

中国传统记忆丛书

矫友田 著 济南出版社

图说 老祖师



岁月到底为我们留下了什么，又带走了什么呢？
在这个日益喧哗和浮躁的红尘中，我们往往轻易地就选择了遗忘，将那些萦绕着童年欢悦的炊烟，以及淳朴的笑容和充满睿智的叮咛，都湮没在慵散的时光里。
假如真是这样，或许有一天，我们会蓦然发现，自己的灵魂之根竟不知该扎往何处，因为我们已经遗忘了太多本真的记忆。
一个人丢失了本真，就会失去自我，一个民族丢失了传统，就会失去世界。
传统文化，是一个民族的灵魂，也是一个国家的精神基石，留住那些传统的记忆，不仅仅是留住我们心灵的栖息地，更重要的是留住了一眼涌动着美德之水的甘泉。



中国传统记忆丛书

矫友田 著

济南出版社

图说老 祖 师



图书在版编目(CIP)数据

图说老祖师 / 矫友田著. — 济南: 济南出版社,
2015. 2

(中国传统记忆丛书)

ISBN 978 - 7 - 5488 - 1445 - 0

I. ①图… II. ①矫… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 032248 号

出 版 人 崔 刚

丛书策划 张元立

责任编辑 吴敬华

装帧设计 侯文英

出版发行 济南出版社

地 址 济南市二环南路 1 号(250002)

发行热线 0531 - 86116641 86922073 67817923

编辑热线 0531 - 86131721 86131722

网 址 www. jnpub. com

经 销 新华书店

印 刷 济南鲁艺彩印有限公司

版 次 2015 年 6 月第 1 版

印 次 2015 年 6 月第 1 次印刷

规 格 150 毫米 × 230 毫米 16 开

印 张 14.75

字 数 210 千

定 价 45.00 元

(济南版图书,如有印装错误,请与出版社联系调换。联系电话:0531 - 86131736)

法律维权:0531 - 82600329

写在前面

时光荏苒，每个日子都将定格为历史。

回首那一个个渐行渐远的日子，无论是澎湃激情，还是满腹惆怅，都已伴随着岁月的风尘一点点地泛黄，抑或彻底地褪去色泽。

岁月到底为我们留下了什么，又带走了什么呢？

在这个日益喧哗和浮躁的红尘中，我们往往轻易地就选择了遗忘：将那些萦绕着童年欢悦的炊烟，以及淳朴的笑容和充满睿智的叮咛，都湮没在慵散的时光里。

假如真是这样，或许有一天，我们会蓦然发现，自己的灵魂之根竟不知该扎往何处。因为，我们已经遗忘了太多本真的记忆。

一个人丢失了本真，就会失去自我；一个民族丢失了传统，就会失去世界。

传统文化，是一个民族的灵魂，也是一个国家的精神基石。留住那些传统的记忆，不仅仅是留住我们心灵的栖息地，更重要的是留住了一眼涌动着美德之水的甘泉。

正是基于这个目的，我们筹划推出了以“中国传统记忆”为主题的系列图文书，以期将更多传统文化的印记重新展示在你的面前，使你在愉快的阅读中，能够寻找回更多淳朴与本真的景象。在阅读的过程中，你会从那些与历史、民俗相关的记述中，领悟到中华民族传统文化的本源，然后，怀着一颗敬畏的心去面对大千世界的芸芸众生。

以“中国传统记忆”这个主题作为创作主攻的方向至今，我已经陆续在全国各地走访、拍照七八个年头，搜集到了大量的一手资料。期间所经历的酸甜苦辣，都已经化为创作的动力，融入每一行



文字当中。

首批推出的“中国传统记忆丛书”共分四册：《图说老祖师》《图说老吉祥》《图说老物件》《图说老家风》。这既是我们在“中国传统记忆丛书”这个系列上的第一次“收获”，也是我们再一次“播种”的开端。我们会尽最大的努力，保证作品文字的生动趣味性和图片的丰富多彩性，从而将其打造成一套既具有阅读价值，又具有收藏意义的系列精品图书。

传统记忆，写满了沧桑，也印证了无数的精彩与希冀！

我们坚信，第二次、第三次及至更多的“收获”，会伴随我们的努力耕耘，如期而至。

如果这套丛书能够得到你的欣赏，为你唤回一些美好的思绪，并让你的心灵因传统文化的润泽而变得更加充实和明朗，我们将倍感欣慰。

我们也更愿意继续！

矫友田

2014年11月

目 录

第一辑 传统饮食篇

因祸得福酿出酒 / 3

炼丹炉炼出了豆腐 / 7

卖过酸梅汤的皇帝 / 10

蒸制“蛰头”祭亡灵 / 13

闻太师的军中“糖饼” / 17

抗金名将的火腿情 / 21

从弃儿到茶艺高手 / 24

忽必烈赐名“涮羊肉” / 27

第二辑 艺术表演篇

梨园“鬼才”唐玄宗 / 33

幽默大师东方朔 / 37

双目失明的音乐天才 / 41

吕洞宾教杂耍 / 45

评书大王柳敬亭 / 50

李少翁妙招治心病 / 54

第三辑 市井巧匠篇

太上老君打过铁 / 61

“吴带当风”的画匠 / 65

磨刀匠人的帝王情结 / 69

竹艺高手数泰山 / 72

人文始祖授针技 / 76

剃头匠的行内秘史 / 80

比干与九尾狐狸精 / 84

木匠行的发明大王 / 87

八百岁高寿的“厨师” / 91

第四辑 商贾经营篇

商贾楷模陶朱公 / 97

仗义疏财的马援 / 101

孟尝君的“大旅馆” / 106

从诗人到“茶仙” / 110

第五辑 手工制造篇

毕昇与活字印刷 / 117

黄道婆黎族学艺 / 122

蔡伦造纸留美名 / 126

蒙恬的“兔毛笔” / 131

鞭炮声声驱邪魔 / 135

琢玉高手丘处机 / 139

梅葛二仙教染布 / 143

为民造车的大师 / 147

宁封子献身制陶 / 151

第六辑 悬壶济世篇

神医美名千古传 / 157

皇甫谧自学针灸 / 161
铁拐李的狗皮膏药 / 165
李时珍遍寻药草 / 168

第七辑 雄才大业篇

农师后稷的奉献 / 175
大禹壮志治水灾 / 180
至圣先师的胸襟 / 184
夙沙氏煮海制盐 / 190

先蚕娘娘养蚕忙 / 195
伏羲氏织网捕鱼 / 201

第八辑 芜杂江湖篇

伍子胥扬名丐帮 / 209
刘伯温与相术行 / 214
盗墓贼里的枭雄 / 219
腥风苦雨走镖人 / 226

第一辑 传统饮食篇





因祸得福酿出酒

中国，是酒的故乡，酒的品种之多，产量之丰，堪称世界之冠。在我国民间，不管天南海北，还是男女老幼，饮酒之风历经数千年不衰。酒，在我国历史文化的长河中，已经成为一种文化的象征。

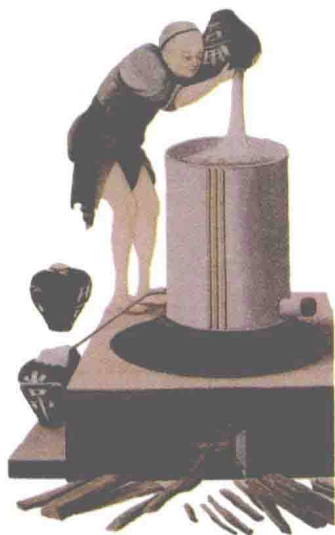


贮藏 in 酒坛里的芳香，就像那些淳朴的岁月一样，令人浮想联翩。

我国酿酒的历史十分悠久。根据考古发现，在距今四五千年以前的龙山文化时期，先人们就已经懂得用谷物酿酒。到了商周时期，酿酒业已经具有相当的规模。当时，国家已经有了专门职掌酒业的官员，如酒正、酒人、郁人等。汉代已经出现了多种酿酒用的酒曲，仅西汉扬雄撰写的《方言》一书就记载



从汉代的酿酒画像石上可以看出来，当时的酿酒工艺已经比较成熟。



千百年来，酿酒技术一直是我国民间一项十分重要的手工艺。

酒，从诞生的那一刻起，就融入到人们的生活和文化之中。婚丧嫁娶、生儿育女、择业升迁、祭祀神灵……几乎每一项活动和仪式都离不开酒，真可谓“无酒不成席，无酒不成礼”。

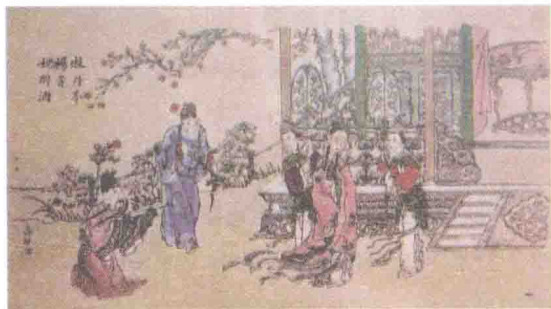
古人喜欢以“玉液”“琼浆”“甘露”等美称来代表酒，喜欢以“酒仙”“酒神”等名称来称呼善饮的人，足以见得人们对酒的喜爱程度之深。在古典艺术的殿堂里面，“酒神精神”则无处不在，它对后世产生了深远的影响。

据说，“画圣”吴道子在作画之前必酣饮大醉，醉后挥毫立就，所画人物衣带有迎风飘舞的动感，故而留下“吴带当风”的美誉。“书圣”王羲之曾在酒酣之时，挥毫而作《兰亭序》。待酒醒之时，他又临摹数十遍，竟无一能够抵得上先前的意境。

魏晋名士、天下第一“醉鬼”刘伶，在《酒德颂》里如此写道：“兀然而醉，恍尔而醒。静听不闻

了八种地方名曲。而在司马迁撰写的《史记》里面，则有关于商纣王“以酒为池，悬肉为林”的文字记载。这些都可以证明我国酒业兴起历史之久远。

到了西晋时期，民间还出现了可以治病的药酒。这时候真正的烈性酒还没有出现，大都是一些用谷物酿造的米酒，或者是用果子酿造的果酒。烈性酒大约是在宋金时期出现的，酒精含量一般在40度以上。南方酿制的酒多为40~60度，北方酿制的酒多为50~60度，个别的高达67度。



杨贵妃醉酒牡丹亭，留下了一曲千古绝唱。

雷霆之声，熟视不见泰山之形，不觉寒暑之切肌，嗜欲之感情。俯观万物，扰扰焉，如江海之载浮萍。”唐代诗人李白在《月下独酌》一诗中也有“天若不爱酒，酒星不在天；地若不爱酒，地应无酒泉”的佳句。

酒的诞生，与古代农业发展有着密切的关系。随着农业的发展，人们收获的谷物开始有所盈余，于是人们就开始将多余的谷物贮藏起来。最早的贮藏方式是非常原始的，谷物受潮之后便发霉或发芽，吃剩的熟谷物也会发霉。这些发霉、发芽的谷粒，就是上古时期的曲蘖。将其浸入水中，它便发酵成酒，这种是天然酒。人们不断地接触天然曲蘖和天然酒，并逐渐接受了这种饮品，久而久之，又发明了人工曲蘖和人工酒。

据传第一次发现这种天然酒，并最终发明了人工曲蘖和人工酒的，是夏朝初年的一位名叫杜康的国王。杜康也称少康，古书说“杜康造酒”，又说“少康作秫酒”。但是在民间传说中，杜康是黄帝的大臣，他的任务是负责掌管粮食生产。



杜康因祸得福酿出美酒，被后世尊奉为“酒神”，并成为酿酒行业的始祖。



唐代“诗仙”李白，将中国传统酒文化推向了一个新的历史高潮。

因为风调雨顺，连年丰收，粮食越打越多。那时候没有仓库，也没有现在的科学保管方法。杜康带领人们将丰收的粮食全部堆放在山洞里面。由于山洞里比较潮湿，时间一长，里面的粮食全部发霉了。黄帝知道这件事情之后非常生气，便下令将杜康撤职，只让他担任粮食保管。黄帝还警告杜康，如果粮食再出现霉坏，就将其处死。

当时，杜康感到异常愧疚。

他暗下决心，一定要像嫫祖、仓颉一样有所创造，把粮食保管这项任务做好。

后来杜康想出了一个办法，他让人将那些枯死的大树的树干掏空，然后将粮食贮藏在里面并密封好。他想，也许这样粮食就不会霉坏了。然而，贮藏在树洞里的粮食经过风吹、日晒、雨淋，竟慢慢地发酵了。

有一天，杜康去查看粮食，他吃惊地发现，有一棵树干裂开了一条缝隙，从里面不断地往外渗“水”。山羊和野兔舔食了那些液体之后，都不由自主地倒在了地上。杜康用鼻子闻了一下，渗出来的那些“水”极为芳香，他便忍不住尝了一口。“水”的味道有些辛辣，却特别醇美。他又尝了几口，顿觉精神饱满，浑身是劲。

这个现象引起了杜康极大的兴趣，经过反复研究思索，他终于发现了自然发酵的原理，遂有意识地进行仿效，并不断地加以改进，最终形成了一套完整的酿酒工艺。



年画里的造酒仙翁杜康像，在过去的酿酒行业内曾广受崇拜。



民间酿酒工艺中的制曲示意图。

对这种味道醇美的“水”，黄帝和大臣们品尝之后都赞不绝口。黄帝命仓颉为它起一个名字，仓颉随口说道：“此水味香而醇，饮而得神。”说完他便造了一个“酒”字。

从此以后，我国民间的酿酒业开始出现。后人为了纪念杜康，便将他尊为酿酒业的始祖。

炼丹炉炼出了豆腐

豆腐，在古时有很多名称，譬如“福黎”“菽乳”“黎祁”等，大约到了唐宋时期，才被正式定名为豆腐。豆腐的“专利权”属于中国。公元754年，唐代鉴真和尚东渡日本成功之后，把制作豆腐的技术传入日本。从此，这门技术才陆续传往世界各地。

豆腐是我国民间素食菜肴的主要原料，历来深受人们的喜爱。《辞源》



自古以来，物美价廉的豆腐就深得人们的喜爱，街市上经常能见到卖豆腐的摊贩。

对豆腐的生

产过程是这样记载的：“以豆为之。造法，水浸磨浆，去渣滓，煎成淀以盐卤汁，就釜收之。”

喜欢吃豆腐的人越来越多，渐渐地，我国民间就形成了一种豆腐美食文化，并广泛流传。期间，许多文人雅士也纷纷加入到传播的行列之中。

北宋时期的大文豪苏东坡，不仅诗歌写得漂亮，他还是一位著名的美食家。他非常喜欢吃豆腐，而且对豆腐的烹制也颇有研究。元祐二年至四年，苏东坡在杭州任知府期间，曾亲自动手制作出了“东坡



宋代大文学家苏东坡还是一位美食名家，他亲手烹制出了“东坡豆腐”这道千古名菜。

豆腐”。这道名菜，至今仍是中国传统美食界的一个佳话。

南宋诗人陆游，在《渭南文集》中记载了豆腐的烹饪方法。更为有趣的是清代大臣宋荤关于康熙皇帝与豆腐的一段记载：康熙皇帝南巡苏州时，赏赐众随行大臣的不是金玉奇玩，而是颇具人情味和乡土气的豆腐佳肴。

至于豆腐制作的起源，据说与西汉时期的淮南王刘安有关。

刘安（公元前179—前122年），是汉高祖刘邦的孙子。公元前164年，他被封为淮南王。刘安学识渊博，才思敏捷。他招募文人学者以及方士、术士等数千人，集体编撰了《淮南子》一书。该书包罗万象，既有史料价值，又有文学价值。刘安还是世界上最早尝试“热气球”升空的实践者——他让人将鸡蛋去汁，然后利用艾草燃烧出来的热气，使蛋壳升浮。

刘安因摆脱不了时人对“长生不老之术”的渴求与迷信，不惜重金广招天下的方士、术士。其中比较有名的是苏飞、左吴、李尚、晋昌等八人，他们被称为“八公”。刘安命人在北山深处建造炼丹炉，然后在八公的陪伴下，炼仙丹以求长寿。他们取山中的泉水磨制豆浆，又用豆浆培育丹苗。

有一天，刘安不慎将一碗豆浆洒到了炉旁一小块供炼丹的石膏上面。不多时，那块石膏不见了，液体的豆浆却变成了一摊白生生、嫩唧唧的东西。八公中的晋昌大胆地尝了一下，觉得美味可口。于是，他便将这个发现告诉了刘安。



淮南王刘安意外做出豆腐，成为豆腐行业的始祖。



炼丹炉，曾是古人迷信“长生不老之术”的精神寄托。

刘安感到很奇怪，他尝了一下，觉得果然如晋昌所说。只可惜量太少了，他想，能不能再造出一些让大家都能来尝一尝呢。

于是，刘安就让人把剩下的那些豆浆连锅一起端来，把石膏碾碎搅拌在里面。过了不一会儿，又生成一锅白白嫩嫩的东西。刘安连呼“离奇”，这就是豆腐最早被称为“黎祁”的原因。“黎祁”为“离奇”的谐音。

北山因此成为豆腐的原产地，后来被更名为“八公山”。八公山的豆腐从此闻名天下。

淮南王刘安意外地创造出了豆腐这种美食，因此，他被后世民间的豆腐行业尊为本行业的祖师爷并加以供奉。



豆腐与百姓的饮食有着密切的关系，这幅东北民间剪纸，表现的就是农村做豆腐时的情景。



卖过酸梅汤的皇帝



过去，酸梅汤是盛夏消暑的饮品，老人孩子皆喜欢。

酸梅汤，是中国传统饮品当中历史比较悠久的一种。早在商周时期，人们就知道用梅子提取酸液作为饮料。古籍里面所记载的“土贡梅煎”，就是一种最古老的酸梅汤。

真正意义上的梅汁饮料，是在宋代出现的。当时的工艺，已经跟现在制作酸梅汤的工艺比较接近了。南宋文人周密在《武林旧事》一书中记载的“卤梅水”，就是近似于酸梅汤的一种清凉饮料。

到了明代，梅汁饮料的品种异常繁多，如“青梅汤”“黄梅汤”“梅苏汤”，等等。自清代开始，梅汁饮料被正式定名为“酸梅汤”，其影响力也发展到了顶峰。

现在酸梅汤的制作工艺，是将乌梅泡发以后，加入冰糖、蜜、桂花或甘草、山楂等一起煎熬。待冰镇之后，它就成了酸甜可口、生津止渴的酸梅汤。据明代李时珍的《本草纲目》记载，乌梅，是采摘半黄的梅子，以烟熏制而成。乌梅具有消暑送凉、祛痰止咳和生津止渴的功效。因此，以乌梅制作的酸梅汤，不仅深受平民百姓的喜爱，在皇宫内也十分盛行。

据史料记载，乾隆皇帝就特别喜欢喝酸梅汤。它也是慈禧太后的喜爱之物。1901年，慈禧太后在西安度夏时，提出要喝冰镇酸梅