

## 聊聊唐代的吃喝

□ 蜀水巴人

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，尤精饌事。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时名。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”之温庭钧，是他的泰山老丈人。瞧瞧这一家子，随随便便组一支乐队，根本不在话下。

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”，即焖炖整只小牛犊；有“白龙臠”（鳊鱼肉羹）、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，随时更名芙蓉园，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，“醮金宴赏”——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，有的一拼。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。唐玄宗则喜欢玩高台上，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，无奈与恹惶交揉。

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，“具蒸模，以齏饼环之。”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，就像雪小禅写的那样：“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，想什么时候耍威风就什么时候耍威风，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，再点缀几捏青菜，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。

## 诗 绪

## 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  
厚厚的老茧挥出的几句农谚，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  
还原成一条澎湃的河



巴人说事