

开家奶茶店,唐诗宋词里找秘方……

在唐代开个奶茶店的话,唐德宗可以代言。“旋沫翻成碧玉池,添酥散作琉璃眼。”唐德宗李适(ku ò)还当奉节郡王时,煎茶喜欢加酥椒一类,又求着名相李泌为他做了这句“广告诗”。唐德宗的酥煎茶,或可证明唐代已有奶茶出现(事见唐代李繁的《邺侯家传》,李泌历仕四朝,获封邺县侯,因称“李邺侯”)。

苏辙在《和子瞻煎茶》中说“又不见北方俚人茗饮无不有,盐酪椒姜夸满口”,苏辙出使过大辽,该是见过契丹的茶饮风尚。宋代士人崇尚风雅,像唐德宗这样茶里加上盐酪椒姜,都是“北方俗人”。

茶有个“酪奴”的谑称,奶和茶先相杀,才相爱。杨衒之《洛阳伽蓝记》载,王肃出身名门,来自琅琊王氏,不得已投奔到北魏。从南到北,开始时生活习惯有点格格不入,不吃酪只喝茶。过了几年,孝文帝大宴群臣,发现王肃吃了不少酪,于是问他茶和酪,味道哪家强?王肃谄媚,说茶只配做“酪奴”。

“似腻还成爽,才凝又欲飘。玉来盘底碎,雪到口边销。”这是杨万里的五言绝句《咏酪》。杨万里离开杭州就吃不到酥酪了,还赋《除夜小饮叹都下酥乳不至》诗,感叹道:雪韭霜菘酌岁除,也无牛乳也无酥。放现在说“芝士”就是力量。

烧尾宴上点酥山

晚唐诗人和凝的《花间集》诗云:“暖金盘里点酥山,拟望君王仔细看。更向眉中分晓黛,岩边染出碧琅玕。”

唐人好宴饮,名目多花样多。唐中宗时候,进士登科、官员升迁,一个保留节目就是举办“烧尾宴”。为什么叫烧尾宴?一说来自《夜航船》:“谓鱼化为龙,必烧其尾。”烧尾宴盛行于唐中宗年间。景龙三年(709年),韦巨源官拜尚书令左仆射,依例向中宗进献“烧尾宴”。这场烧尾宴最为凡尔赛。一共58道菜,其中“巨胜奴”“金乳酥”“贵妃红”“金铃炙”“玉露团”“乳娘鱼”,这些菜都用了酥。

“玉露团”是雕酥,又叫点酥山。“点酥山”是舌尖上的艺术品,用白酥或红酥往食器上滴淋,制作成川泽湖泊与花草树木。唐代诗人王建有“一样金盘五千面,红酥点出牡丹花”之句,可见宫宴点酥场面的恢弘。

“滴成诗句巧相粘,料得堂深冻未吹。剪水染云天上手,何因得见玉纤纤。”北宋道士陈元晋的这首七言绝句《谢童帅干送滴酥》,描述了宋时女子剪水染云、出神入化的点酥技巧。陆游《钗头凤》一词中的“红酥手”,很可能赞美的是双点酥巧手。

为煎牡丹赠好酥

“千花与百草,共尽无妍鄙。未忍污泥沙,牛酥煎落蕊。”苏轼写《雨中看牡丹》,不忍牡丹花落污了泥沙,只好把花蕊用牛酥煎了。吃货自有吃货的道理。

酥煎牡丹不是苏轼的发明。五代十国时期,后蜀国主孟昶性奢靡,喜游赏,尤其好牡丹,大臣们自然跟着捧场。时任兵部尚书的李昊送礼必送牡丹花,还要配上兴平酥,言称待花凋谢,“以酥煎食之,无弃艳”。

在唐代,兴平酥是贡品。《长安志》记载:“京兆府岁贡兴平酥、咸阳梨,不列方物(无与伦比)。”杜甫有诗“金城土酥净如练”,金城县属京兆府,唐肃宗时(757年)改名为兴平县。金城酥就是兴平酥。南宋学者蔡梦弼注杜诗,“酥,牛羊乳所为,色白如练也。”

“浅黄拂拂小鹅雏,色好从来说雍酥。花草偏宜女儿手,缄封枉八野人厨。”北宋词人周邦彦有诗《天启惠酥》四首,其二是赞咏雍酥的。宋代产酥,以产自陕西凤翔

的“雍酥”身价最高,宋徽宗时,薛嗣昌用雍酥贿赂权贵,一次就是上百桶。

黄庭的两个女儿都嫁给了苏辙的儿子,他生平最得意的两件事,一是送了苏东坡两壶酒和一盒雍酥,二是送米芾二饼小龙团。苏东坡有诗感念此事,“关右土酥黄似酒,扬州云液却如酥”。

宋代酥酪已经进入寻常百姓之家。北宋时东京城内已有“网红店”,诸如乳酪张家、曹家从食。清明节时坊市卖乳酪、乳饼者甚多。北宋置“乳酪院”,负责向御厨供应乳饼酥酪,在南宋时并入牛羊司。笔记小说《白獭髓》里便提到,“浙间以牛乳为素食(素日所食)”。据《梦粱录》《武林旧事》等书记载,杭州城街市上酥食琳琅满目,有蜜麻酥、螺滴酥、蜜酥、小鲍螺酥、破麻酥、孔酥等。

蜜渍梅花暗香来

杨万里有诗《蜜渍梅花》:“瓮澄雪水酿春寒,蜜点梅花带露餐。句里略无烟火气,更教谁上少陵坛。”

南宋林洪《山家清供》中记述了蜜渍梅花的做法:“剥白梅肉少许,浸雪水,以梅花酝酿之,露一宿取出,蜜渍之。”与酥煎牡丹一比,蜜渍梅花是多了雅气,少了烟火气。《红楼梦》亦有“梅花雪水”,妙玉收了一瓮梅花上的雪,埋在地下五年,到夏天取出泡茶,宝玉评价说吃得“轻浮”。

宋人爱梅咏梅,还可点酥成梅,偏有杨万里吃梅,甚至大晚上蘸着白糖吃梅花,把梅花当了下酒菜,一朵梅花一杯酒。

宋代梅花用处多,可以做汤,有暗香汤;还可以下面条,有梅花汤饼。明代高濂《遵生八笺》记载了暗香汤的做法:“腊月早梅,清晨摘半开花朵,连蒂入瓷瓶,每一两,用炒盐一两撒入,勿用手抄坏。箬叶厚纸密封,入夏取开,先置蜜少许于盏内,加花三四朵,滚水注入。”

甘酪樱桃是绝配

“香浮乳酪玻璃碗。年年醉里尝新惯。何物比春风。歌唇一点红。”辛弃疾作《菩萨蛮·坐上赋樱桃》一词,说道樱桃和甘酪是绝配。

唐代进士及第,惯例是要宴聚的。过于奢华的烧尾宴到了玄宗年间就被禁止了。不过还有樱桃宴。宰相刘邺的儿子刘覃中了进士,刘邺出了一锭银,让刘覃和

同科学子众筹樱桃宴。刘覃却一个人掏了钱,买了几十棵树的樱桃,席间摆满一盘盘的樱桃奶酪。樱桃宴一直延续到清朝,清代名士毕沅和名伶李桂官交好。毕沅中了状元,带着李桂官一起去赴樱桃宴,大学士史贻直在座中打趣说:“我揩老眼,要一见状元夫人。”这事写成了小说《品花宝鉴》。

甘酪与樱桃的结缘,能追溯到三国时。钟繇书信中,提到曹丕赏赐甘酪和樱桃。元代乃贤写《宫词》:“上苑含桃熟暮春,金盘满贮进枫宸。醍醐渍透冰浆滑,分赐阶前豪直人。”(含桃是樱桃的别称)古代乳制品有乳、酪、酥、醍醐等说法,意思不一。李时珍《本草纲目》则引宋人寇宗爽的说法:“做酪时,上一重凝者为酥,酥上如油者为醍醐,熬之即出,不可多得,极甘美。用处极少。”成语醍醐灌顶,喻佛性,说白了就是酥油浇头,或因醍醐珍贵。

古人同样向往着车厘子自由。甘酪樱桃怎么做?唐传奇《昆仑奴》中有讲解:“以金瓯贮含桃而擘之,沃以甘酪而进(将樱桃放在金瓯中,剖开去核,浇上甘酪)。”

酒酣时饮沆瀣浆

“席地莫禁流汗体,阴阴竹树埋虚堂。夜分几传逡巡酒,暑甚一沃沆瀣浆。”南宋诗人董嗣杲《暑中宴张穆父第》,诗中所言沆瀣浆,解酒有奇效。

沆瀣一词出自《楚辞》,意思是夜间的水汽或露水。沆瀣浆只是普通的煮萝卜水,却为宫廷秘传。宋人张一斋在大雪之夜请客人喝酒。喝到酣畅之时,簿书何君拿出一瓢沆瀣浆,与大家分着喝,喝过之后醉意就没了。大家问他做法,何君回答说:“这是从皇宫禁苑得到的做法。只用甘蔗、白萝卜,各切成方块,用水烂煮罢了。”

《三国食货志》说浆为冷、汤为热。沆瀣浆是冷饮。宋孝宗赵淳一年夏天陪着赵构一起到飞来峰避暑。宫中后苑送来沆瀣浆、雪浸白酒。赵构吃得爽快,孝宗劝说:沆瀣浆不宜多吃,毕竟伤脾。赵构听了劝。

苏轼用萝卜发明了一道玉糁羹,同样是用来解酒的。据《山家清供》说,苏轼有天晚上和弟弟苏辙喝酒,“酣甚,捶芦菔烂煮,不用他料,只研白米为糁食之”。芦菔就是萝卜。

故事另有版本。《夜航船》载,苏轼三子苏过忽出新意,用山芋做玉糁羹。苏轼遂作诗:“香似龙涎仍酿白,味如牛乳更全清。莫

将南海金齑脍,轻比东坡玉糁羹。”并大赞人间值得:“天上酥酡则不可知,人间决无此味也。”陆游爱吃玉糁羹,曾赋句“雅闻岷下多区芋,聊试寒炉玉糁羹”。这么看,玉糁羹更可能是“芋糁羹”。萝卜又称土酥,唐宋诗文中说酥,有时说的是萝卜。

真正以酥入饭的美食,有唐敬宗年间的御膳“清风饭”。大暑之时,御厨用桂圆肉、龙睛粉、龙脑末和牛乳酪蒸糯米饭,然后放进金提缸,垂下冰池中,冷透后食用。

麦门冬饮排第三

“一枕清风值万钱,无人肯买北窗眠。心暖胃门冬饮,知是东坡手自煎。”苏轼染暑热,在真州白沙东园休养,米芾送来“快乐水”——麦门冬饮子。于是写了这首《睡起闻米元章冒热到东园送麦门冬饮子》。

《在清明上河图》有两处卖“饮子”的摊位。饮子,在宋时又叫熟水、凉水。元代叫渴水,又名摄里白,英文果子露叫sherbet,应是摄里白的音译。麦门冬是中药名,南宋陈元靓著《事林广记》中,记宋仁宗为熟水排座次,麦门冬饮一般般,只排第三。“仁宗敕翰林定熟水,以紫苏为上,沉香次之,麦门冬又次之。”

李清照有词《摊破浣溪沙·病起萧萧两鬓华》:“豆蔻连梢煎熟水,莫分茶。”因晚年体弱多病,不敢饮茶,只喝白豆蔻仁熟水。

《东京梦华录》记,开封人最重视过三伏。“往往风亭水榭,峻宇高楼,雪槛冰盘,浮瓜沉李,流杯曲沼,苞鲊新荷,远迩笙歌,通夕而罢。”

《宋史·礼志》载,仆射、御史大夫、中丞、节度等重臣,四时八节,皇帝都会有赏赐,伏日这一天,规定要赏赐“蜜沙冰”。史官还有特殊待遇,宋末罗烨撰《醉翁探录》说:“开封府皆言猫儿常苦寒,一岁之中唯六月六日一日热。京师三伏,唯史官赐冰沙(chǎo),百司休务而已。”冰沙是炒过的小麦粉加蜜加糖搅拌而成。

夏日吃冰要有度。苏轼因病去世,起因就是上述那次在真州饮冷过度。1101年,被贬海南的苏轼遇赦北还,六月泛舟江上。酷热难当,苏轼因为饮冷过度,腹泻一夜,吃了黄耆粥,才平复了些。一个多月,病情反复,诗人终不治。《冷庐医话》说,苏轼不该吃黄耆粥,贻误治病。“(苏轼)喜谈医事,研究不精,孟浪服药以自误。”

(据《北京晚报》)



北宋李公麟
《西园雅集图》描绘苏轼、米芾、黄庭坚、蔡襄等名士聚会场景。