

中国吃

唐

鲁

孙

系

列



唐鲁孙

著



GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS

广西师范大学出版社

中国吃

唐

鲁

孙

系

列

唐鲁孙

著



GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS

广西师范大学出版社

· 桂林 ·

本书经大地出版社授权,在中国大陆地区出版发行中文简体字版。非经书面同意,不得以任何形式任意复制、转载。

图书在版编目(CIP)数据

中国吃/唐鲁孙著. —桂林:广西师范大学出版社,
2004.11

(唐鲁孙系列)

ISBN 7-5633-5000-4

I. 中… II. 唐… III. 散文-作品集-中国-当代 IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 091124 号

广西师范大学出版社出版发行

(桂林市育才路 15 号 邮政编码:541004)
网址:www.bbtpress.com

出版人:萧启明

全国新华书店经销

发行热线:010-64284815

山东人民印刷厂印刷

(山东省泰安市灵山大街东首 邮政编码:271000)

开本:635mm×965mm 1/16

印张:11.75 字数:105 千字

2004 年 11 月第 1 版 2004 年 11 月第 1 次印刷

印数:0 001~10 000 定价:19.00 元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。

馋人说馋(序一)

逯耀东

前些时,去了一趟北京,在那里住了十天。像过去在内地行走一样,既不探幽览胜,也不与学术挂钩,两肩担一口,纯粹探访些真正人民的吃食。所以,在北京穿大街过胡同,确实吃了不少。但我非燕人,过去也没在北京待过,不知这些吃食的旧时味,而且经过一次天翻地覆以后,又改变了多少,不由想起唐鲁孙来。

1970年代初,台北文坛突然出了一位新进的老作家。所谓新进,过去从没听说过他的名号。至于老,他操笔为文时,已经花甲开外了,他就是唐鲁孙。1972年台湾《联合报》副刊发表了一篇充满“京味儿”的《吃在北京》,引起了老北京的莼鲈之思,海内外一时传诵。唐鲁孙

不仅是位新进的老作家,而且是一位多产的作家,从那时开始到他谢世的十余年间,前后出版了十二册(指台湾大地出版社出版。——编辑)谈故乡岁时风物、市井风俗、饮食风尚,并兼谈其他逸闻掌故的集子。

这些集子的内容虽然很驳杂,却以饮食为主,百分之七十以上是谈饮食的。唐鲁孙对吃有这么浓厚的兴趣,而且又那么执著,归根结底只有一个字,就是“馋”。他在《烙合子》中写道:“前些时候遯耀东先生在报上谈过台北的天兴居会做烙合子,于是把我这个馋人的馋虫勾了上来。”梁实秋先生读了唐鲁孙最初结集的《中国吃》,写文章说:“中国人馋,也许北京人比较起来更馋。”唐鲁孙的响应是:“在下忝为中国人,又是土生土长的北京人,可以够得上馋中之馋了。”唐鲁孙的亲友原本就称他为馋人。他说:“我的亲友是馋人卓相的,后来朋友读者觉得叫我馋人,有点难以启齿,于是赐以佳名叫我美食家,其实说白了还是馋人。”美食家和馋人还是有区别的:美食家自标身价,专挑贵的珍馐美味吃;馋人却不忌嘴,什么都吃,而且样样都吃得津津有味。唐鲁孙是个馋人,馋是他写作的动力。他写的一系列谈吃的文章,可谓之馋人说馋。

不过,唐鲁孙的馋,不是普通的馋,其来有自:唐鲁孙是旗人,原姓他他拉氏,隶属镶红旗的八旗子弟。曾祖长善,字乐初,官至广东将军。长善风雅好文,在广东任上,曾招文廷式、梁鼎芬伴其二子共读,后来四人都入翰林。长子志锐,字伯愚;次子志钧,字仲鲁,曾任兵部侍郎,同情康梁变法,戊戌六君常集会其家,慈禧闻之不悦,调派志钧

为伊犁将军，远赴新疆，后赦回，辛亥时遇刺。仲鲁是唐鲁孙的祖父，其名鲁孙即缘于此。唐鲁孙的曾叔祖父长叙，官至刑部侍郎，其二女并选入宫侍光绪，为珍妃、瑾妃。珍、瑾二妃是唐鲁孙的祖姑。民初，唐鲁孙时七八岁，进宫向瑾太妃叩春节，被封为一品官职。唐鲁孙的母亲是李鹤年之女。李鹤年，奉天义州人，道光二十五年（1845）翰林，官至河南巡抚、河道总督、闽浙总督。

唐鲁孙是世泽名门之后，世宦家族饮食服制皆有定规，随便不得。唐鲁孙说，他家以蛋炒饭与青椒炒牛肉丝试家厨，合则录用，且各有所司。小至家常吃的打卤面也不能马虎，要卤不泻汤，才算及格；吃面必须面一挑起就往嘴里送，筷子不翻动，一翻卤就泻了。这是唐鲁孙自小培植出的馋嘴的环境。不过，唐鲁孙虽家住北京，可是他先世游宦江浙、两广，远及云贵、川黔，成了东西南北的人。就饮食方面，尝遍南甜北咸、东辣西酸，口味不东不西、不南不北，变成杂合菜了。这对唐鲁孙这个馋人有个好处，以后吃遍天下都不挑嘴。

唐鲁孙的父亲过世得早，他十六七岁就要顶门立户，跟外交际应酬周旋，觥筹交错，展开了他走出家门的个人饮食经验。唐鲁孙二十出头，就出外工作，先武汉后上海，游宦遍全国。他终于跨出北京城，东西看南北吃了，然其馋更甚于往日。他说他吃过江苏里下河的鱼、松花江的白鱼，就是没有吃过青海的鲤鱼。后来终于有一个机会一履斯土。他说：“时届隆冬数九，地冻天寒，谁都愿意在家过个合家团圆的舒服年，有了这个人弃我取、可遇不可求的机会，自然欣然就道，冒寒西行。”唐鲁孙这次“冒寒西行”，不仅吃到青海的鲤鱼、烤牦牛肉，还

在甘肃兰州吃了全羊宴，唐鲁孙真是为馋走天涯了。

民国三十五年，唐鲁孙渡海来台，初任台北松山烟厂的厂长，后来又调任屏东烟厂。1973年退休。退休后觉得无所事事，可以遣有生之涯。终于提笔为文，至于文章写作的范围，他说：“寡人有疾，自命好啖。别人也称我馋人。所以，把以往吃过的旨酒名馐，写点出来，就足够自娱娱人的了。”于是馋人说馋就这样问世了。他最初的文友后来成为至交的夏元瑜说，唐鲁孙说馋的文章，以文字形容烹调的味道，“好像《老残游记》山水风光，形容黑妞的大鼓一般”。这是说唐鲁孙的馋人谈馋，不仅写出吃的味道，并且以吃的场景，衬托出吃的情趣，这是很难有人能比拟的。所以如此，唐鲁孙说：“任何事物都讲究个纯真，自己的舌头品出来的滋味，再用自己的手写出来，似乎比捕风捉影写出来的东西来得真实扼要些。”因此，唐鲁孙将自己的饮食经验真实扼要地写出来，正好填补他所经历的那个时代某些饮食资料的真空，成为研究这个时期饮食流变的第一手资料。

台湾过去半个世纪的饮食资料尤其是一片空白，唐鲁孙民国三十五年春天就来到台湾，他的所见、所闻与所吃，经过馋人说馋真实扼要的记录，也可以看出其间饮食的流变。他说他初到台湾，除了太平町延平北路，穿廊圆拱琼室丹房的蓬莱阁、新中华、小春园几家大酒家外，想找个像样的地方，又没有酒女侑酒的饭馆，可以说是凤毛麟角。1949年后，各地人士纷纷来台，首先是广东菜大行其道，四川菜随后跟进，陕西泡馍居然也插上一脚，湘南菜闹腾一阵后，云南大薄片、湖北珍珠丸子、福建的红糟海鲜，也都曾热闹一时。后来，又想吃膏腴肥浓

的档口菜,于是江浙菜又乘时而起,然后更将目标转向淮扬菜。于是,金甬玉脍登场献食,村童山老爱吃的山蔬野味,也纷纷杂陈。可以说集各地饮食之大成、汇南北口味为一炉,这是中国传统饮食在台湾的一次混合。

不过,这些外地来的美馐,唐鲁孙说吃起来,总有似是而非的感觉,经迁徙的影响与材料的取得不同,已非旧时味了。于是馋人随遇而安,就地取材解馋。唐鲁孙在台湾生活了三十多年,经常南来北往,横走东西,发现不少台湾在地的美味与小吃。他非常欣赏台湾的海鲜,认为台湾的海鲜集苏浙闽粤海鲜的大成,而且尤有过之,他就以这些海鲜解馋了。除了海鲜,唐鲁孙又寻觅各地的小吃,如四臣汤、碰舍龟、吉仔肉粽、米糕、虱目鱼粥、美浓猪脚、台东旭虾等,这些都是台湾古早小吃,有些现在已经失传。唐鲁孙吃来津津有味,说来头头是道。他特别喜爱嘉义的鱼翅肉羹与东港的蜂巢虾仁。对于吃,唐鲁孙兼容并蓄,而不独沽一味。其实要吃不仅要有好肚量,更要有辽阔的胸襟,不应有本土外来之殊,一视同仁。

唐鲁孙写中国饮食,虽然是馋人说馋,但馋人说馋,有时也说出道理来。他说中国幅员广宽,山川险阻,风土、人物、口味、气候,有极大的不同,因各地供应饮膳材料不同,也有很大差异,形成不同区域都有自己独特的口味的现象,所谓南甜北咸、东辣西酸,虽不尽然,但大致不离谱。他说中国菜的分类约可分为三大派系,就是山东、江苏、广东。按河流来说则是黄河、长江、珠江三大流域的菜系,这种中国菜的分类方法,基本上和我相似。我讲中国历史的发展与流变,即一城、一河、两江。一城是长城,一河

是黄河,两江是长江与珠江。中国的历史自上古与中古,近世与近代,渐渐由北向南过渡,中国饮食的发展与流变也寓其中。

唐鲁孙写馋人说馋,但最初其中还有载不动的乡愁,但这种乡愁经时间的冲刷,渐渐淡去。已把他乡当故乡,再没有南北之分,本土与外来之别了。不过,他下笔却非常谨慎。他说:“自从重操笔墨生涯,自己规定一个原则,就是只谈饮食游乐,不及其他。以宦海浮沉了半个世纪,如果臧否时事人物,惹些不必要的啰唆,岂不自找麻烦。”常言道:“大隐隐于朝,小隐隐于市。”唐鲁孙却隐于饮食之中,随世间屈伸,虽然他自比馋人,却是个乐天知命而又自足的人。

1999年岁末写于台北胡涂斋

忆唐鲁孙先生(序二)

高 阳

民国以来,谈掌故的巨擘,当推徐氏凌霄、一士昆仲,但专记燕京的遗闻轶事、风土人情者则必以震钧的《天咫偶闻》为之冠。震钧是满洲人,姓瓜尔佳氏,字在廷,号涉江道人,生于清末,殁于民初。以他的其他著作,如《两汉三国学案》、《〈洛阳伽蓝记〉钩沉》等书来看,他不仅是“八旗才子”,亦为“八旗学人”。

去世三年的唐鲁孙先生,跟震钧一样,出身于满洲的“八大贵族”,姓他他拉氏,隶属镶红旗。他家跟汉人的渊源甚深,曾祖长善,字乐初,曾官至广东将军。两子一名志锐,字伯愚,一名志钧,字仲鲁。由“鲁孙”之名,可以想见他是志钧的文孙。

长善风雅好文，性喜奖掖后进，服官广州时，招文廷式、梁鼎芬与其两子共读，后来都成了翰林，而且都是翁同龢的门生。长善之弟长叙，官至刑部侍郎，其两女并选入宫，即为瑾妃、珍妃，为鲁孙的祖姑。鲁孙早年，常随亲长入官“会亲”，所以他记胜国遗闻，非道听途说者可比。

鲁孙有二分之一的汉人血统，他的母亲为曾任河南巡抚、河道总督、闽浙总督的李鹤年之女。李鹤年字子和，奉天义州人，道光二十五年翰林，服官颇有政声，且精于风鉴。识拔宋庆、张曜，在恬不知耻的后期“淮军”之外，允称名将。

因此，唐鲁孙先生能有以燕京种种切切为主的，这一套十二册的全集，与震钧的《天咫偶闻》先后媲美，真可谓由来有自。鲁孙赋性开朗，虚衷服善，平生足迹遍海内，交游极广，且经历过多种事业；以他的博闻强识、善体物情，晚年追叙其一生多彩多姿的阅历及生活趣味，言人所未曾言，道人所不能道，十年之间，成就非凡。尤其是这份成就，出于退休的余年，文名成于古稀以后，可谓异数，鲁孙亦足以自豪了。

由于我在八旗制度上下过工夫，亦嗜口腹之欲，鲁孙生前许我为可与言者之一。订交以来，数共邀宴，每每接座，把杯倾谈，不觉醺然，此乐何可再得？鲁孙全集共十二册，其中许多篇曾在《联合报》副刊刊载；我常到此写稿，近水楼台，每先快睹。如今重读，亦如“黄公酒垆”，不胜“视此虽近，邈若山河”之感。

何以遣有生之涯(自序)

我是 1973 年 2 月退休的,时光弹指老马伏枥,一眨眼已经退了十多年多啦。

在没有退休之前,有几位退休的朋友跟我聊天,他们告诉我,刚一退休时光,每天早晨看见交通车一到,同事们一个个衣冠楚楚夹着公事包挤交通车,而自己乍还初服海阔天空,真有说不出的自由自在劲儿,甭提心里有多么舒坦啦。可是再过年把,人家没退休的同仁,加薪的加薪,晋级的晋级,薪俸袋里的大钞,越来越厚,可是再摸摸自己的口袋,越来越瘪,退休福利存款更是日渐萎缩,当年豪气一扫而光,反而天天要研究怎样收紧裤腰带才能应付这开门七件大事矣。

生老病死是人人难免的,到了七老八十,红份子虽然未见减少,可

是白份子则日渐增多,自然每月跑殡仪馆的次数,就更勤快啦。在殡仪馆吊客中,当然有若干是退休的老朋友,有的数十年未见,虽然庞眉皓发,可是冲襟宏度不减当年,也有些半年不见,身材腰膝,暗钝愚笨,仿佛变了一个人一样。我看了这样情形之后,深自警悟,一种人是有生之涯有所寄托,一种人是浑浑噩噩,忧闷不快,精神未获纾泄。

我在退休前两年想过,整天忙东忙西的人,骤然闲下来必定感觉手足无措,如何自我排遣,倒要好好考虑一番呢!写字画画是修身养性的好消遣,可惜担任公职期间,因工作关系,右拇指主筋受伤,握管着力即痛楚不堪。想养点花草培植几座盆栽,蜗居坐南朝北,楼栏除了盛暑偶露晴光外,一年之内难得有几小时得到日照,这个计划又难实现。

思来想去早年也曾舞文弄墨,只有走爬格子一途,可以不受时空限制。抗战期间,又曾脱离过公职,闷来时也是写点文稿来打发岁月,不过一恢复公职,我就立刻停止写作,一方面公务人员,不可以随便月旦人物时事,同时整天忙碌,抽不出空余时间,也就鼓不起闲情逸致来写作了。

自从重操笔墨生涯,自己规定一个原则,就是只谈饮食游乐,不及其他,以宦海浮沉了半个世纪,如果臧否时事人物,惹些不必要的啰唆,岂不自找麻烦。

寡人有疾,自命好啖,别人也称我馋人。所以,把以往吃过的旨海名饌,写点出来,也就足够自娱娱人的了。

先是在南北各大报章写稿,承蒙各大主编不弃,很少打回票,稿费

所入,足敷买薪之资。知友盖仙夏元瑜道长,有一天灵机一动,忽然在《中国时报》“人间”副刊,开辟了一个九老专栏,特请古物专家庄严、画家白中铮、民俗收藏家孙家骥、京剧名家丁秉铨、历史专家苏同炳、民俗文艺专家郭立诚、动物学家盖仙夏元瑜,还有笔者幸附骥尾,也在里头穷搅和,每周各写一篇,日积月累我居然爬了近二十万字。

当时“人间”主编高信疆,他的夫人柯元馨正主持景象出版社,撷我整理之后,把那些小品分类出版。在1976年,我的处女作《中国吃》、《南北看》终于出乖露丑跟读者见面啦。紧接着皇冠出版了《天下味》,时报出版公司出版了《故园情》。人家写文章都是找资料,看参考书,还要看灵感在家不在家;我写稿是兴到为主,有时一口气写上五六千字,有时东摸摸西看看十天半月不着一字。可是文章积少成多,1980年11月出版《老古董》,1981年8月出版了《大杂烩》、《酸甜苦辣咸》,1982年出版了《什锦拼盘》,1983年出版了《说东道西》,以上几部书都是委托大地出版社发行,想不到从1976年到1983年8月之间,居然东拉西扯写了都百万余言,自己也想不到脑子里曾经装了那么多杂七杂八的东西。拙作百分之七十是谈吃,百分之三十是掌故,打算出到第十本就暂时搁笔。朋友们接近退休年龄的日渐增多,如果有兴趣的话,不妨写点不伤脾胃的小品文,倒也是打发岁月的好途径呢!凡我同志,盍兴乎来。

目 录

饕人说饕(序一)	逯耀东(1)
忆唐鲁孙先生(序二)	高 阳(7)
何以遣有生之涯(自序)	(9)

吃在北平	(1)
再谈吃在北平	(19)
北平的甜食	(25)
北平的独特食品	(33)
二谈北平的独特食品	(40)
故都的早点	(46)
故都的奶品小吃	(49)

燕京梨园知味录	(52)
燕尘偶拾	(56)
北平上饭馆的诀窍	(60)
津沽小吃	(64)
吃在上海	(68)
熊掌及罕不拉怎么吃	(91)
曼谷的水果	(95)
谈酒	(97)
闲话“香槟酒”	(107)
酒话连篇	(113)
为人肝醒酒汤敬复仙翁先生	(120)
谈喝茶	(123)
谈烟斗与抽板烟	(127)
鼻烟及鼻烟壶	(139)
漫谈香烟	(155)
与林语堂一夕谈烟	(158)
香烟琐忆	(163)
后记	(169)

吃在北平

北平自从元朝建都,一直到民国,差不多有六百多年历史,人文荟萃,在饮食服御方面,自然是精益求精,甚且踵事增华,到了近乎奢侈的地步。民国初年,六九城无论哪一类铺户,只要向京师警察厅领张开业执照,就可以挑上幌子,正式开张大吉了。当时够得上叫饭馆子的,最盛时约莫有九百多户,接近一千家,真可以说是洋洋大观,集饮食之大成。

饭 庄 子

说到北平的饭馆子,大都可分为三类,第一类是饭庄子。所谓饭庄子,全有宽大的院落,上有油漆整洁的铅铁大罩棚,另外还得有几所