

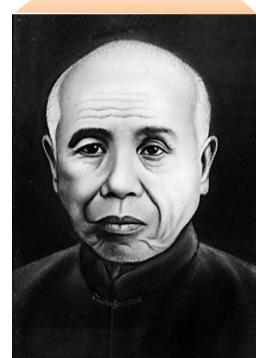


古代的螺贸易——小螺壳里有「乾坤」

文海南日报记者 李梦瑶



新中国成立前文昌出海作业的木帆船。



黄学校画像。

沿海而居的人们，最擅长的事就是向大海讨生活。

大小船只向海进发，归港时卸下鱼虾蟹贝，将一代代海南先民的肚皮填饱，也在以物易物的时代为他们换来所需物资。即便是吃剩下的螺壳或贝片，也能有其他妙用，由此螺贝贸易得以盛行。

从紫贝入贡，到远销南洋的公螺壳，一枚小小的螺，曾在海南掀起风云。



文昌文教镇龙塔西村黄学校家的老宅。



公螺。本版图片均为资料图

古人的螺生活

文海南日报记者 李梦瑶

除了成为餐桌上的美味，螺还可以变成什么？

将这一问题抛给不同的人，得到的回答可能完全不同。比如李白，他最先想到的或许是一个个精巧绝伦的鹦鹉螺杯，否则又怎会写下“鸬鹚杓，鹦鹉杯。百年三万六千日，一日须倾三百杯”这样的诗句？

古代匠人用鹦鹉螺的螺壳制成鹦鹉螺杯的主体，并以铜镶嵌扣口沿、双耳和边缘。因螺壳内有数十个腔室，彼此之间有孔洞相通，鹦鹉螺杯看似盛酒不多却似乎永远也喝不尽，又被称为“九曲杯”。它曾频繁出现在唐诗宋词中，并一度成为欧洲王室贵族的喜爱之物。

这一风尚也曾出现在海南。如明代顾岑在《海槎余录》中所述：“鹦鹉杯，即海螺，产于文昌海面……好事者用金厢饰，凡头胫足翅俱备。置之几案，亦异常耳。”

用螺壳作饮具，可谓将其天然盖状特点利用得恰到好处。而经过简单的加工处理后，人们又发现了螺的其他用处。明代《本草纲目》记载，海螺有清热明目之功，主治目痛、心腹热痛等。

除了入药，海螺还可用于制作合香原料。三国时期《南州异物志》载：“甲香，螺属也，大者如瓯……杂众香烧之益芳，独烧则臭。”其中提到的“甲香”，即海螺封闭螺口的圆片状盖，是中国古代产自南海海域的一种香料。

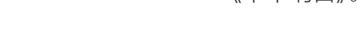
与螺相关的物件和工艺，不止于此。往远了说，早在商代，先民们便已懂得将螺壳、海贝磨制成薄片，镶嵌在器物表面作为装饰物，螺钿之美令人惊艳；往近了说，一只可以“滴滴吹”的小螺号是许多人童年最心爱的玩具。■



《本草纲目》。



《本草纲目》。



《本草纲目》。



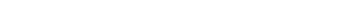
《本草纲目》。



《本草纲目》。



《本草纲目》。



《本草纲目》。

《本草纲目》。

