



找记者 上壹点

A13-14

齐鲁晚报

2022年10月15日 星期六

好 / 读 / 书

读 / 好 / 书

□美编：陈明丽

看过达·芬奇的《最后的晚餐》可知,15世纪的欧洲绘画中,宴会餐桌上大多只有葡萄酒与面包,羊肉则隐隐约约可见。一直到中世纪,欧洲人都吃得非常简单。其实古代的中国也是如此,《韩熙载夜宴图》里,上流社会的饮食也比较简朴,古代的所谓“花天酒地”“酒池肉林”并没有几道菜。人追求美味的欲望永无止境,饮食文化不断在变化,但许多细节并未被记录下来。学者张竞的《餐桌上的中国史》一书,根据文献中的蛛丝马迹,试图查清一些中餐食品和菜肴的来龙去脉。

### 孔子爱吃生肉片

菜肴依据烹饪方法的不同,其食材的外形、味道会完全不同。那么,同样的食材,孔子时代的人们又是如何烹调食用的呢?

《论语》中有“食不厌精,脍不厌细”的说法。所谓的“脍”就是将鱼或肉切细后蘸醋食用的菜肴,这与如今日本刺身的吃法相同,是生吃食物。现代中国,除极少一部分地区,基本上不吃生鱼和生肉。正式的中餐里没有生食的菜肴,大城市的日本料理店中刺身流行,只是20世纪90年代以后才出现的新现象。但春秋时期,生食是十分平常的事,孔子也喜欢吃生肉片。《礼记》中记载,“脍”的调味品,春天用葱,秋天用芥末,吃生鹿肉则要用酱调味。

现代人美味佳肴吃多了,于是绞尽脑汁,变着花样吃。红烧、水煮、清蒸、油炸、熏制、串烤都吃腻了,便会觉得生吃刺身很鲜猛。但站在古人的立场上想,看法就会发生变化。

铁器发明之前,烧饭烧菜是件麻烦事。那时的锅碗瓢盆都是陶器,除了煮、蒸以外,别无选择。这是因为陶器传热性不好,加热很费时间,在农忙期或战时,人们根本顾不上烹饪熟食。肉也好,鱼也好,切细生吃简单可行,长久了就会形成习惯。但是在铁器普及后,中国的生吃文化迅速消失,这从侧面说明,生吃习惯是受了餐具限制的影响,乃是不得已而为之。

其实,中国最古老且常用的烹饪方法是“煮”,最古老的菜肴是“汤”。不管什么样的肉,古人大都是煮透后炖成汤喝,这一饮食习惯可以追溯到殷商时期。煮这种烹饪方法时间长度相差很大,同样是煮,是稍微煮一下,还是花长时间煮透,做出来的菜肴区别很大。做肉菜,煮后取肉汁食用,还是把肉先切细,然后与汤汁一起食用,吃法不同就是不同的菜肴。

直到春秋时期,菜肴的主要烹饪方法仍是煮成汤或羹的方式。不过,汤和羹也有各种类别,有以肉为主做的汤,也有只用蔬菜做的。《礼记·内则》中记载:“羹食,自诸侯以下至于庶人无等。”表明汤或羹这种菜肴从统治者到老百姓,广泛被人们所食用,并没有什么身份上的差别。

另外,当时还有一种“蒸”的做法。在王公贵族的家里,用“鼎”作为烹饪器具煮肉,再将肉放入底部开小孔的叫做“甑”的炊具里,最后放在“釜”或“鬲”上面蒸。

做鱼或肉的菜肴时,古人也经常用“烤”这样的烹饪方法。烤的方法分成“炮”“燔”“炙”等。“炮”是将肉涂上泥巴后烤,“燔”就是烤,“炙”则是直接在火上烤。在古代,

《韩熙载夜宴图》局部)如实地再现了南唐大臣韩熙载夜宴宾客的历史情景



## 《餐桌上的中国史》纵览三千年吃吃喝喝 探索不断变化的中国味道

□明生

这些烤法可能各有讲究,可惜其操作细节已经失传。

对于当时大多数人来说,日常的菜肴是以汤菜居多。汤菜即使肉的用量很少,加上其他食材后也能做成一道菜。而烤的话,没有一定量的肉就没办法烹调。另外,汤菜用腌制的肉也能做,烤则只能用新鲜的肉。

### 唐代已经有饺子

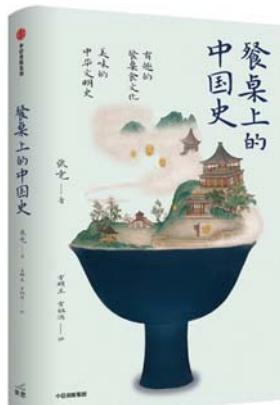
现代的饺子大致可分为水饺、蒸饺和煎饺三类,是按其烹饪方法来划分的。在日本,无论什么种类的饺子,外观上大致都很相似。然而在中国,地区不同,饺子的形状和内容差异很大。大多数人的印象中,饺子是半月形的,但在东北农村地区,也有像春卷那样圆筒形的饺子。同样是半月形的饺子,还有带褶的和不带褶的区别。在北方,大部分饺子都是带褶的,而长江以南地区经常能看到不带褶的饺子。

饺子是什么时候被发明的?这个问题还没有答案。《餐桌上的中国史》指出,饺子不会是一夜之间就产生的,肯定是在长期的历史进程中逐渐发展出来的。食品的起源也好、改良也好,有的是有意识去做的,有的则是偶然的结果。“原本,起源就不是只有一种,是在许多次尝试中才产生的。”

然而,唐代已经有饺子是个无可争辩的事实。20世纪80年代,位于新疆吐鲁番盆地的阿斯塔那古墓群有了新发现。1986年9月,当地工地现场新发现了古墓。9月22日至10月2日,考古学者进行了调查,发掘出8个古墓。从一座墓穴中,发现了8个饺子盛在碗里的状态。每个碗中有一两个饺子,长5.7厘米、宽2.4厘米。同一墓穴中还发现了高昌延和十二年(613年)的文书,由此可知该古墓是隋末唐初的墓穴。古墓中没有描写食品的文字,这些饺子被今人称为“现存最古老的饺子”。

2004年6月24日,中国国家博物馆、广州市旅游局、广州市文化局、广州市商业局主办的“美食配美器——中国历代饮食器具展”,在广州西汉南越王墓博物馆展出。在多件贵重的展示品中,就有这些饺子,它们原本是淡黄色,由于严重钙化,整体颜色已发黑。据博物馆工作人员介绍,饺子中间的馅是肉馅,由于当地气候干燥,基本不下雨,埋葬后水分很快被吸收,馅料、皮都没有腐烂,因而能保存至今。总之,这是十分有力的证据,证明唐代已经有饺子了。

然而,吐鲁番盆地出土的“饺子”是蒸饺还是水饺?光看照片还无法断定。吐鲁番博物馆的介绍上,其大小是“长约4.7厘米,宽2.4厘米”,尺寸数据小于之前提到的发掘报告上的记录。张竞认为,接



《餐桌上的中国史》  
张竞 著  
方明生 方祖鸿 译  
新思文化 | 中信出版集团

鄭的茶店里与一位道士相遇,借来陶枕,睡了一会儿午觉。在梦中,他体验了跌宕起伏的人生,最后成为一国国君,完成了他出人头地的一生。但醒来睁开眼睛,睡前在火上烧着的黄粱米饭还没煮好,原来只过去了一会儿时间,故事尽显荣枯兴衰中的人生无常。

“黄粱饭”可以衍生出许多文化话题。比如此物在当时是贫困者的食物,还是上等的食物?“黄粱饭”味道如何?用什么餐具来吃“黄粱饭”,筷子还是勺子?很多情况下,日常饮食文化的种种细节是难以读懂的。

“邯郸枕”这一故事发生的舞台,现在的河北省邯郸市,正位于中华文化的发祥地——黄河流域中下游的中原地区。张竞在书中这样描述中原地区的主食:孔子出生时,“中原地区稻米是富人的食物,‘豆’则是穷人的粮食……‘黍米’是最好的主食,为上流阶级所喜爱。曾为高级官吏的孔子也许是以‘粟’和‘黍米’为主食的,可能偶尔会吃一点‘稻米’,但‘稻米’不可能成为主食”。到了唐代,稻米在中原普及之后,粟在书中记载作“黄粱”,仍是上等的食物之一。

《餐桌上的中国史》分析,“邯郸枕”的主人公卢生做梦的那段时间里,正在煮的“黄粱饭”虽是小米粥,但不是将小米放在水里煮,而是煮熟后放在蒸笼里蒸的,茶店里应弥漫着蒸笼里飘出来的香味。并且,那时的人们,并不是用筷子来吃这“黄粱”的。因为唐代的人吃饭是不用筷子而用匙,筷子是捞出汤中的食材时才使用到的餐具。

历史大浪淘沙,有些食物从古代延续到现在,但更多的是随着时光的流逝而消失在历史的黑暗中了。《餐桌上的中国史》以时间为序,讲述了从先秦时代直至如今的中国饮食的一些有趣变化。正如张竞在前言中所说的那样,“在天地变换、王朝更替、民族文化冲突与融合的历史中,无论是食材、烹饪方法,还是饮食礼仪,中国人的餐桌一直处于一种动态的变换之中。只是这种变化是缓缓发生的,人们不太注意而已”。

《餐桌上的中国史》这本书很有特色。张竞选取了史书文献中不同历史时期的中国食物、烹制方式的记载,对文献记载较为模糊或存在相互矛盾之处、有所空白遗漏之处进行了考证。而在进行这番详细考证后,《论语》《礼记》中有关食物、进食的记载,就一下子变得鲜活了起来。纵观全书,求“新”、求“变”是中国饮食的最大特征,毕竟“菜肴虽然是民族文化的颜面,但即便是激进的文化民族主义者,也不会拒绝外来的食物。现实中很少有人只吃传统的菜肴,而绝对不碰来自异域的菜肴”。