

餐桌處處皆學問 讀史點點添智慧

《餐桌上的中國史》評介

谷中風

讀完張競著作《餐桌上的中國史》，

坐在餐桌旁，筆者面對眼前的「進口貨」，

不禁多了一份敬意。

這三天天打交道的菜蔬米麵，從食材到形制，

從烹飪之方到食用之法，無不浸透着先民的智慧，

講述着文化的演變，流露出文明的氣息，敢不敬乎？

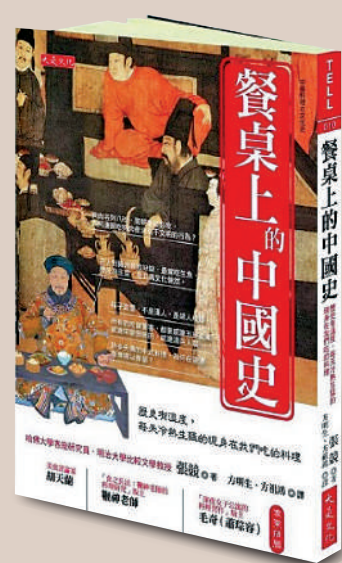
文明因互鑒而多彩。本書從微觀入手，

告訴讀者文明交流是如何潛移默化地影響我們的生活。

許多日用而不知的東西，甚至包括我們的味覺本身，

也是被文明交流所塑造的。

古代的食物中帶「胡」字的，大多是餐桌上的「外賓」。



▲張競著，方明生、方祖鴻譯，繁體中文版《餐桌上的中國史》。

而麵條在宋代得到推廣，更讓筷子的優勢顯露出來，作為食具「霸主」的地位由此奠定。明嘉靖年間來華的葡萄牙傳教士清楚地記下了中國人用筷子吃飯的場景：「盤子依次疊放起來，因為是精心的疊放，坐在餐桌旁的人不能把它抽出來，就能吃到想要的東西。近旁有兩根華美鍍金的短棍，將它夾在指與指之間來用餐。他們以鐵匠火箸的要領來使用這兩根短棍，因而，餐桌上所有的食物都不用手觸碰。他們就用這兩根短棍吃一碗飯，而米粒一粒都不掉出來。」「進餐時，沒有麵包，先吃肉，而代表麵包的是三四碗米飯，這也是用兩根棍子來吃的。」一望而知，這裏的「短棍」就是筷子。

「餃子謎案」的讀書學問

如書名所示，本書以餐桌為中心探訪中國特別是中華文化的演變史。而其基礎，則是對桌上之物的追根溯源。前文提到的筷子，便是一例。書中還對春卷的來龍去脈，以及中國人食用辣椒的歷史作了一番考論。近年來，同題材的書還有不少，以筆者讀過的而言，如王利華《中古華北飲食文化的變遷》、王晴佳《筷子》、曹雨《中國食辣史》等，角度各有不同，皆可與本書互相參證。

本書對餃子的身世也作了一番考索。1980年代，新疆吐魯番盆地出土過「最古老的餃子」，而且是肉餡的，這可以證明至晚在唐代，餃子已經出現。作者認為，不同時代的餃子，擁有不同的稱呼，蒸餃和水餃的原型分別可以追溯到晉朝《餅賦》裏的「籠上牢丸」和「湯中牢丸」。今日稱為「餃子」的食品，過去曾被稱為「餛飩」。而現在稱為「煎餃」或「鍋貼」的前人稱為「夾子」。到了清代，才有了「水餃」「餃子」等現代名稱。

有趣的是，袁枚的《隨園食單》中還有「顛不稜即肉餃也」一項。所謂「顛不稜」是袁枚在廣東吃到的，即dumpling，正是餃子的洋名字。對「餃子謎案」抽絲剝繭一番後，作者提出：判定一物是否為「餃子」，不應被其名稱迷惑，也不宜用餡料為標準，關鍵是看它的皮和包法。書中還寫道：「餃子是什麼時候被發明的？這個問題還沒有答案。或者說，也許原本就沒有答案。餃子這樣的食品不會是一夜間就產生的，肯定是在長期的歷史進程中逐漸發展出來的。」隨着世界交往越來越充分，生活中的美食也越來越多。書中的這些看法，不僅對於鑒別美食有幫助，而且對理解文化多樣性及其動態演變，都有着方法論的指引。



▶《餐桌上的中國史》簡體中文版。



▲曹雨著《中國食辣史》，可與《餐桌上的中國史》互相參證。



▶《中古華北飲食文化的變遷》作者王利華把「吃」的對象分為兩類：植物性食料和動物性食料。

的《武林舊事》裏就記載了薄切煮羊舌，以及伴着羊油的韭菜餅和羊血做的菜餚等。

和豬肉羊肉地位變易相似，唐至宋之間，飲食方式也發生了很大的變化。從席地而坐使用桌椅是一例。筷子的擺放方式從橫向變為縱向，又是一例。書中認為，「唐與宋之間的五代十國是一個動亂的時代。這期間，北方的游牧民族接連不斷地進入中原，建立王朝。與此相伴，許多少數民族移居到漢民族的居住地。因為他們是從事畜牧業的，以肉食為主，用餐時當然使用的是餐刀。鋒利的刀具一不小心就會傷着人，因此在用餐時人們很自然地會將餐刀的刀尖向着與自身相反的方向放置。」隨着這種飲食習慣向南傳播，移居過來的人們會把筷子和餐刀一樣縱向擺放。其實，筷子的用法經歷了一個演變過程，在春秋時期還沒有用筷子吃飯的習慣。到了唐代，筷子和湯匙在餐桌上各佔半壁江山，當時，筷子的主要功能是能夾起湯裏的配料。隨着食物的豐富，不用筷子就夾不起來的菜餚變多了。

《餐桌上的中國史》提到：「傳入漢族的外部民族的食文化，有的按原樣完整地吸收下來了，有的則在漫長的歲月中被改良得面目全非或被淘汰。到現在還留存着的食物有「胡餅」（燒餅）、「胡飯」（薄餅卷）之類的東西。相反，「羌煮」或「胡羹」一類的菜餚已失傳了。但這種烹飪方法經過改良，已融入後世的飲食生活」。《齊民要術》中明確記載從北方民族傳入中原的菜餚就有五六種。有一種「胡炮肉」，是把切好的羊肉和羊脂放進羊肚，然後在火坑中烤熟。作者認為，杭州名菜「叫花雞」或許就是受外來食物啟發改良而成的。「胡飯」的做法則是把醃酸黃瓜條、烤豬肉、生的蔬菜用薄麵餅捲緊，切成段，配上用胡芹等做成的蘸料一起吃。這種吃法流傳至今，比如書中列舉的北京烤鴨、春餅等。而網友愛說的「大餅卷一切」，生動說明這種吃法深入人心。

食物中的文明互鑒

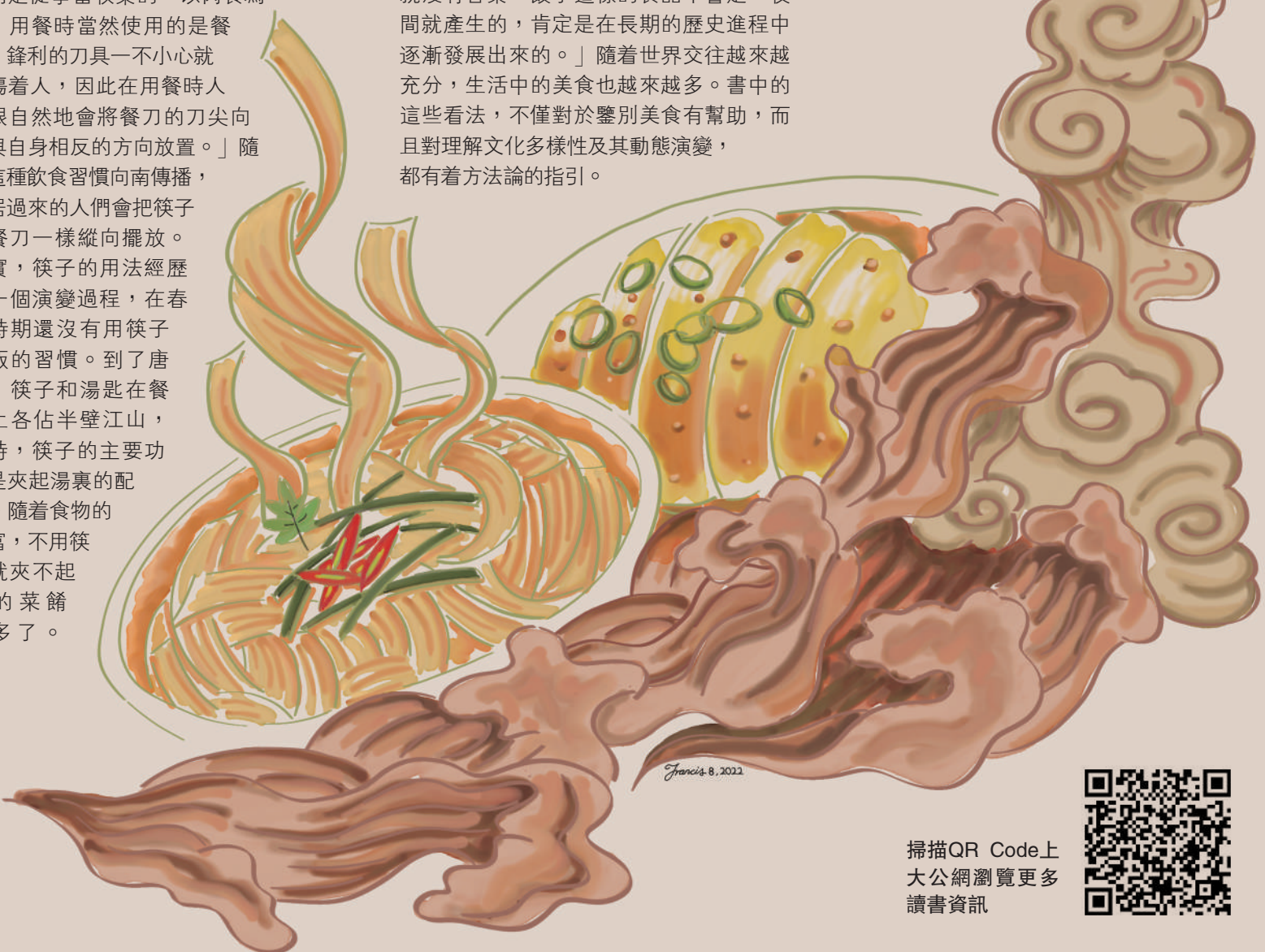
今人常用的調味品，不少是從絲綢之路傳入的。古代典籍中有「胡椒出西域」的記載，《後漢書》說胡椒產自「天竺國」，即印度。《魏書》中胡椒和蔥蒜卻被記載為波斯的物產。作者認為，這也許是因為這些香料原產地雖是印度，卻是經過波斯商人的貿易活動而傳入中國的緣故。還有使用更普遍的大蒜。晉朝《博物志》中記載「張騫使西域，得大蒜、胡荽」。晉人崔豹在《古今注》裏說的更詳細：「胡國有蒜，十許子共為一株，籐幕裹之，名為胡蒜，尤辛於小蒜，俗人亦呼之為大蒜。」可見，在餐桌上，「小蒜」比大蒜資歷更老，但大蒜的調味能力更強，在肉類特別是豬腸等重口味食材為原料的菜餚中，威力表現更加充分，漸漸後來居上，成為普遍使用的調味品。開心果和巴旦杏傳入也很早，前者被稱為「扁桃」，後者則叫作「阿月」，但它們的「餐桌運」卻不怎麼好，近代之後，才成為中國人喜愛的乾果零食。不管怎麼說，正是充分的文化交流，讓我們的餐桌變得豐富多彩。

餐桌上的「靈魂兩問」

「吃什麼」和「怎麼吃」，可稱餐桌上的「靈魂之問」。問題的答案，除了受文化交流的影響外，還和一定歷史時期的社會習俗、文化風尚、審美趣味等有密切關係。對此，《餐桌上的中國史》也作了分析。

豬肉的餐桌沉浮是個典型的例子。宋代的《東京夢華錄》卷二《飲食果子》對餐飲業作了詳細介紹，列出菜餚近70種，其中羊肉做的菜有8種，鴨肉、兔肉做的各有3種，雞肉、鵝肉做的各有2種，卻沒有豬肉或牛肉的菜。牛承擔耕地重任，很早就明令禁止食用。豬肉為何也蹤跡罕見呢？從考古發現來看，新石器時代遺跡中出土的獸骨中，數量最多的是豬，其他史料也表明，宋人也養豬吃肉，但豬肉價格便宜，這一點在蘇東坡創「東坡肉」的故事也可得到驗證，所謂「黃州好豬肉，價錢如糞土」。對此，書中指出，豬肉的地位下降，和羊肉地位上升相並行。從六朝開始，羊肉的食用逐漸增多，與豬肉呈現並駕齊驅之勢。到了北宋，羊肉「彎道超車」成為上等肉類。這一飲食格局變化的具體原因目前還不十分清楚。

作者的看法是，契丹人建立的遼國一度攻入開封，威懾作為文化中心的中原，或許讓契丹的風俗習慣攜勝利者之姿態，得到廣泛傳播。而羊肉正是契丹人生活中的重要食物。這種習俗不僅影響到女真人建立的金國，還隨着宋人南下而傳播到長江下游地區。記述南宋都城杭州日常生活



掃描QR Code上
大公園瀏覽更多
讀書資訊

