

舌尖上的狂欢

ShejianShangDeKuangHuan

洪 烛 = 著



百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE



舌尖上的
狂欢



洪烛||著



百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

舌尖上的狂欢/洪烛著. —天津:百花文艺出版社,
2006

ISBN 7-5306-4439-4

I. 舌... II. 洪... III. 饮食—文化—中国
IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第030492号

百花文艺出版社出版发行

地址:天津市和平区西康路35号

邮编:300051

e-mail: bhpubl@public.tpt.tj.cn

<http://www.bhpubl.com.cn>

发行部电话:(022)23332651 邮购部电话:(022)27695043

全国新华书店经销

天津市桃园印刷有限公司印刷

※

开本 880×1230毫米 1/32 印张 6.875 插页 2 字数 158千字

2006年6月第1版 2006年6月第1次印刷

*印数:1—5000册

定价:15.00元

● 不散的筵席

- 不散的筵席 / 003
酒池肉林 / 010
文化味精 / 013
敢吃的中国人 / 017
火腿与状元 / 021
中国人的吃 / 024
文人菜谱 / 028
美食家 / 031
清宫的吃 / 033
吃的习俗 / 039
鱼图腾 / 043
南有年糕,北有饺子 / 046
火锅的褒贬 / 049
炖汤与写作 / 052

● 地图上的饮食

- 北京的吃 / 057
山西的吃 / 061
南京的吃 / 063
云南的吃 / 070
去周庄吃鱼 / 077
杭州的吃 / 082

目 录

- 苏州的吃 / 090
- 扬州的吃 / 093
- 西安的吃 / 099
- 长沙的火宫殿 / 102
- 寒山寺的素面 / 105

● 俾是一种瘾

- 素斋 / 109
- 烧烤 / 111
- 烤鸭 / 114
- 豆腐 / 117
- 竹笋 / 121
- 烩菜 / 124
- 寡妇面 / 126
- 乱炖 / 129
- 青苔可食 / 131
- 咸肉 / 133
- 冰糖葫芦 / 135
- 吃河豚 / 138
- 大白菜 / 141
- 茶干引起的想象 / 145
- 甜蜜蜜的莲子汤 / 148

目

录

002

- 海参 / 151
长年菜 / 153
吃豆芽像吃利息 / 155
中国的粽子 / 157
北京的小吃 / 160
从麦芽糖到巧克力 / 164
荔枝 / 168

● 青梅煮酒

- 茶道 / 175
北京的茶馆 / 177
南京的茶社 / 181
扬州的茶社 / 184
杭州的茶室 / 189
李白的酒量 / 193
北京的二锅头 / 197
青梅煮酒 / 200
西安的稠酒 / 202
北京的饽饽铺 / 204
凤爪 / 206
酒肉朋友 / 208
心灵鸡汤 / 212

如果这幅画里琵琶女缺席，夜宴的气氛肯定要大打折扣，人物的身姿、眼神、表情肯定要大打折扣，身姿、眼神、表情都搭改变。



【不散的筵席】

不散的筵席

汪曾祺认为唐宋人似乎不怎么讲究大吃大喝：杜甫的《丽人行》里列叙了一些珍馐，但多系夸张想象之辞；苏东坡是个有名的饕人，但他爱吃的好像只是猪肉，他称赞“黄州好猪肉”，但还是“富者不解吃，贫者不解煮”，他爱吃猪头，也不过是煮得稀烂，最后浇一勺杏酪——烹饪的方法简单得不能再简单了……名闻天下的大诗人，在味觉上都这么容易满足，更何况平民百姓呢？连有皇帝参加的御宴也并不丰盛，御宴有定制，每一盏酒都要有歌舞杂技，似乎这是主要的，吃喝在其次。可见唐宋的皇帝，远远不如后来明清的皇帝贪图口腹之欲。尤其满汉全席，使中国封建时代的宫廷菜掀起了高潮——当然，也为之画上了句号。唐宗宋祖，根本无法想象或享受满汉全席那般的豪华与奢侈。他们宁愿唱唱歌，听听诗朗诵，看看文艺演出，以此来下酒，并不见得非要摆个百八十桌的。

唐宋人，在膳食方面还是挺节俭的。即使李白那样的，只要有酒就行，对下酒菜也不至于太挑剔。汪曾祺遍检《东京梦华录》、《都城纪胜》、《西湖老人繁胜录》、《梦粱录》、《武林旧事》，都没有发现宋朝人吃海参、鱼翅、燕窝的记录。他猜测：吃这种滋补性的高蛋白的海味，大概从明朝才开始。这大概和明朝人的纵欲有关系，记得鲁迅好像曾经说过：我倒觉得，这还跟交通及沿海地区开发有关系。唐宋人奉行的主要是内陆的农牧生活方式，沿海的渔

业尚未大规模发展起来,即使他们真爱吃生猛海鲜,长途贩运到首都或内地的大城市也极其不便。总不能每一趟都像给杨贵妃送荔枝那样快马加鞭吧?因为地理等客观原因,唐宋人未能培养起对海鲜的嗜好。到了明朝可就大不一样,试想郑和七下西洋,远洋船队何其发达,给皇亲国戚捎回点稀罕的海味,还不是举手之劳!况且大明一开始建都于南京,本来就离海不远,坐江山的又是南方人,饮食风俗自然要异于唐宋。

唐宋人,虽然也算富裕,但在口福方面,确实比明清人要差一大截。总体感觉还是很“农民”。譬如《水浒传》里,把大碗喝酒大块吃肉就视为幸福了。

我曾在北京蒲黄榆汪宅向汪老讨教过这一问题。为了增强说服力,汪曾祺特意举了例子,五代顾闳中所绘《韩熙载夜宴图》:主人客人面前案上所列的食物不过八品,四个高足的浅碗,四个小碟子,有一碗是白色的圆球形的东西,有点像牙面滚了米粒的蓑衣丸子,有一碗颜色是鲜红的,很惹眼,用放大镜细看,不过是几个带蒂的柿子!其余的看不清是什么……汪曾祺当时翻出了印在一部精装书里的这幅名画,让我也拿放大镜照照,我端详半天,直恨自己的明眼无法穿透纸张与时间,参与进远处那古老的夜宴。那一高一矮的两张茶几上,搁置的大大小小的碗碟里,陈列着一些业已失传的食物。色彩依旧那么鲜艳。码放得依旧那么整齐。似乎没谁动过筷子。它们保持着刚刚端上桌时的那种滋润的状态。更像是献给苍茫岁月的供品。

这确是一次简朴而清爽的晚餐。所谓夜宴,带点夜宵的性质。陶瓷餐具里盛放的,很明显不是什么油腻的鸡鸭鱼肉,而是造型独特的面点及干鲜果类。精致的酒壶置于案头,也很像是摆设。峨冠锦袍的主人及几位宾客,醉翁之意不在酒也,既没顾得上菜,也不去斟酒,而是从不同位置转身、侧目,将视线不约而同地投向画卷的角落,那里有一位美女在坐弹琵琶。这位美女的服饰、发型、面妆,跟近代日本的艺伎会极其相似。或许此即日本艺伎无限神往并刻意模仿的唐风吧。

有了一把琵琶作为道具,整幅画面,无声胜有声。我简直怀疑这乐器是从白居易的诗篇里遗传下来的。

是琵琶女的音乐,而不是画家的笔,施行了定身法,使盛情相招的主人、赴宴的宾客乃至陪侍的婢女,全部凝固在无比陶醉的那一瞬间。在千年之后,仍然保持着凝视与倾听的姿态。

也同样是音乐,而不是美酒,灌醉了画中的人物。

有幸参加这次著名的夜宴的,绝非酒色之徒,他们衣冠楚楚、气质高雅,只有这样,才会忘我地受蛊于艺术的感染力,才会因为一曲余音绕梁的仙乐而三月不知肉味。他们之间的关系,也绝非酒肉朋友,而是心有灵犀,心心相印,闻高山流水而知音也。

琵琶女虽置身于画面一角,但那个角落无比辉煌,比美酒还要醇厚的音乐,在她轻拢慢捻的指间诞生。分明是她,而不是韩熙载,在宴请着大家(包括千百年来的无数看客)。餐桌上的食品虽简单,但依然称得上是盛宴。她才是这一席音乐的盛宴的真正的主人。

这是集口福、耳福、眼福于一体的盛宴。可惜我是迟到的赴宴者。留给我的,只能是间接的眼福了。但已足够丰盛了。第一次,我被中国画里的吃,深深感动了。



如果天下真有不散的筵席,这就是了!

酒香不散,灯火不散,欢迎不散,音乐不散。

即使曲终,人也不散。人情也不散。

他们和她们,生命就这样停顿了,就这样延续了。就这样变得永恒了。

我想,如果这幅画里琵琶女缺席,夜宴的气氛肯定要大打折扣,所有人物的身姿、眼神、表情肯定要大打折扣,所有人物的身姿、眼神、表情都将改变。纯粹为吃喝而吃喝,似乎不属于唐宋人(尤其贵族)的风格。他们或许不讲究菜肴的品种或贵贱,但很在乎饮酒时的氛围,譬如背景音乐呀什么的。你可以说他们对饮食的态度很随意,很简朴,也可以说他们很苛刻:还另有一种形而上的追求。宁愿用一个好厨子去换一个好歌手、好舞女。《韩熙载夜宴图》,更多的是在表现视觉、听觉上的大餐。味觉已暂时“退居二线”了。

汪曾祺读画时颇多心得:“宋朝人好像实行的是‘分食制’……《韩熙载夜宴图》上画的也是各人一份,不像后来大家合坐一桌,大盘大碗,筷子勺子一起来。这一点是颇合卫生的,因不易传染肝炎。”在这幅画里,菜肴固然是分食的,音乐却是共享的。所有人的注意力,都被角落里的那把琵琶给吸引了。他们忘掉了自我,忘掉了别人,忘掉了物质的种种形式,还忘掉了今夕何夕,而全身心地投入一场流芳百世的精神会餐。他们正是在这种忘却中得到永生。

汪曾祺还说:“宋朝人饮酒和后来有些不同的,是总有些鲜果干果,如柑、梨、蔗、柿、炒栗子、新银杏,以及莴苣之类的菜蔬和玛瑙汤、泽州汤之类的糖稀。《水浒传》所谓‘铺下果子按酒’,即指此类东西。”《韩熙载夜宴图》里,每位食客面前所摆的四大碗四小碟,有几个就属于果盘,除了已被辨认出的带蒂的柿子之外,可能还有别的干鲜果类。不知从什么时候开始,中国人开始酷爱用大鱼大肉下酒,而不怎么青睐这些干果鲜果了,常常只作为冷盘象征性地摆一摆,就撤走,换热菜了。现代人唯一保留下来的,好像

只是花生米。至今仍喜欢用油炸或水煮的花生米下酒,似乎是唐宋人口味的遗传基因在起作用。

中国画里的吃,挺有意思的。《韩熙载夜宴图》,打开了我的兴趣之门。我四处查找,仔细阅读了《春夜宴桃李园图》、《杏园雅集图》、《紫光阁赐宴图》、《重葺宫小宴图》、《史太君两宴大观园(年画)》,还有明代仇英所绘《春夜宴图》。甚至河南禹县出土的宋墓壁画《宴饮图》,也使我端详良久:夫妻俩隔桌而坐,男的穿着官服(估计也就一县太爷吧),女的梳着高髻,中间的餐桌上摆着一火锅及各自的酒具,大有举案齐眉相敬如宾的意思,屏风外面有几位金童玉女侍候着,正络绎不绝地端来冷盘热炒……这幅壁画最让我感动的地方,是记载了日常生活的脉脉温情,而且是画在坟墓里的;墓的男女主人,似乎执意要把此生的炊烟袅袅,带进地狱里,为来世提供见证。这真是一对幸福的死者,即使在九泉之下,也不会感到饥饿,不会感到贫困,不会感到寂寞的。从生到死,也许只相当于一顿饭的工夫。但这顿饭在他们死后,仍然继续。凡人的生活,就是在柴米油盐中酿造诗情画意。只有唐玄宗杨贵妃那样的乱世鸳鸯,才会在被惊破的霓裳羽衣舞中苦吟长恨歌呢。越豪华的梦,越容易露出破绽,越容易打上补丁。

古画里的吃,之所以让我慨叹不已,就在于它表现了不散的筵席。它描绘了吃又超脱了吃,甚至还超脱了生死。它把生命的一些乐趣,永久地保持在线条与色彩之中。画中人物的原型,早已消失了。置身事外的画家,也已消失。然而筵席不散。纸张的深处灯火通明。

中国人原本拒绝相信世上有不散的筵席,所以才希望今朝有酒今朝醉,莫使金樽空对月。然而,看看我举例的这一系列古画吧,你就会相信了。

艺术的伟大,正在于此。没有哪个厨子,能真正烹饪出一桌穿越苍茫岁月而保鲜的筵席,更无法保证自己的食客在品尝之后长生不老。他应该向画家甘拜下风。画家做到这点了。画家的颜料,是最好的调料。不仅使筵席无限期地持续下去,而且使赴宴的人

们栩栩如生。

在画家的笔下赴宴的人，是有福的。他接受的是主人与画家现实与艺术的双重邀请。

《韩熙载夜宴图》，场景在室内，屏风、桌椅乃至两张炕床，全画出来了。还有一幅我喜爱的中国画，《春夜宴桃李园图》，则是在露天。顾名思义，是在种满桃李的果园里。整体氛围也就多了点隐逸的味道。虽然围桌而坐的四位男子，依然戴着官帽，但很明显已“偷得浮生半日闲”，在浓荫下笑谈畅饮。身后还有几位侍女，沏茶斟酒，忙个不停。长条形餐桌两端，各有两杆点蜡烛、带灯罩的风灯照明，旁边的茶几上，也支起枝形的烛台，光线总的来说还可以。在这样的光线下，很适合看步步莲花的仕女，有一种朦胧的美。碗碟里的菜肴却显得不够清晰，我费了半天劲，也辨别不出是哪些美食。好在春夜的暖风、桃李的芬芳、美人的倩影已力透纸背，说到野炊——食物本身反而成了点缀性的道具。关键是要有好天气，要有好心情，要有好朋友——这一顿饭，就足够圆满了。

不知为什么，《春夜宴桃李园图》，使我联想到法国画家马奈的代表作《草地上的晚餐》。都是在露天、草木之间，都是良辰美景，况且也都有美人，构成风景里的活风景、软风景。看来不散的筵席挺多的，至少在东西方都有。

这哥几个真会享受人生呀。挺让人羡慕的。瞧他们在天地之间怡然自得的小样儿，你会觉得自己白活了。

可这几个古人绝对没有白活。他们活得带劲得很了。

我都想上前套套近乎，挤进画面里，跟几位古代哥们，讨一杯酒喝。

他们不会不带我玩吧？

最后想补充一点：韩熙载大宴宾客，夜夜笙歌，据说是出于自我保护的一种伪装，显得沉醉于酒色，玩物丧志，不再有任何政治上的野心，其实是在“作秀”，表演给多疑的领导——南唐后主李煜派来偷窥的“特务”看的。这一层用意恐怕只有他本人知晓，座

上客都被蒙在鼓里。那个时代没有照相机或针孔摄像头，画家如实描摹下宴会的情景，回去向皇帝交差，无形中倒救了韩熙载一命。皇帝一看，放心了：“这老家伙算是废了，构不成什么威胁。就由他花天酒地去吧。”

听说这个典故之后，我下意识地打了个冷战。甭看韩熙载表面上淡泊名利、闲散浪漫，活得其实并不轻松呀。《韩熙载夜宴图》，在伟大的艺术幕后，还潜伏着丑恶的政治。比充满阴谋的鸿门宴，强不到哪里。只不过它促成了一幅名画的诞生：政治的惊险，演化为艺术的安详。韩熙载在拿美酒、歌舞、微笑斗智斗勇呀，为了保命，挺让知情者替他捏把汗的。

反正他家我是不愿去的。何必搅这浑水呢。琵琶虽好，弹奏的却像是《十面埋伏》——当你了解画面背后的故事之后，酒菜、音乐，全变味了。连空气都变得紧张。

所以，跟《韩熙载夜宴图》相比，我更偏爱《春夜宴桃李园图》，那才是我最想去的地方，最想结交的人物，最想参与的故事。那才叫真放松。



酒池肉林

我是自封的美食家，到哪儿玩都会联想到跟吃有关的内容。显得很钻研的样子。

即使参观河南安阳的殷墟，也不例外。

远在三千多年前，商王盘庚迁都于此，历经 8 代 12 王 254 年。名气最大的反而是它的亡国之君，被周武王所杀的商纣王。我在殷墟宫殿遗址区匆匆转了个来回，同行者问我想找什么？我笑答：酒池肉林。把同行者逗乐了：莫非你也想分一杯羹？

我环顾周围，长叹：可惜，连剩菜残羹都见不着了。旁边倒是有一座小小湖泊，但里面不过是些积水，没一点（酒精）度数的。湖畔也不乏树林，上面只结着几颗半青不熟的果实。太素了！尤其跟商纣王的时代相比。

自神农尝百草之后，商纣王可算是第一位在饮食方面达到挥霍程度的古代君主。神农太像食草动物，教会我们辨别瓜果蔬菜、五谷杂粮。商纣王，已彻底“进化”成食肉动物了。他在沙丘在园圃里挖掘许多大土坑，将精心酿制的玉液琼浆灌注其中，谓之酒池（相当于中国最早的人工湖？）。还把煮熟的兽肉禽肉悬挂在周围的树枝上，谓之肉林。商纣王的狂欢节就这样开场了。他带头裸奔，还让宫廷里的俊男靓女全脱光衣服，在酒池肉林间追逐嬉戏，陪伴自己纵欲宴饮……

这幅画面，只需想象一下，不用拍就跟三级片似的。

酒是色媒人。商纣王既好酒,又好色。他宠幸的妲己,开中国历史上“红颜祸水”之首例,有人说正是她把原本聪慧强健的商纣王拖下水,沉溺于物欲享受,导致国政荒废。这妲己也是个玩主,商纣王“发明”的肉林酒池,没准也有她的推波助澜。在我想象中,这位远古的摩登女郎,连三点式都不穿,躺在装满甜酒的游泳池岸上,晒日光浴,炫耀自己的魔鬼身材。她把一代王朝的圣殿彻底改造成天体浴场了。她的酒池,可比后世杨贵妃的华清池还要豪华。

《史记·殷本纪》:“(纣王)将酒淫乐……以酒为池,悬肉为林,使男女裸,相逐其间,为长夜之饮。”我认识的李登年先生,在著述《中国古代筵席》一书,将这段话照录,并命名为“殷纣王的酒池肉林宴”。他还加以点评:这是一种冶游宴,反映出商代奴隶主贵族穷奢极欲、荒淫无耻的生活。酒池肉林宴,看来成了中华饮食文化的“反面教材”,供批判用。

但说实话,这商纣王,治理国家不行,在吃喝玩乐方面,还真挺有创意的。也够大方。露天置酒肉,怎么也算野餐。裸体饕餮,像野兽一样淋漓尽致。不满足于吃独食,还招呼大伙儿一块来……开个玩笑:有点回归自然的意思。这肯定是一性情中人!不愿意正襟危坐、精打细算。只可惜做得有点过了。太不拿民脂民膏当回事了。老百姓能不骂你吗?

王宫,毕竟不是游乐场啊。你逢场作戏、坐吃山空,老百姓终究供养不起的,他们怎么活呢?朱门酒肉臭、路有冻死骨,这一现象,在商纣王的时代就开始出现了。

酒池肉林,原本没什么错,甚至可以说是人类的理想。梁山好汉热衷的那种大碗喝酒、大块吃肉的快乐人生,与之相比,都显得“小儿科”了。谁不希望丰衣足食?如果普天下都能酒池肉林,乌托邦也就实现了。

贫富不均,永远是社会矛盾的一个起点。商纣王就是这样垮掉的。

殷墟发掘出大量的青铜器。与兵器相比,我更关注其中的餐