

《乡味杂咏》研究

何宏,赵炜

(浙江旅游职业学院,浙江 杭州 311231)

摘要:《乡味杂咏》是目前尚未行世的一本描述 19 世纪前半叶杭州饮食生活的诗集。通过对作者生平的考证、稿本的流传梳理,确认中国国家图书馆所藏的稿本确为施鸿保亲笔所书。现存《乡味杂咏》上卷收录美食 172 款,每款都以七言绝句记录,内容包括食材、烹饪制作方法、饮食风俗等。《乡味杂咏》是研究清中期江南社会生活,尤其是杭州饮食生活的重要一手资料。

关键词: 饮食古籍《乡味杂咏》;施鸿保;杭州美食

中图分类号: TS 972.182.55

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2018)01-0009-05

《乡味杂咏》是清末在外谋生的杭州文人歌咏家乡美食风味的一部手稿本。此稿本现藏于中国国家图书馆古籍部,只存上卷。《中国烹饪文献提要》^[1]未收录,《中国烹饪古籍概述》^[2]收录了这部著作,才使得《乡味杂咏》常被烹饪界提及。但因是国家图书馆馆藏孤本,从未点校印行,见过此书的人甚少。笔者多次利用赴京之机,每次抄录一点,前后几年去过六次,总算抄录完毕。

1 施鸿保其人

1.1 施鸿保著述

《乡味杂咏》的作者施鸿保(1804-1871),字可斋,晚年号榕甫,清代浙江钱塘人。施鸿保名不见经传,查阅大量同期文人作品,未见其名。施鸿保的著述有多种,但生前从未刊刻,遗稿流落四方,但还是有惜才之士收藏了其手稿,有些还付诸出版。《闽杂记》是最早刊行的一种。1874年,会稽人朱坝到三山(福清)借到稿本,遂抄写,只抄到约三分之一处,就被藏家索回。回绍兴后,朱将抄本送申报馆作为申报馆丛书出版。^[3]《闽杂记》原稿现在可能已佚。

施鸿保的其余书稿寄存在福建作县令的杭州人宋湘亭手上,但宋湘亭也不久亡故。与张友鸾、张恨水被合称为“三个徽骆驼”的张慧剑(1906-

1970)在上世纪 50 年代的杭州丰乐桥边的书肆里购得《读杜诗说》稿本,觉得颇有价值,遂将其整理,交由中华书局于 1962 年出版。^[4]

另据了解,施鸿保还有两部残存稿本存世,一部是《可斋诗钞》二十卷,有十六卷藏在广州中山大学图书馆,缺第八、十三、十四、十六卷,收诗 7000 余首;一部就是《乡味杂咏》,上卷存北京的中国国家图书馆,下卷缺失。施鸿保的《春秋左传注疏五案》六十卷,以及《秉烛纪闻》十六卷,不知佚否。

1.2 施鸿保生平考

根据《闽杂记》正文前朱坝写的《施可斋先生传》结合目前可见的施鸿保著述,可以大概地描述施鸿保的生平。

施鸿保,字可斋,浙江钱塘(今杭州)人。因为朱坝和施鸿保并不相识,关于施鸿保的事迹主要来自朋友所言,因此在《施可斋先生传》里并没有给出施鸿保的出生日期。在《可斋诗钞》^[5]卷首,有施鸿保自撰的《自题三穷民图》,后署“同治三年甲子六月望后九日钱塘施鸿保自识于福建仙游县幕时年六十有一”。同治三年即 1864 年,其年施鸿保 61 岁,而古时人说虚岁,杭州本地人至今仍爱用虚岁,因此推测施鸿保生于 1804 年,即清嘉庆九年。

收稿日期:2017-12-12

基金项目:杭州市社会科学规划课题(Z16JC112)

作者简介:何宏(1966-),男,安徽蚌埠人,浙江旅游职业学院教授,从事饮食文化研究;

赵炜(1966-),女,安徽灵璧人,浙江旅游职业学院副教授,从事旅游文化研究。

施鸿保兄弟三人,排行最小。三岁丧父,寡母辛勤抚育。嘉庆庚辰(1820)四月,施鸿保应童生试,被当时任浙江杭嘉湖道的林则徐拔擢为“童生第一”,另外加赠手书对联“是故君子诚之为贵,夫惟大雅卓尔不群”^[6]。道光壬午(1822)在湖上德生庵读书备考,道光甲申(1824)录取为生员,即中秀才。后又经考试取得廪生,享受廪膳补贴。

道光壬辰(1832),彭芝楣督学江南,修复诂经精舍,选高材生36人肄业,施鸿保是其中之一。但施鸿保十四次乡试,均告铩羽。施鸿保无奈放弃科举,1844年到江西从事幕府。1845年后一直在福建作幕。其平生的爱好只有读书、写作。只要听说有秘籍善本,必借观之。在寓居福州东南大儒陈恭甫(1711-1874)家时,为其藏书倾倒,“手摩口诵,之语头面俱黑,人传为笑,先生夷然不顾也”。

同治辛未(1871)三月,在泉州往福州的旅途中,施鸿保因病客死他乡。因无子嗣,由乡人宋湘亭敛葬。

2 《乡味杂咏》其书

2.1 稿本的确

检视国家图书馆所藏《乡味杂咏》^[7],首页自序署名旁钤一篆字阳文方印“施鸿保印”;第二页目录亦有署名,上钤篆书阳文方印“可斋”,下钤篆字阴文方印“施鸿保印”。在名号上钤印,是作者的手稿的可能性很大。

另施鸿保有两稿本被有心人点校出版,其中《读杜诗说》^[4]扉页上也有手稿影印。中山大学藏有《可斋诗抄》的稿本。将《乡味杂咏》《读杜诗说》《可斋诗抄》的字迹放在一起比较,基本可断定笔迹是同一人,也就是作者施鸿保所书写。

《乡味杂咏》存在作者大量删改的痕迹。一般的抄本即便写错,也只是简单涂抹重写。改动字句一般是文字作者所为。如《凉生白酒》条:“香客归来带醉迟”,原句是“香客归来栗盈肤”,其中“栗盈肤”改作“带醉迟”,后面又把解释“栗肤,本苏诗注”划去,在天头上改作“栗肤,见《飞燕外传》”。如不是作者所为,很难做这样的改动。可以看出,解释的修改是作者在第一次誊抄时发现用典有误而为。而诗句的修改则时间上在后,因为修改完诗句,并没有把诗句中删除语句的

解释一并删除。可能在第二次修改时,作者着重于文本的重点诗句的修改,而对后面的注释应随着正诗的删改而同时删除并没有太为在意。

由上述可以确定,国家图书馆所藏《乡味杂咏》确是施鸿保手书的稿本。

2.2 稿本的流传

《乡味杂咏》稿本前有施鸿保自己写的两条序,从第一条序署“咸丰八年戊午夏六月可斋自识于闽县署之蔗亭”可知,该文稿初写于1858年,地点是当时其作幕的“闽县署之蔗亭”,即今天的闽侯县城甘蔗街道。第二条序署“咸丰十年庚申秋九月仙游县署雪鸿重印室可斋载识”,这时文稿基本完成,时间是1860年,地点在仙游县署。也就是说,此书稿成书于1858-1860年间,前后写作两年多。

在检视《乡味杂咏》稿本时,发现末页上钤篆书印一方“长乐郑氏藏书之印”,这是我国著名藏书家郑振铎(1898-1958)的藏书印。根据郑振铎藏书编辑的《西谛书目》中,有“《乡味杂录》一卷,清施鸿保撰,稿本,一册”^[8],由此看来,《乡味杂录》乃《乡味杂咏》之误。至于郑先生何时何地如何将《乡味杂咏》收入囊中,在郑振铎的《西谛书话》里并无记载。

《乡味杂咏》的稿本上,发现数条不同于施鸿保字迹的批注,在“老菱”条批上了日期“光绪戊子”,即1888年;在“家乡肉”条批“鄙意‘家乡’当是‘加藕’之误。若别于金华之谓,不应于杭州本乡作此名。”“鲩鱼”条批“岂当时杭城少此物耶?”可以看出,批注者是杭州本地人,熟悉杭州及周边风俗,并且在1888年读过此稿。批注多数署“二南”,有一条署“胡”,难道是一个叫胡二南的人?

根据“二南”署名,我们大胆推测此人可能是王二南(1853-1931)。郁达夫曾为王二南作传,因为二南是其妻王映霞的祖父。王二南是杭州人,七岁时,随在福建沙县作幕的父亲王六平读书。王二南的父亲王六平和施鸿保既是同乡,又同在福建作幕,相识的可能性极大。王二南“廿一时……一生功名潦倒的开始。其后十余年中丧母丧父”,“虽则所入甚微,但先生却葬了双亲”。^[9]这段文字说明其父去世在母后,也就是王二南三十多岁的时候。据此推测,《乡味杂咏》稿本很有可能施鸿保直接把这本写家乡美食的“游

戏之作”交给了同作幕府的同乡王六平。王六平去世,二南见到父亲收藏的稿本,在1888年阅读并批注。那么在“鲜虾子”条的批注中为什么署“胡”呢?王二南夫人姓胡,且批注为“磨锡箔‘磨’字似应作‘摩’,未知当否?胡识”更像是一种转述语气,应是转述其夫人读书时的一种疑问。王二南1931年去世,郁达夫曾翻检他的遗篋,其遗物非常有条理性。有可能这时《乡味杂咏》手稿落入郁达夫之手。而这时郁达夫与郑振铎交好,^[10]更有可能转赠给了大藏书家。

至于《乡味杂咏》稿本下卷流落到何处不得而知,或已佚失。

3 《乡味杂咏》的文本

3.1 写作缘起

施鸿保在序里道出了其写作的目的。人都要靠吃饭活下去,虽然年轻的时候家里穷,吃过的东西不多,但和一些饱学之士交往,也见识过一些。离开家乡到福建已十余年,每当想起家乡杭州的吃食,都会口舌流涎。把家乡的风味记录下来,抽空翻阅,也相当于精神会餐了。

详细记录吃食的文字,一个久居杭州的人手上写出来,在当时的文人圈子里如果是少量有趣的,还能获得同侪的喝彩,如果是大量这样的文字,可能会失之无趣,毕竟“熟悉的地方没有风景”。施鸿保久居福建,朋友圈是福建的文人,一来验证了那句“家乡的美食最可解思乡之情”的真谛,二来可以在同乡中传阅博得思乡者的喝彩,三来满足福建文人对于杭州的美食心生向往。

3.2 食物种类

现存《乡味杂咏》上卷收录食品172款。每款食品都以七言绝句记录。按照施鸿保的说法,刚开始写的时候,仅百首左右,后来随忆随咏,多到三百余首。因此分为上下两卷。上卷收录的食品基本上是福建没有的,或者福建有制法和杭州不同。如果杭州、福建都有,做法也一样的,就放到下卷,而且不再分类。

上卷的食品,稿本里并没有用文字明确分类,只是把相近的食品放在一起。本文把此稿本的食品试分为这么几类:

茶酒3款:虎跑水龙井茶、生白酒、凉生白酒。

饭食2款:焖饭、菜饭。

畜肉菜8款:家乡肉、腌猪头肉、猪头肉火烧

饼、东坡肉、湖羊、羊汤饭羊杂碎、芝麻羊肉豉烩羊肉、肉蚌。

禽蛋菜8款:乌腊、烧鹅烧鸭、热锅块鸡、黑油鸭蛋、九熏、蝙蝠鸡、桶鸭、酱鸭酱猪蹄。

水产菜及其他26款:醋搂鱼、春笋炒土布鱼、鞭笋穿鲜虫儿、糟青鱼青龙白虎汤、鱼生、鳝鱼、乌骨甲鱼、雪里蕻煎鲳鱼、水鲞潮鲞鳓鲞、鲞丁儿、鲞儿鲞、毕剥鲞、淮蟹、醉蟳、火撞煨蚌肉、土蚨、鲜虾子、菜卤螺蛳、海蛎、蚬肉、熏田鸡、海鲜、糟小鱼、面糊勒鲞面糊虾、蚕茧、鲩鱼。

蔬菜40款:莼菜羹、长梗白、油菜薹心菜、黄芽菜、果子雪里蕻、芥菜、马兰头、蒿菜、水芹菜、腌冬菜、霉干菜、苋菜根、香椿干、瓢儿菜、润板青、敲扁豆儿、醉毛豆、豇豆炒肉、寒豆、煮熟豆儿、兰花豆、烘青豆、炒红萝卜丝、酱小萝卜、萝卜干、园笋、猫儿头、白哺鸡、黄头儿、青笋尖、鞭笋、笋衣笋油、素火腿、莴笋丝、烧芥菜、酱莴苣、腌小茄儿、糖醋拌紫芽姜丝、青菜瓜、酱烧核桃。

豆制品11款:冻豆腐、盐粽搂豆腐、豆腐渣、酒脚腐乳、臭腐乳、千层包、霉千层、糖烧面筋、五香干茶干、黄豆腐干回汤豆腐干、风干豆腐干。

面条3款:清汤面、凉拌面、雪里蕻笋丝面。

点心38款:面老鼠、馄饨、羊肉馒头、蟹馒头、松毛包子、烫面饺、水饺、挂粉汤团、青白汤团、钮儿汤团、芝麻团、蓑衣饼、月饼、松花撞糕、回炉烧饼、南瓜饼、空壳烧饼、金刚蹄、软锅饼、侧高饼、年糕、蒸粉鸡蛋糕、栗糕、寿字糕、木糕、蒸儿糕、黄条糕、枣糕、乌饭糕、水晶糕、茯苓松子糕、雪花糕、洗沙糕、丁头糕、状元糕、喇吗糕、如意卷、饭团儿、水粉、素烧鹅、倭缠麻花儿。

街头小吃8款:酥藕、糖芋艿、毛芋艿、糖炒栗子、老菱、现炒白果儿、鸡头豆、油炒瓜子。

水果20款:紫葡萄、沙果花红、寿星桃夫人李、糖梅梅酱、虎爪儿、方柿火柿、水团儿羊官枣、酥梨、杨梅、紫钵盂、刺菱儿、永嘉柑、王菱肉、风菱、枇杷、樱桃、衢橘、风干栗子、枣儿瓜香瓜、洋王瓜。

干果5款:梅食儿、榄仁、葱管糖、椿儿糖、石花、不焦。

3.3 内容

既然是“乡味杂咏”,首先是乡味,对象是19世纪上半叶杭州市面上流行的美食;其次是杂咏,表现形式是七言绝句的歌咏。然而诗歌是语言凝

练的艺术,用限定的字数表现纷繁复杂的饮食生活,难免丢失许多信息。如果仅是诗句,那可能就是作者留作孤芳自赏的压箱底之作了。但作者还是有强烈的文人气质,在诗后有大量的文字注释,较为详细地描述杭州风味食品的状况,其实是为潜在的读者考虑。

3.3.1 食材

3.3.1.1 动物性食材

畜肉食物主要提到的是猪肉和羊肉。猪肉是主要的动物性食物,除加工出东坡肉、家乡肉外,猪头肉也是年节祭祀常用之物,九熏摊上有猪肚、肺、肝、酱猪蹄,未见提猪心、肠等。湖州出湖羊,湖州有秋冬吃羊肉的习俗,羊汤饭直到今天还是杭州特色美食,冬天有羊血卖,但芝麻羊肉、豕烩羊肉现在已不见。牛肉未见提及,因衙门以保护农耕为名禁止食用。

禽类里鸡、鸭、鹅均有,鸡为“食补之王”,也是出现最多的动物食材。烧鸭烧鹅即今日之烤鸭烤鹅,另外市场上还有桶鸭酱鸭。当时环境多未遭破坏,一些野生禽类餐桌上也未缺席。

水产食材种类繁多,江南水乡自产的鱼虾本来就多,还有海鲜和外地的河鲜运进来。

3.3.1.2 植物性食材

笋是杭州人一日不能少的,惟其产量多,价格便宜,因此稿本中提到的笋菜众多。稿本提到的蔬菜基本还在当今食用。但今日最常见的番茄、土豆尚未在此稿本出现。

瓜有冬瓜、菜瓜、南瓜、黄瓜、香瓜等,西瓜只提到从北方运来西瓜子。

菌菇类有香菇、木耳。

果品有葡萄、李子、杨梅、柿子、枣、梨、永嘉柑、枇杷、樱桃、衢橘等。

豆制品种类繁多,有豆腐、冻豆腐、油豆腐、油灼豆腐条、臭豆腐、豆腐渣、千层等,还有豆腐皮制作的素烧鹅。豆腐干就有许多种。

3.3.2 制法

清中期,杭州菜肴烹制法已多样。炒多次出现,如春笋炒土布鱼、豇豆炒肉、炒红萝卜丝等。蒸是江南保持食物原汁原味的一种重要方法,有蒸粉鸡蛋糕、清蒸甲鱼、蒸苋菜根,很多传统的点心要蒸,河鲜保持原味也要蒸。水煮的食物较多,炸制的食物较少,只提到素火腿要油炸。卤制的食物大多在市场出售。烧菜也较多,但烧鸭烧鹅

实为“烤”,就像北京今天还有人把烤鸭叫做“烧鸭子”,是习惯叫法,即便是当时的清宫御膳也是把烤鸭叫做“烧鸭子”。熏制的食物在街上摆摊卖,所谓“九熏摊”,烧木屑熏制的有鸡、鸭、猪肚、肺、肝及鱼、蛋、田鸡等,但实际不止这九味也。

夏天也有凉拌菜,甚至于鱼片也可生吃,这对外地的人来说可谓是“惊世骇俗”之举。

3.3.3 风俗

《乡味杂咏》稿本还展示了清中期杭州饮食风俗的画卷。试举几例:

八宝菜:将红萝卜、豆腐干、千层、冬笋、香菇、木耳、金针菜、油灼豆腐切丝同炒,是除夕的团圆筵必备。今杭州仍有此俗。

讲到月饼,当时杭州多达五仁、洗沙、玫瑰、椒盐、水晶、干菜、火腿等十余种。而三场乡试也安排在中秋日,点名时,每名给月饼三个,号“三元饼”,都是细点心店做的。当官者发的是以红糖黄豆粉为馅的月饼,因为不好吃,多带归家,分给儿童。

在“酱烧核桃”条,提到杭州人吃素的习俗。杭州人吃三官素,有大三官,正月、七月、十月要吃三个月;有小三官,每月的初一、初七、初十、十一、十七、二十、廿一、廿七、三十共九天。

稿本中还有采用鱼内脏作食材的杭州的青龙白虎汤记载:“青鱼食螺蛳,故号螺蛳青。冬月买长三四尺者,破洗微腌,加酒糟封坛中,夏日蒸食,其肠、肺等煎煮豆腐,名青龙白虎汤,亦俗所尚。”

“猪头肉火烧饼”条则生动地再现了当时的饮食生活图像,其诗云:“大东门切蔡猪头,荷叶摊包不漏油。带得褚堂火烧饼,晚风觅醉酒家楼。”其后的注释为:“猪头以红曲烂煮切卖。大东门蔡家最有名。缪良消夏诗及之,首句即其诗也。火烧饼,捍面迭三层,内糝椒盐,面上加白芝麻,就炉烘熟。刀破其半,嵌肉食之,亦可佐饮。凡卖熟食,多以荷叶包,夏则鲜者,冬则枯者。大东门近东城,地名,褚堂亦地名,有昭忠祠祀唐褚遂良,去大东门半里许。”杭州大东门猪头肉在清末叶非常有名,从以下与施鸿保生活在同一时代的诗作窥见一斑。乾嘉年间人周绍蕙《杭城消夏词》:“残霞绮丽火云收,吟侣谈心大白浮。学做鄙人差有味,大东门切蔡猪头。”乾嘉年间人姚思勤《大东门市熟脯者称蔡猪头戏而作歌》:“长鬣大耳肥含膘,嫩荷叶破青青包。市脯不食戒不牢,

出其东门凡几遭。下蔡群迷快饮酒,大嚼屠门开笑口。鹅生四掌鳖两裙,我愿亥真有二首。”丁立诚(1850-1912)《大东门猪肉》:“大东门口传蔡家,市脯独以蒸豚夸。三日三夜无绝火,烂煮割鬣头颗颗。脑满现出寿字文,莹然红玉罗膾葷。日过屠门养口腹,良山更买萧羊肉。”^[11]从施鸿保的描述中更能看到,火烧饼夹猪头肉无异于古代中国的“汉堡包”。

4 结语

《乡味杂咏》在当时可能只是对日常生活的描摹,并不稀奇,然而近二百年后的今天再看,这本书是研究清中期江南社会生活,尤其是杭州饮食生活的重要一手资料。作者以亲身体验饱含深情写下了172多款美食,其可信度远比道听途说、辗转抄袭要高,更真实生动。有很多在同时代的文人笔下也有不同的描述,更加证实了其真实性。但我们所见毕竟是稿本,作者毕竟是手写体,有些字比较模糊,不易辨认,有些用字不规范,如“鸡”字时而作“鷄”,时而作“雞”,甚至在同一条中也出现两种不同写法。另外,也有作者的主观臆断,如有名的高邮咸鸭蛋,作者认为是“膏油”:“膏油,黄中凝脂也,俗误作高邮,遂谓高邮州人制者尤佳。”事实上,确实是“高邮州人制者尤佳”。但

瑕不掩瑜,如果《乡味杂咏》能点校刊行,必为饮食史研究增添一份不可多得的珍贵资料,也为餐饮业继承杭州的饮食非物质文化遗产,挖掘杭州老味道提供一手参考依据。

参考文献:

- [1] 陶振纲. 中国烹饪文献提要[M]. 北京: 中国商业出版社, 1986.
- [2] 邱庞同. 中国烹饪古籍概述[M]. 北京: 中国商业出版社, 1989: 175.
- [3] 施鸿保. 闽杂记[M]. 上海: 申报馆, 清光绪四年(1878年).
- [4] 施鸿保. 读杜诗说[M]. 上海: 上海古籍出版社, 1983.
- [5] 施鸿保. 可斋诗抄[M]. 稿本. 中山大学图书馆藏.
- [6] 施鸿保. 闽杂记[M]. 福州: 福建人民出版社, 1985: 64.
- [7] 施鸿保. 乡味杂咏[M]. 稿本. 中国国家图书馆藏.
- [8] 北京图书馆. 西谛书目·子部谱录类[M]. 北京: 北京图书馆出版社, 2004.
- [9] 郁达夫. 王二南先生传[M]//达夫散文集. 上海: 北新书局, 1936: 277-290.
- [10] 陈福康. 郁达夫与郑振铎的交往和友谊[J]. 新文学史料, 2007(1): 126-136.
- [11] 丁立诚. 武林杂事诗[M]. 杭州: 嘉惠堂藏版, 光绪庚子年(1900).

Research on Miscellany of Hometown Dishes

HE Hong, ZHAO Wei

(Tourism College of Zhejiang, Hangzhou, Zhejiang 311231, China)

Abstract: Miscellany of Hometown Dishes is a collection of poems depicting the dietetic life of the first half of the nineteenth century in Hangzhou, not published though. Through the textural research on the author's life and the spread process of the manuscript, it is confirmed that the manuscript hold in the National Library of China is the one authentically written by Shi Hongbao. There are 172 kinds of food in the first volume of Miscellany of Hometown Dishes, each kind of food was described with a seven-character quatrain, covering food materials, cooking methods, and dietic customs. The manuscript is the first-hand data in researching social life and southern Yangtze River and dietetic customs in Hangzhou in mid Qing Dynasty.

Key words: Ancient dietetic book; Miscellany of Hometown Dishes; Shi Hongbao; Hangzhou delicacy

(责任编辑:王雪萍)