

宋韵中的浦江饮食文化

◎ 张华

民以食为天,人类从茹毛饮血到钻木取火,从采集狩猎到刀耕火种,食物是人类生存的首要条件,饮食是推动人类社会和文明发展的最原始、最直接、最朴素的动力。浦江“上山文化”的横空出世,让世人了解到了大米在一万年前已经是浦江先人的盘中餐,而后更是在出土的陶壶、陶罐中发现了酒遗存。我想在盛满米饭的大口盆、在斟满米酒的陶杯面前,一定还会有若干个平底盘装满菜肴。只是一万年的时间太久远,我们的目光注定无法从大口盆、平底盘里穿越,识得那时候的人间烟火。但我坚信有饭、有酒、有菜的这一幅图画,如浩浩荡荡卷定在中国饮食文化的源头,成为一切文化的始祖。



而浦江饮食文化的再一次辉煌当属在南宋时期,它所延续的宴席的规制,烹饪的技艺,无不佐证着浦江历史上饮食文化的厚重大气与丰富多彩,成型于南宋时期的“十六横签”宴席,曾是江浙一带民间最高规格的宴席。如桐庐称之为“十六回切”(俗称十六会签),义乌称之为“十六汇签”。虽然各地对“横签”“汇签”“会签”有不同的说法,但对于“签”字却是一致无误。何谓“签”?在古代有多种解释,康熙字典中的释疑是:“签:簾,笼也。”这里的签,应理解为用来制菜的竹制蒸笼,而用之蒸制的菜,统称为“签菜”。在宋代皇宫中由司膳内人积累记载的《玉食批》和吴自牧所著《梦粱录》、耐得翁所著《都城记胜》等反映南宋时期皇家以及都城临安市民阶层的生活与工商盛况的叙述中,可以发现做“签菜”是当时厨师经常使用的烹饪方式之一,浦江民间更有“无签不成宴”之说。

关于“十六横签”的来历和菜谱的制定,在浦江口耳相传着一个故事。南宋在临安建都后,寻访民间烹饪高手,浦江一位洪姓的厨师入选。入宫后,这位洪姓厨师使出浑身解数,以浦江民间流传的宴席为蓝本,精心制作了十二道冷盘菜、十二道流水热菜(汤)的御宴。宋高宗品尝后,感觉与以往吃的菜肴在色香味上都大不一样。遂问身边人这是什

么菜系?内膳总管着洪厨师回话说:“这是浦江的十二横签菜”。因“签”与“迂”同音,宋高宗回想自靖康元年,公元1126年金军第二次南下,他奉命出使金营求和,中途折返,驻节相州。不久,靖康之变发生,他辗转应天府(今河南商丘)登基称帝,建立南宋。在金军的紧逼下,南徙扬州、建康、越州、杭州等地,最终在公元1138年正式定都临安(杭州),期间刚好12年。于是将此宴席赐名为“十二回迂”,并以此宴席请文武百官,以示不忘收复失土,实现迁都回东京(开封)。

品着“十二回迂”的菜肴,想着收复失土大业。当饮食与国恨家仇相融入后,赴宴之人的心情该是何等壮怀激烈又沉重肃穆。此时,我不由地想起陆游的《示儿》:“王师北定中原日,家祭无忘告乃翁”。只是陆放翁的后人,已经没有王师的故事可以告知祖先,不然是否会以“十二回迂”来祭拜?后来洪厨师又在此基础上加入了海参和鱼翅等高档食材,形成了以海参为主菜的海参席和以鱼翅为主的鱼翅席,称为“十六回迂”。从此上至朝廷百官,下至士绅达人,凡遇大事喜事宴请宾客,都以“十二”或“十六回迂”为尊。“回迂”宴也开始在民间逐渐流行开来。因各地方言对“回迂”两字发音不同,渐渐导致称谓的变化和书写的差异。但不管如何变化,这一桌宴席的仪式感和菜肴的制作,大都脱胎于浦江一些传统礼仪和菜品的烹饪方式。窃以为江浙一带的“十六横签”,当以浦江为源。

2010年浦江“十六横签”被列入金华市非遗项目。

由于“十六横签”的来源在历代菜谱中没有记载,所以各地自顾自说本地的传说和故事。但有两点是相同的:一是都称之为“十六口签”;二是都认为始于南宋。浦江之所以为发源地,也有两点佐证:一是浦江还有称之为“十二横签”的一桌宴席,这是“十六横签”的母本;二是“回迂”的故事出现在南宋,传说在浦江,这一说法非常顺应朝廷顺应民心,有一定的说服力,不过这些毕竟是传说。好在同是南宋时期浦江一位吴姓的女子,编辑了一本菜谱流传至今。这就是被称为吴越饮食文化中绝对私房秘制,却能外传的《吴氏中馈录》。

历代中华美食,浩如繁星,但传承记载的脉络不外乎三条途径:一是皇家的宫廷记录,如《玉食批》;二是商业酒肆的菜谱;三是小说或文人撰写的菜谱。而近千年前的一位女性把70多种自己掌勺的菜肴、自己腌拌的凉菜、自己制作的糕点、用自己的笔墨记录下来,这在中国历史上绝无仅有!虽然南宋时厨娘已成为了女性的职业,如西湖边的女厨娘宋五嫂,一碗鱼羹受宋高宗赞赏,从此“宋嫂鱼羹”成为杭州名菜。这位浦江吴姓女子,也有人认为可能是一位厨娘,因为在南宋时期厨娘的地位不低,即使贵族邀请厨娘下厨,不仅需要提前预约,还需软轿接送。但既能成书又能主持饮食的吴



氏,应出生于书香之家,不然不可能识字;同时家中有较为富裕的物质条件,才能有闲情雅致,才能在食物上别出心裁,才能制作出美味佳肴;最庆幸的是父母、公婆、丈夫的开明包容,她才能把自己亲手调制、腌拌菜肴的食谱记录下来,出版并公之于众。她所著的《吴氏中馈录》分为脯鲊、制蔬、甜食三部分,展现的都是家常菜,食材为普通的肉、鱼、虾、蟹、蔬果等,基本上取之浦江当地,没有如“十六横签”中海参、鱼翅等高档海鲜。如果吴氏是专业厨娘,那么书中一定会有许多高档名菜的烹饪记录,《吴氏中馈录》虽有几道热菜的烹饪方式,如“炉焙鸡”,煮、焙、炒、烹,加入醋、酒、盐,“如此数次,候十分酥熟”。除了制作过程复杂些,食材和调味品都十分普通;还有一道“蒸鲟鱼”,“鲟鱼去肠不去鳞……以花椒、砂仁、酱搗碎,水、酒、葱拌匀,其味和,蒸。去鳞,供食。”此菜烹饪方式延续至今,只是我对鲟鱼这种生殖洄游的鱼类列入菜谱曾心存疑惑。后在梳理已消失的浦阳十景之一,“潮溪夜渔”时发现端倪。明代之前的浦阳江出诸暨、萧山后,东转绍兴、上虞入海。明成化九年(1473),戴琥任绍兴知府,在萧山临浦筑麻溪坝,浦阳江汇入钱塘江,结束了直流入海的历史。地处浦江潮溪的浦阳江、义乌江、和平溪三江交汇处的浩浩江面上,每逢潮水上涨,渔民点燃渔火,通宵捕鱼,景象不复存在,鲟鱼也无法洄游至此!除此之外更多记录的是采用腌、炙、蒸、煮、晒、封等方法,教给家庭主妇掌握腌制,让鱼、肉、蔬菜得以长期保存;采用书中的凉拌之法,做成的菜肴更多地呈现在家庭的餐桌上。这本家常菜谱,是浦江美食与家庭温暖的结晶。

我曾读过一些古籍菜谱,基本上都由男人书写,这些文人雅士们写着写着,就会出现一些说教的内容,甚至将普通的吃的事情由生活上到生命的高度。只有阅读《吴氏中馈录》让我最为轻松,它就像一位感情细腻的女生,在一边轻声慢语的传授着烹饪技艺,腌制方法,用男人无法承受的耐心,把细枝末节娓娓道来,就菜谱而菜谱,简单明了,让我产生一种强烈的学而用之的冲动。如这道叫“干闭瓮菜”,原文为:“菜十斤,炒盐四十两,用缸腌菜。一皮菜,一皮盐,腌三日,取起。菜入盆内,揉一次,将另过一缸,盐渍收起听用。又过三日,又将菜取

起,又揉一次,将菜另过一缸,留盐汁听用。如此九遍完,入瓮内。一皮菜上,洒花椒、小茴香一皮,又装菜如此,紧紧实实装好。将前留起菜渣,每罈浸三碗,泥起,过年可吃。”(皮浦江话为层,漕浦江话为卤)。菜要腌三天,起出揉一次,另缸再腌三天,再起出揉一次,完成九遍后,放入瓮内,洒上花椒、小茴香,用泥封坛口,过一年后食用。如此反复,仿佛时光都被拉长了,一坛菜从腌制封存到开坛,美味要经得住时间的沉淀,岁月的守候。像它的烹饪方式、腌制技艺和甜食制作方法,历经近千年而根植民间,连酥饼制作流程的最早文字记录亦见此书。

《吴氏中馈录》成于南宋,但先后被元末明初陶宗义编写的《说郛》、明代秦淮寓客编写的《绿窗女史》、清代《古今读书集成》和文渊阁《四库全书》,上世纪七十年代,日本书籍文物出版社出版的《中国食经丛书》所收录。它不仅在中国饮食文化史上占有一席之地,在国外也受到了关注。



浦江,正因为有这般厚重的饮食文化,有从南宋朝廷到民间的“十六回迂”宴席,有奇女子记录的《吴氏中馈录》,给我们发掘、传承、创新传统名菜提供了丰富的资源。去年浦江县委文化和广电旅游体育局在圈定“浦江十大碗”2.0版菜单时,“十六横签”中的“开阳羹、板栗鸡、蟹脯三丝”等3道传统菜相继列入。目前正在为哪道鱼菜列入尚在犹豫之中,也有餐饮界的老师提出“蒸鲟鱼”,但反对者认为不是浦江菜系而被否决。今天我们终于知道当年的浦江曾是鲟鱼的故乡,只是洄游的道路被阻断,我们能不能让它像一位行走江湖的游子,归来入选“浦江十大碗”?关于它的身份和故事还需要证明和讲述吗?近千年前已经是浦江民间的一道家常菜啦。

此刻,我想有没有一种力量可以让时光变慢?让我在“十六横签”的宴席间、在《吴氏中馈录》的菜肴中徜徉恣肆,在一片暖洋洋的朦胧中,宛如越高山阅丰碑。

