

民国 风俗

李琮
著



民国风俗

李琮
著

图书在版编目 (C I P) 数据

民国风俗 / 李琮著. -- 太原 : 山西教育出版社,
2015.6
(图说民国)
ISBN 978-7-5440-6347-0
I. ①民… II. ①李… III. ①风俗习惯史—中国—民
国 IV. ①K892
中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第065387号

图说民国——民国风俗

李 琮 著

出 版 人 雷俊林
策 划 人 孙 轶
责任编辑 任小明
特约编辑 杜厚勤 苏 珊
装帧设计 后声 HOPESOUND
Punkosyuga@163.com

出版发行 山西出版传媒集团·山西教育出版社
(太原市水西门街馒头巷7号 邮编 030002)
印 装 山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司
开 本 787×960 1/16
印 张 17.25
字 数 130千字
版 次 2015年6月第1版 2015年6月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5440-6347-0
定 价 38.90元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。电话:0539-2925680

前言

风俗一词，古已有之，它是指社会文化中相沿积久所形成的风尚、礼节、习惯及禁忌等的总和。《毛诗·序》中有言：“先王以是经夫妇，成孝敬，厚人伦，美教化，移风俗。”

大凡风俗，无非人之衣、食、住、行、婚、丧、育、娱、宗教、岁时等等。可以说，风俗与人的最基本生活息息相关。横向而谈，不同之地有不同风俗，中国作为一个大国，历经五千年发展，各个区域风俗虽有差异，然其共同点更多。此即可称作“中国之风俗”，亦即“中国文化”之一部分。纵向而谈，中国历史虽经诸多朝代更迭，社会有变，制度有变，风俗亦不可能不变，但其于变之中同样可见诸多不变者，此则我中国风俗之内核。而观中国几千年来之风俗发展，诚可谓脉络清晰、时代分明。

民国风俗，专指民国时期中国大地的风尚与习俗。众所周知，辛亥革命，民国成立，清帝退位，中国社会发生了翻天覆地的变化。民国时间虽短，但它却是中国风俗史上的一个重要时段。其上承君主专制社会——在那长达两千余年的时间里，以小农经济、自给自足为主体的中国社会，始终保持着淳朴、单一的风俗习惯，

纵使与西方社会已有接触，但西式的风俗尚不足以改变民心民愿；其下领当代中国——这是一个万象更新的时代，不少人的生活较之以往有了极大不同。传统的风俗虽有发展，却与过去无法相提并论。西式风俗逐渐得到了大家的认可，并与传统文化相结合，给当下社会带来了新的面貌；夹在过去与现在中间的，正是民国阶段，它是中国风俗史上一次变革、发展的时期，是取人之长、补己之短的一个时期，是中西风俗大交流的一个时期。也正因为此，民国风俗向来受到大家的关注。

本书以“图说”的形式，遴选一定数量的历史照片，从衣食、行止、礼俗等人生场景来展现民国的社会百态，力求还原那个已经消逝了的时代背影。

由于本人能力有限，撰写过程中难免出现各种纰漏错误，还望各位及时指正，本人必将不胜感激！

目录

前言

第一篇 品味民国

民国的味道 /003

显赫的食客 /033

民国的美食地图 /047

文人雅“食” /063

第二篇 装扮民国

从长袍马褂到西装——男子服饰之变 /077

旗袍里的花样年华——女性服饰 /089

著名服饰品牌 /105

摩登女郎 /119

第三篇 穿越民国

城市内的交通工具 /141

城市间的交通工具 /161

民国时的旅游 /175

第四篇 礼俗民国

传统佳节 /191

民国的婚丧之仪 /209

民国的民俗活动 /231

民国的交际之礼 /251

第一篇

品味民国

民国的味道

显赫的食客

民国的美食地图

文人雅“食”



民国时期的豆腐脑摊点

民国人爱吃什么？怎么吃？在哪儿吃？相信不少人都会有这些问题。没关系，现存的一张张照片、一本本回忆录、一篇篇资料，都可以帮助我们还原那个时代人们的口味。更别忘了，现如今，还有那么多老馆子，可都是民国时候开业的，问问他们也一准儿没错。就让咱们一起去品味“舌尖上的民国”吧。

民国的味道

中餐走向世界、西餐进入中国，这算是民国饮食最大的一个面貌了。而即便是中餐，到了民国，似乎也让人品出了与前清不一样的味道……

各大菜系的演化

“民以食为天”，这是中国人常说的一句话。在吃这方面的追求上，中国人永远是孜孜不倦的。究于地理、气候及烹饪方法的不同，中国各地的饮食风俗又有所差异。而随着人口的迁徙、民族的融合、时代的发展，中国的菜系也一直处于变化之中。

北宋著名科学家沈括曾在其《梦溪笔谈》中提到：“大底南人嗜咸，北人嗜甘。”可见在当时，中国就已有“南北口味”之分。南方人爱吃咸的，北方人则爱吃甜的。但是仅过了百余年，随着北宋灭亡，南宋建立，北方人大量迁居南方，进而也使南方的口味变为了“甜”。至此，北方的口味已经对南方造成了影响。



简陋的环境、粗糙的设备，却改变不了中国人对美食的追求。

而发展至元朝，由于蒙古人的南下，北方的饮食风格受到蒙古饮食口味的影响，再加上南方地区饮食继续发展，终于在明朝时形成了京式、苏式和广式三种菜系。此时京式菜系口味偏咸了，而苏式与广式菜系则是口味偏甜。

到了清代，中国人的饮食口味可谓进一步发展。徐珂的《清稗类钞》虽在某些程度上算不得一部正史，但它对“吃”这方面的记述还是相当准确的：“肴馔之有特色者，为京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安。”由此其实已经能够看出清代的菜系分布。

京师、山东实属一脉。京菜在清代多为鲁菜及东北菜相融合，做法以炖、烧为主，而鉴于鲁菜的影响力已大于京菜及东北菜，故而形成了一个叫法，即为“鲁菜菜系”，实际上用它来表达京

味菜也是完全可以的。川菜至清朝之时已独立为一系。以“辣”所著称的川菜，常用各种辣椒、胡椒、花椒以及豆瓣酱作为调味品，并出现了诸如“鱼香、红油、酸辣”等多种多样的味型。广东、福建地区菜系互相关联，统称为粤系。粤菜善于利用各种食材，烹饪出各种美味。若是一位第一次吃粤菜的食客，可能难以想象，连蛇、虫这类看似难以下咽的东西，都可以成为美味端到桌上。正因如此，粤菜很吸引人，国内外有不少“吃主儿”都很好粤菜这一口儿。其余几地，都处江南一带，故而曰“苏菜”，人们还给它起了个更文雅的名字，叫“淮扬菜”。江南人偏好甜食，这主要是因为江南地区沿海，菜中放糖可以有效去除湿气。

至此，清代已经形成了完备的四大菜系：即鲁菜、川菜、粤菜、苏菜。



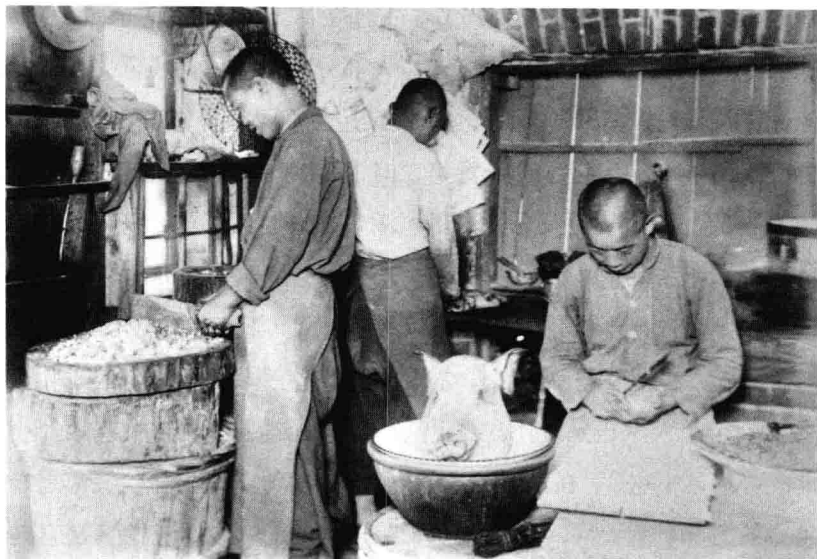
用长长的筷子炸制食品

辛亥之年，武昌首义，各省纷纷响应。在民国成立的同时，全国各地文化也都有了重大发展，这其中不得不提的就是饮食文化。原本在清代格局已定的“四大菜系”经过民国这么一折腾，俨然“二四得八”，衍生出了八种菜系。而现在最常挂在老百姓嘴边的“八大菜系”，也就是这会儿得名的。

要说这“四大菜系”里没怎么变的，那就数鲁菜了。鲁菜虽以鲁命名，但就像前面说的，它在清代起就俨然是京鲁两地风味的荟萃版了。到了民国，这个地域范围可以再扩大至整个北方地区的东半部分，包括京、津、冀、鲁、豫的一些地区，都属于鲁菜圈。有名的老北京“八大楼”，清一色的都是鲁味儿馆子。可以说，鲁菜作为清代宫廷菜的主要口味，到了民国也依旧热度不减。不少现在还在流行的菜品，都是先出自宫廷，再在民国时期流入民间，而它们当中绝大多数都是鲁菜。



油炸食品



后厨

再来说说这四大菜系中变了的，川菜就是其中之一。川菜素以辣著称，主要流行于西南诸省份，进入民国以后，川菜在湖南地区分出“湘菜”一系，而从前的四川、重庆、湖北地区菜品依旧归为“川菜”。民国的川菜保持了前清川菜的特点，做法丰富，如：干烧、炸、熏、泡、爆；风味多样，如：酸、甜、苦、辣、咸、香、麻。湘菜继承了川菜辣的特点，还加了个新特征：擅做腊肉。湘菜经常将各种山珍海味通过烟熏或是腌制的方法进行烹调，令人口感颇佳。

清代四大菜系中的广式菜，即粤菜，在民国期间专门分出了一个闽菜。此时的粤菜又可分为三类：以广州菜为主的广府菜、以惠州菜为主的客家菜和以潮州菜为主的潮汕菜。广府菜口味多变，酸甜苦辣咸可遍尝于其中，又因广府菜擅于利用各种兽类、禽类、虫类、蛋类作为食材，所以菜品可谓五花八门。至今，不少人痴迷于广府菜，

就是因为他们能在其中吃到好多“在别的菜系中吃不到的东西”；客家菜不以甜为主要口味，这是它与大部分南方菜系的不同之处。客家菜少用海鲜、多用禽肉，其烹制的诸道豆腐菜也非常有名，如东江酿豆腐等；潮汕菜擅于烹制海鲜，擅于用各种酱类作调味品，这与它独特的文化特征也是分不开的。潮州在秦时便不属于粤地管辖，故其能与粤省其他地区文化存在些许不同也是再正常不过的事儿了。而闽菜则可依地理位置分为闽东、闽南、闽西、闽北、闽中及莆仙菜，其主要特点就是喜吃海鲜，喜吃野味。比较特殊的是闽中地区，尤其要提到一个大家再熟悉不过的地方，那就是沙县。现在火遍大江南北的“沙县小吃”，在民国时候就已成名，当地的馄饨、芋头都是饭菜中的美味佳肴。而闽中风味也正是以小吃见长，这恐怕算是它与闽地其他地方的不同所在吧。

最后要提到的是苏菜。清代时期的苏菜已经相当有名，而进



制作素面

入民国，苏菜更是分出了三个系列，一仍为苏菜，二为浙菜，三则为徽菜。民国苏菜保留了清朝苏菜的特点，依然是主要分布于扬州、淮安、镇江等地，原料以水产品为主，尤重鲜活。苏菜很擅长糖、煨、焖的烹饪方法，菜品清鲜并有甜味。现在在餐饮市场上流行的蟹粉狮子头、叫花鸡，都算是苏菜的杰出代表了。浙菜与苏菜一脉相承，却又有着不同。它色彩鲜艳，口感脆软清爽，但与苏菜一样属于小巧玲珑。浙菜的命名，不少都与浙省人文风物有关，最著名的有西湖醋鱼、西湖牛肉羹、东坡肉、龙井虾仁等。而徽菜则是融各地之所长又有创新，它以烹制山珍海味为其所长，主要做法有蒸、炖和烧。徽菜正如著名的徽派建筑一般，取材极其严谨，精雕细琢，注重每个细节。这里特别要提的是一道徽菜名吃：李鸿章杂拌（也有叫李鸿章杂烩、李鸿章杂碎的）。



刀功展厨艺



小吃摊一条街

电视剧《走向共和》第一集的前几分钟，都是李鸿章在吃鱼的镜头，而后李鸿章曾给慈禧讲到过他吃鱼有多么讲究。而吃鱼，只能算是李鸿章“好吃”的一个缩影。其实他不仅好吃，还吃得机智、吃得创新。这位晚清重臣曾于光绪二十二年（1896）在纽约宴请美国宾客。或许是中国菜太过美味的缘故，几道菜刚一上，便被美国宾客一抢而空。眼看准备的菜都已经做完了，宾客们还没有要走的意思，李鸿章便叫厨师将撤下去的菜及各种边角料混合起来，来了个大杂烩，再给宾客们端了上来。大伙一尝，这简直就是人间美味啊，便纷纷问李鸿章这道菜叫什么，这位李中堂随口说了个“好吃、多吃”，竟被洋人听成了“Hotch-potch”（即英文杂碎之义），再经各路媒体那么一炒，这道菜立刻就火了。当然了，关于这道菜的来历，现在已无从考究，但著名收藏大家张伯驹先生曾撰写过《李鸿章杂烩》一文，说这道菜驰名欧美，