

知味难

邱庞同
著

中国
饮食
之源

青岛出版社

知味难

邱庞同
著

中国
饮食
之源

青岛出版社

图书在版编目(CIP)数据

知味难. 中国饮食之源/邱庞同著. —青岛: 青岛出版社, 2015. 1

ISBN 978 - 7 - 5552 - 1374 - 1

I. ①知… II. ①邱… III. ①饮食—文化—中国

IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 307556 号

书 名 知味难——中国饮食之源

作 者 邱庞同

出版发行 青岛出版社(青岛市海尔路 182 号, 266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

责任编辑 郭东明 程兆军

照 排 青岛新华出版照排有限公司

印 刷 青岛乐喜力科技发展有限公司

出版日期 2015 年 1 月第 1 版 2015 年 1 月第 1 次印刷

开 本 16 开(787mm × 1092mm)

印 张 20

字 数 320 千

书 号 ISBN 978 - 7 - 5552 - 1374 - 1

定 价 39.80 元

编校质量、盗版监督服务电话 400 - 653 - 2017

青岛版图书售出后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话 (0532)68068638

目 录

对中国饮食烹饪非物质文化遗产的

几点看法 / 001

继承中国饮食烹饪文化遗产的断想 / 007

中国小吃与非物质文化遗产关系

——全国首届沙县小吃文化节小吃论坛发言

简选 / 013

中国面点史 / 017

中国菜肴史 / 030

商周战国饮食史纲 / 047

秦汉魏晋南北朝饮食史纲 / 063

魏晋南北朝之时的佛教与素菜 / 078

道教的饮食文化及节庆食俗 / 082

乾隆下江南御膳单简析 / 090

中原饮食烹饪的影响 / 100

扬州菜肴发展史概述 / 105

晚清民初的筵席改革 / 112

* * * * *

中国汤类菜肴源流考述 / 115

中国古代蒸菜名品简述 / 127

炒法源流考述 / 132

说“熏” / 138

说“烤” / 141

“爆”法略谈 / 142

羹 / 145

话炙 / 148

齏 / 151

谈菹 / 153

“脍”名实源流考述 / 155

“鲊”源流考述 / 158

中国古代羊肉菜点杂谈 / 161

江南鱼馐史概述 / 168

中国河豚食用历史考述 / 172

蟹馐史话 / 178

中国古代火腿及火腿肴馐概述 / 182

《红楼梦》中肴馐考略(上) / 185

《红楼梦》中肴馐考略(下) / 189

* * * * *

中国面条发展历史概述 / 192

索饼 / 197

抻面小史 / 199

中国馒头源流考述(上) / 200

中国馒头源流考述(下) / 203

煎饼考 / 205

古往今来说馄饨 / 208

“饅饅”小考 / 210

饅饅“新考” / 212

略谈中国包子的历史和发展状况

——在全国特色包子(汤包)产业发展研讨会
上的即席发言 / 215

饺子考 / 219

“牢丸”新解 / 220

话“餛” / 222

说“饊” / 224

烧卖 / 226

中国米文化初探 / 227

中国名小吃 / 236

糕小史 / 239

“米线”漫谈 / 241

释“粢” / 242

元宵节话节食 / 245

春饼 春茧 春卷 / 247

一岁尝新话“辗转” / 250

端午节节食探索

——中国饮食风俗研究之一 / 252

“乞巧节”美食谭 / 259

中秋月饼发展史述略 / 261

中国大月饼的历史、文化简析

——由吴川大月饼谈起 / 266

中国瓜果雕刻源流考述 / 271

《西瓜灯十八韵》解析 / 274

* * * * *

中国烹饪古籍 / 277

中国亡佚古食书 / 281

崔浩《食经》 / 284

膳夫经手录 / 285

研究宋代烹饪的重要资料

——谈《事林广记》 / 287

吴氏中馈录 / 290

《居家必用事类全集·饮食类》研究 / 291

“臞仙神隐书” / 299

《调鼎集》作者献疑 / 302

关于《调鼎集》的新资料及其研究 / 305

“通乎雅俗”的《食味杂咏》 / 308

清代湖州烹饪的重要资料

——《湖雅》简评 / 311

值得重视的山东乡味

——读《农圃便览》饮食部分 / 313

对中国饮食烹饪非物质文化遗产的几点看法

能来成都参加饮食与非物质文化遗产有关问题的研讨会,我感到很高兴。在此,我想谈三方面的问题:一,中国饮食烹饪申请非物质文化遗产取得良好开端。二,中国饮食烹饪非物质文化遗产保护现状。三,存在问题及建议。

一、中国饮食烹饪申请非物质文化遗产取得良好开端

迄今为止,国务院已经公布了三批国家级非物质文化遗产名录。第一批是2006年发布的,共计518项^[1],其中,入“传统手工技艺”的饮食制作技艺有9项,为茅台酒、泸州老窖、杏花村汾酒、绍兴黄酒、清徐老陈醋、镇江香醋、武夷岩茶(大红袍)、自贡井盐、凉茶的制作技艺,没有烹饪方面的。第二批是2008年发布的,共计510项^[2],其中,饮食烹饪方面的有30项,而这里面,茶、酒、盐、豆瓣酱、豆豉、腐乳、酱油、酱菜、榨菜制作技艺占16项(四川、重庆有五粮液、剑南春、古蔺郎酒、水井坊、沱牌曲酒、郫县豆瓣、永川及潼川豆豉、涪陵榨菜等),烹饪即菜肴面点制作技艺方面的占14项,有传统面食制作技艺(龙须拉面和刀削面制作技艺)、茶点制作技艺(富春茶点制作技艺)、周村烧饼制作技艺、月饼传统制作技艺(郭杜林晋式月饼制作技艺、安琪广式月饼制作技

艺)、素食制作技艺(功德林素食制作技艺)、同盛祥牛羊肉泡馍制作技艺、火腿制作技艺(金华火腿腌制技艺)、烤鸭技艺(全聚德挂炉烤鸭技艺、便宜坊焖炉烤鸭技艺)、牛羊肉烹制技艺(东来顺涮羊肉制作技艺、鸿宾楼全羊席制作技艺、月盛斋酱烧牛羊肉制作技艺、北京烤肉制作技艺、冠云平遥牛肉传统加工技艺、烤全羊技艺)、天福号酱肘子制作技艺、六味斋酱肉传统制作技艺、都一处烧麦制作技艺、聚春园佛跳墙制作技艺、真不同洛阳水席制作技艺。第三批是2011年发布的,共计191项^[3],其中,饮食烹饪有5项,为白茶制作技艺(福鼎白茶制作技艺)、仿膳(清廷御膳)制作技艺、直隶官府菜制作技艺、孔府菜烹饪技艺、五芳斋粽子制作技艺。另外,民俗项目中的经山茶宴、扩展项目中的花茶、绿茶、黑茶、传统面食、火腿制作技艺也有8个项目入选,如碧螺春茶制作技艺、狗不理包子制作技艺、宣威火腿制作技艺等。

总的计算一下,列入“手工传统技艺”的饮食类项目计44项,另有扩展项目8项。如再细分(有的一项中包括多种菜肴或面包制作技艺),这里面茶、酒、盐、醋、酱油、腐乳、豆豉、豆瓣、榨菜、凉茶占51种(最多的为酒,有20种,茶有19种),菜点方面的占32种,民俗方面的占1种。

上面讲的是国家级饮食非遗的情况,如果放眼各省区,入选省一级的非遗项目就更多了。即以江苏为例,就有富春茶点、无锡三凤桥肉骨头、南京板鸭、桂

花盐水鸭、雨花茶、稻香村苏式月饼、黄桥烧饼、常州梨膏糖、如皋董糖、淮安茶馓、三和四美酱菜、常熟叫化鸡、沛县鼋汁狗肉、镇江肴肉、南京绿柳居素菜、南京刘常兴面点、南京清真菜制作技艺、扬州炒饭、苏州织造官府菜等制作技艺入选。其他省市区的加起来当更多,难以一一列举。

从国家级和有关省、市饮食项目入选非遗的情况来看,应当说,中国饮食申请非物质文化遗产已经有了一个良好的开端。尤其是饮食中的菜点制作技艺项目(或曰中国烹饪技艺项目),虽然入选国家级非遗名录晚了一些(第二批方有),但毕竟进去了。这当然有赖于有关方面的领导关心,各省市文化部门、中国烹饪协会等单位的努力,有识之士的呼吁,特别是中国菜点制作技艺与饮食风俗本身就是与珍贵的非物质文化遗产分不开的。我还清楚地记得,2006年秋天文化部屈盛瑞司长及郑长龄、罗微博士赴苏州参加中国烹饪协会、江苏省经贸委、苏州市人民政府联合召开的中国餐饮与非物质文化遗产研讨会的情景。2007年初冬时节,好几十种菜点制作技艺的项目就参加了第二批国家级非物质文化遗产名录的评审。作为有幸参加评审的人员,我想披露一个细节,在评审前一月,文化部有关部门曾专门召开会议,讨论饮食入非物质文化遗产的问题。有关专家虽有分歧,但最终意见还是中国饮食制作技艺和风俗应当入非物质文化遗产。

随着饮食项目可以入非遗,全国各地保护中国饮食、中国烹饪非遗的意识觉醒,自觉性大大增强,县、地、省都动了起来,搞调查,写报告,搞申请。这也是一个好现象。

另一个值得注意的现象是,中国饮食、中国烹饪技艺、食俗申请世界非物质文化遗产的工作已经启动。早在2007年,我曾经在有关会议上指出,法国大餐、地中海饮食要申请世界非遗,我们中国饮食、中国烹饪也要早作准备(持这个观点的不止我一个人)。后来,湖南的全国人大代表许菊云还向全国人大提

交了重视保护中国烹饪非物质文化遗产的提案,引起了较大的社会反响。再以后,在有关方面的关注下,中国烹饪协会已经为这一申报做了不少前期工作。如组织专人在调查研究的基础上起草了中国烹饪申请世界非物质文化遗产的文本。我看过2010年底写成的一份征求意见稿,里面以中国烹饪技艺为主线,兼及菜点和饮食风俗,勾勒出了中国烹饪的文化特色,具有相当水平。这也是令人高兴的事。

二、中国饮食烹饪非物质文化遗产保护现状

随着国家级、省级一批批饮食非物质文化遗产名录的公布,马上就遇到这些非物质文化遗产如何保护的问题,因为评审非物质文化遗产不是目的,它只是一种手段,目的乃在于使评出的非遗项目得到更好的保护。

从我调查以及看到的一些材料看,目前对饮食非物质文化遗产的保护主要采取三种方法。

其一,用文字、照片、图片、录像、口述等记录有关技艺。其中,以文字介绍某种菜点、宴席制作技艺的为多,拍照的也多,出书(主要是菜谱、点心谱)的也不少。但多流于简单、表面、公式化,抓不住或表现不出技艺之要领。当然也有做得好的,如前些年山西烹饪协会、北京汉声文化主编出版的一套三本的《山西面食》就较出色。它用彩色图照(分解图)、通俗准确的文字,将山西数十种面点的用料、和面、发酵、成型、调味、加热过程详细表现出来。制作者有城市饭店的厨师,更多的是乡村住窑洞的农民,全书洋溢着“原生态”的“土气”,却又反映了山西面食制作技艺植根民间,成长于黄土地的“真实”。

录像是采用多媒体技术记录非物质文化遗产的一种手段,可以较为全面地将有关信息保存下来,然后进行网上研究(保存、备份、传输、检索、删改、增补

均方便)。这方面,北京全聚德集团做得较好。据报道,该店老师傅烤了几千只鸭子,同时由工程师对这一过程中的湿度、时间、温度、颜色、炉温等数据均用现代化手段记录下来,形成一个标准化版本,作为技术档案保存下来,从而成为该企业北京挂炉烤鸭制作技艺的最高技术秘密。

口述历史是历史研究的一种方式。饮食界也可以学习采用。请老厨师口述菜点制作技艺、独门绝技或濒临失传的技艺,并由专人忠实记录下来,讲述愈细愈好,记录愈全愈佳。然后再进行下一步整理、研究。不能随意增删,要放在口述者所处的历史背景之下研究,才能得到接近“真实”的东西。听说有人在做这项工作,但尚未见到结果。南京胡长龄是“京苏大菜”的代表人物,他生前口述过不少东西,也由人整理出过传记、菜谱,不知有无专门谈技艺的口述材料记录?盼望有条件的地方,及早对年长的饮食非物质文化遗产传人搞口述历史(学艺、从艺、施艺、传艺)的记录。时不我待,尤其对高龄传人。否则,会造成新的遗憾。

其二,加强对饮食非物质文化遗产传承人的保护。这种保护,实际上在保护非物质文化遗产中是最重要的。因为是手工技艺,长期靠口传心授,“人在艺在,人亡艺绝。”加强对非遗传承人的保护,使其掌握的技艺得以延续至关重要。在这方面,不少地区进行了有益探索。如扬州富春茶社,就在2010年4月成立了“非物质文化遗产传习所”,给国家级饮食非物质文化遗产传人徐永珍授牌,徐永珍当场带徒,共三个女徒弟,形成梯队。徐的徒弟均是经过长期考察选中的,也都是面点制作高手。传习的主要内容围绕面点制作、馅心制作、肥碱制作进行。前不久,他们挖掘试验了已经失传了的“轻肥慢涨”技法,已有所收获。上海市非遗项目南翔小笼馒头制作技艺传人选徒弟则是另一种特色:先是店里约50名员工举行比赛,一是考发面和开油面的基本功,二是自选项目,每人制作一笼创新小笼包以及一道创新菜。选前三名

再参加上海市级比赛,获奖者方能作为重点人才加以培养。重点人才同时要具有专业等级证书。接着对重点人才安排相应岗位进行多方面综合考察(管理能力、工作态度、企业品牌的热爱程度等),表现突出者方能成为当今南翔小笼第六代传人的徒弟。徒弟不止一人。再经过若干时日的锻炼、考验,徒弟中的佼佼者才有可能成为第七代传人。据称,现今的传人掌握流传一百多年的南翔小笼秘传配方。而店里的师傅只能掌握皮或馅的某一种制法。这样,南翔小笼的制作技艺就不会轻易“流失”了。^[4]

不过,传人有时找徒弟也不容易。据文新网报道,上海市非遗项目真如羊肉制作技艺唯一传人沈建中今年已经86岁了。真如羊肉菜肴制作要经过选羊、验羊、活杀、剔骨等10多道工序,然后才能烹制出“红烧羊肉”“白切羊肉”两种佳味来。^[5]《真如镇志》云:旧时每天凌晨三点半,农民上街泡茶馆。四时半许,进羊肉馆要一碟羊肉,酌一、二两白干,嗣后吃一碗羊肉汤面,即下田头。这是颇具民俗风情的。又据记载,乾隆年间,真如镇上有30多家羊肉馆,1949年有6家,1958年合为一家,叫“真如羊肉馆”。如今虽多了几家,但真正掌握真如羊肉菜肴制作技艺的只剩沈建中了。数十年来,他曾带过徒弟,但徒弟未学成就走了。亦曾想传给儿子,但儿子已病故。现在,硬是难寻合适的徒弟。对真如羊肉制作技艺来说,真是到了“危急存亡之秋”!

其三,在经营中保护。这是一个有争议的问题。站在不同的角度,完全可以得出截然相反的结论。我以为,中国非物质文化遗产项目中,绝大多数是可以开发利用的。如果不能开发,那么,不少非遗项目就会进入历史博物馆,慢慢消亡。曾见到一篇文章说,非遗项目中,如不开发,不能出售,就会造成蜡染为染而染,自穿自用;年画自画自贴,送人;民歌自唱;舞蹈自舞等的局面,有关非遗的传人的技艺能传给谁呢?他又靠什么生活呢?这确是令人深思的问题。比较而言,饮食烹饪非物质文化遗产项目基本不存在不能

开发的问题。相反,现在入国家级名录的,几乎全都是已经被开发的。其物质产品(酒、茶、盐、醋、酱油、豆瓣、榨菜、菜肴、面点等)在商业经营中效益均好,大多为名牌产品。这就要求相关集团、企业在商业开发和经营中,一定要认真保护好自己手中非遗项目的牌子——传统技艺。即使搞创新,也要在继承传统技艺基础上搞,选料、刀工、烹饪方法,火候运用、调味手段均要考虑周全,尤其是风味,风味一改,可能就成了另一种菜点了。当然,如果改动太大,则要向消费者解释清楚。前两年,北京全聚德集团因扩大经营的需要,准备推出“电炉烤鸭”。消息一透露,即刻遭到人们的诟病:用电烤,传统技艺丢了,北京挂炉烤鸭的风味也没有了,岂不成了破坏非物质文化遗产行为吗?后来,经过解释,人们方稍解疑虑:全聚德前门老店仍采用传统技法烤挂炉鸭,“电炉烤鸭”是电脑控制烤的,果木香味可以设法解决,这种烤鸭是在部分连锁店供应的。扬州富春茶社的做法也有代表性,在老店,坚持老酵发面,坚守传统技艺,一年四季轮流供应上百种传统面点,魁龙珠茶;在分店,则可以用酵母发酵,搞一些创新,但均向顾客交代清楚。这儿得强调的一点是,在餐饮业,由于利益的驱使,有些集团或店家往往喜欢搞扩张,或搞直营连锁,或搞加盟连锁,但如果草草上马,标准化不够,掌控不住,搞得不好,特别是加盟店,为了及早获取利润,可能会做出偷工减料,以次充好、以假充真的举动,不仅会损害消费者的利益,而且对拥有非物质文化遗产技艺的本店也会产生不良影响,会砸牌子的。这是需要警惕的。

上述三点之外,各级文化部门、中国烹饪协会、各省市烹饪协会举办的申请非物质文化遗产饮食烹饪绝技展示活动,扬州、淮安、杭州、成都等地建立的淮扬菜博物馆、杭州菜博物馆、川菜博物馆,里面陈列的文献、录像资料、饮食器械、饮食具也或多或少对这几个菜肴流派中的非物质文化遗产有所反映。举一个例子,我在云南蒙自一家大型过桥米线企业参观过它开设的博物馆,内有一清代传下来的大型压米线

机械(类似北方河漏床),一次可以压制十数斤米线。从中也看出当地米线制作技艺早已达到较高水平。此外,苏州市文化部门在苏州市旅游与财经高等职业学校设立“苏州市非物质文化遗产保护示范基地”,专门进行苏帮菜制作技艺的保护传承研究,现已有了良好开端。

保护不力或不好的例子也有,为申报而申报,非遗项目一上,就不管了。有的则是滥用非遗项目作商业广告。诸如此类,必须加以改进。

三、存在问题及建议

近五六年来,饮食烹饪申请中国非物质文化遗产虽然取得不小的成绩,但也存在一些问题,亟待解决。否则,将不利于饮食烹饪非物质文化遗产的进一步申请和保护。

3.1 对饮食烹饪入非物质文化遗产目录的必要性宣传不够,仍须加强

尽管饮食项目进入国家级非物质文化遗产目录已有三批,尽管法国大餐、墨西哥美食、地中海饮食成功申请世界非物质文化遗产,但是,仍然有些朋友硬着头皮不承认饮食烹饪可以申报非物质文化遗产。前不久,《中国文化报》上发表了一毕姓先生的文章,大意说菜点吃过留在肚里了,故无文化遗产可言。^[6]杭州一位姓何的先生后来发文反驳:以此类推,音乐听完消失了,舞蹈看完忘记了,也无文化遗产可言。^[7]其实,菜点被“吃”并不能否认饮食作为非遗的存在。其要害是在技艺的存在与食俗等文化的流传。即使按食物存在与否论,我们也可以找出有力的例证来。如在二三十年前,在新疆就曾经出土过一千三百多年前的十多种制作精美的饺子、馄饨、饅头、花式点心,至今仍然存放在博物馆里,而去年,西安又挖掘出一战国时的青铜鼎,里面密封着肉骨头汤,已有二千

多年历史了,再往前,还发现过四千多年前的面条及多种古酒,不知道毕先生怎么连这些信息都不清楚呢?五六千年绵绵不绝的饮食烹饪文化,大量出土的饮食烹饪器具,大量的饮食古籍,系统的饮食烹饪理论,各地极具民族凝聚力的食风食俗食礼,一代又一代传下来的精湛的烹饪技艺,难以计数的菜肴面点,别有特色的食疗品种,众多身怀绝技的名厨……充分证明中国饮食烹饪中的技艺、风俗等是珍贵的“无形文化”,是中国社会走向文明的重要因素(古人云:夫礼之初,始诸饮食),是不折不扣的“非物质文化遗产”。

与断然否定饮食入非物质文化遗产的观点相映成趣的是“非遗目录中饮食项目太多,简直就象食谱”的观点。这是冯骥才先生的意思。本意或许怕评滥了,实际仍与饮食非遗项目有“隔膜”。与中国饮食丰富的文化内涵、精湛的技艺相比,目前入选国家级目录的并不多,而是偏少了。约一百年前,孙中山先生就赞美过中国的饮食文明,说中国人的烹饪技艺、调味手段是超越西方,在世界领先的。毛泽东也说过,中国的饮食和中医是重要的文化遗产。英国科学史家李约瑟也称赞过中国人在饮食上对世界的贡献。这些对于纠正对中国饮食烹饪的偏见,或许是有所补益的吧。

总之,对于饮食入非遗,还是应该加强理论上的研讨,对饮食入非遗的必要性和必然性都应加强宣传。

3.2 对“一哄而上”的饮食申遗冲动应适度降温

近几年,尤其是第二批国家级非物质文化遗产项目的公布,饮食烹饪项目有了新的突破,加之某些饮料、酒在进入国家名录后带来的宣传效应和实际利益(物质产品不是非遗,其制作技艺才属非遗。某些厂家的早期宣传明显违规。又《扬子晚报》一报道讲江苏省级非遗“常州紫萝卜干”很受上海人欢迎。其实紫萝卜干不是非遗项目,制作紫萝卜干的技艺才是非遗项目),在不少地方引起了饮食申遗的“冲

动”,甚至有“一哄而上”现象的发生。有申遗的积极性当然要肯定,但冲动过头,冷静不足也不行。否则,就可能造成调查不深入,史实不清楚,材料欠真实,自吹自唱的现象。假如有关部门再把关不严,或缺乏专业水平不辨真伪,一些申遗项目就会逐级而上,涌上省级、国家级。须知,国家级的非遗项目毕竟是少数。到了省一级、一定要看看四周,掂量掂量,放在全国范围内比较一番,看看到底能不能报。其实,能上省一级的非遗项目,我认为就蛮有水平的了。

还值得注意的是,伴随着“冲动”而来的“打造”某申请饮食非遗项目的手段。假若原有基础较好,适当打造,亦可理解。但有些“打造”明显是涂脂抹粉、任意拔高,更可恶的是无中生有,移花接木。如有用这种种手段获得进入省级、国家级的非遗项目,则将严重损害中国非遗的声誉,遗害无穷。正所谓“假作真时真亦假,无为有处有还无”。因此,对饮食烹饪非物质文化遗产项目的评审必须严格抓准历史的真实性,活态传承,按照传承谱系、传人等标准进行。找一些零散清代史料,参阅一点古食谱,加上今人的想象,做出若干道“仿古菜”,在既无活态传承轨迹、又无传承谱系、传人的情况下,就宣称是清代“×××菜”,恐怕只宜算一种商业行为。否则,二十年前西安的“仿唐菜”、杭州的“仿宋菜”之制作技艺都可以进入国家级非遗了。

3.3 有必要增加几项国家级饮食非物质文化遗产项目

中国国家级饮食烹饪非物质文化遗产项目虽已正式公布了三批,但与中国饮食烹饪技术之精湛、文化内涵之丰富相比,使人依旧感到不够。当然,国家级项目必须要等省级项目上报之后再评审。但个人认为,以下几类项目内容在今后的评审中应当予以重视。

3.3.1 “中国烹饪技艺”或“中国菜制作技艺及食俗”

以往,国家级评审未列这项,似乎与前几年联合

国相关文件未列“饮食”或不主张国家级饮食非遗项目有联系。但某些信息往往矛盾(可报不可报,报了也不批之类),这样,在观望与迟疑(有否轻视饮食非遗的因素?)之中,中国饮食烹饪技艺食俗申请世界非物质文化遗产的步伐就滞后了,法国大餐、墨西哥美食、地中海饮食捷足先登。对此,不必抱怨、指责,还是找出差距,积极准备申报才是。亡羊补牢,犹为未晚。

3.3.2 重要菜肴流派的技艺与食俗

以往评审,重要菜肴流派的技艺与食俗这种“集体项目”是不列入评审范围的。现在,既然国家级饮食已列入世界非遗,中国饮食也要申请世界非遗,那么,中国国内重要的菜肴流派势必要列入国家级非遗目录。这个问题较复杂,上不上,上多少,标准如何订,都要仔细研究(如川菜、鲁菜、淮扬菜、粤菜、清真菜、素菜的制作技艺等)。

3.3.3 少数民族饮食技法食俗

从前三批国家项目来看,少数民族饮食技法食俗项目少了一些,有缺失感。道理无须多讲,如藏族的糌粑、酥油菜、青稞酒,维吾尔族的馕,云南苗、瑶、彝等民族的特殊食俗都值得考虑。

3.3.4 重要的烹饪技法

中国烹饪中的重要技法如“炒”“蒸”等是独特的,是中国人的重要创造,似可单独列项。这种项目,以国家级烹饪协会为申报单位为适宜。

3.3.5 豆腐及豆制品制作技艺

豆腐是中国人的伟大发明,对世界贡献巨大。前三批非遗国家级项目未列豆腐制作技艺,但某一品牌的“腐乳酿造技艺”却上了。没有豆腐、豆腐干子,何来腐乳?豆腐制作技艺暂未评上,或许与申报单位有关。但这一项目不宜长期空缺,倘以为然,能否以中国烹饪协会或中国食品科技学会等相关单位牵头申报。

3.3.6 红曲制作技艺

红曲是中国人的发明,是极为重要的食品添加

剂,起增色、助味、防腐作用。近年来,又发现其具有种种的食疗作用,国际上对其非常重视。中国人制造红曲的历史早,用于饮食也早。五代时四川孟蜀的宫中有一道菜叫“赐绯羊”,就是将羊肉用酒糟、红曲烧煮后再压制而成,风味别具。福建菜也喜用红曲。据悉,红曲已被列入中国古代发明创造名录食品类的候选名单。其制作技艺,当亦属饮食类非物质文化遗产。

想谈的东西还有,如各地对濒临失传的饮食烹饪制作绝技调查不够,保护不够,上各级名录罕见等。

最后,想强调的是,随着2011年6月《非物质文化遗产法》的颁布,今后中国的非遗保护工作,饮食烹饪的非物质文化遗产保护工作,将会有法可依,有法可据,更加健康发展,取得新的成就。

参考文献

- [1] 国务院. 国务院关于公布第一批国家级非物质文化遗产名录的通知[Z]. 国发(2006)18号, 2006-01-24.
- [2] 国务院. 国务院关于公布第二批国家级非物质文化遗产名录和第一批国家级非物质文化遗产扩展项目的通知[Z]. 国发(2008)19号, 2008-02-23.
- [3] 国务院. 国务院关于公布第三批国家级非物质文化遗产名录的通知[Z]. 国发(2011)14号, 2011-03-21.
- [4] 南翔小笼寻新生代传人[N]. 东方早报, 2011-11-08.
- [5] 邹娟. 真如羊肉招学徒传200年手艺[N]. 东方早报, 2011-11-17.
- [6] 毕滋. 嘴巴不保护, 申遗有何用[N]. 中国艺术报, 2011-08-29.
- [7] 何宏. 留住餐桌记忆, 烹饪需要申遗[N]. 中国艺术报, 2011-09-09.

(原载《四川高等烹饪专科学校学报》2012年第5期)

继承中国饮食烹饪文化 遗产的断想

中国的饮食烹饪历史悠久,源远流长,在数千年乃至上万年的发展过程中,由于历代人民(主要是无名氏)的创造,留下了极其丰富、极为灿烂的物质、精神方面的成果。在当前餐饮业迅猛发展、业态丰富、多元共存、激烈竞争的形势下,认真研究继承优秀饮食烹饪文化遗产的问题,还是极有意义的。

谈到饮食烹饪文化遗产,首先当然要了解“文化遗产”是什么。据2005年《国务院关于加强文化遗产保护的通知》:文化遗产包括物质文化遗产和非物质文化遗产。物质文化遗产是具有历史、艺术和科学价值的文物,包括古遗址、古墓葬、古建筑、石窟寺、石刻、壁画、近现代重要史迹及代表性建筑等不可移动文物;历史上各时代的重要实物、艺术品、文献、手稿、图书资料等可移动文物;以及在建筑式样、分布均匀或与环境景色结合方面具有突出普遍价值的历史文化名城(街区、村镇)。非物质文化遗产是指各种以非物质形态存在的与群众生活密切相关、世代相承的传统文化表现形式,包括口头传统、传统表演艺术、民俗活动和礼仪与节庆、有关自然界和宇宙的民间传统知识和实践、传统手工技能等,以及与上述传统文化表现形式相关的文化空间。^[1]

以这个定义来类推,中国饮食烹饪文化遗产的内容是相当丰富的。诸如考古挖掘出的古代稻谷、麦粒、菜籽、灶台、青铜炊餐具、金银餐饮具、陶瓷餐饮具、面条、胡饼、饺子、馄饨以及饮食加工器械(石搓

盘、石磨、河漏床、铁釜等),饮食烹饪古籍、清宫食档,有关壁画、石刻、陶俑、画像砖、老饭店老餐馆建筑、老字号牌匾、八仙桌椅、馄饨担;饮食思想、饮食礼仪、饮食风俗、烹饪技艺(菜点制作技艺)、食品制作技艺(茶叶、酒、酱、酱油、醋、红曲等)……这些饮食烹饪文化遗产,任选其中一项均可以做大文章。鉴于这种情况,本文拟选取几个方面,略谈一下对继承中国古代饮食烹饪文化遗产的看法,供餐饮界同仁们参考。

一、饮食思想方面

这方面内容很多。如强调饮食重要的“食、色性也”“饮食男女,人之大欲存焉”“民以食为天”;阐述调味的“五味调和”理论(《左传·昭公二十年》中提到的“和羹”之中和,《吕氏春秋·本味》中提到的调味要做到灵活精妙地使用甘、酸、苦、辛、咸,最后使菜肴达到久而不败,熟而不烂,甜而不过头,酸而不强烈,咸而不涩嘴,辛而不刺激,淡而不寡味,肥而不腻的境界);按季节进行调味的理论(《周礼》《礼记》中云:“凡和,春多酸,夏多苦,秋多辛,冬多咸,调以滑甘。”),本味理论,大味必淡的主张;主张合理膳食结构的理论(《黄帝内经·素问》:“五谷为养,五果为

助,五畜为益,五菜为充。”《论语》:“肉虽多,不使胜食气。”;按节令配食的主张(《礼记》中的“脍,春用葱,秋用芥;豚,春用韭,秋用蓼……”《周礼》中说,春季用小羊、乳猪,宜用牛油烹调;夏季用干雉、干鱼,宜用狗油烹调;秋季用小牛、小鹿,宜用猪油烹调;冬季用鲜鱼及禽,宜用羊油烹调);食疗理论(张仲景《金匱要略》:“所食之味,有与病相宜,有与身为害,若得宜,则益体,害则成疾,以此致危,例皆难疗。”《论语》:“不时不食。”《墨子·辞过》:“其为食也,足以增气充虚,强体适腹而已矣。”孙思邈《千金要方》:“夫为医者当先洞晓病源,知其所犯,以食治之。食疗不愈,然后命药。”)这些饮食思想并不是长篇大论,但很精辟,表现了古人的哲学观念、辩证方法,对天、地、人关系的看法,对中国饮食烹饪的发展起了极大的推动作用,有些至今还放射着智慧的光芒。前面提到的“养、助、益、充”的观点,我以为比之如今报刊上宣传的“荤素平衡”“酸碱平衡”毫不逊色。至于“和”与“五味调和”,则更是烹饪调味的原则了。因此,在研讨如何发展当今餐饮业的时候,了解一些古人的饮食思想,对人们站在更高的角度认识饮食烹饪乃至搞好管理工作都有帮助。

二、饮食礼仪、饮食风俗方面

中国饮食礼仪、饮食风俗的内容异常丰富。

简言之,礼,一般指的是由一定的阶级的道德观念和风俗习惯形成的仪节。而食礼,则是礼在饮食活动中的反映。如进食的规范,天子、诸侯、大夫、庶民各不相同,器皿、宴席座次、吃东西时的注意事项等均不一样。祭祀时的食品品种如何摆放规矩也严格,生活仪礼中的饮食规矩也多。

再谈风俗,一般说来,风俗是指不同民族、不同地区的人们在一定的历史时期,特定的自然条件、生活

环境等因素影响下而逐渐形成的重复出现的行为方式。除具有民族区别、阶级差异、人类共性的内部特征外,还具有历史性、传承性、变异性等外部特征。中国的风俗表现是多方面的,其中极重要的一项即饮食风俗,包括日常食制、节日食俗、人生礼仪食俗等。

古代食礼中繁文缛节不少,有些已经用不上了,但如在饮宴活动中敬重尊长、爱护幼辈、讲究进食规矩还是值得继承的。《盐铁论》上讲古时候氏族聚会,“乡人饮酒,老者重豆,少者一豆,一酱一肉,旅饮而已”。年轻的围着老人喝酒,轮着喝,以老人为中心,老人的菜也多。为什么这样呢?因为氏族社会是以血缘为纽带组成的,老人具有丰富的生产、生活经验,是氏族的核心,故特别受到尊重。后来,酒宴中往往请年纪最长的坐上座也就成为一种礼俗了。再如喝酒,古代也有礼节,有主张自斟自饮,反对强行劝酒的。明代袁宏道甚至认为:“以巷醪烧酒醉人者为小人。”(《觴政》)清代的袁枚则倡议在宴会上“戒纵酒”(《随园食单》)。至于进食的规矩,《礼记·曲礼》上的一段很有意思:和大家一道进食,不要吃得太饱;和大家共在一个器皿中抓饭吃,手上不能有汗渍;不要用手将饭捏成很紧实的饭团子;不要把粘在自己手上的饭再放到盛饭的器皿中去;不要猛饮汤汁像流水发出声响;不要在吃东西时让嘴里发出难听的声音;不要啃骨头;不要把咬过的鱼、肉再放入盛器中;不要把咬过的骨头扔给狗吃;不要强取某一种食品;不要急于扬饭使其变冷……不要用口吸羹中的菜,要以箸挟;不要再给羹调味;不要当众剔牙齿;不要喝醢汁;如果客人给羹调味,则主人要致歉,说自己不善烹调,倘客人喝酱汁,则主人要说自己的食品准备不足……这种种食礼,反映了当时的一种文明,有些仍可继承。

古代食俗近年来得到了较多的重视。如春日的春盘、春酒;寒食的醴酪、杏仁酪、馓子;清明的青团;端午的粽子;中秋的月饼;重阳的花糕、菊花酒;腊八的腊八粥;春节的年夜家宴、年糕、饺子、汤团等,不仅

报刊、电视上有宣传,餐饮店、食品店供应的也多。这是一个好现象。以往某些文章说中国节日除了粽子、月饼就什么没有了,似乎节日食品倒成了嘲讽的对象。对此,2006年我在苏州的全国餐饮与非遗会议上曾经反驳过:“我认为这话要反过来讲:幸亏中国饮食及其中的面点、小吃有深厚的文化内涵,有诱人的魅力,才在节日中扮演重要角色乃至主角,使人不能忘记中国的传统节日,其功劳是巨大的,也是无形的。”如今,节日食俗虽被重视,但仍不够。餐饮企业如何在更深的文化层次上去挖掘节日食品,仍有文章可做。比如“七夕”分明是“乞巧节”“女孩儿节”,主要是帮助女孩增长智慧(乞巧,求智巧也)的节日,而当今报刊多宣传为“情人节”,似乎偏离了“七夕”之主题。餐饮商家也卖起了“情人巧克力”“情人套餐”等。其实,古代“乞巧节”美食很多。如北宋汴京(今开封)市民在七月七日这一天“以瓜雕刻成花样,谓之花瓜。又以油面糖蜜造为‘笑靥儿’,谓之果实,花样奇巧百端。”(《东京梦华录》)清代苏州则有油炸的“苕结形”“巧果”,山东荣成有“巧花”,用面粉制成,或莲蓬形,或金鱼形,或荷花形,或竹篮形,不胜枚举。“七夕,人家咸须制此食物以应景,并谓七夕吃过巧花,能使人巧。”其实这些“巧果”“巧花”,也值得继承下来,发展开去。正月十五的“面盞”在河南、山西、陕西、山东等地均有,有报气象、求风调雨顺之意。而湖北乾隆年间《枣阳县志》的一条记载也有趣:“上元夜,和粟、麦、荞为金盞、银盞、铁盞,燃香油炷于中,遍地设照,次日收取,煎食之。”用三种谷物原料制三色的“面盞”,其思路是可以给人以启发的。更值得一谈的是五代时开封的一家食店“张手美家”,这个店专门按节日供应食品,如元日的元阳羹,上元油飰、油画明珠,人日六一菜,二月十五涅槃兜,寒食冬凌粥,四月八日的指天馐馅,重五的如意圆,伏日的绿荷包子,七夕的罗喉罗饭,中秋的玩月羹,重九糯米锦,冬至宜盘,腊日萱草面,腊八法王料斗。据记载,这家店生意特别好。似乎今天在中国很难寻找到这种专

业店了。^[2]

古代关于少数民族饮食礼俗的记述也多,也要重视,尤其是一些饮食禁忌。

一般认为,饮食礼俗,尤其是节日食俗体现了一种民族精神,体现了人们对团圆、健康、富足的美好向往和追求。我觉得,礼俗、节日风俗,更有一种民族凝聚力的作用,这更为重要。

三、保留经典,继承精湛技艺方面

在数千年的发展过程中,中国各地均出现了许多菜肴、面点、小吃、饮料等食品,且烹饪方法多样,造型各异,风味别具。其中,制作工艺独到,风味特色尤为显著,影响极大,在一个地区乃至全国长期为人称道的菜点,可以称之为经典菜点。据《中国烹饪百科全书》有关辞条,明清时期,中国各地出现了一批制作、风味特色显著的佳肴,如北京的烤鸭、涮羊肉,山东的烧海参、扒鲍鱼、爆肉丁,河南的鲤鱼焙面、铁锅蛋,陕西的带把肘子、金边白菜,湖北的清蒸武昌鱼、冬瓜鳖裙羹、沔阳三蒸,江苏扬州的葵花肉丸、清汤燕菜、大烧马鞍桥、文思豆腐,江苏淮安的鳝鱼席,江苏南京的盐水鸭,江苏苏州的松鼠桂鱼、叫化鸡、斑肝汤,浙江的蜜汁火方、龙井虾仁、醋搂鱼,福建的佛跳墙、淡糟炒香螺片,湖南的东安鸡、腊味合蒸,安徽的臭鳊鱼、徽州丸子,广东的鱼生、烤乳猪、蛇羹、护国菜、潮州红烧鱼翅,四川的麻婆豆腐、鱼香肉丝、宫保鸡丁,云南的汽锅鸡、火夹饼、芙蓉鸡枞,素菜中的罗汉斋,清真菜中的全羊席、月盛斋酱牛肉……这些均可以视为经典。^[3]经过岁月的考验,这些经典至今仍不失其光彩。因此,对各地的经典,人们应加强保护,要原汁原味地继承下来。它是某一地区饮食烹饪发展到一定高度的标志。倘要在其基础上发展,也行,但不宜“伤筋动骨”,否则,你干脆起一个新名字。

经典之外,古代尚有数以千百计的制作技艺精湛、风味佳美的菜点,被收录在食谱、农书、食疗著作、笔记、诗文之中。其中,有不少品种仍是可以拿来古为今用的。

首先,可以看看与河南有关的古菜点。据《东京梦华录》记载,北宋汴京(开封)市场:“集四海之奇珍,皆归市易;会寰区之异味,悉在庖厨。”也就是说,当年天下之异味,都进入汴京餐饮店了。该是多么丰富啊!再看看书中所记的数以百计的菜点,说实话,够惊人的。如“签”,我们至今未必能搞得清。而有的品种,确实值得继承下来。如“兜子”,汴京市场上有,以绿豆粉皮包裹馅心在盏中蒸成,然后倒扣在碟中,蘸蒜泥汁吃。名品有决明兜子、江鱼兜子、鹅兜子、蟹黄兜子、荷莲兜子等。这种食品,倘仿制得好,可以上高档宴席,也可以成为风行小吃。又如百味羹、群仙羹、入炉细项(细项为一种小鸟)、入炉羊、煨鸭、旋煎羊白肠、盘兔、紫苏鱼、玉板鲈、二色腰子、炒蛤蜊、炸蟹、生炒肺、洗手蟹、水晶脍,多种馒头、包子、胡饼、髓饼、馄饨、浇头面、泼刀、回刀、冷淘、棋子……里面可继承挖掘的也多。至于“张手美家”“花糕员外”的一些品种,也可以适当仿制。

其次,可以看看古代食谱中的菜点情况。这里以清代大型食谱《调鼎集》为例。书中收录两千多道菜点,涉及范围广,除江浙外,还有安徽、广东、河南、陕西、东北、西北等地。所收菜肴大抵按烹饪方法排出,条理分明,颇切实用。如鸭,用鸭肉、鸭舌、鸭掌、鸭肫、鸭蛋做的菜,近一百种,有白煨鸭、嫩瓢鸭、加香鸭、青螺鸭、蜜鸭、套鸭、煨三鸭、八宝鸭、鸭羹、干炖鸭、熏鸭、酱烧鸭、炙鸭、冻鸭、茶油鸭、醉板鸭、白煮鸭舌、糟鸭舌、煨鸭掌、拌鸭掌、炒鸭肫、太极蛋、熏蛋、鸭蛋糕、醋溜变蛋等。再如青鱼,书中列有烧青鱼、炒青鱼片、烩青鱼圆、烩青鱼饼、青鱼酥、青鱼膏、冻青鱼、熏青鱼、青鱼松、醉鱼汤、青鱼鲈、糟炖青鱼等,有20多个品种。这些菜式均能给人以启发。书中还有不少精致的菜肴,亦值得重视:

(1)芙蓉蛋:取蛋白打稠、炖熟,用调羹舀作芙蓉瓣式,鸡汁烩。

(2)瓢柿肉小圆:萝卜去皮挖空,或填蟹肉、车螯、冬笋、火腿、小块羊肉,装满,线扎柿子式,红烧,每盘可装十枚。

(3)菊花肉:切片如菊花式,油炸。

(4)樱桃肉:切小方块如樱桃大,用黄酒、盐水、丁香、茴香、洋糖同烧。

(5)套鸭:肥家鸭去骨,板鸭亦去骨,填入家鸭肚内,蒸极烂整供。

(6)红烧鲤鱼唇尾:江鲤大者,唇尾煮,去骨,入甜酱、酒、姜、葱红烧。

(7)炙鹿肉:整块肥鹿肉,叉炭火上炙,频扫盐水,俟两面俱熟,切片。

(8)燕窝蟹:团脐剔肉,配燕窝、芥辣拌,或用糟油烩。

(9)煨海参:海参球内嵌火腿、鸡皮、笋、红、白煨均可。

(10)烧鲍鱼:鲍鱼配鹿筋丝、鸡肫丝、冬笋丝、香蕈丝,烧、煨皆可。

由此可见,仅从《调鼎集》便可以看出来,古代确实有不少好菜,有的可以直接“拿来”,有的则可以启发思路,对今人研发菜肴是有补益的。

除菜肴外,面点的例子也多。如古代的“不托”是一种宽面片,品种很多,如今河南郑州的烩面,我觉得正是其遗韵,搞得好,效益会不错的。江西、云南的米线自古有名,云南蒙自的过桥米线在继承的基础上搞创新,已渐成气候。2010年9月底,我去蒙自,那儿的精品米线用25cm直径的厚瓷碗盛滚热的高汤,然后依次放入10多种荤素配料、菊花、米线,美味非常,令人回味无穷。2009年,为修订《中国面点史》,我翻阅史料,发现清代广西《桂平县志》中记有十几种精美的米点,而文中说这仅是三分之一左右而已,可见,倘挖掘一下,桂平的米点一定会大放异彩。谁敢说广西只有马肉米粉呢!

最后,中国古代烹饪调味也有可继承之处。如对鱼脍(鱼生、生鱼丝、鱼片),有五、六种调味方法,(如“橙齏醋”“八和齏”)不让日本之辣根、酱油专美,可惜,餐饮业对此研究不够。古代吊清汤的妙法不少,如《易牙遗意》《宋氏养生部》中就有记述,我觉得也可以拿来试制,搞得好,以之烧出的菜风味肯定清鲜隽永。

在对待古代菜点上,我以为盲目迷古、崇古固然不对,但对历史上的菜点搞虚无主义、一味否定恐怕也不行,因为它毕竟主要是“无名氏”(劳动人民)所创造出来的,是他们心血和智慧的结晶。

四、创新精神、开放意识方面

在研究中国饮食烹饪历史的时候,我们可以清晰地看到这样一种现象:创新是菜点发展的永恒主题。正是由于数千年不间断的创新,才创制出了难以计数的流派纷呈、风味众多的菜点,极大丰富了中华饮食的宝库。

第一,新原料、新调料的出现,会催生许多新菜点。如豆制品、大白菜、茭菱、菇、菌、酱、酱油、醋、黄酒、白酒、胡椒、辣椒、茴香、马芹、花生、奶酪、奶油、火腿、皮蛋、麻油、菜油、豆油、红花子油等。

第二,新炊具的出现,会带来烹饪方法的变化,也会催生许多新菜点。如先秦的炙炉,河南妇好墓的三联甗,魏晋时的铜铛、五熟釜、铁锅、胡饼炉,唐代的油铛,宋代的漏锅,元代的烤炉、河漏床,清代的炮台灶、洋炉,近现代则有电烤箱、微波炉、电磁灶等。其中,由于铛、铁锅的出现,使得中国的“炒”菜技艺迅速发展,于先秦时萌芽,汉魏时期就确有记载,宋时汴京已有生炒、熟炒、南炒、北炒等多种炒法的菜了。这是烹饪史上的大事。

第三,新能源的出现,也会促进烹饪加热方式的改变,进而产生新的菜点品种。如从柴、草、马粪到煤炭、石油、天然气、太阳能、微波等。

第四,新观念的出现,更会催生大量新的菜点。如古代的养生观念,如今的营养学说,都在影响着人们“吃什么”“怎么吃”,进而影响烹饪师“做什么”和“怎么做”,餐馆“卖什么”“如何卖”。于是,一批食疗菜点、营养菜点也就随之产生。未来,血型说、基因说也会产生一定的影响。此外,由于宗教观念的不同,佛教、道教、伊斯兰教也会催生许多相关菜点。随着素食养生观念的流行,素菜点会大行其道。

第五,交流出新品。随着不同地区、不同民族、不同国家之间的交流,新的融合品种会大量涌现。唐代长安流行的“胡食”“胡姬酒店”就是明证。明清以后,北京、广州、上海等地出现的西餐、面包、布丁、东洋料理也是明证。

可见,在继承古代具体菜点的同时,学习古人在餐饮上的创新精神也是必要的。

就某种意义上说,这一点更为重要。当然,创新要和开放连在一起考虑。倘若没有汉、唐时恢宏的开放气度,恐怕胡饼、毕罗、搭纳、胡椒、石榴、葡萄等是进不来的,“胡姬酒店”大约也开不长。明乎此,我们对今天中国餐饮业的繁盛,中外餐饮的交流碰撞,中国菜点的新变化也就更易于理解了。

综上所述,我认为,对中国优秀的饮食烹饪文化遗产,餐饮工作者应认真加以继承,有无这种继承,里面有着“高低、文野、粗细”之分,是提高个人和企业文化素质的需要,对拓宽思路,开阔视野,搞好新菜点的开发,提高管理水平,增加企业效益都将是有益的。实际上,近 20 多年来,西安、开封、曲阜、杭州、扬州、北京、南京等地在继承饮食烹饪文化遗产上已经取得了很好的文化、经济效益,仿唐菜、饺子宴、仿宋菜、孔府菜、仿膳菜、红楼宴、随园菜、乾隆宴乃至风靡全国的蟹酿橙、炙骨头均是有力证明。坚信今后在这个问题上,我国的餐饮工作者会更上层楼,取得新的成就。

最后,我仍然要重复以前说过的话:在餐饮业,无继承就无所依傍,而无创新就难以发展。

参考文献:

- [1] 国务院. 国务院关于加强文化遗产保护的通知[Z]. 国发[2005]42号, 2005-12-22.
- [2] 邱庞同. 饮食杂俎——中国饮食烹饪研究[M]. 济南: 山东画报出版社, 2008.
- [3] 邱庞同. 中国菜肴史[M]. 青岛: 青岛出版社, 2010.

(原载《四川高等烹饪专科学校学报》2011 年第五期)