

中国吃的故事

唐鲁孙 著



百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE





百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

中国吃的故事

唐鲁孙 著



图书在版编目(CIP)数据

中国吃的故事 / 唐鲁孙著. — 天津: 百花文艺出版社,
2003

ISBN 7-5306-3542-5

I. 中... II. 唐... III. 饮食—文化—中国—通俗
读物 IV. TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 107744 号

百花文艺出版社出版发行

地址: 天津市和平区张自忠路 189 号

邮编: 300020

e-mail: bhpubl@public.tpt.tj.cn

<http://www.bhpubl.com.cn>

发行部电话: (022)27312757 邮购部电话: (022)27116746

全国新华书店经销

天津市桃园印刷有限公司印刷

※

开本 850×1168 毫米 1/32 印张 5.875 插页 2 字数 131 千字

2003 年 1 月第 1 版 2003 年 5 月第 2 次印刷

印数: 8001-12000 册

定价: 12.00 元

序

夏元瑜

“吃道”是仅次于孔孟大道的学问，如向不了解东方国情的外国人打听打听，“吃学”可能盖过孔孟之学。可是很怪，中国样书都有，惟独“吃”的书最少。如此一门皇皇大道竟无经典可循。我在大图书馆中找了几个月，关于“吃”的记载最古的有《齐民要术》——后魏贾思勰写的。其中有不少烹饪方法，那时代砂糖和酱油尚未发明，菜也好不了多少。其次是唐人写的《膳夫经》，草草数百字，一鳞半爪，无足参考。一晃数百年，一片空白，到了元朝才算有了一部《饮膳正要》，内容全是做补药的菜。又过了三百年到了清初太平盛世，人口大为增加，社会空前繁荣，饮食之道大兴。幸而有位袁子才写了一卷随园食单，鱼翅海参全上了桌，已奠定今日酒席的规范，一直到了电视初兴，傅培梅讲了一千二百多道菜的做法。于是闹得满街书摊全摆了食谱。

而且餐厅多，烹饪补习班也多。

“吃道”既成了一门“学问”，内容并不光是烹饪的技巧，更要知道如何去欣赏，要知道好和歹的分别，以至吃的礼貌等等才是一套完整的“吃学”，可惜自古以来只有清初袁子才写过饮膳须知和饮善戒单。以后二百年来竟无人有见及此。想不到我的旧友唐先生对此十分有兴趣，洋洋洒洒为“吃”写了好几本书，这本《中国吃的故事》尤其全是有关“吃学”的。因为他并不着重在烹饪之道上，所以不是食谱，而是一本“吃学”大观。

他说的吃不分贵贱，不分地域，全赖他极好的记忆，一一强记，哪家店在哪条巷，老板是谁，甚至老板的爸爸是谁，他全记得。这并不是乱盖，而是真实的。其中有些是我知道的，但是知道的不及他详细。例如卖冰糖子儿的老人，我见过若干年，但不知他的出身。

唐先生说的皇家饮膳，不为民间所知，因为他的祖姑母是瑾太妃，他幼年时逢年过节尚须进宫拜贺，所写的就是日后的史料。写这种享受文章，不是一般作家办得到的，一定要簪缨世家累代书香的子弟才办得到。

唐先生的伯祖伯愚（志锐）公，在清代任兵部侍郎，因六君子常在他家开会，故调为伊犁将军。祖父仲鲁（志钧）公任候补道。父源续（贻泉）公任兵部职方司掌印。唐先生有如此的谱系，又生在新旧两代转变之际，正好说得出饮膳的来龙去脉。这本书的内容，可说是前无古人，至于“后无来者”吗？倒不见得，因为他可能再写出数本来。

目 录

序	夏元瑜1
皇家饮膳	1
——从帝王家的吃说起	
满汉全席的由来、品式、演变与传说.....	9
中国酒席的故事	
饭馆子与饭庄子	17
一般酒席的种类	20
酒席的菜式	23
酒席盛器二三事	26
干杯划拳吃酒席	31
入座规矩趣谭	34
山珍海味话珍馐	36
谈鲍鱼	36

肥润鲜香吃海参	38
闲话鱼翅	40
鱼肚和鱼唇	43
谈燕窝	45
谈山产	47
秋风起兮蛇肉肥	48
中国菜的分布及其风味	51
北方菜	52
上海、宁波菜	54
扬州菜	54
苏州菜	54
无锡菜	55
杭州菜	55
安徽菜	56
湖北菜	56
湖南菜	57
四川菜	57
福州菜	57
广东菜	58
贵州菜	59
云南菜	59
大江南北谈吃鱼	60
广东的鱼生粥	60

广西的清炖竹鱼	61
四川豆瓣鱼的吃法	61
湖北江鲢鱼儿多	63
安徽鱼有鲜有臭	66
山东半岛的鱼千奇百怪	67
河南鲤鱼肥且壮	71
河北鱼多得当饭吃	72
东北吃鱼不用钓	77
中国年节的吃	
中国人的年菜	81
多少月饼旧事	102
怀念的腊八粥	109
中国婚俗的吃	
一般婚俗	115
北京婚俗	119
台湾婚俗	122
中国小吃	
北方小吃	129
南方小吃	155
台湾小吃	163
附录	
中国菜的各种烹调法及处理法	174

皇家饮膳

——从帝王家的吃说起

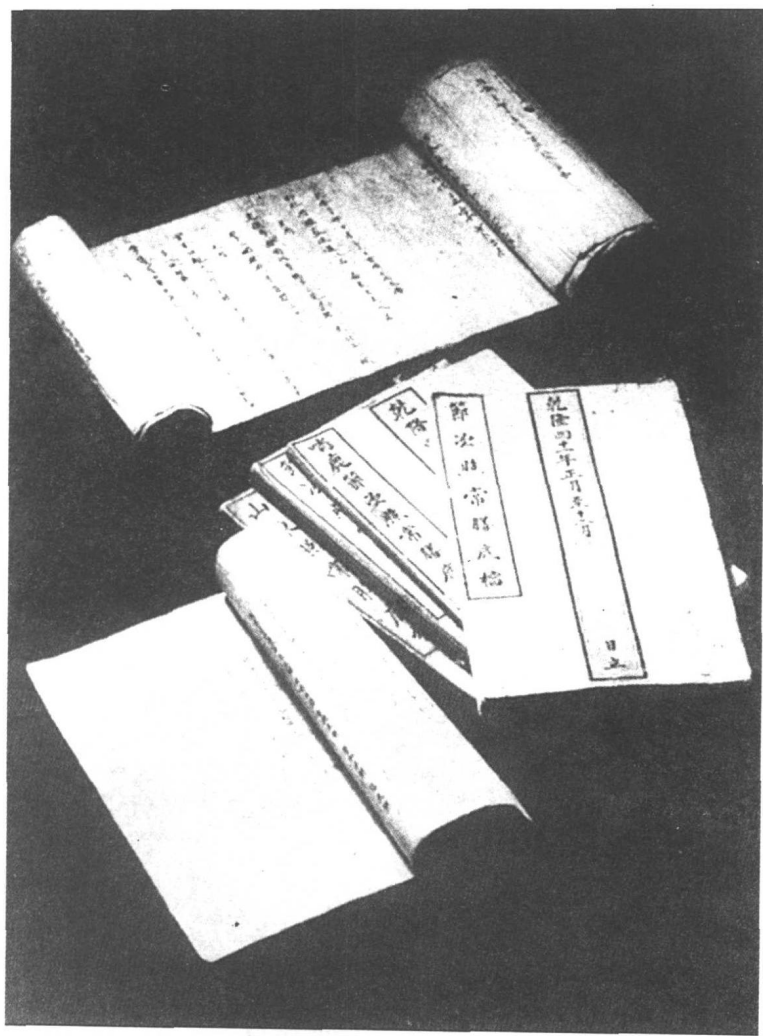
中国自秦皇汉武以降,对于宫廷饮膳,大都约而不详,偶或私家记载,有所阐述,也不过是一鳞半爪而已。例如元朝“饮膳太医”忽思慧编纂的《饮膳正要》虽然是一本皇家饮食的专书,也是中国饮食文化中唯一官方文件,不过因为蒙人生长在天苍苍地茫茫的沙漠地带,限于环境,没有任何蔬食水菜,日常饮食只有以牛羊乳酪为主食了;后来虽然继承大统入主中原,但在饮食方面,仍保有浓郁的塞上粗犷豪迈的风格。每天御前菜单,菜色只是在牛肉羊肉、獐鹿雉兔上打转,连猪肉都很少入膳的,更遑论春韭秋菘一类时鲜菜蔬,以及用地炉温室培植出来的洞子货啦。

明代朱元璋出身草莽,他的正宫马皇后以勤俭朴实出名,有这样开国帝后,树之先谟,所以后世子孙,对于饮饌方面,倒

还没有灵肴千种，筵醕宴宴，穷极恣飧的情形。明朝到了末期几位皇帝，多半骄奢淫逸，不是好大喜功，就是斗鸡走狗沉迷酒色；有的皇帝又笃信一般道家术士炼汞求丹伎俩，讲求药补食疗，饕餮羞膳，顿顿离不开药物入馔，什么老山人参炖雏鸽，五味地黄煨猪腰，陈皮仔姜煲羊肉，枸杞杜仲氽鲤鱼……等等。当年随园老人袁子才说：“明朝官中饮食，由疗饥变成却病，所谓有菜皆治病，无药不成肴。”随园老人这几句话，可以说就把晚明宫廷膳食情形，一语道尽了。

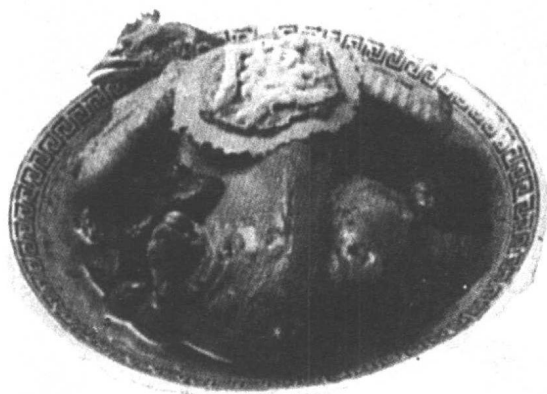
清朝宫廷饮食记载，定鼎之初，从顺治以迄雍正，也是一鳞半爪，自乾隆即位，对于宫廷饮馔渐具规模列为定制，皇帝进膳是一百零八品，皇太后同样也是一百零八品，皇后九十六品，皇贵妃六十四品。妃嫔贵人，成年分宫的阿哥公主，也都有规定的品数，至于年幼未分宫的皇子格格们，都是依亲进食，除非逾格蒙恩，特邀上赏，御膳房是不另外整桌传膳的。

慈禧皇太后是最精于饮馔，同时也是最爱摆排场的，同治元年十月初九穆宗即位，恰逢慈禧万寿；那时候她已经是母仪天下垂帘听政的皇太后。笔者见过当年寿膳房在养心殿伺候一桌寿筵的菜单，菜单用暗龙纹锦笺；印着五福捧寿花纹，用恭楷写着，用海屋添寿大膳桌，铺黄膳单（即黄丝餐巾台布）。菜式计火锅二品：猪肉丝炒菠菜，野味酸菜；大碗菜四品：燕窝“寿”字红白鸭丝，燕窝“年”字三鲜肥鸡，燕窝“如”字八仙鸭子，燕窝“意”字十锦鸡丝；中碗菜四品：燕窝鸭条，鲜虾丸子，烩鸭腰，烩海参；碟菜六品：燕窝炒烧鸭丝鸡泥，萝卜酱，肉丝炒翅子，酱鸭子，咸菜炒茭白，肉丝炒鸡蛋。照这桌寿筵来看，以件数来说，不过十六品，所用材料，除燕窝配用稍多外，所有菜式一直在鸡鸭上打转，虾只一味，鱼竟无一入馔，鱼翅仅仅列入碟菜熟炒，当然也比不上现在大家习见的包翅排翅，而且菜式也是直呼直令，不像广东菜馆千奇百怪的菜名，令人如坠五里雾中。如此看

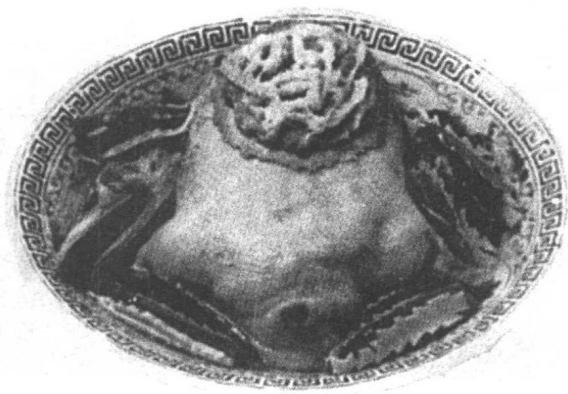


图一：乾隆年间的皇家膳食单

图二：宫廷宴席中的“大碗菜四品”



燕窝庆字口蘑肥鸡



燕窝贺字三鲜鸭子



燕窝年字锅烧鸭子



燕窝新字什锦鸡丝

来,所谓天府的盛食珍味,不但稀松平常,平心而论,比起现在台北一桌八千一万元的酒席,讲材料,论花式,以及精巧细致,还有所不及呢!

是否这一席寿筵,是日常例菜之外,特别增加的,那就不得而知了。至于传说慈禧晚年,每餐增到一百二十八碗之多,衡诸进膳用五到七张大八仙桌的事实,可能不及,照一百零八品定例菜之外,加上皇后妃嫔,以及如王府近臣一处孝敬老佛爷一两样佳肴,健饭加餐,那五蕴七香,百味盈前也是颇有可能的。

从前曾经听在御膳房当差的老年人说过,内廷的厨房,原本叫御膳房,到了慈禧六十大庆,才把御膳房改名寿膳房。在御前当差,都是些老油子,凡事无例不增有例不减,不求有功,但求无过,一切率由旧章,恪遵往例,不是上边亲传口谕,绝没有人标新立异,做一道新菜式呈献御前的。

自从御膳房改称寿膳房后,不知那位会出点子的高明之士,把所有杯盘碗盏,匙箸盅碟,以及饮食用的餐巾桌单,一律重烧,另织,再制,图案以寿为主,什么万寿无疆啦,寿山福海啦,五福捧寿,美意延年啦,真是龙纹凤锦华缛夔绝,甚至瓷甌、椀、盒、金扉、朱牖也要烧成漆上五福捧寿图案。官中老太监常说:“本来贵为天子,富有四海,所日夜馨香祈祷者,就是希冀自己成为不老神仙,所以目所见长生,耳所闻不老,周围左右,处处都是寿字,取其吉祥而兆大年。”就这样一来不要紧,不知道耗费多少国帑,造福了多少办差人员。

宣统冲龄入承大统,虽然没有跟隆裕皇后一同用膳,可是要按祖制一百零八品传膳,实嫌过分靡费,于是从权减为二十六品。后来清廷逊位,宣统仍住紫禁城时期,宣统有隆裕太后四位太妃,每餐的例赏,也有四五十品,堪称罗列满前啦。据说宣统从小最爱吃端康、敬懿两位太妃赏的菜,御膳房每天的例菜,几乎连筷子都懒得动,所以每次传膳,须是把各宫送来的加菜,

放在最跟前伸手可及的地方。

内廷御膳房设在大内遵义门长巷内南三所，距离宣统用膳的养心殿已经很远，离端康太妃的永和宫更远，离敬懿太妃的储秀宫、庄合太妃的永寿宫、荣惠太妃的长春宫三处也不算近，因之无论什么盛食珍味，摆上膳桌，就是用水碗暖锅，也不过即之微温而已。有人说，那不会把御膳房搬到比较适中的地方吗？据说慈禧第二次垂帘，曾有搬迁御膳房拟议，当时内务府以掖庭关防，向来异常严密，御膳房的厨师杂役人等，品流庞杂，向例是不准跨进遵义门一步的。御膳房在传膳之前，早把所有菜式全部割烹就绪，分别盛在不怕烧的有盖钢碗或砂煲子里，放在极厚的热铁板上，上面再盖一张同样铁板，下面用炭火烘烤着，抬到遵义门，及门而止，交给当值的小太监抬进内宫，一声传膳，撤去铁板，菜肴倒在细瓷器皿里盖上银盖，排列御前，如果是熬煨烩炖的菜尚不太凉，如果是煎炒烹炸的菜，全都失香走味回软，滋味如何就不问可知了。为了传膳方便，御膳房搬进内宫，自属正办，可是后宫警蹕，稍有差错，内务府深感职责太重，把搬迁寿膳房的预算，列了一个惊人数字，居然把慈禧的计划打消。有人想到早年富贵大家族，大厨房是供应例菜大锅菜，各房都有自己小厨房做小锅菜，难道内庭各宫不会设个小厨房吗？清宫定制各官只准设茶水炉供应热水，以慈禧的飞扬跋扈，在圆明园、颐和园、游异山庄可以随心所欲，紫禁城里，祖训皇皇，多少还要有所顾忌，不敢嚣张跋扈擅违祖训呢！

有人想到民国肇建，溥仪虽仍住紫禁城内，每日三餐应当有所改善，不像做皇帝时再吃华而不实的饭了。当年北京故宫博物院刚刚开放让人参观的时候，永寿宫玻璃柜里陈列溥仪出宫前的午膳菜单，计开：“口蘑肥鸡，三鲜鸭子，五络鸡丝，炖肉，炖肚肺，肉片熬白菜，黄焖羊肉，羊肉熬菠菜豆腐，樱桃肉山药，炉肉炖白菜，羊肉片氽小萝卜，鸭条熘海参，熘鸭丁腐皮，烩葛

仙米，烧茨菇，肉片焖玉兰片，羊肉丝焖疙瘩丝，炸春卷，韭黄炒肉丝，熏肘花，小肚，卤煮炸豆腐，烹掐菜，花椒炒白菜丝，五香丝，祭神肉片汤，白煮赛动，煮白肉。”这个菜单，一共二十八品，有冷盆、热炒、大菜连点心，甭说燕翅紫鲍，就连鱼虾海味也未列入菜式，不但粗劣平常，简直不成格局，除菜式较多之外，似乎比中上人家的饭菜，还有逊色呢！

满汉全席的由来、 品式、演变与传说

一谈菜式大家就会想到满汉全席，记得1978年，日本有一家电视台，为了摄制一部烹饪影片，在香港“国宾大酒楼”订了一桌满汉全席。这桌盛筵动员了二十二位港九名厨，由当年两广水师提督李准的厨师主厨，并由岭南烧腊名家赵不争襄助，烹制了七十几道名菜，分成两日四宴。四宴各有名堂，计为“玉堂宴”、“龙门宴”、“金花宴”、“鹿鸣宴”，从十一月二日中午开始吃起，直到第二天午夜才吃完散席，全部费用花了十万元港币。据参观过的人形容餐厅布置，云母螺甸琼枝台椅，案上除了官哥定汝、树石盆栽、宫薰炉鼎之外，环壁彩仗紫丝帔 锒各缀蒔卉鲜葩。盛筵宏开，八音竞奏，雅乐迎宾，并由长袍马褂堂侍，高唱芳衔，依序在芬芳滢郁、水泛柔香、犀玉镂金水盘中净手，然