



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

袁世凯吃鸭
中国饮食文化
世界第

西湖醋鱼

张学良惟独好吃红烧肉
辣子鸡丁

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

瓢豆腐
红烧鱼翅

罗卜青菜 蒋介石平时是四菜一汤
胡汉民知道他的爱好，请其吃饭时，特地安排他走在其它菜的后边，还故意说鱼翅不好吃，味同嚼蜡，请其吃菜时，只得夹菜属，一如意不存，请其吃菜时，蒋介石喜欢外国的西餐，汪精卫喜欢吃马祥兴的“美人肝”，张学良独钟红烧肉，蒋经国则天下第一菜，在文人墨客中，鲁迅、林语堂、郁达夫、胡适等，都是吃货，而徐悲鸿则是请出情人，他说：“鱼是我的命，要娶我的妻家，买个爱家就不差劲了。”正因为民国时期有林林总总的吃货，才会有这么多的美食和美食家。

吃

在 民国
CHIZAIMINGUO



江苏文艺出版社

JIANGSU LITERATURE AND ART
PUBLISHING HOUSE

吃 在 民 国



图书在版编目 (C I P) 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 张莘莘

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、装订错误可随时向承印厂调换

吃

《《 民 国 》》

在

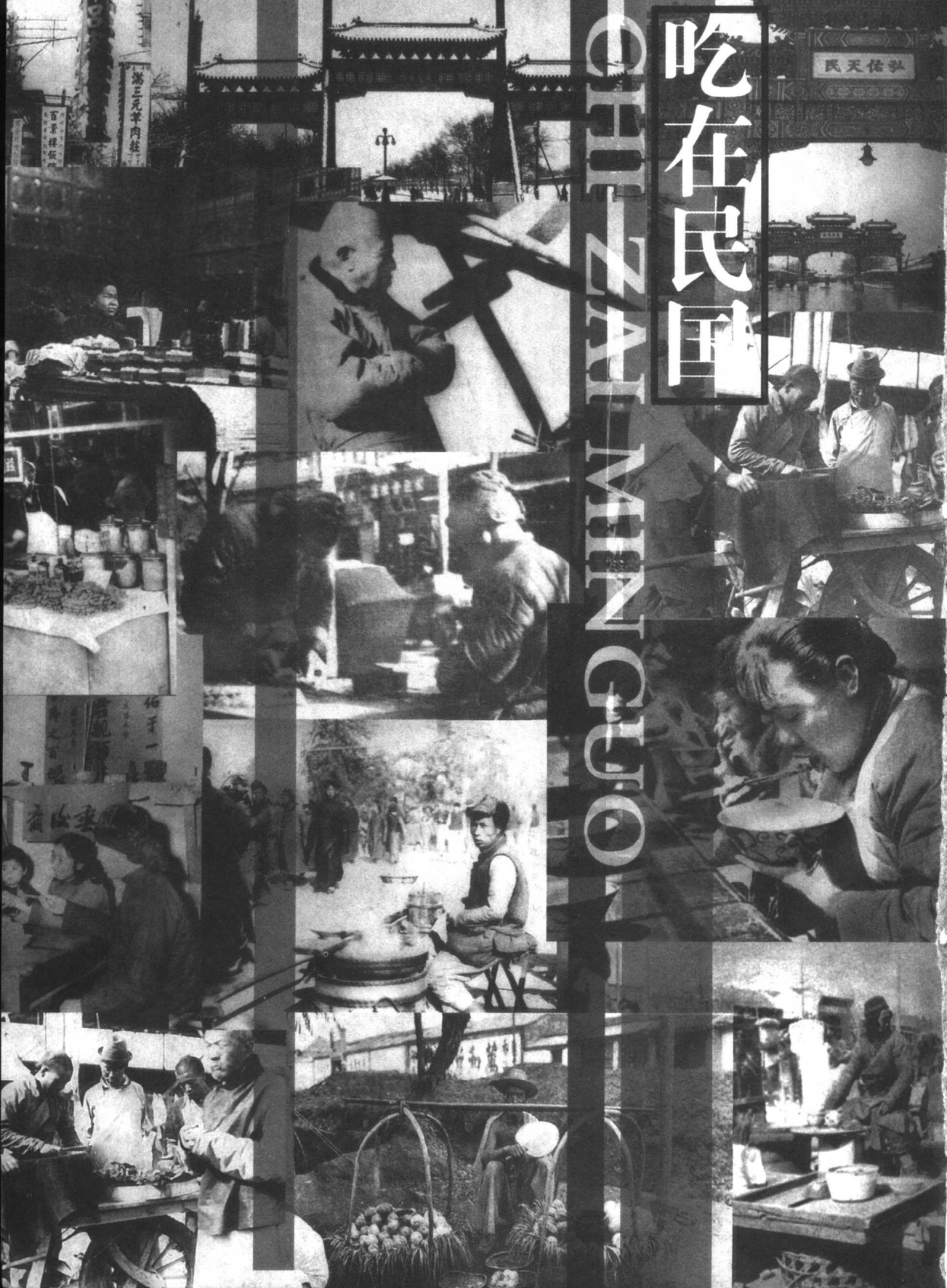
萝卜青菜，各有所爱。谭延闿尤爱吃鱼翅，几成一癖。胡汉民知道他的爱好，请其吃饭时，特地安排鱼翅走在其他菜的后面，还故意说鱼翅不好吃，味同嚼蜡。谭延闿急得抓耳挠腮，只得央求道：「如蒙不弃，请赐嚼蜡如何？」蒋介石喜欢楼外楼的西湖醋鱼，汪精卫爱吃马祥兴的「美人肝」，张学良独钟红烧肉，陈果夫创天下第一菜……在文人墨客中，鲁迅、林语堂、郁达夫、胡适等，都是吃家，而徐悲鸿更是语出惊人，他说：「鱼是我的命，螃蟹是我的冤家，见了冤家就不要命！」正因为民国时期有林林总总的美食，就有众多的笑傲食林的美食家和各色各样的故事。

百景樓飯館

滿三元羊肉莊

吃在民国

CHIZAI MINGUO





1

孔子曰：“食不厌精，脍不厌细。”中国人是善吃的民族。天上飞的，飞机不吃，四条腿的，板凳不吃。不管是五谷杂粮还是山珍海味，中国人什么都能吃，什么都敢吃。中华民族是善吃的民族。拼死吃河豚。为了吃，连性命都可以不顾。

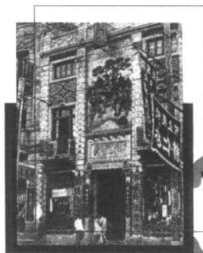
..... 9

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。

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，就是林语堂提到的李渔和袁枚。李渔是著名的戏剧家，自诩“于饮食之美，无一物不能言之”，有《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

清代的满汉全席，可以说是集满汉菜肴之大成，就是一道吃的风景线。满汉全席共有五份，包括大菜五十六种，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。

22.....

4



5

慈禧太后每餐有上百道美味佳肴，一个老太婆，猫一样的胃口，吃饭只是例行公事，心情好的时候，只尝太监拣给的几个菜，其余的只是摆设而已；心情郁闷的时候，满桌山珍海鲜，连眼皮也懒得抬，看都不看。

..... 25

清代的一些名菜，是以当时名人得名的，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。

28.....

6



7

清朝人戴着“兜兜”，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

民国了、共和了，标榜民主、平等。宫廷菜的独有性、尊贵性暗淡了，皇宫和王公贵族、大官僚的御厨、名厨们流散民间，下海开起饭店，将宫廷的菜谱传入平常百姓人家，极大地刺激、丰富了民国社会的饮食文化。

38 · · · · ·



民国年间，人们吃的口味开始趋向多样化，官僚贵族饮食日趋平民化。民国饮食业发展的显著特点是：由于地域特点，五大菜系逐渐形成，各区域间饮食业的交流更加频繁，并将菜系文化推向了新的高峰。

· · · · · 42

民国初年，京城里有“二谭”的口头禅：戏腔无人不学谭，吃家无口不夸谭。后一个“谭”，指的是谭祖任，字篆青，他独创的谭家菜，当时在京城名闻遐迩，独占鳌头，被誉为家庭风味的贵府菜。

50 · · · · ·



倒驴不倒架，民国的太阳虽然笼罩着紫禁城，皇帝与太后出不了高高的红墙，但在大内之中，还是保持着皇家的威风 and 派头。钟鸣鼎食的礼节没有了，但隆裕太后每餐的菜肴还维持在百样左右，小皇帝溥仪按例一顿也有三十多个菜。

· · · · · 55

北洋大总统袁世凯，吃饭保持着河南家乡特色，钟鸣鼎食，却只喝面糊汤，吃大馒头，大鱼大肉，鼻涕口水都流到菜里，吃鸭子是他的一绝。他用象牙筷子把鸭皮一掀，一转两转，就把鸭皮卷下一大块来，然后放入口中。

61 · · · · ·



孙中山早年在欧洲游历，他对比中餐和西餐，认为中国饮食文化世界第一。他在其撰写的《建国方略》中，对中国的烹调艺术大加称赞，说：“烹调之术本于文明而生……中国烹调之术之妙，亦足以表明进化之深也。我国近代文明进化，事事皆落人之后，惟饮食一道之进步，至今尚为文明各国所不及。”

· · · · · 69

谭延闿的曹厨子善烧鱼翅，于是做了“鱼翅副官”，主贵仆荣，相得益彰。“组安豆腐”、“红烧鱼翅”等一道道名菜，随着人气而旺，脍炙人口。有伯乐然后才有千里马，有美食家谭延闿然后才有名厨曹慈臣，没有名人，就没有名菜。

74 · · · · ·





15

蒋介石为招待**国联李顿调查团**，想起曹厨子天下无双的**鱼翅席**，于是命令行政院秘书长寻找曹厨；而曹厨早已回到几千里外的长沙，眼看要误国家大事，把秘书长吓得六神无主，幸亏有曹四之弟从杭州赶来“救驾”，否则秘书长的小命难保。

. 83

蒋介石不太讲究美食，平时吃得较为清淡，却爱吃**杭州楼外楼的西湖醋鱼**；1949年1月，蒋介石下野去了杭州。浙江省政府主席陈仪请蒋介石去楼外楼吃醋鱼，口不择言，劝蒋介石要“拿得起，放得下”，一句话让蒋介石动了杀机。

16



87



17

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

. 95

陈果夫对谭延闿等吃鱼翅、燕窝等不以为然，认为太奢靡，不符合新生活运动。他亲自下厨，创“**天下第一菜**”，并在同僚中宣传推广。

18

101



19

张少帅从小锦衣玉饌。**张作霖**大师府里的南北名厨，人才济济，比他手下的大将还多，会烧四百多种菜肴；山珍海味，水陆八珍，但少帅张学良惟独好吃红烧肉，于是便横刀夺爱。



. 105

喜荤吃素，也是一个常说的话题。国民党元老中吃啥的都有。覃振为了长寿，喜食乌龟；滑稽大王**吴稚晖**妙语惊人，说自己上头是喜荤的，下头却是吃素的；而正人君子**李石曾**正好相反，他上头是吃素的，下头是要吃荤的。

20

109



21

白崇禧是一位回民，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。汪精卫深夜要吃夜宵，只要他的车一到，守兵就大开城门，“放**美人肝**过去！”

. 114



22

在国民党高官之中，粗茶淡饭的也不乏其人，布衣将军冯玉祥就是一位。有人说他“矫情”，也有人说他“做作”，可他就是这样一个人，正如他自己所说：“平民生，平民活，不讲美，不要阔。”

..... 120

韩复榘戏耍蒋介石，请他吃“新生活运动饭”；蒋介石气急败坏地说：“我是流氓，韩复榘是无赖，流氓碰上无赖，也是无奈！”

124



24

唐生智开发东安鸡，成为曲园饭店的招牌菜，使湘菜重放异彩。1937年12月的南京保卫战失利，南京卫戍司令长官唐生智兵败退出南京城，而东安鸡却名声大振。

..... 128

抗战时期，首都南京、陪都武汉相继失守，国民政府退守山城重庆。前方将士浴血奋战，为国捐躯，大后方高官浑浑噩噩，醉生梦死，于是就有“前方吃紧，后方紧吃”的说法。

132



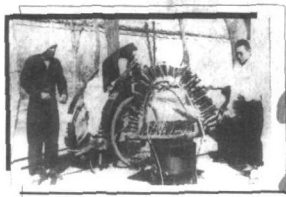
26

监察院长于右任，是一老饕，专门爱吃家乡的辣子煨鱿鱼。但此老清正廉洁，不好以权谋私，吃了人家不要钱的菜，专门给人家铺纸挥毫题字，也成为一段佳话。

..... 137

寒士与一般的文人，对吃的要求似乎很容易满足，或钟情某一种食品，或垂涎某一味菜肴，对一只烧鹅，对一只猪耳朵，只要能得到，就欢欣鼓舞。思念，是一个漫长的过程，所有美好的想象，也就在这个过程中得到最终的兑现。

142



28

民国时期，首都的餐饮业尤为发达。南京市中心是新街口，周围密布着酒楼餐厅，有专营俄式餐点的美美餐厅，还有德国饭店、福昌饭店、岭南酒家、新都餐厅，以及瘦西湖、明湖春、大三元等高级菜馆，它们的内部装潢，或富丽，或幽雅，或有异国情调。从中国的京苏大菜、川粤名肴，到意大利香肠等无所不有。

..... 146

1948年12月31日，是除夕之夜，也是南京国民政府最灰暗的一天，蒋介石的路走到了尽头。他在总统官邸举行了告别宴，被称为“最后的晚餐”。

151

29



1 孔子曰：“食不厌精，脍不厌细。”中国人是善吃的民族。天上飞的，地上跑的，水里游的，什么都能吃。五谷杂粮，什么都敢吃。为了吃，连人条腿海华里吃，都可以不顾。

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、鳝、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，



CHIZHANG GUO



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、炆、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。两脚的爷娘不吃，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

在民国



吃汤圆的孩子们

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。

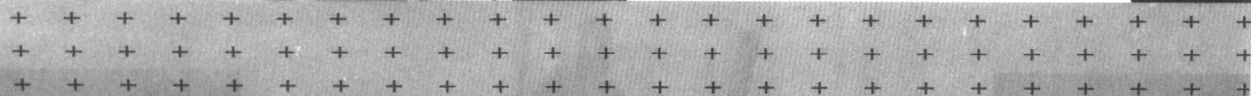
我们的话题是要谈民国人的吃，在此之前不可不论及清代人的吃。

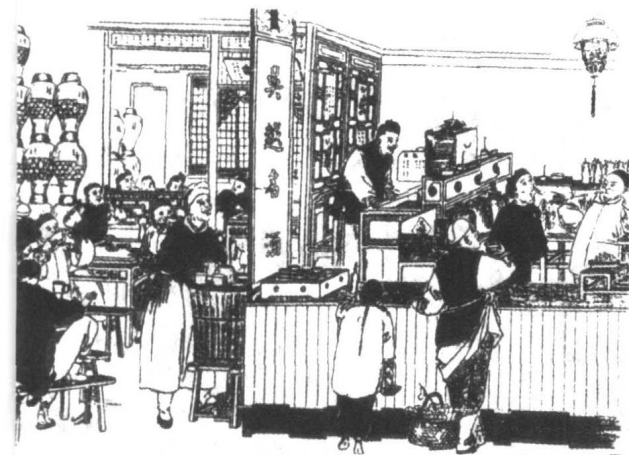


CHIZHANGUO

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



秦淮饮食

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、来仪各酒楼之肴馔，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，则大半佻劣，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、螺羹及菜碟之鲜洁，酒味之醇厚，则便意所制为尤美。每日暮霭将沉，夕餐伊迓，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，

以次而陈。小泛清游，行厨可免。另买菰乳皮，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

