

苦中蕴香滋味长

◀上接 B03 版

白沙还有一些植物虽然不是常见的凉茶品种,但有时也会被加工成凉茶。比如白花蛇舌草、田基黄、华南忍冬(代金银花)、鸡骨草、伞房花耳草、黄牛木(嫩叶)、一点红、海南假砂仁(用果实煮水调制凉茶)、车前草、白茅、鬼针草、杜英、积雪草、茅、白茅根等,有人将它们称为“黎药茶”。白沙当地居民制作凉茶,大都是就地取材,不同地区采撷使用的植物原料存在一定的差异。

白花蛇舌草为茜草科蛇舌草属一年生披散草本,它常出现于海拔400米以下的水田田埂或潮湿的旷地上,在白沙农村地区比较常见。这种草本的叶子细而尖,形状和蛇的信子有几分相似。民间流传着一首关于白花蛇舌草的诗:“白花蛇

舌草纤纤,伏地盘桓农舍边,自古好心多善报,灵虫感德药流传。”据说,古时有位好心人,每次见到有人捕蛇,他就买下然后放生。有一次,他得了怪病,请来医者诊治。医者苦思冥想一时找不到好的治疗方法,伏案睡着了,在梦中经人指点:一种长在村外田埂边叶片像“蛇舌”、开着小白花的小草为对症之药。醒来后,医者来到村外,果然在田埂边找到了这种小草,当即采了些煎成药。好心人服药后,两日内便痊愈了,医者有感而发写下上面这首诗。

黎家如何调制凉茶?

科研人员走访调查发现,白沙黎族群众用各类植物加工制作凉茶的方法比较简单。主要流程有:采摘—洗净—切碎

—晒干(便于保存)—调制(一般为水煮或开水冲泡)—冷却—饮用。他们调制凉茶,有时取一种原料“单独泡”,有时取多种原料“混合泡”,比如将山苦茶、寄生茶放在一起泡。原料抓取多少,没有十分明确的标准,一般一次抓1—3小把。煮茶次数方面,一般1剂凉茶可煮2—3次,可翻渣,第一次煎煮沸约25分钟即可,第二次煎煮沸约20分钟即可,第三次煎煮时间较长,煮沸约30分钟即可。

元人王好古在《汤液本草》中说:“药气与食气不欲相逢,食气消则服药,药气消则进食,所谓食前食后盖有义在其中也。”由此推断,两餐之间饮凉茶较为适宜。白沙部分地区有“煮早茶,喝午茶”的习俗,早茶、午茶时间和饭点相对错开,可谓是继承了传统。

古人认为海南岛“地热而多瘴气”,凉茶是他们居家生活的必需品。进入现代社会以后,许多凉茶植物成为食品、保健品和商业化凉茶的生产原料,比如目前国内多个知名品牌凉茶含有破布叶、蒲桃、鬼针草等成分。与此同时,凉茶从传统的汤剂,发展到现代的袋泡茶剂(如苦丁茶袋泡装),再到时下流行的罐装、瓶装凉茶饮料;从夏季茶饮发展为四季茶饮,其应用形式越来越多样,商业开发潜力巨大。从这个角度看,传承发展黎族凉茶制作技艺,用好白沙丰富的凉茶植物资源,推动凉茶产业发展,任重而道远。☐

问题外话

鱼茶与鱼鲊

本刊特约撰稿 周亚东

到白沙必尝当地特色美食——鱼茶肉茶。这两者虽然叫茶,但实际上和茶没什么关系,是腌鱼腌肉(也称酸鱼酸肉)。令笔者感兴趣的是,在茶乡白沙,腌鱼腌肉为何会以茶为名。

翻阅相关资料,发现关于鱼茶肉茶名称来源主要有三种观点。海南大学辛世彪老师研究认为,黎语中没有“茶”的本族语说法,黎族五大方言区关于“鱼茶”的发音均与汉语的“茶”没有任何关系,古时汉族人看到黎族人的腌鱼与汉语古文献中的“鮓”(zhà)一样,便以“鮓”名之,原本是“鱼鮓”,后来讹变为“鱼茶”。黎族人称腌鱼为“鱼茶”,是向汉人介绍时的说法,与黎语的读法没有关系。海南热带海洋学院水产与生命学院陈川平(黎族)老师研究认为,黎族人把鱼或肉等食材切成小块,用盐腌制后沥干,再与米饭混合封藏于坛中,并将此类自然发酵而成的产品称为“祥”(ri:η¹),用鱼制成的称为“祥鱼”(ri:η¹a¹“祥察”或“祥啦”),用肉制成的称“祥肉”(ri:η¹a:k¹“祥盎”),海南话称为“鱼茶”和“肉茶”。还有一种观点认为,“鱼茶”是黎语发音“nan dua”转为海南话的发音。

笔者综合分析认为,“nan dua”与黎族方言“鱼茶”的内涵和发音均有很大差别,似不可信。“鱼茶肉茶”是由“鱼鲊肉鲊”讹变而来的观点比较可信。

“鲊”是我国古代开始出现的一种腌制食品,其制作方法大致为:将鱼加工成小块,用盐、酒、香料腌过后,再一层一层放入容器内,每一层鱼之间,要撒上经过特殊处理的米饭,密封容器,放置一段时间即可食用。《周礼》记载当时官方设有“醢人”一职,其为专门掌管宫中腌制肉酱事宜的饮食官,这说明周代我国古人可能已掌握制作鲊技艺。东汉许慎编著的《说文解字》载:“鲊,藏鱼也。”比许慎生活年代稍晚的东汉经学家刘熙在《释名》中说:“鲊,菹(腌制品)也,以盐米酿鱼以为菹,熟而食之也。”唐宋时期,鲊的种类较多,制法也更成熟。目前,我国各地的鲊主要有:湖南的生鱼鲊,云南、贵州的苗家酸鱼,湖北的虾鲊等。

黎族人制作腌鱼腌肉的历史悠久,但确切的起始时间已无法考证。可以推理的是,这一习俗的出现应与海南黎族的来源有关。黎族是百越人的后裔,约3000年前,他们从岭南地区陆续迁入海南岛,带来了原居住地的习俗和文化。古代汉族官员在海南岛见到腌鱼,很容易将其与古书上的“鱼鲊”联系起来。如果该官员来自粤西地区,更有可能如此称呼,因为粤西从古至今一直有“鱼鲊”这种食物。☐



山苦茶。卢刚 摄



白沙农户用寄生茶等加工的凉茶。卢刚 摄



广寄生。李霖明 摄

海南岛寄生茶及其主要寄生树种

1 栗寄生

主要寄生树种:硬壳柯、大头茶、腺柄山矾。

2 三色鞘花

主要寄生树种:黄牛木、密花山矾、柑橘、红椋李、光蜡树、土蜜树、朴树等。

3 双花鞘花

主要寄生树种:山香圆、绒毛山胡椒、罗浮楼、多香木。

4 离瓣寄生

主要寄生树种:黄皮、杜英、大叶相思、秋枫、山油柑、光叶巴豆、黄杞等。

5 鞘花

主要寄生树种:木荷、紫薇、夹竹桃、文定果、阳桃、波罗蜜、阴香、桦树等。

6 小叶梨果寄生

主要寄生树种:夹竹桃、光叶巴豆、裸花紫珠、对叶榕、海南巴豆、紫薇、橡胶等。

7 红花寄生

主要寄生树种:蔓九节、厚皮香八角、茶梨。

8 小红花寄生

主要寄生树种:朴树、厚皮树、余甘子、紫薇、构树、土蜜树、楹树等。

9 扁枝槲寄生

主要寄生树种:木荷、橡胶、鞘花(枫香)、大果紫檀、菠萝蜜等。

10 棱枝槲寄生

主要寄生树种:雷公青冈。

11 枫香槲寄生

主要寄生树种:橡胶、茶梨、枫香树。

12 瘤果槲寄生

主要寄生树种:油楠、海南天料木、海红豆、基及树、罗浮柿、海桑等。

13 广寄生

主要寄生树种:番荔枝、红千层、白千层、夹竹桃、黄杞、白楸、马占相思等。

制图/许丽