

【品鉴美饌佳釀，不見刀光劍影，御廚真英雄】【細說後宮瑣事，只有飲食男女，帝王亦凡人】

【旧时帝王堂中宴
传入寻常百姓家】

御厨

秘笈

帝王宴上的招牌菜

肃慎◎著



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS

浙江大学出版社

御厨

秘笈

帝王宴上的招牌菜

肃慎◎著



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS

浙江大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

御厨秘笈：帝王宴上的招牌菜/肃慎著. —杭州：浙江大学出版社，2011. 4

ISBN 978-7-308-08471-0

I. ①御… II. ①肃… III. ①菜谱—中国 IV. ①TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 035185 号

御厨秘笈

——帝王宴上的招牌菜

肃 慎 著

责任编辑 宋旭华

文字编辑 谢 焕

出版发行 浙江大学出版社

(杭州市天目山路 148 号 邮政编码 310007)

(网址: <http://www.zjupress.com>)

排 版 杭州大漠照排印刷有限公司

印 刷 杭州丰源印刷有限公司

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 23.75

字 数 408 千

版 印 次 2011 年 4 月第 1 版 2011 年 4 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-308-08471-0

定 价 48.00 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行部邮购电话 (0571) 88925591



食色性也。吃饱饭与绵延后代是人类生存和发展的根本底线。

孔子曾曰：“食不厌精，脍不厌细。”而古代的那些大权在握的帝王，可谓钟鸣鼎食，饕餮群鲜。每日御膳皆山珍海味，飞潜动植，水陆八珍。御厨们绞尽脑汁，其所烹制出的菜肴无不造型优美、脍炙人口，足以令人闻香下马，知味停车。

凭着一手响当当的招牌菜及过人的智慧，有的御厨鲤鱼跃龙门，出人头地，甚至官至权倾天下的宰相。

但俗话说：伴君如伴虎。宫廷内更是权欲纷争的生死场，御厨们有的心怀异志，或是发动宫廷政变，或是忍无可忍，拔刀向主，一失足成千古恨；也有的因此被扫地出门，甚至走上奈何桥：商纣王因为吃煮熊掌硌了门牙，就砍了御厨的头；晋灵公因为熊掌煮得未到火候，便把厨师杀头示众；出现在嘉庆皇帝饭碗中的一粒稻壳悄然索走了御厨的性命；至于在慈禧太后手里，仅因一粥一饭的小错而遭殃的御厨更是让人唏嘘不已。

本当“君子远庖厨”，但这些烹调界的白领一旦步入宫廷，其人生命运便注定要与荣耀及悲怆狭路相逢！

目 录

开篇一 001

开篇二 005

第一篇 夏商周时代 008

第一章 跟着领导去野餐 011

第二章 治大国若烹小鲜 016

第三章 商纣王被「煮熊掌」烙了门牙 021

第四章 御膳房的主任成了五品公务员 025

第五章 帝王宴上的「元始天尊」 028

第六章 周宫廷的饮食禁忌及规矩 034

第七章 历代宫廷御膳传抄的保留食谱 038

第八章 毁誉参半的「厨神」易牙 042

第九章 寒食节吃什么 047

第十章 一锅要了王公大臣命的鳊鱼汤 051

第十一章 湘菜、鄂菜及粤菜的老祖宗 055

第十二章 史上最强悍的御厨与名震天下的佳肴 058

第十三章 「新风鳊鲞味胜鸡」 063



第二篇 秦汉时代 067

- 第一章 靠盐说话的秦廷御膳 069
- 第二章 西楚霸王之「霸王别姬」 073
- 第三章 汉刘邦与「菟汁狗肉」 077
- 第四章 「鹿肚炙」原来是人伙饭的下酒菜 082
- 第五章 隐士的美味佳肴上了帝王宴 085
- 第六章 关于「鲙鲙」的公案 089
- 第七章 帝王中的「厨神」 094
- 第八章 南越王宴的「酒」与「菜」 098
- 第九章 民选皇帝王莽的最爱——鲍鱼 102
- 第十章 寂寞王朝并不寂寞 108
- 第十一章 「鸡肋」与「鲈鱼脍」 113

第三篇 魏晋南北朝时代 119

- 第一章 面食的名字来源于美男子的那张脸 121
- 第二章 「宁饮建业水，不食武昌鱼」 125
- 第三章 帝王御宴的尴尬 128
- 第四章 黄瓜从此不姓「胡」 134
- 第五章 美味不过是「项脔」 138
- 第六章 暴食起来不要命的「猪王」皇帝 142
- 第七章 问「栅」为何物 146
- 第八章 从「羊羹」到「水盆羊肉」 151
- 第九章 朕的国宴是素席 155
- 第十章 「鹅掌」诱得帝王心 160



第四篇 隋唐五代时代 151

- 第一章 隋二世将美景变成美食 167
- 第二章 「金齏玉脍」与「蜜蟹」 171
- 第三章 「浑羊殁忽」原是舶来品 175
- 第四章 厘清古代饮食界的一桩打不完的官司 179
- 第五章 「洛阳水席」名闻天下 184
- 第六章 「牡丹燕菜」的由来 187
- 第七章 武则天牌「虫草全鸭」 191
- 第八章 取缔「烧尾宴」 194
- 第九章 唐明皇誓将埋单进行到底 198
- 第十章 盛世御宴的招牌菜 202
- 第十一章 传说中的红绫饼饊与「红虬脯」 208

第五篇 辽宋时代 211

- 第一章 御厨将辽太宗「耙」成「木乃伊」 213
- 第二章 辽代宫廷三大宴 217
- 第三章 宋朝的御厨使是武官 222
- 第四章 宋代御宴的主打菜——烧羊肉 227
- 第五章 穷奢极欲的赵宋宫廷豪宴 231
- 第六章 宋徽宗的生日Party 236
- 第七章 史上最奢华的一桌御宴菜单 240
- 第八章 宋高宗恋上「宋嫂鱼羹」 245
- 第九章 孝宗赵昀的几道「私家菜」 249
- 第十章 流向民间的「奇香烧鹅」与「护国菜」 253



第六篇 元明时代 ㉔

- 第一章 蒙元大帝国的「诈马宴」 269
- 第二章 元世祖「涮羊肉」 265
- 第三章 御厨作业手册——「饮膳正要」 269
- 第四章 明太祖一生只有一个御厨 273
- 第五章 「金陵鸭饌甲天下」 277
- 第六章 美女「紫酥肉」 281
- 第七章 「蟠龙菜」与「鱼茸卷」 285
- 第八章 明朝宫廷饮食十二月 290
- 第九章 河豚虽美味 饕餮须谨慎 295
- 第十章 木匠皇帝好「鸡枞」 298
- 第十一章 大明御厨房的秘制：「一了百当」 301

第七篇 大清时代 ㉕

- 第一章 「黄金肉」成就了努尔哈赤的伟业 309
- 第二章 中国宫廷御膳之最 313
- 第三章 皇宫过大年却吃素馅饺子 317
- 第四章 康熙恋恋不舍是「豆腐」 322
- 第五章 天下美饌尽入帝王宴 326
- 第六章 后人杜撰出来的「满汉全席」 332
- 第七章 乾隆皇帝吃出来的长寿 336
- 第八章 喜欢杀厨师的嘉庆皇帝 341
- 第九章 抠门皇帝没饭吃 345
- 第十章 奕訢与「嫦娥知情」 351
- 第十一章 慈禧六十大寿的吉祥菜——「百鸟朝凤」 355
- 第十二章 老佛爷与「罗汉全斋」 359
- 第十三章 盘点清廷的御厨与名肴 362
- 第十四章 末代皇帝溥仪对御膳的「三个讲究」 365

开篇一 远古的中国式烹饪

常言道：“民以食为天”，天下的黎民百姓无不把“食”视作头等大事。即使那些“普天之下，莫非王土”的帝王们，虽说饮食无忧，也一样把吃作为非常重要的事。他们不再为如何果腹而忧虑，更多的是对色香味的苛求和对养生长寿的强调。帝王的餐桌上动则百八十道大菜，但却只能一人独享。可以说，这些“天下第一美食家”吃的不是美味佳肴，而是寂寞。

俗话说，巧妇难为无米之炊。帝王的筵席上集五湖四海之精粹，融天地万物之精华，可谓是山珍海味，无所不有，“美食家”们尽管饕餮大嚼。只是有了山珍海味，也总得等有人将其烹制出来后才能端

上餐桌。

在中国古代，曾将以烹调为职业的人称为庖人，也就是现在我们所说的厨师。

自古有君必有臣，就像帝王这种有身份的人吃饭时也一定必然有大腕厨师侍候着，来制作食物，烹调美味。如诸代帝王喜食珍爱的“天鹅羹”、“煮熊掌”、“炙鹿肚”、“鲑鲈”、“鲈鱼鲙”、“项脔”、“金齏玉脍”、“牡丹燕菜”、“驼蹄羹”、“西施舌”、“清蒸鲥鱼”、“笋鸡脯”、“蟠龙菜”、“鸡枞”、“燕窝羹”、“清蒸细鳞鱼”、“炊鸡”、“鸡米锁双龙”、“百鸟朝凤”等精美肴饌。

那么，帝王们的庖人或者说御厨们是



怎样创造中国古代宫廷饮食文化的呢？

现代人都喜欢刨根问底，讲究万事得从根源上说起。

在当今世界，中国的烹调技术堪称世界翘楚，与西方大大有名的法国菜和土耳其菜并称世界三大菜系。孙中山先生早年曾说过：“烹调之术本于文明而生，非深厚乎文明之种族，则辨味不精，辨味不精则烹调之术不妙。中国烹调之妙，亦足表明进化之深也。”

细说起来，烹调的起因与人类的文明大有干系，中国的烹调之术也和中华民族的悠久文化一样，代代相传，生生不息。

离开了火，食物只能生吞。而认识火的功能及用火熟食那可是人区别于动物的分水岭，是野蛮与文明区别的分界线。对于火的认识，中西方各有英雄略见。西方人使劲赞美着神话中的普罗米修斯，认为他把天上的火偷出来给了大地上的人类，算得上是西方世界的第一大侠。中国人则把敬仰的目光投向古代传说中的科研劳模燧人氏！

在人类的远古时代，那会儿的人们不懂人工取火和熟食，每日昼拾橡栗、暮栖木上。除了摘野果子吃吃，即使逮到些什么野兔子也只能跟其他猛兽动物一样茹毛饮血，与人类的饮食文化根本扯不上一毛钱的关系。

燧人氏的出现，掀开了中华文明进程

的篇章。

火的现象很早就存在于自然界中，像火山爆发、打雷闪电，附近的树林里也会因此燃起大火。原始人偶尔捡到被火烧死的野兽，拿来一尝，结果不吃不知道，一吃吓一跳，味道真的是好极了！

可那时的人类还没法子将火种保存下来，使它常年不灭。

在先秦的古籍中有这样的记载：那时在中原大地，也就是今天的河南省商丘一带，是一片茂密无边的大山林。在山林中居住的人们手持粗糙的石器，经常捕食野兽。一日，当击打野兽的石块与山石相碰迸发出一串串火花时，燧人氏眼前一亮，他从中受到启发，就以石击石搞起了人类的第一次科研实践，用产生的火花引燃火绒，生出火来。而这种通过火镰和火绒的取火法在几十年前的商丘农村仍在使用的。

但在当时，这种能够取火的燧石并不是遍地都是。世上无难事，只怕有心人。一日，有位善于思考的先哲从鸟啄燧木出现火花受到启发，就折下干燥的木枝，钻木取火。

钻木取火是根据摩擦生热的原理产生的。木质材料在摩擦时，摩擦力很快产生热量，加之木材本身就是易燃物，所以就会生出火来。

据《韩非子·五蠹》记载：“上古之世，



人民少而禽兽众，人民不胜禽兽虫蛇；……民食果蓏蚌蛤，腥臊恶臭而伤害腹胃，民多疾病。有圣人作，钻燧取火，以化腥臊，而民说(悦)之，使王天下，号之曰燧人氏。”东晋王嘉的《拾遗记》中有云：“遂明国有大树名遂，屈盘万顷。后有圣人，游至其国，有鸟啄树，粲然火出，圣人感焉，因用小枝钻火，号燧人氏。”三国谯周所作的《古史考》也云：“太古之初，人吮露精，食草木实，山居则食鸟兽，衣其羽皮，近水则食鱼鳖蚌蛤，未有火化，腥臊多，害肠胃。于使(是)有圣人出，以火德王，造作钻燧出火，教人熟食，铸金作刃，民人大悦，号曰燧人。”

燧人中的这位圣贤把这种“钻木取火”的方法教给了人们，人类从此学会了人工取火，用火烤制食物、照明、取暖等，人类的生活从此进入了石烹的饮食阶段如用石臼盛水、盛食，用烧红的石子烫熟食物；把石片烧热，再把植物种子放在上面焙炒后食用。

另外，有了火之后，人类也才有了操练冶炼技术的可能。这位圣人的功绩称得上是古往今来第一人，功莫大焉，于是人们奉他为“三皇”之首。

接下来，“三皇”中老二伏羲氏和老三神农氏继续将饮食文化发扬光大。伏羲氏“结网罟以教佃渔，养牺牲以充庖厨”。也就是说撒网捕鱼，将驯服的牲口宰杀烧烤后摆上厨房餐桌。神农氏“耕而陶”，他

老人家不仅发明了农耕器具，教民稼穡，引领人类进入农耕文明时代，还研发出诸多炊具和容器。如鼎是最早的炊具之一，也就是今天的锅，因为当时没锅灶，神农氏发明的鼎有爪儿。此外还有鬲，其爪是空心的，而鬻是用来煮酒的。其他的陶具也为制作发酵性食品提供了可能，如酒、醢、醢(醋)、酪、酢、醴等。

这些陶器在很大程度上是为烹饪谷物发明的，是以黏土为原料，塑形后经高温焙烧而成的。据专家考证，人类最初的陶器制品中的炊器掺和有沙粒或谷壳、蚌壳末等，具有耐火、不易烧裂和传热快等优点；而制食器的陶土经过淘洗，由于不直接接触火源，所以一般不加沙粒，表面较为光滑。有了陶器，火食之道才开始完善起来，陶烹时代也就到来了。

在人类的烹饪发展史上，也将永远镂刻下“三皇”——燧人氏、伏羲氏与神农氏的大名。

说完“三皇”，下面再说说“五帝”中的老大——黄帝。

黄帝、颛顼、帝喾、尧帝、舜帝被称为中国传说中“五帝”。这种说法起源于春秋战国时期。

黄帝是华夏民族公认的始祖。大概正是这个原因，后人把许多发明创造都传作是黄帝的功绩。古史相传，中国的蚕桑、医药品、舟车、宫室、文字等，都是黄帝



时代所创始的。中国饮食文明的历史在这一时期,也有了新的发展。《古史考》中说,“黄帝始蒸谷为饭,烹谷为粥”,即改灶坑为炉灶,这样可以集中火力,大大地节省燃料,使食物速熟。《古史考》中还说“黄帝作釜甑”,是按照蒸气加热的原理制造出一种最早的蒸锅——陶甑。

《说文》中称:甑,甗也。这个陶甑就是底部有许多透蒸气的孔格,置于鬲上蒸煮食物。

有了陶甑,就可以蒸饭煮粥了,饭和粥是蒸煮熟了的谷物食品,打这儿开始也就有了“吃饭”一词。古籍《大戴礼记》上说的“稷食菜羹”,就是指稷食(主食)加菜汤(副食)组成的一餐饭。黄帝时期的“蒸

谷为饭”,以饭食为主,给中华民族的饮食结构带来了新变化,而这种饮食构成,从五千年前一直延续到现在。

想蒸饭煮粥,当然离不开各种谷物。《史记·五帝本纪》中这样说道:“黄帝艺五种,抚万民。”黄帝倡导的“艺五种”,就是刀耕火耨,广种黍、稷、菽、麦、稻五种谷物,而其躬行的“抚万民”,首先是关心民食,解决人们的吃饭问题。

黄帝一下子解决了这么多人的吃饭问题,大家当然不能忘记他的恩德,于是,《淮南子》有了“黄帝作灶,死为灶神”之语。

灶者,就是人们蒸饭煮粥和烹调美味的锅灶!

开篇二 长寿之星彭祖的招牌菜

每个行当都有个祖师爷。

伏羲氏和黄帝被后人奉为烹饪行的鼻祖。不过,说到御厨就得首推长寿之星彭祖了。

厨字作名词讲,就是庖屋、厨房,也是它的本义;作动词时,即烹饪、烹调的意思。

厨房为烹制菜肴饭食之处,厨师是以烹调为职业的人。

而御厨可是厨师行中的白领,在古代是专门给皇帝做饭的人,现在则是指专为国家的元首、王室、高层领导人,或者国家礼宾部门服务的厨师。

要想当御厨绝不是谁想干就干得了

的事情。

第一,他必须身怀绝技。或擅长煲汤,或烹调肉类最为拿手,或精于制作素食,或会制作精美的糕点、馅饼。

第二,个人简历要求完美无瑕,没有犯罪前科,另外还要定期检查身体和做各种化验,患有甲肝等传染病的绝不能问津御厨行当。

第三,经过严格筛选后,要到指定的地方实习若干年,最后才能到御膳房掌勺。

第四,决不能透露有关国家机密和领导人的任何隐私。

第五,除了关心如何提供一个能够使



国家元首保持身体健康的菜单之外,还要防止元首在日常就餐时和国宴上中毒。

在古今中外的历史上,倒霉的御厨也比比皆是。如法国路易十四的御厨瓦泰尔,就是在国王大摆宴席的时候第一道菜没能按时端上去,羞愤之下,横剑自杀。曾横扫欧洲的拿破仑大帝何等荣耀,他的御膳房总厨吉皮埃也因此感到面子有光。可就在吉皮埃跟随主子远征俄国时,拿破仑被俄国战神库图佐夫击败,不得不从莫斯科狼狈撤退,吉皮埃不愿弃皇帝独自逃亡,结果被活活冻死。

2005年2月,美国白宫的“第一御厨”沃尔特·斯盖布遭遇下岗。由于斯盖布的厨艺难合第一夫人劳拉·布什的口味,这位曾为两任美国总统尽心尽职服务了11年的老御厨接到了要他“辞职”的通知。在白宫当厨师年薪10万美元,可事实上工作非常辛苦,家宴国宴都得操劳,事必躬亲。尽管斯盖布对总统夫妇鞠躬尽瘁,可到头来还是落了个被扫地出门的下场。

能为第一家庭服务绝对是一件足以荣宗耀祖的事情,这更是世间所有厨师心驰神往的目标。

不过,中国的御厨第一人彭祖当属传说中的神仙人物。

史书多说彭祖姓篯诤铿,是上古大帝颡顼之玄孙。按有关记载,彭祖性情温和

豁达,一生“述而不作,信而好古”,与道家的始祖老子齐名。屈原在《楚辞·天问》中曾问:“彭铿斟雉帝何飧,受寿永多夫何久长?”晋人葛洪在《神仙传》中称,彭祖“善养性,能调鼎,进雉羹于尧”。

几乎所有关于彭祖的记载都异口同声地说彭祖活了七八百岁,在《神仙传》里甚至具体落实到活了七百六十七岁。

《神仙传》这样形容彭祖:“殷末已七百六十七岁,而不衰老。少好恬静,不恤世务,不营名誉,不饰车服,唯以养生活身为事。王闻之,以为大夫,常称疾闲居,不与政事,善于补导之术,服水桂、云母粉、麋角散……丧妻四十九,失五十四子……”此外,他也经常独自云游,不乘车马,并有“或数百日,或数十日,不持资粮”的能耐,且深得养性之方,是以“年二百七十岁,视之如五六十岁”。

长寿是谁都羡慕的一件事,不过,即便是老寿星再“善导引行气”,也不可能活到七八百岁的!但彭祖作为御厨行当的鼻祖,的确做到了流芳百世、永垂不朽。

彭祖的招牌菜,也就是献给尧帝的那道味道鲜美的“雉羹”,即野鸡汤也!

尧是个不错的国家领导人,深受天下百姓的爱戴。这一年,彭祖将精心烹制的雉羹献给尧帝食用,治愈了尧帝缠身多年的厌食症,尧帝大喜,便把彭城封赏给了他。彭城,即今日江苏省的徐州市。



据《大彭烹事录》记载：“雉羹”被历代皇帝视为珍品，至今仍是高级宴席上的珍馐美味。雉羹初以稷米、野鸡为主料，后演变为薏米、乌鸡。

“雉羹”是世界历史典籍中记载最早的名馐，被誉为“天下第一羹”。《中国烹饪史略》中称彭祖“是我国第一位著名的职业厨师”，而且是“寿命最长的厨师”，至今一些江苏人还强烈建议要将彭祖的生日农历六月六日作为中国厨师节。

那么这道开胃健脾的“雉羹”到底是个啥样子？

“雉羹”其实就是将野鸡煮烂，与稷米同熬而成的一种汤羹类，具有鲜香醇厚、易消化等特点。

李时珍在《本草纲目》中称稷米有“益气、补不足、作饭食，安中利胃宜脾，凉血解毒”之功效。雉具有“补中、益气力、止泄痢、除蚁痿”等功效。两者合二为一，对人体的作用可窥见一斑。

“天下第一羹”打问世之后，就受到后人的追捧。清人张玉书在所撰《扈从赐游记》中云：清朝皇帝每年“秋猕大典”，都要在澹泊城殿特赐五公大臣“野鸡汤”一馐，概因野鸡汤是古代圣君唐尧食用过的，王公大臣皆以能品尝到皇帝所赐的野鸡汤为荣。

今天徐州所盛行的“天下第一羹”的主配料业已改良，野鸡改用乌鸡代替。没有乌鸡，母鸡也可。

说来也是，现在再上哪儿去找那么多的野鸡啊？

在不断翻新的食谱中，稷米改为薏米，后又被换成麦仁。

可彭祖并不是仅凭一道菜就名扬天下的幸运之辈，他同时传下的招牌菜还有“羊方藏鱼”、“麋角鸡”、“云母羹”和“炰汤”等。

彭祖的“羊方藏鱼”是将煮得半熟的羊肉剖开，将鱼藏在肉中，等到羊烧熟后，鲜香非凡，正应了鱼羊的“鲜”字！此菜现已成为徐州传统名馐，与徽菜中的“鱼咬羊”及京菜中的“潘鱼”齐名，号称鱼羊合烹的三大美味。

3.2 雉羹

主辅料：猪元骨 750 克、猪蹄膀 500 克、光母鸡 500 克、麦仁 250 克、元茴 10 克、花椒 10 克、桂皮 10 克、陈皮 10 克、胡椒粉 10 克、葱白 250 克、生姜 100 克、香油 25 克、精面粉 50 克、精盐适量。

制法：将猪元骨、肘子、母鸡、麦仁、大葱（拍松）、生姜（拍松）洗净后放入大汤锅中，旺火烧开后续煮数小时改用文火再煮数小时至鸡、肘子酥烂，捞出猪元骨、鸡骨，加入精盐、胡椒、味精，用料酒、精面粉（调成稀糊）勾芡，装碗时淋香油即成。

特点：鲜香醇厚，味美爽口。

功效：营养丰富，滋补作用非常明显，尤其适合作为早点饮用，可使人精力充沛。



除“羊方藏鱼”外，彭祖的其他菜谱都跟食疗养生走得很近。如“麋角鸡”是采用麋鹿头上的角，与母鸡同炖而成。《本草纲目》云“麋茸功力胜鹿茸”，并言具有“治风痹、止血、益气力、补虚劳、添精益髓、益血脉、暖腰膝、壮阳悦色、疗风气、偏治丈夫”之功效。

再看看另一道“云母羹”也是如此。云母是云母族矿物的总称，具有很广泛的工业用途，但彭祖选用云母作为食养原料，说明当时的彭祖已对食物的食性有了一定的经验。在《本草纲目》中，云母有“治身皮死肌、中风寒热、除邪气、安五脏、益子精、明目、久服轻身延年。下气坚肌，

续绝补中，永五劳七伤，虚损少气、止痢，久服悦泽不老，耐寒暑”等功效。可见这道“云母羹”对延年益寿确实有着一定的作用。

徐州古称彭城，为华夏九州之一，其地处要地，四通八达，历史上发生过多次大战、血战，实乃交通要害之地。彭祖的烹调技艺也由此地野草般向四方蔓延疯长，直接左右了苏、鲁、豫、皖四大菜系的诞生和变化发展。

如今每年农历的六月十五日，苏、鲁、豫、皖各地的厨师们，都相约如期赶到徐州彭祖祠(庙)祭奠彭祖，并打擂献艺。那场面可真是相当的热闹。

【夏商周时代】

