

□记者 张广英 文/图

自从人类会用火后,饮食器具就产生了。在之后漫长的演变过程中,无论是质朴的陶器、庄严的青铜器,还是富丽的金银器、素雅的瓷器,都打着深刻的时代烙印,是洛阳饮食文化不可或缺的一部分。

“美器配美食,美食不如美器”,这是古人对饮食器具的赞美。其实,即使今天我们手中没有“美器”,只有一双毫不起眼的木筷,也能透过它来回望“吃”的悠久历史。

## 洛阳饮食文化②

# 形形色色的饮食器具

## 雅俗共赏的瓷器与箸匙进化史

瓷器发端于商代,兴盛于唐宋,千百年来一直是洛阳人的主要饮食器具。如今,无论在你家还是在饭店吃饭,餐桌上摆的通常都是瓷杯、瓷勺和瓷碗。

很多饮食器具都被历史淘汰了,瓷器能“站稳脚跟”,有人总结认为,这与它光洁细腻、轻便耐用、易于清洁、雅俗共赏的品质有关。由此我想到木筷和餐勺,这对儿“搭档”的历史比瓷器更为悠久,它们又经历了怎样的进化过程?

远古时期没有金属器具,兽骨又短又脆,难以加工,于是河洛地区的先民们随手拿起树枝捞取熟食,这就是木筷的雏形。由于这种夹取食物的工具通常是用竹子制成的,便叫箸。历代统治者为了显示自己的地位,喜欢把吃饭用的箸换成金银的或象牙的,但谁都清楚,食物的味道并不会因此变得更美妙。多数人认为还是木筷用着更顺手。

而餐勺的进化史要比木筷的进化史复杂一些。新石器时代,先民们使用的是用兽骨制成的骨质餐勺;到青铜器时代,出现了铜质餐勺;战国时代出现了漆木勺;东汉及唐宋时,上层社会流行使用银质餐勺;再往后则多瓷质餐勺。只是古人对餐勺的称呼并不相同:周代人称其为匕,汉代以后则称其为匙。西汉扬雄在《方言》中说“匕谓之匙”,东汉许慎在洛阳著《说文解字》,也称“匙,匕也”。

木筷与餐勺在饮食器具中算是不起眼的了,但也有这么多的说道儿,可见洛阳饮食文化的内涵丰富。前两天,我从涧西区青岛路与西苑路附近经过,无意中发现:一家餐饮企业欲成立展示洛阳饮食文化的民营博物馆,已陈列有关“老洛阳”的饮食器具多件,而这些藏品都是这家餐饮企业负责人多年来用心收集的。

时值中午,食客正多,我顾不得周围喧闹,从一楼上到四楼,在各个展区流连。那些明、清至民国时期的雕花食盒、官斗、多层点心盒等充满生活气息,双猴莲花造型的石雕蒜臼以及绿釉灶台等,看上去也十分精美可爱。洛阳古老而生机勃勃的饮食文化,就需要这么展示,您说是不是?

表之作。

商、周时期,青铜器作为饮食器具和礼器,人们开始在生活中广泛使用。比如鼎,它是用来炖肉和盛肉的,相当于现在的锅。同时它还被视作传国重器,是国家权力的象征。还有簋(guǐ),它常与鼎配合使用,主要用来盛放煮熟的食物,相当于现在的大碗。

当然,青铜器也不是谁都能用的。它承担着祭祀礼器的使命,显得神秘而威严。只有贵族之家才能拿它当饮食器具,对当时的洛阳百姓来说,还是用陶器比较安心。

春秋战国至秦汉时期,漆器繁荣起来,青铜器走向没落。



青铜器



清代双猴莲花石雕蒜臼

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。

## 质朴的远古陶器和三代青铜器

关于饮食器具,可说的内容很多,如果配上图片,能出一本很厚的书。当然,我们现在不是写书,那就尽量长话短说。

在茹毛饮血的远古时代,生活在河洛地区的先民们肚子饿了,都是直接用手抓取食物送入口中,根本不需要借助什么器具。饮食器具的产生,是在掌握用火技术后的熟食阶段,有聪明人将食物包在泥中放在火上烤,食物烤熟了,泥也经过高温变得细密紧致,于是,发明了陶器。

就是这小小的陶器,将人类从旧石器时代带入新石器时代。先民们经过长期的摸索,制造出了早期的三足锅、蒸屉等,终于吃上了美味

的食物,他们欢欣鼓舞,又继续发挥聪明才智搞研究。渐渐地,陶制的杯、钵、碗、盘等也都出现了,甚至还有了类似现在高脚杯的酒器。为使这些陶器看上去赏心悦目,先民们还在上面装饰绳纹等,对这种原始而质朴的审美活动,他们乐此不疲。

然而,随着青铜器的兴起,陶器在生活中的地位逐渐下降了。

史学家司马迁说:“昔三代之居,皆在河洛之间。”作为夏、商、周三代都城,洛阳见证了青铜器的兴起、鼎盛和衰落。今天如果你到洛阳博物馆参观,会看到堪称“国之瑰宝”的夏代乳钉纹爵,它是一种酒器,出土于偃师二里头遗址,是青铜器的早期代

## 精美的秦汉漆器与唐宋金银器

战国时期,漆器已成为贵族日常生活中离不开的饮食器具。与以往的陶器和青铜器相比,漆器轻巧美观,更加耐用,因此很受欢迎。

秦汉时期的漆器有一个显著特点:工艺奇绝。《汉书》中记载的漆器是,“杯案尽文画金银饰”。不过,这么漂亮的物件,制作成本也是昂贵的,往往要“一杯棬(qu ān)用百人力”。做一个杯子就要“用百人力”,是不是过于浪费了?可当时的人就是信奉“美食不如美器”。对他们来说,这杯子能盛多少酒是次要的,关键要有观赏价值,拿出来能

让自己有面子。

到唐代时,漆器又多了“金银平脱”技术,看上去更加光彩夺目,身价自然也随之上涨。唐玄宗和杨贵妃都爱奢华,他们不光自己享用,还拿了许多“金银平脱”的盘、匙、箸等,赏赐胡人安禄山。可惜这厮并不感恩,最终还是发动了安史之乱,攻陷洛阳后劫持百官,并在这里建立了大燕政权。

唐宋饮食器具中,昂贵精美的金银器是一个亮点,这和当时饮食业的兴盛有关。当然,上流社会的餐桌上除了金银器,还有玉器、铜器

等。诗人王维曾游洛阳,并作长诗《洛阳女儿行》,其中有“侍女金盘脍鲤鱼”的名句;浪漫洒脱的诗仙李白则说“金樽清酒斗十千,玉盘珍馐值万钱”;连稳重忧郁的诗圣杜甫也有“紫驼之峰出翠釜,水晶之盘行素鳞”的描述。不管食物味道如何,只看这“金盘”“金樽”“玉盘”“翠釜”的名称,是不是已觉满桌生辉了?

到了宋代,金银器的形制已与唐代有所区别,但上面雕刻花纹的精美程度不相上下。这些魏晋南北朝时已通过丝绸之路从西方传过来的器皿,成了洛阳饮食文化中的一朵奇葩。

经典洛阳  
13783100559  
13837960279  
66778866  
孙秋良工作室