

老饕餮賦

【中华食趣文丛】名·人·与·饮·食·文·化

张科 著



中华食趣文丛

名 · 人 · 与 · 饮 · 食 · 文 · 化

张科 著

老饕赋



图书在版编目(CIP)数据

老饕赋:名人与饮食文化/张科著. —杭州:杭州出版社, 2005.6

(中华食趣文丛)

ISBN 7-80633-804-7

I.老… II.张… III.饮食—文化—中国
IV.TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 054305 号

老饕赋

名人与饮食文化

张 科 著

出版发行 杭州出版社 (杭州市曙光路133号)

电话:0571-87997719 87997689 87997580

邮编:310007

责任编辑 张 磊

美术编辑 张 磊

封面设计 张 磊 赵 路

制 版 杭州开源数码有限公司

印 刷 杭州富春印务有限公司

开 本 880mm×1230mm 1/32

经 销 浙江省新华书店

印 张 8.125

字 数 190 千

版 印 次 2005 年 6 月第 1 版 2005 年 6 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 7-80633-804-7/TS·8

定 价 28.00 元

《中华食趣文丛》序

傅璇琮

杭州出版社前一时期计划编印一套大型学术文库《西湖丛书》，其中的《西湖全书》、《西湖文献集成》，正陆续出版，受到学界的关注；今又推出极富文化魅力和欣读韵味的散文小品《中华食趣文丛》，肯定也将受到社会的赞赏。杭州出版社力求弘扬民族优秀传统文化，渴望满足广大群众的健康审美趣味，这种务实、创新的识见，对当前出版社改制于文化产业领域来说，是颇值得注意的。

中华饮食应当说是我们传统文化极受人们关切的组成部分。我们前辈学术大家也多将此与文化、艺术等结合，作新的探索。如鲁迅先生于1927年在广州有一学术讲演，题为《魏晋风度及文章与药及酒之关系》，后收于《鲁迅全

集》第三卷《而已集》。这篇文章论魏晋文学,着重剖析那一时期文人独特的生活行迹和精神寄托,文章抓住药与酒这两样当时带有社会性的事物,就把那时的文人写活,也从而把那一时期的文学风貌清楚地勾勒出来。又如20世纪著名诗人,长期在清华大学、北京大学执教的林庚教授,他就曾以饮酒作为比喻,说“魏晋人好酒,酒似乎专为人可以忘掉一切”;又将魏晋人与盛唐人喝酒的风态加以比较,谓:“酒对于魏晋人是消极的,是中年人饮闷酒的方式;唐人的饮酒却是开朗的,酒喝下去是为了更兴奋,更痛快地歌唱,所以杜甫有‘李白斗酒诗百篇’的名句”(见其所著《中国文学简史》第259页,上海文艺联合出版社,1954)。这种将酒与文人生活方式、心理状态有机结合,是很有启示意义的。

事实也确乎如此。如陶渊明六十余岁归居田园时,“闲居寡欢”,正好获得名酒,于是“无夕不饮”,并在一秋之内,以“饮酒”二字为题,写了二十首诗(见毛氏汲古阁本《陶渊明集》卷三)。又如杜甫于唐玄宗天宝时在长安,怀念时在江南的李白,“渭北春天树,江东日暮云”,很想再与这位挚友叙谈,于是深致情意:“何时一樽酒,重与细论文”(《春日忆李白》)。这两位诗人名家都把酒与个人的感慨、友人的情怀深深联系在一起。

不止是酒,饭菜也能引起人的情致。如江东名士张翰,西晋时仕宦于洛阳,时政局已趋于动乱,他就“因思吴中菰菜、莼羹、鲈鱼脍”,抒感云:“人生贵得适意耳,何能羁宦数千里以要名爵”,并有歌云:“秋风起兮木叶飞,吴江水兮鲈正肥。”(见余嘉锡《世说新语笺疏·识鉴》)

又如唐开元时诗人孟浩然,应农村一位友人之邀,到他家中做客,“故人具鸡黍,邀我至田家”,面对“绿树村边合,青山郭外斜”的清雅环境,心情舒畅,于是临走时,向主人表示:“待到重

阳日,还来就菊花”(《过故人庄》)。一次普通的农庄会聚,一次鸡黍饭菜的热情对待,将怡静秀美的农村风光与淳朴诚挚的情谊融成一片。

我这里所举的几个诗例,也就是因这套文丛所标的“中华食趣”而引发的。这套书将源远流长、丰富多彩的中华饮食文化,以漫谈随笔的形式,生动有趣的笔调,作系统而重点的阐述,应当说是极为吸引人的。如徐海荣先生的《菜羹谈》,阮浩耕先生的《品茶录》,吴国群先生的《醉乡记》,分别以名肴、清茶、美酒,阐发其实用价值与艺术价值;而周新华先生的《调鼎集》,则又从各种独具特色的饮具食器,表现出社会各个层面多样化的审美要求;张科先生的《老饕赋》,生动记述历代名人对饮食生活的情趣与感受,使看似平淡的生活散发出富有诗意的真味。

中华民族文化是一个整体,它是由许多各具特色的地区文化和社会文化所组成和融会而成的,这也使得我们整个民族文化多姿多彩。我觉得,这套《中华食趣文丛》既生动传播多门类的饮食文化知识,又能提高和丰富当今读者的生活情趣和精神素质,当也可促进传统文化史的综合探索。这确是杭州出版社强化社会责任意识的可贵追求。

2004年11月,于北京

【目 录】

前言 知味赋老饕 烹文亦生香 / 1

从“钟鸣鼎食”到汉代的饮食发展 / 9

楚文王：鱼鲜而无刺，鱼圆也 / 16

“龙虎斗”救了楚庄王的命 / 18

西施之意岂在“玩月”菜 / 19

汉皇故里狗肉香 / 21

淮南王刘安与“肥王鱼豆腐” / 25

王昭君赐名桃花鱼 / 27

严子陵：独享鲈鱼美，辞作朝中官 / 29

汉顺帝狩猎的意外收获——“湛香鱼片” / 32

医圣张仲景创制“饺耳” / 33

乱世有珍馐 调鼎多方家 / 35

烹食武昌鱼 不可忘孙权 / 37

刘备鱼肴定东吴 / 40

“曹操鸡”名传天下 / 41

关公豆腐的妙用 / 44

张翰的“莼鲈之思” / 47

王羲之吃“鸭儿饺子” / 51

谢玄的风流佳话:鱼鮓寄爱妻 / 55

毛修之善烹羊羹而擢升 / 57

盛世“烧尾宴”和“曲江游宴” / 59

隋炀帝:“金齏玉脍”,东南佳味 / 65

杨广吃“镂金龙凤蟹”之后 / 67

谏臣魏徵爱食醋芹 / 70

李白诗酒“翰林鸡” / 73

杜甫亦烹五柳鱼 / 75

白居易炉烤胡麻饼 / 78

王维的《辋川图》和比丘尼的盘钉 / 81

元稹在牛肉片中看到的“灯影戏” / 85

葡萄美酒“贵妃鸡” / 86

薛涛井与薛涛香干 / 88

繁荣昌盛的两宋都市饮食业 / 91

宋太祖难忘豆油藕卷 / 102

王安石烹菜与吃菜 / 104

戎马倥偬中,宗泽创制了金华火腿 / 106

宋江钟情“水浒肉” / 109

话说东坡系列菜 / 111

东坡肉 / 113

东坡羹 / 116

东坡鱼 / 117

东坡饼 / 120

文天祥下厨烹肉丁 / 124

杨万里索取的“配盐幽菽”为何物 / 126

细读陆游诗 品得味中味 / 129
唐琬巧烹“三不粘” / 136
林洪初尝火锅涮兔肉 / 137
济公：飘荡在无锡肉骨头上的奇香 / 139
从“油炸桧”到油条的历史况味 / 142

《金瓶梅词话》与元明食风 / 145

倪瓒情系云林鹅 / 153
伴随着朱元璋的豆腐肴 / 156
吃着“红薯”走进宫廷的嘉靖帝 / 158
董小宛厨艺超凡 / 160
苏三与苏三鱼 / 163
钱谦益邂逅叫化鸡 / 165
张岱梦忆天下美食 / 167

从《随园食单》、《闲情偶寄》看清代饮馔 / 170

康熙的鱼肴与长寿菜 / 181
乾隆美食录 / 185
别出心裁的“百鸟朝凤” / 185
“皇饭儿”和鱼头豆腐 / 187
松鹤楼的“松鼠鳜鱼” / 189
天下第一菜：虾仁锅巴 / 191
金镶白玉版 红嘴绿鹦哥 / 193
扬州的九丝汤和五丁包 / 195
乾隆膳单与“乾隆宴” / 197
话说慈禧的吃 / 203
慈禧爱吃什么菜 / 203

- 菊花火锅 / 208
- 她把小窝头引进了清宫膳房 / 210
- 嗜食狗肉的郑板桥 / 212
- 李渔烹制“四美羹”、“香米饭” / 216
- 袁枚为豆腐菜折腰 / 218
- 蒲松龄写在煎饼上的情结 / 220
- 曹雪芹精烹“老蚌怀珠” / 223
- 林则徐用“太极芋泥”出奇制胜 / 225
- 香飘四海的“佛跳墙” / 228
- 李鸿章“杂碎”歪打正着 / 231
- 纪晓岚、左宗棠：清代两位嗜肉名人 / 233
- 丁宝桢带来“宫保鸡丁” / 236
- 楼外楼：名人名菜辉映下的精彩 / 237
- 历史名人流连“马祥兴” / 246

前言

知味赋老饕

烹文亦生香

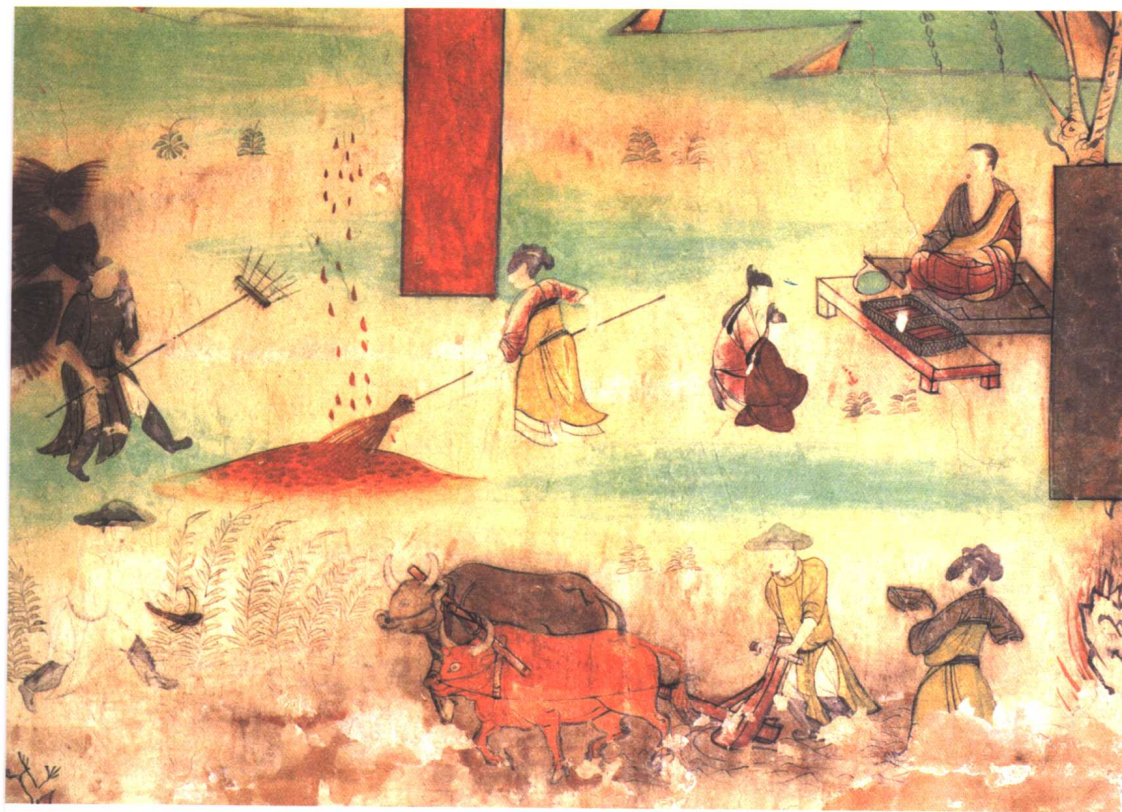
人们都说：“民以食为天。”按中国传统哲学，“天者，至高之尊称也”，“悠悠万事，惟此为大”。中国烹饪饮食是文化，是科学，是艺术。它不仅维系着中华民族亿万人的饮食生活，还以丰富的文化蕴藉构成民族文明的一项标志。

先秦时期曾有过“夫礼之初，始诸饮食”的认识。用火熟食，是人类改造客观世界的一项主要成果。人类经过火烹时代、石烹时代、陶烹时代、铜烹时代，进入到春秋战国的铁烹时代直至现今，经历了由简到繁、由粗至精、由低级到高级的文化积累与发展过程，它既哺育与滋养了人类自身，又孕育和生发出其他许多文化，诸如陶瓷文化、冶炼铸造文化、茶文化、酒文化、农耕文化、医药文化等等。

中国文化的许多特征都在饮食文化中有所反映，如“天人合一”说、“中和之美”说及重“道”轻“器”、注重领悟、忽视实证等都渗透在饮食心态、习俗和烹调原则之中。“中和之美”



汉画像石《庖厨图》



敦煌唐代壁画《弥勒经变之耕稼图》

是中国传统文化的最高审美境界,这种审美理想建筑在个体与社会、人与自然的和谐统一之上。这种通过调谐而实现的“中和之美”,正是在上古烹调理论影响下产生的,而反过来又影响人们的饮食生活,对追求艺术生活化,生活艺术化的古代文人而言,尤其如此。

现代著名文学家郁达夫在西子湖畔的楼外楼品尝佳肴后,曾赋诗曰:“楼外楼头雨似酥,淡妆西子比西湖。江山也要文人捧,堤柳而今尚姓苏。”江山尚且要文人来捧,更何况菜肴呢!自

古以来，不少文艺大师和烹饪结下了不解之缘。一方面，绚丽的饮饌之花，以其奇香异彩，给大师们以艺术滋养，为他们创作提供灵感和题材；另一方面，美食佳肴经大师妙笔点化，更添诱人的魅力。屈原、司马迁、李白、杜甫、苏轼、陆游、袁枚、曹雪芹等文坛巨匠，都曾赋诗赞佳肴，著文记名饌，并且亲自下厨，烹出“五柳鱼”、“东坡肉”、“驼蹄羹”、“金齏玉脍”、“老蚌怀珠”等名菜，使得美名佳肴，世代流传。



伊尹像

我国古代专门从事饮食烹饪研究的文人很少，但在一些文学家、医学家、政治家乃至哲人、名士中，对饮食之道感兴趣并加以观察思考和研究者，却相当普遍。至于名人在其学术著作或文章中谈及饮食问题的那就更多了。他们有谈烹调之理的，有说饮食习俗的，也有谈营养、卫生、医食结合的，其中不乏真知灼见。这些论述，对我国历代饮饌的发展和饮食文化的积淀有着重要的指导意义。

伊尹是厨师出身的商朝开国元勋，相传古有《伊尹书》，但早已失传。学者认为《吕氏春秋·本味篇》可能就是以当时流传的《伊尹书》为素材写成的。他的那些简约而到位的论述一直被人们作为烹饪至理而遵循，而伊尹也被尊为我国的“烹饪之圣”。

孔子是人所共知的思想家和教育家，但在其《论语·乡党》



中首先提出了“食不厌精，脍不厌细”的总原则。又连续讲了十三个“不食”，对食物卫生方面的问题诠释了重要思想内容。

古代文学家在他们作品中烹文调鼎的尤其突出。

屈原是我国伟大的爱国主义诗人，在他的作品《楚辞·招魂》中记载了大量的楚地名食肴馔。唐代诗圣杜甫写了几千首诗歌，有不少是写饮食的，最有代表性的便是《丽人行》。苏东坡是著名的大文豪，又是善于烹文的大行家。他著有《老饕赋》、《菜羹赋》、《黄州寒食诗帖》、《酒经》、《猪肉颂》等，堪称一代美食家。陆游在他的《醉中歌》等许多诗文中写肴馔，谈烹调，记船宴，都是极为独到的知味之论。李渔是明末清初的剧作家、戏剧理论家，但他的《闲情偶记·饮馔部》却是专谈饮食的，多为品味、知味的精辟之谈。袁枚是清代著名文学家，他给后人留下的《随园食单》则是我国古代饮食烹饪方面的集大成者。

元代《饕史》中曾开列一张名单，把元代以前中国历史上善于烹调的人、精于品味的人以及追求奇味异肴的人等，划成七个类型，其中文人为其大类。这些文人其实都是出色的美食家，自然也是烹文的高手。

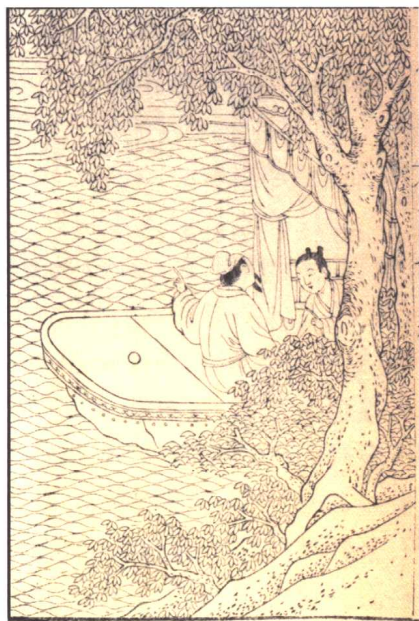
作为美食家当然要品尝各种菜肴，吃得多是必备的条件，但吃得多不一定就是美食家，更重要的是善于知味、品评，而要达到知味和品评的水平，那就得有渊博的知识和丰厚的学养。看来能被称作美食家实在很不容易。

名人品尝名菜，名菜附丽名人。有些菜肴一经名人的品题和推誉，便声名鹊起，千秋流传。如“莼鲈之思”这款菜肴，便是因西晋文学家张翰的故事而驰名的，所谓“莼菜调羹，鲈鱼作脍，吴中风味，自昔流传”的赞词也由此而来，于是“莼鲈之思”既是菜名，又成为一个典故。

菜以名人而贵。有些菜以“名士文趣”入者，可谓美味与文

趣相融相生。明代戏曲作家“瑞南道人”高濂，著有脍炙人口的传奇剧本《玉簪记》。而川菜“原笼玉簪”菜式，便是根据《玉簪记》中的形态和玉簪花以及玉搔头意趣而创制的。“原笼玉簪”者，猪排经精心修整后似玉簪之形，暗藏《玉簪记》中剧情之趣，于是，极为普通的“粉蒸猪排”，一下子变得如此风雅。

有些美食佳肴，虽未见有名人赞誉、品题，但有关美食之事见诸史籍，确可稽考的，则菜由史实、典故而扬名。如武昌鱼便是很好的例证。有些食饌虽然于史无考，但事出有因，并非捕风捉影，并有民间传闻的。如隋炀帝杨广南巡扬州，御厨做了一道“葵花献肉”菜肴，以扬州名胜葵花岗为象征，隋炀帝大喜而赐宴给群臣品尝，使此菜得以在江南流传。至



明刻本《玉簪记》插图



传统名菜·清炖蟹粉狮子头

唐代,有名厨将葵花形的肉圆子做成雄狮之头的形状,称之为“狮子头”,从此“狮子头”成为淮扬佳肴,尤以“清炖蟹粉狮子头”最为出名。有些传闻,与史实不符,或查无实据,是后人附会名人的,但历经岁月流传,人们理解它,并认同它,如“西施舌”、“贵妃鸡”等便是。

历代的文化名人不仅有许多关于饮食烹饪方面的精辟论述,而且也撰写了不少有关烹饪理论、技法、菜谱等方面的专著。几乎各个朝代均有重要的专著出现,至清代总数在百部以上。这些专著虽然历经变迁流失许多,但现存的仍为数不少。如北魏贾思勰著的《齐民要术》第八、九两卷专写饮食烹饪;宋代林洪撰的《山家清供》。仅描述宋代汴京和临安饮食市场的就有孟元老的《东京梦华录》、吴自牧的《梦粱录》、无名氏的《西湖老人繁胜录》、周密的《武林旧事》和耐得翁的《都城纪胜》等五部。它们资料翔实,向为烹饪研究者所珍视;元代忽思慧著的《饮膳

正要》、倪瓚撰的《云林堂饮食制度集》；明代宋诩撰的《宋氏养生部》、高濂撰的《遵生八笺·饮饌服食笺》、李时珍的《本草纲目》；清代袁枚的《随园食单》、李渔的《闲情偶记·饮饌部》、佚名的《调鼎集》、徐珂的《清稗类钞·饮食部》和薛宝辰撰的《素食说略》等，林林总总，异彩纷呈，论鼎中之变，言食中之美，这些都是名人烹文的宝贵成果，极大地丰富了中国饮食文化的内容。

本书以历史发展为顺序，撰写了春秋战国及两汉、魏晋南北朝、隋唐、两宋、元明和清代这六个历史时期名人与美食的故事。每一时期卷首都有一篇关于这一历史时期饮饌业特色和烹饪技艺发展的情况综述，意在为下面的名人与美食的故事拓出一个相应的历史时空和饮饌烹饪的人文环境。书中刊载了相关的百余幅图照，这种图为文显、图文并重的做法兴许能使读者有更多的直观和更深的感受，从中感悟我国饮食文化的历史文脉，并得到启示和教益。

人因菜传，菜随人香，名人和美食的交相辉映，相得益彰。这不仅是人们感兴趣的饮食文化中的佳话美谈，更重要的是它对饮食事业的发展和烹饪技艺的提高有着很大的促进作用。当前我国的饮食业发展极其迅速，这就更需要加强对“名人与美食”的宣传，使丰富的饮食文化资源转化为人见人爱、有滋有味的美食产品，真正让中华民族源远流长的饮食文化大放异彩。

本书著述的初衷也就是希望能在这方面尽绵薄之力。书中谬误在所难免，恳望专家、读者指正。

作 者

2005年2月28日，于杭州