

聊聊唐代的吃喝

□ 蜀水巴人

诗 着

我为父亲写首诗

□ 胡巨勇

曾亲近过一片水
曾宠爱过一群山
可是,对你的爱却从未改变

我爱你的厚重,你的背影
矗立成我心灵深处膜拜的图腾
我爱你的沧桑,你的无私
铺展成岁月里永不消失的风景
我爱你的沉默,爱你
用苦难包容我们的无知

父亲啊,让我为你写首诗
鲜花芬芳的语言,是希望
抒情的韵脚
把诗歌的意境奏响
田野抒写的丰收,是激情
诠释的脉脉情怀
描绘着子女的幸福和平静
而你的不离不弃
才是这首诗永恒的主题

父亲

□ 陈海金

一张黝黑的脸庞,饱含着
阳光、冷雨与风霜
一顶褪色的草帽,是大地
给予的身份印章
山一样的背影酝酿着春华、秋实
以及一个家甜蜜的笑声

岁月,那把锋利的犁铧
已把你青春的容颜耕耘出
一道道皱纹
你一双握锄的大手,已握不住
农历里的节气
厚厚的老茧捋出的几句农谚,在
烟杆里化作一缕青烟袅袅升起
熏湿了一个季节眺望的眼

还原一条河

□ 谭丁录

父亲在时光里衰退
像门前那条裸露的干河
曾经,父亲在岁月中摸爬滚打
亲吻过疼痛的风雨
抚摸过硬冷的月光
在烈火中把自己锻打成一根铜柱
支撑起一个叫家的天空
有力的双臂举起过明天的太阳
也举起过我
如今,我接过父亲的衣钵
把父亲流过的汗水
还原成二条澎湃的河



唐穆宗时官拜宰相的段文昌,年少微时曾经非常穷困,以至于到了寄食寺院去蹭饭的地步。显达之后,出将入相的段文昌喜欢服饰玩好歌儿舞女,尤精馔事。他家的厨房名之“炼珍堂”,掌勺的老婢叫膳祖。食不厌精脍不厌细之余,他还自编《食经》五十章,时人称作“邹平公食宪章”(段文昌受封邹平郡公)。段文昌的儿子孙子皆有诗名。子段成式与“小李杜”齐名,好佛工诗,代表巨著《酉阳杂俎》。孙子段安节善乐律,能自度曲,撰《乐府杂录》。“有弦即弹,有孔即吹”之温庭筠,是他的泰山老丈人。瞧瞧这一家子,随随便便组一支乐队,根本不话下。

虽然段文昌的《食经》已经失传,但是,通过一些史记笔记等史料,还是可以管窥一番唐代的吃吃喝喝。

唐代著名的宫廷大宴,应该首推“烧尾宴”。比段文昌早一百多年先后四次拜相的韦巨源,曾经在自己家中设下豪华“烧尾宴”,宴请自己的老板唐中宗,而且留下了一份不很完全的“烧尾宴”食单。这场大宴,有看菜“素蒸音声部”;有点心粥品羹汤,仅馄饨一项,就有二十四种造型和馅料;有烧烤“红羊枝杖”,即烤全羊;有看家大菜“水炼犊”,即炖整只小牛犊;有“白龙臛”(鲤鱼肉羹)、凤凰胎(杂烧鱼白)、葱醋鸡、乳酿鱼、雪婴儿(豆苗田鸡)、五生盘(细切羊猪牛熊鹿生肉丝调味)……前前后后计有五十八道菜肴。陶谷在《清异录》里记载的这份食单,让人们见识了皇家贵族“烧尾宴”的详情。“烧尾”说辞,一说老虎变人,须烧断其尾;一说羊入新群,只有烧焦旧尾,才能够被接纳。可见,琳琅满目的烧尾大宴,毕竟蕴含着许多功利玄机在吃喝之中。

如果说“烧尾宴”是非富即贵的私密聚会,那么,唐代还有一个类似于官绅士民狂欢性质的大宴,称作“曲江大会”。曲江位于西安城东南,为唐代皇家园林所在地。彼地秦时即是皇家禁苑,隋时更名芙蓉园,唐代又扩建紫云楼,开凿黄渠,园内水面大盛。唐代每当进士放榜,金榜题名的进士们则齐聚曲江,“醵金宴赏”——凑份子喝酒!按照聚会规模,新进士有的负责张罗吃喝,有的负责雇请鼓乐,有的负责酒肆沽酒,有的负责邀约茶博士烹茶。届时,长安士女“倾都纵观”,天子登紫云楼“御赏”,而公卿之家,更是留心探看,“率以是日择婿焉”。“春风得意马蹄疾,一日看尽长安花”,孟郊的《登科后》,一语道破了参加曲江大宴之人癫狂莫名的心态。

能够与唐代“烧尾宴”相媲美的,大约南宋时期宋高宗幸清河郡王张俊第那场大宴,有的拼。周密的《武林旧事》保存了详尽的清河郡王府食单。另一场大宴食单,则要从李斗的《扬州画舫录》中去寻找,满汉全席的部分食单就藏在里边。

不知是不是与李唐王朝兴于晋阳有关,唐代宫廷士人都很喜欢羊肉,由此亦可看出饮食基因的某

种传承。唐肃宗做太子时,侍膳。尚食(专管皇帝吃喝的官吏、御厨)供奉的是烤羊腿,肃宗以刀割肉,而后用面饼“拭刃”。这个动作惹得老爹唐玄宗不悦,颇有急智的肃宗,徐徐拿起擦拭过刀刃的面饼,一口一口吃掉,唐玄宗这才转怒为喜。为唐王朝立下赫赫战功的李靖,未发迹前与侠士虬须客相遇于灵桥驿,李靖正在火炉上煮肉。故意试探李靖的虬须客,问,煮者何肉?答,羊肉。接受红拂女暗示的李靖,又专门买来胡饼,就着炖熟的羊肉,热情招待了虬须客(《唐语林》)。一顿好吃好喝,李靖得到了虬须客无私的鼎力相助。炖羊肉、胡饼,功莫大焉。

创造了“元和中兴”的唐德宗,初即位时还比较节俭,看见皇戚“妆饰稍过”,就很不高兴。他召集诸王“忆苦思甜”,吃不加盐酪的马齿羹,应当是马齿苋调制的羹菜。唐玄宗则喜欢玩高大上,煎了鹿血肠,赐予安禄山和哥舒翰。到了唐昭宗,国势颓败,皇权旁落,吃喝也跟着受了影响。他和大臣李茂贞诉苦,“朕与六宫皆一日食粥,一日食不托。”言辞之间,无奈与恓惶交揉。

倒是“不托”,在唐代是常见的小食。欧阳修《归田录》说,“汤饼,唐人谓之‘不托’。”风靡唐朝的小吃还有“毕罗”,义为包罗、囊括,据考证是一种内有馅可蒸可烤的东西。拿现在的眼光看,估计是包子。唐代毕罗有樱桃毕罗、天花毕罗、蟹黄毕罗,荤的素的齐备。《唐语林》还记载两则故事,唐代中期名将马燧喜欢吃一种叫做“古楼子”的食物。具体做法:羊肉调以椒豉,夹在巨型胡饼中,“润以酥,入炉迫之,候肉熟食之。”“古楼子”,乃馅饼也。另一则,一个士人搬家途中,遇到僧人请客,“具蒸犊,以齑饼环之。”顾名思义,有一点儿像现时的烀饼子配牛肉。

其实,许多唐代诗人都在诗中写到过吃喝。譬如刘禹锡的《寒具》:“纤手搓来玉数寻,碧油搓出嫩黄深。夜来春睡无轻重,压匾佳人缠臂金。”夸张铺排半天,说的其实是油炸馓子。当时又叫环饼、寒具。林洪在《山家清供》中介绍,因为“为寒食所具”,故名。实际上,直接叫成“缠臂金”,才够美。

唐代的素食,同样不可小觑。唐僖宗时任西川节度使的崔安潜,“崇奉释氏,鲜茹荤血”,出镇西川时,宴客皆用蔬菜面食,塑型上色,做成猪羊鸡鱼样子,“皆逼真也”。对于这种素菜荤型荤名的全素宴,苏东坡有一番说法。“僧谓酒为‘般若汤’,谓鱼为‘水梭花’,鸡为‘钻篱菜’,但自欺而已。人有为不义而文之以美名者,与此何异哉。”读完最后一句,才会明白苏轼先生讥讽的对象,并不是主要针对僧人。

或曰,唐代的吃喝,一篇小文岂可囊括?上接汉魏,下启宋明,有唐一代的饮食源流,清晰可见——一叶知秋,此之谓乎。

夏至

□ 文雪梅

绿意盎然,阳光倾城,浪漫的夏日时光已走进我们有些时日了。迈过小满、芒种的门槛,一转眼,夏至就来了。

夏至,二十四节气中最早被确定的一个节气。据《恪遵宪度抄本》中曰:“日北至,日长之至,日影短至,故曰夏至。至者,极也。”夏至一过,夏天真正的味道就会扑面而来。从此后,天热、物燥、地生火,日子便开启了烧烤模式。

“东边日出西边雨,道是无晴却有晴。”我总认为夏至是个让人有所憧憬而又让人纠结的女子,就像雪小禅写得那样:“夏至是激情遇上激情……啤酒、热裤、夜市、地摊儿……全城的人仿佛都出来了,蝉在叫了,少年在滑旱冰。夏至适合恋爱、失恋,适合找人倾诉,抱头痛哭。反正夏天来了,反正想淋漓尽致了。”

夏至是个热情的节气,就像爱,一旦生情,就会爱得轰轰烈烈,爱得彻底,爱得泛滥,无论山崩地裂、海枯石烂也不回头。此时,火辣辣的太阳很是嚣张,这意味着一年中最热的伏天近在咫尺,那雨水也会毫不留情面地肆意泼洒,瓢泼大雨常常猝不及防,像个任性的孩子,想什么时候耍威风,似乎一切都由了他们的性子。

夏至,夏为大,至为极,万物到了繁茂的极点,阳气也达到了极致,所以夏至这天是一年中夜最短、昼最长的一天。夏至过后,那些花花草草们会趁着这无可阻挡的温热,卯足了劲地往上蹿,开始无休止的疯长。黄瓜、西红柿、青椒、豆角,地里这些常见的蔬菜也像赶赴一场盛会,长得浓郁葱茏,天昏地暗。田野里,一种叫做绿的色彩占了主角,淡绿、深绿、碧绿、墨绿,各种各样的绿扑啦啦入了怀,夏至前后的绿比任何时候都要绿得彻底、妖娆和芬芳。“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红。”最耀眼的还是记忆深处里故乡那一池的荷花,因为,她承载着游子多少乡愁。

在民间,有“冬至馄饨夏至面”的说话。每到夏至,家乡人有吃凉面的食俗。清代的潘荣陛在《帝京岁时纪胜》中就写道:“夏至,大祀方泽,乃国之大典。是日,家家俱食冷淘面……”凉面,顾名思义就是冷淘过了水的面。在碗里盛好的面条上面浇上调好的蒜水、调料,泼上鲜红鲜红的油泼辣子,最后,再点缀几捏绿菜,一碗凉面看起来色泽鲜亮,吃起来那味道真得是美极了。除过吃凉面外,人们还喜欢吃漏鱼鱼、凉拌苦瓜、喝绿豆汤等清凉爽口的解暑美食。看来,舌尖上的夏至饕餮盛宴真得让人流连忘返了。

夏至过后,烈日当头照,氤氲在世界的每一个角落,不由人倦懒困散、恬燥不安。但是,夏至只是季节里的一个片段,而季节又是人生的一个画面。只要我们学会用一颗平常心对待周围的一切,无论季节如何变幻,也会心静自然凉,坦然面对。

