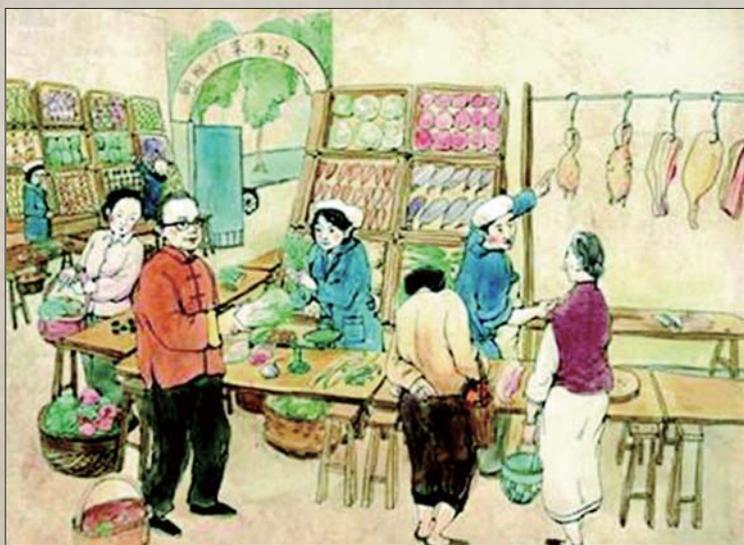


那些忍不住“大吃一斤”的 民国民间美食



熟悉历史的朋友都知道,民国时期是我国近代史上一个重要时期。细分来说,民国时期包括北洋政府时期和国民政府时期。从辛亥革命开始,到新中国成立,这三十多年风雨飘摇,国势动荡,大部分国民都过着不算幸福的日子。生活,就是生下来活下去,所以即便时局不稳,战乱频发,我们广大的劳动人民也不曾忘记对美食的追求。美食,不是帝王将相的“何不食肉糜”,也不是袁世凯对人参鹿茸的胡吃海塞,这只能被广大人民所鄙夷。真正的美食,生于民间,长于民间,为了生活而变得甜美的任何食物,都是大家心中的“美食”。因此,今天避开民国时期上流社会的所谓美食,和大家聊一聊底层人民心中的“美食”。

说起民国时期的饮食,就不得不说说主食。现代社会,稻米和小麦已经成为了主食类型。但是在民国那个年代,吃上大米饭和白馒头可是很多穷苦大众不敢奢望的美好生活。那时候贫苦百姓的主粮是什么呢?答案是:高粱。曾有文字记载:“今北方富室,以食粟为主,贱者以高粱为主。”意思就是说北方的有钱人家主要吃小米,穷人则主要吃高粱。在今天已经很少有吃高粱的地方,大多数用来酿酒了。那么,以高粱做的美食有哪些呢?比较常见的是高粱粥,是比较常见的粗粮食物。如果做得更精细一些,可以尝试做一份“高粱猪肚粥”,吃着贫贱的高粱米和相对昂贵的猪肚一起熬的粥,想想民国时期的穷人咽高粱米,个中滋味,请君自行体会之。

再者,除了高粱这一穷苦大众的主要“美食”之外,再和大家谈谈民国时期另一方面的
美食——
糕点小吃。

小吃作为一个民族最具代表性的食物,在任何时期都是不可或缺。富人有富人精巧奢侈的点心,穷人有穷人卖相欠佳却可口的小吃。在民国初年人文思潮的影响下,各地的各式小吃都有了很大的发展。比如上海冠生园的饼干、面包等各式糕点,北京稻香村的中点西制以及一些传统风味小吃,逐渐汇合在一起形成了民国时期糕点小吃的文化。下面介绍一些从民国时期比较有名的糕点小吃品牌,大家可以看看是否有听说过:北京的“稻香春”,太原的“老香村”和“双合成”,天津的“桂顺斋”以及江浙一带的“冠生园”“五芳斋”,无一不是鼎鼎大名的品牌。那时的食品质量,可比现在好了太多太多,真要回到那个年代,大吃一斤还是算少的了。

最后和大家聊的,是真正的足够让你想“大吃一斤”的民国美食。是什么呢?对了,看图可能你已经猜到了,那就是——大闸蟹!好几年前,下面这张图就已经在网络上行销起来了,并且有人下面加了一行注解:1945年的上海贫困家庭,靠吃阳澄湖大闸蟹勉强度日。这是真相,还是谣言呢?经过小编的详细追查,这张照片最早出现的时候并没有上面这段注解,应该是有人故意加上去的。不过从照片中可以看出,这个小伙子应该也不算富裕人家,因此吃上一堆大闸蟹果腹,也不算太过偏离。江南产蟹,最有名的要数阳澄湖大闸蟹了。民国很多文人骚客都喜好吃上一只肥美的螃蟹,持蟹把酒,秋高气爽,那是何等的一种美好境界呢?

时代在变迁,我们口中的美食也在不断变化。所谓富有富的活法,穷有穷的活法,对美食的具体定义大不必深究。穷但快活的时候,一碗高粱薄粥也可以大快朵颐,相反富却忧愁的时候,即便对着满桌山珍海味,一样是无从下筷。珍惜今天,活在当下,享受美食,过好每一天,不就是我们“美食每一天”的愿景吗?

张学良与“少帅宴”

一九三五年,张学良因公来宁,为疏通关系,在金陵春中西餐馆大宴宾客。在座的有邵力子、于右任、吴稚晖等国民党元老。所上菜肴有四花盘、四鲜果、四三花拼、四镶对炒、一品燕窝、黄焖鱼翅、金陵烤鸭、麒麟鳜鱼、菊蟹盒、秘制山药、砂锅菜核、萝卜丝饼、四喜蒸饺、枣泥夹心包、冰糖湘莲等,色、香、味俱佳,客人们赞不绝口,对金陵烤鸭酥、香、嫩、脆尤为满意。

张学良宴会后召见了主厨胡长龄。当时胡长龄还是个二十多岁的小伙子,张少帅很是吃惊,大加赞赏。第二天,于右任还专门让秘书给胡长龄送来一幅“看香”的草书。

以后这“燕翅双烤席”的宴席,便有“少帅宴”之称。

小石便自作主张取名为“美人肝”。从此“美人肝”便名声大噪。

于右任品尝过以后,题写对联:百壶美酒人三醉,一塔孤灯映六朝。横批:饶有风味。

汪精卫也爱这口,曾多次令人于禁夜闭关之时,外出购买,引来报纸一片喧嚣。

白崇禧与蛋烧卖

白崇禧喜欢吃马祥兴的烧卖。一次勤务兵与马祥兴的师傅聊天,谈到“白长官”喜欢吃他们的烧卖。马祥兴的师傅金宏义为扩大生意,讨得口碑,便着意在烧卖的制作上下功夫。他把外面的面皮改换成蛋皮,烧卖的芯子包裹了虾仁、笋丁、马蹄、胡萝卜以及其他配料,再用鸡汁、生粉、鸭油调制的卤汁勾芡,浇在烧卖上,外面用绿色蔬菜再系一条扎带。这样红、黄、绿、黑相间颜色喜人。

民国名人与南京味道： 美龄粥来历



南京自古以来,由于其地理位置决定了南京人的饮食是南北杂汇,东西参糅。民国以来南京作为都城,宦官达人,华盖云集,商贾店家,物阜货丰,各类“显贵”,趋之若鹜。南京城里人口倍增。尽管连年战争不断,但都市依然歌舞升平,醉生梦死,使南京的小吃异乎寻常地发展起来,并留下了许多名人与小吃的佳话。

宋美龄很注意养生。她曾要求她的家厨为她熬制一种用上等粳米、豆浆、百合、山药熬煮而成的粥。这种粥用小火慢熬精工细煮。粥口味独特,清香鲜甜,有养颜、美白润肺的功效。这种粥后来被命名为“美龄粥”。据说宋美龄驻颜养心得以长寿,与长期吃这种粥有关。

胡小石与“胡先生豆腐”和“美人肝”

上世纪二三十年代,胡小石在南京金陵大学任教。他特别喜欢到“马祥兴”菜馆去吃豆腐,每次豆腐上桌后,他都要评判一番,并提出改进意见。“马祥兴”老板马盛祥的次子马德铭自创了一道豆腐菜:用湖南小箱豆腐,先在沸水中氽一下,去掉豆腥味,再放鸡汤里,然后加上鸡肝、笋尖、虾仁、木耳点缀。上桌后,红白分明,清爽柔润,鲜香扑鼻。胡小石高兴地赞不绝口。以后这道菜便取名为“胡先生豆腐”。

一九二七年某日,杏林国手张先生在“马祥兴”请客,预订了“八大八小”酒席。因客人较多,菜料不足,酒店名厨马定松灵机一动,把鸭胰子配上鸡脯,再用鸭油爆炒。上桌后,只见白里泛红,油光溢彩,晶莹剔透,令人垂涎欲滴。品尝后交口赞美,大呼真乃人间美味!这是什么菜?厨师没给菜名。胡

白崇禧见这色彩鲜艳,香味软糯的烧卖,大喜过望,连声称好,大为赞赏,并向多人推荐。至此,这烧卖家喻户晓,风靡京城。

陈果夫与口蘑锅巴

上世纪二十年代初,陈果夫任江苏省主席,他也很注重饮食菜肴。他认为中国菜讲究色、香、味、形,但是缺少“声”。虽然满足了食客的视觉、嗅觉、味觉,但还缺少对听觉的满足。

一次在饭桌上,他偶然听见有人把开水浇在锅巴上发出“哗啦”的声音。他想如果在锅巴上再倒上用肉片、虾仁、海参和其他作料的滚烫的三鲜汤,这不就是一道色、香、味、声、形俱全的菜吗?这样一道“口蘑锅巴”菜便诞生了,并取名为“天下第一响”。(文图来源于网络)