

TUSHUO ZHONGGUO WENHUA



通过文字、图片、版式设计多种视觉要素的有机结合
立体展现中华饮食文化的历史及其精神内涵
文化的力量和图片的色彩一起流淌
用“图说”理念带您走进魅力无穷的中国文化

李春梅 刘佳 / 著

图
说
中
华
饮
食

图
说
中
国
文
化



华
文
出
版
社

图说中华饮食

李春梅 刘 佳 著



华文出版社

图书在版编目(CIP)数据

图说中华饮食 / 李春梅, 刘佳著. —北京: 华文出版社,
2009.5

ISBN 978-7-5075-2244-0

I. 图… II. ①李… ②刘… III. 饮食—文化—中国—图解
IV. TS971-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 060717 号

书 名: 图说中华饮食

标准书号: ISBN 978-7-5075-2244-0

作 者: 李春梅 刘 佳 著

责任编辑: 杜海泓

封面设计: 王明贵

文字编辑: 于海娣

美术编辑: 王静波

图片提供: www.ICpress.cn & www.quanjing.com

出版发行: 华文出版社

地 址: 北京市宣武区广外大街 305 号 8 区 2 号楼

邮政编码: 100055

网 址: <http://www.hwcbs.com.cn>

电子信箱: hwcbs@263.net

电 话: 总编室 010-58336255 发行部 010-51221762

经 销: 新华书店

开本印刷: 三河市华新科达彩色印刷有限公司

720mm × 1010mm 1/16 开本 12 印张 191 千字

2010 年 1 月第 1 版 2010 年 1 月第 2 次印刷

定 价: 29.80 元

未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容

版权所有, 侵权必究

本书若有质量问题, 请与发行部联系调换

前言

P R E F A C E

中国文化源远流长，博大精深。作为炎黄子孙，学习和继承中华民族的文化遗产是每个中国人义不容辞的责任。然而面对中国文化庞杂的知识体系，大多数的人都明显会感到力不从心，很难在短时间内掌握其底蕴及脉络。

如何才能较短的时间内获得较多的信息，从而有效地掌握中国文化知识呢？为了帮助读者提高人文素养，增强对传统文化的认知，快速了解中国文化的精髓，编者选取了具有中国文化代表性的主题，推出了这套“图说中国文化”系列丛书。整套丛书包括茶、道教、佛教、中医、养生、饮食、文学、音乐、戏剧、舞蹈等分册，以图释文、深入浅出地介绍中国文化的各个侧面，力求将中国文化的精神及内涵立体地呈现出来，为读者提供一个深入了解中国文化的平台。

中华饮食文化既是中国传统文化的重要组成部分，又是传统文化中独具特色和个性的一个分支。在发展的过程中，

中华饮食以其独特的功能作用于传统文化之中，与传统文化相互交融、相互联系、共同发展。可以说，没有中国传统文化做根基，饮食文化就会成为无源之水；而谈到中国



的传统文化，饮食文化也是不容忽略的话题。

本书以全新的“图说”方式，结合编写体例、图片和艺术设计等多种要素，对中华饮食文化的发展和演变过程进行了细致入微的全方位展示，内容涉及中华饮食的起源和发展、历代名宴、主要菜系和菜品、中华著名小吃、主要烹饪技法、饮食礼仪、饮食与其他传统文化领域之间的关系等。同时，增设了“延伸阅读”等辅助栏目，功能全面，方便实用，为读者了解中华饮食文化提供不同的角度和更为广阔的视野。深入浅出的文字配以近 200 幅包含多种文化元素的精美图片，使读者对中国有更加全面系统的认识，并从中体味到中国文化的博大精深。

全新的视角、精练简洁的文字、科学的体例和创新的版式设计等多种元素有机结合，引领读者从一个崭新的层面去领略中国文化的精髓，从而对中国文化有更深入、更透彻、更全面的认识。

目 录

C O N T E N T S



饮食男女，人之大欲也——中国人的饮食	001
至善至美，中华佳饌——历代名宴	005
八珍百馐，皇歆帝飧——宫廷御膳	009
深宅大院中的珍馐美味——官府菜	013
五彩缤纷华夏菜——中国的菜系	017
食不厌精，脍不厌细——鲁菜	020
一菜一格，百菜百味——川菜	024
典雅细腻，国宴本色——苏菜	028
选料博杂，生猛时尚——粤菜	031
湘味隽永，热辣风情——湘菜	034
新鲜活嫩，原汁原味——徽菜	037
文人气质，淡雅宜人——浙菜	041
一汤十变，醇和鲜嫩——闽菜	044
伊斯兰文化与中国饮食文化的完美结合——清真菜	047
荟萃百家，兼收并蓄——北京菜	050
天南地北，千滋百味——中国小吃	054
新颖奇特，超乎想象——中华怪吃	057
奇珍异饌，适可而吃——虫餐	060
异材适用，美味神奇——茶餐与花餐	063
崇尚健康，回归自然——食素有理	066
制作精致，品类丰富——中国面点	070
纵有珍肴万席，不如饺子一垫——饺子文化	074
大江南北，遍地开花——中国的面条	077



农耕文化的精髓——米文化	080
宁可食无馐，不可饭无汤——悠久的汤文化	083
物无定味，适口者珍——中国美食的色香味	086
五味杂陈，菜肴之魂——调味的艺术	090
有肴皆艺，无馐不工——中国菜的工艺	094
五花八门，各显身手——中国菜的烹饪技法	098
三分技术七分火——重火功的中国菜	103
名扬四海——有雅有俗的佳肴美名	106
夫礼之初，始诸饮食——饮食礼仪	109
幽赏未已，高谈转清——席间雅兴	113
亘古于今，名垂文史——文学名著中的饮食文化 ..	117
各族肴馐，异彩纷呈——少数民族食俗	121
信仰蕴育，自觉神秘——宗教与饮食	125
岁时的寄托——四时八节话饮食	129
菜以人传，人因菜扬——名人与名菜	134
庖丁解牛，各有千秋——历代名厨趣事	137
品味古老的饮食文化——餐饮老字号	139
美食应配美器——闲话餐具	143
内涵丰富，美食之源——菜单源流	146
室雅客来勤——美食与环境	149
精致新奇，妙趣横生——饮食楹联赏析	152
食出有典——中国传统美食典故	155
食典载春秋——历代饮食专著与饮食理论	158
群芳吐蕊，百家争鸣——先秦诸子的饮食文化思想	161
流觞曲水，野于饮食——野餐史话	164
秦淮河畔的美味——新秦淮八绝	167
相映成趣，锦上添花——美酒与美食	170
医食同源之妙——巧用药膳	173
不知食宜者，不足以存生——科学饮食与养生保健	176
食物搭配的讲究——饮食宜忌	179
中华美味，异域扬名——走向世界的中国菜	181

饮食男女，人之大欲也

——中国人的饮食

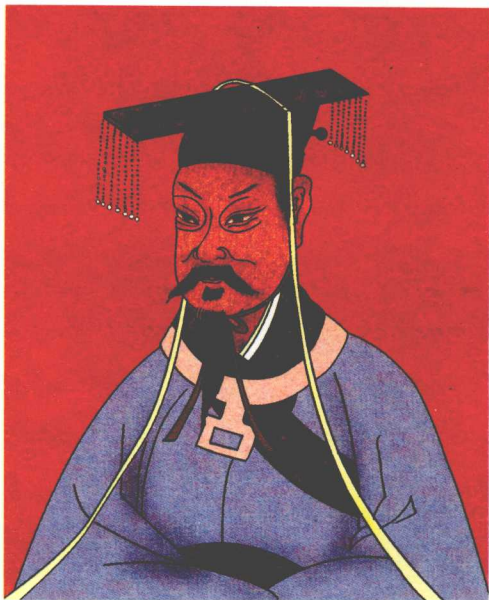


核心内容：中国人与饮食的密切关系

主要人物：孔子、老子、苏东坡

中国人讲吃，不仅仅是一日三餐，解渴充饥，它往往蕴含着中国人认识事物、理解事物的哲理。一个小孩呱呱坠地，亲友要吃红蛋以示喜庆。“蛋”是生命的延续，“吃蛋”寄寓着中国人传宗接代的殷切厚望。每个人从周岁开始每个生日都要“吃”，结婚时更要“大吃特吃”，到了六十大寿，觥筹交错地庆生宴更是不可避免的喜庆之事。这些“吃”对中国人的文化心理结构也产生了深刻的影响。被人打了嘴巴叫“吃耳光”，被冷落叫“吃闭门羹”，混得不错叫“吃得开”，一时得志叫“吃香”，受到了损失叫“吃亏”，而得到了好处则叫“吃了甜头”……

“吃”在中国无所不在，无往不通。这种“吃”，表面上看是一种生理满足，但实际上“醉翁之意不在酒”，它借吃这种形式表达了一种丰富的心理内涵。吃的文化已经超越了“吃”本身，获得了更为深刻的社会意义。亘古至今，聪明睿智的中国人将饮食上升为一种思想、一种境界，乃至一种哲理而论修身、齐家、治国、平天下。



黄帝像

据传说，燧人氏发明火以化腥臊；伏羲氏始作网捕鱼，并驯养牲畜以供庖厨；神农氏尝百草、教人稼穡；黄帝始造灶并发明釜甑等烹饪工具。这是中华饮食文化的开端。

中国人首先将饮食与生存融为一体。“饮食男女，人之大欲存焉。”儒家思想的创始人孔子还曾说过：“食、色，性也。”食，即饮食；色，即男女。人具有自然属性和社会属性。作为一个自

延伸阅读

食、色，性也。

——孔子

饮食男女，人之大欲存焉。

——《礼记·礼运》

夫礼之初，始诸饮食。

——《礼记·礼运》

王者以民为天，民以食为天，能知天之天者，斯可矣。

——管仲·《管子》

三世长者知服食。

——曹丕·《典论》

为成道业，故受此食。

——黄庭坚·《士大夫食时五观》

吃也是一种艺术。中国的饭菜注重色、形、味，这不是同中国画有一样的功能吗？当物质的一番滋味泛在口中，而精神的一番滋味泛在心头，这又是多么于人生有实益的事情啊！

——贾平凹·《陕西小吃小识录》跋

没有一个英国诗人或作家肯屈尊俯就，去写一本有关烹调的书，他们认为这种书不属于文学之列，只配让苏珊姨妈去尝试一下。然而，伟大的戏曲家和诗人李笠翁却并不以为写一本有关蘑菇或者其他荤素食物烹调方法的书，会有损自己的尊严。另外一位伟大的诗人和学者袁枚写了厚厚的一本书，来论述烹饪方法。

——林语堂·《饮食》

吃饭有时像结婚，名义上最主要的东西，其实往往是附属品。吃讲究的饭事实上只是吃菜，正如讨阔老的小姐，宗旨倒并不是女人。这种主权旁移，包含了一个转了弯的、不甚素朴的人生观。辨味而不是充饥，变成了我们吃饭的目的。舌头代替了肠胃，作为最后或最高的裁判。

——钱钟书·《吃饭》

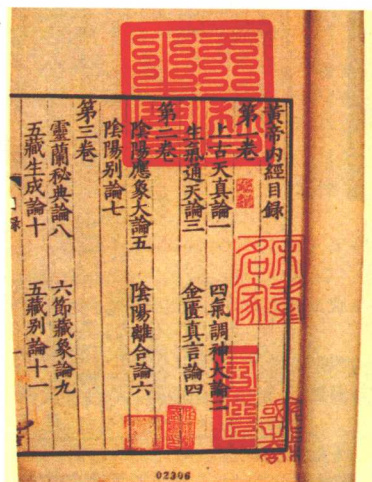
也许我们中国人特别馋一些。馋字从食，免声。免音馋，本义是狡兔，善于奔走，人为了口腹之欲，不惜多方奔走以膏馋吻，所谓为了一张嘴，跑断两条腿。真正的馋人，为了吃，决不懒。

——梁实秋·《馋》



然人，口腹之乐和男女之乐都是人的天然需要。然而，性有年龄的阶段性和食却与人终生相伴。所以就有了“民以食为天”，“食为八政之首”，“夫礼之初，始诸饮食”以及“人生万事，吃饭第一”，“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”等宏论和俗语。中国著名学者夏丏尊曾在《谈吃》中说：“吃的重要更可于国人所用的言语上证之。在中国，吃字的意义特别复杂，什么都会带了‘吃’字来说。被人欺负曰‘吃亏’，打巴掌曰‘吃耳光’，希求非分曰‘想吃天鹅肉’，诉讼曰‘吃官司’……相见的寒暄，他民族说‘早安’、‘午安’、‘晚安’，而中国人则说：‘吃了早饭没有’？‘吃了中饭没有’？‘吃了夜饭没有’？衣食住行为生活四要素，人类原不能不吃。但吃字的意义如此复杂，吃的要求如此露骨，吃的方法如此麻烦，吃的范围如此广泛，好像除了吃以外就无别事也者，求之于全世界，这怕只有中国民族如此的了。”

中国人在饮食上更讲求享受。千百年以来，中国人心甘情愿地把大量的精力倾注在饮食之事中。菜中味、酒中趣、茶中情，无论穷富，不分贵贱，中国人都在饮食之中各得其所，各享其乐。总体来说，中国人的饮食追求，是“美味享受、饮食养生”。因此，中国是一种美性饮食观念。中国人对饮食追求的是一



《黄帝内经》目录

种难以言传的“意境”，这种意境来源于人们对菜肴美味的感觉，正所谓“色、香、味、形、器”俱全。中国饮食之所以有其独特的魅力，关键就在于它的味。

中国菜的制作过程叫烹调。烹是煮熟食物，调是五味调和。《黄帝内经》说“五味之美，不可胜极”，其核心思想是传统思想中的和为贵思想。苦、辣、酸、甜、咸的调和之味交织融合协调在一起，互相补充，互助渗透，水乳交融，形成你中有我，我中有你的调和之美，尽情地进行味觉享受。

中国人把饮食作为一种艺术，以浪漫主义的态度，追求饮食的精神享受；而西方的饮食则是一种理性饮食，西方人把饮食当成一门科学。以现实主义的态度，注重饮食的营养功能。西方人吃

中国饮食文化分为生食、熟食、自然烹饪、科学烹饪4个发展阶段。



宴饮图

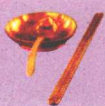
明张岱《夜航船》载：“十月朔拜暮，有司进暖炭，民间作暖炉会。”图为众人围坐宴饮的热闹场面。

东西时，不论食物的色、香、味、形如何，营养一定要得到保证，讲究一天要摄取定量的热量、维生素、蛋白质以及各种微量元素等。即使口味不是很好，甚至一日三餐千篇一律，外国也会理智地吃下去，因为他知道这些食物中有营养。对西方人来说，食物的味道则是次要的。如果加热烹调会造成营养损失，他们就半生不熟地囫圇吞下，甚至于干脆生吃。

然而，中国人并非仅因生存和享受而注重饮食。如果那样，中国人岂不都是暴殄天物、贪图口腹之欲的酒肉之徒了吗？中国历代都不乏雅饮雅食之人，安于清贫之人，节俭养生之人。

中国道家始祖老子云：“治身养性者，节寝处，适饮食。”这一句“适饮食”真正使人感受到老子所追求的雅饮

与雅食的意境。儒家圣人孔子虽然将饮食作为人的第一需要，“食、色，性也”，但却并没有把美食作为人生的第一追求。他说：“君子食无求饱，居无求安，敏于事而慎于言。”还说：“士志于道而耻恶衣恶食者，未足与议也。”并以一句“饭蔬食，饮水，曲肱而枕之，乐亦在其中矣。不义而富且贵，于我如浮云”证实了自己的追求。而那句名扬千古的“廉者不受嗟来之食”，则是有气节之人的代表。中国宋代著名的美食家苏东坡就是个节俭养生之人。他曾自律曰：“东坡居士自今日以往，不过一爵一肉。有尊客，盛饌则三之，可损不可增。有召我者，预以此先之，主人不从而过是者，乃止。一曰安分以养福，二曰宽胃以养气，三曰省费以养财。”



至善至美，中华佳饌

——历代名宴



核心内容：历史上有名的宴席

主要类别：大宴、古宴、奇宴、名宴

中国筵宴史上，有古宴，有大宴，有奇宴，有名宴，无一不是至善至美的中华佳饌。

说古宴，上古有“周代八珍宴”、“楚宫招魂宴”、“鹿鸣宴”、“秦末鸿门宴”，中古有“曹植平乐宴”、“隋炀帝龙舟宴”，唐代“烧尾宴”、“曲江宴”，宋代“万寿宴”，元朝“诈马宴”，清代则有举世无双的“满汉全席”等；说大宴，则有“满汉全席”、“国宴”、“孔府宴”、“红楼宴”、“素菜全席”、“南北全席”、“吴中第一宴”等；说奇宴，则有“全羊席”、“饺子宴”、“豆腐席”、“全蟹席”、“全鸭席”、“鲮鱼席”、“全狗席”、“海蜇宴”、“百虫宴”、“洛阳水席”、“椰子宴”等。

中国筵宴的命名方法也很多，如“巩昌十二体宴”为借用吉祥数字，“两淮长鱼全席”则为突出宴会主料，“八仙过海席”则是巧用成语典故，“洛阳水席”更是揭示了地方的特色，“孔府宴”宣扬了门第家风，“苍山洱海宴”颂扬了祖国大好河山，“西安仿唐宴”为



洛阳水席

“水席”起源于洛阳，与洛阳的地理气候有很大关系——洛阳四面环山，地处盆地，雨量较少，气候干燥寒冷，民间饮食多用汤类。久而久之，逐步创造出了极富地方特色的“洛阳水席”，并形成“酸辣味殊，清爽利口”的风味。

关键词 古宴 大宴 奇宴 名宴

仿拟古风而作，“中华世纪之宴”则具有新世纪新时代的新意。

古代名宴烧尾宴历来声名显赫，是指士子登科或官位升迁而举行的宴会。此宴出现在唐朝，距今已有1300余年了。“烧尾”一词源于唐代，有三种说法：一说是兽可変人，但尾巴不能变没，只有烧掉；二说是新羊初入羊群，只有烧掉尾巴才能被接受；三说是鲤鱼跃上龙门，必有天火把它的尾巴烧掉才能成龙。此三说都有升迁更新之意，故此宴取名“烧尾宴”。

烧尾宴的风习，始于唐中宗景龙时期，终于玄宗开元年间，仅流行了20余年。景龙三年（公元709年），韦巨源官升尚书左仆射，在家设烧尾宴奉请皇帝，肴饌丰美绝伦，世所罕见。《清异录》中记载了韦巨源设烧尾宴时留下的一份不完全的食单，使我们得以窥见这次盛筵的概貌。食单共列58种菜点，20余种糕饼点心中，仅“饼”的名目就有“单笼金乳酥”、“贵妃红”、“见风消”、“双拌方破饼”、“玉露团”、“八方寒食饼”等七八种之多；馄饨一项，就有24种形式和馅料……烧尾宴中的工艺菜也令人叹为观止。一道“素蒸音声部”，用素菜和蒸面做成一群蓬莱仙子载歌载舞，栩栩如生，华丽壮观。菜肴则水陆八珍，尽皆入饌。从菜名到烹调均新奇

别致，超乎想象。有乳煮的“仙人脔”，生烹的“光明虾”，活炙的“箸头春”，冷拼的“五生盘”，笼蒸的“葱醋鸡”，油炸的“过门香”，以及匠心独运的蛤蜊羹“冷蟾儿羹”……58种菜点并非烧尾的全部，已能显见此宴的奢华，无怪乎唐代另一个宰相苏琼得官，却不向皇帝进献烧尾宴，并义正辞严地说：“宰相是辅佐皇帝治理国家的，今关中大饥，米价很贵，百姓都吃不饱，所以臣不敢烧尾。”从此，烧尾宴也就渐渐消逝了。虽然如此，烧尾宴是中国筵宴史上的一座丰碑，它上承周代八珍席，下启宋朝万寿宴和清廷满汉宴，开了豪华大宴之先河。

说宴席不能不提满汉全席。满汉全席集中华美肴佳饌之大成，是中国最豪华的超级筵席，代表着中国烹饪的最高水平。

满汉全席是中国一种具有浓郁民族特色的巨型宴席，既有宫廷菜肴之特色，又有地方风味之精华，菜点精美，礼仪讲究，风格独特。满汉全席原是官场中举办宴会时满人和汉人合坐的一种全席，席上菜肴一般为108种，分3天吃完。满汉全席取材广泛，用料精细，山珍海味无所不包，烹饪技艺精湛，富有地方特色。它既突出了满族菜点烧烤、火锅、涮锅等特殊风味，又展示了



中国各地知名宴席

黑龙江：飞龙宴、康熙东巡宴、乾隆鲤鱼宴、冰雪宴、满汉全席、全羊席、豆腐席

吉林：长白山珍宴、梅花全鹿席、丰收宴、草原金秋宴

辽宁：烤肉宴、海鲜饺子宴

北京：满汉全席、乾隆御宴、千叟宴、国宴、全鸭席、红楼宴、仿膳皇家宴、华安金牛宴、百日羔羊宴、大展鸿图宴、五岳独尊宴

山东：孔府宴、王朝海珍宴、桃花宴、火锅宴、名泉宴、海情宴、大舜宴、全驴宴

河北：素菜全席、八珍全鸭席、金钗宴、仙乐宴、白洋淀全鱼宴、全鹿席

天津：满汉全席、全羊大菜席、南北全席、燕窝鱼翅重八席、鸭翅席、鸭翅六六席、海参鸡席、八大碗、四大扒、冬令四珍、津门情缘宴

河南：老京都饺子宴、洛阳水席、官廷御宴、百年老妈火锅宴、黄河迎宾宴

甘肃：敦煌宴、金城籽瓜宴

山西：晋商宴、皇城翰林宴

陕西：烧尾宴、探春宴、裙裾宴、柏梁宴、新进士曲江游宴、贵妃宴、唐宫小吃宴、饺子宴、百花宴、牡丹宴、龙凤宴、唐诗全鸭宴、长安八景宴

浙江：安吉百笋宴、湖州百鱼宴、红泥唐诗宴、天堂盛宴、钱塘家宴、金樽宴、龙虾宴、吴中第一宴、开国第一宴、金鼎世纪宴、五马鸿华宴

江苏：船宴、斋席、全鱼席、全蟹席、鲈鱼席、全狗席、海蜇宴、满汉全席、红楼宴、三头宴、鉴真素宴、清真宴、全羊席、全藕席、汪氏家宴、板桥宴、梅兰宴、金陵全鸭宴、哈哈蟹宴、荣华宴、江南春宴

上海：上海百鸡宴、总统宴、菊黄蟹肥宴、南国风味宴

福建：悦华贵宾宴、佛跳墙全席、茶宴、蛇宴、文公宴、幔亭宴、妈祖宴、福州龙宴

广东：荔枝宴、龙趸宴、石头宴、新兴南粤全羊宴、凤凰鲍翅宴

安徽：尹氏饺子宴、徽州名人宴、黄山松鹤宴

湖南：主席宴、全鱼宴、梅山金牛宴、得月喜宴

湖北：楚才宴

江西：味道风情宴、百花宴、麒麟小满汉、腾阁海之韵宴、赣之韵宴、中华酱鸭第一宴、名人金秋螃蟹宴、钟鸣鼎食宴、开门宴、药都药膳宴、桂花村迎宾宴、阳明宴、凤凰宴、民间风情宴、鄱湖鱼宴、聚贤吟风宴、庐山名宴、豆腐宴、农家宴、井冈山宴、客家宴

四川：九斗碗、鲟鱼宴、官府精品宴、火锅宴、归真宴、蜀江春全牛席、钓鱼城宴、孔明宴、国宾宴、蜀珍宴、鹤寿宴、长生宴

贵州：竹香宴

中国饮食讲究五味调和的境界说，奇正互变的烹调法，畅神怡情的美食观。

西藏：雪域风情宴

云南：百虫宴

广西：全鱼席、全牛席、全羊席、全狗席、三缘饺子宴、海皇宴、壮乡宴、山水米粉宴

海南：椰子宴

台湾：茶叶宴、新三国宴、秋之飧宴

香港：盆菜宴

汉族菜肴扒、炸、炒、熘、烧的烹调特色，实乃中华菜系文化的瑰宝，有中国古代宴席之最的美誉。

如今我们的国宴与历代名宴相比又如何呢？“说起国宴，也没什么神秘的，就是规格高，礼仪性重。”曾在人民大会堂参与国宴制作的一位退休厨师，一语道出了国宴的“精髓”。

中国国宴一般都设在人民大会堂

和钓鱼台，菜式基本上固定在四菜一汤，这还是当年周总理定的标准，一直延续至今。国宴的菜，汇集了全国各地的地方菜系，经几代厨师的潜心整理、改良、提炼而成，主要考虑到首长、外宾都可吃（国宴的川菜，少了麻、辣、油腻，苏州、无锡等地的菜少放了糖），同时，也将中国博大精深的饮食文化完全体现出来。

另外，河南的洛阳水席、天津的全羊席、山东的孔府宴、北京的全鸭席、上海全鸡席、无锡的全鳊席、广州的全蛇席、苏杭的全鱼席、四川的豆腐席、西安的饺子宴、佛门的全素席等都是历史悠久，享誉中外的中国名宴。



奇石摆出的“满汉全席”



八珍百馐，皇歆帝飧

——宫廷御膳



核心内容：历代宫廷宴席

繁盛时期：唐、清

上古三代直至晚清，中国历朝历代君王均深知健康长寿源于口，对饮食甚是讲究。古语云“食饮必藉于本草”。从夏至清，各朝都设有食官和御膳，专门调配帝后饮食。御厨利用王室的优越条件，取精用宏，精烹细做，世代相续，形成了历史最久、规格最高、最有风味特色的中菜骄子——宫廷御膳。

几千年前的周代天子之飧已是异

常讲究。据《周官》记载：“王之食用稻、黍、稷、粱、麦、苽六谷，膳用马、牛、羊、豕、犬、鸡六牲，饮用水、浆、醴、醕、鬯、醕六清，馐共百二十品，珍用八物，酱则百二十瓮。”汉代宫廷宴“烹羊宰肥牛”，进餐时还颇有雅兴，有钟磬的伴奏。隋代宫廷御膳见诸记载的

紫光阁赐宴图 清

每当远征将士凯旋，清帝总要在紫光阁赐宴嘉奖。此图描绘的就是紫光阁赐宴的宏大场面。



关键词 华贵 侈靡 南北荟萃

有谢讽《食经》中的53种肴饌。谢讽为隋炀帝的尚食直长,对隋炀帝的御膳自然是了如指掌。“飞鸾脍”、“剔缕鸡”、“龙须炙”、“千金碎香饼子”、“花折鹅糕”、“香翠鹑羹”、“鱼脍”、“藏蟹”、“无忧腊”……这些菜点不仅名称华丽,颇具皇家气派,而且制作工艺也令人感叹。唐代,饮食业有了很大的发展,声名显赫的“烧尾宴”即是最佳代表。“浑羊殁忽”、“消灵炙”、“红虬脯”、“遍地锦装鳖”、“驼蹄羹”、“百花糕”、“水晶龙凤糕”、“清风饭”、“红绫饼餤”、“王母饭”等都是唐代宫廷宴中名贵的菜点,皇帝常以此赏赐皇亲国戚、文武大臣。唐代宫廷御膳尽管华贵非常,但进食礼仪并不如清代宫廷宴那样严格专制,唐玄宗就有为一代诗仙李白调羹的饮食佳话。宋代宫廷饮食北南差异很大,北宋之时,宫廷饮食比较简约,多吃羊肉和面食。有一次,宋仁宗设宴,席上有新蟹一品共二十八枚,需要二十八千钱,因嫌太贵而舍弃不用。南宋高

宗以后,宫廷饮食日益奢侈靡费,使人叹为观止。蒙古人建立的元朝疆域辽阔,其宫廷饮食除以蒙古肴饌为主外,还吸取了汉族、西域、印度、阿拉伯、欧洲等民族饮食的精华。曾著有《饮膳正要》的忽思慧是元代宫廷太医,其中收录了大量的元代宫廷菜点,可见元宫廷饮食文化的那种蒙古食风和异国情调。明代皇朝定都北京,但因皇帝与多数大臣都来自南方,所以北国宫廷饮食却有着明显的南国色彩。《明宫史》中有载:“先帝最喜用炙蛤蜊,炒鲜虾,田鸡腿及笋鸡脯。又海参、鳊鱼、鲨鱼筋、肥鸡、猪蹄筋共烩一处,名曰‘三事’,恒喜用焉。”明代宫廷还十分重视饮食的时序性和节令食俗,其中许多应时应景的食俗,一直延续到了今天。

历代宫廷御膳,南北荟萃,集海内名肴之大成,而如今比较完整流传下来的宫廷宴,只有清宫御膳。清宫御膳积前代之经验,集全国饮食之精华,达到了登峰造极的地步。

延伸阅读

皇帝每餐都有定制,辛亥革命后已有所削减,但菜还是有六七十种之多。这些都是御膳房做的,另外还有四位太妃送来的二十几种精制的家常菜。米饭有三四种,小菜有十几种,粥有五六种。在宫内流传着这样一句话:“吃一看二眼观三”,大概就是形容饭菜多的意思。

——皇亲溥佳在《清宫回忆》中对清代宫廷御膳的描述

