

□明生

美食背后

关于吃,在西方,除法国外,没有多少地方能像我国这样予以足够的重视。其实每个族群或每个人对食材的取舍,烹调的方式,以及饮食的习惯,与时代、地域和历史传统,有着密切的关系,这属于文化方面的问题。

在我国的文化传统中,有条件的家庭是把烹饪作为一门艺术来看待的。所谓艺术,就存在审美的问题,每一位厨师在烹饪时,作为审美的主体都会根据客观条件的需要,在制作中融入自己的经验和喜好,对食材进行煎、焗、蒸、炒等处理。烹饪的方式,用料的取舍,完全根据厨师的审美和经验而定。因此,烹调的成果,实际上融合了厨师的个性,表现为不同的“味”,从而让食者亦即审美受体在味觉中获得美妙的享受。

华夏的祖先早就注重研究“味”的问题,人们不仅注意怎样吃、吃什么,而且研究怎样才能吃得好,亦即研究作为审美客体的食物作用于人的味觉,产生美感的问题。南朝文学批评家钟嵘曾提出“滋味说”,认为研究和评论文学作品,要和对待食物一样,品出其中之味,这就把对味觉的研究提到了新的高度。

味觉的产生,不同于视觉和听觉。美食,需要有色、香、味的联合效果。色和香,靠的是审美主体视觉和嗅觉的作用;至于味觉,则是作为审美客体的食物,进入审美主体的口腔,舌的不同部位获得的感知与食物中蛋白质结合,继而激发大脑中对“味”特别敏感的皮质细胞,而大脑皮质细胞传达相应信息后再与视觉、嗅觉的信息结合,从而让审美主体产生了美感。在一定的时代和环境中,社会各群体因对味觉有共同的认知,于是饮食问题便成为一定社会文化的表现。因此,研究一位作家对食物的态度,也可以看到一定历史时期文化思想对他的影响。

在我国古代文学史上,苏东坡是极为耀眼的人物,研究他的论著历来已不知有多少。林卫辉是美食专栏作家,此前写美食文章,常常会引用苏东坡的文字。在碎片化引用过程中,他发现不少传说中的东坡菜,苏东坡对某些食物的评价,其实是以讹传讹,而苏东坡说过的美食,却有许多被忽略。

其实,市面上不乏讨论苏东坡与美食的作品,但是很少有人专门从苏东坡对饮食的制作,以及对某些饮食的嗜好的分析,看到苏东坡的生活经历和思想变化的全过程;也未想到可以从对饮食的态度,看到苏东坡独特的性格;未想到可以从他在诗中写到的关于食材的使用,看到时代变化的轨迹。《此生有味》通过这条新赛道,试图讲述一个不一样的苏东坡。

不妨看个例子。嘉祐四年(1059年),二十四岁的苏东坡在母亲丧事三年后重回汴京,途经夔州时,凭吊了诸葛亮的盐井,就盐的问题写了一首《诸葛盐井》,写下了他对盐政的初步思考。到熙宁五年(1072年),时隔十三年,苏东坡已是杭州通判,盐政问题摆在他的桌面上,这次不能只是写首诗感慨一下,他必须面对一个两难的问题。

盐是任何人都离不开的,对穷人来说,其他开支可以尽量节



# 人间有味,别样东坡

《此生有味:苏东坡美食地图》是《风味人间》美食顾问林卫辉所著,这是一部关于苏东坡生平与美食渊源的作品,以苏东坡关于美食的诗文记录为线索,循着他为官、游历的足迹,从美食角度还原作为“吃货”的苏东坡的一生。写美食,但不局限于美食。该书通过苏东坡在30多地所遇,所尝的70余种食物,还原其有味的人生,试图探寻苏东坡的思想、情感变化过程,找寻其所处时代的发展轨迹,带来许多新的启迪。

省,唯独盐省不了,而且由于没有其他吃的,日常用盐量反而比富人高。宋代对盐实行专卖,政府的收入中,盐的公卖收益占相当大的比例,王安石新法中的市易法,主张低价收购盐民生产的盐,然后高价卖出去。这样一来,盐民和用盐的人都苦,只有政府得利。

苏东坡在诗作《山村五绝》就谈到了这个问题:“老翁七十自腰镰,惭愧春山笋蕨甜。岂是闻韶解忘味,尔来三月食无盐。”大意是,七十岁的老人腰里带着镰刀到山中去割笋蕨充饥,哪里是像孔子听韶乐而三月不知肉味,山民因盐价昂贵,已经三个月没有吃到盐了。从诗句中,可以看到他对百姓疾苦的关注,以及对王安石新法的不满。

诸如此类,还有很多。在《此生有味》中,林卫辉从苏东坡吃竹鼠、吃竹笋、吃不同鱼类的嗜好,谈到不同时代不同区域的生活方式;从苏东坡对吃雁、吃荔枝和制作东坡肉等食物的描写,觉察并分析苏东坡在思想上的变化和感悟。这种创新而独特的研究苏东坡的做法,不仅有助于推动“苏学”研究的进一步发展,也对如何研究和开拓中国文学史、文化史以及作家作品分析等方面的思

路,具有一定的启发意义。

## 通透滋味

“家在眉山”“出川之后”“初仕凤翔”“京城烽火”“通判杭州”……《此生有味》按照时间顺序与地域变化依次展开,从苏东坡的故乡到他辗转任职的各个地方。开封的晶饭、淮阴的糟准白鱼、杭州的乌菱白苳、徐州的燕麦饭、湖州的鲈鱼、黄州的元修菜、南京的鲥鱼、登州的鲍鱼、颍州的无核枣、惠州的荔枝、儋州的蚝仔……作者把苏东坡的美食历程梳理得极为细致,像是一块块拼图,精准地嵌入他波澜壮阔的人生画卷。

从眉山的家乡味道开始,我们仿佛能看到少年苏东坡,在熟悉的街巷里品尝着家常菜肴。那些带着乡土气息的美食,是他生命最初的滋养,也始终是他心中最温暖的慰藉。就苏东坡在回忆岁首乡俗时所写的《和子由踏雪》一诗,《此生有味》挖掘出了别样的内涵,“对与时共舞,与自然亲近,空闲时节出门‘耍一耍’,苏东坡是认同的,而且是赞赏的”。通过对诗句的解读,我们能够感受到眉山人骨子里的“佛系”,而这种生活态度也贯穿了苏东坡的一

生,无论顺境,还是逆境,他都活得自然,活得通透。

“问汝平生功业,黄州惠州儋州。”苏东坡贬谪黄州时的作品,被公认为是他创作的一个高峰,这个时期的作品超然、豁达、乐观,为天下读书人所敬仰,尤其前后《赤壁赋》和《念奴娇·赤壁怀古》正是这些精神的体现。在黄州,他写下了千古名篇,也创造了别具一格的美食。黄州的猪肉便宜,苏东坡便琢磨出了新的吃法。“净洗铛,少著水,柴头罨烟焰不起。待他自熟莫催他,火候足时他自美。”这几句诗,既是烹饪的秘籍,更是一种生活态度的写照。

这种生活态度是一以贯之的。苏东坡任职密州时,赶上系列天灾人祸,当地老百姓十分贫苦,连官府都穷得叮当响。他写过一首《到颖未几公祭已竭斋厨然戏作数句》,是在知颖州时回忆密州的艰苦岁月。诗中说,客人来了,但“斋厨索然”,啥都没有,他和通判刘庭式二人,只能沿城寻觅废墟中野生的枸杞和菊花来招待客人。这可不是偶尔为之的行为艺术,当时苏东坡常常这样做,为此他还写下了有名的《后杞菊赋》。

枸杞叶和菊叶虽然可以做菜,但味道和口感确实不尽如人

意,苏东坡生活的年代少有人食用,更不要说现代人了。枸杞子有甜味,菊花瓣有特殊的香味,拿来入饌倒是经常的,但吃它们的根部,则纯为医药用途。此时苏东坡虽是堂堂太守,但家里人多,还要接济弃婴,所以只能用枸杞叶和菊叶对付穷日子。在诗赋中,他引经据典,自己给自己寻乐子,找托辞。这就是苏东坡,面对穷苦,心胸豁达的他超然物外,总能以洒脱的态度面对困难。

## 性情使然

“食色性也”,从美食角度看苏东坡,或许可以更接近真实的苏东坡。

大家都说,苏东坡是个吃货。然而他这个吃货,与众不同。比起其他炫耀钟鸣鼎食的吃货,苏东坡很朴实。他在黄州写《猪肉赋》,是因为那里猪肉便宜。他烹饪猪肉,说少放水,小火无焰,别催,“火候足时他自美”。他在岭南时,买不到羊肉,只买得到羊骨头,还很高兴地写信吹嘘,说羊骨头用酒略烤,其间碎肉,如吃螃蟹,有钱人不懂这种快乐。他在海南时,连米都短缺了,就得意洋洋地想:“明日东家知祀灶,只鸡斗酒定膾吾。”——打算蹭一顿海南鸡饭。他吃烤肉时不挑拣:“燎毛燔肉不暇割,饮啖直欲追羲媪。”他也可以吃清淡:“烂蒸香茱白鱼肥,碎点青蒿凉饼滑。”

古代的读书人,“齐家治国平天下”是他们的理想,比苏东坡稍早的北宋哲学家、理学创始人之一的张载,更是将读书人的使命概括为“为天地立心,为生民立命,为往圣继绝学,为万世开太平”,讲吃吃喝喝,向来为天下读书人所不屑。苏东坡很另类,他不喜欢理学一副板着脸孔说话的样子,认为他们食古不化,还与理学的另一创始人程颐交恶,吃过不少苦头,理学派对苏东坡也不太感冒。在苏东坡的文字里,美食多有涉及,但他从不为写美食而写美食,必有所指,或托美食言志,或通过美食表达他的所思所想、调侃自己、气气政敌。这是《此生有味》的最大看点。

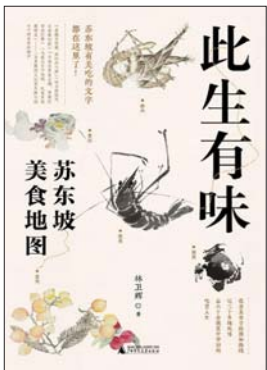
苏东坡有关美食的文字,散落在他的诗、词、赋、书信、杂文中,把这约一百万的文字通读两遍,基本上就都可以找出来。其中真正的难点在于弄清楚这些美食是写于何时。若时间弄错了,就会把苏东坡当时想表达的意思弄错。把属于某个地方的美食弄到另一个地方,张冠李戴,贻笑大方,典型的如杭州将东坡肉“据为己有”,而徐州、黄冈却不吭声。而馓子这种美食,苏东坡生活的时代称“寒具”,他在杭州时写过,可有人却说成属于徐州或海南。

虽然苏东坡是属于全国人民的,全国各地也都有资格做东坡菜,但编造故事、不求甚解,这是欺骗后人,是对苏东坡的极不尊重。熟悉林卫辉的读者知道,他写美食有两个抓手:一手是美食文化,一手是美食科学。严格考据,言出必有依据,这是经过专业训练过的他养成的习惯,也是《此生有味》的又一点。

“且将新火试新茶,诗酒趁年华。”穿越千年时光,苏东坡的魅力依旧不减,粉丝遍布天下。苏东坡懂得在有限的时间里,去体验生活的美好,去品味美食的韵味。他的美食之旅,不仅是一种生活的享受,更是一种人生的修行。

(作者为书评人)

### 【相关阅读】



《此生有味:苏东坡美食地图》林卫辉 著 广雅广西师范大学出版社



《苏东坡和他的世界》王水照 著 中华书局



《苏东坡:不孤独的美食家》吉国瑞 著 陕西人民出版社