

“齐盐鲁豉”之美的历史钩沉及其文化解读

金洪霞

(山东旅游职业学院, 山东 济南 250200)

摘要: 在我国古代较长时期里,从贵族到民间,以食盐和豆豉作为最简单有效的烹饪调味品。于是,便有了专用的盛装食盐和豆豉的共用器皿“盐豉共壶”。目前发现的几件存世出土“盐豉共壶”物件,上面都刻有“齐盐鲁豉”的文字,证明在我国古代,齐鲁大地出产的食盐和豆豉是令无数人称道和赞美的食品。于是,“齐盐鲁豉”在相当长时间内成为了古代调味品的代表或象征,以至于在亲人死后随葬盛装调味品的器皿上都刻有“齐盐鲁豉”的字样,这也揭示了古代齐鲁盐豉的生产水平以及所产生的影响力。

关键词: 齐盐鲁豉; 盐豉共壶; 调味品; 文化解读

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095 - 8730(2017) 01 - 0020 - 04

1 “白盐河东来,美豉出鲁门”之历史探蹊

唐代著名书法家虞世南编写的我国现存最早的类书《北堂书钞》的卷 146 “豉”条记载“美豉出鲁,古艳歌云‘白盐河东来,美豉出鲁门’。”^[1]其中,“白盐河东来”一般认为是指山西的池盐,但另有“白盐海东来”的版本,则有可能是指齐鲁东部沿海地区所出产的食盐。而“美豉出鲁门”则明确地说明是古鲁国地域当年生产味美的“豆豉”。因为盐和豆豉这两样调味品在古代人的生活中意义非同一般,特别是盐,是人们不可或缺的生活必需品,是古代调味品的代表。

1.1 从出土汉代陶制“盐豉共壶”说起

图 1、图 2 是现存的两件出土的汉代“盐豉共壶”的实物图片。这两件几乎完全相同的出土陶器,一件现存于陕西历史博物馆,另一件被山东兖州一位收藏家所收藏。两件陶器均为长方形双口调味料壶,陶器表面的“齐盐”“鲁豉”文字已经说明了它的用途。其器型都不大,因为不是生活实用器而是随葬品,又称为“冥器”。

把生前所喜欢的生活用品和死者一起随葬,是源于我国汉代人的丧葬习俗。而且这一习俗在后世的中原地区被沿袭。在随葬的器物中有盛装盐和豆豉的器具,说明盐和豆豉是我国汉代及其



图 1 山东兖州石厚堂存汉陶制盐豉调味壶

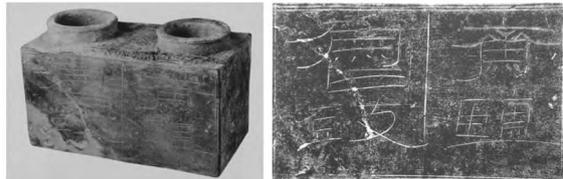


图 2 陕西历史博物馆陶制盐豉调味壶与文字拓片

以前是人们生活的必需品,或许在当时是人们生活不可或缺的调味料。于是,便有了专用的盛装食盐和豆豉的共用器皿——“盐豉共壶”。

在我国古代把两种主要的调味料盛放在一个器皿中,是极其常见的事,可能是为了使用方便的缘故。把食盐和豆豉共放一壶中,史料多有记载。《太平御览》卷 855 “豉”条引“谢乘《后汉书》:‘羊续为南阳太守,盐豉共壶。’”^{[2]409}因为羊续生活简朴节约,吃饭的菜品非常简单,常常是在一个调味壶里盛放些食盐、豆豉。羊续用的“共壶”是同时盛放两种调味品,这种“壶”是一个大敞口,还是两个并排小口,史料未载,不得而知。如果按

收稿日期:2016 - 14 - 04

作者简介:金洪霞(1970 -)女,山东济南人,山东旅游职业学院营养与烹饪系讲师,饮食文化研究所所长,从事烹饪理论、烹饪营养学、饮食文化研究。

照古人制作随葬的器物是仿照真实生活思路的话,羊续用的应当是一个长方形的双口调料“壶”,一如出土物的器型。《太平御览》“鼓”条还记载“《三辅决录》云:南阳旧语曰‘前队大夫范仲公,盐鼓蒜果共一筒。’言其廉俭也。”^{[2]410}又《颜氏家训》云“《三辅决录》云‘前队大夫范仲公,盐鼓蒜果共一筒。’‘果’当作魏颗之‘颗’。”^[3]说的也是汉代及其以前的事情。不过,根据资料记载表明,两汉时期,这种盛放调味料专用的器具,没有固定的名称,可以叫做“壶”“筒(简)”,也有称为“橢”的。汉《史记》卷129《货殖列传》注引《三仓》云“橢,盛盐鼓器。”^{[4]828}“橢”也是类似竹筒一类的器物。无论是橢,或壶,或筒(简),都不过是各地取其形而形成的习惯称呼。

1.2 “齐盐”“鲁鼓”是我国古代调味品的代表或象征

目前发现的两件存世的出土陶制“盐鼓共壶”,虽然不是来自于同一个地区,但有意思的是上面都刻有“齐盐”“鲁鼓”的文字。为什么,古人给随葬的调味品贮藏器具要刻有“齐盐”“鲁鼓”的文字呢?

一般来说,用于随葬的东西、物件一定是人们认为生活中最好的东西,随葬的调味品也是如此。古谚诗“白盐河东来,美鼓出鲁门”。西晋孙楚《出歌》云“白盐出河东,美鼓出鲁渊。姜桂茶茷出巴蜀,椒橘木兰出高山。”^[5]南朝梁何逊的《七召》,搜罗天下美食,而列举的臻美调味品则有“海椒鲁鼓,河盐蜀姜”^[6]的描述。当代学者杨之水先生认为“所谓‘齐盐’‘鲁鼓’,乃意在夸耀,尤曰好盐鼓。”^[7]这足以证明在我国古代较长的时期里,由于齐鲁大地出产的食盐和豆豉质量上乘,成为令无数时人赞美的佳品,以至于在调味料的盛器上都刻有“齐盐”“鲁鼓”的文字。这也表明,“齐盐”“鲁鼓”在当时已经成了调味品的代表和象征,以至于在随葬盛装调味品的器皿上也要刻上“齐盐”“鲁鼓”的字样。用最好的东西随葬去世的亲人,从一个方面表达了生者对逝者的孝心与诚挚之情,也从另一个方面揭示了古代齐鲁盐鼓的生产水平以及在当时社会生活中深远的影响力。

2 “鲁鼓”之美

鲁鼓之美,汉代以前的史料未载。豆豉的制

作技术始于何时,至今是个有待研究的课题,因为,“鼓”或者“豆豉”之名最早见诸史料的是在汉代。《史记·货殖列传》有“蘘曲盐鼓干荅”^{[4]5828}的记载,但没有说明产地。《太平御览》卷855“鼓”条记载“《楚辞·招魂》曰:大苦酸咸。”文下有注“大苦谓鼓”。^{[2]411}此注一般认为是西汉刘向所为,“大苦谓鼓”可能是汉人的臆想,未必是屈原时代的史实。

我国豆豉的生产起源,历来被人们所关注,普遍认为始于秦汉时期。这主要是根据目前能见到的历史资料。一是西汉音韵学家史游在《急就篇》中有“茱萸盐鼓”的句子。这可能是记载“鼓”的最早典籍。其二,东汉经学家许慎《说文解字》卷七“尗,豆也,象尗豆生之形也。叔,配盐幽尗也,从尗支声。鼓,俗叔从豆。”^[8]说明了鼓是用大豆经过发酵生产的。其三,汉末训诂学家刘熙《释名·释饮食》云“鼓,嗜也,五味调和须之而成,乃可甘嗜也。故齐人谓鼓声如嗜也。”^{[9]209}其他史料也有零星记录,但大多是东汉或东汉以后。

在前面列举的三条资料中,《释名·释饮食》的记载明确说明“鼓”的名称由来是因为齐人“嗜”的发音与“鼓”同,就约定俗成的称为“鼓”。古齐鲁两国仅一城墙所隔,民间地方语言基本相同,而因为鲁地出产的豆豉广为时人推崇,故汉代人有了“鲁鼓”的流行语。

许慎《说文解字》中把豆豉释为“配盐幽尗也”,为后人留下了耐人寻味的文案,并由此引出了许多佳话。其中最著名的是宋人周密在《齐东野语》中记载的一条关于“配盐幽菽”的解释,云“昔传江西一士,求见杨诚斋,颇以该洽自负。越数日,诚斋简之云‘闻公自江西来,配盐幽菽欲求少许。’士人茫然莫晓,亟往谢曰‘某读书不多,实不知为何物?’诚斋徐检《礼部韵略》‘鼓’字示之,注云‘配盐幽菽也。’”^[10]杨诚斋即宋朝诗人杨万里,是个豆豉的嗜好者。他向来自江西的自负书生要“配盐幽菽”,即江西豆豉。因为,周密是山东人,自然对齐人的发音谙熟,于是记载了杨万里用“配盐幽菽”来难为书生的故事。所谓“配盐幽菽”,明杨慎《丹铅杂录》说“盖鼓,本豆也,以盐配之,幽闭於瓮盎中所成,故曰幽菽。”^[11]《广雅》:“幽与郁同义,以豆郁之。”^[12]《齐民要术》“作鼓法”:“先做暖荫屋,坎地深三二尺。”^{[13]441}做豆豉必须室内温暖,不见阳光,即所

谓“幽菽”。豆豉的制作,需要在一定温度下将大豆发酵,使大豆蛋白质分解成氨基酸,这是豆豉富有醇香浓郁特色之所在,也是豆豉美味所在。

秦汉以降,关于制作、食用豆豉的记载资料逐渐增多,尤其是《齐民要术》记录的是“齐民”之生活技术,把豆豉的制作技术进行了全面的总结与介绍。而在他记载的食肴制作中,民间老百姓对于“豆豉”与“豉汁”的运用是非常广泛的,几乎达到了无肴不用的程度。这说明,豆豉是当时调味效果最好的复合调味品。贾思勰在书中至少有五、六处称豆豉为“香美豉”或“香豉”,而对于用麦豉提取的“豉汁”更是认为“热、香、美,乃胜豆豉”。^{[13]457}而且,“豆豉”一名是贾思勰首次在书中使用。其实,《齐民要术》所描述的豆豉之美,与汉代人的总结是一脉相承的。《释名》所云“豉,嗜也,五味调和须之而成,乃可甘嗜也。”^{[9]209}一个“甘”字,把“豆豉”的美妙进行了完美诠释。贾思勰是山东人,对当地生产的豆豉情有独钟,于是详尽地记录在书中。由此可见,“豉”至少在汉魏间是人们用于调味的最佳之品,因为它具有“五味调和须之而成”的效果。只要在食肴中调入豆豉或豉汁,就会在短时间内达到“五味调和”的目的。正因为此,人们才对“豉”达到了“甘嗜”的地步,甚至把“豉,嗜”混而为一。这可算是我国古代先民的一种“嗜豉情结”!

另外,汉魏以来豆豉的普及,可能与生产方式也有关系。三代以前人们使用的主要调味品是醢、醢类的酱。但这种酱的制作是一甕为单位的,数量少,加工时间又长,费工费时。民间家庭所制,不过一甕而已。但豆豉不同,可以用一个独立的大房屋,一次能加工十石、几十石,甚至上百石的量,而且是量多为好。《齐民要术》说“三间屋,得作百石豆。二十石为一聚。……极少者,犹须十石为一聚;若三五石,不自暖,难得所,故须以十石为率。”^{[13]442}即便是适合于家庭制作的“作家理食豉法”,虽说每次可以一石豆为单位制作,但因加工比较方便,尤其不需要制作曲蘖,所以成本也就相对较低了。毋庸置疑,豆豉在我国古代是一种物美价廉的调味品。

齐鲁大地有生产豆豉的历史传承,而且技术领先于其他各地,北魏贾思勰《齐民要术》中所记录的“豆豉”制作方法,就是对齐鲁当地民间豆豉制作技术进行的详细记录和总结性介绍。至今,

地处古鲁国境内的山东临沂生产的“八宝豆豉”久负盛名,其制作技术就是在传承传统制作技艺的基础上,使用大黑豆、茄子、鲜姜、杏仁、紫苏叶、鲜花椒、香油、白酒等八种原料酿制而成的,故名“八宝豆豉”,在明清年间是著名的贡品。由此看来,“鲁豉”之美源远流长。

3 “齐盐”之美

齐盐之美,由来久矣。《尚书·禹贡》即有“海岱惟青州……厥贡盐、缙,海物惟错”^[14]的记载。三代时期的青州,就是后来的齐国古地,也包括鲁国的部分属地。春秋时期的齐国,尤其盛产海盐,管子使齐国经济强盛的措施之一就是发展鱼盐之利。《管子·地数篇》记载说“齐有渠展之盐,燕有辽东之煮……君伐菹薪煮秭水为盐。”^[15]我国沿海地区自古就有“煮海为盐”的传承,春秋时期煮盐的技术水平已经相当成熟,尤以齐地为最,所以齐国的海盐也最为有名。《礼记·曲礼》:“醢醢之美,而煎盐尚之,贵天产也。”^{[16]97}“煎盐”,即煮海水为盐。由此可见,我国自三代以来,均以海盐为尚。西汉扬雄《青州箴》云“茫茫青州,海岱是极。盐铁之地,铅松怪石。群水攸归,莱夷作牧。”^[17]文中对汉代山东青州的盐业历史状况,给予了全面的概括与总结。汉魏时期的山东人左思,在所作的《齐都赋》中也说“齐国之盛,……人民寡,地泻鹵,……太公即封于营丘,劝农桑,通鱼盐,人物归之,货资辐凑。……故司马迁曰:泰山之阳则鲁,其阴则齐。齐带山海,膏壤千里,宜桑麻,多布帛鱼盐。”^[17]三国时刘楨的《鲁都赋》云“其盐则高盆连冉,波酌海臻,素醴凝结,皓若雪氛。……又有盐池潏沉,煎炙晡春,焦暴瀆沫,流盐自殷,挹之不损,取之不勤。”^[17]描写的是齐鲁沿海生产海盐的盛况。西晋张融在《海赋》中对两晋时期胶州积卤煮海盐的生产场景进行了描述,云“漉沙构白,熬波出素,积雪中春,飞霜署路。”^[18]其盛况可见一斑。而齐鲁大地盛产海盐一直延续到今天。

盐在中国古代是被当作重要的调味品,在我国先秦的诸多史籍中屡有记载。《尚书·说命》就有“若作和羹,尔惟盐梅”^{[14]102}的记载,说明在商代人们就已经知道用盐做调味品,用来调制美味的羹汤。因此,味美的“齐盐”不仅成就了齐国的霸业,也成为了秦汉人的生活珍品,而且成就了

著名的中国鲁菜。《黄帝内经·素问》：“东方之域，天地之所始生也，鱼盐之地，海滨傍水，其民食鱼而嗜咸，皆安其处，美其食。”^[19]早期海盐的获取，必煎煮海水而成。经过水火相济而生产的海盐，成为“熟盐”。《明史·食货四·盐法》有“盐有生有熟，熟贵生贱”^[20]之说。“齐盐”之美，当与熟盐有关。齐鲁大地出产的海盐，咸味馥郁而不烈，咸味之外略有煎香之气，而四川自贡出产的井盐则咸味柔和甘醇，回味时略有甘香的感觉。对此，医圣陶弘景早有鉴定云：“蜀中盐少淡，广州盐咸苦。”^[21]这就从某种意义上揭示了四川菜与调味品之间的密切关系。事实证明，川菜调味之美，有赖于川盐之功；而鲁菜调味之和，也得益于齐盐的馥郁醇美。

中国人调味用盐，除了重视盐的咸味之外，更在意咸味以外的韵味。唐代司空图在《与李生论诗书》一文中有一段关于用盐咸味的论述，颇有见地。云“愚以为辨于味，而后可以言诗也。”为什么？他说“凡足资于适口者，若醢，非不酸也，止于酸而已；若醢，非不咸也，止于咸而已。中华之人所以充饥而遽辍者，知其咸酸之外，醇美者有所乏耳。”^[23]盐味之美，在于味外之味，这似乎已经超出了烹调用盐的范畴，而上升到哲学之美了。古代“齐盐”之美，是否也包括如此的鉴赏层面，今人不得而知。

参考文献：

- [1] 钦定四库全书·北堂书钞[M]. 刻本影印. 北京: 商务印书馆, 2005: 752.
- [2] 李昉. 太平御览·饮食部[M]. 王仁湘, 译注. 北京: 中国商业出版社, 1993.
- [3] 张英. 渊鉴类函: 第三百九十一卷[M]. 北京: 中国书店, 2007: 4.
- [4] 司马迁. 史记·殷本记[M]. 北京: 中华书局, 1997: 828.
- [5] 张溥. 汉魏六朝百三家集[M]. 长春: 吉林出版集团有限责任公司, 2005: 134.
- [6] 熊四智. 中国饮食诗文大典[M]. 青岛: 青岛出版社, 1995: 122.
- [7] 杨之水. 两宋茶事[M]. 北京: 人民美术出版社, 2005: 12.
- [8] 许慎. 说文解字[M]. 北京: 中华书局, 1983: 149.
- [9] 王先谦. 释名疏证补[M]. 上海: 上海古籍出版社, 1984.
- [10] 周密. 齐东野语: 卷一六[M]. 清刻本.
- [11] 杨慎. 丹铅杂录[M]. 北京: 商务印书馆, 1966: 87.
- [12] 钱大昭. 广雅疏义[M]. 黄建中, 李发舜, 点校. 北京: 中华书局, 2016.
- [13] 缪启愉. 齐民要术校释[M]. 北京: 农业出版社, 1982.
- [14] 尚书[M]. 徐奇堂, 译注. 广州: 广州出版社, 2004: 27.
- [15] 管子[M]. 李山, 译注. 北京: 中华书局, 2009: 340.
- [16] 陈澧. 礼记集说[M]. 上海: 上海古籍出版社, 1987.
- [17] 严可均. 全上古三代秦汉三国六朝文[M]. 中华书局, 1958.
- [18] 萧子显. 南齐书·明帝[M]. 北京: 中华书局, 1997.
- [19] 黄帝内经·素问[M]. 北京: 人民卫生出版社, 1963: 80.
- [20] 张廷玉. 明史·志第五十六·食货四·盐法[M]. 北京: 中华书局, 1997: 1933.
- [21] 李时珍. 本草纲目[M]. 北京: 人民卫生出版社, 1982: 247.
- [22] 夏传才. 古文论译释[M]. 北京: 清华大学出版社, 2007: 310.

Historical retrospect and cultural interpretation of “Qi salt and Lu fermented beans”

JIN Hongxia

(Shandong College of Tourism and Hospitality, Jinan, Shandong, 250200 China)

Abstract: In a long ancient Chinese history, table salt and fermented beans were in relation to the foods for the nobles or the folks as the most simple and effective condiments. There appeared the containers both for salt and fermented beans, on which unearthed afterwards were engraved with the characters for “Qi salt and Lu fermented beans” as the token of the ancient condiments so as to be buried with the dead.

Key words: Qi salt and Lu fermented beans; salt and fermented beans; condiment; cultural interpretation
(责任编辑: 王雪萍)