

# 《金瓶梅》饮食的社会意义探析

韩洁<sup>1</sup>, 潘宝明<sup>2</sup>

(1. 江海职业技术学院 人文旅游学院, 江苏 扬州 225101; 2. 扬州大学 旅游烹饪学院, 江苏 扬州 225127)

**摘要:** 明代的《金瓶梅》是我国第一部文人长篇“世情小说”,以现实社会中的平凡人物与家庭日常生活为题材,难得的是对饮食作了前所未有的详细描写。饮食表象的背后蕴含着丰富的社会意义、思想意义和文化意义,反映了明代商业经济的畸形发展。该书以饮食的奢靡纵欲嘲弄程朱理学,是明代山东百姓与商贾饮食文化荟萃的实录。《金瓶梅》的写作对《红楼梦》有直接影响,其餐饮风习的俚俗被《红楼梦》升华为高雅。

**关键词:** 《金瓶梅》; 饮食文化; 社会意义; 实录文化

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2019)01-0022-05

宋元以来,所有长篇小说莫不取材历史故事或神话传说,而明代的《金瓶梅》则摆脱了这一传统,另辟蹊径,以现实社会中的平凡人物与家庭日常生活为题材。它是我国第一部文人长篇小说,鲁迅先生称其开启了“人情小说”的先河,为其后《红楼梦》这样伟大作品的出现,无论在取材、构思、语言,乃至表现手法等方面,都作了必不可少的探索与准备。

因为是“世情小说”,所以难得的是对饮食作了前所未有的详细描写。多年来人们注重书中茶酒点肴的研究,多是就事论事,或对其内容与技法进行探析,而透过这些饮食的表象,对蕴含其中丰富的社会意义、思想意义和文化意义注目不够。作为欲望的两大支柱,食与色皆为人性。浮世男女,玉液珍馐,或许美食是打开《金瓶梅》以及中国世情文化的一把钥匙。盘盏之间,人物的哀愁与喜乐、欲望与挣扎,全部丰腴、生动起来。本文将抛砖引玉,对此解析,就正于方家。

## 1 繁荣的饮食反映了明代商业经济的畸形发展

### 1.1 《金瓶梅》的认识价值

《金瓶梅》反映了明代中叶以来的社会现实,借《水浒传》“武松杀嫂”为引子,通过对集官僚、

恶霸、富商于一体的反动势力代表人物西门庆及其家庭罪恶生活的描述,揭露了明代后期社会的黑暗与腐败,具有较深刻的认识价值。西门庆夤缘钻刺,发家致富,暴露出其时的商品经济一开始就是畸形的,《金瓶梅》以文学形象反映了这种畸形现象。作为商业标杆的餐饮业在书中得到了淋漓尽致的反映,成了这种现象的印证。

### 1.2 《金瓶梅》中食的描写反映山东明代经济繁荣

《金瓶梅》小说的环境背景是山东清河县,但是作者描述的饮食却是洋洋大观,其中对“食”的描写,篇幅和精彩程度丝毫不亚于“色”。据统计,《金瓶梅》列举的食品有:主食、菜肴、点心、干鲜果品等共计 200 多种;酒 24 种,“酒”字出现 2 025 次,大小饮酒场面 247 次;茶 19 种,“茶”字出现 734 次,饮茶场面 234 次。<sup>[1]193 227 255</sup>

明代山东对内对外开放,是南来北往、东进西传的纽带。百货所集,繁忙热闹难以尽言。而商业最敏感的餐饮业更是首当其冲,各地餐饮云集山东,反映山东经济的兴盛与包容。食品在书中散见,似乎是一鳞半爪,但如果稍加罗列,即可看出作者的苦心。一是食品来自全国各地。湖南的熏牛肉、四川的糟鹅肫、“红邓邓的泰州鸭蛋”、江浙冬天的“春不老炒冬笋”、辽东的“曲弯王瓜

收稿日期: 2018-11-02

基金项目: 江苏省教育科学“十三五”规划课题(B-b2018/03/22); 扬州市委宣传部、社科联 2018 重大课题(YZ201801-16)

作者简介: 韩洁(1984-),女,江苏徐州人,江海职业技术学院人文旅游学院助理研究员,从事旅游文化及教学管理研究;

潘宝明(1948-),男,江苏扬州人,扬州大学旅游烹饪学院教授(已退休),从事旅游文化及旅游规划研究。

拌辽东金虾”、北方的“羊角葱炒的核桃肉”、少数民族的羊灌肠和羊肉菜等,还有北京、广东、苏州、福建和南方少数民族的诸多食品。二是食品种类繁多。海产水鲜、肉食禽蛋、山货野味应有尽有。如第10回提到驼蹄、熊掌,第43回提到煮猩猩唇、烧豹胎、烹龙肝、炮凤髓等,真是五彩缤纷,令人眩目。三是通过对宰相宴席的描述可推及明代宫廷菜肴的一斑。其中贡品也常出现,西门庆常拿来宴请宾朋的是“长江三鲜”之一的鲥鱼。<sup>[2]511</sup>明朝年间,鲥鱼被规定为南京应天府的贡品。四是烹饪方法考究。烹、炸、烧、烤、炖、煨、闷、腌等,既将汉、回、满、蒙不同做法荟萃,又将京、川、扬、粤、鲁菜系风格包融,食不厌精,脍不厌细。书中虽为我们主要展现了明代山东市井、商贾、官宦的奢侈食饌,却使我们一斑窥豹,领略明代中华饮食的丰富多彩。

### 1.3 《金瓶梅》食描写的地域依据

书中饮食的描述决非空穴来风,《金瓶梅》发生地为山东临清县,是当时全国十一个大钞关之一。博平、郛城皆紧邻,为统一区属,《博平县志》载,“由嘉靖中叶以抵于今,流风愈趋愈下,惯习骄吝,互尚荒佚,以欢宴放饮为豁达,以珍珠艳色为盛礼”;《郛城县志》载,连贫者亦“去牛槌鲜,合飧群祀,与富者斗豪华,至倾囊不计焉”,<sup>[1]258</sup>以反映临清的经济世俗。可见因为经济繁荣,人们消费欲望畸形提高,而市场能迎合人们的欲求,提供各种饮食。

## 2 以饮食的奢靡纵欲嘲弄程朱理学

### 2.1 食色交织挑战世俗

中国文化自古就有“食色性”之说。<sup>[3]</sup>明代一开始就是泛道德主义的国度,小农意识强烈的朱元璋更是把理学奉为教化民众的正统。而《金瓶梅》是下层作家所著,没有多少文人的忌讳,他以坊间闾巷的生活实际,一方面阐明正常色性人欲是人之本性,不仅不能灭,而且不应灭;另一方面鞭挞饮食奢靡的可鄙,揭示纵欲而亡的必然。作者敢于挑战世俗,大胆将“色”与“食”交织起来写,食俗与色情相辅相成,形象地诠释“食色性”。除了露骨的性食物的描写,更多是经过筛选过滤,隐晦地表达食与性的内在联系。如鲁迅所说,该书不同于“末流”,虽“时涉隐曲”,但“描写世情尽其情伪,……虽间杂猥辞,而其他佳处自在”。<sup>[4]155</sup>

给我们一把揭开“食”“性”联系的钥匙。

### 2.2 食与色珠联璧合

一是美食可以助性。如梵僧赠春药,用烧酒送下。书中多次出现“香茶”一词,这里的香茶是指放置了春药的茶。另外还有将红枣等放入女子的阴道,然后取之食用以助性等描写。

二是食疗维持性欲。注重医疗保健、药膳与性的结合,如西门庆叫奶妈挤奶给他吃延寿丹,滋补物有“酥油白糖熬的牛奶子”,鸡子腰子是补肾之物,乳饼能润五脏、利大便、益十二经脉,炖烂鸽子雏儿滋补贪欲过度,米粥滋补,榧子润肺等。诸多描写反映为增强性欲,当时已经有专人研究,有药店配置并公开售卖维持性欲的保健品,反映了社会对性欲的放任。

三是厨艺献媚情人。潘金莲给西门庆煮的茶,配料有芝麻、盐笋、栗丝、瓜仁、核桃仁和“春不老”(雪里蕻),还有“海青拿天鹅”,有人认为是吃茶时伸出指头到茶里去捞取食品,和海冬青捕食天鹅的手法形似而得名。潘金莲此举不过是炫技罢了,为的是讨得西门庆“满生欢喜”。无独有偶,李瓶儿也是以美食勾引西门庆,并想以此拴住西门庆的心。

四是食品助推偷情。比如西门庆宴请朋友,最后端上“一碟黑黑的团儿,用橘叶裹着。应伯爵拈将起来,闻着喷鼻香,吃了到口,犹如饴蜜,细甜美味,不知甚物”的衣梅(是将多种药料和蜜炼制后滚在杨梅上,外用薄荷、橘叶包裹制成)。68回,西门庆到妓女郑爱月家吃酒时再次提到了衣梅。<sup>[2]1040</sup>西门庆这个情场高手,惯用食品助性。

五是风习挑逗性欲。书中诸多食物带着挑逗淫性的深意与玄机,如王婆告诉西门庆间壁卖的是“拖煎河漏子,软巴子肉,翻包着菜肉匾食,饺窝窝,蛤蜊面,热烫温和大辣酥。”<sup>[2]5</sup>王婆口中的这几道食物跟性有关,西门庆之所以说王婆“疯”,可见王婆贪贿说风情,是个能把西门庆脸说红的黄段子高手。

### 2.3 食与性是对西门庆的辛辣嘲讽批判

食与性主要在西门庆身上表现,作者用心良苦,看似随意,其实是冷峻的。让这个“富而多诈,奸邪辈,欺善压良,酒色徒”,率性纵欲奢食,权势不可常保,中年命归黄泉,继而妻离子散。“打不破酒色财气圈子,到头来同归于尽,着甚要紧。”<sup>[2]11</sup>“是部惹人厌的书,故谓之戒律亦可;是部

入世之书,然谓之出世的书亦无不可。”<sup>[2]49</sup>作者苦心,笔不虚下,既以“纵欲”嘲弄程朱理学的天理不存,人欲难灭,也以“纵欲”伤身劝诫世人。小说不是通过枯燥的说教,而是以具体人物形象演绎,其受众面更广,教化意义更深刻,浓缩了千百年来社会民众的历史感、现实感与他们的理想道德。突破时空,具有永恒的价值。

### 3 《金瓶梅》中明代山东百姓与商贾饮食

清末徐珂在《清稗类钞》中说“肴饌之有特色者,如京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安。”<sup>[5]</sup>山东菜又称鲁菜,以济南、胶东两地为代表,不仅讲究菜肴美,而且讲究食具、食礼、食法、食趣,是视觉、听觉、味觉、嗅觉全方位的立体的享受。从出土的汉画像石看,汉代的山东烹饪已具有一定的水准,明清时期则是御膳房的“名角”之一。山东菜在长期的发展过程中逐步形成了自己的特色,并对周边地区,特别是黄河以北地区的烹饪产生了重要的影响。《金瓶梅》肴饌浩繁众多,以市井之食与官府之食为主,虽也有呈现他处美食,但基本以山东餐饮为主,可称得上是明代山东市井食谱大全。

#### 3.1 描述明代山东饮食大观

书里假托的是北宋末年,但描写的却是作者生活的那个年代,当时的城市普通百姓进而中产阶级的吃食在书中一目了然。

第一,陆生海产,食材丰富。海参、鲍鱼、对虾、黄河鲤、蒲菜、扇贝、虾油、大葱、枣等反复出现。第二,烹技独绝,制作奇特。以爆、炒、烧、烩、扒、拔丝等见长。其调味以鲜咸为主,善用葱、蒜。讲究吊汤,其清汤、奶汤既是上等汤料,又是提鲜增香的调味剂。如61回常时节为答谢西门庆赞助购房银而做的“螃蟹鲜”,“四十个大螃蟹,都是剔剥净了的,里边酿着肉,外用椒料、姜蒜米儿、团粉裹就,香油煤酱油醋造过,香喷喷酥脆好食。”<sup>[2]909</sup>这道菜综合运用了剔、剥、酿、裹、煤、造等手法,原壳装原味,巧妙别致,层次多元,技法绝招。茶酒点肴俱全,且根据不同层次的需求和宴席场合而变化。下酒菜丰富,多为凉菜,制法精致,运用糟、熏、腌、卤、腊、烧、酿、拌等制法。第27回“西门庆一面揭开盒,里边攒就的八橛细巧菓菜,一橛是糟鹅胗掌,一橛是一封书腊肉丝,一橛是木樨银鱼鲈,一橛是劈晒雞脯翅兒,一橛鲜

蓮子兒,一橛新核桃穰兒,一橛鮮菱角,一橛鮮荸薺,一小銀素兒葡萄酒,兩個小金蓮蓬鍾兒”。下饭菜考究,烹法则以炖烧为多。烧菜中善制海味、山珍大件菜,其滋味醇厚而鲜爽。第23回有一道著名美食——宋蕙莲做的猪头,只用一根柴禾,“那消一个时辰,把个猪头烧的皮脱肉化,香喷喷五味俱全。”<sup>[2]350</sup>还有第92回的鸡尖汤等。一些重要宴请场合,不仅有家常菜,还有高档菜。如49回梵僧做客上的是“龙戏珠”,“一个碗内两个肉圆子,夹着一条花肠滚子肉,名唤一龙戏二珠汤。”<sup>[2]729</sup>第三,面食点心,特色明显。因是产麦区,各种面食点心,酥皮、发面、烙饼、蒸饼、卷饼、烧卖、包子、馒头、馄饨、水饺、元宵、汤圆、面条等应有尽有,粗粮细作,种类齐全。第四,各种茶饮,光怪陆离。书中不仅饮用绿茶、红茶等基本茶类,且多次出现再加工茶类,果味茶、蔬菜茶等并不鲜见,茶里可放盐、芝麻、果子、芫荽、芝麻等。可见人们对茶及茶俗的研究与创新。第五,水果新品,出现苹婆。苹婆又称“凤眼果”,在中国南方栽种,现在很少有人提及,这是一则很有意思的史料。书中出现了山东以外的多地干鲜水果,可看出明代各地食品进出交流的频仍。

#### 3.2 表现官宦、富商的饮食奢靡

书中宴席名目繁多,公私皆豪。公宴摆排场,炫要势;私宴示荣华,显富贵。时令宴、喜庆宴、交往宴、公务宴、家族宴,不胜枚举。从中可观官场腐败,可窥市井污浊,可见饮食奢靡,可探社会肮脏。各类宴会是巧取豪夺,卖官鬻爵,世态炎凉,寡廉鲜耻的最好表现场所。

其一,筵宴等级森严,程式复杂。官宦之家宴饮,讲究程式,菜肴叠床架屋。如西门庆家随意一餐,第一道冷盘凉菜,第二道热菜四碗:滤蒸的烧鸭、水晶蹄、白焯猪肉、爆炒的腰子。大菜是糟鲥鱼,馨香美味,入口而化,骨刺皆香。压轴菜是上汤,一般宴席中原本的尾声菜,居然这里成了厨役出彩讨赏的机会。41回,吴月娘、李瓶儿在酒宴中和乔大户家结为儿女亲家。宴会即将结束时,厨役奉上“一道果馅寿字雪花糕,喜重重满池娇并头莲汤”,寿字糕是糕上印个寿字,别出心裁,得到了满堂彩,讨得了好封赏。<sup>[2]613</sup>

其二,强调宴尝氛围,宴乐结合。如宰相蔡太师家宴,翟管家说“这是老爷叫的女乐,一班24人,都晓得天魔舞、霓裳舞、观音舞。但凡老爷早

膳、中饭、夜宴,都是奏的。”<sup>[2]816</sup> 宦官富商也效仿,西门庆家宴都有音乐、唱谈相应,以助饮食之兴。21回,众妻妾为西门庆、吴月娘和好设宴,春梅、迎春、玉箫、兰香一般儿四个家乐,琵琶、箏、弦子、月琴,弹唱了一套《南石榴花·佳期重会》。

《金瓶梅》的可贵不仅仅是实录山东,也拓展到河南等地,通过写宴饮礼节刻画人物性格。第55回通过蔡京请酒,写官绅的相互勾结,相互利用。西门庆不断厚礼相送,赢得蔡京的另眼相看,竟为西门庆单独摆宴,美女歌舞助性,西门庆受宠若惊,收敛了往日的骄横跋扈,卑躬屈膝,“西门庆教书童取过一只黄金桃杯,斟上一杯,满满走到蔡太师席前,双膝跪下道:‘愿爷爷千岁!’蔡太师满面欢喜,道:‘孩儿起来’,接着便饮个完。”<sup>[2]818</sup> 一场宴饮,轻轻几笔,将蔡京的踌躇满志,贪婪受贿,西门庆的趋炎附势,摇尾乞怜暴露无遗。

### 3.3 嘲弄家族的衰败崩溃

书里注重饮食变化,开始潘金莲入西门家见到的饮食丰富无比,令她瞠目结舌;而西门庆死时,油枯灯尽,江河日下,众人各奔前程,连饭都没心思吃。第78回“西门庆贪欲丧命”以后,大厦崩塌,黄昏路近,潘金莲售色赴东床,李娇儿盗财归丽园,春梅改嫁攀高枝,树倒猢狲散,一败涂地,不可收拾。一瞬间吃得马虎粗鄙,不仅席面不摆了,而且日常菜肴也将就了,第100回的稗稻豆子干饭,下饭的仅有两大盘生菜,撮上一包盐。作者轻轻一笔,以饮食的败落收梢,令人长叹。

## 4 《金瓶梅》餐饮风习与《红楼梦》

### 4.1 禁欲、适意、纵欲的演进

回眸我国思想史和哲学史,是从禁欲到适意,又从适意到纵欲的演进过程,最终形成以适意为特征的人生哲学和生活情趣。表现在宋代是禅悦风气的兴起,明代中叶以后“禅悦”之风再度兴盛。《红楼梦》的思想并不是以“适意”为主要特征,它不同于《金瓶梅》,以“欲”抗“理”,而是以“情”抗“理”,他不是一次地“悟禅机”,为情而起,又缘情而结,“情痴”“意淫”实质上表现的是以“钟情”为特征的禅学思想。他以“钟情”的《红楼梦》,批判“纵欲”的《金瓶梅》,从一个侧面反映了明代中叶以后到清代中叶禅宗人生哲学的演进和文人士大夫生活情趣的变化,这显然是对理学、宗教更深刻的批判。“民以食为天”,封建文人在

对饮食的研究中,不仅考虑食物自身的色香味形,而且强调礼制法度,并体现饮食过程中的个性特征、审美情趣、道德观念、价值标准,特别是最平常的茶酒点肴在艺术家的眼中都是“高尚的天禄”。可惜以往的不少小说,大多是为写吃喝而写吃喝,停留在物质享受的层面,写法也单调贫乏,千篇一律,如《水浒传》凡写到吃喝,无非是“但是下口肉食,只顾将来,摆一桌子”,“安排得酒食果品海味,摆在桌上”,“肥鹅熟肉,细巧果子”等,可谓简单粗俗。《金瓶梅》系世情小说,理应在吃食上考究,但往往也是粗粗几笔,好吃的点心总是用“入口即化”来表达,读来味同嚼蜡。

### 4.2 《金瓶梅》的饮食被《红楼梦》雅化

鲁迅先生评价“自有《红楼梦》出来以后,传统的思想和写法都打破了。”<sup>[4]306-307</sup> 《红楼梦》也将“色”与“食”并写,却不同于《金瓶梅》对“纵欲”的津津乐道,而是辛辣嘲讽腐朽贵族的寡廉鲜耻,更从情爱的层面预示家族的灭亡。《红楼梦》承继了《金瓶梅》饮食描写的传统,有些餐饮的名称、内容直接移用《金瓶梅》,烹调技术的精细也明显受到《金瓶梅》影响,可贵的是另辟蹊径,将俚俗饮食升华到高雅、精致的文化高度。每次吃,随着场合的不同,不仅吃的东西不同、方法不同,而且环绕着吃,人物的情态性格,生活的矛盾斗争都像画面一样浮现在读者面前,增添了诗情画意,使人得到美的享受。

且看几次重要的宴饮活动:第37回到41回“持螯赏菊藕香榭”,欢乐舒畅的一次宴饮;第49、50回“踏雪赏梅芦雪庵”,笑中寓哀的一次品茶;第62回,“眠裯解裙庆生辰”,忘忧偷乐的一次宴饮;第70回“泪干春尽花憔悴”,夕阳晚景时的一次宴饮;第75回“中秋赏桂悲寂寞”,凄冷孤寂的一次宴饮。冷气逼人,渐入萧索之境。黄小田评述“不善读《红楼梦》者,笑其多写吃饭,曾有一处相同否?且无不带叙政……何尝有一句闲文?”<sup>[6]</sup> 每一次大的宴饮都是在家族命运的转折关头举行,宴饮不仅仅是一般场景,而是有情节有内容,以餐饮显示人物性格,借酒宴表达作者的爱憎,喜时以餐饮为戏,悲则以饮食志痛。通过餐饮风习的变化,从思想内涵上,表现贾府盛极到衰极的巨大反差,从烈火烹油鲜花着锦之盛,到颓败之势如山倾厦倒,悲凉之雾遍被华林。借阅过曹雪芹抄本《红楼梦》的清代诗人明义曾为小说题过

二十首绝句,其末首说道“饌玉炊金未几春,王孙瘦损骨嶙峋。青蛾红粉归何处,惭愧当年石季伦。”<sup>[7]</sup>作者以小见大,巧妙安排,新巧绝俗,意蕴深沉,是清代王公贵族宴饮的风习图。从某种意义上说,《红楼梦》也是饮食的梦。

类似《金瓶梅》中的粗俗描写,《红楼梦》中也有。如第 26 回薛蟠请客,对宝玉道“谁知古董行的程日兴,他不知那里寻来了的,这么粗,这么长,粉脆的鲜藕,这么大的大西瓜;这么长的一尾新鲜的鲟鱼,这么大的一个暹罗国进贡的灵柏香熏的暹猪……”<sup>[8]368</sup>这位草包可谓食而不知其味,只能以五个“这么”加上比划不清的手势来形容好物的妙处,似乎是《金瓶梅》中食客的再现,粗俗不堪,令人喷饭。但从另一角度看,作者故意为之,这位公子哥儿颇为豪爽,好东西不吝啬独吞,粗豪中亦有可爱的一面。但更多是高雅的描写。比如宝玉因调笑金钏被打后,王夫人问宝玉想吃什么,宝玉说要喝“小荷叶儿小莲蓬儿的汤”,此汤是用“四副银模子,都有一尺多长,一寸见方,上面凿着豆子大小,也有菊花的,也有梅花的,也有莲蓬的,也有菱角的,共有三四十样,打得十分精巧,把面放在其中印出来,再借点新荷叶的清香,单是汤就考究,不仅要拿几只鸡,还要另外添了东西,才可做十碗汤”<sup>[8]476-481</sup>。该处一击两鸣,

表面上是奢侈饮食中充满诗意,实质是表现宝玉平等善待下人的民主思想的萌芽(宝玉借此汤向玉钏赔罪)。

以上仅从《红楼梦》中随处可见的宴饮生活琐事和日用嗜好的细节,看出艺术大师曹雪芹纵向寻求,横向借鉴,突破《金瓶梅》中饮食描写的藩篱,用来托物寄情,赋予精神、性灵和情感,其雅化的运用和鉴赏都超过了宴饮实用价值的范畴,反映人物独特的心灵历程,悠情雅致。

#### 参考文献:

- [1] 邵万宽,章国超.金瓶梅饮食谱[M].济南:山东画报出版社,2007.
- [2] 兰陵笑笑生.金瓶梅[M].王汝梅,校点.济南:齐鲁书社,1987.
- [3] 朱熹.四书五经[M].上海:世界书局,中华民国 25 年:85.
- [4] 鲁迅.中国小说史略[M].北京:人民文学出版社,1973.
- [5] 徐珂.清稗类钞[M].北京:中华书局,2010:53.
- [6] 潘宝明.红楼梦花鸟园艺文化解析[M].南京:东南大学出版社,2009:44.
- [7] 一粟.古典文学研究资料汇编:红楼梦卷[M].北京:中华书局,1963:12.
- [8] 曹雪芹.红楼梦[M].北京:人民文学出版社,1982.

## Analysis of social significance of diet in “Jin Ping Mei”

HAN Jie<sup>1</sup>, PAN Baoming<sup>2</sup>

(1. School of Humanities and Tourism, Jianghai Polytechnic College, Yangzhou, Jiangsu 225101, China;

2. School of Tourism and Culinary Science, Yangzhou University, Yangzhou, Jiangsu 225127, China)

**Abstract:** The “Jin Ping Mei” of the Ming Dynasty is the first “reality novel” in China. It is based on the ordinary people and their daily life in the real society. What is rare is the unprecedented description of the diet. Behind the appearance of the diet, there are rich social, ideological and cultural significance, reflecting the abnormal development of the commercial economy in the Ming Dynasty. The book ridicules Cheng and Zhu school with the extravagance of food and drink. It is a collection of the food culture of Shandong people and merchants in the Ming Dynasty. The writing of “Jin Ping Mei” has a direct impact on “Dream of Red Mansions”, and the customs of its vulgar dining habits have been elegantly refined by the later one.

**Key words:** *Jin Ping Mei*; dietetic culture; social significance; recorded culture

(责任编辑:王芙蓉)