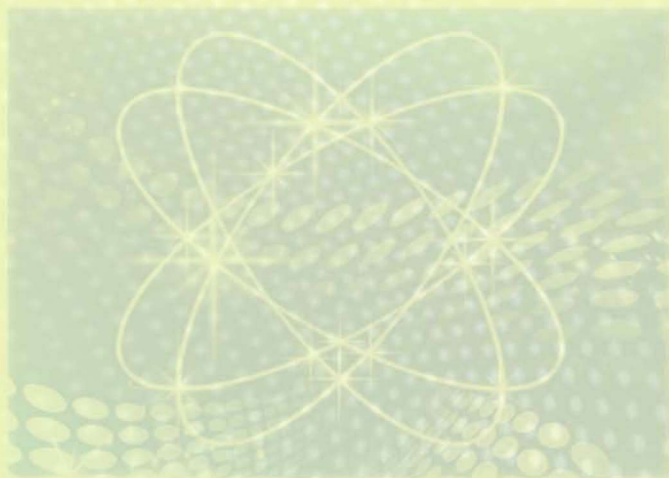


五味斋集

王子辉 著

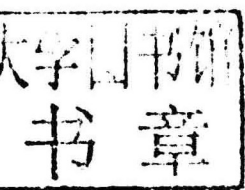


三秦出版社

五味齋集(下)

学术散论

王子辉 著



陕西出版传媒集团
三秦出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

五味斋集 / 王子辉 著. — 西安: 三秦出版社,
2013.6

ISBN 978-7-5518-0490-5

I. ①五… II. ①王… III. ①饮食—文化—中国—文集 IV. ①TS971-53

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第114168号

五 味 斋 集 (上、下)

王子辉 著

出版发行 陕西出版传媒集团 三秦出版社
陕西新华发行集团有限责任公司

社 址 西安市北大街147号

电 话 (029) 87205121

邮政编码 710003

印 刷 陕西省岐山彩色印刷厂

开 本 787mm × 1092mm 1/16

印 张 46.5

字 数 690千字

版 次 2013年7月第1版
2013年7月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5518-0490-5

定 价 78.00元 (全二册)

网 址 <http://www.sqcbs.com>

目 录

食 史 回 眸

中国饮食文化史两题议·····	3
石器时代饮食传说·····	10
陶烹期饮食两大基石·····	14
三代期饮食五块丰碑·····	22
秦汉南北朝饮食的急剧变化·····	31
隋唐五代饮食八大突破·····	38
隋唐饮食对东北亚的影响·····	54
唐代曲江游宴述略·····	61
两宋餐饮业畸形发展刍议·····	77
多元化饮食融和的元大都·····	89
明代引进农作物的贡献·····	94
从名菜名店看清代饮食文化·····	100

专 题 分 解

中国素食历史沿革与前瞻·····	111
面条的滥觞与特征·····	119
米食粗浅谈·····	125

中华民族的主食——饭·····	129
致神仙的粥·····	135
炙是人类熟食的开山祖·····	139
呈现精湛刀技的脍·····	143
羹臠——中国调味的源头·····	147
味苑奇葩说脯腊·····	152
胡麻饼小考·····	155
杂话中秋月饼·····	158
始言及心的点心·····	161
馄饨名实辨·····	166
饺子小识·····	170

秦 菜 纵 横

秦人膳饌初探·····	177
陕菜历史沿革与地位作用·····	181
试论陕菜基本特征及品格·····	189
从“饼出三辅”说到面始于秦·····	194
陈香梅为啥要吃陕菜·····	199
从李一氓谈陕菜说起·····	201
以陕菜为中心的西部流派·····	204
略谈秦菜的生命力与大发展·····	212
儒雅豁达的陕西小吃·····	217
关中面食风情·····	220
也谈陕南菜·····	224
陕北羊道汤·····	227
临潼饮食一席谈·····	229
造就厨师群体的蓝田·····	235
养在深闺的紫阳茶·····	238

五绝美酿西凤酒·····	242
加快陕菜产业化发展思考·····	245

探 幽 索 隐

民以食为天的命题·····	257
鼎中之变的源流·····	268
五味调和的原则·····	280
饮食审美的层次·····	297
风味流派的分与和·····	313
饮食文化的反思·····	324
中国饮食文化根本之道·····	341
探析中国饮食文化发展方向·····	355

食
史
回
眸

中国饮食文化史两题议

中国饮食文化史的研究，大约是60年代初由黑龙江商学院作为正式课题提出而开始的。80年代以后逐渐成为学者、专家的一个热门话题，人们不只在议论，且有不少人投入研究之中，既有商旅高校和普通高校的教师，又有科研单位的研究人员；既有社会科学工作者，又有自然科学工作者，特别是一些考古工作者、人类学学者和海外的学者、专家，近几年来亦热衷于中国饮食文化之研究，表明中国饮食文化确有文章可做。其中不少人或发表了学术价值较高的论文，或出版了有关饮食史和烹饪史的专著，使中国饮食文化史的研究进入一个新的阶段。从整体情况看，研究的基调是健康的，也取得了不少使人欣喜的成果，但对一些问题还存在着不同的认识。比较突出的是中国饮食文化史的起始和分期两个问题，曾出现过一些激烈的辩论。诚然，由于认识不同引起争论是一种正常的现象，或者说，当饮食文化史的研究进入新的阶段后争论是不可避免的。基于这样的认识，笔者试就上述两个问题，谈谈自己的看法，以求教于专家、学者。

中国饮食文化史起始问题

中国饮食文化史究竟起始于何时，目前大致有两种不同的观点，一种认为人类用火熟食即为中国饮食文化史的起点，时间大约在旧石器时期，有的还认为可以推前到五六十万年前的北京人时期；另一种认为陶器的发明、水煮烹调法的问世当为中国饮食文化的起点，时间大约在一万一千年前的新石器时期。两种观点在时间上相距数千年，乃至数十万年。笔者接触饮食文化研究之初，曾倾向于第一种观点，认为中国是人类进化最早的国家之一，曾有过石烹时期，石烹应为中国饮食文化的起点。然而通过翻

阅典籍和有关考古材料，再冷静思考后，觉得第一种观点似乎难以成立，而第二种观点倒是符合历史事实和中国的实际的。这是因为：

第一，饮食文化必须与文化相对应。“文化”一词有多种解释，这里所说的文化是指广义的文化，《辞海》说是“指人类社会历史实践过程中所创造的物质财富和精神财富的总和”。表明“创造”是文化与非文化界定的标志。饮食文化同样应该以“创造”与否来进行界定。既如此，那么饮食文化可否说是“指人类于饮食活动实践中创造的物质财富与精神财富的总和”。如果这个定义可以成立，也就使饮食文化与文化相互对应了。问题是人类在饮食活动中，究竟是何时创造了物质财富和精神财富，就成为我们探讨饮食文化起始的焦点。

就人类获取食物来讲，首先是经历了人类对于火的认识和使用，由茹毛饮血转化为以火熟食，使人类最终脱离动物界，开创了人类社会新纪元。这的确是人类获取食物的革命性变化，它对人自身的进步和发展的意义极其重大。这一时期大约起始于五六十万年前的北京人时期至一万一千年左右陶器出现之前。人类在这个漫长的过程中，主要是以火将食物烤炙成熟食用。问题是“用火熟食”是不是一种“创造”值得商榷。天津高成鸢先生讲：“烤肉从天然的林火中可以找到，无需要鼎一类的复杂器械，吃时任意割下，因此连切的动作也无由产生。这样的饮食行为不大涉及文化创造。”那么又如何看待这个革命性的“以火熟食”呢？我认为上古时的“以火熟食”，乃是人类的发现利用，并非人类的发明，这里没有什么“创造”的，只能说“以火熟食”是人类原始的饮食。就人类饮食活动而言，物质财富的创造恐怕只能是从简单的陶器开始的，而精神财富的创造又只能在有了物质财富之后而出现。我们不妨看一看古人关于这方面的见解。《易经》“既济”卦的卦象是“水在火上”，《正义》解释说：“水在火上，炊爰爨之象，饮食以之而成。”“水在火上”这本来是违反“水性趋下，火性炎上”的自然规律的，然而鼎釜的发明却使其成为事实，这才可视为人类的“创造”。《释名》一书有“灶者，造也”之说，这里的“造”虽是指“灶”而言，但其涵义就是指创造，“创造”同样可用于其他物质。也许有人会说，旧石器时期，不只有烤炙法，还有煨、烘、熏、炕等，甚

至还有“准炊具”，如借助于石头、竹筒、皮张、泥土等，通过烧烤间接传热使食物成熟，这又该怎么解释呢？我以为即便是有这些成熟方法和“准炊具”，特别是“准炊具”，并不像陶器那样从泥土到陶起了质的变化，它们仍然是石头、竹筒、皮张和泥土，还是说不上创造了什么物质，更谈不上创造了什么精神。何况这仅仅是一种推理、演绎出的烹调法和准炊具。因此说，把一万一千多年前的旧石器、中石器时代，甚至几十万年前的北京人时期都看作是中国饮食文化的起始，恐怕难以讲得通，当然也不能把这一时期称作“石烹时期”。因为“烹”的原义是不包括石头的。在下面将继续探讨，这里就不多讲了。

第二，饮食文化必须与烹饪的涵义相吻合。“烹饪”一词最早出现于《周易》，《鼎卦》说：“以木巽火，烹饪也。”《正义》曰：“木上有火，即是以木巽火，有烹饪之象，所以为鼎也。”这里把用火与鼎联系起来，表明不用鼎的烤炙兽肉是不能列入烹饪的。正像高成鸾先生所讲，中国在伏羲氏之前有燧人氏，他的功绩就是用火烤肉，但却不像西方把教人用火的普罗米修斯当作恩神敬仰，相反，燧人氏在中国并不为人所特别重视。中国烹饪是在“以火熟食”之后很长一段时间才出现的，具体地说是从肉食转入粒食之后。由于先人们发现用火烤炙粒食并不理想；于是“黄帝始造釜甑”，烹饪应运而生。这里要特别指出的是，陶器是从灶坑开始的伟大创造的成果，所以《古史考》才说“火食之道始成。”这话颇引人注意，尽管燧人氏已有火食，但人们并不承认这个火食有“道”，可见火食之道不仅仅包括火的运用，还必须有将水火结合起来的工具，那就是《易经》里的“鼎”。王利器先生对《易经·鼎卦》的象和爻有精辟的考证，他在引用了王弼注“烹饪，鼎之用也”、《孔颖达正义》“鼎者，器之名也，自火化之后，铸金而为此器，以供烹饪之用，谓之为鼎”后说：“烹饪始见于此，以巽木入离火。此言先民始有熟食，然必待鼎之发明，然后乃有烹饪之事。”季鸿昆先生对王先生这段话的理解是：“他很清楚地指出两点：一是烹饪的原始定义是以木巽火；二是把烹饪和熟食分开，仅有熟食，不能叫做烹饪。”我以为这个理解是不错的，因为只有鼎釜的发明，才能使“水在上，火在下”，烹煮法才得以问世。这里需要补充的是：“烹饪”原是一种变革之学

和创新之学。《易经·鼎卦》正义说：“烹饪成新，能成新法。”《杂卦》也说：“革去故而鼎取新，明其烹饪有成新之用。”反复强调了一个“新”字。表明中国烹饪的精髓就是变革创新。正像古代的和羹一样，将各种不同味道、性质的原料，通过水火作用的物理、化学变化，而形成一种全新的色、形和味道。这种除旧布新的最初工具，就是先人们发明的陶鼎、陶釜。

中国烹饪既是从陶鼎、陶釜的发明而始，那么饮食文化的起始点，也只能在有了烹饪之后算起。再说，我们探讨的前提是中国饮食文化史，而不是世界饮食文明史。所谓中国饮食文化史，就是对有个性的中华民族饮食文化的经历进行深入研究；而后者则是超越中国饮食文化个性的不同，去考察世界饮食文化的共性特征。用火烤肉可以看作是整个人类（包括其他国家）饮食史的开始，然而因其无创造可言，仍不能看作是饮食文化史，更不能视为中国饮食文化史的发端。讲到这里，我倒倾向于“中国烹饪史有较高的起点”的说法。这也许正是独特的中国饮食文化与其他国家饮食文化的显著区别之一。

中国饮食文化史的分期问题

目前，关于中国饮食文化史的分期有多种认识和不同分法。就笔者所能看到的资料和获悉的信息可大致归纳为：一是把社会发展史和中国断代史结合起来分期，代表性的专著是曾纵野先生的《中国饮馔史》。曾先生在《中国饮馔史》前言中谈了分期的原则和因素后，将该书分为：原始社会和奴隶社会——夏、商、西周、春秋、战国（第一卷），封建社会前期——秦、两汉、魏、晋、南北朝（第二卷），封建社会中期——隋、唐、五代、宋、元（第三卷），封建社会后期——明、清（第四卷）。二是以饮食、烹饪的萌芽、起始（产生）、形成、发展和繁荣为标识分期，代表性的论著有陶文台先生的《中国烹饪史略》和徐莘芳先生的《中国饮食文化的地域性及其融合》。陶文台先生在《中国烹饪史略》一书中说：“中国烹饪历史悠久……从用火熟食开始，经历了漫长的发展过程。按其发展水平，分为四个时期：（一）萌芽时期，主要在旧石器时代；（二）形成时期，主要在新

石器时代；（三）发展时期，主要在夏、商、周三代；（四）繁荣时期，从秦汉到现在。”徐莘芳先生说“中国饮食文化之发展，大体上可以分为五个阶段：（一）火的使用是人类饮食发展的第一个始点；（二）人类从野蛮进入文明时期，在饮食上是一个飞跃，正式出现了饮食文化；（三）商周以来至隋唐时期是中国饮食文化的发展期；（四）宋元时代是中国饮食文化发生转变的重要时期；（五）明清时期是中国饮食文化的成熟时期。”遗憾的是徐先生未进行论述，难以知其详情。三是以生产力水平和烹饪技艺水平作为进步的标志分期。代表性的专著有熊四智先生的《中国人的饮食奥秘》。熊先生在该书“征服自然的历程”一节谈了分期的标志后：“大体可分为史前熟食、陶器烹饪、青铜器烹饪、铁器烹饪四个阶段。”接着对各阶段作了较为详细的论述。四是借用中国历史朝代分期。代表性的专著有赵荣光先生的《中国饮食史论》和陈光新先生的《中国烹饪史话》。赵荣光先生在该书的“对中国饮食史阶段性问题的初步思考”一节中说：“鉴于饮食文化的发展是一个积沙成塔的渐进过程，很难想象如社会发展史那样以‘突变’的质的事件标志来划分”，所以“本着从粗的原则，着眼于明显的阶段性，大致可以分为史前期、三代期、两汉期、三国两晋南北朝期、隋唐五代期、宋辽金元期、明清期七个基本阶段。”陈光新先生虽也“借用朝代法”，但略有不同。陈先生说：“中国烹饪约有一万年的历史，大体上可分为如下六个各有特色的发展时期”：这六个时期是“史前时期”、“夏商周时期”、“春秋战国时期”、“秦汉魏晋南北朝时期”、“隋唐五代宋金元时期”、“明清时期”。五是“高峰”、“突破”说，代表性的论文是林乃燊先生的《中国饮食文化发展的宏观背景和四大高峰》和张光直先生的《中国饮食文化史上的几次突破》。林先生在讲了大约一万年左右我们的祖先“创造出相当灿烂的原始饮食文化”后说，夏商周三代形成了中国饮食文化发展的第一个高峰；从战国到南北朝为第二个高峰；从隋唐到明清为第三个高峰；中华人民共和国成立以后，开始向第四个高峰进军。并对四个高峰时期的基本内容作了简略的阐述。张光直先生的“突破”说，即是认为“火的发明使用”、“农业在中国的出现”、“面食的输入”、“美洲农作物的输入”和“美国速食快餐的进入和流行”是中国饮食文化史上的五个“突

破”。张先生的这一“突破”说是1995年9月在台北第四届中国饮食文化学术研讨会上的发言中提出的，笔者曾在现场聆听。就我个人的理解，张先生并非就饮食论饮食，而是探讨饮食文化史的几次突破在某种程度上可以反映中国文化有突破的现象，在于尝试着研究这些突破的背后心态与动力因素，来了解中国古代的历史，并得到新的启示。可谓站得高、看得远，想得深，笔者颇受启迪。不过张先生一再声明，这“实际上只能说是初步的设想，研究还未结束，也没有最后的研究结论”。另外，王仁湘先生认为，烹调法受器具的制约，器具的改革往往带来烹调法的提高与进步，研究饮食烹饪史，忽视器具的研究，要获得可靠的结论是不可能的。为此，他建议以烹饪器具的演变和发展为标志来分期，如鼎食阶段等，遗憾的是王先生提出这一观点后再未见有详细论述。

以上各位观点，究竟谁是谁非，不敢妄加点评，因为笔者并非专学历史，且是半路出家研究饮食烹调，对中国饮食文化史和中国烹饪史仅仅开始涉猎，目前，起码在我写这篇文章时，尚难以评论。不过，我既将上述诸位先生的观点和说法列举出来，就得有个回应：那就是当我拜读了上述大作后，深深感到有一点需要进一步探讨，即中国饮食文化史要不要以烹饪为核心，或者说中国饮食文化史要不要以烹调为主线贯穿始终？其实，上述大作中，对此大都有所论及，只是程度不同而已。我之所以特别提出这个问题，是基于如下两点考虑。

第一，饮食只有在烹饪产生之后，才具有文化性质。或者说只有有了烹饪，饮食才有文化可言。饮和食虽是人类（包括其他动物）的天然本能，是一种大欲，但是饮食文化所着眼的，却是人类终于和其他动物不同，用自己的智慧和技能创造了人类文明的饮食物和价值观。显然，只有当人类进入到烹制饮食状态的新阶段时，饮食文化才产生了。原扬州大学聂凤乔先生讲，所有的动物，都需要饮食，但不能得出它们的饮食是文化现象的结论，因为人类发展史上有个野蛮时代和文明时代的分野，人类饮食是进入文明时代才具有文化性格的。日本饮食文化学者石毛直道讲得更为生动、明确：“在动物世界里，是嘴同周围环境发生关系，文化在那里是见不到的，它属于人类特有的行为。不难发现，正是厨房里和餐桌上展开

的人类行为，才是饮食文化的核心所在。”足证，饮食文化的产生是来源于厨房里的烹调及其餐桌上的行为。

第二，饮食文化的丰富缘于烹饪文化的发展。饮食文化涉及的内容较多，既有饮与食的配置，酒与菜、菜与饭的配套，烹制中的火候与调味以及相关的味感美学、营养、卫生和食疗，还有膳食结构、饮食方式、饮食风尚、饮食制度、家庭饮食、社会膳食单位乃至食物原料的开拓等等，然而无论是物质技术范畴的，还是精神价值范畴的，都与烹调有着直接或间接的关系。

人类早期的生产活动，如渔猎、采集、驯养、种植以及制陶、金属冶炼等，都与当时的烹饪文化有密切的关系。或者说，正是随着烹饪的改进和提高，人们对食物原料和炊具提出了各种各样的新要求，从而对农牧产品和炊餐用具的品种、质量发展和提高起了强烈的促进作用。山人先生在《中国烹饪史三题议》的文章中说：“中国饮食文化史之整体性研究，离不开技术体系，特别是烹饪为其基础。价值体系之文化，总是受制并依附于一定的技术体系。”他举例说：“美味给人带来美感，而味感离不开味源——菜肴。”这一例证可以说明，饮食文化中的审美价值观念，只能缘于烹饪文化的发展才能获得。又如中国饮食文化根本之道的“和”，同样是在以烹饪为中心的实践活动中才得以不断充实和完善的。可见中国饮食文化中的价值观，总是从烹饪中反映出来。

鉴于上述两点，中国饮食文化史之研究，应该把烹饪史的研究放在中心位置，或者说应该以烹饪史作为主线贯穿于饮食文化史研究的始终。只有这样才能认识中国饮食文化发生、发展的历史规律，才能找出饮食活动的内在本质，才能明确饮食文化在中国各个历史阶段的作用，才能对不同历史时期食物原料的开拓、炊餐用具的改进、菜点品种的增加、饮食制度的建立、膳食结构的改变、饮食风尚的形成、饮食市场的发展、食疗效果的提高等等作出科学的、理论的、系统的总结和评价，并从中得到启发。

注：本文刊载于《中国烹饪》月刊，1997年第7期。

石器时代饮食传说

中华民族是世界上历史最悠久的民族之一。大约距今二百万年前后，在中国这块土地上，我们的祖先就已经开始创造和运用简单的石、木工具，同自然界作斗争，谋求自己的生存和发展，一步一步地创造自己的文化，其中自然首先是饮食文化。由于那时还没有文字记载，今天我们已经很难了解在那漫长的岁月里人们饮食方面的详细情况。直到春秋战国时期的诸子百家，以及后世的史书作者，才根据他们所掌握的实物或口传资料，并按照他们各自的认识和分析，追写了许多有关远古社会人们的生产、生活的故事。由于当时人们认识上的局限性，这类故事，常常把一个历史时代或者某一个先进氏族部落在生产、生活、科学、文化等方面的重大发明，集中在一位所谓圣人身上，构成了诸如三皇、五帝等英雄人物故事。但是，令人叹服的是，这类记述又截然不同于一概宗教书中关于上帝创造人的纯迷信传说。它在很大程度上，与历史唯物主义关于从猿到人，从野蛮到文明，从低级到高级逐步发展的学说是极其近似的。更重要的是，有些故事中所记述的圣人生活的时代的重大发明，与越来越多的考古发现往往十分吻合，因而具有一定的可信性。这里我们将其中一些故事传说与当代考古发现相印证来窥视我国石器时代人们的饮食文化简况。

茹毛饮血与有巢氏的传说

古籍中记载我国最早一位圣人叫“有巢氏”。《韩非子·五蠹》里说：“上古之世，人民少而禽兽多，人民不胜禽兽虫蛇。有圣人作构木为巢。以避群害，而民悦之，使王天下，号之曰‘有巢氏’。”《三坟书》里也说：“有巢氏生，俾人居巢穴，积鸟兽之肉，聚草木之实。天下九头咸归有

巢。”《路史》等书中也有类似的记载。于是有巢氏便成为尽人皆知的一位古帝王。有巢氏的最大贡献是初步解决了人们的居住问题，使人避免毒蛇猛兽的侵害。这是人们拥护他当领袖的主要原因。从饮食的角度看，他教人猎取禽兽的肉，采集草木的果实作为食物，这也是一大贡献。

今天我们把有巢氏作为中华民族演进史上一个时代来看，那是符合历史唯物主义观点的。按照上述资料中描述的社会生活状况，有巢氏的时代应属于旧石器时代早期。那时，人们仅仅懂得打制和利用粗糙的石器来狩猎禽兽，或采集野生草木籽实、根茎来充饥。由于我国古籍中把有巢氏列在燧人氏之前，而燧人氏又是发明人工取火的一位圣人，那就是说在有巢氏时代，人们还不懂得用火烧食，当时人们吃的是生食、生果，喝的是禽兽的血和溪涧里的生水。其饮食状况同一般高等动物没有多大的区别。这就是人们所说的“茹毛饮血”的生活。

燧人氏与熟食的开始

燧人氏钻木取火的故事是人们熟知的，《韩非子·五蠹》中说：“上古之世，民食果、蔬、蚌、蛤，腥、臊、恶臭，而伤害腹胃，民多诸病。有圣人作钻燧取火，以化腥、臊，而民悦之，使王天下。号之曰‘燧人氏’。”《古史考》也说：“古者茹毛饮血，燧人氏钻火，始裹肉而燔之，曰炮。”燧人氏发明了人工取火，反映了原始时代从利用自然火，进步到人工取火的历史。

人们对于发明人工取火的圣人推崇爱戴，拥护或追认他为领袖，这是理所当然的。因为这项发明的意义太伟大了。它使人们告别了茹毛饮血的生活方式，使人同其他高等动物在饮食上有了根本的区别。这可以说是人类饮食史上的一次革命，从而揭开了烹饪史上的第一页。火的发明，不仅使人们吃到熟食，减少了肠胃疾病，有利于人体消化吸收，促进了人们体质、智力的发育，同时还为后来的制陶、冶金等提供了必要的条件。所以说，人工取火的发明，其意义不亚于今天的任何一项划时代的发明。

当然，从人们懂得用火烧制食物，到发明人工取火，这中间还有一段漫长的路程。原始人群居住在森林里，常常遇到雷电引起的森林大火。每