



# 饮食文化辞典

主编：张哲永

陈金林  
顾炳权

湖南出版社

主编: 张哲永  
陈金林  
顾炳权

# 饮食文化辞典

〔湘〕新登字 001 号

责任编辑：何新波

## 饮食文化辞典

张哲永 陈金林 顾炳权 主编

\*

湖南出版社出版、发行

(长沙市河西银盆南路 67 号)

湖南省新华书店经销 湖南省新华印刷三厂印刷

1993 年 11 月第 1 版第 1 次印刷

开本：787×1092 1/32 印张：34.5

字数：1083000 印数：1-6000

ISBN7-5438-0665-7

Z·29 定价：27.00 元

# 《饮食文化辞典》编委会

主 编：张哲永 陈金林 顾炳权

编 委：（以姓氏笔画为序）：

|     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|
| 王文心 | 王作九 | 王维新 | 印永清 |
| 吕文台 | 齐德生 | 李毓杭 | 张哲永 |
| 张银根 | 陈金林 | 柳心影 | 胡宗英 |
| 胡树德 | 顾炳权 | 宣 刚 | 潘建龙 |

主要撰稿人（以姓氏笔画为序）：

|     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|
| 王文心 | 王作九 | 王 杰 | 王维新 |
| 印永清 | 吕文台 | 朱增祥 | 齐德生 |
| 李毓杭 | 杨尔本 | 吴 平 | 吴智典 |
| 张哲永 | 张银根 | 陈金林 | 陈 佳 |
| 郁展眉 | 房 凯 | 周惠民 | 周启付 |
| 柳心影 | 胡宗英 | 胡树德 | 范少琳 |
| 祝文浩 | 顾炳权 | 宣 刚 | 黄福邦 |
| 梅佳音 | 曾伟群 | 潘建龙 | 魏定安 |

责任编辑：何新波

## 凡 例

一、本辞典收录中国饮食文化方面词目 7500 余条；时限上迄先秦，下至近现代。全书约 120 万字。

二、所列词目按内容分类。分八大菜系、各地风味菜、各地风味点、少数民族菜点、清真菜、孔府菜谭家菜、宫廷菜、山珍海味、素菜类、冷卤腌菜、调味品、饮食工艺、文献典籍、诗文题咏、饮食成语、饮食故事、饮食风俗、名词术语等十九大类。各类词目以第一字笔画为序，笔画数相同者，按笔形一、丨、丿、丶、㇀顺序编排；第一字相同者，按第二字笔画计算，余者类推。

三、各地风味菜选目标准是：反映全面，择其重点，尊重历史，兼顾一般。凡具有典型性、延续性、大众性及知名度较高的，均为本书入选对象。同时，既述历史，更重当代，力求学术性与实用性相结合，知识性与趣味性相结合。释文概述其历史沿革、主要特色、原料搭配、火候掌握、烹制方法等。久负盛名者，介绍稍详；业已失传者，追述从略。

四、各大菜系主要介绍川菜、粤菜、江苏菜、安徽菜、闽菜、鲁菜、湘菜、京菜等八大类。溯其流变，撮其精华，突出重点，介绍特点。凡菜肴相同或相似者，一律从略。

五、饮食风俗主要指各少数民族的饮食文化及其生活习惯。同时，凡时令节日的饮食特色，亦择要加以撰述。

六、名词术语指与饮食文化有密切关系的历代用语、民间俚语、命名来历、菜点专词、烹调切口、原料名称、火候术语以及烧、炒、煊、蒸、烤、炖、炸、熘、爆、烩、煨、炮、焖、余、芡、发、冻、泡、煎等专有名词。

七、本书兼录历代名人吟咏和反映饮食文化的诗词、民谣、赋文、曲艺、楹联、对句等六百多条。并视其重要程度，分提要、节录、全录三档处理，简述作者事迹。

八、扼要介绍有关饮食文化的文献典籍。上自先秦的《周礼》、《仪礼》、《诗经》，下逮现代的《中国名食百科》等二百多种著作，便于读者查考。

九、全书一般用简体字排印。但涉及古代某些人名、地名、书名和引文中独特用语和习惯称呼，则保留原来字体。

十、书末附有《中国饮食纪年》，以反映饮食文化的延续性、多源性，为读者提供一份较完整和可资思索的材料。

## 前 言

饮食文化源远流长。世界上自从有了人类，就有了饮食，也就有了饮食文化。我国饮食文化历史之悠久，内容之宏富，技术之精湛，堪称世界典范。挖掘整理我国饮食文化的宝贵遗产，以服务于人民的健康事业，是历史赋予我们的使命，也是时代前进的要求。

饮食文化是个大概念，涵括饮食的观念、生产方式、生活习惯、地域分野、民情风俗、物产原料、烹调技术、烹饪理论、营养学说、食疗原理以及食品雕刻、菜肴造型、拼摆技术、配料调味、食物保鲜等等诸多方面的知识。从文化角度考察，饮食文化应包括茶文化、酒文化、主体饮食文化、各地风味菜点文化以及有关人物轶闻、文献典籍、文学艺术、饮食题咏、历史掌故等内容。就研究对象而言，饮食文化主要分为物质文化和精神文化两个方面。就物质文化形成而言，饮食文化又具有多源性和时代性。

中国饮食文化既博大精深，更具备自己民族特色，生活风貌。从先秦远古开始，中国饮食就形成了以五谷为主食，蔬菜、鱼肉为副食的结构。随着社会的变动和时代的发展，生产方式，物质财富，思想风尚，文化意识等方面虽也跟着变化，但这个传统的饮食结构，从根本上说，还

是保持不变的。但在中国，饮食文化的多样性、丰富性、精益性，却是五彩缤纷，与日俱增的；特别是食品种类之多样，烹调技术之发展，更为世界上任何民族叹为观止！

饮食文化，顾名思义，当然包括“饮”和“食”两大方面。“饮”主要指茶、酒两类。关于茶酒文化，我们已编过一部《中国茶酒辞典》，内中已有所述。这部《饮食文化辞典》，仅就“食”这个方面而言的。这里也就以主食、副食两大基本内容为主体，旁及有关问题。

在饮食文化中，“食”这条滔滔不绝的巨流，一直在奔腾向前。主食有主食的变化，副食有副食的发展。以五谷为主的主食，除了日常饭、粥、面、馍外，现已发展到上千种名糕名点；以蔬菜、鱼肉为副的副食，其品类之多，更是不可胜数，据不完全统计，中国菜肴的烹调方法，多达3400余种。

中国饮食文化的发展，经历了悠久漫长的历程！我们的祖先在进化成为原始人以前，只是依靠采集野生植物和捕捉走兽鱼类为食，过着“活剥生吞，茹毛饮血”的生活，处在“日逐奔获，见食则喜”的境地。那时食物难得，何遑知味？自从发现了火，人类才逐渐由生食变为熟食，才开始注意“烧煮”，可见“烹”的起源是与“火”紧密相联的。岁月又流过了多少年，在人类大地上又发现了“盐”，人类就开始用盐煮食和讲究吃的滋味，可见“调”则首先是同“盐”不可分割的。火和盐的发现，烹和调的发明，标志着人类由野蛮进入文明，由愚昧开启智慧。从这个意义上说，饮食文化的发展，也起着推动人类文明进化的某些作用，或者说反映了社会前进的状况。



随着生产的发展和食物种类的增多，人类从原始的、单一的熟食，开始追求多样化、多味性和各种形式食品的制作方法，从而烹调技术也在日益进步。我国进入奴隶社会伊始，即到了夏、商、周时代，烹调技术有了长足的发展，孔子曾概括说：“食不厌精，脍不厌细”，就足以说明当时的烹调技巧。当时除了食品种类多，食品求精求细外，食具也讲究精美，对火候、调味、用料、刀工等方面，也有了研究。人们开始注意随着季节的不同，用料和调味也讲求适应和变化，总结出“春多馥、夏多苦、秋多甜、冬多辣”的科学结论。进入战国时期，对火候和调味有了进一步研究。那时食品形式多样，制作日益求精，同时还正确掌握了急火、旺火、文火、慢火、隐火的运用技巧，酸、甜、苦、辣、咸五味的调配，使菜肴软烂适中，美味可口。秦汉时代，随着大一统封建王朝的建立，经济文化的发展，各地交往的频繁，饮食文化也开始进入新的阶段。封建朝廷大办宴席、“庆宴”、“酒会”，专业厨师数以百计，菜肴品类既多且杂，且冠上艺术名称。民间也出现“十日一酺”、“月圆而酺”或“酺三日”、“酺五日”等壮观场面，对烹调技术从官方到民间都颇多注意。“食则百味，饌则环列”，“斗山珍，穷海味”，已成为富户豪家的风尚。贾谊、董仲舒、司马迁、司马相如等人的著作中都有精彩的描写。唐宋时代，由于经济文化的发达以及与欧亚各国往来的密切，饮食文化也呈现新的气象。单就烹调技术而言，“烹”和“调”两个方面都有了新的变化。烧饭的炉灶，从一炉一眼，改进为一炉多眼，导气的烟管、燃料等也讲究起来，“急火用柴，旺火用草，缓火用炭”，不同食物，分别对待。老、

嫩、酥、脆、烂；色、香、味、形、配，都有严格的火候要求和烹调的方式方法，并且注意原料的搭配。明清时期，饮食文化又上一层楼。这个时期除菜肴种类、糕点名目有了更多、更精外，还有一个新的特点，对菜宴的整体性、完整性、喜庆性，有十分讲究，如“满汉全席”等。对菜肴命名，亦颇多富贵性、祝贺性、艺术性，如“一品当朝”、“带子上朝”、“百鸟朝凤”、“孔雀迎春”、“蛟龙戏珠”、“松鹤延年”、“喜鹊登梅”、“红翠白玉”、“鸳鸯肉蛋”等等，呈现了争奇斗艳的局面。

随着饮食文化的发展，在我国古代饮食制度也被逐步建立和巩固起来。据文献记载，我国饮食制度创始于周代。《周礼》亦称《周官》、《周官经》，共42卷，为儒家经典之一。内容综述周王室官制及战国时各国的典制礼仪制度，反映了当时的政治、经济及学术思想、文化发展情况。

据《周礼注疏·天官冢宰》载，掌宰为六卿之首，掌帮治，统百官，均四海。其统百官之中有膳夫、庖人、兽人、鳖人、腊人、食医、酒人、酒正、笱人等职官名目，这些职官都与饮食制度有关。各职官都有各自执掌具体任务、范围。如“膳夫”，金文作善夫，掌出纳王命，即他的具体职责是掌王之食、饮、膳、羞。“食医”，即食疗官，其具体职责是“掌和王之六食六饮六膳，百羞百酱，八珍之齐，凡和，春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸，调以滑甘。……”由此看来，早期的食疗主要侧重于对饮食的数量、质量的控制以及调味两个方面。此外，庖人的主要职责是食品加工，兽人的职责是饲养食用动物，腊人主要负

责各种腊肉的加工制作……各类职官的设置以及具体职责、任务，反映的是周王室饮食制度已相当严密。至于官宦之家的饮食制度始于何时，还有待于进一步研究。元代著名画家、诗人倪瓒，也是一位美食家，他创作了一部《云林堂饮食制度集》，这是一部记载作者故乡无锡地方饮食风格的专著。书中汇集50多种饮食，皆以菜品命题，逐记菜品原料、配料、加工制作及烹饪方法。原料都以无锡水乡的鱼、虾、蟹、螺及湖泊水蔬为多，实际上是倪氏家庭烹饪指南，作为一部家庭饮食制度之书，也未尝不可。但作为家庭饮食制度的形成，则远在此前，大致于宫廷饮食制度形成时间相当。《礼记》作为一部儒家经典，载有特殊食品——礼品或祭品等食物，以及宴会的礼仪，如宴饮、特性馈食礼、少宰馈食礼等。其中所记“羊豕曰少宰，诸侯之卿大夫祭宗庙之牲。”而“诸侯宴礼，俎豆牲礼荐，皆有等差，所以明贵贱也。”这些文字表明，在封建饮食制度中，不论礼品、祭品，其所使用的原料和数量是有等级概念的，而加工制作的具体方法可以不同，换言之，在周王室饮食制度形成的同时，诸侯、卿大夫等官宦的家庭饮食（乃至馈食、祭食）都已形成制度，从而构成饮食制度的等级概念——饮食制度的层次。当然，这不包括寻常百姓家。官宦之家主管饮食者为家僮，但遇到重大节日（如祭祖等），食品的加工往往由家庭主妇来担任。如后魏才子崔浩，其母卢氏善烹调，著有《食经》一书，当是家庭饮食制度化的产物。惜已失传。但从崔浩为此书所作序中可窥一斑：“余自少及长，耳目闻见，诸母诸姑所修妇功，无不蕴习，酒食朝夕养舅姑，四时供祭祀，虽有功夫，不任僮

使，常手自亲焉。……”所指妇功，即烹调作为一门专业，当时称为“妇功”，这在当时显然具有一定的代表性。由此看来，近代一些学者把中国的饮食制度仅限于宫廷之内的说法是根据不足的。

饮食文化是一种特殊而又普遍的社会现象。说它特殊，是因为其烙有饮食的标记，因饮用食物、加工方式的不同，或地区、民族的差异，产生不同的饮食风味、文化风格；说它普遍，是指每一个人都必须饮食，而不论其人种、地位、国别和民族，因此它涉及面广，举凡政治、经济、哲学、文学艺术等各个领域，无不留有它的足迹。

《吕氏春秋·本味》堪称饮食文化与政治结合的佳作。《吕氏春秋》为秦相吕不韦组织门客集百家九流之说，于秦始皇八年（前 239 年）编成的杂家代表作。《本味》是其中的一篇，记载了商汤时伊尹“以至味（美味食品）说汤”的一段文字，阐述了求至味之本的原理、方法和途径，并列举了天下之至味数十种。它提出的“凡味之本，水最为始”、“调和之事，必以甘酸苦辛咸先后多少，其齐甚微，皆有自起”、“五味三材，九沸九变，火为之纪，时疾时徐，灭腥去臊除羶，必以其胜，无失其理”等烹饪理论，对后世影响颇大，被认为是早期的烹饪理论著作。实际上《本味》所阐述的“至味”，只是吕氏为阐发政治理论的例子而已。《本味》篇首即指出：“功名之立，由事之本也，得贤之化也。非贤孰知乎事化，故曰其本在得贤。”紧接着吕氏以汤得伊尹和尧、舜得伯阳、续耳然后得天下的故事为例证，阐发天下至味，“非先为天子，不可得而具。天子不可强为，必先知道。”反复论证了得贤（人才）为帮治的本味，

从而把他的政治主张发挥得淋漓尽致，并取得了圆满成功。今天看来，《吕氏春秋·本味》从一个侧面反映了当时社会的饮食风尚，也反映了饮食文化的发达程度。

“鲁酒薄而邯郸围”，是人们熟悉的历史典故，反映的是酒在政治军事方面的影响。战国时期，楚、齐两个大国曾以“酒薄”为由，联合出兵进犯赵国。本来“鲁酒薄”与赵国无关，当时赵国贡献的是“厚酒”（美酒），只是因为赵国没有按照楚国所遣使臣的要求把厚酒送给他本人，结果被他暗中与鲁国贡献的“薄酒”（劣酒）相调换，致使楚王认为赵王藐视他这个霸主，于是大兴问罪之师。

“醉者神全”是庄子提出的一个哲学命题。他指出：“夫醉者之坠车，虽疾不死，骨节与人同，而犯害与人异，其神全也，乘也不知也，醉也不知也。死生惊惧不入乎胸中，是故逆物而不慑，彼得全于酒，而犹若是，而况得全于天乎！”（《庄子·达生》）庄子在这里显然不是为狂醉者张目，而是以此为例为自己“得全于天”的命题提供论据。如何才能“得全于天”？酒与“全性”、“全身”到底有什么内在的联系？这些问题属于酒文化深层次的研究内容，值得思考和探究。魏晋时期一些具有叛逆性格的文人，受到庄子思想的影响，沉湎于酒，成为隐士，是否得全于酒，值得研究。但有一点是很清楚的，即早在庄子时代，就已经从哲学的角度探寻酒文化深层的内涵，这是酒文化的殊荣，也是饮食文化照射出的光彩。

饮食文化在文学艺术领域里所起的作用似乎更引人注目。“酒杯触拨诗情动”和“利名因醉远”的诗句，表达的决不仅仅局限于宋代著名诗人范成大和陆游两个人的感受，它

揭示了某种艺术创作的轨迹，其中的动力是酒。宋代名人辈出，饮食文化发达，文人学士中不乏美食家。苏东坡、欧阳修、梅圣俞、陆游、周密、王炎等俱有诗文佳作。相传苏东坡善制红烧肉，时人推许为“东坡肉”，其酒诗有40余首，又喜素食，《春菜诗》、《菜羹赋》是代表作。陆游作《病中遣怀》诗说：“菘芥煮羹甘胜蜜，稻粱炊饭滑如珠；上方香积宁过此，惭愧天分养病夫。”实际上是一首赞美素食有利养生的诗歌佳作。

中国的饮食典籍，起初依附于儒家典籍、杂家著述中，至北魏卢氏著《食经》开始独立于专著，千余年来，有关著述不下千余种，这是中华民族文化的宝贵文化遗产，也是人类文明史上光辉灿烂的文献宝库之一。

今天，我国的饮食文化同社会制度一起，进入了一个新的历史时期。食品种类之繁多，烹调技术之精深，刀工配料之讲究，色香味形之丰富，火候工艺之掌握，食雕造型之运用，都达到了一个新的高度。我们编写这部书的目的，力求反映饮食文化的概貌，总结前人的经验，综录全国名菜名点，兼顾各地民情风俗，从饮食和文化两个方面加以选述。由于中国菜品类宏富，派系复杂，可以有不同的分类方法。诸如按地域分野和饮食习惯而言，大的分类为川、粤、鲁、淮四大菜系，细分则为鲁、川、粤、闽、皖、苏、京、湘八大菜系。如果从中国菜形成的历史过程来说，又可分为宫廷菜、官府菜、山林菜、民间菜、兄弟民族菜、外来菜等六大类。不管按地域分，还是按历史分，每一大类又各有不同的支派，如官府菜中有孔府菜，民间菜中有谭家菜。这些都是饮食文化宝库中的瑰宝，都

是值得珍重和发扬的。我们在编选时，既注意了习惯的地区分类法，又尊重历史的特点，更顾及与饮食文化有关的各个领域，始终把“饮食”与“文化”紧密结合起来，给读者提供一份比较全面，比较完整的资料，以期在这个人人欣赏、人人喜爱、人人依赖的食物百花园中，让人们进一步去追求，进一步去陶醉，进一步去创造！

编者

1992年10月

## 总 目 录

|                |         |
|----------------|---------|
| 凡 例 .....      | ( 1 )   |
| 前 言 .....      | ( 1 )   |
| 一 八大菜系 .....   | ( 1 )   |
| 二 各地风味菜 .....  | ( 82 )  |
| 三 各地风味点 .....  | ( 218 ) |
| 四 少数民族菜点 ..... | ( 264 ) |
| 五 清真菜 .....    | ( 284 ) |
| 六 孔府菜 .....    | ( 314 ) |
| 七 谭家菜 .....    | ( 327 ) |
| 八 清宫名菜 .....   | ( 351 ) |
| 九 山珍海味 .....   | ( 368 ) |
| 十 素菜类 .....    | ( 388 ) |
| 十一 冷卤腌菜 .....  | ( 517 ) |
| 十二 调味品 .....   | ( 529 ) |
| 十三 饮食工艺 .....  | ( 562 ) |
| 十四 文献典籍 .....  | ( 631 ) |
| 十五 诗文题咏 .....  | ( 663 ) |
| 十六 饮食成语 .....  | ( 770 ) |
| 十七 饮食故事 .....  | ( 792 ) |
| 十八 饮食风俗 .....  | ( 854 ) |



---

|               |       |
|---------------|-------|
| 十九 名词术语 ..... | (924) |
| 二十 附录 .....   | (975) |
| 中国饮事纪年 .....  | (975) |