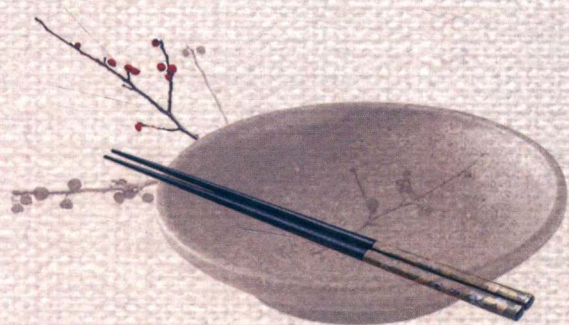


中国菜肴文化史

CHINESE FOOD CULTURE HISTORY



赵建民 / 著

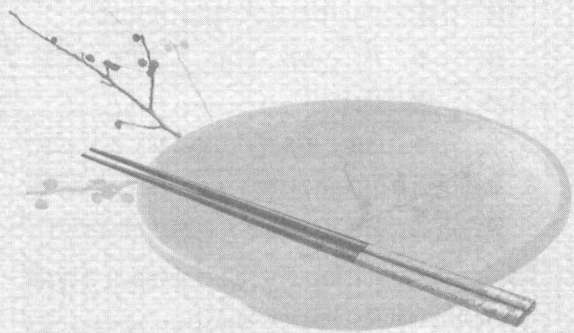
中国轻工业出版社



全国百佳图书出版单位

中国菜肴文化史

CHINESE FOOD CULTURE HISTORY



赵建民 / 著

中国轻工业出版社



全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

中国菜肴文化史 / 赵建民著. —北京: 中国轻工业出版社, 2017.12
ISBN 978-7-5184-1285-3

I. ① 中… II. ① 赵… III. ① 菜肴-烹饪史-中国
IV. ① TS972.1-092

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第031299号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福

版式设计: 锋尚设计

责任终审: 孟寿萱

责任校对: 吴大鹏

封面设计: 锋尚设计

责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 三河市万龙印装有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年12月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 17.25

字 数: 386千字

书 号: ISBN 978-7-5184-1285-3 定价: 68.00元

邮购电话: 010-65241695

发行电话: 010-85119835 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请与我社邮购联系调换

161131W3X101ZBW



001

绪语

012

第一章

生食火爨的史前食馐

033

第二章

钟鸣鼎食的三代脍炙

067

第三章

奢侈华美的两汉菜肴

097

第四章

文士食风的庄园食谱

第一节 生吞活剥的食肴时期 / 013

第二节 烧烤肉食的原始菜肴烹饪 / 017

第三节 农业文明的曙光 / 022

第四节 石烹与原始烹饪技术 / 025

第五节 陶器与菜肴制作 / 028

第一节 天子的“八珍”之膳 / 034

第二节 宴席中的“九鼎”“八簋” / 043

第三节 神圣的祭祀肴品 / 050

第四节 运刀技艺与调和之术 / 056

第五节 “五味三材”的菜肴烹调理论 / 059

第一节 竹简刻石上的食单 / 068

第二节 汉赋佳肴千古传 / 072

第三节 西食东传话胡馐 / 079

第四节 《盐铁论》中的“殽旅”之美 / 082

第五节 食前方丈皆佳肴 / 087

第六节 有关典籍中食谱食单的记录 / 094

第一节 日食万钱的豪门食馐 / 099

第二节 名士笔下的美味佳肴 / 110

第三节 《齐民要术》的庄园食谱 / 119

第四节 民间菜食与素馐 / 124

第五节 菜肴风味流派 / 129

135

第五章 饕餮华丽的隋唐盛馐

- 第一节 东南有佳味 / 137
- 第二节 “烧尾宴”精湛的菜肴烹制技术 / 141
- 第三节 “炼珍堂”与官府烹饪 / 153
- 第四节 从“辋川图小样”到花色艺术菜肴 / 157
- 第五节 食养食疗菜肴 / 160

164

第六章 食肆美食的两宋膳事

- 第一节 “清明上河图”肴旅飘香 / 166
- 第二节 《武林旧事》豪华大宴中的食肴 / 172
- 第三节 厨娘风采与菜肴刀工技艺 / 180
- 第四节 两宋美味菜肴览胜 / 186

199

第七章 回汉肴旅的元明食风

- 第一节 元代大都的聚珍异馐 / 200
- 第二节 饮食好尚明宫菜 / 214
- 第三节 文学名著中的菜肴制作 / 220

228

第八章 满汉大餐与清代菜肴

- 第一节 满汉大宴之菜肴 / 229
- 第二节 清代贵族饮食与孔府菜 / 236
- 第三节 菜肴著作的理论总结 / 243
- 第四节 京城荟萃的各路菜式 / 250
- 第五节 菜肴大全《调鼎集》 / 258

参考文献 / 265

后 记 / 271



绪语

踌躇犹豫了很长一段时间，才在忐忑不安中开始了《中国菜肴文化史》一书的撰写工作。因为，在笔者看来，《中国菜肴文化史》是一本非同寻常的、专业性很强的专门史著作，其写作难度之大是可想而知的。

从整个中国饮食文化化学研究的角度来看，包括菜肴文化史在内的中国菜肴文化的研究尚处于未被重视的地位，其中的原因大略说来有如下两个方面。

其一，在饮食、烹饪文化研究的圈子里，一提到菜肴，人们首先想到的是“食谱”“菜谱”“菜单”，以及与菜肴加工技术有关的工艺性的研究，也就是说注重的是菜肴技术层面的研究与总结，因为这样的专业著作是有很高的实用价值的。由此而来，大量的以记录菜肴制作工艺流程为主要内容的各种“菜谱”充斥在图书市场上，其数量之巨，品种之繁，重复性之高可以用叹为观止来形容。

其二，由于菜肴文化的专业性要求太强，而且中国的菜肴文化又很容易被涵盖在中国饮食文化、中国烹饪文化、中国饮馔文化、中国食俗文化等宏观性的研究课题之中，充其量在这些性质的著述中开辟一个章节，是一件比较容易处理的事情。更何况，由于菜肴文化与中国饮食文化中的其他研究领域的交融性极强，很容易把菜肴文化（包括菜肴文化史）的研究著作撰写成为与饮食文化、烹饪文化没有严格意义上的区别的著作。因此，到头来就成为一件出力达不到预期效果，甚至是出力不讨好的事情。

之所以要在这里罗列上面的一些与《中国菜肴文化史》无关的话，是希望广大读者能够理解撰写此书的难度，虽然本人也希望能够把本书撰写得好一点。笔者不敢奢望此书的面世能够得到专家学者的好评，但至少希望留下的骂名小一点，尤其使自己远离“误人子弟”“欺世盗名”之流的行列，也就心满意足了。

真要动笔的时候才发现，撰写《中国菜肴文化史》的难度也许远远超出了自己所预料的那样。这遇到的第一个问题，就是要给“菜肴”一个比较清晰而又相对准确，或者说是与菜肴的涵义比较吻合的解释，比如说一个定义、概念、名词解释之类的东西。

透过历史的发展脉络，可以发现，今天我们所说的“菜肴”，其含义与古代的不同时期的含义是有着一定的差异性的。为了弄清“菜肴”的意义，我们需要把历史上的一些情况梳理一下。

首先来看一下“菜”字的含义。

菜字的本意是泛指所有的蔬菜，而且许多蔬菜名称的本身又带有菜字，如“白菜”“韭菜”“蕨菜”，等等。所以，几乎所有的辞书都把“菜”解释成“蔬菜的总称”。《礼记·月令》有：“乃命有司趋民收敛，务畜菜，多积聚。”^①的记载。《国语·楚语》说：“庶人食菜，祀以鱼。”^②《汉书·鲍宣传》有：“今贫民菜食不厌，衣又穿空，父子夫妇不能相保，诚可为酸鼻。”^③《后汉书·孔奋传》云：“事母孝谨，虽为俭约，奉养极求珍膳，躬率妻子，同甘菜茹。”^④这里的“菜”均指的是蔬菜。古人还把蔬菜经过腌制加工后的菜类食品称为“菜菔”。《诗经疏》在解释“菹”字时是引用汉人《尔雅·释器》说：“释器云菜谓之菹，古云菹。菜菹，对肉菹，古人云菜菹，谓之菹也。”^⑤

这里的“菜菹”一词，可能是史籍中比较早的记录了。

虽然“菜菹”是指蔬菜及其制品，但毕竟“菜菹”与“肉菹”在实际的食用中是常常摆放在一起的。而且到后来蔬菜可以与肉类混合在一起进行烹制加工，于是就出现了把指菹类的“菜菹”和把指肉类的“肉菹”统称为“菜”或“菜菹”。中国台湾三民书局出版的《大辞典》解释“菜”的第二个含义说：“指一切餽饌，

① 陈澧注. 礼记集说（影印本）. 上海：上海古籍出版社，1987年，第94页。

② 尚学峰，夏德靠译注. 国语·齐语. 北京：中华书局，2007年，第291页。

③ 汉·班固撰. 宋·颜师古注. 汉书. 北京：中华书局，1997年，第3089页。

④ 宋·范晔撰. 唐·李贤等注. 后汉书. 北京：中华书局，1997年，第1098页。

⑤ 尔雅·释器（影印本）. 北京：中华书局，1998年，第57页。

可供下饭之用者，并不限于蔬菜，鸡鸭鱼肉亦可称菜。”《辞海》《辞源》等也解释是“肴馔的总称”。《北史·胡叟传》云：“而饭菜精洁，醢酱调美。”^①这里的“菜”显然是泛指用来佐饭的一切副食制品。

再来看“肴”字的含义。

今天，人们一般把“肴”“脔”与“殽”释为同意或者意义相近的字。

“肴”一般解释为“鱼肉之类的荤菜”。与“脔”同。《诗经·小雅·正月》有：“彼有旨酒，又有嘉肴”的句子。^②《楚辞·招魂》：“肴羞未通，女乐罗些。”《楚辞·九歌东皇太一》更有著名的：“蕙肴烝兮兰藉，奠桂酒兮椒浆。”^③诗句。这里的“肴”一般意义上来说是指荤类的菜肴。

“脔”一般解释为“煮熟的鱼类、肉类食物”。《玉篇》云：“脔，馐也”，所以，古代有时把脔与馐连在一起使用，称为“脔馐”。三国的曹植在《七启》中有“可以和神，可以娱肠，此脔馐之妙也。”^④的记载。

但先秦典籍中，出现最多的字是“殽”，仅在《诗经》一书中，出现的次数就多达20余处。例如：

“尔殽即将，莫怨具庆。”（《诗经·小雅·楚茨》）

“尔酒既旨，尔殽既嘉……”“尔酒既旨，尔殽既时……”“尔酒既旨，尔殽既阜……”。（《诗经·小雅·頍弁》）

“虽无嘉殽，式食庶几。”（《诗经·小雅·车辇》）

“笾豆有楚，殽核维旅。”（《诗经·小雅·宾之初筵》）

“嘉殽脾臄，或歌或骂。”（《诗经·大雅·行苇》）

“既醉以酒，尔殽既将。”（《诗经·大雅·既醉》）

“其殽维何？炰鳖鲜鱼。其蔌维何？维笋及蒲。”（《诗经·大雅·韩奕》）^⑤

好了，不再一一列举了。

“殽”较早前的意义应为“带骨的熟肉类食品”。《礼记·曲礼上》：“凡进食之礼仪，左殽右胾。”释文：肉带骨曰殽，纯肉切曰胾。^⑥《礼记·礼运》：“是故夫礼，必本于天，殽于地，列于鬼神。”^⑦《左传》“晋侯使士会平王室，定王享之，原襄公相礼，殽烝。”注：烝，升也，升殽于俎。^⑧《仪礼·特牲馈食礼》：“众

① 唐·李延寿撰。北史·列传第二十二·胡叟。北京：中华书局，1997年，第1264页。

② 苏东天著。诗经辨译。杭州：浙江古籍出版社，1992年，第252页。

③ 熊四智主编。中国饮食诗文大典。青岛：青岛出版社，1995年，第19页。

④ 陈天宏等主编。昭明文选译注（第三卷）。长春：吉林文史出版社，1988年，第259页。

⑤ 苏东天著。诗经辨译。杭州：浙江古籍出版社，1992年，第269~311页。

⑥ 陈澧注。礼记集说（影印本）。上海：上海古籍出版社，1987年，第8页。

⑦ 陈澧注。礼记集说（影印本）。上海：上海古籍出版社，1987年，第121页。

⑧ 刘利，纪凌云译注。左传。北京：中华书局，2007年，第269~311页。

宾及众兄弟内宾宗妇，若有公有司私臣，皆殽肴。”^①古代殽肴与殽烝同。这些“殽”均指的是带骨的熟肉。

其实，“殽”与“肴”在一些较早的史料中，有时也泛指所有的菜肴，不仅仅是指肉类食品。如前列举《诗经·小雅·宾之初筵》中的“笾豆有楚，殽核维旅。”指的应是所有的菜肴。左思《蜀都赋》有：“金罍中坐，肴楮四陈。”^②的句子。《东坡文集·前赤壁赋》也有：“肴核既尽，杯盘狼藉。”的句子。其中的“肴”恐怕不一定就是指肉类菜肴，也应该包括其他类别的菜肴。

由此看来，差不多是在我国的汉魏至宋朝之间，“菜肴”一词逐渐成为泛指一切佐酒下饭的副食制品了。古代有时也用“肴饌”一词，不过“肴饌”的含义更为广泛，应该是泛指所有的进食之物，包括菜肴与面点饭食等主食。

基于这样的理解，“菜肴”应该有狭义与广义之分。

狭义的“菜肴”实际上就是“菜”与“肴”所分别代表的蔬菜类食品与肉类食品，这种区分在历史较久远的秦汉以前是比较明显的。因为，事实证明，历史越是往久远的年代推进，食品的加工技术越是单一，蔬菜与肉类的加工也是各自为一的，很少有如现代荤素搭配的情况，故“菜”与“肴”是各有所指的。

广义的“菜肴”虽然其含义出现的时间较晚，但却是与后世意义相接近的对一切佐酒下饭的副食制品的总称。这种情况的出现，也是情理之中的事情，一是宴饮、进餐活动往往是蔬食与肉食摆放于一大桌上，分别用来指代蔬菜的“菜”与指代肉类的“肴”便逐渐合而为一，这样更加便于表达整桌宴席上的食品；二是，随着后世烹调技术的发展与提高，荤素搭配的菜式逐渐增多，已经无法明确地把蔬类与肉类食肴完全分开，于是采取这种相融合的表达方式，也是自然而然的事情。

但是，进入我国的明、清以后，“菜”的含义又出现新的外延，并逐渐成为指代某一地方风味、民族风味或某一同类原料构成的菜肴体系，即代表一个有体系的菜肴种类。如“四川菜”“江苏菜”“山东菜”“淮扬菜”等。清人袁枚《随园食单》中就有“素菜”“荤菜”“小菜”“满菜”“汉菜”等名称。在介绍“满菜”“汉菜”时说：“满洲菜多烧煮，汉人菜多羹汤……。”^③在介绍“素菜”“荤菜”时说：“菜有荤素，犹衣有表里也。富贵之人，嗜素甚于嗜荤，作素菜单。”^④《清稗类钞》中也有：“荤菜素菜：素称肴为菜，不专指植物而言也。而又以肉

① 唐宋注疏十三经·（二）·仪礼·特牲馈食礼（影印本）。北京：中华书局，1998年，第375页。

② 熊四智主编。中国饮食诗文大典。青岛：青岛出版社，1995年，第105页。

③ 清·袁枚原著。关锡霖注释。随园食单。广州：广东科技出版社，1983年，第18页。

④ 清·袁枚原著。关锡霖注释。随园食单。广州：广东科技出版社，1983年，第101页。

食为荤，蔬食为素，曰荤菜，曰素菜。荤菜之中，虽杂以素菜，亦仍呼之曰荤菜。”^①作者在这本书中还列举了当时北京城里有特色的菜肴体系云：“为京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安。”^②说明至少在我国的清朝年间，“菜”的含义无论是从广义方面，还是狭义方面都与今天人们的认识与理解是一致的。

无论是狭义的“菜肴”含义，还是广义的“菜肴”含义，其实都是指与我们习惯中的饭食有别的一类食品的称谓。因此，本书中所运用的“菜肴”的含义也就非常的清楚了。在本书中，所谓菜肴是指除我们习惯意义上的主食（如北方的面食、南方的饭食）、面点小吃以外，用于侑酒、佐食、下饭一类食品的总称。也就是和我们回家吃饭时要炒几个“菜”（南方叫做烧几个“菜”），到酒店请朋友吃饭要点几个“菜”的意思是一致的。

不过，从更宽泛的意义上来看，即使我们给菜肴下了一个定义，也是相对而言的。在中华民族的不同时期、不同地区和不同民族，对主食的认同是有区别的。如在先秦时代的“肉食”阶层，就是把肉类作为主食的，再比如在我国的西藏、新疆、内蒙古等游牧民族那里，也是以肉食为主的膳食结构，于是把肉食称为“红食”，把乳类称为“白食”，这里的肉类菜肴实际上就成了主食。出现了主食中也包括菜肴的情形，一如现在的西餐主副食不分一样。所以，上面的“菜肴”概念，仅仅是以传统意义上的汉民族为主要代表对宴饮活动与日常饮食中食品的一个分类与理解。

三

实际上，中国人自古以来用于侑酒、佐食、下饭一类的菜肴又统称为副食，大概是与主食相配合的意思。因而，又有饭、菜之分，饭是主，菜为副。这种主、副食的划分，如果从现代营养科学的平衡膳食的角度来看，更有其进步意义。《黄帝内经·素问》云：“五谷为养，五畜为益，五菜为充，五果为助，气味

① 徐珂编撰. 清稗类钞. 第一三册. 北京：中华书局，1986年，第6415页。

② 徐珂编撰. 清稗类钞. 第一三册. 北京：中华书局，1986年，第6416页。

合而服之。”^①《黄帝内经·素问》的这一理论，如中医配方中的“君、臣、佐、使”之一脉。养者，“君”也，所以谷类食物是主食，现代营养科学也证明这一理论是十分正确的，人体每天所需要的热量有70%左右是来自于碳水化合物，而我国居民膳食中谷物是碳水化合物的主要来源。所以，古人认为，没有主食，人的生命就不得其养。而“臣、佐、使”三者均是“君”的附属，起着辅助性的作用，故叫作副食，也就是本书所说的菜肴。用于副食的肉类（包括畜禽、鱼虾等其他肉类）、蔬菜、水果等在地位和数量上是不能超过主食的。

从现代菜肴制作技术上看，用于侑酒、佐食、下饭的菜肴，一般可分为生制、熟制两大类。生制菜肴一般是指不经过用火加热处理的食物，多运用盐腌、酒醉、糖渍、糟浸、酱渍、酸泡，以及包括运用现代烹饪技艺上烹调方法分类中的生拌、生炆等方法加工而成的；熟制的菜肴则是将食物原料经过多种工艺处理后，用一定的烹调方法加热、调味而成的。熟制菜肴运用的烹调方法很多，常见的如煮、蒸、焖、炖、烧、烤、炸、煎、爆、炒、熘、烩等几十种。其中，熟制的菜肴还由于进食时的温度不同，可以分成熟制热吃菜肴和熟制凉吃菜肴两部分，前者称为“热菜”，后者称为“凉菜”或“冷菜”。习惯上生制类的菜肴由于不需要加热，也是需要凉吃的，也属于“凉菜”类。

四

中国菜在世界民族饮食之林中一向享有盛名，举凡品尝过中国菜的外国友人皆称赞中国菜“好吃”。中国菜的“好吃”是来自中国菜的调味技巧，用现代的话语来表达，应该称之为“调味艺术”。

中国菜肴，虽有形、色、香、味、质、器诸美并举之誉，但其中“味”美是最根本之所在。因为菜肴的目的是为了供人“吃”，或曰品尝，或曰食用，它通过人舌对味觉的感受而使人们得到美的享受与陶冶。所以说，菜肴烹调是“味”的艺术。菜肴之味不美，即使形、色、器再美，也算不得佳肴，自然也就无烹调艺术可言。

中国菜肴调味艺术的特征主要表现在如下三个方面。

^①《黄帝内经·素问》。北京：人民卫生出版社，1963年，第149页。

首先，菜肴调味艺术是一种生产形态。审美的意识形态只有借助一定的表现形式才能体现出来。也就是说，包括菜肴调味艺术在内的所有艺术形态，无不是人们借助一定的物质材料和工具，运用一定的审美能力和技巧进行的创造性的劳动生产。对菜肴调味艺术来说，菜肴调味的过程，既是一种审美的心理创作过程，同时又是一种技术性很强的劳动生产形式，它是通过各种精妙的菜肴调味技巧的实施作业，运用各种优质安全的食料，去创造丰富美好的口味的。

其次，中国菜肴调味艺术不是众味的简单组合。菜肴调味活动之所以称之为是一门艺术，是因为菜肴调味过程并非众味的简单组合，美好的味道同样是创造者精神意识、审美水准和高超技艺的综合反映。艺术的生产形态仅仅是表现艺术内容的形式，更重要的还在于这种审美创造性的生产所体现出来的意识形态方面的价值。菜肴调味艺术从表面上看不过是酸、甜、苦、辣、咸等几种基本味的相互搭配调剂而已，似乎没有什么情感色彩和社会意义。事实上，人们的思想感情不仅仅只是通过唱歌、跳舞等艺术形式才能得到表现。饮食之中的“五味”与人生之旅更有着不可分割的感情联系。美味的食肴同样具有配合人生、充实人生的艺术功能。汉扬雄《蜀都赋》云：“五肉七菜……可以颐精神养血脉者。”^①《烹调原理》一书的作者张起钧先生也说：“调的内容复杂而广泛，它在本质上原不过是附属在饮食方面的一种技术，但发展开来之后，不仅成为艺术，并且打入教育的园地，小之可以陶冶身心敦睦伦常，乃至提高人生的性灵情操；大之竟可以是一种政治训练而收团结人心，树立纲纪之效，真是多彩多姿，妙用无穷。”^②无论古人还是今人，都充分认识到了五味与人的精神意识方面的密切关系。调和之道发展到一定的程度，其价值远远超出了满足口腹之欲的范围，而上升为一种包含深刻人生意义的艺术范畴，具有很高的审美价值。由此可知，菜肴调味艺术同样具有意识形态的特征，只是由于其表现形式不同，所反映的内涵有所差异而已。

最后，中国菜肴调味艺术是材料与技巧的完美结合。从意识形态到生产形态，要使菜肴调味艺术得到良好的实施，就必须借助必要的原料和一定的操作技术，尤其是菜肴调味的技巧，这是完成从烹调艺术生产到表现意识形态所必须具备的基本条件。食品的作业需要优质的原料，这是基础，而只有作业者具备高超的菜肴调味技巧，才能得心应手、淋漓尽致地调和出各种美味来，才能实现用美味去充实人生的目的。所以，从某种意义上说，菜肴调味艺术是菜肴调味技术的提高和升华。古人认为，技之精者近乎道，艺术的发展概莫能外。从这种意义上看，菜肴调味艺术与音乐、绘画、雕塑艺术等有异曲同工之妙。即菜肴调味艺术

① 熊四智主编. 中国饮食诗文大典. 青岛: 青岛出版社, 1995年, 第35页。

② 张起钧著. 烹调原理. 北京: 中国商业出版社, 1985年, 第84页。

的实现，有赖于高超的菜肴调味技巧的实施与作业，离开了技巧，菜肴调味艺术则不复存在。就同绘画艺术缺少了绘画技巧也不可能创作出美好的作品一样。

中国的菜肴调味艺术，历经数千年的发展、提高、升华，已达到了至善至美的境界。菜肴由“吃”道发展成为烹调艺术，这是历史发展的成果。而用现代的科学技术与现代的艺术理论及表现形式去发展这一艺术，却是历史赋予我们今人的使命。让古老的菜肴烹调技艺走上艺术创作的轨道，并使之为广大人民日常生活服务，是菜肴调味艺术发展的目的。正如钱学森先生所说的：“烹饪艺术不限于酒宴，在日常生活中也要研究烹饪艺术，这是社会主义物质文明与精神文明的表现。”^①一句话将菜肴调味艺术发展的终极目标展现得清清楚楚。所有的艺术门类必须为人民服务，才是正道。

从科学的角度来看，酸、甜、苦、辣、咸等味感，是没有情感意义的。但经过艺术的调和成为形形色色的美味（复合味）之后，则与人的生活意味产生了种种不可割舍的联系。美味的功能，除了能满足人的口腹之欲以外，更有着丰富的情趣和深刻的内涵。人们平常所说的味外之味，就阐明了这个道理，而菜肴调味艺术之妙也正在于此。唐朝的司空图在《与李生论诗书》中，有一段言诗与辨味关系的妙论，颇有见地。他说：“愚以为辨于味，而后可言诗也。”为什么呢？他说：“凡足资于适口者，若醯，非不酸也，止于酸而已；若醢，非不咸也，止于咸而已。中华之人所以充饥而遽辍者，知其咸酸之外，醇美者有所乏耳。”^②这可以说是菜肴调味艺术的真谛。这种境界已非为了“娱肠”，而是一种审美要求，它能给人们带来艺术的享受，从而增加人生的情趣。

食品菜肴的制作，从现象看，不过是把生食物加热烹调成熟食品而已。但因为菜肴调味的作用，使烹饪发展成为一种艺术。鲁菜中的“糖醋鲤鱼”仅以口味而言，具有酸、甜并美的特征，食之了然于口，毫无掩饰之态，令人品之即知，难以忘怀。而河南菜中的“熘鲤鱼焙面”，则融酸、甜、咸、鲜为一肴，品之令人觉得隽永悠长，较之“糖醋鲤鱼”的味感，显得更加丰富，多了些含蓄朦胧之感。两肴虽同是鲤鱼所做，但感觉上却大异其趣，各得其妙，其关键就在于采用了不同的菜肴调味的艺术方法。诚然，菜肴由生到熟，是靠烹的作用，而美味的效果，却得益于调的运用。菜肴品格之高下与境界远近之体现，全是靠了调的进行才得以实现的。正如台湾张起钧先生在《烹调原理》一书中所云：“烹而无调，只能作熟而已，充其量只能达到营养的要求，纵令发展到极点，也不过是一种工业。若想烹得口味好，能配合人生，能充实人生而成为一种艺术，那就要

① 钱学森. 烹饪也属于艺术范围. 中国烹饪, 1987(5).

② 陈应鸾著. 诗味论. 成都: 巴蜀书社, 1996年, 第18页。

靠这‘调’了。”^①就烹调艺术的全部含义而言，这话未必全面，但却一语道破了菜肴调味艺术在烹饪中的核心地位。

中国有句古话，叫做“五味调和百味香”，就深刻地揭示出了菜肴调味艺术的内涵，并把它概括上升为一种艺术境界了。至于唐代段成式的“无物不堪食，唯在火候，善均五味”，^②似乎有点登峰造极了。“五味调和”的核心，是一个“和”字。“味”之“和”，才能香之远，才能美之久，才能醇之妙。因此，“和”是菜肴调味艺术通过菜肴调味手段所表现的最高境界。只有准确把握“和”的程度，才能深谙菜肴调味艺术之三昧，才能称得上菜肴调味艺术大师。所以说，“调”只是制成美味的方法和手段，而“和”则是在菜肴调味技术的运用中所要达到的味觉艺术的审美标准。

调和得宜的美味，之所以能够称之为菜肴调味艺术，还因为它能超越人的生理需求层次，而上升为精神与意识的追求。晋人潘尼在《钓赋》中说：“五味即和，余气芳芬，和神安体，易思难忘。”^③对于那些多年漂泊在异国他乡的游子而言，如果在阔别几十年后重返故土，手捧一碗热气腾腾的“羊肉泡馍”，就会像见到亲人一样的激动不已。表面上看，这似乎与烹调艺术无关。其实，美味的食品，往往在人生的阅历中具有永久性的魅力，这实际上就是菜肴调味艺术的外延。一般来说，五味不论调和得如何美妙，也塑造不出具体的艺术形象来。然而，它却与音乐有相似之处，具有艺术的抽象性特征。音乐如果不置于一定的环境氛围中，用一定的器乐去表现，也不会产生扣人心弦的艺术效果。味觉艺术也有类似的特点，比如是一桌仿唐宴，只有置身于古色古香的仿唐式宴会厅内，服务人员身着唐装为客人服务，在这样的氛围中品尝仿唐菜肴，才能令人浮想联翩，从中感受那遥远古老的生活情趣。当然，欣赏音乐需要有一定的艺术修养和审美水准。欣赏（品味）菜肴调味艺术也是如此。可以说，音乐盲和味觉迟钝者都不具备艺术欣赏的条件。这是因为美味食品的内涵往往与人生的滋味是密切关联的。国画大师李燕在其《饮食美门外谈》一文中说，其父李苦禅所题“莲蓬图”有诗云：“昔日西湖剥莲子，至今留得指头香。”莲子之香果真可以留指三十年吗？没有人信，其实是留在精神的记忆中了，也就是美味的艺术升华。著名诗人臧克家在《家乡菜味香》一文中说：“我每次想到藤蒿熬加吉鱼（诗人家乡的名菜），就想起了古人莼鲈之思的故事。”这就是味觉艺术的魅力所在。诗人在文章的最后，更是意犹未尽地写道：“写到家乡的菜，心里另有一种滋味，我的

① 张起钧著. 烹调原理. 北京：中国商业出版社，1985年，第77页。

② 唐·段成式撰. 酉阳杂俎. 北京：中华书局，1981年，第72页。

③ 熊四智主编. 中国饮食诗文大典. 青岛：青岛出版社，1995年，第112页。

心又回到了故乡，回到了自己的青少年时代。”^①如果诗人不是写，而是当真品尝到家乡菜，其感受又会如何呢，诗人没说，但却是可想而知的。由此看来，菜肴调味艺术虽然不能塑造生动的艺术形象，但品尝美味的食品时，却能创造一种人生的情绪或情感的氛围，使人将人生的感受与食品之味融为一体，这应该说是菜肴调味艺术的较高境界了。

五

中国人创造了世界上最“好吃”的菜肴，这是有口皆碑的。但美味的中国菜，无论是古代的，还是现今的，其菜肴的创造者与制作者都是广大的平民百姓，普通的劳动人民，包括中华各民族的人民。正是历代无数的劳动人民为我们创造了今天举世闻名的中国菜，也给我们创造出了一份今天无法用价值去衡量的珍贵的文化遗产。

然而，在《中国菜肴文化史》的撰写过程中，有一个问题一直压抑在作者的心底，甚至无法使人保持那份应有的平衡状态。这就是历来享受中国菜肴的不是菜肴的创造与制作者——劳动人民自己，而恰恰是那些统治、压迫，甚至是迫害他们的少数贵族阶层。也就是说，无数劳动人民用自己的智慧与心血创造出来的劳动成果，完全是为统治者、剥削者和有钱阶层服务的。他们在创造与制作美味佳肴的同时，往往是自己还在忍饥挨饿，过着饥寒交迫的生活。正如唐代大诗人杜甫在诗中所说的那样“朱门酒肉臭，路有冻死骨”。这应该是对中国古代劳动人民真实的写照。

尽管在《中国菜肴文化史》一书中，对中国历代的菜肴进行了记述与赞美，甚至出于对编写内容的需要，仍然要借助历代统治者抑或是达官显贵阶层人物的饮食经验来充实历史资料，包括褒扬之辞，而没有在书中直接对菜肴的创造者与制作者进行赞美，这完全是出于《中国菜肴文化史》的撰写需要。

实际上，对中国菜肴历史文化的总结与赞美，就是对历代中国广大的劳动人民聪明才智与辛勤劳动的赞美。

^① 臧克家. 家乡菜味香. 中国烹饪, 1984 (9).



第一章

生食火燐的史前食饌