

《红楼梦》中的饮食文化

□ 梁大智

《红楼梦》写了许多美味食品,曹雪芹不仅知道的佳肴美馔多,而且从对具体的食材、调味等的描述,可以推断他懂得烹饪。所以,有人研究曹雪芹是吃货还是厨师?有的地方还根据《红楼梦》中纷繁多样的饮食风尚及其种类繁多的食物品种,将江宁织造曹家的饮食文化修养、红楼美食、中国传统菜、清代“康乾盛世”时期社会的风俗民情等文化元素融会贯通,研发出了“红楼宴”。

一

贾母、凤姐他们也不免惦记那一口山肴野蔬的本真滋味。第四十二回《蘅芜君兰言解疑癖,潇湘子雅谑补余香》:平儿笑道:“休说外话,咱们都是自己人,我才这样。你放心收了罢,我还和你要东西呢。到年下,你只把你们晒的那个灰条菜干子和豇豆、扁豆、茄子、葫芦条儿各样干菜带些来,我们这里上上下下都爱吃。这个就算了,别的一概不要,别罔费了心。”北地冬寒,此时开始腌菜,各种瓜、茄子、芹菜、芥菜、萝卜等皆可腌制。

北京人家冬季餐桌上,常以酸白菜送粥,视酸菜好恶,知其家之盛衰。酱萝卜炸儿、法制紫姜,亦为送粥妙品。《红楼梦》第五十二回《俏平儿情掩虾须镯,勇晴雯病补雀

金裘》:宝玉点头,即时换了衣裳。小丫头便用小茶盘捧了一盖碗建莲红枣儿汤来,宝玉喝了两口。麝月又捧过一小碟法制紫姜来,宝玉嚼了一块。又嘱咐了晴雯一回,便往贾母处来。京师重阳节有食花糕习俗,种类繁多。有油糖果炉制成者,有发面累累蒸成者,有江木黄米捣成者,市人争买,供家堂,谐亲友。小孩吃食有酸枣糕、火烤枣、糖拌果干、线穿山楂,绕街卖之。

《红楼梦》虽然隐去了真实的年代,但是大部分人都还是可以看出其背景的,从书中的饮食中,可以看出许多乃是江南精致食物,但也不难窥见满族吃食的影子,满汉交融正是这一时期的特色。比如有一回,贾妃赐下糖蒸酥酪,袭人喜欢吃,宝玉

便给她留着,但后来李嬷嬷见了,拿起来就要吃,后来还生出了一场风波来。糖蒸酥酪是一种奶制品,也叫奶酪,是用牛乳和糖和成浆,凝固后挑出表面一层精华就是奶酪。满洲饮食,最重点心、烧烤,正餐而外,水果、饽饽、面茶、杏仁茶等皆为达官显贵家庭常见点心,其中著名者莫若萨其马、芙蓉糕。第七十五回《开夜宴异兆发悲音,赏中秋新词得佳谶》:李纨道:“昨日他姨娘家送来的好茶面子,倒是对碗来你喝罢。”说毕,便吩咐人去对茶。茶面子,即面茶,清童岳荐《童氏食规》载:“熬粗茶叶,炒面兑入。加芝麻酱亦可,加奶子亦可,微加撮盐。凡炒面,用水爬熟再研。杏仁茶,是以杏仁为主料的饮品。《童氏食规》载:“冰糖、杏仁研碎,滚水冲细茶”,可润肺、消积。元宵节家宴夜深。贾母觉得饿,嫌鸭子肉粥油腻,枣儿糯米粥太甜,遂选了杏仁茶充饥。

二

《红楼梦》中描绘的珍馐异饌五光十色,有人统计《红楼梦》写道的点心、饮品小食和主食类有三十六种,肴饌有五十八种,不仅包括众多的贵族家庭日常生活饮食,而且还有一些典雅风致、特殊肴饌的饮食用膳。

《红楼梦》第四十一回中这样描述,凤姐笑道:“这也不难。你把才下来的茄子把皮刨了,只要净肉,切成碎丁子,用鸡油炸了,再用鸡脯子肉并香菌、新笋、蘑菇、五香腐干、各色干果子,俱切成丁子,用鸡汤煨了,将香油一收,外加糟油一拌,盛在瓷罐子里封严,要吃时拿出来,用炒的鸡爪一拌就是。”这就是刘姥姥进荣国府时,用“茄鲞”来招待她,虽然带有一点茄子的味道,但是却又不像茄子,在询问做法时,凤姐通过言语的讲述也充分展现出了制作工艺的精致,不仅调和合理,同时也有着极高的营养价值。

但凡食蟹,多与赏菊并列,不惟时候相合,且能互相搭配。大观园食蟹赏菊事,见《红楼梦》第三十七回《秋爽斋偶结海棠社,芜苑夜拟菊花题》:宝钗道:“这个我已经有个主意。……前日,姨娘还说要请老太太在园里赏桂花吃螃蟹,因为有事还没有请呢……我和我哥哥说,要几篓极肥极大的螃蟹来,再往铺子里取上几坛好酒,再备上四五桌果碟,岂不又省事又大家热闹了。”湘云听了,心中自是感服,极赞他想的周到。第三十八回《林潇湘魁夺菊花诗,薛蘅芜讽和螃蟹咏》:一时进入榭中,只见栏杆外另放着两张竹案。一个上面设着杯箸酒具,一个上头设着茶筴茶盂各色茶具。那边有两三个丫头煽风炉煮茶,这一边另外几个丫头也煽风炉烫酒呢。……凤姐便奉与贾母。二次的便与宝玉,又说:“把酒烫的滚热的拿来。”又命小丫头们去取了菊花叶儿桂花蕊熏的绿豆面子来,预备洗手。……黛玉道:“你们只管吃去,让我白斟,这才有趣儿。”说着便斟了半盞,看时却是黄酒,因说道:“我吃了一肚子螃蟹。觉得心口微微的疼,须得热热的喝口烧酒。”宝玉忙道:“有烧酒。”便令将那合欢花浸的酒烫一盞来。

螃蟹性寒,不可多食,须配酒,尤以热黄酒、烧酒(蒸馏白酒)为佳。文中所云“合欢酒”,即是用合欢花泡制的白酒,中医认为合欢花具有安神解郁的功效。另外螃蟹极腥,用菊花叶儿、桂花蕊熏的绿豆面子洗手,不仅可以去腥,且令手有花香。那傲骨仙风之菊,叶疏淡雅,几朵羞容,丹苞翠绣玲珑,玉蕊金丝纤卷,借来一缕云霞醉眼。

茶也是精雅生活离不开的东西。《高山流水·茶》:“采来玉蕊溢醇香注泉花、浓郁芬芳。甘润月朦朧,缠绵雾绕馨汤。金牙嫩、绿玉红妆。氤氲舞清曲莺歌荡漾,碧落悠扬。似含英咀美,缕缕漫西厢。云裳。沉浮自摇曳,飘雀舌、数片杯黄。流水伴溪潺,雅俗品尽潇湘。觅仙灵、晓醒津凉。在何处、亭阁蓬莱露赏,客醉斜阳。一壶兰馥,梦紫茗,爽徜徉。”《红楼梦》第四十一回写道:贾母道:“我不吃六安茶。”妙玉笑说:“知道。这是‘老君眉’。”贾母接了,又问:“是什么水?”妙玉道:“是旧年蠲的雨水。”贾母便吃了半盞,笑着递与刘姥姥,说:“你尝尝这个茶。”烹茶,是中国古代以茶作羹烹饮的方法。这种饮茶方法,与调味作菜羹烹饮的方法类似,在三国两晋以迄唐代已相当盛行。元代作为从宋代到明代的过渡期,虽然历史较短,但在饮茶法上却进一步走向成熟,可以说这一时期是中国茶饮方式走向转变的一个重要阶段,形成目前中国人饮茶的方式。

冬季天寒,最宜饮酒驱寒。京师属北地,又为天子脚下,酒品最多。《帝京岁时纪胜》载:“煮东煮雪,酩出江元,竹叶飞清,梨花湛白,窝儿米酿,瓮底春浓。药酒,则史国公、状元红、黄连液、莲花白、茵陈绿、橘豆青,保元固本,益寿延龄。”《西平乐·酒》:“绿蚁金樽独酌,且把琼浆煮。柔润缠绵月影,银汉晴空伴梦,浩瀚临风玉宇。醇香几盞,酿得豪情无数。漫心绪。杯斟满,君共度。闲看瑶台仙雾,正是莺飞燕舞,饮尽春光几许。忆往事、兰亭晚露。佳人翠袖,才子吟奏,今一别,聚何处?英气韶光恋顾。花前雪遇,无意天涯醉酣。”《红楼梦》中言及烧酒、黄酒、惠泉酒、西洋葡萄酒等名目,不胜枚举。第五十回《芦雪广争联即景诗,暖香坞雅制春灯谜》:李纨早命拿了一个大狼皮褥来铺在当中。贾母坐了,因笑道:“你们只管顽笑吃喝。我因为天短了,不敢睡中觉,抹了一回牌,想起你们来



了,我也来凑个趣儿。”李纨早又捧着手炉来,探春另拿了一副杯箸来,亲自斟了暖酒,奉与贾母。

饮暖酒为养生之道,系民间通行饮酒习俗。《红楼梦》第八回《比通灵金莺微露意,探宝钗黛玉半含酸》:宝钗笑道:“宝兄弟,亏你每日家杂学旁收的,难道就不知道酒性最热,若热吃下去,发散的就快;若冷吃下去,便凝结在内,以五脏去暖他,岂不受害?从此还不快不要吃那冷的了。”宝玉听这话有情理,便放下冷酒,命人暖来方饮。《红楼梦》第六十二回写道:“若是晚上吃酒,不许教人管着我,我要尽力吃够了才罢。我先在家里,吃二三斤好惠泉酒呢!如今学了这劳什子,他们说怕坏嗓子,这几年

也没闻见。乘今儿我是要开斋了。”宝玉道:“这个容易。”

黄酒是《红楼梦》里提到最多的酒,而曹雪芹嗜饮黄酒,这是他江南生活的烙印,也是他难以忘怀的秦淮旧梦。《红楼梦》里的贾氏家族,日常玩乐应酬,年节时、祝寿时、祭奠时、宴会时、赏花时、钱行时……都少不了好黄酒作陪。宝玉生日那一回,众人筹备夜宴,袭人早早儿命人抬了一坛好绍兴酒藏在那里,众人欢饮达旦,好不热闹。中国的酒有五千年以上的悠久历史,形成了独特的风格。酒文化作为一种特殊的文化形式,在传统的中国文化中有其独特的地位。在几千年的文明史中,酒几乎渗透到社会生活中的各个领域。

三

饮食始终是中华文化里极丰盛且重要的一部分,在曹雪芹写作《红楼梦》之时,正是中国传统饮食文化发展至鼎盛时期。随着社会经济和传统文化的发展,中国的饮食业在“康乾盛世”出现了极大的繁荣景象,从而赋予饮食以文化的形式和内涵,

展现了精美、典雅、和谐的中华美食,也显示了一种高雅的诗意化的生活方式。走进《红楼梦》好像走进美食大观园,有人甚至将《红楼梦》称之为“我国饮食文化的一部宝典”,不仅展现出了当时社会的思想,同时也对我国饮食文化的发展提供了支持。

