

格调与追慕:《宋稗类钞》 所蕴饮食美学思想论析

简圣宇

(扬州大学 美术与设计学院, 江苏 扬州 225009)

摘要: 清初潘永因摘抄各种宋代笔记辑成《宋稗类钞》。在“卷之七”的“饮食”一节里,收录了宋代笔记里关于饮食的诸多内容。虽然属于述而不作,然而结合潘永因本人的特殊经历和时代背景,仍然可以窥见其所辑内容包含的复杂心境,所辑饮食内容也具有了双重意涵:一方面他有条理地展示了宋人的饮食美学思想;另一方面也展现了以他为代表的清初人士的饮食美学态度。

关键词: 宋稗类钞;追慕;饮食美学

中图分类号: TS 971.1

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2018)04-0005-06

《宋稗类钞》是清代江苏常熟人潘永因所编写的一部笔记辑集,成书于康熙年间。本文所引“饮食”内容,全部引自刘卓英先生点校版,以下不再赘述。^[1]他搜罗摘抄了宋人书籍中的各种“琐事”,从帝王将相的典故,到宋代名人的逸闻趣事,再到寻常百姓的家长里短,包罗万象。与当时的明遗民所著文章多悲苦砺哀不同,《宋稗类钞》走的是强调“格调”的生活美学路线,在一定程度上模仿《世说新语》的体例,但又在内容上超越《世说新语》那种仅是“志人”的单调,具有一种在政治高压下追寻宋人清雅风姿的所谓“大隐隐于市”的独特风范。在封建皇权下,任何与修史有关的行为都是敏感的。此书取名为“稗类”之抄,即是强调此书乃“稗官野史”,跟严肃的官方正史有所区别,表明作者辑录此书只是享受书斋之乐,并不希望直接接触或挑战大清朝的政治红线。然而此书最终还是被政治牵扯,乾隆年间被列为官方禁书,原因是其涉及几百年前的包括战争在内的宋金事录。

宋学专家邓广铭先生曾感慨“宋代的文化,在中国封建社会历史时期之内,截至明清之际的西学东渐时期为止,可以说已经达到了登峰造极的高度。”^[2]同样,潘永因面对宋代文化创造的高

峰,埋头摘录宋人笔记,本质上也是一种艳羨和追慕。这种追慕是在亡明遗民心态背景下开展的,更多的是一种带着失落和惋惜的抚今追昔。作者述而不作,只是辑录前人文章,没有留下多少见解独到的评论文字,且编者在记史上只注重自己的审美趣味,对相关事实考证不严谨,出现诸如把徐学诗弹劾奸相严嵩事时间弄错的低级史学错误。因所辑录的事情多是寻常内容,故一直以来被认为缺少学术价值,学者也多将其作为茶余饭后的浅文本看待。其实这本书包含着诸多艺术思想史的奥妙,在看似寻常之处,包含着诸多深刻的用意。本文试对其中所录文本展现出的饮食美学倾向加以考察和阐释。

1 唇齿谈禅:一种不露声色的文本追慕

《宋稗类钞》里辑录的都是宋人之事,看似平铺直叙,其实强调“春秋笔法”,借他人之烧酒,浇自己之块垒。作为清人的潘永因辑录宋人旧事,本身就具有一种双重意味:既精选宋人的记录片段,借以用类似电影蒙太奇的剪辑效果来展示宋人风范,又在此过程中反衬现实的桎梏和凄然。

此书“饮食”一节放在“卷之七”的后半部分。而卷七之首乃是“宗乘”,所谈为与佛家禅宗有关

收稿日期:2018-08-23

基金项目:扬州大学2018年教学改革研究博士专项课题(YZUJX2018-21B)

作者简介:简圣宇(1981-),男,广西南宁人,扬州大学美术与设计学院教授,博士,从事美学史研究。

的事情,即此书在此节开篇的话引里所谓的“空空释部,荷荷良苦。天竺真如,雨花可睹。岂必火书,诟佛呵祖。集宗乘”。谈的乃是作为短暂存在的生命个体,在面对这个纷乱惶惑时代的困惑。禅宗对宋代文化的影响,表现为在诗词、书画、饮食等各方面都渗透着一种禅道的精神,力图在寻常处展现出智慧和机趣,将日常生活哲理化、审美化。潘永因在《宋稗类钞》里所展现的,也同是一种对宋人禅风的模仿和化用。

“饮食”一节,其开篇的话引非常简短“观颐而衍,大欲所存。老饕用物,惟祸之门。饥不期鼎食,渴非待衢尊。饭称香积,醪出孤村。淡有至味,何必尝鼈羹。集饮食。”这一段话引开门见山地阐述了编者自己的审美态度:我研究颐养之道,自有恬然自得的乐趣,乃是寻常人都向往的生活姿态。饮食美学,不在于山珍海味、琳琅满目,而在于内心的安适平静。饿了渴了都不求什么独特的佳肴,只要寻常的饭菜酒水就是大善。因为“淡有至味”就是饮食美学最高的境界。

如果注意潘永因所撰这段话引里的用词,会发现其中包含的用意。“衢尊”明面上说的是酒,实际上还有喻说“仁政”的意思。而“香积”明面上说的是“僧道所用的粗淡饭食”,实际上包含着一种随遇而安的态度。潘永因想传达的是:虽然我们身处明亡而居狄夷的统治之下,所谓“仁政”也只能是痴人说梦,但我们仍然可以在这一片孤寂之中,通过日常饮食美学来展现我们高雅的生活态度,藉以对抗惨淡的现实。

饮食美学,自然侧重谈的是饮食的色、香、味。但“饮食”一节的第一个故事却是“淡有至味”的故事:宋太宗赵光义问翰林学士苏易简,究竟稀缺到什么程度的食物才能被称为“珍”,又要精致到什么程度才能称为“最”?苏易简对宋太宗的询问避而不答,而是说“臣闻物无定味,适口者珍。臣止知菹汁为美。”然后苏易简讲述了自己一次乘兴痛饮,大醉就寝的旧事。当时他夜里醒来,“时中庭月明,残雪中覆一齑盎”,于是他“不暇呼童”,径直走过去“咀齑数茎”,当时感觉世上最好的美味莫过于此。齑指捣碎的姜、蒜、韭菜等。这类食物自然不可能是山珍海味,但潘永因通过这则对话所表达的是更深一层的审美思想:饮食美学不是静态的指向特定食物,而是将食物置于动态的主体心境之中。能遇到何种佳肴,往往不是

主体能把握的,但主体持有什么样的审美态度,却完全是能掌控的。所以如果不从主体维度来思量饮食美学,却被食材客体所牵制,那么即便这些客体所依托的是山珍海味,也与饮食美学的指向大相径庭。因为这是一种迷失,而非自得。苏易简故事之后,紧接着是编者潘永因假托“前辈”的一句话:一郡之政观于酒,一家之政观于齑。这句话放到潘永因所处的语境,言下之意即是说,如今蛮夷当政,坏了餐饮的心境。潘永因总不忘在谈饮食之时,暗讽时事。但其饮食美学的基调是非常清晰的,简要概括为两方面:一是推崇“淡有至味”;二是强调饮食的主体性和语境性。

2 食不厌精:矛盾的明人审美态度

潘永因的饮食美学倾向,从形态上看乃是一种矛盾的二元结构。因为他前面花了那么多笔墨谈“淡有至味”,但随即就开始用一个接一个的故事来大谈特谈各种美味佳肴,展现的是一种典型的明人“食不厌精,脍不厌细”的态度。

他对宋人精细饮食的摘录并非简单摘抄,而是通过谈论宋时雅致来缅怀晚明的生活,有一种“借他人酒杯,浇自己块垒”的意味,情趣盎然之余,却又内蕴着几缕若隐若现的明遗民的哀伤。

按照当时人的记录,有明一代随着经济的发展,物质生活条件逐步改善,但随之而来的则是明初时的简朴风尚逐步被吹散,甚至整个社会都浮现出难以摆脱的奢靡之风。明嘉、隆年间学者何良俊(1506—1573)记载“余小时见人家请客,只是果五色肴五品而已,惟大宾或新亲过门,则添虾蟹蚬蛤三四物,亦岁中不一二次也。今寻常燕会,动辄必用十肴,且水陆毕陈,或觅远方珍品,求以相胜。”^{[3]287}而其后的万历年间学者谢肇淛(1567—1624)也在其著《五杂俎》卷九中提到:“余弱冠至燕市上,百无所有,鸡、鹅、羊、豕之外,得一鱼,以为稀品矣。越二十年,鱼、蟹反贱于江南,蛤蜊、银鱼、蛭蚶、黄甲,累累满市。此亦风气自南而北之证也。”^{[3]288}当中国历史走到晚明时期,商品经济发展已经到达了古代史上一个相当高的程度,商业文化的发达和明朝政治的腐朽,构成了晚明士人一种独特的厌世情绪,这种情绪或可称为“精致的颓废情绪”。一方面,商业文化的发展并没有促使商人在政治上有所作为,进化出西欧式的资产阶级革命;另一方面,明代的内阁制

和科举制度也没有演化出类似英国“君主立宪制”这样的资产阶级民主制度。于是一方面富裕却又无处展示自己社会责任感的商人,没能成为推动社会走向现代转型和文明进步的新阶层,反而开始成为带动全社会走向奢华腐化的落后带动力量;另一方面,本该是社会道德表率的上人阶层,也同样没能成为引领文化的先进力量,在明亡之前,儒家学者中从未出现过类似狄德罗、伏尔泰之类的启蒙思想家。

处于明亡清立的文化过渡时期的潘永因,面对清代高压严酷的文化环境,其心态愈加复杂。晚明的国人在吃喝玩乐上已臻于当时的极致,作为被晚明遗风影响的清人,他身上仍然带着浓重的晚明情趣。在饮食美学倾向上,他一方面以“淡有至味”的宋人情趣来慰藉自己乏味的现实;另一方面,又极艳羨“食不厌精”的饮食。于是在他的饮食美学倾向里,出现了前述诡异的二元结构。“饮食”一节包括二十二则记事,除了话引和第一则宋太宗问苏易简之事和第二则“前辈”所云之外,剩下二十则都是在谈宋人饮食的多彩和精致。潘永因这种劝百讽一的诡异文风,与晚明时诸如《金瓶梅》之类小说的结构如出一辙,都是先谈道德信条,然后开始津津有味谈违德内容。两种尖锐对立的思想,在晚明的文本中却是并行不悖,相得益彰。

在《宋稗类钞》“饮食”一节里,编者潘永因不厌其烦地摘录各种宋人精致饮食的细节。如“苏东坡与客论食次”部分,记载据称是苏东坡所述的一段文字“烂蒸同州羊,灌以杏酪,食之以匕不以箸。南都拨心麵,作槐叶温陶糝。以襄邑抹猪,炊共城香稻,荐以蒸子鹅。吴兴庖人斫松江鲈脍。既饱,以庐山康王谷水,烹曾坑斗品。少焉解衣仰卧,诵东坡《赤壁前后赋》,亦一大快。”这段文字,见于赵令畤《侯靖录》卷八,原文为黄庭坚而非苏东坡所言。潘永因此处又有些滑稽地让苏东坡诵东坡之赋。但撇开此层不论,就此处文字而言,可见编者潘永因对宋人饮食之艳羨。

同州羊以肉质细嫩、肥美而不膻闻名,此处做法还要“灌以杏酪”,增加其鲜美之味。而且餐具要用匕首而非筷子,口舌的快感还要再辅之以手切割羊肉的触感来实现,真是对吃讲究到了夸张的程度。而强调必须用“吴兴庖人”以其干练手法(“斫”)制作,而且产地为“松江”的鲈鱼脍,更是一

种带有显摆性质的挑剔。并且这一轮吃完之后,还要选以最适宜泡茶的“康王谷水”来烹煮名茶“曾坑”的最上品,以茶来消解前面的腻饱,这里跟潘永因前述的“淡有至味”大相径庭,讲究的是一种精心设计的饮食美学倾向。这种设计让不同食材搭配起来烹煮:以“同州羊”的荤味,配甜饮“杏酪”,用清甜解肉腻,再用“襄邑抹猪”和“共城香稻”同炊,让猪肉带着稻的清香,而稻米吸收猪肉的荤油温润味。这是典型的阴阳互补、荤素搭配的中华料理手法。他在此引用此段宋人文字,其实多多少少也反映了他对饮食的基本态度。严格说来,这里面提到食材虽然显得高蹈,但也都是常人可及的寻常之物,并非什么难得一见的熊掌鹿唇、象鼻豹胎之类。可见宋人对饮食的讲究重在对食材品质、制作手法等主体可控性方面,而非在“山珍海味”这类难以掌控的客体珍稀性方面。而且从食物开始,到吟咏诗歌结束,发乎情而止乎礼,这才是一种讲求品质生活和审美格调的高端姿态。宋人的这种侧重精细的风雅格调与后世那些依赖宴席的铺张来展现气势的奢靡饮食方式有着显著之别,作为清代标志性的宴席——满汉全席若在宋人看来便被视为一种俗不可耐的野蛮铺陈。

作为宋时文化名人的苏东坡有着与饮食相关的各种逸闻趣事,潘永因在此一口气摘录七事,“饮食”一节前半部分几乎成了苏东坡的专栏。而这其中有多少关于苏东坡的故事是真实的,又有多少是附会的,潘永因并不考证,因为他只是借着苏东坡的由头来阐述、生发他的文化想象。与“苏东坡与客论食次”相映成趣的是贬谪故事,其中谈到范纯仁谪居永州,以书寄人云“此中羊麵,无异北方。每日闭门餐馔,不知身之在远也。”而被贬海南的苏东坡则称生蚝美味至极,叮嘱儿子苏过切勿告诉身边人,以免大家都为此设法被贬到海南来,害得他的美味被分夺。这里的范纯仁、苏东坡之事,一方面谈到了食物,另一方面也有所讽喻。羊麵再与故土无异,范纯仁也始终是在他乡品尝;生蚝再美味,首都的官员也不可能为此争相通过被贬而来海南跟苏东坡争抢,这是现实。但审美的寄托超越了现实的局限,饮食美学打破了惨淡人生的桎梏,所以范纯仁可以通过品味面片汤(“馔”)而“不知身之在远”,而苏东坡也在生蚝的美味之中,忘却了天涯海角的痛苦。潘永因摘录此事,在叙述中讲述的是自己

的精神寄托,在怀旧中带着一种淡淡的感伤。

潘永因还摘录苏东坡被贬惠州时吃羊骨间微肉之事“惠州市肆寥落,日杀一羊,不敢与在官者争买。时囑屠买其脊骨,骨间亦有微肉,熟煮热酒漉,随意用酒薄点盐,炙微焦食之。终日摘剔牙絜间,如蟹螯逸味。”在此文中,苏东坡苦中作乐,把悲苦得只能食“骨间微肉”的困境,化为“用酒薄点盐,炙微焦食之”,“如蟹螯逸味”的愉悦审美经验。并且这与前面所谈生蚝之事一样,展现的是饮食上的生活美学的另一层境界“小中见大”,用极其寻常甚至卑微的食材,通过厨师的智慧料理出超乎常人想象的美味佳肴。

使用原本就上乘的食材做出极品佳肴,只能算是浅层次的讲究。而能以生活中常见的食材,别出心裁做出精致的美食,才是一种高端的技艺,真正展现了雅致的生活美学态度。儒家认为“人皆可为圣贤”,同理,在料理上,寻常食材也可烹制为臻品。所以这几件食事,体现的就是一种生活美学的大智慧:外部世界或许会受到限制,但智者依旧可以创造出更加精微丰富的内心世界。用技艺超越现实局限,用智慧创造精致生活,平凡之中也可展现坚韧不拔的高贵精神。

可以说,中华各地小吃之丰富,与这种“小中见大”的饮食上的生活美学思想直接相关。《宋稗类钞》里也摘录了诸多宋代小吃的记录,如“枫窗小牖”提到“如王楼梅花包子,曹婆婆肉饼,薛家羊饭,梅家鹅鸭,曹家从食,徐家瓠羹,郑家油饼,王家乳酪,段家爇物,石逢巴子肉之类,皆声称于时。暨南迁湖上,鱼羹宋五嫂,羊肉李七儿,奶房王家,血肚羹宋小己之类,皆当行不数者。”这里面还有一位宋五嫂,因为鱼羹做得好,所以“常经御赏,人争赴之,遂成富媪”,寻常百姓因为自己手艺好而成为当地富婆,这种自在的市井生活正是潘永因所向往的。

潘永因接着记录了宋人的各种美食典故,如,“故都李和炒栗,名闻四方。他人百计效之,终不可及”。谈的是李和炒栗的独特制作。又如,提到“金橘产于江西,以远难致,都人初不识。明道景祐初,始与竹子俱来。竹子味酸,人不甚喜,后遂不至。而金橘香清味美,置之尊俎间,光彩的砾如金弹丸”。这里不但谈及金橘,而且还透露一个逸闻,宋人曾经拿“竹子”(即竹之果实)来品尝。竹实这种难得一见的东西都进了宋人的食

谱,实在让人感慨。另外还提到给柿子进行人工催熟的事情“唐邓间多大柿。初生,坚实如石而涩。凡百十柿,以一椀楂置其中(椀棗亦可),则红熟如泥而可食,土人谓之烘柿。”当时人们已经注意到用“椀楂”(俗称“光皮木瓜”)和“椀棗”(一种似梨而酸的乔木果实)可以产生催熟作用。这一方法在商业社会有助于远途运输生柿子,待到目的地之后再催熟。潘永因还摘录腌蟹的保存方法“淮南人藏盐酒蟹,以皂荚半挺置其中,则可经岁不沙。”这些都提示着宋人已经开始通过食物保存技术而将本地食品远销他乡。

3 精致精神:自宋而来的饮食美学讲究

如前所述,潘永因饮食美学是一种双重悖论的矛盾结构。其实他的这种思想矛盾,正是自两宋以来的中华餐饮文化本身的矛盾之处。中华饮食美学包含着各种复杂的思想倾向,有侧重用上好食材的,也有强调用最普通食材制作上好佳肴的;有强调淡有至味的,也有食不厌精的。这些思想倾向各异却又仿佛并行不悖,构成了中华餐饮文化的丰富而独特的色调。

中华餐饮文化自古有之,但两宋则将其推向了高峰。据日本学者考证,中国现在大部分的烹调用语都出自宋代。^[4]而学者进一步提出,“13世纪的中国人也显示了好奇心和扩大了视野……对事物的细枝末节亦有极为敏锐的感受……他们能自然而然地自我约束,而且其生活中充满了欢乐与魅力”^[5]。宋人对饮食文化之崇尚,已达到了登峰造极的程度。潘永因摘录一事道:

“周益公,洪容斋,尝侍寿皇宴。因谈肴核,上问容斋乡里所产。容斋,鄱阳人也。对曰‘沙地马蹄鳖,雪天牛尾狸。’又问益公。公,庐陵人也。对曰‘金柑玉版笋,银杏水晶葱。’上吟赏,又问一侍从。忘其名,浙人也。对曰‘螺头新妇臂,龟脚老婆牙。’四者皆海鲜也。上为之一笑。张景,公安人。仁宗召见问曰‘卿江陵有何胜?’曰‘两岸绿杨遮虎渡,一湾芳草护龙洲。’又问‘所食何物?’曰:‘新粟米炊鱼子饭,嫩冬瓜煮鳖裙羹。’”

这里包含了几层意思:第一,彼时各地都已具备本地特色的乡土美食;第二,高高在上的皇上对各地美食也颇感兴趣;第三,宋人不但对食品的色彩香味有所要求,而且还对命名开始讲究,把物质性

的美食通过重新命名而提升到精神性的层次。

在《宋稗类钞》“饮食”一节后半部分,侧重摘录饮茶的内容。首先谈的是茶艺的沿革“有唐茶品,以阳羨为上供,建溪北苑未著也。贞元中,常袞为建州刺史,始蒸焙而研之,谓研膏茶。其后稍为饼样。至本朝,建溪独盛,採焙制作。士大夫珍尚鉴别,俱过于古。丁晋公为福建转运使,始制为凤团。后又为龙团。”这里介绍了中国茶艺在唐宋之间的演变过程。唐贞元时由建州刺史常袞开始制作“团茶”,方法是蒸好茶叶之后,再压制成团,后又压制成饼样。宋人未谈及,而潘永因也没有补充的是茶叶制作在宋代的变化。在宋人之前,唐人饮茶在陆羽《茶经》里达到一个小高峰,宋人对饮茶的讲究在很大程度上就是建立在对《茶经》的发展之上的。宋代人饮茶成风,且发展出“斗茶”风尚,比拼“汤色”和“汤华”等项,盛茶的黑釉盏等瓷器,以及其他相关的茶具都应运而生。潘永因所记宋人饮茶之讲究,让今人咋舌。如他摘录了当时茶具之精致和价格之不菲“长沙造茶品极精致。工直之厚,轻重等白金。士大夫家多有之,置几案间,以相夸侈。”“长沙茶器,精妙甲天下。每副用白金三百星,或五百星。凡茶之具悉备,外则以大银盒贮之。赵南仲帅潭日,尝以黄金千两为之,以进尚方。”这种对茶具的讲究显然与宋代强调的清淡之风相左。

另外,宋人饮茶的这种讲究,除了茶品本身和配套茶具,还包括用水“惠山泉,顷岁亦可致于汴都,但未免盆盎气。须用细沙淋过,则如新汲,时号拆洗惠山泉。天台竹沥水,出于高岩。寺僧断竹梢屈而取之。若杂以他水,则则亟败。”在宋人之前,唐人对饮茶已有陆羽在《茶经》中记载:“山水上,江水中,井水下”。宋人连山泉水还要用细沙滤过,用专门的竹梢引接泉水,以不让其他水源在山泉流淌的过程中杂入。宋人的这种讲究在今日看来颇为矫情,但在宋人那里则是精致生活的体现。

陆羽开启了一套品茶的茶艺,强调主体对饮茶每个环节的把控,从制作、取水,到烹煮、饮用,都赋予一种禅宗式的仪式感,从而把饮茶变成了一种修心养性的过程。宋人进一步发展了这样的饮茶艺术,把这一套流程演化得更加精细。重在精神体验层面。把简单的饮茶过程延长化,而这正好符合宋代人内敛、考究的文化精神。

具体到《宋稗类钞》,潘永因的摘录有个遗憾,那就是他过于关注饮茶技艺之精致,而对其背后所蕴藏的哲理意味重视不足。其实宋人笔记里还有不少与茶有关,但不停留在炫富、炫技,而是藉此谈人生哲理的内容。比如宋人赵令畤的《侯鯖录》就收有一则《东坡与司马温公论茶墨》,其中提到了两人极富机趣的对话“温公曰‘茶与墨政相反,茶欲白,墨欲黑;茶欲重,墨欲轻;茶欲新,墨欲陈。’予曰‘二物之质诚然,然亦有同者。’温公曰‘谓何?’予曰‘奇茶妙墨俱香,是其德同也;皆坚,是其性同也。譬如贤人君子妍丑黔晰之不同,其德操温藏实无以异。’公笑以为。”此处苏东坡和司马光的对话,乃以茶和墨的对比为引子,将茶和墨提升到比德的层次,以此特性来比附、喻指人的品德操守。

4 结语

如前所述,宋代物质层面的相对富足,民众在精神层面有更多的追求。从饮食到文艺,都强调雅致化、个性化的诉求。可以说,自由、理想人格和个性独立是宋代文化的关键词,而这正好与清代的精神压抑形成鲜明对比。潘永因摘取这些宋人笔记而集刊之,表达的是一种追慕和缅怀。

轻松自由而开放的宋代早成历史,自己的晚明也已化为过去,如今面对的是一个思想封闭、政治高压的异族统治时代。结合潘永因在此篇的“凡例”中那句“兵燹之后,藏书荡然。多方购获得一善本,如饥获太牢。虽隆冬不惮呵冻,盛暑不辞挥箑,勤事此次。”可见编著者的怅惘和失落。宋人笔记文本里对饮食内容的或精致或豁达的记载,表达更多的是一种对现实生活的诗意感受。而潘永因摘取它们,更多的则是一种“前不见古人,后不见来者”的追慕和缅怀。宋时场景虽美,然而只能见于文字了,即便是所载文字的藏书,也在兵燹之后“荡然”为乌有。人生几回伤往事,山形依旧枕寒流。他在这片空寂和贫乏之中展开辑选工作,岂能不感慨万千。

思想史研究不仅关注文本所谈的“在场”内容,而且关注文本未录或者避而不谈的“不在场”内容。《宋稗类钞》亦不例外,其实潘永因对宋代的繁华描述还是有所保留的,因为宋代除了有《东京梦华录》描述的“夜市直至三更尽,才五更又复开张”较好的一面之外,还有过度强调精致

而陷于奢侈糜烂的另一面。当强敌环视、国土危亡之时,城市里的生活仍然是夜夜笙歌。统治阶层对民生疾苦漠然处之,当国家处于“火山口上的太平”时还耽于奢华享乐。最终社稷倾覆,文明毁于战火之中,社会大幅度倒退,盛景化为乌有。宋的这种场景,与晚明时期的城市生活何其相似,让潘永因自己感到痛楚,所以他的摘录显然对宋人笔记里特别奢华的描述有所回避。

实际上,宋代品茶之精致和奢华已经发展到病态的程度。有当时记录提到“宣和间始以茶色白者为贵,漕臣郑可简,始创为银丝冰芽,以茶剔叶取心,清泉洁之,去龙脑诸香,唯新绉小龙蜿蜒其上,称龙团胜雪,当时以为不更之法。时人称茶之妙,至胜雪极矣,每斤计工值四万,造价惊人,专供皇帝享用。”^[6]如此奢侈,让人感慨。而宋人周密在《武林旧事》中亦提到“平康诸坊,……莫不靓妆迎门,争妍卖笑。朝歌暮弦,摇荡心目。凡初登门则有提瓶献茗者,每杯茶亦犒数千,谓之点花茶。登楼甫饮一杯,则先与数贯,谓之‘支酒’。然后呼唤他妓,随意置宴,浮费颇多,或支额招呼他妓,虽对街亦乘轿而至,谓之‘过街轿’。……下此者,虽力不逮者亦竞鲜华。”^[7]茶肆早已沦为烟花之地,繁华背后是浮华沉沦。估计是这类描写勾起了他惨痛的记忆,更触痛了他的内心。故而这类描写他就不予摘录。

《宋稗类钞》的编撰是在明清交替的历史大背景下展开的。客观上,编者潘永因构造了一个

经过理想化删减的宋代风貌,给读者留下了经过精选的宋代繁华描述。本质上,是编者对宋人格调的追慕,也是对晚明生活的缅怀。一言以蔽之,《宋稗类钞》内蕴的饮食美学,是一种在失落中追寻美的感伤美学。“昔人已乘黄鹤去,白云千载空悠悠”,他试图通过收集整理古籍来消极避世,回避现实痛苦,在故纸堆里慰藉心灵。他将散落在宋人各个笔记文本中的关于饮食的零散记录,以有条理的顺序编辑成篇,不但方便后人从整体上把握宋时饮食文化,而且将饮食置入复杂丰富的历史背景之中,把单纯的满足口腹之欲提升到了审美文化的高度,这是他这本《宋稗类钞》在饮食美学领域作出的最为显著的贡献。

参考文献:

- [1] 潘永英. 宋稗类钞[M]. 刘卓英, 点校. 北京: 书目文献出版社, 1985: 682-691.
- [2] 邓广铭. 邓广铭全集: 第七卷[M]. 石家庄: 河北教育出版社, 2005: 416.
- [3] 朱全福. 金瓶梅与明代中后期的社会思潮研究[M]. 成都: 四川大学出版社, 2016.
- [4] 小岛毅. 中国思想与宗教的奔流: 宋朝[M]. 何晓毅, 译. 桂林: 广西师范大学出版社, 2014: 233.
- [5] 谢和耐. 蒙元入侵前夜的中国日常生活[M]. 刘东, 译. 北京: 北京大学出版社, 2008: 189.
- [6] 赖少波. 龙茶传奇[M]. 福州: 海峡书局, 2011: 145.
- [7] 四水潜夫. 武林旧事[M]. 杭州: 浙江人民出版社, 1984: 95.

Style and pursuit: An analysis of dietary aesthetics in “Song bai lei chao”

JIAN Shengyu

(College of art and design, Yangzhou University, Yangzhou, Jiangsu 225009, China)

Abstract: In early Qing dynasty, Pan Yongin edited “Song bai lei chao” by excerpting various song dynasty notes. Many contents about diet in song dynasty notes were collected in the seventh volume under section of diet. Pan’s complex mind could be caught from the collection, although which was a compilation rather than a writing work, from his special experience and historical background. Double implication revealed from the contents in respect of the aesthetic attitudes and thoughts of diet for the early Qing people.

Key words: Song bai lei chao; pursuit; diet aesthetics

(责任编辑: 王芙蓉)