

中华文明宝库

MEI SHI YUAN LIU

美食

源流

陈 诏 著

《中华文明宝库》丛书介绍中国对人类文

明的发展具有重要贡献的民族遗产或文化现

象，体现中华民族丰富的想象力和创造力，弘

扬优秀的传统文化

中华文明宝库

美食 源流

中华文明宝库

美食源流

陈 诏 著

上海古籍出版社出版

(上海瑞金二路 272 号)

新华书店上海发行所发行 上海市印刷四厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 4.125 插页 4 字数 85,000

1996年 8 月第 1 版 1996年 8 月第 1 次印刷

印数: 1—15,000

ISBN 7-5325-1881-7

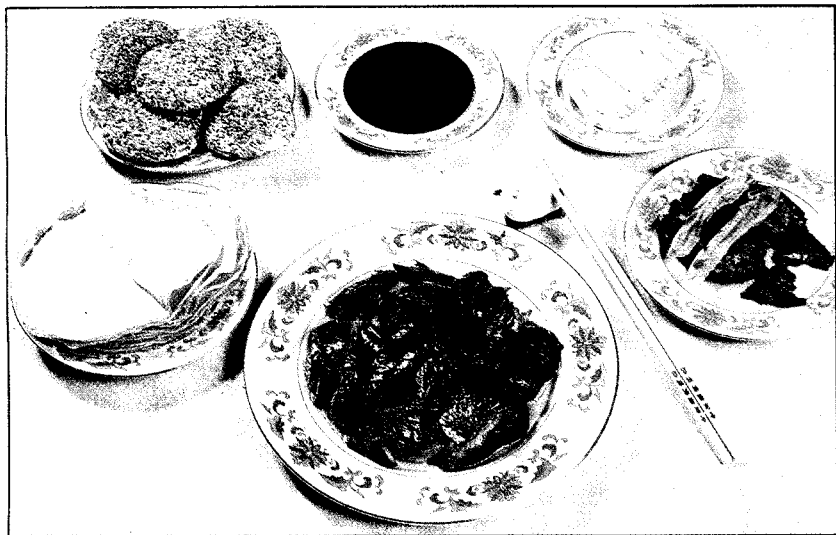
G·63 定价: 8.20元

有优良文化传
统的民族必定
有光明的未来

题《中华文明宝库》丛书

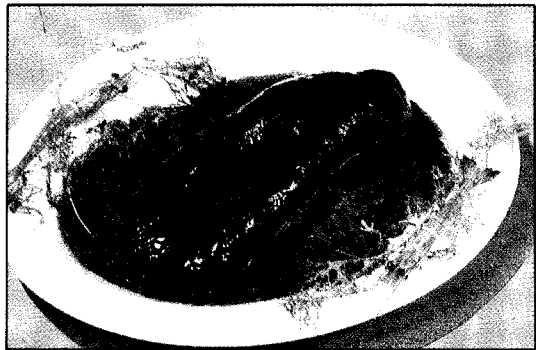
乙亥春 柳斌





北京烤鸭





虾子大乌参



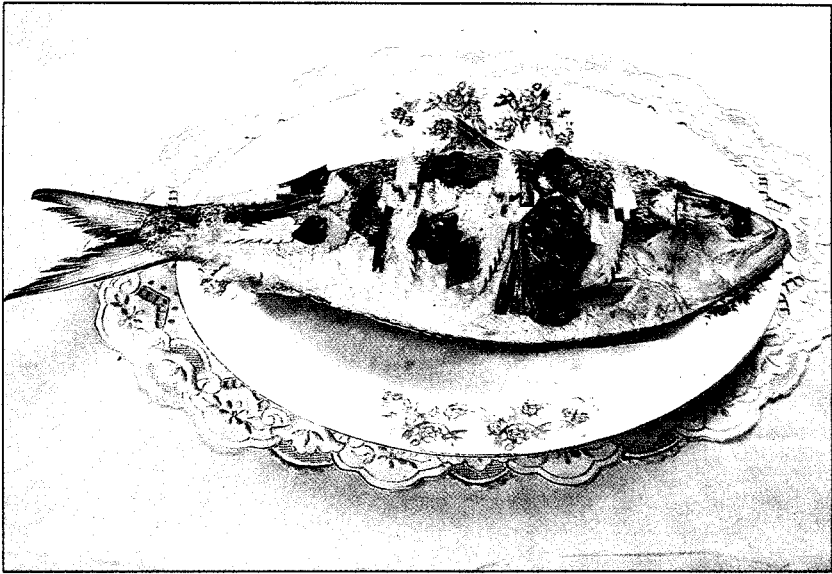
菊花蟹筴



开水白菜



清炖狮子头



清蒸鲷鱼



佛跳墙

《 中华文明宝库 》

主编 李国章 马樟根

编委(按姓氏笔画排列)

马樟根 王文湛 王兴康

安平秋 杨 忠 李国章

张晓敏 周勋初 袁世硕

黄永年 章培恒 游铭钧

编者的话

中华民族有着绵延不断的五千年文明史,是世界文明发达最早的国家之一,与古代埃及、印度、巴比伦并称为四大文明古国。在云南发现的元谋人化石,说明早在170万年前就有原始人类生活在中国的大地上。在陕西发现的蓝田人化石(距今约80万年),北京周口店发现的北京猿人化石(距今约40—50万年),已经具备人类的基本特征,能直立行走,能制造和使用简单的工具,并知道用火,这些都说明中国是人类最早的发源地之一。

中华文明源远流长、博大精深,虽历经磨难,却经久不衰,显示出巨大的生命力、创造力和凝聚力。勤劳勇敢的中国人民,既具有饱经忧患、不屈不挠的斗争精神,又具有敢于探索、勇于献身的伟大品格。从神话传说“女娲补天”、“精卫填海”、“愚公移山”,到史书记载的“玄奘西游”、“鉴真东渡”、“郑和下西洋”,都体现出一种自强不息和艰苦奋斗的精神,加上一脉相承的团结求实、谦虚好学和维护国家统一的美德等,经过千百年来无数英雄人物的实践,不断升华、积淀、凝聚,形成伟大的民族精神,这是中国人民创造奇迹的力量源泉。

中国文化不仅历史悠久,而且基础深厚,在漫长的岁月中

中,中华各民族的文化交流融合而形成统一的中华文化;同时,又不断地吸收外来文化,兼收并蓄,并加以消化和创造,使中华文化成为世界上最优秀的文化传统之一。特别在封建社会的形成和上升时期,中华文化和当时我国政治、经济一样,处于世界的前列,在东方以至全世界都产生了深刻的影响。

从史前时期的仰韶文化、大汶口文化和龙山文化,到河南安阳小屯村殷墟出土的甲骨文字,说明神州大地有着极其丰富的文化遗存,而遍及全国各地历代众多的文物古迹,更是举世罕见。我国所保存的古代典籍更是浩如烟海,名扬天下。从《诗经》、《楚辞》到唐诗、宋词、元曲、明清小说,递相继承而各有创新,异彩纷呈,美不胜收。中华民族对世界科学技术的发展曾经作出重大贡献:指南针、火药、造纸术、活字印刷术“四大发明”,在世界上产生了巨大而深远的影响;在数学、天文学、物理学、化学、医药学等领域,以及冶炼铸造技术、航海造船业和农业、水利建设等方面,都有卓越建树,丰富了人类科学文化的宝库。

中华民族在五千年文明史中,蕴含着深邃的思想,高度的智慧和富有个性的人生态度,培育了具有民族特色的高尚情操,这是我们民族理性精神的精华,具有极为可贵的向心力和凝聚力。1840年鸦片战争以后,帝国主义列强对中国的政治、经济、军事、文化侵略,使我国逐步沦为半封建、半殖民地社会。正是由于中华民族有着反抗外来侵略、维护民族尊严的光荣传统——从林则徐虎门焚烟到邓世昌血战黄海,从太平天国革命到义和团运动,从康有为、梁启超的“戊戌变法”到孙中山领导的辛亥革命,从二万五千里长征到抗日战争胜利,一批又一批的志士仁人,前仆后继地为挽救民族危亡而英勇

• 2 •

奋斗,才使得我们的民族,从屈辱走向新生。

新中国建立后,特别是改革开放后,我国经济迅速发展,走出了一条具有中国特色的发展道路。全世界有识之士都在关注、探讨中华优秀传统文化对现代经济、社会发展的促进作用;每一个炎黄子孙都想了解自己祖先所创造的辉煌文化,开始重新审视这份丰富的文化遗产。在与世界接轨的历史潮流中,弘扬中华优秀传统文化,借鉴祖先的智慧和经验,以创造今天的新生活,实现祖国的统一、繁荣、富强,使中华民族能以前所未有的宏伟强盛的姿态,自立于世界民族之林,这已是海内外中华儿女的共同心声和神圣使命。

对中华民族传统文化中的精华要加以发掘整理,并进行创造性的诠释,这样才能超越传统,建构适应时代需要的新传统,以提高广大青年读者的文化素养,增强民族自尊心、自信心和自豪感,激发为祖国独立和富强而英勇献身的爱国主义精神,这是改革开放的新时代赋予我们的重任。为此,在全国高校古籍整理委员会的指导和帮助下,我们邀请国内各方面的专家,编写、出版一套丛书,定名为《中华文明宝库》。

《中华文明宝库》丛书从世界文明发展的历史高度,在中华文明发展的历史长河中,选取那些在今天仍然光辉夺目的文化成果或文化现象,介绍祖国的壮丽河山、悠久历史、灿烂文化和传统的道德品质,内容涉及中国古代(并延伸至近代)的政治、经济、历史、军事、文学、艺术、哲学、宗教、科学技术、民情风俗、中外交流等领域。

由于《中华文明宝库》丛书面向当代中学生和具有中等文化程度的广大读者,因此特别注重知识性、综合性、科学性、思想性与可读性,并尽力将这五性结合起来;着重介绍在中学课

本之外应该深入了解和掌握的中国文化遗产的知识；力图在中华文明与世界文明相切合的大背景下，对各文化现象作纵向和横向的综合考察，博观约取，由点及面，贯通古今，类比中外，避免单一的平面论述；注意吸收学术界的最新研究成果，客观真实地描述中华文明的优秀遗产，评价公允平和，寓思想性于知识介绍之中，而不作单纯的现象罗列，不作空洞的说教；在行文上，则力求简洁流畅、生动形象，深入浅出、厚积薄发，做到纵横挥斥，触处生春，使青年读者阅后有沁心会意之感，油然而生民族的自信心与自豪感。这是我们对这套丛书的构想。由于选题将近一百种，文章成于众手，风格各异，如有不妥之处，恳请海内外专家和广大读者批评指教。

1995年3月



引 言

中国菜中之有北京菜、上海菜、广东菜、四川菜等地方菜系,就像中国戏曲舞台上之有京剧、沪剧、粤剧、川剧等剧种。“菜系”的名称是近二三十年才有的。在此之前,人们习惯称“川帮菜”、“广帮菜”……,“帮”指带有封建性的行帮。现在行帮没有了,改称“菜系”。所谓“菜系”,简单地说,就是同一风味的菜肴的组合,形成系列和体系。中国菜实在太繁富了,所以菜系的种类很多。最常见的,就是以地域、以省市来划分。即上面所说的京菜、沪菜、粤菜、川菜等等。也可以民族划分,如回族菜、维吾尔族菜、朝鲜族菜、满族菜,这是少数民族菜系。还可以原料划分,如荤菜和素菜,这是菜系中最明显的两大类别。更可以特色划分,如宫廷菜、孔府菜、官府菜、公馆菜。此外,还有以小说划分,如红楼菜、金瓶菜。总之,中国菜系之多,真是五花八门,不能一一缕述。这里,我们的焦距

只对准以省市为代表的地方菜系，其他种类的菜系只能一笔带过，或者略而不谈了。

中国的地方菜系到底有多少种？这个问题，历来见仁见智，意见很不一致。再说，菜系的形成和发展，是一个动态结构。今天这个地方的菜肴有了特色，被人注意了，成为一种菜系；明天别的地方的菜肴更出色，更受人欢迎，也可能取而代之。这种此消彼长、你追我赶的态势，造成了菜系结构的不稳定性。大概较早的说法是川、鲁、苏、粤四大菜系。稍后则有鲁、川、扬、粤、湘、闽、徽、浙八大菜系之说。再后来又增加京、沪，成了十大菜系。本书介绍了京、沪、粤、川、苏、浙、闽、湘、鲁、秦、皖、豫、鄂这13种菜系，是表达一种祝愿，衷心希望将来全国每一省、市、自治区和特别行政区都能有自己的菜系，使我国烹饪业百花齐放，异彩纷呈。

当然，菜系的形成和发展，必须具备一定的条件，必有其成因。

纵观中国烹饪发展史，最早的菜系只有两大派，即南方菜和北方菜。《诗经》中反映出来的食品原料，主要是猪、牛、羊，水产仅及鲤鱼、鲂鱼等少数几种，代表着西起秦晋、东至齐鲁、以黄河流域为主的北方风味。而《楚辞·招魂》中反映出来的食品原料，则以水产和禽类居多，具有长江流域的南方风味，这就是明显的菜系分野。秦汉以后，巴蜀和闽粤的开发，使中国的菜系实际上已有所增多，但古代人并没有意识到需要划分，需要区别。所以一直到北宋的汴京和南宋的临安，繁荣的餐饮业中还只有“南食”、“北食”和“川食”三大类。到了清代，康熙和乾隆各下江南六次，苏扬菜受到皇帝的赏识，士大夫们也趋之若鹜，不但宫廷菜中增添了苏扬味，甚

至在北京街上也开办起经营苏扬菜的饭店，从此苏扬菜独树一帜，成为南方菜的佼佼者。鸦片战争以后，门户开放，加快了中外交流的步伐，而接受外来影响较深的粤菜也随之别具一格，脱颖而出。到清末民初，中国菜系才大致上有了眉目。《清稗类钞·各省特色之肴馔》中云：“肴馔之有特色者，为京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安。”由此可见，菜系是历史发展中自然形成的，并不是任何人可以随心所欲强加的。

中国幅员广袤，地理环境千差万别。各地地形地貌不同，气候不同，物产不同，口味不同，这是产生和形成菜系的最重要的原因。例如沿海地区产海味，山区多山珍，造成食品原料和饮食习惯差异。俗话说：“靠山吃山，靠海吃海”，从这一意义来理解，也颇有趣味。又如北方气候寒冷，人们习惯吃味咸油重色深的菜；南方气候炎热，人们就偏向吃得清淡些；川湘云贵多雨潮湿，人们唯有吃辣才能驱风祛湿。有一首《全国口味歌》很有意思，抄录如下：“安徽甜，湖北咸，福建浙江咸又甜；宁夏河南陕甘青，又辣又甜外加咸。山西醋，山东盐，东北三省咸带酸。黔赣两湘辣子蒜，又辣又麻数四川。广东鲜，江苏淡，少数民族不一般。”这首歌说明我国各地人民口味的诸多不同，也说明菜系特色的互异基本上都可以从自然条件中找到内在原因。

城市的兴起，社会的演变，政治、经济、文化中心的形成和发展，也是地方菜系促成中的催化因素。只有在人口稠密、商业繁荣的大城市里，一部分人拥有财富，提高了消费水平，才有讲究饌食的可能；也只有在大城市里，有众多的菜馆、饭店互相竞争互相交流，才能使烹饪技术精益求精，斗新争丽。

但城市的兴衰又与政治、经济、文化发展紧密关联。例如北宋的汴京曾执全国餐饮业之牛耳，也是豫菜的发祥之地。可是靖康以后，南宋迁都到临安，餐饮业的中心南移，从而使浙菜逐步形成自己的风格，并且后来居上。北京菜之所以能在中国菜系中居重要地位，因为它既是辽代以来几个朝代的古都，也是今天我们社会主义祖国的首都，政坛要地，焉能不盛？上海菜原来在全国默默无闻。鸦片战争以后，上海经济畸形发展，成为十里洋场，“冒险家的乐园”，上海菜才崭露头角，引人注目。特别在今天，上海在改革开放中有“龙头”之誉，重现国际大都市的雄姿，于是上海菜跃居为华东地区最有影响的一大菜系，而且它的开放型的特色也越来越鲜明。古都西安，今天是我国的一座主要的旅游城市，以灿烂的古文化吸引来自四面八方的游客；这种文化旅游资源，无疑也是西安发展秦菜的极有利的条件。除此以外，民族、宗教、风俗等社会因素都可以给菜系以重大影响。菜系的盛衰，也无不与社会变迁有关。

菜系的形成，除了上面所说的这些客观因素外，餐饮业自身也必须具备一些条件。

——创制一些脍炙人口的“名牌菜”、“拿手菜”，而且要自成体系，形成特色，这是构成菜系的最重要的标志。

——要有一大批技艺高超、富有创造性的烹饪大师，这也是构成菜系的必备条件之一。

——要创办一批“响当当”的能吸引各方来客的名店，这是菜系的成长基地和传播据点。

——菜系的知名度，除了菜肴自身的质量优胜外，还有赖于社会舆论的宣扬。特别是名人效应，绝对不能轻视。