

□孙晓明

## 佳境的寻觅,把酒席搬到天地间

柳下花前,小桥流水,芳草萋萋——自然之美无处不在,把那盘盘盏盏的美酒佳肴搬到郊野去享用,另有一种滋味。

晋人郭璞有诗叙说春日野宴:“高台临迅流,四坐列王孙。羽盖停云阴,翠郁映玉樽。”郊游野宴,自然以春季为佳。难怪唐人语出惊人:“握月担风且留后日,春花卧酒不可过时。”

要说最会享受春日野宴的,还得数唐代长安人。他们春游的最好去处,是城东南的曲江池。每年三月三上巳节,皇帝允许皇亲国戚、大小官员乃至僧道百姓同游曲江。皇帝贵妃在紫云楼摆宴,高级官员在亭台设食,翰林学士在彩舟畅饮,士庶在花间草丛寻一席之地。

20世纪80年代西安出土的唐代韦氏家族墓壁画《野宴图》,描绘的就是这种情景。宴饮图占据墓室东壁三分之二的壁面,整个画面完整清晰。画面上的天空飘着云彩,地上摆着长方大食案。食案上摆满了杯盘碗盏,盘中盛着各种食品。在桌子的正中有一个食物类似盆景,像一座小山矗立在盘子里,有学者考证认为这个就是叫作“酥山”。酥山最早出现在唐代。“酥”是特制酥油,与奶油、黄油差不多。将酥油加热至半融化,用手抓起来淋到碎冰上,喜欢甜口还可如法炮制加蜜糖汁。案前方座上放置一六曲花形羹碗,内放一把曲柄长勺。围坐在食案三面的有九位衣着整齐的男子,他们有的正举杯进饮,有的在愉快交谈,有的拿着食物大嚼,有的拍着双手欢笑,有的注目食案,有的向路上张望。左右还有年少的侍者,托着茶盘送上几杯清茶。

到了宋代,无论汴京还是临安,都可见前代遗风。《东京梦华录》写汴京清明:“四野如市,往往就芳树之下,或园囿之间,罗列杯盘,互相劝酬。”临安更盛,《梦粱录》说:“宴于郊者,则就名园芳圃,奇花异木之处;宴于湖者,则彩舟画舫,款款撑驾,随处行乐。”

赏花筵宴的名称也是极美的。陶宗仪《元氏掖庭记》提及的“爱娇之宴”“浇红之宴”,以及“暖妆”“拨寒”“惜香”“恋春”等,十分别致。

## 佳境的造设,人工里的匠心与巧思

除了寻觅自然之美,古人也很擅长“造境”。饮食环境气氛的烘托,主要依靠陈设。华美与素雅,都靠陈设手段的变换,达到预想的效果。此外,温度调节也是创造佳境的一个重要手段,炎暑的降温和严寒的升温都不是太难办到的事。春秋选胜而游,气候宜人,环境不必过于雕琢;冬夏则不同,暑寒难耐,所以环境的创造很注重温度的调节。

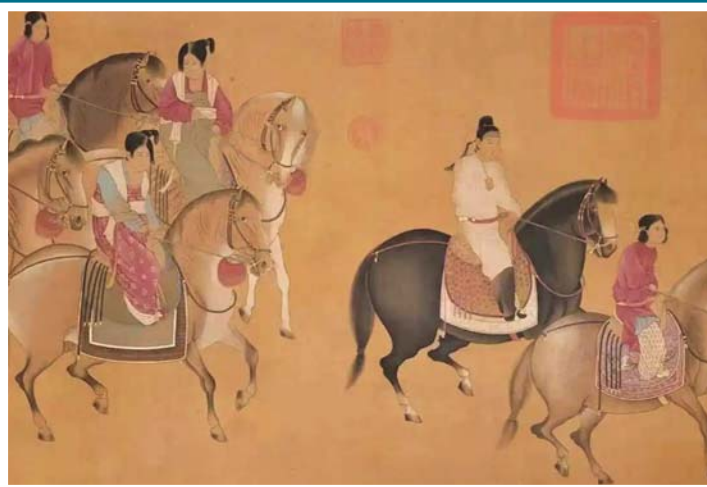
据陈继儒《辟寒部》记载,十六国时后赵国君石虎,在严冬设有“清嬉浴室”,是一座人造温室,可供宴乐嬉戏。书中说:“石虎当严冰之时,作铜屈龙数千



西安长安县南里王村中唐壁画《野宴图》(陕西历史博物馆藏)

# 从曲江野宴到西园雅集 聚会飨宴里“吃的艺术”

饮食有良好的环境气氛,可以增强人在进食时的愉悦感受,起到给美食锦上添花的效果。吉庆的筵席,非得设置喜气洋洋的环境;若要抒发别离的愁苦,那最妙处就应该是古道长亭和月影孤灯。有时,环境气氛的作用会远远超过美味佳肴。饮食佳境的获得,一在寻,二在造。寻自然之美,造铺设之美。



唐代张萱《魏国夫人游春图》(宋摹本,局部)

枚,各重数千斤,烧如火色,投于水中,则池水恒温,名曰‘焦龙温池’。”这个升温的办法虽不算高妙,但效果应该不错——把烧红的铜龙扔进水里,池水自然就热了,这法子简单粗暴,却很管用。

炎暑的降温,古人每以冰块。这办法的采用不会晚于周代,宫廷有凌室,冬日取坚冰藏之,供夏季取用。考古发现过东周时代的凌室遗址,也发掘到北魏时代的冰殿遗址——在洛阳汉魏故城西北部的一座夯土台上,直径四米九,平面圆形,底部为冰油池,上立柱承梁,梁上铺板,这冰殿当是帝王避暑宴饮之所。《云仙杂记》还提到霍仙鸣别墅,在洛阳龙门,“一室之中开七井,皆以雕镂木盘覆之,夏月坐其上,七井生凉,不知暑气”。有七井覆盘,同时供七人享受这炎暑生凉的乐趣,简直是古代的“中央空调”。

用凉冰改善夏季的环境温度,在唐代都城是一种较为常见的做法。《开元天宝遗事》说,杨国忠子弟“每至伏中,取大冰,使匠琢为山,周围于席间。座客虽酒酣,而各有寒色,亦有挟纩者”。宴席周围放上冰雕,造成了一种十分凉爽的环境,那些身体稍弱的人甚至要穿上棉衣赴宴,可见效果之明显。杨氏子弟夏日还用坚冰琢为风兽之形,饰以金

环彩带,置雕盘中玩赏——这要算年代较早的冰雕了。

除了用冰,改善环境温度的办法还有一些。搭凉棚是一法。《开元天宝遗事》说:“长安富家子刘逸、李闲、卫旷,家世巨豪,而好接待四方之士……每至暑伏中,各于林亭内植画柱,以锦绣结为凉棚……为避暑之会。”更有设水室洞房者,如《云仙杂记》引《南康记》说:“鱼朝恩有洞房,四壁夹安琉璃板,中贮江水及萍藻诸色虾,号‘鱼藻洞’。”坐在这样的房间里,清凉之意顿生。

其次是进凉,即食用凉物。《云仙杂记》引《叩头录》提道:“房寿六月召客,坐棘竹簟,凭狐文几,编香藤为俎,剖椰子为杯,捣莲花制碧芳酒,调羊酪造含风酢,皆凉物也。”莲花的酒,羊酪的鱼,光听名字就让人口齿生津。

此外,《杜阳杂编》提到同昌公主宴客,方法奇绝:“(公主)一日大会韦氏之族于广化里,玉饌俱列。暑气将甚,公主命取澄水帛,以水蘸之,挂于南轩,良久满座皆思挟纩。澄水帛长八九尺,似布而细,明薄可鉴,云其中有龙涎,故能消暑毒也。”古人说的龙涎,是抹香鲸消化系统产生的分泌物,可制龙涎香,有通脉活血生津之效,大概有一定的防暑

作用。一块布蘸水挂上,满屋子的人都要穿棉衣——这效果,比现代空调还厉害。

在宋代,酒楼食肆也采用调节温度的措施来改善饮食环境。据《东京梦华录》和《梦粱录》等书记载,不论是汴京还是临安,在档次较高的酒楼,夏天增设降温的冰盆,冬天添置取暖的火箱,使人有宾至如归的良好感觉。

佳境的造设,历来以宫廷筵宴最有排场。《梦粱录》卷三记述宋度宗四月初九日“圣节”筵宴,对环境铺陈有明确的设计:“仪鸾司预期先于殿前绞缚山棚及陈设帷幕等……至日侵晨,仪鸾司排设御座龙床,出香金、狮蛮、火炉子、桌子、衣帏等……殿上纯金,殿下纯银。食器皆金漆碗碟。御厨制造宴殿食味,并御茶床上看食、看菜、匙箸、盐碟、醋樽,及宰臣亲王看食、看菜,并殿下两朵虎看盘、环饼、油饼、枣塔,俱遵国初之礼在,累朝不敢易之。”从御座到餐具,从菜肴到摆设,每一个细节都有定制。

宋代宫廷大宴讲究环境气氛,正史也有记述。《宋史·礼志十六》说:“凡大宴,有司预于殿庭设山楼排场,为群仙仗仗、六番进贡、九龙五凤之状,司天鸡唱楼于其侧。殿上陈锦绣帷帘,垂香球,设银香兽前槛内,藉以

文茵,设御茶床、酒器于殿东北楹间,群臣盖罽于殿下幕屋。”殿里要搭起“山楼排场”,做成群仙、进贡、龙凤的造型,旁边还要设“鸡唱楼”。

曲阜孔府寿宴的环境陈设,又是如何烘托出另一种气氛的呢?据记载:寿宴的“境”,多用华灯四垂,红灯高照,纱灯上有“衍圣公府”四个仿宋体黑字。餐桌用乌黑闪亮的八仙桌,用以团花锦绣的桌围和椅披。室正中挂“寿”字中堂或寿星、和合二仙的名画,两边配以“人逢喜事精神爽,天高地利瑞气升”的对联。靠墙的楠木条几上,左摆古瓶,右放铜镜,中间置一楷木如意,以象征祝福万事如意,平平(瓶)静静(镜)。

宴桌上的摆设,也是极有讲究的,有时用一种“高摆”席,很有特色:如果寿者德高望重、爵高位显,则上“高摆”席。所谓“高摆”,是用精美的高足器皿,内放一支用江米制成的约一尺高的圆柱体,柱体上用各种干果精工镶嵌出美丽的图案。四支“高摆”,拼出“福寿绵长”或“寿比南山”等祝词。同时上四千果(如长生仁、乐陵小枣、葡萄干、栗子),四鲜果(如香蕉、荔枝、橘子、石榴)。开宴前鸣鞭炮、奏乐、行拜寿礼。这一道“高摆”并不吃,只是为了点明主题,以烘托华丽、丰盛、高雅的宴席气氛。

再如《红楼梦》第五十三回,写荣国府元宵夜宴,对环境摆设也有细致描述:“这边贾母花厅之上共摆了十来席。每一席旁边设一几,几上设炉瓶三事,焚着御赐百合官香。又有八寸来长四五寸宽二三寸高的点着山石布满青苔的小盆景,俱是新鲜花卉……一色皆是紫檀透雕,嵌着大红纱透绣花卉并草字诗词的璁珞……”由于这是一次夜宴,又是灯节,所以铺设更显华丽多姿。

## 境由心造,美食之外的天地

说到底,饮食佳境的关键,不在排场大小,而在那份心思。唐人说的“春花卧酒不可过时”,意思是春光正好、花开正盛,就该去醉卧花丛——错过了时节,再好的酒也没滋味。

就像那兰亭雅集,吃的不过是寻常酒菜,但有崇山峻岭、茂林修竹,有清流激湍、天朗气清,有“群贤毕至,少长咸集”——于是那场聚会便成千古绝唱。还有北宋的西园雅集,苏轼、黄庭坚、米芾等十六人齐聚驸马王诜的西园,李公麟作画,米芾题记,那份“文采风流,映照一世”的意境。

古人深知,送别时最妙处是古道长亭、月影孤灯;相思时最好是细雨窗前、孤烛独酌;喜庆时就得张灯结彩、喜气洋洋。环境气氛的作用,有时远远超过美味佳肴。

美是无处不在的,靠的是寻觅,靠的是发现。哪怕只是一方小院、一树花、一张席,只要用心,也能造出属于自己的佳境。正如宋人邵雍说的:“好花方蓓蕾,美酒正轻醇。安乐窝中客,如何不半醺。”

(作者为山东省作协会员)