

《寒夜客来：中国饮食文化散记之二——闲趣访》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2005年12月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787108023520

丛书名：闲趣访

[更多美食达人、新手食谱，新书、热书、畅销书,点击进入：](#)

杜甫《赠卫八处士》云：“……儿女罗酒浆。夜雨剪春韭，新炊间黄粱。主称会面难，一举累十觞。十觞亦不醉，感子故意长。明日隔山岳，世事两茫茫。”在一个春天雨绵绵的晚上，历经离乱漂泊的杜甫，来到卫八卜居的山村，主人嘱儿女备酒饭，山村无所供，仅有一味园圃现采的春韭，和一钵刚出锅的小黄米饭。于是两位久别重逢的老友，把肩相看，开怀畅饮，细说别后沧桑。案上烛火摇曳，堂外细雨淅淅，真不知今是何夕，这是一种饮食的境界。

宋人杜耒《寒夜》有“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红”之句。寒夜朔风，拥被难眠，突有故人到访，披衣而起，倒屣相迎。然厨下无余肴，柜中无陈酿，于是铲雪融水，发火煮茶。茅舍外雪压寒枝悄然自坠，竹炉里松炭星火四溅有声，釜中茶汤鱼眼乍现，此时风宁月朗，更有数点疏梅映窗，又是另一种境界。

所谓饮食境界，就是由环境、气氛和心境开成的饮食情趣和品味。和饮食的精粗无关，也不是灯火辉煌，杯盘交错的宾主尽欢。

——逮耀东

作者下江南、上塞北，到各地探访、品尝不同风味的民间饮食，透过历史的考察，文学的笔触，将饮食生活的琐细与社会变迁相衔接。值得一提的是，作者并未单纯介绍美味珍馐及作法，而是对民间俚食抱欣赏赞许态度，体悟百姓的生活情趣。本书收文章30余篇，这些文章依然是作者一贯的风格——兼有旁征博引的历史考察与各地访食的人间情怀，以温婉的文学化笔触娓娓道来。其中有写饮食之妙的美文，有写名菜与历史掌故，有留心身边的饮食变迁，将文史典故、现实生活、怀旧忆旧融为一体。

内容简介

本书收文章30余篇，这些文章依然是作者一贯的风格——兼有旁征博引的历史考察与各地访食的人间情怀，以温婉的文学化笔触娓娓道来。其中有写饮食之妙的美文，有写名菜与历史掌故，有留心身边的饮食变迁，将文史典故、现实生活、怀旧忆旧融为一体。

“浙中请饗，无过张岱。

作者简介

逯耀东先生是台湾历史学教授，1933年生于江苏丰县。写有多部散文体专谈饮食文化的书，《寒夜客来》是他专为大陆读者新选编的一本。书中旁征博引，追索饮食渊源；文思典雅，学养与才情并茂。其笔下的饮食故事多有一份真切而醇厚的历史沧桑感。作者在大学讲授中国饮食文

目录

饮食境界（代序）
烧猪与挂炉鸭子
看来端的是“无肠”
齏切玉玲珑
谁解其中味
陶渊明喝的酒
嵇康过年
中国第一本食谱
袁枚与明清文人食谱
造洋饭书
从城隍庙吃到夫子庙
姑苏城内
银丝细拌蹄（骨旁）
美食家之逝
[显示全部信息](#)

前言

饮食境界 去年五月，此间吵杂难耐，出外避静，到苏州住了三四个月。苏州不是我的故乡，却是我年少生活的地方，有些青杏年纪跌落的梦可供捡拾。当年一路南来，北寺塔的塔影，虎丘山的斜阳；沧浪亭的月色，玄妙观的灯光，常在记忆里旋回。所以，这些年到大陆行走，苏

食物不经其他媒体，直接放置火中或火上烧或烤，是人类熟食的开始。中国熟食相传始于燧人氏。《周礼》说：“燧人氏钻木取火、炮生为食，令人无腹疾，而有异于禽兽。”也就是说燧人氏教人钻木取火之前，先民还停滞在茹毛饮血的阶段。往后开始熟食，由此进入文明。不过，钻木取火是一种人工取火的方法。但人工取火的方法，出现的时间并不长，距今一万八千年左右的“山顶洞时期”才开始的。前此，用的是取自山林的自然火。而且对自然火的应用，继续了很长的一段时间，可能有一百几十万年之久。因为在云南元谋人的遗址中，已发现有用火的痕迹。五十万年前北京人居住的洞穴里，更保存了许多燔炙的资料。北京人居住洞穴的堆积物计分十三层，其中四、八、九等三层属灰烬层，是燔炙留下的遗迹。灰烬层除了有碳粒和烧过的石头外，还有燔炙遗留下的鹿、鼠和鸟类的骨骸。可以证明北京人已经用燔炙进行熟食了。所以，在山顶洞时期以前，燔炙的烹饪方法已进行了一段很长的时间。我们是世界上最早吃烧肉的民族。记得幼时读一篇培根写的烧猪文章。大概是这样的，他说当山林大火熄灭后，中国人在燃烧过的灰烬中，找到了一只烧熟的猪，一尝味道远胜活剥生吞。于是中国人就开始吃烧猪了。虽然这篇文章调侃中国人吃猪肉，但却也道出燔炙之法的由来。不过，还有一种可能，就是先民们将山林火苗，带回他们居住的洞穴，大家围着火进食或取暖，或者不小心将一块肉跌落在火里，后来又在灰烬里找到这块肉，味道比生肉好吃得多。

.....

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)