

唐宋御宴

唐代烧尾宴及南宋御宴是中华美食史中具有代表性的御宴肴馔。

从烧尾宴的众多面食，到南宋的精致海鲜，不仅使后人得以窥见和想象当时宴席的盛况，更向人们展示了历史的变迁。

王明军 著



学林出版社
www.xuelinpress.com

唐宋御宴

王明军 著

唐代烧尾宴及南宋御宴是中华美食史中具有代表性的御宴肴馔。

从烧尾宴的众多面食，到南宋的精致海鲜，不仅使后人得以窥见和想象当时宴席的盛况，

更向人们展示了历史的变迁。

中国美术学院
中国美术学院出版社



图书在版编目 (C I P) 数据

唐宋御宴 / 王明军著. -- 上海: 学林出版社,
2016.1
ISBN 978-7-5486-0978-0

I. ①唐… II. ①王… III. ①饮食—文化史—中国—
唐宋时期 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 270259 号

唐宋御宴



著 者—— 王明军
责任编辑—— 薛莹 吴耀根
装帧设计—— 仲昭宇
出 版—— 上海世纪出版股份有限公司学林出版社
地 址: 上海市钦州南路 81 号
电 话 / 传真: 021-64515005
网址: www.xuelinpress.com
发 行—— 上海世纪出版股份有限公司发行中心
地 址: 上海市福建中路 193 号
网 址: www.ewen.co
印 刷——
开 本—— 710×1020 1/16
印 张—— 12
字 数—— 15 万
版 次—— 2016 年 1 月第 1 版
2016 年 1 月第 1 次印刷
书 号—— ISBN 978-7-5486-0978-0 / G · 359
定 价—— 48.00 元

(如发生印刷、装订质量问题, 读者可向工厂调换)

序

岁月如梭。

认识酒店职业经理人、资深食文化研究者王明军先生已经十多年。在餐饮行业的交流活动中，我们常在一起探讨中国饮食文化的起源、传承、创新话题。长期以来，王先生活跃在我国食文化的研究领域，先后在全国的各大媒体发表大量研究文章，影响甚广。十年磨一剑，王先生辛勤耕耘的《唐宋御宴》终于与读者见面了。

研究我国食文化的发展，绕不开唐代烧尾宴和南宋御宴的话题。王先生在撰文中把新疆阿斯塔纳出土的一部分唐代食点与唐代烧尾宴结合分析，观点新颖。像“婆罗门轻高面”、“双拌方破饼”、“饅饅”、“同心结”等唐代出土食点，不但为其正名，而且还印证了这些属于那个年代的时尚食点在烧尾宴中的“奇异”地位。同样，像南宋御宴中的“假公权”、“炸肚”、“荔枝白腰子”等菜名与食材的解读，其独特的视角、缜密的剖析，令人信服地填补了这些研究领域的空白，纠正了误读。同时，书中的论述也让我们看到了我国宴制冷菜从唐代索唤的旋鲊到南宋腊脯一行是怎样形成的。

纵观全书，可以让人们了解唐宋时期各阶层对饮食文化的贡献，以及与西域饮食文化的交流，领略华夏文明的旷世精彩。《唐宋御宴》的出版，可以作为厨师对我国食文化研究的重要参考资料和培训饮食文化方面的教材，更有益于中华饮食文化的传承、发展和创新。

如此好事，有幸为序，甚感！

上海食文化研究会会长 杨卫武

前言

研究中国饮食文化的发展，可粗略分为三个重要的历史时期：商周、唐宋、清代。商周时期以青铜冶炼技术的发达，为烹饪器皿的制作打下了坚实基础，这个时期主要以周八珍美食为代表；唐宋时期，由于政治、经济较为发达，加上知识分子普遍参与社会变革，百花齐放，使得食材不分贵贱，得到充分利用；清代民族融合，使南食北饌得到空前的交流，以满汉全席为代表的顶尖美食宴制把我国的食文化推向了世界的巅峰！正如孙中山先生所言：“中国所发明之食物，固大盛于欧美；而中国烹调法之精良，又非欧美所可并驾。”

唐宋时期，宫廷奢靡之风盛极一时，尤其是盛唐时期，各类宴制层出不穷，饮食集宗教、人文、音乐、美术、食疗、养生为一体，形成一个较为突出的井喷期。之后，两宋又继承和发展，形成了这两个朝代为我国饮食文化大致定型的格局。《唐宋御宴》主要分为两个部分，分别介绍两个朝代具有代表性的御宴肴饌。

由于历史久远，现代人对唐宋御宴食单的理解和解读与原貌是有差距的。唐宋御宴肴饌有着极其漫长的历史传承和演变，更有国家政治、经济变革和社会时尚、健康养生理念变化的影响，每一道菜都有其传承和鲜为人知的故事；本书对每道肴饌分篇解读，以飨读者。

目 录



唐 烧尾宴

唐代烧尾宴简介 / 2

单笼金乳酥 / 4

曼陀样夹饼 / 6

巨胜奴——酥蜜寒具 / 8

婆罗门轻高面 / 10

贵妃红加味红酥 / 12

七返膏——道教修炼食用的神秘花卷 / 14

金铃炙——我国最早的饼干 / 16

御黄王母饭 / 18

通花软牛肠——唐代美容菜 / 20

光明虾炙——利用太阳能炙虾 / 22

生进二十四气馄饨

——让皇帝看花眼的馄饨 / 24

生进鸭花汤饼——羊肉泡馍的渊源 / 26

同心生结脯——能吃的同心结 / 28

见风消——绿叶油煎饼 / 30

金银夹花——蟹饽从唐代火起来 / 32

火焰盏口飰——燃烧的食点 / 34

冷蟾儿羹——冻菜的萌芽 / 36

唐安餤——腊月里的报春花 / 38

水晶龙凤糕——在唐代绽放的开花包 / 40

双拌方破饼——谜一样的饼 / 42

玉露团——形如刺猬的食点 / 44
 汉宫棋——武则天留给后人的食点 / 46
 长生粥——长生不老与喝粥 / 48
 天花饅饅——山东煎饼的鼻祖 / 50
 赐绯含香——乳房与粽子 / 52
 甜雪——蜂蜜勾芡的甜羹 / 54
 八方寒食——月饼的雏形 / 56
 饼素蒸音声部——面点雕塑的起源 / 58
 白龙脷——鳊鱼在唐代走红 / 60

金粟平飰——能吃的发簪 / 62
 凤凰胎——鱼白入菜 / 64
 羊皮花丝——羊皮切丝的刀工菜 / 66
 逡巡酱——古人对鲜的理解 / 68
 乳酿鱼——奶酪入菜始于唐代 / 70
 丁香香淋脍
 ——丁香替代芥末的创新尝试 / 72
 葱醋鸡——吃葱喝醋的鸡 / 74
 吴兴连带鲙——中国最早的寿司 / 76



目 录



- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 西江料蒸氍肩屑——延年益寿的秘籍 / 78 | 暖寒花酿——用酒炖肉始于唐代 / 100 |
| 红羊杖杖——强壮腿脚的一道菜 / 80 | 水炼犊——唐人为何专吃小牛犊 / 102 |
| 升平炙——溜须拍马菜 / 82 | 五生盘——菜肴与诗歌的关系 / 104 |
| 八仙盘——神仙下凡入菜来 / 84 | 格食羊肉肠——豆荚扎肉肠 / 106 |
| 雪婴儿——生殖崇拜的菜肴 / 86 | 过门香——“李鸿章杂碎”的源头 / 108 |
| 仙人膏——煮水为乳 / 88 | 缠花云梦肉——卷镇薄切之传统 / 110 |
| 小天酥——宫廷营养粥 / 90 | 红罗钉——一碗大补之血 / 112 |
| 分装蒸腊——熊白蒸腊源自唐代 / 92 | 遍地锦装鳖羊脂——全民吃鳖的时尚 / 114 |
| 卯羹——唐人兔年必吃兔羹 / 94 | 蕃体间缕——书法与装盘的结合 / 116 |
| 青凉臠——果子狸在唐代流行 / 96 | 汤浴绣丸——唐代狮子头 / 118 |
| 箸头春——活烤鹌鹑 / 98 | |

南宋 御宴

南宋御宴简介 / 122

南宋御宴的菜品 / 123

第一盏——花炊鹌子、荔枝白腰子 / 126

第二盏——奶房签、三脆羹 / 130

第三盏——羊舌签、萌芽肚脰 / 132

第四盏——肫掌签、鹌子炙 / 134

第五盏——肚脰脰、鸳鸯炸肚 / 136

第六盏——沙鱼脰、炒沙鱼衬汤 / 138

第七盏——鳝鱼炒蚶、鹅肫掌汤齏 / 141

第八盏——螃蟹酿橙、奶房玉蕊羹 / 144

第九盏——鲜虾蹄子脰、南炒鳝 / 146

第十盏——洗手蟹、鲚鱼假蛤蜊 / 148

第十一盏——玉珍脰、螃蟹清羹 / 152

第十二盏——鹌子水晶脰、猪肚假江瑶 / 155

第十三盏——虾脰脰、虾鱼汤齏 / 157

第十四盏——水母脰、二色蜆儿羹 / 160

第十五盏——蛤蜊生、血粉羹 / 164

话说宋代签菜 / 168

插食 / 169

腊脯一行 / 173

厨劝酒十味——破解假公权、炸肚遗案 / 176



唐

烧尾宴



唐代烧尾宴简介

研究唐代饮食文化绕不开著名御宴“烧尾宴”。烧尾宴诞生在唐中宗景龙（707—709）年间，消失在玄宗开元年间，这一官宦习俗虽然仅流行二十余年，却代表了一个时代的饮食文化。

烧尾宴”是当时士人刚做官或得到升迁时，为应对亲朋同僚的祝贺、结拜、社交必须请的一次重大仪式。后人对烧尾宴的说法多有不同，但大致归纳为三种：其一，说虎变成人，尾巴难办，必须烧掉其尾；其二，说新羊初入羊群，因受群羊触犯而不安，要烧掉新羊的尾巴，它才能安静下来；其三，说鱼跃龙门，有天火烧掉鱼尾，鱼即化为真龙。总之，意在象征前程远大、官运亨通。

据史料记载，唐中宗（705—710）时，韦巨源于景龙年间官拜尚书令，便在自己的家中设“烧尾宴”宴请唐中宗。遂使“烧尾宴”与御膳无异。五代陶谷根据家中流传下来的烧尾宴食单，从中挑选出他认为奇异的五十八道食点，记载在《清异录》中，使后人得以窥见和想象这次宴席的盛况。由于中国文人“远庖厨”的局限，陶谷对肴馔的注解不一定十分准确，例如“七返膏七卷作四花恐是糕子”，他自己也不确定，所以用了“恐”字。五十八道食点注解也不排除有错谬之处，但有一点是肯定的，所谓“奇异”之处是指：新奇器具、秘籍药膳、创新烹饪、流行食点、宗教文化、养生时尚。

本书在讨论中，多处引用了新疆阿斯塔纳出土的唐代食点图片，说明它们是同一年代的流行食品，同时也可以肯定新疆高昌国与唐代长安

有着十分密切的联系和往来。

隋唐时期，佛教在高昌国日盛。隋朝时，据《续高僧传》记载，天竺（今印度和其他印度次大陆国家的统称）有僧人来到高昌国游历讲经、宣传佛法。而且，这些僧侣大部分已学习汉语。隋炀帝亦曾派遣汉族僧人道乘到高昌国为国王讲《金光明经》。此后，佛教在高昌国空前繁荣了几百年。由于高昌国对于佛教的狂热，在唐代反而出现了佛教传播回流现象。据《宋高僧传》记载：“左仆射韦巨源、右仆射苏瑰监护，秘书大监嗣虢王邕同监护。景云二年辛亥，复于大荐福寺译称赞如来功德神咒等经。”就是说，韦巨源等人在今西安市友谊西路东段南侧的大荐福寺中（唐代重要佛经翻译场所之一），参与了称赞如来功德神咒等经的翻译工作。可以想见，这样繁杂的翻译工作绝非短时间可以完成，韦巨源很可能在那个时候与高昌国的僧人建立了深厚的友谊，可能还热络地交流了两地的饮食文化。以韦巨源的才学和地位，与高昌国使者和僧人的接触和交往应是十分频繁的。

从“烧尾宴”五十八道“奇异”的部分食点来分析，像“婆罗门轻高面”、“曼陀样夹饼”、“天花饅饅”等食点，都有可能得益于高昌国僧人的传授。韦巨源举办一次“烧尾宴”居然出现多款让陶谷感到“奇异”的西域美食，不得不令人猜测高昌国与盛唐的密切关系。另外，在新疆阿斯塔纳的墓穴里，葬有许多无墓志、无身份的汉人，其中不排除有长安庖厨长眠于此。

烧尾宴的五十八道“奇异”食点，肴饌丰美，世所罕见。



单笼金乳酥

“单笼金乳酥”（是饼但用独隔通笼欲气隔）是唐代“烧尾宴”第一款“奇异”玉食。从唐代“烧尾宴”五十八道食点或肴馔的称呼和造型可以发现，唐代人已经完全把美学融进了饮食之中。“金银夹花平截剔蟹细碎卷”就是见黄称金、遇白道银的典型；“御黄王母饭遍缕印脂”将粟米的鹅黄色定为皇帝的御用色，称为“御黄”。可见“金乳酥”也因此得名，是黄色的乳制品，即“乳饼”。

乳饼最早的文字记载始于晋代，那个时期由于长期的封建割据和连绵不断的战争，大量的胡人搬到中原居住，使得这一时期中国文化的发展受到特别的影响，尤其是饮食文化的交流、融合。晋卢谌《祭法》中记载：“夏祠别用乳饼，冬祠用环饼。”唐代以后，据宋人孟元老《东京梦华录·清明节》所述：“节日坊市卖稠饧、麦糕、乳酪、乳饼之类。”可见那时的乳饼已经成为大众美食。乳饼营养丰富、奶香浓郁、质地特别细腻，属于高档食品。明代的兰陵笑笑生在《金瓶梅》第六十二回写道：“次日，只见王姑子挎着一盒儿粳米、二十块大乳饼、一小盒儿十香瓜茄来看。”描写蒸出锅的乳饼“黄霜霜”，与“金乳酥”相似。

乳饼选用新鲜牛奶或羊奶煮沸加食用酸点制，凝固后压出水分制成1—2公斤重的方块状，四角圆润，色泽白而带奶油黄，表皮微有油渗出，内部质地致密无气孔，无酸味。《食经》介绍收藏的乳饼：“取乳饼在盐瓮底。不拘年月。要用去处洗净蒸软使用，一如新者。”收藏的乳饼较为干燥，用单笼快蒸不失其独特的香味，并且看上去就像刚做的成品。

乳饼的起源无从考证，多数人推测其为游牧民族的传统食物。有人说是古蒙古人征服了当时的大理，他们作为入侵者和征服者，把制作乳饼的方法也带了过来。就当下而言，也只有在云南还保留着这一饮食习俗。

乳饼在唐、宋、元、明时期并不是稀罕之物，只是比较贵重而已，史籍、杂记多有记载。元代无名氏编撰的《居家必用事类全集》就记载了制作乳饼的方法：“取牛乳一斗绢滤。入锅煎三五沸，水解醋点入乳内，渐渐结成漉出。绢布之类裹，以石压之。”就乳团：“用酪五升，下锅烧滚。入冷浆水半升，自然撮成块。如未成块，更用浆水一盞，决成块。滤滓，以布包团，搦如乳饼样。春秋月酪滚提下锅，用浆就之，夏月滚倾入盘就。”

“单笼金乳酥”的“奇异”之处在炊具。陶谷特意描述“独隔通笼欲气隔”，说明该炊具在当时并不多见，属于单独的盛器，盛器与蒸汽孔相通，其连接处密封性能良好，具有特殊增压的“欲气隔”功能。用此炊具（单笼）蒸出来的金乳酥，特别酥糯、柔软、甘香。炊具是这道“金乳酥”肴馔最大的亮点。“欲气隔”颠覆了以往隔水蒸的观念，注重密封增压，这在当时是突破性的创新。

“欲气隔”这一密封炊具，传承到明代又有了进一步的发展。《金瓶梅》第三十二回中，有一段烧猪头的描写：“上下锡古子扣定。拿消一个时辰，把个猪头烧的皮脱肉化，香喷喷五味俱全。”烹制这道红烧猪头的“锡古子”就有“欲气隔”的密封功能，所以才能在一个时辰“把个猪头烧的皮脱肉化”。“上下锡古子扣定”是因为锅身与锅盖之间有凹凸扣沿，需要对准了嵌入，其作用为稳固和密封。

唐代对蒸具“欲气隔”的认识和实践，是我国早期使用压力容器的萌芽。



曼陀样夹饼

“曼陀样夹饼”（公厅炉）是唐代“烧尾宴”第二道“奇异”食点。唐代“烧尾宴”的食点非常丰富，这与当时流行的每年一度的清明“寒食节”有很大的关系。从新疆阿斯塔纳古墓出土的唐代点心看，其造型精美程度令人叹为观止。

“曼陀”是一种花卉，具有螺旋的优美曲线。从考古挖掘出土的魏晋时期壁画看，连当时的演奏艺人都喜欢把发型搞成曼陀的形状。

“帝城春欲暮，喧嚣车马度。共道牡丹时，相随买花去。”白居易的《买花》诗道尽了唐代盛极一时的赏花时尚和长安城内的花市盛况。唐末韦庄诗云：“家家楼上如花人，千枝万枝红颜新。”司马扎《卖花者》诗曾描绘花王牡丹“一朵值千金”，以至于许多商贾和贵族官僚不惜钱财地追求名贵花卉，互比高下，争奇斗妍。号称“诗窖子”的王仁裕在《开元天宝遗事》

中介绍：“杨国忠子弟每春至之时，求名花异木植于槛中，以板为底，以木为轮，使人牵之自转。所至之处，槛在木前，而便即观赏，日久为移春槛。”如此一朝花痴，以至于宋代男人头上插花也就不足为奇了。

曼陀花形能运用在夹饼造型中，可见它是唐人继欣赏牡丹花卉后又一追捧的时尚新花形。按当时佛教的说法，曼陀花是上天洒向大地的祥瑞之花。

北魏贾思勰的《齐民要术》中已有“烧饼做法”，与唐代的烧饼做法差不多。唐代盛行的烧饼最早是汉代班超从西域带回的，叫“胡饼”。据《资治通鉴·玄宗》记载：安史之乱，唐玄宗与杨贵妃出逃至咸阳集贤宫，无所果腹，任宰相的杨忠国去市场买来了胡饼呈献。白居易有：“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉。寄于饥馋杨大使，尝香得似辅兴无。”诗里的“辅兴”就是长安做胡麻饼最出名的辅兴坊。

“夹饼”也被后人称作“兜子”，炙烤时中间鼓为气囊，食用时破开一段边缘，放入各种荤素食材食用。此外，其制作技术含量还在于模仿曼陀花形。唐代制饼的模具已经相当的发达，除了仿制花形，还有模仿人物的精致食点模具！

“曼陀样夹饼”夹什么食材，这无从考证，唐代遍地开花的“索唤”（快餐），其中五花八门的“旋鲊”都为夹饼提供了丰富的选择。

“公厅炉”是指官衙大堂的鼎炉。古时的厅炉很讲究，只要看厅炉上的图案造型，就能看出这户人家的职业。例如渔家必有鱼的图案造型。各种用途的鼎炉很多，韦巨源升职奉玉食“烧尾宴”，用公厅炉烙时尚美点曼陀饼，说明“公厅炉”已被唐人开发到制饼的炊具上来了。



巨胜奴——酥蜜寒具

“巨胜奴”（酥蜜寒具）是唐代“烧尾宴”第三款食点。自从五代人陶谷把“巨胜奴”解释为“寒具”，后人就没有再去探究“巨胜奴”的出处了。巨胜奴、寒具、环饼、馓子，虽然不同时期的称呼在变，但不变的是它一直被人们所喜爱和传承。

寒食节比端午节早 358 年，故事发生在介休绵山，距今已有 2 640 年的历史。据《辞源》、《辞海》“寒食节”释义：春秋时，介子推历经磨难辅佐晋公子重耳复国后，隐居于介休绵山。重耳烧山逼他出来，子推母子隐迹焚身。晋文公为悼念他，下令在子推忌日（后为冬至后一百五日）禁火寒食，形成寒食节。大约到了唐代，寒食节与清明节合而为一，而两个节