

紙帳銅餅窗 文丛

郑逸梅
著

先天下之吃而吃



国以民为本，民以食为天。

一日三餐有定时，有定量。

既不吸烟，又不饮酒，也不吃零食。

饭后进些水果，可助消化。

卫生第一，方便第二，味美第三，营养第四……

紙帳銅餅窗
文丛

先天下之吃而吃

郑逸梅
著



上海文化出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

先天下之吃而吃 / 郑逸梅著. —上海: 上海文化出版社,
2015.7

(纸帐铜瓶室文丛)

ISBN 978-7-5535-0403-2

I. ① 先… II. ① 郑… III. ① 散文集—中国—当代
IV. ① I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 129858 号

出 版 人 王 刚
责任编辑 熊仕华 林 斌
题 字 谢国桢
装帧设计 汤 靖
插 图 刘娜佳
责任监制 陈 平 刘 学

书 名 先天下之吃而吃
作 者 郑逸梅
出 版 上海世纪出版集团
上海文化出版社
地 址 上海市绍兴路 7 号
邮政编码 200020
网 址 www.cshwh.com
发 行 上海世纪出版股份有限公司发行中心
印 刷 上海天地海设计印刷有限公司
开 本 787 × 1092 1/32
印 张 8.125
版 次 2015 年 7 月第一版 2015 年 7 月第一次印刷
国际书号 ISBN 978-7-5535-0403-2/I · 119
定 价 28.00 元

敬告读者 本书如有质量问题请联系印刷厂质量科
电 话 021- 64366274

我的新天地

（代序）

一般旧文人，喜弄玄虚，总是题了许多斋馆堂轩的名儿，似乎他们的生活是很优越雅致的，实则不是这样一回事，这些斋馆堂轩，都是空的，无非建筑在纸上罢了。我的“纸帐铜瓶室”，却有这么一间。我从苏州搬来上海，住到哪里，那“纸帐铜瓶室”的榜额就挂到哪里，成为流动性的，直至寓居长寿路的养和村，才固定了四十多个年头。“纸帐铜瓶室”，也就是老牌子了。

我的生活很朴素，但却不简单，小小的一间，堆满了书籍图册以及杂志报刊，几乎床榻左右，层层叠叠都是精神慰藉品，恐怕陆放翁的“书巢”，也许胜我不多吧！不料好事无常，遭逢十年内乱，这些爱好的东西，硬生生地都被掠夺，当时装载七辆车子而去，没有片帙只页的留

存，我就对朋友作自夸语：“学富五车，无书不读。”所谓“五车”，那是七车自打折扣的客气话，所谓“无书不读”，就是手头没有书，无从读起了。一自拨雾见天，被车去的，总算还了我十之一二。我积习难除，补购了许多工具书和阅读书，朋友们如周迪前等乐善好施，馈赠了我若干诗文笔记，才得遮眼摊饭，也就慰情聊胜了。“文革”后期，街头巷末，往往有些搭着篷帐，出售杂品的。我沙里淘金，买得了些零星文物，在小室点缀着，朋友来访，不是称“古色古香”，就是为我解嘲说：“室雅无须大。”人们称说古雅，我也腼然自以为古雅了。究属怎样古雅，那是不值一笑的。

我喜梅花，壁上悬些梅花画幅，如吴湖帆、陶冷月为我画的《纸帐铜瓶室图》，画中梅花绕屋，构成一个清幽境界。又前人钱籀石的《一帘疏影》，那是淡墨画梅，很为秀逸。朱大可因此见贻一方印章，刻文为“人在梅花中”，我常钤用着。床侧一副小楹联，是周星诒写的，句云：“如南山之寿，居东海之滨”，也很贴切。案头置列元杨铁厓自植松的小枯枝，秦阿房宫的瓦当，黄小松所藏三国吴主孙皓的建衡砖砚，计谿石的端溪蕉叶白砚，胡澎手琢的竹节式砖砚。又周芷岩刻的竹臂搁，张燕昌书钱梅溪刻的文镇，罗两峰夫人方白莲的印章，黄秋岳集宋词的双铜尺，秋岳为人虽属奸佞，但从文物角度来看，也是足以

欣赏的。架上杂乱无章堆着王芑孙曹墨琴夫妇合作的诗册，叶小莺眉子砚拓本，吴谷人手书何检讨词稿，梁闻山的格言卷，林子有的《蛰园勘词图》，张大千等二十一家墨妙。又杨吉人、杨龙石、钱叔盖、黄素川、毛意香、金西厓等镌刻的竹扇骨，薛佛影的细雕象牙片等，这一系列的东西，几乎把架子充塞得满满的。我偃蹇其中，摩挲再摩挲，自以为乐趣无穷。

图书文物，这些都是陈的死的，倘室中没有一些生香活色，那就不毋遗憾。我便在雨花台卵石盆瓷中，蓄着一棵剑麻，终年抽茁着碧绿的叶子，读书写作之余，向它欣赏一番，对于目力的调剂和护养，是有相当益处的。而无独有偶，忽然友人又送了我一盆水竹，生活气息更浓厚了。我发着奇想，想到民初有个大总统徐世昌，别署水竹村人，那么我居住养和村，有了一盆水竹，岂不道道地地做了水竹村人，不让徐世昌一人占美了。又想到我所局居的小室，叫做亭子间，我逍遥亭中，那就可称亭长，汉代刘邦位居九五之尊，起基是泗上亭长，我既为村人，又兼亭长，岂不足以自傲啊！

目 录

壹 朵颐 / 1

朵颐快语 / 3

食品漫谈 / 12

饮食话旧 / 14

饮食小掌故 / 17

吃饭掌故 / 19

零食 / 21

盘餐摭谈 / 23

儿时的食品回忆 / 25

吃年夜饭 / 27

长寿的传说 / 29

养生之道 / 31

养生赘谈 / 33

农劲孙的养生术 / 35

人是否能断食 / 37

胆结石禁忌的食品 / 39

我家的饮食生活 / 41

我个人的进食 / 43

我的起居注 / 45

上海沦陷时期的食粮 / 47

《康居笔记》所谈的饮食 / 49

喜阅《食德新谱》 / 51

貳 口福 / 53

吃在香港 / 55

苏州的著名食品 / 74

说说大闸蟹 / 76

啖蟹 / 79

董糖、韩糖和茶花女糖 / 81

姑嫂饼别饶风味 / 83

豚蹄小谈 / 85

谈山家十八熟 / 87

叁 啖果 / 89

甘蔗 / 91

荸荠 / 93

枣 / 95

龙眼 / 98

银杏 / 100

胡桃 / 102

苹果 / 104

樱桃 / 106

梅 / 110

杏 / 112

桃 / 114

李 / 118
梨 / 120
杨梅 / 122
枇杷 / 125
荔枝 / 128
芡实 / 132
无花果 / 134
瓜 / 136
西瓜 / 139
南瓜 / 142
葡萄 / 144
石榴 / 146
菠萝蜜 / 148
槟榔 / 149
椰子 / 152
藕 / 154
菱 / 156
柿 / 158
文旦 / 161
木瓜 / 163
香橼 / 165
金柑 / 168
橙 / 170
红豆 / 172
香蕉 / 174

栗 / 176

桔 / 178

橄榄 / 183

葫芦 / 185

肆 吃货 / 189

饮与食 / 191

各家的饮食 / 193

末代皇帝的伙食账 / 196

杨士骧喜啖羊肉 / 199

王季欢之啖蟹趣史 / 201

吴稚晖喜吃锅贴 / 203

陶诒孙嗜吃薄脆饼 / 205

徐卓呆啖豆饼 / 207

饭会与粥会 / 210

南社的几次聚餐 / 213

最后的一次宴会 / 216

伍 嗜好 / 219

吸烟肇祸的一斑 / 221

酒话 / 224

宋痴萍谈酒肴 / 226

罗斯福喜饮我国花雕酒 / 228

叶楚伦之酒癖 / 230

易大厂嗜饮黑啤酒 / 232

品茶韵话 / 234

十壶春 / 238

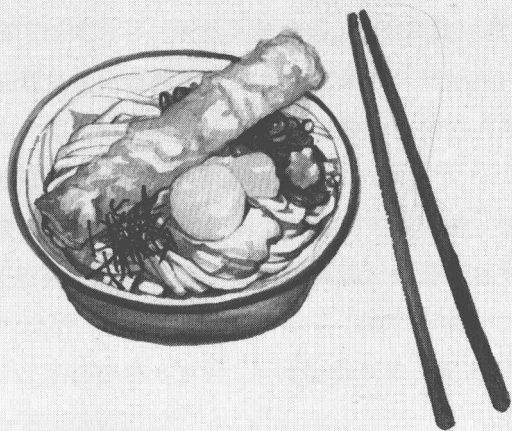
茶寮之回忆 / 241

蔡寒琼嗜茶成癖 / 244

吴昌硕为茶肆书春联 / 246

壹

朵颐



朵颐快语

“国以民为本，民以食为天”，可见食的重要性，食不仅充饥，且也是一种享受，就在这儿，拉杂谈些食品吧！

夏敬观诗人结饭社，每周聚餐一次。丁福保医生有粥会，亦每周聚餐一次。

蛋炒饭，乃寻常食品，不知其中亦有烹调艺术在。旧时福州路有一肴馆，名大西洋，以六小姐饭著名，所称六小姐者，乃一名校书梅茵老六，精于烹调，亲自指导厨司制蛋炒饭，该馆以此号召，居然生涯鼎盛。我也在此就食，这饭色香味三者俱全，且松软殊常，为之朵颐。闻绍兴有春宴楼，以三太娘蛋炒饭脍炙人口，三太娘为该楼主人而当炉者。徐仲可的《闻见日钞》载其事。

上海酒楼，名醉沔居，门前有一对联：“人我皆醉，天地一沔”，这是王秉恩开设的。又有桃源隐，这是胡林翼文孙胡定臣开设的，所用青瓷，有“印心石屋”字样，乃陶澍家故物，二酒楼都雅洁宜人。但社会俗人多、雅人少，生涯不很好，不久便停歇。

潘兰史嗜酒，鬻书润格，称为酒例。白蕉书法雅逸，他嗜啖鸭肾，人以鸭肾换书。高冠吾、钱病鹤曾在南京路设一羊肉餐馆，命名大吉羊，原来“祥”古通“羊”。金松岑每餐饮青梅酒，步林屋每餐进勃兰地，逢赴友宴，他自携酒去。

我早年曾刊行笔记，取名《茶熟香温录》，漱六山房为书封面，张丹翁、许瘦蝶、金季鹤为题序。所记凡一百数十则，距今已超过半个世纪，且首冠一天平山所摄影，检之不胜今昔之感。

龙华镇旧有瓜豆园路，那是光绪二十年（1894年），陆云僧筑瓜豆园而得名。云僧为希社诗人，园中栽瓜果，常以饷客。曾留有一照片，著《官场现形记》的李伯元，便是座客之一。

先祖父锦庭公，喜啖花生，齿蛻不能进啖。其时市上有精巧玲珑的花生刨出售，把花生刨成粉末，和入少许糖霜。我得分尝，甘芬可喜。我亦喜啖花生，亦齿蛻不能进啖，可是市上早已消失这种花生小刨了。

苏曼殊喜啖八宝饭，因八宝饭为甜食，曼殊固嗜糖成癖，自号糖僧。与某公书，有云：“承远颁水晶糖、女儿香各两匣，以公拳挚之情，尤令山僧感怀欲泣。”又与柳亚子书：“每日服药三剂，牛乳少许，足下试思之，药岂得如八宝饭之容易人口耶！”他最不喜啖的为山芋。懒残山芋，

属于僧家生活，为什么曼殊却反其道，这是有原因的。据云，曼殊曩居日本东京，贫困殊常。一日囊中只有小银币五枚，东京生活程度很高，这五枚小银币，不足以供一餐的费用，而山芋在彼邦，价极低廉。便购买若干斤，初颇朵颐大快，或生或熟，或汤煮，或干煨，用以果腹。但连吃三天，真有如《水浒传》李逵所谓“嘴里淡出鸟来”，从此见到山芋，即生厌恶心，不再下箸了。

著《石遗室诗话》的陈石遗，晚年卜居吴中，和章太炎、金松岑、李根源、苏炳文等常相唱和。家有良庖，春秋佳日，招友宴饮以为乐。有栗泥及玉燕团二肴，尤具特色。栗泥，那是捣山栗为之，松甘芳美，无与伦比。玉燕团，则切猪肉为醢，稍干，摊成薄衣，复屑肉搓为小团，鲜羹煮之，入口而化，有人造燕窝之称。

于右任一度任监察院院长，能自煮羊肉，谓亲得蒙古人指授，有成吉思汗羊肉、高加索羊肉等名目。一日，与友人谈及我国烹饪之精，有熏、蒸、炒、炖、焖、拌、烫、炸、溜、烩若干种之多，比诸西法治膳，仅煎、烤、煮，相去甚远。友人笑着对他说：“您的监察院院长，不如易位为烹饪院院长，更为合适。”

粤菜馆有伊府面，为面中之有特色者。所谓伊府，乃出于宁化伊秉绶家，秉绶有一姬人，善治点心，是面即出其手制。秉绶号墨卿，工书法，别成一体，其后人伊立勋

得其薪传。旧时上海《新闻报》的报头三字汉隶，即立勋手笔。黄葛农私淑其法，亦负盛名。葛农同乡李拔可诗人，搜罗秉绶遗迹独多，因署其斋名为墨巢。某岁，拔可悬挂秉绶书件，满其斋壁，邀海上诸书家宴饮，饷伊府面，无不大为赞赏。

沈禹钟为南社诗人，喜啖笋和枸杞，谓：清明前后，取枸杞嫩叶及稚笋，一同烧煮，味极隽美。有诗咏之：“竹萌枸杞粲登盘，节物如期到眼欢。嫩色初看锦绷脱，野丛新摘露芽寒。”

诗人程景溪，家庖荠菜饼，别有风味，薛平子食而称美，赋诗为谢，景溪和之。

毛泽东喜啖红辣椒，曾以红辣椒一包，寄赠斯大林。

同时以卖糖自称之作家有二人，一任中敏，所作以唐代文艺为主，自号卖糖人。一施蛰存，研究唐代文学，且带研究生，自称敲锣卖糖。

汪旭初嗜酒成癖，晚年戒绝，代之以茶。

闽人喜饮铁观音茶，佳品极难得，且值奇昂，胡朴安于林菽庄家得尝，誉为香留齿颊。朴安与许世英为儿女亲家，有人赠许佳品铁观音十小瓶，许转赠朴安四瓶，朴安视为至宝。

紫藤着花，垂垂似璎珞，极可爱。直隶总督陈庸庵退隐家居，植紫藤多株，取花制饵，称紫花饼。