



河洛饮食文化溯源

家里藏那么多胡椒干吗

□记者 张丽娜

上篇说,东周时期,王城洛阳的人好吃甜食,用蜂蜜当调料做菜肴(详见本报7月11日B03版)。

口味有时代性和地域性。不同时期、不同地方的人,爱吃的东西往往不太一样。

现今有些洛阳人好吃辣、好吃咸,你要让他天天吃甜的,他可受不了。

古人云,“食无定味,适口者珍”,可口的才是美味。

若让一个大厨穿越到古代,给各个时代的人做菜,要用啥调味品才能获得食客们的欢心?

01 第一站: 商周饮食酸酸的、甜甜的

河洛先民老早就有五味调和的饮食概念,做饭颇为讲究。

《吕氏春秋》里记载:“调和之事,必以甘、酸、苦、辛、咸……鼎中之变,精妙微纤。”相传,这是商代“厨神”伊尹的主张。

伊尹是洛阳人,有治国的才干,也有做菜的天分,被奉为厨师的鼻祖。《史记》里说,他背着一口大锅去见商汤,“以滋味说汤,致于王道”,用烹饪的门道阐述治国的道理,说得商汤连连点头。

商周时期,调味品的种类有限,伊尹推崇的五味乃“甘、酸、苦、辛、咸”,甜和酸排在前列。

《周礼》里记载,古人“以酸养骨”“以甘养肉”,这两味的重要性不言而喻。

除盐之外,中国人较早使用的调味品大概是梅子(青梅)。《尚书》里有云,“若作和羹,尔惟盐梅”,调汤羹,少不了盐和梅子。

考古学家在殷墟发现了用于调味的梅核及狗、羊、猪、鸡的骨头。梅子味酸,能去掉肉类的腥膻气。

甜味在当时也不可或缺,饴和蜜等甜味食材在商周时期颇为流行。河洛先民借助甜味给食物提鲜、增色。

相比河洛人,南方人更爱在食物中放糖。曹丕在洛阳登基当了魏国皇帝后,曾在诏书(《与朝臣诏》)中提到“蜀人作食,喜着饴蜜”。

02 第二站: 秦汉饮食有点儿咸

在南方人看来,洛阳人比较重口味,做菜时盐放得有点儿多。陕西的饭菜也一样,可能还要更咸一些。

洛阳是东汉的国都,陕西的咸阳和西安是秦代、西汉的国都,循古溯源,大概是秦汉时期的饮食习惯在这些地方留下了印迹。

史载,秦汉时期,人工调味品酱、醋广泛使用,带来了饮食领域的新风尚。

那时的酱叫醢(hǎi),醋叫醯(xī)。

酱咸、醋酸,口感丰富。那时的人吃啥都好蘸点儿酱,烤肉蘸酱,煮肉也蘸酱,口味随之加重,是以秦汉之后的饮食,尤其是中原一带的饮食中,咸味逐渐突出。

03 第三站: 唐宋饮食辛辣过瘾

在五味中,辛香类调味品最为刺激,可诱发馋虫,令人食指大动。

椒、桂、姜、葱、蓼、芥等都是古人常用的辛香类调味品。胡椒和生姜最为常见,今人喜欢,古人也喜欢。

周代人似乎离不了生姜,吃饭时多少都要来点儿,孔子可以为证。《论语》里说,孔圣人一年四季都吃姜,“不撤姜食,不多食”。孔子在古代绝对算长寿老人,不知吃姜算不算其长寿秘诀之一?

汉代人善用姜和胡椒调味。东汉的河南籍全能天才张衡——就是在洛阳发明地动仪、浑天仪的那位,曾说过汉代人做肉食“芳以姜椒,拂以桂兰”。

胡椒是古人眼里的高档调味品,原产于东南亚,唐宋时期主要靠“进口”,价比黄金。

黄金常见,胡椒难买,家里有胡椒是财富和地位的象征。

《新唐书》里说,唐代宰相元载被朝廷抄家,抄出了“胡椒八百石”!消息不胫而走,竟成坊间奇闻。这得是多么贪婪、愚蠢的人,才会弄几十吨胡椒放在家里?!一个人一辈子能吃多少饭,一顿饭能放多少胡椒,心里没点儿数吗?

明代名臣于谦说这是“胡椒八百斛,千载遗腥臊”,胡椒闻着是香的,在家里囤胡椒可就留下千古骂名了。

明代后期,原产于美洲的辣椒被引入中国,河洛人迷上了辣椒,无辣不欢,这是另一个故事。



路引: 古代的通行证

□记者 张丽娜 文/图



佛教路引

暑期是旅游旺季,出门备妥行李,莫忘带上身份证。

古人没有身份证,却有路引:由官府下发的一纸公文,写明持有人姓名籍贯、家住何方、要到何处,其功用类似于介绍信、通行证、身份证,证明持有人身份正当,人畜无害。

为了加强人口管理,古代实行严格的户籍管理制度,许多人一辈子都难得出趟远门,若有急事非离开家乡不可,譬如学子进京赶考、商人远行做买卖,得向官府报备,申请关卡通行证。

路引在明清时期最为时兴。明代法律规定:“农业者不出一里之间,朝出暮入,作息之道相互知。”意思是大伙儿互相监督,最好在家门口活动,别跑到外面去惹是生非。

如果非得得到居住地百里之外的地方去,必须持有当地官府下发的路引。若无路引或路引内容与持有人身份不符,那麻烦就大了,不但自个儿会被抓起来坐牢,亲戚、邻居也会跟着受连累。

封建社会迷信思想泛滥,古人死如生,后来还出现了“冥界路引”,上写亡者的姓名、年龄、属相、生前住址等,甚至还有“上路的路盘缠”——陪葬品,让其在另一个世界里也能畅通无阻。

图中的这张佛教路引便作此用。这张路引现藏于洛阳民俗博物馆。据专家介绍,此乃明代崇祯年间山西五台山南山寺的佛教路引。管中窥豹,可见当时路引之盛行。



关注微信 wbfkjd

扫二维码

赏河洛经典、副刊美文

电话:0379-65233686