

其技千古 其人千古

●李柯

李流芳，字茂宰，一字长蘅，晚号慎娱居士，晚明嘉定人，诗文书画印刻兼善，为“嘉定四先生”之翹楚，又与程嘉燧、王时敏等合称“画中九友”，有《檀园集》等传世，其课徒山水画稿收入清代李渔所编《芥子园画传》。

踉蹌举业

李流芳“风流儒雅”“澹荡于荣利”，是较为典型的晚明江南性情文人。他自称“余性不喜举业之文，而时时代以书画”，又谓“人生天地间，所贵适志耳”。然而，如此追求个体自适与个性自由的人，却也曾羁牵于科举达三十一载之久。

一开始，李流芳的科举之路还算顺畅。17岁那年，他被嘉定县学录为生员。但接下来，这条“由南而北”的应举之途着实不好走。直到32岁时，才举于南京。

此后，他又在举业上踉蹌了16年。连续四次北上京师参加会试，却一无所获。万历四十七年，他再次赴试北行，行至濠梁因病奔考而返，在“历落嵌崎三十年，宁教人笑不教怜”的行吟中喟叹身心交瘁与无奈。

究竟是什么让这位“才气宏放，不可羁縻”之士长年不第，却又长年坚持呢？这恐怕要从晚明嘉定的地域社会和李流芳的家世说起。

明代中期以来，时属南直隶苏州府的嘉定县虽偏安海隅、受倭寇侵扰，却伴随徽商不断进入，棉花和棉布业逐渐发达。特别是李流芳所在的南翔镇，“多徽商侨寓，百货填集，甲于诸镇”。

随着工商百业发展，嘉定文教日兴，科甲亦盛。宋代，该地出进士12人；元时无进士；从明永乐二年到崇祯十六年，出进士103人、举人204人、贡生205人。史书记载，嘉靖年间，归有光至嘉定安亭讲学，“四方来学者常数百人”。

正是在这样一种商贾流动、文风蔚起的地域社会背景下，李流芳的祖父李文邦从歙县徙居南翔，继而开创了一门两代三进士的盛况——

李文邦之子、李流芳伯父李汝节师从归有光，为嘉靖四十四年进士，以登州同知致仕；李汝节长子、李流芳堂兄李先芳为万历十七年进士，历任刑科给事中、四川参议等；李流芳同父异母兄李名芳为万历二十年进士，选为翰林院庶吉士。

史书记载，“李氏由新安来甫百年，而门弟子孙之盛几甲于吴中”。李流芳自小就生活于这一科第方盛、仕宦相承的诗书饕饻之家，浸浴着恭谦厚重的家风，感沐着前辈父兄的荣光。

可是，猝不及防的家族变故似乎颠覆了所有的一切。李名芳、李先芳的过早离世，让李氏家族迅速陷入了困顿：“先妻几头子石研，不爱墨花绣涩春云流。次卖尊尊父丁篆，不爱宝色剥落夔龙虬。次卖西山梅花二十亩，不爱春湖草阁临青浮。最后卖却山雨之飞楼，不爱松风梧月芙蓉秋。”

为了摆脱窘境，李流芳只好靠润笔改善生计，甚至于打算变卖家当。然而，这些举措并非长远之计。为尽快重振家业，光复门第的责任便落在了才气俊发的李流芳身上。

天启二年，48岁的李流芳抵达京郊之时听到辽东战事节节败退的消息，一时间对功名愈加心灰意冷，终于弃绝了仕进之心。返归途中，他一口气呵成写下《南归诗》十九首，道尽多年的辛酸悲苦与自我救赎。

会友从艺

在科举之外，李流芳更多是栖居园林、交游吴越，以诗文书画自遣。绝意仕进之后，他挥毫吟咏不辍，成就了在文坛、艺苑的瞩目成就。

万历三十三年，李流芳在南翔北市规划卜筑

檀园。园内“水木清华，市嚣不至，一树一石”，不单为读书休憩之地，也是晤友会朋、宴饮雅会的重要场所，“琴书肃闲，香茗郁烈，客过之者，恍如身在图画中”。

李流芳的不少雅集酬酢诗作就出乎此间。如《元夕雨邀里中诸君小饮檀园灯下次伯氏韵》云：“花边楼阁月边廊，更爱繁灯照夜光。雨气无端先客到，檐声应为和歌长。城头结绮人俱散，村里迎神鼓不忙。且尽一杯酬令节，泥深门外亦何妨。”尽管天色已晚、雨长泥深，却没有影响到诸君畅饮于檀园花间、元日灯下的高涨心绪。

李流芳诗歌的最大特色在于以性情为旨归。诚如陈寅恪所评，其“诗文雍容典雅，至性溢楮墨间”。当时，诗坛最为流行的是公安派、竟陵派的诗风。李流芳却能容与其间，绝去公安之滑易、竟陵之幽僻。

对此，施蛰存论述：明代最后一个诗派是由被称为“嘉定四先生”的唐时升、程嘉燧、娄坚及李流芳所建立的，“其所以异于王李者，在排斥摹古；其所以别于钟谭者，在反对求字句之新异；而大旨则以‘自然地表现真实性情’为归”，即所谓“贵在识真”也。

李流芳一生善交好游，不仅居檀园以宴宾客，还时常与友人放旷、流连于山水之间。他尤其倾心于杭州西湖的美景，“中岁于西湖尤数”，并感言：“天下佳山水，可居可游可以饮食寝兴其中而朝夕不厌者，无过西湖矣。余二十年来，无岁不至湖上，或一岁再至，朝花夕月，烟林雨嶂，徘徊吟赏，履足而后归。”

在六桥两山间，李流芳结交了不少朋辈，有官宦文人、名士高隐、缙流黄冠，也不乏船工、女郎一类的寻常人。他还经常依托于当时活跃在西子湖畔的文人社团“小筑社”开展交游活动，以诗文书画为媒介，会友谈艺，酬唱往还。

他的大量文艺作品借各色友人的推赏、收藏、传播而流披百世，他那堪称晚明小品文奇葩



李流芳《山水册页》 嘉定博物馆 藏

的《西湖卧游册跋语》也是在这样一种契机下应然问世的。正如张岱所言，“（流芳）一年强半寄迹西湖，凡见湖中朝曦夕照、云气变幻，尽收入笔端；题跋数语，澹远灵隽，字字皆香”。

世人多谓李流芳诗名、文名为画名所掩，但就其在晚明江南画坛上的成就及后世影响而言，确鲜有能匹者。他的画作以山水擅长，写生亦有别趣，竹石花卉之类无所不备，风格可谓逸气飞动、笔墨淋漓。早年间，或许是因为场屋之困，李流芳之作稍嫌拘谨；绝意进取后，晚岁于绘事尤勤，则笔益放旷，渐臻妙境。

李流芳既深解绘事，又深谙画理。他的论画同样以性情为根底，认为“凡山水皆不可画，然皆不可不画也，存其恍惚者而已矣”。在他看来，山水画之于真山水的存在意义在于提炼扬弃，化为心象，存其恍惚，“放出山林本色”，而非摄景似的成为山水本身。他主张，取鉴前人并非最终目的。通过学古、师古陶铸自我风格，才是旨归所在。

不同于宋元明间许多文人在理解“诗画一律”时多关切诗歌与绘画俱追求超越形似的共通性，他更强调作为空间艺术的绘画与作为时间艺术的诗歌在表现功能上各有其长短、各有其独立性，故“诗中意有可画者，有必不可画者”。

作为晚明文士，李流芳仰承嘉定古学传统，非但“文章书画，绚烂海内”，论其人品修为亦几无贬责、存疑者，堪称“其人千古，其技千古”“其交道亦是千古可传也”！

和衷共济

●马丽

“和衷”一词典出《尚书·虞书·皋陶谟》：“百僚师师，百工惟时……同寅协恭，和衷哉。”大意是：百工同僚彼此恭谨协作，可称作和衷了。“共济”一词典出《国语·鲁语下》：“夫苦匏不材于人，共济而已。”大意是：苦葫芦对于人来说，不适合作为食材，只能绑在身上，作为渡河工具。济即渡水。成语“和衷共济”指大家一条心，共同渡江河。比喻同心协力，克服困难。

衷，形声字，从衣，中声。本义是贴身的内衣。《说文》：衷，里裘衣。段玉裁注：裘衣有在外者，衷则在内者也。由此引申出常用义“内心”，如林觉民《与妻书》：“汝不察吾衷”。和衷，指和睦同心。

和睦同心所产生的强大力量，古人有诸多言论。《吕氏春秋》中说：“万人操弓，共射一招，招无不中。”《淮南子·主术训》中有：“积力之所举，则无不胜也；众智之所为，则无不成也。”东方朔《非有先生论》中云：“心合意同，谋无不成。”《魏书》中记载了众人折箭的故事，教诲世人：“单者易折，众则难摧，戮力一心，然后社稷可固”……这些名言警句都在阐释同一个道理：只要和衷共济、团结一心，则无往不利，无事不兴。

和衷共济最重要的是以诚相待，戮力同心。《尚书》记载，西周时期，“召公为保，周公为师，相成王为左右。召公不说，周公作《君奭》”，在《君奭》一文中，周公引用伊尹、伊陟、巫咸等商朝贤臣辅佐君王的实例，来表达自己的辅佐成王的一片苦心与忠心，希望召公与他们一起继承文王、武王的遗志，谋划出更多兴周的方法，让王朝得以长久，让百姓过得幸福。召公读罢此信，甘愿和周公同心协力、共守河山。

非常难得，历史上，有一位女点心师在文献中留下了她人生的踪迹。宋初陶穀所著《清异录》中说，五代周世宗时的皇宫中有一位非常善于制作花式点心的官女，因为手艺高超，被宫中人尊称为“蕊押班”：“郭进家能作莲花馅饅（餠），有十五隔者，每隔有一折枝莲花，作十五色，白云周世宗有故官婢流落，因受顾于家，婢言宫中人号‘蕊押班’。”

“蕊”是“蕊”的异体字，花瓣之意；“押班”是唐宋时宫中女官，领有这个头衔的女官就是分管某一处宫院或某一方面事物的负责人。因此，“蕊押班”这一诗意化尊称表明，没有留下名字的女点心师因善制如花美点，成了宫中的“花点总监”。随着北宋取代后周，这位御厨高手离开皇宫，流落民间，受雇到名将郭进府中，继续其面点师的生涯。在郭府上，蕊押班做出一组经典的作品“莲花饼饅”——一只大盘上分为十五个小格，每个格内有一朵折枝莲花造型的饼饅。妙的是，这十五朵莲花彼此色彩都不重复，花开朵朵，各具娇艳，可说是满盘春色。

天子款待进士的美食

饼饅，今人已经不熟悉的一种食品。唐人张鷟《朝野僉载》“补辑”中有一条细节：“薄饼阔丈余，裹饅粗如庭柱。”饅像廊下柱子那么粗，这大概是夸张，不过也表明，饼饅的基本做法是用薄饼把馅料包裹起来，卷成长筒，所以外观如同圆柱。

想让裹了馅的薄饼长卷不至于松散，最保险的办法就是对圆柱形筒身进行扎系。因此，讲究的饼饅都要用丝带之类加以系束。如著名的“红绶饼饅”——唐昭宗时，新科进士们在曲江举行庆宴的集会，天子特意二十八位进士送去了二十八卷用红绶系束的美味饼饅：

唐御膳以红绶饼饅为重。昭宗光化中放进士榜，得裴格等二十八人，以为得人。会燕曲江，乃令大官特作二十八饼饅赐之。卢延让在其间，后入蜀为学士，既老，颇为蜀人所易。延让诗素平易近俳，乃作诗云：“莫欺零落残牙齿，曾吃红绶饼饅来。”王衍闻知，遂命供饅，亦以饼饅为上品，以红罗裹之。至今蜀人习为饼饅，而红罗裹其外，公厨大燕，设为第一。（宋叶梦得《避暑录话》）

据这段记录，唐代的宫廷御膳有多种饼饅，其中以红绶捆扎的饼饅规格最高。到了五代，西蜀国王王衍效仿唐官规矩，将用红色丝罗包裹的饼饅作为席上第一道餐点。直到宋代，四川人都擅长做饼饅。

据《清异录》“饌羞（馐）门”抄录“谢讽《食经》”，其实隋代皇宫中就已经有“朱衣饅”，即用红色绦罗包裹并加以系束的饼饅。

另外，《云仙杂记》“曲江春游录”记载，唐代，每到春天，长安人都要到曲江春游赏花。赏花活动中的风俗之一是，富贵之家会做一对饼饅，染成红色，叫做“红饅”。用一条条彩虹绚丽的彩带系束在饅

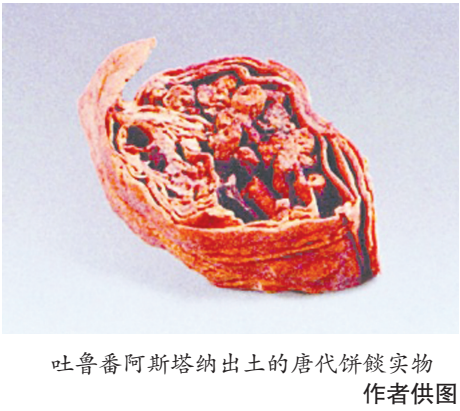
饼饅——唐宋宴席上的头道餐点

●孟晖



明代仇英《清明上河图》中的果子铺

作者供图



吐鲁番阿斯塔纳出土的唐代饼饅实物 作者供图



宋代佚名《宫宴图》 作者供图

柱上，把这一对红饅挑挂在一枝长竿的竿头。出游时，由奴仆高擎着竿走在车马之前，红饅上的彩带随风招展，俨然是一竿亮丽的流苏彩旗，“曲江春游之家，以脂粉作红饅，竿上成双挑挂，夹杂画带，前引车马”（《曲江春游录》）。

我们会想，这不就是大号春饼吗？但是，南宋周密《武林旧事》中列数临安的美食佳馐，其中“蒸作从食”一项里列有“饼饅、春饼”，可见，二者是不同的面食。宋人郭何《六书故》中解释，在薄饼上铺放熟

短柱，因此沈括在《梦溪笔谈》里有如此议论：

防风氏身广九亩，长三丈，姬室亩广六尺，九亩乃五丈四尺，如此防风之身，乃一饼饅耳。此亦文章之病也。

沈括认为，古人的一些说法经不起推敲，其中一例是，宣称防风氏身高三丈，但身围却有五丈四尺。沈括幽默道，防风氏的形象不就像一节巨大的饼饅吗？由他的幽默，我们可以反推出，到了摆盘阶段，饼饅在造型上，横切面的直径远大于竖立的高度。

也正是因为饼饅的基本造型是很矮的圆柱，所以在点心师手里容易翻出各种花样。《清异录》里记载，唐中宗时，韦巨源官拜尚书令，按照当时风气，向天子、皇后进献了一席庞大的“烧尾宴”。其中有一款“唐安饅”，下面注有“斗花”二字，摆明了这种饼饅是做出新鲜奇巧花样的。

因为饼饅可以做出精巧的艺术造型，所以在唐宋宴会上是重要角色。蕊押班在皇宫中便学到了一手做花式饼饅的绝活，她本人又富有灵气，精益求精，最终把饼饅变成了折枝莲花的样子，还有不同的色彩和滋味。

食用时，饼饅被切成一个个短卷，这些短卷上也仍然要带有系带，避免松散。蕊押班所做的莲花饼饅，显然不是长卷切割而成，而是以不同馅料做饼卷。由于她制作出十五种不同颜色的馅料，所以成品才能现出十五种不同的花色。她把短饼卷的一端用细绳紧紧扎束，而将另一端剪破，形成花瓣。并且是把由里而外的薄饼皮都剪成花瓣的外形，再仔细捏成层层向外张开的状态，而在中心放入绿色面团制成的小莲蓬，然后一一仰置于盘中，便是一朵朵盛开的莲花——蕊押班的作品，想来的就是这样的吧。

《东京梦华录》记载，北宋时，逢到皇帝生日，宫内会举行隆重的庆寿宴会，百官列席，席上的食品包括“莲花肉饼”，很

“百种千般”的造型

饼饅端上桌时的基本造型是一节

可能就是莲花饼饅。

把饼饅做得千变万化，以精美的造型悦人眼目，同时馅料尽可能丰富，在唐宋时代是普遍流行的风气。那时的饼饅可以做得多么讲究呢？宋释道原《景德传灯录》里记载了“漳州罗汉宣法大师智依”的一则事迹：

师与彦端长老吃饼饅。端曰：“百种千般，其体不二。”师曰：“作么生是不二体？”端拈起饼饅。师曰：“只守百种千般。”端曰：“也是和尚见处。”师曰：“汝也是罗公咏梳头样。”

两位高僧在一起吃素斋，那顿素斋以饼饅为主，结果，席上的饼饅各有各的造型，馅料也不同，彼此不重样。彦端长老便以眼前的饼饅为契机参禅，说，世上的饼饅有各种各样的变化，样子会变，卷裹的馅会变，看上去“百种千般”，但其本体只有一个，始终都是饼饅。智依反问，那么“不二”的本体是什么呢？彦端便举起一只饼饅。二人随即又展开了一轮禅机的交锋，智依认为彦端仍然为世间的幻象迷惑，没有开悟。

从两位长老的一次交流，我们可以了解到，饼饅是何等变化无常，幻出种种化身，以致触动了一位高僧的敏感，以其为例子去讨论禅理。

唐代的奶油糕点

确实，饼饅不仅在外形上供面点师们自由发挥，滋味上也是可甜可咸，可荤可素。五代王定保《唐摭言》“杂记”里有一则轶事：

韦澳、孙宏，大中时同在翰林。盛暑（暑），上在太液池中宣二学士……及就坐，但觉寒气逼人，熟视有龙皮在侧；寻宣赐银饼饅（餠），食之甚美；既而醉以醇酎。二公因兹苦河鱼者数夕。上竊知笑曰：“卿不禁事，朕日进十数，未当有损。”银饼饅（餠），皆乳酪膏腴所制也。

据这则轶事，大中（847—860）年间，某个酷暑的日子，唐宣宗宣召韦澳、孙宏两位学士到太液池畔的宫殿去面圣。皇帝避暑的地方因为有特殊设施，所以非常之冷，宣宗在召见当中赏赐两位学士“银饼饅”，又请他们喝美酒，结果韦孙二人事后闹了好几天肚子。有人悄悄告诉皇帝，宣宗笑着说，他俩真不顶事，朕一天就要吃十几只银饼饅，也根本没闷问题。

为什么两位大臣会发生那种尴尬呢？原来，银饼饅是以“乳酪（之）膏腴”作为主要材料，也就是说，这种点心不用面粉，而是用传统酥油做饼皮。这么说来，那不就是唐代的奶油糕点嘛！在一年最热 的日子，要让奶油点心不溶化，只能靠冰镇。两位大臣是忽然应召，没有相关经验，所以穿着薄纱夏衣就去了，到了皇帝避暑之处，温度很低，再吃些冰镇的奶油花糕，结果就肠胃不适了。如果这则轶事可信的话，那么唐代宫中在夏天会有冰镇奶油卷、冰镇奶油花糕，而且唐宣宗还特

别爱吃，每天都要吃十多块。

饼饅所牵涉的最为戏剧性的情节，见于《资治通鉴》：

安乐公主欲弑后临朝，自为皇太女，乃相与合谋，于饼饅中进毒。六月，壬午，中宗崩于神龙殿。

按此记录，景云元年（710），安乐公主与韦皇后让人在饼饅里下毒，而唐中宗正是吃了毒饼饅才中毒而亡。新旧《唐书》里都没有提到同一细节，只凭笼言曰“帝遇毒暴崩”（《旧唐书》“后妃传”）。《资治通鉴》显然是根据某些唐人文獻获得了如此具体的细节。可惜的是记录简略，没有交代为什么选择在饼饅里下毒。

东坡口中的人间至味

饼饅那么讲究，那么美味，自然会引来我们的大美食家苏东坡的欣赏。在繁多的花样中，他最喜欢口味清新的笋馅饼饅，写有《约吴远游与姜君弼吃蕈馒头》一诗：“天下风流笋饼饅，人间济楚蕈馒头。事须莫与谬汉吃，送与麻田吴远游。”他将笋馅饼饅与蘑菇馅馒头评为人间至味，并且指出，感受力迟钝的人欣赏不了那两种面点的妙处。所以，他特意约了吴、姜两位朋友——一般人我不给他吃，但一定要请你们俩人一起吃！如果你们有事不能赴约，那我宁可把东西送给你们，也一定要请你们分享！这真是最巧妙地抬举人了。

苏轼的体验是，要让饼饅的口感好，关键是笋得鲜嫩，一定要在新笋刚出土那些天品尝，才能获得满意的效果。以东坡居士的豪爽性情，他还特别喜欢召集朋友们有福同享，曾经在写给友人巢元修的信中诱惑对方：“东坡荒废，春笋渐老，饼饅已入未闻，闻此，当俟驾耶？”——今年的春笋开始变老了，已经是能吃到美味笋饼饅的最后几天了，听了这个信儿，你总该愿意来吧？

可惜的是，笋饼饅的具体做法没有流传下来，以致我们无法复制苏轼当年那么喜欢的口味。

在宋代，大城市的餐饮行业非常发达，市面上也有人经营饼饅生意。《武林旧事》记录，临安街市上的面食店里售卖多种面点，其中包括饼饅。据《清异录》介绍，东京（开封）阊门外的大街上有一家著名的大饭店——张手美店，该店的一项特色是，每逢重要节日，都会推出应节特色美食，其中，孟兰盆节时有“孟兰饼饅”。每到节日，“徧（遍）京福祿”，整座城的东京人都会跑去抢购。孟兰盆节当天，吃到了张手美家的饼饅，才算圆满。想一想在五代到宋初，一到节日前夕，阊门外的大街旁就会排起长队，如同今日人们排队购买某品牌时令美食一般，真是有趣的场景。

不过，唐宋时代风光无限的饼饅，在后世却失宠了，其名称也被忘记。清代食谱《调鼎集》倒是显示，饼饅的具体做法还是流传了下来，只是归入“春饼”的类别。