

鸡屎藤月饼。本版图片均为资料图



# 材 貌 双 绝 海 南 藤

海南日报全媒体记者 徐晗溪

## 海南藤用途



说起海南，人们会以绿色宝岛相称。海南热带雨林中的藤本植物随处可见，它们常常缠绕于粗大的树木上，蜿蜒交错。藤的强度高、韧性好，是造纸、制作家具的上好材料，许多藤类还是珍贵的药材、食材。不仅如此，藤的色泽鲜艳，用藤条或藤果加工制作的工艺品，充满自然意趣，深受时尚人士的喜爱。



浙江一位手艺人整理藤纸。

### 洁白莹润的藤角纸

人类为了找到合适的书写材料耗费了数千年，中国古代曾出现陶文、甲骨文、钟鼎文、石鼓文。后来，东汉人蔡伦改进造纸术，“用树肤、麻头及敝布、鱼网以为纸”，才有了质量较高的植物纤维纸。

《后汉书·蔡伦列传》中提到的“树肤”指的是麻纸、桑皮纸、藤角纸等切皮纤维纸的原料。其中，藤角纸是古人用藤皮造的纸，产于浙江剡溪、余杭等地。相对于巨大的用纸需求，藤的产量有限，不能满足大规模造纸的需要。因此，我们现在对藤纸只闻其名，不见其物，但在历史上，“剡藤纸”曾名噪一时，直到唐宋时期，才逐渐被竹纸淘汰。

据史料记载，在晋代，今浙江省嵊州市曹娥江上游的剡溪一带，盛产野生藤本植物，剡溪水清适合用于造纸，于是当地人便开了用藤皮造纸的先河。西晋文学家张华在《博物志》中说：“剡溪古藤甚多，可造纸，故即名纸为剡藤。”唐朝诗人皮日休在《二游诗》中写道：“宣毫利若风，剡纸光于月。”可见，剡藤纸当时颇受文人青睐。

东晋时，藤角纸一度作为公文用纸，由浙江地方官范宁予以推荐，“土纸不可以作文书，皆令用藤角纸”。藤角纸以洁白莹润、柔软坚韧、受墨耐温、不易遭虫蚀等特点名满天下，唐开元年间被列为贡品，入贡时间延续了至少数百年，喜欢藤角纸者，大有人在。北宋文坛领袖欧阳修在《病中代书奉寄圣俞二十五兄》中提到，“君闲可能为我作，莫辞自书藤纸滑”；北宋诗人梅尧臣更是在《送杜君懿屯田通判宣州》一诗中，用“日书藤纸争持去，长钩细画似珊瑚”，说出了使用藤角纸的美妙体验。

许多藤类植物可用作药材，比如鸡血藤、丁公藤、石楠藤、首乌藤等。部分黄藤属植物的果实表面会分泌褐色胶状体，人们用小刀刮取，加工成“麒麟血竭”，即名贵中药“龙血素”。

很多人不知道的是，古人也曾以书画纸入药，明代医学家李时珍在《本草纲目》中专门讲过纸的药用，“烧药以墨涂纸裹药，最能拒火。药品中有闪电纸，

乃折纸之际，一角叠在纸中，匠人不知漏裁者，医人取入药用”。他列举了不同纸的性味、作用，其中“藤纸烧灰，敷破伤出血及大人小儿内热衄血不止”，点明了藤纸的药用价值。

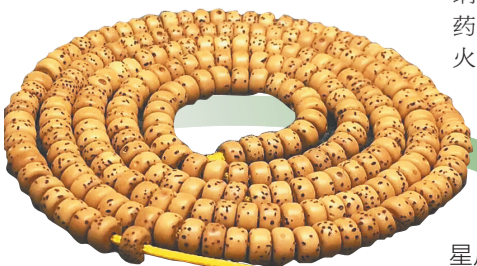
### 浑然天成的藤饰品

藤家具是世界上最古老的家具品种之一，中国人崇尚“虽为人作，宛自天成”，喜欢藤家具的自然本色和天然去雕饰的审美趣味，而藤席是最早的藤家具之一。席的起源很早，《周礼·春官》中提到了“五席”，即“莞、藻、次、蒲、熊”。在五席之外，藤席是一个小众高端的古席品种，特别是岭南地区的藤席，具有柔软光滑、清凉润肤、坚韧耐用等特点。明代小说家冯梦龙在《智囊全集》里的一则故事《杨士奇智保众官》中提到，明初广东布政使徐奇进京觐见皇帝，带了一些岭南出产的藤席送给朝中大臣。

值得一提的是，藤条与明式家具的结合。众所周知，明式家具被视为中国传统家具的经典样式，尤其是用海南黄花梨等硬木制作的明式家具，工精材美。在流传下来的明式家具中，有不少几、椅、床、榻上有以藤编制的软屉。这样做有三方面原因：一是黄花梨等硬木原料稀缺，价格贵；二是以相对柔软的藤作为家具的“面子”，松软透气，人长时间坐卧，也不会感到疲劳；三是藤面纹理丰富多变，也很美观雅致。

藤条和藤果色泽丰富，也经常被用于制作文玩饰品。棕榈科的黄藤主要分布于亚洲地区，包括我国广东东南部、香港、海南及广西西南部。黄藤的种子在海南民间被称为“菩提子”，可以用来制作“星月菩提”佛珠。海南文昌会文镇是国内重要的佛珠生产基地，这里有一个交易市场，主要销售的品种就是“星月菩提”佛珠。

在会文大大小小的佛珠生产销售门店内，许多店员手上有一套加工佛珠的



星月菩提手串。



鸡血藤手镯。

工具。黄藤的果实呈黄绿色至黄褐色，近球形，果皮上有漂亮的鳞片。去除果皮后，再用工具磨掉一层薄薄的果肉，每颗种子（珠子）中间都有一个圆圆的大点，周围布满许多小点，如众星捧月一般，因此得名“星月菩提”。

豆科植物鸡血藤藏身海南山区，其横切面呈红棕色，作为药材有活血、舒筋活络的作用。一些山区百姓采集鸡血藤，用水浸泡后削皮，再用火熏烧，将藤条弯曲加工成圆形，再饰以银片等，制作成鸡血藤手镯。这种色泽红润、浑然天成的手镯，深受消费者喜爱。

海南先民很早就发现了藤的“色彩秘密”，他们不仅用藤制作饰品，还用藤给织物和食物染色。穆慧玲等学者的研究成果表明，以鸡血藤粉碎料为原料，采用水煮法给棉织物染色，上色效果好，色牢度可以达到国家标准。部分黎族群众在酿山栏酒时会加入黑风藤碎末，这样酿出来的新酒呈黑色，带有淡淡的草药香。

### 屡获荣誉的鸡屎藤美食

在海南岛中西部山区，人们在采收藤条时，偶尔会截取嫩梢部分当作蔬菜食用，或特意采集茎尖制作佳肴招待宾客。他们或将茎尖放在火上烤熟后蘸盐吃，或将嫩梢切成丝或片状，与其他食材混炒。

除了嫩梢、茎尖，一些藤类的叶子也可食用，最典型的就是鸡屎藤。鸡屎藤是茜草科植物，兼具药用和食疗价值。用鸡屎藤茎叶制作的鸡屎藤粿仔汤是地道的海南小吃。鸡屎藤生长于海南各地郊外，在万宁、陵水、保亭、乐东、东方、昌江、儋州、定安、琼海等地较为常见。轻轻揉捏鸡屎藤的叶片，会闻到淡淡的鸡屎味，将其完全捣碎后，则可以闻到阵阵清香。《本草纲目拾遗》记载：“搓其叶嗅之，有臭气，未知其正名何物，人因其臭，故名臭藤。”在《中国植物志》中，鸡屎藤已被重新命名为“鸡矢藤”，以去其臭名，但民间仍多用“鸡屎藤”。

尽管鸡屎藤的名字不太好听，却是一种不可多得的原生态食材。将鸡屎藤的嫩茎叶切碎，与鸡蛋或肉丝一起翻炒，可制成一道色香味俱佳的家常菜。鸡屎藤粿仔汤是鸡屎藤美食的经典款，广受食客欢迎。在现代汉语里，“粿”是饼类食物的意思，但海南本地人口中的“粿仔”，类似于北方的面疙瘩。将鸡屎藤嫩茎叶清洗晾干后，和大米一起磨成粉状，加水成面团，搓成手指大小的条状，下锅煮熟后加入生粉、椰丝、红糖、姜，继续煮一小会儿即成。还有人用醪糟、鸡蛋和鸡屎藤粿仔一起煮，做成升级版的鸡屎藤粿仔汤。

海南琼海有每年农历七月吃鸡屎藤粿仔汤的习俗，当地曾连续多年举办鸡屎藤粿仔杂粮小吃美食文化节。1997年12月，由琼海宾馆制作的鸡屎藤粿仔被中国烹饪协会认定为“中华名小吃”；

2016年，在首届海南国际美食博览会上，鸡屎藤粿仔荣获“海南十大名小吃”称号。不仅如此，2018年，鸡屎藤粿仔汤作为博鳌亚洲论坛年会指定食品，获得了与会各国嘉宾的认可。