



丛书 蒲庵

美食美器

重现旧京饮饌

掌故闲话

亲近民国士风

先生饌



戴爱群 · 编著

高振宇 · 陶艺创作

张少刚 · 菜品制作

张婕娜 · 注释

王同 · 摄影

梁实秋
唐鲁孙
的民国食单





蒲
庵
丛
书

先生饌

唐鲁孙题



梁实秋
唐鲁孙
的民国食单

戴爱群 · 编著

高振宇 · 陶艺创作

张少刚 · 菜品制作

张婕娜 · 注释

王同 · 摄影



梁实秋

(1902—1987)



散文家、文艺评论家、翻译家。名治华，字实秋，以字行。笔名子佳、秋郎等。生于北京，病逝于台北。1915年考入清华学校；1921年与闻一多等成立清华文学社；1923年赴美国留学，就读于科罗拉多学院、哈佛大学、哥伦比亚大学，研习英语和英美文学。1926年回国后，先后任教于任东南大学、青岛大学、北京大学、暨南大学，同时兼任上海《时事新报》副刊《青光》编辑，1928年与徐志摩等创办《新月》月刊；抗战期间，任国民参政会参政员、《中央日报》副刊主编；1948年移居香港。次年回台湾，任台湾大学教授、台湾师范大学文学学院院长、『国立』编译馆馆长等职。主要著作有《浪漫的与古典的》《文学的纪律》《偏见集》《雅舍小品》等；译著有《莎士比亚全集》等；编有《远东英汉大辞典》。

唐鲁孙

(1908—1985)



散文家、民俗专家。满族，镶红旗，姓他他拉氏（其汉姓『唐』即由此老姓的第一个音节而来），本名葆森，字鲁孙。笔名有香庄、蕴光、寤凉、栢泉宜等。生于北京，病逝于台湾。曾祖长善，官广州将军。祖父志钧，官伊犁将军，辛亥死事。曾叔祖长叙，官刑部侍郎，其二女并选入宫侍光緒，为珍妃、瑾妃。鲁孙毕业于北京崇德中学、财政商业学校。年轻时起就离家外出工作，踪迹遍及全国，对民俗掌故、北京文化知之甚详。1946年到台湾，任农渔委员会管理师、烟酒公卖局秘书，历任松山、嘉义、屏东等烟叶厂厂长。1941年在《武汉日报》发表第一篇作品。20世纪70年代退休后专事写作，结集出版的散文有《中国吃》《南北看》《天下味》《故园情》《酸甜苦辣咸》《老古董》《大杂烩》《什锦拼盘》《说东道西》《中国吃的故事》等十二部，作品百分之七十是谈吃，百分之三十是掌故，量多质精，允为一代杂文大家，而文中所传达的精致生活美学，更足以为人典范。



● 从左至右：汪朗、张少刚、高振宇、戴爱群

汪朗

吃货一个。曾在媒体工作近三十年，高级编辑。对中国饮食文化稍有涉猎，著有《食之白话》《衣食大义》《刁嘴》等书。

高振宇

当代著名陶艺家。中国艺术研究院研究员。鲁迅美术学院客座教授。

1964年出生于江苏省宜兴市的陶艺世家，1982年拜顾景舟先生为师，学习紫砂传统工艺。1990年考入东京武藏野美术大学工业设计系陶瓷专业研究生院，师从加藤达美先生。1993年毕业，获硕士学位；同年进入中国艺术研究院，创立陶瓷艺术创作研究室并筑窑于北京。1985年至今，在国内外多次参展、举办个展，作品被海内外文化团体广泛收藏。

主编《顾景舟——中国工艺美术大师》，著有《器皿之心——高振宇、徐徐陶瓷艺术》。

张少刚

中国烹饪大师，北京『御珍舫』总厨，擅长制作山东菜、北京菜。18岁入北京『泰丰楼』学艺，师从李启贵先生。从业10年，第六届烹饪技能大赛荣获热菜金奖。曾任北京『天地一家』总厨。

戴爱群

美食爱好者，电视系列纪录片《中国美食探秘》总策划，著有《舌尖上的舞蹈》《春韭秋菘——一个美食家的寻味笔记》《口福——今生必食的100道中国菜》。

序一

复旧见深意

汪朗

戴爱群先生干了件麻烦事。

他把梁实秋、唐鲁孙两位老先生在文章中写过的当年京城美食，撷取部分精华，按照文章中的描写，结合相关资料和自己的体会，和张少刚师傅一起反复试验，将存留在文字里的美食变成了现实中的精美菜点。之后，又将这些菜品回归文字，配上照片，弄成了这本书。这可比单纯写一本谈美食的书费劲得多。

梁实秋、唐鲁孙的美食文章我也看过一些，只是觉得好玩儿，能长点见识，仅此而已。比如唐鲁孙先生谈过如何对付死乞白赖推销变质食材的跑堂：“两人吃饭，他能给您上个十寸盘红烧虾段。他为什么死乞白赖扭您吃红烧虾段呢，因为他们冰箱里的对虾已经有味，虾头都快掉了，再卖不出去，只有往脏水里倒啦。碰了这样的堂倌，也有法整他。您说不爱吃红烧虾段，太腻人，清爽点你给我来个黄瓜炒对虾片，或者来个对虾片鸡蛋炒饭加豌豆，他马上麻啦爪子，不提让您吃对虾了，因为他们的对虾，可能糟到不能切片，即或能切片，拿黄

瓜豌豆绿色一比，他也端不上桌儿了。”这段文字戴先生在书中也引用过。

看过这段文字，我只是想，哦，当年食客原来是这样跟饭馆伙计斗法的。不说原料有问题，只要求换个做法，话语中却透着深意：“别跟我玩猫腻，我懂！”这才是文人雅士的做派，遇事点到即止，绝不死缠烂打，失了身份。至于虾片炒豌豆味道如何，应该如何制作，还真的没想过。然而，戴爱群却能根据这些描述，反复琢磨，让虾片炒嫩豌豆重现于餐桌。这件事看似容易做起来难。唐鲁孙在追忆旧京风物时虽然谈到了不少肴馔，但他老先生并没打算写菜谱，因此涉及制作方法时往往一笔带过，语焉不详。若想根据这些文字，将久已绝迹市面的菜点“复活”，就要将其中的空白一一进行补足，非谙熟京城餐饮业沿革且精于品味者，实难成就此事。戴爱群能做到这点，得益于他多年的专业知识积累，更缘于他对于中国传统美食的由衷热爱。

或曰，这些肴馔已消失多年，少人知晓，如今还有必要让其重生吗？我以为非但有必要，而且大有必要。中国美食的发展离不开优胜劣汰，推陈出新，为了制造噱头而复制古董并非正道，实不足取。像周朝八珍、唐代烧尾宴之类，虽则“高大上”，但做起来费力耗时，味道又未必佳，因此不妨让它们继续留在典籍之中供人凭吊。但是，中国近世有过全民饥饿的时代，也有过把讲求美食等同于资产阶级生活方式加以批判的荒谬时期，这种反常环境，使许多本该存世的精美菜点横遭屠戮，绝迹餐桌，中国传统饮食的元气因此而大伤，未免令人惋惜。如今，让尘封在文字中的一些精美菜点重现世间，既可强固中国饮食文化的根本，也能让人们的生活多一些滋味。

戴爱群复活的这些菜品我尝过几道，味道确实好，做得也精致，比起市面上的一些“创新菜”强得多。这与张少刚师傅的精湛厨艺也有直接关系。少刚为人实在，功底扎实，更为难得的是能够承受戴爱群的“穷折腾”，并从专业角度提出操作方案。若非两人各展所长，这些菜点精品恐怕也难以获得新生。少刚通过与戴爱群的合作也有收获，掌握了不少旁人不熟悉的旧时经典菜点的

做法，添了本事。当年的京剧演员，没有几出拿手戏是成不了“角儿”的，一些人于是礼聘懂行的文人帮忙编排新戏，以求出人头地。像齐如山先生就帮助梅兰芳编写排练了二十多出戏，包括《霸王别姬》《宇宙锋》《嫦娥奔月》《天女散花》等，有老戏新编，也有自创新戏。没有文人的参与，梅老板未必能有今日之影响。同理，一些功底不错的厨师若能与精于辨味懂得烹饪的文化人经常交流，了解一些中国饮食文化的发展脉络和历代食俗演变过程，对于提高技艺和创新菜品都会有所助益。只是，这种愿打愿挨的事情，往往可遇不可求。

《先生饌》中记录了相关菜品的烹制要点，喜欢操弄刀杖锅铲者自可照此一试，弄上两样稀罕菜在家人朋友面前显摆显摆，但是此书却不应以菜谱视之，因为戴爱群所要伸张的意思并不在此等形而下之处。文中有与菜品相关的烹饪技法介绍，也有人物逸事、往事随想、世态感悟，兼有小考证、小议论，杂而有序，耐人寻味。这部分内容需要静下心来，结合个人的经历慢慢咀嚼才好。

算下来，这本《先生饌》已经是戴爱群第四本谈美食的书了，前面还有《舌尖上的舞蹈》《春韭秋菘——一个美食家的寻味笔记》和《口福——今生必食的100道中国菜》。他自己觉得后面的两本书写得更好些，因为明白了为文须“宕开一笔”的道理，打破了就吃谈吃的套路，增加了一些文化方面的内容和个人的感悟。这些说得都对，但我觉得还有一个原因，就是戴爱群写作的目的更纯粹了。以往他的一些文章，还带有“稻粱谋”的考虑，对于时下饮食行业胡乱“创新”之类流弊的批评，因为顾虑较多，往往只是点到为止。现在他写书，就是有话想说，既非命题作文，也不用顾忌什么人的面子，少了些羁绊，为文也就洒脱了许多，尽可以直抒胸臆，这样的文章自然更好看。

戴爱群在这本书里想要表达的意思，在他的自序中说得十分明白。创新的根基是传统，没有对中国传统饮食精华的理解和把握，所谓创新不过是胡球闹，热乎一时而已。这个道理并非只适用于餐饮界。

代序二

器皿之美 高振宇

随着工业技术的飞速发展，机械制品充斥市场，并且渗透到我们生活的每一个角落。在陶瓷器皿的商品化生产中，手工制作的历史离我们越来越远了，人们在对手工制作器皿渐渐淡漠的同时似乎也逐渐丧失了用双手直接去创作器皿的能力。第三次工业革命的浪潮把我们带入了回归自然、与自然和谐相处的时代。艺术领域，各种门类相互融合关联，共聚一堂。以人的感官来区分艺术高低贵贱的时代已成为过去。陶艺正是在这样的文化思潮、时代背景下从一度曾经冷落的一隅，日益引起人们的重视。尽管如此，也许是因为我国长期经济落后，我们还没有对周围朝夕相伴的日常器皿有太多的留意；也许是我们对于生活中机械生产器皿的冷漠、工艺的敷衍已经习以为常，熟视无睹；也许是我们根本就不奢望在自己的生活周边能发现器皿中所蕴含的真正的美。甚至在现实生活中我们已经习惯于只有上博物馆或古董店才能欣赏到美的器皿。总之，我们还没有真正地将日用的器皿艺术与其他艺术一样作为审美对象来看待。

英国的威廉·莫里斯所倡导的“艺术与手工艺”运动，将手工艺的作用提到了美化人民生活、创造美好社会的高度，这种思潮对西方社会的文化影响和冲击一直延续至今；而另一方面，日本“民艺运动”领袖柳宗悦对于工艺也提出过新的认识，期望以用心用手的工艺来洗刷机械文明的冷漠与丑陋，提倡美的正确方向在于同生活的结合。这使得日本的设计走上了成功之路，并在掌握国际化语言的同时又不失去本民族独特的气质。时过境迁，几十年后的今天，随着我国国民经济的长足发展，一场蓬勃的工艺复兴已经兴起，从事陶艺创作的作者也逐渐增多。而在已经进入 21 世纪的今天，环境问题、能源问题、人口问题等不断困扰着我们的同时，首先作为生活在这一个时代的人，应该对人与自然的和谐相处、人与人之间的和平友爱投入更多的关注；而后作为一名做陶者，在注重表现个性的同时，应该把目光更多地投向我们生活的周边，投向与民众生活最贴近的地方，去多给他们一份关心。也许器皿艺术在人情淡漠的现代社会里，正是传递作者真情的最好的媒介。

古代真正优秀的作品都切切实实地扎根于当时人们的生活，并经过漫长的生活的考验才获得成功。今天我们做陶也不例外。

有人说，地球本身就是一个巨大的陶瓷球，泥土就是她亿万年风化的产物。世界上确实没有一种材质能像泥土那样取之不尽、用之不竭，并且如此唾手可得，恐怕也没有哪一种材质能像泥土一样富有可塑性，更适合于制作器皿了。有时随着轱辘在脚下吱吱嗡嗡地转动，一团泥土在我手中慢慢生长、延伸、扩展，就像一捧渐开的花；有时她又乘着我们木槌的节奏形成充满活力的器形，犹如枝头结出的果实。那种自然生成的感觉非机械所能达到。“做陶使我在每天的的工作中感受到了无比的满足和喜悦，它所带来的乐趣并不仅仅是一种造物的乐趣和肤浅的快感，而且还在于器皿中所蕴含的美与用的统一。用，是器皿的灵魂和生命，器皿因为有用而活着。”失去了“用”的器皿犹如一束干花，永远结不出丰满的果实。器皿之美，美在有用。

早在远古时代，从发现可以用泥土烧造土陶之时起，人类就毫不犹豫地用它来制作器皿以供生活之需，从仰韶、龙山等地出土的大量的陶器，绝大多数为实用器皿。因为有了器皿，人类从此可以享用烹制过的食物，从此不用树叶或手来取水解渴，谷物也可以安全地储藏和搬运，如此等等。器皿对于当时人类生活之重要是显而易见的，它美观、实用，且容易制造。而在我们现代人的眼里，古代土陶器皿之美，美在它的陶土材质，其独特的语言强力地显示着自身的魅力。尽管工艺技术尚属稚嫩，但它纯洁朴实，充满着活力。在人类文化历史长河的源头，我们从器皿艺术的原点看到了“真、善、美”的曙光。

事实上，随着人类社会权力的诞生，原始土陶器皿中原有的质朴感与健全感日渐萎缩。这种情况在清代官窑中更是到了无以复加的地步。陶工们在被剥夺了人身自由的状态下，被迫顺从皇权政治的需要以及贵族阶层的趣味，极端地以技巧的高下来区分器皿之优劣。作品流于繁琐、造作、病弱无力。与同时代的民窑相比，看不见作者松弛、欢畅、诙谐自然的做陶痕迹，更多的是神经高度紧张，甚至流露着压抑与痛苦的情绪。

由此可见，作者将泥土抻制成为器皿的过程是赋予泥土生命的过程，而创造健康生命的母体是材质。材质本身有它自己的语言，是自然天成的，任何有悖于自然的勉强，都会成为胎儿病弱的原因。与泥土对话，尊重泥土的个性才会有好的回报，过分的技巧便成为一种伎俩，既欺骗了泥土也欺骗了使用者，从而使器皿失去了应有的健全感。

一件真正的好的器皿不仅仅表现在其造型的空间美上，也体现在视觉的色彩美上。它的美不在于华美的外表，更重要的是通过使用所体现出来的器皿内在的美，如果我们把材质喻为器皿的母体，那么“用”所体现的则是器皿内在的美。而这种器皿内在美的存在，关键取决于作者做陶的心态，“真、善、美”三者中，“美”是指视觉感官的美感，而“真”与“善”便是器皿中“用”的体现了。“真”是“真诚、真挚”；“善”是有爱心。器皿一般都有它特定的使

用功能，如给使用者以“得心应手”“端拿自如”“淋漓尽致”等印象。即便是一只看似平常的茶杯，在与我们的长期相处中，不管我们是否留意它的存在，也不管我们是否有意将它奉上展柜，它总是那样静静地、默默地以它卓越的使用性侍奉着我们，呼之即来，挥之即去，没有喧哗，没有炫耀，只有谦虚的奉献。也许只有某一天当它被打碎时，我们才发现它存在的价值，才感觉到它身上的美德。而赋予它这种“谦逊、奉献”美德的正是作者的真诚与爱心。有爱心的人才不会无微不至地想使用者所想，使器皿具备超凡的品质。而“真诚”则是作为一名陶工毕生追求目标的保证。没有真诚的态度，器皿中的自我因不是生活中的真我而显得虚假，即使能成就一时的表现，也难以维系一生的追求。

近年来，人们常常提起民艺，讴歌日常杂器之中存在的惊人的内在美，这是一个认识的飞跃。但也许是现代陶艺家的一个宿命，我们已经不能像古人那样通过几千几万次的重复制作来磨炼出器皿中的无心、无造作的美了。然而我们却可以以自己健全的姿态来捕捉新的时代、新的生活环境之中的器皿之美，创造出反映我们时代风尚、精神面貌的器皿。而要做到这一点，我们就应该更加关心我们的社会、我们的民众，少一点张扬，多一点平易。在我们为古人留下的举世瞩目的遗品顶礼膜拜之时，或是在急于表现自我之时，或许我们更应该把目光投向我们的生活周边，去发现器皿之美，创造器皿之美，留下更多可供后人瞻仰的我们这个时代的好的作品。

自序

我也来泼一瓢冷水戴爱群

梁实秋、唐鲁孙两先生晚年寓居台湾，“疲马恋旧秣，羁禽思故栖”，尤其怀念故土的美食，著书立说，描写旧京饮馔，一粥一饭，娓娓道来，望梅止渴，以慰乡思。这些美文，我不知读过多少遍，每读一过，总是垂涎三尺，心醉神驰。两位先生笔下的食物，对于生长春明的我来说，既熟悉又陌生，读起来有种特殊的亲切感。

可惜的是，前辈们的家庖早已风流云散，自不待言；所剩无几的老字号也往往名存实亡，很多经典作品或缺原料，或嫌费工，有的仅仅因为客人不会欣赏，渐渐从菜单上销声匿迹了。终于，有一天，我问自己：为什么不能把先生笔下的美食变成现实呢？

近年得识出身“泰丰楼”的鲁菜名厨张少刚，手艺规矩，功底深厚，火中取宝，调和五味，确有专长，又肯听外行如我异想天开的主意。余遂从两位前辈书中撷取吉光片羽，爬梳典籍，钩稽故实，请少刚动手，反复试验，恢复了一小部分。

两位先生笔下名吃不少，仅取满足以下条件的收入本书：在北京出现过的，现在市场上没有销售的，记录比较翔实或能找到相关资料的，原料、技法有代表性或涉及掌故有话可说的。这样挑挑拣拣，得肴饌二十六品，从开始试制到书稿杀青，刚好历时一年。

当然，一点儿都不走样地拷贝是不可能的。有些菜品的原料品质已经不如当年了，比如鸭肝，只好代之以鹅肝，滋味当然好一些，但技术难度加大了；少刚提出大乌参不够美味和美观，遂决定用梅花参代替。原文并非菜谱，有些细节只能推测、想象，比如：炉肉丸子的体量没找到记载，我主张做成大丸子；炸响铃浇的双汁也没有交代，和少刚商量，认为应该是红烧汁和糖醋汁。这种以意为之的细节还有不少，闭门造车，不揣鄙陋，哪敢说十全十美，只能算略师其意而已。

时下中餐餐具之不讲究，不用比诸往古，就是和当代的日餐相比都嫌粗陋。为求美食能够配上美器，特地情商陶艺大家高振宇先生提供几十件作品以为盛器，且于百忙之中逐一撰写释文，成就此书半壁江山。

三联书店的诸位先生亦对此项工作鼓励有加，加上我的学生张婕娜（负责记录菜谱和注释）、王同不计名利的工作，这本小书才得以呈现在读者面前。本书注释部分承蒙北京市档案馆王兰顺先生、东来顺集团陈立新先生提供老照片，汪朗先生提供汪曾祺先生画作图片，本书责编黄新萍女士负责搜寻部分图片，还有部分图片摘引自图书和网络，谨此声明并致谢忱。

特别感谢北京御珍舫餐饮有限公司为菜品研发提供方便。

杀青时，名犹未定，福至心灵，想起俞曲园先生在河南学政任上曾出“截搭题”曰：“君夫人阳货欲”，时太后垂帘，遂以此丢官。（天朝就是讲原则，太平军和英法联军内外交困，危亡立现的当口儿，还有闲工夫维护至圣先师的权威，圣经贤传更是一丝一毫也动不得的，我至今也没想明白，当时那么多国学大师，怎么就没能“用夏变夷”，把伟大的儒学推广到蛮夷那里，帮人家拯救一下世道人心，顺便也指导天朝富国强兵呢？）子曰：“有酒食，先生饌”——我也继武

前贤，截它一回，这些菜品也确为前辈先生所推崇，遂名曰《先生饌》。

近几年来，餐饮业流行“创新”，花样之多、市场之繁荣无须笔者多言，大家出门、上网一看便知。在这种大环境中，如此费力地做这样一件“复古”的事情（说实话，有些菜品，厨师做完之后都觉得太麻烦，缺乏“商业价值”），有什么意义吗？

真是无巧不成书，最近在网上读到中国戏曲学院傅谨教授的文章《向“创新”泼一瓢冷水——一个保守主义者的自言自语》，作为一个京剧爱好者，真是觉得“于我心有戚戚焉”，傅先生把我“心中所有，口中所无”的话高屋建瓴、提纲挈领地表述而出之，而且升华到理论高度，“如拨云雾见青天”——看来梨园行和勤行都面临同样的问题——不妨摘录几段，公诸美食和戏曲同好：

在我们的戏剧界，实际上是在整个艺术界，艺术家们总是不断地，甚至经常是随心所欲地创新，令人眼花缭乱。它像极了我们身边不断出现的那种拆了真庙盖假庙的闹剧。

.....

我们的艺术家就像一群狗熊冲进玉米地，虽然总是急匆匆地努力掰取每只进入视野的玉米棒子，总是不断有新的收获，可惜一面收获，一面也在遗弃原有的成果，最后留在手中的那只棒子，甚至都未必最好。经历了这种狗熊式不断创新的多年努力，我们的艺术领域究竟存留下多少，而不经意间从我们手中遗弃的又有多少？

.....

创新本该是对艺术一个极高的标准，对传统艰难的超越，它是在无数一般的、普通的艺术家大量模仿和重复之作基础上偶尔出现的惊鸿一瞥，现在它却成了无知小儿式的涂鸦。

.....

当你在模仿，尤其是你在模仿一位真正的大师时，取法其上，或许能够得乎其中；而你在创新时，你只不过是渺小的自己。人类要多少年才能够出现一位真正的大师，就意味着这多少年里，绝大多数创新都毫无意义或意义很小。人类每天都会自然涌现出无数新的行为方式、新的思想和观念，包括新的艺术作品。但是文化如同大浪淘沙，绝大多数所谓的创新，因为不曾被人们大量地重复与模仿，都如烟消云散转瞬即逝，留不下任何痕迹。

创新是激动人心的，它令人兴奋；鼓吹模仿，未免显得消极和保守。我宁愿做个保守主义者。也许科学需要创新，文化却需要保守。

别的领域我不熟悉，只要把文中的“戏剧界”“艺术界”换作“餐饮业”，“艺术家”改成“厨师”，上述观点实在是不纵不枉，再合适不过了。

最后再从傅教授的大作中引一段痛快淋漓的大实话，为这篇小文收尾，权当学习傅先生，也大大地泼上一瓢冷水：

盖叫天的二公子张二鹏先生和乃父一样也是一位著名京剧表演艺术家，他常说的一段话实在很值得记下来以警觉世人。二鹏先生反复说：“创新多容易啊，越是身上没玩意儿的人越能创新，除了创新啥都不会。成天创新，喊戏剧改革，我看那该叫戏剧宰割。”

把“改革”演绎成“宰割”的创新，往往出现在那些对传统一知半解甚至一无所知、那些“身上没玩意儿”的莽汉们自以为是的探索中。而惟有在模仿时，他们才会显露出捉襟见肘的窘态。

是为序。

乙未端午于京华蒲庵