

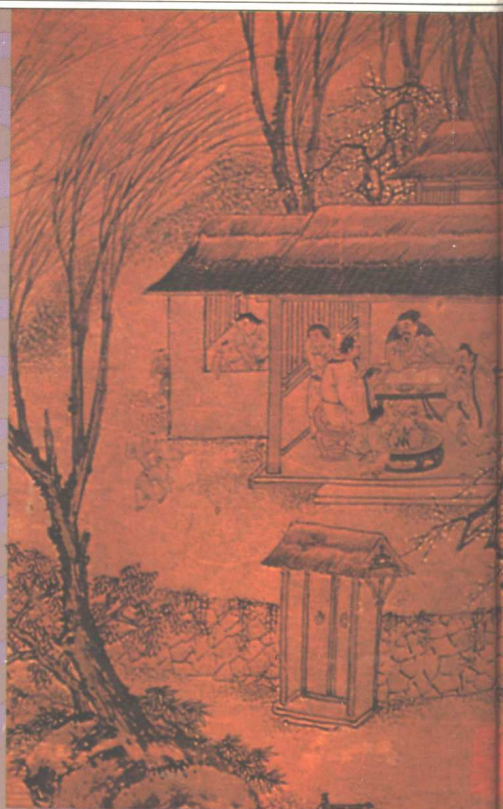
文
明
的
探
索

民以食爲天Ⅱ

中國飲食文化

王仁湘 著

中華書局



民以食爲天Ⅱ

王仁湘 著

中華書局

文明的探索

叢書策劃・危丁明

責任編輯・安平

封面設計・溫一沙



書名：民以食爲天Ⅱ
——中國飲食文化

著者：王仁湘

出版：中華書局(香港)有限公司
香港九龍彌敦道450-452號

印刷：陽光印刷製本廠
香港柴灣嘉業街10號12樓B座

版次：1989年6月初版
©1989 中華書局(香港)有限公司

國際書號：ISBN 962 231 733 2

叢書出版說明

中華民族確曾有着很值得驕傲的過去。

秦皇漢武，唐宗宋祖，絲綢之路，四大發明……，一個又一個的老故事，說了一遍又一遍。

固然，我們會為祖先的成就而感到驕傲，但這又有何補益呢？文明原為人類共有的財富，近世以來，却彷彿變成西方的專利。消除落後、愚昧、野蠻成了列強策動戰爭的口實；清政府的一連串失敗，將國人天朝上邦的美夢一再粉碎。美夢導致悲劇，悲劇演化成潛在的噩夢。

今天組編這套叢書，絕不是為了再說說老故事，也不是為了重拾逝去的美夢。事實上，中國再不能沉緬於美夢中，但也不應淪喪在噩夢裏。中國的古文明自有其存在的地位，在世界即將進入廿一世紀的

今天，亟需對此有科學的認識。我們希望，通過專家學者有意義的探索，生動活潑的文筆和印刷精美的圖片，與讀者一起開拓一個反省歷史的新視野。

但願一切美夢與噩夢都歸於過去，我們更懂得正視現在與未來。

香港中華書局 出版部





目
錄

1

和神娛腸

拜官燒尾

三月櫻笋

胡姬美酒

酒中三昧

煮茶清心

金樽銀盞

亦食亦藥

2

薈萃菁華

兩京食店

羊大則美

雅會斫鮮

食時五觀

1

1

8

15

19

26

36

43

49

49

55

59

68



龍團鳳餅·····	74
藥膳雅饌·····	82
3 異彩紛呈·····	86
深宮印象·····	86
帝后御膳·····	89
千叟聚宴·····	96
紅樓飲饌·····	100
鄉味獨美·····	105
素食清供·····	113
飲食之道·····	118
後記·····	125

拜官燒尾

中國南北分裂的局面，到隋唐時得到大統一，歷史又進入到一個最輝煌的發展時期。政局比較穩定，經濟空前繁榮，人民在多數時間裏都能安居樂業，飲食文化也隨之發展到新的高度。君臣上下的歡宴，士大夫暢心的宴遊，醫藥學家們宣揚的養生之術，胡姬美酒的西來，交織成一幅幅色彩斑斕的風俗圖卷。

勿庸諱言，古代中國飲食文化的發展水平固然要從整個社會生活的全景角度去考察，其中也包括廣大民衆的生活，然而作為國家最高水準的佳肴卻只能在皇宮帝王與貴族大臣們的餐桌上才能品嚐得到。不能孤立地認為，好像佳肴只是屬於帝王和大臣們的，作為一種文化財富，它是屬於民族的，同樣也是屬於大眾的。所以我們看某一個時代飲食文化的發展水平，不能不論及帝王的餐桌，也不能不看士大夫們的言行。

盛世為百姓帶來的歡樂，遠沒有官吏們的多。尤其是那些高高在上的將相，更是醉生夢死，李白詩《行路難》中云：「金樽美酒斗十千，玉盤珍羞直萬錢」，正是他們腐朽生活的寫照。中唐時的一個宰相裴冕，性極奢侈，衣服與飲食「皆光麗珍豐」。每在大會賓客時，食客們都叫不出筵席上饌品的名字，此言豐盛之極。另一個差一點而當宰相韋陟，每頓飯吃完之後，「視厨中所委棄，不啻萬錢之直」，扔掉的殘饌都有萬錢之多，這恐怕會使西晉日食萬錢的何曾自嘆不如。這韋陟有時赴公卿們的筵宴，雖然是「水陸俱陳」，珍味應有盡有，卻連筷子都不動一下，他看不上眼。宰相李吉甫的兒子李德裕（公元七八七——八四九），後來也做了宰相，他也是窮奢極欲，有錢不知如何花費才好。李德裕吃一杯羹，費錢三萬之巨，羹中雜有寶貝珠玉、雄黃朱砂，只煎三次，這些珠寶便倒棄在污水溝中。這有點像何晏之流服的「五石散」，沒有錢是幹不了



●上——今日的仿膳，或無復當年宮廷上宴之豪奢，却仍精緻可人。



這個勾當的。

宰臣們儘管家中有享不完的四方珍味，還能常常在朝中得到一頓頗豐盛的美餐。唐代繼承了自戰國時起各代例行的傳統，爲當班的大臣們提供一頓規格很高的招待午餐。國家富強了，這頓飯也越發豐盛了。豐盛到什麼程度呢？到了宰臣們都不忍心動筷子的地步，因爲不忍心再這樣揮霍下去，以至幾次三番提出要求「減膳」。唐太宗時的張文瓘，官拜侍中，兼太子賓客，累官黃門侍郎，這個官幾乎與宰相相差不多。他和其他宰臣一樣，每天都能從宮中得到一餐美味。和張文瓘同班的幾位宰臣見宮內提供的膳食過於豐盛，提出稍稍減損一些。張文瓘堅決不同意，而且還認爲是理所當然，他說：「這頓飯是天子用於招待賢才的，如果我們自己不能勝任這樣的高職位，可以自動辭職，而不應當提出這種減膳的主意，以此來邀取美名。」這麼一說，旁人還能再說些什麼呢？一頂邀名的帽子扣下來，衆人減膳的提案不得不作罷。唐代宗時，有一位「以清儉自賢」的宰相常袞，看到內廚每天爲宰相準備的食物太多，一頓的饌品可供十幾人進食，幾位

宰相肚皮再大也不可能吃完，於是請求減膳，甚至還準備建議免去這供膳的特殊待遇。結果呢，還是無濟於事，「議者以爲厚祿重賜，所以優賢崇國政也。不能，當辭位，不宜辭祿食。」（《舊唐書·常袞傳》）。這與一百年前張文瓘的話是同一腔調，也即是說，宰臣們有權享受最優厚的待遇，你想推辭這種待遇，反倒被認爲是不正常的舉動。

自古以來，隨心所欲地吃，可算是上層統治者的一大特權，他們無論在朝中，或是在家中，都十分珍惜這種特權。有高官就有了厚祿，高官得中，第一件事就是大吃大喝，大擺筵席，慶賀高升。至晚從魏晉時代開始，官吏升遷，要辦高水平的喜慶家宴，接待前來慶賀的客人。到唐代時，繼承了這個傳統，大臣初拜官或者士子登第，也要設宴請客，還要向天子獻食。唐代對這種宴席還有個奇妙的稱謂，叫做「燒尾宴」，或直曰「燒尾」。這比起前代的同類宴會來，顯得更爲熱烈，也更爲奢侈。

燒尾宴的得名，其說不一。有人說，這是出自魚躍龍門的典故。傳說黃河鯉魚跳龍門，

跳過去魚即有雲雨隨之，天火自後燒其尾，從而轉化爲龍。功成名就，如鯉魚燒尾，所以擺出燒尾宴慶賀。不過，據唐人封演所著《封氏聞見錄》裏專論「燒尾」一節看來，其意別有所云。封演說道：「七子初登，榮進及遷除，朋僚慰賀，必盛置酒饌音樂，以展歡宴，謂之『燒尾』。說者謂虎變爲人，惟尾不化，須爲焚除，乃得爲成人。故以初蒙拜受，如虎得爲人，本尾猶在，體氣既合，方爲焚之，故云『燒尾』。」云：新羊入羣，乃爲諸羊所觸，不相親附，火燒其尾則定。唐太宗貞觀中，太宗嘗問朱子奢燒尾事，子奢以燒羊事對之。唐中宗李顯時，兵部尚書韋嗣立新入三品，戶部侍郎趙彥昭加官進爵，吏部侍郎崔湜復舊官，上命燒尾，令於興慶池設食。」這樣，燒尾就有了燒魚尾、虎尾、羊尾三說。

看來，熱心於燒尾的太宗皇帝，也委實不知這「燒尾」的來由。一般的大臣只當是給皇上送禮謝恩，誰還去管它是燒羊尾、虎尾或是魚尾呢！唐中宗令於興慶池擺的慶賀三大臣升遷的燒尾宴，似乎是賜宴，不由大臣出資，略有區別。

燒尾宴的形式不止一種，除了喜慶家宴，還有皇帝賜的御宴，另外還有專為給皇帝獻的燒尾食。也許，除了賜宴不必非有以外，家宴與獻食皇上都是決不可少的。那麼獻給皇帝的燒尾食究竟是些什麼呢？我們從宋代陶谷所撰《清異錄》中可窺出一斑。書中說，唐中宗時，韋巨源拜尚書令（尚書左僕射），照例要上燒尾食，他上奉中宗食物的清單保存在傳家的舊書中，這就是著名的《燒尾宴食單》。食單所列名目繁多，《清異錄》僅摘錄了其中的一些「奇異者」，達五十八款之多，如果加上平常一些的，也許有不下百種哩！

且把這五十八款饌品羅列在下面，一則可見燒尾食之豐盛，二則可見中唐烹飪所達到的水平，因為保存如此豐富完整的有關唐代的飲食史料，除此還不多見。

△單籠金乳酥。一種用獨隔通籠蒸的酥油餅。

△曼陀樣夾餅。在爐上烤成的形如曼陀羅果形的夾餅。

△巨勝奴。用酥油、蜜水和麪，油炸後數上胡麻的點心。巨勝，指黑色芝麻。

△貴妃紅。味重而色紅的酥餅。
△婆羅門輕高面。用古印度烹法製成的籠蒸餅。

△御黃王母飯。面上蓋有各種有饌的黃米飯，如現代的快餐盒飯。

△七返膏。作成七卷圓花的蒸糕。
△金鈴炙。如金鈴形狀的酥油烤餅。

△光明蝦炙。煎鮮蝦。
△通花軟牛腸。用羊骨髓作拌料做的牛肉香腸。

△生進二十四氣餛飩。二十四種花形餡料各異的餛飩。
△生進鴨花湯餅。做成鴨花形的湯餅。

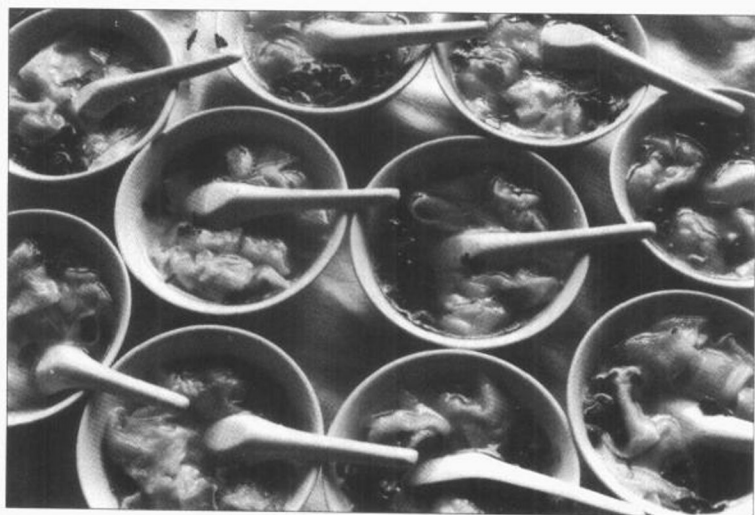
此二款麪食只能隨吃隨煮，所以上食時必須「生進」，如果煮熟了獻去，就沒法吃了，到時由宮廷內厨代為下湯煮熟。

△同心生結脯。將生肉打成同心結再風乾的乾肉。

△見風消。糯米麪皮博熟後當風晾乾，食時以豬油炸成。

△冷蟾兒羹。冷食蛤蜊肉湯。
△唐安餡。數餅合成的拼花餅。唐安為縣

●上——餛飩曾被列為獻給皇帝食用的異品之一。



名，在今四川成都附近的崇慶東南，這種餅是那裏的地方特產。

△金銀夾花平截。剔出蟹肉蟹黃捲入麪片中，橫切成斷面為黃白色花斑的點心。

△火焰盞口餛飩。上部為火餛飩形，下部似小盞的蒸糕。

△水晶龍鳳糕。紅棗點綴成龍鳳的米糕。

△雙拌雙破餅。拼合為方形的雙色餅。

△玉露團。印花酥餅。

△漢宮棋。做成雙錢形印花的棋子面。

△長生粥。未詳烹法。上食只進粥料，不必煮熟。

△天花饅饊。香味夾心麪點，或說是「手抓飯」，詳見後說。

△賜緋含香粽子。染紅淋蜜的甜粽。

△甜雪。用蜜漿淋烤的甜而脆的點心。

△八方寒食餅。八角形麪餅。

△素蒸音聲部。全用麪蒸塑而成的歌人舞女，如蓬萊仙人飄飄然，其七十件。音聲部，指唐宮內廷的歌舞伎人。

△白龍瞳。鱖魚片羹。

△金粟平饊。加魚子的糕點。

●下——唐人嗜餅成風，甚至列爲墓葬品之一。圖中爲新疆吐魯番出土的唐代花式點心。

△鳳凰胎。用魚白（胰臟）蒸的雞蛋羹。
△羊皮花絲。拌羊肚絲，肚條切長一尺上下。

△逡巡醬。魚肉羊肉醬。

△乳醢魚。乳酪醢製的全魚，不用切塊。

△丁子香淋膽。淋上丁香油的魚膽。

△葱醋鷄。鷄腹納葱醋等佐料，籠蒸而成。

成。

△吳興連帶鮓。吳興原缸醢製的魚鮓，不開缸，整缸獻上。

開缸，整缸獻上。

△西江料。粉蒸豬肉沫。西江爲地名。

△紅羊杖杖。可能指烤全羊。

△升平炙。羊舌、鹿舌烤熟後拌合一起，定三百舌之限。

定三百舌之限。

△八仙盤。剔骨鷄，共八隻。

△雪嬰兒。淨剝青蛙，裹上精豆粉，貼鍋煎成。白如雪，形似嬰。

煎成。白如雪，形似嬰。

△仙人嚮。乳汁炖鷄塊。

△小天酥。雞肉和鹿肉拌米粉油煎而成。

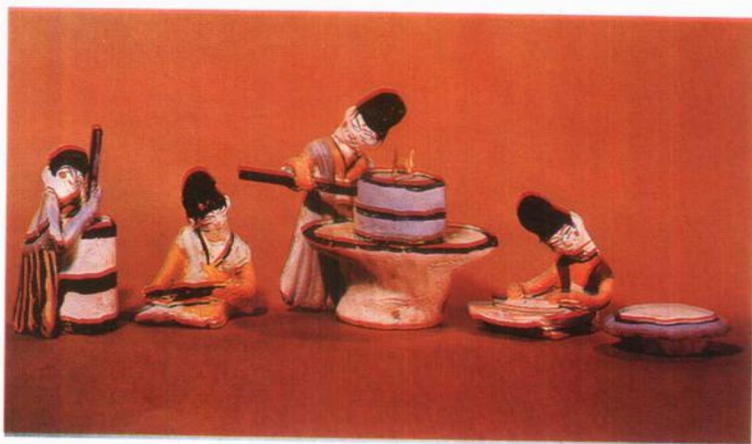
△分裝蒸臘熊。蒸熊肉乾。

△清涼臠碎。狸貓肉涼羹。

△箸頭春。切成筷子頭大小的油煎鵝鶉



●上——厨事女俑（新疆吐魯番出土）



肉。

△暖寒花釀驢蒸。爛蒸槽驢肉。

△水煉犢。清炖小牛肉。

△五生盤。羊、豬、牛、熊、鹿五種肉拼成的花色冷盤。

成的花色冷盤。

△格食。羊肉、羊腸拌豆粉煎烤而成。

△過門香。薄切各種肉料，入沸油急炸而成。

成。

△紅羅釘。網油煎血塊。

△纏花雲夢肉。雲夢肘花，將腌好的肘肉

纏捲好，放醬湯中煮透，切片涼食。

△遍地錦裝鱉。用羊脂和鴨蛋清炖甲魚。

△著體間縷寶相肝。裝成寶相花形的冷肝

拼盤，堆砌七層爲止。

△湯浴繡丸。澆汁大肉丸，如今之「獅子

頭」。

這麼多的美味，真可謂五花八門，其中很多如果沒有注解，單看名稱，我們很難知道究竟指的是什麼饌品。這裏包納有二十種麪食點心，品種十分豐富。點心實物在新疆吐魯番阿斯塔拉唐墓中有出土，餛飩、餃子、花色點心至今還保存相當完好。阿斯塔拉還出土了一些



表現麪食製作過程的女俑，塑造得十分生動。

一口氣進獻這麼多的精美食物，若是一般富貴之家，難免有傾家蕩產之虞，然而對大官僚來說，這不僅是一個討好皇帝的絕妙手段，而且也是一個炫耀財力的難逢良機。再說，這也是椿一本萬利的美事，那又何樂而不爲呢？

當然，有時也有例外，蘇瓌就對獻食天子的「燒尾」不感興趣。蘇瓌累拜尚書右僕射同中書門下三品，進封許國公，照常規應當「燒尾」，但他卻不動聲色。有一次趕上赴御宴，有些大臣拿蘇瓌的行爲取笑，中宗李顯的心裏不高興，一聲不吭。蘇瓌向中宗解釋說：「現在正遇上饑荒，糧價飛漲，百姓不足，禁中衛兵有時三天吃不上飯。這都是爲臣的失職，所以不敢『燒尾』。」

拜得高官者，要給皇上「燒尾」，沒有機會做官的皇室公主們，也仿效燒尾的模式，尋找機會給皇上獻食，以求取恩寵。據《明皇雜錄》說，唐玄宗李隆基（公元六八五——七六二）時，諸公主相效進食，玄宗「命中官袁思藝爲檢校進食使」，專門清點登記獻上來的食物。所獻食物，「水陸珍羞數千盤之費，蓋中

人十家之產」，耗費之巨，不亞於大臣「燒尾」。還是這個唐玄宗，儘管他自己如此之奢侈，卻還要裝扮成節儉君王。有一次他坐在步輦上，看見一個衛士食畢後將剩下的餅餌棄於水溝內，於是怒從心起，命高力士用亂棒將這衛士杖死。還是旁人勸阻，才挽救了一條性命。

向皇上進獻的饌品，多爲家廚所爲。官僚們一般都十分注重家廚的傳統，如被封爲鄒平公的宰相段文昌，他自己便十分精於饌事，府第中的廚房命名爲「煉修堂」，行廚則稱爲「行珍館」。段文昌的家廚由一個名叫膳祖的老婢主管，她訓練女僕學廚，傳授她們烹飪技巧。真正學成者並不算多，膳祖四十年間教了一百多人，只有九人算是學到了家。這段丞相還自編《食經》五十卷，稱爲《鄒平公食憲章》，這書可惜也早就沒了蹤影。

三月櫻筍

大約自隋唐時代開始，皇室、官僚、富豪、士大夫們的宴飲活動越來越頻繁，規模也越來越大。巧立的宴會名目，翻新的飲食花

●上——陝西唐永泰公主墓壁畫，反映向皇帝獻食的情景。



樣，在這個時代難以盡數，有錢人想方設法造出機會來大吃大喝，肆意揮霍。這當然都是皇帝帶的頭，也算上行下效的一例。這樣的筵宴既有擺闊綽的，也有追求雅興的，免不了也有落入俗套的，不一而足。

隋代那個殺父而登上皇帝寶座的煬帝楊廣（公元五六九——六一八），憑借他的老子積

累起來的巨大民力與財富，隨心所欲地安排着自己奢侈的生活。被史家們稱為歷史上「著名的浪子，標準的暴君」的楊廣，常常在遊玩中打發日子，他由大運河乘船出遊江都（江蘇揚州），龐大的船隊首尾相銜，逶迤二百餘里。挽船的壯丁多達八萬人，兩岸還有騎兵夾岸護送。楊廣下令船隊所過州縣，五百里內居民都得來給貴人獻食，要知道這個船隊載人一二十萬，該需要多少飯食才够！有的州縣一次獻食多到一百餘台，妃嬪侍從們吃不完，開船時把食物埋入土坑裏就走。他遊玩所經之處，遇了獻食精美的官吏，還要馬上加官晉爵；對那些表現不大熱情，送食不中意的官吏，則隨意懲處，鬧得人心惶惶。這一來，弄得多少百姓傾家蕩產，生計斷絕，以至不得不以樹皮草根充饑，甚至逼得人相食，悲慘極了。

楊廣在宮中花天酒地，飲饌極豐。他所食用的饌品，一部分名目保存在謝諷所撰《食經》中。謝諷是楊廣的尚食直長，他的《食經》雖早已不存，但從《清異錄》上還可找到這書的一些內容。我想在下面舉出謝諷《食經》所提到的一些饌品，但不是全部所知的五十多種：

●下——明人仇英繪《春夜宴桃李園》，寫出了唐人飲宴重環境、氣氛的特點。

急成小餃 飛鸞膾
剔纓鷄 龍鬚炙 咄嗟膾
紫龍糕 象牙鮑 君子釘
專門膾 折筋羹 白消熊
天孫膾 暗裝龍味 朱衣餃
乾炙滿天星 月華飯 乾坤夾餅
無憂臘

這些自然都是美味，不過現在人們沒法完全弄清它們的配料及烹法，有些饌品甚至令人不知所云究竟爲何物，要再現當年的風味也許就永遠辦不到了。

唐人的比較重大的筵宴，都十分注重節令和環境氣氛。有時本來是一些傳統的節令活動，往往加進一些新的內容，顯得更加清新活潑，盛唐時的「曲江宴」，就是一個極好的例子。

中國採用科舉考試的辦法選拔官吏，是從隋代開始的，唐代進一步完善了這個制度。每年進士科發榜，正值櫻桃初熟，慶賀及第新進士的宴席便有了「櫻桃宴」的美雅稱號。宴會上除了諸多美味之外，還有一種最有特點的時令風味食品，就是櫻桃。由於櫻桃並未完全成熟，味道不佳，所以還得漬以糖醃，食時赴宴



●上——陝西唐韋氏家族墓壁畫



者一人一小盅，極有趣味。

事實上，這種櫻桃宴並不只限於慶賀新科進士。在都城長安的官府乃至民間，在這氣候宜人的暮春時節，也都紛紛設宴，饌品中除了糖酪櫻桃外，還有剛剛上市的新竹筍，所以這筵宴又稱作「櫻筍厨」。這筵宴一般在三月三日前後舉行，是自古以來上巳節的進一步發展。

皇帝為新進士們舉行的櫻桃宴，地點一般是在長安東南的曲江池畔。曲江池最早為漢武帝時鑿成，唐時又有擴大，周迴廣達十公里餘。這是一座全都城中風光最美的開放式園林，池周遍植以柳木為主的樹木花卉，池面上泛著美麗的彩舟。池西為慈恩寺和杏園，杏園為皇帝經常宴賞羣臣的所在；池南建有紫雲樓和彩霞亭，都是皇帝和貴妃登臨的處所。在三月上巳這一日，皇帝為了顯示昇平盛世，君臣同樂，官民同樂，不僅允許皇親國戚、大小官員隨帶妻妾和侍女以及歌伎參加曲江盛大的遊宴會，還特許京城中的僧人道士及平民百姓共享美好時光。如此一來，曲江處處皆筵宴，皇帝貴妃在紫雲樓擺宴，高級官員的筵席擺在近