

文史知识

2014年

合订本



文史知识

2014/1

每月1日出版 定价10元

邮发代号：2-271



中餐的由来与味道的哲学

各擅盛美的地方饮食

清宫的宗亲筵宴

兼容并蓄：清代的川菜演变

从西湖醋鱼看杭州饮食



T1383140

WEN SHI ZHI SHI

ISSN 1002-9869



9 771002 986005



年年有餘利

在这幅美丽的杨柳青年画上，两个可爱的娃娃手指莲花、怀抱鲤鱼，开心嬉戏。“鱼”与“馀”谐音，带有“年年有馀利”的美好寓意，表达了人们对新一年的祝福和愿望。

（图片来自冯骥才主编《中国木板年画集成·杨柳青卷（上）》，中华书局，2007）

目录 CONTENTS

文史知识 月刊 1981年1月创刊

国内统一刊号 CN11-1358/K

邮发代号 2-271

国际标准刊号 ISSN1002-9869

国际代号 M627

广告经营许可证京丰工商广字第0051号

主管 中国出版传媒股份有限公司

主办 中华书局有限公司

地址 北京丰台区太平桥西里38号

邮编 100073

电话 010 63458229

主编 黄松

副主编 胡友鸣

执行主编 于涛

编委 杨牧之 田居俭 白化文 王邦维

陈平原 陈来 岳庆平 徐公持

黄克 阎步克 葛兆光 董晓萍

臧嵘 瞿林东 于涛

编辑主管 刘淑丽

技术主管 杨春玲

责任编辑 陈若一 包亦心

美术编辑 张珊珊

法律顾问 任海涛

印刷 高教社(天津)印务有限公司

国内发行 北京市报刊发行局

国外发行 中国国际图书贸易总公司

(北京399信箱)

特别关注：食为天——中国饮食的多样与融合

3 中餐的由来与味道的哲学 高成莺

王蒙先生说，中华文化最突出的特色是汉字和中餐。其实饮食又比文字更重要。在洋人看来，中餐比象形文字更加难以想象。它的由来必须追溯到中华文化的源头。中餐的烹调及“味道”极为复杂微妙，需要运用阴阳模式“执简御繁”，才能有本质的认识。

12 各擅盛美的地方饮食 姚伟钧

在中国各地，流传着好几个版本的《口味歌》，这些歌谣说明，中国幅员广袤，地理环境千差万别，这造成了各地人们不同的口味。例如北方气候寒冷，人们习惯吃味咸油重的菜；南方气候炎热，人们就吃得清淡；川湘云贵潮湿，人们靠吃辣驱风祛湿。中国各地饮食风味之不同，都可以从自然环境和烹饪方法中找到原因。

18 清宫的宗亲筵宴 苑洪琪

清朝皇帝赐宴王公宗室，在宫内已成定规。这是清统治者对皇族的关切，也是对后辈人的笼络和宠幸。在乾隆一朝，这类筵宴活动举办过多次。其中，乾隆四十八年正月初十日的“宗亲宴”规模最大、场面最隆重。本文作者通过细致的描述，带领读者领略这次盛宴。

23 兼容并蓄：清代的川菜演变 朱多生

川菜号称第一大菜系，其特征是“兼容并蓄”。有清一代，在明末清初战乱废墟基础上，移居巴蜀的移民、土著、官宦、士绅和工商业者一起，利用自然赋予的丰富物产，创造了既具有普遍性、又有高端菜品的川菜，其以丰富多样的味型，成为适应性极为广泛的地域性菜肴。

29 从西湖醋鱼看杭州饮食 何宏

西湖醋鱼是一道杭州名菜。有人说它源自南宋的“宋嫂鱼羹”，但实际上，它真实的前身应是清代的“醋搽鱼”。西湖醋鱼做法容易，但味道鲜美，用简单的烹调制作出独特的美味，这不仅是西湖醋鱼，也是杭州菜的特征。

33 马铃薯在中国的传播 郑南

诗文欣赏

40 慷慨有不可胜言之悲 李臻

——读曹植《赠白马王彪》

45 草木有本心 蔡丹君

——张九龄《感遇》二首的别致之处

50 还原鸿门宴 齐同

人物春秋

- 54 仇恨是一柄双刃利剑
——伍子胥的人格和意义 过常宝
- 60 武则天的铁杆忠臣——崔融 臧 嵘
- 69 被误读的上官婉儿 杜文玉

文化史知识

- 75 千门万户曈曈日，总把新桃换旧符
——宋代桃符 张晓红
- 80 历代帝王庙的元世祖祭祀 于 淼

迦陵讲赋

- 85 庾信《哀江南赋序》讲录（第四讲） 叶嘉莹

规范与方法

- 92 学识、才情与心曲
——陈贻焘先生的《杜甫评传》 黄 琪

戏曲苑

- 101 昆曲的新美学（上） 白先勇
- 109 旧京伶界漫谈（十五）：旧京演戏的场所 张文瑞

交流与比较

- 116 东瀛访书纪事（一）：京阪书房
——李白《静夜思》的异文 李小龙

随笔·札记

- 121 红烛背 白化文
- 123 “智取生辰纲”中的一个小程序
——读《水浒传》零札 陈熙中
- 125 仁政旗号下的“录囚” 陈鸿彝

封面：五福临门（武翠梅 剪纸） 封二：年年有余利（杨柳青年画）

文史知识

CHINESE LITERATURE AND HISTORY

与历史对话与时代同行



第三届中国期刊奖“百种重点期刊”

新中国60年有影响力期刊

版权声明

凡在本刊发表的文字、图片等，版权归《文史知识》杂志社所有，未经本社书面许可，不得为任何目的、以任何形式或手段复制、翻印及传播，本刊保留法律追究的权利；凡转载、摘编本刊内容等，请注明“据《文史知识》XX年XX期”，并按规定向著作权人支付稿酬，否则，本刊将依法追究其责任。

特别声明

凡向《文史知识》杂志投稿的作者，来稿时敬请注明详细的通讯地址、邮编、电话、电邮等联系方式，以便稿件采用后，奉寄样刊和稿酬，本刊同时享有文章的网络发表与转载权，稿酬中已包含网络电子版稿酬。来稿在三个月内未收到用稿通知，请自行处理。

网络

本刊网络合作伙伴

博客：blog.sina.com.cn/zhbcwszs

微博：t.sina.com.cn/wszs1981

投稿邮箱：wszs@263.net.cn



本刊由获得中国环境标志产品认证证书的高教社（天津）印务有限公司承印

◆特别关注：食为天——中国饮食的多样与融合◆

中餐的由来与味道的哲学

撰文/高成鸢

王蒙先生说中华文化最突出的特色是汉字和中餐，可见中餐的重要。就常用虚词“即”、“既”二字吧，左边同象食具，右边都是人形：“即”是凑前来吃，“既”是吃完背身而去。在洋人看来，中餐比象形文字更加难以想象。它的由来必须追溯到中华文化的源头。中餐的烹调及“味道”极为复杂微妙，需要运用阴阳模式“执简御繁”，才能有本质的认识。

得天独薄 肉食匮乏

进入肉食阶段的人类，欧洲大陆居住者遇到森林莽莽、野兽成群，吃兽肉、穿毛皮、丰衣足食。而中土的居住者当然也是肉食者，对此，中国古代即有文字记载。《白虎通·号》总结先秦文献说，“古之人民，皆食禽兽肉”，以致“禽兽不足”。据《韩非子·五蠹》，在古人用火之前，细小的蚌蛤就成了充饥之物。干旱的黄土高原生态不良，植被稀疏，缺少森林，汉语“草木”西

文得翻成木、草。

据古文献记载，初民先后经历过以鱼、鸟为食的阶段。佚书《尸子》说，燧人氏时代人民捕鱼为生，而据吴泽霖《人类学词典》“捕鱼”条目，别的原始文化中都不拿鱼当主要食物。恩格斯《自然辩证法》说肉食时期始于弓箭的发明（人民出版社，1962，142页）；然而伏羲发明的猎具只有网，《周易·系辞》有“结绳而为网罟，以佃以渔”的记载。

河上架网会有水鸟偶然挂到网上。《诗经·新台》说“鱼网之设，鸿则离之”（离即接触，闻一多说“鸿”是蛤蟆，有点费解），网又先后用于捕鸟、猎兽。《全球通史》说最早的猎具有捕牛的投石器、弓箭等类，却不提网（〔美〕斯塔夫理阿诺斯《全球通史》上册，上海社会科学出版社，1999，68页）。《史记·匈奴传》的记载中只有弓箭，《尚书》、《诗经》中“弓矢”也都用于战争。善射的英雄“羿”是东夷部落的首领，“夷”字由大、弓组成，意为使用弓箭的人。东夷所在的黄河下游生态优于中上游。

史上似乎有过被忽视的以水鸟为主食的阶段。高飞的大“鹏”（朋字用双“月”表示肉多）并不存在，可能是大群候鸟的幻象，反映了对肉类的渴望；“凤”字也跟朋、鹏相通。汉语自古总是鸟（禽）在兽先，翻成英文要倒过来。《说文》说“禽”本是走兽的总名而不含鸟类，动词“擒”是禽派生的，透露出兽曾是先民的主要猎物。不过抓“获”动物、收“穫”庄稼都带个隹（鸟）字，人的两隻（只）手也成了鸟爪。还有古书中常见的“弋”，即带丝绳的箭，汉代名画《弋射图》中，坐姿的猎人射下的鸟还带着丝线。孔子教人不要“弋”夜眠中的鸟，《诗经·女曰鸡鸣》说“弋凫与雁”；陆游诗《东斋夜兴》“忽忆江湖泊船夜，飞鸣避弋闹群鸿”，都表明弋的是水边芦苇中栖息的水鸟和大群候鸟。不少词语都由弋射派生，例如“缴获”、“鹄的”（目标）。这一切，用“图腾”之说是难以解释的，归因于野兽匮乏则一通百通。《史记·汤本纪》说，商汤王就曾惊呼鸟兽“尽之矣”，要求“网开一面”，推想兽类资源已趋于耗尽。

粟食独辟蹊径 中餐歧路遇宝

人类学家说游猎会自然过渡到游牧，即所谓的由尾随兽群到豢养幼畜。

欧洲经过“游耕”而进入定居农业，都是半耕半牧：粮食被转变并利用为饲料，牲畜生产奶、肉，更能提供役力及肥料，“农牧互补”成为理想的经济模式。

但中华主流文化却没有经历畜牧阶段。充分的证据表明，我们的祖先曾迫于饥饿而经历吃草生活。《说文》解释“茹”是喂马。《淮南子·修务训》说“古者，民茹草饮水……”，又说神农尝百草，“一日而遇七十毒”；后人误以为说的是找药，忘了“神农”不是神医。药是寻食的副产，所以中华文化医食同源。草籽富含热量，便以“百谷”为主食。百谷、九谷都含麦，“麦（麦）”字与“来（来）”通，《说文》解释为不期而“来”的瑞物。麦虽然比粟（小米）好吃，但麦类一穗才几十粒，饿极的先民如何肯冒着绝收的危险撒进地里？唐诗“春种一粒粟，秋收万颗籽”提示，“投入产出比”该是决定因素之一。

世界农业普遍实行“草田轮作”，唯独中国黄土地带特殊：干旱却深厚的土壤只适合粟类生长，于是人们便单一种粟，休耕从少到无，地力全靠人的粪便（《荀子·富国》“多粪肥田”）；古代中国人对粪便被迫转憎为爱，是最关键的一步。没有闲地畜牧，只有以粪、糠等废弃物为食的猪。“家”不离豕（猪），猪圈、厕所合一为“农家肥”工厂；猪是“沤粪”的主力，鸡是“堆肥”挽土的小工。于是又有了“白捡”的肉料，即所谓“五谷轮回”的副产，否则哪有烹调家常饭肉肴的技艺？

古代中国人自称“粒食者”，这在《大戴礼记·少闲》一篇中就出现过六次，《礼记·王制》中还把四夷之人称为“不粒食者”。粟、稻都是粒食，但中原粟文化是正统。最早的纯农定居以周部落为代表，《周本纪》说其先祖“务农耕”“在戎狄之间”，这样，收成必遭游牧者抢夺。《孟子·梁惠王》记载，文王的祖父一再向入侵者送礼哀求。农人天然柔弱，战胜彪悍对手的唯一策略是“以柔克刚”，途径是人多势众，由此形成聚居一繁生的文化基因。这一假说可以解释为何中华文化唯一地不被猎牧者冲散（高成鸾《中华尊老文化探究》，中国社会科学出版社，1999，65-74页）。

人多又不挪地，必然导致“生态破坏→饥饿→夭亡→繁生”的恶性循环。用繁生对抗夭亡，堪称民族生存的“鱼子战略”。散文家夏丏尊在《谈吃》里说，中国人“四条腿的不吃眠床，两条腿的不吃爹娘”，见面问“吃了吗”是“饿鬼投胎”。饥饿是中国人的宿命。黄河旱灾频发带来饥馑，逃荒者饿死路

上，致有“填沟壑”一语。人口减半的记载充满史书。反观西方，很少有饥荒饿死人的记载。

迫于饥饿，先民遍寻充饥之物并改进其可食性，这使得有关烹饪技艺的追求从未停止过。这一漫长过程用一语概括就是“苦尽甘来”，洋文只能译成“雨过天晴”，人家无法理解不苦为“甘”、“苦”不离草。法国汉学家谢和耐（J.Genet）用饥饿来解释中国烹饪的发达（〔法〕谢和耐著、刘东译《蒙元入侵前夜的中国日常生活》，江苏人民出版社，1995，257页），最有见地。

饭菜分野 鸡肋沉冤

小米不能像肉那样可以用火烤熟，只能水火交攻。其他古文化的陶器多用于盛水，而中国的陶器，万年前就带有烟炱。《太平御览》引《周书》说，先民以煮粥、蒸饭为食，发明了鬲、甑。甑是超前的蒸汽利用装置，而西方至今没有蒸法。

起初，用臼捣去硬壳的粟米还带着一层糠，蒸干饭粗涩难咽，于是人们又发明了羹作润滑剂，连小孩玩“过家家”都是饭不离羹（《韩非子·说储上》有“尘饭涂羹”）。羹的功用更在于用“味”刺激唾液分泌。

“味”以羹为最早的载体。“羹”本是煮肉，肉料匮乏就用野菜填充，无意中发现动物固有的不良气息跟植物的芳香能借助水的溶解、火的催化而发生反应，这在古老的《本味》篇（偶存于《吕氏春秋》中的古佚书）中已有明确阐述：即用“臭恶犹美”的肉料，借助“水最为始，火为之纪”的烹饪手段，通过“鼎中之变”而创生“精妙微纤”的美味。为追求味的浓度，羹逐渐改进为无汤的“菜”。

张光直断言，饭菜分野是中餐最本质的特点（张光直《中国青铜时代》，三联书店，1999，332页）。珍贵的肉从主料变成烹饪蔬菜的调料，后来“菜”反客为主，从“草之可食者”（《说文》）变为肉肴的代称，这表明吃饭“就”菜习惯的强固。元曲有笑话说，守财奴在市卖的烧鸭上抓一把，回家嘬手指就能“下饭”几碗。名词“嘎饭”常见于《水浒》中。美食追求多样化，有了饭菜合一的“小吃”，但面条的卤、饺子的馅仍然是“菜”。《礼记·内则》的盖浇饭也要现吃现浇，饭粒内仍然味淡，不像印度米饭是咸的。

饭菜之分导致食跟味的“异化”：味本是食的属性，却从食中独立出来，甚至代替了食，例如《史记·货殖列传》：“弋射渔猎，……为得味也。”中国人最早经历了味的启蒙，“鸡肋”典故的惊人演变就是证明：《三国志·武帝纪裴注》原话是“弃之如可惜，食之无所得”，鸡肋不舍得扔掉就因为其有味，后来竟变成“食之无味弃之可惜”的代称，说明后来的人们渐渐忽视了鸡肋的“味道”。

日本学者篠田统曾说，中国人“从非常古老的时代起，味觉就特别敏锐”（〔日〕篠田统《中国食物史研究》，中国商业出版社，1987，57页），其道理显然如《东坡志林》卷四所说，人饿极时“蔬食有过于八珍”。缺少饥饿经历的西方人可说尚未经过“味”的启蒙。简单的舌味方面，英文的苦 bitter 跟被咬 bitten 通同。鼻感方面更为落后，《周礼·庖人》早已把肉类的“恶”气分为腥、膻、臊三种，各有不同的祛除手段；反观欧洲，极易腐败的肉类只会用香料掩盖其臭气，腥、臊、膻不能分辨，腥只能用 smell of fish and seafood 来勉强描述。

美食家袁枚在《随园食单·饭粥单》中说淡饭是“百味之本”，他往富家赴宴，“诸菜尚可”，只因饭粥不行，“勉强咽下，归而大病”。饭的清淡能凸显菜肴的美味，就像白地反衬彩画。中国人从远古就懂得这个原理，《礼记·礼器》断言“甘受和（和，指菜肴），白受彩”；擅长油画的西方人只懂下句，没想过上句。饭菜交替入口，菜的余味随时被清除，赏味器官保持敏锐。消极方面，时间间隔也能恢复感官的审美疲劳，像乐曲休止符的“此时无声胜有声”一样，这在中国人的吃中多有表现，例如公认的螃蟹必须自剥自吃（李渔《闲情偶记·饮馔篇》）。

中国人饮酒也要“就”下酒菜，如孔乙己的茴香豆。黄酒白酒都是“五粮液”，功用与饭相当。周作人说中国人不惯喝洋酒（钟叔河编《知堂谈吃》，中国商业出版社，1990，147页），洋酒多是果酒，果近于菜，缺少反衬菜肴的功用。

国人嗅觉内转 食客味蕾弥漫

古代智者就吃不透“味”的奥秘。《孙子》里就曾有“味不过五”的说

法，又说“五味之变不可胜尝”，《老子》跟着说“五味使人口爽（伤）”。咸酸等简单舌感的搭配能变出鱼香肉丝味儿吗？“味”，逻辑上难以言传，经验上又易于意会，于是便成了微妙难言事务的代称，例如京剧唱腔。

饮食之“味”涉及两大领域：人的生理感觉、食的审美价值。世代都吃某种特异饮食，会导致感官上的功能演变及对象上的概念嬗变，最终形成文化隔膜。主观方面，中国人的鼻感、舌感高度融汇，“味”是合二为一的；客观方面，中餐独有鲜、香两个审美标准，“味”是一分为二的。

咸酸等舌感几乎无美可赏，“不可胜尝”的是鼻感要素。解开两要素的纠结，须从鼻感入手：不仅气味无限繁多，吃之感官本身的巧妙构成更预设了难以破解的天机。不同于耳目之独立，舌含在口中，鼻又跟口连通；后来更发现集中在舌上的味蕾有少数“逃逸”到鼻腔后门。这都注定了“味”的极难知。堪称中国哲学教材的《内经》，用鼻/口（舌）来配比气/味、天/地（《素问·六节脏象论》），对应的两组被贴切纳入阴阳格局。气和味就像“天作之合”的夫妻般难以分离。

造出“鼻感”一词是为避免混淆，因为现代汉语没有专用词来表示嗅觉对象的 smell。“气味”本是两个词，老《辞源》说“嗅之曰‘气’，在口曰‘味’”。其实古汉语中不但有名词“臭”来表示一切气味（《易经》说“其臭若兰”；香囊古称“容臭”），汉代更有动词“𦘔”（《说文》解释为“鼻就臭也”），胜过 smell 的动词名词兼任。

通过考据可以发现，“气”变成味儿的原由在于臭字变得臭不可闻，这发生在战国到西汉末（高成鸢《从饥饿出发：华人饮食与文化》，香港三联书店，2012，127页）。“臭”的变臭，关键在于“香”的吃香，孔颖达注《左传》说：“既以善气为香，故专以恶气为臭耳。”

“香”本来专指吃黍米饭的微妙感觉，花草的气味得说“芬（芳）”。芬芳是对外在气味的一般嗅觉，而香是对口中食物气息的特殊感觉。香字语义的外化，曾经历“馨”的过渡（《诗经·鳧鹭》“尔肴既馨”）；声字头的“馨”本指“香之远闻者”，《说文》段注，“𦘔”字象人手敲击编磬，借助磬声能远扬的特性，使内秀的香气扩展为一般嗅觉的对象。

先秦诸子频频论及对花之芬芳的享用，不逊于巴黎香水，例如《荀子·礼论》说“椒兰芬苾，所以养鼻也”，跟色彩“养目”并列。对吃之长

期过度的专注，使“香”涵盖了芬芳，导致古代中国人外向嗅觉的独立享受被边缘化。

气味 smell 跟“味”混同，鼻旁的“𦉰”又错乱成口旁的“嗅”，汉语词语的这种退化只能用饮食文化的畸形进化来解释。

“道”有阴阳相合 “味”分鲜香二元

台湾一位哲学教授说，西方人称赞美味只有一个 delicious（好吃）。古代中国人起先也只会说“甘”（或“美”，《说文》二字互释）。《说文》解释“甘”的字形为口中含“一”，还说一就是“道”，似乎预言饮食审美标准将一分为二。这符合《老子》的“道生一，一生二”、《周易》的“太极分两仪”的哲学思想。

“味”的独立像中华饮食文化的开天辟地，相声演员都会说“轻清者（味）上升为天，重浊者（食）下降为地”。这就是中国哲学中的阴阳。随着饮食文化的演进，味本身再次分为阴阳：从单一口感的甘，分化而形成舌感的“鲜”和鼻感的“香”，即中餐审美的“二元价值标准”。鲜、香两个概念都形成于古代中国。“鲜”是本土产物，“香”则从西域引进而来。两者的形成都漫长而曲折。

先说香。香不离火，主要来自高温的油。“五谷”包括作为油料的豆类，初时古人只知脂（牛羊）膏（猪）而不知有油。《说文》解释“油”是河名，《太平御览》辑录宋以前油的记载 23 条，几乎都用于点灯放火。可能有人会问，中餐煎炒烹炸不用油吗？事实上，烹、煎本是水煮，炒、炸（阳平声）二字迟至《康熙字典》还没收录。古人也不懂得将脂膏用于做菜——肉料因珍贵而被碎切作调料跟蔬菜同煮，无缘成为烹饪的热介质。汉代张骞从西域引进芝麻油，而其用于烹饪始见于南北朝，如《齐民要术》卷九的“𦉰（fǒu）茄子”（细切葱白，熬油香……）。唐代芝麻随“胡饼”而常见。“香”观念成熟的标志是元代“香油”（原称麻油）之名的大流行（无名氏《居家必用事类全集·饮食类》，中国商业出版社，1986）。

再说鲜。鲜（𩺰）不离水，《说文》解释𩺰为“新鱼精”。经典中“鲜”的本字义是新鲜，活鱼也最新鲜。与“新鲜”的纠结，使鲜味虽被感知却长期无法命名，曾用妙、味长、醉舌等词语描述。据《齐民要术》卷八记载，南北朝时人已会提取骨头汤；清初朱彝尊《食宪鸿秘》中有“提清汁法”；“鲜”的

概念又泛化到蘑菇等植物，豆芽汤也用来调味；同书说酱油“愈久愈鲜”（中国商业出版社，1985，49页），明确排除了“新鲜”的歧义，鲜味才告确立。清汁实质上就是液体味精，只因国人彼时不懂脱水技术，才被留德的日本人抢先提纯为“味之素”，证实了“鱼精”的神秘预言。咸酸等四种味觉（辛属于刺激）增加一种，当属中国人对文明的重大贡献。吃烤肉者因没有水溶液而难以觉察鲜味，西餐的烤法无水，鲜味没有容身之地。他们不肯正视鲜味，英文至今未接受 umai（日语鲜味）一词。

鲜香两大要素阴阳结合，成为“味道”。但据《辞源》引《汉书》条目，其中的“味道”本义是对“道”的体味。章太炎考证，“味道”今义的流行要迟至清末（《新方言·覃》：“今人通谓‘味’为‘味道’，本‘味覃’也。”按，“覃”意为“长”）。中餐“味道”观念成熟过程漫长：从一元的甘（美）出发，经过口鼻的一分为二、再经过鲜香的合二为一，在螺旋提升中，中国人吃的审美才臻于高境界。

味道的核心奥秘更在于“倒流嗅觉”。竹笋闻起来是无味的，咀嚼及下咽时则会感到醇厚的回味。不同于花香的嗅觉，作为“味道”的鼻感要素被感知的是进食时从口中冲入鼻腔、随呼气而倒流的气味。现代智者林语堂一度逼近这个暗堡，他谈到在“品鉴”竹笋时口中有“神出鬼没”的感觉，还把饮茶类似感觉称为“回味”（林语堂《中国人的饮食》，《学人谈吃》，中国商业出版社，1991，8页），在他以后再也没有人注意到这种感觉。“倒味”跟气味有质和量的不同，可以分析出四大机理。1. 咀嚼使食物内部的味分子释放出来；2. 唾液造成食物的酶变（林语堂谈到唾腺及“化学作用”）；3. 口腔“倒喇叭”对气味的集中效应；4. 口中的体热导致气体分子的活跃与味的强化。研究嗅觉的美国学者理查德·阿克塞尔和琳达·巴克 2004 年曾获诺贝尔奖，提供的鼻腔图显示，感知气味的神经触角有些是向后生长的。

《水浒》描写武松啞酒，专用动词“啞”是品鉴倒味的“录音”铁证。此字独特地吸气发音，古音为 [tsap]：先造成口腔负压以搅动汁液，突然开口吸气、迅即闭合双唇 [p] 使气体从鼻孔逸出，同时响亮发声。对比洋人，据说美国新泽西州曾有法律禁止喝汤出声；中餐有“七啞汤”，啞得理直气壮，气坏洋绅士。

古代中国人早就模糊地认识到吃跟“道”的关联。《周易·系辞》一语

道破：“形而上者谓之道，形而下者谓之器。”而《说文》则曰：“器，皿也。皿，饭食之用器。”

以水制火 层级跃升

俞平伯曾管西餐叫“貂炙”（《略谈杭州北京的饮食》），中西烹饪可说有水火之殊。黄河边多烂泥，加上燃料不足，先民使用烂泥包裹鸟兽于火坑中煨熟，这个原始的炮（páo）法就开辟了水火交攻、水在火先的中式烹饪之路。后来黄帝“烹谷为粥”，发明陶甬隔开不相容的水火，造成“水上火下”的反自然局面，就是《易经》“济卦”的卦象。《淮南子·说林训》对其中的原理有精辟的揭示：“水火相憎，鼎鬲其间，五味以和。”

开始粒食后，中餐烹调的水火关系经历了三次跃升。一次是煮：本质是水火在 100℃ 上持续平衡；第二次是蒸：本质是水火交融化为蒸汽，封闭的甑内温度更高，将米煦熟；三是炒：本质是水火在精密控制下的直接冲突，先把火的热量先转化成高温的油，再把富含水分的烹饪原料直接投入热油里搅拌，迅速致熟。

中餐独有的炒法的奇妙会使上帝吃惊。炒有点像“可控”的系列爆炸，又活像两军交战：“水”（大量含有肉料及蔬菜）军突入“火”（高温的油）军阵地，大战三十“合”（用铲翻动）不分胜负。炒（与“吵”通）起来战火熊熊、杀声震天，在西方食客目眩心惊中幻化出鲜香兼备的菜肴。

西方人没有喝过开水，不会真正理解“扬汤止沸”、“釜底抽薪”。没有生活实践来启发他们水能灭火，“水火不容”都无法翻译，遑论“相济”。水—火可说是中国哲学特有的对立范畴，是阴阳五行学说的共同元素。《周易·系辞》所谓“百姓日用而不知”，可能即指水火关系之“道”。西方人不重视吃，西方传来的学科体系中没有饮食的地位，《礼记·礼运》断言中华文化始于饮食。我们不应无视自己的文化根基。■

（作者单位：天津社会科学院）

各擅盛美的地方饮食

撰文/姚伟钧

在中国各地，流传着好几个版本的《口味歌》，其中一首是这样说的：

南味甜北味咸，东莱辣西菜酸。
南爱米北喜面，沿海常食海鲜。
辣味广为接受，麻味独钟四川。
劳力者重肥厚，劳心者轻咸甜。
少者香脆刺激，老者烂嫩松软。
秋冬偏于浓厚，春夏偏于清淡。
悉心体察规律，尊客随机应变。

还有一首，也很有意思：

安徽甜，湖北咸，福建浙江咸又甜。
宁夏河南陕甘青，又辣又甜外加咸。
山西醋，山东盐，东北三省咸带酸。
黔赣两湘辣子蒜，又辣又麻数四川。
广东鲜，江苏淡，少数民族不一般。

这两首《口味歌》说明，中国幅员广袤，地理环境千差万别，各地地形地貌不同，气候不同，物产不同，口味不同，这是产生和形成地方饮食风味的最重要的原因。例如沿海地区产海味，山区多山珍，造成食品原料和饮食习惯的

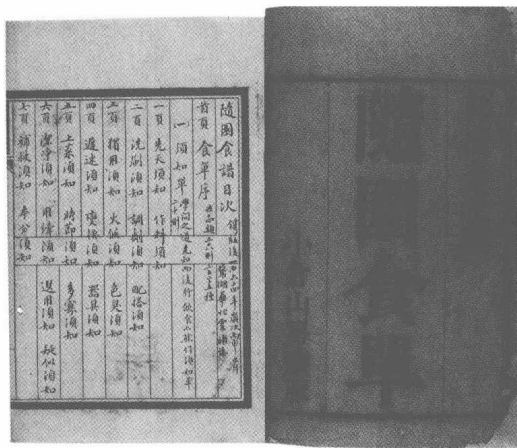
差异。俗话说：“靠山吃山，靠海吃海。”从这一意义上来理解，也颇有趣味。又如北方气候寒冷，人们习惯吃味咸、油重、色深的菜；南方气候炎热，人们就偏向吃得清淡些；川湘云贵多雨潮湿，人们唯有吃辣才能驱风祛湿。中国各地饮食风味之不同，都可以从自然地理环境和烹饪方法中找到内在原因。

四大菜系

从中国烹饪发展史上看，最早的地方菜只有两大派，即南方菜和北方菜。《诗经》中反映出来的食品原料，主要是猪、牛、羊，水产仅及鲤鱼、鲂鱼等少数几种，代表着西起秦晋、东至齐鲁，以黄河流域为主的北方风味。而《楚辞·招魂》中反映出来的食品原料，则以水产和禽类居多，是长江流域的南方风味，这就是明显的菜系分野。秦汉以后，巴蜀和闽粤的开发，使中国的菜系实际上已有所增多，但古代人并没有意识到需要划分，需要区别。所以一直到北宋的汴京和南宋的临安，繁荣的餐饮业中还只有“南食”、“北食”和“川食”三大类。到了清代，康熙和乾隆各下江南六次，苏扬菜受到皇帝的赏识，士大夫们也趋之若鹜，不但宫廷菜中增添了苏扬味，甚至在北京街上也开办起经营苏扬菜的饭店，从此苏扬菜独树一帜，成为南方菜的佼佼者。鸦片战争以后，门户开放，加快了中外交流的步伐，而接受外来影响较深的粤菜也随之别具一格，脱颖而出。到清末民初，中国菜系才大致上有了眉目。《清稗类钞·各省特色之肴馔》中云：“肴馔之有特色者，为京师、山东、



《清明上河图》中的酒店



《随园食单》书影

四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安。”这里已包含了我们现在所说的几大菜系了。由此可见，菜系是历史发展中自然形成的，并不是任何人可以随心所欲强加的。

现在中国的大菜系究竟有多少，人们的意见并不统一，有四大菜系说、八大菜系说，也有十二大菜系说等等，争议很大，其中比较公认的有四大菜系，即鲁菜、川菜、苏菜、粤菜，其他比较著名的还有京菜、沪菜、闽菜、湘菜、鄂菜、浙菜、皖菜、秦菜等，这些菜系在烹饪方法上各有所长，体现了不同地方的风味特色，我们先来看看中国的四大菜系。

“川菜”是以成都、重庆两地为代表，还包括乐山、江津、自贡、会理、会东等的地方菜。“川菜”享有“一菜一格”、“百菜百味”的美誉，其基本味有麻、辣、甜、咸、酸五味，调味多用辣椒、胡椒、花椒。川菜烹调方法多样。早在清代，《醒园录》就系统地收录了川菜38种技法，后经川菜厨师的继承和发展，川菜的烹调技法更是精湛而多彩，有炒、煎、烧、炸、腌、卤、熏、泡、蒸、熘、煨、煮、炖、焖、爆、炮、煊、烩、糝、贴、酿、糟、风、醉、拌、烘、烤等几十种之多，尤其是以小煎小炒、干烧干煸最为特色和擅长。

“鲁菜”是由济南和胶东等地的地方菜发展起来的，其基本风味为鲜咸味浓，清爽、脆嫩，讲究清汤和奶汤的调剂，擅长烹制各种海鲜及爆、烧、炸、炒、蒸、扒、熘等法。

“粤菜”是由广府菜、东江菜、潮州菜等地方菜兼取西菜特色发展起来的。其用料极为广泛，有“鸟兽虫蛇、无不食之”的说法。其风味特点是清淡、鲜爽、嫩而不生、油而不腻。擅长于煎、炒、焗、炸、烧等法。粤菜善于吸收外地技法，如粤菜烹调方法中的泡、扒、氽(cuān)，是从北方菜的焅(kào)、爆、扒、氽移植过来的，而焗、煎、炸中的一些新制法，则是借鉴西菜的一些烹调方法得来的。粤菜兼收并蓄，并不生搬硬套，而是结合本地的原料特色，结合本地人们喜欢清鲜常新的习惯，加以改进、发展、提高而形成本地风味特色。

“苏菜”是由扬州、苏锡等地的地方菜发展而成的。其风味特点是原汁原汤，浓而不腻，烂而不糊，甜咸适中，保持一物呈一味，一菜呈一味，酥烂脱骨而不失其形，滑嫩爽脆而不失其味，清鲜平和，适应面广，菜肴四季有别。在烹调方法上以炖、焖、煨、焐、蒸、烧、炒见长，同时重视泥煨、叉烤，注重调汤，保持原汁，不失正宗治味之道。