



《开放丛书·思想文化系列》

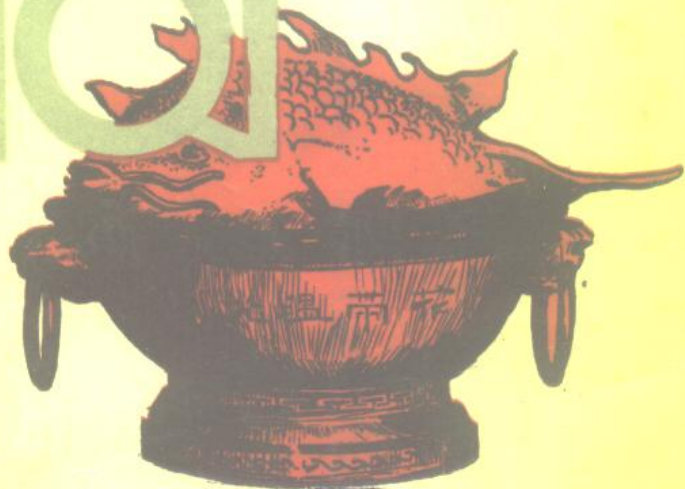
清代饮食 文化研究

——美食·美味·美器

林永匡 著
王 熹



龙江教育出版社



清代饮食 文化研究

——美食·美味·美器

林永匡 著

王 熹

MEI SHI
MEI WEI
MEI QU

黑龙江教育出版社

清代饮食文化研究

——美食·美味·美器

林永匡 王熹著

责任编辑:王晓明 李亚晨

封面设计:黄耀成

黑龙江教育出版社出版(哈尔滨市道里森林街42号)

黑龙江新华印刷二厂印刷·黑龙江省新华书店发行

开本 850×1168 毫米 1/32·印张 16、25·插页 3·字数 385 千

1990年5月第1版·1990年5月第1次印刷

印数: 1—1,500

ISBN 7-5316-1010-8/G·711 定价:7.80 元

序 言

中国是世界文明古国之一。中国古代的饮食文化历史悠久，源远流长。它既是古代社会物质文明与精神文明建设的重要组成部分；同时，亦是检验这两种文明发展程度的“标尺”。早在170万年前，中华民族的祖先就已在神州大地上劳动、生息和繁衍。而学会用火加工食物，用恩格斯的话来说，则可以看作是人类历史的开端。据甲骨文和金文记载，特别是近期考古发掘证明，早在元谋人时代（距今170万年）、蓝田人时代（距今60—80万年），我们的祖先就已学会用火加工食物；50万年前用火加工食物已较普遍；距今七、八千年前，就有了大量农业生产和加工工具；到距今五、六千年前时，则已能种多种谷物和驯养多种家畜、家禽。在中华民族发展的历史长河中，中国的食品、饮食文化，以其独特的民族风格，在不断发展着、完善着；并以其精湛的技艺、丰富多彩的内容，著称于世。

从科学的意义上来讲，任何一个国家和民族的饮食文化，系指这个国家和民族的饮食、饮食的加工技艺（烹饪方法）以及以饮食为基础的思想与哲学（饮食美学、保健养生等）而言。中国亦不例

外。值得注意的是，在中国古代，食品生产技术、饮食烹饪技艺手段之精，食品加工创造发明之早、之多，经人们驯化、培育的饮食动植物品种之丰富、之繁多，在世界历史上曾独占鳌头；在“医食同源”、“美食美器”、“食疗养生”等以饮食为基础的思想和哲学理论、实践的探讨上，在饮食疗法、药膳的发展上，也是举世无匹的；在古代食品、饮食文化史料及食品、饮食著述之丰硕上，更是堪称世界的典范。这是值得我们骄傲和自豪的。亦正因为如此，中国被世界人民称为“烹饪王国”，或赞誉“吃在中国”。许多日本朋友，不仅对中国菜赞不绝口，并说中国悠久的“吃”的文化正在征服世界。

人类发展的历史表明，饮食与烹饪既是提高人类自身体质和促进创造智慧的重要物质手段，又是人类文化中的“精粹”部分之一。特别是人类进入文明时代以后，一个国家和民族的食物构成与饮食风尚，以及饮食文化的发展水平，则反映着该民族广阔领域的生产状况、文化素养和创造才能，反映着利用自然、开发自然的特种成就和民族特质。正因如此，饮食文化与烹调技术，不仅是人类文化中最有特色的部分，而且还以其自身独有的文化“共享性”，即所谓“饮德食和，万邦同乐”之道，成为各国人民共同享用的一笔宝贵文化财富。同时，它更成为世界各国人民彼此间进行科学技术与文化交流中，特殊而又重要的手段之一。

孙中山先生曾经说过：“烹调之术本于文明而生，非深孕乎文明之种族，则辨味不精；辨味不精，则烹调之术不妙。中国烹饪之妙，亦足表明进化之深也。昔日中西未通市以前，西人只知烹调一道，法国为世界之冠，及一尝中国之味，莫不以中国为冠矣。”今天，中国餐馆与中国菜为世界各国人民所喜爱；中国饮食文化为世界各国人民所仰慕，盖缘于此。据近年来一些报刊介绍，世界各地都有中国餐馆。其中，美国的中国餐馆就有1万家，英国有4千家，法国有2千3百家，日本不下数千家，荷兰有2千多家。东南

2257/05

亚地区则更多了，南非、大洋洲，甚至连边远的太平洋中部的法属波利维亚也有华人开的餐馆。各国著名都市，外国人除了可以在道地的粤式茶楼饮茶，品尝虾饺、烧卖、叉烧包、马拉糕等千余种美点和丰富的粤菜之外，还可在其他餐馆酒楼尝到京菜、川菜、湘菜、沪菜、闽菜以及东江菜、潮州菜。迄今遍布于世界五大洲的数万家中国菜馆，美化了世界人民的饮食文化生活，并将中国喻为世界的美食厨房。美国一家杂志曾就“哪个国家的菜最好吃”的问题作过一次民意测验，结果90%的投票者认为：中国菜最好吃。有一位70年代在法国驻中国大使馆工作过的巴黎小姐埃莱纳曾对我国一位访法的记者说：“中国菜丰富多彩，就是用非常丰富的中国文学都难以形容”。日本银座亚寿多株式会社社长太田芳雄认为，中国菜式丰富多彩，不仅可以满足日本食客要求，而且可以用中国的烹饪技术充实日本的饮食艺术。许多外国人不但喜欢吃中国菜，还想学习中国菜的烹调技艺。因此，不少国家的大城市中，还不时举办各种各样的中国菜烹调学习班，由华侨当教师，结果不少主妇踊跃参加。由此可知，异国他乡众多的中国餐馆，既是中外饮食文化交流的重要“窗口”；同时，它还表明，中国的饮食文化与烹饪知识、烹调技术、烹调美学，亦大大丰富了世界文化的宝库。

如果说，今天的中国饮食文化是“流”的话，那么，古代的饮食文化则是“源”。而植根于中国古代社会政治、经济、文化与科技的深厚沃土中的饮食文化这棵“长青之树”，既盛开出绚丽的花朵，更结出丰硕之果。例如，在我国古代丰富的历史典籍与文献中，有关饮食文化和烹饪技艺的著述便不少。《吕氏春秋》卷14的《本味篇》，记载了伊尹以至味说汤的故事，保存了世界上最古老的烹伯理论，提出了一份范围很广的食单，记述了商汤时期天下之美食。在《盐铁论》上曾有“熟食遍地，辍旅成市”的记载。表明2000多年前的西汉时期熟食的店铺已经十分普遍。到了魏晋南北朝时期

我国已经开始了饮食文化和烹调技术的专门研究，出现了世界上最早有关饮食文化与烹饪技艺的著述，如西晋的《安平公食学》、南齐的《食珍录》，还有北齐的《食经》等。至隋唐五代、宋辽金元、明代，同类著述更多。到清代，更涌现出袁枚《随园食单》、薛宝辰《素食说略》、曾懿《中馈录》、朱彝尊《食宪鸿秘》、顾仲《养小录》、王士雄《随息居饮食谱》等一系列饮食文化与烹调技术、食疗的高水平著述。这就表明，经过历代的继承、创新与改革，中国传统的饮食文化与烹饪技艺到了清代，已发展到了一个新的阶段，并且更加多姿多彩。较之其他朝代而言，清代的饮食文化与烹饪技术更趋成熟与定型，其内涵与层次亦更加丰富。它包括民族与官府饮食文化、民间饮食文化、皇室与宫廷饮食文化、贵族饮食文化、地方饮食文化、茶道酒道与酒茶文化，美食与美器、食疗与养生的理论和实践等。并且形成许多新菜系，烹制出各具特色的新风味菜、名小吃和特味食品，酿出各种名酒佳酿。

若就中国古代饮食文化本身而言，一方面，恰如清代著名文学家、诗人、美食家袁枚所说，它既是一门须“先知而后行”、掌握各种烹饪技艺的“学问之道”；另一方面，它亦是包含饮食（色、香、味、形、声）、美器与礼仪（饮宴餐具、陈设、仪礼）、食享与食用（保健、养生与食疗）等多重文化内涵的一门“综合艺术”。人们在进行和实践这种文化艺术活动时，不仅眼、耳、鼻、舌、身五官并用；而且，在获得“真、善、美”的享受之后，将有益于身心健康与长寿。而清代，饮食文化这种“综合艺术”特色与社会“功能”（效益）作用，亦更为突出和显著。仅以中国古代各种筵席上的珍馐佳肴为例，它们不仅色、香、味、形、器五美俱备，做工精细，富于营养；而且取命名典雅得体，文采风流，富有诗意。从而体现出强烈的“文化意识”与“美学意识”。这些菜点的命名，大体可归纳为“写实”和“寓意”两大类。一般都具有高度的概括性，能确切地表现出某一道菜的主

料、主法和特点、特色，言简而意赅，顾名而见其形神。清末宫廷名菜“香花鸡片”和“漳茶鸭子”，不同于“芙蓉鸡片”和“盐水鸭子”，命名者黄静宁原是个读书人，后来在清宫御膳房给慈禧太后管理膳食，他潜心研究烹饪，首创了“香花鸡片”（香花即茉莉花）和“漳茶鸭子”（漳茶即福建漳州的嫩茶尖），味美名彰，流传至今。此外，中国古代菜肴的命名，不少还富有文学性，意奇思巧。“全羊席”包括108个菜名，个个典雅，却不见一个“羊”字。至于其它寓意命名，或突出菜肴某一特色加以渲染，并赋以诗情画意；或抒发怀古情思，以富丽典雅之美名。更有依据史实或神话传说，赋以特殊含义；借助隽永的诗词、诗文名句，点缀画意诗情者，不一而足。

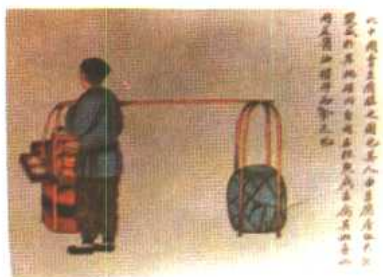
总之，我国古代的食品、饮食文化是中国文化与世界文化宝库中，闪烁着灿烂光芒的珍贵文化遗产，我们理当进行科学的总结和提高，以保持我国“烹饪王国”、“饮食文化古国”的荣誉，增进中国和世界人民的健康，丰富其文化生活，并促进中外文化的交流。然而，由于受“君子不近庖厨”的旧传统与偏见的影响，封建贵族与文人只知享受美味美食，而耻于将其烹饪实践经验加以系统化、理论化；建国以来，则囿于人所共知的诸种原因，致使这方面研究工作，迟迟不能起步，而这一研究领域，几成“荒原”。只是近年以来，这方面状况才逐渐有所改变。有感于此，我们特撰写成了这部《清代饮食文化》一书，其真意在于，一则想作些初步尝试，品尝一下“螃蟹”的滋味；另一则则是想以此“粗砖”而引出“美玉”，以建造更加坚实、富丽的饮食文化“殿堂”。倘能如此，我们便将感到万分的满足了。故将此书呈现在海内外读者的面前，盼读过此书之后，能透过清代饮食文化这一“斑”，而能窥视其整个中国古代饮食文化之全“豹”。

在此书的写作过程中，曾得到中国社会科学院文学研究所何

新教授、黑龙江教育出版社的同志诸多关怀、支持与帮助，在此一并深致谢忱！

著者

一九八八年八月于京华。



卖豆腐脑图



卖凉粉图



卖糖瓜糖饼图



卖吊炉烧饼图



烙煎饼图



套豌豆糕图



清代粉彩烹茶纹壶之一(上绘《雨中烹茶图》) 清代粉彩烹茶纹壶之二(上有乾隆御制诗)

清代“塞宴四事”
什榜(蒙古族乐队演奏)图



清代郎世宁等绘《万树园赐宴图》

清代郎世宁绘《弘历射猎聚餐图》轴



清代孔府满汉宴银质餐具——鱼形碗

清代孔府满汉宴银质餐具——“当朝”一品锅

目 录

序 言.....	(1)
----------	-----

第一章 总 论.....	(1)
--------------	-----

第一节 清代饮食文化的构成与特色.....	(2)
-----------------------	-----

第二节 清人饮食文化心态与价值取向.....	(9)
------------------------	-----

第三节 清代中外饮食文化的交汇.....	(15)
----------------------	------

第二章 清代民间饮食文化.....	(23)
-------------------	------

第一节 清代的民间年节.....	(23)
------------------	------

第二节 清代民间年节的饮食文化活动.....	(27)
------------------------	------

第三章 清代的茶道与酒道.....	(80)
-------------------	------

第一节 清代的茶道与饮茶文化.....	(81)
---------------------	------

第二节 清代的酒道与饮酒文化.....	(114)
---------------------	-------

第四章 清代地方饮食文化.....	(143)
-------------------	-------

第一节 清代地方菜系及文化内涵.....	(144)
----------------------	-------

第二节 清代名小吃与风味食品.....	(167)
---------------------	-------

第三节 清代寺院饮食文化.....	(197)
-------------------	-------

第五章	清代宫廷饮食文化	(208)
第一节	清代御膳房与宫廷膳食	(209)
第二节	清代帝后的宫中日常御膳	(216)
第三节	清代宫中筵宴与帝后的年节饮膳	(277)
第四节	清代帝王巡幸与《膳单》	(301)
第五节	避暑山庄的帝后饮食活动	(325)
第六章	清代贵族饮食文化	(347)
第一节	清代孔府与孔府菜	(348)
第二节	孔府祭孔与贵族饮食文化活动	(364)
第七章	清代民族饮食文化	(404)
第一节	清代东北蒙古地区的民族饮食文化	(404)
第二节	清代西北西南地区的民族饮食文化	(424)
第三节	清代中东南地区的民族饮食文化	(454)
第八章	余 论	(472)
第一节	清代美食与美器	(473)
第二节	清人保健养生与食疗	(482)
第三节	清代食经与食档	(500)
后 记		(511)

第一章

总 论

我国古代的饮食与烹饪文化,不仅源远流长,而且内容十分丰富。它是中华民族几千年文明发展史上,所创造的一项重要文化成就。

饮食,是人类生存和发展的首要条件,在人类社会长期的历史发展过程中,它已经成为人类文化知识的一门综合性学科。从技艺上去研究并把此技艺付诸于膳食实践中所形成的学科,即是烹饪学。因此,饮食与烹饪既是文化,是艺术,同时又是科学。

清人的饮食活动,既是清代社会生活(经济生活与文化生活)的一个重要组成部分;同时,清代饮食文化发展的水平,又是检验清代物质文明与精神文明发展程度的重要“标尺”之一。清代,是我国历史上最后一个封建王朝,同时,它又是我国近代半殖民地、半封建社会的发端。随着清代社会经济和物质生产的发展,封建的统一多民族国家的形成,从而使人们的物质生活也发生了相应的变化。在清人的传统饮食结构方面,除了以五谷杂粮(其中,甘薯在清代大量种植,从而为迅速增长的人口,提供了新的口粮来源)作为主食的传统饮食习尚继续保留外,肉食的比重大为增加;

烹饪技术发展到了一个新高度,并形成了许多风味各异的地方菜系;食品的花色品种在传统基础上不断创新,各种名小吃与地方风味菜肴不断涌现。这一历史时期,各民族间的饮食文化与烹饪技术的交流,大为加强。同时,清人的饮食文化心态与价值取向,也产生一系列新的发展趋势。到了近代,中外饮食文化的交流,亦逐步展开。这一切,从而使得清代饮食文化较之前代而言,在文化构成上,发生新的变化。并使得整个饮食文化亦呈现出一些新的特色。

第一节 清代饮食文化的构成与特色

清代饮食文化,内容丰富多彩。它主要由民族饮食文化、民间饮食文化、宫廷饮食文化、贵族与官府饮食文化、地方饮食文化等构成,在构成清代饮食文化的诸种文化中,它们各具特色,同时又相互联系。

1. 民族饮食文化。清代,是我国封建的统一多民族国家最终确立与巩固的时期。各民族间政治、经济、文化方面的交流,较之以往任何时候,都更为频繁;彼此之间的关系,也更为密切。因此,独具特色的各民族饮食文化,便成为清代饮食文化的一个重要组成部分。

任何一个民族的存在和发展,都离不开日常的饮食。而每个民族的饮食系统和饮食文化,又都是由于其不同的地理环境、物产气候、经济生活、宗教信仰、风俗习惯和社会历史等诸种因素所形成的。清代亦不例外。综观清代各民族的饮食文化,不同的民族都有其典型食品,不同地区则有其民间传统饮食。其次,清代每个民族所生产的食品原料和用以生产这些食品原料的方法,又与该民族的经济文化类型相一致。如清代喜好奶制品的蒙、藏等少数

民族,主要是游牧或农牧业的经济文化类型;而聚居西南山区的一些少数民族,多以辅助粮食作物为日常生活饮食的补充,多属手工农耕经济文化类型。再次,清代每个民族在饮食中都有其自己的传统风俗习惯,如进餐习尚、烹饪习惯、尤其是禁食习俗等。回族不吃猪肉,傣族不吃羊肉、维吾尔族、哈萨克族等亦禁食猪肉,壮族节日喜食五色饭和五色蛋等风尚,这都有着历史的、宗教的、文化的原因。同时,这亦是清代各民族饮食文化独特“个性”的具体表现。第四,清代各民族不仅有自己独特的烹饪技艺,而且有自己独特的饮食风味。他们创制出的色、香、味、形俱佳的各种民族风味名吃、名菜、名食,深受各阶层人士的普遍喜爱和赞赏;亦大大丰富了清代饮食文化的内容。例如,清代满族的名食饽饽,维吾尔族的抓饭与烤羊肉串,回族的涮羊肉,壮族的五色饭,蒙古族的手把肉,藏族的酥油茶、糌粑,黎族的水饭,苗、侗族的酸鱼、酸肉等等。在主食方面,有的以青稞为主食,如藏族、羌族等;还有的少数民族以大米、小麦、玉米、高粱和各类粮食作物为主。在烹饪方法上,则方法甚多,如清代东北少数民族的生食与熟食,西北少数民族的烧烤,西南少数民族与东南少数民族的生腌、风腊等,且各具特色。此外,清代各少数民族在礼仪与交往方面,除日常惯例的饮食外,尚有节日喜庆的饮食,婚丧嫁娶的筵宴,宗教祭祀活动的祭食、祭肉,以及各种社会活动的筵宴等等,亦各具风采。这些均为清代饮食文化增色不少。

2. 民间饮食文化。清代民间饮食文化,亦是清代饮食文化的一个重要组成部分。它是清代广大人民群众在长期饮食活动中所创造的一种文化,内容丰富,形式多样。这一文化的内涵包括:清代民间日常饮食活动的主副食,清代“南人之饭,主要品为米,盖炊熟而颗粒完整者,次要则为成糜之粥。北人之饭,主要品为麦,屑

之为馍，次要则为成条之面。”①“北人之饭，以麦为主要品。若不食馍而食面，亦皆陈列肴馔，藉以佐餐。惟其面率为白水所煮，将进面时，即有生蔬如豆芽、黄瓜丝之类数小碟陈于几，曰面马，意以此为前马之导也。餐时，即和以调料而加于面。食竟，乃各饮煮面之原汁，谓可不至饱胀也。”②其次，清代民间日常饮食活动的进餐习俗。清代，“我国人日食之次数，南方普通日三次，北方普通日二次”。“昼长之时，中等以上之人家，又有于午后三四时进点心者，其点心为糕饼等物。”“至富贵之家，迟起晏寝，有日食四次而在半夜犹进食者，则为闲食之习惯，非普通之风俗矣。”③“兰州为甘肃之省会，其居民日皆二食，一米一麦。米产甘州，然非贫者所得尝。贫者仅以面条置水中炊熟之，临食加盐少许，佐以辛辣品而已。”④“苏、常二郡，早餐为粥，晚餐以水入饭者之，俗名泡饭，完全食饭者，仅午刻一餐耳。其他郡县，亦以早粥、午夜两饭者为多。”⑤再次，清代民间日常饮食活动中的食性与食习。清代各地民间，“食品之有专嗜者，食性不同，由于习尚也。兹举其尤，则北人嗜葱蒜，滇、黔、湘、蜀人嗜辛辣品，粤人嗜淡食，苏人嗜糖。即以浙江言之，宁波嗜腥味，皆海鲜。绍兴嗜有恶臭之物，必俟其霉烂发酵而后食也。”⑥至于在食习方面，各地区民间亦有不同。清

① 徐珂：《清稗类钞》，《饮食类》，《南北之饭》。中华书局1986年版，第十三册，第6383—6384页。

② 徐珂：《清稗类钞》，《饮食类》，《南北之饭》。中华书局1986年版，第十三册，第6383页。

③ 徐珂：《清稗类钞》，《饮食类》，《日食之次数》、《兰州人日皆二食》、《苏州一日三餐之误传》。中华书局1986年版，第十三册，第6239—6240页。

④ 徐珂：《清稗类钞》，《饮食类》，《日食之次数》、《兰州人日皆二食》、《苏州一日三餐之误传》。中华书局1986年版，第十三册，第6239—6240页。

⑤ 徐珂：《清稗类钞》，《饮食类》，《日食之次数》、《兰州人日皆二食》、《苏州一日三餐之误传》。中华书局1986年版，第十三册，第6239—6240页。

⑥ 徐珂：《清稗类钞》，《饮食类》，《各处食性之不同》。中华书局1986年版，第十三册，第6238—6239页。