

食在清华 之民国篇

张宁芳



多年后回忆起大学时光，记忆里总会有食堂的饭菜“香味”。那些我们景仰的民国老先生们同样留下了生动的回忆，要评比民国大学食堂，清华园可值得一提，丰富的选择、低廉的价格，还有和吃饭有关的趣事，令学子们多年以后也难以忘怀，看来“食在清华”是学校的优良传统之一了。

清华园位于北京西郊，原址是清代园林。论硬件条件，清华的校园在当时的国立大学中也是首屈一指的。它的设立颇有故事，当时美国政府提出愿向清政府退还部分庚子赔款，并指定其用途须用于教育方面。于是在1911年由外务部和学部筹建了“清华留美预备学校”，选派青年人才赴美留学。1925年改名为清华学堂，1928年正式成立“国立清华大学”。因而清华不同于其他学校，它隶属于外务部（后为外交部），经费方面一直较为充裕。它招收学生主要为留学美国准备，因此学校在场馆设施、课程安排等方面都偏西化。校内环境优美，大礼堂、图书馆、体育馆等现代设施俱全。何炳棣先生曾这样深情回忆在清华的

时光：如果我这生曾进过“天堂”，那“天堂”只可能是1934～1937年间的清华园。（何炳棣，《读史阅世六十年》）

曾经的清华学子们对这个园子留下了美好的回忆，这也要感谢学校对他们生活的良好照顾。早年的清华分高等、中等两科，各四年，为管理好这批十几岁的学生，学校也是颇费心思。据清华早期的学生、社会学家潘光旦回忆，学校行政对学生食、宿、游息和课外团体活动的管理专门设有“斋务处”。中等科的斋务管理特别严。斋务管理人员吃饭和同学一堂吃，学生每两周必须缴阅零用帐。不过，这主要也是为了督促他们培养良好的生活习惯，以顺利完成学业。

对这群千挑万选出来的人才，学校也是尽力做好了后勤保障工作，其中“吃饭”是头等要务。

潘光旦回忆：清华伙食是够好的，无论膳费是全免、半免，或每月付足六元钱的全膳费，基本上都是吃公家的，吃退回的部分庚子赔款；平时的八菜一汤或四盘五碗，一到十一月一日，即全校开始生炉子的那一天，五碗就合成一只大火



80年代清华食堂就餐图

锅；大米饭、白面馒头、小米稀饭、拌上香油的各种酱咸菜，除早餐无大米饭外，一概听吃。有些人嫌饭菜不好，还经常添菜，如香肠、木须肉、白菜炒肉丝之类的。

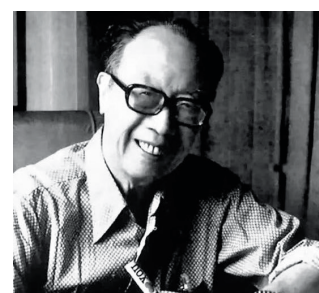
年轻人凑在一起吃饭也分外热闹，饭量大的同学彼此比赛、赌东道，最高纪录一顿吃下单个约一两重的馒头二十五个。美食家梁实秋念书时候就干过这样的事，他从“中等科”到“高等科”，在清华待了整整八年。他曾与室友打赌进行比赛，创下过一顿饭吃十二个馒头和三大碗炸酱面的记录。在他的小说中便有这样描述：“当啷！当啷！铃声振耳，午餐之时届也。一达李生之耳，即狂奔而出，直赴食堂，连食五碗，鼓腹而出。”仿佛他自己当年形象跃然而出。

因为那会学校是打铃吃饭，八人一桌，桌上编有学号，大家对号入座。碰上胃口大开的

学生自然一卷而光。于是，在饭桌上大家也展开了无声的较量，开饭铃一响，门口排队的学生便蜂拥而入，坐到编有自己学号的

座位上，有人低着头不说话，只是拼命地吃饭，也有人会玩一些伎俩：假意让同桌的人说个笑话，自己则疯狂地夹菜。调皮的清华学子还把校歌“西山苍苍，东海茫茫，吾校庄严，岿然中央”改编成了吃饭歌：“铲子锵锵，铃儿铛铛，全体学生，来到食堂。鸡鸭鱼肉，烩炒一盘，大家举箸，杯盘以光。”

不仅如此，还有学生在食堂搞起恶作剧。饭菜中发现了苍蝇、头发，起初是可以照章更



梁实秋

换的，于是老实些的一发现就换，其次发现了不吱声，等待将近吃完时再换，等于多吃一盘；最不成话的是，索性自备苍蝇、头发，于必要时掏出衣兜，放进盘碟。读到当年“熊孩子们”自编自导的食堂“碰瓷”事件，也真是好气又好笑。

30年代，随着学校学生人数的增加，清华新建了大饭厅。据当时求学于清华的何炳棣回忆，1934年秋他入学时，住在二院。那时校内学生食堂有四：二院、三院、四院大食堂和女生食堂。二院、三院饭菜都很便宜。如果吃素饭，六块钱就可以吃一个月；吃肉饭拼命吃，一个月也就是八块。此外还有所谓的清寒食堂，全餐不超过1毛或1毛2分。

而以那时候的工资水平来说，一般职员，最少的能挣20块钱一个月，好一点的能挣80块钱。教授是200~300块钱一个月，讲师差不多有100多块钱，助教也就是60~80块钱。这样看来，学生们的大食堂可算是相当实惠。

食堂还有各自的特色，当时二院食堂最受欢迎的是软炸微焦的肉片，被称作“叉烧”。饭和馒头管够，全荤和半荤及素炒价格都很合理，大约两毛以内可以吃得不错，如三四好友同吃可以更好。

第二年搬到新盖好的七院，就经常在四院新的大食堂吃饭了。食堂起初采用时髦的 buffet dinner（自助餐）形式（在当时这可是很时髦的方式），90分钟可以供应1000~1500人吃饭，因此有人戏称其为“当时国内最摩登堂皇的一处食堂”。这个食堂的优点是座位多、上菜快、极方便。开张的时候门庭若市，座无虚席，交款常常要排老长的队。

后来随着新鲜感的消失，生意也渐渐冷清。因为菜肴摆久了就变凉，口味变差，况且排队太

费时。结果最后变成了和二院三院一样的普通食堂，有跑堂伙计，也可以赊帐。何老当年不仅会读书，在吃饭方面也不亏待自己。平日里他和生物系的同学林从敏、同屋的黄明信和其他南开老友们合吃时，常点西红柿炒蛋、炒猪肝或腰花、软炸里脊、肉片炒大白菜、木须肉等菜，均摊每人大约两毛。大考他给自己开个小灶，一人独吃，点个2毛4分的红烧肘子几口吃掉，再点半荤素菜吃饭。荤素搭配的一餐饭，让何炳棣这个体育健将能顺利应付考试。



体育生单“开小灶”

除了“斗牛壮士”何炳棣，崇尚体育的清华在传奇教练马约翰的带领下，涌现出一批热爱现代体育项目的高水平运动员。当时的清华拥有足球、篮球、网球、曲棍球、棒球、游泳、滑冰、拳击等10多支运动队，在马约翰带领下，清华曾在华北体育联合会、远东运动会上多次斩获荣誉，赢得全校师生赞扬。除了何炳棣这样天生的运动好手外，还有不少学生年轻时都有专长，马约翰回忆，像施嘉炀、梁思成，体育都是很好的。施嘉炀擅长跳高，梁思成很能爬高，爬绳爬得很好。体育生在清华也享受不小的特权，因为他们有令旁人羡慕的专用餐桌。

据潘光旦回忆，达到一定运动成绩的学生就有资格在特设的小食堂吃饭，这种食堂称为“训练桌”（Training Table），品种多样，营养丰富。因为选手要勤练习，体力损耗大，食物需要较高的热量，因此他们的菜肴有牛奶和更多鸡蛋、肉类。这样的条件被美誉为“雅座”，让那些没有希望参加的同学艳羡不已。



选择多样 丰俭由君

如果吃腻了学生大食堂想去换换口味，那去教工的食堂也是不错的选择。那时，清华园内教职员的厨房有三个。西记厨房的菜略胜于大食堂，一般供应单身的助教和教员。东记讲究，菜有大馆子风味，只有外卖，并无桌椅。不过对于吃货来说，只要有耐心，等到小柜台式“桌面”空出，也可以过瘾一顿。何炳棣回忆，历史系学长沈鉴就经常占得到那尺半见方的柜面，这让何炳棣称奇不已。

这两个厨房还有了口口相传的特色菜，让不时去打牙祭的吴宗济写诗记录下了这《享口福》的回忆：张先豆腐马先汤，鸿记东西更擅场。饮冰社里人声沸，番菜还夸古月堂。

这诗乍一读有些不解，作者还特意注解了一下，原来当年在工字厅两旁各开有一家比较高级的饭馆，称“东鸿记”和“西鸿记”。在校门内有一小饭铺，有以张、马两位老师欣赏而著名的两道川菜，分别是麻婆豆腐和酸辣汤，因此菜牌后来改成“张先生豆腐”和“马先生汤”。跑堂的伙计向厨房报菜说快了，就吃掉了“生”字，于是便成了“张先豆腐”、“马先汤”。

此外，为给爱吃西餐的老师提供方便，在工字厅西边古月堂旧址还开了个小西餐馆，以“古月”命名。吴宓教授是那儿的常客，几位学生都回忆到他请客吃西餐的场景。他两度请当时还是学生的何炳棣吃饭，第二次主菜共有一大盘十二薄片烤牛肉，吴宓吃了不足两片，其余都被何炳棣吃光。为此事后何炳棣在田径场慢步至少半小时才返回房间。

吴宗济因为曾上吴宓先生的课，喜欢摄影的

他还为吴宓的书配照片插图，完成后吴宓便请他到古月堂吃了一顿西餐表示感谢。平日里不苟言笑的吴宓私底下对学生十分关照，让吴宗济印象深刻。

要是更正式些，可以在“工字厅”摆宴请客，花几银元就可以摆上一桌很讲究的酒席，海参鱼翅齐全。工字厅环境幽雅，吃过饭还可到“水木清华”流连小憩。



零食小吃来解馋

学生们在清华园念书那几年，正是生长旺盛的时期，食量惊人。于是食堂之外也有合作社补给。梁实秋回忆，清华校门内靠近左边围墙有一家“嘉华公司”，招商承办，卖日用品及零食，后来收回自营，改称为售品所，学生戏称去买零食为“上售”。零食包括：热的豆浆、肉饺、栗子、花生之类。饿的时候，一碗豆浆加进砂糖，拿起一枚肉饺代替茶匙一搅，顷刻间三碗豆浆一包肉饺（十枚）下肚，鼓腹而出。

糖炒栗子是冬天的美味，可是学校又怕学生把栗子皮剥得狼藉满地，限令栗子必须剥好皮才准出售。

除了日用品、水果、茶、咖啡、汽水、西点等，还有法国面包房，点心价格相当贵，味道可是很不错。要再来点新奇的，还有英商山海关牌柠檬汽水，那是标准老牌，法商马记着色的樱桃、柑橘味的酸甜汽水，当时就得1毛4分一瓶，相当一顿饭的代价。大家平日里攒下的零钱不少就花在了这里。

值得一提的是清华当时便有鲜奶供应。在校园的东北角上建有牛奶场，每天都有人往宿舍送高品质的鲜奶，深受大家欢迎。



搓饭去“小桥食社”

赶快！赶快！

快来吃——小桥食社的南边“小菜”。

我们有馄饨，我们有烧麦。

还有麻糕，汤包，汤面饺子等等的南边“吃局”，什么都卖！

我们办整桌儿的酒席，我们做家常儿的饭菜。

价钱格外的克己，味道更是不坏。

小心“掉了眉毛”，注意豁了皮带。

少则三两毛也吃个够饱，多也何在乎花个几块？

我们对先生们特别欢迎，对学生们更加优待。
我们的招待员都是眼观四面，耳听八方，
我们的总烹调无异于易牙、Vatel 又活到现在。

“唉！我早就想来试试了，
可是还不知道食社在那块儿？”
真的吗？连地方都不认得吗？

“阿要”希奇古怪！你要是借问小桥何处？
有巡警遥指大门外。

这则活泼的广告就是当年“小桥食社”登在《清华周刊》上的，而店主也不同反响，就是赵元任先生夫人杨步伟，这食社广告的活泼风格似乎跟丈夫赵元任风格接近。杨步伟出身名门望族，留日学医回国后自办诊所，与赵元任自由恋爱结为夫妇后，随他来到清华园。杨步伟的做饭手艺可是得到公认，后来他们移居美国后，她出版的《怎样烹饪品尝中国菜》一书大为热卖，一手好

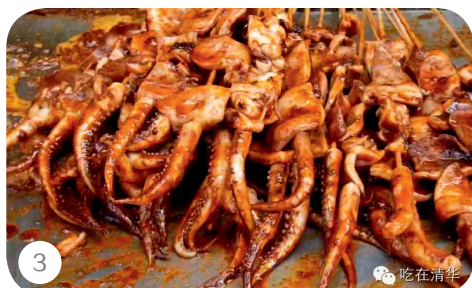


今日清华大学食堂分布

厨艺带到国外。

她回忆：清华本校里有两间大厨房，总是那几样菜，而自己家厨子也不好，没几天元任就觉得厌了……我就和几个太太商量，何不共请几个好厨子，大家都赞成。为了照顾好家里先生的胃和待客的需要，1927年杨步伟聘请“五芳斋”的厨师，在清华园大门前右方、南院对面的小河边开起一家饭馆，河上有小桥，故命名为“小桥食社”。

食社供应以南方菜点为多，据曾经的食客、王国维先生女儿王东明回忆：有一种烧饼，香酥松脆，很像现在的蟹壳黄，与北京硬韧的芝麻酱烧饼一比，风味截然不同。她选用的餐具都很漂



今日清华大学食堂美食

- 1 听涛园的清汤龙抄手
- 2 澜园三层的香辣羊肉拌面
- 3 小桥烧烤
- 4 清芬园的麻辣香锅
- 5 紫荆二层的海南鸡饭

亮。（王东明：《王国维家事》）

食社一开便名声远播，学生们知道后，跑来要求搭伙，老师们则来订酒席。吴公之先生还送来一副对子：“小桥流水三间屋，食社春风满座人。”结果，把那几位太太忙得不可开交，梅校长家等各家的佣人被叫去帮忙，连去吃饭和看热闹的人，也都站起来做了跑堂的。

这造福师生的食社生意兴隆，不久却关张了，原来赵太太交游广阔，又喜请客。凡是稍熟的人到店里，她总是嚷着：“稀客，稀客，今天我请客。”就这样，“小桥食社”在请客声中关闭了。

后来又有人开了一家“倪家铺子”，虽然陈设简陋，但由于东西实惠味美，生意也还兴隆。何炳棣念书时候去换换胃口，就爱叫一碗先以葱花、肉片、生大白菜“炆”锅的汤面和一张肉饼。后来发现有些燕京顾客也爱点这碗“何先生面”。在何老眼中，这碗面虽然简单，其合口与否就妙在是否“炆”锅。

清华园的记忆伴随着一批批清华人成长，今年又有一批学子迈入清华园续写“食在清华”的舌尖故事。若干年后他们回忆起学生生涯，清华的味道就留在一代代学子心中。

（部分美食图片来源于微信公众号“吃在清华”）