



# 生鱼片源于中国?武则天时代的洛阳美食啥样?

随着唐代背景传奇剧《风起洛阳》的热播,剧中出现的佳肴珍馐与颇有悬念的剧情一样吸引观众:蕴含了南北民族文化交流的酥酪、在历史浪潮中逐渐式微的鱼脍,当然还有被网友戏称为“大唐皇家特供回转自助水席”的创意洛阳水席。

“曲水流觞迹易陈,水边那复御厨珍。”这句诗出自南宋词人韩元吉的《次韵陈子象谢新火诗》,表达流觞曲水、御厨珍馐已为陈迹。令韩元吉没有想到的是,在他赋诗的几百年后,富有创意的中国人将曲水流觞与御厨珍馐结合,在影视剧中创造了新形制的曲水流觞水席:人们在水边既可诗酒唱酬行风雅之事,亦可大快朵颐享味觉之美。

## 名副其实的“水席”

“漆与洧,方涣涣兮。士与女,方秉蕡兮。……漆与洧,浏其清矣。士与女,殷其盈矣。”这是《诗经·郑风·溱洧》中记载的三月郑国男女临水祓(fú)禊(xì)的情景。在汉朝与魏晋后,这样以水洗濯身体、祓除灾厄的仪式,慢慢演变成了临水宴客和郊外踏春的风俗,又演化为临水浮卵、水上浮枣的习惯。传统的上巳节习俗,逐渐成为人们所熟知的游戏“流觞曲水”:大家坐在河渠两边,水杯顺流而下,停在谁的面前,谁就取杯饮酒。

历史上,东晋名士王羲之与谢安等风流名士于会稽兰亭“修禊事”,曲水流觞,饮酒赋诗,王羲之写下了著名的《兰亭集序》,这场兰亭逸事也作为魏晋风骨的典范被后人传唱,王羲之的奇作《兰亭集序》更是获得了“天下第一行书”的美名。自此,曲水流觞受到文人雅士追捧,延续千年。

唐朝时期,上巳节是非常重要的节日,和重阳、中和并称“三令节”,皇帝也要做曲水流觞之会。民间的墨客骚人更是如此,于三月三日坐于流水两旁,一觞一咏,抒发流觞曲水之情趣。可以说,流觞曲水在唐时十分盛行。唐代诗人陈子昂就在洛水之滨写下了“暮春嘉月,上巳芳辰。群公禊饮,于洛之滨”的诗句。被赋予了风雅文化象征的流觞曲水,甚至进入日本、朝鲜,流传于异国。

提起洛阳水席,不少熟悉豫菜的人都知道,其荤素搭配,甜咸适口,广受喜爱。它其实最早源于北魏至隋唐佛教兴盛时的素斋。由于当时洛阳上层社会信佛者众多,本地的僧尼便会用自产的食材精心炮制供给达官显宦享用的斋饭。古时洛阳干燥寒冷,因此民间多食用汤羹御寒,僧众也沿袭民间食用汤羹的习惯,做出了连汤带水的菜肴,这便是最早的洛阳水席。此后,本地的达官贵人在寺庵菜的做法之上又加入了洛阳盛产的山



肤水豢(山上与水中出产的美味食物),丰富后的宴席逐渐在上流社会盛行。民间纷纷效仿,根据洛阳本地的饮食习惯,将萝卜、山药、红薯等产物搬上宴席,最后演变为以河洛地区自产食材为原料,极具地方特色的一方饮食。

由此可见,洛阳水席之所以被称为“水席”,是因为席中包含了许多带汤的菜肴。而《风起洛阳》却取一汪清水入席,制作出了名副其实的洛阳“水席”。跟随镜头进入郡主的宴席,首先跃入眼帘的是一座水中亭,暖阳洒落在回环的池水上,水面泛起潋滟的波光。在亭中,主人与众位宾客的座次都因礼而定,众人围坐在桌子左右,而桌中是两条水道,以水车带动水流,菜肴在水中顺流而动,各色水陆之珍轮转,就像流觞曲水一般。众人可以取盘夹食面前的珍馐,宾主尽欢。那青瓷白碗连绵不断缓缓前行的样子,确实有些像现代通过履带移动的回转自助。

流觞曲水,洛阳水席,两样传统都蕴含着深厚的中华文明积淀,是在历史中形成的固有的饮酒、饮食文化形态。创新的形制融合了传统的节日习俗和地方特色菜品,人们既可以享受情逸致诗酒风流,亦可以大饱口福陶醉其中,确实雅致同趣。要是韩元吉能穿越时空亲身体验一番,相信定会让他终生难忘。

## 酥酪味美 酥山奇绝

世界各地都有乳酪,做法也不尽相同。我国传统的乳酪是怎样的模样呢?

先秦时期,汉人没有饮乳习惯,但是北方游牧民族“以肉为食兮以酪为浆”。我国最早的中医理论著作《黄帝内经·素问》中也有记载西域民族食用鲜奶:“其民乐野处而乳食”。北魏时期,《齐民要术》记载了乳制品的制作方法:“乳成酪,酪成酥,酥成醍醐”。这就是中国乳酪最早形态。

到了南北朝时期,酪仍非常珍贵,只有王公贵族才能享用,但在士大夫阶层中,酪已经成为北方饮食的象征。刘义庆《世说新语·言语》里载:“陆机诣王武子,武子前置数斛羊酪,指以示陆曰:卿江东何以敌此?陆云:有千里尊羹,但未下盐豉耳。”这里陆机和王济分别以代表南北饮食文化的尊羹(莼菜羹)和羊酪(羊乳制品)映射南方迁来的江南士族与聚居北方的中原大族,以此表明双方不同的身份和政治立场。这样借莼羹、羊酪指代南北方的比喻一直被后人沿用,变为经典。清朝乾隆皇帝也曾作诗云:“莼羹从未下盐豉,王济何须称酪奴”。

而在唐朝时期,由于开放的交流政策,酥、酪在汉族的饮食中逐渐普及,做法也多种多样,可以直接食用,也可以制作点心。大唐食用乳制品确实流行,

连白居易都爱“融雪煎香茗,调酥煮乳糜”。唐代诗人刘禹锡祖籍洛阳,他曾在《龙门祷雨歌》中写道:“口渍清泉胜酥酪,布露兴云在掌握”,意为龙王口中的清泉甘甜更胜酥酪,但也从侧面映衬出了酥酪之味美。

《风起洛阳》中,酪坊出售的冰酥酪莹白如玉,还有水果装饰,令人垂涎欲滴。唐人发现硝石溶于水时会吸收大量的热,使水凝结成冰,于是有人利用冰制作吃食。这样制成的酥酪在宋朝被称为冰酪,南宋诗人杨万里就曾作诗形容:“似腻还成爽,才凝又欲飘。玉来盘底碎,雪到口边销”,将入口即化的冰酪形容得十分美味。国人吃冰酪的习惯一直延续,甚至在元朝时扬名欧洲,马可·波罗在《东方见闻录》中就记述了元朝人食用冰酪的爱好:“东方的黄金国里,居民们喜欢吃奶冰”。

唐朝时还有一种用酥酪制作的宫廷甜品名为“酥山”。酥山即加入蜂蜜的酥酪,滴入器具中使之呈现山的造型,再使用冰进行定型,最后在“山”上插入鲜花等装饰品即可。王冷然在《苏合山赋》中写道:“虽珍膳芳鲜,而苏(酥)山奇绝”,可以见得酥山在宫廷的八珍玉食之中也是首屈一指的稀有菜肴。

## 唐人酷喜生鱼片

如今说到生鱼片,许多人第一时间会想到的是日式料理店中的生鱼片刺身,但生鱼片其实

源于中国,并于唐朝时传至日本。《诗经·小雅·六月》记载:“饮御诸友,炰鳖脍鲤”,按照《说文》的讲法“肉腥细者为脍”,而“脍鲤”指的就是生鲤鱼片了。可见自先秦时期,中国人就在食用生鱼片。而到了唐朝,食用鱼脍之风大作,上至宫廷玉盘珍馐,下至百姓寻常饮食,都能见到鱼脍的身影,甚至有人写了专门介绍刀工技巧的《砍脍书》。

观《风起洛阳》,在短短十几集中就已提及鱼脍数次。鱼脍,不仅是大唐子民的日常佳肴,也可以说是洛阳的特色美食。《洛阳伽蓝记》里写道:“别立市于洛水南,号曰四通市,民间谓永桥市。伊洛之鱼,多于此卖,士庶须脍,皆诣取之。鱼味甚美。京师语曰:洛鲤伊鲂,贵于牛羊。”可见洛阳的水系发达,河流众多,水陆毕陈,所产鱼类皆是上品,尤其是洛水的鲤鱼和伊水的鲂鱼,甚至比牛羊都要昂贵。而士大夫和百姓若想食脍都会去市集购买。洛阳的鲤鲂都适合做鱼脍,尤其是鲤鱼。贾思勰在《齐民要术·和齑》中写道:“脍鱼肉,里(鲤)长一尺者,第一好”,足见其对鲤鱼鱼脍的推崇。用现代的话说,这样一尺长的鲤鱼就是贾思勰的“梦中情鲤”了。

尽管鱼脍鲜美,但生食鱼肉有致病的风险。有不少名医很早就发现了这一点,东汉时期张仲景在《金匱要略》就指出:“食脍,饮奶酪,令人腹中生虫,为疟”,苏东坡也在《东坡志林》中提到,“余患赤目,或言不可食脍”。但鱼脍实在鲜美可口,令人不能停箸。元朝宫廷仍有鱼脍菜肴,至明清时期食用生鱼就十分罕见了。随着饮食观念的转变,鱼脍逐渐淡出了中国的餐桌。

中国自古便讲民以食为天,饮食不仅仅追求色、香、味、形,又要兼具文化品位。追溯到现在,《风起洛阳》的谜题虽未解,但珍馐美馔总是让人大饱眼福。既有世所罕见的新奇水席形制,还有各色历史名吃,菜品丰富且具有文化内涵,体现了现代影视剧对传统饮食的重现与重构,凝聚出新一派饮食文化气象。

(据《北京晚报》)