



乐东莺歌海盐场。

盐味海南

■ 曾庆江

千年古盐田见证历史沧桑

夏日炎炎，何以觅清凉？当我们在空调房里享受丝丝凉意时，海边的制盐场却显得更为忙碌。每年的夏日，都是晒盐的黄金季节。“百味盐为首，有盐才有味。”食盐使得我们的生活变得更加有滋有味。我国海域面积大，这使得制作海盐就成为了一种重要产业。江苏、浙江沿海分别有盐城、盐都、海盐等地名，一定程度上说明了我国海盐制作的兴盛。海南岛虽然没有以“盐”命名的地名，但是由于四面环海，且又处于热带地域，是制作海盐的绝佳场所。在海南岛盐场中，由于有山脉阻挡东南季风，再加上阳光充足，这使得西部盐场更优于东部。这里，既有儋州的千年古盐田见证历史的沧桑，也有莺歌海盐场等为当下大众“有盐有味”的生活增添很多靓丽的色彩。

在海南岛西部旅游日渐升温的当下，千年古盐田已经成为人们周末休闲打卡的重要去处。循着海南岛西线南行，至洋浦半岛的盐田村，就可以看到有将近千亩的千年古盐田。古盐田的存在，为儋州这座千年古郡更增添了一份历史沧桑。

唐宋年间是海南移民的高峰期，不少岛外居民漂洋过海来到海南岛生存发展，进而成为影响深远的过琼始祖。唐朝末年，一群福建莆田的盐农在谭正德的带领下，千辛万苦来到海南岛西部的儋耳郡，在洋浦半岛的海边开山劈石，凿出一个又一个的石槽，如同一方巨大的砚台排列在海边。因为石头有大小之分，凿成的石槽也有大小之别，从而构成了规模宏大却

又错落有致的盐田（相对于农田而言的形象化说法）。由于石槽经久耐用，虽然经历了千年日晒雨淋，依然能够供人们正常使用。

经海泥过滤后的海水在注入石槽中，接受阳光的曝晒，最终成为高品质的盐粒。盐农在海水成盐后将收集起来，向各地进行销售，从而成为他们重要的经济来源。但是，由于在过去盐业一直由官方控制，被称为官盐，为此还设立了相关机构和官员，盐农是被各级官府盘剥的对象，他们背后都有一部难以言说的血泪史。历史上曾有盐农不堪压迫揭竿起义的事件发生。官盐价高质次，百姓苦不堪言，这导致了私盐盛行。私盐由于少了政府的税收，一般都

是物美价廉。历朝历代总有一些亡命之徒贩卖私盐获取暴利。

洋浦地区海水清澈，阳光充足，因此通过“日晒制盐”能够获得高质量的产品，获得不少文人的赞颂。为此，清朝乾隆皇帝还以盐场的开创者谭正德之名御书“正德”二字赐给当地盐农。这可谓代表着历史上的最高荣光。

洋浦的盐田历史悠久，绵延至今已千余年，因此被人们称之为“千年古盐田”。千年古盐田充分利用火山石和海洋的潮汐规律，具有相当的科学性，直到现在，当地人还采用这种古法制盐。这种古老的制盐技艺，已经被纳入国家级非物质文化遗产名录。

东方盐场曾出贡品

美食盐被称为“北黎盐”。“北黎盐”负有盛名，曾被选为朝廷贡品。这无极大推动当地盐业的发展，到清末民初时，整个感恩（今东方市旧称）扩展到沿海7个片区30多个乡村50多个生产点，形成相当的规模。作为贡品自然是无上的荣耀，但是对于当地百姓来说则可能更是一种负担。地方统治者往往借贡品之名层层加码盘剥百姓，这自然是私盐盛行的另一个原因。

东方盐场在过去是采用海水晾晒的方式生产盐粒。优质海水和充足阳光，这给日晒取盐提供了充足保障，对于制盐业来说可谓是“天赐宝地”。相比洋浦的千年古盐田来说，东方境内

海海滩涂面积平坦而广阔，而且纬度更低，太阳辐射更强，而且常年风力大、雨水少，蒸发旺盛，但是，这种得益于丰厚自然条件的天然制盐法也可能受制于自然条件。海南岛具有台风多发特点，可能一场大雨或者一场台风就让盐农多日辛劳付之东流。因此，自古以来，制盐一直是一个艰辛的职业。

传统制盐往往要经过纳潮一抽水一蓄水一蒸发一结晶一收盐等多项工序，很大程度上保证了产品的质量。随着技术的发展，东方盐场以更优质的产品满足市场的多样化需求，昔日的朝廷贡品已经成为大众餐桌上不可或缺佐料。

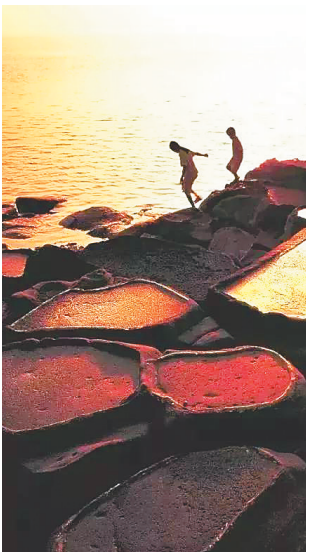
莺歌海盐场成为海南新名片

1955年，时任广东省委书记陶铸在视察海南之后，决定建设莺歌海盐场，并在广州成立莺歌海盐场筹建处，从而正式拉开建设序幕。经过两年艰苦奋斗，莺歌海盐场于1958年建成并顺利投产，经过几十年的发展，已经具有相当的规模，和长芦盐场、布袋盐场并称为我国三大盐场。长芦盐场位于河北和天津境内的渤海沿海，布袋盐场位于台湾岛西南沿海，莺歌海是我国华南地区首屈一指的盐场。

莺歌海盐场具有独特的地理位置，建在高山之间，尖峰岭的连绵群山挡住了来自北方和东部的台风云雨，使这里长年烈日当空，有充分

的光热进行盐业生产。加之这里的海水含盐度高，从而造就了得天独厚的盐业生产条件。郭沫若曾写诗称赞：“盐田万顷莺歌海，四季常春极乐园。驱遣阳光充炭火，烧干海水变银山。”这是对当年莺歌海人民战天斗海场景的形象描绘，是对莺歌海精神的深情咏叹。

当然，莺歌海盐场之所以赫赫有名，除了它丰富的盐业资源，更在于那一片美丽的海。莺歌海拥有丰富的海洋资源，是我国著名的渔场。它还拥有美丽的海湾和沙滩，吸引着中外游客前往观光驻足。盐田、沙滩、海水、美景等组合成莺歌海形象，已然成为海南新名片。



儋州古盐田。

《唐彩绘红陶男骑马胡商俑》

《唐彩绘红陶男骑马胡商俑》，唐人所制，高51厘米，马长46厘米，1990年出土于陕西省礼泉县烟霞镇李贵妃墓，现藏昭陵博物馆。

《唐彩绘红陶男骑马胡商俑》，头戴黑色直沿帽，内着深红圆领衣，外穿红色小翻领窄袖胡服，领口施粉绿袖，条形黑裹于腰间缠绕两圈；下着窄腿裳，足蹬黑尖靴，弯眉竖眼、阔鼻厚唇，双目圆睁、双唇紧闭，双臂弯曲、双手紧握呈控缰状；马鬃髻束，张嘴嘶鸣，黑色鞍鞯，马背驮负红色货囊；人及马均以墨色描绘眉目，使得造型更加生动逼真，富有动感。

《唐彩绘红陶男骑马胡商俑》的出现，把史书记载中唐代东西方经济交流以直观的形式真实地展现在人们面前，特别是这件胡商俑腰缠包裹、马驮货囊的造型，仿佛让人们目睹了一千三百多年前各国商人争相来到大唐，往返于“丝绸之路”，带动了东西方的文化、文明、贸易的交流和交融，领略了“丝绸之路”上“商旅往来、不绝于道”的繁荣景象，感受到大唐帝国的强大和繁盛。

胡俑是以胡人形象为蓝本的陶俑，考古学家根据其特征和地域称其为“胡俑”。有学者认为，胡人是中国古代汉人

对北方和西部地区少数民族的统称，不同的历史时期，胡人所指的范围也不同。像先秦时期，胡人指匈奴人；汉晋时期，胡人的范围由北方逐渐扩大到西部地区。随着“丝绸之路”的繁盛，这些被称为胡人的特殊群体，沿着“丝绸之路”大批东移，从中亚、西亚地区到西域，然后再到中原地区，往来于“丝绸之路”。他们在唐代属于一个独特的社会阶层，能吃苦，脑子灵活，生存力强，不但是东西方国家贸易往来的载体和支柱，而且还将东西方交融的文化和思想观念传递到了东西方的各个国家。（杨道 辑）



围炉话火锅

■ 江初昕

关于火锅的起源，有两种说法：一种说是在三国时期或隋炀帝时代，那时的“铜鼎”，就是火锅的前身；另一种说是火锅始于东汉，出土文物中的“斗”就是指火锅。前些年，在南昌市郊海昏侯墓内，出土一只青铜制作的火锅，该器物做工精细，这个火锅是个三足器，支撑比较稳定。上端是一个大口小的容器，便于盖上盖子，下端连接着一个炭盘，之间并没有连通。这是个实用型的火锅，因为它有被用过的痕迹，炭盘里有炭迹，锅内也有使用过的迹象，甚至还有板栗等残留物。考古专家考证，这是一个距今有两千多年的青铜火锅。

到魏晋时期，火锅更加盛行，从考古发现来看，此时已有各式各样的火锅，火锅的材质也不局限于青铜一类，出现了铁火锅、陶火锅等，除了吃分餐制形式的“小火锅”

外，那时人们开始吃起了可以放不同料汤的火锅，开始了对锅底的研究，鸡汤锅、麻辣锅等各种汤锅应运而生，而火锅器具也有了更进一步的发展。西汉江都王刘非是一位十足的火锅“吃货”。他发明了“五熟釜”，在铸造时将鼎中的空间分成五部分，就是将鼎分成不同的烧煮空间，避免不同味道的料汤串味，方便有酸、辣、麻、咸等不同饮食习惯的食客。鼎分五格，可以将猪肉、狗肉、羊肉、牛肉、鸡肉这类肉品，放在不同的格内，从而能吃到五种不同风味的火锅，这可能就是“鸳鸯火锅”最初的模样吧。

南宋闽人林洪曾经在冬季的武夷山内，捕获一只肥美的野兔，但山中没有厨师，林洪不知以什么烹饪方式来处理大自然的这份馈赠。一位老食客告诉他：“山间只用薄

批，酒酱椒料沃之，以风炉安座上，用水少半铫。候汤响一杯后，各分一筋，令自炙入汤、摆熟、啖之，及随宜各以汁供。”用筷子夹着切成薄片的野兔肉，在热气腾腾的汤水中一撩拨，马上变出云霞一般的色泽，再蘸上“酒酱椒料”制成的调味汁水，入口一咬，一种更鲜美泼辣的味道便立即激活了味蕾。林洪将这种烹饪方式命名为“拨霞供”。随后“拨霞供”从山野间传入市井，人们从中得到创造美食的灵感，将“涮”字诀广泛应用于餐桌之上，不独兔肉，其他肉片与菜蔬均可一涮而熟，蘸酱食之。此法传至今天，人们称之为“涮火锅”。

到了明清时期，火锅尤为盛行，不同地区发展出了各具特色的火锅派系，比如巴蜀的麻辣火锅和北京的铜锅涮肉等。火锅还因为得到清朝皇室的青睐而成为“宫廷菜”，清官

御膳食谱上就有“野味火锅”的记载。清末火锅在宫廷中十分流行，金易在《宫女谈往录》中记载：“每年冬天宫里都要吃上整整三个月的火锅。从农历十月十五日起，每一餐都会添上火锅；直到次年正月十六，才会把锅子撤掉。”

进入“民国”，火锅彻底成为一道平民美食。郭沫若在为好友剧作家于伶过生日时邀请他吃了顿火锅，并做了首打油诗向好友解嘲当时重庆最通俗的火锅吃法：“锅里熬汤子，食客动筷子。或烫肉片子，或烫菜叶子。吃上一肚子，香你一辈子。”

近现代，随着我国经济文化日益发达，烹调技术进步的发展，各式的火锅也相继闪亮登场。材质有紫铜、黄铜、铁砂、搪瓷等，功能也有用电、燃气、固态液体等等，便捷干净。

说话的艺术

■ 王改娣

国学林一叶

《红楼梦》里伶牙俐齿的人很多。正月十五元宵家宴，凤姐提议击鼓传梅，行“春喜上眉梢”的令。“眉”谐音“梅”，又恰逢佳节。贾母禁不住称赞：“这是个好令，正对时景。”身为贾府的“老祖宗”，贾母话语的分量举足轻重，这句“对时对景”是对凤姐说话艺术的肯定和欣赏。凤姐确实不负贾母的期许和称赞，在当晚的宴席之上，几乎句句都“对时对景”。

行令之初，红梅传至贾母手中停住。依照约定，贾母讲了一个笑话。一家十个媳妇争宠，第十个媳妇伶俐嘴乖，最得公婆欢心，盖因托生人世的时候吃了孙行者撒下的猴尿。笑话并不高明，甚至有些粗俗，而且用意鲜明，显然在笑嘲聪明伶俐、心巧嘴乖的凤姐。贾母话音刚落，最先接上话的恰恰是凤姐儿本人，她笑道：“好的，幸而我们家嘴笨的，不然，也就吃了猴儿尿了。”同辈尤氏娄氏和李纨都笑凤姐贼喊捉贼。至此，贾母“笑话”的用意一目了然。她是讲给与凤姐儿同辈的孙子媳妇听的，借着对凤姐儿的嘲讽来抚慰众人的嫉妒。孙媳中，贾母最宠爱凤姐儿，允许王夫人把当家权力交予凤姐儿，言谈举止中也从不掩饰对她的偏爱。第四十五回，黛玉曾对宝钗描述过贾府里众人心态：“你看这些人，因见老太太多疼了宝玉和凤丫头两个，他们尚虎视眈眈，背地里言三语四的，何况于我？”贾母虽然对外宣称诸事不管，心里却明镜一般。家宴上的这个笑话正是说给“这些人”尤其是凤姐的同辈人听的，也许也说给凤姐儿的婆婆邢夫人听。尤氏是宁国府的侄孙媳，李纨与凤姐儿是荣国府的亲孙媳。娄氏是贾菌的母亲。贾菌是贾家族人，与贾蓉贾兰都属从草头之名者，其母娄氏与李纨尤氏同辈。通过这个笑话，贾母向众人传递了至少两个信息，一是她心明白，众人虽然心口不一，凤姐儿能言善辩，但孝心是一样的。二是凤姐儿的长处并非什么了不得的本事，甚至还有点“下作”，众人不必羡慕，更不必追随。遭此讥笑，凤姐儿本该万般尴尬。但凤姐儿不愧是李纨所说的“水晶心肝玻璃人”，她马上琢磨透了贾母的笑话，知道贾母怕自己在贾府树敌招怨太多，故此“作弄”她一下来平息众人的不满。贾母说完，大家都心知肚明地笑了。凤姐儿赶紧接话过去，用一句反话不打自招，坐实了自己就是“笑话”中吃猴尿的第十个媳妇。凤姐儿让贾母明白了自己完全明白老祖宗的用心，不仅不生气，而且很感激。同时，凤姐儿也知道众人碍于自己，一时无人能接或敢接贾母的这个笑话。在贾母面前，即使是当事人，凤姐儿也不可能气急败坏。相反，她的自我调侃既为贾母过于直白的讥讽解了围，也让自己免于尴尬。但尤氏等人岂可放过这个“糟戏”她的好机会，都笑她：“咱们这里谁是吃猴儿尿的，别装没事人儿。”此时，最妙的是薛姨妈，她用一句“笑话儿不在好牙，只要对景就发笑”既赞扬了贾母的笑话，又轻轻松松结束了这个笑话。

凤姐儿的第一个笑话是专门取悦贾母的。贾母年老，最喜一家子热热闹闹团团圆圆。凤姐儿投其所好，说一个世代同堂大家庭也过元宵，并挨个把人员辈分细列一遍，一时花团锦簇。贾母果然高兴，催她讲下去。凤姐儿却戛然而止，说一大家人团团坐，吃了一夜酒就散了。这个笑话乍听虎头蛇尾，结尾冰冷无味，其实不然。凤姐儿把一个笑话掐成两截，中间插进另外一个笑话。聋子只顾拍炮仗，不防有人偷偷点炮。聋子听不到炮仗的声音，只抱怨炸的不结实，没等放就散了。有人催问第一个笑话的结尾，凤姐儿旋即把笑话中的大家庭拉回到眼前的生活，说第二天节日已过完，自己忙得顾不上下面的笑话了。言外之意，那个人丁兴旺的大家庭不是无中生有，就是眼前的贾家，这种无形的恭维让贾母更为高兴。同时，夜已深，最会审时度势的凤姐儿知道贾母疲乏，顺着第二个笑话提议大家也“聋子放炮仗——散了”，真是应时景，惹得众人哈哈大笑。贾母也笑凤姐儿“越发贫嘴了”，再次呼应自己所讲第十个媳妇嘴乖受宠的笑话。

同样用“笑话”邀宠，贾赦就远不如儿媳王熙凤。中秋家宴击鼓传梅花，轮到贾赦，讲“笑话”讽刺一位母亲偏心，生病本该该心，但因为心偏太甚，只针肋条即可。贾赦本是荣国府长子，但贾母心爱小儿子贾政，让他当家。再加上贾赦本身品行有亏，甚至算计贾母近身丫鬟鸳鸯，惹得老太太愈发不喜。当日家宴，贾政再次先机占尽，第一个讲笑话引得贾母欢心，又拿宝玉的诗向贾母献宝，让老太太更加欢喜。新妒日怨一涌而上，贾赦脱口而出的“笑话”是其心声的自然回响，透露出他对母亲的不满和对兄弟的嫉恨。在贾府这样的封建大家庭中，“孝悌”二字应该是治家之本。难怪贾母勉强吃了半杯酒，过了半日，才笑说自己也得针一针。贾赦听了有点着忙，但并无羞愧之意，最终母子二人的隔阂也未消除。

贾母偏心是事实。但这个偏心贾母自己可以说，贾赦则不可说。贾母用“笑话”自嘲自己偏心凤姐儿，尤氏李纨等人只敢顺着贾母笑话凤姐儿，无人敢说贾母。贾赦借“笑话”讽刺母亲，暴露出狭窄的心胸和对母亲的忤逆，让自己成为了一个“笑话”。情商低的人运气也差。贾赦离开宴席出去，被石头绊了一下，脚崴了。（据《文汇报》）

文史荟

投稿邮箱 hnrbyfb@sina.com