

垂涎錄

CHUI XIAN LU
PING ZHU

評注



薩伯森 撰
張善文 趙麟斌 評注
盧翠琬 協編



《垂涎續錄戲詠》《福州歲時食品十味》
《福州海鮮》《豆腐》《肉鬆與肉燕》
《粥與食粥詩》《豉油》



北京大學出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

垂涎錄

CHUI XIAN LU
PING ZHU

評注

薩伯森 撰
張善文 趙麟斌 評注
盧翠琬 協編



北京大學出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

圖書在版編目(CIP)數據

《垂涎錄》評注/薩伯森撰；張善文，趙麟斌評注；盧翠琬協編。
— 北京：北京大學出版社，2011.2

ISBN 978-7-301-17994-9

I. ①垂… II. ①薩… ②張… ③趙… ④盧… III.
①飲食—文化—福建省 IV. ①TS971

中國版本圖書館CIP數據核字(2010)第210825號

書 名：《垂涎錄》評注

著作責任者：薩伯森撰；張善文，趙麟斌評注；盧翠琬協編

責 任 編 輯：魏冬峰

標 准 書 號：ISBN 978-7-301-17994-9/G·2988

出 版 發 行：北京大學出版社

地 址：北京市海澱區成府路205號 100871

網 址：<http://www.pup.cn>

電 話：郵購部 62752015 發行部 62750672 編輯部 62752824
出版部 62754962

電 子 信 箱：weidf02@sina.com

印 刷 者：北京大學印刷廠

經 銷 者：新華書店

880毫米×1230毫米 A5 4.75印張 90千字

2011年2月第1版 2011年2月第1次印刷

定 價：20.00元

未經許可，不得以任何方式复制或抄襲本書之部分或全部內容。

版權所有，侵權必究

舉報電話：010-62752024 電子郵箱：fd@pup.pku.edu.cn

前言(張善文) /1

■ 題詞之一(七律一首 葉鴻寶) /4

■ 題詞之二(七絕二首 洪心衡) /4

■ 題詞之三(七絕二首 楊貢南) /5

■ 題詞之四(七絕三首 鄭麗生) /5

■ 題詞之五(七絕二首 林聖明) /6

爽翁自題(七絕一首) /7

一、義心樓貼沙魚 /7

二、鼎日有肉絨 /11

三、蘇蘇醬鴨 /14

四、馬尾世利花生 /17

五、阿煥鴨麵 /20

六、二橋亭元宵圓 /23

七、可然亭肉包 /26

八、萬順有線麵 /29

九、瑄頭豉油 /32

十、湧泉寺糟菜 /34

十一、建郡扁食 /37

- 十二、六六山東粉 /40
十三、開化寺和尚蒸蹄包 /43
十四、螺江鮎魚 /46
十五、螺洲辣螺 /49
十六、賽園橄欖 /51
十七、寶來軒炒米 /54
十八、萬豐綠豆糕 /56
十九、聚春園佛跳牆 /58
二十、鼓樓前光餅 /62
二十一、觀我頤豬油糕 /65
二十二、雙門樓下蜆蜆酥 /67
二十三、桐口粉乾 /70
二十四、到任橋春餅 /72
二十五、麻四炒龍腸 /75
二十六、都會燒炸 /77
二十七、蘭記鯇油 /79
二十八、聚康切麵 /81
二十九、七省經略廟鑄邊糊 /83
三十、美且有雪片 /86
爽翁自跋(憶江南) /88

附錄一 垂涎續錄戲詠 (凡二十四) /89

附錄二 福州歲時食品十味 (凡十) /95

- 一、年糕 /95
- 二、春餅 /96
- 三、元宵丸 /97
- 四、拗九粥 /98
- 五、清明粿 /100
- 六、鑊（鍋）邊糊 /102
- 七、角黍 /103
- 八、月餅 /104
- 九、重陽糕 /106
- 十、祭灶糖、祭灶餅 /108

附錄三 福州海鮮 (凡七) /110

- 一、鱟 (五則) /110
- 二、海蠣 (三則) /115
- 三、蟹 (四則) /118
- 四、鰻魚 (五則) /121
- 五、黃瓜魚 (二則) /123
- 六、蚶 (一則) /125
- 七、西施舌 (二則) /126



附錄四 豆腐 (凡一) /127

附錄五 肉鬆與肉燕 (凡一) /130

附錄六 粥與食粥詩 (凡一) /131

附錄七 豉油 (凡一) /132

附錄八 雜錄 (凡三) /134

一、福州酒包之舊俗 (一則) /134

二、論飲食二字及前人食譜 (一則) /135

三、飲食觀 (二則) /136

後記 (趙麟斌) /137

致謝 /142

參考文獻 /143

前言

(張善文)

八年前，偶逛福州光明橋古物市場，購獲薩伯森先生《垂涎錄》手鈔本一冊，奉讀之下，喜不自勝，頗為薩老的精妙文筆，以及對閩都美食的獨到品鑒所傾倒。當時即萌生將之加註附評，公諸同好的念頭。後與趙兄麟斌述及茲事，極蒙贊和，遂有斯編之作也。

命之以“垂涎”二字，令人一覩其名，便心嚮往之。此書所錄，凡三十種福州風味名食，每種皆考其歷史淵源，述其製作緣由，品其滋味特色，並於諸種名食各吟七絕一首以歎美之。其間行文之暢達典雅，詠詩之精粹嬉諧，讀之委實使人拍案而稱絕。可以說，作者不僅是一位福州美食家，又是不可多得的詩人、文學家。惟其文人而精研美食，方可讓傳統飲食文化廣為弘揚。於是乎，我以為薩翁的文名，宜將與此三十品福州美食共相傳布矣。這或許是《垂涎錄》今天仍值得稱道的重要價值之一吧。

薩伯森先生(1898—1985)，名兆桐，以字行，自號聽潮子，又號爽齋，晚號爽翁。為元代蒙古族文人薩都刺之後裔，清末民國間著名海軍將領薩鎮冰之侄，世居福州。先生

早歲肄業於福建法政學校，歷年任事於平潭縣鹽務局、廈門運副公署、福建省印花煙酒稅局、閩侯縣印花稅局、福州市政籌備處等部門，1947年至新中國成立後在福建佛教醫院(今福州市人民醫院)供職，1954年退休。20世紀60年代曾參與古籍《榴花夢》整理。1981年被聘為福建省文史研究館館員。著述百餘萬言，傳世者有《左海名人小傳》、《薩鼎銘先生年譜》(與薩兆寅合撰)、《游蹤夢影》、《垂涎錄》等，已成稿而散佚者甚夥。畢生博覽舊籍，勤於筆耕，尤致力蒐集鄉邦風物掌故，知者譽為閩省詩人及民俗學家。

據是書卷首作者自題：“秋夜不寐，回憶吾州著名食品，記而藏之，稱為《垂涎錄》。並繫以詩：秋深夜永不成眠，食品吾鄉憶昔年。病榻何妨添瑣記，老饕此錄號垂涎。”末署“甲寅重九爽翁”。則該書脫稿於1974年(夏曆甲寅)之秋，乃薩老77歲時的晚年之作。此卷作品一經問世，即不脛而走，相與傳抄者有之，油印分發者有之，繼作續錄者亦有之，後又全文刊載於福建省政協文史資料委員會編輯的《文史資料選編》第二卷(福建人民出版社2001年9月版)。2003年薩老哲嗣本珪先生編訂《識適室贍墨》(自印本)，及2006年所輯《薩伯森文史叢談》(福建省文史研究館“福建文史叢書”之一，海風出版社2007年7月版)，《垂涎錄》皆赫然在焉。

今所評註，以《義心樓貼沙魚》、《鼎日有肉絨》等三十篇為正文，卷首有作者平生友好葉鴻寶、洪心衡、楊貢

南、鄭麗生、林聖明諸先生所製詩作十首，皆當年文友唱和感佩之語，頗足以鼓吹姘美薩老之佳構也。惟薩老諸多遺作中，復間有涉及鄉俗食品者，亦可與《垂涎錄》相參照印證，以見閩都飲食之美，故乃略為哀輯，編成此書之“附錄”，殿於卷末。所附者，凡有《垂涎續錄戲詠》、《福州歲時食品十味》、《福州海鮮》、《豆腐》、《肉鬆與肉燕》、《粥與食粥詩》、《豉油》七種，及雜錄《福州酒包之舊俗》、《論飲食二字及前人食譜》、《飲食觀》等文，庶供愛好美食學之讀者取資參覽。

茲書之評註，雖由我與麟斌兄主其事，然盧生翠琬女史收集資料、構綴初稿之功實未可沒。至若薩本珪先生提供相關文籍，用便摺摭，其所裨益此書之成，尤當志之。

洪心衡先生詩曰：“讀罷垂涎錄一篇，思來風味尚新鮮。名家三十余空羨，感煞先生筆為傳。”（見本書卷首）薩伯森先生後來亦自作一詩云：“著述平生百萬言，化成灰燼渺無存。病中戲撰垂涎錄，鄉味猶留紙上痕。”（見《識適室賸墨卷六·爽翁賸墨》）無論是友朋的讚語，還是作者自己的感言，均預示著《垂涎錄》一書，必將是福州美食文化領域的一部傳世之作。

公元2010年2月歲次庚寅新正

寫於福建師範大學

文學院

題詞之一

(葉鴻寶)

鄉土佳餚盡入詩，老饕越讀越涎垂。
描香描色更描味，寫地寫人兼寫時。
始信望梅堪止渴，毋嗤畫餅可充飢。
吃穿行住多關鍵，食譜寧專快朵頤^①。

【注釋】

^① 朵頤，指鼓動腮幫進食，典出《周易·頤卦》初九爻辭“舍爾靈龜，觀我朵頤”。

題詞之二

(洪心衡)

讀罷垂涎錄一篇，思來風味尚新鮮。
名家三十餘空羨，感煞先生筆為傳。
美味佳珍數我州，城臺處處憶勾留。
易牙^①尚盼重生世，巧製而今名自收。

【注釋】

^① 易牙，人名，又稱狄牙、雍巫，春秋時齊桓公寵臣，長於調味，後多以指善烹調者。

題詞之三

(楊貢南)

吾州食譜話當時，憶昔屠門^①快朵頤。

始讀眉飛俄色沮，奈何畫餅不充飢。

無端觸目盡珍羞，似勘山人動念不？

積習多生蠲^②未得，但憑紙上已涎流。

【注釋】

^① 屠門，肉市。

^② 蠲，音捐juān，除去，免除。

題詞之四

(鄭麗生)

都城紀勝夢梁錄^①，追記東京^②與武林^③。

聊為家邦存掌故，如煙往事渺難尋。

【注釋】

^① 《夢梁錄》，南宋吳自牧著，是一部描寫南宋都城臨安（今杭州）城市景觀和市情風物的書。

^② 東京，古都名，指北宋都城汴州，即今河南省開封市。宋孟元老有《東京夢華錄》。

^③ 武林，舊時杭州的別稱，南宋建都於此。宋周密有《武林舊事》。

繫人口腹豈無端，修到神仙絕欲難。
試看瑤池桃熟宴，忍敲鳳髓剗龍肝^①。

【注釋】

① 鳳髓龍肝，比喻珍奇美味。明謝肇淛《五雜俎·物部三》曰：“龍肝鳳髓，豹胎麟脯，世不可得，徒寓言耳。”

我生涉世本為口^①，坡老人情句自傳。
閒對食經動食指，教人那得不垂涎！

【注釋】

① 我生涉世本為口，宋蘇軾《四月十一日初食荔枝》詩有云：“我生涉世本為口，一官久已輕尊鱸。人間何者非夢幻，南來萬里真良圖。”

題詞之五

(林聖明)

篇中羅列自精詳，我有嚐過有未嚐。
舊處已迷難再覓，人間欲歷幾滄桑？
海邦名產亦云多，製法難同各揣摩。
好似命題場屋裏，一經鉅手^①便登科。

【注釋】

① 鉅手，高手，才華出眾者。

爽翁自題

秋夜不寐，回憶吾州著名食品，記而藏之，稱為《垂涎錄》，並繫以詩：秋深夜永不成眠，食品吾鄉憶昔年。病榻何妨添瑣記余正撰《病榻瑣記》數卷，老饕此錄號垂涎。

甲寅重九爽翁



一、義心樓貼沙魚

貼沙魚^①，即鰈也。《閩書》^②云：“鰈沙魚，形扁而薄。”《海錯百一錄》^③云：“一名龍舌，俗呼草鞋魚。”似比目魚，本產海濱，秋末入江（淡水）產卵，溯流上至洪塘而止。當地人及時施網，所獲殊多。洪山橋畔義心樓菜館，應時作貼沙魚膾供客，肉嫩味美，人盛稱之。蓋亦季節性食品，如鮓魚之必在夏至前上市也。

詩云：義心樓上貼沙魚，宋嫂工夫似不殊。張翰^④倘教來作客，秋風未必憶尊音純鱸。^⑤

【注釋】

① 貼沙魚，薩伯森《識適室贖墨卷六·爽翁贖墨》云：“貼沙魚是洪塘名產。《閩江金山志》載：‘洪江，為螺女江之東派，在洪塘鄉東，多

產貼沙魚，風味鮮美，騷人到此游譙，輒評為不亞淞鱸。江店義心樓，善烹是魚云。’又云：‘貼沙魚，形似鞋底，一邊無鱗，其行貼沙，比目之類。’”

② 《閩書》，現存最早最完整的一部福建省志，明何喬遠撰。

③ 《海錯百一錄》，介紹海鮮的一部專著，清郭柏蒼著。郭柏蒼，字兼秋，侯官人，清代博物學家、詩人。

④ 張翰，字季鷹，吳郡吳縣（今江蘇蘇州）人，西晉文學家。《晉書·張翰傳》載張翰在洛陽為官時，“因見秋風起，乃思吳中菰菜、蓴羹、鱸魚膾，曰：‘人生貴得適志，何能羈宦數千里以要名爵乎？’遂命駕而歸”。

⑤ 作者曾云：《垂涎錄》中貼沙魚、佛跳牆、肉鬆三則，由中國新聞社福建分社發出，已登在美國《北美日報》（中文版）上。另三則，載《華僑日報》。（《識適室贐墨卷六·爽翁贐墨》）

【評述】

貼沙魚，屬於比目魚類。福建文史專家鄭麗生在《福州民俗志》中說道：“比目魚，就是古代所謂‘鰈鰈鰈鰈’的‘鰈’，雌雄常一對對在一起活動。舊說此魚只有一個眼睛；又說它的左眼明，右眼瞎，皆非。福州有鹹水、淡水二種。產於外海鹹水的，呼為‘比目魚’；產於內河淡水的，呼為‘貼沙’，民間口語以此別之。”^①

關於“貼沙魚”，有一個很動人的傳說。據《福州市名產志》記載，貼沙魚也叫插沙魚、半邊魚，因曾作為貢品進貢給皇帝品嚐，故又稱皇帝魚。為什麼貼沙魚會成為貢品呢？有這樣一個傳說：清乾隆帝遊歷江南時，曾在福州閩江邊的一家菜館用餐。閩江海產豐富，菜館裏各式海鮮應有盡有。面對如此富饒的海產，乾隆一時興起，即命夥計打來福建老酒，並燒一條鮮活的貼沙魚下酒，想就地

品嚐一下福州的風味。命令一下，廚師急忙挑選一條又肥又大的貼沙魚，放在案板上對半剖開。哪知此魚的生命力極為頑強，剖開的一半竟跳到閩江中，像活魚一樣游來游去。乾隆皇帝見此情景不禁暗暗稱奇，並呼曰：“此乃半邊魚也。”這就是“半邊魚”一名的由來。剩下的半邊魚，廚師蒸熟後請乾隆品嚐，乾隆發覺此魚不僅鮮美可口，而且風味獨特，令人回味無窮，即命福州知府年年進貢。從此，“半邊魚”的名聲便傳播開來，並獲得了“皇帝魚”的美譽。

貼沙魚在秋、冬時節上市，乃季節性食品，煮法多樣，清燉、油炸、煮湯、黃燜皆可。按《垂涎錄》所云，洪山橋畔義心樓菜館所製的貼沙魚，風味最佳，要是當年客居異鄉的張翰吃了此魚，恐怕便不會想念家鄉的蓴羹和鱸膾了。清郭白陽《竹間續話》曰：“洪山橋有魚名塌鯊，橋邊有義心樓，烹調為最著。蓋臨江隨釣隨食，取其鮮也。”《閩江金山志》卷首之洪山橋全圖，有林竹均題詩云：“江楓葉赤蓼花疏，畫裏人家伴水居。知得是鄉名產否？絕

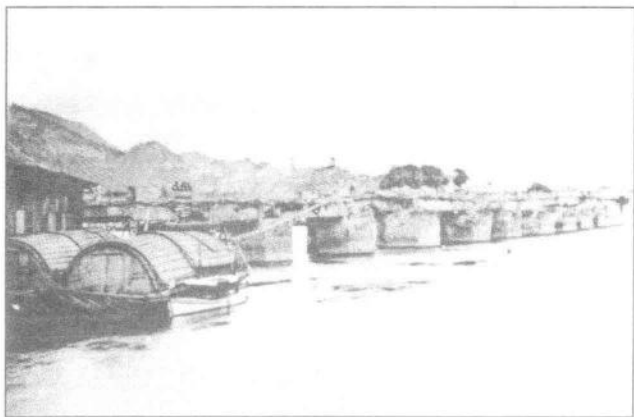


■ 黃燜貼沙魚

佳風味貼沙魚。”說的便是洪山橋頭的貼沙魚。郁達夫在《飲食男女在福州》一文中曾說道：“洪山橋畔的義心樓，以吃形同比目魚的貼沙魚著名。”可見此菜館所製之貼沙魚，確實風味獨特，不僅名滿福州，就連外省人也略知一二。可惜此菜館現已不存。

【參考文獻】

①《鄭麗生文史叢稿》，鄭麗生撰著，福建省文史研究館整理，福州：海風出版社，2009，第847頁。



■ 洪山橋（唐希供稿）