

张运林 编撰

名人之吃

岳麓书社



TS971
40

P

张运林 编撰
岳麓书社出版

名人之吃

——
中国饮食文化趣谈

责任编辑 刘 柯

封面设计 黄 朝

名人之吃

张运林 编撰

岳麓书社出版发行(长沙市河西新民路10号)

湖南省新华书店经销 湖南省长沙市华中印刷厂印刷

2000年5月第1版第1次印刷

开本:850×1168毫米 1/32 印张:7.75

字数:200,000 印数:1—3000

ISBN7—80520—995—2
I·506 定价:12.00元

如有印装质量问题 请与承印厂调换

厂址:长沙市人民路27号 邮编:410001

目 录

孙中山谈吃	(1)
毛泽东吃饭	(4)
蒋介石的饮食习惯	(17)
末代皇帝溥仪的饮食规律	(21)
周恩来与吃	(23)
朱德饮食记趣	(32)
邓小平食话	(34)
董必武酸甜苦辣都吃得	(37)
彭德怀食系人民	(39)
刘伯承情思家乡回锅肉	(41)
陈毅饮食漫记	(42)
陈云夸赞五芳斋汤团	(44)
陶铸罢吃	(45)
廖承志“我想吃肉”	(47)
袁世凯饮食刻板	(48)
朱启祯少学烹调	(49)
吴佩孚的食规	(51)
张作霖大帅府吃经	(53)
张学良少帅府宴席	(58)
汪精卫碰壁“谭家菜”	(61)
于右任题诗“鲑肺汤”	(63)

吴稚晖两粥一饭，小荤大素·····	(64)
李宗仁与“三军战鳌头”·····	(65)
张自忠的欢迎宴·····	(66)
张治中以家乡名菜宴请延安客人·····	(67)
宋美龄爱吃烤鸡、猪排、肥蟹·····	(68)
宋子文邀宴六华春·····	(69)
蒋经国“借菜”吃饭·····	(70)
顾祝同喜食虾爆鳝面·····	(71)
马叙伦与“马先生汤”·····	(72)
陈嘉庚喜爱乡土风味·····	(73)
马寅初的饮食特点·····	(74)
鲁迅饮食记略·····	(76)
陶行知与徽州毛豆腐·····	(81)
柳亚子素宴请鲁迅·····	(82)
郁达夫喜欢福建饮食·····	(83)
闻一多食重口味·····	(85)
林语堂的吃法·····	(89)
郭沫若饮食杂拾·····	(90)
张恨水饮食轶闻·····	(95)
“酒仙”叶圣陶·····	(97)
丰子恺只食鱼虾，最喜素食·····	(100)
周作人的食好·····	(102)
郑振铎话宴·····	(105)
朱自清吃在欧洲·····	(109)
郑逸梅的饮饌·····	(112)
老舍与北京风味小吃·····	(114)
吴晗饮食拾趣·····	(117)

美食家梁实秋	(119)
孙犁吃粥忆往	(135)
臧克家偏恋乡土味	(136)
汪曾祺钟爱食道	(138)
聂绀弩与周绍良两吃烤鸭	(141)
王蒙谈吃	(143)
端木蕻良细说辽菜家珍	(145)
陆文夫注重饮食境界	(147)
黄宗江喜生吃海蛎子	(149)
贾平凹对吃要求极低	(150)
张大千自称烹技更在画艺之上	(153)
齐白石简朴奉食	(157)
傅抱石喜海鳗忌兔肉	(159)
徐悲鸿从不挑食	(161)
方成过年食情	(163)
梅兰芳家宴不设酒	(164)
新风霞学做菜	(165)
马季自制“马家饼”	(168)
中国菜迷住英国女皇	(169)
彭祖善调羹以事奉尧	(172)
孔子食不厌精	(173)
齐王好食鸡跖	(175)
吴王僚命丧鱼肠剑	(176)
“沛公狗肉”“霸王别姬”	(177)
龙凤配	(178)
诸葛亮制蔓菁	(179)

莼羹与鲈脍，秋兴最宜长	(180)
五祖素菜	(181)
唐太宗醋芹待魏征	(182)
尉迟恭正月十四吃糟羹	(183)
唐玄宗禁食鲤鱼，钟情“西施舌”	(184)
晁衡鲑鱼寄深意	(186)
唐代“烧尾宴”及其他	(187)
豆皮溜耙治李亨	(189)
宋人爱吃螃蟹	(190)
赵匡胤“大救驾”	(191)
王安石吃菜就近	(192)
东坡肉	(192)
沈括论食	(195)
文同胸有成竹	(196)
林洪“拨霞供”	(197)
“金屋藏娇”待抚台	(198)
和尚巧做鳊鱼粥	(199)
淮安蒲菜甲天下	(200)
渣江假羊肉汤	(201)
文天祥吃鸡	(202)
朱元璋恩记“瓢豆腐”	(203)
“游龙戏凤”朱厚照	(204)
朱千岁开斋	(205)
橘瓣鱼丸救钦差	(206)
王阳明爱吃鱼	(207)
黄道周与丁香鱼	(207)
努尔哈赤起名黄金肉	(209)

康熙膳事	(210)
乾隆饮食佳话	(211)
慈禧终日膏粱厚味	(214)
满汉全席大清国	(216)
“虾酱豆腐”诱总督	(217)
傅山制“八珍汤”伺母	(218)
母制烤鸡儿受益	(219)
名士名妓品名鸡	(220)
李渔制“八珍面”孝敬娘亲	(221)
曹雪芹嗜爱江南风味	(222)
纪晓岚叹赞珍味	(224)
郑板桥好吃狗肉	(225)
蒲松龄贪食美味	(227)
落魄县令巧制鸡	(229)
“状元馆”与“皇饭儿”	(230)
枫泾丁蹄	(231)
知县题牌“梓潼片粉”	(232)
“过桥米线”情意绵绵	(233)
小和尚敲出“敲鱼”来	(235)
浓情蜜意“和合包”	(236)
月牙尼姑面	(237)
帝王与箸箸	(238)
后记	(241)

孙中山谈吃

孙中山是中国革命的伟大先行者。孙先生以他对中国文化和中华民族的深厚感情，精研中国饮食烹饪，把它作为一个重要方面，列入了他的《建国方略》和三民主义中。孙先生明确指出，中国的饮食烹调是宝贵的文化艺术，冠于世界各国。道出了他科学的、卫生的饮食观，十分值得今人重视。

一、中国食品众多，营养丰富，饮食风尚符合科学卫生，高明于欧美各国。

孙先生在《建国方略》写道：“中国不独食品发明之多，烹调方法之美，为各国所不及，而中国人之饮食习尚暗合乎科学卫生，尤为各国一般人所望尘莫及也。”孙先生举例说：“夫中国食品之发明，如古所称之‘八珍’，非日用寻常所需，固无论矣。即如日用寻常之品，如金针、木耳、豆腐、豆芽等品，实素食之良者，而欧美各国并不知其为食品者也。至于肉食，六畜之脏腑，中国人以为美味，而英美人往时之不食也，而近年亦以美味视之也。”孙先生特别说到了猪血，“吾往在粤垣，曾见有西人鄙中国人食猪血，以为粗恶野蛮者。而今经医学卫生家所研究而得者，则猪血含铁质独多，为补身之无上品。凡病后、产后及一切血薄之人，往时多以化炼之铁剂治之者，今皆用猪血以治之矣。盖猪血之血为有机之铁，较之无机之炼化铁剂尤为适宜人之身体。故猪血之食品，有病之人食之可以补身，而无病之人食之亦

可以益体，而中国人食之不特不为粗恶野蛮，而极合乎科学卫生也。此不过食品之一耳，其余种种食品，中国自古有之，而西人所未知也，不可胜数也。”孙先生结论说：“单就饮食一道论之，中国习尚常超乎各国之上。此人生最重之事，中国人已无待于利诱势迫，而能习之成自然，实为一大幸事。吾人当保守之而勿失，以为世界人类之导师可也。”

二、中国的烹调技术是宝贵的艺术文明。

中国烹调技术虽有几千年的悠久历史，而将其视为一种宝贵的文化艺术，孙先生不失独具慧眼。他说：“夫悦目之画，悦耳之音，皆为美术，而悦口之味，何独不然？是烹调者，亦美术之一道也。”孙先生强调指出：“是烹调之术本于文明而生，非深孕乎文明之种族，则辨味不精，则烹调之术不妙。中国烹调之妙，亦足表明进化之深也。”孙先生引举事例说：“近代西人之游中国之地者以赫氏为最先，当清季道光年间，彼曾潜行各省而达西藏，彼曾著之游记，称道中国文明者不为一端，而尤以中国调味为世界之先。”

三、中国饮食烹调技术冠于世界。

孙先生说：“我中国近代文明进化，事事皆落人之后，唯饮食一道之进步，至今尚为文明各国所不及。中国所发明之食物，固大盛于欧美；而中国烹调法之精良，又非欧美所可并驾。”“昔日中西未通市之前，西人只知烹调一道法国为世界之冠；及一尝中国之味，莫不以中国为冠也。”孙先生又以自己生活在国外多年，亲历中国饮食烹调技术在世界各国深受欢迎，中国菜馆普遍发展的种种事实论述说：“近年华侨所到之地，则中国饮食之风盛传。在美国纽约一城，中国菜馆多至数百家。凡美国城市，几无一无中国菜馆者。美人之嗜中国味者，举国若狂。”“中国烹调之术不独遍传于美洲，而欧洲之大都会亦渐有中国菜馆矣。日本

自维新以后，习尚多采西风，而独于烹调一道就嗜中国之味，故东京中国菜馆亦林立焉。是知口之于味，人所同也。”

四、提倡因人而异，适量饮食，养生有道。

孙先生说：“且人之禀赋各有不同，故饮食之物宜于此者不尽宜于彼，治饮食之病亦各有异其术，不能一概而论也。唯通常饮食养生之大要，则不外乎有节而已，不为过量之食即为养生之要诀也。”孙先生认为：“食物之用，分为两种：一为燃料，素食为多；一为材料，肉食为多。吾人所食之物，八九成乃用之于材料。燃料之用有二：其一为暖体，是犹人之身体以御寒；二为工作，是犹工厂之烧煤以发力也。是以做工之人，需燃料多而食量大；不做工之人，需燃料少，食量亦少。倘足以供身内之燃料而有余，而其所余者及化成脂肪而蓄之体内，以备不时之需。倘不足以供身内之燃料，则生元（细胞）必取身内之脂肪，以供燃料；脂肪既尽，则取及肌肉。故饮食不充之人，立形消瘦者此也。”“材料过多，可变为燃料之用，而燃料过多，材料欠缺，则燃料不能变为材料之用。是故材料不能欠缺，必并损元气；材料又不可过多，倘多则伤脏腑。世之人倘能知此理，则养生益寿之道，思过半矣。”

孙先生还指出：“肉食本为构成身体之材料及补充身体之材料，元气所赖以存，为物至要，而不可稍为亏缺者也。然其所需之量，与身体之大小有一定的比例。如上所述者，所食不可过多，多则损多益少。故食肉过量而伤生者，独多于他病也。夫肉之度，老少当有不同，青年特长之人肉食可以稍多，壮年生长已定之人肉食宜减，老年之人则更大减。夫素食为延年益寿之妙术，已为日科学卫生家、生理学家所共认矣。而中国之素食，尤为适宜。唯豆腐一物，当与肉食同视，不宜过于身体所需材料之量。”

毛泽东吃饭

“这桌菜不是‘四星望月’吗？”

那还是土地革命时期，毛泽东在江西兴国领导农民打土豪，分田地，苏区根据地建设搞得轰轰烈烈。一次，毛泽东在农民陈其涵家吃饭，陈其涵为了招待毛泽东，尽家中所有，特地烹制了粉蒸鱼等五个菜，可陈其涵还是觉得没什么好菜，显得有些过意不去。他不无歉疚地对毛泽东说：“家里太穷，实在找不出什么好菜招待主席。”毛泽东听了亲切地对陈其涵说：“哎，已经够好的了，你看，这桌菜不是‘四星望月’吗！”从此，在江西就流传开了这道菜。粉蒸鱼，再配上四个菜，美称“四星望月”，一直流传至今，并发展成为江西的一道名菜。

“连碗里的辣椒都怕，还敢打敌人？”

毛泽东喜欢吃辣椒为世人所知。

毛泽东吃饭，从不计较吃什么菜，但不能少了辣椒。如果少了辣椒，他会感到索然无味，吃不下多少饭。他独自吃饭时，菜里总少不了辣椒，红得像血水一样的辣椒豆腐汤摆在他的面前，他怡然享用，用汤匙一勺一勺送入嘴里。

美国人斯诺当年在延安采访毛泽东时亲眼见过他吃饭，对他的嗜爱辣椒着实惊讶不已，这样描述说：“毛泽东有着南方人爱辣椒的癖好，甚至用辣椒夹着馒头吃。除了这种癖好外，他对吃的东西就很随便。”斯诺不知道，用辣椒夹馒头吃对毛泽东算不

得一回事，他吃西瓜还加辣椒末那才叫来劲。有人曾向毛泽东问及此事，他淡淡一笑说：“吃西瓜再加上自己爱吃的东西。”

中共资深领导人王稼祥的夫人朱仲丽是个医生，职业习惯使她一次终于忍不住这样问毛泽东：“主席，辣椒都染红了你的牙齿，难道你不怕辣？不怕咽喉疼？”

毛泽东听了仰头哈哈大笑，打趣地对朱仲丽说：“连碗里的辣椒都怕，还敢打敌人？”

“来碗红烧肉补补脑子”

毛泽东平常最喜欢吃的荤菜是普通的红烧肉。延安时期，环境恶劣，生活十分艰苦。听说红烧肉能补脑，出于对主席身体的关心，厨师便设法为他精心制作了这道菜。红烧肉就此成为毛泽东一生饮食中最爱吃的一道菜。这事还曾招来江青的不快，她讥笑毛泽东是个乡巴佬、土包子，一生只知道吃红烧肉。毛泽东不信她的邪，照吃不误。进中南海后每逢毛泽东感到疲劳至极，就吩咐说：“来碗红烧肉补补脑子。”

“今天让你来，主要是叫你尝尝我做的甜酒好不好”

也是在延安的时候。一天早上，曾当过毛泽东警卫员的吴吉清欢天喜地向毛泽东的住处走去。毛泽东听见院子里的脚步声，知道是小吴学习度假后看他来了，便走了出来，贺子珍抱着娇娇（李敏）跟在他后面。见了小吴，毛泽东很是高兴，对他说：“今天让你来，主要是叫你尝尝我做的甜酒好不好。”说着，他让小吴先到窑洞里去坐。

小吴听说有甜酒吃，还是主席亲自做的，高兴得不得了，嚷着要先看甜酒，径直向隔壁的伙房走去。一进伙房，小吴就闻见满屋子的甜酒香。主席做好的甜酒正放在锅台上，小吴忍不住

了，拿起勺子舀了就吃，边吃边咂巴着嘴说：“主席，真香，好吃，您手艺还真行！”毛泽东在一旁看着小吴的那副馋相，听他说话，乐得开心大笑。

见甜酒已经做好，小吴和炊事员开始忙着煮饭做菜，主席也亲自动手，一会儿烧火，一会儿剥葱，还不时关切询问小吴的学习情况，又向他们说起红军长征路上闹过的一些笑话，逗得几人笑个不停。饭菜做好了，毛泽东招呼他们一起围着桌子坐下，他装上满满一碗甜酒，放在小吴面前，然后才给自己装。又对小吴说：“今天你要放开吃，一定让你吃个够，吃个饱。”贺子珍在一旁接过话说：“是啊，小吴，你尽管放开吃，你吃得越多，主席就越高兴。我尝过了主席做的甜酒，味道是满不错的，比我做的还好，可是地地道道的家乡风味哟。”

毛泽东听了忙说：“哪里哪里，和你比，我还是有差距嘛，做甜酒，还是你的水平高。”

“哈哈！”窑洞里充满了欢快的笑声。

“金银元宝饭”

1946年2月，毛泽东住延安王家坪。那一天，毛泽东住的窑洞窗户坏了，管理科知道后派了一位60多岁的老木工前来修理。窗户修好时，正是吃午饭的时候，毛泽东执意要留下老木工一起吃午饭，他乐呵呵地对老木工说：“老人家，不要走嘛，我今天要让你享享口福，在我这里吃一顿‘金银元宝饭’。”

老木工听了觉得希奇，不知这“金银元宝饭”是个什么饭，不再推却，留了下来。

不一会儿，“金银元宝饭”端上来了，毛泽东邀老木工入坐吃饭。老木工一看，啥都明白了，原来这“金银元宝饭”就是小米掺了一点大米，还有几块红薯。老木工看看饭，又望望主席，

忍不住哈哈大笑起来。毛泽东也很开心地笑了，他一边给老木工装饭，一边说：“老人家，我这‘金银元宝饭’可是货真价实哟。小米为金，大米为银，这一块块的红薯就是元宝，包你味道不错，吃了四季发财。”

老木工听了毛泽东的话，越发乐不可支，开怀大吃起来。

枣园划拳行酒

在毛泽东的住地枣园，他的窑洞后坡紧挨着十几户老乡。每逢过年过节，毛泽东总要请这些老乡一起吃一顿饭。又是一年春节，席上，毛泽东提出要和老乡们一起划拳行酒，谁输了谁认罚。喝酒划拳，谁输罚谁本是枣园乡亲日常生活极寻常的事儿，平日里他们喝酒若不划上几拳，这酒便没法喝出兴致来。如今当他们来到党中央机关做客吃饭，毛主席说让人和他划拳行酒，都你望望我，我望望你，谁也不说话。大家都在心里想，乍能和您主席划拳，输了好办，认罚喝酒，要是赢了您主席，咱不好意思强迫您喝呀，把您灌醉了那事儿可就不好办了。

毛泽东看出了大家的心思，哈哈大笑起来，说：“怕么子嘛！我也是你们枣园的一个居民，只是我人多，可以算个大户。你们今天这一拘束，那就是不承认我是你们枣园的居民罗。喝酒不划拳，有什么意思嘛。来，我输了我认罚，我倒要看看，今天谁输得多一些。”

毛泽东一席话把枣园乡亲全给逗乐了，气氛顿时变得轻松起来，他们挽起袖子，拉开架式，放开胆子，就着桌上的酒和菜，轮番和毛泽东划起来……

“打土豪时，有火腿都是大家分着吃”

延安时期的生活很艰苦。毛泽东吃饭，每顿一般都只有一菜

一汤，外加一小碟辣椒。炊事员老周心疼主席，总想能给他多加一点菜。一次周恩来从重庆捎来一点火腿，老周收后心想，得留着，主席的生活是该改善一下了。那天，老周把精心做好的火腿端上桌，毛泽东看见后问老周，是不是大伙儿都有。老周不能撒谎，没吭声。毛泽东生气了，对老周说：“你拿走。打土豪时，有火腿都是大家分着吃，今天给我一个人享受，我不安心。”结果，那顿饭，毛泽东硬是只吃了熟油拌干辣椒粉。

还有一次，老周又多做了一个菜，毛泽东照样不高兴了，他认认真真把老周请来，对他说：“老周，这盘菜我请你吃。”

“请我吃？”老周两只手不知所措地按在胸前，一脸不解地望着毛泽东。“是呀，我只好请你吃。我是绝对不加菜的。”毛泽东说完，一个劲儿埋头光吃饭。老周见了，双眼湿润，心里说不出有多难过。

“你去和他们说，换成中餐”

1945年8月，毛泽东应蒋介石之邀，赴重庆谈判。毛泽东初到重庆，对这里的环境和气候都还适应，就是吃不惯重庆当局为他安排的西餐。抵渝的头一天，蒋介石举行招待晚宴，吃的全是最好的西式黄油、牛奶、面包、果酱、牛排等，毛泽东吃后没说什么，勤务兵齐吉树私下对警卫员说，这种饭吃不饱，还不如自己的小米干饭、棒渣粥来得实惠。

次日早晨，又是西点，毛泽东忍不住了，吃完后把齐吉树叫到房里说：“国民党吃饭也要学美国人那一套。中国人不吃中国饭，一天到晚吃面包。我吃不惯这东西，你去和他们说，换成中餐。”

齐吉树出来把毛泽东的话和几个工作人员说了，几个人一商量，决定让龙飞虎去和餐厅交涉。龙飞虎对餐厅管理人员说：

“毛先生不习惯吃西餐，请你们改成中餐。”对方回答说，毛先生的饮食是上面定的，他们可不敢随便改，那会受批评的。

“中国人吃中国饭谁批评？”齐吉树听龙飞虎回来说后很生气，“国民党没准是找不出会做中国饭的大师傅了。他们说是上面定的，那我们就去找他们的上面。”他们一连和重庆方面接触了三次，终于把毛泽东的饮食改成了中餐。

“他们要是送来死鱼，就给他们扔回去”

1949年1月，斯大林派米高扬秘密来华，抵中共中央所在地西柏坡。米高扬刚到，就搬出他随身所带的罐头食品、酒等食物，摆了满满一大桌，似乎是有意显显他大苏共的气派。苏联人真能喝酒，米高扬用玻璃杯喝汾酒就像喝凉开水一样，一大杯汾酒，他脖子一仰，一口就灌了下去。当时中共五大书记中，毛泽东酒量很小，朱老总患有喉炎不能喝酒，任弼时高血压也不能喝，刘少奇只能喝一小盅，周恩来算是酒量大的，但也不是米高扬的对手。席上气氛很好，米高扬一个劲儿夸中国菜好吃。没想到米高扬的随行翻译却很挑剔，他指着红烧鱼问：“是新捕的活鱼吗？”在得到肯定答复后他才小心翼翼吃起来。毛泽东在一旁看不惯了，他记住了苏联人对中国人不友好、不信任的言行。

一年后，毛泽东率团出访苏联，他向随行的中国厨师严格下令：“到苏联后，你只能给我活鱼吃，苏联人要是送来死鱼，你就给我扔回去。”显然，毛泽东是有所指的，他要给苏联人报以颜色。一到莫斯科，苏联人真送鱼来了，是特别警卫队的一名上校带人送来的。厨师见是死鱼，立即遵照毛泽东的命令，毫不客气地给扔了回去。上校傻了眼，急忙找来翻译，一问才知毛泽东只要活鱼，不要死鱼。上校郑重向中国客人保证，马上派人捕活鱼送来。