

□记者 张广英

在饮食文化大观园里,厨师是不可或缺的角色。历史上关于美食的记载虽多,厨师们留下的故事却很少,更别说女厨师了。于是,人们普遍认为这是男人擅长的职业,古今中外,莫不如此。

不过,20世纪50年代出土于偃师的几块北宋画像砖,告诉我们一个事实:至少在宋代,洛阳是有女厨师的,她们技艺高超且举止优雅、光彩照人,堪称那个时代的超级厨娘。

洛阳饮食文化⑩

光彩照人的超级厨娘

“民以食为天”,这是人类生存的首要条件,在关键时刻甚至影响历史走向。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。



画像砖上的宋代厨娘

(资料图片)

超级厨娘身价昂贵

《江行杂录》中,记载了一则关于宋代职业厨娘的故事。

一位太守告老还乡后,想雇一位厨娘来伺候自己。他写信请京中的朋友帮忙物色,朋友起初回信称:“厨娘虽有,都惮以远行,无以报命。”太守无比惆怅,好在很快又收到第二封信,朋友说有了合适人选:“其人年可二十许,能书会算,相貌漂亮,手段之高,更不在话下。”

太守望眼欲穿,一个月后,厨娘终于来了。不过她没有进府,而是在离城五里处住下,先遣人送了一封信来,上面将主人恭维了一番,最后委婉地提出要求:希望派暖轿迎接,“庶成体面”。

太守忙不迭地答应了。厨娘来后,果然没让大家失望,只见她红衫翠裙,举止娴雅,很懂礼节,亲友无不称羨。大家遂以“相贺”为名,想尝尝她的手艺,厨娘向太守请示,太守欣然答应:“大筵有待,先备一桌5盘5碗的便饭。”厨娘开了物料单,送到太守面前。太守看过吓了一跳:一道羊头肉就要羊头10个、葱5斤!不过第一次他不便驳回,只好发银照购。

材料备好,厨娘指挥丫头打开带来的箱笼,里面全是自带的工具,多为金银所制。只见她将华丽锦裳换成素衣花裙,腕上银镯闪亮,切菜斩肉“运斤成风”,只是十分材料留用的不过一两分。比如羊头,将其在滚水中焯过后捞出,只剔下羊脸上两块肉备用,其余都不要。人问缘故,她称“除此以外,皆非贵人所食”。葱也是先在热水中过一下,只留下嫩心,在加盐的淡酒中浸渍备用。

这样做出来的菜,当然“馨香脆美”,让太守很有面子。只是他没料到,第二天厨娘说话了:“昨天试厨,幸而贵宾还中意,请照例犒赏。”看太守发愣,她取出一叠花笺,上写:每大筵,支犒钱十千缗、绢二十匹;常食半之。原来是在京中时的犒赏成例,供太守参考。

太守很郁闷,只得照例犒赏,没过几天就找借口将她打发走了。看来超级厨娘虽然光彩照人、技艺非凡,能让主人特有面子,但一般人真的用不起啊!

自古厨师多为男性

这是一个有趣的现象:在家里,一般由女性负责一日三餐;但到了茶楼酒肆,大厨则几乎清一色由男性担任。这是性别优势还是习惯使然?一下子还真说不清。

不过,自古厨师以男性为主,倒是一个不争的事实。生于3600多年前的厨圣伊尹就不用说了,他本是一个生于嵩县伊水之畔的孤儿,跟着庖人学了一手高超厨艺,后来辅助商汤灭夏,成为一代名相,并留下许多精妙的烹饪理论,被奉为厨师界的鼻祖。

到了周代,定鼎洛阳的周王室配备庖厨人员近两千名,其中直接从事烹饪的女性一个也没有。

东汉到魏晋时期,洛阳饮食文化更加发达。但人们从东汉墓中出土的宴饮图、厨炊图中不难发现,那时的庖人(厨师)仍多由男性担任。北魏迁都洛阳后,王公贵族生活奢靡,对饮食非常讲究,也催生了一批名厨,洛阳人侯刚就是其中的佼佼者。

据《魏书·侯刚传》记载:“侯刚,字乾之,河南洛阳人。本出寒微,少以善于鼎俎,进任出入。久之,拜中散,尝食典御。”他因厨艺高超而受到皇帝赏识和信任,进而加官晋爵,这倒和伊尹的经历有些类似。此人性格刚强,犯过大错,但因对胡灵太后有恩,就被免了死罪,只是不再担

任尝食典御一职了。

到了唐代,洛阳饮食文化进入鼎盛时期,百花齐放,十分繁荣。以一代女皇武则天为例,她曾自制百花糕,“以赐从臣”。当然,女皇偶尔展露厨艺,只是心血来潮地“玩票”,她的宠臣张易之、张昌宗兄弟在这方面显然更花心思。

据史料记载,张易之、张昌宗兄弟为获女皇欢心,曾在烹饪方面有极为残忍的“发明”:易之为大铁笼,置鹅鸭于其内,当中焚炭火,铜盆贮五味汁,鹅鸭绕火走,渴即饮汁,火炙痛旋转,表里皆熟,毛落尽,肉赤烘烘乃死。昌宗系活驴于小室内,焚炭火,置五味汁,如前法。

画像砖上出现厨娘

一般认为,唐代官宦人家就有女厨师。不过,职业厨娘真正大展身手应该是在宋代。当时的有钱人家大都以聘用厨娘为荣,不仅东京汴梁、西京洛阳如此,连偏远地区也不例外。

看到厨娘待遇高,很多普通人家“不重生男重生女”,并对女儿从小因材施教。在这样的环境下,宋代出现了一批超级厨娘。何谓“超级”?因为这不是人们印象中满身烟火味儿的厨娘,她们个个风华正茂,极有修养,不仅厨艺高超,且琴棋书画样样精通,站在那里派头十足,光彩照人。如果没人介绍,你可能把她们当

成大家闺秀,根本想不到是厨娘。

关于宋代超级厨娘的风采,20世纪50年代出土于偃师酒流沟北宋墓的几块画像砖,也许可以作为印证。

这几块画像砖如今收藏在中国历史博物馆,描绘的是超级厨娘备餐活动的几个侧面,分别是整装、斫鲙(ku à i)、烹茶、涤器。她们的装束大体相同,都是发髻高耸、裙衫整齐,显得精明干练,甚至有些雍容华贵。比如那位整装的厨娘正在一丝不苟地束冠,她身穿窄袖对襟袄,露出格纹抹胸,长裙上还系着佩饰。斫鲙的厨娘挽着袖子,案上有条大

鱼,还有3条以柳枝穿起的小鱼等待处理,干这活儿的时候,她露出了胳膊上的套镯。烹茶和涤器的工作较为轻松,两名厨娘仍全神贯注,极有职业精神。

看着这些墓葬中出土的画像砖,人们可以想象当时厨娘这一职业有多么流行!也许墓主人生前习惯了享受厨娘的高超厨艺,死后希望还能得到她们的伺候。当然,这些环佩叮当、光彩照人的超级厨娘,可不是一般人家能用得起的。宋人廖堂中在笔记《江行杂录》中告诉我们,用得起厨娘的人家非富即贵。

经典洛阳
13783100559
13837960279
66778866
孙钦良工作室