

老猫
著

清客吃饭

LISHIJIUSHIQINGKECHIFAN

历史就是

饭里乾坤大，
壶中日月长。



 北京理工大学出版社
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

历史就是

老猫
著

LISHIJIUSHIQINGKECHIFAN

请客吃饭

版权专有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

历史就是请客吃饭 / 老猫著. —北京:北京理工大学出版社, 2012. 7

ISBN 978 - 7 - 5640 - 5427 - 4

I. ①历… II. ①老… III. ①饮食 - 文化 - 中国 - 古代 - 通俗读物

IV. ①TS971 - 49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 270867 号

出版发行 / 北京理工大学出版社

社 址 / 北京市海淀区中关村南大街 5 号

邮 编 / 100081

电 话 / (010)68914775(总编室) 68944990(批销中心) 68911084(读者服务部)

网 址 / <http://www.bitpress.com.cn>

经 销 / 全国各地新华书店

印 刷 / 三河市航远印刷有限公司

开 本 / 710 毫米 × 1000 毫米 1/16

印 张 / 15

字 数 / 162 千字

版 次 / 2012 年 7 月第 1 版 2012 年 7 月第 1 次印刷

责任校对/陈玉梅

定 价 / 26.80 元

责任印制/边心超

图书出现印装质量问题, 本社负责调换

CONTENTS 目 录

风雅事

- 美文伴美食 / 2
- 餐桌上的诗意 / 5
- 哭笑不得 / 8
- 狗肉猪头入诗赋 / 11
- 美人入饌 / 15
- 临水而食 / 19
- 饭到爱 / 22
- 暧昧 / 25
- 穷喝,富喝 / 30
- 汴梁美食地图 / 34
- 大家都爱吃中餐 / 46



酒饭逗

- 酒饭逗 / 50
- 名士范儿 / 53
- 吃饭也得讲道理 / 57
- 挤对人 / 60
- 厚道比刻薄好 / 64
- 打秋风 / 67
- 抠门不够意思 / 71
- 吝啬鬼传说 / 75
- 恶搞无极限 / 78

饕餮客

- 人在哪里,吃就在哪里 / 84
- 苏东坡的养生经 / 88
- 饕餮至死 / 91
- 馋蟹的人们 / 94
- 帝王们的重口味 / 98
- 酒鬼们 / 103
- 喝大了就这样 / 107
- 酒有别肠 / 110
- 女酒徒 / 114
- 便是千般细烹又如何? / 118
- 瞧,那些厨子们 / 122

扬州饭局 / 125

特级校对, 超级食家 / 129

心机变

皇帝的小饭桌 / 134

节俭皇帝放肆官 / 137

政客的饭局 / 141

你不能吃得比我好 / 145

吃喝决定命运 / 148

饭局改变历史 / 152

饭不厌诈 / 156

大宴无味 / 160

清官们的伙食 / 163

食物语

食物的烙印 / 168

四方菜 / 172

报菜名 / 177

莫问酒出处 / 180

腊八有粥 / 184

须得露液可润肺 / 188

无心才有得 / 191

螃蟹五花八门 / 195

王八沉浮录 / 200





羽族 / 204

异闻录

小吃攀富贵 / 210

邪吃 / 214

吃人黑名单 / 217

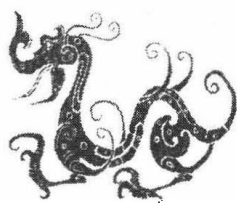
饮食奇案 / 221

神乎其神 / 224

古代“饮食小百科” / 228

跋 / 231

风
雅
事





美文伴美食

爱知识的人扑到书上，就像饥饿的人扑到面包上——很多人都知道这句话，是高尔基说的。文化和食物，被这个比喻拉到了一起。

其实中国人不仅这么说，而且很早就这么做了。比如脍炙人口的“汉书下酒”的故事，说的是宋朝名士苏子美——就是在苏州盖沧浪亭的那一位，酷爱读书。这位住在老岳父家里，每天晚上读书，要喝一斗酒，看《汉书·张良传》看到博浪沙张良狙击秦始皇，拍着巴掌说：“可惜，没打中。”喝了一大杯。看到张良见刘邦，自称“此天以授陛下”，又叹口气：“这对君臣相见真够难的。”喝了一大杯。他岳父看他这么读书，笑着说：“真是，每天一斗不算多啊。”

宋朝这么爱读书的还有一位——王安石。到什么程度呢？睡觉、吃饭手不释卷，就算是请客，也拿着本书。早年间，王安石当常州知府，见了谁都不苟言笑，没人瞧见过他笑。有次请大饭，席间还有倡优演出，演着演着，王安石突然大笑起来。大家还以为是演出让王安石开了心，不容易啊，叫来演员，重赏了一番。饭后有人问王安石：“刚才您是看到哪儿笑了啊？”王安石说：“书里有一段话，说得不错，我颇有所得，所以才发笑。”

另一位大文人黄庭坚是这样描述吃喝胜境的：蒸烂同州羊羔，浇上杏酪，不用筷子用刀割着吃；蒸上共城香稻饭，请江南厨子切松江鲈鱼片——吃饱了，用康王谷泉水泡上福建曾坑茶，喝完躺在北窗下，听人朗读苏东坡前后赤壁赋，是人生快事……知道他和苏东坡熟，这是用吃的夸老苏呢。

说到吃喝，古代读书人还喜欢玩雅致，要是没文化，根本就看不懂。苏东坡就写诗说：“三杯软饱后，一枕黑甜余”。知道啥意思么？软饱其实就是喝酒，黑甜其实就是睡觉。

唐朝著名的宴席之一，就是烧尾宴。烧尾宴是士子登科后，亲朋好友祝贺时吃的宴席。有吃有喝有音乐，十分丰盛。可为啥叫“烧尾”呢？后代文人考证出了两种说法，一种是老虎变成人的时候，只有尾巴变不了，只能烧掉，才能成为真正的人——也就是，脱胎换骨要彻底，吃了这顿宴席，身份地位就大不一样了。另外一种说法，是一只新羊进了羊群，往往不被接纳，羊群会轰它走。要是把这只羊的尾巴烧一烧，它就合群了。所以烧尾宴，意味着你进入了一个圈子，士大夫的圈子，人生开启新篇章。

宋朝的时候，阆州有个三雅池。那是因为人们在挖这个池子的时候，挖出了三个巨大的、铜质的、像杯子一样的东西，上面分别刻着篆字：伯雅、仲雅、季雅。没人知道什么意思，但池子就被命名为三雅池了。

谜总是有人考证的，后来有人查出，三国时代文献记载，那个时候酒特别贵，荆州刘表有个儿子喜欢喝酒，就造了伯雅、仲雅、季雅三个大杯子，分别能盛一斗、七升和五升酒。那么这三个铜器，就是刘表儿子的酒器了。后来又有人说，这三个杯子太大，恐



怕不是饮器，而是贮酒的容器。阆州是蜀汉刘备的地盘，刘表的儿子中，和刘备好的是刘琦，那么也许就是刘琦好饮，荆州丢了，刘琦死了，酒具却被带到四川，驻扎在阆州的，也是位豪饮的大将——张飞。没准，张飞就是用三雅把自己喝醉，鞭打军士，导致送命的。

同是宋朝，有个叫李直方的，曾经给水果排过座次，说要是按取贡士，李子是榜首、梨第二、樱桃第三、柑子第四、葡萄第五。当然，这是他的主观判断。这样的事情其他人也做过，汉朝有人写过百官本草，给草木排座次；南北朝时范晔给香味排座次。到了近代，还有人给螃蟹封官加爵呢。

至于喝酒，更是有讲究：白天宜醉花，晚上宜醉雪，醉楼宜夏季，醉水宜秋天……这些话最早出自唐朝的《醉乡日月记》，作者是著名的词人皇甫松。

文化好比美食，估计这是古今中外读书人共同的想法。

汉朝有个叫楼护的，原来是医生，专门给领导们看病。后来有人劝他弃医从政，凭着自己的关系，他混得很好。当时汉成帝的外戚们权势熏天，封了五个侯，楼护出入侯门，畅行无阻，遍尝珍馐美味。有次他突发奇想，把五侯家的美味拿回家一锅烩了，自觉已经吃到了天下至味，就把这锅大杂烩命名为“五侯鲭”，后来，“侯鲭”就成了美食的代名词。

一千年后，宋朝的赵令畤写了本书，收录了大量的文人轶事、风土人情，自认为此书内容丰富、好看至极，就起名叫《侯鲭录》。书与美食，就这么结合到一块来了。

餐桌上的诗意

说起来可能有人不相信，中国人早在四千年前就率先使用刀叉了。甘肃青海一带有个齐家文化遗址，从1924年就开始发掘，直至今今天还总有新发现，那里面就挖出了骨质的餐叉、勺子和餐刀，大小和现在西餐厅里的差不多。那时候父系社会刚刚开始。

使用刀叉的习惯一直持续到晋朝乃至元朝，材料也由骨质而青铜而铁。但战国以后，这样的餐具显然是非主流的，越用越少，几近灭绝。中国最爱用的，仍然是东方特色浓郁的筷子。

筷子几乎与刀叉是同时出现的。最初就是掰两根树枝夹吃的，后来逐渐变讲究，竹木、骨质、象牙乃至各种金属，均可“入筷”。在筷子与刀叉的竞争中，筷子完全占据了上风，到了16世纪中国的餐桌上几乎见不到刀叉了，而那时西方人才开始拿起刀叉，不再用手抓肉。

为什么中国人舍刀叉而就筷子？众说纷纭。有人说是食物结构有差异；有人说西方的肉老烧不熟，不用刀叉不行；还有人说与民族性格和文化相关，西方人好斗且进攻性强，而中国人讲究“儒”。比较起来，我倒相信最浪漫的说法，那就是中国人对待食物的态度不同。自春秋以来，中国人向来以诗歌来吟咏食物，花样百出。充满诗意的食物，是不可用刀叉粗暴地破坏的。



从《诗经》开始，歌颂食物的习惯就存在了。有人统计，《诗经》数百次提到食物，其中确认可食用的植物有二十余种，若是加上可能吃的，则达到一百三四十种，加上肉啊鱼啊之类的，就更多了。《诗经》的诗歌总共就三百零五首，所以，与男欢女爱并列同等地位的内容，就是吃。

历朝历代，描述食物的诗歌都很多，如“春日春盘细生菜，忽忆两京梅发时。盘出高门行白玉，菜传纤手送青丝”，这是杜甫写春饼的。当然，他也写了豪华的聚餐：“紫驼之峰出翠釜，水精之盘行素鳞。犀筋厌饫久未下，鸾刀缕切空纷纶。”这里面提到的鸾刀，是厨师用的刀，而真正的餐具，是犀筋——筷子。

再看看元好问的《春宴》吧：“春盘宜剪三生菜，春燕斜簪七宝钗。春风春酝透人怀。春宴排，齐唱喜春来。梅残玉靥香犹在，柳破金梢眼未开。东风和气满楼台。桃杏拆，宜唱喜春来。”这样喜庆欢快的气氛，动刀又显然是煞风景的。

被食物吓到的是韩愈，他在潮州吃海鲜，吃得惊心动魄：“蜆实如惠文，骨眼相负行。蠔相黏为山，百十各自生。蒲鱼尾如蛇，口眼不相营。蛤即是虾蟆，同实浪异名。章举马甲柱，斗以怪自呈。其余数十种，莫不可叹惊。”韩愈的意思，大概就是惊叹，广东人什么都敢吃。

说到吃的气势，那不能不提李白，李白的胃口似乎是不怎么好的，面对“玉盘珍羞直万钱”的时候，会“停杯投箸不能食”。他的口味比较奇特，写得洋洋自得的是“我昔东海上，劳山餐紫霞。亲见安期公，食枣大如瓜。”他居然吃过“紫霞”，把食物浪漫主义发挥到了极致。

唐伯虎是一个绝对的吃货，一辈子大吃小喝无数，当过座上客，也当过阶下囚。可他最值得称道的一首，却是《我爱菜》：我爱菜，我爱菜，傲珍馐，欺鼎鼐，多吃也无妨，少吃也无奈……菜之味兮不可轻，人无此味将何行？士知此味事业成，农知此味仓廩盈，技知此味艺业精，商知此味货利增。但愿人人知此味，此味安能别苍生？我爱菜，人爱肉，肉多不入贤人腹，厨中有碗黄齑粥，三生自有清闲福。

从这首词来看，唐伯虎应该是一位颇懂养生之道的素食主义者，通晓人情世故，与世无争。其实不然，那个时候，唐伯虎守着大宅子桃花庵，但经济状况很差，几乎已经揭不开锅了。所以只能吃菜，也只能爱菜。但就在这种情况下，还能写出这样的文字，也可以说是豁达了吧。

不管处境如何，中国人都会对食物抱有一种优雅的心境与欣赏的态度，不仅仅拿它填饱肚子，还要从中找到有趣、找到道理、找到意境。精烹细炙之后，色香味俱全，上桌的时候，已经犯不着用刀叉去切割了。所以，我们终于把锋利的食器留在了厨房中，到了餐桌上，只愿意使用精巧而文雅的筷子了。

老外们把筷子称作 chopsticks，直译的话，叫“削出来的棍子”，或者“切割用的棍子”，还是离不开粗暴的感觉，看来真的没有领悟饮食的精髓。





哭笑不得

王羲之喜欢鹅是出了名的。浙江会稽有个老太太，养了只鹅，叫声洪亮，左右闻名。王羲之知道了，派人持重金去买，没想到老太太坚决不卖，怎么说都不行。王羲之说，既然人家不卖，那就去看一眼也行啊。于是就专门跑去看鹅。到了老太太家，人家可热情了，非留王羲之吃饭。然后就端上一大盆汤来——王羲之哭的心都有了，那只鹅让老太太炖了，专门招待他了。

王羲之当过右军将军，所以后人多叫他王右军。因为他爱鹅，所以吴中一带的风流雅士，干脆就把鹅叫做“右军”了。同理，因为有曹操望梅止渴的典故，他们还把梅子叫做“曹公”。《梦溪笔谈》说，风雅之士晚上吃饭，这么吩咐厨子：“醋浸曹公一瓮，汤炖右军两只，聊备一馔。”不知道曹操和王羲之听到了，会不会发笑。

好为雅言，不好好说话，似乎是经常发生的事情。北宋年间，郑州知府李献臣就是这么一位。有一天，他这儿来了客人，是陕西漕运官孙长卿的手下。孙长卿要回开封，派这位手下打前站，而这位手下又曾经在李献臣这当过差，就顺便拜访下老领导。李献臣挺高兴，就问他：“餐了未？”

可能是有点口音吧，手下听成了“孙来未？”赶紧说：“我离

开长安的时候，孙大人已经在收拾行李了。”

李献臣说：“我是问——你餐了未？”

巧了，当时管打板子叫“餐”。手下面露尴尬，说：“我当三司军将的时候，挨过十三大板。”

李献臣还捂着嘴笑，笑完了才说：“你听错了，我是问你餐饭没有，我要请你餐饭。”嗨，直接问“吃了吗”不就结了。

有时候时代变幻，看前人语言，也会不知道人家说什么。比如古书上说“梁武帝赐功德净馔一头”，这就不明白了。宋朝《侯鯖录》作者赵令畤考证，那时候南方的宴席，不论桌，也不论席，论“头”。也就是说，“头”是宴席的量词。同理，那时候的茶也不论斤两，而是论“薄”“夹”，所以有“贡茗二百大薄”“茗薄若干夹”的记载。

最逗的事儿出在福建晋安，有外乡人到那儿去，朋友说：“明儿给你送五经去。”这位外乡客以为是四书五经中的五经呢，沐浴更衣，特正经站在门口等。结果，人家送来的是五瓶酒。原来，当地人把一种小口大肚子的瓷瓶子叫“经”，酒都论“经”，实际上就是个瓶子。

古人还考证过子鱼的问题。子鱼最有名的，是福建莆阳的通印子鱼，可为啥叫“通印”呢？有人说是因为它的头上有三道横印纹，实际上不是这样。原来，莆阳有个通应侯庙，庙前有个港，此港中出产的子鱼，味道最佳。所以原来的名字应该是“通应子鱼”，但传着传着，“通应”变成“通印”，苏东坡诗中有“通印子鱼犹带骨”之句，王安石诗中有“长鱼俎上通三印”之句，结果就以讹传讹了。不过现在说起来，“通应”和“通印”都对，怎么说都



成立，难得糊涂了。

关于荔枝，也有很多说法。宋人《续墨客挥犀》载，荔枝是汉初南粤王尉佗常备的特产，汉和帝时，交趾用它上贡到长安。到了唐朝，才有记载四川涪州每年送荔枝给唐明皇，这就是杜牧著名的《华清宫》诗中所说：“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”。

可是……问题就出在这首诗上了，《遯斋闲览》里对这句诗提出了质疑：《唐纪》说，唐明皇和杨贵妃每年农历十月幸骊山，在华清宫住，到次年春天就回长安，而鲜荔枝成熟的季节是农历六月，盛夏，所以杜牧这首诗，压根就是失实，要么弄错了地点，荔枝是送到长安的，和华清宫没一点关系，要么，也许根本没送荔枝这回事。瞧，啥事都禁不住推敲，脍炙人口、深入人心的名句，就被这一考证，露出大破绽。

还说回到《遯斋闲览》，这本书里讲，宋朝的公宴上，都要奏乐，音乐起前，演员都要喊声“细末将来”，大家都不知道是什么意思。反正前辈是这么喊的，自己也这么喊。后来有个明白人，道出缘由：皇宫里的御宴奏乐，先要以弦声引领，一弦先起，其他乐器再跟上，所以奏乐前要喊一声“丝（丝弦）抹将来”，就是要有音乐了。传到外面，竟然把“丝抹”讹传成“细末”，还成了规矩。

也是在这个公宴上，还澄清了另一桩公案。有一道粉，非常好吃，厨子把它当成压轴菜最后一个上来，可是它的名字却叫“头食”。明明是最后上，怎么能号称“头”呢？幸亏还是有人知道原委：这道粉是宋太祖最爱吃的，吃饭时往往第一个上，所以叫“头食”，传到外面，因为是皇帝喜欢的，就成了压轴食物，头食变尾