

[illegible]

食

1200130075



1200130075

# 中国美食大典

徐海荣 主编

TS971

826



华夏出版社

食

## 图书在版编目(CIP)数据

中国美食大典/徐海荣主编. —北京:华夏出版社, 2000. 3

ISBN 7-5080-1796-X

I. 中… II. 徐… III. 食谱—中国 IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 04098 号

华夏出版社出版发行  
(北京东直门外香河园北里 4 号 邮编:100028)

新华书店经销  
北京建筑工业印刷厂印刷

\*

787×1092 1/16 开本 70 印张 1523 千字 插页 16  
2000 年 3 月北京第 1 版 2000 年 4 月北京第 1 次印刷

定价:180.00 元

本版图书凡印刷、装订错误,可及时向我社发行部调换

## 《中国社会生活文库》编辑委员会

学术顾问 (以姓氏笔画为序)

王利器 毛昭晰 方克立 杜荣坤 李学勤

陈高华 侯玉琪 徐莘芳 傅璇琮

主 任 魏皓奔

主 编 徐海荣

编 委 (以姓氏笔画为序)

王文光 方 健 邓瑞全 吕凤棠 朱寿民

朱善乐 沈建国 张志明 张学舒 陈振亚

林树建 徐吉军 徐华龙 徐金廷 徐海荣

徐海胜 萧 鸣 常绪源 魏得良 魏皓奔

## 《中国美食大典》编辑委员会

主 编 徐海荣

常务副主编 徐吉军

副主编 刘培华 王文光 徐金廷 陈振亚 萧 鸣  
栗 适 马 静 沈建国

编 委 (以姓氏笔画为序)

|     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| 干怀中 | 马 静 | 马同江 | 王文光 | 白 涛 |
| 朱寿民 | 刘培华 | 杜永林 | 杨 庆 | 杨莘莘 |
| 何盛秋 | 沈建国 | 张志明 | 张富儒 | 张登土 |
| 陈 跃 | 陈振亚 | 陈曾山 | 姚桂松 | 栗 适 |
| 顾林泉 | 徐吉军 | 徐金廷 | 徐海荣 | 徐海胜 |
| 高 仁 | 高炳义 | 萧 鸣 | 楼 献 | 冀国华 |

撰稿人

|     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| 丁志培 | 丁小平 | 马 静 | 马同江 | 王志坚 |
| 王柏春 | 王柏泉 | 王光武 | 王文光 | 毛飞明 |
| 邓庭富 | 朱寿民 | 朱锡彭 | 朱贺福 | 何之绂 |
| 何盛秋 | 刘子贻 | 刘学志 | 孙桂本 | 李文斌 |
| 汤志信 | 张志明 | 张丽君 | 张富儒 | 张登土 |
| 陈 晋 | 陈 跃 | 陈振亚 | 陈曾三 | 杨 庆 |
| 杨维成 | 苑树棠 | 周国敏 | 姚惠荣 | 骆有坤 |
| 栗 适 | 袁幼南 | 袁振铎 | 顾林泉 | 徐海荣 |
| 徐海胜 | 高炳义 | 喻 慎 | 蔡 纓 |     |

摄 影

|     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| 李 杰 | 周生俊 | 周 强 | 许 劲 | 李平宁 |
| 杨维成 | 王志坚 | 朱贺福 |     |     |

## 前 言

生活是多彩的。那么,她有哪些内容呢?俗语说:“清早开门七件事,柴米油盐酱醋茶。”这句话道出了一个朴实的真理。其实,人生在世,无论处在什么地位,什么阶层,虽有生活水平的不同,但无论是谁,都要吃饭、穿衣,进行娱乐活动。

西方哲人有言:“理论是灰色的,而生活之树常青。”在当今这个讲究生活质量、重视生活品味的时代,人们爱好日常生活已经甚于爱好理想的“天堂”。这恐怕应当看作是社会的进步和文明,符合世界和平和发展的潮流。据闻一位西方国家少女打通热线同总统讨论短裤的事,总统有问必答,和蔼地同那女孩短裤长短裤短地扯了半日。舆论为之大哗。一些保守的人士抱怨今日总统过于随便了,不像以前的总统那么遥远而高贵。其实我倒觉得这没有什么可非议的,因为总统也要穿短裤,他的家人也要穿短裤。也许,在他的价值取向的心理天平上,女人或男人的短裤的款式、质地、柔软舒适与否,分量同召开国计民生会议差不多相等。

历史的经验告诉我们,人们首先必须有衣穿有饭吃才能创造历史。对百姓来说,吃好穿好玩好,比谁当皇帝谁当总统更为现实。1996年,萨拉热窝战火纷飞,曾经恬静的多布里尼亚居民区被敌人三面包围。然而,萨市妇女照旧涂着口红,戴着项链,拎着昂贵的手提包,昂首阔步地从搜查狙击手的枪口前走过。衣着之时髦,可与伦敦任何女子媲美。这种对生活的热爱和执著,才是人类文明的基础。

我国是一个历史悠久的多民族聚居的大国,异彩纷呈的物质文化生活及其方式,是特别耐人寻味的。本书对我国历朝历代各族人民的酒事、茶事、美食、服饰、娱乐五项内容,作了系统梳理和描述。我在这里想要说的是,我们在观察一种生活现象的时候,如果能进一步去分析它的国别、区域和时代的差别,那将非常有趣。

比如酒与茶,两种饮料虽然遍于世界,但中国的饮法,有“酒满茶浅”之说。即酒斟满杯是敬,茶沏半碗是礼。外国便没有,听都没有听说过。至于为什么要酒满茶浅,而不是茶满酒浅,那就要探索中国饮食文化之渊薮,被你说明的东西愈多,愈普遍,愈深刻,你的成绩就愈大,你的学问就愈深。又如,外国人喝白酒喜欢添冰加水,中国酒掺水是大忌。再如,我国江浙地区的乡镇,主人提壶给客人添茶,客人一只手的三个指头撮合并拢,在碗边笃笃笃笃磕个不停。那敲击桌板的蓬蓬之声,与那飞流直下紫烟缭



绕的注茶声,合成一个热情洋溢、氤氲和气的的小环境。那么,客人给主人添茶呢,情形依然,当是主人磕桌点鼓地向客人答礼。这方式,走出江浙,比如上海和江西便没有。据说它源于著名的乾隆皇帝游江南的故事。那时候,爱新觉罗·弘历一身平民打扮,在茶馆给随行人员敬茶,随从惶惶不安。扑地磕头山呼万岁吧怕暴露身份,不磕吧,如何面对皇恩?忙不迭选择如何示意是好,那手早已在碗边嗒嗒嗒嗒发起抖来。皇上会意,不禁失笑,终于约定这敬茶时的击指就算磕头。而且考究讲来,中指代表头颅,食指无名指代表两肩。二百多年过去,这一君臣在特殊环境下率尔操觚所制订的饮礼,流入民间化作良风美俗,于今不绝,恐怕是由于这一种方式的简单、有礼貌而又没有繁文缛节。在中国,不论是庄稼人出身,还是读书人出身,都必须入乡随俗。懂得乡饮酒礼,才会被视为有教养,才会受到尊重。如果说,酒满茶浅显示了历史久远、幅员广大的中国作风和中国气派,那么,磕指谢茶则无异于烟雨濛濛、小桥流水的江南小调和江南小品。风俗即文化,因背景不同而异。

有人说,服饰是时代的语言。当年美国人初到中国,惊叹中国女人的旗袍简直是世界上很性感的服装之一,长长的紧身旗袍,高高的开叉,缝内不是别的,而是两条粉嫩粉嫩的大腿,忽隐忽露,一闪一闪,像煞红杏摇曳于墙内又欲盖弥彰,真叫人神怡。旗袍就不是舶来品,也不是改革开放的产物,而是清代满洲旗人所穿的服装。周恩来说过:“旗袍很美,它就是满族同胞创造发明的嘛,汉族妇女也喜欢。”此可谓少数民族智慧对中国服饰文化不可抹杀的贡献的一个显例。统治中国二百七十六年之久的满洲贵族,硬叫汉族男同胞蓄长辫,固然不足称道而最终统统剪除,但旗人的旗袍经过修剪改进,超越时代超越地区流传至今,真是奇迹。旗袍,小姐少妇老妪皆可穿,穿上自有一种高贵的感觉和典雅的风采。看来,它还将长期流传下去,甚至走向异国他乡,被外国女人所认同。

北大教授宗白华先生在《美学散步》一书中写道,西方人喜欢闪闪发光的钻石,中国人则向来把玉作为美的理想。他说玉的美即是由绚烂之极归于平淡的美。玉的光采,是一种含蓄的美。他认为,一切艺术的美、人格的美,都趋向于玉。宗先生对玉的审美价值的高扬,即是对中国人民的生活品味的高扬,同时道出了东西方文化的一个明显的异点。但这种差异是历史的,特别是封建时代。现在几乎融通了,钻戒也为中国女人所喜欢,绿玉也为西方人士所珍藏。

至于在文化娱乐的领域里,打保龄球,看世界杯足球赛,欣赏音乐,上酒吧,玩电子游戏,跳交谊舞,看VCD,翻电视频道,度假,出国旅游,等等,时代潮流的融通性就更加明显地增大了。

民族的玩法,古代的玩法,范围愈来愈小。有人甚至把琴棋书画讥之为老年人的专利,这是不妥的。

电视机和空调器的普及,像一阵龙卷风,卷走戏院电影院观众,卷走避暑胜地游

客,也卷走了沿袭数千年的城乡的乘凉晚会。在村口的老槐树下,在街区的弄道口或水井旁,人们坐着竹椅,摇着扇子,与星星月亮为伴,听老人讲古典小说,不到深更不散场的消闲形式,庶几销形匿迹。所谓往昔邻居如家人,如今家人如邻居,客厅愈来愈大,客人愈来愈少,盖源于玩法的变迁。土玩在洋玩的冲击下土崩瓦解,还唱啥乘凉晚会的挽歌呢?反正,文明的发展,时代的进步,总是“有一利必有一弊”,总是悲与喜相伴随。这些,我们就留给理论家去深究细辨吧。因为那是玄之又玄的哲学课题。但是,谁又能断定,这些富有特色的生命力的民族的玩法、古代的玩法、传统的娱乐方式在将来就没有可能像服装的流行色那样“周而复始”,重新为人们所喜闻乐见呢?

本文库仅仅关心中国社会生活中曾经有过和正在发生的精彩,消逝与否,无关宏旨。每一位热爱我们祖国生活文化的读者,想要品味一杯酒一碗茶的陈香与清新,欣赏一道菜一件衣的做工与款式,或想考察娱乐项目的渊源及演变,但愿在此能让你受用。

中国人民伟大的思想家和文学家鲁迅先生在《关于中国的两三件事》一文中沉痛叹息:秦始皇、希特勒和项羽放大火天下闻名,但希特勒太太善于开电灯烤面包,阿房宫未焚之前每天点灯的人们,又有谁知道他们的名姓呢?因为点灯太平凡了。鲁迅认为这是一种悲哀和不幸。鲁迅的意思是平民百姓对自己的日常生活应当珍视,对巨无霸的非常行为应当鄙视,而不该倒过来呀!因此,本文库问世的宗旨,也是要建设好我们自己的和平幸福的生活。俄国伟大学者车尔尼雪夫斯基有句话也说得很好:“美是生活。”那么,让我们把这名言作为打开这部文库的钥匙吧。

徐海荣

1999年9月于杭州



## 序 一

《孟子·万章篇》载“人有言：‘伊尹以割烹要汤。’”此为言美食之初哉。《吕氏春秋·本味篇》详述其事，当即《汉书·艺文志》小说家著录之《伊尹说》。高诱注云：“为汤说美味。”其言肉之美者，鱼之美者，菜之美者，和之美者，饭之美者，水之美者，果之美者，肴膳具呈，果品并设，天下之美食尽于是矣。汤闻其言，遽曰：“可得而为乎？”于是以伊尹为相，《孟子》载《伊训》曰：“天诛造攻自牧宫，朕载自亳。”盖因是而收治大国若烹小鲜之效，烹饪之时义大矣哉！或以此为小说家言，孟子乃辞而辟之，以为“吾闻其以尧舜之道要汤，未闻其以割烹也”。然乎？岂其然乎？孟子宗师仲尼者也，夫岂不知孔子之为美食家乎？孔子尝言“三月不知肉味”，此不啻夫子自道其知味也。吾尝读孔氏书而知孔子之为亘古第一美食家也。其作《十翼》也，於鼎中五味之变，知其精妙微纤，而烹饪以兴，《论语·乡党》一篇，即孔子为美食家之明证也。曰“不时不食”，此非言烹饪之火候乎？曰“不得其酱不食”，此非言烹饪之调味乎？曰“割不正不食”，此非言食品之造型乎？曰“鱼馁而肉败不食”，此非言食品之卫生呼？曰“食不厌精，脍不厌细”，此非言食品之营养呼？且也为饯饻其饮食之大欲，乃为主中馈之妇女制定《内则》，曰：“濡豚，濡鸡，濡鱼，濡鳖。”郑玄注：“凡濡，谓亨之汁和也。”又曰：“凡和，春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸，调以滑甘。”郑玄注：“多其时味，以养气也！”又曰：“牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，雁宜麦，鱼宜苽。”郑玄注：“言其气味相成。”又曰：“脍，春用葱，秋用芥；豚，春用韭，秋用蓼；脂用葱，膏用薤，三牲用藟，和用醯，兽用梅。”此言佐料之为用也。文多繁富，此其要删。孔子自称“多能鄙事”，即就其于烹饪一端而言，实为美的艺术，美的享受，匪曰“徒铺啜也”。世咸言孔子之集大成，吾以为当含美食在内，故曰孔子为亘古第一美食家也。兹因徐海荣等同志所编《中国美食大典》杀青问世，爰揭櫫美食之义以及孔子之为美食家者如此，是为序。

王利器

一九九二年七月于北京

## 序 二

中国饮食文化,源远流长,上溯远古,萌于商周,成于秦汉,兴于隋唐,盛于宋元,明清以降,日臻完熟。炎黄子孙,古往今来涉足于斯者,代不乏人。文人雅士篇什繁富,庖工厨人,技艺纷呈,其内涵之宏富,风格之独特,技艺之精湛,为东西方所叹服,并为各国所熔冶。泱泱华夏,执烹饪之牛耳,领饮食文化之风骚!

当今世界,科学飞跃,知识爆炸,毋庸置疑,古老的中华饮食文化,必须伴随时代而同步前进,以振兴中华为己任,以称雄世界为视角,以理论为先导,用科学的方法予以扬弃、淀积,编纂一部融科学性、知识性、实用性于一体的完备辞书,历史地落在今人的肩上。

徐海荣先生作了有益的尝试,并迈出了可喜的一步。

海荣先生醉心于中国饮食文化研究历 10 余年。早在 1983 年,他根据南宋吴自牧《梦粱录》、林洪《山家清供》、周密《武林旧事》等古籍,发掘出南宋菜,并在杭州八卦楼实验推行。经过数年努力,获得成功,引起了国内外专家和舆论界的重视,有数十家报刊、电台及音像单位作了专题报导。他勤奋好学,苦心钻研,先后编撰了《中国杭州八卦楼仿宋菜》、《中国浙菜》、《中国饮食大辞典》等著述,凡二百余万言。《中国饮食大辞典》面世后,海荣欲主编《中国美食大典》之夙愿,曾于 1991 年 7 月出席北京首届中国饮食文化国际研讨会期间与我讨论,并邀我出任该书顾问。我理当支持。若能为此书早日杀青而尽绵薄之力,或能有利于中国饮食文化之发展及繁荣,则甚感欣慰! 乃不辞浅陋,欣然点拨。

经过数年努力,《中国美食大典》即将面世。这部蔚蔚壮观的长卷,发掘了先秦至晚清 3000 余年各代宫廷、官府珍馐,搜集了中华 50 多个民族喜庆大宴、居家小酌的民间佳肴,旁及清真、佛寺、食疗滋补等门类,对各种制作方法都详加阐述,间有典故、轶事、趣闻。通览全书即可约略窥见中华饮食文化之概貌,觅寻各种风格、流派的渊源和发展轨迹,具一定的文献价值和实用意义。

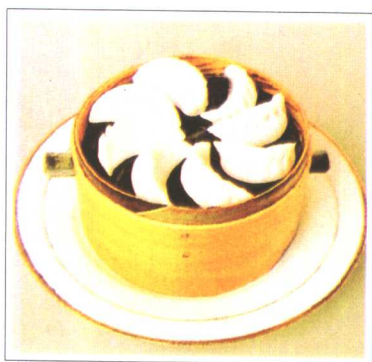
借用《中国美食大典》付梓之际,谨向对编纂、支持此书的各位表示祝贺和敬意!

周颖南

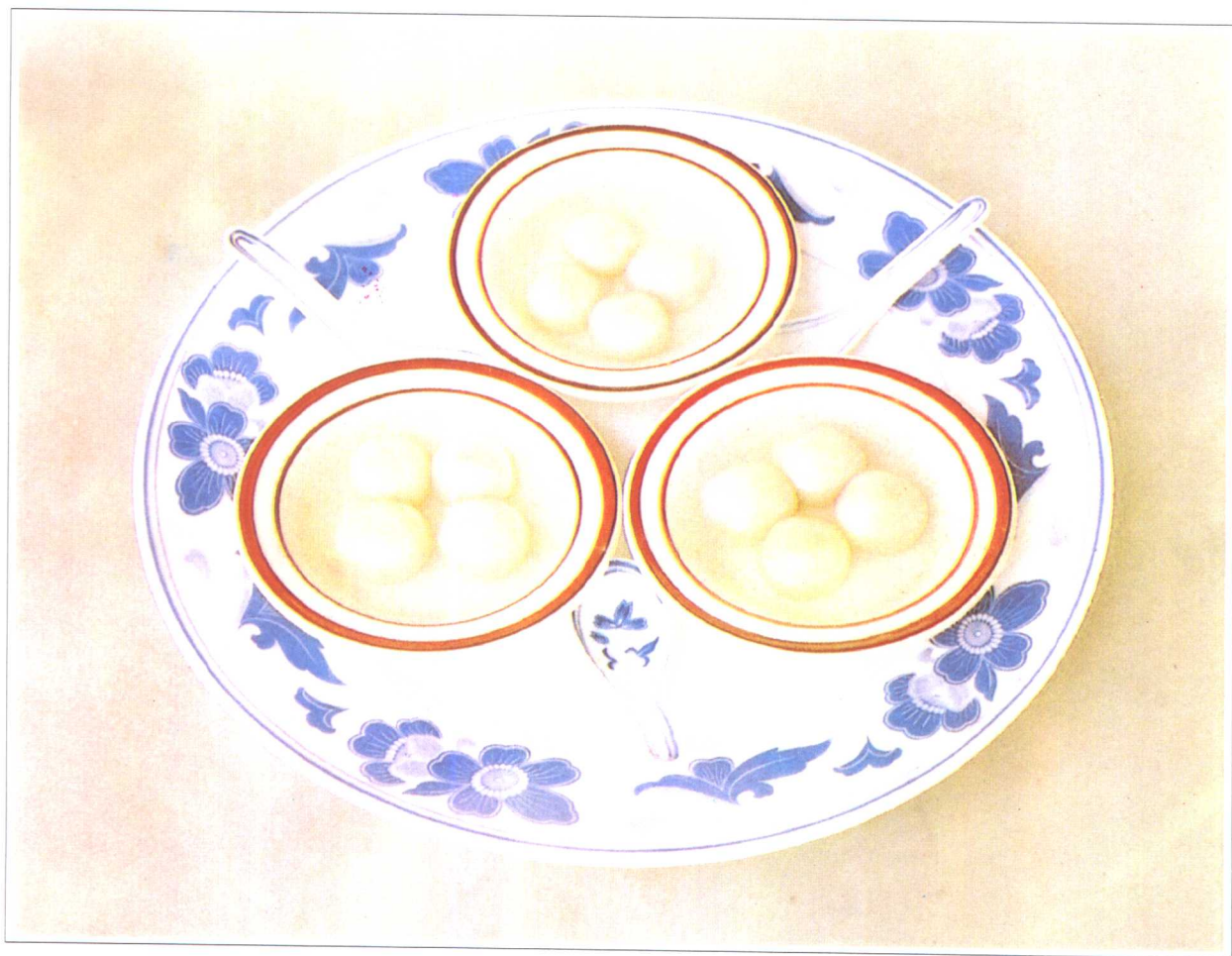
一九九二年八月于新加坡映华楼

## 凡 例

- 一、《中国社会生活文库》分《中国酒事大典》、《中国茶事大典》、《中国美食大典》、《中国服饰大典》、《中国娱乐大典》五卷出版。
- 二、本卷以类目编排，正文前有“分类词目”，而每一类目内仅按词目首字笔画一丨丿、→顺序排列。
- 三、一词多义的用①②③④等分项叙述；一义中需要分项说明的用(1)(2)(3)(4)等分述。
- 四、词目名称一般以较为常见的、重要的作正条，不常见的、次要的（如别称、习称等）作参见条，或不予收列。
- 五、词目对于学术上有争论的问题，一般以最为盛行的说法为主，兼及他说，或数说并存。
- 六、历史纪年，辛亥革命前用旧的纪年，并夹注公历纪年；辛亥革命以后用公历纪年。
- 七、每卷词目类别的划分主要是从读者方便查阅角度考虑，可以交叉分类的，一般归入主要类别。
- 八、每卷正文前均附有彩色插页，正文中也附有数量不等的黑白图片。



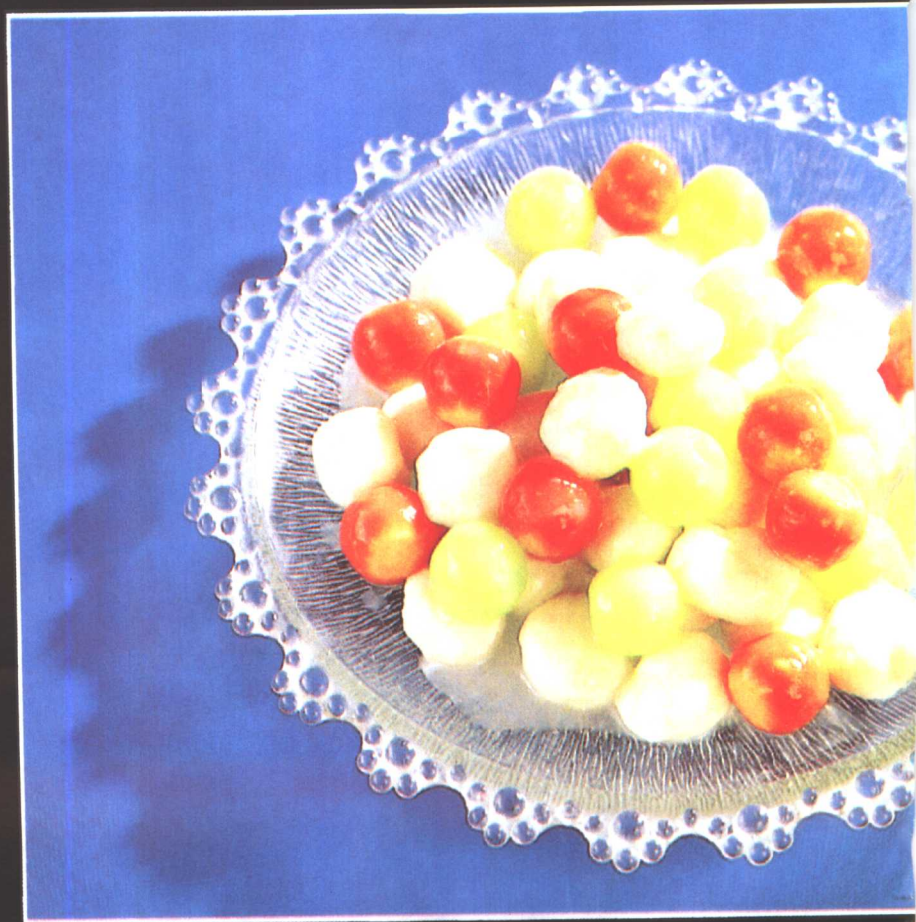
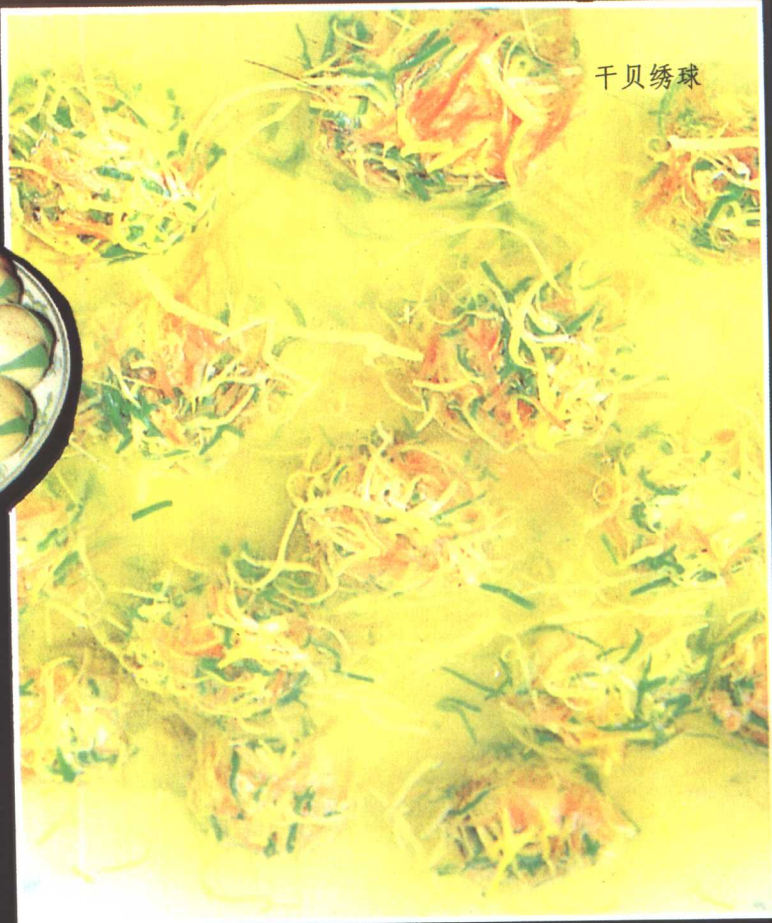
南瓜蒸饺



赖汤圆



干贝绣球

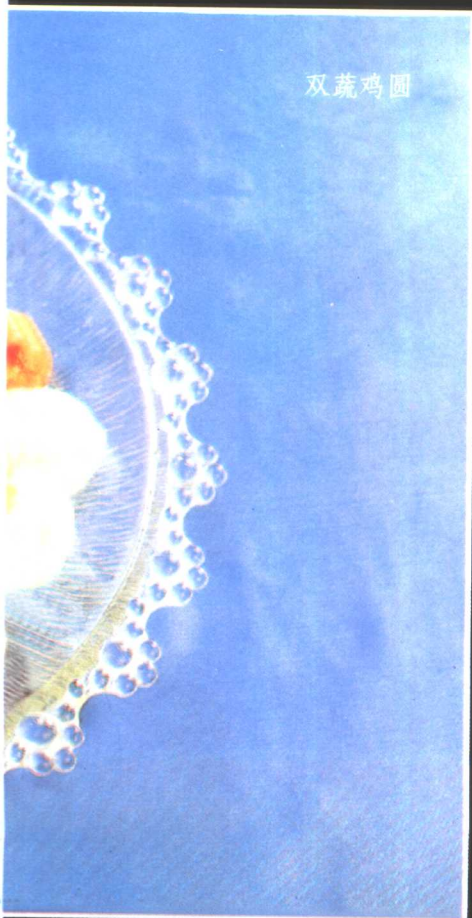




酿甜椒



双蔬鸡圆



粉蒸牛肉

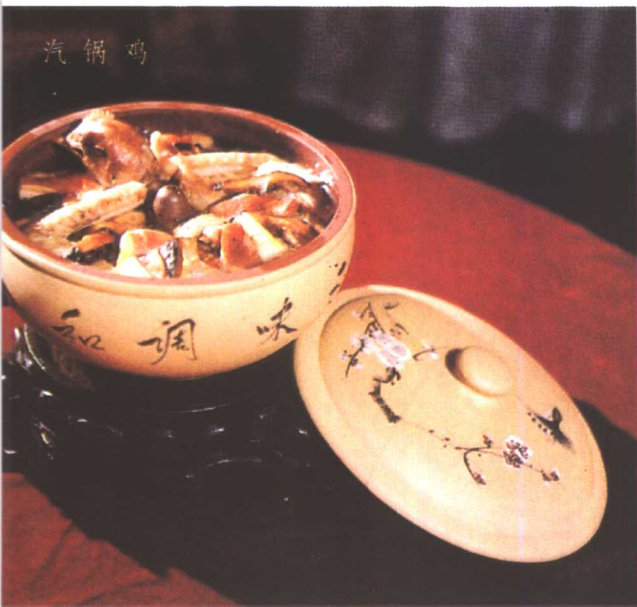




椰奶焗肉蟹



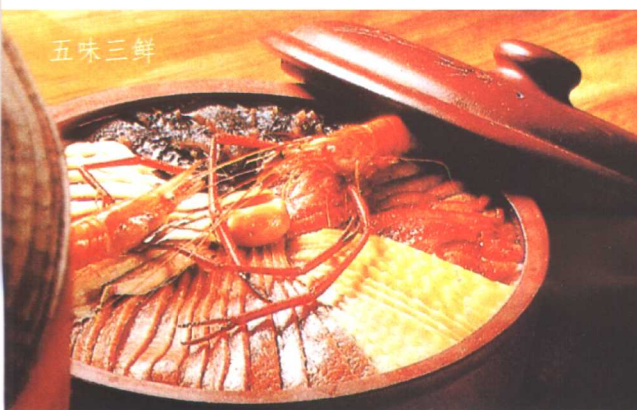
汽锅鸡



清蒸甲鱼



五味三鲜











—— 珍珠鱼 ——



—— 软烧仔鲶 ——



—— 四吃鲍鱼 ——



—— 酥炸金果条 ——