

历史
文化



隋唐 生活掠影

毕宝魁 著

影视剧无法还原的古代真实生活
让书来慢慢告诉您

细致入微的隋唐时代日常生活白描

让您更懂隋唐人



知识产权出版社

全国百佳图书出版单位

D691.9/22

2016

隋唐 生活掠影



毕宝魁 著

北方工业大学图书馆



C00474715



知识产权出版社

全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

隋唐生活掠影 / 毕宝魁著. — 北京: 知识产权出版社, 2016.6

ISBN 978-7-5130-4222-2

I. ①隋… II. ①毕… III. ①社会生活—中国—隋唐时代 IV. ①D691.9

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 127298 号

内容提要

全书以正史和一些笔记小说为主要资料来源,在此基础上取舍选择,以其为主料,再以作者多年教学及科研所掌握的成果和大量诗文作品为佐料,增加滋味,以便尽量描绘出隋唐人生活的真实状态。这样,使历史资料有诗文的印证和解析显得灵动而不枯燥,也使诗文内容有历史资料为依托显得扎实而不浮泛。

责任编辑: 卢媛媛 李丹芷

隋唐生活掠影

SUITANG SHENGHUO LUEYING

毕宝魁 著

出版发行: 知识产权出版社有限责任公司	网 址: http://www.ipph.cn
电 话: 010-82004826	http://www.laichushu.com
社 址: 北京市海淀区西外太平庄55号	邮 编: 100081
责编电话: 010-82000860转8597	责编邮箱: 31964590@qq.com
发行电话: 010-82000860转8101/8029	发行传真: 010-82000893/82003279
印 刷: 三河市国英印务有限公司	经 销: 各大网上书店、新华书店及相关专业书店
开 本: 720mm×960mm 1/16	印 张: 15.5
版 次: 2016年6月第1版	印 次: 2016年6月第1次印刷
字 数: 222千字	定 价: 42.00元

ISBN 978-7-5130-4222-2

出版版权专有 侵权必究

如有印装质量问题,本社负责调换。

前言

“人事有代谢，往来成古今。”日落月升，冬去春来，人们就在这一天复一天，一年复一年的时光流逝中生老病死，一代复一代而至今天，再从今天流向未来，流向永远。这是一条无始无终的河，每个人便是这条河流中一个小小的转瞬即逝的水滴。

人类的发展延续，主要表现为两条线索：一是人自身的进化，是在对大自然适应和改造过程中自己本身的不断完善和不断提高；二是人与人之间的关系，种族与种族之间的关系，人们在相互依存与斗争中来不断提高和完善自己。每一个民族，每一个国家，都要在前代留下的既有精神和物质的基础上建设和发展，这是不以人的意志为转移的。无论后人愿意不愿意，都不得不以此为起点。

任何一个民族的发展和进步，都离不开历史智慧的指引。如何总结前代的教训，如何继承和发展就成为每一个民族、每一个国家统治者都很关注的问题。

正因如此，我国古代的学者及政治家们，都非常重视史学建设，中国古代书籍历来分经、史、子、集四部，史仅次于经而居第二位。古代学者也以修史（即编撰史书）为学术的最高荣誉，初唐宰相薛元超在死前说自己虽位极人臣，但尚有三大憾事，其中之一便是未参与修国史，足见人们对其重视的程度。古代帝王也都知道以史为鉴的道理，唐太宗便说过“以史为鉴，可以知得失”的名言。司马光编撰《资治通鉴》的主要目的便是为统治者提供借鉴。可以说，以前史学的第一功用是“史鉴”，但这是统治者的事，与百姓似乎关系不大。

随着时代的发展，历史的进步，历史学的功能开始悄悄转换。最近几年，人们对于历史似乎更感兴趣，那么多历史题材的电视剧播放便可说明这

一点。然而,不必讳言,如果从认识历史,解读历史的角度来说,历史题材电视剧的误导作用简直到了难以容忍的程度。“戏说”类不必说,因为观众都知道那不是真事,是借某一历史名人来演绎故事,主要目的是娱乐、赚钱。相对接近史实的电视剧危害最大,表面看好像是历史真实事件,而实际上却与历史大相径庭,有的谬之千里。以中央电视台播放且许多地方台转播的《大明宫词》为例,便可看出这一问题。

既然是历史题材,对历史事件的表现和历史人物的塑造就应当以历史真实为基础,在不违背历史真实的前提下再进行合理的想象和虚构。虚构的情节和内容应当是历史事实短缺的部分,但不能出格,不能离谱。最起码要做到这一点,即应当如此,虽不敢说必定如此,但谁也不能说、谁也不敢说必定不如此。而在《大明宫词》中,笔者敢说“必定不如此”的地方实在是太多了。

唐中宗绝不是安乐公主一人毒死的;唐睿宗也绝不是崔湜的威逼下饮鸩而亡;上官仪是上官婉儿的爷爷而非父亲;张易之是张昌宗的五哥而非大哥;张易之死在五王之手而绝不是太平公主所杀;唐中宗死时,王维不满10岁,不可能与太平公主有什么刻骨铭心之长谈和赠什么“红豆”诗;李隆基绝对没有被韦皇后绑在刑架上;平定韦皇后之乱也绝不像剧情那样;崔湜绝没有刺杀李隆基之举;薛绍绝不是那么死的;安乐公主绝对没有疯……这样的“绝对”太多,不再废辞。这种情况便给史学界和文学界提出一个课题:如何提高和普及历史知识,进行正确的历史知识导向,如何利用电视剧这一最先进的媒体,在娱乐大众的同时向大众潜移默化地传授正确的历史知识。

历史是靠文字记录的,文史不分家。其实,历史题材的小说或戏剧本身便是历史与文学的有机结合。目前中文学科尤其是古典文学学术界也有如何将学术成果转化为人们喜闻乐见之形式的问题,也有如何被现实所接受的问题,与历史学科所遇到的情况极其相似,这就要求两个学科学术的简化和通俗化。

最近几年,笔者在这方面进行了一些尝试,力求将严肃的学术研究成果和心得用最活泼的文学语言表述出来,在写作一些严谨的学术论文和学术

专著的同时,先后创作《朱温传》《王维传》《李商隐传》《王安石传》等书,使古人从历史的尘埃中站立起来,拉近了古人和我们的距离,使其走进我们的生活。这便要求处理好学术研究和文学表现的关系问题,处理好历史真实与艺术真实的问题。

譬如笔者在写《李商隐传》时,遇到一个很棘手的问题,便是关于其参加进士考试的时间和经过,以前的学术界对其或语焉不详,或所说不确,笔者在对其全部诗文进行仔细研究的基础上,得出一个与前人不同的全新的认识,对这一过程甚为清晰,因其中还涉及诗人两次恋爱的经历,故对诗人生平显得更加重要。笔者便按照这种理解来写,其后将这一观点先后写成两篇论文,在《文献》上发表,并得到刘学锴、余恕诚、董乃斌、张明非、黄世中等李商隐研究专家的认可。说明这一研究成果还有相当的学术价值,而在书中的表现上却是形象生动、逼真感人的。

只有深入到前人生活的具体情境中,才可理解他们的行为和思想。现实需要既有品位又有可读性的历史知识普及读物,使人在轻松的阅读中便可得到生动丰富的历史知识,这对于提高全民族的历史知识和文化素质无疑是非常重要的。这是笔者一直在思考的一个问题,而沈阳出版社的赵敏、王凯旋先生所设计的这一套选题与笔者的思路完全吻合,可谓不谋而合,于是笔者便欣然地接受了约稿。

在开始写作时,笔者只想按照主编要求将其写成一本学术性和可读性都很强的普及性知识读物。但在写作的过程中,想法渐渐有所改变,发现这种写作对本人知识的系统提高大有补益,促使笔者搞清楚许多以前模糊不清或似是而非的东西,如以前对“进士团”根本不懂,看到一些相关资料中的“团司”更不知为何许人,在写作此书时,才将这一问题搞清楚。这对学术研究和教学均大有帮助,逐渐产生一个想法和愿望,即要提高本书层次和品位,使其可以成为中文本科生及硕士研究生的重要参考书,这也是十几年来本科教学和研究生教学经验暗示给我的一种想法。我们的学生往往是就诗文论诗文,对其历史背景或生活情境所知甚少或一无所知,极大地阻碍了对文学作品内容的理解和把握,也降低了学习和阅读的兴趣。

本书旨在揭开隋唐时代古人生活的神秘面纱,窥测古人生动的生活风情和精神面貌,最大限度地接近古人生活的原本状态,以期给读者一个生动逼真的印象。故本书既可作为普通读者了解隋唐人生活情况的读物,也可大学生或研究生作参考教材,这是本书的写作目的,但愿能实现这一初衷。

全书以正史和一些笔记小说为主要资料来源,在此基础上取舍选择,以其为主料,再以作者多年教学及科研所掌握的成果和大量诗文作品为佐料,增加滋味,以便尽量描绘出隋唐人生活的真实状态。这样,使历史资料有诗文的印证和解析显得灵动而不枯燥,也使诗文内容有历史资料为依托显得扎实而不浮泛。可以说,不懂樗蒲的基础知识,便不明白杜甫的《今夕行》;不理解唐代人的茶道,便读不懂许多咏茶诗;不懂马球的基本常识,便无法阅读韩愈的《汴泗交流赠张仆射》。而杜甫的《今夕行》又使我们对樗蒲有更形象的认识,使我们看到老杜当年在旅店里脱光膀子,光着脚大呼大叫进行赌博的神态,那是诗人本色的另一面。这样解读历史,解读人生,才会受到更多的启发,增长更多的知识。

“柴米油盐酱醋茶,琴棋书画诗酒花”,大俗和大雅,雅中有俗,俗中有雅,这便是生活,古人和今人都不能须臾离开。那么,隋唐时代的人是怎样生活的?他们的饮食习惯是怎样的?是怎样出门和赶路的?是怎样读书和赶考的?是怎样求仕和当官的?是怎样娱乐和玩耍的?是怎样结婚和退休的?是怎样……这些五光十色的“怎样”,都是本书所要涉及的范围。

沈阳出版社的赵敏和王凯旋两位先生,精心设计了一套这么好的选题,并邀我来写此书,这是本书得以完成的前提。在写作过程中,他们认真负责,提出许多宝贵意见,为本书的出版付出大量心血,在此深表谢忱。本书之插图主要来源于以下诸书:《隋唐五代社会生活史》《陕西历史博物馆馆藏精品鉴赏》《文物》《中国通史》(图鉴版)《陕西名胜古迹》《中华文化图典》《隋唐交通图考》《古今图书集成》等书。

2016年知识产权出版社将此书重新付印,再版时又精心进行了修订,使本书内容更为丰富。

由于本书涉及知识面广,征引材料丰富,本人学识有限,难免有不妥之处,恳请广大读者和学界同仁批评指正。

毕宝魁2016年4月25日晚于辽宁大学

目 录

隋唐饮食文化中的主食及其他	001
唐代女子服饰、发型与化妆一瞥	010
唐人酿酒技术及饮酒习俗漫谈	015
唐人茶道技巧与饮茶趣话	022
文人饮茶趣话	028
唐代的水陆交通与桥梁	034
唐代的驿馆与乘驿	040
遍布城乡的各种旅店	048
唐代交通工具大观	053
唐代文人的读书生活	058
入校读书或隐居山林读书	064
唐代文人行卷概说	071
行卷趣闻花束之一	075
行卷趣闻花束之二	080
从唐代科举考试的报名说到放榜	087
榜上榜下的悲喜剧	095
进士及第后的各种活动	104
特殊性质的民间经济组织——进士团	110
隋唐元宵节风俗简说	115
“斗鸡走马胜读书”——说唐代斗鸡	121
最早的中日围棋擂台赛	128
唐代城市管理状况概观	136
唐代女性婚姻生活面面观	141

热烈而文明的唐代婚礼	148
从杜甫玩樗蒲说到唐代赌博	153
唐代娱乐博戏大观	159
唐代最激烈的体育运动——打马球	164
唐代人的牡丹花情结	169
唐代忌讳的得与失	175
紧张、庄严、肃穆的朝仪	181
皇帝和大臣们下朝后的娱乐活动	186
隋唐时期退休制度漫谈	191
唐代占卜算卦业面面观	197
唐代送葬风俗一瞥	204
唐代后宫女性生活大观	209
红叶题诗与战袍夹诗——宫人特殊的求爱方式	214
布满陷阱且充满杀机的后宫	221
盛唐以后两大毒瘤之一——宦官干政	227
隋唐时代放假休宁制度漫谈	232
新版后记	237

隋唐饮食文化中的主食及其他

中国是最讲究吃喝的国度,有极其悠久的吃喝历史。孔子后儒家学派的代表人物孟夫子就非常明确地说:“食色,性也。”把吃排在人本性需要的第一位,先是“吃”,然后才是“色”。细一思来,这真是一个古今中外永恒的颠覆不破的真理,因为只有吃饱肚子才能去考虑其他需要。不论那些宣扬“爱情至上”的人如何信誓旦旦,若饿上几天,恐怕就不会顾及什么“色”了。“低标准”那几年,不用搞什么计划生育,人口的出生率也极低,便是先有食后有色的最有力的证明。圣人就是圣人,说的话就是对。不过,说研究探讨“吃喝”又太俗气,于是人们便美其名曰“饮食”,如果再加上“文化”二字,就显得更高雅,所以笔者也附庸风雅一把,称之为“饮食文化”。

一、各类面食

唐人所吃主食与今天没有太大的区别,如果从原料上分,也是面食和米食两类。从史料出现的频率来看,饼最多,馒头未见,饭、粥、糕也有一些。

“饼”是会意字,“并”在一起而可吃之物,即指用水和面后做成的食品。开始时它指所有的经过加工后的面食。在唐代依然是一个类概念,包括许多样式的面食,其中还包括我们现代的馒头、面条之类。单就“饼”来说,就有胡饼、蒸饼、煎饼、环饼、汤饼、薄饼、齑饼、烧饼、笼饼等。

“胡饼”是从少数民族传入的,个儿大,每个用面半升,是隋唐时期最流行的食品之一。据日本僧人圆仁的《入唐求法巡行礼记》载,会昌元年(841年)“立春节,赐胡饼和寺粥。时行胡饼,俗家亦然”。^①在立春时,朝廷向文

^①转引自李斌城等著《隋唐五代社会生活史》,中国社会科学出版社1998年版,第45页。

武百官中够品级的大臣和皇亲国戚赐胡饼，而普通百姓家也喜欢吃这种玩意儿。时至今日，依旧流行“立春”吃春饼的习俗，很可能是发源于此。

胡饼中有一种胡麻饼，类似今天的芝麻烧饼。白居易《寄胡麻饼与杨万州》诗道：“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉。寄于饥馋杨大使，尝看得似辅兴无？”^①此诗为我们了解当时胡麻饼的常识提供了文字资料。可知这种饼是用炉火烤出来的，表面一定很脆，京师中最有名的胡麻饼是辅兴坊烤的。辅兴坊在宫城和皇城中间的安福门到西面的开远门大街的北面，是贵族居住区，也是非常繁华的地区。1969年新疆吐鲁番阿斯塔那唐代墓葬中出土了一个直径19.5厘米的大饼，即唐代胡饼之实物，类似如今依然在新疆地区流行的素馕。

胡饼还可做成一种叫作“古楼子”的食物。据《唐语林》卷六说：“时豪家食次，起羊肉一斤。层布于巨胡饼，隔中以椒豉，润以酥入炉。迫之，候肉半熟，食之，呼为‘古楼子’。”（《说库》上册）根据这几句话，可知其做法当是这样的：先切一斤羊肉，均匀地分布在一张大胡饼中间，在饼和羊肉中间加入调味品胡椒和豆豉。再用油酥滋润，然后用炉火烤，待羊肉半熟时，出炉食用。这种食品便是现代“夹肉大饼”的祖先。

蒸饼从字面看好像是蒸的饼，但据史料记载分析，当是今天的馒头之类。《朝野僉载》卷五载，长安有个专门经营蒸饼的专业户叫邹骆驼，经常推小车在街市上卖蒸饼。一个卖蒸饼的人能够被人们记下名字，一定是当时的名牌风味小吃制造家。也可以想象当时在街头巷尾都有出摊卖食品的，也有推车到处流动的。

武则天时，四品官张衡正将要被提拔，在吏部对其进行考核时，他的仕途却因为一件不能再小的小事而受到阻碍。他上街时，“路旁见蒸饼新熟，遂市其一，马上食之，被御史弹劾。”（《酉阳杂俎》前集卷四）一个官员公然在路边买吃的，又骑着马边走边吃，确实有点不文明。但因这点事就不提拔，也有些过分。

唐代还有一种叫“饅饅”的食品，也属于饼类，是唐代新引进的。有人考

①《全唐诗》，上海古籍出版社1986年版下册，第1098页。

证说是一种带馅的面点,可能类似今天的馅饼。李匡乂在《资暇录》中说:“毕罗者,蕃中毕氏、罗氏好食此味。今字从食,非也。”指出这一食品的发明人是姓毕的和姓罗的两个人,从“毕罗店”的名称看,有可能是一对夫妻。饅饅在长安很流行,有许多专卖饅饅的铺子和专门经营此物的饅饅店,也算是当时的特色风味店,生意一定很火。

据段成式《支诺皋》载,柳璟知贡举那一年(魁按:柳璟知贡举在武宗会昌元年和二年,公元841年和公元842年),一位国子监明经大白天做了个梦,梦到有人访问他,问他姓名,他以实相告。那人笑着说:“君来春及第。”此人一高兴,便邀邻屋的几个举子共同到长兴里饅饅店吃饭,那是他经常去的地方,几个人美美地吃了一顿。忽然梦醒,见长兴里饅饅店的一个伙计背着钱袋子进门道:“郎君与客食饅饅,计二斤,何不计直而去也?”此人非常惊讶,连忙解开衣襟掏钱付账。他将此事告诉几位朋友,共同去长兴里饅饅店看,里面的摆设与梦中完全一样。来年春,他果然明经及第。(见《说库》上册)

这个小故事告诉我们,当时长兴里的饅饅店是个有名的风味饭店,举子们经常光顾,有时请客也去那里。这个举子不知是什么原因,请完客没买单就走了,让人追到住处来要钱。而且,当时,这种饅饅也是按斤来卖。不仅有专门的饅饅店,许多士大夫家里也爱好这种东西,当时以美食家著称的韩约自家所做的“樱桃饅饅”竟能在饅饅熟后,馅里的樱桃“其色不变”(《酉阳杂俎》前集卷七)水平确实非同一般。也可见饅饅在当时普遍食用的情况。

汤饼顾名思义是下在汤里煮的,形一拉长便成了条状,其实就是我们今天的面条。夏天吃的叫“冷淘”,大约相当于今天的冷面。杜甫在夔州时写《槐叶冷淘》诗道:“青青高槐叶,采掇付中厨。新面来近世,汁滓宛相俱。入鼎资过熟,加餐愁欲无。碧鲜俱照箸,香饭兼苞芦。经齿冷于雪,劝人投此珠。”^①诗从原料写起,从高高槐树上采下的嫩叶,新买来的面粉,是主料。张潜注曰:“槐叶味凉苦,冷淘,已熟面名,以槐叶汁和面为之。”可知这种冷面是用嫩槐树叶挤压出的汁和面而成,一定别有风味。擀成面条后用鼎煮熟,

①《杜诗镜铨》卷十六,上海古籍出版社1981年版,第766页。

再过水使之凉透,放入调好佐料的器皿中,便可吃了。从“碧鲜俱照箸”一句来看,这种冷面很有光泽,玲珑剔透,一看就会增加食欲。

《唐六典》卷十五载,光禄寺供应百官膳食中云:“冬月则加造汤饼及黍臠,夏月加冷淘、粉粥。”从两个加字体会,这种玩意儿似乎不是主要充饥的食品,而是一种添加的小吃。上述杜甫诗中,在吃冷淘时,还要吃“香饭”,也说明这个问题。

与现代一样,有的旅店也靠吃的特色盈利。如在潼关之西便有一个著名的冷面店。《南部新书》戊卷载:“野狐泉店,在潼关之西。泉在道南店后坡下。旧传云:‘野狐掊而泉涌,店人改为冷淘,过者行旅止焉。’法饌中有野狐泉者,以藁粉为之,亦像此也。”(《说库》上册)潼关路是当时最主要的东西大动脉,这家旅店又如此知名,经济效益一定非常好。

与现代一样,在大城市的许多街道和一些交通要道的路边几乎都有卖小吃的,给顾客带来很大方便,同时,这种行业也养活了一批人。《南部新书》庚卷载:

房光庭尝送亲故葬,出定鼎门,际晚且饥,会鬻蒸饼者与同行,数人食之。素不持钱,无以酬直。鬻者逼之。房命就我取直,鬻者不从。房曰:“与尔头衔,我右台御史也。可随取直。”时人赏其放逸。(《说库》上册)

定鼎门是东都洛阳外郭城三个南门的中门,出此门便已出城,卖食品的当然少了。天晚而且又饿,幸亏有一个卖蒸饼的与他们同道。此人很可能是看他们人多,或者还有其他送葬者,所以一路随行。果然有效益,卖出一些蒸饼。但这位裴大人平常口袋里没有带钱的习惯,而同行人中他最有地位,当然应当他掏腰包。可腰包里却空空如也,便要赊账。卖饼者不答应,他便把“头衔”给了那人。“头衔”可能是现代“工作证”之类的东西。这么贵重的东西随便给一个卖饼的,是够随便的。故时人“赏其放逸”。

二、各种饭食

“饭”包括的概念也很广泛,如果从原料分,主要有粟米饭、稻米饭和麦

饭。粟米饭就是黄米饭,北方多食之。稻米则是糯米,带黏性的是大米,南方人多食之。其实这与当时粮食作物生产的分布情况有关,北方盛产谷子,旱谷子即是小米,黏谷子则是黄米。南方多水田,盛产水稻。故南北人各喜欢吃当地的产品。此外,还有一种用菰米的果实,俗称茭白的东西做的“雕胡饭”,为文士和诗人所喜欢。如李白《宿五松山下荀媪家》诗便说:“跪进雕胡饭,月光明素盘。”那位姓荀的老妈妈给李白做的便是雕胡饭。

饭中加进一些别的佐料便可做成名目繁多的饭。如将肉丝蛋黄等做成的美味浇在黄米饭上,便叫“御黄王母饭”(《清异录》卷下),这是韦巨源“烧尾宴”中的一道主食。把饭做稀了便是粥,其做法和今天大致相同,也有很多名目,如后唐宰相上朝前厨房给准备的小吃中,即有“粟粥、乳粥、豆沙加糖粥”(《清异录》卷下)。

“糕”在主食中属于点心类的深加工食品,其原料米面都有,但当时不叫点心而叫“果子”。如,来中国进行文化交流的日本僧人圆仁在长安过新年时,“众僧上堂,吃粥、馄饨、杂果子”(《入唐求法行礼记》卷三)。馄饨即今天的馄饨,“杂果子”三字说明当时的点心样式还不少。1966~1972年在新疆吐鲁番阿斯塔那唐代墓葬中曾发现许多精美的花式点心,证明那时制作点心的工艺水平已相当高,且有相当的审美价值。另外,“包子”一词最早见于《清异录》,饺子在唐代已普遍食用。考古工作者在新疆吐鲁番唐代墓葬中发现饺子的实物,其形状与今天完全一样。

三、饮食习俗种种

饮食作为一种文化,也形成许多风俗。如流传至今的端午节吃粽子,中秋节吃月饼,除夕吃饺子等,都有很悠久的历史。下面,将唐代有关于此的一些风俗做一下简单介绍。

“长安市里风俗,每至元日以后,递相饮食相邀,号为传座。”(《南部新书》乙卷,《说库》上册)这种风俗,至今也有余习。正月过年后,亲戚朋友轮流坐庄请客。只要不过分铺张,对于融洽感情还是有好处的。

到寒食节时，则讲究吃粥。《南部新书》乙卷载：“每岁寒食，荐饧粥鸡球等。又荐雷子车。至清明，尚食内园，官小儿于殿前钻火。先得火者进，上赐绢三匹，碗一口。都人并在延恩门看人出城洒扫。车马喧阗。新进士则于月灯阁置打球之宴。或赐宰臣以下醪醑酒。”（《说库》上册）“长安四月以后，自堂厨至百司，通谓之樱笋厨。公餽之盛，常日不同。”（《南部新书》乙卷，《说库》上册）这很明显是在四月初一宫中赐樱桃宴的影响下而形成的风俗。总之，每到一种节日，便有吃的名目。但这是贵族圈子里的事，而一般贫苦百姓是没份的。

开元天宝盛世，贵族的饮食也很盛。《开元天宝遗事》载：“杨国忠子弟，以奸媚结识朝士。每至伏日，取坚冰令工人镂为凤兽之形，或饰以金环彩带，置之雕盘中，送与王公大臣。唯张九龄不受此惠。”（《说库》上册）夏天用冰雕刻成的带有工艺性质的玩意儿，是用来防暑降温的，虽算不上什么主食，但可看出杨国忠挺会笼络人心。

当时以吃著称的要数韦陟，“其于饌羞，犹为精洁，仍以鸟羽择米。每食毕，视厨中所委弃，不啻万钱之直。若宴于公卿，虽水陆具陈，曾不下箸。”（《酉阳杂俎》续集卷三）唐人冯贽《云仙杂记》卷三说得更明白：“韦陟厨中，饮食之香错杂，人人其中，多多饱饫而归。语曰：‘人欲不饭筋骨舒，夤缘须入郇公厨’。”（《说库》上册）韦陟被封为郇（xún）国公，从此便留下“郇厨”“郇公厨”这一名词。他在当时肯定是知名度非常高的美食家，否则不会有此殊荣。

唐人普遍爱吃羊肉，有时吃得还非常讲究。“熊翻每会客至酒半，阶前旋杀羊，令众客自割，随所好者。彩绵系之。记号毕，蒸之各自认取。以刚竹刀切食。一时盛行，号‘过厅羊’。”（《云仙杂记》，《说库》上册）客人们可以根据自己的爱好随意割新鲜肉，系上彩绳做记号，然后马上蒸熟便吃，味道一定非常鲜美。李令问的吃法则有点残忍。“李令问开元中为殿中监，饌尤酷，罍鹅、笼驴皆有之。”（《南部新书》丙卷，《说库》上册）从“酷”字看，鹅和驴可能是整个活烤。

另外，还有一种“烧尾宴”，在初唐、盛唐之交也流行了一段时间。“景龙

以来,初拜官者例许献食,谓之烧尾宴。开元后亦有不烧尾者,渐而还止。”(《南部新书》丁卷,《说库》上册)

唐代大城市置办酒筵的能力是相当强的。请看这条材料:

德宗非时召拜吴凑为京兆尹,便令赴上,凑疾驱,诸客至府,已列筵矣。或问曰:“何速?”吏对曰:“两市日有礼席,举铛金釜取之。故三五百人之饌,常可立办也。”(李肇《唐国史补》卷中,《唐语林》卷六也有此条,字句稍有不同)

几百人的高级筵席,随时可办,表明人们在这方面下了很大的力气,吃的水平和能力相当高。

当然,不是所有的贵族或官僚都奢侈,也有个别清廉俭朴的。曾两任宰相的郑余庆“廉洁。一旦,书请两省家膳。至则脱粟蒸胡芦而已。”(《南部新书》丙卷,《说库》上册)两省指中书省和门下省。把自己的下属请到家中做客,结果吃的就是小米饭和蒸胡芦条。作为高官,能如此清廉俭朴,确实难能可贵。也正因如此,他的这种美德才被记录下来。

一般百姓的饮食则不能如此讲究了,只要能填饱肚子就可以了。最下层的奴仆则连这点也达不到。唐人张鷟在《朝野僉载》中记了这两件小事,于此可见一斑。

广州录事参军柳庆独居一室,器用事物并致卧内。奴有私取盐一撮者,庆鞭之见血。

夏侯彪夏月食饮,生虫在下,未曾沥口。尝送客出门,奴盗食膾肉。彪还觉之,大怒,乃捉蝇与食,令呕出之。(《说库》上册)

两个故事中的主人都有点不正常,但两个奴仆的遭遇也太惨了。一个因为私下里取了一撮盐,便被打得出血;一个因为主人出门送客偷吃了一小块肉,便被硬逼着吃苍蝇将其吐出来。试想,如果不是实在太缺咸味,谁能去拿一撮盐?如果不是实在太馋,怎能趁主人送客的一点时间偷块肉吃?于此可见奴仆们饮食生活境遇之一斑。