



# 民国味道

岭南饮食的黄金时代

周松芳◎著



南方日报出版社  
NANFANG DAILY PRESS



# 民国味道

周松芳 著



## 图书在版编目 (CIP) 数据

民国味道：岭南饮食的黄金时代 / 周松芳著. —广州：南方日报出版社，2012.12

ISBN 978-7-5491-0723-0

I. ①民… II. ①周… III. ①饮食—文化—广东省—民国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 262923 号

MINGUO WEIDAO

民国味道——岭南饮食的黄金时代

周松芳 著

出版发行：南方日报出版社

地 址：广州市广州大道中 289 号

电 话：(020) 83000502

经 销：全国新华书店

印 刷：佛山市浩文彩色印刷有限公司

开 本：787mm×1092mm 1/16

印 张：15.75

字 数：280 千字

版 次：2012 年 12 月第 1 版

印 次：2012 年 12 月第 1 次印刷

定 价：38.00 元

---

投稿热线：(020) 83000503 读者热线：(020) 83000502

网址：<http://nf.nfdaily.cn/press/>

发现印装质量问题，影响阅读，请与承印厂联系调换

# 目录

## 第一辑 文化开山

### 引言 / 1

- “食在广州”的文化基因 / 6  
民国的味道，女人的味道 / 8  
漱珠桥畔的饮食传奇 / 10  
荔枝湾情调 / 12  
槟榔秘史女儿红 / 14  
“食在广州”的论战与启示 / 16  
共名现象与粤菜的谱系 / 18  
粤菜馆之取名 / 20  
从茶楼歌声到酒店歌舞 / 22  
广州饮茶与艺术生活的渊源 / 25  
茶楼酒楼舞蹁跹 / 28  
“女博士”原来是茶娘 / 30  
“女博士”的不同际遇 / 32  
“食在广州”避讳考 / 34

### 延伸阅读

- 广州情调…… 霁庵 / 36  
食在广州乎？食在广州也！…… 张亦庵 / 39  
记荔枝湾…… 浩波 / 42  
广东的茶馆…… 英弟 / 44  
粤港澳的饮食…… 魏修 / 49  
酒菜馆的命名…… 圣迹 / 51

第二辑  
时代新变

- 不求最贵，但求最好 / 54  
鱼生的前朝风与今世情 / 56  
鱼翅虽好吃，只是太难做 / 58  
堪比鱼翅的山瑞 / 61  
烤乳猪何以成了粤菜的独传 / 63  
海参席，不输燕席与翅席 / 65  
犹忆烧鹅不兴时，焙鸭家家亦入诗 / 67  
烤乳猪的独传之秘 / 70  
南杂店时代的广东烧腊 / 72  
作为异味的艇仔粥 / 74  
民国船菜：异曲同工，各竞风流 / 76  
苦笋益人贵兼金 / 78  
和之美者，越骆之菌 / 80  
广东牛肉甲天下 / 82  
广州星期美点的故事 / 84  
岭南粥 / 86

延伸阅读

- 赋得广州的吃……柳雨生 / 88  
广州杂记……邵潭秋 / 90  
鱼生……（日）吉田里 / 91  
夏天广州吃……老伯 / 92  
广州星期美点……涂景元 / 93

第三辑  
海上传奇

- “食在广州”的上海历程 / 98  
上海人对粤菜的厚爱 / 100  
粤菜在上海的文化之旅 / 102  
新雅粤菜馆的跨世纪文化传奇 / 104  
风行上海的伦教糕 / 106  
南京路上粤餐馆 / 108  
广东菜的坎儿 / 110  
海派粤菜新时代 / 112  
广式月饼，美如胡蝶 / 115  
挑箩卖担的粤菜世界 / 117  
广东饼店的兴盛 / 119  
吃腻了广东菜，请尝试四川菜 / 120

延伸阅读

- 沪上广东馆之比较……少洲 / 122  
粤式新型大饭店……戈正璧 / 124  
茶经外章……胡为 / 127  
苏广月饼……张亦庵 / 128

第四辑  
中西互渐

- 石岐乳鸽今犹美 / 132  
广东杂烩，驰名海外 / 134  
大饭店的小炒菜 / 136  
海外中餐馆，粤馆执牛耳 / 138  
吃中国饭菜，娶日本女人 / 140  
民国西餐，广州味道 / 143  
茶馆如何胜酒吧 / 146  
南国茶花分外香 / 150  
金齏玉脍广东汤 / 152  
奶茶颠倒乾坤 / 155  
香港饮食的民国记忆 / 157  
从大豆解放到豆腐解放 / 159  
民国的美食家与写食家 / 162

延伸阅读

- 美国的中国菜馆……钟宝炎 / 164  
巴黎之中国饭馆……秣陵生 / 166  
伦敦和我·中国菜馆……徐钟佩 / 168  
吃中国菜，娶日本老婆……曾今可 / 171  
馄饨与云吞……陈以益 / 173

- 以鸡为凤，唯粤独尊 / 176  
广东鸡的成凤之道 / 178  
粤味鸡谱 / 180  
吃鸡杂 / 184  
全蚝宴 / 186  
喜庆菜式 / 188  
粤菜清淡下酒难？ / 190  
鲜有人再吃虾 / 193  
蟹肉贵而不当？ / 195  
香料墨鱼生且鲜 / 198  
美味鲛鱼如何吃？ / 200  
潮州菜的问鼎之路 / 202  
《潮州杂咏》与潮州饮食文化传统 / 204

#### 延伸阅读

- 粤菜烹调法……吴慧贞 / 206  
东粤食谱……玉君 / 215  
潮州杂咏……方澍 / 217  
豉……张亦庵 / 218



第六辑  
猎奇余音

出口转内销的食蛇风尚 / 222

豪气纵横食蛇客 / 224

加味蛇羹与龙虎凤 / 226

吃鼠的自嘲与自豪 / 228

“蜜唧”的民国范儿 / 230

食猫种种 / 232

猫公粥与鼠肉粥 / 234

吃猴脑的传说与想象 / 236

狗肉能吃吗？ / 238

丧良也要吃狗肉 / 240

以蛙为鸡的文明与进步 / 242

相互媲美的俩太史田鸡 / 244

延伸阅读

广东的特别食品……刘白受 / 246

广东的香肉与龙虎会……陆丹林 / 248

谈“吃田鸡”……陈子展 / 250

广州印象·吃在广州……解希之 / 252

后记 / 254

# 引言

迹年以来，大家愈益觉得传统的不可或缺，而又觉得传统似乎有些断裂缺失，于是便溯流而上，首先追寻：民国在哪里？——如果连最为接续传统的民国都找不到，哪里还有传统可言！追寻民国，风尚一时。一时风尚之中，对民国饮食的追寻，似乎因为饮食小道，问津者寡，而事实上饮食之事，兹事体大，追寻民国味道，成为不可或缺！

历史进入民国，国家形态也渐由传统帝国进入民族国家，物质文化相应出现地域分野，所谓“生在苏州，长在杭州，食在广州，死在柳州”，便因各地有各地突出的物质文化，足以表征全国；当是时也，由于“食在广州”的兴起，便当仁不让地表征了民国味道。而其表征的民国饮食，也实与现在相去甚远。作为“食在广州”两大象征的太史菜与谭家菜的时代际遇，就很能说明问题。太史菜创始人江孔殷的嫡孙女江献珠，近年来以谈论和传授饮食文化蜚声海内外，虽然亲历当年太史家的钟鸣鼎食之盛，但去古未远，已是惘然，不得不承认传统已经失传；而谭家菜，唐鲁孙等亲尝其味者，也认为如《广陵散》早已隔绝于人间。

然而，“食在广州”的“民国味道”，真的已渺远难寻了吗？笔者便循此搜罗民国时期京津沪穗报刊关于广东饮食的文献，探寻“食在广州”兴起之由，在为今日重新擦亮这一金字招牌支招的同时，看看民国味道是否真已渺远难寻。而结论是：非也。非不能寻，文献不足征而已；非文献不足征，乃世人不学，有文献不征而已。比如，江献珠女士很困惑的稀罕的民国菜谱，笔者却从旧期刊上发现了许多。分类整理，今昔对照，也确

实觉得今日多不如昔，特别是当日那些食单，概不用所谓工业调料——陈梦因认为“食在广州”的衰落，正与这些工业调料的使用有关——这对于今日的环保时尚、高档酒楼的原生食尚，颇有助益；对于居家制作，尤其是外江人来广东，学做粤菜，也是很好的参考，因为当年刊发在上海的杂志上，已经照顾到外地人的需求了。

最意味的是，在追寻中我们发现，“食在广州”的底色，乃是文化的，这似乎有悖岭南不文的凡俗之见。比如太史家与谭家，均是文化名家，而且是“君子远庖厨”，其能耐乃在于本着“食不厌精，脍不厌细”的儒家祖训，以文化的创意，指导门下的厨子或侍妾，不断创制新的菜式，并借文人之口与笔，传播于外，获致名声，光大饮食。这一点，是一般视岭南为不文之人所难以想象的，即在粤人，也多不注意。再如，“食在广州”在上海的名气，也主要靠的是文人的宣扬。譬如，最具代表性的新雅粤菜馆，与鲁迅、郁达夫、巴金、田汉、何满子、黄嘉音等现当代文化名流的不绝如缕的良性互动，堪称饮食文化的一大传奇。

“食在广州”，何以表征民国？这是一个非常重要的问题，尤其是在当今岭南朝野，包括新任广州市长陈建华先生在内，均十分纠结地高喊要重新恢复“食在广州”的金字招牌的时候，梳理“食在广州”兴起的历史及其缘由，有助于评估今日恢复的可能性，给力寻找恢复的路径，看来是一件十分有意义的事情。

在《岭南饕餮》中，笔者已经提出，“食在广州”应该肇兴于清初中期一口通商体制的确立，在五口通商时期随粤商北上上海、天津、北京，尤其是在上海地区，渐渐获得名声，从而确立地位，并在民国时期得到进一步的发展。许多本土的论家，往往引屈大均《广东新语》之语：“天下食货，粤东尽有之；粤东所有食货，天下未必尽有。”又有引《官语》所说，广州玉带濠一带“香珠犀象如山，花鸟如海，番夷辐辏，日费数千万金，饮食之盛，歌舞之多，过于秦淮数倍”。据此认为“食在广州”打那时候就已开始了，其实只不过是自作多情。

要知道，尽管岭南当时因广州一口通商而繁荣富庶，食材充积，但是，在交通落后、饮食口味地区适应性差的年代，你广州的饮食再好，外人也是难以认可的——人之于味，有不同嗜焉——他吃不惯啊！所以，直到清朝中期，关于广州饮食的笔记文章，仍是流于猎奇的记述，鲜少正面

的称道。所以，从客观上讲，如李一氓教授在其《存在集》（续编）中认为，区域饮食文化的认知，得等到国内市场有一定发育，人口流动有一定规模，并且有了一定数量的职业厨师，才可达成。这就得等到上海的开埠与繁荣了！

为什么是上海？北京不早就五方杂凑，需求旺盛，条件差可了吗？我们看看粤菜在北京的兴起，就明白了。直到民国初年，粤菜才在北京获得名声，而其名声的获得，是谭家菜。而谭家菜是私房菜，不是餐厅（市场）菜。可以说，在北京，粤菜是没有市场的。这也不单是粤菜，其他区域的菜系，在北京的际遇也差不了多少。因为在专制时代，在北京这个“不到北京不知道官有多大”的地方，公款消费至少高档公款消费，是不会到酒楼去的，大官家都有私厨，所以尽管北京也有各地的餐馆，总是不成气候，绝不会搞出“食在广州”的响动来。

上海则不然。上海在五口通商开埠以后，以其独特的区位优势，迅速抢了广州的饭碗成为远东国际贸易中心，而商机灵敏的广东人，倒并不着急地位的丢失，而是蜂拥而至上海，一方面填补大量买办（国际贸易专才）的空缺，一方面从事巨量的贸易。居沪粤人，短时间内就猛增至四五十万。这些人，不像北京的爷们配有私厨，因此配套的粤菜馆也在当年的北四川路、武昌路一带成行成市地开办起来。虽然初期主要“内销”，不久也就以其优良的品质，征服了上海人以及其他各色移民，尤其是一众的文人；而文人们在至为发达的商业传媒上摇笔弄舌，“食在广州”的名声就这样不胫而走，并且渐渐臻于“表征民国”的境界。

第一辑

文化开山



唐宋以后，随着中国经济大势的南移和技术进步的南传，岭南经济得到强劲开发。尤其是清季以来，一口通商的外贸优势更使得岭南富足甲于天下，表现在饮食方面，则如屈大均《广东新语》所言：“天下食货，粤东尽有之；粤东所有食货，天下未必尽有。”广州玉带濠一带更是“香珠犀象如山，花鸟如海，番夷辐辏，日费数千万金，饮食之盛，歌舞之多，过于秦淮数倍”。

但是，这仍只是奇货可居居于一方，“食在广州”的创设与得名，还要因缘于文化的开创。太史江孔殷，以文化奇才的创意，使粤菜由可远闻的猎奇成为可近尝的珍馐；钟鸣鼎食的谭家，借着酒朋诗侣的招待，以谭家菜之名使“食在广州”通过了“进京赶考”；而随着经济潮流涌入上海的粤菜，则秉承其两千多年未曾停歇的开放之利，尤其是晚近所受的欧美饮食文化的浸淫，将其合理优秀的成分充分吸收融入菜式的制作以及时代文化氛围的营造，使其成为“食在广州”核心元素之一。备受推崇的新雅粤菜馆演绎的跨世纪文化传奇以及不断开创中国新型酒店业的新都饭店，都是成功的范例和最佳的表征，并凭此征服了一拨又一拨的文化士人，为之摇笔颂歌，“食在广州”由是扬名立万，迄于今日。

饮食作为一项事业，其开辟与守成均有赖于文化的积淀与开创。袁枚当日在谈到他后来最为传世的《随园食单》的时候，希望世人将其当作一首首无韵的小诗来看。“食在广州”的辉煌历史，何尝不是彰显着这一传统的光辉？只是今日高呼复兴“食在广州”之人，鲜有人意识到这一节而已。

## “食在广州”的文化基因

坊间都把太史菜与谭家菜作为“食在广州”的开山大菜，这并无不可，只不过太看重其豪奢的排场。如唐鲁孙先生记述民国年间他应邀到谭家吃便饭，宾主三人四道菜，道道来历不凡：其中一道菜是姜芽口磨炒虎爪笋，虎爪笋须出自天门山，每只长仅逾寸，就像熊只吃其掌，自然清淡味永；又有一道菜是豆豉肉饼蒸曹白卤鱼，用的汤乃是鸡酒炖牛骨髓而成。如此一来，即便平凡的菜，也因其极度的讲究极大地推高成本。至于太史家的菜，内地在推出其嫡孙女江献珠的相关书籍时，便在香港版书名的基础上，加上了“钟鸣鼎食”的前缀。而对这两大鼻祖的文化背景的关注，则甚有歉焉。

在笔者看来，这两家的成功，最深层次的原因还在于其文化品位。先说太史家。这太史江孔殷，虽然有茶叶巨商的家世，后又长期代理英美烟草，钱多得是，但此前此后比他有钱的人更多得是，未见得其中有多少人在饮食上有多少的造诣与创意，他们当中许多人也就跟今天的暴发户们差不多——不求最好，但求最贵而已。而我们纵观太史江孔殷的一生，便可以十分有把握地讲，其在饮食上的地位，最深层的原因在于其文化品位。这江孔殷毕竟是进士出身，还点了翰林，是有功名的，而且还孜孜以求过一段时期的功业。他创制的菜式的特点，是十分文人化的，往往像创作写意画一般，俯拾食材，凭空出奇一些制法，叫门下的厨子反复试验，直到试出其想象的味道为止。这是商家们所不能为，也不敢和不愿为——成本高啊——所以只愿拾一点太史家的牙慧。而其创制菜式的目的，当然求一饕口腹之欲，另一方面也为了风雅地招待酒朋中的诗侣，直到晚年，有些穷愁，仍此兴不废。

至于谭家菜，那更是吃文化的出身。首先，谭家在北京，原无意创立什么菜式，开出什么宗派。其初创者谭宗浚，榜眼出身，制作佳肴，不过

为了一班文人的“西园雅集”；而世俗食家眼中真正的创办者谭瑒青，倒如富二代一般，愈益好吃，吃到撑不下去了，把家宴变成了私房菜，没料到反而因此誉满京城。其实其本色还是文化的。首先家学甚深，祖父谭莹，为一代宗师阮元的得意门生，后帮十三行巨商伍崇曜整理刊刻《岭南遗书》与《粤雅堂丛书》等，是岭南文化史上最为光彩的篇章之一。其次他本人也是风雅之士，在清末已刊刻有《聊园词》，这一点世人基本不知道。再则其弘扬谭家菜，也颇得益于其妹谭祖佩嫁了清代岭南大儒陈醴之孙陈公睦，而陈家才是名副其实的富而且贵的钟鸣鼎食之家。故而谭氏在《聊园词》中绝口不提谭家菜，而其同乡伦哲如赋诗纪咏谭家菜，开篇仍是“玉生俚体荔村诗，最后谭三擅小词……”，着眼其祖孙三代的文名。

富贵三代方知味。在我们这个时代里，富三代的都不多，贵三代的更罕见，饮食之事，因此怎么能臻于境界，复兴“食在广州”大业，怎么能够达成！这也是笔者对“食在广州”开创者的文化背景再三致意的原因。

而粤菜的另一重要文化基因，是鲜见提及的，即其商业文化的基因。在一定时期和一定程度上，市场文化是最以人为本的一种文化，因为它充分满足人的各种需要。《申报》1947年1月16日第9版《吃在上海特辑》探讨广东菜征服上海滩的原因，其最主要的一点就是粤菜烹调精致对于顾客需求的满足和烹调多样对于顾客需求的开发：“粤菜烹调精致，早已脍炙人口，像鱼翅、鲍鱼、信丰鸡等，有口皆碑，不必细说，几样炒菜，不仅味鲜可口，即颜色之美，亦令人垂涎欲滴。几个名手厨司，更是花样百出，假如有人每天去吃他四样，在一个月內，决不会炒‘冷饭’。”“而粤菜馆遍设于海内外，既因粤人善于经营，复因菜多特色，营业发达岂偶然哉！”此更证明了广东菜的市场取向及其拓展能力。这种能力，是广东一直保持开放的历史必然。饮食文化在中国是一种历史最为悠久的文化，是毫无疑问的；粤人的最大贡献，无疑是晚近兴起的商业文化，而这在今天仍足资启迪。



## 民国的味道，女人的味道

男主外，女主内，妇女主中馈饮食，是全中国的一个传统，唐代诗人王建的《新嫁娘词》（三日入厨下，洗手做羹汤。未谙姑食性，先遣小姑尝），很能说明这一点。但是，这一传统，在岭南，开出的是异彩。同是唐代人的房千里在《投荒录》中“岭南女工”条说：“岭南无问贫富之家，教女不以针缕织纺为功，但躬庖厨，勤刀机而已。善醢盐菹鲈者，得为大好女矣。斯岂遐裔之天性欤！故俚民争婚聘者，相与语曰：‘我女裁袍补袄，即灼然不会，若修治水蛇黄鳢，即一条必胜一条矣。’”（《太平广记》卷四八三引）即是说，岭南女子，不重传统女红，而以烹饪相替代，甚至宰蛇治饌这类今日仕女闻之即退避三舍的事，做起来也令须眉自惭；而这样的女子，更好嫁。

此风至民国当仍未沦替。试想，当年太史菜与谭家菜，开创了“食在广州”新时代，而无论太史家与谭家，女眷或女佣功劳甚伟。据江献珠女士记述，太史家的菜，毕竟是关起门做的菜，有许多菜式出自女工之手。尤其是有一种江孔殷至爱的粽子，是非称六婆者所做不食。而有意味的是，如今传了太史家的衣钵的江献珠，还不是一介女子！谭家菜，则主要靠的是女子了。有一种说法，谭家最初用的厨师是杨士骧家的小厨陶山，谭琢青的如夫人赵荔凤从其偷师学艺。但这显然是不够的，如何学也还是等而下之。这就引出了另一女子，他的妹妹谭祖佩。谭祖佩嫁给了岭南大儒陈醴的嫡孙陈公睦，而陈家才是真正的钟鸣鼎食，饮食讲究，自是不凡，或许限于儒家清规，难传于外而已。故而有人认为，谭祖佩还向赵荔凤偷传了“陈氏法乳”，始可成就谭家菜的大名。

与江家传到江献珠手里一样，尽管随着1943年、1946年谭琢青、赵荔凤相继辞世，饕餮之徒已不领情，认为没有了如夫人，谭家菜已经是冒牌货，但毕竟接掌谭家菜的是小姐谭令柔，是不该说得那么绝的。只有当全