

清末到民国初年

雨花台

饭庄

吴林 著



◎ 淮扬菜的故事 ◎

上海文艺出版社

清末到民国初年

雨花台

饭庄

◎淮扬菜的故事◎

吴林 著

上海文艺出版社

图书在版编目（CIP）数据

雨花台饭庄/吴林著. -上海：上海文艺出版社. 2011.9

ISBN 978-7-5321-4234-7

I. ①雨… II. ①吴… III. ①纪实小说-中国-当代

IV. ①I247.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2011）第 174196 号

责任编辑：秦 静

美术编辑：钱 祯

雨花台饭庄

吴 林 著

上海文艺出版社出版、发行

上海绍兴路 74 号

新华书店经销 华东师范大学印刷厂印刷

开本 890×1240 1/32 印张 6.5 插页 2 字数 108,000

2011 年 9 月第 1 版 2011 年 9 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5321-4234-7/I · 3271 定价：29.00 元

告读者 如发现本书有质量问题请与印刷厂质量科联系

T: 021-62431136

引子

民以食为天,食可谓百流。

想想近代风靡的淮扬菜……

说说辛亥年前后雨花台饭庄的故事,那伴着京城风雨,百姓和皇宫的点点滴滴,似可让后人有好一阵子的嚼头……

目 录

一	1
二	14
三	35
四	53
五	70
六	88
七	112
八	132
九	163
十	182

1895年,烟花三月,扬州城中一派春光景象。琼花开得叶茂花繁,烂漫玲珑,男女老幼相携出来赏花游玩。

那穿城而过的京杭大运河沿岸,市井繁华,林立的商铺里,香粉绫罗、衣衫鞋帽、瓜果油米、茶食南货……吆喝、叫卖声,此起彼伏,热闹非凡。那赶市的人儿,不管是疾走的,还是散行的,也都有着一番优哉游哉,怡然自得的劲儿头。

如此时节,那京杭大运河之中,南下扬州舟楫络绎不绝,好一派生气勃勃的景象。

此时,却有一艘大船驶离了东关古渡,吃足了风帆,逆行而上。那船头站着一位中年妇人,身旁紧偎着一位十四五岁的少女。那少女着一袭桃红色裙子,头上挽着一只碧玉簪子,愈发衬得脸庞白嫩水灵,正是随了中年妇人的征貌。那少女挑着一对柳叶眉,转着一双圆溜溜的杏眼,抬头望着母亲,又手指身后,娇

声道：“娘、娘，快看！那艘船上好不热闹。”

妇人顺着女儿手指处转身一瞧，只见自家船身后方，一艘大船正紧逼而上，船头聚集着十数个书生，诵诗声、叫好声、劝酒声此起彼伏，显是斗酒赛诗正酣。

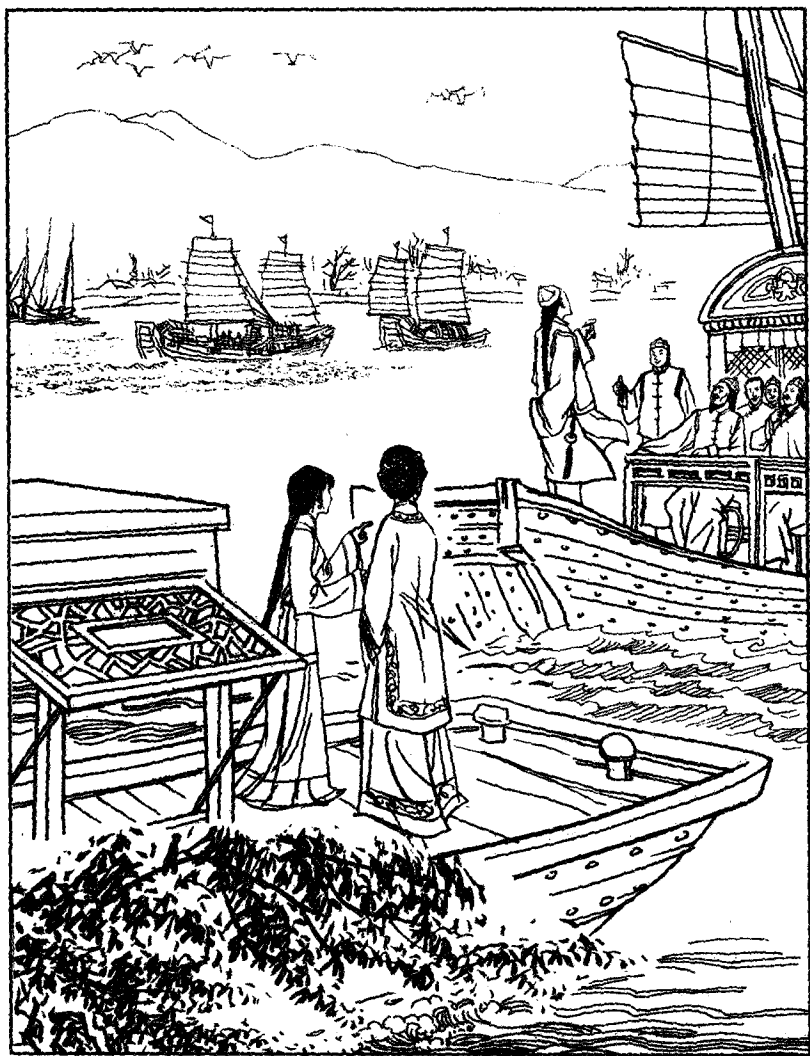
妇人柳眉微蹙，道：“那群后生正在比赛，看谁的诗作得好呢！”此时一阵清风吹来，略带有些凉意，那妇人轻咳了两声，道：“凝香，外头吵，咱们还是进去吧。”

母女二人正待转身，忽听那后上来的大船上，飘来一个苍老浑厚的声音：“春江桃叶莺啼湿。”

那名唤作凝香的少女心生好奇，转头一瞥，见船头酒桌旁坐着一名须发灰白的褐衣老者，捋着胡子，正目视着对面一名长身玉立、穿着考究的白衣书生。那书生一袭装扮十分惹眼，一身刺绣滚边雪白长袍外，又套了一件月青色马夹，腰间佩戴着玉牌、金表、香囊，和风一吹，叮叮咚咚好不悦耳。只见他用一管通体血红、雕画精美的长笛轻拍着脑袋，瞪着褐衣老者，口中喃喃道：“春江桃叶莺啼湿，春江桃叶莺啼湿……”

凝香见那白衣书生苦苦思索，扑哧一笑，脱口便道：“夜雨梅花蝶梦寒。”

那白衣书生一怔，扭头一瞅，见是一名美貌少女，星眸朱唇，好不娇艳动人，霎时脸皮便有些微红。那褐衣老者也转过头来，



妇人顺着女儿手指处转身一瞧，只见自家船身后方，一艘大船正紧逼而上，船头聚集着十数个书生，诵诗声、叫好声、劝酒声此起彼伏，显是斗酒赛诗正酣。

对凝香略微点点头：“这姑娘好才华。”

众书生中顿时有人起哄道：“哈公子，你枉称诗书满腹，怎的还不如人家一个小姑娘？”

那白衣书生似有些尴尬，轻挠了挠头，回眸凝香，朗声道：“在下请教：北斗七星，水底连天十四点。”

凝香眼珠一转，脆生生道：“南楼孤雁，月中带影一双飞。”

那白衣书生指着一旁一大一小两条船，提高嗓门道：“两舟并进，橹速（鲁肃）不如帆快（樊哙）。”

凝香轻轻抽出腰间一管玲珑剔透的碧玉短箫，放到唇边吹了两声，箫声婉转圆润，只听她道：“八音齐鸣，笛清（狄青）难比箫和（萧何）。”

那白衣书生呆了半晌，道：“……姑娘才思敏捷，在下自愧不如。”

凝香轻声一笑：“承让。”

那中年妇人微一皱眉，戳着女儿脑门：“女孩儿家，肚里有点墨水就不安分。”凝香嘴一撇，颇不服气，但终究心中得意，咬着嘴唇，似笑非笑。又轻瞄了那白衣书生一眼。

此时运河上刮来阵阵东南风，船儿行速极快，两岸烟柳不住倒退而去。一名中年男子踱步走上船头，右手把玩着一块半个巴掌大小的白玉虎牌，脸露笑容。这男子方才见到女儿与书生

们论诗占了先端，自是十分得意，笑道：“才如江海文始壮，腹有诗书气自华。我虽无子，有女胜男，也是妙事一桩。凝香这书总是没有白读，也给我苏家做了脸。”稍作沉思，又说：“别看咱是司厨人家，有钱人可能不干，但若是腹中没有点墨水，却是干不好这一行的。”

凝香听得爹爹在夸她，顿时眉开眼笑，搂住那中年男子一只臂膀，撒娇道：“还是爹爹有理。”

苏夫人嗔道：“女孩儿家，就喜欢听夸奖，别忘了在外边一定要有规矩。”转而瞪了瞪苏有望，轻声道：“都是老爷把她宠坏了。”

那中年男子正是扬州名厨苏有望，少女凝香是他的独女，自幼十分得爹爹喜爱。清朝末年，富裕人家渐渐兴起了女孩子读书之风，苏有望可算是豁达之人，对女儿读书之事甚是上心。从小，苏家就请了私塾先生来家中，单教凝香一人，凝香天资过人，故其3岁识字，诗书典籍，过目不忘，5岁成诗，伶牙俐齿，出口成章，为常人所不及。

一家人正说笑间，忽闻一阵菜香从后舱袅袅飘来。凝香皱皱鼻子：“好香！”苏有望道：“还不去瞧瞧，你师哥又在做什么好吃的？”

凝香走至后舱口，探进半个脑袋，见师哥苏和正在灶前忙

活。苏有望家世代开饭庄,不光对食客们好生伺候,自家吃饭也十分讲究。今日所乘这船虽不算太大,却装点了个五脏俱全的厨房,起了三只炉灶,配齐了锅具,安置了偌大的餐桌餐椅、上好的碗筷瓢盆,绿碗青瓷均是景德镇所制……还带上了几箱笼食材。用苏有望的话讲,“一条船半船厨”。

此时,身高六尺的苏和正拎着一条约莫一斤半重的鳊鱼,麻利地挂上了水淀粉,然后一手头,一手尾,轻轻将鱼放入油锅内。只听“吡”的一声响,油锅泛起细细的泡沫。苏有望站在徒弟身后瞧着,略微皱了皱眉。只见那鱼渐渐炸至淡黄色,苏和便捞将起来,解去鱼嘴上的扎线,略凉后,再放回七成热的油温锅内。同时另用第二只锅上火,舀入花生油烧热,放入葱、姜,加酱油、绍酒、白糖和清水,用水淀粉勾芡,再淋入芝麻油、醋、韭黄段、熟花生油,制成糖醋卤汁。此时锅内滋汁沸腾,煞是好看。先前锅内的鱼恰好炸至金黄色,苏和将之捞出,稍凉,再放入八成热的油温锅内炸至焦黄色,待鱼身浮上油面,便捞出装盘。

此时,苏有望不禁微微一笑。道:“这春天的鳊鱼算是鲜物,但土腥味儿十足,不炸透了香味儿出不来,炸过了吃起来嘴中便有糊味,一旦见有焦黄色便起锅,和儿,你这火候把握得好。”此时只见苏和另取第三只炒锅上火,待锅底灼热时,舀入熟花生油,将第二只锅内卤汁倒入,待卤汁沸腾,将热卤汁浇在

鱼身上,发出“吱吱”响声,再用竹筷将鱼拆松,使卤汁充分渗透到鱼肉内部。

三锅并用,他苏和平日里倒也是娴熟,但今日见到师父和师母后面又有凝香,睁大眼睛正看着,不知为何,却不免有些手忙脚乱,稍一缓过劲来,回身擦擦汗,奉上筷子,冲着苏有望恭敬道:“师父,您尝尝,比起上回如何?”

苏有望举箸挑了一小块鱼肉:“略微有点老,初炸时,估摸着花生油至五成热,就可以放进去。”

苏有望又走近看了看其他几道菜,指着其中一道“大煮干丝”,点评道:“淮扬菜极讲究刀工,一块薄薄的方干可切成几十片,若有看官站在边上,瞧着就是一种享受。今儿这干丝还可以再切细一些。欧阳修《卖油翁》有言道,‘无他,惟手熟耳’。刀工的道理,也是如此。你持之以恒,熟能生巧,巧能升华,做得多了便好了。”

苏和听着,不时谦虚地点头应声。

苏有望又夹起一片鸡肉,放到嘴里嚼了嚼,道:“‘溜仔鸡’关键在于一个‘快’字。仔鸡柔嫩,越快越能保证其鲜嫩原味。”说着,卷起袖子,提起笼中仔鸡,宰杀、褪毛、切配、溜炒,一眨眼工夫便出锅装了盘。

苏和见师父出手干净利落,潇洒自如,动作快过自己一倍不

止,不由得暗暗叫好。他心道:“无怪乎师父常说,溜、抓炒、拔等技法极其考验厨艺,看来要赶上师父的水平,还真不是一日之功啊。”他夹起一块鸡肉一尝,那滋味咸中带甜,入口即化,心中更增佩服之情。苏有望入厨,素来喜欢边操作边讲解,极希望徒儿们能边看边学,从中得益。

“我苏家祖辈三代开饭庄,我们兄弟二人的手艺均得自父亲。大哥 15 岁出师,18 岁上便凭一道玛瑙狮子头驰名扬州城。当年江苏巡抚新上任,一年三游扬州,回回点名要吃这道玛瑙狮子头。”

苏和心道:师父一贯谦虚,他自己的招牌菜——翡翠冬瓜盅怕也不输给师伯,他老人家却是只字不提。

“大哥赴京城不到十年,名震厨业,使扬州菜得以锦上添花,完全在于对待菜品的珍视。他常跟我说,做菜时间越长,越是不敢一丝马虎,选料、刀工、调味,可都得中规中矩。别的饭店专雇厨子烧菜,我苏家菜,老板必亲自上阵,处处不敢大意,这火候到,功夫到,才能‘味儿’到。如此做出的菜肴,自是精细异常。”话至此,一盘菜又出锅,苏有望在围裙上擦了擦手,拍拍苏和肩膀,道:“此番哥哥邀我去京城,乃是希望能助他一臂之力。你们几个日后更切要小心,尽力。”

苏和答道:“师父,和儿一定好好用功,不辜负您老人家的

期望。”

苏有望见苏和汗流满面，凝神聆听自己说话，心中不免十分满意，便收住了话头。他慢步走出船舱，对身边的凝香说道：“这个苏和自幼讨人喜欢，话不多又伶俐，‘屁股后边有个扫把’，灶台上的事做完后总是收拾得干干净净，你看他左手不操刀、铲的时候，总是拿个干净的抹布，那炉台上擦得锃光瓦亮。做厨子就要讲个干净劲儿，这人要是脏，这饭就不会净，早晚会害人，也会坏自己名声。凭这点我就喜欢他……”

苏有望唠唠叨叨地夸着徒弟，心中寻思着：和儿这个徒弟自幼跟着自己，秉性敦厚，他视如己出。此番赴京，大哥苏尚山深盼自个弟兄二人大有所为，他则也指着徒弟苏和等几个伙计能助自己一臂之力，红花也得有绿叶配嘛……

苏有望自幼知书达理，又因是烹调世家，故极喜烹调之术，中年之时已深得淮扬菜之精髓。他听老辈人说的故事让他听得心里那么得意、舒坦，这清宫的菜系原本简单，菜肴一般是启用火锅配以炖肉，猪肉、牛羊肉加以兽肉。皇帝出席的那国宴，也不过设十几桌、几十桌，也是牛、羊、猪、兽肉，用解食刀割肉为食。清朝入关后，膳食发生了很大的变化，吸取了北菜（山东菜），特别是中原南菜（主要是苏杭菜），这才完备了宫廷饮食。可能是前清几位皇帝多次下江南之故，淮扬菜渐成了宫中菜的

主流。大哥苏尚山几次来信提到淮扬菜在京城的风行,更使得苏有望深悟淮扬菜今日影响之大,特别是听说大哥已有清宫内,那些高厨们精益求精烧制的,让人眼花缭乱的上千道菜谱,让苏有望恨不得似鸟飞到京城亲眼目睹一番……

数日后,苏家船行至山东省境内,停一处热闹码头,眼见往来商贩极多,舳舻相接,车马络绎,不少外籍商人会馆傍河而立,盛景倒似不输扬州。苏有望让船家一打听,知此处乃是聊城县有名的崇武驿码头。

船方停稳,苏有望便见前几日那艘满载书生的大船又疾驶而来,隐隐还闻得一阵呼痛声。不多时那船近至眼前,只见一白衣书生弯腰捧腹于船头,面色苍白如纸,额上汗珠滚滚。船一停下,那书生站立不稳,往甲板上一扑,捂着肚子翻滚起来,口中没命价哭爹喊娘。苏有望一瞧,却不正是那日与凝香对诗的书生?转向苏和道:“那船上何事?你去打听打听。”

少顷,苏和回话说:“那书生昨晚吃了不少河鱼河虾,又饮酒过度,今日凌晨忽然腹痛无比。”

苏有望忖道:时下农历三月,气温回暖,河鲜正肥,年轻人贪嘴多吃,也是有的。苏有望亲去查看,转头吩咐苏和道:“你上岸去买些白茅根、生甘草、金银花来。”苏和应声去了。

苏有望见众书生聚拢来，微笑道：“诸位不必着急，这位公子只是吃了不洁的食品，先饮些热米汤来。诸位不妨帮帮忙。”众书生七手八脚将那白衣书生扶至苏家船上。苏有望让苏和速去后舱起火，一会儿一大锅热米汤已熬好，其中放了少许绿豆。不多时，苏和带了几味清热解毒的药材回来，另锅煮上……

那一锅白绿相间的热米汤很快晾凉了，苏有望便嘱苏和去喂那书生。两口米汤咽下去，那书生稀里糊涂间一翻白眼，见一美貌少女伺立门口，正卷着帘子，关切地向内张望。四目相接，他心头一怔，刚想开口，忽地一阵巨呕，又吐得昏天黑地，一阵酸腐恶臭味顿时弥漫船舱。

那少女正是苏凝香，她见书生窘态，不禁捂鼻一笑。

那书生却是面红耳赤道：“姑娘……是……是你。”

凝香也是大方，踱步进了船舱，笑道：“是我如何？”端过茶碗，递将过来，欲服侍那书生漱口。

那书生倒有些害羞，见那玉葱之手托着白瓷茶碗，一时瞧得发呆，竟然不敢接手。凝香说：“吐得舒服了，再喝下这碗米汤就顺了。我爹煮的汤药马上就好了。”

那书生腼腆地笑了两声，极小心地捧过碗，慢慢又喝了几口，便道：“小生哈兴，不知姑娘如何称呼？”

凝香正待答话，苏有望掀开帘子进来，询问道：“公子感觉

如何？”

那哈兴忙侧起半边身子，道：“多谢恩公相救，唉，方才我腹中如火烧，肠中如刀割，真是说不出的难受。”

“公子，我去看了，你们吃了那过夜的鱼虾，又酗酒无度，自然腹中不适。再接连喝上两次汤药，便可无事。”

“多谢恩公相救！小生听你口音，似乎也是扬州人氏，不知恩公尊姓大名？”

“不敢不敢，在下苏有望。”

“噫！苏有望！您可是雨花台的老板苏有望？”哈兴惊喜道：“去年腊月初二，我家老太爷做百岁大寿，点名要吃苏家菜。我爹爹只能去雨花台相请哪！”

苏有望也是一喜：“哦，原来阁下便是哈三公子！这可真是巧啊。”

说话间，哈兴已把一碗汤药喝了下去，此刻船上佣人换上了干净的铺软。众书生也取来干净衣衫给哈兴穿了。这时船上另有三五名书生，均食多了河鲜，也感不适，纷纷来讨汤药喝。苏有望一一安排了。众书生无不拱手道谢。

原来，那白衣书生、哈三公子哈兴，家中乃扬州本地富户，有良田数千亩，在广储门附近有半条街的铺面，又在南京城中繁华处开了两处商号。可称是家道颇兴。此番他原本痛了半夜，早