

□记者 张广英

前两天,我拜访著名学者叶鹏先生时,说起洛阳饮食文化,他先是笑:“讲大吃大喝吗?”然后正色道:“《礼记》中说,夫礼之初,始诸饮食。饮食文化涉及许多方面,其中周代的饮食礼仪,就有许多可写的地方。”

周代人在吃饭上的规矩,可是出了名的烦琐,不过也因此显得相当有趣。直到今天,洛阳人在餐桌上的那些讲究,或多或少还保留着古时候的影子。因此,饮食文化系列的第一篇,我决定写饮食礼仪。

洛阳饮食文化①

虚虚实实的饮食礼仪

进入腊月,说说饮食。

别以为它俗,“民以食为天”,它可是人类生存的首要条件,在关键时刻甚至影响着历史走向。从远古时期的茹毛饮血到今天的“食不厌精,脍不厌细”,人们饱食之后寻找饮食文化之源,目光最终总要落在洛阳。



唐人饮宴图 (资料图片)

从席地而坐 到高桌大椅

尽管在很多人看来,周代人的饮食礼仪已经烦琐得无以复加了,有人还觉得不够。这人是谁?孔子。他曾到洛阳“入周问礼”,回去之后,对饮食礼仪又作了一些补充,如提出“食不语,寝不言”,即吃饭和睡觉的时候不要说话,今天很多人还在遵照执行这条礼仪。“席不正,不坐”这一句,则随着时代的发展而逐渐消失了。

“席不正,不坐”的意思,就是座席如果不端正,就不坐下。从周到后来的秦、汉、晋,人们一直遵循这条饮食礼仪,这也与古代的分餐制有关。要知道,晋代以前,古人吃饭多是分餐制,大家席地而坐,每人面前置一低矮食案,案上摆放轻巧食具,自己取食。人多时,如果有重而大的器具,则可以将其直接放在席子外的地上。这种分餐制的历史,据说可上溯到原始社会,那时人们对财物共同占有,平均分配。

如今,人们在汉墓壁画上,还经常可以看到席地而坐、一人一案的宴饮场面。那种低矮的食案,就是为适应人们席地而坐的习惯而设计的。初唐人颜师古就在《急就章》注中说:“无足曰盘,有足曰案,所以陈举食也。”

不过,到了唐代,这种饮宴方式就变了:席地而坐变成了围着高桌坐着大椅,分餐制也成了今人熟悉的会食制。这是什么原因呢?

这还要从家具的演变说起。晋亡后,少数民族入主洛阳,中原地区长期以来建立的传统习俗、生活秩序以及与之紧密关联的礼仪制度都受到了强烈冲击。公元五世纪到六世纪,高足坐具逐渐出现,束腰圆凳、方凳、胡床、椅子等取代了铺在地上的席子,人们慢慢喜欢上了轻松的垂足坐姿,不再席地而坐,孔夫子“席不正,不坐”的饮食礼仪也就失去了存在的意义。

难怪《礼记》中说:“夫礼之初,始诸饮食。”洛阳饮食礼仪,真是一门大学问。

从茹毛饮血到蒸谷为饭

洛阳地处“天下之中”,地理位置十分优越,华夏文明的第一缕曙光就从这里升起。饮食文化作为华夏文明的重要组成部分,在这里写下了浓墨重彩的一笔。

不过,远古时期的先民们在这里生存繁衍,最初能找到吃的已很不错,根本谈不上有什么饮食礼仪。“未有火化,食草木之实,鸟兽之肉,饮其血,茹其毛,未有麻丝,衣其羽皮。”这是《礼记·礼运》中记载的人类原始生食阶段。那时还没有火,先民们饿了只能生吃草木之实、鸟兽之肉,渴了就喝血水或溪水;寒冷的冬天住进洞穴,炎热的夏天就搭树枝“巢居”;没有丝和麻,只能穿兽皮。这种纯天然的生活,就叫茹

毛饮血。

到燧人氏时,人类掌握了钻木取火的技术,便进入原始熟食阶段。考古工作者在洛阳北窑的旧石器时代文化遗址中,就发现了十万年到三万年前的用火遗迹。不过,这时还没有盛食物的器具,先民们好不容易弄到一块兽肉,不是烤得黑乎乎,就是烤得半生不熟,吃起来很费力。于是,不知道哪一天,有聪明人开始尝试用泥巴包起食物放在火上烤,这样不仅能将食物烤熟,而且外面包的泥巴经过高温后,变得坚硬细密。陶器由此诞生,人类由旧石器时代进入新石器时代。

今天人们一日三餐基本离不开吃饭、喝粥。而饭和粥是黄帝时期

才出现的。《魏书》中引用了一段北魏孝文帝的话:“黄帝统一天下前,都涿鹿,既统一天下,亦都河南。”这里的河南即洛阳,黄帝统一天下后在这里建都,并“艺五种,抚万民”。《淮南子》中记载,“黄帝作灶,死为灶神”,三国时谯周的《古史考》中也有“黄帝作釜甑”的记载,并说“黄帝始蒸谷为饭,烹谷为粥”。可见这个时期,人们的饮食状况已大大改善。

除了饭和粥,史籍中还有“黄帝派大臣煮海水为盐”的记载。也就是说,盐也是黄帝时期发明的,这是人类饮食史上的又一个创举。人们的生活变得滋润起来,“甘其食,美其服,乐其俗,安其居”,更加感念黄帝的功绩。

从乐舞助兴到烦琐礼仪

自黄帝建都洛阳开始,洛阳就有了最早的宫廷饮食。但饮食礼仪真正被规范起来,还是在夏、商之后的周代。周公营建洛邑,在洛阳制礼作乐,其中包括饮食之礼,如规定贵族的筵宴之礼,除了要“以乐侑食”,很多时候还可以舞蹈助兴。贵族根据等级不同,所用食器、食物也不一样,平民则简单一些,“民之所食,大抵豆饭藿羹”。

《礼记·曲礼》中记载的周代人的“进食之礼”,烦琐到了令人吃惊的程度。许多今人可能不会在意的细枝末节,在书中都有明文规定,处处显示着对饮食礼仪的重视程度,如关于食物摆放,随便挑出一句“食居人之

左,羹居人之右。脍炙处外,疏酱处内”来看,其大意是饭食要放在左手边,羹汤要放在右手边,准备烤的肉要放得远一些,酱类要放得近一些。

仆从端菜上桌,也有很多讲究。比如上一整条鱼,如果是在冬天,要以鱼肚向着宾客右方,如果是在夏天,要以鱼脊向着宾客右方。这是因为冬夏两季,鱼身上的肥美部位不一样。总之一句话,主人设宴招待客人,生怕有一处不妥帖,倒也是实心实意的。

不过,主人这么累,客人也不轻松,因为饮宴也有很多要求,什么“毋搏饭,毋放饭,毋流歌,毋啜食,毋啮骨,毋反鱼肉,毋投于狗骨”,什

么“毋固获”等,都是为客人定的规矩。意思是说,客人要学会文明用餐,吃东西时不要发出声响;即使看着骨头很好,也不要啃,以免吃相不雅,还被主人误认为肉不够吃;这骨头自己不能吃,也不可丢给狗去啃,这会显得看不起主人精心准备的菜肴,以为这菜只配给狗吃。

更令人郁闷的是,客人即使特别喜欢某一道菜,也不能一直吃,以免有贪吃之嫌。吃饭要用匙,不能用筷子,筷子有专门用途,是为捞取羹中的菜而准备的。如此等等,让人想不拘礼都难。今天的人看了,肯定会觉得累,甚至会发出“哥吃的不是饭,是虚礼”之类的感叹。

13783100559
13837960279
66778866
经典洛阳
孙秋良工作室