

宋代琼林宴考释

史月梅

(华北水利水电大学 国际教育学院, 河南 郑州 450045)

摘要:“琼林宴”是宋代朝廷宴请新科士子或朝廷重臣的宴会,它是在唐代“曲江宴”基础上发展起来的一种最高规格的宴会形式,代表着无上的荣宠与恩典。特别是在以文教立国的时代背景下,更是有着非常深刻的文化意味。以宋代文化背景为依托,考察琼林宴的渊源因革、形制规模与文化价值,希望能够从中窥见宋代饮食文化之一斑。

关键词: 宋代; 琼林宴; 饮食文化

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2018)03-0019-04

科举考试是我国古代选拔官吏的一种重要途径,为了彰显殊荣,以示恩典,朝廷和官方还会为登第士子举行盛大的庆祝宴会,文有鹿鸣宴、琼林宴,武有鹰扬宴、会武宴,合在一起被称为“科举四宴”。特别是始于宋代的琼林宴,代表着无上的荣光,是世代读书人向往的盛宴,也最为人们津津乐道。元代高明《琵琶记·杏园春宴》记载:“每年状元及第,赴琼林宴,游街三日。”戏剧《琼林宴》写的就是主人公历经艰险,重登金銮殿,被仁宗御赐琼林宴的故事;黄梅戏《女驸马》中有一句著名唱词“我也曾赴过琼林宴,我也曾打马御街前。”这些作品中的主人公无一不把赴琼林宴作为人生辉煌的顶点。另外,除了招待新科进士,北宋朝廷许多重要的宴请与饯行仪式也多安排在琼林苑举行。本文以宋代诗文、史料、笔记记载的相关内容为依据,对琼林宴作一番考释,希望能够窥见宋时饮食文化之一斑。

1 琼林宴的渊源因革

宋代宴请及第士子的“琼林宴”,其前身是盛行于唐代的“曲江宴”。自唐中宗神龙元年(705)始,每年三月,朝廷都会为新科进士在曲江举行盛大的游宴之会,以示褒奖与恩荣,史称“曲江宴”,又有“闻喜宴”“樱桃宴”“关宴”等别名。五代王定保

《唐摭言》卷一载“进士为时所尚久矣……既捷,列名于慈恩寺塔谓之‘题名’,大宴于曲江亭子谓之‘曲江会’。”^{[1]4}卷三载“曲江游赏,虽云自神龙以来,然盛于开元之末。”^{[1]29}宴会当日,新科进士们高轩鞍,盛装出行,其风头一时无两。“曲江亭子,安、史未乱前,诸司皆列于岸浒;幸蜀之后,皆烬于兵火矣,所存者惟尚书省亭子而已。进士关宴,常寄其间。既彻馔,则移乐泛舟,率为常例。宴前数日,行市骈阗于江头。其日,公卿家倾城纵观于此,有若中东床之选者,十八九钿车珠鞍,栉比而至。”^{[1]32}唐诗中也有不少关于曲江游宴的诗,描绘了宴会的盛大繁华,如刘沧《及第后宴曲江》诗云:“及第新春选胜游,杏园初宴曲江头。紫毫粉壁题仙籍,柳色箫声拂御楼。雾景露光明远岸,晚空山翠坠芳洲。归时不省花间醉,绮陌香车似水流。”^{[2]6847}秦韬玉《曲江》诗云“曲沼深塘跃锦鳞,槐烟径里碧波新。此中境既无佳境,他处春应不是春。金榜真仙开乐席,银鞍公子醉花尘。明年二月重来看,好共东风作主人。”^{[2]7721}官家举办的曲江游宴活动,除了新科进士宴,还有宫廷宴会,从杜甫《丽人行》可以看出宴会的奢华与饮食的精美“紫驼之峰出翠釜,水精之盘行素鳞。犀箸厌饫久未下,鸾刀缕切空纷纶。黄门飞鞚不动尘,御厨络绎送八珍。”^{[2]2261}珍贵的驼峰、鲜美的白鳞鱼、各种山

收稿日期:2018-03-26

基金项目:教育部人文社会科学研究青年基金项目(17YJC51031);河南省教育厅人文社会科学研究一般项目(2017-ZZJH-322);华北水利水电大学高层次人才科研启动项目(201609)

作者简介:史月梅(1981-),女,河南郑州人,华北水利水电大学国际教育学院讲师,博士,从事饮食文化研究。

珍海味,令人目不暇接。

经过唐末五代的战乱,文人士子迎来了中国古代社会的一个重要转型期,这是一个社会文化特征与前代迥然不同的时代,尤其是宋代科举制度的变革,大大鼓舞了士人参政议政的积极性,使文人与政治的关系前所未有的密切,致仕通显成为文人的普遍追求。宋廷亦大开方便之门,皇帝更是亲自在金銮殿上开科取士,使殿试成为常制,在一定程度上保证了科举考试的公平性。《宋史·选举志一》载:“(太祖开宝)五年,礼部奏合格进士、诸科凡二十八人,上亲召对讲武殿,而未及引试也……帝尝语近臣曰‘昔者科名多为势家所取,朕亲临试,尽革其弊矣。’”^{[3]3603}又载“天圣初,宋兴六十有二载,天下义安。时取才唯进士、诸科为最广,名卿巨公,皆繇此选,而仁宗亦向用之,登上第者不数年,辄赫然显贵矣。”^{[3]3611}如此一来,所有及第的人都成了“天子门生”,让天下读书人更能感受皇恩的浩荡。殿试后,由皇帝御宣登科进士的名次,并赐宴琼林苑,史称“琼林宴”。《宋史·乐志四》载:“政和二年,赐贡士闻喜于辟雍,仍用雅乐,罢琼林苑宴。”^{[2]3012}可知徽宗政和二年(1112)以后,科举之“琼林宴”又曾更名为“闻喜宴”。南宋时虽然赐宴的地点改变了,但仍沿袭“琼林宴”之名。至元、明、清时期,又被称为“恩荣宴”,其形制亦与“琼林宴”大体相同。

2 琼林宴的形制规模

琼林苑是位于北宋汴京(今河南开封)城西的一座御苑,与北面的金明池相对,太祖乾德二年(964)置,至徽宗时才完全告竣。孟元老《东京梦华录》卷七描述了琼林苑的景物风光,“(琼林苑)在顺天门大街,面北,与金明池相对。大门牙道,皆古松怪柏。两旁有石园、榴园、樱桃园之类,衙有亭榭,多是酒家所占。苑之东南隅,政和间创筑华觚冈,高数十丈,上有横观层楼,金碧相射,下有锦石缠道,宝彻池塘,柳锁虹桥,花萦凤舸,其花绵素馨、茉莉、山丹、瑞香、含笑、射香等闽、广、二浙所进南花。有月池、梅亭、牡丹之类,诸亭不可悉数”^{[4]192}。在如此富丽堂皇的园林中举行宴会,其形制规格自然要尽显皇家风范,费用也自不低。《宋史·太祖本纪三》载:“(开宝六年三月)庚申,复试进士于讲武殿,赐宋准及下第徐士廉等诸科百二十七人及第。乙亥,赐宋准等宴钱二十

万。”^{[3]39}而当时官员的薪俸,以职位最高的宰相和枢密使为例,每月为“三百千”^{[3]4101}。两相对比,可以想见琼林宴的豪华程度。

赴宴者不仅能品尝到皇宫御厨烹制的精致美食,还能醉心于园中的旖旎之景,这是许多人梦寐以求之事。宋庠《庚午春观新进士赐宴琼林苑因书所见》一诗为我们描绘了当时的情景:

秘苑仪星地,群英得隽年。飞綵鲸浦右,供帐斗城偏。表道槐阴直,凌氛柞影圆。丛楹开玉宇,华组会琼筵。湛湛融君渥,渠渠奖士贤。银珰尊右席(自注:中贵人主宴),绿帟佑双筵(自注:太官先置)。饰喜优坊伎,均恩醴礼钱(自注:诸君子合钱以劳供帐优伶之费)。沼浮滉酒绿,坻聚舜庖羶。场迴歌声合,风回舞节妍。柳疑添绀幄,鸚解啄鸣弦。臣藿心倾日,需云象在天。绋囊斋眷什(自注:中席,使者以御诗驰赐),细轴照儒篇(自注:复镂印《大学》《儒行》二篇以赐)。宝思垂霓烂,欢声抃岳传。珍台纷蹇产,翠气浩宛延(自注:此以下并述苑中池上景物之盛)。池讶阳乌浴,桥疑汉鹊填。千夫拔河索,三令夺标船。帐殿沧波匝,钩梯複道连。瑶甍轩凤羽,云岛压鳌颠。牺觥驯灵囿,天籟蔽大田。江头拔兰紫,林下摘樱鲜。玉藻初盈沼,神芝欲冒廛。阳沟连禹洫,阴石骇秦鞭。冰静恩鱼出,园空瑞鹄旋。缭垣包井落,别渚上风烟。金埒争鑣地,珠翳射雉阡。去轺雷远陌,归袂藻平川。乍集储胥外,还经馭娑前。子云嗟寂寞,无思状甘泉。^{[5]2226}

《宋史·宋庠传》载“庠,天圣初,举进士,开封、试礼部皆第一。”^{[3]9590}这首诗所记是他登科六年后的仁宗天圣八年(1030)的庚午科琼林宴。这一科的状元是王拱辰,欧阳修、蔡襄亦于该科登第。根据此诗的自注可将其分为两部分:开头至“欢声抃岳传”为第一部分,介绍琼林宴的盛大与隆重;第二部分则描述琼林苑中的盛物丽景。这次琼林宴由皇帝的亲信中贵人主持,掌管皇帝膳食及燕飨之事的太官主事,仁宗虽然没有亲临宴会,却接二连三地派使臣快马御赐贺诗与经书,现场欢声雷动,叩谢皇恩。诗中还透露了宴会饮食的鲜美与人们开怀畅饮的欢乐情景,如“沼浮滉酒绿,坻聚舜庖羶。”美酒多如滉水,美食堆放得如小山一样。此外,园中还有鲜花可赏,鲜果可

食“江头拔兰紫,林下摘樱鲜。”如此盛会,怎能不让人心生向往。因此,士大夫们都期望能有机会参与琼林宴,亲临这份荣光与恩泽,如文天祥《御赐琼林宴恭和诗》云“奉诏新弹入仕冠,重来轩陛望天颜。云呈五色符旗盖,露立千官杂佩环。燕席巧临牛女节,鸾章光映壁奎间。献诗陈雅愚臣事,况见赓歌气象还。”^[5]^[42936]但他所描述的琼林宴,因逢末世,虽仪式仍在,却已不复往昔气象,纵然朝廷和大臣强打精神,终难掩末世凄凉。

令人遗憾的是,宋代“琼林宴”的食单没有流传下来,可能是每次的规模不同,其菜品酒水也会有所变化。宋代饮食业发达,经常性的大规模聚会屡见不鲜,皇家御宴的席面之丰盛自不待言,宴会的准备与服务工作也自会井井有条,这是因为宋代有着掌管烹饪事物的相关部门,这就是“四司六局”。南宋吴自牧《梦粱录·四司六局筵会假赁》云“凡官府春宴,或乡会,遇鹿鸣宴,文武官试中设同年宴,及圣节满散祝寿公筵,官府各将人吏,差拨四司六局人员督责,各有所掌,无致苟简。”^[6]^[302]所谓“四司六局”的具体执掌分工,署名灌圃耐得翁的《都城纪胜·四司六局》中记载颇为详尽:

官府贵家置四司六局,各有所掌,故筵席排当,凡事整齐,都下街市亦有之。常时人户,每遇礼席,以钱倩之,皆可办也。帐设司,专掌仰尘、缴壁、桌帏、搭席、帘幕、果、屏风、绣额、书画、簇子之类。厨司,专掌打料、批切、烹炮、下食、调和节次。茶酒司,专掌宾客茶汤、荡筛酒、请坐谘席、开盏歇坐、揭席迎送、应干节次。台盘司,专掌托盘、打送、赞擎、劝酒、出食、接盏等事。果子局,专掌装簇、盘、看果、时果、准备劝酒。蜜煎局,专掌糖蜜花果、咸酸劝酒之属。菜蔬局,专掌瓯、菜蔬、糟藏之属。油烛局,专掌灯火照耀、立台剪烛、壁灯烛笼、装香簇炭之类。香药局,专掌药碟、香球、火箱、香饼、听候索唤、诸般奇香及醒酒汤药之类。排办局,专掌挂画、插花、扫洒、打渣、拭抹、供过之事。^[7]

从这段记载可以看出“四司六局”的分工极为细致,除厨司专掌烹事外,其他各司还承办了宴会上各种大大小小的繁琐事务,包括宴饮会场的布置工作,烧香点茶、挂画插花、洒扫拂尘、灯光照明,事无巨细,均有专人负责。多样物品、碗碟的

排放顺序,上菜的次序,皆有条不紊,忙而不乱。不仅如此,除了承办饮宴所需食物用度等一应俱全之外,“四司六局”还提供迎送、布菜、倒酒、劝酒等人事服务,甚至还有醒酒汤药随时备用,其周到尽至,令人咋舌。有着如此成熟的餐饮服务体制,由皇家筹办的琼林宴,其整个流程的精细繁复、服务人员队伍的庞大可想而知。

另外,有特殊贡献和政声的官员升迁或外任,朝廷也会设琼林宴以示庆贺,此宴前身为盛行于唐中宗时期的“烧尾宴”。据宋陶谷《清异录》卷下“饌羞门·单笼金乳酥”条载,景龙三年(709),韦巨源官拜尚书令左仆射,依例向中宗进献烧尾宴,食帐所列菜品有58种之多,饭、粥、点心、脯、鲈、酱、菜肴、羹汤等,无一不备,特别还有一道看菜“素蒸音声部”,用面团塑成七十个栩栩如生的歌舞女伎,以供食者观赏,极尽奢华之能事。^[8]到了宋代,饮食原料更加丰富,烹饪方法更为讲究,许多提供宴席供应的食店应运而生,孟元老《东京梦华录·马行街铺席》载“市井经纪之家,往往只于市店旋买饮食,不置家蔬。”^[4]^[11]可见无论是官家还是民间,在极短的时间里备办一场规模不小的宴席已不是难事,故琼林宴菜品的丰赡较之唐代的“烧尾宴”“曲江宴”必定有过之而无不及,且因宋人好茶过于好酒,生活又极为悠闲,故宴席节奏缓慢,虽豪放粗犷不足,却多了几分清雅闲适之气。这一点,从宋徽宗赵佶的《文会图》可以得到佐证:



宋赵佶《文会图》绢本,设色,

纵184.4厘米、宽123.9厘米 台北故宫博物院馆藏

图中文士们环桌而坐,正在饮茶。几案上的器皿和饮食,均精致讲究,人物亦神清气雅。虽然并不是酒席,只是茶宴,但亦可推知宋时宴饮的格调与氛围。

酒席宴上,除了饮美酒、品美食外,亦少不了清心悦耳的丝竹之声。北宋建国之初,“太祖每谓雅乐声高,近于哀思,不合中和……乃诏依古法

别创新尺,以定律吕……太宗太平兴国二年,冬至上寿,复用教坊乐。”^{[3]2941}直到徽宗政和二年(1112),才又改用雅乐“政和二年,赐贡士闻喜于辟雍,仍用雅乐,罢琼林苑宴。兵部侍郎刘焕言‘州郡岁贡士,例有宴设,名曰鹿鸣,乞于斯时许用雅乐,易去倡优淫哇之声。’”^{[3]3012}由此可知有宋一代,宴乐屡变,但也一直在努力调和雅乐与教坊乐,使之雅俗共赏,有大雅之乐的和平淡泊,却无其哀伤凄婉之音;有教坊乐的热烈高亢,却无其浮靡淫邪之声。

3 琼林宴的文化价值

逢良辰、赏美景、品佳味,得皇帝亲赐御酒,这一切的荣耀与享受,是读书人寒窗十年的最好回报。无论是士子登科及第,还是因事宴请大臣,琼林宴都能让赴宴者回味无穷,而未能参与者则倾心恋慕。因此,随着时代的更迭,琼林宴已经由宴饮的味觉快感升华成了一种荣宠的隆重仪式感,其文化价值也在不断提升。笔者认为,就宋代琼林宴而言,它的文化价值主要体现在以下三个方面:

第一,琼林宴发挥了很好的政教作用。《礼记·燕义》云“燕礼者,所以明君臣之义也。”^[9]意思是说,宴会之礼能够强化君臣关系。以儒立国的宋代统治者很重视对天下读书人的教化与感召,故琼林宴不仅是对进士的有力褒奖,还是对皇家恩策的最佳宣扬方式。朝廷借由这样不着痕迹的说教与宣谕,以期达到君臣和谐同心、国家长治久安的政治目的。诚如宋光宗《赐余复》诗云“临轩策士岂徒然,嗣守丕基务得贤。尔吐忠言舒素蕴,吾糜

好爵副详延。爱君忧国毋终怠,厚泽深仁赖广宣。赐宴琼林修故事,朕心期待见诗篇。”^{[5]31080}此诗将举办琼林宴的政治寓意说得明明白白。

第二,琼林宴起到了很好的和同作用。宋人喜集会宴饮,以致逢年过节,“家家饮宴,笑语喧哗”^{[6]139}。这样一种经常性的群体活动,既是物质享乐,又是文化交流。琼林宴上琳琅满目的各色食物集于一席,难调的众口饮于一宴,其乐融融的欢乐场面,彰显祥和的升平之世,也体现着天下一家的和美安乐。

第三,琼林宴在中国饮食烹饪史上起到了很好的过渡作用。从中国烹饪史的全过程来看,琼林宴前有曲江宴、烧尾宴,后有满汉全席,它承上启下,汇集了前代以及当时菜点之精华,代表着宋代饮食文化发展的最高水平,对后世中华饮食文化的发展有着极大的推进作用。

参考文献:

- [1] 王定保. 唐摭言[M]. 北京: 中华书局, 1959.
- [2] 彭定求. 全唐诗: 增订本[M]. 中华书局编辑部, 点校. 北京: 中华书局, 1999.
- [3] 脱脱. 宋史[M]. 北京: 中华书局, 1977.
- [4] 孟元老. 东京梦华录[M]. 邓之诚, 注. 北京: 中华书局, 1982.
- [5] 傅璇琮. 全宋诗[M]. 北京: 北京大学出版社, 1995.
- [6] 吴自牧. 梦粱录[M]. 上海: 古典文学出版社, 1956.
- [7] 灌圃耐得翁. 都城纪胜[M]. 影印文渊阁四库全书本.
- [8] 陶谷. 清异录[M]. 影印文渊阁四库全书本.
- [9] 杨天宇. 礼记译注[M]. 上海: 上海古籍出版社, 2004: 843.

On Qionglin banquet in Song Dynasty

SHI Yuemei

(School of International Education, North China University of Water Resources and Electric Power, Zhengzhou, Henan, 450045 China)

Abstract “Qionglin banquet” was a feast of the highest grade held by the imperial court to entertain new scholars or important officials in the Song Dynasty derived from “Qujiang banquet” in the Tang Dynasty demonstrating supreme glory and grace, which was of more cultural significance in Song Dynasty. It was aimed at looking into the food culture in the Song Dynasty by studying the origin, vicissitude, scale and cultural value of the Qionglin banquet.

Key words: Song dynasty; Qionglin banquet; diet culture

(责任编辑: 王芙蓉)