

# 春吃花 古人吃些什么花

□ 颜克存

民间有句俗语:“春食花,夏食瓜,秋食果,冬食根。”食花,可谓正当时。

古人食花,历史久远。东晋时期,陶渊明以花为“侣”,尤其钟爱菊花,朝夕相伴。留诗“采菊东篱下,悠然见南山”。“秋菊有佳色,裛露掇其英。泛此忘忧物,远我遗世情。一觴虽独尽,杯尽壶自倾。”陶渊明不仅爱种花,他还用花泡酒,饮得绝美,一杯接一杯。从此菊花与陶渊明再也分不开,正如杨万里所说,“菊生不是遇渊明,自是渊明遇菊生。岁晚霜寒心独苦,渊明元是菊花精。”菊花因为陶渊明淡泊名利的品格,成了高洁、孤傲的代言者,而陶渊明也成了那个站在菊里看着夕阳饮酒的真隐士。

“以花入饌,食之有道。”两汉时,人们既用菊花和兰花做酒,也用芍药制酱。史料记载,“汉昭帝游柳池,中

有紫色芙蓉大如斗,花叶甘,可食,芬气闻十里。”唐朝时期,花食品种进一步丰富。《隋唐佳话录》里讲,武则天在花朝节时游园赏花,见百花齐放,随命宫女采集各种花朵和米一起捣碎,做成“百花糕”,还用牡丹花制作“牡丹饼”,赏赐群臣。

宋元年间,鲜花入饌之风更盛,吃花已经演变成了一件极其风雅的事。此时,桂花、杏花、梨花、梅花、樱花、芙蓉花、玉兰花、紫英花、金雀花、玫瑰花、茉莉花等,均在美食单上,且吃法多种多样,不仅煮粥、入汤、做糕点,还煎、炸、炒。杨万里为梅花赋诗,“才有腊后得春饶,愁见风前作雪飘。脱蕊收将熬粥吃,落圖仍好当香烧。”文学家、美食家苏轼“油炸牡丹”,味道不错,他作诗称,“未忍污泥沙,牛酥煎落

蕊。”辛弃疾看春吃春,就爱那美美的荠菜花,留下名词佳句为证,“城中桃李愁风雨,春在溪头荠菜花。”至元代,最早的熏制花茶出现,人们开始“喝茶”,皇家宴会上,喝蔷薇酒,享用杏花酸酪等花制食品。

到了明清,吃花更加精致。明代王象晋在《群芳谱》中说:“金雀花,花生叶傍,色黄形尖,势如飞雀,甚可爱。春初开即采之,滚汤,入少盐微焯,可作茶品清供。”而《花卉入肴菜谱》,干脆把鲜花列进其中。兰花火锅、梅花玻璃鱿鱼羹、杏花烩三鲜、玫瑰银粉丝、月季花翡翠蚕豆、荷花枣泥卷等,全可凑一桌“百花宴”。

在古人眼里,万花皆可成菜饮,各种花食既是美味,更成就了人们的雅趣,饱腹、美颜也醉心。

博闻

我国的教材起源很早,先秦时期的官学便有了教材。

西周官学的教学内容,主要是六艺,即礼、乐、射、御、书、数,只不过因为年代久远,现在的人们已经找不到当时的教材了。不过,《汉书》中对此曾有记载,周宣王时期的太史史籀曾经编撰过一套《史籀篇》,里面共收录有15篇课文。目前,《史籀篇》是我国历史上有记载的最早儿童启蒙课本。春秋末期,孔子创立私学,并修订《书》《诗》《易》《礼》《乐》《春秋》等“六经”。到了汉代,汉武帝采纳董仲舒的建议,“独尊儒术”。此后,历朝历代,都将儒家经典当作学习教材。

在没有印刷术之前,人们学习的教材,大都依赖于手写传抄。这样虽然能够加深记忆,但在流传过程中,也容易出现笔迹潦草难辨或者笔误。为了克服这样的问题,当时的统治者想到了一个办法——刊刻“石经”,即将经过编选的标准教材刻印在石头上作为示范,以后天下学子的教材,就有了参考的权威版本。比如,东汉的汉灵帝曾下令校正儒家经典著作,并派蔡邕等人把儒家经典用隶书抄刻于碑上,立于太学门外。这项文化工程从175年一直持续到183年才完工,耗时8年,史称《熹平石经》。此石经共有46块,每块高3米多、宽1米多,成为当时的标准教材。对此石经,《后汉书》中称:“及碑始立,其观视及摹写者,车乘日千余两,填塞街陌。”

由于历经了东汉末年的战乱,《熹平石经》损毁严重,所以,曹魏的第三位皇帝曹芳决心整理《熹平石经》碑石,并加刻了部分经石作为补充。于是就有了从241年开始刻制的《正始石经》。这个版本的石经以古文、隶书、篆书等三种文字刻成,所以又被称为《三体石经》。

唐朝的唐文宗也开展过类似的文化工程。开成年间,他曾命人将儒家九经与《论语》《尔雅》等12部儒学经典刻在石碑上,并立于当时的国子监,以此作为当时官方统一的标准教材,史称《开成石经》。显而易见,古人刊刻《石经》,目的主要是保证教材的准确性和权威性,为天下学子提供可供参考的标准教科书。

后世将《熹平石经》《正始石经》《开成石经》合称为我国古代著名的“三大石经”。到了宋代,活字印刷术的发明让教材的出版进入了便捷化、规范化的轨道。

石经:古代的标准教材

□ 雨林霖

谈趣

## 老舍与齐白石的『合作』

□ 王剑

1951年初,老舍特意选了苏曼殊的4句诗“手摘红樱拜美人”“红莲礼白莲”“芭蕉叶卷抱秋花”“几树寒梅带雪红”,向齐白石求画,形同考试。齐白石拿到“考卷”后,非常认真,每幅画都用炭笔打了稿。只是在画芭蕉叶时,他停下了笔,认真地跟老舍说,自己记不得芭蕉叶是向左卷还是向右卷,只好画成直叶芭蕉了。画作完成后,合在一起,恰是春、夏、秋、冬四景。老舍请人精心装裱,赶在春节前挂上客厅的西墙。前来拜年的友人被这一墙新画所打动,连呼“好画!好画!”

1951年秋,老舍再次以四句诗求画。不过,这次近乎“出难题”,因为老舍的求画信中有查初白的诗句“蛙声十里出山泉”和赵秋谷的诗句“凄迷灯火更宜秋”,并用红笔作了注。在“蛙声十里出山泉”的后面,老舍写道:“蝌蚪四五,水中游弋,无蛙而蛙声可想矣”;在“凄迷灯火更宜秋”之下,老舍写道:“一灯斜吹,上飘一黄叶,有秋意也。”而且,老舍把这几句诗的基调定为“冷隽”。齐白石看到“考卷”,思索了3天,最终完成了画作。

在《凄迷灯火更宜秋》画中,齐白石用两笔直线画了窗的一角,里面有一盏小油灯,火苗是红的,被风吹得稍歪,由窗外飘来一片橘黄色枫叶,慢慢地落到灯火的上。而在《蛙声十里出山泉》中,齐白石用重墨在纸的两侧画了一个山涧,中间有一条急湍的溪水在山涧流淌。6只形态可掬的蝌蚪在远山的映衬下,从山涧乱石泻出的一道急流中,摇曳着小尾巴顺流而下。

老舍看到画作后,特地在东安市场萃华楼设宴,请齐白石吃饭。席间,齐白石详谈了画的构思,大家对这4幅画赞不绝口。其中《蛙声十里出山泉》影响最大,后来还被印成邮票,发行全国。

两位名家,一个出题、一个作画,开创了由两位文艺大师共同合作完成艺术杰作的先河,被文艺界传为美谈。

溯源

## 苍生因何指百姓

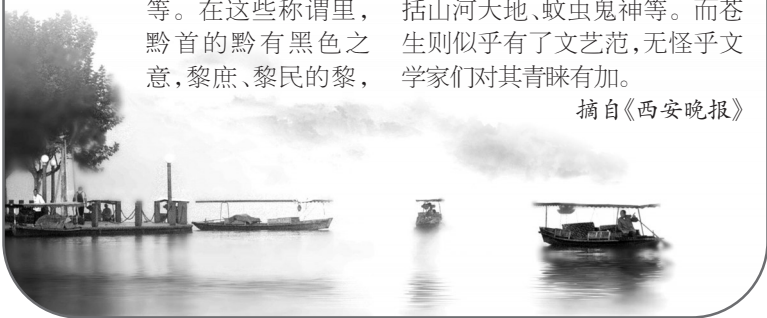
所谓苍生,指的是草木丛生之处,借指百姓和一切生灵。它最早的出处是《尚书·益稷》:“帝光天之下,至于海隅苍生。”南宋的孔传做注说:“光天之下,至于海隅苍苍然生草木,言所及广远。”这是禹赞誉舜帝德行高洁,恩泽四方,连草木都被惠及了。后来,苍生衍化出百姓的意思,像《出师颂》里讲:“苍生更始,朔风变律。”李商隐也有诗曰:“可怜夜半虚前席,不问苍生问鬼神。”

为什么有这种衍化呢?有说法称,古人讲究尊卑,对普通百姓的称谓也多有蔑称,如布衣、黔首、草民、黎庶、白丁、黎民、匹夫等。在这些称谓里,黔首的黔有黑色之意,黎庶、黎民的黎,

古通黧黑的黧,也是黑色;白丁的白表示白色,都和苍生的苍代表的灰白色接近;草民则接近苍生之意,老百姓生活在草木附近,所谓生于草莽。不过,到了诗人笔下,苍生又有了些许凝重。苍是个复杂的颜色,除了可以表示灰白,还是植物和天空的颜色,像苍松、苍天、苍穹。于是,苍生还有了苍天下的民众之意,自然令诗人有了悲天悯人的感怀。

有趣的是,苍生和众生两词意义非常相类,那它们有什么区别呢?众生虽首先出自儒家经典《礼记》,却多被佛教借用。众生指一切有情众生和无情众生,包括山河大地、蚊虫鬼神等。而苍生则似乎有了文艺范,无怪乎文学家们对其青睐有加。

摘自《西安晚报》



闲话

## “君子远庖厨”被人误解了

□ 刘绍义

现在,有人喜欢美味,可又看不起厨师,有时还拿出“君子远庖厨”作为挡箭牌,来替自己辩护。

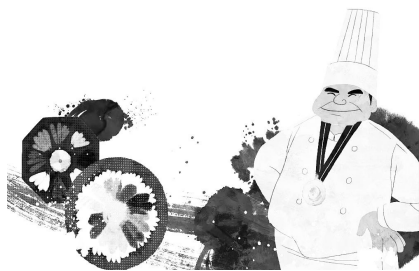
其实,这是对“君子远庖厨”一语的误解。在古代,厨师的地位是相当高的,厨师是普遍受到社会尊重的。

唐代史学家司马贞在司马迁的《史记》后补有一篇《三皇本纪》,里面就说人文始祖伏羲就是厨师出身:“太昊伏羲养牺牲以庖厨,故曰庖牺。”又称“伏羲”,获取猎物之谓也。这事早在皇甫谧的《帝王世纪》中就有记载。

这里的“庖厨”就是“庖人”,也就是

现在的厨师。我们在中学时代读过的《庄子》中的《庖丁解牛》,文中的“庖丁”就是一个姓丁的厨师。古时候还常常拿庖厨活来喻说安邦治国之大事,老子“治大国若烹小鲜”就是一个著名的例句。刘向《新序·杂事》中也有类似的妙说,他说一个国君就好比一个美食家,那他的大臣们就是一个个厨师了。据《尚书·说命下》记载,商王武丁赞美他的名相傅说时也说:“若作酒醴,尔惟曲蘖;若作和羹,尔惟盐梅。”这里武丁就把傅说比作酿酒的酵母、调羹的盐梅。

既然厨师在古代广受尊重,那《孟



子》为什么还说“君子远庖厨”呢?其实,有人把此语望文生义了。这句话是孟子与齐宣王在谈到君子的仁慈之心时,说君子对于飞禽走兽,看到它们活着就不忍心看到它们死去,听到它们临死前的悲鸣声,就不忍心吃它们的肉了,所以君子应该住在远离厨房的地方,不让他们看到宰杀禽兽的场面,不让他们听到禽兽死前惨烈的叫声。这句话最早应见于《礼记·玉藻》中:“君子远庖厨,凡有血气之类弗身践也。”