

海南日报记者 袁琛 摄



食椰记·椰食文化

古代文人观椰子美食——玉盏天浆真自妙

文本刊特约撰稿 杨树

妇孺皆知椰子全身都是宝。其实,这不是现代人发现的秘密,而是古已有之的共识。明代古籍《华夷花木鸟兽珍玩考》有言:“(椰子)作为产业有十般用途:嫩者有浆,甜美可食,酿酒,老者肉打油,做糖,做饭……”

虽然盛产椰子的海南岛远离中原地区,但我国古人很早就认识到了椰子的美食之用。品椰食、写椰诗,用椰壳制作食具,椰子美食文化的积淀发展千百年来从未间断。



省博物馆藏黎族椰勺。

本版图片除署名外均为资料图

风俗 以槟榔代茶,以椰水代酒

海南岛自古盛产椰子,而古人曾称椰子水为“椰酒”,出现了不少以椰代酒的记载。北魏《齐民要术》有言:“椰子有浆,截花,以竹筒承其汁,作酒饮之,亦醉也。”清代“岭南三大家”之一的屈大均在《广东新语》中写道:“(椰果)肤中空虚,又有清浆升许,味美于蜜,微有酒气,曰‘椰酒’。”古人认为喝椰子水和喝酒一样,能让人醉,不知是溢美之词还是文学范畴的浪漫想象。

椰子水不是酒,但古人却可以把它当酒喝。苏轼谪居海南儋州时,曾作诗:“天教日饮欲全丝,美酒生林不待仪。”东坡笔下的椰子酒,并非现代人概念中的酒,其实是椰子水。“仪”即夏禹时代的造酒官仪狄,相传是我国最早的酿酒人。东坡说,椰子树能生味美的自然之酒,就不用等酿酒的仪狄了,字里行间流露出对海南优越资源禀赋的赞许。

宋代诗人梅尧臣非岭南人士,有一回他偶然吃到岭南朋友赠予的椰子,甚为感慨,视椰子水为美酒,写下了“割鲜为饮器,津浆若美酒”的诗句。

古代海南人在接待宾客时有时会以椰代酒。《广东新

语》记载:“琼人每以槟榔代茶椰代酒,以款宾客,谓椰酒久服可以乌须云。予诗:‘琼南无酒家,酒向椰中取。椰子有一心,出酒如娘乳。’又云:‘椰心在酒中,大似银桃子。浸以玉浆寒,食之甘且旨。’”古时海南酒、茶尚比较稀缺,有时人们在接待宾客时,以槟榔代茶、以椰子水代酒,还认为常喝椰子水可以黑须发。现如今,海南人以槟榔待客的习俗还存在,但以椰代酒已很罕见,不是说海南人不用椰子水待客,而是椰子水已不被当作酒类摆上餐桌。

古人如何挑选椰子水甘甜丰盈的椰子?古代海南有歌云:“不买椰衣只买心。”意思是说,挑选椰子不能只看外表,还得听椰心。《广东新语》提到:“凡拣椰子,以手摇之,听其中水声清亮,则其心大而甜,其肉厚,其壳亦坚,水声浊则否。盖椰心以水而养,椰无水则无心,往往而是。”

印象 岛内外人士眼中的椰味

在古代,产于南国的椰子是难得之物、稀奇之物,因此古人在诗文中描写椰子美食,多是从“珍奇”的角度着笔。明代大臣韩雍有诗作《二月二十九日蒙恩赐椰子三枚赋此志感》,其中提到“剖开玉椀光偏润,泻出琼浆味独真”。韩雍得到皇帝赏赐的三个椰子,颇为珍视,剖开椰壳看到圆润光滑的椰肉,品尝椰子水觉得清甜可口、回味无穷。在这位曾在我国南方多地任职的名臣看来,椰子是不可多得的美味。

相较于外地人,海南本地人对椰子美食的了解当然更加全面真实,在古代海南籍文人眼中,椰子美食并不新奇,但也不同寻常。

明代理学名臣、海南琼

山人丘濬有诗作《椰林挺秀》,其中有诗句:“千树榔榔食素封,穹林遥望碧重重……醉来笑吸琼浆味,不数仙家五粒松。”明代海南诗人杨碧写有《椰子》一诗:“仙家海树酿来成,风味休夸有麌生。玉盏天浆真自妙,金茎秋露漫空清。一中敢复称为圣,五斗何劳说解醒?触我悠思茂陵渴,竹根软饱对山倾。”

明代海南临高才子王佐在《琼台外纪》中如此描述椰子:“累累青子压秋房,千尺高株挂碧苍。清庙周罍云捧得,渑池秦缶化陶将。涵濡璞玉精英嫩,美满金茎滴露香。欲和金茎餐玉屑,茂陵曾有寿生方。”在这些从海南走出去的才俊、名臣眼中,椰树是最美的故乡风物,椰食是难忘的故乡味道。

器具 用椰壳制作的食具

用椰壳制作食具古已有之,瓢、勺、碗、杯皆可制之。宋代海南人、道教金丹派南宗的创始人白玉蟾一生浪迹天涯,在外常常带着一椰瓢,渴了就舀水喝,他留下诗句:“陈踪行览寺门前,自取椰瓢酌冷泉。”

用椰壳制瓢比较简单,但用椰壳制作酒杯、碗等,就比较讲究。《广东新语》载:“椰壳有两眼谓之萼,有斑点文甚坚,横破成碗,纵破成杯,以盛酒,遇毒辄沸起,或至爆裂,征蛮将士率持之。故唐李卫公有椰杯一,尝佩于玉带环中。”大概意思是:椰壳横破可制成碗,纵破可制成杯,椰杯是盛酒的器具,装入毒酒酒会沸腾,杯子甚至会爆裂,唐初卫国公李靖常带一椰杯在身上。

以椰壳制作的盛酒器,遇毒即裂,多部古籍中有这类描述,仿佛被验证过似的,如今看来颇为玄乎,未必可信。

古人用椰壳制作食具,对原材料也有讲究。明代正德《琼台志》记载:“椰树有一种专产小子,壳坚厚,削制为杯。”《格古要论》云,或银或金镶之,小者贵。”《广东新语》也有记载:“椰杯以小为贵,一种石椰,生子绝纤小,肉不可食,止宜作酒杯,其白色者尤贵,是曰‘白椰’。”

因为椰子树常见,从古至今,海南民间都有人以椰壳制作勺子、碗、杯等。如今,借助现代化的工具设备,制作一个椰杯、椰碗不算太难,但在古代,这不容易。南宋状元张孝祥在其诗作《椰子酒榼》中写道:“刮削出光采,规绳去欹窔。金玉岂足贵,胶漆真吾侪。”切割、刮削、打磨,再用上“胶漆”,

才能做出一个精美的椰杯。

剪影 名著中的椰食椰具

在我国古代文学作品中,椰子美食和椰子食具出现的次数不少。“四大名著”之一的《西游记》中,多次出现椰子的身影,《西游记》第一回就提到了椰子酒:“胡桃银杏可传茶,椰子葡萄能做酒。”

孙悟空在花果山花洒地,珍馐百味中少不了椰子水:“此时遂大开旗鼓,响振铜锣,广设珍馐百味,满斟椰液萄浆,与众饮宴多时。”书中还有关于椰子酒的描写:“都来奉承老孙,大盆小碗的椰子酒、葡萄酒、仙花仙果,真个是合家欢乐!”喝着椰子酒的美猴王,无比快活。

有意思的是,《西游记》描写孙悟空大闹蟠桃会之后回到花果山,猴子猴孙们给



省博物馆藏乔德龙绘《椰果图》。

孙悟空斟了一碗椰子酒,孙大圣只喝了一口,便龇牙咧嘴道:“不好吃!不好吃!”或许,喝过天宫琼浆玉液的孙悟空,此时已经觉得椰子酒的味道不如从前了。

《水浒传》有关于椰子食具的描写。林冲在大战山神庙之后,进了一间草屋买酒喝,里头的庄客不肯卖酒且恶语相向,林冲一怒之下将庄客赶走,随后径直取酒喝,“土坑上却有两个椰瓢,取一个下来,倾那瓮酒来吃了一会”。

在《水浒传》“智取生辰纲”一段,晁盖、吴用等七人伪装成卖枣贩子,他们取枣用的便是椰瓢。他们正是在椰瓢里下了蒙汗药,才把杨志一行人放倒,然后成功夺走了生辰纲。

此外,明代的《西洋记》《东度记》,以及民国《宋宫十八朝演义》等古代小说都提到了椰子美食或椰子食具,可见椰子美食文化的影响力。