



隋唐时期“杂饮”考辨

付 婷 杜文玉

摘 要:“杂饮”是指在水或酒中掺杂其它材料,以浸、煮等方式制作而成的饮品。两汉时期所见杂饮主要有桂酒、椒酒、蜜浆。魏晋南北朝由于有《齐民要术》的存世而所见杂饮渐丰。隋唐饮食在中国饮食文化史上具有承上启下的地位,而关于“杂饮”的研究却相对不足。隋代“杂饮”据《大业杂记》有五色饮、五香饮、四时饮的记载。此三类杂饮说明最晚从隋代开始,我国已经有较高的饮品制作技术。上层社会在追求饮品的美味口感之余,越加重视补益饮品的开发。唐代杂饮进一步发展,呈现出原料和制作方法、人员的多样性以及平民化和商业化的特点。

关键词: 杂饮;《大业杂记》;五色饮

中国古代之饮品除水外以酒居首要地位,主要是由于其在礼仪空间中常占一席之地。而作为平民化的饮品——茶,自唐以后地位才逐渐凸显。关于酒与茶的相关研究繁多,除酒、茶之外,仍有一类饮品上至贵族下至平民也多饮用,而以往研究多有所忽视,那就是“杂饮”。

“杂饮”是指在水或酒中掺杂其它材料,以浸、煮等方式制作而成的饮品,其目的在于增加美味口感和养身祛病^①。因此,“杂饮”所呈现的是社会的进步和人们认知水平的提升。关于杂饮问题学界少有涉及者。就隋唐时期而言,李斌成先生主编的《隋唐五代社会生活史》中对于隋唐时期的“饮”多注目于酒与茶,也未注意到杂饮问题^②。王赛时先生的《唐代饮食》曾对隋唐时期的食与饮做了颇为详尽地论述,尤其对于隋唐时期的杂饮也有所发覆,如已经注意到《大业杂记》中关于隋代杂饮的记载并有所考证^③。但笔者认为王先生的考证还不够详尽,其中有关隋代杂饮的一些看法还有值得商榷之处。因此笔者特撰兹小文,以期方家指正。

一、隋唐以前的杂饮

我国最早的宫廷饮品可追溯到《周礼·天官》的记载,此书记载负责掌管天子饮品的膳夫、食医、浆人等官员职名与职掌。这些官员共同掌管着王室所饮用的“六饮”,即水、浆、醴、凉、医、醕。其中,水的等级最低。“浆”是用谷物或是乳制品发酵而成的饮品,包括各种酸浆、米浆和酪浆。“浆”的口感偏酸,因此《礼记集说》将其解释为“醋水”。“醴”是经

①我国古代人民在酒、茶之外还发明过许多其他的饮料,可根据不同的标准进行不同的分类。以原料种类不同大致可分为四类:果蔬类、药材类、乳制品类、香料类。若按功效差异则可分为单纯饮品与食疗饮品。一般而言,以药材为原料的饮品具有一定的食疗保健作用,而其他三类可能更多追求口感的美味。

②李斌成:《隋唐五代社会生活史》,中国社会科学出版社1998年,第69~78页。该书饮的部分就只有茶和酒,黄正建《唐代衣食住行研究》饮的部分与此相同。

③王赛时:《唐代饮食》,齐鲁书社2003年,第216~217页。

过过滤的米酒。“凉”是一种酒、水混合物。“医”是一种用粥酿造的醴。“酏”，郑注曰：“今之粥”，又曰：“酏饮，粥稀之清者。”也就是一种稀而清的粥^①。由此可见，我国最早的宫廷饮品，谷物制成品的比重很大。后世饮品的另一大宗——茶叶，虽在汉代已为人知，但并不十分流行。至少在北方地区依旧不为人所广泛接受。因此在北魏成书的《齐民要术》中，茶叶仍然被归为非中国物产。

比较早的杂饮有桂酒和椒酒，即用桂花和花椒浸泡过的酒，口感美味。战国和两汉都比较流行。在《楚辞》中便有“蕙肴兮兰籍，桂酒兮椒浆”之名句。东汉名士边让曾做赋云：“兰肴山竦，椒酒渊流。”唐代章怀太子李贤注曰：“椒酒，置椒酒中也。”^②东汉末年还有蜜浆，可能就是蜂蜜水。《三国志》引《吴书》载袁术兵败途中，正值盛暑，“欲得蜜浆，又无蜜”^③。

魏晋南北朝时期，是我国历史上的大分裂时期。各地混战给各族人民带来苦难的同时，也促进了人口的迁徙与流转。这种迁徙与流转，又为中原人士对南方植物，特别是食用植物提供了了解的机会。以《齐民要术》为例，其专列一章记录共计149类非中国的物产，且对这些物产的特性及使用方法都做了较为详尽的记载。在南朝梁宗懔《荆楚岁时记》所载之椒酒外，还有柏酒、桃汤和屠苏酒。在正月初一，“长幼悉正衣冠，以次拜贺。进椒柏酒，饮桃汤。进屠苏酒、胶牙饧。”柏酒和屠苏酒就是用柏叶、屠苏浸泡或煮过的酒，据说有祛邪、强体的功效。《肘后备急方》即载饮屠苏酒可以令人不病瘟疫。总之，魏晋南北朝时期对于饮食养生的追求以及南北物产的交流，使得饮品具有更为丰富的内涵，也为隋唐时期饮品发展打下基础。

就杂饮而言，其果蔬、乳制品、药材及香料四大类在此时均已出现。以果粬为代表的果蔬类饮品的制作方法，在当时已经非常普及。所谓果粬，即类似于我们今日之果珍。《齐民要术》中记载有李、杏、枣等多种水果果粬的制作方法，其中枣粬的制作方法如下：

作酸枣粬法：多收红软者，箔上日曝令干。大釜中煮之，水仅自淹。一沸即漉出，盆研之。

生布绞取浓汁，涂盘上或盆中。盛暑，日曝使干，渐以手摩挲，散为末。以方寸七，投一碗水中，酸甜味足，即成好浆。远行用和活粬，饥渴俱当也。^④

可见这种杂饮味道更佳，消暑解渴。相比果粬而言，魏晋南北朝时逐渐兴盛的食疗养生观念则更引人注目。在这种观念的作用下，以药入饮、以香入饮的案例已经频繁出现。例如《齐民要术》引《术》曰：“井上宜种茱萸，茱萸叶落井中，饮此水者，无温病。”^⑤可见从两汉以后，中国古人已经不再单纯追求饮品仅为解渴这一浅层次的生理要求，而是将饮品与养生、预防疾病等观念相结合，这是社会文明进步的体现。

二、隋代的杂饮

隋代处于中国饮食发展史上承上启下之重要时段，开皇九年一统天下，南北饮食文化快速融合。其中以《大业杂记》所载宫廷杂饮最详，兹详考辨。

《大业杂记》载：

先有筹禅师，甚妙医术，仁寿间常在内供养，造五色饮。以扶芳叶为青饮，拔楔根为赤饮，酪浆为白饮，乌梅浆为玄饮，江筴为黄饮。又作五香饮，第一沉香饮，次丁香饮，次檀香饮，次泽兰香饮，次甘松香饮，皆有别法，以香为主，更加别药，有味而止渴，兼于补益。……尚食直长谢讽造《淮南王食经》，有四时饮。春有扶芳饮、桂饮、江筴饮、竹叶饮、茅茷饮、桃花饮，夏有酪饮、乌梅饮、加蜜沙糖饮、姜饮、加蜜谷叶饮、皂李饮、麻饮、麦饮，秋有莲房饮、瓜饮、香茅饮、加沙糖茶饮、麦门冬饮、葛花饮、槟榔饮，冬有茶饮、白草饮、枸杞饮、人参饮、茗饮、鱼荏饮、苏子饮，并加米糲。^⑥

① 阮元：《十三经注疏·周礼注疏》卷5，中华书局1980年，第669页。

② 范晔：《后汉书》卷80下，中华书局1965年，第2642~2643页。

③ 陈寿：《三国志》卷6，中华书局1971年，209页。

④ 贾思勰：《齐民要术》卷4，中国农业出版社1998年，第264页。

⑤ 贾思勰：《齐民要术》卷4，第312页。

⑥ 杜宝：《大业杂记》，三秦出版社2006年，第30~31页。

仁寿中筹禅师造五色饮、五香饮，大业时谢讽造四时饮，笔者认为这些饮品都可统称为“杂饮”。

（一）五色饮

1. 青饮，以扶芳叶为主要原材料。《大业杂记》载：大业五年“吴郡送扶芳二百树。其树蔓生，缠绕它树，叶圆而厚，凌冬不凋。夏月取其叶，微火炙使香，煮以饮，碧绿色，香甚美，令人不渴。”《本草拾遗》“扶芳藤”载：“一名滂藤。隋朝稠禅师作青饮，进炀帝以止渴。生吴郡……一名木莲。”即扶芳藤=滂藤=木莲。而《本草纲目》认为扶芳藤即滂藤，木莲藤即薜荔，两者不同。扶芳藤=滂藤≠木莲。王赛时先生认为“扶芳树指扶芳藤，属卫矛科植物，常绿灌木，攀援生长，其叶味辛，能舒筋活络，隋唐时未入医药。如今煎炙其叶，苦辛不适口，不知隋人如何制成香美饮料。具体配方，有待方家细考。”^①但笔者却以为与其说不知配方，不如说是对扶芳理解有误，此处的扶芳并不是通常认为的滂藤，而是木莲藤，即薜荔，扶芳藤≠滂藤，扶芳藤=木莲藤=薜荔。辨析如下：

滂藤与薜荔均为匍匐或是攀援姿态生长的蔓生性植物，二者的叶片形状虽然大体都呈椭圆型，但仔细比较之下，仍存在细微差异。我们认为薜荔的叶子更加符合“叶圆而厚，凌冬不凋”这一特点。原因有三：第一，从植物形态上来辨析。滂藤的叶子边缘有锯齿，薜荔的叶片则更为钝圆^②。关于薜荔叶片的形态，《中华百草良方》中的描述非常详尽，兹摘录如下：“（薜荔）枝条有两种：一是不结果的枝条，生于下部，叶小，心脏卵形，几乎无叶柄，作‘络石藤’用；二是结果的枝条，生于上部，粗壮，常直立，叶大而厚，倒卵形或阔椭圆形。”^③“叶大而厚”的描述与《大业杂记》极为吻合。第二，从气候上分析。滂藤属于一种常绿或半常绿植物，薜荔则为常绿性植物，不受地理与气候环境的影响，更加符合原书中“凌冬不凋”的特点。关于薜荔的形态特点，清人陈淙子的《花镜·薜荔》一文也可作为佐证：“薜荔，一名巴山虎。无根可以缘木而生蔓藤，叶厚实而圆劲如木，四时不凋。”第三，从产地分析。《楚辞》中出现的三处“薜荔”也均可理解为香草。即“采薜荔兮水中，搴芙蓉兮木末”，“罔薜荔兮为帷，惠橈兮既张”，“若有人兮山之阿，被薜荔兮带女萝。”^④东汉张衡在《南都赋》中更是将薜荔为香草一事交待的极为清楚，并对其馨香的气味也进行了描述，“其香草则有薜荔惠若，薇芜荪茝，晡暖蓊蔚，含芬吐芳。”^⑤《楚辞》所描写的植物多生长于南方，而大业时的二百树扶芳正是由吴郡送来，可见扶芳为南方植物无疑。

2. 赤饮，以拔楔根为原材料。《唐代长安词典》有如是解释：“仁寿年间有筹禅师在大兴宫中创制……以拔楔根（樱桃根，或说为一种似松植物）制赤饮。”^⑥我们认为拔楔就是唐《新修本草》所载“菝葜”。其文载：“味甘，平、温，无毒。主腰背寒痛，风痹，益血气，止小便利。生山野。二月、八月采根，曝干。……人用作饮。”^⑦之所以会被错误认为是樱桃根，是因为樱桃在我国古代又被称为楔、荆桃和含桃等，《尔雅》云：“楔，荆桃。”晋郭璞注云：“今樱桃。”^⑧而依据《新修本草》“菝葜”条知其可作为饮品原料当是无疑。

3. 白饮、玄饮，即酪浆与乌梅浆。前者即乳汁饮品，后者为乌梅饮品。今人亦常饮用，此不赘述。

4. 黄饮。辛德勇认为江筊就是江珧^⑨，《唐代长安词典》中认为是江筊，一说为江柱，是一种贝类珍品^⑩。按张永禄先生的说法，江筊即为江柱。若为江柱，可能是江珧柱之简称。江珧柱为江珧科动物的后闭肌，产于我国的南部沿海地区，其味甘、咸，性平。具有滋阴补肾，有治疗消渴和五心烦热的功效，还可以帮助消化，是一种名贵的海味和营养食品，常常被用来配置成药膳，且食用方法亦为煮食。

王赛时先生将江筊解读为“江桂”，即是以香料桂皮为原料而配置成的饮料。由于桂皮是香樟科树皮的通称，因此关于桂皮的产地也争论不一。关于中国中古时期所用之桂皮的来源，劳费尔在《中国伊

①王赛时：《唐代饮食》，第216页。

②袁钟：《中医辞海》下册，中国医药科技出版社1995年，第545页。

③崔玲：《中华百草良方》下卷，天津古籍出版社2007年，第210页。

④金开诚、董洪利、高路明：《屈原集校注·九歌》，中华书局1996年，第211、222、274页。

⑤萧统：《文选》卷4，上海古籍出版社1988年，第155页。

⑥张永禄：《唐代长安词典》，陕西人民出版社1990年，第294页。

⑦苏敬：《唐新修本草》卷8，安徽科学技术出版社1981年，第216页。

⑧阮元：《十三经注疏·尔雅注疏》卷9，第2637页。

⑨杜宝：《大业杂记》，第33页。

⑩张永禄：《唐代长安词典》，第294页。

朗编》“肉桂”条中进行了详细的记载,现引于下:

肉桂是广西,广东,越南的土生植物;中国人在汉朝开始向华南开拓殖民地和合并华南的时候初次认识了这植物,第一篇记述这植物的文章是在第三世纪的《南方草木状》里。那文章讲起广东满山都是肉桂树林,也讲到交趾(印度支那的东京)花园里栽培此树。最早把这树加以人工栽培的不是中国人而是越南的非中国族的人民,这树也象所有其他南方的植物一般只是被远征的中国人所收取。谈到以这树皮(“桂皮”)用于医药上的人最初是陶弘景(公元451—536年)。^①

由此可见,桂皮这种植物最先为南方人所熟知,故《齐民要术》将其归为“非中国物产者”一类。且其所引《淮南万毕术》中有“结桂用葱”一说,结合《抱朴子》和《名医别录》的记载可知其义为:服食丹药者,不能服桂,否则会导致“石发”的后果。如果不小心服用了桂,要立即用葱汁进行缓解。故可以推知,魏晋南北朝时期的人们已经将桂运用于饮食之中。

相对于辛德勇“江珧”一说,笔者更加倾向于王赛时的推断。理由有三:第一,其他五色饮以及五香饮、四时饮几乎都是草本植物,所以江珧也为植物的可能性较大。第二,从其流传过程来看,在隋时作为南方新鲜之物用于皇家饮品也较为合适。第三,这种由桂皮制成的香饮,在宋代仍有流传^②。

(二) 五香饮

沉香、丁香、檀香、泽兰香、甘松香均见药用,如《外台秘要》曾引《裋衣香方》载有:泽兰香、甘松香、麝香、沉香、檀香、苜蓿香、零陵香、丁香。其具体方法是:“粗捣,绢袋盛,衣箱中贮之。”^③此五香作为饮品材料当理解为草本植物,而不是香料。

1. 沉香。《南史·林邑国传》载:“沉木香者,土人斫断,积以岁年,朽烂而心节独在,置水中则沉,故名曰沉香,次浮者栈香。”^④据《本草纲目》载,沉香“木之心节置水则沉,故名沉水,亦曰水沉。半沉者为栈香,不沉者为黄熟香。南越志言交州人称为蜜香,谓其气如蜜脾也。”^⑤可见,沉香有不同的种类。沉香,据我们一般所知是一种香料,但这种香料的原型为何,却少有人去探究。从植物学角度来讲,至少会有四类植物可能形成“沉香”的气味:一为橄榄科,一为樟树科,一为瑞香科,一为大戟科。换言之,即世上并没有一种专为生产沉香木而存在的沉香树,沉香也未必是上述四类植物生长的必然结果,它是植物生长过程中的一种异化物。瑞香科沉香就有三个亚种,其中之一便是产于我国今粤、桂、黔、滇和琼的菟香树。沉香在南朝时得到进一步的认识和应用,而上述产菟香树的五省之地属于南朝宋齐梁的统治范围。

关于沉香的疗效,《本草纲目》载:“调中,补五脏,益精壮阳,……补肾胃,及痰涎,血出于脾。益气和精神。治上热下寒,气逆喘息,大肠虚闭,小便气淋,男子精冷。”^⑥据现代医学的临床观察,沉香具有止痛、镇静和平喘的作用。多辅以其他药物治疗脘腹胀痛、气逆喘咳,淋病下痢和一些其他的症状^⑦,是一味非常重要的药材。

2. 檀香。檀香是一味甚少被用到的药材,始载于南朝陶弘景所著《名医别录》,被列为下品。檀香的主产地在今东南亚、印度、澳大利亚和非洲等地,我国的广东、云南、台湾也有栽培^⑧。檀香有许多分科,在医学中,檀香被分为白檀香、紫檀香等等名目。关于筹禅师究竟用的是何种檀香我们不得而知,但就产量的多寡和应用的广泛与否而言,可能是白檀香。中医认为檀香具有理气调中,散寒止痛的作用,主要治疗心腹疼痛,噎膈呕吐等症状,《本草纲目》所记“治噎膈吐食”^⑨即是,这可能也就是其被用于皇家饮品的原因。

① 托尔德·劳费尔:《中国伊朗编》,商务印书馆1964年,第373页。

② 有关以桂入饮的记载,在唐代几乎不见。但在北宋时期却大为兴盛,宋人李纲在其《梁溪集》中即有《桂浆》一诗。

③ 王焘:《外台秘要方》卷32,学苑出版社2011年,第1168页。

④ 李延寿:《南史》卷78,中华书局1975年,第1948页。

⑤ 李时珍:《本草纲目》卷34,人民卫生出版社1975年,第1936页。

⑥ 李时珍:《本草纲目》卷34,第1939页。

⑦ 沉香可配伍砂仁、台乌、延胡等行气活血的药以治疗脘腹胀痛之疾,如“四磨汤”;可配伍半夏、黄连、侧柏炭等治疗气逆喘咳,如“沉香降气丸”;还可配茯苓治疗健忘等等,总之,沉香在其他药材的辅助下可以治疗很多疾病。

⑧ 脱脱:《宋史》卷90载:广州“贡胡椒,石发,糖霜,檀香,肉豆蔻,丁香……”,中华书局1976年,第2235页。

⑨ 李时珍:《本草纲目》卷34,第1945页。

3. 丁香。丁香的别名为丁子香、鸡舌香。全世界大约共有 28 种丁香属的植物,其中原产于我国北方的有 24 种。因此,我国是丁香属植物种类最多的国家。我们通常所说的丁香是分布和栽培都最为广泛的华北丁香。还有一种丁香是生长于印度尼西亚和非洲的一些热带地区,它与我国的丁香并非同一家族。丁香的花蕾中含有丰富的丁香油,是一味名贵的香料。将丁香花蕾晒干后即是中药中的“公丁香”,将其果实晒干,就是中药中的“母丁香”。

《齐民要术》载合香泽,用香四种鸡舌香、藿香、苜蓿、泽兰香,对鸡舌香注为“俗人以其似丁子,故为丁子香也”。缪启愉先生认为中国古代丁香和鸡舌香为一物^①。丁香是一种药食兼用的植物,我国至迟到汉代就已经知道使用丁香。丁香即鸡舌香,应劭在《汉官仪》中记载:“侍中刀存年老口臭,帝赐以鸡舌香令含之。”^②但此时的丁香只是被当成香料的一种,并未入药。丁香入药应是从印度通过佛教传来的,因为早在公元前,印度就已经将丁香作为治疗多种疾病的草药了。作为药物,丁香具有“温脾胃,止霍乱拥胀,风毒诸肿,齿疳蠹。能发诸香”^③等功效。同时丁香也是美容药品,《备急千金方》中“澡豆治手干燥少润腻方”、“治面上皴黑凡是面上疾皆主之方”、“令黑者皆白老者皆少方”等均见有丁香。将丁香作为饮品的原材料之一,或是出于其药用价值的考量,当视为本草。

4. 泽兰香。上引《衰衣香方》和合香泽法中已见,也是一种香。

5. 甘松。又名香松、甘松香。作为本草始见载于《本草拾遗》,此书为唐人陈藏器所著,而从《大业杂记》中“五香饮”的记载可知,古人对于甘松药用价值的认识要远远早于《本草拾遗》写成的时间。此外,《太平御览》引晋郭义恭《广志》曰:“甘松出交州诸山。”可见晋时已有^④。但《本草拾遗》中却载甘松“出凉州。”而现代研究也证实了甘松适于生长在较高的山地草坡、河边等地,在我国主要集中在四川、甘肃、青海和西藏等地。

甘松作为一种药食兼用的植物,在我国有非常悠久的历史。其作为食疗材料,应用非常广泛。除作为“五香饮”之一种外,元代忽思慧在《饮膳正要》中所载的“撒速汤”中,即使用了“甘松”。李时珍认为“甘松芳香能开脾郁,少加入脾胃药中,甚醒脾气。”^⑤现代医学也证实甘松属药用植物中含有萜类、黄酮类、香豆素类和木脂素类等主要化学成分。因而具有镇静、抗癫痫、惊厥、抑郁、心律失常等作用,可以被用来保护心肌细胞和降血压^⑥。与丁香类似,甘松也具有美肤的作用。

五色饮、五香饮我们都不能忽视其特殊性,即作为养身饮品。其发明者筹禅师本就是精通医术之人,所用之物也多见药用。尤其是五香饮,以香为主,“更加别药,有味而止渴,兼于补益。”其具体配方我们不能知晓,但除止渴以外,也可补益当无疑。

(三) 四时饮

四时饮,大业中尚食直长谢讽所著《淮南王食经》中收录。隋代尚食局,开皇初属门下省,大业三年改为隶属殿中省,其长官为奉御,尚食奉御掌供天子之常膳,随四时之禁,适五味之宜,四时之禁:“春肝、夏心、秋肺、冬肾、四季之月脾,皆时王不可食”。即皇帝饮食需要注意春禁伤肝,夏禁伤心,秋禁伤肺,冬禁伤肾。东汉时鲍邺有语:“天子食饮,必顺四时”^⑦,即此之谓。尚食直长为奉御之贰,相当于副职,职掌与奉御相同^⑧。《大业杂记》在描写口味使大都督杜济善于烹饪时,赞其为“古之符郎,今之谢讽也”^⑨足见谢讽乃隋代饮食方面的著名专家。

春饮中扶芳饮、江筍饮上文已述,桃花饮即主要是煮桃花而成。桂饮,《新修本草》载“桂,味甘、辛。

① 贾思勰:《齐民要术》卷 5,第 367 页。

② 李昉:《太平御览》卷 367,中华书局 1960 年,第 1692 页。

③ 李时珍:《本草纲目》卷 34,第 1942 页。

④ 李昉:《太平御览》卷 982,第 4348 页。

⑤ 李时珍:《本草纲目》卷 14,第 858 页。

⑥ 万新、石晋丽、刘勇、肖培根:《甘松属植物化学成分与药理作用》,载《国外医药(植物药分册)》2007 年 1 期。

⑦ 魏徵:《隋书》卷 15,中华书局 1973 年,第 358 页。

⑧ 李林甫:《唐六典》卷 11,中华书局 1992 年,第 324 页。

⑨ 杜宝:《大业杂记》,第 37 页。

……利肝肺气,心腹寒热,……坚骨节,通血脉,理梳不足。……久服神仙,不老。”^①春季保肝,桂可用。竹叶饮,《新修本草》载:竹叶“主咳逆上气,……除烦热”^②,《食疗本草》载“消渴,痰饮”^③、茅苳饮,《新修本草》载:茅苳,味甘,主解百药毒^④。这些饮品都是出于时节养身。

夏饮,酪饮主要是用牛羊乳制成,“主热毒,止渴,解散发利,除胸中虚热,身面上热疮、肌疮。”^⑤麦饮,大麦“主消渴,除热,益气调中”;小麦,“主除热,止燥渴,咽干,利小便,养肝气。”^⑥乌梅饮、加蜜沙糖饮,今人在夏日亦饮用这些饮品祛暑、解渴。皂李饮、麻饮、亦当有此功效。

秋饮,麦门冬饮,《新修本草》载“麦门冬,味甘。……主心腹结气,……虚劳客热,口干燥渴,止呕吐,……消谷调中,保神,定肺气,安五脏,令人肥健,美颜色,有子。久服轻身、不老、不饥。”^⑦“定肺气”与秋禁伤肺同理。其余者当与此接近。

冬饮,多是驱寒、补益之药。枸杞“并坚筋能老,除风,补益筋骨,能益人,去虚劳。……去肾气尤良。又益精气。”^⑧人参更是如此。苏子,紫苏的种子,“主下气,除寒中,其子尤良。”^⑨

鱼荏饮未见有明确记载,在此稍作考证。何为荏?《本草纲目》引北宋苏颂《开宝本草》云:“苏有数种:有水苏、白苏、鱼苏、山鱼苏,皆是荏类。”^⑩因此“鱼荏”或为“鱼苏”。《中国农业百科全书》在解释“荏”时说:“通称白苏。唇形科紫苏属一年生芳香性的草本植物……荏的嫩叶幼花亦作食用……紫苏是荏的一个变种,其叶面叶里都呈紫红色。”^⑪可见,荏是一种可以调味佐食的植物,且具有一定的滋补功能。

综上所述,隋代的宫廷杂饮大致有如下几个特点:第一,普遍具有解渴的功效;第二,气味清香,口感较佳;第三,根据四季变化利用不同药物进行补益;第四,原材料偏重于选择南方植物。在隋代众多的饮品中,茗茶虽然作为四时饮之一,但地位似乎并不突出,在唐代后期才发展成为主要饮品。

三、唐代的杂饮

隋代宫廷杂饮中的“五色饮”“五香饮”及“四时饮”之名,终究非一般百姓可以享用。因此其配方的失传也是一种历史必然。但唐代杂饮的取材则更加多样,制作方法也更加平民化。

唐代杂饮的多样化体现在三个方面,一是原料多样化,二是方法多样化,三是人员多样化。

(一) 原料多样化

以果蔬类饮品为例,在《大业杂记》中此类饮品仅有乌梅浆、莲房饮、瓜饮和槟榔饮者四类。唐人则将葡萄、石榴、杏仁、甘蔗等水果也纳入到果蔬饮品之列。由于水果饮品因其口感独特、滋味美妙而得到世人的普遍喜爱,在唐诗之中屡屡可见时人对它们的溢美之词。皇家贵族也常常将水果饮品作为日常饮品,如《白孔六帖》卷一五引《杨妃外传》载:“明皇移大内,张后进蔗浆”。而王维“饱食不须愁内热,大官还有蔗浆寒”一语,更是道出了达官贵人用蔗浆来调理肠胃平衡之事。除作为皇家饮品之外,更有一些水果饮品成为了唐时时令饮食中的重要组成部分,如用杏仁研磨而成的“杏酪”就多食用于寒食节。

唐代最为独特的果蔬饮品当属从域外引进的“三勒浆”。《唐国史补》载:“又有三勒浆类酒,法出波斯。三勒者谓庵摩勒、毗梨勒、诃梨勒。”^⑫可见,三勒浆为三种水果共同制成的复合型果蔬饮品。相比魏晋时期的枣飶和隋代的乌梅浆等,这种复合型饮品的口感更加具有层次性。有关庵摩勒、毗梨勒和诃梨勒三者的产地及传入问题,已经有许多学者进行了论述,此不赘言。而这种饮品的制作方法以《四时纂要》的记载最为详尽,“造三勒浆:诃梨勒、毗梨勒、庵摩勒,已上并合核用,各三大两。捣如麻豆大,不

① 苏敬:《唐新修本草》卷12,第306页。

② 苏敬:《唐新修本草》卷13,第325页。

③ 孟诜、张鼎:《食疗本草》卷上,人民卫生出版社1984年,第19页。

④ 苏敬:《唐新修本草》卷9,第234页。

⑤ 苏敬:《唐新修本草》卷15,第373页。

⑥ 苏敬:《唐新修本草》卷19,第484、485页。

⑦ 苏敬:《唐新修本草》卷6,第151页。

⑧ 孟诜、张鼎:《食疗本草》卷上,第16页。

⑨ 苏敬:《新修本草》卷18,第469页。

⑩ 李时珍:《本草纲目》卷14,第923页。

⑪ 中国农业百科全书编辑部:《中国农业百科全书·农作物卷》上册,农业出版社1991年,第460~461页。

⑫ 李肇:《唐国史补》卷下,载《唐五代笔记小说大观》,上海古籍出版社2000年,第197页。

用细。以白蜜一斗，新汲水二斗，熟调，投干净五斗瓮中，即下三勒末，搅和匀。数重纸密封。三四日开，更搅。以干净帛拭去汗。候发定，即止。但密封。此月一日合，满三十日即成。味至甘美，饮之醉人，消食、下气。须是八月合即成，非此月不佳矣。”^①需要指出的是，这三种水果不仅仅可以用来制作三勒浆，也可以单独被制成饮品，如诃梨勒就可被制为诃子汤。《南部新书》即载：“诃子汤……用新诃子五颗、甘草一寸，并拍破，即汲树下水煎之，色若新茶，味如绿乳，服之消食疏气，诸汤难以比也。”^②

（二）制作方法多样化

唐人已经不仅仅满足于对食材进行简单地烹煮，而是运用提纯等工艺对其进行深加工。以乳制品为例，在《大业杂记》中仅有“酪浆”一类。唐人虽亦饮用“酪浆”，如《云仙杂记》中的房寿夏天时即饮用“羊酪”，玄宗在赐物安禄山时，亦有“马酪”。但并不满足于此，而是制作出了酥、醍醐、腐乳等多种乳制品。《唐国史补》中有言：“穆氏兄弟四人：赞、质、员、赏。时人谓赞俗而有格为酪；质美而多人为酥；员为醍醐，言粹而少用；赏为腐乳，言最凡固也。”^③此虽为品评人物之语，但也从侧面反映出时人对这几种乳制品的熟悉程度。另，《李娃传》中在描述李娃照料身体孱弱的李公子时，写道：“为汤粥通其肠，次以酥乳润其脏”^④。由此可见，酥乳皆为唐人用以护理病人的最佳食品之一。

（三）制作人员多样化

在唐代，越来越多的精英文人参与到了对“杂饮”的配置之中，白居易就是其中的范例。他除了“调酥煮乳糜”外，还根据自身的喜好和身体状况，配置出了许多独创性的饮品，有疗饥解渴用的冷云浆；保健用的赤箭汤；还有令人不渴的云母汤等等。

除了多样化外，唐代杂饮，特别是其中的药用杂饮开始趋于平民化和商业化。这种药用杂饮在唐宋时期被称之为“饮子”。据《太平广记》引《玉堂闲话》载：“长安完盛日，有一家于西市卖饮子，用寻常之药，不过数味，亦不闲方脉，无问是何疾苦，百文售一服，千种之疾，入口而愈。”^⑤又《唐国史补》卷中载商人王彦伯“自言医道将行，时列三四灶煮药于庭。老少塞门而请，彦伯指曰：‘热者饮此，寒者饮此，风者饮此，气者饮此。’皆饮之而去。翌日，各负钱帛来酬，无不效者。”^⑥可见，“饮子”应该就是隋时宫廷保健饮品的改良版，在保留上述饮品保健功效的同时，又转用常见的原材料进行烹制。且由上述两条记载，还可知唐时的“饮子”已经逐渐摆脱日常饮料的范畴，成为普通百姓治疗日常疾病的特效药。也正是因为“饮子”既具有治疗疾病的功效，价格又较为便宜，因此在普通百姓中很有市场，以至于在《清明上河图》中，我们亦能看到售卖“饮子”的店铺。

此外，隋时以香入饮的作法，虽在唐时并不多见，在后世却仍有流传。但由于香料仍属于贵重物品，因此，以香入饮依旧仅在上层社会流传。《清异录》卷下“香燕”条载，五代南唐中主李璟在保大七年曾邀宗室大臣赴香宴，并以众人带来的各种香料“煎饮”。这种不含茶叶的花草香饮，到了宋元时期又称为“熟水”。宋代著名的女词人李清照的《摊破浣溪沙》词中有云：“豆蔻连梢煎熟水，莫分茶。”另外，在南宋陈元靓所著的《事林广记》中有“御宣熟水”条：“仁宗敕翰林定熟水，以紫苏为上，沉香次之，麦门冬又次之。”其中，沉香、麦门冬正是隋时皇家的重要饮品之一。南宋诗人杨万里在《南海陶令送水沉，报以双井茶二首》诗中写道：“沉水占城第一良……袞尽残膏添猛火，熬成熟水趁新汤。素馨熏染真何益，毕竟输他本分香。”可见，宋时以香入饮已经扩展到了文人士大夫之中，香饮不止具有养生的作用，更是成为士大夫们体现风雅的形式。

四、结 语

由上文的论述可以看出，“杂饮”在由隋至唐这一时段中发生了巨大的变化。而这种变化不仅仅

①韩鄂：《四时纂要校释》，农业出版社1981年，第195页。

②钱易：《南部新书》庚，中华书局2002年，第107~108页。

③李肇：《唐国史补》卷上，第175页。

④李昉：《太平广记》卷484，中华书局1961年，第3990页。

⑤李昉：《太平广记》卷219，第1679~1680页。

⑥李肇：《唐国史补》卷中，第186页。

存在于“杂饮”之中,“杂饮”只是饮食文化自隋入唐变化的一个缩影、一个典型。这种变化得以发生的原因是复杂多样的,但究其本质而言,笔者以为有如下几点:

1. 相对频繁的中外文化交流,促使了域外食材与技法的大量传入。由于唐代全面开放的社会政策,使得这一时期成为中古时期对外交流最为频繁的时期之一,也是域外之人来华定居、贸易的高峰期。此外,唐代中原人士对于异国物产的新奇、接纳与欣赏的态度,也极大地促进了这一时期对外交流的频繁展开。开放的社会与频繁的交往,必然会使域外优秀的食材、烹饪方法蜂拥而至,并对唐代统治区域内原有的饮食文化产生冲击与影响。这种冲击对唐代饮食的影响是全面且深刻的。在食品上,不仅是胡饼、饅饅、羊肉、奶酪等带有胡风胡韵的饮馔成为唐代时人的普遍饮食内容,以炙烤为主的烹饪手段也成为这一时期处理肉食的主要加工方法。在商业上,胡姬酒肆、胡食店铺更是随处可见。就连唐人饮馔器具的锻造与样式,也多受西域各国的影响,如行酒用具“酒胡子”,就是以胡人形象出现的。此外,来自波斯等国的香料,更是成为改变饮食滋味的重要选择。在拥有如此多样选择的条件下,唐人自然将自己的饮食范围进行了扩展

2. 社会的普遍富足与安定。唐朝在建立之初,就极大地拓展了自身的疆域范围,也在与周边国家交往的过程中,逐步掌握了双方关系与秩序的主动权,成为了规则的制定者。虽然在安史之乱后,随着唐朝地位的不断衰落,唐王朝对于周边国家的掌控力逐渐减弱,边防问题屡有发生。但就总体而言,唐代社会的外部环境还是较为安定的。而这样安定的外部环境使得整个唐朝,上至帝王下至百姓都处于一种较为松弛的生活状态之中,这种松弛的生活状态就使得人们对节日饮食等休闲型、享受型消费产生了极大地需求。与此同时,安定的社会环境也意味着经济的全面复苏与迅速发展,富足的生活一方面为享乐型消费提供了大量的剩余物资,而社会普遍且平均的富裕则更是为这种享乐型消费提供了强力且持续的经济保障。

3. 食疗之风大盛。隋唐时期,特别是唐代是中国食疗理论系统化与深入化发展的重要时期,食疗养生思想在此一时期开始形成自身相对独立的理论体系,表现为《食疗本草》等专业化论著的出现。这一时期还是道教饮食养生术与中医食疗学和合为一的时期,唐人孙思邈就是这一融合过程的集大成者^①。换言之,道教饮食养生术为食疗养生学奠定了深厚的文化内涵,而中医食疗学则为食疗养生学提供了可靠的知识与实践指导。理论与实践的结合,使得唐代的食疗养生学最终摆脱了隋代还相对随意的状态,迈入更加专业化的道路。名医孙思邈的提倡与力行,也使得食疗成为医者与患者共同的首选治疗方式之一。加之食疗所用之物均可相对轻易得到,因此,也广受贫民阶层的推崇。

由此可见,社会的整体环境以及民众普遍的饮食思想,都是饮食种类不断发展与变异的动力,而外来文化的传入则为这一变化过程提供了新的选择与刺激。

回到“杂饮”本身而言,隋唐间“杂饮”的种种变化,是符合中国古代饮品从单一到复杂、从奢华到普通、从宫廷到大众这一发展历程的。这一发展历程既符合事物的一般发展规律,也反映出古代中国人民在饮食方面的不断发明与创新。也正是这种对饮食的不断追求与扩容,才使得中华饮食文化得以不断发展、延续。

●作者地址:付婷,陕西师范大学历史文化学院;陕西 西安 710062。Email:futing444@163.com。

杜文玉,陕西师范大学历史文化学院。

●责任编辑:桂莉

^①赵敏:《魏晋至唐宋道教饮食养生思想探析》,山东大学2006年硕士学位论文。在该文中,以道教徒为视角,论述这一时期的饮食养生思想。作者除将道教饮食思想的基本情况作一论述外,还指出“早期黄老道家影响下的一系列医籍基本上奠定了后世道教饮食养生术与中医食疗学的共同基础,并导致了二者在历史上互相融合吸纳的关系”,而道教饮食养生思想与中医食疗汇合的集大成者,即是唐人孙思邈。并进一步指出,唐代饮食养生思想的核心基础仍然是《黄帝内经》以及《神农本草经》。