



民国 味·道

Feast Life Culture

董鹏◎著



中国财富出版社
CHINA FORTUNE PRESS



民国 味·道

Feast Life Culture



董鹏◎著



中国财富出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

民国 味·道 / 董鹏著. —北京: 中国财富出版社, 2013. 11

ISBN 978 - 7 - 5047 - 4820 - 1

I. ①民… II. ①董… III. ①饮食—文化—中国—民国—通俗读物

IV. ①TS971 - 49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 229484 号

策划编辑 丰 虹

责任印制 方朋远

责任编辑 丰 虹

责任校对 饶莉莉

出版发行 中国财富出版社 (原中国物资出版社)

社 址 北京市丰台区南四环西路 188 号 5 区 20 楼 邮政编码 100070

电 话 010 - 52227568 (发行部) 010 - 52227588 转 307 (总编室)

010 - 68589540 (读者服务部) 010 - 52227588 转 305 (质检部)

网 址 <http://www.cfpress.com.cn>

经 销 新华书店

印 刷 北京京都六环印刷厂

书 号 ISBN 978 - 7 - 5047 - 4820 - 1/TS · 0073

开 本 880mm × 1230mm 1/32 版 次 2013 年 11 月第 1 版

印 张 7.75 印 次 2013 年 11 月第 1 次印刷

字 数 174 千字 定 价 22.00 元

版权所有 · 侵权必究 · 印装差错 · 负责调换

前 言

人生在世，活个什么？活个滋味儿。生活有滋有味儿才有意思，而生活的滋味儿往往从吃开始。俗话说：“民以食为天。”何为“天”？“天”是头等大事。不管是在太平盛世还是战乱年月，不管是达官贵人还是平民百姓，有谁能离开吃？有谁不爱吃？俗世中人，来人世走上一遭，当然不能亏待了自己的胃，正所谓“饮食男女”也！

吃是人的本能，但会不会吃、懂不懂吃，却是因人而异：有一种吃只是为了填饱肚子；有一种吃是为了愉悦身心；有一种吃是为了国之未来；有一种吃是为了寻找记忆；还有一种吃是为了品味文化。人们每日的一杯茶、一羹食，都意味着“吃”文化的传承。饮食不再只是饮食，而是“味”与“道”的结合。

民国的饮食文化博大精深，精彩纷呈，它如一幅看不够的风景画绚烂夺目。一座城，一盘羹，一份印记。它是皇城脚下的“宫廷”和“清真”，它是十里秦淮的浓浓民国味儿，它是沪杭的小资，它是巴蜀的麻辣，它是民国文人墨客心中难舍的情结，它是乱世中政客的一幅幅“吃相”……不一样的城市，不一样的味道，那悠悠民国味儿总是引人遐思和向往……

每个时代都有自己独特的记忆，记忆中那些温暖的东西，如点点星火，一经点燃，便可成燎原之势。

在民国，有这样一番滋味，任谁都想去一尝而知天下，任谁都想走进古街小巷、新店名楼，一试那些玉食珍馐。

在民国，有这样一个地方，任谁都想要去坐坐。或是雕梁画栋的酒家，或是玲珑别致的茶楼，不管你是政客名家，还是布衣百姓，总有那么几个民国老字号是你心中难舍的柔情。

在民国，有这样一种美食，任谁都想要跃跃欲试、一尝为快。或是清汤燕窝，或是黄焖鱼翅，或是东来顺的涮羊肉，或是绿柳居的佛家菜，即使你已遍尝天下美食，但总有那么几道玉食珍馐让你爱不释手。

在民国，有这样一种“味”与“道”，任谁都离不开，甩不掉，它或是雕刻在杯盘茶碗上，或是装点在色香味形中，或是隐匿于油盐酱醋里，不管你是文人墨客还是高官权贵，异彩纷呈的“民国味道”总能让你大开眼界。

说到这儿，各位吃客与看客是不是已经垂涎欲滴、按捺不住了？别急，《民国 味·道》就将为你揭开民国美食的传奇面纱，从吃到饮，从尝到品，从“宫廷”到“清真”，从牛排到咖啡，从北京到南京，从上海到重庆……

带上你的吃心，开始一场民国饮食的文化之行吧！吃完“京菜”的地道，再尝“沪菜”的瑰丽，享过“川菜”的香辣，再品“粤菜”的鲜爽……感受老字号里的民国故事，体味政客豪杰们的“一席定天下”，阅读文人墨客笔下的美食珍品，回味徜徉在民国时代文化的精华！

作者

2013年6月

此味儿可待成追忆 / 1

“民国味道”属于民国，又属于今天。有一些民国味道今天我们仍在品尝，但有一些民国味道只能令我们追忆，它们在历史的沉浮中、社会的动乱中消逝。

食而悠则思 / 3

在盛衰起落中灰飞烟灭的“官府菜”和“私房菜” / 6

一声叹息，醉月酒楼 / 11

“国大代表”在安乐酒家的美味里沉沦 / 16

永远的皇城根，永远的老字号 / 21

皇城根下，一草一木，一砖一瓦，均沾染了皇家的贵气和威严。作为天子脚下的北平，它承载着历史的厚重和印记。一盘盘精美的宫廷菜上桌了，一份份雅致的官府菜开席了……民国时期的北平人，在美食的滋养下，愈加有“天子脚下”的自得！

端来“宫廷”，尝道“清真” / 23

东方饭店里的民国记忆 / 27

浓浓的江浙香：雅致春华楼 / 32

时光流转人嗟叹，一家筵席百年传 / 36

岁月浮沉中的东来顺饭店 / 40

稻香村里香味四溢 / 44

颠沛流离的曲园酒楼 / 48

悠悠秦淮岸，浓浓民国味儿 / 53

“六朝金粉地，十里秦淮河。”秦淮河畔自古以来就是人文荟萃、贾商云集的烟雨江南。这里清风折柳、烟波袅袅，小桥、歌女、茶楼、画舫……好一个“烟笼寒水月笼沙，夜泊秦淮近酒家”的繁华之地！

百家争鸣，百花齐放 / 55

世态炎凉话沧桑，历史画卷中的马祥兴 / 60

忆往昔，历史风云中的中央饭店 / 66

福昌饭店的光辉岁月 / 70

雪园依旧，谁做美文 / 74

诗意绿柳居，禅意佛家菜 / 78

夫子庙茶馆甲秦淮 / 82

江苏酒家的“前世今生” / 87

民国小资味儿尽在沪杭 / 91

民国时期，上海的十里洋场，杭州的如诗如画，总是让人沉醉其中。无论是上海的“洋”气，还是杭州的“仙”气，生活在这里的人们都很懂得享受生活。只是他们“民国小资”的方式不同，一个西化，一个古典，可谓各有千秋。

用“拿来主义”做人间美味 / 93

德大西餐厅，民国时期的海派幽雅 / 98

老大昌孕育出了文艺女主角 / 102

淮海路上的那间红房子 / 106

山外青山楼外楼 / 110

“麻辣”巴蜀的“麻辣”味儿 / 115

提起山清水秀、风景迷人的巴蜀之地，我们会想到什么？或许是人间仙境的九寨沟，或许是美丽泼辣的“辣妹子”。的确，巴蜀的姑娘辣，巴蜀的美食辣，辣得香味十足，辣得欲罢不能。除了辣，巴蜀的人还爱喝茶，爱摆“龙门阵”，

这在民国时期尤为兴盛。

先吃辣，再品茶 / 117

每日江头尽醉归，桥头带醉尝鱼鲜 / 122

川菜中的“小家碧玉”：没肺的夫妻肺片 / 126

民国人的新时尚，“沙利文”的春秋事 / 131

英雄的秘密接头地：心心咖啡店 / 135

各地风情尽显民国味儿 / 141

说不尽的民国风情，道不尽的民国味儿！尝过了皇城脚下的“宫廷”和“清真”，品过了秦淮河畔的民国老字号，见过了沪杭的小资，闻过了巴蜀的香辣，这还远远不够……中华大地，地大物博，底蕴深厚，各地饮食风情也是群芳争艳。

开新思想之先河，“雍大善人”式燕番菜馆 / 143

依山傍水“山里人家” / 148

饮茶惠如莫能忘 / 152

在夹缝中求生存的同庆楼 / 156

文人墨客的美食情结 / 161

俗话说“乱世出英雄”，其实乱世也出文豪。虽然民国时期是一个民不聊生的动乱年代，但它也是文人墨客大放光芒的时代。从文学巨匠鲁迅到天才奇女张爱玲，从国学大师林语堂到现代士大夫梁实秋，从抒情文人汪曾祺到散文名家朱自清……

扬州茶馆里的朱自清 / 163

鲁迅：游走中国，遍尝“味道” / 167

张爱玲：美食喂出来的上海人 / 172

汪曾祺“吃”的艺术 / 176

现代士大夫的美食情结 / 180

听林语堂讲讲“吃的心情” / 184

乱世中的政客吃相 / 189

民国是一个英雄逐鹿的时代，是一个你方唱罢我登台的时代，无数的政客武将在这个舞台上各显其能，风云争霸。但不管他们再怎么身份尊贵、豪情万丈，他们一日三餐还是得吃吧。于是，风格迥异的政客吃相也是民国一道靓丽的风景线。

孙中山的“饮食之道” / 191

蒋介石从“鸿门宴”到“最后的晚餐” / 196

明哲保身：“鱼翅司令”谭延闿 / 201

于右任：好吃不忘留佳作 / 205

“吃帝”袁世凯：鸭子也“共和” / 209

成在“包子阵”，败在“革命饭” / 213

民国“味道”，意犹未尽 / 219

有一种味道，它如陈年老酒般馨香醉人；有一种味道，它如厚重文化般耐人寻味。这种味道就是民国“味道”，它不仅仅是一个字号，一盘珍馐，一个文人，一个政客，它更是一代人的记忆，一个民族的胎记。

前方吃紧，后方紧吃 / 221

开不完的民国茶馆，道不尽的茶馆文化 / 225

杯中有好酒，莫谈乱世忧 / 230

名人已逝，名菜永留 / 235

此味儿可待成追忆

“民国味道”属于民国，又属于今天。有一些民国味道今天我们仍在品尝，但有一些民国味道只能令我们追忆，它们在历史的沉浮中、社会的动乱中消逝。如那些令我们啧啧称赞的“官府菜”已随着官府退出历史舞台而消逝，那令人沉醉的醉月酒楼如今只剩下一声叹息，安乐酒家里的“国大代表”也已成为历史的印记，这些都成了令人追忆的“味道”。就让我们在悠长的思绪中再来回味这已经消逝的“民国味道”……

食而悠则思

“此情可待成追忆，只是当时已惘然。”李商隐的这首诗令后人百般琢磨，千般感叹。只是，此情非彼情，令我们追忆的不仅是狭义的感情，更是一种宽泛的情思。

当我们走在皇城根下、徘徊在秦淮岸边，当我们流连在美丽的沪杭、感叹着蜀国的“麻辣”……我们是否会想起那既远又近的民国？当我们看到影视剧里绅士长袍的优雅，女士旗装的妩媚，我们的思绪是否会回到朦胧的民国？当我们读到民国时期文人墨客笔下的美食情结，听到一个个名人与美味佳肴的典故，我们的心中是否会涌起一阵阵“民国味道”？

坐在老民国菜馆里品尝着美味，心中一遍遍品味着“民国味道”。当然，我们还会不禁怅惘那些已经逝去的“民国味道”：那在盛衰起落中灰飞烟灭的“官府菜”，那一声叹息中的醉月酒楼，那并不安乐的安乐酒家……“此情可待成追忆，只是当时已惘然”，现在变成了“此味儿可待成追忆，只是现在已惘然”。

中国的饮食文化绵远而悠长，尤其是民国时期的饮食文化依然影响着现代人的味觉习惯，爱吃的谓品尝，会吃的曰品味，懂吃的人则“食而悠则思”。食而悠则思，面对这逝去的美味，逝去的菜馆，逝去的人和事，曾经的历史和文化让我们

的思绪怎能不悠长呢？我们的心情怎能不失落呢？

“食而悠则思”，悠是一种悠长的饮食文化，悠是一种绵长的思绪，悠是一种美妙的境界，是一种难言的情绪。

“食而悠则思”，思什么？

一思味。说起“民国味道”，“味”居首位。“民以食为天”，没有哪个国家比中国人更重视吃；“色香味”俱全，没有哪个国家比中国人更讲究吃。中国人的味蕾出奇地发达，味觉出奇地敏锐，对吃如此地情有独钟，即便是在民国那个战火纷飞、朝不保夕的战乱年代，“味”也是中国人不忍舍弃的享受。

的确，民国人爱吃，也研究吃，从最普通的麻婆豆腐到名贵的鱼翅燕窝，民国人都吃得津津有味；从平民百姓到达官贵人，从高档饭店到路边小摊，民国人都有其钟情的“味道”。虽然如今仍有大部分“民国味道”保留，但某些菜肴终因历史的变迁而失传，那些记忆中的菜馆也已经不在，但那些味道依然令我们不断咂摸，不断回味。“此味儿可待成追忆”，在悠长的回忆中回味曾经的味道，虽然有些遗憾，但也不失为一种享受。

二思道。对中国人来说，饮食绝对不仅仅是吃，它更是一种文化。所以，“民国味道”，与其说我们是在咂摸“味”，不如说我们是在品味“道”。“道”包含的太多，政治、经济、历史、文化、民俗、艺术、美学、情愫……每一种道都可以令我们诉说良久，回味无穷。

当我们在叹息那些逝去的“味”时，我们也在感叹曾经

的“道”——“官府菜”已灰飞烟灭，但官府文化仍然影响着中国人的观念；醉月酒楼终成一场空，但民国味儿依然令人沉醉；安乐酒家早已逝去，“国大代表”也成为历史，但历史在人们的记忆中却永远鲜活。民国之“道”让我们不断翻阅，不断书写，不断重新解读。

品味民国——味与道缺一不可！

食而悠则思——味与道同样令人难忘！

那庭院深深、雕梁画栋的深宅大院，那一道道鱼翅、燕窝的美味佳肴，我们怎能不怀念？

那风筝飞满天、四季如画的滨海城市，那香味弥漫、文人会聚的醉月酒楼，我们怎能不遗憾？

那种满梧桐的金陵，那政府权贵云集的安乐酒家，我们怎能不叹息？

.....

“官府菜”、醉月酒楼、安乐酒家只是消失了的“民国味道”中的冰山一角。如今，这些消逝了的味道只能追忆，但一味地追忆没有意义，生活的意义在于享受今日的美好。不如在消遣民国文化的同时，好好品尝传承到今天的民国美味，它们不仅仅是一种填饱肚子的食物，更是一种文化与历史的印记，是难以复制的精神文化遗产！

在盛衰起落中灰飞烟灭的 “官府菜”和“私房菜”

绿色琉璃瓦，威武石狮子，庭院深深几何许？

不知何时开始，人们对繁华闹市的酒楼饭馆变得有些厌倦了，他们钻进深宅大院、横街窄巷，寻找美味佳肴……

昔日高门贵胄的深宅大院内，每到用餐时刻，丫鬟们就开始进进出出，一盘盘精美雅致的珍馐佳肴被端上桌，夫人、小姐、公子们也一一从厢房来到餐桌前，在官老爷的一声令下，大家围桌而坐。只见餐桌上天上飞的、地上跑的，应有尽有。这样奢华的“官府菜”仅次于皇帝太后享用的宫廷菜。

过去的北京，贵族官僚众多，府中资金雄厚，生活奢侈，自然对吃颇为讲究，高官巨贾们“家蓄美厨，竞比成风”，“官府菜”逐渐形成。

“官府菜”又称官僚士大夫菜、官邸菜、会所菜等，素以清淡、精致、用料讲究而闻名，其美味人间少有，如汉朝郭况的“官府菜”有“琼厨金穴”之称。不过，无论你的官位如何大，自家“官府菜”的规格都不得超过宫廷菜，这也是封建等级制度的体现。

“官府菜”作为仅次于宫廷菜的人间美味，在民国的历史舞台上可以说是大放异彩。北京的“官府菜”名贵而典雅，

吸引着无数政客文人慕名而来。不管是清汤燕窝，还是黄焖鱼翅，一下子便征服了名人贵胄的胃。任你价格如何昂贵，他们愿意以“千金”而品之，因为这是身份和地位的象征。

民国初，“官府菜”尤为兴盛，它们选址低调而隐蔽，抑或胡同里的四合院，抑或僻静的公园，抑或湖边的一处屋舍……“官府菜”的选址均是幽静雅致之所，在这清新悠闲的氛围中，一边品尝佳肴，一边好酒相干，不失为一种“闲云野鹤”般的惬意生活。

“官府菜”以珍馐佳肴为主，菜品的价格足以让一般人不敢贸然前往，不过它们却是达官贵人的钟爱。这些腰包鼓鼓的富贵人家，对于吃饭都特别讲究，他们不在乎饭菜是否昂贵，只在乎是否美味，是否能彰显他们的尊贵身份，若是平常的小饭馆，只怕会掉了他们的身价，也只有赫赫有名的“官府菜”才对他们的胃口，只要“官府菜”排场够大，哪管花费多少银票。

这时候最为有名的是军界的段家菜，银行界的任家菜，还有财政界的王家菜，他们做的菜品各具特色，在北平风靡一时。那时候，北平的大街小巷流传着这样一句话：“私家名厨，胜于菜馆。”不过这三家“官府菜”虽然名气不小，但和建于清末的官府谭家菜相比，还是要逊色些，“戏界无腔不学‘谭’（指谭鑫培），食界无口不夸‘谭’（指谭家菜）”，就是对谭家菜最大的褒扬。

谭家菜就设在西单牌楼机织卫，普普通通的住宅房子，院子不大，一间书房算是招待客人的雅座。别看这里的“样子”

不怎么样，但很多人却慕名而来，生意从未冷清过。而且谭家菜每天只做两桌菜，需提前 10 天预订。

这架势还真是“酒香不怕巷子深”。而且吃谭家菜的一大特点是每桌都要为主人留出次座，以表示主人不只是生意人而已，也要和座上的名流贵宾应酬一番。除此之外，要吃谭家菜，还有一条不成文的规矩，那便是无论吃客有多大的权位，都需走进谭家门来吃谭家菜。曾有很多名流在京城请客，希望谭家厨师能出“外会”，均遭到拒绝。

谭家菜做得最出色的是清汤燕窝。这道菜的做法是先把泡发好的燕窝放在一个大汤碗内，注入半斤鸡汤，上笼蒸 20 ~ 30 分钟，取出分装在小汤碗内。再把以鸡、鸭、肘子、干贝、火腿等料熬成的清汤烧开，加入适量的料酒、白糖、盐，兑好味，盛入小汤碗内，每碗撒上几根切得很细的火腿丝，即可上桌。

只见上桌的清汤燕窝，菜汤清如水，略带米黄色，味道鲜美，燕窝软滑不碎，营养价值很高。当然，除了名贵的燕窝，谭家菜还有其他的招牌菜，不过这些菜有一个共同特点——那就是全都价格不菲，如香味诱人的黄焖鱼翅，是平常百姓想都不敢想的珍馐佳肴。

如此高档奢华的消费，在民国这样的饥荒战乱年代，会有消费市场吗？这点还真不用多虑，因为民国时期的官宦子弟，大多都是能吃会喝的花花公子，个个精于品尝美食珍馐，而且大多家私厚重。虽然价格昂贵，但在他们看来，这些钱花的物有所值。他们哪管国事没落，百姓疾苦，只管自己“享乐”