

民国杭州饮食

何宏 / 著

民国杭州研究丛书

杭州出版社

杭州饮食

著

杭州市哲学社会
科学规划重点课题

民国杭州研究丛书



杭州出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

民国杭州饮食 / 何宏著. — 杭州 : 杭州出版社,
2012. 11

(民国杭州研究丛书)

ISBN 978-7-80758-681-4

I. ①民… II. ①何… III. ①饮食—文化史—杭州市
—民国 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第266755号

民国杭州饮食

何 宏/著

责任编辑 陈晓蓓

装帧设计 杭州乾嘉文化艺术有限公司

出版发行 杭州出版社 (杭州市西湖文化广场32号)

电话: 0571-87998167 邮编: 310014

印 刷 浙江省邮电印刷股份有限公司

开 本 710×1000 1/16

印 张 21.25

字 数 313千

版 次 2012年11月第1版 2012年11月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-80758-681-4

定 价 51.00元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

“民国杭州研究丛书”编辑委员会

主 任 孙忠焕

副主任 赵光育 熊恩生 宋 涛 袁成毅 王利民

委 员 (按姓氏笔画排列)

方新德 陈江明 张学继 项文惠 夏卫东

倪素浓 陶水木

主 编 孙忠焕

副主编 宋 涛 袁成毅 王利民

总 序

民国时期是我国纷繁错综之秋，杭州和其他城市一样，经历了革命、发展、抗战、内战和解放的历程，在历史风云的挫折蹒跚中开始了近代化的发展道路。民国杭州是这一时期我国政治经济版图上的重要城市，涌现出了众多知名人物，也发生了不少举国瞩目的大事。

1911年杭州光复，结束了清王朝在浙江的统治，随后不久杭州又成为新旧军阀统治浙江的据点和中心，相继建立了政权。经过辛亥革命的洗礼，杭州顺应民主和时代的潮流，在经济和文化方面取得了一些成就。辛亥革命一定程度上提高了民族资产阶级的政治地位和社会地位，激发了他们投身近代民族工业的热情，在杭州以丝织业为主的轻工业有了迅速发展，并开辟了城站新商业区和湖滨新市场，形成了都市新的商业格局。受革命思想的激励，杭城出现不少近代报刊，为积极传播各种新思想、新文化发挥了作用；随着近代教育制度的改革，教育事业迅速发展，各式新式学堂纷纷建立；浙江图书馆的创办更是杭州乃至全省文化事业中的一件大事。这些变化与发展进一步推升了杭州在全省的地位、在全国的影响。出于革命和建设的需要，光复后杭州开始拆除钱塘门至涌金门的城墙以及剩余旗营，进行大规模的城市道路建设。这项计划打开了封闭的城市空间，加速了杭州城市空间变化。屏障拆除之后，西湖便融入城市之中。这样，西湖从郊外

景色转变为城市景区，用当时杭州居民自己的话来形容：“西湖搬进了城。”

1927年，南京国民政府改革地方建置，浙江省政府划杭县所属城区和部分郊区设立杭州市，组建市政府，奠定了杭州作为现代城市的基本框架。杭州建市后，各项事业迅速发展。1929年，浙江省政府为了“奖励实业、振兴国产”，即在杭州举办了首届西湖博览会，促进了工商业和旅游业的发展。本次活动盛况空前、影响深远，是近代以来中国内地举办的最大规模博览会，被誉为中国会展业的开端。以西博会为契机，杭州开始了近代城市建设，城市外围交通路网相继建成，市政设施建设全面启动，公共汽车、自来水厂和电厂等城市公用设施应运而生，改善了市民的 living 环境。这一时期，杭州是东南地区农产品的集散地和工业品的中转地。伴随新兴商业街区的形成，杭州商贸日益繁荣，金融业更是在全国处于领先地位。随着社会发展和市民生活的需要，出现了戏院、电影院、体育场等近代文体场馆。旅游业快速发展，国内游客每年达百万以上；除政界要人、富商大贾、文人雅士频繁来杭外，也不乏来自外国的游客。

1937年12月，日本侵略者占领杭州，杭州进入八年沦陷时期，城市的近代化进程就此中断。在日伪的统治下，杭州遭到了空前的浩劫，工商业受到重创，大批学校迁避他乡，文化教育设施和名胜古迹被大量破坏。

1945年8月，抗日战争取得了胜利。杭州与全国其他城市一样，获得了一个发展的重大机遇。杭州的工商界人士筹措资金准备大干一场。但是，重大的发展机遇转瞬即逝。由于蒋介石发动大规模内战，惊人的战争费用，导致政府滥发钞票，引发物价飞涨，货币贬值，金融崩溃。杭州的近代化进程再次遭遇重大挫折。

1949年5月3日，中国人民解放军进入杭州城。杭州的解放，使杭城进入了一个全新的历史时期。

纵观民国杭州这段历史，尽管近代化的进程艰难曲折，但成果还是显著的：杭城逐渐向近代型城市转变，城市规模不断扩大，城市空间布局日趋完善，工商业有较大的发展，文化教育事业更是迈进了近代社会。但是，我们也注意到，由于民国时期的执政者不愿也不敢去触碰封建的土地制度，所以那时的发展是畸形的，广大的农民生活没有多大改善。

历史证明，社会的发展一般是以螺旋式上升的形式进行。杭州在民国时期的发展也是如此，它的发展并非一帆风顺。我们解读城市的历史，除了溯源经济、政治、军事、社会和文化等因素外，应将城市放在历史的坐标上综合对比研究，从中寻出历史发展的轨迹。

历年来，杭州市政协非常重视对民国杭州历史文化的挖掘与研究。除征集、出版大量民国“三亲”史料之外，1997年6月由第四届杭州市政协主席周峰主编的《民国时期杭州》正式出版，填补了民国杭州史研究的许多空白。2009年11月，杭州市政协文史委、杭州文史研究会会同民国浙江研究中心共同举办了“民国杭州研究学术论坛”，省内外80多位专家学者对近代化进程中的民国杭州历史进行了广泛而深入的研讨，取得了一系列重要成果，在学术界和社会上产生了广泛积极的影响。2010年9月，杭州文史研究会与市社科规划办合作，推出了“民国杭州研究”重点专项研究招标课题。经过专家评审，有20个项目获得正式立项。

现在呈现在读者面前的这套“民国杭州研究丛书”，即是“民国杭州研究”专项课题的成果展示。总的来说，这套丛书具有三个特点：一是内容全面。丛书涵盖了民国杭州政治、经济、文化和社会发展的方方面面。二是体现了历史研究的新趋势。20世纪90年代以来，社会史、文化史研究等成为史学研究的热门领域，这个特点在这套丛书中也得到了体现。三是具有强烈的问题意

识和当代意识。丛书各作者期望通过对民国杭州历史的研究来为当下杭州发展的实践服务。

在这套研究丛书推进的过程中，杭州文史研究会始终坚持严要求、高标准的宗旨，从具体每一部书的研究思路到写作提纲再到成稿，都组织民国史研究领域的专家学者进行严格评审，各位作者根据评审意见数易其稿，不断完善。所有这些，都为了力求达到一个总的目标：要使这套民国杭州研究系列专著在学术上能够经得起检验，在一定时期内体现民国杭州研究的最高水平。至于是否达到了这个目标，有待于各界人士的评论指正。但有一点是可以肯定的：这套民国杭州研究丛书的推出，必将对以后的民国杭州研究产生积极的影响。今日杭州是历史杭州的传承和发展。民国时期是距离现在最近的一个历史阶段，对这个历史时期的纵深研究，不但大大丰富了杭州的历史文化，而且其所揭示的历史轨迹能够为当前杭州经济、社会、文化和城市建设等各项事业的发展提供很好的借鉴，也可为杭州的科学发展提供强大的精神动力和智力支持。

孙忠焕

2011年7月于杭州

目 录

总 序	孙忠焕	001
绪 论		001
第一章 日常食物：粮食		015
第一节 粮食与经济		015
第二节 粮食与社会动乱		028
第二章 基本食材及供应		037
第一节 粮油及其制品		037
第二节 调味品		046
第三节 动物性副食品		050
第四节 植物性副食品		062
第五节 南北货		070
第三章 市民饮食生活		074
第一节 菜市场		074
第二节 街巷的叫卖		079
第三节 厨房		094
第四节 餐桌		104

第五节	街头填腹·····	114
第六节	水·····	118
第四章	特殊人群的饮食·····	127
第一节	无欲的滋味：素食·····	127
第二节	甚清洁：清真饮食·····	136
第三节	意外的鲜味：游客饮食·····	145
第四节	人不像人：乞讨生活·····	159
第五章	饮食民俗·····	165
第一节	岁时食俗（上）·····	166
第二节	岁时食俗（下）·····	174
第三节	人生礼仪食俗·····	182
第四节	鹿鸣宴礼仪·····	193
第六章	餐饮业·····	196
第一节	餐饮业概况·····	197
第二节	餐饮店例说·····	212
第三节	西餐·····	237
第七章	名菜点·····	245
第一节	名菜点·····	245
第二节	名菜的总体特征·····	260

第八章 茶和酒.....	269
第一节 茶.....	269
第二节 酒.....	296
结 语.....	308
主要参考文献.....	312
后 记.....	323

绪 论

第一节 学术史回顾

一、饮 食

在《现代汉语词典》里，饮食的义项有两个：一是名词性的，指“吃的和喝的东西”，强调的是名称；一个是动词性的，指“吃东西和喝东西”，强调的是动作。

在英文中，饮食的概念可以有以下表达方法：“food and drink”意即“吃的和喝的东西”；“bite and sup”则是指“吃东西和喝东西”；“diet”意即“通常所吃的食物”，也可以指“日常的膳食”；“dietary”当形容词用是指“饮食的”，当名词用是指“规定的食物”或“饮食之规定”。

从这些有关“饮食”的解释中，我们可以看出，“饮食”一词的基本语言学含义比较简单，无非就是吃喝的东西或吃喝的动作。但我们深究起来，“饮食”就变得复杂了。饮食如果仅仅是吃饱喝足，为什么在吃饱喝足的同时，有这么多繁文缛节？为什么一种食物对一个地方的人来说是天赐美味，而对另一个地方的人来说则敬而远之，甚至有的地方更是避之不及呢？有人为吃什么而苦恼，而有人却为吃不饱而烦恼。饮食本身是一种本能，而吃什么，如何吃，在哪里吃，则体现出不同族群的不同特点，体现出文化性。

赵荣光曾明确地给出过饮食文化的定义：“饮食文化是指特定社会

群体食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术，以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学，即由人们食生产和食生活的方式、过程、功能等结构组合而成的全部食事的总和。”^[1]我们认为，这个判断符合饮食文化所涉及的基本范畴。

在一个特定的社会群体（大至国家、民族，小如部落、村寨乃至家庭）中，人们的饮食行为在特定的自然、社会环境因素的影响下而形成了种种属于本群体的特色，反过来这些特色也成为了特定群体的文化标识——与其他群体的不同之处。当以一个特定的社会群体作为人类文化研究对象时，其饮食行为自然也就成了文化研究基本内容之一。正是在这个意义上，人们常常将与人类饮食活动相关的诸事项称之为“饮食文化”。

应该注意的是，饮食文化的研究分析一般是以特定的群体为对象而展开的，空泛地讨论“人类饮食文化”通常是没有什么实际价值的。就一个特定的时空来研究饮食，可以从一个侧面反映出当时当地的政治、经济、文化等诸多领域内的事项；透过饮食，可以考察人的思想、感情、宗教以及人和人如何相处等等。著名的人类学家张光直就曾说过：“到达一个文化的核心的最好方法之一，就是通过它的肠胃。”^[2]

中国人开始对传统文化进行深刻反思，应当说是在资产阶级民主思想发生以后，尤其是近代西风东渐和民族先驱“睁眼看世界”以后。很显然，中国饮食文化的研究，一方面要跳出传统的文学之士余暇笔墨的模式，另一方面更要用近代科学来武装研究者的头脑。而这两者在封闭的传统文化空间中是难以办到的，西方文化则给了我们新的方法、新的力量。中华民族饮食文化的科学研究，如同历史文化其他专项研究的开展一样，基本上是20世纪以来的事情。

中国饮食文化研究始于1911年出版的张亮采《中国风俗史》一书。在该书中，作者将饮食作为重要的内容加以叙述，并对饮食的作用与地

[1] 赵荣光：《中国饮食文化概论》，高等教育出版社2003年版，第2页。

[2] K.C.Chang:《Food in Chinese Culture:Anthropological and Historical Perspectives》，Yale University Press, 1977. P2.

位等问题提出了自己的看法。民国时期虽有一些有关饮食方面的著作或论文,但是从民食角度来谈,全面研究饮食状况的几乎没有。

中华人民共和国成立后至1979年的30年时间里,中国大陆由于各种政治运动的不断开展,中国饮食史的研究也受到了严重的影响,基本上处于停滞状态,发表的论著屈指可数。这个时期台湾、香港地区的中国饮食史研究处于缓慢发展阶段,虽然有一些,但并不多。进入20世纪80年代,中国饮食史研究开始进入繁荣阶段,大量饮食文化研究的论著和论文出现。

中国饮食文化近现代研究的兴起,并非在中国大陆,也并非是以华人为中坚力量率先开展起来的。严格地说,中国食文化的研究在近现代的兴起,是由日本学者率先开始并以日本学者为主力队伍的。在日本学者之后,是海外华人学者和部分对中国文化充满兴趣的欧美学者对中国饮食文化的研究,这些学者主要集中在美国和欧洲。这些用“他者的眼光”看待中国饮食文化的著作可以给我们新视角、新思路、新方法的启迪。^[1]

二、民国饮食

饮食文化研究中对古代和当代的饮食现象相对研究较多,相比较而言,对民国时期的饮食研究较少。虽然对这方面的研究相对较少,但总体质量较高。

徐海荣主编的《中国饮食史》^[2]六卷共分十五编,其中第十四编是《民国时期的饮食》,分为《民国时期的食品原料》《民国时期的饮食生活和风尚》《民国时期的饮食业》《民国时期的茶酒文化》《民国时期食品原料出口及海外的中国餐馆》《民国时期的西式餐馆与番菜》《民国时期的饮食器皿》《民国时期的饮食学研究与实践活动》等八章,对民国时期的饮食研究比较全面,但感觉线条比较粗,所列材料似

[1] 赵炜、何宏:《国外对中国饮食文化的研究》,载《扬州大学烹饪学报》2010年4期。

[2] 徐海荣主编:《中国饮食史》(六卷),华夏出版社1999年版。

乎不具代表性。

倒是唐艳香的《饭店与上海城市生活（1843—1949）》^[1]对晚清和民国时期上海的餐饮业做了详尽的论述，把上海各帮菜馆的时空交替看成是上海城市发展的风向标，考察城市社会发展与菜馆业变迁、城市空间拓展与菜馆分布区域演变以及上海的各帮菜馆；把上海的西餐馆作为中西文化交流与互动的平台，考察了西餐在上海的发展历程、西餐馆在上海的空间变迁以及中西文化如何交流和互动；把饭店作为上海城市生活的多样化与多功能化的空间，既是饮食空间，也是社会活动空间、娱乐空间，又是体察风情世味的窗口。

王笛的《茶馆：成都公共生活和微观世界（1900—1950）》^[2]应该说是饮食文化研究的一部力作，可说是新文化史和微观史取向在中国史研究上的一个实践，以20世纪上半叶成都茶馆作为解剖对象，理解茶馆的社会、文化、政治角色，不仅从微观角度了解成都，而且对认识20世纪中国城市、城市社会以及与中国政治之关系都将有所裨益。微观历史研究取向可以引导我们进入城市的内部，茶馆提供了研究下层民众活动的一个重要空间，在那里我们可以仔细考察他们日常生活的细节。

三、杭州饮食

杭州地区自唐宋以来，就是中国经济、文化发达的地区之一。宋室南迁，中国的政治中心又有一百多年在杭州。从饮食文化领域来考察，杭州及周边地区以丰富的物产为物质基础，以厚重的传统为文化底蕴，带来了饮食的兴旺和饮食文化的发展。在古人为我们留下的饮食文化典籍中，杭州人或主要活动在杭州的人写的占了相当多的部分。让我们回顾一下这些和杭州相关的饮食古典文献。

赞宁《笋谱》 赞宁（919—1002），北宋僧人，佛教史学家。俗姓高。吴兴德清人。后唐天成年间在杭州祥符寺出家。《笋谱》一书分

[1] 唐艳香、褚晓琦：《近代上海饭店与菜场》，上海辞书出版社2008年版。

[2] 王笛：《茶馆：成都公共生活和微观世界（1900—1950）》，社会科学文献出版社2010年版。

五部分记述笋的名称、产地、品种、历史与烹饪方法等，是我国最早的有关笋的百科全书之一。该书有三方面特点：重视食笋方法的搜集记录，关于笋的烹饪方法，作者归纳了煮法、蒸法、煨法等；注意饮食文化的记录，书中介绍了多则古人食笋的典故、诗文与趣事，增加了文化内涵；对浙江出产的笋介绍比较详尽。

朱翼中《北山酒经》 朱肱，字翼中，号大隐翁，乌程（今湖州）人。元祐三年（1088）进士，曾为奉议郎。后隐居杭州，研究酿酒与医学。《北山酒经》又名《酒经》，共三卷。首卷为总论，中卷谈制曲，三卷记酿酒。其总论部分实际是谈我国酿酒技术的发展概况；中卷主要记各种曲的制法，有香泉曲、香桂曲、金波曲、豆花曲、玉友曲、白醪曲、小酒曲、真一曲、莲子曲等；三卷主要谈酿酒，提到的名酒有白羊酒、地黄酒、菊花酒、醪醑酒、葡萄酒、煨酒、思春堂酒、云腴酒、琼液酒、羊羔酒、蜜酒、雪花肉酒等等。本书是我国较早的酿酒专著。

林洪《山家清供》 林洪，字龙发，号可山人，林逋七世孙，南宋中后期人。其先祖林逋（967—1028），北宋诗人，字君复，钱塘（今杭州）人。杜甫《从驿次草堂复至东屯茅屋诗》中有“山家蒸栗暖，野饭射麋新”。此书名为《山家清供》，即杜甫诗中的“山家”“野饭”，意为山居家庭待客用的清淡饮馔，从而点明此书所述饮馔的特点。上卷列举饮馔47种，下卷列举饮馔57种。所述以素食为主，亦有少量的荤菜，如饭、羹、汤、饼、粥、面、糕、脯、肉、鸡、鱼、蟹等。其中有不少是用中草药加工制配的饮食饮馔。每卷之下，各以饮馔名称标目，目下叙述名称的由来或典故、用料及烹饪方法，并引诗句评语说明其特色。该书中所收菜点，有许多构思别致、取名雅丽的品种。如“蟹酿橙”“莲房鱼包”“山家三脆”“山海兜”“玉灌肺”“拨霞供”“东坡豆腐”“梅粥”“蓬糕”“金饭”“梅花汤饼”“雪霞羹”等。

高濂《饮馔服食笺》 高濂，字深甫，号瑞南道人，湖上桃花渔，钱塘（今杭州）人，生卒年月不详。曾任鸿胪寺官（职掌朝祭礼仪之赞导），明万历年间居杭州。著作有传奇、散曲多种，诗文集和《遵生八

笺》。《遵生八笺》计十九卷，其中包含《饮饌服食笺》。《饮饌服食笺》为《遵生八笺》中的第十一、十二、十三卷。第十一卷为卷上，包括序古诸论、茶泉类专论十三则，汤品类三十二种，熟水类十二种，粥糜类三十八种，粉面类十八种，脯蚱类五十种及治食有方专论一则；第十二卷为卷中，包括家蔬类五十五种，野蔬类九十一一种，酿造类二十八种；第十三卷为卷下，包括甜食类五十八种，法制药品类二十四种，神秘服食类四十五种。计三卷十二类二百五十三方，专论一十五通。高濂的《饮饌服食笺》内容丰富、搜罗广泛；各种食品制法简明，便于仿制，特别是不少失传的品种，更值得挖掘；保持有较多的服食方，可以为今人研究道家饮食提供资料。《饮饌服食笺》是明代重要的饮食著作。

李渔《闲情偶寄（饮饌部）》 李渔（1611-1680），原名仙侣，字谿凡，号天徒，中年改名李渔，字笠鸿，号笠翁，兰溪人。明万历年间生，卒于清康熙年间。年轻时中过秀才。入清后，绝意仕途，从事传奇小说创作、导演及经营书店等活动。是清代著名的戏曲理论家。《闲情偶寄》共分词曲、演习、声容、居室、器玩、饮饌、种植、颐养八部。《饮饌部》中，分“蔬食第一”“谷食第二”“肉食第三”及附录“不载果实茶酒说”等部分。在“蔬食第一”中，除理论论述外，还写到了笋、蕈、菰、菜、瓜、茄、瓠、芋、山药、葱、蒜、韭、芥辣汁等十四种食品，在“谷食第二”中，除理论论述外，还写到了粥、饭、汤、糕饼、面、粉等食品；在“肉食第三”中，除理论论述外，还写到了猪、羊、牛、犬、鸡、鹅、野禽、野兽、鸭、鱼、虾、蟹及零星水族等。总的看来，《闲情偶寄（饮饌部）》中收录的菜点品种并不多，涉及的烹饪方法也很少，但是，其中的理论部分却有不少真知灼见。主要表现在重蔬食，尚真味，主清淡上。

袁枚《随园食单》 袁枚（1716-1797），字子才，号简斋，晚号随园老人，钱塘（今杭州）人，清代著名文学家。四十岁起就退隐于南京小仓山房随园，论文赋诗，享文章之盛名达五十余年。他一生著有《小仓山房诗文集》《随园诗话》等三十余种。袁枚还是一位有丰富经