

苏东坡之于饮食,与他的超达之风完全一致。在发达的时候,锦衣玉食,他享之泰然;在落魄的时候,面对粗劣的物质条件,他绝少露出一副痛苦状或可怜兮兮的样子,而是想办法把低劣的材料转化为美味可口的食物,而且使这些东西带上诗意的美感。把上等的材料做成美食算不得什么本领,把普通乃至低劣的材料变成美食,那才显示出高明呢。技艺加诗意,让苏东坡成为美食高手中的高手。



儋州东坡书院东坡塑像 李幸璜摄

海南也作美食仙

文\本刊特约撰稿 李景新



儋州美食东坡酒煮蚝



海南日报记者 宋国强摄
儋州美食东坡玉糝羹

东坡先生在贬居黄州期间,家中的经济甚是窘迫,然而他发现当地肥猪肉没人喜欢食用,所以价钱极便宜,于是很快利用起这个条件,运思美食家的天才,发明了一种肥而不腻、色香味俱全的可口佳肴,在人民大众中加以推广,这就是著名的“东坡肉”了。

与黄州相比,儋州的条件更加低下,连最低水平的日常饮食都难以保证,这对于美食家苏东坡来说,确实是个大问题。好在当地的百姓爱戴他,猎人时不时地送来些野味,然而苏东坡父子心如菩萨,常常垂涎欲滴而不忍下咽,他的儿子苏过在《夜猎行》一诗中表达了这个意思,末尾几句说:“朝来剥啄谁有馈,愧尔父老勤弓戈。一言愿子不我忽,暴殄天物神所呵。”看来用野兽作美食的原料,在东坡父子那里没办法做到。

海鲜烧烤 东坡妙手烹海鲜

苏东坡疾病在身,不食水腥,但后来渐渐也习惯了。有一次,胥民给他们送来一筐牡蛎,东坡老人终于找到了一个发挥烹调艺术的机会。他让苏过把牡蛎的肉弄出来,用些味料调成浆,与肉调拌,放入水中,加适量米酒,一起煮熟。工序简便,但味道好极了,苏东坡不禁赞叹道:“食之甚美,未始有也!”意思是说,吃起来味道很美,过去从未有过。他们又取几个大一点的牡蛎,在火上烤干,放在口中咀嚼,更是津津有味。

这时,苏东坡的幽默感被这意外的美味激发起来,煞有介事地对儿子说:“千万别把这消息传出去,否则被那些北方的‘君子’知道了,他们争着要效法东坡所为,求着到海南做谪臣,来分我的美味,那不糟了?”这个美食经过被苏东坡用漂亮的书法记下来了,拓片流传至今。我常常在想,我们海南岛上的海鲜烧烤,是不是从苏东坡开始的呢?

地瓜稀饭 承自苏过玉糝羹

然而美食的机会毕竟太少,苏东坡在海南的生活总是清苦的。当年的海南不重视农业,所产土米难以食用,只靠海运过来的米远远不能解决问题,海南人就用六成薯米掺四成稻米煮食。薯米,即用甘薯(海南俗称地瓜)晒干捣碎而成。然而这样的水平也是难以保障的,如遇自然灾害,或海运不通,肚子就要挨饿。所以苏东坡常有“绝食之忧”,甚至于有时不得不学龟息法。龟息法本来是道教的一种辟谷法,就是不进食物,早晨向阳而立或静坐,“吸初日光咽之”。苏东坡虽对仙道一直很感兴趣,然到了为了暂时忘却饥饿而教儿子练龟息法的地步,却是无可奈何。

好在苏东坡有个纯孝的儿子。看到老父日日食芋饮水,苏过心里很难过。他也学会了父亲的办法,就是变着法儿使现有条件变得更有利一些。果然他成功了!这一天,他“忽出新意,以山芋作玉糝,色香皆奇绝。”他捧给老父。苏东坡尝了一口,夸奖说:“天上酥酡的味道咱不知道,人间决无这样的美味”。他用一首优美的小诗来形容儿子发明的玉糝羹:“香似龙涎仍酳白,味如牛乳更全新。莫将南海金齏脍,轻比东坡玉糝羹。”呵呵,苏过也成了美食发明家了。现在儋州一带仍然流行俗称地瓜稀饭的,清滑香甜,估计是从东坡父子那里代代流传下来的吧。

菜羹赋 美食的诗化联想

由于条件太过低劣,苏东坡父子在海南能够亲手发明美食的机会太少,更多的时候是采用精神享受法。一天,苏东坡观看老婆做环形饼,形状和色彩都很诱人,诗兴忽然上来了,即兴戏作一首:“纤

手搓来玉色匀,碧油煎出嫩黄深。夜来春睡知轻重,压扁佳人缠臂金。”诙谐幽默而形象。

苏东坡是伟大的诗人,他的生活也是诗化了的。面对粗劣的食物,他常常会产生丰富的诗化联想,从原料到烹饪过程再到成品,都会把他诗化,于是粗劣的食物变成了美味。他有一篇《菜羹赋》,说因为“水陆之味,贫不能致”,所以他们只能“煮蔓菁、芦菔、苦芥而食之。”他称饥肠为“殷诗肠之转雷”,称蔓菁、苦芥和芦菔为“露叶”和“琼根”。烹饪的过程是“爨铜铉以膏油,泫融液而流津,汤濛濛如松风,投粳豆而谐匀”,这么半实半虚,“净美而甘芬”的菜羹便出来了。他认为这样的菜羹可以帮助口舌分泌唾液,味道能够与帝王家的大锅做出来的美味抗衡。视觉、味觉、感觉都在诗化的过程中得到了满足。其实按照现代营养学来看,这几种野菜和蔬菜的营养价值确实不低。我们现在海南岛上流行用白萝卜(芦菔)煮汤,味微苦而回甘,堪称汤类佳肴,没准是从苏东坡那里学来的。

美食仙 诗意老饕幻化神奇

在海南极其艰苦的环境中,苏东坡有时也沉浸在完全的幻想之中。一天,苏东坡兀然静坐,闭目养神,桌上放着兔毫盏,炉子上煮着开水。他渐渐进入到一个热闹的饮宴的场面。有最好的厨师掌灶,炊具整洁,桌上摆满一道道精美的菜肴。一会儿,几个妙龄女孩娉婷而上,或奏乐,或起舞,直如仙女一般。在优美的乐舞中,人们纷纷向他敬酒。正在微醺之时,佳人告退,筵席也散了。这时耳边响起煮水的声音,如细风之入松,非常悦耳。原来他老人家在梦幻中做了一个老饕。老饕者,贪食之人也。他当时的感觉好极了,于是“一笑而起,渺海阔而天高”。(《老饕赋》)

苏东坡善于变换角度去观察所有的遭遇和升沉,他对待人生际遇的这种方法,很像中国画中的散点透视,不妨把它称作人生中的“散点透视法”。这种方法常常使他在困窘的时候得以超脱。贬居儋州时期的生活水平达到他一生的最低点,但是他绝不站在这个点上与融化的生活作比较,而是与更低的水平相比较。他曾想到在北方大草原上啖毡饮血吃老鼠剩下食物的苏武,他说,与苏武相比,我好得多啦!在精神生活上,他确实是个大富豪。由此我在想,说美食,千万不能只看物质,精神内涵在美食中占有至关重要的地位。

这便是苏东坡了,一位充满诗意、在任何地方都能够把低劣的物质条件幻化成佳肴的美食仙。[图]



东坡先生献蚝帖 李景新摄