

北宋赵佶《文会图》中的宴席。(资料图)

用宋宴 打开海南美食

■ 本报记者 徐晗溪

螃蟹，这种进食麻烦、肉量少、以鲜著称的水产，当时正逐渐占据更多宋朝人的餐桌。在螃蟹的主要消费区杭州城，多种河蟹与海蟹充斥市场，市民能在食店尝到炒螃蟹、白蟹辣羹、蟹酿橙、糟蟹、酒泼蟹、五味酒酱蟹、橙醋洗手蟹、糊弄蟹、蝤蛑等，选择十分多元。宋人对蟹的痴迷，还体现在两本蟹文化专著《蟹谱》《蟹略》的出版上，书中从品种到产地、从诗词到掌故对蟹进行了详细介绍，更四下搜罗了颇有点亮的吃蟹法。

和乐蟹，是海南四大名菜之一，曾被列为贡品进贡朝廷。相传，清朝时期就有“唐立送蟹”的故事，品尝过和乐蟹的古人，称“和乐肥蟹乃水产之珍品也”。和乐蟹产于万宁和乐镇港北一带浅水海域。这片港湾恰处一淡水小河入海口，海水总维持在半咸半淡之间，独特的地理位置和生长环境决定了和乐膏蟹的与众不同。

和乐蟹以肉质肥美，膏满、膏红、膏实著称，满到“顶角”时，将状态最佳的和乐蟹蒸熟切开，满身皆膏，膏脂金黄油亮，香味扑鼻，鲜美无比。与其他蟹类相比，和乐蟹有两个特点：一是，脂膏几乎整个覆于后盖，膏质坚挺；二是，和乐蟹膏满肉肥，在其他蟹种中并不常见。

海南和乐蟹烹调方法多种多样，蒸、煮、炒、烤，均具特色，尤以清蒸为多，蘸以姜蒜醋配成的调料，既保持原味之鲜，又兼原色之美。那宋人是如何烹饪螃蟹呢？

吃生蟹一度在宋朝很流行，主要有两种做法：半生不熟的“糟蟹”和生鲜直接喂食的“蟹生”。“蟹生”讲究鲜活，螃蟹洗净后拆开斩件，加酱油即可拌吃。假如将酱汁换成“盐梅子、花椒末加捣烂的橙子肉”，便是宋高宗赵构吃过的“洗手蟹”——在洗手待食这段小空当，厨人已将螃蟹斩件浇料端上来。

橙子，一度是古人吃鱼虾蟹的经典配置，并且它们的上市时段也基本重合，这大概就是宋人说“橙催蟹又肥”的缘由，甚至连吃熟螃蟹时也要佐以橙。

蟹酿橙，是充满了想象力的橙蟹搭配，“使人有新酒、菊花、香橙、螃蟹之兴”的进餐乐趣。这道菜常见于南宋杭州地区，在典籍中的出现率也比较高，如今恐怕很难想象，被橙味包裹的螃蟹竟曾广受欢迎。清河郡王张俊在招待宋高宗的豪华宴会上，端出蟹酿橙作为第八盏下酒菜；林洪在《山家清供》中，为蟹酿橙专门撰写了一个篇章；从杭州城内多家酒楼饭店的餐牌里，同样可以点到一份蟹酿橙。

清虎皮三彩瓷碗

素三彩算是古代瓷窑之中相对比较少见的品种，其源流可追溯至唐三彩。民国许之衡《饮流斋说瓷·说色彩》曰：“黑白等地而绘绿、黄、紫三色者，谓之素三彩。”

素三彩与唐三彩一样，虽名为“三彩”，实则“三”为虚指，并非实数，三色和三色以上均可称为“三彩”；还有一些素三彩瓷器，连底色也一起统计在内。

素三彩一般是在已经素烧过的瓷胎上直接加黄、绿、紫、白等色，再罩以白釉，低温烧制而成；也有些素三彩是在白釉瓷器上直接涂以地色，再绘素彩烧造的。有说法认为，素三彩的名字就源于其为素胎瓷坯烧造；另有一说认为，古人文“红为荤色，非红为素色”的观念，素三彩不用红釉，故而得名。

海口市博物馆藏的这件清代素三彩碗，器表以黄、绿、紫、白等低温色釉点染成斑块状，整体观之，宛如斑驳的虎皮纹。此

件素三彩碗用的是在白釉瓷上直接涂以色地，再绘素彩的烧造方法，由于彩色的低温铅釉位于白釉之上，经过漫长的时间演化，彩釉内的铅元素已析出釉层(返铅)，侧视可见碗壁上一块块五颜六色的光膜，即所谓的“蛤蜊光”，这种五彩光膜是独属于老瓷器的沧桑美。

这件素三彩属于“虎皮釉”或称“虎皮三彩”的范畴，“虎皮三彩”在清末陈浏《寂园叟》的《匱雅·卷下·五十》中有记：“以茄黄绿三色晕成杂斑，曰虎皮斑也。法国人初颇嗜之，此素三彩之权舆也。近日素三彩腾涌百倍，以怪兽为上，人物次之，花卉又次之。而所谓虎皮斑者，转致无人问津。”据陈浏所记，虎皮三彩曾为法国人所钟爱，后来随着审美改变，竟至“无人问津”。不过从现有的馆藏文物资料来看，虎皮三彩的瓷器并不是很多见，相比于常见的瓷种，还是比较珍贵的。

近日，美食作家卢冉和他的团队根据《饮膳正要》《山家清供》《吴氏中馈录》等宋元典籍文献记载，为公众还原了“舌尖上的大宋”，结集成《宋宴》一书付梓，吸引了不少网友关注。

《宋宴》之中有不少美食与海南有关。比如，“酒煮蚝”“东坡玉糁羹”；苏轼为海南儋州做官的逸事；南宋首都杭州菜市场可以买到海南椰子。不禁让人联想：当宋宴遇上海南美食，将碰撞出怎样的火花？

宋朝羊肉主要供给上流社会的消费者，价格一般比猪肉贵，市场上流通的量也比猪肉少。在宋朝，做官就有“食料羊”，相当于餐饮补助，数量多寡会根据工作地点与职务高低来决定，两只到二十只不等，差距很大。若逢喜事，还会得到额外的奖赏。

食羊肉是身份的象征。陆游在《老学庵笔记》中提到，在北宋官员苏轼的家乡川蜀，流传着这样一句谚语：“苏文熟，吃羊肉；苏文生，吃菜羹。”为了在文化界崭露头角，在科场赢得功名，过上享用羊肉的美好生活，读书人会下很大功夫去研习去模仿苏文，愿能写出媲美苏轼之作。

不知道苏轼在海南期间，是否品尝过海南四大名菜中的东山羊。虽然东山羊也是因产地而得名，但万宁市北大镇、长丰镇、礼纪镇、南桥镇等地其实也有东山羊，只是万城镇东山岭出产的东山羊最为知名。东山羊全身毛色乌黑发亮，体小蹄健，善于攀爬。

具有“海南第一山”之称的东山岭，是东山羊的理想栖息地。遍布的山崖、石洞，是东山羊活动的天然场所，灌木、野草、树藤、鹧鸪茶、清泉水成了东山羊的绿色食粮。与其他品种的山羊相比，东山羊具有汤汁乳白不腻、皮嫩味美、香味香而不膻的特点。

蒸羊肉在宋朝一度相当流行。盏蒸羊、烂蒸大片、蒸羊头、酒蒸羊、五味杏酪羊，都属蒸羊行列。但海南人吃东山羊，最传统的做法是白切和红焖，这种清淡的烹饪方法，倒是与南宋食谱集《山家清供》显示出的优雅饮食审美观，有异曲同工之妙，意在突出羊肉的本味，颇具山林隐逸气质。不过，苏轼爱吃的“五味杏酪羊”却是微甜口味，要在刚出锅的蒸羊上淋一盏滚烫的杏仁酪。

(本文部分内容经授权参考了《宋宴》一书，特此鸣谢。)

素三彩窑址目前仅发现两处，除闻名遐迩的瓷都景德镇窑，另一处为福建漳州平和县南胜田坑窑。从这件虎皮三彩瓷碗的器形和釉彩来看，当属景德镇窑烧造无疑。原来一般认为素三彩瓷器出自明代正德年间，后来景德镇珠山明代御窑厂遗址出土了明成化官窑素三彩香薰，此香薰之上带有年款识，由此可知素三彩出现年代应早至明成化。



逛杭州城的菜市场 一趟南宋

擅长山歌的 清代举人张绩

■ 陈有济

儋州山歌，根植于海南西部的儋州话方言区。在这里，儋州山歌是老百姓喜闻乐见的艺术。儋州山歌以押韵严格和规律严格著称，接触过儋州山歌的文学家郭沫若曾评价说“儋州山歌不亚于唐诗”。

儋州山歌，不仅喜爱听的人多，而且爱唱的人也多。有一首儋州山歌：“儋州自古称歌海，山歌催得百花开，人人都是山歌手，山山水水是歌台。”道出了儋州山歌的繁荣景象。

演唱儋州山歌，多以“出口成章”的即兴创作演唱为主。擅长演唱儋州山歌的人，不仅有目不识丁的平民百姓，也有文化水平很高的文人群体。清代儋州举人张绩，便是人们公认的儋州山歌歌王。

张绩，原名张纲，号治堂。因在家里排行第二，按儋州人的称呼习惯，他也被称为张纲二。张绩是景贤里水井村人，清嘉庆二十三年(1818年)戊寅恩科，由拔贡考中顺天榜第十一名举人。

景贤里水井村，即今儋州市中和镇水井村，位于中和镇东坡书院东南约二公里处。水井村因村里的一口清澈甘甜的水井而得名，明代立村以来文教昌盛，人才辈出。明崇祯六年(1633年)，水井村人曾考取了广东第三名举人，而在清代，水井村也出了20余名贡生。

据民国《儋县志》，张绩擅长文章诗词，他的行楷也写得很好，“置之米赵榻本，直乱楮叶”。海南探花张岳崧对张绩尤其欣赏。考中举人后，张绩到甘肃古浪县当知县，后来又当了清水县知县，最后赴山东任职。张绩在任上颇有政声，史称他以军功加知州衔。

张绩上当官，致仕后再也没回过老家儋州。不过，他的书法和山歌作品在儋州一直流传至今。今天在儋州东坡书院，还能见到他题写的“东坡书院”“一代传人”“载酒堂”等匾额，笔法遒劲有力，入木三分，备受书家推崇。

至于张绩的山歌，他所创作的不少作品至今还在群众中传唱不衰，成为经典。其中影响最大的，有《叹五更》《千里诉衷肠》《又想做官又闷鸾》等。这些作品感情真切、语言优美，唱起来感人至深。

比如《叹五更》，张绩在山歌里唱出自己不惧夜黑路远天寒赴约等候情人的心情。歌词中的“初到头更坐一会，扬声哥唤侬不听。天边没有飞鸿过，付信催姑起步行。”“坐到四更身冷冻，见侬不来鞋上蹭。欲去转忧依跟到，十遭步九难行。”“担愁知说许谁听，说许路边青草听。无人知得郎行苦，青草自知郎苦行。”字里行间，张绩那种急切期盼、心有不甘的形象呼之欲出。

山歌，相对来说是“下里巴人”的艺术，古代文人对其多抱有轻视的态度。儋州山歌由来已久。北宋苏东坡居儋期间，以“夷声彻夜不息”“蛮唱与黎歌，余音犹杳杳”记录了儋州当时的山歌活动。然而目前传世的儋州山歌，没有找到清代以前的文人作品，即使在清代，儋州文人的山歌作品也并不多见，可知儋州山歌在古代也是不被读书人重视的。

才华横溢的张绩喜创作儋州山歌，且作品艺术水平之高令人叫绝，这无疑为儋州文人参与山歌创作树立了一个好的榜样，对儋州山歌向着雅俗共赏的道路迈进，起到了积极的作用。

文史荟萃



投稿邮箱 wsh_hndaily@qq.com

螃蟹，这种进食麻烦、肉量少、以鲜著称的水产，当时正逐渐占据更多宋朝人的餐桌。

在螃蟹的主要消费区杭州城，多种河蟹与海蟹充斥市场，市民能在食店尝到炒螃蟹、白蟹辣羹、蟹酿橙、糟蟹、酒泼蟹、五味酒酱蟹、橙醋洗手蟹、糊弄蟹、蝤蛑等，选择十分多元。

宋人对蟹的痴迷，还体现在两本蟹文化专著《蟹谱》《蟹略》的出版上，书中从品种到产地、从诗词到掌故对蟹进行了详细介绍，更四下搜罗了颇有点亮的吃蟹法。

和乐蟹，是海南四大名菜之一，曾被列为贡品进贡朝廷。相传，清朝时期就有“唐立送蟹”的故事，品尝过和乐蟹的古人，称“和乐肥蟹乃水产之珍品也”。和乐蟹产于万宁和乐镇港北一带浅水海域。这片港湾恰处一淡水小河入海口，海水总维持在半咸半淡之间，独特的地理位置和生长环境决定了和乐膏蟹的与众不同。

和乐蟹以肉质肥美，膏满、膏红、膏实著称，满到“顶角”时，将状态最佳的和乐蟹蒸熟切开，满身皆膏，膏脂金黄油亮，香味扑鼻，鲜美无比。与其他蟹类相比，和乐蟹有两个特点：一是，脂膏几乎整个覆于后盖，膏质坚挺；二是，和乐蟹膏满肉肥，在其他蟹种中并不常见。

海南和乐蟹烹调方法多种多样，蒸、煮、炒、烤，均具特色，尤以清蒸为多，蘸以姜蒜醋配成的调料，既保持原味之鲜，又兼原色之美。那宋人是如何烹饪螃蟹呢？

吃生蟹一度在宋朝很流行，主要有两种做法：半生不熟的“糟蟹”和生鲜直接喂食的“蟹生”。“蟹生”讲究鲜活，螃蟹洗净后拆开斩件，加酱油即可拌吃。假如将酱汁换成“盐梅子、花椒末加捣烂的橙子肉”，便是宋高宗赵构吃过的“洗手蟹”——在洗手待食这段小空当，厨人已将螃蟹斩件浇料端上来。

橙子，一度是古人吃鱼虾蟹的经典配置，并且它们的上市时段也基本重合，这大概就是宋人说“橙催蟹又肥”的缘由，甚至连吃熟螃蟹时也要佐以橙。

蟹酿橙，是充满了想象力的橙蟹搭配，“使人有新酒、菊花、香橙、螃蟹之兴”的进餐乐趣。这道菜常见于南宋杭州地区，在典籍中的出现率也比较高，如今恐怕很难想象，被橙味包裹的螃蟹竟曾广受欢迎。清河郡王张俊在招待宋高宗的豪华宴会上，端出蟹酿橙作为第八盏下酒菜；林洪在《山家清供》中，为蟹酿橙专门撰写了一个篇章；从杭州城内多家酒楼饭店的餐牌里，同样可以点到一份蟹酿橙。