

觥筹交错 刀光剑影 暗藏玄机

饭前宴后,有人入局有人出局

做这个策划的目的很简单,年关将近。

每年到了这个时候,饭局的频率就会达到最高的饱和点。家中有喜的、年终聚会的、联络客户的、同学相见的……

凡此种种,都会以饭局作为起点和结束。

饭局在我们的生活中,承担了太多的功能。很多时候,饭局从来就不是单纯的饭局,而是联系着错综复杂的关系网和利益链。饭局的觥筹交错间尽是官场、商海的厚黑之学,一杯酒、一句话皆为过招。

前不久,贺岁片《王的盛宴》将一场中国历史上著名的饭局,表现得淋漓尽致。可谓是千古一宴在鸿门,鸿门盛宴传千古。它不仅蕴含着中国的饮食文化,也体现了中国的人脉礼仪、应变谋略与生存智慧。

为争夺关中地区的统治权,刘邦项羽在鸿门宴上所进行的面对面交锋。可以说刘邦项羽吃的不是饭,而吃的是‘天下’,现场觥筹交错,刀光剑影,背景波谲云诡,杀机四伏。赌上了各自的‘政治前途’乃至身家性命。整个过程三起三落,惊心动魄,极具传奇色彩。”

一场饭局可以让敌人成为朋友,也可以让朋友成为敌人;一场饭局可以改变一个人的命运、一个企业的命运。

因而,吃的不是一个饭,而是一个完美的局;设局人、入局人、局托儿、陪客角色一个都不能少。有组织,有派系,有结交,有承诺,有阴谋。

张亚琴



与饭有关的文人和事

下面所说的与饭有关的事,皆能说明:从《周礼·天官冢宰》到《太平御览·饮食门》,从《吕氏春秋·本味》到《闲情偶寄·饮饌部》直至现代的林语堂等大谈饮食文化,无不佐证了我们在饮食文化方面的开拓性、艺术性和趣味性。

●周作人对于吃也是津津乐道,他曾在苦雨斋里不止一次说起他家乡绍兴风味食物。就算是野菜,在他平淡冲和的文笔下,也不免让人神往。想像一下吧,在风雨潇潇之夜,坐在乌篷船里,喝几盅酒,听雨打小船的声音,那份意境实在唯美。

●老舍《骆驼祥子》中说:“遇上交际多,饭局多的主儿,平均一月有上十来个饭局,他就可以白落两三块的车饭钱。”

●王朔在《新狂人日记》中描述过一个叫“三哥”的,大家每天都顶着“三哥”的名目吃饭:周一,三哥要去天津了;周二,三哥又不走了;周三,三哥真走了;周四,三哥回来了。王朔说:“剩下的就全周末——必须的。”

●《吃的后现代》一书作者廖炳惠在封面列出“吃友”数名,包括李欧梵、李欧塔、也斯、史书美……李渔的饮食之道以蔬食第一,谷食第二,肉食第三,“声音之道,丝不如竹,竹不如肉,为其渐近自然。吾谓饮食之道,脍不如肉,肉不如蔬,亦以其渐近自然也。”

●荣获“食蟹”终生成就奖的李渔,在所著《闲情偶寄》中自称以蟹为命,一生嗜之。林语堂著文记叙李渔轶事:“秋月远未升起之前,邀几个友人在中秋明月之下,或菊花丛中持蟹对饮。他将与友人商讨如何弄到端方大守窖藏之酒。他将细细琢磨这些事情,好像英国人琢磨中彩的号码一样。”

●年少时读金庸先生的小说,其中的细枝末节遗忘殆尽,但有一节却记忆犹新。黄蓉为了让洪七公教授郭靖武功,便整天做些拿手菜笼络这位嘴馋的师父。其中一道菜叫“二十四桥明月夜”,就是在火腿上挖24个孔,放入24粒豆腐丸,加以佐料煮熟后,弃火腿吃豆腐,这样的豆腐想吃后余香绕唇,三日不绝。

●在北碚雅舍的梁实秋对金华火腿尤其偏爱,常有沦陷区的朋友捎来一支,他就去近学校的一处馆子,让老板给剥开。一次他带来一支蹄子,馆子老板拿在手上,把看半天,然后凑近鼻翼,摇头连叹谓正宗的金华。梁实秋见状,慷慨相让,那店老板喜不自胜,说要好好煨一锅汤。梁实秋后来写了一本书,叫雅舍谈吃,比他译的《莎士比亚全集》影响都大,据说在台湾,家庭妇女都把它当菜谱读的。

●电影明星胡蝶有“食蟹拥趸”的雅号。晚年侨居加拿大,有朋友去探望时问她:“你最忘不了上海的是什么?”胡蝶笑答:“大闸蟹!”

张亚琴 整理

最早的圈子文化

记得有首诗,名《饭局》:“自笑平生为口忙,朝朝事业总荒唐。许多世上辛酸味,都在车尘马足旁。”

那么,“饭局”的含义是什么?从字面上理解,就是指宴会、聚餐。用大白话来讲,饭局则是很多人在一起吃饭,聚餐。参与饭局的对象并没有明确规定,常见的则是朋友之

间、家人之间或者是同事之间。

“饭局”一词起源宋代,至今已经有1000多年的历史了。为什么叫饭“局”?“局”是古时候下棋术语,引申出“情势和处境”的意思,后来又引申出“赌博、聚会、圈套”等意思。“饭”与“局”的组合,是宋代文人对汉语的一大贡献——因为饭局上的圈套实

在太多了。

当然,饭局意义往往大于这些。“吃饭”往往不是重要的,“办事”才是目的,这就有“醉翁之意不在酒”之意。

同样是司马迁,除了鸿门宴外,他在《史记·孟尝君列传》里的另外一段,却写出了中国饭局的原汁原味。孟尝君广招宾客,对于那些投奔自己而

来的侠士,无论贵贱都与自己吃一样的饕品。但明白人一眼就能看出,这里所谓请客吃饭,从一开始吃的就不是饭桌上的东西。

而战国四君子,门下笼络了食客三千,每日都会有大大小小的饭局开张——中国最早的圈子文化,就这样诞生在夜夜笙歌不绝的饭局之中。

皇家的饭局最豪华

在明代,皇帝宴请群臣可分大宴、中宴、常宴、小宴。一般只有节日,像立春、元宵、四月八日、端午、重阳、腊八日,或者在郊祀或宗庙及宫殿建成之际才有机会行“大宴会”。

御筵摆在御座的东面,皇太子座位于御座东,西向,诸王以次由南而东西相向设座。群臣四品以上在殿内,五品以下在殿外招待,另安排司壶、尚酒、尚食等一班人等伺候。

开宴时,由仪礼司奏请皇帝升座。皇帝走出,大乐立即奏响,待皇帝升座之后,乐止。随后鞭炮鸣响,皇太子、亲王等依次上殿。再下来四品以上文武官由东西入,立殿中,五品以下则只能立于殿下。

宴饮食物原料均是四方珍异,从全国各地水陆远送到京。有的时鲜食物用驿马加急快递。经由御膳房的名厨精心烹制,当然都是绝佳上品。

宴会结束以后,音乐停止。把宴席撤掉,一般会有个压轴的舞蹈。舞罢,群臣分东西北向而

立。最后一次行赞拜大礼谢恩,仪礼司向皇帝奏告大宴仪结束,圣驾请回,群臣匍匐恭送,待皇帝起身离去后,大宴会正式结束。

这一顿饭下来,靡费的人力、物力、财力实难计算,比如清朝乾隆千叟宴。

千叟宴始于康熙,盛于乾隆时期,是清宫中与宴者最多的盛大御宴。康熙五十二年(1717年)在阳春园第一次举行千人大宴,玄烨帝席赋《千叟宴》诗一首,故得宴名。

乾隆五十年(1785年),四海承平,天下富足。适逢清朝庆典,乾隆帝为表示其皇恩浩荡,在乾清宫举行了千叟宴。宴会场面之大,实为空前。被邀请的老人约有3000名,这些人中有皇亲国戚,有前朝老臣,也有从民间奉诏进京的老人。乾隆皇帝还亲自为90岁以上的寿星一一斟酒。当时推为上座的是一位最长寿的老人,据说已有141岁。千叟宴这场浩大饭局,被当时的文人称作“恩隆礼洽,为万古未有之举”。

