

口腹之嗜:元代江浙城市饮食生活简论

——以士人阶层为视角

姚建根

(浙江师范大学 江南文化研究中心, 浙江 金华 321004)

摘要:以论述元代活动在江浙城市的士人饮食生活为切入点,从日常饮食内容、方式、理念等方面探讨这个阶层生活方式的一些特点,了解该阶层内部的个体因境遇不同而在日常生活方面呈现的差异。通过这个特定社会阶层来认识元代江浙社会生活的一个方面,了解士人阶层的生存实态,把思想和日常生活方式结合起来,展现该社会阶层的特征或个体的性格。此外,由于江浙士人身处在元代这样一个变革的时代里,从饮食生活的角度去观照他们的生存状况也有助于客观地理解元朝对江南统治的实际情况。

关键词:元代;江浙城市;士人;饮食

中图分类号:C912 **文献标志码:**A **文章编号:**1006-639X(2014)05-0082-08

元朝是个统一的多民族国家,再加上地域广阔,因此,多种饮食方式并存于各地,呈现出丰富多彩的局面,这是元代饮食生活的一大特色。^{[1]105}江浙地区(本文所指包括今江苏省南部、上海市、浙江省),位于中国东南,属于典型的江南水域,乃鱼米之乡。关于对这一地区城市饮食生活的研究,尤以宋代(特别是南宋时期)为最,而论述的重点又集中于临安(今杭州),相对而言,有关元代江浙地区饮食生活的阐释较为薄弱。^①但元代在中国社会生活史上亦是一个重要的时代,“早晨起来七件事,柴米油盐酱醋茶”,元代谚语所展现的情景正是当时人们日常生活的写照。江浙地区是以汉族人口为主的居住区,自然以传统的汉式饮食为主,但进入元代以后,有不少新的因素渗入。士人是中国传统文化精英群体,与士人思想的“大角度”相比,论述这个群体饮食生活的“小角度”,或许可以从另一个角度来认识这个社会阶层的生存实态。把思想和日常生活方式结合起来,或许可以更全面地认识一个社会阶层的特征或个体的性格,更何况江浙士人身处元代这样一个变革的时代。因而,探讨元代江浙人群体的饮食生活对于理解元代江南统治的实际情况也是有帮助的。

一、主食

北麦南稻,是中国粮食生产的基本格局,江浙地区是典型的稻米区。至元年间为江浙行省都事的渔阳(今天津蓟县)人鲜于枢有曲:“粳米炊长腰,鳊鱼煮缩项。”^{[2]87}这是他生活在杭州时的真实所见。元人的记载中多提到粳米,它是粳稻的种仁,又称大米,是稻米的一种。“稻米,味甘苦平,无毒,主温中,令人多食大便坚,不可多食,即糯米也”,“粳米,味甘苦平,无毒,主益气,止烦止忧,和胃气,长肌肉,即今有数种(香粳米、匾子米、雪裹白、香子米),香味尤胜,诸粳米捣碎,取其圆净者为圆米,亦作渴米”。^{[3]卷三:米谷品}元人已经指出“北粳凉南粳温”的特点。^{[4]卷二:谷类}

江浙地区的粮食对北方大都朝廷具有重要意义,“国家岁漕东南之米数百万,由海道以达京师。米之所出,多仰吴郡。数年以来,寇盗梗化,吴郡之米不输,海漕之舟不发,京师外馈军旅,内给百官俸禄,粮饷乏绝,上贻庙堂宵旰之忧”^[5]。所以,元朝统治者重视江浙稻米的生产,“江南天气风土,与腹里俱各不同。稻田三月布种,四、五月间插秧,九月、十月才方收成。若依腹里期限,九月内人户被灾不准申告,百姓无所从出,致使逼迫流移。连年皆有此

收稿日期:2014-07-13

基金项目:浙江省哲学社会科学规划课题“元代江南士人社会生活研究”(11JDJN02YB);浙江省社会科学联合会课题“元代江浙士人社会生活研究”(2010Z41)

作者简介:姚建根(1978-),男,浙江海宁人,副研究员,博士,主要从事江南城市与社会研究。

弊,非惟于民有损,抑且于官无益。合无量展限期,秋田不过九月,非时灾伤依旧一月为限,限外申告并不准理,庶望官民两便”^[6]卷九:灾伤。灾害岁月中,朝廷采取适当措施赈济,确保稳定,平江(今苏州)、湖州、常州、嘉兴等地“自今春阴雨连绵,四月初八日雨复霖霏,塘路冲陨,围岸崩颓,稻秧浸烂,米价骤增,饥民远来陈诉,词理痛不可言。其余路分,阙食尚多”,“江浙省所辖去处,今年田禾不曾收成,阙食的百姓每根底,差人交赈济去了来”^[6]卷八:河泊。

米,作为江浙的主粮,在士人进行地方建设之时成为重要物资。元贞元年(1295)四月,松江官府准备修建廨舍,“远近闻着无不喜,至有一二贵室愿为之助,或以梁,或以米,或以工役之费,上不侵于官,下不及于民”^[7]。而在实施荒政之时,朝廷为鼓励士人赈灾,鼓励以米粮来换取政治地位,如至顺元年(1333),“浙西大水,朝廷募民能赈粟五百石以上者爵有差”^[8]。

除了米粮以外,士人们的主食显多样性,当时的汤饼较为流行。方回晚年在杭州生活中多次提到这种主食:“连日市中绝米麵,欲作汤饼亦无之”。“去年苦雨客西湖,汤饼经营至午无。”可见汤饼是一种米面主食的替代品,是一种维持基本温饱生活的食品。他在《何仁甫作室日生男》一诗中这样写道:“筑室肇闻开吉卜,弄璋恰喜共良辰,千间广厦连云起,一颗明珠入掌新。撰上梁文焉用我,作汤饼客可无人。门闾如此须高大,他日能容驷马轮。”而在叙述自己贫困的物质生活时,他说:“汤饼随缘和酱醅,六年三潦念民饥。重逢白发人生日,愿见黄梅雨止时。诗好远过千岁寿,家贫深负五男儿。许身稷契杜陵老,岂谓残生乃至斯。”^[9]足见汤饼还是人们遇到重大活动如生育、诞辰时享用的基本食品。同时它也是待客的餐品,寓居杭州的晋宁(今山西临汾)人张翥谈及与杭州人仇远的友情时感叹道:“西湖鸥鹭长为侣,北山猿鹤莫移文。愿年年,汤饼会,乐情亲。”^[10]而正因为汤饼是当时极为普通的食品,所以用它待客时也会被看作对客人卑微地位的鄙视。有一则趣事,说嘉兴人林鏞成为江浙行省椽吏时,“贪墨鄙吝,然颇交接名流,以沽美誉。其于达官显宦,则刲羔杀豕,品饌甚盛,若士夫君子,不过素汤饼而已”^[11]。

士人青睐的面食除汤饼外还有馄饨,当时就有士人因善作馄饨而得名。对其制作方法颇有研究的重要属平江人倪瓒。他有详细记载:“煮馄饨,细切肉

臊子,入笋米或茭白、韭菜、藤花皆可,以川椒、杏仁酱少许,和匀,裹之,皮子略厚小,切方,再以真粉末捍薄用,下汤煮时用极沸汤打转,下之不要盖,待浮便起,不可再搅,馅中不可用砂仁,用只暖气”^[12]。

二、副食

1. 肉类

肉类体现出当时南北饮食格局的差异和互动。元朝派往江浙城市的北方官员,常常因吃羊肉的成本太高而发愁。“江南做官去来的一个汉儿人说有:江南行底使臣每,与猪肉、鱼儿、雁、鹅、鸭吃不肯,只要羊肉吃有。那田地里,每一口羊,用七八十两钞买有。这般,教站赤生受的一般。”朝廷于是劝导:“若有猪肉呵,与猪肉吃者。无猪肉呵,交与饭吃者。鱼儿敢广也者,与鱼吃者。无呵,也休与吃者。羊肉、鹅、雁、鸭等飞禽休与吃者。”^[6]卷二:使臣。江浙地方官府也因北方官员饮食习惯的问题颇伤脑筋。大德年间,杭州路申:“为应付下番使臣往回三周年分例,各官不要山羊,只要北羊。其南北羊肉价钱,每日增减不定。今后下番使臣令支分例,若应副山羊,肉价周岁事省官钱四百余定。”最后,元廷从江浙实际出发,“北羊既非南地所出,出使人员分例,若准行省所拟应付相应”^[6]卷二:使臣。

不过,像羊肉这种北人爱吃的肉食,也经常出现在江浙士人的餐桌上。至正七年(1347)三月,杨维桢约聚十余位好友畅游平江,观览石湖诸山,“一月载游于乐天迨若过之”,众士人一路上赋诗唱和,至于“午登舟盘门下,主人以馔脯饭客梁糗”,“割羔传酒令行觞”^[13]。

曾居于杭州癸辛街的周密还提到驼峰这样的珍馐:“驼峰之隽列于八珍,然驼之壮者,两峰竖耸,其味甘脆,如熊白奶房而尤胜。若驼之老者,两峰偏弹,其味淡,韧如嚼败絮。然所烹者,皆老而不任,负重者而壮有力者,未始以为饌也”^[14]。当然,这不是一般士人能享用的了。

2. 水产类

因地利之缘,江浙士人所吃的副食品中,水产类尤为丰富,尤其是鱼类。周密提到一种腹鱼(鮑鱼),“味极珍,然致远,必渍之以麻油,色味未免顿减。诸谢皆台人,尤嗜此品,乃并桐木以致之。旋摘以供饌,甚鲜美,非油渍者可比”^[15]。吃鱼,成为士人舌尖上必不可少的美味。钱塘人仇远所谓“莼菜鲈鱼随处有”^[16]正包括此意;而钱惟善“昨夜灯花今

夜书,西湖归梦绿阴初。吟边欲写留春意,呼酒旋烹双鲤鱼”^[17]的诗更是表露无遗。一次,陈旅送钱惟善到富阳时说道:“朝回寄诗写离思,为子时烹五色鳞。”^[18]张之翰在寄给方回的诗中说:“江头水落鲈方出,泖口霜余蟹正来。”^[19]通过这些诗文,我们可以想见,士人们在相聚而餐时,与好友共食鱼类美味的欢乐场景。当然,也有士人因为生活中的偶发事件,造成饮食中对鱼类的禁忌。例如,有位叫陈谦的吴人,他父亲病情危急,突然想吃鳊鱼,于是陈谦就弄来给父亲吃,不多久父亲病逝,于是陈谦终身不忍食鳊鱼。^[20]

螃蟹似乎更受士人们的青睐。历经宋元明三朝的海宁百岁老人贾铭对螃蟹及其食用事项有详细记载:

螃蟹,味甘咸,性寒,有小毒,多食动风发霍乱,风疾人不可食。妊妇食之损胎,令子头短及横生。不可同橘、枣、荆芥食。同柿食令成冷积腹痛,服木香汁可解。未经霜蟹有毒,腹中有虫如小木鳖子而白者,不可食,大能发风。有独螯、独目、四足、六足、两目相向、腹下有毛、壳中有骨、头背有黑点、足斑、目赤者,并有毒,不可食。中其毒者,服冬瓜汁、豉汁、紫苏汁、蒜汁、芦根汁皆可解之。糟蟹罐上放皂荚半铤,可久留不坏。罐底入炭一块,不沙,见灯易沙,得椒易,得皂荚或蒜及韶粉可免沙。得白芷则黄不散,得葱及五味子同煮,则色不变。其黄能化漆为水,其螯烧烟,可集鼠。蟹螯有毒,食多发吐痢。又有剑蟹之类,并有毒,不可食。雄者脐长,雌者脐圆,腹中之黄,随月盈亏,流水生者,色黄而腥,止水生者,色绀而馨。^{[4]卷六:鱼类}

方回对螃蟹赞誉尤佳:“问言案酒何,唯独螃蟹尔。万事不称意,此乃差可喜。”“左手持螯可醉乡,二物于吾犹莫逆,达人何日不重阳。”^[21]螃蟹成为士人好友聚餐的佳肴。钱惟善与好友聚会时,“节近烧灯田蟹大,春生坐褥垫熊温”^[22]。庆元(今宁波)人张可久在杭州逗留时也夸赞此物,“水冷溪鱼贵,酒香霜蟹肥,环绿亭深掩翠微”^{[2]918}。可见,螃蟹是一道必需的下酒菜。倪瓒关于螃蟹烹饪的诀窍,颇能代表苏、杭一带士人的吃蟹心得:“煮蟹法,用生姜、紫苏、橘皮、盐同煮,才火沸透便翻,再一大沸透便啖。凡煮蟹,旋煮旋啖则佳,以一人之率,只可煮二只,啖已再煮,捣橙齑醋供。酒煮蟹法,用蟹洗净,生带壳,剁作两段,次擘开壳,以股剁作小块,壳亦剁作小块,脚只用向上一段螯,擘开。葱椒、纯酒,入盐少许,于砂锡器中重汤顿熟,啖之,不用醋供。”^[12]

当时,吃河豚也是一种普遍现象,在日常饮食生

活过程中,士人对于吃河豚早就有了警惕,积累了大量的经验。

河豚,味甘,性温,有毒,海中者大毒。多食发风助湿动痰。有痼疾疮痍者不可食。与荆芥、菊花、桔梗、甘草、附子、乌头相反。修治失法,误入烟煤或沾灰土食之,并能杀人。三月后,即肉内生斑,不可食之。妊妇食之,令子赤游风。其血有毒,脂令舌麻,子令腹胀,眼令目花。其肝及子有大毒,入口烂舌,入腹烂肠,无药可解。中其毒者,以橄榄、芦根汁、粪清、甘蔗汁解之,少效。或用鸭血灌下可解。服药人不可食之。赤目者、极肥大者、腰腹有红筋者,误食杀人,诸药不能解。厚生者宜远之,勿食。^{[4]卷六:鱼类}

江阴、松江是食用河豚的主要地区,久居在这一带的陶宗仪认为,“水之咸淡相交处产河豚,河豚,鱼类也,无鳞颊,常怒气满腹,形殊弗雅,然味极佳,煮治不精则能杀人,所以东坡先生在资善堂与人谈河豚之美云:据其味真是消得一死。浙西惟江阴人尤珍之,每春首初出时必用,祭品毕,然后作羹,而邻里间互相馈送以为礼”,随后他指出如何解除误食河豚而中毒的方法,“凡食河豚者,一日内不可服汤药,恐内有荆芥,盖与此物大相反,亦恶乌头、附子之属。予在江阴时,亲见一儒者因此丧命。其子尤不可食,能使人胀死,尝水寢试之,经宿,颗大如芡实,世传中其毒者,亟饮秽物乃解,否则必亡,又闻不必用此,以龙脑浸水,或至宝丹,或橄榄,皆可解,后得一方,用槐花微炒过,与干燕支各等分,同捣碎,水调灌,大妙”。^[23]

贡奎的儿子、宣城人贡师泰,久居杭州,对河豚更是了如指掌,他特别提到食用河豚的注意事项,云之甚详,可谓经验之谈,这是对那些嗜好食用“羹味绝美”的河豚的人们的一种劝导。^[24]在贡师泰看来,河豚这种奇珍异味,并非人间美品。江浙士人们有关这些稀罕食物的丰富认识,不失为饮食生活的一种旨趣,也从侧面说明他们对日常生活知识的高度关注。

3. 蔬菜类

对于元代江浙士人们而言,食肉可能是一种较高水平的奢侈饮食消费,所以,食素就成为生活中维持生命的一个基本需求,“对于农业区居民来说,无论富贵贫贱,饮食中都离不开菜蔬”^{[1]118}。仇远在诗中所提及的“莼菜鲈鱼随处有”的莼菜就是一种产于江浙的菜蔬,“味甘性寒滑。生湖泽中,叶如荇而差圆,形似马蹄,多食及熟食令拥气不下,损胃伤齿,落毛发,令人颜色恶,发痔疮。七月间有蜡虫着上,

误食令霍乱,和醋食,令人骨痿,时病后勿食”^[4]卷三:菜类。

家常的韭菜和薤,都属于辛类菜。韭菜,“味辛,微酸,性温,春食香益人,夏食臭,冬食动宿饮,五月食之昏人乏力,冬天未出土者名韭黄,窖中培出者名黄芽韭,食之滞气,盖含抑郁未伸之故也,经霜韭食之,令人吐,多食昏神暗目,酒后尤忌,有心腹痛冷病,食之加剧热病,后十日食之能发困,不可与蜂蜜及牛肉同食,成症瘕,食韭口臭,啖诸糖可解”。薤,“味辛苦,性温滑,一名藟子,其叶似细葱,中空而有棱,其根如蒜,有赤白二种,赤者味苦,白者生食辛,熟食香,发热病不宜多食,三四月勿食,生者引涕唾,不可与牛肉同食,令人作症瘕,一云与蜂蜜相反”^[4]卷三:菜类。方回有诗云:“连日饮徒偶焉往,自炊香薤五盘餐”,“初筵供园蔬,咸韭最为美”^[25]。元末隐居海宁笏山的贝琼,很中意韭菜这种家常菜,“余惟韭特菜之丰者,非有太牢之美,古之俭者多嗜之,以其适口而易致耳”^[26]。

浙西山林之地产笋类,故而士人游山玩水之时挖笋而食,乐趣频生。江阴人陆文圭到好友钱塘人张栻处,“暇日命奚奴负诗囊,并辔游南北两山。穷泉源,坐石上联句,掘野笋而煮之,日晏忘归,时事一不挂口”^[27]。而方回与人夜饮时“苦笋烹胜肉,新茶嗅醒脾”^[28],更是以笋蒸肉,如此美味吃法,颇添匕箸之味。

此外还有菌类菜蔬茯苓。纳延为钱塘人谢尧章赋诗时说,“结庐东山下,门外万松立,月明树根坐,露华衣上湿,鹤归洞云暝,风生海涛急,茯苓倘可餐,永矢谢城邑”^[29]。

4. 水果类

水果是茶余饭后的零食,对正常饮食具有重要的辅助补充作用,食用果品有利于人们身体的健康。

橘柑类。黄庚与仇远互相唱和时谈到“烟横晚浦蒹葭碧,霜落寒林橘柚黄”^[30]。钱塘人杨载对橘子的功用作了概括:“并海无山林,莽莽皆平畴,君家择地利,即此营菟裘,杂树作藩屏,青红间绸缪,其中植橘柚,拥蔽枝叶稠,盛夏开白华,朱实悬高秋,飞霜虐万物,寒风助飏飏,凌晨察变候,策杖巡维陬,是何黄金多,暴露宜藏收,采摘资众力,转输及侂州,不长傅贷殖,谓此同列侯,上充国家赋,下贻筐筥谋,千缣可坐致,何必龙阳洲。”^[31]居杭州太乙宫前的太原人乔吉也赞美山橘,“锦囊,未黄,宜荐秋风酿。何须一夜洞庭霜,好先试销金帐。豆蔻梢头,丁香枝

上,蘸吴姬指甲凉。剖将,试尝,止爱些酸模样”^[2]⁵⁷⁸。江浙士人对于柑橘类水果的食用注意事项也有提醒:“橘子,味甘酸,性温,多食恋膈生痰,滞肺气。同螃蟹食令患软痛,同獾肉食令恶心,勿与槟榔同食,橘皮干者名陈皮,味苦辛,性温,若多用久服,能损元气。橘瓢上筋最难化,小儿多食成积。松毛裹橘,留百日不干,绿豆亦可。忌近酒米,柑橙亦然,橘下埋鼠,则结实加倍。橙子,味甘,性寒,多食伤肝气,发虚热,同獾肉食发头旋恶心。橙皮,味苦辛,性温。宿酒未解,食之速醒,食多反动气,勿同槟榔食。”^[4]卷四:果类

元代黄岩已经是柑橘的重要产地。黄岩人林昉就提到黄岩地方官府每岁押运柑橘直达杭州之事。^[32]朝廷对这种地方产品实行保护政策。^[6]卷九

西瓜,是夏季消暑的极品,因为有“味甘平,无毒,主消渴,治心烦,解酒毒”的功效^[3]卷三:果品,所以使得居于钱塘、性格旷放的吾衍专以西瓜为题作诗:“萍实浮楚江,楚人乃见疑,不逢鲁中叟,谁羨耀日姿,秋风满淮甸,紫蔓络紫丝,邵圃失颜色,翠华射玻璃,当筵鼓金刀,破此倾酒卮,玉露滴苍佩,月冰散红犀,寄言作歌人,勿咏黄台诗。”^[33]经过他的描绘,颇让人垂涎欲滴,当然,这种水果也需注意一些问题,“味甘性寒,胃弱者不可食,多食作吐痢,发寒疝,成霍乱冷病,同油饼食损脾气,食瓜后食其子,不噫瓜气,以瓜划破曝日中,少顷食,即冷如冰,近糯米、粘酒气即易烂,猫踏之易沙”^[4]卷四:果类。

枇杷。杨载曾以之为形作画,“四月江南卢橘熟,离离佳实满枝黄,丹青偶向图中见,渍蜜犹思配一觞”^[34]。

樱桃。杭州钱惟善以此作赋,“闻道醍醐称噉樱,熟红仍带露香倾,冰浆出盎和崖蜜,火齐堆盘化水精,樊素口脂难并美,乌孙肉食漫伤情,尊前从此夸风味,专与歌姬解宿醒”^[35]。

葡萄,“味甘酸,性微温,多食助热,令人卒烦闷昏目,甘草作钉钉葡萄,立死,以麝香入树皮内,结葡萄尽作香气,其藤穿过枣树,则实味更美,葡萄架下不可饮酒,防虫屎伤人”^[4]卷四:果类。张可久对杭州葡萄的生长景象深有感触,“六桥,柳梢,青眼对春风笑,一川晴绿涨葡萄,梅影花颠”^[2]⁸⁹¹。

元末,卜居湖州乌程之戴山东的浔阳(今江西九江)人张羽,描述友人方以常在吴兴(今湖州)白龙冈的一处园林,“岁收枣栗十硕”,还有橘、柚、柿等水果数种^[36],可见,家境宽裕的士人,在私家园林

中种植水果,则日常的食用可做到自给自足。

三、解忧澄志:饮酒品茶

1. 杯酒人生

如果说饮食为士人的生存提供必要的体能准备的话,那么酒就是体现这个群体特殊精神面貌的基本饮品。虽说“君子谋道不谋食”^[37],但传统中国士人对酒却情有独钟,“没有酒,便没有诗;没有酒,士人的生活将毫无生气,一片苍白”^[38]。加上蒙古统治者本身就与酒结下不解之缘,而江浙行省是产酒大省,^②这样的时代、地域背景,无疑对江浙城市的饮酒之风起到了推波助澜的作用。士人更易在酒中找到生活的目标、人生的挚友,表现自身的才华和抱负,排解精神上的烦恼,感悟世路的坎坷不平,从而寻找到一个精神的避难所。

钱塘人仇远有诗云,“连轸行春自作期,寻芳却笑我来迟,三杯云液花前酌,一曲琼箫竹下吹,沧海桑田非旧日,石泉槐火有新诗,山中道士闲于鹤,门外红尘总不知”^[39],笙箫乐下,美酒入口,对红尘俗世的回避心态展露无遗。

方回晚寓钱塘时,曾经以卖文维持生计,生活极为穷困,又处于改朝换代之际,所以即便是在中秋佳节赏月之时,也需以酒来表达自己对世事沧桑的感慨:“中秋谓无酒,忽有携酒者,联翩二三客,柴门系嘶马,膨脝两大瓮,待月列堂下,空庭碧天阔,秋色极潇洒,皓魄初未出,稍觉云暗野,须臾冰团挂,细字可读写,琵琶拨旁行,此曲岂和寡,村杖杂南北,焉有容色冶,老夫但满饮,不复记杯罍,嘲诙颇恶剧,罚筹不吾舍,自从历丧乱,万事付苟且,应接日纷糅,口耳似聋哑,久旱百谷死,心望时雨泻,虽逢芳醪溢,更着纤指把,丈夫忽有念,外物皆土苴,客去欲夜半,一笑真醉也。”他对酒的依赖已经达到了无法割舍的地步,“一日无酒饮,一日意不乐,一夜无酒饮,一夜睡不着”。节日里,好友聚会更是离不开酒,“三月八日百五节,林敬輿携酒,约盛元仁、戴帅初、方万里,访赵仲实宣慰于西湖第五桥之曲港南山书院”^[40]。

在合适的自然环境氛围中举杯,更有一番情调。士人们雨中饮酒,更觉人生飘渺,借醉酒来忘却烦事,“雨脚垂垂尚未收,三分春色二分休,且携一斗新槽酒,来饮三间小市楼,浮白可忘官里事,潮红不胜鬓边秋,人生适意方为乐,何用虚名遍九州”^[41]。朋友之间更以送酒为乐事,钱塘人张伯雨便是其中一例,“手制山泉二瓮,专此表意。此酒本佳,缘近

日山中极寒,冻醅未免损味,幸勿讶也。明当别致耳”^[42]。而美酒配佳肴,更是人间极乐之事,在杭州的庆元人张可久好不自得,“水冷溪鱼贵,酒香霜蟹肥,环绿亭深掩翠微。梅,落花浮玉杯。山翁醉,笑随明月归”^{[2]918}。

对士人来说,酒的诱惑实在难以抵挡,这让一些家训甚严的江浙士人最终也不得不沾酒,四十年未曾饮酒的莫昌便是一位,“君初以家训,不敢饮酒者,殆四十年而未尝,间人之劝,至是每客至,始肆酣饮,共醉则止”^[43],总算让人生圆满了。

居于杭州的吾衍提到了一种未滤过的重酿酒酸醅,似乎更加让人痴迷。“银河泻液迎春风,摇光泛影琉璃钟,芙蓉泣霜赋香薄,石髓滴花浮玉虫,甃甃红深五云热,漏壶水尽蟾蜍渴,欲借金茎一寸冰,满堂笑看嫦娥月”^[44],简直将这种酒写得天花乱坠。渔阳人鲜于枢为官两浙转运司时记载道:至元二十七年(1290)时,两浙都转运使廉希贡之兄参政廉希宪久不饮酒,就在去世之前才“手斟酪浆一杯饮之”^[45],这种酪浆是一种牛羊马等动物的奶汁制成的浓度较高的发酵液体。这里提到的两种酒类饮品,明显是受到了蒙古族风俗的影响。

也许是士人滥饮过度引起健康问题,所以时人对饮酒就有了告诫:“酒,味苦,甘辛,大热,有毒,主行药,势杀百邪,去恶气,通血脉,厚肠胃,润肌肤,消忧愁,少饮尤佳,多饮伤神损寿,易人本性,其毒甚也,醉饮过度,丧生之源。”^{[3]卷一}

尽管如此,失意的士人们却根本不去理会这些禁忌,依旧在城市尽情豪饮,所以方回晚年的身体状况不好,部分也是饮酒所致,精神解脱的代价,便是引来了肉体上的病痛。

2. 茶道之趣

饮酒在一定程度上是士人为了摆脱现世苦恼而采取的一种消极的精神麻痹法,而品茶则不然,它是一种丰富日常生活内容、增加生活情趣、提升生活品质的有效途径,品茶最初就是为了促进消化、提神醒脑、澄清意志,士人作为一个知识阶层,在品茶的过程中细细体会茶道,从而获得特别的乐趣。中国是茶叶的故乡,在上古时期就有关于茶的记载,到了唐宋时期,茶叶播种面积扩大,于是饮茶之风也随之风靡全国,遂有当时陆羽《茶经》的问世,与此同时,茶税也成为历代政府的重要财政收入来源,江淮是茶叶的主要生产地区。湖州人牟巘说“厥惟今日,复治金沙泉,修唐贡焙,设湖(州)常(州)等处茶园提

举领之,其事益重矣”^[46]。可知元代亦是如此。

杭州是产茶重地之一,曾经当过江浙行省务官的大都(今北京)人马致远,说到杭州出产茶叶的品质状况,“曲岸经霜落叶滑,谁道是秋潇洒,最好西湖卖酒家,黄菊绽东篱下。自立冬,将残腊,雪片似江梅,血点般山茶”^{[2]265}。方回就用煎茶之法品茶,“屑麦调酥慢熬火,牡丹花共菊芽煎”,他更有以笋煮茶,颇具新意,“烂烹新笋煮新茶”^[47]。吾衍在初春之时煮饮朋友新送之茶,“新茶细细黄金色,葛水仙人赠所知,正是初春无可侣,东风杨柳未成丝”^[48]。居杭州太乙宫前的乔吉则对香茶赞叹不已,“细研片脑梅花粉,新剥珍珠豆寇仁,依方修合凤团春。醉魂清爽,舌尖香嫩,这孩儿那些风韵”^{[2]633}。张可久喝茶的喜悦,可谓赛过活神仙,“翠岫仙云暗,素琴冰涧长。昼永人间白玉堂,尝,煮茶春水香。玄泉上,鹤飞松露凉”^{[2]918},尽管有夸张之处,但却也点出了品茶的讲究,正因为士人阶层如此中意品茗之道,所以至正年间陈基发出了“人恃五穀以生,而世之嗜茶如五穀”的感叹^[49]。

四、余论:烟火人间何来别

饮食内容的不同是造成中国南北人们体质差距的主因,时人已有所见。“且以近世论之,士之生于东南者,气质柔弱,腠理浅疏。鱼肉菜果粳稻之食,短味而少力,土薄水浅,炎蒸湿沮,易以中袭。故其人多畏忌而慎攻伐,是以医者之用药,每尚温平。中原至于北方,风气坚劲,禀受雄壮,饮食充厚,肤理严密,大实大满之疾,常常有之”^[50]。如果说地域人群体质差别是因饮食内容而引起,那么,芸芸众生,不同社会阶层、同一阶层中不同等级的人们,在生活方式上的差异又是怎样形成?这不是一个简单的问题。试以元代江浙士人的城市饮食生活为例,看看他们是以怎样的方式来进行诸如饮食这样最基本的日常生活的呢?而在不同的生活方式中又体现出怎样的生活观念?

仇远经常提到野外享食的情形,“土冈之西,竹树之下,板屋三间,娱此隐者,埭有肥鸡,厩有羸马,岂无佳菊,采不盈把,且漉我酒,放浪林野,莫不饮食,知味者寡”,他认为要靠自己的劳作来解决自己的吃饭问题,“君子堂西屋数间,但能容膝敢求安,悄无人迹如深井,惯听秋声是冷官,击马阶前慵夜秣,种蔬墙下助朝餐,携来书卷犹堪读,好共青灯了岁寒”^[51],这是耕读思想的体现。

晚年的方回感叹,“卖茶犹说有征讯,蕨菜何为人市稀,往往提篮采山者,怕逢猛虎竟空归”,在生活贫困的压力下,他也有了自力更生、丰衣足食的想法,“随分栽蔬复种花,逐时温酒又煎茶,两儿能售严州屋,便可归来共一家”,甚至到了不惜变卖家产的地步来解决生计问题,即便如此,他还是触景生情,悲叹食物匮乏,与社会上层的生活水平差距太大,“里巷有穷叟,颓屋仅四壁,晨出暮乃归,升合赖筋力,何能致大嚼,所具但粝食,上以饬老妻,下以毓子息,每饭焉得饱,醯酱或弗给,炊然咀嚼间,相对无戚色,谁家粗禄仕,梁肉颇丰殖,至亲本不多,辛苦养奴客,雕盘割玉脂,香甑浙珠粒,精暇及美糗,俊味岂易得,大姬挟怨怒,不举至日昃,小婢亦仰面,屏置若弃掷,政尔万金重,不作一钱直,主人敢兴问,翠眉愈烦喷,乃知钟鼎门,庖宰刀机赤,不如见知底,破铛煮养稷”^[52]。

钱塘人夏应祥的家境条件比仇远、方回好多了,他专门雇用厨子给他做菜吃,因为他本人“性不嗜烹宰家,故饶财未尝以口腹之欲伤物命,一禽鱼之微,亦不出独意烹之,或会亲友,珍羞异饌,一取具于市庖人,至不烦操刀,见人饥寒尤矜恤”^[53]。

士人饮食观念更能体现这个阶层在日常生活中的思想态度以及价值观念。贝琼说:“得其味于无味,为善嗜”,“天下之味,贵乎适口而止。菜之美者,称春韭、晚菘。求其味之鲜,不若鱼之鲂,求其味之旨,不若肉之太牢。吾舍此而取彼,岂以味菜之味愈于鲂之鲜、太牢之旨邪?鲂也,吾惧其或戟吾咽。太牢也,吾惧其或毒吾腹。则鲜且旨者,诚非菜之比已。吾味吾菜,盖得于无味之味,此天下之至味也。何必鲜且旨者,荐之金刀玉盘,而后适口哉!彼嗜鲜旨而不知味菜之美者众也,味菜之美抑非知味之深而然乎”^[54]卷九,卷一就是说,饮食之味,适合个人口味是最好的,就他个人而言,更嗜好那些不如鱼肉鲜美的蔬菜。与贝琼素食主义倾向相比,金华人胡翰似乎无所偏颇:“天食人以气,地食人以味,总总焉而生,嚙嚙焉而食。于是有稻粱果蔬水土之品,以为饕殍醯酱菹蒲也;有牲牲鱼鳖鸟兽之肉,以为馐膾醢醢脯鱠也。皆养生之具,人所同也。”^[55]

“天地山川之气钟而为人,而得其秀者为士”,士人,是知识精英阶层,但士人也是人,“士非徒深衣大带之谓也。然而贫无以为家,饥驱出山,不得不仰升斗禄而挟其耿耿者”^[56]。本文管窥元代江浙士人城市饮食生活,从饮食内容、方式、理念等方面探

讨这个阶层生活方式一些特点,了解到这个阶层内部个体因境遇不同而在日常生活方面呈现的差异。

社会人群分属于不同阶层,同一阶层又存在不同等级,前者是社会分工使然,而后者则主要是由于社会制度造成社会资源配置不均而引起的。不同个人,如果在诸如饮食这样的基本物质生活上都存在差距,那么,他们对于世间事物的思想观念、价值评判等精神诉求怎么可能趋同?人,要对与他不同阶层、不同等级的人怀有理解之心,是多么不易。在一个阶层等级固化,社会对流停滞的时代,出现类似“晋惠帝之问”的现象就不足为奇了。

注释:

- ① 南宋城市饮食生活史料丰富,庞德新《宋代两京市民生活》(香港:龙门书店,1974年)、林正秋《南宋都城临安研究》(北京:中国文史出版社,2006年)、谢和耐《蒙元入侵前夜的中国日常生活》(北京大学出版社,2008年)、徐吉军《南宋临安社会生活》(杭州出版社,2011年)等据此有精彩论述。
- ② 参阅杨印民:《帝国尚饮:元代酒业与社会》,天津古籍出版社,2009年。

参考文献:

- [1] 史卫民. 元代社会生活[M]. 北京:中国社会科学出版社,1996:105.
- [2] 隋树森. 全元散曲:上[M]. 北京:中华书局,1981:87.
- [3] 忽思慧. 饮膳正要[M]. 呼和浩特:内蒙古科学技术出版社,2002.
- [4] 贾铭. 饮食须知[M]. 北京:中国商业出版社,1985.
- [5] 陈高. 送顾仲华督漕入京序[M]//不系舟渔集:卷一.《影印文渊阁四库全书》本.
- [6] 元典章[M]. 天津:天津古籍出版社,2011.
- [7] 张之翰. 松江府廨记[M]//西岩集:卷一六.《影印文渊阁四库全书》本.
- [8] 松江府志:卷七九[M]. 清嘉庆二十三年刊本.
- [9] 方回. 丁亥生日纪事五首,戊子生日,何仁甫作室日生男(国宝),生日再书[M]//桐江续集:卷一二,卷一五,卷一八.《影印文渊阁四库全书》本.
- [10] 张翥. 最高楼(为山村仇先生赋)[M]//蜕岩词:卷下[M].《影印文渊阁四库全书》本.
- [11] 陶宗仪. 待士鄙吝[M]//南村辍耕录:卷二四. 上海:上海古籍出版社,2001.
- [12] 倪瓒. 雲林堂饮食制度集[M]. 北京:中国商业出版社,1984.
- [13] 杨维桢. 游石湖记[M]//陶宗仪. 游志续编:卷下. 钱氏抄本.

- [14] 周密. 驼峰[M]//癸辛杂识:续集卷上. 上海:上海古籍出版社,2001.
- [15] 周密. 桐蓴鮆鱼[M]//癸辛杂识:后集. 上海:上海古籍出版社,2001.
- [16] 仇远. 赠张玉田[M]//顾嗣立. 元诗选二集:卷一. 北京:中华书局,1987.
- [17] 钱惟善. 喜得家报[M]//江月松风集:卷一.《影印文渊阁四库全书》本.
- [18] 陈旅. 送钱思复之富阳[M]//安雅堂集:卷二.《影印文渊阁四库全书》本.
- [19] 张之翰. 送周学正汉东还杭州兼寄方虚谷[M]//西岩集:卷七.《影印文渊阁四库全书》本.
- [20] 陈基. 陈隐君墓志铭//夷白斋稿:卷三三.《影印文渊阁四库全书》本.
- [21] 方回. 邻饮,九月十二日得蟹小酌[M]//桐江续集:卷一一,卷一八.《影印文渊阁四库全书》本.
- [22] 钱惟善. 四日吕谦甫吕彦孚昆仲相招饮家园[M]//江月松风集:卷一一.《影印文渊阁四库全书》本.
- [23] 陶宗仪. 食品有名,食物相反[M]//南村辍耕录:卷9,卷10. 上海:上海古籍出版社,2001.
- [24] 贡师泰. 记河豚[M]//玩斋集拾遗.《影印文渊阁四库全书》本.
- [25] 方回. 立夏明日行园无客五首,邻饮[M]//桐江续集:卷八,卷一一.《影印文渊阁四库全书》本.
- [26] 贝琼. 卷五剪韭轩记[M]//清江贝先生文集:卷五.《影印文渊阁四库全书》本.
- [27] 陆文圭. 送张菊存序[M]//墙东类稿:卷六.《影印文渊阁四库全书》本.
- [28] 方回. 首夏二首[M]//桐江续集:卷八.《影印文渊阁四库全书》本.
- [29] 纳延. 松巢为钱塘谢尧章先生赋[M]//金台集:卷一.《影印文渊阁四库全书》本.
- [30] 黄庚. 和仇山村九日吟卷[M]//月屋漫稿.《影印文渊阁四库全书》本.
- [31] 杨载. 橘中篇[M]//杨仲弘集:卷一.《影印文渊阁四库全书》本.
- [32] 台州府志:卷一六柑子记[M]. 清康熙六十一年本.
- [33] 吾衍. 西瓜诗[M]//竹素山房诗集:卷一.《影印文渊阁四库全书》本.
- [34] 杨载. 画枇杷[M]//杨仲弘集:卷八.《影印文渊阁四库全书》本.
- [35] 钱惟善. 赋酪樱桃[M]//江月松风集[M].《影印文渊阁四库全书》本.
- [36] 张羽. 方氏园记[M]//乌程县志:卷七. 清光绪七年本.
- [37] 卫灵公第十五[M]//论语.《十三经注疏》本.
- [38] 孙立群. 中国古代的士人生活[M]. 北京:商务印书

- 馆,2003.
- [39] 仇远. 饮陆静复山房分韵得时字[M]//顾嗣立. 元诗选二集:卷一. 北京:中华书局,1987.
- [40] 方回. 中秋夜有客携酒,偶书[M]//桐江续集:卷九,卷二五,卷二六.《影印文渊阁四库全书》本.
- [41] 张之翰. 雨中与方虚谷饮公有诗见示次其韵二首[M]//西岩集:卷七.《影印文渊阁四库全书》本.
- [42] 陆心源. 张伯雨致景山提举札卷[M]//穰梨馆过眼录:卷一〇. 上海:上海古籍出版社,1995.
- [43] 凌云翰. 莫隐君墓志铭[M]//柘轩集:卷四.《影印文渊阁四库全书》本.
- [44] 吾衍. 醅醑[M]//竹素山房诗集:卷二.《影印文渊阁四库全书》本.
- [45] 鲜于枢. 困学斋杂录[M].《影印文渊阁四库全书》本.
- [46] 牟巘. 吴信之茶提举序[M]//陵阳集:卷二六.《影印文渊阁四库全书》本.
- [47] 方回. 春晚杂兴十二首,月十六日夜独酌思归四首[M]//桐江续集:卷六,卷一二.《影印文渊阁四库全书》本.
- [48] 吾衍. 陈渭叟赠新茶[M]//竹素山房诗集:卷一.《影印文渊阁四库全书》本.
- [49] 陈基. 鍊雪轩记[M]//夷白斋稿:卷三三.《影印文渊阁四库全书》本.
- [50] 虞集. 医书集成序[M]//道园学古录:卷三四.《影印文渊阁四库全书》本.
- [51] 仇远. 野饮,秋晚斋居[M]//金渊集:卷五.《影印文渊阁四库全书》本.
- [52] 方回. 春晚杂兴十二首,观食叹[M]//桐江续集:卷六,卷九.《影印文渊阁四库全书》本.
- [53] 徐一夔. 元故将仕郎金玉府军器提举司同提举夏君墓志铭[M]//始丰稿:卷九.《影印文渊阁四库全书》本.
- [54] 贝琼. 听雪斋志,味菜窝记[M]//清江贝先生文集:卷九,卷一.《影印文渊阁四库全书》本.
- [55] 胡翰. 煮石山房记[M]//胡仲子集:卷七.《影印文渊阁四库全书》本.
- [56] 张伯淳. 送胡石塘北上序[M]//养蒙先生文集:卷二.《影印文渊阁四库全书》本.

责任编辑:喻进芳

(E-mail: yjf226@163.com)