

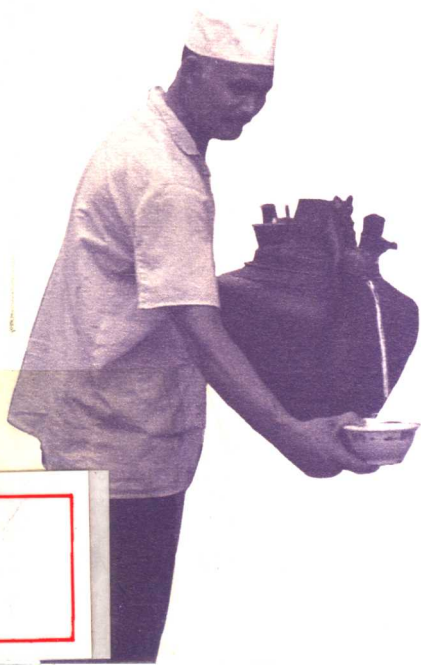
◎ 程民生 主编

开封旅游文化丛书

吃在汴梁： 开封食文化

高树田 著

河南大学出版社



图书在版编目(CIP)数据

吃在汴梁：开封食文化 / 高树田著. —开封：河南大学出版社，2003.5

(开封旅游文化丛书/程民生主编)

ISBN 7-81041-903-X

I. 开… II. 高… III. 饮食-文化-开封市 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 027034 号

书 名 吃在汴梁：开封食文化
作 者 高树田

策划编辑 刘小敏
责任编辑 王兴业
责任校对 王 静
责任印制 苗 卉
封面设计 张 胜
版式设计 宋贺峰 高银燕
封面摄影 时 勇

出 版 河南大学出版社
地址：河南省开封市明伦街 85 号 邮编：475001
电话：(0378)2864669(行管部)
(0378)2825001(营销部)
网址：www.hupress.com
E-mail：bangong@hupress.com
经 销 河南省新华书店
排 版 河南大学出版社印务公司
印 刷 河南第一新华印刷厂
版 次 2003 年 5 月第 1 版
印 次 2003 年 5 月第 1 次印刷
开 本 787mm×960mm 1/32
印 张 6.25
字 数 109 千字
印 数 1—3000 册

ISBN 7-81041-903-X/K · 333 定价：10.00 元

(本书如有印装质量问题请与河南大学出版社营销部联系调换)

序



开封是个大公园

程民生

从少年时代的地理课本上，你知道了黄河，从历史课本上，你又知道了黄河南岸的七朝古都开封，没上过学的人，一定听到过“包龙图打座在开封府”吧。现在，你走进了开封。用开封话说：“来了不是？快坐下歇歇，喝口水。听我给你说说！”

开封有啥说头呀？也不靠山，也不临海，找个高楼，一览无余——平原嘛。哪知道，待你走进去就会发现，开封光怪陆离，奇异多姿，举步图籍中，开目古今间，让你目不暇接。

开封是座博物馆。铁塔刚直俏丽，在天空倚霞栖云；繁塔敦厚奇特，在高台讲史颂经。大相国寺在闹市中心独创了一片梵国清凉，千手千眼佛向四面八方展示着金碧辉煌。龙亭大殿雄居一方，凝聚着七朝古都的富贵；山陕甘会馆玲珑剔透，遍布着雕刻艺术的精华。凹陷地中的延庆观，乃全真道教祖庭；凸现树丛的禹王台，实西汉梁园故地。翰园碑林荟萃了书法艺术瑰宝，

真个是铁划银钩；镇河铁犀熔铸了治理黄河意愿，仿佛在降龙伏妖。更何况，还有开封博物馆，河南大学文物馆，刘少奇在开封陈列馆……

开封是座大花园。900年前，开封的皇家园林艮岳，集天下之名胜美景，奇花异木，珍禽异兽于一园，创造了空前绝后的大观。现如今，十几处园林有老松古柏，洋花新草，浓荫浇地，绿浪染风。河南最大的盆景苑，就在铁塔公园；河南最大的植物造型园，就在龙亭公园。满城的槐树，印证着“城古槐根出”的古语；遍地的菊花，宣扬着“汴菊甲天下”的新词。那菊花，开放在门前，自怜在窗台，招摇在屋顶，流淌在路边。青涩微凉，带秋天之寒气；淡香挂甜，含古城之韵味。一时间，娇红烂紫，满城喧闹，那是菊花花会，那是菊花盛会，那才不愧是开封市花，那才不愧为天下第一！开封归来不看菊！

开封是座小吃城。开封是豫菜发祥地，豫菜虽名气不大，开封小吃却有口皆碑。种类丰富，那是历史悠久的缘故；品兼八方，那是地处中州的缘故。摊点众多，散布大街小巷；风味独特，吸引中外宾朋。开封小吃最著名的景观是夜市：天上星，头顶灯，身边炉灶，四周人声，连板凳都是肥的，连人影都是香的，连风都饱了，连星都馋了——吃的，就是这个气氛！夜市小吃最繁荣的是鼓楼广场，鼓楼广场是开封的市中心，由此可知小吃在开封的位置了吧。

开封是座梦幻城。一节一节的辉煌，使人们

在历史的跌宕中不断于梦中回味。周朝时梦老丘，秦汉时梦大梁，魏晋时梦梁园。南宋时，孟元老把对东京的怀念倾注于《东京梦华录》，张择端把对东京的回味铭刻于《清明上河图》。现在的开封人建成了清明上河园，让你穿越时空，梦回千年。

开封是座神秘城。神秘的老丘，为何流星般一闪而逝？殷商、西周的开封，为何在史籍中了无踪影？城北的仓颉造字台，为何有淹不没的传说？“烛影斧声”的千古迷案，如何破解？浪迹世界的犹太人，为何惟独被同化于开封？古老奇异的繁塔，为何是畸形？更神秘的是地下，层层叠压着几重城。4米以下，有完整的明代州桥；8米以下，有庞大的宋代东京。城摞城，摞出了世界奇迹，埋下了巨大宝藏。如果说开封是座塔，那么，它的地宫还是个美妙的谜。

开封是座北方水城。古代的开封遍布湖泊，名垂史册的有牧泽、逢池、寸金淀。宋代的开封更是河流交叉，乃全国水运中心。现代的开封，黄河在城北奔腾，惠济河、北支河、护城河在市区穿流。城内像洒满水珠的荷叶，点缀许多湖泊，名气大的如潘家湖、杨家湖、杨家西湖、包公湖、铁塔湖，荡漾波光中，无不饱含历史、充满传说。城墙内的市区面积12.9平方公里，其中仅湖泊水面就有1.46平方公里，占11.3%，在北方城市中，实在是绝无仅有。水灵灵的开封，汁液饱满，血脉旺盛。

开封到底是什么？卧沙发，品清茶，扳手指，三天三夜也说不完。朦胧之中，又想起宋代的瓦肆。瓦肆又叫瓦子、瓦市，是宋代特有的集文艺、饮食、商业为一体的游乐场所，是开放城市经济文化发达的标志之一，以东京开封最盛……现在的开封城，不正像个大瓦肆吗？有古迹，有游乐，有园林，有吃喝，可散心，可考察，可撒欢，可休假。还可购买精美汴绣，其作品在人民大会堂中高挂，在马来西亚王宫里供奉；还可观赏开封盘鼓，其演出在天安门广场前亮彩，在香港回归大典上轰鸣。开封这个大瓦肆呀，处处是宝，连它的围墙——全国现存第二大的城墙，也是国家级重点文物保护单位！

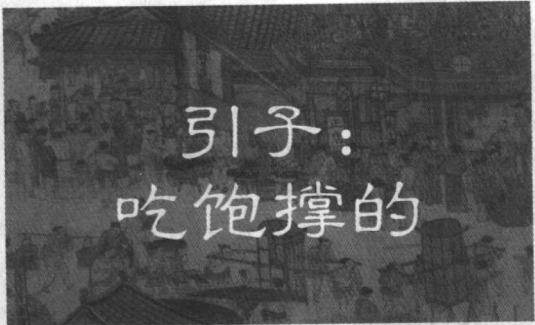
开封是中原历史文化大公园。随着旅游业的兴起，开封把旅游业当作了自己的支柱产业，就像一户历史久远的皇族，把自家潭潭大宅变成了旅游景点。我们的这套丛书，就是想整理一下开封的家底，介绍与世人。唉，由于古迹、景观太多，可怜的我们只好把范围仅限于市区，而且仅是市区中的一部分。虽非挂一漏万，却属管孔窥豹。显然，开封旅游文化这部大书，根本不是一次十几个人能写完的，需要全市人民和广大游客共同来创作。即使这样，也永远写不完，因为，开封的旅游文化在不断开拓发展呢。

因此，如果十年以后这套丛书过时了，我们会很高兴的。真的。

目 录	
引子：吃饱撑的	(1)
壹 民以食为天	(5)
1. 制菜与治国	(5)
2. 开封味	(7)
3. 一方水土养一方人	(12)
4. 京菜与蔡京	(15)
5. 摇篮的悲哀	(17)
6. 响堂	(20)
7. 报菜名儿	(23)
贰 食有肉	(32)
1. 东华鲊	(32)
2. 龙吃龙	(36)
3. 康有为与味烹侯鲭	(40)
4. 黄焖鱼儿	(44)
5. 响油鳝丝	(47)
6. 三凤菜与李师师	(49)
7. 花子鸡	(51)
8. 板栗童子鸡	(54)
9. 炸八块	(57)
10. 孔雀开屏	(60)
11. 套四宝	(64)

12. 汴京烤鸭	(67)
13. 陆稿荐	(70)
14. 杞忧烘皮肘	(73)
叁 吃素的学问	(76)
1. 吃八景	(76)
2. 麻绳提豆腐	(81)
3. 腐化不变质	(83)
4. 千里香	(85)
5. 扯蛋	(88)
6. 耐官心	(91)
7. 樱桃煎	(95)
8. 二月二炒凉粉儿	(97)
9. 薯变	(100)
10. 高阳白菜	(104)
11. 糖梨	(106)
12. 酱缸文化	(109)
13. 汴梁西瓜	(111)
14. 食有肉与居有竹	(115)
肆 五谷谣	(119)
1. 包子	(119)
2. 稻香居传奇	(122)
3. 瓠包	(125)
4. 嚼春	(127)
5. 开花馍	(130)
6. 秫面窝窝的联想	(133)
7. 锅葵	(136)

8. 粘甜	(138)
9. 小炉麻饼	(142)
10. 寒具	(144)
11. 花生仁儿	(147)
伍 汤汤水水	(151)
1. 吉巧羹	(151)
2. 胡辣汤	(155)
3. 羊双肠	(157)
4. 寺门儿的汤	(160)
5. 八生涮锅	(163)
6. 腊八粥	(166)
7. 难得糊涂	(169)
8. 开封菊锅	(171)
9. 杏仁茶	(175)
10. 油茶의 妙趣儿	(179)
尾声 开封的饮食夜市	(183)
参考书目	(187)
后 记	(188)



引子： 吃饱撑的

饥饿的感觉是我儿时最深刻的记忆。连年的自然灾害迫使人们用野菜瓜秧代替了粮食，吃饱肚子成了每个人最大的愿望。我半岁的时候，刚会在地上爬，母亲便没了奶水。那时，家里喂养的一只母山羊下了羔，有一天，母亲从生产队下晌回家，见我正趴在山羊肚子下面嘴含着山羊的乳头吃奶水。母羊怕踩了我，竟跷起一条腿，还用舌头爱抚地舔着我的脚。大概它是因第一次做母亲，误把我当成了自己的儿女，而它真正的儿女——那一双小羊羔——却在一边饿得咩咩乱叫。母山羊成了我的奶妈，救了我一命，而那两只可怜的羊羔却饿死了。到我会吃饭的时候，吃东西特别下作，全家的饭食从生产队食堂领到家里，我就一把拦过来，说：“我都吃完。”大人们看着我吃饱了，剩下的他们才吃。这些都是母亲后来告诉我的。至今，我都怀疑这不是真的。

以后的日子，生活渐渐好了，再不用为吃不饱肚子发愁。而我却落下了一生难改的坏吃相：吃什么东西都是狼吞虎咽。结婚成家之后，吃饭时，妻子常笑我，说我是饿死鬼脱生的，非让我改改这坏吃相，别在外边吃饭时叫人家笑话。可我已习惯于大碗喝酒，大块吃肉，从不会细细地品尝其中滋味。

把我的生活和饮食文化联系在一起，简直是天大的玩笑。1984年，我在市文化局工作。一天，时任市委宣传部副部长的屈春山老师找到我，很严肃地交给我一个任务：协助他组织拍摄大型电视片《今日开封》。饮食文化是其中的一集，为了写好脚本，我翻资料，查菜谱，寻名师，访名厨，登名店，得以遍尝各种开封风味，并一一记下品尝后的感受。平生第一次感受到了吃饱撑的滋味。从此，我被饮食文化深深吸引着。

饮食文化的产生，有一个最基础的条件：吃饱撑的。人吃饭，饥而食，渴而饮，求生存，这是与动物无异的一种行为。大概饮食到了饭吃人的境界，吃成为一种负担，细米白面、五谷六畜、十蔬百果等，皆食之无味；打着饱嗝，一手晃着筷子，一手摸着滚圆的肚皮，只想吃花样儿吃稀罕儿。吃罢海味吃山珍，吃罢山珍吃凶狠，吃罢凶狠吃恶心。于是蛇蝎猫鼠、蹄爪下水、野菜菜根等等，成了珍品中的珍品，饮食文化也就由此产生了。

开封历史悠久，战国时期，开封作为魏国的都城，商业就已经很发达，烹饪文明就已经有了较高的水平。逮至唐五代，开封先后成为四都，饮食文化得到了进一步的发展。特别是到了北宋，开封成为中国乃至世界最大的都市，“八荒争凑，万国咸通”，四海之珍奇，寰宇之异味皆集于开封。开封菜肴用料之广泛，刀工、火候、器皿之讲究，均是其他菜系不能比拟的。《东京梦华录》里记载的佳肴美味就达280多种，不仅有宫廷菜、官府菜、酒宴菜、寺庵菜和市井菜，而且市井菜又分许多派系。至此，开封菜作为中国烹饪的主流已经形成了完整的体系。北宋灭亡以后，汴京不少名厨也随之南下、北上，把开封菜系与烹饪技术也带到了苏杭和金朝。开封菜为后来中国各个风味不同的菜系的形成，为中国烹饪的发展和饮食文化的繁荣，做出了极大的贡献。

民以食为天，食以味为本。而对味的感觉则又是最自我的，他人永远无法代替。正所谓“食无定味，适口者珍”。开封的饮食风味，是开封这方水土以及这方水土养育出的开封人，对开封饮食的一种感觉，一种对味的定位。开封味是什么？我说不清楚。人世间有两种不同的品味方法。有的人，细嚼慢咽，用口和舌去品味，苦辣酸甜，辛香咸淡，一一分明，说不定，其品到的只是小滋小味而已；有的人，狼吞虎咽，用全身

心去体味，一种极大的满足欲使人痛快至极，如神如仙，如痴如醉。大感大觉，大味无滋，说不定其尝到的却是全味、真味也。在这本小书里，我记下了自己对开封味的感受，顶多是为你报一报菜名而已。你要想真正感受开封味，还是请你——去品尝吧。

壹

民以食为天

1. 制菜与治国

民以食为天，而真正知食之味者有几？能做一代名厨，必能当一朝明相；能品味饮食文化，便能感受多味人生。君信不信？我说说我的体会。

相传，开封作京都时，一次皇帝选相，要考其谋略才学，出了一个古怪的题目：天下吃的东西什么最有味？并亲自临朝主考。朝中群臣，地方长吏，纷纷应试。一个个心里纳闷：皇上今天怎么了，这么简单的题目，连孩童也能答对，他要选多少宰相？不料，百官一个个将天下好吃的东西答了个遍，竟没有一个答对的。皇帝连连摇头，愁容不展，叹国中无良才也。时已过午，皇帝早过了用膳时辰，御膳房一位高厨把御膳送到朝堂。皇帝摇手让退膳，说：“国中若无人答对，就罢食不吃了。”这位高厨动了动心思，问

道：“万岁，微臣能答否？”百官皆耻笑他太不自量。这位高厨在御膳房主灶多年，皇帝、百官，谁没吃过他做的饭菜？无不称道。他知天下之味，识天下之人，能调众口。说实在的，若考厨师，他当之无愧是天下第一名厨；但若考宰相，他与七品县吏也相差千里万里。此时，皇帝看着这位为自己做膳几十年的名厨，沉思良久，忽然双眼一亮，道：“可！”“盐。”高厨以一字作答。皇帝兴奋不已，扶案而起，激动地问道：“为何？”

高厨答曰：山珍海味，飞禽走兽，一粮一蔬，皆有其本味。本味含于内，却不能表于外，非盐不出。盐适量，则本味显至极处，盐的咸味必含而不露。若盐粒可见，是愚妇拌菜，不入厨流。若品出盐味儿来，则盐过量矣，本味被没。若品出淡味，则盐量少矣，盐少则本味寡。何为适量？他举了两个例子。

一次皇帝大宴群臣三天，这位高厨没离御膳房一步。做最后一道汤时，力不能支，瘫倒在地，便急中生智，让下厨将一锅高汤分钵上桌。高汤，无佐料，无盐分，是鸡鸭肉骨炖出的原汁。皇帝和群臣尝了却交口叫绝，称这是三天来最好的一味！为什么呢？食者吃了三天咸味，口味已咸，若再放盐，再鲜嫩的料做出来的也是苦味。这叫因时而别。

又一回，太后要吃开封的著名风味小吃铁锅蛋。一厨按常人口味放盐，太一品，大怒，

说：“咸得发苦！”另一厨再做，放少许盐，太后再品，又怒，说：“咸得发涩！”众厨无奈，便只好请这位高厨掌灶。太后又品，大喜，说：“不咸不淡，纯香可口。”原来，这位高厨做蛋时一粒盐未放。老太后一生吃的盐比年轻人吃的米面还多，口味已经不需盐了。这叫因人而异。

于是，这位高厨就做了宰相。他治国有方，国泰民安，万民称颂。

这传说，显非史实，但我信其理。高厨用盐，人百菜而不自显其味，调万味而不自露其形，求大有大无、大象无形之境界。高厨调味，不以一己之味而强加于人，而能集天下之味，识天下之人，因料而分，因时而别，因人而异，众口皆宜。高厨掌灶，不自以为是，而是宜烹则烹，宜调则调，蒸煮熬炖，煎炙烧炒，腌酱冰灌，氽炸煊烤，各得其所。其实，人活着，为官、为人、交友、处事、立业，倘能懂得这用盐之道，调味之理，掌灶之法，用得三分五分，足矣。

2. 开 封 味

在中国历史上，名厨做名相不乏其人。出生
在开封杞县的烹调始祖伊尹，就是商朝的一代
名相。纪念这位历史伟人的伊尹庙，就在开封城
东三十多公里的空桑村。

“空桑夜雨”是杞县古八景之一。相传伊尹

出身贫苦，父母逃荒来到这里，以一棵大空桑树为家，伊尹就是在老桑树的树洞中出生的。父母给他取名叫挚。那时候，天灾多，不涝就旱，十年九不收。伊挚成人后，机智多谋，就领着一群青年人挖沟、蓄水，打井治田夺丰收。他的治田之法被人争相效仿，所以方圆几百里的百姓都能吃上饱饭了。为了能让百姓们吃好饭，他又精心研究烹饪方法和技术，成为当时最著名的厨师。然而，在夏桀王的残暴统治下，百姓苦不堪言，到处哀鸿遍野，谁还能用得上他的烹饪之法。于是他悟出一个道理：治田、种菜都不能从根本上解决问题，要想救民于水火，只有辅佐明君。那时，商王成汤是有名的爱民君王，他认为：“人立于水边，可见自影。君王体察民情，不拘一格广募人才，才能治理好国家。”伊挚有志于辅佐成汤，又怕自己是一个厨子，汤王看不上自己，就乘汤王娶有莘氏之女的机会，自愿充当陪嫁奴隶来到汤王府。后来汤王在家奴中发现了 他，请他谈谈对治国的看法。伊挚不直接谈治国之道，而是把制汤之理、调味之法讲给汤王，力促汤王取得天下。

主出 伊挚向汤王讲制汤之理道：“夫三群之虫，水居者腥，肉攫者臊，草食者膻。臭恶犹美，皆有所以。凡味之本，水最为始。五味三材，九沸九变，火为之纪。时疾时徐，灭腥去臊除膻，必以其胜，无失其理。”（见《吕氏春秋·本味》）伊挚