

中国印象

丛书主编
程

海外学



古代小说与饮食

杨骥 著



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国印象

丛书主编 程国赋 副主编 江曙



古代小说与饮食

杨骥 著



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

古代小说与饮食/杨骥著. —广州:暨南大学出版社, 2018. 6
(小说中国)

ISBN 978 - 7 - 5668 - 2376 - 2

I. ①古… II. ①杨… III. ①古典小说—小说研究—中国
②饮食—文化—中国—古代 IV. ①I207.41②TS971.202

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 093307 号

古代小说与饮食

GUDAI XIAOSHUO YU YINSHI

著 者: 杨 骥

出 版 人: 徐义雄
策划编辑: 杜小陆
责任编辑: 彭 睿 牛彩云
责任校对: 刘雨婷
责任印制: 汤慧君 周一丹

出版发行: 暨南大学出版社 (510630)
电 话: 总编室 (8620) 85221601
营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)
传 真: (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)
网 址: <http://www.jnupress.com>
排 版: 广州良弓广告有限公司
刷 印: 佛山市浩文彩色印刷有限公司
开 本: 850mm × 1168mm 1/32
印 张: 8.5
字 数: 180 千
版 次: 2018 年 6 月第 1 版
印 次: 2018 年 6 月第 1 次
定 价: 36.00 元

(暨大版图书如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换)

小說家者流蓋出於稗官街談巷
語道聽塗說者之所造也孔子曰雖
小道必有可觀者焉致遠恐泥是
以君子弗為也然志弗滅也

錄漢書藝文志丁酉冬倚筆



总 序

本丛书系统研究中国古代小说与中国文化的关系，是一种普及性文化读本，融学术性、知识性、趣味性和通俗性为一体。其主要针对的是具有高中及以上学历的国内读者和海外中华文化爱好者。

本丛书的作者，既有年富力强的中年学人，也有年方而立的勤勉后学。他们的著作或为国家哲学社会科学基金项目、教育部社会科学规划项目、省级社会科学规划项目的研究成果，或是各自的博士学位论文，都是作者致力数年的研究成果，反映了近年来的学术新视角和新观点。

本丛书尤其重视文献学、文艺学与中国古代小说的综合研究，强调文本细读，有意识地在文化学的视野中探讨中国古代小说，多维度地研究其与中国文化的关系。丛书内容较为丰富，主要有以下六方面：

第一，古代小说作品细读与赏析。梁冬丽教授的《古代小说与诗词》讲述了古代小说与诗词的密切关系。中国古代小说引入大量诗、词、曲、赋、偶句、俗语、谚语等韵文、韵语，其独特

的“有诗为证”体系对小说创作的开展及其艺术效果的提升起到重要的作用。该书主要由五部分内容构成：古代小说引入诗词的过程、古代小说创作与诗词的运用、诗词在古代小说中的功用、古代小说运用诗词创作的经典案例和古代小说引入诗词对后世小说创作的影响。杨剑兵副教授的《古代小说与爱情》，将古代小说中的爱情故事分为四类，即平民男女类、才子佳人类、帝王后妃类、凡人仙鬼类，再从每类爱情故事中精选四篇代表作品进行评析。吴肖丹博士的《古代小说与女性》，探讨中国古代小说与女性之间的关系，主要通过古代小说中关于女性的生动故事，结合社会生活史，让读者了解两千多年来女性在社会中扮演的角色和社会地位的变化过程。杨骥博士的《古代小说与饮食》，以古代小说文化为纲，中国饮食文化为目，通过特定的饮食专题形式写作，为读者展现中国古代小说的文化内涵。该书以散文笔调为主，笔触闲适轻松，语言风趣，信息量大，兼具通俗性和学术性。

第二，古代小说与制度文化。胡海义副教授的《古代小说与科举》，探讨中国古代小说与科举文化的密切关系，从精彩有趣的小说中管窥科举文化的博大精深。该书既有士子苦读、应试、考官阅卷、举行庆贺等精彩纷呈的科举场景，也有从作者、题材、艺术与传播等方面分析科举文化对古代小说的促进作用的理论阐述。

第三，古代小说与民俗、地域文化。鬼神精怪与术数、法术

是信仰民俗的重要组成部分，也是古代小说的重要母题，因此杨宗红教授的《古代小说与民俗》主要分为四部分：神怪篇、鬼魂篇、术数篇和法术篇。神怪篇介绍了五通神、猴精与猪精、狐狸精、银精，指出鬼神敬畏正直凡人；鬼魂篇介绍了灵魂附体、荒野遇鬼、地狱与离魂的故事；术数篇介绍了相术、签占、八字、扶乩、灾祥、讖纬、风水术，分析了这些术数对个人、家庭及国家大事的影响；法术篇重点介绍符咒、祈晴、祈雨、神行术与变形术。江曙博士的《古代小说与方言》，以方言小说为研究中心，论述方言与中国古代小说的关系。该书以对方言对小说的影响、方言小说的编译和近代以来方言与普通话之间的论争等为论述重点，以北方方言、吴方言和粤方言为主要方言研究区域，兼涉闽方言、赣方言和湘方言，探讨诸如苏白对清代狭邪小说人物塑造的影响、以俞曲园将《三侠五义》改编为《七侠五义》为例论述从说唱本到文人小说的改编等。

第四，古代小说与宗教关系。受佛教、道教思想影响，中国古代小说中涌现出千姿百态的神仙形象，何亮副教授的《古代小说与神仙》以此为突破口，追溯神仙思想产生的文化根源，探讨了中国古代小说中神仙信仰的文化内涵。叶菁博士的《古代小说与道教》，从道教文化与小说的视角出发，探讨道教思想、人物、仙境及道教母题对中国古代小说的影响。该书内容丰富，笔调生动有趣，可作为研究道教文化与古代小说的入门读物。

第五，古代小说的域外传播。李奎副教授的《古代小说与东

南亚》主要论述中国小说在越南、泰国、印度尼西亚等国的传播及其影响。中国古代小说在新加坡、马来西亚、泰国主要以报纸作为载体传播，传播主体是华侨华人。中国古代小说传入越南的时间较早，对越南的小说和诗歌发展影响较大。中国古典小说在印度尼西亚最受欢迎的当属《三国演义》，出现许多翻译本和改编本。

第六，古代小说与心理学综合研究。周彩虹博士的《古代小说与梦》以中国古代小说中的梦类故事或情节为研究对象，运用的理论和方法既有本国的梦理论，又引入荣格学派的相关理论，尝试以中西结合的视野对这一传统题材进行深入浅出、生动有趣的解读，如以生命哲思为主题，结合梦的预测功能，介绍中国古代的释梦观念和释梦方法，并对《庄子》《红楼梦》等作品中的相关情节进行分析；以教化之梦为主题，结合阴影理论，解析《搜神记》、“三言二拍”、《聊斋志异》等相关作品。

本丛书有别于一般的学术性著作，不是简单地将学术著作以通俗语言表达，而是运用新的思维方式和写作方法，是一种有益的尝试，希望也是一种有益的实践。恳请读者朋友批评指正，提出宝贵的意见和建议。

程国赋

2017年10月10日

前 言

《古代小说与饮食》一书，笔者尝试以古代小说文化为纲，中国饮食文化为目，通过特定的饮食专题写作，为读者展现中国古代小说的饮食文化内涵。

本书在写作内容上，涉及古代小说的六大饮食门类，每种门类之下又分数个专题。具体而言，分为：①主食（米饭、粥、面饭）；②菜肴（六畜、鱼、河豚、螃蟹、素菜等）；③副食（饼食、馒头、包子、馍馍、馄饨和饺子）；④汤羹；⑤酒水（酒类、酒名、醉酒、劝酒、酒令）；⑥茗茶（疗效、茶食、茶俗、茶事）。

本书在写作形式上，以散文笔调为主，笔触闲适轻松，语言风趣，信息量大，兼具通俗性和学术性。在写作过程中，博采多种古代通俗小说、文言小说、笔记小说等野稗杂谈，又参照各类正史、类书、专书记载，力图做到兼顾小说虚构性和趣味性的同时，保证讨论对象的学术性与合理性。

目 录

总 序	1
前 言	1
引言：“食不厌精”的老饕	1
一、主食篇	16
（一）没法不谈的米饭	17
（二）食疗第一粥	26
（三）何谓面饭	37
二、菜肴篇	48
（一）嫌弃还照吃的猪肉	50
（二）牛肉虽好，奈何量少	56
（三）羊肉腥膻，送礼上佳	62

(四) 想开荤，吃只鸡	68
(五) 众口易调食鸭鹅	74
(六) 食鱼与身份	85
(七) 鲑：国产生鱼片当自强	94
(八) 鲑：不鲜的鱼好吃否	98
(九) 冒死也要吃河豚	101
(十) 聚会宴饮，螃蟹当行	106
(十一) 食素正风潮，门道亦不少	114
三、副食篇	127
(一) 阵容庞大的饼食	127
(二) 来历恐怖的馒头	135
(三) 包子：内容定身价	142
(四) 馍馍：有馅无馅耶	146
(五) 嘲笑馄饨和吉利饺子	150
四、汤羹篇	163
五、酒水篇	177
(一) 古人爱喝哪些酒	181
(二) 取名也是学问	190

（三）醉酒的后果	195
（四）暧昧的劝酒	204
（五）酒令与猜拳	213
六、茗茶篇	222
（一）解渴之外，也看疗效	228
（二）饮茶也要“食”	233
（三）茶俗：婚嫁与游戏	240
（四）茶事：小说内外	247
参考文献	253
后 记	257

引言：“食不厌精”的老饕

行文开篇，先掉两句书袋。《汉书》中有一句大家都懂的名言叫“民以食为天”，这是放之四海而皆准的真理。同样可以视为真理的还有孔圣人的两次教导：一次是《论语》中所记“食不厌精，脍不厌细”；另一次见于《礼记·礼运》说的“饮食男女，人之大欲存焉”。这些话都已经说得俗烂，且全世界无人能反驳，何况当今世界各国人民饮食的要求可谓越来越高了，这倒也符合社会学理论中的马斯洛需求层次理论——首先填饱肚子，然后开始挑剔、讲究精致，饮食文化就这样慢慢地生成了。

而若论饮食文化，中国早已誉满天下，早就赢得异邦人士艳羡。英国人罗伯茨（Roberts, J. A. G.）在他的《东食西渐：西方人眼中的中国饮食文化》引用多琳·严黄枫（Doreen Yen Hung-feng）所著的《中餐烹饪之乐趣》中的一段话说：

在中国，饮食的乐趣被赋予了重要的意义。数千年来，不管是食品匮乏时期还是充足时期，烹饪一直为人们所津津乐道，如今更已超越日常的厨事，发展成为一门艺术，而食物俨然充当着

诗歌、文学作品和民间传说等艺术形式的媒介。这些传说和饮食风俗因其愈来愈大的魅力而得以世代相传。人们全面分析每种食物的特性，从内在成分到色香味形，直至每一道菜的搭配都达到营养的均衡和形式的完美。

事实上，在泱泱中国，饮食之道并非到了“如今”才发展成型，而是早就成为一门艺术了。

中国的传统文化，从骨子里说，是平和而又世俗的。中原文化发祥于两河流域，属于内陆型文明，农耕型社会养成了自给自足不求扩张的特性。几千年来，中国从来没有侵略过谁，如同我们的领导人讲的，没有这个基因——不是因为没这个力量，历史上的中国曾经一度是世界最强大的国家——这就是“平和”的铁证。至于“世俗”，大概可以理解为我们不喜唱高调，比较讲究“实用主义”，注重自身的实际需求。如拜观音者，大抵是为了“求子”，未必谈得上有虔诚的佛教信仰。而讲究饮食的“食不厌精”，在我们眼中，首先恐怕并不是“为艺术而艺术”，而是为了满足“口腹之欲”。至于饮食发展成一门艺术，那是另一回事。



清·康熙《御制耕织图》题字“一犁杏雨”

中国的传统文化以儒家思想为根基，而儒家的两位祖师孔子和孟子都是美食的提倡者和践行者。孔子不仅明确“食不厌精”的纲领，还提出“脍不厌细”“肉割不正不食”以及相关佐料等细则。孟子更具体开列他最喜欢的两种美食：“鱼，我所欲也；熊掌，亦我所欲也。”有来头如此之大的美食先行者，中国人怎么可以不注重饮食尤其是美食呢！

然而，饮食文化艺术的产生和定型并非一蹴而就，亦不是暴发户式的快速积累。《典论》说“一世长者知居处，三世长者知服食”，意思是一代为官者只懂怎样建造舒适的居所，三代官宦之家才懂得在穿衣饮食方面精益求精。换言之，越是小细节方面，越能显出真本事，这也就是为何古代小说描写饮食最好的当属《红楼梦》。理由无他，正因为曹雪芹是“钟鸣鼎食”“炊金

饌玉”的江南曹氏家族第三代而已。不过，这倒也不是说曹公之前就没有身份更高的文人花心思把饮食的东西放到小说里写，只是饮食见闻多过曹氏之人，未必肯写、会写。比如说一些时代既久、行文复简的唐宋文言小说，多有谈到当时流行的豪门“烧尾宴”，然而今人想如法炮制一桌都没法做到，哪里像现在能大体依着小说描述复制出的红楼家宴，且不论味道口感是否如原版，但至少是能真正做出来，想必“亦不远矣”。

以文谋食的文化人，大抵都对那些簪缨世胄们抱着“羡慕嫉妒恨”的复杂情感。司马迁写《史记》再客观，可说到汉武帝时难免挟有怨气。出身皇族的刘义庆纠集门下食客编写《世说新语》，描述的恰是中国历史上门阀观念最严重的时候，里面的人物无论美名臭名，若想让自己列名其上，首先得掂量身份是否够格。所以这一帮食客弄出来的书里，既要有“品藻”“雅量”，捧一捧高风亮节之士；也会“任诞”“忿狷”，在笔杆子上揶揄那些豪门巨室，解解心头嫉恨。比如说书里专收录“汰侈”的门类，望言生义，专讲富豪们怎么铺张浪费，饮食自然是很可以拿来显摆的一种。其中所举典型，如著名的王恺石崇斗富，一方拿麦芽糖和米饭来擦炊具，另一方就立刻以蜡烛当柴烧饭予以还击。不过这一对冤家实际上只停留在以食俗来炫富的表层，格调委实是不算高明的；反倒像王济低调炫富，用人奶养乳猪使其肉质肥美，令心有不甘的皇帝愤然拂衣而去，这高度其实才上升到“食之精贵”，而不仅仅是停留在土豪摆阔的档次上了。

说到古人所吃的精贵饮食，可以“八珍”为代表。《三国志》说“饮食之肴，必有八珍之味”。杜甫《丽人行》写皇家气派，也说“黄门飞鞚不动尘，御厨络绎送八珍”。八珍历来被认为是最美味的八种食物，但是具体指哪些食物，却没个统一意见。有人说头两种当然是龙肝、凤髓，这个虽不假，但也只能靠做“黄粱美梦”去太虚幻境中求索，毫不现实。又有人将鲤鱼尾、烤猫头鹰肉也算在内，可这标准一下子也未免降得太低。稍微靠谱一点的，大约是熊掌、猩唇、天鹅炙、骆驼峰或蹄几种。但除了熊掌之外，其他几种大多也是纸上谈兵罢了。对于八珍不说靠谱的史料，哪怕在小说中也极少见有实质性的描写。明人谢肇淛笔记《五杂俎》就说：

龙肝凤髓，豹胎麟脯，世不可得，徒寓言耳。猩唇獾炙，象约驼峰，虽间有之，非常膳之品也。今之富家巨室，穷山之珍，竭水之错，南方之蛎房，北方之熊掌，东海之鰾炙，西域之马奶，真昔人所谓富有小四海者，一筵之费，竭中家之产，不能办也。此以明得意、示豪举则可矣，习以为常，不惟开子孙骄溢之门，亦恐折此生有限之福。

简言之，八珍有真有假，即使是真的，一般人也吃不起，还徒伤阴鹭。至于小说中当然也不乏大而化之的描写。如唐代张鷟的传奇小说《游仙窟》中所写：