

<<古今食事>>

图书基本信息

书名：<<古今食事>>

13位ISBN编号：9787508044248

10位ISBN编号：750804424X

出版时间：2007-10-1

出版时间：华夏出版社

作者：高阳

页数：113

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<古今食事>>

内容概要

《古今食事》是高阳穷毕生钻研的无比珍贵心得，引经据典畅谈五千年华夏饮食文化的结晶，不但有众多美味口颊留香，他还杂糅了历史的佚闻逸事，读来真是酣畅淋漓。

美食家穷毕生钻研的无比珍贵心得，引经据典，上山下海，五千年饮食文化的结晶，口颊留香。

高阳擅长史实考据，曾以“野翰林”自道。

他的成就不仅在于评史述史，更重要的是将其史学知识用于创作历史小说。

他的历史小说不仅注重历史氛围的营造，情节跌宕，旨在传神，写人物时抓住特征，寥寥数语，境界全出。

<<古今食事>>

作者简介

高阳，当代作家。

本名许晏骈，字雁水。

笔名郡望、吏鱼等。

浙江杭州人。

大学未毕业，入国民党空军军官学校，当了空军军官。

1948随军赴台湾。

曾任国民党军队参谋总长王叔铭的秘书。

退伍后任台湾《中华日报》主编，还一度出任《中央日报》特约主笔。

高阳擅长于史实考据，曾以“野翰林”自道。

他的成就不仅在于评史述史，更重要是将其史学知识用于创作历史小说。

1962年，高阳受邀于联合报副刊连载《李娃》，此部作品不但一鸣惊人，也成了高阳历史小说创作的滥觞，尔后发表的《慈禧全传》及胡雪岩三部曲《胡雪岩》、《红顶商人》、《灯火楼台》，更确立他当代首席历史小说家的地位。

高阳一生著作一共有九十余部，约105册。

高阳的历史小说不仅注重历史氛围的营造，而且擅于编故事、注重墨色五彩，旨在传神，写人物时抓住特征，寥寥数语，境界全出。

<<古今食事>>

书籍目录

从“刺王僚”说起钟鸣鼎食鱼米之乡宋朝的厨娘美食在明朝天子脚下河工与盐商文人与饮饌天职美祿
爱古尊今

<<古今食事>>

章节摘录

从“刺王僚”说起 有出平剧《刺王僚》，《史记》。吴太伯史家》及《刺客列传》皆载其本事；吴国公子光的门客专诸，“置匕首于炙鱼之中”，进食时抽匕首行刺，王僚被弑。

又有故事，不记得是否出于《伤越绝书》，说是吴王阖闾——就是弑王僚以自立的公子光，以蒸鱼犒劳凯旋的吴军；途中遇雨，班朝误期，蒸鱼都腐臭了。数量太多，一时无法备办；阖闾只好装做不知，照吃不误。吴王如此，吴军也没有什么怨气可发了。

这两个故事，在古代的饮食之道上，说明了两点：第一，食物受地域的限制，不可强制；否则虽帝王之尊，亦不得享此口福。

第二，烹调的方法很简单，蒸与炙是最习见的。

再说个吃鲋鱼的故事。

专制时代，天子富有四海，所以各地的名产，皆须进贡；鲋鱼至美，自然列为贡品。但尽管昼夜马不停蹄，由驿道急递，所经各县备冰冷冻，到得京里，鲋鱼还是早就应该丢在垃圾桶里了。

然而不然。

垃圾桶里的货色，照样荐诸宗庙，分赏大臣；御膳房将臭鲋鱼加上许多作料，烧好了供上方玉食，谁也不敢说破真相，以致从未到过江南的帝王、妃嫔、太监都以为鲋鱼就是这个味道。

有个太监，受命出镇南方，到任正在四月里，僚属欢宴，有一味用网油包起来蒸的鱼，食之甚美，问是甚鱼。

“鲋鱼。”

“鲋鱼？”那太监说，“你们不要骗我！进贡的鲋鱼，我吃得多了；这哪里是鲋鱼？”这是明朝的故事。

数百年之后，在亚热带台湾，能吃到相当新鲜的冰岛鳕鱼，为前人所想不到。

由此可知，饮食之道与交通的关系，至为密切。

通都大邑，不仅兼具五方珍味；往往也带来了新的烹调技术。

古代烹调技术，炙是最习见的，也是最主要的一种。

《周书》：“黄帝始燔肉为炙。”

“大概在发明火的同时，即已“燔肉为炙”；以后技术进步，始分燔与炙为两事，直接置肉于火为燔，与火保持相当距离为炙，是故炙者烤也。

凡禽兽鳞介皆可炙，其贵贱之分，以兽肉来说，大致牛为上，羊为次，豕犬又次。犬为六畜之一；春秋战国屠狗为专业，此辈中且颇出名人，如聂政、高渐离、樊哙皆是；周朝则更以犬荐寝庙，身份与“太牢”——牛相等。

狗肝亦与马肝一样，是美食。

但至唐朝，已不公开斋犬；所以颜师古注《礼记》，在《樊哙》“以屠狗为事”句下说：“时人食狗，亦与羊豕同，故哙专屠以卖。”

“如果唐朝亦有狗屠，此注就是多余的了。”

除此以外，炙食比较特殊的有：脍炙：《礼记》：“脍炙处外，醢酱处内。”

“脍乃细切之意，脍炙即是炙肉片，蘸酱而食。”

牛心炙：《晋书·王羲之十传》：“羲之幼，讷于言，人未之奇。”

年十三，尝谒周颉，（岂页）察而异之。

时重牛心炙，坐客未暇，颉先割啗羲之，于是始知名。

“在这段记载中，显示了宴客的礼节；行炙先奉主客，以主人亲自操刀为敬。”

獾獾炙：《吕氏春秋》：“肉之羹者，猩猩之唇，獾獾之炙。”

“猩猩唇为“八珍”之一；獾即野猪。”

豕炙：《释名》：“豕炙，全体炙之，各自以刀割，出于胡豕之为也。”

<<古今食事>>

”此与脍炙，恰好相反，据王先谦考证，豕炙“即今之烧猪”。

天爵炙：《岭表录异记》：“瓦屋子……壳中有肉，紫色而满腹，广人尤重之，多烧以荐酒，俗呼为天爵炙。

”据《本草》的解释，瓦屋子即是血蚶。

烫半熟，以葱姜酱油，或红腐乳卤凉拌以外，血蚶似乎别无吃法；不过还可以烧炙。

驼峰炙：驼峰亦为八珍之一。

杜甫《丽人行》：“紫驼之峰出翠釜，水晶之盘行素鳞。

”据《癸辛杂识》记载：“驼之壮者，两峰坚耸，其味甘脆”；倘如“驼之老者，两峰偏蝉，其味淡韧，如嚼败絮”。

这些都说明了八珍中的驼峰，确可食用，不比猩唇、象白等等，徒有其名；但驼峰吃法不明，读《酉阳杂俎》：“将军曲良翰，能为驴鬃驼峰炙。

”方知驼峰是炙来吃的。

钟鸣鼎食 鸮炙：鸮即枭，食母的恶鸟；刑昺疏《尔雅》云：“鸮大如斑鸠，绿色恶声之鸟也

。人人家凶，贾谊所谓鸮鸟是也。

其肉甚美，可为羹糜，又可为炙。

汉供御物各随其时，唯鸮冬夏常施之，以其美故也。

”鸮炙之名，始见于庄子《齐物论》；又孔平仲诗：“弯弓既有获，岂不愿鸮炙？”平仲与王安石同时，似乎宋朝犹有鸮炙。

《事物异名录》云：“杂俎，猫头鸟即枭也，闽人最恶之，云是城隍魂使者。

”按：此所谓猫头鸟，不知是否猫头鹰？鸮又作鸱鸺；猫头鹰的正式名称为鸱鸺，又名怪鸱，见你

。三才图会云：“猫头鹰即鸱鸺，其头似猫，其肉甚肥。

烧之则鬼至，术士以之收鬼。

”如众所知，猫头鹰的叫声很难听，是即所谓“恶声”。

看起来鸱鸺与鸱鸺，亦即猫头鸟与猫头鹰，纵非一物，亦为同族；猫头鹰“其肉甚肥”当然亦可做羹、做炙。

不知可有人吃过猫头鹰？能告诉我与我的读者以其味如何否？仕宦大族称之为“钟鸣鼎食之家”，语出王勃《滕王阁序》。

以鼎为食器，至唐犹然；今之“一品锅”为其遗制。

鼎镬并称，据周礼“天官”注，以大锅煮鱼肉，既熟，分盛于鼎，“齐多少之量”；则鼎有量的功用。

照我看，鼎实在就是一具保温锅。

上有两耳，便于提挈；下有三足，一方面固可增加高度，使得席地而坐以就食时，不致俯仰为劳；一方面亦是三足之间可置炭火，使鼎中羹汤不致冷却。

《史记》。

主父偃勤：“丈夫生不五鼎食，死即五鼎烹耳。

”足见鼎有镬之用。

如果这个说法不错，则陈鼎之法，应该中足向内，左右两足朝外。

要这样才便于侍从为鼎食者服务。

古人分器而食，能独享五鼎者，官阶须在大夫以上。

五鼎所盛为五样肉食，说法不一，但变化甚微，大至牛、羊、豕、鱼为必备之物。

至于“鼎烹”的技巧，当然比燔炙要复杂得多；且谈一种“炮豕”的做法。

《周礼》：“珍用八物”，与后世的所谓“八珍”不同。

炮豕即为周朝的八珍；《礼记》“内则”叙炮豕的制造法是：取豚若将，到之剝之，实枣于其腹中，编萑以苴之；涂之以谨涂，炮之。

涂皆干，擘之，濯手以摩之，去其鼓。

<<古今食事>>

为稻粉，粮泉糴之以为醢，以付豚；煎诸膏，膏必灭之。

巨镬汤，以小鼎芎脯于其中，使其汤毋灭鼎；三日三夜毋绝火。

而后调之以醢醢。

这篇文章看起来像天书，若加笺注，可以写好几千字；前人释此文，亦多不可解或误解之处。

其实，只要知道“叫化鸡”的做法，即不难懂；试为语释如下，仍分四段：取猪或公羊，刺喉剖腹；腹中塞满枣子，外用苇草包裹，苇外涂黏土，投入火中。

等外涂之土烧干，剥落土块苇草，然后洗手，将猪毛或羊毛像一层膜似的，一大片一大片剥了下来。

用米粉调成干糊，涂在肉上，过油；油要多，多到能将肉浸没。

以过油的肉，置于鼎中，人大镬隔水炖；水不能过鼎，用文火炖三日三夜。

然后加醋、加酱调味。

这个过程相当繁复，但确是能保存原味的做法。

我想，其要诀应该是：第一，既宰以后，始终不近水；当然，未宰以前要将猪或羊洗得极干净；剖腹以后，取去脏腑血污，亦只可用干布擦抹，不可水洗。

其次，过油应该用温油，不宜炸得太老；第三，隔水文火炖，须慎防镬汤入鼎；甚至要封鼎盖，以免水汽侵入。

沙锅炖物，有些厨子用脏抹布围封锅沿，看了倒胃口。

记得儿时曾见寒家的歪嘴厨子，和面成条，用以封口；面熟且可食用。

此法值得提倡。

以枣实腹，肉味更香。

现在的“叫化鸡”，多用盐渍；取其盐味入肉，不烦醢醢，是不是最理想的办法，而无改良的余地？实可存疑。

像炮豕这种讲究的做法，是宴贵宾的盛饌；家常鼎食，以羹为主。

羹字从羔、从美；如众所知，羔为小羊，而美为大羊，恐怕知者不多。

我亦是写本文参考类书时，才得到这个有趣的发现。

《说文》：“美，甘也。

从羊、大；羊在六畜，主给膳也。

美与善同意。

”清朝治《说文》的权威段玉裁注“美”字，直截了当地说：“羊大则肥美。

”六畜中独以“羊大”为美，足见羊有独特的地位；而以羔与美，亦即小羊与大羊合为一羹字，其涵义有二：第一，羹必以肉类制成，故你碰有“肉谓之羹”之说；第二，羔与美混而为一，则知羹在基本上是可用两种以上的肉类杂煮的。

但是，在古书上看，只以主要材料标示，如羊羹、雉羹、脯羹、鸡羹、犬羹、兔羹等等。

羹是汤菜，同时是调了味的；《字汇·羊郡》：“羹，五味和羹。

”可证。

在烹调技术上是一大进步。

由于羹是杂煮的汤菜，故可踵事增华，加上各种能调和的上等材料。

《异物汇苑》：“陈思王制驼蹄为羹，一瓯值千金，号为七宝羹。

”顾名思义，此羹为七种美味所制成，只以驼蹄非常见之物，所以特为标举。

唐朝“牛李竞争”的主角之一李德裕，每食一杯羹，费钱三万；所以如此之贵者，据说是因为用珠宝、雄黄、朱砂等煎汁调羹之故，唐人好服丹砂之药，于此又得一证。

至于费钱三万，究值几何，去作比较不能获得明确的概念，元微之的《悼亡诗》：“今日俸钱过十万，为君营奠复营斋。

”此是他既贵之后所作。

“十万”为尚书这一阶层的俸钱，可是只够李德裕吃三杯多的羹；唐朝节度使的豪奢，亦就可想而知了。

至于以蔬菜作羹，虽然韩非子有“尧之王天下也，粢粱之食，藜藿之羹”的话；但直到东晋开发

<<古今食事>>

江东后，以菜做羹，方始盛行。

其时最著名的菜羹，即是莼羹。

张翰的“莼鲈之思”，是个很通俗的典故。

此外又有陆机所说的两句话：“千里莼羹，未下盐豉。

”足以敌北方的羊酪。

后魏有部很实用的书，叫做《齐民要术》，其中对莼羹的制法，有很详细的说明。

书中说，四月间莼生茎而尚未长叶，名为“雉尾莼”，作羹最美。

及至长了叶子，名为“丝莼”，五六月间可用；入七月至九十月间，莼不可食，因为中有蜗虫。

十月以后，水冻虫死，又可以吃了；直到明年三月，称为“环莼”。

这段话在没有见过莼菜的人，颇难索解。

莼菜的形状，大致像荷叶，只是叶子从不完全舒张。

四月初生之时，说它“生茎而未叶”，话也不大对；叶是有的，不过卷得极紧，尖削如雉尾，此为“雉尾莼”得名的由来。

及至五六月间，叶片稍舒，产生一种黏液，淋漓下滴，光亮一线，其形如丝，因名之为“丝莼”。

夏天有虫，近莼则卷入叶中，难以察见，故不宜食。

深秋莼老，叶片微舒的两头弯起，乃谓之“环莼”。

《齐民要术》又说：“凡丝莼……须别铛中热汤暂（火弃）之，然后用；不煉则苦涩。

丝莼、环莼悉长用，不切。

鱼、莼等并冷水下。

”至于用作料亦有禁忌：“下菜豉、盐悉不得搅，搅则鱼莼碎，令羹浊而不能好。

”这两小段话，说得很清楚，不烦诠释。

值得注意的是“鱼、莼”并称；张翰“秋风故里之思”，所向往的本就还有松江的四鳃鲈。

大致古代的美食，以肥腻为尚；及至东晋开发江东，方始讲究清淡隽永之美，这一味以莼鲈所做的羹汤，在中国饮食史上，具有转变风气、开创新纪元的特殊地位。

如果说从夏商至宣统，这有史可稽的四千六百年帝制时代，要划分为两期，我主张以东晋为界限。

中国的经济重心，东晋以前在黄河；东晋以后转移至长江。

最近读陈寅恪的《隋唐制度渊源略论稿》，更觉得我的见解持之有故。

汉魏西晋的礼乐政刑、典章文物，虽由北魏、北齐所保存；但如无南朝后半期开发江东所导致文物制度的变迁发展，与北朝所保持的传统文化相结合，即不可能有“吾国中古极盛之世”（陈寅恪语）的“隋唐两朝”。

谈古今之味，更当重视东晋，亦即南北朝的区别与变化。

先说一个出于《洛阳伽蓝记》的故事。

有个王羲之同族的后辈王肃，父名王奂，为齐武帝萧颐所杀；王肃渡江逃到洛阳，投奔北魏孝文帝。

时为齐永明十一年。

北魏出于五胡之一的鲜卑，据说即今西伯利亚一带。

“五胡乱华”一百三十多年，终于统一。

于北魏太武帝，是为南北朝的开始。

太武帝五传至孝文帝，深知汉文化的精深博大，决定以“用夏蛮夷”为立国之道。

于是由山西大同迁都洛阳，改姓元氏；鼓励鲜卑人与汉人通婚，改用汉姓。

在这样醉心于汉化的情况之下，熟谙秦汉魏晋以来典章文物制度的王肃，惠然肯来，自然待之以上宾之礼。

但是，王肃的心情，与伍子胥自楚奔吴相似，投魏是希望灭宋，报杀父之仇，所以终身素服，不听音乐。

刚到洛阳时，不食羊肉及乳酪，常吃鲫鱼汤，渴则喝茶，喝得很多，有人给他起个外号，叫做“漏卮”。

<<古今食事>>

”。

如是数年，一次孝文帝宴群臣，发觉王肃吃羊肉，喝乳酪，健啖豪饮，大为惊异，因为王肃不惯北方的饮食是早就出了名的。

于是君臣之间，有这样一段对话：孝文帝：“即中国之味也，羊肉何如？鱼羹何如？茗饮酪浆何如？”王肃：“羊者，是陆产之最；鱼者，乃水族之长。

所好不同，并各称珍；以味言之，甚有优劣。

羊比齐鲁大邦，鱼比邾莒小国；唯茗不中，与酪作奴。

”这就是茶之别称“酪奴”的由来。

由王肃的故事中，很清楚地表明了两点：第一，南方与北方的饮食，大不相同；主要的区分，即为水利之别。

其次，饮食的习惯是可以改变的。

东晋的开发江东，丰富了饮食的内容；而南北朝文化的交流，丰富了烹调的方法。

此所以说：谈古今之味，不能不重视东晋及南北朝。

鱼米之乡 自江东开发后，乃有“鱼米之乡”这句成语；就饮食来说，意味着水产及蔬菜的品类大增。

水产以鱼为主；而从历史的观点来谈鱼，必先及鲤。

孔子的独子名鲤，字伯鱼。

取名之由是，当孔子得子之时，鲁昭公恰好赐以鲤鱼，为纪君恩，所以命子之名为鲤，于此可知，鲤为珍物，非等闲可致。

《毛勃：“岂其食鱼，必河之鲤。

”古书中“河”当专门名词来用，皆指黄河。

凡初到开封，地主接风上馆子，必点黄河鲤鱼；跑堂持活鲤请示做法，清蒸还是红烧，为示礼貌，必缀以“你老”的尊称；结果变成“清蒸你老”、“红烧你老”。

等做法定夺，跑堂将活鱼使劲往地上摔死，还要来一句：“活杀你老！”

”跟河南朋友开玩笑，每举此以为调侃。

黄河上游有龙门，地当陕西韩城县北；好几部古书上说，鲤鱼到此，如能奋然一跃，跳过龙门，便能化龙；因此李白有“一登龙门则身价百倍”的话。

如果跳不过，“点额而还”；据说有些黄河鲤鱼在额上有个红点，便是向龙门报过到的。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>