

穿越千年 实「荔」出圈

■ 金满楼

根据马伯庸同名小说改编的电视剧《长安的荔枝》正在热播。剧中，上林署官员李善德得知自己要运送的是“荔枝鲜”，而不是“荔枝煎”，顿时面如死灰。以当时的交通条件和保鲜技术，将新鲜荔枝迅速从岭南运到长安几乎是不可能完成的任务。

作为时令水果，古代荔枝如何保鲜？古人所说的“荔枝煎”是什么？从古至今，由荔枝制成的食品都有哪些？



宋徽宗《写生翎毛图》(局部)。
本版图片均为资料图



故宫博物院藏荔枝图扇页(吴昌硕绘)。

一骑红尘妃子笑，荔枝究竟何处来？

哪种水果在中国古代存在感最高？在很多人心目，荔枝肯定名列前茅。因摘下后极易变质，古时荔枝又称“离支”。在众多书写荔枝的诗歌中，杜牧的《过华清宫绝句三首·其一》恐怕是最出名的一首，“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”传唱千年。

唐元和十五年(820年)，任四川忠州(今重庆忠县)刺史的白居易曾为一幅《荔枝图》作序：“荔枝生巴峡间，树形团团如帷盖。叶如桂，冬青；华如橘，春荣；实如丹，夏熟；朵如葡萄，核如枇杷，壳如红缯，膜如紫绡，瓤肉莹白如冰雪，浆液甘酸如醴酪……”在这篇短文中，白居易详细描绘了荔枝的特征，第一句便直接点明当时荔枝的一个产地。

此外，白居易还在文中提及荔枝难以储存的特点：“若离本枝，一日而色变，二日而香变，三日而味变，四日、五日外，色香味尽去矣。”

在电视剧《长安的荔枝》中，送给贵妃的新鲜荔枝乃岭南所产。岭南与长安有五千里之遥，以古代的交通条件和储存技术，想要快速将新鲜荔枝送至长安，其中的艰辛与困难可想而知。

也有人考证说，唐代杨贵妃吃的荔枝并非出自岭南，而是来自四川泸州合江。此地群山环抱，气候宜人，盛产荔枝。从泸州到长安虽然也不近，但比岭南起码缩短了一半以上路程，因此杨贵妃能吃上新鲜荔枝也并非全无可能。

古人如何吃荔枝？

作为时令水果，荔枝保鲜在古代是个大难题。为此，古人想了很多办法。相传在泸州合江，流传着一种古老的荔枝保鲜法：荔枝摘下后立刻放进竹筒内，两侧用湿泥巴封住，以延长保鲜期。另外，各地还有整树船运、盐水杀菌、装入瓦罐埋入土中等方法，但是这些方法要么成本太高，要么效果不尽如人意。

古代，人们难以吃到新鲜荔枝。为了让更多人能尝到荔枝的美味，古人有很多变通方式，其中就包括前文提到的“荔枝煎”。《长安的荔枝》一书如是说：“其时荔枝在岭南、桂州和蜀地的泸州皆有所产，朱红鳞皮，实如凝脂，味道着实不错，只是极易腐坏。历年进贡来长安的，要么用盐腌渍，要么晾晒成干，还有一种比较昂贵的办法，用未稀释的原蜜浸渍，再用蜂蜡外封，谓之‘荔枝煎’，只有达官贵人才能吃得起。”

古代“荔枝煎”选用新鲜荔枝果肉，然后加入蜂蜜制成。后来，在此古法基础上，中华老字号品牌“小苏州”融合江南点心做法，制成形似荔枝、皮白酥松、内馅清甜的新式糕点“荔枝煎”。



荔枝酥。



新式“荔枝煎”。



荔枝果酒。

荔枝皮薄肉厚，保质期很短，也可以做成果脯保存。据唐朝《北户录》记载，新鲜荔枝可暴晒或用小火焙成荔枝干。此外，也可以蜜渍或盐渍为蜜饯，或者制成水果罐头等。

除了制作甜品外，荔枝还可以用来酿酒。据载，汉朝时就有此做法：“以荔枝浸酒，久而色红味甘。”宋朝《武林旧事》中提到的“荔枝膏酒”，应为宫中制作的荔枝酒。明朝李时珍在《本草纲目》中称荔枝酒可“补脾肺”，清朝屈大均更是在《广东新语》中盛赞荔枝酒“醇美如十八娘”。

除了荔枝酒，古人还将新鲜荔枝制成各式饮品。例如，南宋《梦粱录》中记录了一种名为“荔枝膏”的饮品，即用乌梅、砂糖等熬制而成的风味糖浆，因其酸甜滋味酷似荔枝而得名，从中也可以看出时人对荔

枝的喜爱。

元朝《饮膳正要》中记载的“宫廷荔枝汤”，即将荔枝肉加冰糖等熬煮成汤，冰镇后成为消暑佳品。

在现代社会，随着时代的进步和科技的发展，无论天南海北，新鲜荔枝早已从遥不可及的贡品成为“飞入寻常百姓家”的普通水果。

随着食品加工技术的不断提高，很多企业又研制出很多荔枝食品，包括荔枝果汁、荔枝风味醋、荔枝果泥、荔枝果冻、荔枝果浆、荔枝米酿等，荔枝家族食品越来越丰富多样。

日啖荔枝三百颗

唐朝诗人中，白居易特别喜爱荔枝。他曾作《荔枝楼对酒》：“荔枝新熟鸡冠色，烧酒初开琥珀香。欲摘一枝倾一展，西楼无客共谁尝。”他还曾在官署内种植荔枝，并赋诗《种荔枝》：“红颗珍珠诚可爱，白须太守亦何痴。十年结子知谁在，自向庭中种荔枝。”

历史上，因爱荔枝而种荔枝的不止白乐天一人，如汉武帝就曾令人在长安宫苑建“扶荔宫”，并移植荔枝数百株。可惜的是，因为水土不服的缘故，未能成活。

宋徽宗曾在宫中移植荔枝树。据《老学庵笔记》记载：“宣和中，保和殿下种荔枝，成实。徽庙手摘，以赐燕帅王安中。且赐以诗曰：保和殿下荔枝丹，文武衣冠被百蛮。思与廷臣同此味，红尘飞鞚过燕山。”

历代名人中，特别喜爱荔枝的还有大文豪苏东坡。苏东坡被贬谪广东惠州，这里是荔枝的主产地之一，刚好能让他大饱口福。为此，他写下名篇：“罗浮山下四时春，卢橘杨梅次第新。日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。”以当时的条件，一天能吃三百颗新鲜荔枝，足以羡煞众人了。

我国现存最早的荔枝专著《荔枝谱》成书于宋朝，作者为祖籍在福建莆田的北宋名臣蔡襄，其开篇云：“荔枝之于天下，唯闽粤、南粤、巴蜀有之。汉初南粤王尉佗以之备方物，于是始通中国。”书中，蔡襄记录了32种荔枝，并认为来自家乡的陈紫为最佳：陈紫成熟较晚，果实硕大，“香气清远，色泽鲜紫，壳薄而平，瓤厚而莹，膜如桃花红，核如丁香。母剥之凝如水，精食之消如绛雪，其味之至不可得而状也”。

从历史记载来看，南宋时，在临安的市场已能买到鲜荔枝：“福州新荔枝到，进上御前，送朝贵，遍卖街市。生红为上，或是铁色；或海船来，或步担到，直卖至八月”。

明朝以后，荔枝种植更加普遍。邓道协在《荔枝谱》中总结了荔枝的繁育方法。

清朝雍正、乾隆都喜欢吃荔枝，并将此作为贡品分赐给大臣。如雍正初年，年羹尧就多次收到由兵部快递而来的御赐鲜荔枝。🍷