

饮食文化

肉食与诗歌

黄德智 (北京食品公司, 北京 100075)

在我国浩瀚的诗海中,有不少是赞美肉食品,描述美味佳肴的诗篇。这些诗篇内容丰富多彩,情趣盎然,不仅反映了浓郁的乡风民俗,而且具有丰富的内涵,使诗的文学美与肉食佳肴的饮食美融为一体,使物质生活与精神生活达到了完美的结合,从而体现出食品的加工和食用是构成中国饮食文化的重要组成部分。

《诗经》、《楚辞》与肉食

《诗经》这部古老的文学名著,收录了商朝到春秋时期的三百零五篇诗歌。据《周礼》、《礼记》等书记载,周朝的宫廷、食肆、民间已掌握了蒸、煮、烹、燔、炙、烤、脍、炸等烹调方法,这些方法在《诗经》中有所体现,例如:《陈风·衡门》:“岂其食鱼,必河之魴”,“岂其食鱼,必河之鲤”。说的是周时陈国的民俗很喜欢吃魴鱼和鲤鱼。

《小雅·瓠叶》:“有兔斯首,炮之燔之”,“有兔斯首,燔之炙之”。说明周时烧、烤野味是比较普遍的。

《小雅·伐木》:“伐火许许,酺酒有芎。既有肥羜,以速诸父……陈馈八簋”。说的是宴请尊长时,多以精烹五个月左右的小羊羔为首菜,肉质鲜嫩,肥美异常。宴会格局之讲究,筵席之丰盛,不言而喻。

《小雅·吉日》:“……发彼小豝,殄此大兕。以御宾客,且以酌醴。”诗中生动地描述了野味筵席的情景,把猎获的小野猪、大野牛等野味进行烹制,用这些鲜美野味去宴请宾客。

《诗经》虽然是一部诗歌总集,却为我们追寻和研究先秦肉食状况提供了详实的资料。

《楚辞》是我国战国时期楚文化的结晶,是

屈原为悼念入秦不归的楚怀王而作。《楚辞》中有一部分反映肉食的资料,对于我们研究先秦的肉食制作有很重要的价值。如诗中所述:

肥牛之臠,膋若芳些。

和酸若苦,陈吴羹些。

胹鳖炮羔,有柘浆些。

鹄酸醢醢,厉而不爽些。

大意是:宰了肥牛抽蹄筋,烧得烂熟香喷喷。调些酸醋和苦汁,摆上吴式风味汤。红烧甲鱼烤羊羔,拌上一些甘蔗浆。酸味天鹅炒野鸭,又煎大雁又烹鹄,酱汁卤鸡闷海龟,味道虽浓胃不伤。

这段诗说明肉食制作方法多种多样,因材施教,各有兼味,也意味着我国肉食制作水平达到了一定程度。这些诗歌本意虽然是以种种美味佳肴来呼招离体失散之魂,却有深刻的文化含义:首先,后人从精练的诗句中可以得知当时较为珍贵的肉食品种类和制作方法,进而可以推知当时的饮食生活水平;其次,这类诗歌也说明了肉食文化是中国文化的重要组成部分。

文人墨客与肉食

文人墨客包括诗人、小说家、书法家、画家等,这些人在一般社会生活中具有共同特征,他们虽曾任各种不同官职,但与其他官员不同。他们胸怀广阔,抱负远大,而又往往不得志,在其政治生涯中屡屡受挫,或被贬谪,或隐居深山,或四处飘荡。他们在文学的天地里纵横驰骋,为我国艺术的发展史作出了突出的贡献。从肉食文化角度看,他们留下了众多的赞誉肉制品的诗歌。

提及与肉食相关的诗歌与人物,人们首先会想到的是苏轼。苏轼在政治上虽未能施展抱负,饮饌服食却是老饕。他笔端纵横,奔放任意,议论肴饌之精要,评论饮食之得失,有很多精辟的见解。特别是他写的《老饕赋》、《菜羹赋》等大量诗赋和他的饮饌评论,以及他亲手制作的东坡肉、东坡肘子等名菜,对当时及后世都有深刻的影响。

他的《猪肉颂》:“净洗铛,少着水,柴头罨烟焰不起。待他自熟莫催他,火候足时他自美。黄州好猪肉,价贱如泥土,贵者不肯吃,贫者不解煮。早晨起来打两碗,饱得自家君莫管”。后来他在杭州进一步改善制作方法,煨制成酥香味美、肥而不腻的红烧猪肉,获得很大声誉,并总结出“慢着火,少着水,火候足时它自美”的十三字诀烧猪肉方法。同时他还总结出了“蒸猪头”的诗:

嘴长毛短浅含腭,久向山中食药苗。
蒸处已将蕉叶裹,食时兼用杏浆烧。
鲜红雅称金盘荐,软熟真堪玉箸挑。
共把臄根来比并,臄首只合吃藤余。

短短几句,便把“蒸猪头”的来龙去脉及其制作方法,生动地跃然于纸上。方法是先用蕉叶裹着蒸,然后用杏浆浇,这样既香软,又鲜红悦目,色、香、味俱全,非羊肉可比。

更为称道的是,有人请他吃饭,超标不赴宴,即只要一杯酒、一碗肉、三道菜,只可少,不可多。尤其在做人的气节上,他的诗表达得淋漓尽致:“可使食无肉,不可使居无竹。无肉令人瘦,无竹令人俗。人瘦尚可肥,士俗不可医。”值得今人深思。

陆游和苏轼可以并称为宋代两位业余烹饪家,但两人的诗风不同,饮食情趣也有差异。苏轼是肉、鱼、素食皆烹尽嗜,而且首先以制作猪肉出名。陆游则侧重于素食,但是他在肉食制作上也为我们留下了许多优美的诗句,如《饭罢戏作》中有诗云:

东门买彘骨,醢酱点橙薤。
蒸鸡最知名,美不数鱼蟹。
轮 犀浦芋,磊落新都菜。

《食野味包子戏作》:

珍饈贫居少,寒云万里宽。
叠双初中鹄,牢九已登盘。

《小饮》:

蒸我乳下豚,剪我雨中韭。
杯盘虽不丰,吾儿起为寿。

这里他既给我们指出了做猪排、蒸鸡、蒸天鹅包子使用的各种佐料,又道出了食蒸乳猪的享受和天伦之乐。

顺便要提到的是陆游的好友杨万里,他对腊猪肉更有独到的见地。有一首《吴春卿饔腊猪肉戏作古句》:

老夫畏热饭不能,先生饔肉香倾城。
霜刀削下黄水精,月斧斫出红松明。
君家猪红腊前作,是时雪后吴山脚。
公子彭生初解缚,糟丘挽上凌烟阁。
却将一盂配两螯,世间真有扬州鹤。

这首诗描写了腊肉绝美的色香味形,抒写了与醉蟹同食时逍遥自在的感受,是多么富有浪漫色彩。

清朝是我国食文化达到鼎盛的时期,许多名优肉食品至今还是众口皆碑。流传的一些诗句使我们可以看到肉食文化的一斑。如乾隆时的“竹枝词”道:

关东货始到京城,各处全开抱鹿棚。
鹿尾鲤鱼风味别,发祥水土想陪京。

“旧京秋词”描写涮羊肉:

立秋时节宽添腩,爆涮何如自烤高。
笑我菜园无可踏,故应瘦损沈郎腰。

“忆京都词”写北京烤鸭:

“忆京都,填鸭冠寰中。烂煮登盘肥而美,加之炮烙制尤工。此间亦有呼名鸭,骨瘦如柴空打杀”。

“都门杂咏”中写烧羊肉:

煨羊肥嫩数京中,酱用清汤色煮红。
日午烧来售且烂,喜无膻味腻喉咙。

冠于宫廷名菜之首的煮白肉,清代诗人写道:“缸瓦市中吃白肉,日头才出已云迟”。

总之,这些诗歌为我们留下了宝贵的肉食文化的民俗资料,值得我们去研究。