

文藝趣

国纪龙 编著

南京 大学 出版 社

文學擷趣

匡 纪 龙 编 著

南京大学出版社

1991 · 南京



(苏)新登字第011号

文 学 撷 趣

匡 纪 龙 编著

*

南京大学出版社出版

(南京大学校内)

江苏省新华书店发行

扬中印刷厂印刷

*

开本: 787×1092 1/32 印张: 14.25 插页: 2 字数: 370千

1991年10月第1版

1991年10月第1次印刷

印数 1—5000

ISBN 7-305-01096-0/I·83

定价: 5.20元



作者简介

匡纪龙 1945年生，江苏扬中人，曾从事教育、供销、行政和金融工作。二十余年来，潜心研究文学，并利用业余时间创作。第一部著作《文学集趣》有“奇书”之誉。本书系其姊妹篇，写出了文学的又一个神奇世界。

封面题字 田 原

责任编辑 永 明

封面设计 徐凤喙

ISBN 7-305-01096-0

I · 83 定价: 5.20元

序

田原

“山阴道上，应接不暇”。

这句话出自《世说新语》：“王子敬（羲之）云：‘从山阴道上行，山川自相映发，使人应接不暇’”。

我去过“索溪峪”，单是“十里画廊”那数不尽的大大小小山峰，站立在你的面前，叫你的脖子不住的扭转，恨不得自己变成《镜花缘》中的“双面人”，前后有眼，才能“应接”。

匡纪龙君携来一部《文学撷趣》样稿，命我作序。一看目录，就如劈面来了“索溪峪”那数不尽的翠山屏障，高高矮矮，大大小小，直扑眼帘。如一幅不断的山峦长卷，打开卷首，眼睛就如摄影镜头，徐徐地、稳稳地、认真地、贪婪地，直摇到卷尾。

不信先列几则：“中国饮食文化大观”、“嬉笑怒骂哭，皆成好文章”、“隐语·密语·黑话”，“耐人寻味的绰号”、“密码索趣”、“遗笑千年的蠢话”、“有趣的汉字”、“仓颉 仓颉后的‘仓颉’ 当代‘仓颉’”等等，你看了这些目录，一定会急于要看这些篇章的内容。

我也不例外，当晚上床着枕就看（这是我的老毛病，卧床看书）。谁知不看则已，一看就无法丢下。看得似痴似

醉，看得眼皮下沉，又猛然惊醒，揉一下眼皮再看，直把这三十几万字的书稿全部看完，方才歇手。这时举目望钟，已是深夜三点半了。

书，通常来说，一有知识性，二有娱乐性，三还得有文学性。

这本书集各家之言大成，中外古今多少珍贵的资料，经匡君拾掇，阐述，发挥，加上内容涉及之广，探索之深，考证之确，运用之妙，真似游览幽径佳境，引人入胜，层出不穷。匡君文笔好，有幽默风趣之妙句，无冗长生涩之废话，引经据典，诚如数家珍；轻松流畅，如促膝谈心。真是：章章智慧，篇篇珠玑，增见长识，得益匪浅！

现仅举一例：

《三》、《百》、《千》，老三篇也。旧时进私塾，启蒙第一篇即《百家姓》，开卷第一句为“赵钱孙李”。因为大宋皇帝姓赵，该书作者，理应奉承当朝，当就“赵”字当头，排在首位。可是诸君是否留意，《水浒传》中的一百〇八将，却没有一个姓“赵”的，因此联系起李逵发怒时，终是大喝：“砍他的鸟皇帝！”从中也可见罗贯中、施耐庵对封建腐败的朝廷，何等鄙视！

这一件平常的事，经匡君如拨油灯里的灯草似的一拨，眼前顿时一亮，舒心之极！

仅举一例，再举岂不成了“罗嗦先生”。反正每篇够您爽心开怀的。就此请君先入山阴道，应接不暇饱见闻。

这篇乱弹，反正放在首页，吊吊读者胃口，是否象“序”呢？我也就不管它了。

1991.7.5日于难得清闲斋

目 录

中国饮食文化大观.....	1
嬉笑怒骂哭 皆成好文章.....	18
民间故事里的益智效应.....	32
语言的“火力侦察”.....	40
题词要有针对性.....	46
隐语·密语·黑话.....	54
罗嗦先生与简洁大师.....	62
词语精义试释.....	73
全能作家苏东坡.....	79
耐人寻味的绰号.....	102
中国姓氏杂谈.....	110
闲话洋名.....	120
愈改愈好 改=不改 愈改愈坏.....	134
“独标一帜 唯有风格”.....	139
笔谈“笔谈”.....	148
评点指迷津.....	153
密码索趣.....	166
文学作品中的疑案与侦破.....	178
遗笑千年的蠢话.....	195
作注难 值得看.....	198
长句短句 各行其宜.....	207
望文生义实乃望文损义.....	212

文学界历来聚讼纷争的问题.....	215
文学与数学.....	230
翻译乱弹.....	236
罕见的药名诗文	
——兼谈文学与医学.....	244
发现新元素与造汉字.....	255
数量词拉杂谈.....	262
词语缩略 意义要明确.....	272
语言中的时髦货——新词.....	278
“无理结构”竟成“特色”语言.....	284
几个词语探源.....	288
脍 谭 典故.....	295
用好委婉语 讲究语言美.....	304
汉语中的进口货——外来词.....	308
机锋突兀的对话.....	316
妙喻多采文生辉.....	323
用排比 壮语势.....	331
刻画入微谈描写.....	335
修辞格中的奇品——夸张.....	344
词语一簇——同义词.....	348
词也有“对立面”	
——谈反义词.....	354
有趣的汉字.....	361
文字的起源与汉字演变史	
——兼谈几种字体的由来.....	367
汉字在国外 国外的汉字.....	376
寻常事 冷僻字.....	384

仓颉 仓颉后的“仓颉” 当代“仓颉”	389
一 字 百 体	
——谈异体字.....	394
感人至深的挽联.....	399
戏剧文学——民族文化的辉煌篇章	408
文章开头三十例.....	422
文章结尾赏析.....	431
标点符号纵横谈.....	439
后 记	450

中国饮食文化大观

饮食是人类文明和文化的一种标志。中国烹饪是中华民族七千年文化的一部分，这部分文化是有文字记载的。就说中国的美食吧，简直是数不胜数。从烹饪的原料来看，也是愈稀有愈珍贵也就愈美。早在殷纣时代，《韩非子》中曾提到过鹿、象、豹胎；《诗经》则有脍炙脍鲤、小貍、大兕；《楚辞·招魂》一文中又有“炙鹄蒸鳧”、“醢醢”、“豺羹”之类。实际上，先秦之际这种美食还要多得多，熊掌、猩唇、大鼈、猫头鹰等等，都被视为珍肴美馔。《吕氏春秋·本味篇》上罗列了一批先秦的美食，包括燕子的尾梢（燕腩）和至今还没弄清是甚么的“述荡之挈”（见老凤《美食观说》）。古代的达官显贵又挖空心思“尝鲜”：蔡京所吃的用黄雀脍制的“鹹豉”；唐朝《韦巨源食单》中，就有炸鹤鹑一菜，成为唐中宗的珍馐；宋代林洪所著《山家清供》中有“山家三脆”一菜，那是用枸杞头、竹笋丝、香菇丝做成的。有的人刻意钻牛角尖，吃甚么雀脑、雀舌之类。宋元至清很长的年代里，出现了各种各样的“八珍”。就说“邇北八珍”吧，是指醍醐、麋吭、野驼蹄、鹿唇、驼乳糜、天鹅炙、紫云浆、玄玉浆。有意思的是，这时候奶制品和饮料也跻身“八珍”之列了；也有人说，所谓“八珍”是指鱼翅、熊掌、燕窝、鹿筋、江瑶柱、豹胎、猩唇等。总之，其用料，则更加高级而“尖端”了。

从我国菜肴烹饪技术的发展来看,也历经一个由粗到精,由简到繁的过程。从考古工作者在长江、黄河流域发现和出土的七八千年前的裴李岗、磁山文化所获得的大宗陶质炊煮器、饮食器的情况来看,商代以前,人们制作菜肴主要是靠水煮盐拌,也无常用的调味品,到了商代,食物种类和调味品有了增多,人们的烹饪技艺才有了进步,制作菜肴也开始注意五味调和了。周代成为先秦时最讲究饮食的时期,这时就有“八珍”之说,它是我国烹饪成为一门艺术的重要标志,就其内容而言,是说“珍用八物”,不是象后来所说的山珍海味。汉代大学者郑玄考证,那时所谓的“八珍”为淳熬、淳母、炮豚、炮牂、捣珍、渍、肝膏。譬如“炮豚”就是烤乳猪,一只菜就用了烤、煎、炖三种方法,而工序多达十道左右,显示了周人的精湛技艺和饮食的科学性。西汉时精美肴饌已近百种,这可从长沙马王堆一号汉墓出土的简策记载可知。到明清时,各地菜系已经形成,宫廷菜也大量出现,大批名菜名点诞生,中国古代菜肴制作这时已达到了最高水平。由于历代人的不断努力与创新,迄今为止,烹调技艺多达二三十种,有炒、爆、煨、炸、煎、叉烧、烤、烘、熏、烧、焖、煊、炖、烩、余、卤、拌、蒸、炆、腌、溜、扒、酥、焗等。

伴随中国烹饪发展的同时,有关饮食文化和烹饪技艺的著述也愈来愈丰富。《吕氏春秋》卷14的“本味篇”里伊尹和商汤谈话的记述,保存了世界上最古老的烹饪理论,提出了一份范围很广的食单,记述了商汤时期天下之美食。到了魏晋南北朝时期,出现了象西晋的《安平公食学》、南齐的《食珍录》等世界上最早的有关饮食文化与烹饪技艺的著述。

至隋唐五代、宋辽金元及明代，同类著述更多。清代时，涌现出袁枚的《随园食单》、薛宝辰的《素食说略》、朱彝尊的《食宪鸿秘》等一系列有关烹调的高水平著作。而系统研究中国烹饪的工作是在建国以后特别是改革、开放的近十几年内蓬勃发展起来的，70年代出版的《中国名菜谱》就较系统、完整地介绍了中国各菜系名菜；1979年上海科技出版社特邀上海几家大饭店的名厨师整理编写了一套北京、上海、广东、四川、淮扬、福建和潮州《菜点选编》六册，合载菜肴约二千三百来个，可谓洋洋大观。此外，祖国各地的宾馆、饭店还进一步研究外国菜。北京友谊宾馆所编的《国际菜谱》，含50多个国家的菜肴，收录了900来个菜品。这都是为适应改革、开放形势的需要各项工作中必不可少的一环。

中国的菜肴何止千千万万，从各地、各民族的家常菜，到最豪华、规模最大的“满汉全席”，谁也说不清全国席上佳品究竟有多少个款式，除了苏、粤、川、鲁四大菜系（也有说什么八大菜系的），各地还有诸如孔府菜、红楼菜、随园菜、谭家菜等等。下面择其一二，略作介绍。

孔府菜 在中国菜系的形成过程中，孔府菜经历的年代最久。从汉代起，历代封建统治者都推行尊孔政策，孔子后裔一直受到历代王朝的殊遇。他们过着锦衣玉食的生活，这种特殊的历史条件，使孔府菜得以产生和发展。孔子家族中人遵照孔子在《论语·乡党篇》中对饮食倡导“食不厌精，脍不厌细”的原则，对菜肴造型、营养和卫生标准以及食用方法，提出严格要求，这样就使孔府菜在烹饪方法上有与众不同的特点，因而千百年来一直是我国烹饪中的名饌，人们也以能亲尝孔府菜为一乐事。

值得一提的是，孔府菜的命名无不与孔子的教诲相联系，如“诗礼银杏”这道菜，源于孔子与他儿子孔鲤的一段对话。孔子曾对孔鲤说过，“不学诗无以言”（即缺乏文学修养怎能在人前说话呢？）又说“不知礼无以立也”。有的菜跟他后辈的身份地位相联系，所以孔菜中冠以“一品”命名的菜肴有“一品锅”、“一品豆腐”、“一品山药”、“一品海参”等，还有“带子上朝”、“玉带虾仁”啦等等。他还有“玛瑙海参”、“翡翠虾环”、“怀抱鲤”“锅塌豆腐”等，其中有一道菜很能说明孔子后代对秦始皇暴虐的刻骨铭心，它叫“烧秦皇鱼骨”，意思是“烧秦皇遗骨”。点心类有：“乌云托月”、“一卵孵双凤”、“八仙过海闹罗汉”等均寓意高雅，引人联想。难怪电视连续剧《公关小姐》中有一两集就专门谈到孔府菜。

红楼菜 文学巨著《红楼梦》既反映了清王朝及贾、史、王、薛四大家族由盛到衰的演变，又反映了清代的饮食风貌，记载了64种传统菜点，其中有些是历史名菜，如：

“莲叶羹”（第35回）、“鸡油卷儿”（第39回）、“松瓤鹅油卷”（第41回）、“藕粉桂花糖糕”（第41回）、“油炸螃蟹小饺”（第41回）、奶油炸的各式小面果子（第41回）“豆腐皮包子”（第8回）、“火腿炖肘子”（第16回）、“炸鹌鹑”（第46回）、“野鸡瓜子”（第49回）、“野鸡崽子汤”（第43回）、“炖蛋”（第61回）、“椒油莼酱”（第75回）、“酒酿清蒸鸭子”（第62回）、“茄鲞”（胙）（第41回）、“腊八粥”（第19回）等等。

“红楼菜”也具有用料精，做工细，色、香、味、形俱佳的特点。为说明这一点，我们就举书中第41回刘姥姥吃茄鲞时所发出的惊叹和风姐对茄鲞做法的介绍吧。

……凤姐笑道：“你们天天吃茄子，也尝尝我们这茄子，弄的可口不可口”。刘姥姥笑道：“别哄我了，茄子跑出这个味儿来了！我们也不用种粮食，只种茄子了。”众人笑道：

“真是茄子，我们再不哄你。”刘姥姥诧异道：“真是茄子？我白吃了半日！”……刘姥姥细嚼了半日，笑道：“虽有一点茄子香，只是还不象是茄子。告诉我是个什么法子弄的，我也弄着吃去。”凤姐儿笑道：“这也不难：你把才下来茄子，把皮刨了，只要净肉，切成碎钉子，用鸡油炸了，再用鸡肉脯子合香菌、新笋、蘑菇、五香豆腐干子、各色干果子，都切成钉子，拿鸡汤煨干了，拿香油一收，外加糟油一拌，盛在磁罐子里，封严了，要吃的时候儿，拿出来，用炒的鸡爪子一拌，就是了。”刘姥姥听了，摇头吐舌说：“我的佛祖！倒得多少只鸡配他，怪道这个味儿！”

我们再看看贾府主人平日吃的东西吧：

△ 贾母吃的菜 贾母的大厨房里，把天下所有的蔬菜，用水牌写了，天天转着吃。

△ 贾母吃的点心 吃腻了藕粉桂花糖糕，松瓤鸡油卷和螃蟹馅的小饺子，便不惜人力，将面饺做成各式各样玲珑剔透的小果子（第41回）。

△ 贾宝玉喝的汤 用一个小匣子，里面装着四付银模，模子都有一尺多长，一寸见方。上面凿着豆子大小，也有菊花的，也有梅花的，也有莲蓬的，也有菱角的：共有三四十样，打得十分精巧。用这样的汤模子，用几只鸡，另外添了东西，模才做了十碗“莲叶羹”（第35回）。

王夫人听说贾宝玉连糖腌的玫瑰膏子都吃腻了，便赶紧使人给他两瓶供奉皇帝用的香露——“玫瑰清露”、“木樨清露”。

△ 林黛玉的饮食 林黛玉病时，每天用一两燕窝熬粥

补养身体（第57回）。

茶 有沏三四次后才出色的“枫露茶”（第8回），有暹罗国进贡的西洋茶，有用旧年霉的雨水沏的“老君眉”，有用五年前从梅花上收的雪泡的茶（第41回）。

在那黑暗的封建社会里，广大的老百姓身无御寒衣，家无隔夜粮，而贾府的主人却过着如此穷奢极侈的生活！从文化史的角度说，我们要感谢曹雪芹，他为后人留下了一份珍贵的资料。

鉴于每一道红楼菜都有一段来历，都有一则故事，令人回味；历史文化名城扬州，跟《红楼梦》又有着深远的历史渊源关系：曹家居金陵、扬州达60年之久，特别是曹雪芹的祖父曹寅，以兼任巡视两淮盐务监督御史的身份常驻扬州，留下不少遗迹。书中提到的“糟鹅掌”、“荠菜野鸡”等，俱属典型扬州菜。在中国红学会的倡导下，江苏及扬州的烹饪大师们经挖掘整理，研制创新出传统宴席，共分五个部分，即“大观一品”、“贾府冷碟”、“宁荣大菜”、“怡红细点”、“广陵茗酒”。这些飘香溢彩的扬州“红楼宴”，引起异国他乡人们的浓厚兴味，且漂洋过海，先后赴新加坡和日本等国献艺，所到之处，当地人都争相前往，一品为快。

文学是艺术，烹饪也是一门艺术，以反映饮食为内容的文学作品是文学极其重要的一支。除了象《红楼梦》这样的小说谈美食的以外，各地还有关于这方面的传说、诗歌和故事。曹雪芹在他的作品中反映了豪门贵族的锦衣玉食，但与封建皇帝们相比，只不过是巫见大巫罢了。爱新觉罗·溥仪在他的传记《我的前半生》中是这样谈到宫廷御膳的：

耗费人力物力财力最大的排场，莫过于吃饭……隆裕太后每餐的菜肴有百样左右，要用六张膳桌陈放，这是她从慈

禧那里继承下来的排场，我的比她少，按例也有三十种上下。我现在找到了一份“宣统四年二月糙卷单”（即菜单草稿），上面记载的一次“早膳”（宫中只吃两餐，“早膳”即午饭）的内容如下：

口蘑肥鸡 三鲜野子 五络鸡丝 炖肉 炖肚肺 肉片
炖白菜 黄焖羊肉 羊肉炖菠菜豆腐 樱桃肉山药 炉炖肉
白菜 羊肉片川小萝卜 鸭条馏海参 鸭丁馏 葛仙米 烧
茨菇 肉片焖玉兰片 羊肉丝焖跑蹄丝 炸春卷 黄韭菜炒
肉 熏肘花小肚 卤煮豆腐 熏干丝 烹摘菜 花椒油炒白
菜丝 五香干 祭神肉片汤 白煮寒勒 烹白肉

这些菜肴经过种种手续摆上来之后，不过做做样子罢了……

这是封建皇帝的一餐饭，如果说《红楼梦》中所写的还有几分虚构的话，这里可是历史的真实！就这一件小事说，可见封建制度的极其腐朽。

我国有的菜肴是和传说联系在一起的，譬如凡是到过黄山的人，往往都想品尝一下鲜美可口的素食佳肴——“虎皮毛豆腐”，据说这种毛豆腐还出自皇家哩。朱元璋很小的时候，曾给财主做苦工，白天放牛，半夜起来与长工们一起推磨做豆腐。由于他年龄小，干不了重活，财主一气之下，将他辞退回家，他只能在附近一座破庙里过着乞丐生活。长工们知道后，将从财主家偷来的饭菜和豆腐，藏在草垛里，有时朱元璋到外地乞讨，几天未归，回来后见豆腐上长了一层白毛，但也舍不得扔掉，他和同伴又用乞讨来的油一煎，不料香气四溢，味鲜无比。1357年，有一次他率领十万大军来到歙县，途中特命随军炊厨利用溪水做毛豆腐，犒赏三军。后来，这只菜就一直流传下来了。