



An Alternative Tang Dynasty

A Culinary Approach to
Understanding the History



用三餐一宿，
看透帝王将相。



另类唐朝

用食物解析历史

张金贞——著

妃嗜荔枝，必欲生致之，乃置骑传送，走数千里，味未变已至京师。

太子作八尺铜炉，六隔大鼎，募亡奴盗民回马牛，亲临烹煮，与所幸厮役共食之。又好效突厥语及其服饰，选左右貌类突厥者五人为一落，辫发羊裘而牧羊，作五狼头露及幡旗，设穹庐，太子自处其中，斂羊而烹之，抽佩刀割肉相啖。



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社



另类唐朝： 用食物解析历史

张金贞 著



浙江
大学
出版
社
ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS

图书在版编目(CIP)数据

另类唐朝：用食物解析历史 / 张金贞著. — 杭州：
浙江大学出版社，2018. 11
ISBN 978-7-308-18713-8

I. ①另… II. ①张… III. ①饮食—文化史—中国—
唐代 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第234834号

另类唐朝：用食物解析历史

张金贞 著

责任编辑 王雨吟
责任校对 田程雨
封面设计 黄晓意
出版发行 浙江大学出版社
(杭州市天目山路148号 邮政编码 310007)
(网址: <http://www.zjupress.com>)
排 版 杭州林智广告有限公司
印 刷 浙江海虹彩色印务有限公司
开 本 710mm×1000mm 1/16
印 张 15.25
字 数 489千
版 次 2018年11月第1版 2018年11月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-308-18713-8
定 价 68.00元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行中心联系方式: 0571-88925591; <http://zjdxcs.tmall.com>

引子

唐德宗贞元年间^a，有一位吃货将军曾说，“物无不堪吃，唯在火候，善均五味”。戎马倥偬的战场上，他曾以破败的马具障泥、藏矢的器具胡盃为食材，处理炮烹后食用，据说其味极佳。

又有道家陈景思说，大唐敕使齐日升家种植樱桃，每年农历五月中旬成熟，他家的樱桃皱如“鸿柿”一般，却并未因过于成熟而发生自由落体运动。此处的鸿柿大概是一种熟得全然变形的柿子。这种熟透的樱桃，其滋味远远比因循正常时节采摘的更佳。此为敕使家的独门秘诀，旁人不测其法。

纵览史料，“物无不堪吃”并不只是吃货将军的想法，大多数唐人亦秉持类似的观念。尤其是在宴饮方面，唐人格外崇尚新奇，极尽“造业”之能事。与现代人一样，唐人竞相追逐异域饮食文化。他们所推重的西洋文化主要是来自玉门关、阳关以西的西域文化。

唐人在饮食方面豪举频现：一份标准规格的古楼子至少需耗费1斤羊肉，相当现代公制的661克，今天的肉夹馍与之相比顿觉寒碜非常；浑羊殁忽这道肴馔，他们只吃羊腹中的童子鹅，至于充当烤炉用的那只烤全羊，则一把被掷出了窗

a 公元785—805年。

外；烧尾宴上的素蒸音声部，清蒸70名面粉捏制的女艺人；还有一道升平炙，凉拌300多条羊舌与鹿舌……

此外，他们还有诸多在今人看来颇为奇异的饮食习惯。比如在茶水里面加入胡椒、姜、桂皮等烹煮荤腥所用的调料。再如，在日常饮食中，米饭、粥、鱼类、蔬果等食物皆调入牛羊肉加以佐味。

在饮食史上，唐代这一历史时期大有可观：葡萄酒在中国的盛行肇始于太宗时代；国人全民饮茶的风习滥觞于开元年间^a；高桌大椅成为中国人家中标准的陈设，会食制、合食制的诞生以及三餐制的普及都发端于唐代。

无物不吃、好奇尚异、豪迈不群也是唐人的一种人生姿态。若仅以吃论吃，意趣未免低下，故本书试以饮食管窥唐人的生活方式与唐代的社会历史。笔者文必出注，所引古文皆有案可稽。如此一来，虽然在行文上略显繁琐，但也期待借此在供大众消遣阅读的同时，能为唐代饮食的爱好者提供一些扩展阅读的文献门径。

此外，本书精选了大量图片，其中大多数为考古出土的器物与遗物（如食物）、海内外收藏的传世名画、敦煌壁画以及墓室壁画等，希望这些具体的历史形象能为读者呈现一个更为真实的大唐。部分素材来自陕西历史博物馆、台北故宫博物院、中国茶叶博物馆、新疆博物馆，以及洛阳博物馆等单位提供的文物数字化资源，谨此致谢。另有图片未及一一联系版权人，若有疑问，请联系出版社，亦在此处表示谢意。

a 公元713—741年。

目 录

俗之篇

第一章 鱼跃龙门上烧尾	10
一、鲤鱼跳龙门之后	11
二、给你上一桌唐代御宴	13
(一) “洋气”的巨胜奴	13
(二) 婆罗门轻高面	15
(三) 清蒸 70 名女艺人	15
(四) 给粽子赐件五品官服——赐绯含香粽子	20
(五) 高级御厨为你现场颠勺制馐	21
(六) 可以炫富的面食——饼馐	25
三、天香满瑶席	26
第二章 枉收胡椒八百石	33
一、腹黑才子的难言之隐	34
二、玉殒香未消	41
三、胡椒入口与罗袜塞口	45
四、帝王恩宠的符号	49

第三章 好着毡衣喜胡食	54
一、醉心于 Cosplay 的皇太子	55
二、大唐权贵也崇洋媚外	58
三、从“颇识大体”到青春叛逆	60
四、望子成龙	62
五、同根相煎	64
六、再炮制一场“玄武门兵变”给亲爹尝尝	65
七、你是太子的最佳人选吗？	68
八、千古一帝不为人知的悲哀	70

食之篇

第一章 稻米流脂粟米白	74
一、香闻玉斧餐	75
（一）在植物界，一场“性侵”意味着什么？	75
（二）敬宗最爱的清风饭如何烹调？	77
（三）一种流行于唐宋，美味又养生的饭食	79
（四）食后成可仙的米饭中有何神秘食材？	79
（五）风靡唐宋的盘游饭，今天还存在吗？	80
二、黍稷良非贵	83
（一）宰相家的套餐	83
（二）《烧尾食单》之御黄王母饭	85
三、粗食疗民饥	87
（一）唐代食人现象	87

(二) 吃糠咽菜	91
四、公私仓廩俱丰实	98
第二章 朱门庖厨俱玉饌	102
一、太官尚食陈羽觞	104
(一) 帝王家厨房的规模	104
(二) 史上最豪奢的公主吃什么?	105
(三) 皇帝的作秀方式	108
(四) 天子如何开展团建?	111
(五) 玄宗宝刀不老的秘诀	112
(六) 天子的包子是什么馅儿?	112
二、炊金饌玉待鸣钟	113
(一) 用全羊当炊具的菜	113
(二) 唐人如何烹调骆驼?	114
(三) 唐人修仙必备菜	115
(四) 一道名副其实的山珍海味	115
(五) 虢国夫人家的甜点	116
三、绮阁宴公侯	117
(一) 哪位天子最爱请客?	118
(二) 宠臣会得啥赏赐?	118
四、洋味十足的唐朝	122
第三章 京都饼饵逐时新	125
一、大唐最亲民的“西餐”	126
二、唐代的饼饵，何处觅芳踪?	128
三、皇帝被劫持之后	136

四、萧家馄饨的秘方	140
五、一个蒸饼引发的奇案	143
六、1300年前的月饼和4000年前的面条	145

饮之篇

第一章 新炉烹茶含露香	151
一、陆子曰：你是否在喝只配冲茅房的茶？	152
二、1本《茶经》的价值=1000匹宝马？	156
三、茶圣：一碗合格的茶应该这样煮	160
四、陆羽六羨西江水，卢仝七碗玉川泉	171
五、茶与雁的爱情观	175
六、后宫茶话会现场	179
七、一盞山茗洗尘心	183
第二章 玉碗盛来琥珀光	186
一、李白成为“酒仙”的真相	187
二、唐代三大洋酒	190
三、大唐版“太阳马戏团”	194
四、大唐酒家人间事	209
（一）调笑酒家胡	209
（二）鸕鶿换美酒	211
（三）杯酒同寄世	212
五、看月寻花把酒杯	216

第三章 犹见昔年妃子笑	216
一、荔枝新熟破玉颜	217
(一) 千里荔枝为谁香	217
(二) 世间珍果更无加	218
二、身如柳絮尽随风	222
(一) 杨家有女初长成	223
(二) 一见如故许终身	224
(三) 一朝选在君王侧	224
三、一骑红尘献荔枝	228
(一) 开元鲜荔自何方	230
(二) 蜀道之难尤可登	230
四、富贵沉浮叹平生	234
(一) 为受明皇恩宠盛	234
(二) 恨魄无因离马嵬	239
五、因见荔枝思杨妃	241

俗
之
篇

第一章

鱼跃龙门上烧尾

一、鲤鱼跳龙门之后

相传，河东^a境内有一座龙门山。大禹“凿山断门”之后，黄河自其间流下。每年春天，五湖四海的黄鲤鱼争相来赴，以求跃过龙门。然而，一年之中登龙门者寥寥无几。鲤鱼初登龙门时，刹那间乌云密布、风雨交加。继而几道闪电自天而降，天火随之而起，烈火自鲤鱼身后焚其尾部，似凤凰涅槃一般，如此浴火重生之后的鲤鱼方能蜕变为龙。^b这个鲤鱼跳龙门的传说被记载在成书于汉代的《三秦记》中。

于是，鲤鱼跳龙门时的“烧尾”被古人引申为士人中举或官场升迁。“烧尾”一词还存在另外两种说法：一说是指虎变为人，惟尾不化，只有焚除；二说认为，新羊初入羊群时，为诸羊所触，焚除尾部可相亲附。无论是鲤鱼跳龙门，还是兽幻化为人形，再抑或新羊入群，皆可喻为举子或官员们的社会地位一朝发生急剧的转变，即将飞黄腾达。

至唐代，政界出现举办“烧尾宴”的风习。此种“士人初登第”或官员“升阶”的宴请，史上称为烧尾宴。烧尾之习，大概肇始于唐初^c，风行于唐中宗时期。景龙年间^d，青云直上的韦巨源“上烧尾”以谢皇恩，可以说是唐代烧尾宴登峰造极的时代。

韦巨源出身于京兆官宦世家，发迹于武则天时期，曾任司宾少卿，后累迁并加

a 古地区名。战国、秦、汉时指今山西省西南部；唐以后泛指今山西全省。因黄河经此作北南流向，本区位在黄河以东而得名。

b [宋]李昉：《太平广记》卷四六六引[汉]辛氏：《三秦记》之《龙门》，民国景明嘉靖谈恺刻本。

c [唐]封演撰，赵贞信校：《封氏闻见记校注》卷五，中华书局，1958年3月，第38页。“贞观中，太宗尝问朱子奢烧尾事，子奢以烧羊事对之。”

d 景龙（公元707—710年），唐中宗年号。



鲤鱼跳龙门砚台

授同凤阁鸾台平章事，成为宰相，武周证圣初年^a，受政治牵连被外放为鄜州^b刺史，未几又被召回，长安二年，成为刑部尚书。唐中宗复辟后，韦巨源担任工部尚书，受封同安县子，不久升为吏部尚书，另加同中书门下三品头衔，再一次官拜宰相。

韦相公为表对天子的感恩戴德之心，遂进呈珍馐玉饌。此后，烧尾宴在大唐历史上风靡了起来。宴上百味杂陈，丰美自不待言。然而，烧尾宴穷奢极侈，有伤风化。玄宗即位之初，移风易俗、提倡节俭，于是烧尾之风逐渐止息。

韦巨源的烧尾宴，享用的主角是曾被人们戏称为“和事天子”的中宗李显。景龙三年^c，监察御史崔琬弹劾官员宗楚客，说他与纪处讷^d潜通戎狄，受其贿赂，以致引发边患。但宗楚客却并不认罪，愤怒作色、自陈忠鲠，反诘御史诬陷。于是，两人闹得不可开交。中宗对通狄之事却并未追根刨底，还命崔琬与宗楚客和解，乃至结为兄弟，时人谓之“和事天子”。^e同时后世坊间还授予他另一个滑稽的诨名——六味地黄

a 公元695年为证圣元年。

b 大体相当于陕西北部的富县。

c 公元709年。

d 秦州上邽人，今甘肃省天水市清水县，娶武三思妻之姊，依附宗楚客，累迁太府卿，时人将其与宗楚客合称为“宗纪”。

e [唐]杜佑：《通典》卷二十四《职官》六，清武英殿刻本。

丸^a。关于这一雅号的由来，据说因为他本人是皇帝，其父李治是皇帝，其子李重茂是皇帝，其胞弟李旦是皇帝，其侄儿李隆基也是皇帝，甚至连他母亲武则天都是皇帝！

二、给你上一桌唐代御宴

唐代的烧尾宴为后人目为中国古代五大名宴^b之一。出于偶然而传世的《烧尾食单》，虽说已经残缺不全，却为研究唐宫饮馔留下了一笔宝贵的财富。该食谱最初在民间流传，其后被陶穀^c收辑在《清异录》中，方得以流芳百世。再后来，元末明初的陶宗仪在他所编撰的《说郛》一书中转录该食谱。美中不足的是，全席食单中只留下58种肴馔的名称以及后人寥寥可数的注文。

《烧尾食单》的部分菜式如曼陀样夹饼、巨胜奴、婆罗门轻高面、贵妃红、七返膏、御黄王母饭、生进二十四气馄饨、同心生结脯、唐安燂、玉露团、天花饼饅、素蒸音声部、白龙臛、凤凰胎、八仙盘、格食、蕃体间缕宝相肝……仅看食谱一隅就足以令人如坐云雾、目眩神摇了。

（一）“洋气”的巨胜奴

巨胜奴为何物？“巨胜”是一种胡麻，原本生于大宛国，古人眼中的大宛属于胡地，故称之为胡麻。胡麻即现在随处可见的黑芝麻。胡麻中，颜色纯黑饱满的颗粒名为巨胜。不过也有人将茎部方者称为巨胜，圆者叫做胡麻。^d还有说法认为，用

a 六位帝皇丸。

b 相传为满汉全席、孔府宴、全鸭席、烧尾宴、文会宴。

c 陶穀（903—970），本姓唐，字秀实，鄆州新平（今陕西彬县）人，早年历仕后晋、后汉、后周，北宋建立后，陶穀出任礼部尚书，后又历任刑部尚书、户部尚书。开宝三年（970）病逝，追赠右仆射。

d [明]李时珍：《本草纲目》卷二十二《谷之一·胡麻》，清文渊阁四库全书本。

巨胜之名，是为形容其开花时的盛况。至于“奴”字，通常被古人用于动植物及器物等名词之后。

《烧尾食单》中的巨胜奴被后世注解为“酥蜜寒具”^a。何为寒具？寒具是一种油炸的干制面食，冬春两季可贮存数月，至寒食节禁烟时取用，故名。北魏人称寒具为细环饼。^b制作寒具，油、面粉、水以及蜜汁或红枣必不可缺。蜜汁与水调和后用以浸泡面粉，若无蜜汁，则以熬煮的红枣汤汁代替。牛羊的脂膏也颇适宜用来烹制寒具，若有牛羊乳则更妙，乳汁可使寒具馨香酥脆，口感甚佳。纯用乳洩的寒具入口即碎，脆如凌雪，滋味非凡。^c“酥蜜”二字透露，巨胜奴的制作过程中还调入了奶制品和蜂蜜以增醇提味。值得一提的是，酥与酪都是唐人日常生活中较为高档的调味品。酪是由牛、羊、马等动物乳汁制成的半凝固状食物，酥则是酪煎炼后的产物。

原来，所谓的巨胜奴是一道添加黑芝麻、酥酪以及蜂蜜的油炸干制甜点，类似于今天的馓子。



馓子

a [唐]韦巨源：《食谱一卷》。[明]陶宗仪等编：《说郛三种》之《说郛一百二十号》卷九十五，上海古籍出版社，1988年10月，第4338页。

b [北魏]贾思勰：《齐民要术》卷第九，四部丛刊景明钞本。

c [北魏]贾思勰：《齐民要术》卷第九。