

民国名士

舌尖上的豪迈与洒脱

海内前瞻者，亦为美食狂

周小蕾◎著



 北京工业大学出版社

中国书画函授大学
建校二十周年纪念册

中国书画函授大学建校二十周年纪念册

CHINA CORRESPONDENCE UNIVERSITY OF PAINTING AND CALLIGRAPHY
20th Anniversary Album

中国书画函授大学建校二十周年纪念册

民国名士

舌尖上的豪迈与洒脱

海内前瞻者，亦为美食狂

周小蕾◎著

图书在版编目(CIP)数据

民国名士舌尖上的豪迈与洒脱 / 周小蕾著. — 北京:
北京工业大学出版社, 2015. 1

ISBN 978 - 7 - 5639 - 4162 - 9

I. ①民… II. ①周… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 283426 号

民国名士舌尖上的豪迈与洒脱

著 者: 周小蕾

插 画: 林智勇

责任编辑: 钱子亮

封面设计: 许彦新

出版发行: 北京工业大学出版社

(北京市朝阳区平乐园 100 号 邮编: 100124)

010-67391722(传真) bgdcbs@sina.com

出 版 人: 郝 勇

经销单位: 全国各地新华书店

承印单位: 大厂回族自治县正兴印务有限公司

开 本: 880 毫米 × 1230 毫米 1/32

印 张: 7.375

字 数: 137 千字

版 次: 2015 年 1 月第 1 版

印 次: 2015 年 1 月第 1 次印刷

标准书号: ISBN 978 - 7 - 5639 - 4162 - 9

定 价: 28.00 元

版权所有 翻印必究

(如发现印装质量问题, 请寄回本社发行部调换 010-67391106)

序言

民国时期是崇尚个性自由与解放的时代。“海阔凭鱼跃，天高任鸟飞。”身处那个时代的人们没有考试的压力，没有工作的束缚，大可“八仙过海，各显神通”，无心插柳柳成荫，这样反而促进了精英的多样化。精英名士们不仅做派有文化，吃得也有文化，难怪有人说“民国之后再无‘吃家’”，此话不无道理。

虽然现代美食日趋多样化、精细化，

但培育吃家的土壤和环境正在慢慢消逝。有人说过：“所谓吃家，并不是非要如袁世凯、张作霖等那般。真的吃家，是吃得讲究而且有文化。不一定要吃很多东西，但必须吃得有品位。”那么问题也随之而来：民国为什么有那么多吃家？

原因有二。首先，民国的大厨都是顶级的。随着清王朝覆灭，天子贵胄退出历史舞台，脱下华丽的衣袍成为庶民。那些曾经侍奉过天子贵胄的御厨们便因一技之长被各大酒楼高薪聘用，自此皇家御膳便揭开了神秘的面纱。“还俗”的大厨们在民间就地取材，将各种平日里常用的食材与精湛的手艺相结合，改良版“宫廷御膳”便飞入寻常百姓家，身处民国上层社会的名士们自然口福不浅。

其次，民国名士们自身素质高。关于“名士”一词，《礼记·月令》有如此解释：“勉诸侯，聘名士。”郑玄注：“名士，不仕者。”所以，名士不仅有极高的社会地位，还有相当的文化气质，他们不随波逐流，也无心于仕途，只关注平日的的生活。古来圣贤皆寂寞，是真名士自风流。如此一来，“吃”就自然而然地被摆上了台面，借着相对优渥的经济条件，对生活质量和餐饮要求颇为考究的名士们自然要下一番功夫请来几个对胃口的“私厨”照料自己及家人的日常饮食。名士的圈子毕竟是小的，推杯换盏之间食疗养生之道也交流得差不多了，于是民国的名士们更卖力地研究起美食文化了。

第一章

寒夜客来速耀东

第一节 故乡记忆在舌尖

2

第二节 来北京贴秋膘

8

第三节 上海「德兴馆」

13

第四节 西游之路

19



第二章

东北少帅张学良

第一节

笑品人生滋味

26

第二节

常常想念酸黄瓜

33

第三节

一生都爱虾

38

第四节

豆腐炖鱼

43



第三章

民国大饕唐鲁孙

第一节

憩虹庐的粉果

50

第二节

新法炸酱面

56

第三节

扬州荆肉

61

第四节

令人难忘谭家菜

67



第四章

梁实秋的美食记忆

第一节 鲜红艳丽的火腿片儿

74

第二节 多样的饼

80

第三节 喜气的春饼

86

第四节 老北京的酱菜

91



第五章

第一吃家谭延闿

第一节 政坛「不倒翁」与湘菜情缘

98

第二节 美食家的家厨

104

第三节 南北谭家菜

109

第四节 大院长也开小餐馆

114



第六章

总统美食家

第一节 「共和」与「吃」的关系

122

第二节 补的学问

130

第三节 豫菜的魅力

137

第四节 日常饮食里的新花样

143



第七章

美食何处不相逢

第一节

苏湖熟，天下足

150

第二节

花开江苏菜

154

第三节

每饭不忘愿同嗜

162



第八章

汪曾祺的 真性情

第一节 「培养正气」的汽锅鸡

170

第二节 忘不掉的米线

176

第三节 故乡的咸鸭蛋

182

第四节 吃的轶事

187



第九章

京城玩家王世襄

第一节 最忆是糟香

192

第二节 烤鸭吃出北京味儿

197

第三节 焖葱

203

第四节 岁月破坏了味道

208

后记

215



第一章

寒夜客來速耀东

第一节 故乡记忆在舌尖