

舌尖上的唐朝：官员贪吃丢乌纱

最近央视播出的《舌尖上的中国》，俨然中华民间美食大全，惹得一帮吃货半夜起来流口水，这个节目给了我们一个诠释文明的新方式：味觉。

一个讲究味觉的民族才是有味道的民族，有味道的民族才是有人情味的民族，工业革命时期的工作快餐磨蚀了欧洲一些国家的味觉，导致他们的文明在某种程度上缺乏“味道”。

因此，回溯过去的文明，除了那些斑驳的古画，暗黄的古籍，苍老的雕塑和宫殿，是不是应该将味觉作为一个工具呢？文物已经褪色，但食物则是鲜活的，用古典的烹饪去操作当今的材料，让魏晋风流、汉唐气魄、明清韵味从你的舌尖深情地掠过，然后通过味蕾渗入你的感性世界，这样的怀旧是不是更鲜活呢？

我们去唐朝尝尝吧……

【吃货的悲喜剧】

官员爱吃路边饼 有人因此丢前程

第一个吃货：宰相刘晏。让我们来到公元8世纪70年代的长安城，五更时分，唐朝的天空刚蒙蒙亮，街道上冷空气弥漫，国相刘晏的车就上街了，在唐朝做中央干部不容易，4点就洗漱结束，去朝廷值班了。什么香味？是街道边的饼店飘出来的香味，那种饼，叫胡饼，西域传过来的，且闻那香味，“气势腾辉”，热腾腾，香喷喷。

宰相在路边买胡饼吃

堂堂内阁总理被街边的胡饼吸引了，口水直流直下三千尺，遥见胡饼在前边。身为朝廷大官吏，刘晏不好意思下车去买。唐朝时，官吏平民有别，刘晏不可能像如今的奥巴马总统那样亲自去打包广东美食。于是，刘晏吩咐生活秘书下车去买了几个。刚刚出烤炉的胡饼，十分烫手，刘晏不敢裸手拿，就用袖子包了起来就着啃，也不顾大唐中央干部的面子，带着满嘴满脸的饼渣，乐呵呵地对一起等着去上朝的同事们说：“美不可言，美不可言。”

这则美食故事来自唐朝韦绚写的一部谈话记录《刘宾客嘉话录》，据说是诗人刘禹锡侃大山的全程记录，作者韦绚是长安人，刘禹锡也是有身份的人，应该是可信的。

到底这胡饼怎么个好吃法，能让堂堂国相不顾脸面呢？翻阅《唐语林》，有豪华版胡饼的生动记载，请吃货们务必忍住口水，看下面的记录：用羊肉一斤，一层一层铺在和好的面粉当中，“隔中以椒、豉”，就是在饼的隔层中夹放椒和豆豉，“润以酥”，用酥油浇灌整个巨无霸饼，然后放入火炉中烤，烤到五成熟的时候就取出来吃。麦香、羊肉香、酥油香、椒香和豆豉香，香味喷薄而出，强大得连一代宰相也招架不住。

路边吃蒸饼被人告发

刘晏吃路边小食，大为失态，倒也无事，不过上溯半个世纪，到武则天时代，一位叫张衡（注：并非东汉科学家张衡）的干部就没他幸运了。

张衡是朝廷四品官员，本来不是正规国家干部，带点编外的性质，不过终于熬到要转公务员编制，升三品的地步，“合入三品”，档案也放到提升一档里面去了。升官之前最紧要的是不要出事，张衡也小心翼翼地不做出格的事。然而，还是出事了。

且说有一天，张衡退朝回来，经过长安的商业区，路旁饼店一批蒸饼刚出炉，“路旁见蒸饼新熟”，饿得实在不行，心中在做着天人之争：“不行，我是国家干部，不能跟这些小商小贩交易，岂不是失了国家的体统？哎呀，熬不住啦，实在太香啦，不就吃一个蒸饼吗？又不是贪污腐化，行贿受贿，对我的前程又有什么影响呢？”

最后，舌尖的欲望战胜国家的约束，张衡下马买了几个香喷喷的蒸饼，美滋滋地骑在马上啃起来，“遂市其一，马上食之”。殊不知，张衡的政治前途就止于这几个蒸饼了。张衡好歹是个公众人物，朝廷大员在大街上买蒸饼吃的非先进事迹传开来了，没想到街边买零食的事，大唐政府的纪检委员也管，专门负责纠风的御史在武则天面前奏了他一本。

武则天也觉得挺丢脸，马上批示：“流外出身，不许入三品”，编外干部出身，不准进入到三品大员的阶层。彻底丧失政治前途，你说这损失有多大。

在唐朝，宰相也才是三品，张衡丧失了进入最高行政管理层的机会。这个吃货，真是舌尖上小不忍就断送前程。不过，从人性的角度而言，好吃才是王道，什么三品官衔于我如浮云，但愿张衡先生能如是安慰自己。

这则美食故事出自《朝野僉载》第四卷。

【美食传奇】

汉堡包比房子大 马鞍垫能做成美食

有吃货就必然有满足他们愿望的好厨师。令人拍案称奇的是，除了专业的厨师，在唐朝或者稍后的行政界和军界都有一批善于烹饪的大师级人物。

马鞍垫和箭壶拿来下锅做菜

在唐德宗贞元年间，有个将军，史上没有记载他的尊姓大名，但记载了他吃货的行径。这位将军以美食家的眼光看待天下万物，他认为，天下没有什么东西是不可以吃的，“每说无物不堪吃”。

他自己开饭馆膳堂，什么都可以用来做菜。烹饪原料多元化的程度，足以让人“碉堡”：居然能将马鞍下面的旧垫子，还有用过的箭壶，修理一番，加工一番，放到厨房里倒腾一番，居然成了美食，还挺可口的，“修理食之，其味甚佳”。不知道这位将军在吃马鞍垫子和箭壶的时候有没有壮志凌云地说：“要让全国人民吃上马鞍垫子和箭壶。”据说，马鞍垫子在那时叫“障泥”，还有箭壶，都是熊皮和鹿皮做的，想必比明胶安全。这是来自《酉阳杂俎》的美食案例。

做一张大饼用上三斗面粉

《北梦琐言》记载，有个叫赵雄武的官员，当过好几任地方官员。赵大人廉洁奉公，官当得很干净，同时食品也做得干净漂亮，“严洁奉身，精于饮饌”，是清官美食家，尤其善于做大饼，人称“赵大饼”。他从来不讲厨师，饮食方面他自己操作，当然，凭他的手艺也没人敢到他家应聘厨师，打下手的有十五个，助手们都穿着窄袖子的工作服，而且衣着一定要干净，“皆着窄袖鲜洁衣裳”。

赵大人是位敬业的美食主义者，哪怕家里只请一个客人，也要各色菜肴俱全，山珍海味样样不缺，哪怕是王侯之家都赶不上。

且说他造的大饼，每一张大饼需要三斗面粉，不知道是不是膨化的效果，饼出来后有几间房那么大，“大于数间屋”。个头大，味道如何呢？据说皇宫里举行宴会，豪宅大院举办宴席，都要买他做的饼，比房间还大的汉堡包堆在宴会上，那效果也够喜感的，宾客们剖分而食，赞不绝口。

这饼是怎么做的？对不起，历史没记载。

馅儿饼西施上演 大唐版《爱情面包屋》

政界和军界的官员跻身厨师界，高官的老婆也有从事饮食制造业的。

贞观年间有个名相叫马周，这小子爱喝酒，得罪地方官一大把，混不下去了，来首都长安找前程。他投靠一家馅儿饼店的女老板，女老板介绍他进入政界，认识了一位名叫常何的将军，当了将军秘书，然后才华掩盖不住，被唐太宗赏识，做了大唐帝国国防部长。不知道是温柔的女老板感动了他，还是女老板甜美的馅儿饼打动了他，富贵后的马周娶了这位馅儿饼西施。这个故事来自《定命录》。

其实，马周夫人在长安饮食街是颇有名气的，当时的风水界名士袁天罡和李淳风都吃过她做的饼，可能太好吃了，两人大肆吹捧馅儿饼夫人：“这位女士看相富贵不可挡，怎么会屈尊在此卖饼呢？”由此不难推测，马周夫人在当时的长安已经具有相当的影响力，很可能是凭她的影响力将其男朋友马周引入政界。这是饮食界和政治界混搭的典范。

由此可见，其故事可以写成一部大唐版《爱情面包屋》，多事者完全可以据此拍一部电视剧，或名《大唐馅儿饼夫人》，讲落魄才子马周与唐朝馅儿饼西施联手，在长安饮食街大展身手，然后从饮食街进入政界的故事。

【美食与笑料】

皇帝强人所难吃乳酪 吃坏官员肚子

皇帝自然是吃货。著名的唐玄宗，喜欢用鹿血煎鹿肠吃，名为“热洛河”。天子与臣下同乐，觉得不应该独食，因此又赐给安禄山和爱将哥舒翰吃。

有些皇帝比较重口味，例如有“小唐太宗”之称的唐宣宗喜欢吃游牧部落的乳酪饼，美其名曰：“银饼”。当时的翰林学士韦澳很受他的待见，后来成为最佳长安市长。

有一年，唐宣宗在太液池避暑，忽然想起要关照这位亲信，于是把韦大人和另一位学士孙宏叫过来，谈了一会儿工作后，宣宗一高兴，就赐给两位干部乳酪饼。

虽然韦澳本来就厌烦这油腻的东西，但皇恩浩荡不得不吃，结果肠胃受不了，两位大学士腹泻好几天。

皇帝好吃，随从也免不了。大唐王朝皇家卫队都是吃货。《卢氏杂说》记载，皇家卫队每次都会在完成任务之后，上街吃鹅。当时的市场价格是两三千钱一只鹅，派人到市场上按人头数买鹅，用火去毛，再去内脏，往里面填上肉和糯米饭，用五味调和。别以为是把鹅直接烹饪，还得杀一只羊，也去毛，用火燎干净，再去肠胃，把鹅放进羊身体里，至于每只羊放多少只鹅，未交代。

缝好羊皮后，烧烤，“置鹅于羊中，缝合炙之”，羊肉一熟，马上去掉羊，取出里面的鹅，用手捧着吃，羊肉却不吃，大概是味道已经渗透到鹅肉上去了，这道菜的名称如今听起来很洋气：“浑羊殽”。吃货们看到这里千万别流口水。

（据《半岛晨报》）

