

中国古代肉类加工著述略考

■ 郭锡铎 (唐人神集团股份有限公司 长沙 410000)

摘要 饮食,是人类赖以生存和发展的前提。没有饮食,人类就不可能存在。因此,研究人类文明史,就不可能忽略饮食文化。而中国饮食文化,在全世界享有盛誉,堪称中国文化史上一颗最值得骄傲的璀璨明珠。中国肉类加工技术与文化具有悠久的历史和丰富的内涵,又是世界肉类加工文化百花园中最绚丽的奇葩。本文试从历史发展的不同阶段来全面介绍我国古代肉类加工与技术古籍,以全面系统地展示民族历史风采,以励后人,进一步明确我国肉类工业未来发展的方向与使命。

关键词 肉类饮食文化 著述 使命

中国是一个具有悠久历史的饮食文化古国,饮食一直是其文化发展的原动力之一,很早就牢固地树立了“礼乐文化始于食”、“民以食为天”等观念,食是人之大欲。鉴于此,中国自古就十分注重饮食文化的研究。

1 远古时期(约50万年以前)

从世界目前现有考古文物中证实,在这一时期尚未发现有关肉类加工的文字资料。谯周(公元200~270年,三国时期蜀国著名学者)《古史考》,曾对这一远古时期的饮食与生活有着精彩的描述:“太古之时,人吮露精,食草木实,穴居野处。山居则食鸟,衣其羽皮,饮血茹毛,近水则食鱼鳖螺蛤,未有火化,腥臊多伤肠胃,于是有人造作,钻木取火,教人熟食,始有燔炙,民人大悦,号曰燧人”。

2 夏、商、周时期(约公元前4100~前2221年)

这一时期,中国的饮食文化研究还只是处于发轫时期,多以描述和礼制规定为主,很少有更深入的理论研究。从龙山文化遗址出土陶甗(类似今天的蒸笼),证实远在7000多年前人类祖先就已经用火和炊具来煮、蒸、烧、炖各种肉类和其它食物,为我国古代肉类加工及其饮食文化奠定了实践基础。

2.1 《周礼》——有人说系由周公旦所著的一部早期礼制全书,又有人说作者为先秦刘歆。不论著作者为何人,《周礼》确是以记述周朝典章制度的一

部政典。该书对周代初期的官制进行全面描述。书载,为王室服务的天官大冢宰中,与制作和供奉饮食有关的人员就达2332人,分为22种官职,并且书中还出现了“六食”、“六饮”、“六膳”、“百飧”、“百酱”、“八珍”等饮食名称。《周礼》中有“腊人掌干肉”和“肉脯”以及“膳用六畜”,即“马、牛、羊、猪、狗、鸡”,马为六畜之首的记载。该书不仅是研究我国古代社会发展的重要文献,而且还为我国的肉类加工、饮食卫生、食物品质感官鉴定,以及四季膳食搭配和调整等形成了规范的制度,为我国肉类加工技术与加工理论后续发展有着重要作用和奠定了基础。成书时间约于公元前2226~前2211年。

2.2 《诗经》——据传作品为汉朝毛亨所撰,素有西周社会的一面镜子之说。从《诗经》载:“凿冰冲冲,纳子凌阴”字句中,可以看到奴隶们在严冬腊月中为奴隶主为保藏肉类食物而去采集天然冰的艰辛劳动;还有“有兔斯首,烝之燔之”,“饮御诸友,烝鳖膾鲤”等诗句都描述和反映了当时肉类烹制加工的景象。当时用作炙制加工的原料有很多,除牛、猪、羊外,还有各种野味。当时的人们已经懂得调味,经调料浸泡后,五味已入的炙制肉品更加可口。此外,吃的时候还可佐以各种酱汁,而这种酱往往也是由肉作成的。

2.3 《礼记》——为汉戴圣编撰,《汉书·艺文志》:

“礼古经五十六卷，记百三十一篇”。该书记述了古代烹调、酿酒、造曲和腌制食物等方法，其中“周代八珍”是我国最早的食谱。

3 春秋战国时期(约公元前700~前211年)

黄河中下游地区饮食文化是我国饮食文化的发源地，与此相对应，人们又开始研究和记录长江中下游的饮食文化。

3.1《楚辞》——由屈原及其弟子撰著，《楚辞》是长江中下游饮食文化的经典之作，其中许多作品是歌颂当时楚国的酒与食品，均被誉为中国最古的菜谱。

3.2《论语》——由孔子与他的弟子共同撰著。孔子提出：食不厌精，脍不厌细，不吃腐败变质的食品，干肉可充饥，或可抵缴学费等道理；从中可见在那一时期的上层社会对肉制品的选料，对肉制品的评判标准，以及对饮食卫生与营养等都提出较高的要求。

3.3《内经》——该书成于战国至秦汉之际，非一人一时之作，而由许多医家精心总结、整理所成，为集体智慧的沉淀和结晶。该书为那一时期的重要医学文献，书中不仅阐述了我国中医学“五脏六腑”、“阴阳五行”辩证施治之原理，而且阐述了发病机理、疾病治疗与饮食营养之关系，如“病热少愈，食肉则复，多食则遗，此其禁也”等。虽为医学著作，但对膳食的食物搭配和饮食原则却有着科学的、精辟的论述。

3.4《庄子·养生主》——作者庄子(约前369~前286年)，是继老子之后道家学派的代表人物。书中记载：庖丁为文惠君解牛，手之所触，肩之所倚，足之所履，膝之所倚，砉然响然，奏刀騞然，莫不中音，合于桑林之舞，乃中经首之会。文惠君曰：“嘻，善哉！技盖至此乎？”庖丁释刀对曰：“臣之所好者道也，进乎技矣。”书中以此来描述屠夫在宰牛分割剥皮时的皮骨剥离声，可见当时牲畜屠宰业发达，以及屠夫分割加工技术的娴熟程度。

4 秦汉时期(约公元前211~公元220年)

秦汉时期，中国成为统一的多民族国家，这便促进国内各地各民族的饮食文化的交流，相应地饮食文化研究也上了一个新台阶，特别是追求长寿等道术的流行更进一步促进食疗理论的发展。在秦汉时期的许多词赋中都大量记叙当时的饮食

物品，如司马相如的《上林赋》、枚乘的《七发》、杨雄的《蜀都赋》等。在王褒的《僮约》、史游的《急就篇》及一些字典(杨雄的《方言》、许慎的《说文解字》、刘熙的《释名》)中也提及了当时的饮食文化内容。

4.1《吕氏春秋》——由秦代丞相吕不韦及其门客共同撰著。在《吕氏春秋·本味篇》中较为详细地记叙了商代厨技尹伊烹汤的要诀：“凡味之本，水最为始。五味三材，九沸九变，火为之纪。时疾时除，灭腥去臊除膻，必以其胜，无失其理。调和之事，必以甘酸辛咸，先后多少，其齐甚微，皆有自起。鼎中之变，精妙微机，口弗能言，志弗能喻，若射御之微，阴阳文化，四时之数。”从中可见该书较为详实地总结了商代以来肉制品加工的制作经验，如对食物美味的来源与分类、调味要诀、火候的掌握、原料选择的重要、肉制品质量优劣的判别等，不失为我国最早的关于肉类加工与技术的专业著作。

4.2《盐铁论》——是由西汉著名作家桓宽根据汉昭帝召开的两次有关盐铁经营会议的记录整理而成，共12卷。该书记述了御史大夫桑弘羊等人与诸多学者、贤良等围绕盐铁官营和酒类专卖等问题，所展开的创新与保守这两种不同经营思想的大辩论。《盐铁论》一书既深刻地反映了西汉中叶的经济思想脉络，又真实地体现了当时的社会经济面貌，有“熟食遍地，肴旅城市”的记载，可见当时的熟肉类产品得到长足的发展，广泛在酒楼、饭馆中售卖，活跃繁荣了经济。

5 魏晋、南北朝时期(约公元220~581年)

这一时期，中国饮食文化研究开始走上繁荣时期，食品制作、烹调和食疗方面的著述成批涌现，出现前所未有的好势头。现存的有关饮食的著述主要有《临海水土异物志》、《广雅》、《博物志》、《崔浩食经》、《本草经集注》、《齐民要术》、《荆楚岁时记》等。

5.1《齐民要术》——书中记载了当时有关农业、林业、畜牧业、渔业及酿酒、烹调、贮存等方面的技术和经验，以及前人的著作理论。该书第七卷的第六十四到六十七编中记载了酒类的酿造方法；第八卷的第六十八至七十三编记载了盐、酱、醋、豉等调味品；第八卷的第七十四编至第

九卷的第八十一编记载了各种烹调方法；第九卷的第八十二至八十九编，记叙了贮存方法。其中不少菜肴被视为是现今各地名菜的原型。全书由北魏著名农学家贾思勰所著，可以说该书对2500多年前的熟肉类食品加工，从原料、配料、工艺和贮藏等生产技术作了全面地综合叙述，列出了香肠、肉干、肉脯、糟肉等多种肉制品。现今依然盛行于湖南市场的坛子肉，则是后人依据《齐民要术》书中有关食品入密封保存记述之方法而制成的。

5.2《荆楚岁时记》——为南北朝时梁朝的宗懔撰写的笔记体散文集。书中有不少梁代荆楚地区岁时饮食的记载，如寒食、曲水、汤饼、冰鉴、菊酒、羹、脍、赤豆粥、腌食等。

6 隋唐宋时期(约公元581~1279年)

到隋唐时期，中国再次走向统一，封建社会开始进入顶峰，国家达到空前强盛，相应地同外界的文化交流也进一步加强，人们开始注重风物、饮食、医疗保健、娱乐等方面的研究。

隋代因其短命(头尾仅三十六年)，现存饮食方面的研究成果只有谢讽所撰《食经》，并且只记录了53种菜肴的名称。盛唐和宋代时期随着社会的相对稳定，国富民强的社会环境的熏陶，人们追求安逸和享乐，追求口腹之欲，从而使饮食文化研究出现高潮，饮食文化的著述也就不断涌现。有关烹饪和肉类食物加工的书籍现存的主要有：《韦巨源食谱》、《膳夫经手录》。宋代以后，尽管其版图较唐代大为缩小，但由于北方少数民族不断深入中原和南方泉州、广州等地，海外贸易发展引来世界各国商人，这一方面促进各地之间的饮食文化交流；另一方面，对其饮食业的发展又不断提出新的要求，使其饮食文化十分繁荣，并逐渐形成了几个地区性的饮食文化中心，相应地其研究活动也是如火如荼。有关饮食文化的杂文集主要有：陶谷的《清异录》、沈括的《梦溪笔谈》、孟元老的《东京梦华录》、吴曾的《能改斋漫录》、陆梁的《老学庵笔记》，它们多为饮食民俗、名肴、历史故事、诗文典故、名物制度的考证等。其中以《清异录》和《东京梦华录》最为突出。

6.1《食经》——由隋代谢讽所撰，其人曾任隋汤帝“尚食直长”。该书详实地记叙了南北朝、隋代的食

物系列有50多种，其中有脍、羹、饼、糕、卷、炙、面、寒具等，包括以动物原料为主的各种制品，如飞鸾脍、剔缕鸡、永加王烙羊等。

6.2《食疗本草》——由唐开元年间张鼎在其师孟诜的《补食法》的基础上，增补89条而成此书。全书分三卷，共收录260种食品，其中尤为注重动物脏器、菌类植物和水草的药效，并且还比较了各地食品的差异。该书被视为食疗经典古籍。

6.3《千金翼方》——由唐代“医圣”孙思邈所作的医疗典籍，该书卷十二、十四、十五中主要论述食疗理论，并介绍了用生姜、白蜜、牛乳、葱白、羊头、羊肝等食物制作的17种药膳。且提出：“药治不如食治”、“以脏补脏”及饮食养生等医疗、食疗原则，对后世的食疗法产生巨大的影响。特别是卷十二的“养老大例”、“养老食疗”开创了老年人食疗的先河。

6.4《食谱》——由唐中宗神龙年间(705年)曾任尚书令和左仆射的韦巨源(631~710年)所著，此书实际是专门献给皇帝的“烧尾宴”的菜单，有各种佳肴58种。宋人陶谷《清异录》中记载，武则天死后，章怀太子的亲兄弟、唐中宗复位(707~710年)的时候，韦巨源拜尚书令，曾经向中宗、韦后进“烧尾宴”。这一次“烧尾宴”的食谱一直流传到了宋代。“烧尾宴”加工系选用活甲鱼、羊油、鸭蛋黄、蛋皮丝、冬笋、鸡蛋清、菜心等原辅料精制而成，可见当时对肉类、水产加工的工艺技术水平已经达到了顶峰。

6.5《艺文类聚》——由唐代书法大师欧阳询(557~641年)撰著。唐武德五年(622年)，李渊下令撰著《艺文类聚》，欧阳询在两年后成书。该书共100卷，将唐以前1431种古籍分门别类加以摘录汇编，分为岁时、政治、产业等46部、727类。

6.6《清异录》——由北宋陶谷所作杂文集。书中采录了自隋代至五代的旧闻故事，共分为37部门，648条，其中与饮食有关的有“饌羞”、“蔬菜”、“鱼”、“禽名”、“兽名”、“酒浆”、“茗”、“百果”等部门，共283条，是饮食史上的宝贵资料。并且该书中还首次出现红曲、绿花包子等食品的确切记述。

6.7《东京梦华录》——由南宋孟元老因金兵南下而移居江南后，对旧京汴梁的回忆录。该书卷二记述了东京的“酒楼”和“饮食果子”，仅著名酒楼有

72家,“集四海之奇珍,皆归市场、会寰区之异味,悉在庖厨”;卷三记述了“马行街铺席”、“天晓谓人入市”、“诸色杂卖”;卷四记述了“筵会假凭”、“会仙酒楼”、“食店”、“肉行”、“饼店”、“鱼行”;卷六至卷十中记录了与每月的节日行事有关的饮食,书中还记载了各地的名菜,是今天探讨这些名菜起源的宝贵资料。

7 元明清时期(约公元1279~1911年)

到元明清时期,中国再次出现大统一的局面,饮食文化发展更加成熟。再加上政治上封建王朝逐渐达到最黑暗的时代,许多文人为逃避现实,乐于从事饮食——闲事或雅事或善事的研究,从而有关饮食文化、肉类加工技术著述层出不穷,进入了一个空前高涨的时期。

满族未入关前,喜肉食而不擅烹调,食法原始而粗犷,席地而坐,解刀而食。入关后看到汉族精美的饮食文化,达官贵人纷纷仿效,他们在聘请汉族厨师掌厨的过程中,在领悟到了中原饮食文化真谛的同时,也将满族饮食传统融入进来,成为中外饮食文化中的一道独特风景。

有关烹调与食品加工的著述有:作者佚名《居家必用事类全集》、作者佚名《饌史》、刘基的《多能鄙事》、韩奕的《易牙遗意》、钱椿年的《制茶新谱》、宋诒的《宋氏尊生》、田艺术的《煮泉小品》、许次紘的《茶疏》、王象晋的《群芳谱》、宋应星的《天工开物》、戴义的《养余月令》、李渔的《闲情偶寄》、顾仲的《养小录》、朱彝尊和王士禛的《食宪鸿秘》、汪浩等的《广群芳谱》、李化楠的《醒园录》、袁枚的《随园食单》、汪日桢的《湖雅》、曾懿的《中馈录》等。其中以《居家必用事类全集》、《随园食单》最为有名。

7.1《居家必用事类全集》——元代无名氏所撰,为元前期的百科全书,该书对居家生活所必需的知识进行了分类和整理,其中与饮食有关的记载于已集卷十一、卷十二的“诸品茶”,庚集卷十三、卷十四的“饮食类”中,共计377条。其影响可与《齐民要术》相匹敌,书中不仅介绍了吴自牧的《梦梁录》和周密的《武林旧事》中只载名称而未记制作方法的许多食品的制作方法,并且还介绍了元朝的统治民族蒙古人以及其他少数民族的饮食。是研究宋、元饮食史的宝贵材料。

7.2《饮膳正要》——系由元饮膳太医忽思慧所撰。书中对230余种食品原料作了简单的食用与药用说明,并介绍了230多种宫廷菜及一些少数民族食品,还着重介绍了牛、羊肉的加工技术。记载了熟肉制品有200多种,使用原料相当广泛,加工操作十分讲究。其中汴京酱汁肉,即为由《东京梦华录》中载“分食酒店,有红煮大件肉供应于市”沿袭发展而成。

7.3《本草纲目》——由明代医学家、博物学家李时珍(1518~1593)所著,《本草纲目》虽然是本医药学著作,但是对食物的营养价值与食物医疗价值都有详尽的论述,全书共16部,其中药食兼用动植物的食物1932种,如书中载:“吃狗肉能安五脏,轻身,益气,强肾,暖腰膝,壮气力,补五癆七伤,补血脉,壮阳道,安下焦”。民间流传“狗肉有回阳救逆、强肾壮阳、祛寒;狗鞭能治肾虚腰痛、壮阳;狗蹄可以下乳汁;炖狗肉可治疗肾虚尿频。”食补胜过药补,狗肉至今乃不失为强身健体的最佳食补之物。

7.4《随园食单》——系由清代著名诗人、文学家袁枚(1716~1797,浙江钱塘江人)所撰的烹饪书,该书的开头部分是“须知单”,共34项,接着在后文中介绍了300余种饭菜和点心的制作方法。其中多数为浙江、江苏两省的食品,另外对北京、山东、广东的饮食也有所介绍。对肉类熟食的加工技术从理论上进行认真整理总结归纳,极有力地推进和提高了肉类加工技术水平,在大江南北形成了各区域性、各具特色风味的肉类佳肴和八大菜系而驰名中外。如广东烧烤(烤乳猪),江苏镇江肴肉,苏州的酱汁肉,北京的酱牛肉、烧羊肉,还有南京板鸭、北京烤鸭等。

7.5《造洋饭书》——在清末的宣统元年(1909年)出现的一本西餐烹饪书,书中分二十五章,介绍了西餐的配料及烹调方法,卷末附有英语、汉语对照表。作者不详,这是我国第一本有关西式肉制品加工的专业书。

8 民国时期(约公元1912~1949年)

进入中华民国后,由于社会动荡、战乱不休,饮食文化研究也就进入文化荒漠时代,有关饮食文化的著作仅有《素食说略》等寥寥数本。

《素食说略》为薛宝成所撰烹饪书,书中介绍

外国的肉食习俗与文化

■ 郭红蕾 黄德智 薛元力

日本

日本是一个四面环水而且多山的岛国，各种蔬菜和水产资源比较丰富。长期以来，因为牧场有限以及对佛教的信仰，使日本形成了喜食海产品、果菜和豆制品，很少吃肉食的习惯。直到十九世纪末，日本人仍然反对食用牛肉。此后，由于冷藏技术的发展，加上土豆的引入，使用家禽配制食品的风气盛行起来。第二次世界大战结束时，日本经济困难，为应付大米匮乏、政府号召国民吃两餐。六十年代，日本经济迅速复兴，为适应工业化进程和紧张的生活节奏，日本人民广泛改变了饮食习惯，政府开始大量进口肉类制品。

在日本人的餐桌上最为显著的特征，就是品种各异的海鲜食物，生食、熟食、冷食、热食、大食、小食应有尽有。日本人极为注重原料的新鲜品质，什么季节吃什么样的品种，有着严格的规定。刺身是日本最有代表的菜肴品种，原料主要是新鲜海鲜的食物如鱼、虾、蟹和贝等，经过仔细的加工，切成漂亮的形状，蘸食辣根芥末与酱油调制的味汁食用，吃海鲜美味的刺身还要配食一些有辛香味的蔬菜，帮助杀菌和抑制邪味。日本人早就知道河豚有剧毒，但每年的3月至4月间正是河豚上

市之时，“冒死吃河豚”体现出日本饮食的英勇精神。现在牛肉、鸡肉、鸡蛋已经是日本人生活中的传统食物原料，日本火锅、烧烤成为秋冬季最为时尚的饮食象征。

“成吉思汗”烤羊肉的制法也是从我国元朝时传过去的。烤羊肉的器具是个说锅不是锅，说盆不象盆的东西，很象鏊子，中心稍凸，上面还有龟纹，下有四只铁爪，过去是烧木炭，现在改为煤气。

就餐开始时，服务员首先端来一杯啤酒，随啤酒而上的是一盘盘两寸见方的羊肉片，盘子也是方形的，很大，里边除盛有羊肉外，还有葱条等配料，每人面前又各放了两碗糊状调料。煤气点燃、烧热后，用筷子夹起数片羊肉往上一放，立即会听见“哧哧”的响声。待肉色一变，夹起一片放在调料碗里蘸一下，往嘴里一送，那味道别提多美了！香而不腻，鲜而不膻。吃几片烤肉，呷一回啤酒，别有风味。

7月20日鳗鱼节，一定吃补身恩物的鳗鱼，烤鳗鱼配米饭的定食是节日中盛行的食物。盛行茶道的东瀛，人们喜欢在晚餐、午餐前双手捧杯饮用清茶一杯，喜欢清淡咸鲜、甜咸适中和酸甜适度的菜品，不喜欢强烈刺激性和奇怪的味道，不喜欢动物的内脏食品，不喜欢羊肉食品，不喜欢辣味较重

了流行于清末的170余种素食的制作方法，但书中内容仅限于陕西、北京两地的日常食用的素食。

从以上的著述中，可发现中华民族的古代肉类加工发展史大致包括了生食、熟食、炊具的使用，调味的开始，肉类与辅料资源的开发利用，灶具、工具与食具制造与改进，加工技术发现、总结、改进，肉类加工设备制造与改进，加工经验与工艺技术的文化内涵提炼，以及各历史阶段的经典肉类产品和掌故等内容；其中我国古代肉类加工的相关著述更凝

聚了各族人民的勤劳和智慧的结晶，是我国饮食文化中极为宝贵的遗产，也是世界肉类工艺技术百花园中最为绚丽的奇葩。

疏理和研究我国古代的肉类加工著述，其目的不仅在于继承，而且在于奔向未来。众所周知，我国是肉类生产大国，但不是肉类强国，与世界经济发达国家还有很大距离。我们务必要弘扬民族精神，找出差距，明确使命，把我国肉类工业推向世界强林之巔。