

# 可以“吃”的唐诗

## ◎ 诗词歌赋

读某些唐诗时，总觉得鼻尖萦绕着香气：春日里的韭香混着米香，盛夏的荔枝甜浸舌尖，寒夜的胡饼带着炉温，连酒气都从千年之前飘来……

那些藏在诗句里的美食，既有宫廷宴席的奢华，也有市井小民的质朴，更有亲友相聚的温情。唐诗从来不是高悬的文字，而是能闻其香、品其味的“美食图鉴”，翻开书页，就像走进了盛唐的街巷酒肆，一呼一吸间，全是人间烟火。

杜甫的诗里最不缺烟火气，尤其是那首《赠卫八处士》中的“夜雨剪春韭，新炊间黄粱”，10个字把久别重逢的温暖全融进了饭菜里。试想春夜雨后，泥土湿润，主人披衣起身，在菜园里剪下带着露水的春韭——这韭菜是头茬的，嫩得能掐出汁水，比市场上买的更添几分心意。灶上的黄粱米饭刚蒸好，米粒颗颗分明，还掺了些白米，在物资并不丰裕的年代，这“间黄粱”已是待客的最高诚意。没有山珍海味，却让千年后的我们读懂：最好的宴席从不在酒楼，而在雨夜灯下，一盘新韭配一碗热饭，便是岁月最温柔的模样。

同样写家常，杜甫在《陪郑广文游何将军山林·其二》里的“鲜鲫

银丝脍，香芹碧涧羹”，则藏着文人的雅致。鲫鱼要选刚从溪里钓的活鱼，片成细如银丝的鱼片；“脍”的功夫讲究刀工，需得手稳、刀快才能薄而不碎。香芹是从山涧边采的，带着泉水的清冽，切碎了煮成羹，不加过多调料，只靠食材本身的鲜相互映衬。这道菜就像现在的“鲜鱼生配时蔬汤”，追求的是本真之味，也透着诗人对自然、对生活的细腻体察。

唐朝的街头，从不缺诱人的小吃，白居易就曾为一种饼倾情“代言”。他在《寄胡饼与杨万州》里写道：“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉。”这胡麻饼可不是普通的烧饼，是从西域传过来的时髦点心，京城辅兴坊的最出名。做饼时，要在面团里揉进胡麻油，表面撒满芝麻，入炉烤得外皮酥脆，咬开时油香混着芝麻香能飘出半条街。更奢华的“胡肉饼”，能夹进炖得酥烂的羊肉，层层叠叠、香气浓郁，堪比“唐朝版巨无霸”，想想都觉得满口流油，是长安城里最接地气的快乐。

夏日的长安街头，还有甜到心尖的滋味。李颀在《送刘四赴夏县》里写道：“扶南甘蔗甜如蜜，杂以荔枝龙州橘。”瞬间便感受到南方独有的清甜气息。唐朝的荔枝是珍品，“一骑红尘妃子笑”，千里运输

不易，只有权贵和富庶人家能尝到，但这并不影响诗人对它的偏爱。就像现在夏天的西瓜摊，虽寻常却珍贵，一口下去，甜汁四溢，能驱散所有暑气。而王维笔下的“蔗浆菰米饭”，则是把甘蔗榨成浆，淋在菰米做的饭上，甜润解腻，清香软糯，想来和我们现在吃的“椰浆饭”有着异曲同工之妙。

若想见识盛唐的奢华，杜甫《丽人行》里的宴席堪称“天花板”：“紫驼之峰出翠釜，水精之盘行素鳞。”驼峰是西域进贡的珍品，肉质肥美，要放在精致的翠绿铜釜里慢炖，炖到软烂脱骨、入口即化。而“素鳞”是新鲜的活鱼，清蒸后盛在晶莹剔透的水晶盘里，鱼身完整，还带着水汽，既好看又鲜美。这场景就像现代的高端宴席，不仅要味道好，更要卖相精致、餐具讲究、排场典雅，处处透着盛世的尊贵与气派。

宫廷里的樱桃宴，更是别有仪式感。樱桃在唐朝是“皇家水果”，成熟最早，常被皇帝赏赐给近臣，以示恩宠，诗人也常咏颂它。樱桃要选最红最饱满、色泽鲜亮的，装在玉盘里，放入嘴中咬开时汁水迸溅，甜中带酸。宴席上还会用樱桃酿酒，或是拌着奶酪、酥酪食用，这种吃法和我们现在的“水果配酸奶”颇为相似，可见古人早已懂得

酸甜搭配、清爽解腻的妙处。

唐诗里的美食，从来少不了茶酒作伴。白居易爱酒也爱茶，“春风小榼三升酒，寒食深炉一碗茶”，把茶酒当成了生活的标配。朋友相聚时，温一壶酒，酒气醇香，畅叙幽情；独处时，煮一碗茶，茶香清冽，静心安神。杜牧则称茶为“瑞草魁”，觉得它是草木中的珍品，就像现在人珍视的明前龙井，珍贵的是那份鲜嫩、清雅与难得。

李白的“烹羊宰牛且为乐，会须一饮三百杯”，则把美食与豪情融在了一起。宰一头牛，烹一只羊，摆上满桌酒菜，和朋友举杯痛饮，不去想世俗烦恼，只图此刻尽兴。这场景不是精致的小聚，而是江湖儿女的洒脱，是盛唐文人的狂放与坦荡，就像现在的烧烤摊，几串烤肉几瓶酒，就能聊到深夜，卸下所有疲惫，释放所有情绪。

唐诗里的美食，藏着盛唐人的活法——春韭黄粱见人情，胡麻饼里有热闹，驼峰樱桃显华贵，茶酒香中藏心境。千年前的一餐一饭，不仅是果腹之物，更是情谊、志趣与时代气象的写照。千年之后，我们依然为一碗家常面感动，为了一口街头小吃驻足，为一场团圆相聚珍惜，古今对美食与生活的热忱，从未改变。（据《西安晚报》）

## 意蕴丰富的黄花菜

## ◎ 文化趣谈

黄花菜，学名叫“萱草”，是我国传统食品之一；采摘黄花含苞欲放的花蕾，经蒸制、晒干等工序即成。

相传，孔子周游列国路过陈国时，国君设宴招待，席上有一道黄花菜。只见餐具上面放有三根黄色的东西，孔子与两位弟子各吃了一根，其味鲜美异常。孔子高兴地连声称道：“美哉、美哉。”当子路问孔子这是什么东西时，孔子信口说是“金条”，所以黄花菜又有“金条”之称。

古人还把黄花菜叫做“忘忧草”。意思是佩戴萱草可以忘却忧虑。如唐代大诗人白居易《酬梦得比萱草见赠》诗曰：“杜康能散闷，萱草能忘忧。”明代医学家李时珍的《本草纲目》曰：黄花菜嫩苗烹调



时气味如葱，食之动风，昏然如醉，故称忘忧草。

黄花菜还有一个雅号叫“宜男草”。据晋代周处的《风土记》说：“猗猗令草，生于中方，花曰宜男，号应

祯祥。”据说，怀孕的妇女佩戴此花能生男孩。此说在今天看来荒唐至极，充满迷信色彩。唐代诗人温庭筠的《生褙屏风歌》诗中就有“宜男谩作后庭草，不似樱桃千子红”的诗

句，其中的“后庭草”即黄花菜。

古人又把黄花菜比作母亲。唐代诗人牟融《送河阳令徐浩》诗云：“知君此去情偏切，堂上椿萱雪满头。”明代传奇曲本《荆钗记》中有：“不幸椿庭殒丧，深赖萱堂训诲成人”之句，这里的“椿萱”是借指父母。古人因之有在庭院种植萱草以表示对母亲孝敬的习俗。如诗句“手植忘忧慰母颜，每怜寸草报恩难”，便是此意。

黄花菜也称作“金针菜”。我国现代著名文学家郭沫若先生说过：“金黄色的黄百合，一般就叫金针，作为菜比作黄花，大家相识更深。”

此外，人们吃了黄花菜之后，一般总感到全身舒畅安怡，故而黄花菜又有“安神菜”之名。

（据《西安晚报》）