



谭家菜

天下第一菜

清真菜馆“马祥兴”

东安鸡

新生活运动饭

民国第一美食家

民国社会的饮食文化

前方吃紧，后方紧吃

袁世凯吃鸭

蒋介石平时是四菜一汤

中国饮食文化

世界第一

西湖醋鱼

张学良惟独好吃红烧肉

五大菜系

钟情某一种食品

垂涎某一味菜肴

清代的满汉全席

福昌饭店

中国的京苏大菜

总统官邸举行了告别宴

最后的晚餐

豌豆粥

红烧肉

吃

在民国

CHIZAIMINGUO



江苏文艺出版社

JIANGSU LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE



CHIZAIMINGUO CHIZAIMINGUO

ISBN 7-5399-2085-8



9 787539 920856 >

ISBN 7-5399-2085-8

7-53971 定价:22.00元



# 吃 在 民 国

## 图书在版编目(CIP)数据

吃在民国 / 王晓华著. — 南京: 江苏文艺出版社, 2004.5

(吃喝玩乐在民国)  
ISBN 7-5399-2085-8

I. 吃… II. 王… III. 社会生活—史料—中国—民国  
IV. K258.06

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第037727号

书 名 吃在民国

主 编 孙晋云 王晓华

作 者 王晓华

策划设计 南京晋韵文化艺术有限公司

责任编辑 傅 桥

责任校对 张 鲁

责任监制 刘 巍 张萃萃

出版发行 江苏文艺出版社

印 刷 扬中市印刷有限公司

经 销 江苏省新华书店

开 本 787 × 1092 毫米 1/16

印 张 9.75

字 数 18 万

版 次 2004年5月第1版, 第1次印刷

标准书号 ISBN 7-5399-2085-8/I · 1971

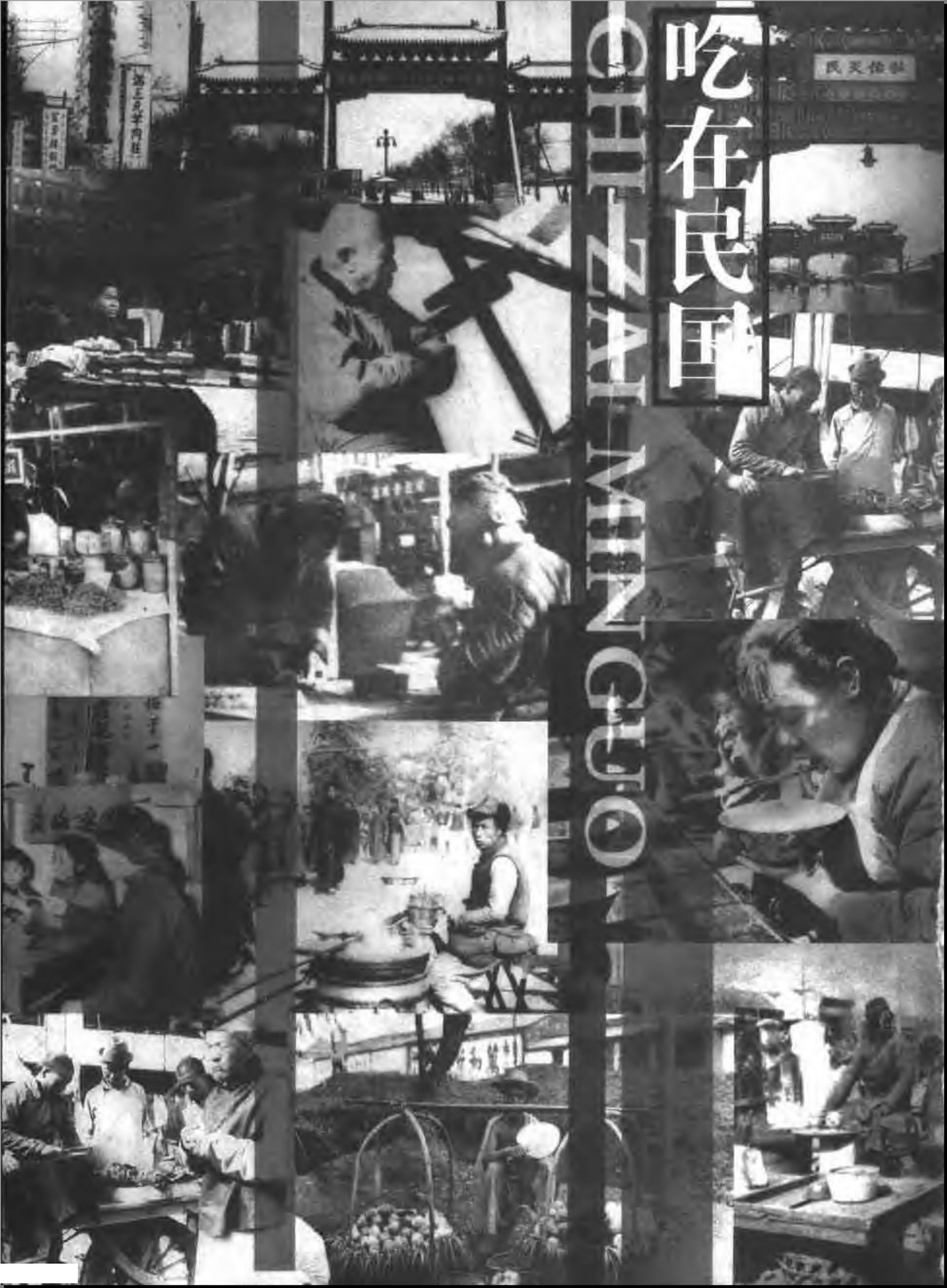
定 价 22.00 元

江苏文艺版图书凡印刷, 装订错误可随时来函(电)调换



# 吃在民国

CHINA  
NATION  
GUSTO



民天信社

馮正光羊肉莊

家莊

德和

德和



CHI ZAI MING GUO



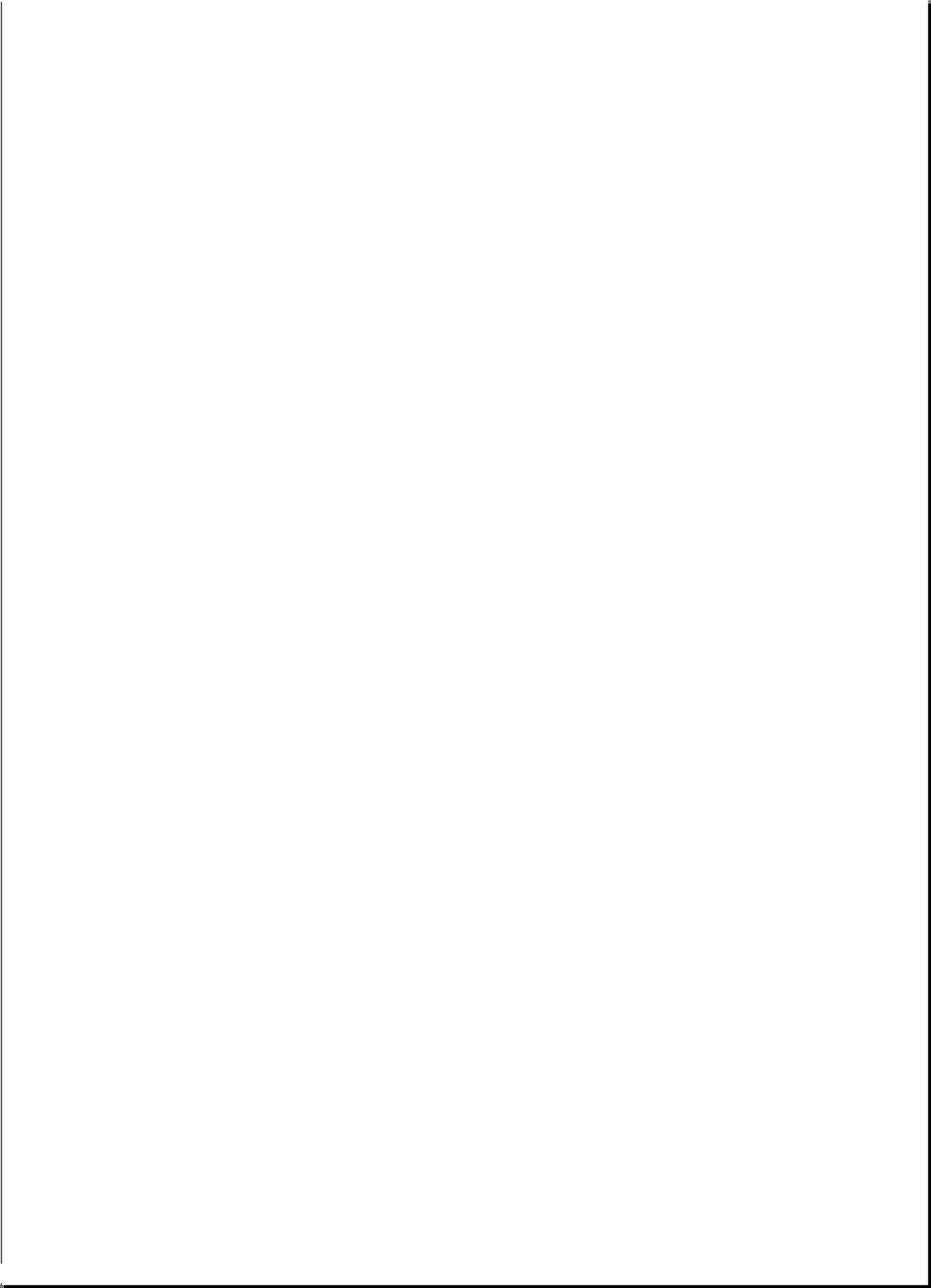
CHI ZAI MING GUO



CHI ZAI MING GUO



CHI ZAI MING GUO





## 1

孔子曰：“食不厌精，脍不厌细。”中国人是爱吃的民族。天上飞的，地上跑的，那差点的，及那不好吃的，都是各吃一根还是山珍海味，中国人什么都能吃，什么都能吃。中国民族是善吃的民族。折死吃河豚，炒三蛇，连屎都可以不吃。

11 · · · · · 9

清代已出版各地有代表性的菜系 《清稗类钞》说：看讲之有特色者，为京师、小吕、四川、广东、福建、浙江、苏州、扬州、淮安。

## 2



13 · · · · ·



## 3

清代的烹饪理论水平相当高，其中有两位代表性的人物，就是林湖空提到的李渔和袁枚。李渔是著名的戏剧家，也以“饮食家”著称，其《闲情偶寄·饮馔部》存世；袁枚自称好味，有《随园食单》流传。两部著作都是不朽的食谱。

17 · · · · · 17

清代的**满汉全席**，可以说是集满汉菜肴之大成，就是一遍吃的风气。满汉全席共有五份，包括菜肴五十六种。现在已经没有几个饭店能做了，别说是做，可能你连听都没有听过。让你见识一下**庐山真面目**。

## 4



22 · · · · ·



## 5

慈禧太后每餐有上百道菜，一个菜太多，做一特质的口，吃饭只是例行公事，心情好的时候，尝尝几道精致的几个菜，其余的只是摆设而已；心情不好的时候，就吃**山珍海鲜**，连汤带水都不看。

25 · · · · · 25

清代的一些名菜，是以当时名人的名字命名的。就像现在有些餐馆，假毛泽东之名推出“毛家菜谱”一样。清代因名人而得名的菜肴有“左家面”、“李鸿章杂碎”、“宫保鸡丁”、“汤公馆菜”等。

## 6



28 · · · · ·



## 7

清初人戴着“宽兜”，面前放着**高脚杯**，一手拿叉，一手拿刀，笨拙地开始吃西餐，这叫做**开洋荤**。中国人开始是拒绝这些洋玩意的，渐渐上瘾，成为一种时尚，还有一些人，喜欢嘴里咬着牙签，装出一副吃了**西餐**的模样。

32 · · · · · 32



## 1

孔子曰：“食不厌精，脍不厌细。”中国人是爱吃的民族。天上飞的，地上跑的，那能吃的，没那不吃。不管是在什么朝代还是山珍海味，中国人什么都能吃，什么都能吃。中国民族是善吃的民族。折死吃河豚，炒三蛇，连屎都可以不吃。

11 · · · · · 9

清代已出版各地有代表性的菜系。《清稗类钞》说：看讲之有特色者，为京师、小京、四川、广东、福建、浙江、苏州、扬州、淮安。

## 2



13 · · · · ·



## 3

清代的烹饪理论水平相当高，其中有两位代表性的人物，就是林旭空提到的**李渔**和**袁枚**。李渔是著名的戏剧家，也以“饮食家”著称。其“物不能言”，有《闲情偶寄·饮馔部》存世；袁枚自称好吃，有《随园食单》流传。两部著作都是不朽的食谱。

14 · · · · · 17

清代的**满汉全席**，可以说是集满汉菜肴之大成，就是一顿饭的风骨。满汉全席共有五份，包括光菜五十六种。现在已经几乎没有几个饭店能做了，别说是做，可能你连听都没有听过。让你见识一下**庐山真面目**。

## 4



22 · · · · ·



## 5

**慈禧太后**每餐有上百道菜侍候，一个菜太多，她一餐吃不了，吃饭只是例行公事，心情好的时候，尝尝几道精致的几个菜，其余的也就浪费而已；心情不好的时候，就吃**山珍海鲜**，连汤带水都喝，看都不看。

23 · · · · · 25

清代的一些名菜，是以当时的名人得名的。就像现在有些餐馆，假毛泽东之名推出“**毛家菜谱**”一样。清代因名人而得名的菜肴有“**左家面**”、“**李鸿章杂碎**”、“**宫保鸡丁**”、“**汤公馆菜**”等。

## 6



28 · · · · ·



## 7

清代人戴着“**顶戴**”，胸前放着**高脚杯**，一手拿叉，一手拿刀，笨拙地开始吃西餐，这叫做**开洋荤**。中国人当然是拒绝这些洋玩意的，新新上流，视为一种时尚，还有一些人，喜欢嘴里咬着牙签，装出一副吃了**西餐**的模样。

29 · · · · · 32



# 15

蒋介石为招待国联李顿调查团，想起曹錕子天下无双的**鱼翅席**。于是命令行政督察厅长非找曹錕，而曹錕早已回到几千里外的长沙，眼看要误国家大事，把秘书长吓得魂飞魄散，幸亏有曹錕之弟从杭州赶来“救驾”。否则秘书长的小命难保。

83

蒋介石不太讲究美食，平时吃得较简单清淡，却爱吃杭州楼外楼的**西湖醋鱼**；1949年1月，蒋介石下野，逃了杭州。浙江省政府主席邵力子请蒋介石去楼外楼吃醋鱼，邵力子说，劝蒋介石要“拿得起，放得下”，一句话让蒋介石动了念头。



# 16

87



# 17

蒋介石说要，请立法院院长胡汉民吃广东名菜“**龙虎斗**”。两人唇枪舌剑，桌上刀光剑影，胡汉民转眼从座上客变为阶下囚。蒋胡反目，掀起一场空前政变。

95

皖吴走时博雅间喜吃鱼翅，燕窝等不以为然，认为大浪费，不行会新生活运动，他亲自下厨，创“**天下第一菜**”，并在同僚中宣传推广。

# 18

101



# 19

张少帅从小锦衣玉食，张作霖大帅府里的南北名厨，人才济济，让他手下厨美极了，会烧四百多种菜肴：山珍海味，燕窝八珍，但少帅就爱烧猪油炒肉，于是便横刀夺爱。

105

喜荤吃素，也是一个有趣的话题。国统军元老中吃得最有意思的，要数为了长寿，喜食鸟鱼；海樵大王**吴稚晖**妙由佛人，说自己上头是荤的，下头却只吃素的；而此人有个**李石曾**正好相反，他上头是吃素的，下头却要吃荤的。

# 20



109



# 21

白崇禧是一位儒将，也是一位美食家。他是南京著名的清真菜馆“**马祥兴**”的股东之一。注精卫家夜要吃夜宵，只要他的车一到，守兵就大开城门，“放**美人肝**过去！”

114



# 22

生活艰苦卓绝之中，**粗茶淡饭**的杨杏佛友人，在食  
物家**冯玉祥**的餐一餐，有人称“踏踏”，也有人  
说他“淘”，可他就是这样一个人，正如他到任所说：  
“平民化，平民化，不讲美，不要钱。”

..... 120

**韩复榘** 继任济南，请他做“新生活运动  
饭”：蒋介石与鲁修书地说：“我甚清闲，韩复榘  
是英雄，而英雄必英雄，也是英雄！”

# 23



124



# 24

**唐生智** 升任军长，设**曲园饭店**，种川菜  
重战时菜。1927年12月的唐生智在战事时，南京下河街  
五福唐生智兵败退居南京城，而**东安鸡** 别名是太爷

..... 128

抗战初期，首都南京，战时生活相安无事，国民政府退  
至山城重庆，前方将士浴血奋战，后方支援，大后方战时  
生活艰苦，粮食紧缺，于是有了“前方吃紧，后方紧  
吃”的说法。

# 25



132



# 26

**监察院长于右任** 说：老饕，专吃安徽菜多新  
**辣子煨鱿鱼**，如此老清江做法，今时已极罕见。  
除了人家不要钱的菜，也门人家请客做菜，也  
成为一段佳话。

..... 137

**寒士** 与一般知识分子，科班出身更重视用器是清静，做  
饭讲究一日三餐，以**垂涎**第一道菜者，如一品托托，第  
二品托托，其要能吃到，就欣欣鼓舞，思念，是一个漫  
长的过程，所有美好的想象，也由此而生。这顿饭得到新的  
的灵感。

# 27



142



# 28

抗战时期，**首都的餐饮业** 北京是以，南京市中心是新  
街口，湖南路有著名烤鸭店，有吉野家日式餐馆的精美餐厅，还有  
德国饭店，福昌饭店，转手转手，新到餐厅，以及南京路  
明湖春，大二元等高级菜馆，它们的内部装潢，或华丽，或  
优雅，或有**异国情调**，从北京的白俄人家，到南京，  
到意大利各路等无所不有。

..... 146

1949年12月31日，是**除夕之夜**，也是南京国  
民政府最后一天，蒋介石的踪走到了尽头，他在  
总统官邸举行了告别宴，被称为“**最后的晚餐**”。

# 29



151

1  
 子曰：“食不厌精，脍不厌细。”  
 孔子善吃的板中是民族善吃都可以不顾。  
 人是腿海华，连族善吃都可以不顾。  
 飞机不管能吃什么，拼心吃河豚。为了吃，还是敢吃。

C H I Z A I M I N G U O





# 吃

在民国



粗茶淡饭是老百姓的追求

吃饭大如天。悠悠万事，惟此为大。开门七件事，柴米油盐酱醋茶，都与吃有关。中国人见面寒暄都以吃为由头。一清早两人见面，劈头就是：“早饭吃了吗？”中午遇见，依然：“午饭吃了吗？”晚上还是“晚饭吃了吗”，就和外国人说“早安”、“午安”、“晚安”差不多。

明代《百夷传》说：广东人“鳅、螾、蛇、蜻蜓、蝮、蛟、蝉、蝗、蚁、蛙、土蜂之类以为食；鱼肉等汁暨米汤，信宿而生蛆者以为饮”。

《清稗类钞》记载：粤人吃鸟兽虫，闽人吃龙虫，潮州人吃蔗虫、河南河北人吃蝗虫、江浙人吃青蛙……还有无耻之徒，像易牙之流，烹子求荣，杀婴儿以媚权奸，





不是本书要说的内容。

中国人吃的方法更是五花八门，炒、炖、烧、烩、炸、焖、溜、煎、蒸、卤、醉、拌、煨、焙、灼、炙……中国地大物博，到清代，各省菜肴已自成体系。《清稗类钞》上说：“肴饌之有特色者，为京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州，淮安。”



街头小吃

中国五千年的文明历史，饮食文化是一个重要的组成部分。它是由不同地域的菜系长期共同形成的。

中国人好说，生不带来，死不带去。意思是一个人的财富太多，就算是有座金山，到头来还是赤条条来，赤条条去。吃是最实惠的。有人总结：穿是威风，吃最受用，赌是对冲，嫖是全空。

只有吃到肚子里的，才最踏实，真正属于自己。

抗日战争时，流行这样一句话：前方吃紧，后方紧吃。河南人好说：挣钱不挣钱，混个肚子圆。很多身居要津者腐化堕落，都是从吃喝开始的。吃人的嘴软，拿人的手短，话虽糙，道理却不糙。两脚的苍娘不吃，四脚的眠床不吃。除此而外，什么都吃，什么都敢吃，有名目没名目都要吃。过年过节过礼拜要吃，过生日要吃，亲友聚会要吃，考上大学要吃，托人办事要吃，死了人也要大吃一顿。封建社会的死囚犯，临死前都要给吃一顿，就连去阴曹地府，都不能当个饿死鬼。

汉墓画像砖《庖厨图》





# 吃

◎民国



吃汤圆的孩子們

什么国宴、家宴、大宴、小宴、午宴、晚宴，一清早就可以摆席。于是吃字的意思广而用之。当兵的不叫当兵的，叫“吃粮的”，加入党派的，叫“吃党饭的”，还有“吃三民主义的”；遇上倒霉的事，叫“吃亏”、“吃排头”，还有“吃耳光”、“吃官司”、“吃一堑”。能用“吃”字的真是太多。

闲话少说，言归正传。

我们的话题是要谈民国人的吃，在此之前不可不论及清代人的吃。



清代已形成各地有代表性的菜系。《清稗类钞》说：肴饌之有特色者，为京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安。

C H I Z A I M I N G U O





清代江南的酒楼

清代的菜系，大略分十个，其中江苏就有五个，即江宁（南京）、苏州、镇江、扬州、淮安，相距百里、几百里，各成一系，很有特点。

《清稗类钞》：“即以江宁（即南京）言之，乾隆初，泰源、德源、太和、来仪各酒楼之肴饌，盛称于时。至末叶，则以利涉桥之便意馆、淮清桥河沿之新顺馆为最著。别有金翠河亭一品轩诸处，则大半仓劣，不足下箸。新顺盘饌极丰腴，而扣肉、徽圆、荷包蛋、咸鱼、焖肉、煮面筋、螺羹及菜碟之鲜活，酒味之醇厚，则便意所制为尤美。每日暮霭将沉，夕餐伊迳，画舫屯集于阑干外。某船某人需若干，酒若干，碟若干，万声齐沸，应接不暇。但一呼酒保李司务者，嗷然而应，俄顷胥致，不爽分毫也。而秦淮画舫之舟子亦善烹调。舫之小者，火舱之地仅容一人，踞蹲而煨鸭、烧鱼、调羹、炊饭，不闻声息，



秦淮饮食

以次而陈。小泛清游，行厨可免。另买菽乳皮，以沸汤淪之，待愈挤去其汁，加绿笋干、虾米、米醋、酱油、芝麻拌之，尤为素食之美品，加庖为之，皆不能及。”

这段文字向读者津津有味地描绘了一幅清代秦淮饮食图。

每当夜幕降临，秦淮河里的画舫如云，各船的游客纷





纷大呼小叫，点菜要酒，热闹非凡，以至形成万声齐沸的壮观场面。这仅仅是南京城南秦淮一地的景象。

清朝人，主要是官宦家庭，在吃的问题上很有讲究。看过《红楼梦》的人对贾府里的烧茄子一定记忆犹新。

刘姥姥进大观园，贾母请她吃饭，凤姐给她夹了一道菜，问她是什么，刘姥姥摇头。凤姐说是茄子，刘姥姥怎么也不相信。凤姐说：把茄子刨了皮，切成丁，用鸡油炸了，再用鸡肉脯子和香蕈，新笋、蘑菇、五香豆腐干、各色干果子都切成丁，拿鸡汤煨干，将香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子里封严。要吃时，拿出来用炒的鸡瓜子一拌，这就是你吃的烧茄子。当时就把刘姥姥唬得摇头咂舌：“我的佛祖，一个茄子倒要十只鸡来配它，难

秦淮河两岸是吃喝玩乐的好地方

