

THE WORKER'S PUBLISHING HOUSE OF CHINA

中国工人出版社



● 晓 湘 编 著

傾斜的宴席



I 25
166

84735



200098697

倾斜的宴席

● 艾湘涛著

(京) 新登字 145 号

倾斜的宴席

晓 湘 编著

出版发行：中国工人出版社（北京安外六铺炕）

经 销：新华书店北京发行所

印 刷：华利国际合营印刷有限公司

开 本：787×960 毫米 1/32

印 张：10

印 数：2703 册

版 次：1993 年 2 月第一版

1993 年 2 月北京第 1 次印刷

书 号：ISBN7-5008-1042-3/I·250

定 价：4.50 元

第一章

中国是人类文明的发祥地之一，同时也是世界饮食文化的发祥地之一。饮食与文化水乳交融。

北京周口店龙骨山上山顶洞人留下的烧烤食物的灰烬和炭块，是人类饮食文化史上具有划时代意义的火花，它揭开了世界饮食文化光辉的一页。历史博物馆陈列的属于仰韶文化时期的陶罐、陶鼎、陶鬲、甗、釜、刀、俎、匕等，呈现了五六千年前中国早期饮食文化的光彩。战争时期，精巧别致的漆碗、漆盘、漆箸；汉唐时期玲珑剔透的瓷盘、瓷碗、金杯、银碟则更加显示出中国饮食文化的辉煌成就。

饮食与文化息息相关这一特征，还突出体现在宗教对中国烹饪的影响。中国早期烹饪蒙着浓郁的原始宗教色彩。周代，出现了专门用于祭祀的盖浇

0928/13

饭。以后，人们又由对太阳和月亮两个天体的崇拜，推演出了“太阳糕”和“月饼”之类的节日食品。佛教对中国烹饪的影响尤为深远。寺院的辞菜，至今还作为中国素菜的重要组成部分。随着伊斯兰教的传入，形成了以牛羊肉为主体的中国清真菜。

秦汉以后，随着饮食文化的发展和造纸术、印刷术的出现，不少精通文墨的上层社会人士，以谈论烹饪为雅兴，以撰著烹饪书籍为博举。诸如《神农会经》、《食经》，唐代的《邹平公食宪章》……烹饪典籍浩如烟海。宋朝苏轼的“慢著火、少著水，火候足时它自美”的词句，至今仍是烧肉的妙诀。元代契丹人耶律楚材的“木案初开银丝乱，砂瓶煮熟藕丝长。匀和豌豆糝葱白，细剪萋蒿点韭黄”成为今人研讨元代节令饮食难得的史料。至于元代杂剧《西厢记》、《窦娥冤》以及《水浒传》，《西游记》，《红楼梦》等，有关饮食烹饪的描写更是丰富多彩。

于光远同志最近在谈到关于生活艺术的见解时说：许多人只知道多赚钱，却不会过日子。农村常见到：大把大把花钱的万元户、日子过得还是乱糟糟的，一片“穷相”，而一些收入并不富的家庭反而安排得井井有条。——这就是生活的艺术。

他认为“吃喝玩乐”是人类物质和精神生活的

总称，它本身就是一种文化，而不应是奢侈浪费的代名词。吃，有烹饪文化；喝，有酒文化；健康的玩乐可以起到寓教于乐的作用。正确对待玩物不仅不会丧志，还可以“建志，健志”。现代化的玩具，可传播现代化的知识，但目前我国的游乐文化还基本是空白，玩具不仅婴幼儿需要，就是中老年人也很需要。

夜充满着诱惑。都市夜生活牵着青年人去崇尚心灵的撞击，感情的抒发，去寻求精神的慰藉？

醒目的“BAR”字霓虹灯在夜幕下的大都市街头巷尾得意洋洋地熠熠闪烁。推开酒吧茶色玻璃的门。灯光幽暗音乐如梦如幻：男士和女郎、黄皮肤和蓝眼睛、潇洒的粗俗的，端着酒杯相视而坐，或侃侃而论，或娓娓而谈……

酒吧，不少城市居民有兴趣在那里过夜生活，这种文化现象是新时代的。

诱人的“BAR”招牌的出现，对大多数中国人来说，不啻送来一种新鲜、好奇和刺激之感。因为它多少使人想起当年十里洋场中灯红酒绿的旧上海。新中国成立后，酒吧一度绝迹于大陆各城市。它与“夜生活”这个词一起被涂上了贬义色彩，属于“资产阶级腐朽生活方式”的一部分。30多年

间，人们对“BAR”讳莫如深，只能偶尔在外国电影镜头里瞟上一眼。

80年代后期，随着迪斯科，霹雳舞，美国乡村音乐弥漫于街头，酒吧也不知不觉中重返各开放城市，广州深圳、珠海、上海、厦门、北京、杭州、南京、天津……许多个体小吃店，服装店，百货店纷纷改换门庭，穿上“华丽的衣裳”，亮出“BAR”的丰姿。在店主们看来，经营酒吧是一本万利的事，只要备一些名贵洋酒，时兴饮料和啤酒即可，且比倒卖服装之类体面得多，钱也赚得猛。目前，素有“东方巴黎”之称的上海酒吧间已逾百家，“东方古都”北京亦不下80家。这一下子使都市夜生活增添了诱惑力。

静静的酒吧重新崛起既是对长期文化禁锢的冲击，也是对近年城市夜生活的进一步丰富。如果说，前几年市民因不满足于夜间生活囿于闲聊、扑克、麻将、电视的狭窄空间和沉闷节奏，而纷纷走向舞厅，音乐茶座和灯光夜市，那么，时下，许多市民也渐渐厌烦那些震耳的乐声，摇曳的灯光和嘈杂的叫卖声了。

人们希冀着能找到另外一种世界：似烛如豆的灯光，袅袅绕绕的钢琴曲，豪华典雅的装潢陈设，

颇具艺术风格的舒适座椅，处处洋溢着一种高雅温馨的文化情愫。于是，酒吧在招手。

上海是酒吧最兴隆的城市之一。

开业最早的上海小和平酒吧杨老板说，现在相当一部分的青年人渴望在工作之余获得精神上的调节、思想上的沟通、交际上的拓展。酒吧正为他们提供了一个理想的新天地。

每晚8点过后，他的酒吧进入了黄金时间。打扮入时的男男女女涌入这间不足30平方米的BAR屋。顾客刚刚落座，一位纤弱文静的女郎便款款而至，一缕娇音响起：“先生、小姐想喝点什么？苏格兰威士忌，杜松子酒，还是蓝带啤酒，可口可乐……”

来自不同社会阶层的顾客在这里梦幻般的灯光下，优美抒情的乐曲中，个个神采飞扬。他们细细品评美酒，论人生、叙友谊，谈业务。而对初涉爱河的男女来说，这种境界正是孕育爱情的温床。

都市酒吧的座上客主要是那些先富起来的人。据调查，坦然落座于酒吧的“主力阵容”是个体工商户。他们中的一些人既为源源而来的钞票暗自心喜，又为缺了点什么黯然神伤。在他们看来，出入酒吧标志着地位，身份和修养。于是，乐此不疲。当然，常客中还有一些来自外资企业，文化界的小

阔佬。

对于不甘寂寞的外国人来说，酒吧也是夜间生活的一个好去处。当霓虹灯亮起，三三两两的“老外”便走入酒吧，喝酒赏乐之际，打听一下中国的民情。

无疑，酒吧在中国已不再被看作“洪水猛兽”。夜生活应当健康有益，丰富多彩。健康的酒吧夜生活适应了不少人工作之余的需要，给夜文化带来新的活力。

二

武陵山中的王村自电影《芙蓉镇》搬上银幕后，在湘西这张迷人的山水画卷里，却货真价实地冒出了一个芙蓉镇。近两年来，芙蓉镇散发着阵阵芳香，诱得中外八方游客纷至沓来，成为湘西一带颇为走红的旅游小镇。

来到王村街心，一条小路连接着镇上的家家户户：有土家族，白族，侗族，汉族。尽管他们的装着打扮、生活习惯已与汉族没有多少差别，但是那挂满店铺的土家织锦挎包、香袋等却告诉游客，小镇仍然具有迷人的少数民族风情。

随着旅游的人流七转八拐散发了诱人香味的“小吃街”展现在眼前：一个挨一个的豆腐摊和主人的叫卖声，不由使人想起了电影《芙蓉镇》中那浓厚的地方风情……远道而来的游人很自然地被卷进了这“小吃街”的海洋中。那红嫩的西红柿、鲜亮的板栗、香喷喷的柚子，以及那白澄澄的米豆腐，使人垂涎欲滴：那挂着“刘晓庆正宗米豆腐”、“刘晓庆米豆腐”、“芙蓉镇晓庆米豆腐”招牌的豆腐摊和它的女主人，早已被潮水般的游客围得水泄不通。

“这可是‘芙蓉姐子’的米豆腐哩！”身着时髦春秋衫的土家族姑娘笑容满面地介绍自己的豆腐。她们说：刘晓庆扮演的“芙蓉姐子”那样逼真传神、维妙维肖，就是跟山里人学的。女主人在室内听到“侃”刘晓庆的事，笑吟吟地走出来以刘晓庆“师傅”的口吻自豪地说，在没拍电影《芙蓉镇》之前，这个镇上没啥生意，自从两年前电影上映后，中外游人就像潮水一样涌来了。于是，湘西人深感是个赚钱的机会，就借着刘晓庆的名气开了这个“晓庆米豆腐店”。

慢尝细嚼着这颇有“芙蓉姐子”风味的米豆腐，甚感味道颇佳。然而几十米处的一户门板上端横挂着一幅约两米多长的红绸布，上书“刘晓庆

正宗米豆腐”几个大白字。此时，年轻的老板娘一边向游人喋喋不休地谈着刘晓庆拍电影时的轶事，一边手脚利索地操动着锅碗瓢盆，那生动形象、富有感召力的演讲，着实为她拉了不少吃客。“刘晓庆为啥演得像俺土家妹子，不说她大胆泼辣，能说能干的性子，就那走路说话的样子，还有穿的‘三折’腰裤也像俺土家妇女的习惯哩！……”这妙趣横生的土家方言自然也吸引了不少好奇者，于是又接过“芙蓉姐子”双手递来的“正宗”豆腐吃起来。她不断地往客人碗里添加着小葱、辣子、红萝卜丝、豆豉汤、西红柿酱，嘴里还不停地问着嚼出点啥味来了。王村人可真有经济头脑，一部电影，就让他们产生众多的豆腐摊档，这豆腐不管是正宗不正宗，反正都是土家族的米豆腐，而来这里旅游的人，既游览这里的青山绿水，又看了土家族的吊脚楼，还尝了尝土家人的米豆腐，亲眼看看这个偏僻山区少数民族物质和文化生活的巨变。

如此文化与饮食的密切联系，恐怕连这里的土家人和远游而来的文人们不曾敢想象过？

三

今年端午节，古城岳阳隆重举办，91汨罗江国际龙舟节，为了让龙舟节宾客在龙舟竞渡的欢乐中还能领略一番两千多年前的饮食文化，岳阳宾馆餐饮部根据屈原《楚辞·招魂篇》中的记载，整理出王闾大夫所喜爱的食谱，精心烹制，以饗宾客。

6月1日首先推出的粽子系列，除“儿宝”、“火腿”、“香肠”、“蜜枣”等品种外，还有本地罕见的关东御米粽。另外具有楚国风味的炖鱼肉，卤鸡等食品颇受国内外游客赞赏。

竹筒食品系列是岳阳的一大特色。竹筒饭、竹筒菜，还有那别具一格的竹制餐具，不仅独具特色，还可以使人激发无限古朴浓厚的文学联想。

那些国际龙舟节去不了岳阳，汨罗的人，还将在电视屏幕上得到一种补偿：那新开发的屈原正宗八仙粽，屈子艾香保健粽、九凤朝阳丸子粽等20多个粽子品种，甜咸酸辣，芳香飘逸，在粽子展评会上逗人开胃口，在酒楼餐馆席间任君一饱口福，虽然是望屏观粽，却会弄得你馋涎欲滴。

这些年来，独领风骚的饮食文化其名饌珍馐日

益精美，孔老子的“食不厌精，脍不厌细”的膳食艺术又延续，发展到一个崭新的年代。

一日三餐爱吃白米饭的湘人，早在两千多年前为纪念爱国诗人屈原在汨罗江以身殉国，把芳香的粽子投入滔滔江中寄托情思。时至今日，粽子也不全是用蓼叶裹着的那个糯米团，不全是那个三角圆锥形和传统的各家各户自产自销了，作为粽子发明者的后裔，“路漫漫其修远兮，吾将上下而求索”的吟诵者，正不断探索着粽子文化的内涵的升华。

新开发的粽子含有多少微量元素，卡路里，其色味素是否列为上品，尚且请品尝有素的美食家去做广告。汨罗的“父母官”和食品产业的开拓者们“钻”进糯米团，攻粽子文化关，此举实可堪称三闾大夫“求索”精神的延伸，和楚文化的发展。

四

说到底，吃，原本是人类赖以生存的基本要求，可自当它纳入社会范畴之后，就改变了它原来单一的属性，它已不仅仅是人类生理的需要了，逐渐发展为一种心态文化即“吃”文化。

中国历史悠久。

中国的“吃”文化也源远流长。中华大地上的人类，经历了大约5万年历史，共繁育了800个世代。从原始走向文明的时代起，人类发现了火，发明了工具，从茹毛饮血的洞穴生活，进化到“食不厌精”的餐桌时代。几千多年来的“吃”文化在不断地更新，不断地进化。确切地说，东方文明其中就包括了丰富多彩的“吃”文化。就说菜肴吧，中国到底有多少品种，恐怕连专门的学者也难以说清。鲁菜约2500种，粤菜2000种，川菜多达4000多种，苏扬菜3000种，辽菜3000余种……至于湘菜就更多了，不下四千五百种：竹筒鱼、全鱼席、油炸臭豆腐、冰糖湘白莲、潇湘五元龟、洞庭肥野鸭、武陵水鱼腿、砂锅煨狗肉、东安子鸡、腊味合蒸、一鸡四吃、姊妹团子、牛中三杰、香酥嫩鸡等等。将这些菜肴的发展史写下来，难道不是一本多厚的文化专著吗？

舞台上的古宴席，封建帝王宴请群臣时，眼前是一张桌子，十只酒鼎，外加十点水果瓜子，喝几杯宴酒而已。到了秦汉，“规格”越来越高。鸿门宴中项羽赐樊哙的就是一条猪腿。美酒之下，还要附以整猪，全羊。以后逐步升级，到了清代，没落贵族的骄奢腐化登峰造极。慈禧太后一次生日宴，

竟吃掉了大清皇朝一支海军的经费。“饕餮王孙应有酒”，“指上沾腥洗尚香”。语言大师曹雪芹的《红楼梦》对此做了生动的写照。世袭江南织造的宁国府，一餐饭吃去了上百两银子，一碗菜要十几只鸡作原料。一顿“螃蟹席”庄户人干一年，主子如此，管家也不例外。老仆人赖大，儿子放了个县官，竟摆了三日酒宴，以示庆贺。

五

中国悠久的“吃”文化正在征服世界，这是日本一家杂志载文所说。

世界上三大菜系：土耳其、中国和法国。各大菜系都是各国文化的积淀，都引为自豪，谁也不想被谁的菜系同化。“吃在中国”，其实上只有一种客气的美誉。遍尝中国各地的美味佳肴，作为一种有意义的文化享受与人生乐趣后，外国人绝不会把中国吃搬回家里去，让子子孙孙追求中国吃法。

外国人说：“饺子好吃，但太费时间。”如果外国人知道中国穷吃幕后的一切一切，该作何想？

国内一些报刊也在片面宣传中国吃。是中国吃在征服世界，还是中国吃在腐蚀中国！中国的饮食

文化同政治、经济、军事都不能截然分开来，它是在一定的生产方式和社会经济结构制约下的历史上社会各阶段、各阶层、各民族成员的饮食文化活动，其中包括复杂的饮食心理、购买心理、闲暇心理、消费心理、美学心理。美国有一家杂志曾就“哪个国家的菜最好吃”为题作为一次民意测验结果，九成的投票都认为中国菜最好吃。

现今中国餐馆已遍布世界各地，据粗略统计，美国就有二万五千家，其中光纽约就有五千家；巴黎有一千六百家；荷兰有三千家；比利时有三千多家；英国有四千多家；马德里有三十家；维也纳有七十多家；罗马有十多家；米兰市有三十多家。拥有八十多万人的圭亚那，华人不下六千人，他们几乎包揽了该国的饮食业。

连筷子和幸福小饼这类中餐馆特有的东西，在曼哈顿闹市区一家展览馆成了最吸引人的物品。

由富兰克林熔炉博物馆的哈利·斯皮勒组织的中餐“百万菜单”展览从中国的春节开馆以来吸引了成千上万的人。展览馆的四壁贴着5000张菜单，购物袋挂在屋顶、窗户边的自行车上坐着一个塑料做的送菜上门的小伙子。斯皮勒说，举办这个展览

的一个目的是表明餐馆外食用的中式食品是美国特有的。

唐人街东方餐馆的一张菜单是早期提供带出餐馆外的食品的一个例子。北京烤鸭馆提供了一张前纽约市长爱德华·科克签名的菜单。展出的还有一张理查德·尼克松 1958 年祝贺美国中餐馆协会成立 26 周年的一封信的复印件。

六

中国菜举世闻名，中国菜名更是逗趣谐谑，妙趣横生，菜谱堪称一绝。很多菜名用词典雅瑰丽，含意隽永深远，充满吉祥喜庆之气，诸如把豆苗比作“龙须”，鸡蛋美名“芙蓉”或“凤凰”，鸡翅喻为“华袖”，鸡脚亦称“凤爪”，豆腐叫成“白玉”等。

不少菜名豪奢气派，美不可言，念起来就能感觉霞光万道，瑞气呈祥，想起来则隐约浮现珠光宝气，金碧辉煌，其实摆出来却是常见的廉价菜蔬。豆腐番茄加青菜叫“珍珠玛瑙翡翠汤”“金钩挂玉牌”，原来是把黄豆芽放在豆腐上，蛇鸡一起饨烧变成“龙凤呈祥”，加上一尾鱼就叫“海陆空”。