

□记者 张广英

近段时间,关于“剩宴”的话题很热,这使我想起了烧尾宴。

自古以来,宴席的功能就不仅仅是吃喝,很多时候,宴席更像一个交际场、名利场。唐朝宰相杨再思深谙其中之道,便设下水陆全席烧尾宴向皇帝邀宠。

烧尾宴就这样成了唐代官场一度流行的“潜规则”,它讲的就是两个字:排场。这种排场使它成了中国古今五大名宴之一,也成了古代“剩宴”的典型代表,并饱受诟病。

洛阳饮食文化⑥

由烧尾宴看古代“剩宴”

饱受诟病的奢靡风

单从饮食文化上来说,烧尾宴是值得称道的。它汇集了前代烹饪艺术的精华,为中国饮食史上的巅峰之作——满汉全席打下了基础。人们将它与满汉全席、全鸭宴、孔府宴、文会宴一起称为古今五大名宴,足可证明它有可圈可点之处。

比如宴席自古就有的“看菜”即工艺菜,是用来观赏而非吃的。烧尾宴的工艺菜中有一道叫“素蒸音声部”,即用素菜和蒸面做成一群蓬莱仙子般的歌舞伎,共有70件。能让这些“美女”姿态曼妙地站在桌子上,人们不难想象厨师的手艺得有多么高超。

但从另一个角度来看,它的豪奢又是一种陋习,历来为很多人所不齿。宋人孙光宪在《北梦琐言》中就记了一则唐人故事:有个名叫宇文翊的有钱人多年未考中举,就把正值妙龄的女儿嫁给60多岁的窦璠。窦璠托自己哥哥的关系,总算使宇文翊进士及第。宇文翊非常高兴,花钱办了一场风光的烧尾宴,有人见状讥讽道:“鱼将化龙,雷为烧尾,近日老鼠亦有烧尾之事。”

唐玄宗即位后,明令禁止官场中摆烧尾宴。但人们已形成习惯,如诸公主就仍相效进食,“水陆珍馐数千盘之费,盖中人十家之产”。他费了不少力气才将这种歪风煞住,逐渐带领大唐帝国步入开元盛世。

后来,烧尾宴就只在文人雅士的笔下出现了。如晚唐著名诗人许浑来到洛阳城南时,挥笔写下《晚登龙门驿楼》一诗,其中就有“风云有路皆烧尾,波浪无程尽曝腮”之句,表达对金榜题名与名落孙山两种境遇的感慨。

今天因“剩宴”而想到烧尾宴,一下说了这么多,是因为看看历史,就知道饮食文化发达后,人们在宴席上讲排场的习惯是多么根深蒂固。

随便举两个例子:西晋建都洛阳,太尉何曾“食日万钱,犹曰无下箸处”;北魏迁都洛阳,高阳王元雍“一食必以数万钱为限,海陆珍羞(即馐),方丈于前”,此二人都是在这上面舍得烧钱的主儿。今天人们不想再看到“剩宴”,因为这种奢靡之风已刮了太久。

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。



古代的“剩宴” (资料图片)

杨再思始创烧尾宴

今天不少人认为,如果没有唐代的烧尾宴,就不会有清代的满汉全席,由此可见烧尾宴在中国饮食史上的地位。而烧尾宴的由来,与武则天在洛阳提拔的一个宰相有关,这个人叫杨再思。

根据《新唐书》的记载,杨再思是一个奇人,他“为人佞而智”,十分懂得明哲保身,溜须拍马的本事也是登峰造极。武则天晚年宠幸张昌宗、张易之兄弟,这两人又分别被称为六郎、五郎,长得十分俊美。有人曾以“六郎面似莲花”来赞美张昌宗,本以为十分到位了,不料宰相杨再思有异议:“人言六郎面似莲花,再思以为莲花似六郎,非六郎似莲花也。”

他奉承人的境界,真不是一般人能达到的,难怪张昌宗乐得合不拢嘴,一个劲儿地在女皇面前为杨再思说好话。张易之的兄长张同休在群臣聚会时取笑杨再思,戏称他长得像高丽人,杨再思不但没发火,还乐呵呵地反披紫袍跳起了高丽舞,惹得众人哄堂大笑。

公元705年,一代女皇武则天病重退居上阳宫,唐中宗李显再次登基。一向“巧而圆滑,能得人主微旨”的杨再思使尽浑身解数,一心要求得新皇帝的赏识。

也是他在这个方面有天赋,很快就想出一个创意:何不请来天下名厨,在家里摆一个水陆全席?到时候

请中宗和韦皇后赴宴,由朝中众大臣作陪,大家在吃喝谈笑中拉近关系,定是一桩美事!

杨再思有的是钱,搜罗山珍海味不在话下,盛况空前的宴席很快就张罗起来了。可看着满桌的奇珍佳肴,他突然想到一件大事:这宴席还没有一个正式的名字呢,等会儿怎么向中宗和韦皇后汇报?

正在苦思冥想之际,杨再思突然听到有人报:“龙门守杨俊人到!”他心头一喜:有了!相传鲤鱼跃龙门时,天火烧其尾,即可化为龙,这宴就叫烧尾宴吧,既可象征群臣拜见真龙天子,又可代表前程远大、官运亨通,绝对是一个不可多得的好名字!

名字就是为中宗和韦皇后量身定做的,每个名字都透着吉祥。还有一个“生进二十四气馄饨”,是以24种不同馅儿料的馄饨代表二十四节气,寓意为年年平安。

菜点就不用说了,更是名目繁多,令人眼花缭乱,如用活虾烤成的光明虾炙、羊舌和鹿舌拌成的升平炙、奶油与血块制成的红罗丁、羊奶烧出的乳酿鱼等,还有用整只小牛清炖而成的水炼犊,把鸡蒸熟后调以葱、醋而成的葱醋鸡……韦巨源为了向皇帝邀宠,真是不惜血本。当然中宗也没有亏待他,让他安坐宰相高位。

其他官员见杨再思和韦巨源都

通过烧尾宴捞到了好处,纷纷效仿,竟形成了一个定例。晚唐人封演著《封氏闻见录》时,就提到唐中宗时期官场流行的这个“潜规则”:无论士人中举还是官员升迁,都要准备丰盛的酒饌,或进献皇帝,或款待来贺的同僚亲友,名叫烧尾宴。

当然,也不是每个官员都愿意这么干,以敢谏著称的苏瑰就曾对中宗直言:“我这个宰相是辅佐天子治理国家大事的,如今灾祸连年,漕粮不济,百姓吃不上饭,卫士们也已三天食不果腹,臣虽不称职,也不敢‘烧尾’!”中宗被说得面红耳赤,从此不再提烧尾宴的事。

韦巨源的烧尾食单

你别说,杨再思的烧尾宴还真发挥了作用。中宗吃后,觉得很对胃口,便对杨再思刮目相看,不仅重用他,还封他为郑国公。

杨再思的同僚韦巨源沉不住气了,心想:咱也不差钱,咱也想升官,做啥都没用,就办烧尾宴。

韦巨源向中宗进献的烧尾宴更为精美,连每道菜点的名字都大有讲究。他留下了一份《烧尾食单》,记录了其中的“奇异者”58种,后被宋人陶谷收在《清异录》中,流传至今。从宋人赵毅的注解来看,这些食物还真不简单,比如主食,列出来的有御黄王母饭、长生粥、水晶龙凤糕等,一看

13783100559
13837960279
66778866
经典洛阳
孙秋良工作室