

文化中国



新起点丛书

珍馐玉饌食

邵帅 等 / 编

远方出版社

新起点丛书

文化中国

珍饈玉饌食

邵帅 等 编著

远方出版社

责任编辑:王月霞

封面设计:月光工作室

新起点丛书
文化中国
珍馐玉饌食

编 著 者	邵 帅 等
出 版	远方出版社
社 址	呼和浩特市乌兰察布东路 666 号
邮 编	010010
发 行	新华书店
印 刷	北京通州大中印刷厂
版 次	2004 年 10 月第 1 版
印 次	2004 年 10 月第 1 次印刷
开 本	850×1168 1/32
字 数	3000 千
印 数	3000
标准书号	ISBN 7-80595-988-9/G·349
总 定 价	1320.00 元
本册定价	15.00 元

远方版图书,版权所有,侵权必究。

远方版图书,印装错误请与印刷厂退换。

前 言

世界上每一个国家每一个民族都有自己独特的风俗和文化,我们中华民族也概莫能外,我们的祖国在自己漫长的历史进程中,形成了自己特有的文化体系,屹立于世界民族文化之林。例如“食文化”、“酒文化”、“陶瓷文化”等都是特例,独一无二的,我们伟大祖国孕育了我们悠久的传统,铸就了我们灿烂的文化。

有鉴于我们中华文化的博大精深。本丛书只取其中有代表性的十个方面进行介绍论述。使中学生对中国传统文化有一个大略的认识,从而对中华文化有一个整体的把握,在感受中华文化之灿烂夺目的同时,培养对祖国文化的情感,进而增强爱国意识,但愿中学生朋友们能从这一套丛书中获得有益的知识,取得乐趣。这也是编者选题之所系。

中华文化之所以以卓尔不群的姿态傲然屹立于世界东

方,备受世人瞩目,就在于我们祖国悠久的历史文化积淀。历史的创造者,当之无愧的是我们伟大的人民。人民群众是历史的推动力量,是历史的创造者,由此,就是我们勤劳、聪明、勇敢的中国人民创造了灿烂的中华文化。我们在感受中华文化之辉煌灿烂的同时,也不得不对中国人民创造力发出由衷的赞叹。

毛泽东同志曾经说过:“世界是你们的,也是我们的,但是归根结底是你们的。你们青年朝气蓬勃,正在兴旺时期,好像早晨八、九点钟的太阳,希望寄托在你们身上。”这里的你们就指的是中学生,你们意气风发、朝气蓬勃,是祖国未来的希望。但愿这套丛书能与祖国未来的栋梁携手同行。

编者

目 录

第一章 中国古代饮食器具.....	(1)
第一节 中国古代饮食具概说.....	(1)
第二节 茹毛饮血与原始	
熟食的结束—新石器时代.....	(5)
第三节 吃出来的等级—夏商周时期.....	(7)
第四节 从神坛走向尘世—秦汉魏晋南北朝.....	(8)
第五节 大家闺秀与小家碧玉	
牧女村姑与市井佻妇—隋唐至明清	(11)
第二章 古代食具与文明进程	(13)
第一节 饮食具在古代礼制中的作用	(13)
第二节 古代食具与中国古代科技史的关系	(15)
第三节 古代食具的美学意蕴	(17)
第三章 中国古代食具	(21)
第一节 中国古代炊具	(21)
第二节 中国古代进食具	(23)
第三节 中国古代盛食具	(25)



文化中国

第四节 中国古代贮藏具	(27)
第四章 中国饮食文化特色	(29)
第五章 中国饮食文化基本内涵	(36)
第六章 中国八大菜系	(39)
第七章 中国饮食文化	(53)
第一节 饮食礼仪	(53)
第二节 饮食杂谈	(88)



第一章 中国古代饮食器具

第一节 中国古代饮食具概说

饮食活动是中国传统文化的重要组成部分,而饮食具则是吃的理念与过程的外在表现。因此,对中国古代饮食具的了解也成了研究传统文化最为有用的一把钥匙。尽管饮食具首先告诉我们的是用什么吃,但由于作为物质遗存的饮食具同时也是观念的载体,其中自然也包含了吃什么和怎样吃等方面的内容。现在,在吃饱喝足之余,我们不妨回过头来,看看古人都吃些什么、用什么吃以及是怎样去吃的。

人类第一件饮食具——陶器的诞生

吃是实现生存目标的首要手段。因此,生命诞生之时,便是吃的活动开始之日,但吃的活动在其初始阶段是没有器具的。在学会用火之前,人类吃的内容、吃的方式与动物界并无两样,即直接食用植物果实和动物血肉,这种“茹毛饮血”的饮食方式不存在也不需要什么饮食具。这一阶段称为原始生食阶段。掌握了用火之

后，人们先将食物放在火中烧烤，然后再食用，或将石头烧热而后将食品放在石头上焙熟而食，由此进入原始熟食阶段。但此时仍未产生真正意义上的饮食具。在长达数百万年的旧石器时代，尚处于童年的人类就是依靠烧烤和焙熟这两种原始的方式而生存繁衍下来的。

人类第一件真正的饮食具是陶器。换句话说，陶器是为满足吃的需要而发明出来的。陶器的发明在科技史上是一个漫长的过程，我们不妨将这个过程浓缩并予以形象化叙述，以此说明中国古代饮食具产生的一般过程。

在原始熟食阶段的后期，人们尝试着先把食物放入植物枝条编织成的用具中，然后置于火中烧烤。但他们很快发现，往往食品尚未烤熟，盛装食品的植物却早已化成了灰烬，食物自然也落入了熊熊烈焰或灰烬之中。让我们体会一下祖先们当时的心境吧：辛苦劳作之后，本已闻见了来自炊火的缕缕飘香，正是饥肠辘辘时，却陡然发现冒着生命危险猎取的食物将融入熊熊烈焰，此情此景，内心是一种怎样的沮丧和悲凉！情急之下，什么熟与不熟，管它腥臊恶臭，如猴子火中取栗般急速伸手入火捞出一条兽腿，双手奋力撕开，让我权且大快朵颐吧！抹一把嘴角沥沥的血滴，在赶走饥饿的同时，却不得不继续品味那份沮丧，而且还要忍受腹中并不比饥饿好受多少的种种不适。这种情形，想来在当时是经常发生的并且是情理之中的举动。但正是这种举动的长期发生，使得原始的饮食方式延续了何止万年，人类社会又多少次地与巨大的社会变革失之交臂！

所幸，毕竟还有那么一批喜欢动脑筋的人。在无数次的沮丧



之后,他们尝试着用泥巴将植物编织品里外涂抹,或径直将食物包裹在泥巴之中,之后再置于火中烧炙。出乎意料的是:经过高温的泥巴变得坚硬细密,既保护了食物,又可反复使用,这一兴之所至的尝试,本意是求得一顿不再难以下咽、伤及脾胃的佳肴,结果却成了人类发展史上一个伟大的里程碑——陶器诞生了。

陶器的发明是史前时期划时代的变革,人类从此拥有了真正属于自己制造的产品。在此之前,人类所有的工具都是对自然界现成物品的物理加工,而陶器却是采用天然原料通过化学反应使之改变固有形态和性能,从而制成人类生产生活中所需要的器皿,陶器因此被认为是人类诞生以来的第一项伟大发明。这一发明对文明进程的影响深刻而久远,在金属器进入社会生活之前的数千年里,陶器一直是人类最主要的生活器具,直至今日,它仍未能完全退出我们的生活。在中国,陶器的发明被视为由旧石器时代进入新石器时代的标志之一,而人类所发明的第一件陶器是用来做饭的,因此可以说,人类第一件炊具随着新石器时代的到来而产生了。

火的使用使人类结束了茹毛饮血的原始生食阶段进入了原始熟食阶段,但无论生与熟,整个旧石器时代都不存在真正的炊具与食具。陶器的发明,将人类社会带入了新石器时代,从此才有了专用于烹食、盛食、进食的器具。这便是中国古代饮食具产生过程的概括性表达。自陶器发明至今,不过一万年左右,叙述古代的饮食具,即以此为年代上限。



中国古代饮食具的分期

一万年左右的演进是一个环环相扣的链条,但每个环节的材料和构造却不尽一致,这是中国古代饮食具发展史的总特征,也是对饮食具进行分期研究的原因和基础。我们将中国古代饮食具划分为新石器时代、夏商周时代、秦汉魏晋南北朝时代和唐宋元明清时代四个期别。这种分期,既体现了考古学分期的一般原则,又考虑了饮食文化的特殊内涵,便于将中国古代饮食具的发生、发展的过程放在人类社会形态演进的大背景中予以总括性的描述。

考古学依据生产工具的质料将人类社会划分为石器时代、青铜器时代和铁器时代,这便是著名的“三期论”。一个世纪以来,这种分期的合理性已为考古学研究所证实。借以对中国古代饮食具进行分期应是可行的。

石器时代就是我们通常所说的原始社会,指的是人类诞生以至文字产生之前的历史,因为没有文字记载,故又称为史前时期。石器时代的前段是使用打制石器的旧石器时代,后段是使用磨制石器的新石器时代。新石器时代发明了陶器,有了原始农业和畜牧业,出现了真正的饮食具。这便是中国古代饮食具的发生及初步发展期。从公元前 8000 年前后到公元前 2000 年,这段时期共历六千余年。

青铜器时代是指青铜器进入社会生产生活领域的时期,大约相当于通常所说的奴隶社会。夏朝、商朝和西周,是中国奴隶社会的发生、鼎盛和衰亡的时期,也是青铜文化高度发达的时期。东周



(包括春秋和战国时期)虽然已进入封建社会的门槛,但其饮食文化的时尚与饮食具的特征与此前并无殊异,因此我们将夏、商、西周、东周划入饮食具发展的第二时期,即发展、勃兴的时期。自公元前 2000 年左右至公元前 200 年左右,这一时期大约有一千八百年之久。

铁器时代指以铁器为主要生产生活工具的时期,其社会形态就是封建社会,中国自春秋战国之交进入封建社会,直至清朝灭亡。但铁质饮食具的真正普及却是在秦汉时期完成的,而且秦汉时期的饮食观念与商周时期有较大的差异,饮食具的形态与组合也发生了很大变化,而唐宋以后的饮食习惯又与秦汉有别,瓷器也大量地进入饮食领域,所以将秦汉魏晋南北朝和唐宋元明清分别作为铁器时代饮食具发展的前后期。前期是我国饮食具成熟定型的时期,后期则由一日两餐到一日三餐食制的转换完成时期。这两期分别有八百多年和一千多年的历史。

以上四个具有不同内涵的发展时期构成了中国古代饮食具发展史的完整过程。对这一过程的分层次描述和整体归纳,就是研究中国古代饮食具的核心内容。

第二节 茹毛饮血与原始

熟食的开始—新石器时代

作为饮食具发展史上的第一阶段,新石器时代的饮食具既带



有初始阶段的原始性,在几千年的发展中也形成了自成系统的组合与功能,从而奠定了中国古代炊食具的基本架构。其造型与装饰也寄托了先民的宗教意识与审美观念。新石器时代的炊食具基本是陶器,尽管当时使用一定数量的木器和骨器进食,但数量甚微。新石器时代的陶炊食具分为加砂陶和泥质两类。加砂陶是在黏土中加入适量的砂粒、蚌壳等羼和料,以提高陶器的耐高温和保温性能,所以主要用于制作炊器。泥质陶是用纯净的黏土制成,烧成后经过磨光加工,所以器物表面细腻光滑,极富美感。这类陶器主要用作食器和盛贮器。新石器时代的炊器有灶、鼎、鬲甗、釜;食具有盆、盘、钵、罐、瓮、壶、瓶。这些器物的形态与组合关系,是与当时的食品构成、烹饪方式及饮食习俗密切相关的。由于人类开始了农业种植与畜牧业生产,食物来源既有野生的动植物,也有经人工培育种植的稻、粟、黍粮食作物和人工驯养的猪、羊、牛、鸡、犬类家畜。由于当时对谷物粮食只能进行脱粒、碾碎等简单的加工,因此,食品加工不外乎蒸、煮两种方法,即将碾碎的粮粃放入鼎、鬲、釜等炊具中和水而煮,或将粮粃揉成饭团面饼置入甗、甌中顺汽而蒸,粥羹类软食与饼团状干食就构成了新石器时代的主要成品食物。另外,当时已经栽培的白菜、芥菜类蔬菜瓜果是人类的辅助食品,但主要是通过生吃或切碎后加粮而蒸、煮的方式进入食谱的。肉食在整个食谱中仍占有很大份额,对肉食的加工多以较粗的切割和直接烧烤为主。烤熟的肉食块比较大,可直接手持食用。因此盆、盘、豆、碗类食具主要是盛装素食的。新石器时代的炊食具既有延续发展至商周甚或以后各代而成为中国古代炊食具祖形的,也有仅存于新石器时代某一阶段而成为特有器皿的。如碗、



盘、盆、罐类盛食器皿自产生至今便绵延不绝,成为各个时期最普遍的食具。而三足类炊具尤其是空三足炊具在新石器时代极盛一时,夏商与西周尚在延用,东周以后便退出了历史舞台。鼎作为炊具只存在于龙山时代,进入夏商、周便成了酒器。而陶鬲作为炊具仅存在于新石器时代晚期,虽是昙花一现,却也有瞬间的辉煌。

第三节 吃出来的等级—夏商周时期

进入奴隶制社会后,农业和手工业较新石器时代都有了长足的发展,从而提供了更为充裕的食物来源,炊食具的发展也有了坚实的技术基础。因此,夏商周时期炊食具的种类和数量都较以前大为增加。由于阶级观念的强化,炊食具又被赋予了等级的含义。青铜炊食具进而成为国家祭祀的礼食之器。首先,夹砂陶炊器和泥质陶食器仍是日常生活中主要的器皿。自商代中期开始,原始瓷器开始出现,瓷质盛食器成为新的品种,产生于新石器时代的漆器在夏商周时期有了较大的发展。春秋战国之时,成型与装饰也越来越精美,漆木器逐渐成为炊食具中的重要内容。而大量的青铜炊食具的出现与繁盛是这一时期最伟大的变革,这种变革的意义并不局限于炊食领域,却是以炊食具为先导的。其次,青铜炊食具首先是实用器,但其重要性往往作为礼器来体现。周代已形成较为严格系统的用鼎制度,在祭祀、宴会、陪葬等场合,使用不同数量的鼎及与之相配的簋、豆、俎,是身份地位的象征。与之相应而形成的礼法是施行于全社会的准则,这些准则在春秋战国时期的



被破坏也就成了社会变革的先声。因此,夏商周时期的青铜炊食具是分等级而使用,在使用中体现出等级的。在夏商周时期,粮食作物已有麦、稻、粱、稷、黍、粟、菽等“五谷”、“六谷”;蔬菜有芹、芥、韭、笋等二十余种,瓜果有桃、李、枣、杏、梨、橘等数十种,家禽家畜有猪、马、牛、羊、犬、鸡。所有这些,与今天的食物构成并无大的差异。因此,丰富的原料对烹饪技术提出了更高的要求,这时期发展并完善了烧、烤、蒸、煮的技法,并新发明了煎、腌等制作方式,对水质、火候、原料品质、成品调味等予以特别的注意,仅调味品的名称就多达二十余种,较为完整而独特的烹饪理论在这一时期已逐渐形成。与这一状况相适应,这一时期的炊食具种类庞杂,形态和功能出现了分化。由新石器时代承袭而来的灶、鼎、鬲、釜、甑、甗、盘、盆在继续使用并有所发展,但鬻、甗已被淘汰出局;发明出盛食的簋、敦、孟、盒、豆等器物是新的饮食礼俗的产物,鼎也由专门的炊具发展为煮、调、盛等多种用途。豆则专以盛装肉食,箸匕类进食具开始形成固定的组合与功能。

第四节

从神坛走向尘世—秦汉魏晋南北朝

自秦汉至南北朝,充满朝气的中国封建制度逐渐走向四平八稳。其间的社会结构与人际关系,技术革新与生活习俗,都呈现出前所未有的新气象。饮食具在这一千多年间问世也形成了承前启后的新特点:在经历了春秋战国时期“百家争鸣”的思想解放运动



及数百年的兼并战争后,夏商周时期的礼乐制度到秦汉时期已趋于崩溃。曾一度作为礼制载体的炊食具由祭祀鬼神的神秘礼器还原为满足人们日常生活的普通用具。炊具中的鼎在秦汉时已大为减少并渐失本意而消亡,鬲已不复存在,甗也渐被釜甑取代。盛食器中的豆、簠、簋完全绝迹。这些作为礼器的炊食具的消亡,标志着一个制度的终结。

秦至西汉前期,以用鼎制度为核心的礼制虽仍有残余,但终在西汉末年烟消云散。除祭仪中偶或出现铜鼎外,多数鼎是陶质的。陶鼎与陶盒、陶壶组成一套仿铜礼器,专门为死者随葬而不具任何实际意义。但秦汉时期的现实生活中,确实曾残余鼎类炊具,作为随葬品的鼎盒壶也曲折地反映了当时炊具的部分真实情况。

这一时期的炊具是从灶为核心的复合烹饪器。灶的功能和形态多样化,既有日常的不可移动的垒砌灶,也有专供温食、行军使用的小型金属灶;既有单火孔灶,也有适合煮、蒸、温水的多火孔灶。灶上所用炊具是釜和甑,盛食和进食的器具有碗、盘、盆、罐及勺、箸等。这种组合已基本固定,今天中国人所使用的炊食具在秦汉时期已基本齐全了。青铜炊食具的地位极大地削弱,铁质炊具在秦汉时期得到推广和普及。由铁釜演变而成的铁锅成为延续至今的基本炊具。漆木盛食,进食具在秦汉及其以后一度是上流社会的奢侈品。陶器主要用于盛装和贮藏,陶炊具大为减少,瓷器在汉代发展成熟并在魏晋时期大量进入炊事领域。产生于西汉中期并在东汉后即告衰落的釉陶器始终作为随葬品出现,未见实用器。秦汉至南北朝,是炊食具和饮食方式发生重大变革的时期,铁器易于导热的性能与动物油脂的广泛使用促成了“炒”这一最具中国特



色的烹饪方式的发明,中西文化交流与民族融合也丰富了这一时期的食物和炊食具品种。

综而观之,秦汉魏晋南北朝时期继承了夏商周时期炊食具的成果,并发展出一套具有时代特色的烹饪理论,这些理论对以后的中国炊食具影响深远。因此,这一时期是中国古代炊食具的定型期。

青铜盛羹鼎 此鼎于河南省济源市轵国故城桐花沟墓地出土,圆唇极为内敛,两附耳外撇,腹部浑圆,三蹄足矮而粗壮。鼎口扣有一盖,盖顶有三个圆环形把手,倒置就成为一个环足浅盘。两相扣合,鼎身形成一个扁球。除腹部有一周凸弦纹外,余皆素面。是战国晚期至西汉初年铜鼎的风格。

两千多年前的残羹

刚出土时,鼎内盛有半腹的食物,因年代久远,颜色已变为深绿或浅蓝。食物在鼎内大致形成一个平面,面上有许多圆形泡状凸起,用手轻触即破,因此得以窥见底部所存浅绿色的小块骨头渣。由此可知,所盛食物应是肉羹。

这件鼎的主人原是古轵国的居民。轵在战国曾一度是天下名都,先后属晋、郑、韩、魏诸国。由于秦在统一天下之前就已攻下轵地,所以轵国古城的墓葬中有许多秦文化的因素。出土盛羹铜鼎的墓与另一座同形制的古墓相并列,后者出有秦人特有的蒜头扁壶,可知这两位墓主人都与秦国有着血缘关系。而秦国的等级制度十分森严,甚至对不同等级的人供应不同的饭食,不得有差错。