

民国

老味道

郑逸梅  
谈吃

郑逸梅  
著



盖聚物之天美 以养吾之老饕

乡情溢满烟火气 珍馐至味在人间  
品饌也是读书 治大国若烹小鲜

特邀青年设计师秧琪全新设计绘制  
以现代手法，完美诠释民国老味道



北方文艺出版社

# 民国老味道

——郑逸梅谈吃

郑逸梅  
著



图书在版编目 (CIP) 数据

民国老味道: 郑逸梅谈吃 / 郑逸梅著. -- 2 版. --

哈尔滨: 北方文艺出版社, 2018.1

ISBN 978-7-5317-4089-6

I. ①民… II. ①郑… III. ①散文集 - 中国 - 当代  
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 279726 号

民国老味道: 郑逸梅谈吃

Minguo Laoweidao Zhengyimei Tanchi

作者 / 郑逸梅

责任编辑 / 路 嵩 张贺然

装帧设计 / 博鑫设计

出版发行 / 北方文艺出版社

网 址 / [www.bfwy.com](http://www.bfwy.com)

邮 编 / 150080

经 销 / 新华书店

地 址 / 黑龙江现代文化艺术产业园 D 栋 526 室

印 刷 / 北京凯达印务有限公司

开 本 / 787 × 1092 1/32

字 数 / 80 千

印 张 / 10

版 次 / 2018 年 1 月第 2 版

印 次 / 2018 年 1 月第 1 次印刷

书 号 / ISBN 978-7-5317-4089-6

定 价 / 48.00 元



## 我的小天地

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”，我常铃用着。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。案头置列元杨铁崖自植松的小枯枝，秦阿房宫的瓦当，黄小松所藏三国吴主孙皓的建衡砖砚，计澹石的端溪蕉叶白砚，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、金西压等镌刻的竹扇骨，薛佛影的细雕象牙片等，这一系列的东两，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，终年抽苗着碧绿的叶子，读书写作之余，向它凝赏一番，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

## —— 盖聚物之天美 以养吾之老饕 ——

- |               |                   |
|---------------|-------------------|
| 豚蹄小谈 / 003    | 胆结石禁忌的食品 / 048    |
| 说说大闸蟹 / 006   | 我个人的进食 / 050      |
| 食品漫谈 / 010    | 我家的饮食生活 / 053     |
| 苏州的著名食品 / 012 | 我的起居注 / 057       |
| 啖 蟹 / 015     | 《康居笔记》所谈的饮食 / 059 |
| 谈山家十八熟 / 018  | 长寿的传说 / 062       |
| 吃在香港 / 021    | 饮与食 / 065         |
| 人是否能断食 / 045  | 各家的饮食 / 068       |

—— 乡情溢满烟火气 珍馐至味在人间 ——

- |                  |                 |
|------------------|-----------------|
| 徐卓呆啖豆饼 / 073     | 杨士骧喜啖羊肉 / 096   |
| 吃年夜饭 / 077       | 上海沦陷时期的食粮 / 099 |
| 儿时的食品回忆 / 081    | 姑嫂饼别饶风味 / 102   |
| 零 食 / 084        | 陶治孙嗜吃薄脆饼 / 106  |
| 董糖、韩糖和茶花女糖 / 087 | 农劲孙的养生术 / 110   |
| 吴稚晖喜吃锅贴 / 090    | 末代皇帝的伙食账 / 112  |
| 王季欢之啖蟹趣史 / 093   |                 |

—— 品饌也是读书 治大国若烹小鲜 ——

- |               |                |
|---------------|----------------|
| 饭会与粥会 / 117   | 饮食话旧 / 145     |
| 南社的几次聚餐 / 121 | 饮食小掌故 / 149    |
| 最后的一次宴会 / 125 | 吃饭掌故 / 152     |
| 养生之道 / 128    | 盘餐摭谈 / 154     |
| 养生赘谈 / 131    | 喜阅《食德新谱》 / 157 |
| 朵颐快语 / 134    |                |



—— 桃之夭夭 灼灼其华 ——

|           |           |           |
|-----------|-----------|-----------|
| 梨 / 163   | 梅 / 218   | 文 旦 / 265 |
| 菱 / 167   | 杏 / 221   | 菠萝蜜 / 268 |
| 柿 / 170   | 葡 萄 / 223 | 木 瓜 / 270 |
| 栗 / 174   | 枇 杷 / 227 | 瓜 / 273   |
| 甘 蔗 / 178 | 荔 枝 / 231 | 藕 / 276   |
| 荸 荠 / 182 | 芡 实 / 237 | 橄 榄 / 279 |
| 西 瓜 / 186 | 无花果 / 240 | 香 橼 / 282 |
| 苹 果 / 190 | 南 瓜 / 242 | 金 柑 / 285 |
| 香 蕉 / 193 | 枣 / 245   | 桔 / 287   |
| 银 杏 / 197 | 龙 眼 / 249 | 橙 / 294   |
| 胡 桃 / 199 | 石 榴 / 252 | 红 豆 / 298 |
| 桃 / 203   | 李 / 255   | 葫 芦 / 302 |
| 櫻 桃 / 208 | 槟 榔 / 258 |           |
| 杨 梅 / 214 | 椰 子 / 262 |           |



—— 盖聚物之天美 以养吾之老饕 ——







三牲以牛为太牢，羊为少牢，豚乃寻常进食之品，配牛羊成数而已，够不上为牢。

豚蹄为豚身最精华之处，分前蹄和后蹄。后蹄骨较少，故市肴者辄争购后蹄。煮法，有红烧，有白烧。红烧纯用酱油，白烧则用食盐，佐以腌肉或火腿，一以浓厚胜，一以清隽胜。旧时风俗，凡设宴，主人往往以红烧豚蹄为最后一道菜肴。实则汤饌纷呈，



客已饫饱，主人亲上豚蹄，客必起立称谢，说：“留为主人自用。”如此习为常例。吴中某乡尚俭约，以豚蹄之备而不食，未免浪费，于是异想天开，取木材造一伪豚蹄，髹以红漆，盛诸巨盎，望之俨然如真。宴末，主人以伪品进呈，客照例谨谢，道“不敢当”，则转呈它席。这样则一伪品，众席可用，一具已足，不求其副，且传之子孙，可用若干代。这种鬼把戏，主客心照不宣，岂不是一大笑话吗！

我是喜啖豚蹄的，从豚蹄引起我的思亲。我的慈母逝世已数十年，当时我供职沪北天通庵路上海影戏公司，专事编撰，即寓公司中，我弟润荪，侍母卜居沪南老西门的静修路。我每逢星期暇日，必进城探母，慈母知我喜啖豚蹄，亦必亲煮豚蹄以待，因此为之朵颐大快。如此若干年，这种感受，给我印象很深，香港中国文化馆辑刊《我的母亲》一书，我曾含泪写了一篇《舐犊情深的母爱》。

老年人应当多进蔬菜，少进肉类，可是我恰恰相反，背道而驰，每餐离不开荤腥，对于豚蹄仍喜下箸。媳妇高肖鸿是位医生，知道我心脏、胆囊都不健康，力



劝我少进肉食，但拗不过我嗜好所趋，未免偶尔也以豚蹄见饷，作为我笔墨辛勤的慰劳。可是在思想和行动上却引为是莫大的矛盾。



## 说说大闸蟹

蟹，几乎人人爱食，当今又是九雌十雄的啖蟹季节，不过，近若干年来，大闸蟹已是奢侈的代名词，在托办要事、难事时，大闸蟹又复成了开道铺路之佳物。寒舍是在哪一年最后一次吃的大闸蟹，已无法回忆。值此秋风起时，只能做些“持菊赏蟹”之举罢了。

我是苏州人，苏州人吃蟹，一般总在晚饭以后，因为如果先吃了蟹，不论再吃其他美肴，其



味总不及蟹肉鲜美。所以苏州家庭，倘若今天准备吃蟹，则晚饭小菜就简单些，并且留着些肚皮，以作美美地吃上一顿。吃蟹时，调料准备也是少不了的，事前将嫩姜切成细丝，用上好镇江香醋加上白糖拌匀，置一只大碗内，食用时每人用匙舀至自己面前小碟中。酒一般是用花雕，苏州人是很少饮白酒的，啤酒也不常用。阖家围桌而坐，剥剥、吃吃、谈谈，十分有趣。食毕，以紫苏熬汤洗手，可立解腥气。然后，每人再饮滚烫白糖姜茶一盅，既爽口又祛寒，肚内十分舒服。

吃蟹，为什么总称之为吃大闸蟹？因为当时苏州、昆山一带靠近阳澄湖的捕蟹者，他们在港湾间设置了闸门，闸用竹片编成，夜间挂上灯火，蟹见光亮，即循光爬上竹闸，此时只需在闸上一一捕捉，甚为便捷，这便是闸蟹名称之由来。但一般闸蟹只是普通的，大闸蟹却是特级大号的。我国水产中有对虾，也有对蟹，对蟹以一雌一雄对搭，成为一斤。从前的一斤是按老秤十六两计算，雄的约占九两，雌的为七两左右，苏州人称之为对子蟹。阳澄湖水质清澈，故而蟹也属清水大闸蟹，是真正上品。目前这种优质的闸蟹大多出