



单元 设计



贾雨村因此得到黛玉舅父贾政的帮助，不上两月，便复职选任金陵应天府，从此，官运亨通。

影片
视
段

87版、10版



87
版
红
楼
梦

曹雪芹



出
处

茄鲞（读音：xiǎng）

最奢侈的咸菜

最详细的介绍

出处：第四十一回 栊翠庵茶品梅花雪
怡红院劫遇母蝗虫

“鲞”，即是剖开晾干的鱼干，如“牛肉鲞”、“笋鲞”等，都是腌腊成干的片状物。“茄鲞”，当是切成片状腌腊的茄子。



曹雪芹

原文

第四十一回 栊翠庵茶品梅花雪怡红院劫遇母蝗虫

贾母笑道：“你把茄鲞（读音：xiǎng）揀些喂他。”凤姐儿听说，依言揀些茄鲞送入刘姥姥口中，因笑道：“你们天天吃茄子，也尝尝我们的茄子弄的可口不可口。”刘姥姥笑道：“别哄我了，茄子跑出这个味儿来了，我们也不用种粮食，只种茄子了。”众人笑道：“真是茄子，我们再不哄你。”刘姥姥诧异道：“真是茄子？我白吃了半日。姑奶奶再喂我些，这一口细嚼嚼。”凤姐儿果又揀了些放入口内。刘姥姥细嚼了半日，笑道：“虽有一点茄子香，只是还不象是茄子。告诉我是个什么法子弄的，我也弄着吃去。”凤姐儿笑道：“这也不难。你把才下来的茄子把皮签了，只要净肉，切成碎钉子，用鸡油炸了，再用鸡脯子肉并香菌，新笋，蘑菇，五香腐干，各色干果子，俱切成丁子，用鸡汤煨干，将香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子里封严，要吃时拿出来，用炒的鸡瓜一拌就是。”刘姥姥听了，摇头吐舌说道：“我的佛祖！倒得十来只鸡来配他，怪道这个味儿！”



茄鲞（读音：xiǎng）

邓云乡先生曾说《红楼梦》中“茄鲞”的菜品有五个特征：

第一：是陈菜，即保存若干时日的茄子制品，而非新鲜的，现炒的。

第二：是干菜，即腊味一类的菜，是干的，没有什么汤、卤、菜汁等。

第三：咸而香，有嚼头，具有各种“鲞”的特殊风味。

第四：习惯冷吃，即不像热炒那样的热菜，也不同于随时烹制的冷荤。

第五：这种菜既能下酒，也能适宜于吃稀饭，就粥吃。

“茄鲞”的制作也有五道工序：第一要用鸡油炸了；第二：用汤煨干；第三：香油一收；第四：外加糟油一拌；第五封严存放。



书评

冷香丸-来“缘”

脂砚斋指出此处：

“凡用十二字样，皆照应十二钗。”

“十二钗”者，泛指所有“薄命司”之女子也。这就等于告诉我们，和尚送给宝钗的“冷香丸”，原本并不只是针对宝钗一人，而是作者借以点化书中所有悲剧女性的药方。然而，在“薄命司”的全部女子当中，又毕竟只有宝钗一人成功地接受了点化，趋向于人格与精神的完美。所以，作者又特别地强调了“可巧”二字：

“东西用料一概都有限，易得的，只难得‘可巧’二字。”

“可巧”二字，既是指一种机缘，更是指一种慧根。只有在精神本质上能够超越尘俗欲念的女性，才能具有这种慧根，获得这种机缘。在小说的诸多女性形象中，惟有宝钗本质上能够超越尘俗。那么，在具体的形式上，则表现为宝钗的病能治，而黛玉、凤姐等人的病不能治。

养生之道

冷香丸

1.白牡丹

其中所用的牡丹花有清热调经的作用，可以治疗妇女月经不调、痛经。牡丹花味苦、淡，性平。可以清热凉血，活血散瘀。《本草纲目》中说白牡丹有除烦热、治血中之浮火的功效。

2.白荷花

荷花也是《本草纲目》中记载的一味中药。荷花可以活血止血、祛湿消风、清热解毒、清心凉血。莲子、荷叶、莲房都能治病。

3.白芙蓉

白芙蓉是疮疡科的外用圣药，常研末治疗皮肤病。白芙蓉可以解毒消肿、清热凉血、止痛排脓。芙蓉花中含有黄酮甘、酚类、氨基酸、鞣质等，有利于疮疡疾病的愈合。

4.白梅花

白梅花性寒，胃热的人可以用白梅花煮粥，开胃散郁热。可以清利头目，利肺气。白梅花可以治疗火热导致的咽喉堵塞、红肿，瘰疬等疾病。

红楼饮食

养生之道

宝钗体内有热毒才咳嗽，用花蕊加上雨水，再埋在地下，载用清热泻火的黄柏汤服用，一切都是清热的。

虽然冷香丸是书中的药，我们也尝不到到底有多清香了。但是我们可以借鉴制药的道理，像是体热的女生，就可以喝花茶，清热。而且经常喝花茶身上也会有淡香的。

美食复刻

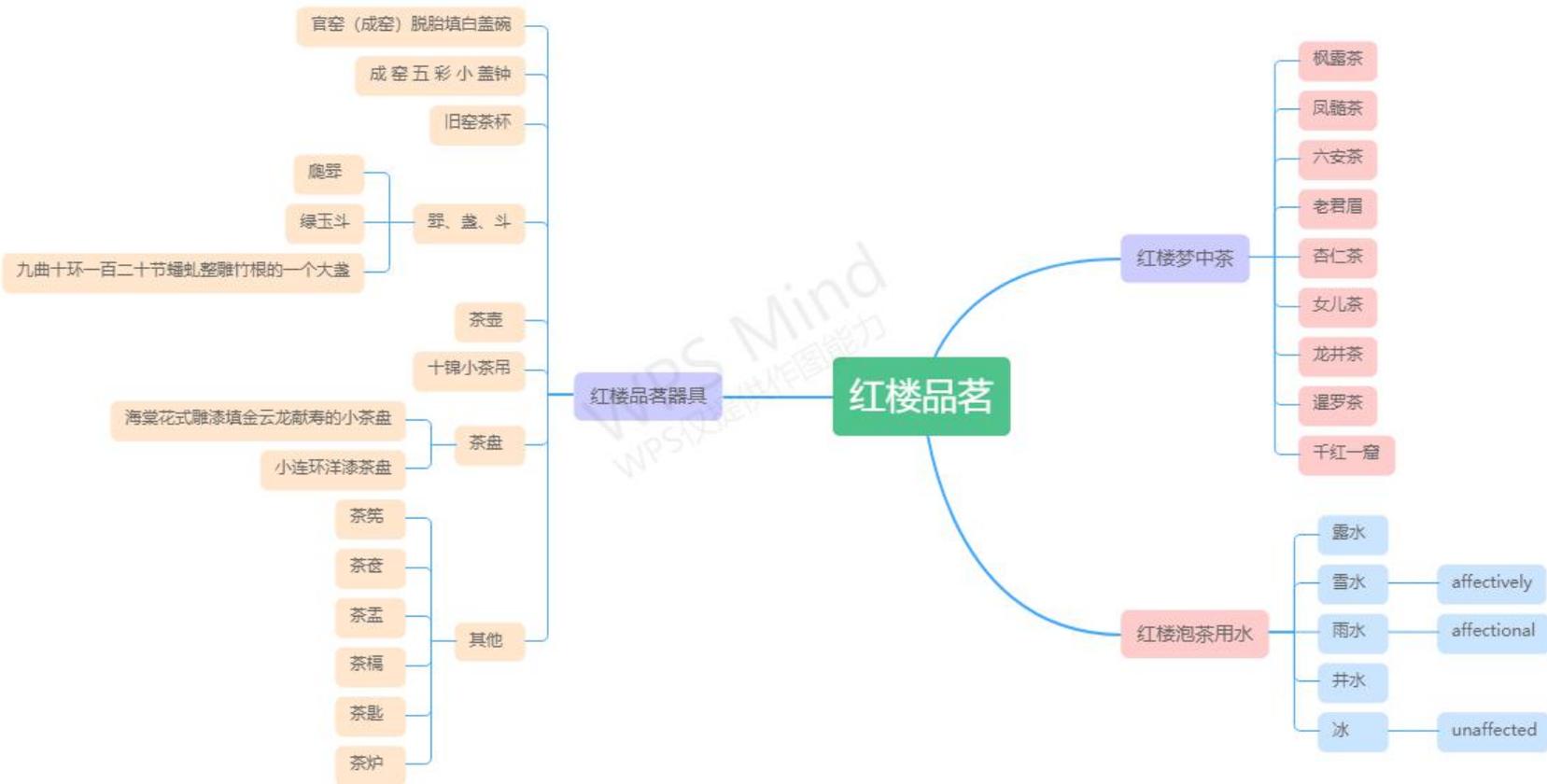
茄鲞复刻



曹雪芹

红楼 通 关

红楼品茗



红楼 通 关

群芳开夜宴座次



观谢 赏谢

