

青菰綠韭古嘉蔬： 中國人的飲食追求

飲食雖是一種生理需求，但一旦滿足這一基本的需求，中國人就會在飲食上尋求更高的享受。中國食物強調色、香、味俱佳，這些是視覺、嗅覺、味覺等感官層面的享受。更深一層則會注重食物在文化、情感、審美等方面的意蘊。中國人善吃，但從不會停留於滿足低級需求的層次，食物本身與享受食物的過程，都是中國人生活美學的重要體現。文人墨客更是通過飲食，來追求一種雅致的精神境界。



味覺上的追求

中國人在食物的味覺上，追求平淡自然的本味，這符合中國人的自然哲學。《老子》說：“為無為，事無事，味無味。”任何的人為雕琢都會使事物失真，過多的調味料會遮蔽食物原本的天然之味，自然原味才是至味。“如五穀，如菽麥，如瓜果，味皆淡……今人務為濃厚者，殆失其味之正邪？古人稱‘鮮能知味’，不知其味之淡耳。”（明·陳繼儒《養生膚語》）所以很多人反對用過於濃重的調料來製作食物，吃到口中的只有調料的味，而食物的味道則湮沒不見了，就像有人批評的那樣：“都下庖制食物，凡鵝鴨雞豕類，用料物炮炙，氣味辛醲，已失本然之味。夫五味主淡，淡則味真。”（明·陸樹聲《清暑筆談》）當然，中國的食物中也有豐富

多元的味道，如甜、鹹、酸、辣、苦等，似乎這些味道更接近於世俗大眾的味覺標準，而清淡自然的本味則更有文化的內涵。

視覺上的追求

中國食物的“色、香、味”中，色為首，說明中國人對食物外觀的偏好。悅目是第一印象，美豔可人的外觀會提升食客對食物的興趣，也多少會掩蓋其他方面可能的不足。對食物外觀的追求，也各有側重。有時強調的是保持食材本身的顏色：“新津韭黃天下無，色如鵝黃三尺餘。”（宋·陸游《蔬食戲書》）“青菰綠韭古嘉蔬，蓴絲菰白名三吳。”（宋·陸游《菜羹》）

有時強調的是在烹飪過程中對火候恰到好處的把握。清人袁枚著名的《隨園食單》中提到“紅煨肉”的做法：“或用甜醬，或用秋油，或竟不用秋油、甜醬。每肉一斤，用鹽三錢，純酒煨之。亦有用水者，但須熬乾水氣。三種治法皆紅如琥珀，不可加糖炒色。早起鍋則黃，當可則紅，過遲紅色變紫，而精肉轉硬。”火候的把握妙在一瞬之間，而這個時刻並非靠機械的時間來確定，而是依靠烹飪者的經驗和感覺，恰如藝術家的直覺一般，做菜的過程也隨之藝術化了。



有時追求的是食物之間色彩的搭配，使之錯落有致，和諧統一。陸游的詩歌，尤其注意描寫食物的色彩：“黃甲如盤大，紅丁似蜜甜。”“素月度銀漢，紅螺斟玉醪。染丹梨半頰，斫雪蟹雙螯。”（以上《對酒》）“雞蹠宜菰白，豚肩雜韭黃。”“薰香紅糝熟，炙美綠椒新。”（以上《與村鄰聚飲》）色彩斑斕，美不勝收。

有時追求的是食物的造型逼真生動，做出以假亂真的效果。佛教有食素的傳統，但時間既久，不免有葷腥之念，於是有人發明出了以假亂真的用素食做成的“葷菜”，如唐代的崔安潛是佛教信徒，他“以麵及蒟蒻之類染作顏色，用象豚肩、羊臠、膾炙之屬，皆逼真也”。（五代·孫光憲《北夢瑣言》卷三）至今在一些寺廟中，還能吃到這類的食物。

名稱上的追求

中國人對食物的講究，也體現在對食物的命名上，在菜餚的命名上花了大量的心思。菜餚的名字或雅致、或通俗、或巧妙、或有趣，有時人們會忘記菜的味道，但其名字卻成了被人長久回味的對象。有些菜餚本是普通常見的，但往往因為一個名字而廣為流傳，如東坡肉、麻婆豆腐、夫妻肺片等。又如蒙古族的全羊席

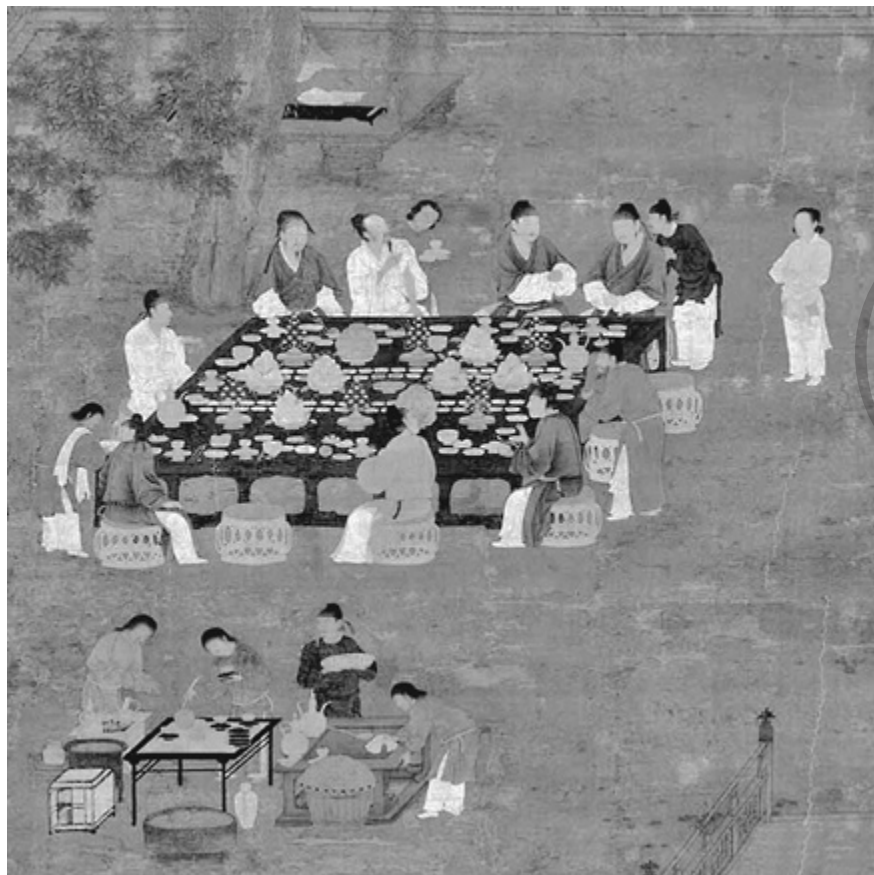


圖 1-1 文人宴飲

中，有一百多道菜，名字中卻沒有一個“羊”字，堪稱絕妙：

採聞靈芝（羊鼻）、鳳眼珍珠（羊睛）、千層梯絲（羊舌）、水晶明肚（羊肚）、吉祥如意（羊髓）、七孔設台（羊心）、文臣虎板（羊排）、烤紅金棗（裏脊）、釀麒麟頂（蓋頭）、鹿茸風穴（羊鼻）、金銃猩唇（上唇）、金熠翠綠（精肥肉）、鳳眼玉珠（羊睛）、天開秦侖（耳根）、百子葫蘆（葫蘆門）、扣爛鹿肉（熟肉）、菊花百立（羊髓）、金絲繡球（羊肝）、甜蜜蜂窩（羊肚）、寶寺藏金（乾肉）、虎保金丁（鮮肉）、御展龍肝（羊腰）、彩雲子箭（羊肺）、冰雪翡翠（羊尾）、絲落水泉（羊舌）、丹心寶袋（羊心、散丹）、八仙過海（肚、心、胸、葫蘆、散丹、腰子、肝、蹄）、青雲登山（羊蹄）等。（王歆輝《中國蒙古族飲食文化初探》）

但花樣翻新的名目帶來的麻煩是，食客只見其名卻不知實際為何物，過分追求新奇、雅致，卻失去了名稱本該有的指涉功能。



圖 1-2 小園夜宴

環境的追求

古人飲食講究氛圍和環境，或奢華或簡淡，或熱鬧或清雅，或雅集或獨酌，關鍵要能和飲食的功用與氣氛相融洽。在野外就餐尤其能體現士人風雅之趣，在大自然之中，品賞美景的同時，又能賦詩飲酒，實在是人生之快事。最適合野餐的時節是春天，踏青春遊，飲酒作樂，歷代這樣的記載非常之多：“四野如市，往往就芳樹之下，或園囿之間，羅列杯盤，互相勸酬。都城之歌兒舞女，遍滿園亭，抵暮而歸。”（宋·孟元老《東京夢華錄》卷七）為了防雨，古人已經發明了類似帳篷的



圖 1-3 楊柳青年畫中的《紅樓夢》宴飲

“油幕”，不致因風雨而敗興。向來以奢靡之風著稱的杭州，春天宴遊的場面更是奢華：“宴於郊者，則就名園芳圃、奇花異木之處；宴於湖者，則彩舟畫舫，款款撐駕，隨處行樂。此日又有龍舟可觀，都人不論貧富，傾城而出，笙歌鼎沸，鼓吹喧天，雖東京金明池未必如此之佳。殢酒貪歡，不覺日晚，紅霞映水，月掛柳梢，歌韻清圓，樂聲嘹亮，此時尚猶未絕。男跨雕鞍，女乘花轎，次第入城。”（宋·吳自牧《夢粱錄》卷二）飲食的環境也被藝術化了。