

疫情反复,扰乱了许多人的生活节奏,让人心绪波动。此时此刻,更觉得“淡”之可贵。

《说文解字·水部》对“淡”的解释是:“淡:薄味也。”段玉裁《说文解字注》注释:“薄味也。醴之反也。”然后进一步解释属于西部的“醴”意思是“厚酒”,也就是味道浓厚的酒。在中国传统文论中,“淡”不仅是一种品质,更是一种境界。明代袁宏道在《行素园存稿引》中探讨文质概念,如此写道:“一变而去辞,再变而去理,三变而吾为文之意忽尽,如水之极于淡,而芭蕉之极于空,机境偶触,文忽生焉。”中国传统文学理论中对“淡”的阐述,极为丰富。而在中国文学作品中,尤其是家喻户晓的古典小说四大名著中的“淡”,也自有其特别的味道。

《三国演义》 青梅煮酒 淡以养生

《三国演义》中最为人称道的饮食场面,出自第二十一回“曹操煮酒论英雄 关公赚城斩车胄”。刘备面见天子后,“也防曹操谋害,就下处后园种菜,亲自浇灌,以为韬晦之计”。有天刘备后园浇菜正欢,突然被曹操派来的一群将士请到曹府后园。曹操问刘备:“在家做得好大事!”吓得刘备面如土色,但曹操拉他到后园,表扬了他一句“玄德学圃不易!”这才放心。这段对话戏份十足,一方咄咄逼人,另一方隐忍韬光。曹操后园虽无菜圃,却有小亭,其中“已设樽俎:盘置青梅,一樽煮酒”,于是“二人对坐,开怀畅饮”。

值得注意的是,“青梅煮酒”并非把青梅子放在酒里烹煮,获得“梅子酒”酸甜的口感。曹操贵为丞相,家中酒食自然充足,为何要用青梅酿酒?从文本中可得出两个解释。首先,青梅是春夏之交节令性筵席的点缀,正如晏殊词《诉衷情》中所写:“青梅煮酒闹时新,天气欲残春。 东城陌陌花下,逢着意中人。”其次,青梅也是煮酒论英雄缘起。曹操带刘备到后园时,有此解释“适见枝头梅子青青,忽感去年征张绣时,道上缺水,将士皆渴;吾心生一计,以鞭虚指曰:‘前面有梅林。’军士闻之,口皆生唾,由是不渴。今见此梅,不可不赏。又值煮酒正熟,故邀使君小亭一会。”这段文字正是成语“望梅止渴”的出处,充分证明了味觉感官、身体记忆与心理活动之间的密切联系。但曹丞相在此向刘皇叔旧事重提,望着青青梅子似乎情景交融,而言下之意也在于示威与示好。

再看“煮酒”。我们已经知道煮酒论英雄是在春夏之交,并非寒冬时节“温酒斩华雄”的情况。两人喝的并非用蒸馏工艺酿制的白酒,而是黍或者大米酿成的米酒,度数较低。盛酒的器皿,也是青铜酒樽,便于直接加热。正如曹植诗《七启》中描述:“盛以翠樽,酌以雕觞。浮蚁鼎沸,酷烈馨香”,其中的“浮蚁”就是酒中的米粒等杂质,而非真正的蚂蚁。煮酒的功能在于蒸馏发挥酒中的杂质,让酒味更为醇厚浓郁,也就是成为“醴”,与“淡”相反。另一方面,在煮酒过程中,随着酒味渐浓,两人对话张力也不断增加。曹操从暴雨将至天空上如龙的云朵,借题发挥到世间英雄,引刘备讨论天下局势,点评各路英雄。曹操突发惊人语:“今天下英雄,惟使君与操耳!”刘备听后“吃了一惊,手中所执匙箸,不觉落于地”,但他借天雨惊雷“将闻言失箸缘故,轻轻掩饰过了”,逃过一劫。刘备韬光养晦,从容淡定,以这种对争名夺利不热心不折腾的姿态,最终逃离曹操控制,成就三分天下。

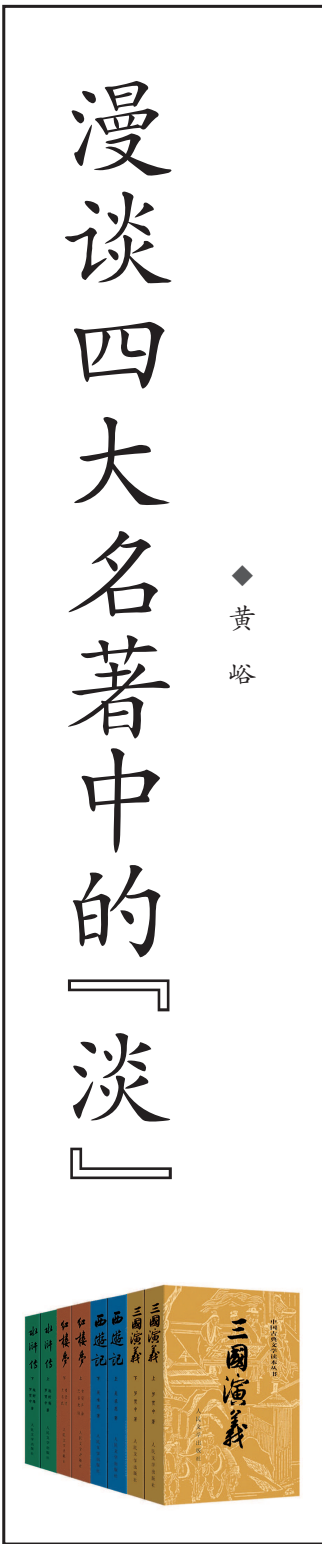
《三国演义》中关于“淡”,还有

一个很有意思的例子,还是与曹操有关,出自第十四回“曹孟德移驾幸许都 吕奉先乘夜袭徐州”。曹操屯兵于洛阳城外,天子派出使节董昭宣曹操入宫议事。曹操和天使会见的第一印象是“那人眉清目秀,精神充足”,想到当下饥荒状态下,“官僚军民,皆有饥色,此人何得独肥?”于是,在和对方畅谈国事政务之前,首先请教养生之道。得到的回答是:“某无法法,只食淡三十年矣。”“食淡”,说的就是低盐少油的清淡饮食。两汉三国时期,食盐来源主要是海盐和井盐,《史记》中有云,彭城以东有“海盐之饶”,说的就是毗邻东海的徐州地区,也正是黄巾军起义之地。董昭出身豪门,家中不至于缺乏食盐,低盐淡食非不得已,而是有意为之。根据历史记载,董昭生卒年份是156-236年,先后侍奉袁绍、张杨、曹操、曹丕、曹叡。在死亡率高、寿命短暂的三国乱世之中,活到八十高寿的董昭实在可以说是一位养生达人了。

《水浒传》 淡出鸟来 酸甜浓味

《水浒传》里的各路人马,梁山聚义,大口喝酒大块吃肉,豪情万丈,似乎和“淡”无甚关系。书中有意思的一段情节,反而是对“淡”的鄙视,见于第四回“赵员外重修文殊院 鲁智深大闹五台山”。曾经是武提辖的鲁达在赵员外照顾引荐之下,皈依五台山,被长老赐法名“智深”。摩顶受戒时长老告诫他“三归五戒”:“一要皈依佛性,二要归奉正法,三要归敬师友,此是三归。 五戒者:一不要杀生,二不要偷盗,三不要邪淫,四不要贪酒,五不要妄语。”鲁智深因为“不晓得禅宗答应能否两字,却便道:‘洒家记得’”。记得、知道,和能否做到,其实就是两回事。作为一名资深吃货,鲁智深听到什么都觉得和吃的有关,最有意思的就是在佛场,两位同门劝说智深学禅无效,口道“善哉”“苦也”,反而让智深误以为对方说“蟾哉”,从而想到美味的团鱼:“团鱼大腹,又肥甜了,好吃,那得‘苦也’。”在五台山寺中各种吃喝拉撒无人劝阻四五个月之后,初冬天气,天色晴明,智深换了衣裳,走出山门,开始怀念酒食。“信步行到半山亭子上,坐在鹅项懒凳上,寻思道:‘干鸟么!俺往常好酒好肉,每日不离口,如今教洒家做了和尚,饿得干瘪了。赵员外这几日又不使人送些东西来与洒家吃,口中淡出鸟来。这早晚怎地得些酒来吃也好。’”而此时正有一个汉子挑着一担酒桶上山,打算把酒卖与寺内帮工吃。智深买酒未遂,一脚踢在卖酒汉裆部,“把那两桶酒都提在亭子上,地下拾起旋子,开了桶盖,只顾舀冷酒吃。无移时,两大桶酒吃了一桶。”没有下酒菜,空腹狂饮一桶冷酒的结果,自然酒意上涌,花和尚大闹五台山,闯出大祸来。

在草莽英雄之外,《水浒传》对市井生活也有非常生动的描述。在第二十四回“王婆贪贿说风情 郓哥不忿闹茶肆”中,有一处描写突出表现饮食浓味。武二郎和潘金莲的邻居王婆是开茶坊的,接待了一位三次光临,无意饮食只想女色的客人西门庆。第一次,“只见那西门庆一转弯入王婆茶坊里来,便去里边水帘下坐了”,此次西门庆意在打听上次偶然看见的妖娆妇人,来回问答一轮,打听清楚之后便离开。不足两个时辰之后,西门庆第二次来店里,坐的位置却不是水帘下,而是面朝武大门前。王婆这次等了一会才出来招待,两人对话围绕“梅/媒”,同音双关,但还未切入勾引金莲的正题:“半歇,王婆出来道:‘大官人,



吃个梅汤?”西门庆道:“最多加些酸。”西门庆表明讨姜意愿,让王婆打听介绍,王婆虽然明白他心意,却只是用一堆“风言风语”介绍隔壁武家:“他家卖的拖煎河漏子,软巴子肉,翻包着菜肉匾食,饺窝窝,蛤蜊面,热烫温和大辣酥。”这些小吃名字全部都深具含义。直到天色已晚点灯时分,而西门庆第三次造访,王婆道:“大官人,吃个和合汤如何?”西门庆道:“最好。干娘放甜些。”王婆点一盏和合汤,递与西门庆吃。

这里的梅汤与和合汤,都是明朝茶坊真实的汤水。梅汤酸而解渴,和合汤是一种甜汤,名字寓意和谐吉祥,也象征阴阳和合。西门庆早午晚三次前来茶坊,还特意说梅汤要加多些酸,和合汤要放甜些,这说明他的确喜欢重口味。在小说《金瓶梅》里,西门庆更是食不厌精脍不厌细,喜欢各种浓味茶饮小食。举两例说明之:西门庆其中有一款食品是定制的“衣梅”,用各种药料和蜜炼制,再浸在杨梅上,外用薄荷、橘叶包裹制成,吃了生津止渴,宴请朋友应伯爵时端出一碟,或者是送些给相好郑爱月(第六十八回)。第七十二回中写到潘金莲对西门庆屈意奉承,“从新用纤手抹盏边水渍,点了一盏浓浓醪醑,芝麻盐笋栗系瓜仁核桃仁夹春不老海青拿天鹅木樨玫瑰浥卤六安雀舌芽茶,西门庆刚呷了一口,

美味香甜,满心欢喜。”这种材料丰富独特的茶饮,也得到多位学者注意分析。

《西游记》 囫囵仙果 斋饭咸淡

在西游记里,最为贪吃好色的人物,自然是猪八戒。而形容饕餮食客不懂细品滋味,囫囵吞枣,暴殄天物的歇后语“猪八戒吃人参果”,正出自第二十四回“万寿山大仙留故友 五庄观行者窃人参”。西牛贺洲五庄观特产“草还丹”,又名“人参果”,三千年开花,三千年结果。庄上两个道童领主人命打下果子,献给唐僧享用,但唐僧看到果子具人形,坚拒不吃。道童们为了不浪费,躲在房间自己吃了,却被孙行者看到。老孙向土地打听明白,偷打下三个果子,和两位师弟排排坐,分果果。八戒“轱辘的囫囵舌咽下肚”,才来问两位师兄吃的是什么。其实这果子主要是延年益寿功能为主,味道如何自然无从深究。但馋嘴的八戒不知就里,吃了功效,还要味道,唧唧歪歪抱怨“人参果吃得不快活,再得一个儿吃吃才好。”被道童听到,发觉人参果被偷,先是口角,怒骂唐僧,师兄弟三人抵赖无用,起了争执,悟空一怒之下把果树推倒,一拍两散。两位道童合计之下,决定先将师徒四人留下过夜,锁门闭户,等观主次日回来再做处理。这一顿闭门晚饭吃得窝囊,但小菜倒是有七八碟,还有一壶好茶,具体菜品包括“酱瓜、酱茄、糟萝卜、醋豆角、腌窝篋、焯芥菜”,都是些酱斋菜,腌制品,味道自然不会太好。

《西游记》里面最为美味精致的斋饭,其实出现在第八十二回“姮女求阳 元神护道”里。唐僧被无底洞白毛老鼠精擒获,妖精一心爱恋唐僧,打扮停当,吩咐手下:“小的们,快排素筵席来,我与唐僧哥哥吃了成亲。”化身绳子的孙悟空找到愁眉苦脸的师父,商议解救办法。孙悟空提议把自己“变作个螭蛭虫儿,飞在酒泡之下。他把我一口吞下肚去,我就捻破他的心肝,扯断他的肠肚,弄死那妖精,你才得脱身出去。”这位白毛老鼠精“千般娇态,万种风情”,连孙悟空都觉得师傅有可能一时动心。何况她还深明“打动男人的胃”之道,精心置办酒宴,还和唐僧解释良苦用心:“我知你不吃荤,因洞中水不洁净,特命山头上取阴阳交媾的净水,做些素果素菜筵席,和你耍子。”只见得:

盈门下,绣幔彩结;满庭中,香喷金猊。摆列著黑油垒钹桌,乌漆蔑丝盘。垒钹桌上,有异珍珍馐;蔑丝盘中,盛稀奇素物。林擒、橄榄、莲肉、葡萄、榧、柰、榛、松、荔枝、龙眼、山果、风菱、枣儿、柿子、胡桃、银杏、金橘、香橙、果子随山下;蔬菜更时新:豆腐、木耳、鲜笋、蘑菇、香蕈、山药、黄精。石花菜、黄花菜,青油煎炒;扁豆角、江豆角,熟酱调成。王瓜、瓠子、白果、蔓菁。旋皮茄子鹌鹑做,别种冬瓜方旦名。烂煨芋头糖拌著,白煮萝卜醋浇烹。椒姜辛辣般般美,咸淡调和色色平。

从这一段文字,可见妖精洞府里面装饰家具、杯盘器皿精美雅致,食材新奇多样,干果鲜果坚果,蔬菜豆制品类,烹制方式包括煎炒、酱煮、焗炖,调料虽然避用葱蒜五荤,但酸甜苦辣俱全,咸淡调和之妙,配合各种颜色质地,简直是妖界人间绝伦盛筵。“那妖精露尖尖之玉指,捧晃晃之金杯,满斟美酒,递与唐僧,口里叫道:‘長老哥哥,妙人,请一杯交欢酒儿。’”此情此景,纵然是圣僧唐三藏,也不由得“羞答答地接了酒”。其实,唐僧“平日好吃葡萄做的素酒”,在耳根之后孙悟空的指导之下,也就吃了这一钟酒,还“急

将酒满斟一钟,回与妖怪”。这个举动,虽然是早有策划,希望妖精把变作小虫藏在荷花里的孙悟空吞进肚里,但实际上唐僧还是和妖精同饮一杯。可以说,这也许是《西游记》里面唐三藏和女色最近的一次体验了吧。

《红楼梦》 品茶说水 情归于淡

在《红楼梦》中,对水之滋味的品尝能力,充分体现了社会阶层的不同,最为生动的例子,莫过于三进大观园,被贾府女眷逗趣取乐的村姑刘姥姥。在第四十一回“贾宝玉品茶栊翠庵,刘姥姥醉卧怡红院”中,妙玉招待众人,用旧年蠲的雨水烹制了一种味道淡雅的老君眉,恭请贾母饮用。贾母吃了半盏,便将残茶递给刘姥姥让她尝尝。刘姥姥“便一口吃尽,笑道:‘好是好,就是淡些,再熬浓些更好了。’”自然又引起众人捧腹。

贾母说自己不吃产自安徽省六安县、香气高长的不发酵绿茶名品“六安茶”,其实是表明自己品位高雅。而刘姥姥这样的粗人,自然无法尝出淡茶之味。贾母虽出身贵胄,但还不至于轻蔑下人,给刘姥姥喝自己残茶,举动反而显示出她的排场气度。反而妙玉自命高洁,嫌弃刘姥姥用过的成窑茶杯脏,留在外头不要,还对提议将杯子给刘姥姥的宝玉如此说道:“幸而那杯子是我没吃过的,若我使过,我就砸碎了也不能给他。”

耐人寻味的是,如此讲究个人器皿的妙玉,给宝钗黛玉精心挑选了珍奇杯具,却“将前番自己常日吃茶的那只绿玉斗来斟与宝玉”。宝玉何等玲珑剔透人物,居然不解风情,不肯用金玉珠宝“俗器”,非要妙玉给他用别的古玩奇珍饮茶。这一杯茶,味道“轻浮无比”,只因水源特别,是五年前妙玉在玄墓蟠香寺居住时,“收的梅花上的雪,共得了那一鬼脸青的花瓮一瓮,总舍不得吃,埋在地下,今天夏天才开了”。黛玉以为此水是“隔年蠲的雨水”,被妙玉劈头劈脑说了一通:“你这么个人,竟是大俗人,连水也尝不出来”。而心气才情俱高的黛玉,居然也不反击,吃完茶便约着宝钗早早告退。

在《红楼梦》中关于“淡”的描述,其实还有一处值得揣摩,出于第三十一回“撕扇子作千金一笑 因麒麟伏白首双星”。端午节王夫人治备家宴,邀请薛家母女出席,席间“宝玉见宝钗淡淡的,也不和他说话”,黛玉则“见宝玉懒懒的”,自己“形容也就懒懒的”。一向善于搞活气氛的王熙凤得知王夫人为了昨日宝玉调笑丫鬟金钏之事不自在,“也就随着王夫人的气色行事,更觉淡淡的。”这几位重要人物既然兴致缺如,其他女眷也觉得“无意思了”,大好筵席,就在这种尴尬气氛中“无兴散了”。

下文中紧跟着便是宝黛各自对待聚散的态度:黛玉想到聚时欢喜散则冷清,花开可爱谢时惆怅,于是“天性喜散不喜聚”;而宝玉“情性只愿常聚”,只愿花常开,人常聚,所以将气撒在晴雯身上,随后便生出撕扇子的一出戏来。可叹宝玉挚爱两位红颜才女均薄命,宝黛之间,冤家路窄,情到浓时,未必长久,贾母冷眼旁观,早有分晓。晴雯性子刚烈,不幸恶疾而终,临死前和前来探望的宝玉说:“早知担个虚名,也就打个正经主意了。”宝玉纵然怜香惜玉,终享齐人之福,虽则冷香花暖,可惜缘寡情淡,最终还是消失在白茫茫一片旷野之间。温柔富贵,千红一窟,情天孽海,万艳同悲。大观梦乱哄哄你方唱罢我登场,终也不过归于平淡。