

《省试霓裳羽衣曲》)“梯航万国来,争先贡金帛。”(唐王贞白《长安道·晓鼓人已行》)据统计,盛唐时期,与中国建立朝贡关系的多达七十多个政权,遣唐使来华582次,盛世长安汇聚了东南西北的各种不同的肉食、蔬菜、海鲜和调料,有着不同的烹饪技法与技巧,同时也汇聚了不同地方的风味。

长安城的胡食是随着胡人的大量涌入而传播开来的。开元以来,“贵人御馔,尽供胡食”,御厨中有专做胡食的胡食手。上行下效,胡食风靡长安,并以长安为中心向全国扩散。“胡姬春酒店,弦管夜锵锵。”“玉盘初绘鲤,金鼎正烹羊。”(唐贺朝《赠酒店胡姬》)在胡食风靡的同时,南食也陆续进入长安宫廷、官府的菜谱。韦巨源“烧尾食”中不光有“红羊杖”,也有“吴兴连带鲈”,这道菜就是用江南吴兴鲤鱼发酵制作而成的。隋唐间文化有“江左余风”一统天下之说的,大量的江南士子纵横诗坛、书坛。以人称“吴中四士”的贺知章、张旭、张若虚、包融为代表“大规模的吴地诗人团体”,以初唐四大家中的虞世南、褚遂良、欧阳询以及草圣张旭等为代表的江南书法大家纵横驰骋长安诗坛书坛,让长安文化多了份江南气象。通化坊因聚居了南朝旧族和江左士人而被称为“吴儿坊”,大唐帝国前所未有的富庶和四海之内各种山珍海味的汇聚,使长安城成为当时世界上最大的饮食文化之都,这里成为各种食物、口味和烹制技巧的交汇融合之地,也成就了前所未有的宴饮之风。

初唐的宴乐活动仅限于宫廷,开元盛世让大唐社会繁荣、国家富裕,唐玄宗特别喜欢宴饮,经常赐宴群臣,而且不断颁布诏书,鼓励社会“任追游宴乐”,出现了举国“宴乐”的景象。于是上行下效,王公贵族、京官内臣、地方官员以及平民百姓,或府邸设宴,或选景游宴,或聚会庆祝,饮酒作乐。甚至大军出征或凯旋都必有十分丰盛的宴饮颂。全社会宴饮成风使民间专门承揽酒席的业务也很红火,最为著名的当属中第进士系列宴席的承揽。据《北里志序》记载:

“自岁初等第于甲乙,春闱开送,天官氏设春闱宴,然后离居矣。近年延至仲夏。”宴饮时间之长,历史罕见。

胡汉一家,华夷一体,长安城丰富多彩的宴饮生活为秦汉以来的食礼文化注入了诗意化的浪漫色彩。中原、草原和水乡,农耕、游牧和海洋,食材来源的兼容并蓄,烹饪技巧的博采众长和餐饮器具的引进演化,极大地改变了长安人的饮食结构、消费习惯、菜品种类、味型特点和时尚追求。

《食谱》《膳夫录》《四时纂要》《食疗本草》等一大批饮食文化书籍的问世,也标志着唐代饮食文化的觉醒。从韦巨源所献烧尾宴可以看出,尽管并非完整的菜单食谱,但食单中的各色菜点就有58种,名目繁多,来源广泛,用料讲究,搭配适宜,品相精美,甚至菜名都显得风雅别致。作为华夏最为强盛的统一王朝之都,唐长安饮食在秦汉饮食文化基础上向审美化发展,对色、香、味、形、器、境的追求成为一代风尚,诗词乐舞画等多种艺术形式的融入也让唐长安饮食文化呈现出高雅迷人的个性特征。

唐代著名诗论家司空图在《与李生论诗书》中以酸咸之外的“醇美”来比喻诗歌需要追求的境界,极大地影响了后世诗歌和诗论的发展,反过来从侧面说明了唐代饮食也在追求如诗般的“味外之旨”。中国美学起源于饮食文化,滋味、味道及其引申意义一直是中国美学的核心观



五福临门