

□记者 张广英

如今,洛阳水席与龙门石窟、洛阳牡丹并称“洛阳三绝”。这是洛阳一带独有的饮食文化,人们探究它的起源,往往会发现它身上打着宫廷饮食文化的烙印。

这也难怪,洛阳本是中国宫廷饮食文化的发源地。2000多年前,周公在洛阳制礼作乐,完善了宫廷饮食制度。《周礼·天官·膳夫》中记载:“凡王之馈,食用六谷,膳用六牲……珍用八物……”这里的“珍用八物”被称为周代八珍,也称周八珍,就是有史以来最早的宫廷菜肴。

洛阳饮食文化⑤

从周八珍到洛阳水席

洛阳水席: 另类的饮食文化

今天,中国最早的宫廷菜肴周八珍已离我们十分遥远,洛阳水席却离我们很近。它与龙门石窟、洛阳牡丹一起被誉为“洛阳三绝”,还带着宫廷饮食文化的烙印。

关于水席,一般认为是始于东汉素食的流行。从北魏到隋唐时期,洛阳地区佛教、道教更加兴盛,僧道常出入宫廷讲法,御厨便将宫廷饮食与佛教、道教饮食结合起来,采用素食荤做等方法,潜心研制精美菜肴款待他们。吃腻了大鱼大肉的皇室宗亲一同品尝之时,觉得这种素食清爽可口,味道更佳,便命配上山海海味一起做。后来,这种素食荤做的方法传入民间,就是洛阳水席的前身。

吴佩孚屯兵洛阳数年,把水席定为招待用宴席。1932年,国民政府迁都洛阳,也把水席定为国宴。洛阳水席享誉全国,外地人来洛阳都要品尝一下洛阳水席,留住这独特而美妙的记忆。

关于水席的名字,通常有两个含义:一是菜中带汤,汤汤水水不断;二是一道菜吃完撤下才上另一道,如行云流水。这是洛阳一带独有的饮食文化,外地人觉得它另类,但洛阳人把它当作生活的一部分,无论婚丧嫁娶、朋友聚会都会选择吃水席。吃的地点倒不太讲究,高档饭店也好,街头小巷也罢,即使偏僻农村也有厨师能做地道的洛阳水席。于是人们就在汤汤水水间坐定,谈笑中定下许多人生大事。

洛阳水席中蕴含的文化意味也极不简单。《吕氏春秋·本味篇》中讲到伊尹的烹饪理论,就有“凡味之本,水最为始”的绝妙论断,可见这汤汤水水正是抓住了中国饮食文化的“魂”。同时,全席24道菜有荤有素,可丰可俭,酸、辣、甜、咸俱全,适合多种口味,其包容性也可见一斑。

那些爱吃甜食的人,通常喜欢洛阳水席中的八宝饭。这里有一个传说:周武王灭商后举行庆祝活动,以8种珍品蒸成佳肴犒劳将士,就叫八宝饭。你看,说着洛阳水席,一不小心又和2000多年前的八珍有了牵连,没办法,可能这就是洛阳饮食文化的独特之处。

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。



周王城广场上的周公雕塑 张广英 摄



八宝饭 (资料图片)

周代八珍:最早的宫廷菜肴

古代天子吃什么,一向是人们感兴趣的话题。

事实上,自黄帝在这里“蒸谷为饭,烹谷为粥”,洛阳就成了中国宫廷饮食文化的发源地。司马迁在《史记·封禅书》中说:“昔三代之居,皆在河洛之间。”夏、商、周三代帝王不仅在洛阳建功立业,还在这里展开了他们的美食之旅。

夏王朝定都洛阳后,就专门设立了膳食机构——庖正,他们已能手持青铜刀具,对食物进行分割处理。到了商代,伊尹以高超的技艺烹调美味,并提出沿用至今的火候论和五味调和论,被尊为烹饪鼻祖。

周公制礼作乐后,宫廷菜肴种类更加丰富。《周礼·天官·膳夫》中

记载:“凡王之馈,食用六谷,膳用六牲,饮用六清,羞(即馐)用百二十品,珍用八物,酱用百有二十瓮。”这里提出的“珍用八物”即后世津津乐道的周代八珍,也称周八珍,是我国有史以来最早的宫廷菜肴。

那么,周八珍究竟指的是什么?我市餐饮文化知名策划人郑贞富先生说,根据《礼记·内则》的解释,这八种食物分别为淳熬、淳母、炮豚、棗(táo)珍、渍、熬、肝膋(liáo)、糝(sǎn)。

这些看上去不容易理解,还好《礼记·内则》讲述了每种食物的烹饪方法:淳熬就是将肉酱浇到糯米饭上,淳母则是将肉酱浇到黍米饭上,这两种食物做法相似,可以认为

是今天盖浇饭的“老祖宗”。炮豚相当于烤乳猪,与之类似的有烤全羊。棗珍则是烤牛、羊、麋、鹿等动物的里脊肉,只是烤之前要反复捶打,去其筋腱。渍和熬都是牛肉的烹饪方法,其中渍是将新鲜牛肉切成薄片用酒腌着吃,熬则类似现在的五香牛肉干。肝膋指狗肝粥,是把狗肝涂上狼的脂油烤好后,放到米里熬粥吃。糝则是将牛肉、羊肉、猪肉切成小块后加米煎熟,相当于煎肉饼。

以今天的养生学来看,周天子的食谱以肉为主,不够健康。但在2000多年前,那可是身份的象征,庶民是无缘享用的。周八珍用到了煎、烤、炸、蒸等多种烹饪方法,这是后世制作各种美味佳肴的基础。

历代八珍:不变的美食追求

由于周八珍在中国饮食史上占有举足轻重的地位,后来八珍就成了珍贵食品的代名词,在上层社会流传甚广。

魏晋时期,那些居住在都城洛阳的贵族生活奢靡,饮食极其考究。《三国志·魏书》中为卫觊(jì)作传,称其平时“饮食之肴,必有八珍之味”。南北朝时期,大文学家鲍照也有诗云:“八珍盈雕俎,绮肴纷错重。”

当然,后来人们所说的八珍,内容与周八珍相比有所变化。唐代洛阳诗人杜甫在《丽人行》中描述唐玄

宗和杨贵妃的饮食,称“御厨络绎送八珍”,其中就有“银鳞”,可见当时八珍中已出现水产品。最初周八珍的取材,则只限于黄河流域的陆地产品。

到了元末明初,文史学家陶宗仪著《南村辍耕录》,卷九有云:“所谓八珍,则醍醐、麋沆、野驼蹄、鹿唇、驼乳糜、天鹅炙、紫玉浆、玄玉浆也。”还有一种说法,以龙肝、凤髓、豹胎、鲤尾、鸩(xiāo)炙、猩唇、熊掌、酥酪蝉为八珍。这些食物更难得了,大概只有皇室贵族才有机会享用一二。至于味道,大概也是不

错的,以熊掌为例,孟子就说过:“鱼,我所欲也;熊掌,亦我所欲也。二者不可得兼,舍鱼而取熊掌者也。”春秋时期,楚国太子商臣发动政变,楚成王临死还要吃一次炖熊掌才能瞑目。这样的美味,列入八珍也是应该的。

明清到民国时期,八珍逐渐传入民间,出现了山八珍、水八珍以及上八珍、中八珍、下八珍等。八珍不再“高高在上”,鲍鱼、干贝、银耳、猴头(菌)等都名列其中。人们只是以其泛指较为珍贵的8种食物,对所指的具体内容倒不太在意。



13783100559
13837960279
66778866

孙敦良工作室