

◆ 王赛时 著

唐代

TANGDAIYINSHI

飲

食



齊魯書社

唐代饮食

王赛时 著

齐鲁书社

图书在版编目(CIP)数据

唐代饮食/王赛时著. — 济南: 齐鲁书社, 2003. 4

ISBN 7-5333-1174-4

I. 唐... II. 王... III. 饮食—文化—研究—中国—唐代 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 018809 号

唐 代 饮 食

王赛时 著

齐鲁书社出版发行

(地址: 济南经九路胜利大街 39 号 邮编: 250001)

山东东营新华印刷厂印刷

850 × 1168 毫米 32 开本 9 印张 2 插页 199 千字

2003 年 4 月第 1 版 2003 年 4 月第 1 次印刷

ISBN 7-5333-1174-4

K·337 定价: 18.00 元

引言

在中国历史上,唐代社会呈现过高度繁荣,人们的物质生活和精神生活也都达到了前代所未有的鼎盛水平,以至于后代人谈及中华文明,往往以唐代为首选亮点。可以这样说,唐代社会所创造的文明成果涉及到各个领域,并包含了丰富的内容,不管你从哪一个角度去发掘,都会找到文化积淀最充实、最富有吸引力的一片宝窟。

如果说,发掘唐代文明宝窟的人越来越多,那么,有一处蕴藏丰富的窟存还没有尽露珍宝,这便是唐代的饮食文明。我们都知道,饮食是人类赖以生存的第一要素,同时也是衡量一个时代文明程度的重要标尺。无论在任何时候,人们都必须首先满足自己的饮食需要,而后才能从事各种社会活动。因此,仅仅从饮食状况上,就完全可以判断一个人乃至一个民族一个社会的经济实力和文明层次。唐代社会素以鼎盛繁荣而著称史册,那么,这个时代的饮食水平必定与之相匹配,达到了历史上的一个制高点。所以,应该有人去勘探唐代饮食的宝窟,并把其中封藏已久的文明内容全方位揭示出来,这将有利于人们对唐代文明的充分了解和准确评价。

正是如此,笔者选择了唐代饮食作为一个研究课题,并不惜秉灯夜熬去爬梳史籍,在各类资料中寻找线索,以期能够完整地勾勒出唐代饮食的内外轮廓,并深层析述其中的具体细节,尽可能地吧唐代饮食的风貌原原本本地展现在世人面前。

应该看到,每个时代的饮食状况都与当时的社会发展密切

相关,并随着国势的强弱和收获的丰歉而高低起伏。唐朝社会中透露出的饮食信息就充分证实了这一点。唐朝伊始,社会趋向稳定,经济生活转入正常轨道,人们的饮食水平便得到相应的改善和提高。以治国有方而闻名的唐太宗首先认识到民生饮食对国家存亡的重要性,他曾对待臣说:“国以民为本,人以食为命,若禾黍不登,则兆庶非国家所有。”^①为此他采取各种措施,完善全社会的保障体系,最终具备了“天下大稔”、“斗米不过三四钱”、“行旅不赍粮”^②这样的物质条件,才得以实现“贞观之治”。到了盛唐时期,更出现了“海内富实,米斗之价钱十三,青、齐间斗才三钱”,“道路列肆,具酒食以待行人”^③的富庶景象,人们的饮食生活才得以达到空前丰足的程度。唐代文献中所展示的饮食场面,往往以这段时期为其最佳画面。虽然朱门豪室酒肉如海,而平民百姓也能鸡黍自乐,从都城长安的火爆酒肆到偏僻山乡的简易酒垆,均挤满了从事饮食消费的人群。国势达到鼎盛,人们的饮食能力也就随之而高涨。中唐以后,就算出现了藩镇割据、西陲吃紧的局面,大唐帝国还是维持了一定程度的繁荣,尤其是江淮地区的飞速发展,更使得这片区域成为“衣食半天下”^④的世外桃源,来到这里的人们都会被一种花红酒绿、醉死梦生的格调所打动,所以很多人均把江淮两浙称作饮食天堂。地区之间的不平衡发展,使得某些区域的饮食水平发生突飞猛进的增长。僖宗之后,国力衰竭,社会上便逐渐出现“冻无衣、饥无食”^⑤的普遍现象,甚至一遇灾荒,便会产生“秋稼几无,冬菜至少。贫者碾蓬实为面,蓄槐叶为齑”^⑥的场面,这个

① 《贞观政要》卷八《论务农》。

② 《资治通鉴》卷一九三。

③ 《新唐书》卷五一《食货志》。

④ 《樊川文集》卷一八《李讷除浙东观察使兼御史大夫制》。

⑤ 《全唐文》卷八〇四刘允章《直谏书》。

⑥ 《资治通鉴》卷二五二卢携上疏。

时期,人们的饮食自然处于下降状态。尽管强盛的唐朝也有低落的时候,但从总的趋势来看,上升的国势终究给饮食界提供了良性发展的机会。

与其他朝代一样,唐代饮食的消费基准也有高下之分,身处统治地位以及占有大量生产资料的人群,饮食生活相当优越,并且有能力去追求奢华的境界,以至于“一宴费至十万贯”^①,甚至“视厨中所委弃,不啻万钱之直”^②。而对于贫苦人家来说,伴随一生的恐怕只有粗茶淡饭。就是某些下层官员,其饮食生活有时也会捉襟见肘,进士出身的韩愈曾经“晨炊不给”^③,出任华州司功参军的杜甫,弃官而去后还要“采橡栗自给”^④,而大理评事刘瞻在“饥粥不给”的情况下,不得不到“安国寺相识僧处谒食”^⑤。但就整体生活水平而言,唐代饮食要比前代有很大程度的改善,并且始终维系了一个较高的基点。笔者在分析和评述唐代饮食的时候,力求把握一种均衡尺度,尽可能地从普遍现象中找出共有规律。

不同时代的饮食都会有其特定的模式和结构,而且摆脱不了前代文明遗传下来的深远影响。唐代饮食同样如此。自从农业生产占据国民经济主要位置之后,华夏居民就一直把谷物当作主食资源,一切饮食生活都首先围绕着谷物消费而形成标准格局。唐朝承袭了这种以谷物为主食的传统,并在此基础上调整谷物品种,提高烹食效果。所以,我们在富有创新色彩的唐代饮食中时常可见汉晋遗风。由于十六国及北朝时期,大批游牧民族进入中原,他们的饮食模式深深灌输到华夏饮食的母体之中,并且给唐代饮食划上了明显的痕迹。因此,唐人饮食中又包

① 《旧唐书》卷一一《代宗纪》。

② 《酉阳杂俎》续集卷三。

③ 《旧唐书》卷一六〇《韩愈传》。

④ 《新唐书》卷二〇一《杜审言传附杜甫传》。

⑤ 《北梦琐言》卷三。

含了多民族的饮食风格。

然而,唐代饮食所体现的多民族饮食内涵还不仅仅是简单地承袭前代遗传,它本身仍在不断地吸收外来饮食的精华,借以扩充自己的饮食园地。因为唐朝是一个高度开放的时代,人们对自己的生活充满了希望和自信,因而在饮食的选择上能够兼收并蓄,甚至会对异域饮食更投以欣羡的目光。所以我们在唐代饮食中能够找出周边民族乃至外域的许多食品,象胡饼、饅饅、三勒浆、石蜜、热洛何、浑羊殽忽、婆罗门轻高面这些品种都明显地带有异调色彩。难怪唐代文献中会出现“贵人供饅,尽供胡食”^①，“时行胡饼，俗家皆然”^②的种种记载。唐代饮食界对域外敞开大门，导致了周边各民族及各国的饮食风传而入，甚至外来人士开办的“胡姬酒店”座落于大都市的繁华街区，吸引着无数汉家子弟前去解囊消费。唐代饮食界的海涵博纳，使得这个时代的饮食阵容兼括中外，表现得是那样气度非凡。

不管在任何时代，饮食都是人们最为关心的问题，饮食质量的高低不但决定着一个人的身体素质，还关系到一个民族的整体兴衰。饮食生活在社会发展中起着不可忽视的作用，并且牵动着社会的每一根神经。唐朝人之所以在历史进程中作出巨大成就，是因为相对富足而又结构完善的饮食基础，极大增强了国民体质，这就使得唐朝人在从事各种社会活动时显得是那样精神抖擞，充满活力。很难想像，一个饮食匮乏的时代，能使国势趋于强盛。因此，推开饮食这个窗口，我们一定能够透视唐代文明所涵纳的无限风光。

从研究的角度来看，尽管传世的唐代文献相对丰富，但其中专门记载饮食内容的资料还十分零散，这就需要广泛搜罗有关饮食生活的信息，从零散史料中进行系统整理。笔者特别注重

① 《旧唐书》卷四五《舆服志》。

② 《大唐求法巡礼行记》卷三。

唐代诗歌中所埋藏的饮食信息,并逐卷逐首进行挖掘。虽说诗歌只是一种文学作品,但它却能用与史书记载不同的视角来看待社会,尤其关注时代生活的每一处微小细节,而研究饮食正是需要从细微入手,识涓流而知江河。因此,笔者采用了以唐诗信息来烘托历史文献的手法,使本书在反映唐代饮食成果时更加羽翼丰满,内容充实。

由于历史变迁的缘故,唐代的饮食模式与前代相比已发生了一些变化,与后代也存在着很多差别,因而研究断代饮食,更须把握时代的脉搏。比如说,一些食品名称曾经贯穿流行了很多朝代,但因时过境迁,内涵改变,到唐代时已另有所指,笔者在析论时就格外注重其断代含义。我国古代的烹饪技艺也有一个从简单向复杂、从粗略向精细的发展过程,汉晋以来流行蒸、煮、炙、炮,宋代以后更讲究煎、炒、烧、炸,而唐朝正处于承前启后的改进阶段,并且引入许多外域模式,所以,唐代烹饪手段包罗万象。本书没有把烹饪技艺单列章节,只是在析述饮食原料和成品的时候,尽可能地探讨其中包含的加工方法和烹调效果,这样可以使读者更系统地了解当时的饮食构成,不至于产生抽象的感觉。

为了准确地反映唐代饮食的整体风貌,本书按照饮食结构的框架而进行分类考论,先从主食和副食的品类以及食用范围着手,渐次论述与饮食生活有关的果品、调味品、酒品和饮料,并通过宴会这种能够全面展示饮食水准和饮食风尚的形式来反映其社会功能,而后再对当时的饮食市场和饮食行业进行重点透视。笔者认为,采用这种方法来论析唐代饮食,能够深入到饮食结构的每一个部位,通过具体细节的考证和阐述来反映唐代饮食的时代特点,从而使本书所揭示的唐代饮食都带有普遍意义。

近年来,已有学者关注唐代饮食,黎虎先生、黄正建先生、王利华先生的专著中都包纳了唐代饮食的章节,并做了深入研究。笔者推出这本《唐代饮食》的专著,旨在以更广阔的视野、更充实

的资料来反映有唐一代的饮食文明,其中某些看法与诸位先生不谋而合,但更多的阐论和诠释则出自个人见解。所谓学海无涯,学问无穷,一个人纵算穷经皓首,恐怕也很难把一门学问研究透彻,只希望共存兴趣者彼此补益。如果能有读者喜欢此书,更有学长点评指正,本人将会感到非常荣幸!

王赛时于山东社会科学院历史研究所

目 录

引 言	(1)
第一章 唐代的主食	(1)
第一节 麦面食品	(1)
一、饼类主食	(1)
二、花样面食	(8)
三、包馅面食	(14)
第二节 米类食品	(17)
一、饭	(18)
二、粥	(22)
三、粽	(24)
第三节 代谷食品	(25)
一、野生植物种实的采集与食用	(25)
二、植物淀粉的提取与食用	(32)
第二章 唐代的副食	(35)
第一节 蔬菜	(35)
一、园圃蔬菜	(35)

二、外域蔬菜	(47)
三、野菜	(47)
第二节 肉类	(56)
一、肉食范围	(57)
二、畜肉	(59)
三、禽肉	(63)
四、野味肉食	(65)
五、肉类烹饪	(70)
第三节 水产品	(74)
一、唐人食鱼之风	(74)
二、水产品类	(80)
三、鱼鲙	(94)
四、鱼品加工	(99)
第三章 唐代的果品与调味品	(104)
第一节 果品	(104)
一、果品的来源与食用	(104)
二、水果品种	(108)
第二节 调味品	(128)
一、辛香调味品	(129)
二、发酵调味品	(130)
三、其它调味品	(133)
第四章 唐代的酒	(141)
第一节 唐酒种类	(141)
一、酒的出品	(141)

二、酒的分类	(147)
三、酒的品质	(156)
四、各地名酒	(163)
第二节 唐代的饮酒风俗	(172)
一、饮酒礼仪	(172)
二、酒纠	(174)
三、酒令	(176)
四、饮酒赋诗	(185)
五、歌舞助兴	(187)
六、女性陪酒	(189)
第五章 唐代的茶与饮料	(192)
第一节 茶叶品类	(192)
一、唐茶的出产地与名品	(192)
二、唐茶的加工与制造	(198)
第二节 饮茶风习	(203)
一、饮茶风习的高涨	(203)
二、饮茶功效	(208)
三、煎茶步骤	(210)
第三节 其它饮料	(216)
一、花样饮品	(216)
二、藏冰与冷饮	(221)
第六章 唐代的宴会	(224)
第一节 宴会形式	(224)
一、聚宴	(224)

二、节宴	(231)
三、游宴	(236)
四、夜宴	(242)
第二节 宴饮娱乐	(248)
一、席间乐舞	(248)
二、席间歌唱	(252)
三、百戏表演	(256)
四、席间戏弄	(259)
第七章 唐代的饮食业	(261)
第一节 饮食店家	(261)
一、面食店	(262)
二、综合性食店	(263)
三、茶肆	(265)
第二节 酒肆	(266)
一、酒肆的特色	(267)
二、酒肆的分布	(271)

第一章 唐代的主食

第一节 麦面食品

自古以来,我国人民便种植谷物,以此作为主要的食物资源。到了唐朝,农业经济高度发达,谷物品种也有所变化,小麦逐渐代替粟米而成为大宗作物。小麦在饮食领域中最大的优越性是加工成面粉后,能够烹制出非常可口的面食,并随着烹饪手段的变化而花样百出。唐朝人充分利用麦面的广泛适用能力,加工制作成各种各样的食品,这样既满足了人们对主食细化的要求,又大大丰富了当时的饮食生活。

一、饼类主食

在唐人的主食结构中,“饼”食占据了相当大的比例。唐朝的麦类作物种植广泛,为饼类主食的推及奠定了有利的基础。《因话录》卷五说当时“世重饼啖”,就是唐人普遍用麦面做饼而食的真实反映。当时,人们以饼配菜,构成了日常主、副食的基本模式。圆仁《入唐求法巡礼行记》卷四记载山东农村:“上客殷重极者,便与空饼冷菜,以为上馔。”《白氏长庆集》卷三六《晚起闲行》诗云:“午斋何俭洁,饼与蔬而已。”以上资料都展示了这种

饮食模式的构成情况。在唐代文献中,凡涉及饮食,我们总能见到“饼”的踪影。

北朝以前,“饼”是除面糊以外的各种成型面食的总称,其范围远比现代饼类食品的含义要广。比如,馒头称为蒸饼,面条则称为汤饼。唐朝人虽然保持了这种传统称谓,但对饼类的区分较前代更加甄细。史籍记载的唐朝饼名就有蒸饼、煎饼、胡饼、曼头饼、薄夜饼、喘饼、穠丸饼、浑沌饼、夹饼、水溲饼、截饼、烧饼、汤饼、煮饼、索饼、鸣牙饼、糖脆饼、二仪饼、石敖饼等等,多达几十种,这在前代是不多见的。唐人给饼命名,或以加工方法而论,或以形状而定,其中还可囊括包馅类的各样面食。

在饼类主食中,唐人食用最多的是蒸饼、煎饼、胡饼和汤饼。此外,还有许多花样饼食。

1、蒸饼

汉代已有蒸饼,刘熙《释名》卷四《释饮食》载其名称。唐代的蒸饼在广义上包括上笼蒸熟的各种式样的面食,其中包括现代概念上的馒头,属于发酵面食。宋人黄朝英在《缃素杂记》卷二中说:“笼蒸而食者呼为蒸饼,而馒头谓之笼饼宜矣。”当然,单就“饼”的造型而言,唐代的蒸饼品种很多,庞元英《文昌杂录》卷三记录“唐岁时节物”,在寒食有“子推蒸饼”,专门用于冷食。当时的蒸饼,可以单纯用麦面制作,也可以包含各种配料。如《酉阳杂俎》卷七这样记载:“蒸饼法,用大例面一升,练猪膏三合。”这是含有动物脂肪的蒸饼。唐人日常就餐,常用蒸饼作主食,如《太平广记》卷一六五引《阙史》记载郑浣“召甥侄与之会食,有蒸饼”。同书卷四九引《原化记》记载郑册“又催家人阿鹿下饭,先令作蒸饼。”就连皇家赐食,其中也有蒸饼品目,如《全唐文》卷六八白居易《社日谢赐酒饼状》便有“蒙恩赐臣等酒及蒸饼、环饼

等”的记述。

蒸饼还广泛流行于唐朝的饮食市场,成为面食推销者和购买者都百般垂青的品种。《朝野僉载》卷四记载:“周张衡,令史出身,位至四品,……因退朝,路旁见蒸饼新熟,遂市其一,马上食之”,同书卷五记载长安人邹骆驼“常以小车推蒸饼卖之”,《南部新书》庚卷记载:“房光庭尝送亲故葬,出定鼎门,际晚且饥,会鬻蒸饼者,与同行数人食之。”这些都是市肆售卖蒸饼的事例。

2、煎饼

据史籍所载,唐人多食煎饼,并且各家各户都能制作。《太平广记》卷三六六引《山水小牋》云:“王氏归其家,居洛阳敦化里第,……夜聚诸子侄藏钩,食煎饼”。又同书卷三八五引《河东记》有“夜邀客为煎饼”的记载。《太平广记》卷二二〇引《北梦琐言》云:“孙光宪尝家人作煎饼,一婢抱玄子拥炉,不觉落火炭之上。遽以醋泥傅之,至晓不痛,亦无癍痕。”《唐摭言》卷一三记载:“段维晚……好吃煎饼,凡一个煎饼成,一韵粲然。”可见煎饼在家庭主食中有一定位置。《唐六典》卷一五记述光禄寺供应百官膳食,“三月三日加煎饼”,把煎饼当作了节令美食。《北梦琐言》卷一〇还记载了这样一段有趣的故事:“唐崇贤窦公家……东市有隙地一片,洼下停淤,乃以廉值市之,俾奶奴将煎饼盘就彼诱儿童,若抛砖瓦中一纸标,得一个饼。儿童奔走抛砖瓦博煎饼,不久,十分填其六七。”这说明煎饼是儿童们喜爱的食物。唐朝市店中售卖主食,其中亦有煎饼。《酉阳杂俎》卷一五记载:“有人举盂不疑,客昭义。夜至一驿……连呼驿史索煎饼。……良久,煎饼熟。”又载:“陆州龙兴寺僧惠洛,……尝夜会寺僧十余,设煎饼,……惠洛掇煎饼数枚,置其掌中”。有关唐代煎饼的制型和加工方法,限于史料,目前尚不能确知。

3、胡饼

唐时流行胡饼，并成为一代饮食风尚。自汉以来，胡饼便传播于中原各地，进入百姓家庭。关于胡饼的制式，史家多有考异，定论不一。《释名》卷四《释饮食》有云：“胡饼作之大漫泾也；亦言以胡麻著上也。”这只是汉朝人的一种认识。在唐代，胡饼一般是在炉中或其它类似炊器中烤熟的饼。《类说》卷五四引《刘禹锡佳话》：“刘伯刍侍郎所居巷口有鬻饼者，早过户秘闻讴歌当炉。召与万钱，令多其本，曰：‘取胡饼偿之。’”可见售胡饼者以炉为制饼炊具。《全唐诗》卷四四一白居易《寄胡饼与杨万州》有云：“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉。寄与饥馋杨大使，尝看得以辅兴无？”这里，胡饼的特点都展示出来了。白居易作此诗正在忠州，忠州胡饼按京师式样制作，饼从炉内烤熟，含油，饼上有芝麻。这是唐代胡饼的典型模式。当然，胡饼亦能用蒸法制作，《全唐诗》卷六〇九皮日休《初夏即寄鲁望》：“胡饼蒸甚熟”，就是例证。

胡饼系汉朝沿续而来的食品，原为西域风格，至唐时展转流变，制型及加工方法可能会有较大的变化；由于地域不同，饼的大小及式样也不一致。敦煌文书 S4687 号《僧徒捐输粟、油、胡饼帐》残文中多次记载胡饼，其中有“油胡饼”，可见胡饼有加油与不加油之分。据文书记载“付面四斗造胡饼八十枚”，胡饼的单个尺寸必定不小。1969 年在新疆吐鲁番阿斯塔那唐代墓葬中曾出土一枚直径 19.5 厘米的面食，估计便是当时西部流行的大型胡饼。唐时内地也有这种大型胡饼，如《唐语林》卷六记载：“时豪家食次，起羊肉一斤，层布于巨胡饼，隔中以椒豉，润以酥，入炉迫之，候肉熟食之，呼为‘古楼子’。”

作为主食来讲，胡饼在唐朝极受欢迎。圆仁《入唐求法巡礼