文苑笔谈

# 典籍中的食饼流年

李学朴

古代，饼是各种面食的总称。《释名》中说：“饼，并也。溲面使合并也。”《说文解字》说：“饼，面餈也。”“餈”后来写作“糍”，是把稻米捣碎以后制成的食物，现在南方还有用糯米做的糍巴。

上古时期，人们以稷、黍、麦、菽、稻等各种粮食为主食。那时，由于尚未发明磨盘，吃面食可能很少。在先秦的主要典籍中，很少见到饼字，只是在《墨子》中偶然出现过。但是，到了汉初，有关面食的记载就相当多了。相传汉高祖的父亲刘太公不习惯过宫廷生活，刘邦便按照家乡的格局为他建了一个新丰邑。不但街道、房屋、鸡犬一仍其旧，就连当地的酒肆、饼铺也都照样搬来。由此可见当时吃饼的习俗已经相当盛行了。

魏晋以后，饼的花样出现很多，大致说来有这样几种：一种是笼屉蒸的，这就是蒸饼。开始是死面的，所以有“牢丸”的称呼；后来人们发现了发面的方法，这就有了“起面饼”。蒸饼的形状不断改进，由扁平逐渐变成圆形，这就有了馒头。相传诸葛亮征伐西南地区，见到当地人用人头祭祀，就让他们改成用面做的馒头来代替。所以，一些记载事物起源的书，都把馒头说成是诸葛亮发明的。

蒸饼的称呼延续了很久，直到宋代。宋仁宗名“祯”，“蒸”与“祯”音相近，于是宋代蒸饼叫“炊饼”。《水浒》里的武大卖的炊饼，就是蒸饼，说不定就是今天的馒头。有了馒头以后，里面夹了馅，就是包子，宋代的包子铺已经很普遍了。

另一种是在火上烤或烙的，叫作炉饼。撒上些胡麻（芝麻）的，叫做胡饼，也叫麻佯、胡麻饼。唐朝时京城里胡麻饼又香又酥，是上等食品。白居易诗《寄胡饼与杨万州》有“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉”的句子。其实，这就是今天的烧饼。

唐代的饼类食品较前代更为增多，除馅饼外，还出现了肉饼、石鳖饼等多种品种。皇家御膳制作的红绫馅饼，只有登第的进士才能享用，而民间则流行煎饼。《北梦琐言》记载了这样一个故事：窦公家东面有一片洼地，充满了积水，窦公用很少的钱就把地买了下来，为了填平这块洼地，窦公在地的中心树立一个标志，把很多儿童都找了来，让他们向这个标志投掷砖石，投中者奖励一枚煎饼。结果远近的儿童都跑来投掷砖石，没多长时间，就把这片洼地给填平了。

宋代名将郭进的家里以善制“莲花饼”著称，这种饼的上盖可以取下，露出的馅分为十五格，每格是一种不同的馅，都用珍贵稀罕的食物制作，而且还做成十五朵美丽精致的莲花，颜色由白到红，由浅及深，令人不忍下箸。

从文人吴均所作的《饼说》里，更可以窥见富贵人家做饼的豪华：所需材料要用安定的麦、河东的葱、陇西的牛犊、枹罕的羊羔、张掖的豉、济北的盐、洞庭的橘、新丰的鸡，而且要指定用洛阳董德家的磨来磨研，燃后“燃以银屑，煎以金铫”，使宾客“既闻香而口闭，亦见色而心迷”。有色有香，迷的吸引力又怎样呢？西晋束皙的《饼赋》里说得更为形象：“行人垂涎于下风，童仆空嚼而斜盼，擎器者舐唇，立侍者干咽。”

史籍记载，北宋都城开封和南宋都城杭州的市面上所能见到的饼就达数十种之多，其中有胡饼、白肉胡饼、排炊羊胡饼、蒸饼、宿蒸饼、秤锤蒸饼、睡蒸饼、髓饼、烧饼、天花饼、菊花饼、宽焦饼、侧厚饼、芙蓉饼、月饼、梅花饼、开炉饼、春饼、芥饼、乳饼、金花饼……可以看出，宋代的饼在用料、制形和组合工艺等方面，都比前代有较大的发展，体现出了宋代人高超的烹饪技艺。

饼在古人爱国御侮的历史上也有它的光荣地位。明代抗倭名将戚继光，镇守东南海防。他率领的军队，为了抗击从海上潜入内陆骚扰的倭寇，常常日夜行军、作战，连进餐的时间都没有。为此，戚继光下令制作一种中间留有孔洞的干饼，穿成一串发给士兵，随时充饥。后人因此把这种饼定名“光饼”以纪念戚继光，至今江浙一些中小城市还有出售。

宋代有个民间饼师，每天，他在街头当炉制饼，边操作边唱歌，城里不少居民都把在他炉边吃饼听歌作为一种享受。做饼收入不多，饼师的生活比较清苦，每天三顿也只能用饼充饥。有个富翁看他老实巴交，就借给他一万铜钱让他扩大营业。饼师有了这许多钱，整天苦思冥想怎样使用它，做饼时神志恍惚，质量迅速降低，歌也唱不起来了。隔不多久，老主顾们都不再愿意买他的饼了。这个故事说明，“心不在饼”，就不能把饼做好。

在中国近代史上，有两个人与“饼”有关系，一个是文字学家钱玄同，他以“卖饼家”自居，故书斋别号饼斋。他曾有朱文方印一枚，曰“饼斋钱夏”。不过，钱玄同看似很喜欢饼，实际上有名无实。真正与制饼有关系的，却是以“落花生”为笔名的许地山。许地山毕业于燕京大学，后来到印度留学，学习宗教哲学，回国后在母校任教。燕大是美国人办的教会学校，校长司徒雷登不大重视本校的毕业生，许地山虽然留过学，仍然得不到重视，因为他留学的国家不是美国或英国。因此，许地山不久就离开了燕大，可是燕大的师生却很怀念他。那是为什么呢？

燕大东门外有一个小饭馆，叫“长盛和”，是燕大师生经常光顾的地方，掌柜的因姓常排行第三而被称为“常三”。店堂里挂着一副对联，是许地山在燕大的学生、著名工艺美术家王世襄的手笔，上下联为：“葱屑灿黄金，西土传来称许饼。槐阴淙绿玉，东门相对是常家。”据说，许地山从印度留学回来，把一种新的制饼方法传授给“长盛和”的大师傅，颇得美食家的好评。于是不假地名，单称之为“许地山饼”，即所谓“许饼”。

许地山，是老舍绝好的朋友，老舍曾经说：“即使他原来是个强盗，我也只看他可爱。”

阅评

# 遍身罗绮者 谁是养蚕人

李婷婷

“盼儿，你什么都好，就是出身差了一点儿……”热播剧《梦华录》讲述了北宋年间三位女性直面困境，相互扶持，共同将小茶坊发展成汴京最大酒楼的故事。这部剧改编自元杂剧名家关汉卿的四折杂剧《赵盼儿风月救风尘》。剧中繁华的汴京成为了无数平凡女子追逐梦想的舞台，见证了赵盼儿们用智慧和勇气征服人生途中一个又一个坎坷。那么，热火朝天的市井深巷中，真实的宋代女性都是如何创业的呢？

【明】仇英仿张择端版《清明上河图》（局部），有74家挂牌商户

【宋】刘松年《撵茶图》

1.

宋代饮茶成风，茶成为最受民众欢迎的饮品之一。李清照有词云：“酒阑更喜团茶苦，梦断偏宜瑞脑香。”其中的团茶，就是当时用来煎饮的茶饼。酒筵将尽，宾主俱欢，来杯浓酽的团茶醒酒再好不过。斜风细雨中，午间泡上一杯清茶，嫩绿的茶汤上浮着如雪沫乳花般洁白透亮的茶沫，箸下是山间新出芽的蓼菜、春蒿及竹笋等新鲜的野菜，如此风味、这般意境让苏轼也连连感叹“人间有味是清欢”。

随着唐朝坊市制度逐渐瓦解，居民区、商业区、娱乐区的界限日益模糊，市民生活更加丰富多彩。邀三五好友，在茶坊闲坐，品茶听曲，谈诗论文，已成为时尚的生活方式。《东京梦华录》记载：“汴京朱雀门外，以南东西两教坊，余皆居民或茶坊，街心市井，至夜尤盛。”南宋吴自牧《梦粱录》亦有：临安“处处各有茶坊”。

南宋时期杭州的王妈妈堪称女性创业者的典范。她颇有经营头脑，所开的“一窟鬼茶坊”生意火爆。店名乍听之下，很是奇怪。据宋代考据辩证类笔记《鸡肋编》载：“京师凡卖熟食者，必为诡异标表语言，然后所售益广。”可见，王妈妈取名诡异乃故意为之，要的是广告效果。茶坊虽名“一窟鬼”，来往却都是风雅之人，“皆士大夫期朋约友会聚之处”。茶坊门前，“有带三朵花点茶婆婆，敲响盏，掇头儿拍板”。点茶婆婆头簪鲜花，敲盏板招揽生意，更是让人印象深刻。沸水翻滚，茶香四溢，士大夫你来我往，吟诗唱和，可谓人间一大乐事。

和都市茶坊相比，乡野茶肆的经营少了几分风雅浪漫，多了些许劳碌辛酸。地方偏，店面小，顾客也少，开茶肆只能勉强糊口。“平江茶肆一民家夫妇因故连日离家，但留幼女守舍”，小女孩能单独照看一间茶肆，生意惨淡可想而知。而山野间售卖自种茶叶的人中，也不乏女性的身影。陆游归隐田园，看到“园丁刈霜稻，村女卖秋茶”“邻父筑场收早稼，溪姑负笼卖秋茶”。金秋时节，乡间女子背着沉重的茶叶筐，走过崎岖的山路，只为换取衣食，求得温饱。然而，肩上的重担却从未打乱她们坚定的脚步。

陆廷灿著《续茶经》里记载了这样一个故事，司马光有一次与苏轼品茶论茶，他说茶和墨有着截然相反的品质：茶越白越好，而墨是要越黑越好，茶是重的好，墨是轻的佳，茶要喝新的，墨却要用陈的。宋代茶色贵白，这番总结的确有一些道理，而苏轼听了却不以为然，他说：“上茶妙墨俱香，是其德同也，皆坚，是其操同也。”抛开外在形制，直接讨论其内在品质，在找出茶墨二者共性的同时上升到品德与操守的道德层面，司马温公听了自然“叹以为然”，很是佩服。

这一则坐而论道的故事让人着迷，却很少有人想到，宋代的这两位大咖品茶论茶的背景，是无数女性的采茶、制茶，以及温婉的茶道。电视剧《梦华录》中的故事其来有自，文人好茶，茶的盛行，为适合制茶行业的女性提供了广阔的就业空间。

2.

女性当垆沽酒的历史由来已久，最有名的当数卓文君。史载“相如与（卓文君）俱之临邛，尽卖其车骑，买一酒舍酤酒，而令文君当垆”。千载之下，诗人韦庄遥想文君当垆的风姿，留下了“垆边人似月，皓腕凝霜雪”的佳句。在宋代，这种情况更加普遍。

宋代酒类按生产渠道划分，有官酿、坊酿、家酿三大类。由于政府鼓励，各种酒店生意兴旺。汴河两岸酒坊林立的繁华景象在《清明上河图》中可窥见一二。据《东京梦华录》记载，如州东仁和店、新门里会仙楼正店等著名酒店规模庞大，“常有百十分厅馆，动使各各足备，不尚少阙一件”；消费水平颇高，“止两人对座饮酒，亦须用注碗一副，盘盏两副，果菜碟各五片，水菜碗三五只，即银近百两矣”；餐具更是讲究，“虽一人独饮，碗遂亦用银盂之类”。其中《收灯都人出城探春》一文提到的“王小姑酒店”便是一名女性经营，生意相当红火。

“忆昔剪茅长桥滨，朱娘酒店相为邻。自言三世充拍户，官拋万斛嗟长贫。母年七十儿亦老，有孙更与当垆否。后街新买双白泥，准拟设媒传妇好。由来世事随空花，成家不了翻破家。城中酒徒犹夜出，惊叹落月西南斜。桥水东流终到海，百年糟丘一朝改。无复欢歌撩汝翁，回首尚疑帘影在。”这首南宋诗人叶适所作的《朱娘曲》，却呈现了另一番景象。世代经营酒店为生的老板朱娘不仅没有致富，反而陷入了生活的窘境。“由来世事随空花，成家不了翻破家”更是对酒店经营之难的无奈感慨。不过，凭着朱娘尽力维持，酒店最终小有名气。几百年后，清人阮元在《两浙輶轩录》中尚有记载“长桥侧，宋时有朱娘酒店”，勉强算作一点慰藉吧。

若无酒店经营，女性便只得售卖一些散酒。经营得当，也不乏成功者。《竹隐畸士集》中有位老妇人寡居多年，擅长酿酒，“每用中夜雇渔艇运致，传入街市酒店，隔数日始取其直……”先供货，后收款，运费由自己承担。经营手段如此超前，这样的供应商大概备受酒肆、店家青睐。

诚恳周到的服务也是促销的重要手段，自古皆然。《入蜀记》中，陆游记录了蜀地妇人的卖酒方式——跪着将酒递给客人，“有妇人负酒卖，亦如负水状，呼买之，长跪以献”。热情到这个份上，即使所售并非玉液琼浆，又有谁会拒绝呢？

不过，自古至今，酒水市场最终要靠品质说话。宋代赵鼎臣有诗云：“老妻酿酒新知法，稚子扶犁渐肯堂。心计此身归已足，不须辛苦问耕桑。”老妇人勤于改良酿造之法，所售酒水大受欢迎，实现了财富自由，不用担忧生计问题。饮者都是循香而动，佳酿在手，销路自然就打开了。

其实，相对于其他朝代而言，宋代妇女的地位上升不仅于此。在宋代，平民女性和贵族女性都有接受教育的机会，但平民女性接受教育的目的主要是拥有谋生的能力或技能，甚至能够养活全家。这归功于宋代发达的商品经济，当然，更是因为女性养家糊口的需要。宋代是理学兴起的时代，但我们今天读《宋刑统》就会感叹，宋代女性的权利相比于前代甚至后代的元明朝，有了更多的法律保障，这是商品经济的结果，也是商业经济的魅力。

3.

宋代饮食种类繁多，烹饪手法多样，在继承历朝饮食传统精华的同时，兼收并蓄，开启了美食发展的新篇章。苏轼诗云：“酸咸杂众好，中有至味永。”菜品之丰富可见一斑。

宋代都城汴京已出现夜市，“直至三更尽，才五更又复开张”，几乎通宵营业。夜晚如此，白天更不必说，早市、日市顾客更是络绎不绝。饮食男女，人之大欲存焉。南来北往的客人来到集市，少不得满足口腹之欲。厨艺精湛，长于调烹，自然能获得不错的收入。宋人林栗云：“主馈食，妇人之职也。”可见，女性从事这一行业在当时已得到社会普遍认可。

话剧版《救风尘》剧照

宋人洪巽的小说《旸谷漫录》记载了一则有趣的故事：宋理宗宝祐年间，有位张太守退休后，生活清苦。某日厌倦了粗茶淡饭，怀念起在京城中品尝过的珍馐美馔。于是写信托人在京城聘请一位手艺高超的厨娘。厨娘是找到了，可她派头十足，距离太守府邸五里路时，要求太守派轿子接进家门。太守勉强同意。一见面，厨娘仪态端庄，言辞伶俐，太守颇为满意。一日宴客，太守将菜单交于厨娘，让她准备食材，精心烹制。厨娘大笔一挥，列出采购清单：每份需要羊头十只，合计五十只；每份需葱花及捣碎的姜、蒜等佐料五碟，合计五十斤。太守虽不明白为何用这么多食材，还是咬牙满足了她的要求。

次日一早，厨娘操刀上阵。当她亮出金银打造的炊具时，众人大为惊叹。只见她运刀成风，锋刃上下翻飞，已将羊脸肉剔了下来，其余尽皆丢弃。至于大葱，则剥出其中嫩芯作为佐料，其余亦不取。凡种种食材，只用精华部分，太守心疼不已。当然，厨娘确有真才实学，烹饪的菜肴“馨香脆美，济楚细腻”，客人们吃得酣畅淋漓。

结账之时，太守又一次惊掉了下巴。一顿饭的酬劳居然要“三二百千”钱。太守付完钱后，只得找个借口，将她辞退。毕竟，这种吃法，多少退休金也不够用啊！

路边的大排档也随处可见厨娘的身影，宋五嫂就是其中一位。她的拿手绝活是鱼羹。这道菜让她远近闻名，赚得盆满钵满。据记载，宋五嫂在汴京曾开过饭店。南渡后，宋五嫂的鱼羹更受欢迎，当朝皇帝宋孝宗尝过后也大加赞赏，命其进献太上皇赵构。这一消息不胫而走，人人争先恐后，都想尝尝皇帝都说好的鱼羹到底什么滋味。于是，宋五嫂生意火爆，富甲一方。同样被皇帝点赞的美食还有“李婆婆杂菜羹”。《武林旧事》记载了淳熙五年（公元1178年）二月初一太上皇赵构的一份食单，李婆婆杂菜羹名列其中。连皇帝也来捧场，生意想不好都难。

“昨日入城市，归来泪满巾。遍身罗绮者，不是养蚕人。”宋代经济繁荣，普通女性拥有了更多创业机会。她们靠自己的双手改善生存环境，实现个人价值，为多彩的市民生活增添了一抹亮色。然而，这种做法在当时并非出于主动选择，更多是为生活所迫的无奈之举。她们纵身跃入商品经济大潮，在滚滚红尘中书写了属于自己的精彩故事。虽出身卑微，她们与命运的抗争却从未停止。当大家闺秀们长在深宅绣阁，纤纤玉手抚琴作画、习练女工的时候，她们怀着光明和希望，在市井烟火中正奋力推开一扇扇沉重的大门。

时光流转，她们辛劳的身影早已湮没在历史的长河中。但是，她们不惧苦厄、自立自强的精神却穿越历史的风烟，激励我们前行。岁月倥偬，她们从未走远……

书评

# “误失小衙内”案，沧州知府要回避吗

## ——趣读水浒之四

睢晓鹏

**《水浒传》里被宋江、吴用等设计“逼上梁山”的好汉不少，朱仝也是其中之一。朱仝虽在天罡地煞之列，但本身并不想落草为贼，“美髯公误失小衙内”成为将朱仝转化为梁山好汉的最后一根稻草。**

朱仝放走雷横之后被刺配沧州，因其貌如重枣，美髯过腹，得到沧州知府的赏识，由此每日只在知府府上厅前伺候呼唤；加之为人大方，办事得体，对沧州府里的押番、虞候、门子、承局、节级、牢子都送了些人情，上下都喜欢他。因此，朱仝虽重罪在身，但其服刑过程可谓悠哉悠哉，并未受什么委屈。朱仝为义气放走了雷横，宋江、雷横为义气邀朱仝同赴梁山，不过邀请的过程并不怎么“义气”。宋江等打听得朱仝每日带小衙内上街闲耍，便先派雷横骗开朱仝，苦苦相劝，又派李逵趁机将小衙内掳了去，一刀两半，小衙内一命呜呼，由此铸成“误失小衙内”案。陷入不忠不义的朱仝，只得落草上山。

朱仝上山的故事从不同侧面解读可以得出不同的启示，本文想探讨的是：沧州知府能办“误失小衙内”案吗？

这里涉及的是诉讼法中的回避制度。我们知道，正义是司法的图腾，正义又有程序正义和实体正义之分，其中实体正义是我们追求的终极目标，而程序正义则是实现实体正义的保障，因此又被称为看得见的正义。

为了保障实体正义的实现，人类在司法的历史长河中，逐渐形成了一套精密的诉讼程序，回避制度就是其中之一。回避制度可能起源于那句著名的拉丁法谚，即一个人不应成为自己案件的法官。因为，即使这个人的道德是最完美的、品格是最高尚的，也不能保证其在当自己案件的法官时就一定能够作出正义的选择。更何况，当一个人是自己的法官时，其固有利益以及由此产生的立场会让人们对其立场的公正性产生合理的怀疑，而这种“瓜田李下”的怀疑，无疑会对司法公信力产生极大的破坏。

因此，现代法治国家的诉讼法都将回避制度作为其中一项必备的内容，我国亦如此。我国刑事诉讼法和民事诉讼法都规定了回避制度，回避的范围因刑事和民事的不同而略有区别，但对比两大诉讼法，可以得出这样的结论，即：所有对司法处理结论有影响的人都应纳入回避的范围内。回避的情形，不管是民事诉讼还是刑事诉讼，都可以用一句话来概括：与本案有利害关系。

以刑事诉讼法为例，其规定的回避情形有：审判人员、检察人员、侦查人员是本案当事人或者是当事人的近亲属的；本人或者其他的近亲属和本案有利害关系的；担任过本案的证人、鉴定人、辩护人、诉讼代理人的；与本案当事人有其他利害关系，可能影响公正处理案件的；以及接受当事人及其委托代理人的请客送礼，违反规定会见当事人及其委托代理人的。上述情形都可能导致审判人员、检察人员、侦查人员失去公正立场，从而可能使正义“看不见”。因此，出现上述情形时，审判人员、检察人员、侦查人员应当自行回避，或者依当事人申请回避。

故而，如果生活在现代社会，沧州知府作为属地的行政、司法首长，而小衙内是“误失小衙内”案的受害人，两者又是父子关系，因而属于法定回避的情形之一。不过，我们不能用现代的标准去评判历史的故事，当目光回到大宋朝，沧州知府要否回避呢？

在我国法制史上，回避制度亦一直是古代法律上的一项重要制度。《唐六典》规定：“凡鞫狱官与被鞫狱人有亲属仇嫌者，皆听更之。”宋承唐制，也规定了详细的回避制度，一曰鞫狱官不能审理被鞫狱人与其具有亲属关系的案件；二曰鞫狱官不能审理被鞫狱人与其有故旧关系的案件；三曰鞫狱官不能审理被鞫狱人与其存在仇隙的案件；四曰鞫狱官不能审理原籍的案件。按发人（即现代公诉人）和缉捕人同此回避标准。除了鞫狱官和按发人、缉捕人之外，其他司法官员之间——如上下级之间、同级之间等——亦有详细的回避规定。因此，即使按照宋朝的上述规定，沧州知府亦应当自行回避本案。

但是，在《水浒传》设定的背景下，沧州知府并没有遵守上述规定。小说中介绍，知府不见小衙内归来，四处找寻不见，次日有人报知小衙内被杀死林中，知府大怒，亲到林中查验，痛哭不止。再次日升厅，便行移公文，诸处缉捕，捉拿朱仝正身。朱仝本是山东郓城县人，郓城县已自申报朱仝妻子挈家在逃，不知去向。沧州知府只得行开各州县，悬赏抓捕。

从实体上来说，朱仝虽然私通强盗，并且对小衙内照看不周，以致被李逵掳走，具有一定的过失，但朱仝并未答应宋江等上山谋反，对于小衙内之死也完全不知情。因此，如果严格按照法律规定，朱仝的境地并不至于被逼上梁山。不过，指望着刚刚经历丧子之痛的沧州知府仔细甄别两种不同的罪行，理性且严谨地进行合情合理合法的裁断，显然是有些强人所难了。曾经担任过郓城县都头的朱仝很可能也意识到了这一点，所以虽然对李逵极为不满，但仍然无奈上了梁山。因此，从这个意义上来说，沧州知府既是“误失小衙内”案的受害人，也无意中成为了宋江逼朱仝上山恶计中的一个道具。

社址：北京市石景山区香山南路109号 邮编：100144 传真：(010)86423503 86423653 总编室：(010)86423352 出版发行部：(010)86423399 订阅发行：全国各地邮局 定价：每份1.00元 全年398元 印刷：工人日报社（北京市东城区安德路甲61号）