

大唐的春天太甜了

◎文化趣谈

“灶君升天的那日，街上还卖着一种糖，有柑子那么大小，在我们那里也有这东西，然而扁的，像一个厚厚的小烙饼。那就是所谓胶牙饧了。本意是在请灶君吃了，粘住他的牙，使他不能调嘴学舌，对玉帝说坏话。”鲁迅先生在《送灶日漫笔》中说，过年时给灶神爷供饧，说是为了祈福，又像是给神仙下套。这套路是宋人发明的，范成大《吴郡志》说：“二十四日祀灶，用胶牙饧，谓胶其口，使不得言。”

所谓饧，是用麦芽或谷芽熬成的饧糖。南朝宗懔《荆楚岁时记》就有元日“进屠苏酒、胶牙饧”的记载。元日吃胶牙饧，除了为了封口，也有为了固齿的说法，宋人认为吃了此糖可使牙齿牢固，不易脱落。宋代范成大有诗“婪尾三杯饧一碟，从今身健齿牙牢”，学的是白居易的“三杯蓝尾酒，一碟胶牙饧”。

蓝尾酒就是婪尾酒，不是酒名，是喝酒习俗。“元日饮酒，自少至长，盖祝寿之意，年最高者饮蓝尾杯，众劝三杯，喜其寿之高也。”白居易在《殷判官二十三兄》一诗中还说“岁盏后推蓝尾酒，春盘先劝胶牙饧”，大过年为何先劝他吃饧？总不会是他开不了口。一碟胶牙饧和三杯蓝尾酒一样，是“爱的供养”。

饧、饧、糖三个字，古时基本同义，如孙希旦《集解》说“饧，饧也，米粳(niè)煎成，亦谓之糖”。现在用“含饧弄孙”这个成语，一般重点在“弄孙”上。“弄孙”好懂，“含饧”该怎么理解？饧在古时，不仅是供灶王爷的，也是用来孝敬老人的。《吕氏春秋》有“仁人得饧，以养疾侍老也”的说法，《淮南子》中说“柳下惠见饧，曰可以养老”。

白居易长寿，但小病不少，比如牙疼。《病中赠南邻觅酒》说“头痛牙疼三日卧，妻看煎药婢来扶”，牙疼起来走路都要人扶。



(清)焦秉贞《含饧弄孙图》(局部)

晚年遭遇风疾，白居易倒是想得极开，“腹空先进松花酒，膝冷重装桂布裘。若问乐天忧病否，乐天知命了无忧”。可是六十六岁时，掉了两颗牙，却让他大发感慨，“老状具矣，而双齿又堕。慨然感叹者久之”，因此还洋洋洒洒写了一篇《齿落辞》，被戏称为牙疼版《长恨歌》。“胡然舍我，一旦双落。齿虽无情，吾岂无情。老与齿别，齿随涕零。我老日来，尔去不回。”

白居易为何对掉牙如此感伤？或许和他多年晨起养生的习惯有关——“起坐兀无思，叩齿三十六”。

白居易牙疼，不见得是糖吃多了，最大原因或是酒太甜。唐代米酒，甜度过高而酒度偏低，酿酒发酵与取酒过滤工艺均不尽完善。白居易“绿蚁新焙酒，红泥小火炉”，又如李白“千杯绿酒何辞醉，一面红妆恼杀人”，可见唐代生活中的灯红酒绿。

唐代诗人的杯中酒，不仅有浓浓的春色，还有浓浓的春味。唐诗中饧常和酒并提，白居易诗中就多有“酒如饧”的说法，如“江陵橘似珠，宜城酒如饧”“瓠汎茶如乳，台黏酒似饧”“绿饧粘盏杓，红雪压枝柯”“瓮头竹叶经春熟，如饧气味绿黏台”。

饧常称春饧，酒也常名春酒。春酒以冬季酿造至春季成熟而名，因此直到现在，酒名都常以春字命名。白居易任杭州太守时，写《杭州春望》一诗，有句“红袖织绡夸柿蒂，青旗酤酒趁梨花”，他自注：“其俗，酿酒趁梨花时熟，号为‘梨花春’。”白居易还会酿酒，名为家酿，见于“家未苦贫常酝酒，身虽衰病尚吟诗”“莫愁客到无供给，家酝香浓野菜春”诸句。

春饧就酒，越喝越有。唐代酒宴名目繁多，春天有曲江宴、争春宴、樱桃宴等。钱龙宴很特别，是用来炫富的，此酒席宴间，要做游戏“饧缓带”，据唐代冯贽《云仙杂记》载，“以一丸饧舒之，可长三尺者，赏金菱角，不能者罚酒”。

春饧，从元日吃到寒食，是吃一春的。到了寒食，还有饧粥。“留饧和冷粥，出火煮新茶”，寒食节要禁火，喝冷粥，加点饧，叫饧粥。饧粥不是白粥。白居易在《会昌元年春五绝句》写“鸡毬饧粥屡开筵，谈笑讴吟间管弦”，李商隐的《饧粥》写“粥香饧白杏花天，省对流莺生绮筵”。清明时节只有杏花，没有杏子，古人吃的饧粥，又名“杏酪”。

以饧下酒，再到以饧熬粥，唐代人过个春天，是不是有点餍足了？
(据《北京晚报》)

◎咬文嚼字

“糗”：古人的方便饭

很多人初识这个字，是在荧屏上：出糗！某某明星逊爆了！大大的“糗”字闪烁在娱乐节目那大色块的字幕上，令人印象深刻。

很多人习惯把它读成“丑”，以为是“出醜”(出丑)。但其实这是一个巧妙的误会。“出糗”确实有“出丑”的意思，但要理解到这个词语的独特“味道”，则要回到它作为食物的本质。

在闽南方言里，糗用来形容软糯的食物口感。这种饭或面食粘连成糊状的形态，衍生出一个方言词：糗大了。也许是因为这种糊状的形态让人尴尬，也许是此类食物具有一种“陈酿”的气味，总之它与让人难堪、失态联系起来。

不过，糗不仅仅是一个地方化的字，也是一个古汉语中的食物日常用字。至少在几千年前的周朝，就与古人的生活息息相关了。

《周礼·籩人》有个记载，“糗饵粉饘(cí)”。 “糗饵”和“粉饘”其实是用同一种食材(稻米、黍米)制成的两种形态的食物，蒸制成块的是饵，成饼的叫饘。

糗，描述了饵块制作中的一个关键环节——将食材弄碎后蒸熟。如此一来，糗的形象呼之欲出了，它是一种经过简单炒制、捣碎，加一点水揉搓成形，然后再晾干的米，有些像今天的锅巴。

古代战争中，描写民众对一支军队的欢迎，有个常见的成语：箪食壶浆。箪食中的箪是一种放食物的小圆筐。到了战国后期，普通百姓出远门，糗是干粮标配，装在一个小圆筐里。壶浆是把浆装在壶里。浆是一种先秦时代就存在的发酵制成的酸性清凉饮料，也称馘(zài)。在今天的甘肃地区还流行着被称作“浆水”的制作方法，其风味和制作过程与古籍记载接近。

在孔子的时代，“一箪食，一瓢饮”是百姓出门在外的生动描述。饿了就吃小筐里的干粮，渴了就用水瓢舀水喝。

因为食用的方便，糗在很早的时代，就成为了中国军人的野战干粮标配。在成书于西周的《尚书·费誓》里，鲁国边鄙地区的人民，被要求为即将出征的军队准备“糗”作为军粮——“峙乃糗粮，无敢不逮！”

可见在先秦时代的语境里，“出糗”非但不是坏事，反而是军功章，可以被嘉奖呢！
(据《北京青年报》)