

美食东坡

人间决无此味也

■ 本报记者 梁君穷

如果要选一位古人同去旅游，苏东坡是再合适不过的人选，因为他是一个十足有趣的人。论文，东坡跻身唐宋八大家之列；论书法，他居“苏黄米蔡”“宋四家”之首，但若论有趣，“美食家”则是东坡最为贴切的“标签”。

东坡一生宦海沉浮，身行万里半天下，但无论居于何种境地，他总能以美食为引，写出人间至情至味的诗词文章。

在苏东坡的诗词里，有鱼有肉，也有茶有酒；有荔枝樱桃，也有河豚鲍鱼；有寻常百姓家的萝卜荠菜，也有达官显贵席间的珍馐美馔。在他笔下，万物皆可烹，我们不难从他的文字中感受到他在饮食间传达出的人生情趣。用今天的话说，东坡真是名副其实的“大宋第一美食博主”。

苏东坡寓居惠州约两七年之后，再度被贬谪，这一次他以“琼州别驾”身份被贬到海南儋州。初到物质和文化都比中原地区落后得多的海南岛，东坡面临着“食无肉”等“六无”的窘境，这样境地下，作为“美食家”的他又会有何作为？

居儋期间，苏东坡发现当地有一种味道特别鲜美的海鲜——生蚝，并发挥其在美食方面的天赋，摸索出烹饪生蚝的方法，为“东坡美食”再添新

成员。“剖之，得数升肉与浆。入水，与酒并煮，食之甚美，未始有也。又取其大者，炙熟，正尔啖嚼……”据《食蚝》一文记载，有住在海边的人送来生蚝，苏轼取出生蚝肉及汁液，下锅与酒共煮，再挑选个头较大的生蚝，用火烤熟，独特的美味让他赞不绝口。

《食蚝》的结尾，东坡诙谐地告诫苏过说，蚝这种美味不可随便说出去，恐怕北方的君子们知道了，要争着到南边来分享我们的美食。几句诙谐的表达，写出了他对海南海鲜美味的喜爱，也体现出苏东坡豁达的性格。

尝了海味，又怎能没有山珍。历史上，薯蓣常常泛指各类根块类作物，如山药、毛薯之类。苏东坡曾作《记薯说》：“海南以薯为粮，几米之十六。”在儋州，苏过“研发”出了这种“山珍”的新吃法——“玉糁羹”。

东坡激动地写下：“香似龙涎仍酽白，味如牛乳更全清。莫将南海金齑脍，轻比东坡玉糁羹。”东坡更是在诗题中直言“以山芋作玉糁羹，色香味皆奇绝。天上酥陀则不可知，人间决无此味也”。

苏东坡也曾热情赞美海南的佳果。对海南椰子，他盛赞“天教日饮欲全丝，美酒生林不待仪”；对海南槟榔，他说“吸津得微甘，著齿随亦苦”；就连山路边的桃金娘，他尝了几颗后也直言“殊甘美”。如今，海南是全国人民的“果篮子”，各种优质果蔬品种层出不穷。如果东坡再来海南，又会生发出怎样的感慨呢？（本报海口2月17日讯）

GASTRONOME

品羹

在粮食紧张的艰难处境下，
苏过翻新花样做出了山芋稀粥，
并美其名曰『东坡玉糁羹』。
苏东坡对这道菜大赞道：
千万不要将这美味轻易地比作南海的松江鲈脍，
它哪里比得上我儿子所做的东坡玉糁羹呀！

食蚝

苏东坡得到生蚝，
取出肉与酒共煮，
再挑选个头较大的生蚝，
用火烤熟，
烤生蚝的美味让他赞不绝口。
他还告诫儿子苏过，
蚝这种美味可不要随便说出去，
恐怕北方的君子们知道了，
要争着到南边来分享我们的美食。

