

美食

食風情小品集

王堯
編

食



美食：食風情小品集／王堯編．--初版．--
臺北市：業強出版；臺北縣新店市：
聯合發行中心發行，1994[民 83]
面；公分，--(文學風情；71)
ISBN 957-683-193-8(平裝)

1. 飲食

855

82009802

文學風情⑦

ISBN 957-683-193-8

●編者.....王堯
美食——食風情小品集

●出版者.....

業強出版社

地址：台北市中華路2段133巷6號2樓

電話：(〇二)三〇四三一五二(代表號)

傳真：(〇二)三〇四三一五三

郵撥：〇七四三八二二一九 業強出版社

●發行人.....

陳春雄

●執行主編.....

張碧珠

●責任編輯.....

阮毓琪

●美編.....

潘俊傑

●發行.....

聯合發行中心

地址：台北縣新店市民權路130巷6號2樓

電話：(〇二)二一八三五六五(代表號)

傳真：(〇二)二一八三六一九

●法律顧問.....

蕭雄淋律師

●排版.....

浩瀚電腦排版股份有限公司

●出版登記.....

局版台業字第332二〇號

●定價.....

新台幣一二〇元整

一九九四年元月初版

版權所有，翻印必究

如有破損或缺頁，請寄回更換

文學風情⑦

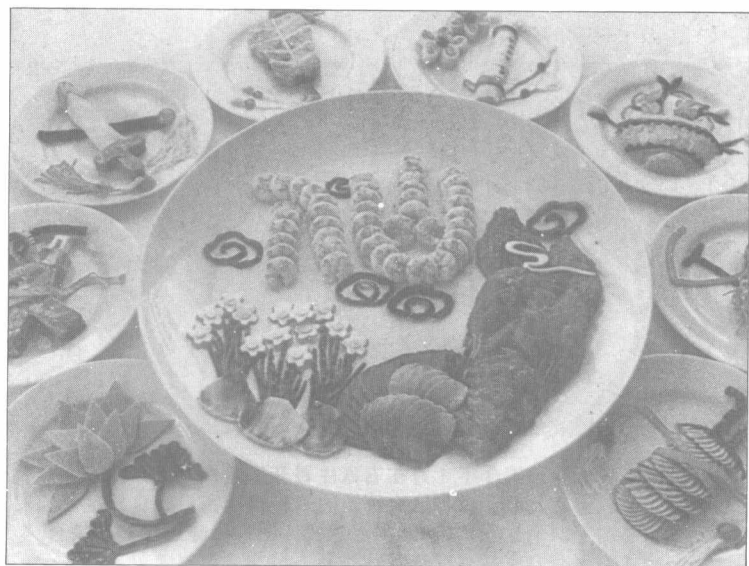
美食——食風情小品集

王堯◎編

《美食——食風情小品集》



發達的食文化是中國文化重要的組成部分



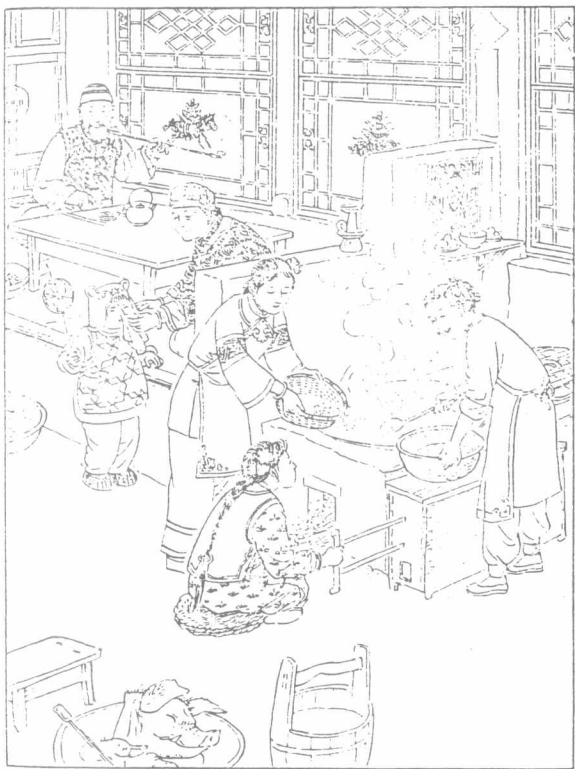
兼具藝術趣味的美食文化



《美食——食風情小品集》



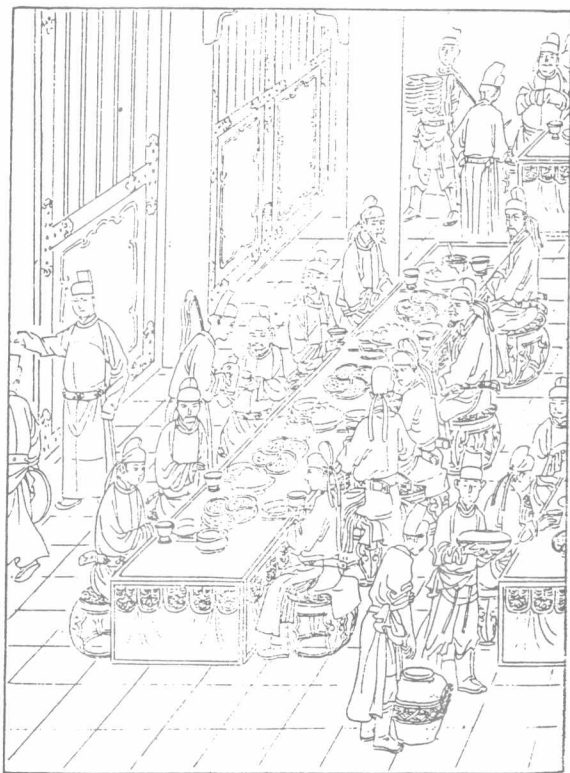
清代的野餐(《盛世滋生圖》部分)〔清〕徐揚



清代臘八吃豆粥的風俗



《美食——食風情小品集》



唐代上巳內宴冷餐風俗



山東諸城涼臺出土《庖厨圖》畫像石(摹本)



《美食——食風情小品集》



漢代食案

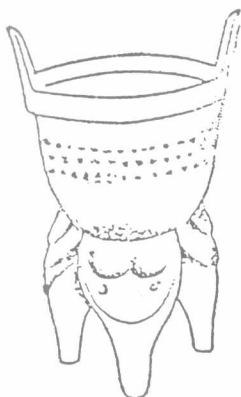


唐敦煌壁畫中的長案、長凳

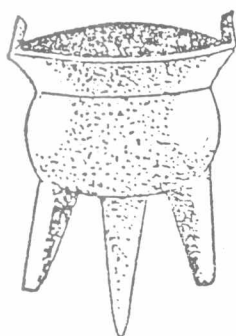


古代食具

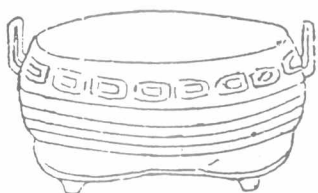
鼎



鼎



銅盥



盥

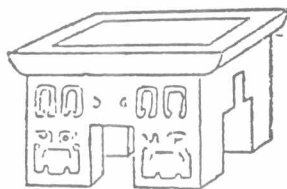
豆

簋

簋



石俎



導言

王堯

儘管以食和色作為區別中西文化的表徵是偏頗的，但是發達的食文化確是中國文化的重要组成部分。

「食色，人之性也」是人們熟知的一句古話，這種以滿足生理需要維持生存本能的食即吃飯問題，還難以稱為食文化。從茹毛飲血到享受精美肴饌，人在成長的過程中愈吃愈精，愈吃愈考究，愈吃愈會吃，逐漸的吃出「文化」吃出「水平」了。藝術的滲透，精神的投入，趣味的勃興，都促使飲食從物態昇華到精神層次而獲得文化內涵，美食文化終於源遠流長，蔚為大觀了。而美食家和美食家的故事也就在筵席上、菜單中出現和流傳，並進入文學之中。這當中，自然不會是可口的味道，吃螃蟹的勇敢和拚死吃河豚的氣魄也會使人的胃產生痙攣的感覺。

《詩經》的〈賓之初筵〉留下了周代貴族盛宴的場景：「賓之初筵，左右秩秩。籩豆有楚肴核維旅。酒既和者，飲酒孔偕。鐘鼓既設，舉酬逸逸。」賓主謙讓乃貴族風度，觥籌交錯，鐘鼓相諧是朝廷氣派。「舉酬逸逸」則是古代的「公共關係」了。這是一種典雅的食文化。但詩中提到的美食只有「魚肉乾果」，而屈原在《楚辭·招魂》中所列的食單豐富至極。我們用白話譯出其中的一節：「家族聚居在堂，飯菜吃法真多樣，大米小米和麥類，裡面還要摻黃粱。有苦有鹹又有酸，辣的甜的都用上，肥牛宰了抽蹄筋，燒得爛熟噴噴香。調些酸醋和苦汁，擺上吳式風味湯。紅燒甲魚燒羊羔，拌上一些甘蔗漿。酸味天鵝炒野鴨，又煎大雁又烹鵪。醬汁滷雞悶海龜，味道雖濃胃不傷。油炸蜜餅和甜糕，澆上一層麥芽糖。名酒甜酒數不盡，你斟我酌注滿觴。瀝去酒糟再冰鎮，醇酒清心又涼爽。華筵已經擺列好，杯杯美酒如瓊漿。盼你趕快回老家，敬你一杯理應當。」屈原哀痛欲絕，乃作《招魂》，竟開出了這份神奇而豐富的美食單，詩的生活氣息甚濃，所述美食見出南方菜系的特色，而且講到了烹飪的藝術。由此可見三閭大夫不僅諳熟楚之風情，而且也是位頗有造詣的美食家。這樣說來，諒不是什麼牽強附會之辭。更意味的是，屈原投江以後，老百姓爲他「招魂」用的也是美食，即後來成爲端午節必食的粽子。

《詩經》所言爲北方菜系，《楚辭》所述爲南方菜系，差異是明顯的，有了差異也就有了美食文化的區域特徵，也就有不同的食風情。《黃帝內經》云：「東方之域，天地所始生也，魚鹽之地，海濱傍水，其民食魚而嗜鹹，皆安其處，美其食」；「南方者，天地所長養，陽之所盛也，」「其民嗜酸和食跖」。再具體說，粵菜、川菜、遼菜、山東菜、江蘇菜都各有各的風味，即令同一個菜系，也是「流派」紛呈。朱自清先生在《說揚州》中曾對江蘇菜仔細辨析：「北平尋常提到的江蘇菜，總想著是甜甜的膩膩的。現在有了淮揚菜，才知道江蘇菜也有不甜的；但還以爲油重，和山東菜的清淡不同。其實真正油重的是鎮江菜，上桌子常把你膩得無可奈何。揚州菜若是讓鹽商家的廚子做起來，雖不到山東菜的清淡，卻也滋潤、俐落，絕不膩嘴膩舌。不但味道鮮美，顏色也清麗悅目。」民族風情在美食文化上也表現得十分鮮明。蒙古族愛吃烤燒牛羊肉，藏族愛吃糌粑、奶酪，苗族愛吃酸湯，傣族愛吃乾酸菜，朝鮮族則嗜酸辣，愛吃泡菜等等。因宗教信仰不同，有些民族在飲食上有不少禁忌，回族人禁食豬肉是人所共知的風俗。維吾爾族、哈薩克族亦有相同的禁忌。飲食文化在其發展過程中因差異的存在而顯得豐富多彩。但這並不排斥交流、相融。讓人嘆爲觀止的滿漢全席不就是合作的產物嗎？

我們完全有信心說，絢爛多彩的中國食文化堪稱世界第一。

二

人創造了美食，但通常經不住美食的誘惑。梁實秋在《請客》中說：「也許我們中國人特別饒些。」夏丏尊的《談吃》則調侃道：「佛道說六道輪回，把衆生分爲天、人、修羅、畜牲、地獄、餓鬼六道。如果我們相信這話，那麼中國民族是否都從餓鬼道投胎而來，真是一個疑問。」我們的祖先想必熟知國人心態又有親身的體驗，創造了一個「饒」字。饒字從食，龜聲。龜音饒，本義是狡兔，善於奔走，人爲了口腹之欲，不惜多方奔走以膏饒吻，所謂「爲了一張嘴，跑斷兩條腿」。也許，正是在因爲饒，美食才能發展到極致。在宋人蘇東坡筆下「價賤如糞土」的「黃州好豬肉」，因他的饒，竟做出了味道，也吃出了味道，爲肴饌中增添了「東坡肉」。這位學識淵博、才情卓絕的詩人，確是「豪放」，坦陳自己的饒：「黃州好豬肉，價賤如糞土。富者不肯吃，貧者不解煮。慢著火、少著水，火候足時他自美。每日起來打一碗，飽得自家君莫管。」典雅的詩人津津有味地念吃經，煞是有趣。看來，東坡居士不僅食量大，而且吃得很「投入」專注，甚至是有點「自私」了：每天起來吃一碗，自家人

吃飽了，莫理他人嚕嗦。相比之下，白居易倒是慷慨。他出外做官吃到胡麻餅，想起長安的朋友「楊萬州」，於是作了《寄胡餅楊萬》詩：「胡麻餅樣學京都，麪脆油香新出爐。寄於飢饉楊大使，嘗著得以輔興無。」讓他那位饑朋友嘗嘗味道和輔興坊烤的是否一樣。

饑的力量何其大，爲了美食，有人甚至不羨青雲，丟掉烏紗帽。西晉文學家張翰，曾任大司馬東曹掾「因見秋風起，乃思吳中菰菜、莼羹、鱸魚膾，曰：『人生貴適志，何能羈宦數千里，以要名爵乎？』遂命駕而歸。」因此有了「莼鱸之思」的典故。葉紹鈞先生的《藕與莼菜》把莼寫得很美：「這樣嫩綠的顏色與豐富的詩意，無味之味怎不令人心醉呢？」那位張翰真的醉心於莼菜了，自古以來，人們都知道吃河豚要冒險，但拚死吃河豚的豪言壯語一直流傳。爲了美食，且不說丟掉烏紗帽，冒死都無憾。

文人的清高而自尊在美食的誘惑下，有時也會棄之不顧。著有號稱烹飪「聖書」《隨園食單》的清人袁枚，爲討得豆腐烹飪法，不惜折腰。他愛吃蔣戟門做的豆腐，向蔣求教。蔣戲言：「古人不爲五斗米折腰，你肯豆腐三折腰，我就告訴你。」袁枚果真向上三揖，蔣始授其烹飪之法。袁枚真有些「犧牲」精神。

即使是「聖人」也有饑的時候，孟子在魚與熊掌之間也捨魚而取熊掌。孔子雖然說「君子固窮」，吃粗飯，喝冷水也「樂在其中」，而且有聞《韶》樂三月不知肉味的上乘表現；但他也免不了大快朵頤的饑欲。而且有極高的要求，諸如「食不厭精，膾不厭細」，「色惡，不食。臭惡，不食。失飪，不食。不時，不食」，「割不正，不食。不得其醬，不食。」孔子的後人既受他的啓發，又借助他的名聲，創造了孔府菜。孔子有知，該有何感想？人是熱愛生活的，聖人也不能例外。不食人間煙火，難！

我們承認「饑」的合理，但同時又害怕饑得放肆。一旦放肆，就斯文掃地了。《左傳》把貪於飲食的人比作凶殘貪婪的惡獸「饕餮」，可見人們對饕餮之徒的反感。因貧困而飢不擇食，雖是狼吞虎嚥，也為人諒解。即使家產萬貫，也會因「珍饈百味，美祿千鍾」而坐吃山空。倘若假公肥私，則為所不齒。因此，梁實秋的《請客》又說：「至於在酒樓飯店，『鋪筵席，陳尊俎』呼朋引類，飛觴醉月，享用的是金樽清酒，玉盤珍饈，最後一哄而散，由經手人員造帳報銷，那種宴會只能算是一種病狂或是罪孽。」《西遊記》中的豬八戒就是個貪吃的饑鬼，他拜唐僧為師，首先就是想開齋吃葷，唐僧豈能同意，說道：「你既是不吃五葷三厭，我再與你起個別名，喚為八