

保护历史文化遗产

弘扬优秀民族文化

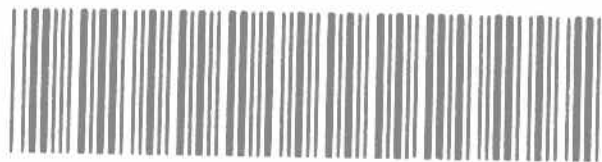
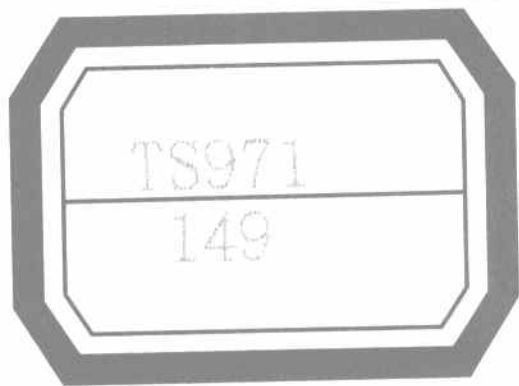


滑县的 / 也是世界的

滑县饮食文化

■ 魏庆选 著

中国文化出版社



4140244018

滑县饮食文化

魏庆选 著

中國文化出版社

滑县饮食文化

作者:魏庆选

责任编辑:张脉峰

装帧设计:栗世坤 李俊

出版发行:中国文化出版社

(香港九龙尖沙咀柯士甸道 122 号 11 楼
D 座)

印刷:本社印刷厂

开本:900 × 740 32 开

印张:6.75 插页:6

字数:6 万字

印数:10000 册

版次:2005 年 8 月第 1 版

印次:2005 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 962 - 8697 - 43 - 9/I·706

定价:15.00 元(人民币)

中文版图书,版权所有,侵权必究。

家常饮食 反映家常饮食地方特色,记录特色品种制作方法,研究家常饮食的重要地位,探寻家常饮食的文化意义。

饮食经典 荟萃滑县饮食名牌,探索滑县饮食名牌的传统工艺,介绍鉴别滑县饮食名牌的技巧,解读经典名牌背后的历史背景。

饮食风俗 记录滑县重要饮食风俗活动,研究其风俗活动的文化内涵,看滑县人怎样用饮食来装扮节日,怎样用饮食寄托自己的愿望和期盼。

饮食行业 展现滑县饮食业现状,聚焦滑县饮食业骄子,分析新时期滑县人饮食观念,展望滑县饮食业未来。

酒文化专题 解说滑县酿酒的历史与现状,研究滑县人对酒的认识与理解,分析滑县酒文化的渊源,展望滑县酒文化的发展趋势。

序

饮食文化研究的是吃喝之事。吃喝之事既是平平常常之事，又是天大之事，因为民以食为天。因此饮食文化研究的是天大的文化，是有着非常意义的事。

饮食文化又是民俗文化。民俗文化是流动的、发展的，它在社会的每个阶段都会产生变异，并在变异中求得生存和发展。十一届三中全会以来，中国社会处于转型阶段，民众思想观念和生活方式的转变必然表现在民俗文化的变化上，这是不以人的意志为

转移的客观规律。挖掘、整理民俗文化，留下民众生活的历史，是很神圣的使命，又是很紧迫的任务。

饮食文化研究的是产生饮食的一定的历史文化背景，以及饮食本身所包含的文化和由饮食所创生的文化。滑县地处豫北平原，黄河故道，民俗文化古老而灿烂，饮食文化更是源远流长、丰富多彩、辉煌无比。面对辉煌灿烂的饮食文化，如果不去分析它、挖掘它、总结它，总感到与自己这个地道的滑县人的出身、与文化局长的职位、与自己的业余兴趣，都是一种违背。因此，虽然我的文字功夫不深，民俗文化

积蓄不厚,但强烈的责任感和使命感使我锲而不舍的努力着,决意要把滑县的饮食文化整理成书,一是要把滑县饮食文化宣传出去,让外地人对滑县饮食文化有一个全面、深入、客观、正确的了解,二是要把滑县饮食文化挖掘出来,然后作为文化遗产保护起来,或者作为优秀的民族文化遗产下去,让滑县饮食文化永远辉煌,光耀千秋。

虽然胸怀的是一种雄心壮志,但由于本人水平有限,挖掘不深,采访不细,表述不准,文字粗糙,难免有误,敬请读者指教。

李刚 2005

目 录

序.....	(1)
一、家常饮食	(4)
(一)家常主食.....	(4)
第一品:粥	(4)
第二品:馍	(7)
第三品:红薯.....	(11)
第四品:红萝卜.....	(15)
第五品:擻擻饭·糊涂面条	(16)
第六品:杂面条.....	(21)
(二)家常副食	(26)
酱	(26)

目录

二、饮食经典·····	(32)
道口烧鸡·····	(34)
老庙牛肉·····	(47)
芝麻糖·····	(55)
鸡窝烧饼·····	(62)
大壮馍·····	(68)
牛屯大火烧·····	(73)
军庄豆腐·豆腐皮·····	(80)
绿豆粉皮·····	(90)
秦记杂食·····	(100)
三、饮食风俗·····	(106)
(一)节日饮食·····	(107)
元宵·····	(107)
冬至·····	(110)

端午	(112)
中秋	(115)
腊八	(120)
祭灶	(123)
春节	(128)
(二)生日饮食	(134)
(三)婚嫁饮食	(136)
(四)丧葬饮食	(140)
四、饮食行业	(142)
三个特点	(143)
三个特性	(143)
时尚之一“下食堂”	(150)
时尚之二“吃地摊”	(152)
时尚之三“吃烧烤”	(156)

目录

谁主沉浮	(159)
五、酒文化专题	(168)
(一)关于酿酒	(168)
(二)关于用酒	(172)
(三)关于酒令	(174)
(四)关于座次	(176)
(五)关于喝酒	(177)
(六)喝酒与工作	(184)
(七)关于敬酒	(189)

饮食文化作为一种文化现象,与其他任何现象一样也不是孤立存在的,它的产生和存在都与地域、物候等条件有着密切的联系。重庆的潮湿造就了以麻辣为特点的川菜,东北的寒冷造就了东北炖菜。滑县这地方的特点呢?那就是豫北平原、黄河故道,悠悠卫河从道口古镇擦边而过,使得道口古镇历史上非常繁华,繁华得被称为“小天津”。这是滑县最突出的地域特点。其次,滑县曾为颛顼之都、封侯之国,又曾为郡、州。再次,从气候来说,四季分明,无霜期长,雨量集中,日照充足,适宜多种农作物生长,且有利

于发展畜牧养殖业。还有,滑县人以汉族居多,此外还有十一个民族。明朝洪武年间曾从山西洪洞有大批移民至滑县定居。滑县不仅物华天宝,且人杰地灵。隋朝末年,妹村人翟让领导了历史上有名的瓦岗军农民大起义,促进了以杨广为首的隋王朝反动统治的灭亡;清嘉庆十八年,谢庄人李文成组织领导天理教农民大起义。我国历史上第一位爱国女诗人许穆公夫人、著名廉吏暴方子、汉代著名谏臣汲黯、唐代贤相卢怀慎以及曾任中共中央总书记的赵紫阳等名人都生于滑县、长于滑县。这就是形成滑县文化

的主要条件。由上述这些条件所决定,形成的滑县饮食文化的最突出的特点,简而言之就是以博大为主,也不乏精深。

一、家常饮食

家常饮食是普通老百姓的饮食，是老百姓千万年智慧的结晶。

(一)家常主食

滑县人家常主食的品种自古以来以粥、馍为主。

先说家常主食第一品——粥。粥的特点一是张力大，一把玉米面能做出两大碗粥，足够一个人充饥；第二个特点是短时间内热量高，盛在碗里散热慢；第三个特点是吃到肚里人体

升温快。在家庭生活进入小康前的一个漫长的历史时期内,滑县人几乎一天三顿粥,最少也要喝两顿,午饭吃馍,早饭和晚饭喝粥。粥的稀稠根据家庭生活贫富而定。那时喝粥是为生活所迫,别无选择,只有粥喝,而且粥的质量低劣,因为做粥的玉米糝加工的很粗糙。进入小康后就大不相同了,喝粥的意义不再是充饥,而是喝文化,是对地域古典文化的回味、传承。做粥的玉米糝已经非常讲究,玉米加工玉米糝时要先脱皮,把玉米粒上那层没营养的喝到嘴里刺嘴的东西先脱掉,这样磨出来的玉米糝是金黄金黄

的，活像金粒子。当然做出来的粥颜色也就特别好，也是金黄金黄的，一看就有食欲，喝着特香。虽然小康了，但一天一顿、两顿仍然喝得很香。滑县人什么山珍海味都可以抛弃，唯独这玉米粥舍不得，出差在外几天喝不到心里就特别想，往往突发感慨相互说一句：“好几天没喝玉米粥了。”远在天涯的游子想家的感觉里其实就包括了对家乡玉米粥的怀念。农村人进城串亲戚多有带玉米糝的，进城托人办事送礼也有送玉米糝的，玉米糝已经作为礼品进了城市，作为精品特产进了超市。