

# “海淡山咸” 海南岛盐俗味觉地图

■ 夏强

【编者按】 柴米油盐酱醋茶，中国人开门七件事，在新春佳节之际，尤其如此。华人丰盛的菜肴，烹饪过程中最不能缺少的，当数盐。神州大地对盐的使用方式、方法，更是花样百出，不一而足，仅以海南岛为例，值得说道之处就不少。海南师范大学副教授夏强在其著作《海南盐业史》中，就搜集和记录了不少海南盐俗，比如“海淡山咸”，即沿海居民饮食清淡，而山里民众倾向醇咸。

如果有幸能够“吃遍海南”的话，我们相信以注重原汁原味的文昌鸡、嘉积鸭、东山羊、和乐蟹为代表的海南菜必然会让人流连忘返；倘若深入岛内，品尝了黎族肉茶和竹筒香鱼等特色菜的时候，又会被那种咸香回甘所折服。一圈体验下来，必然产生这样的印象：环岛滨海的菜品多为蒸煮白灼、清淡鲜甜；而内陆山区的菜品则多为腌烤发酵、口味偏咸。南疆一隅的海岛至少孕育了两种不同的滋味。“盐为百味之祖”，是各种饮食的基础口味，两种不同的滋味就与两地的饮食习惯有很大的关联。

海南四面环海，所食之盐均为海盐。历史上，海盐有两种制盐方法，第一种是晒盐，第二种是煎煮，不同的工艺便产生了两种不同的食盐：“灑沙曝日而成，名为生盐；熬火成者名为熟盐。”（《古今磁略》卷一）与现代人想象中不同的是，旧时的海南岛，除了儋州有少量的晒盐之外，海南岛所制之盐以熟盐为主。

无论是煮还是晒，为提高效率，均需先制备盐分饱和的卤水。卤水的制作，一般都是盐民在涨潮时将海水引入沙田，待沙田水分蒸发，食盐留在沙土之中，随后再向沙土上熬海水，溶解盐泥里的盐分，经过过滤便成为卤水。煮盐多是用内外涂有层泥的竹盘，竹盘体量颇大，可容上百担卤水，经过一昼夜的煎熬，便能把水煮干，产出二百多斤熟盐。

晒盐主要集中在儋州。据称，唐代中叶，一群福建莆田的盐民漂洋过海来到儋州，他们利用海蚀柱（一说火山岩）打磨平整成为晒台式槽盆进行晒盐。在晴好的夏日，盐民早上将适量卤水倒入晒盐池，当天便可获盐。另外，由于古代开辟盐田成本过高，所以晒盐池普遍很小。进入近代，随着社会生产力的提升，盐田面积越来越大，晒盐法也变得日益普及，海南民众食盐的主流才逐渐从熟盐变为生盐。如前所述，熟盐成于煎熬，生盐成于曝晒，熟盐较之生盐便多了柴薪之费，由是熟盐贵，生盐贱。

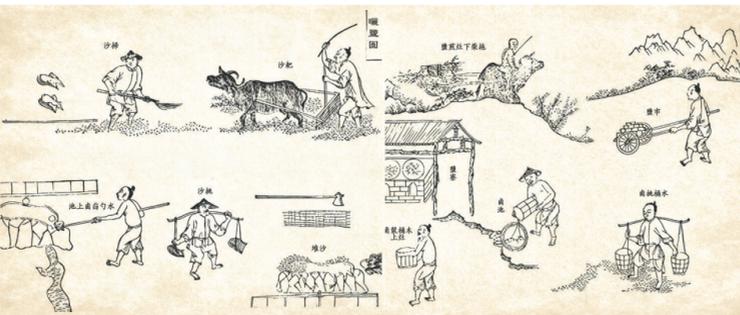
既然盐有生熟之分，二者又有贵贱之别，那么其味道是否有不同呢？清初广东盐务官员曾这样说：“熟盐由火复煎，性易融化，便于调和，味咸而甘，水乡之民喜食之。生盐成于日晒，性能耐久，其味倍咸，山居之民贫，艰于得盐，可以省用，且谓食生力而喜食之。”（《清忠堂抚粤奏疏》卷二）这里的“水乡之民”，即滨海而居的民众，他们喜欢吃味道偏淡的熟盐；“山民”即居住在内陆山地的民众，他们喜欢吃味道更咸的生盐。

历史上，海南绝大多数的人口都是沿着海岸线环岛而居，便是“水乡之民”，所食之盐自然以熟盐为主。这些人也是海南食盐的主要消费者，故而食盐生产自然也以熟盐为主。海南岛的山地所居之民，他们获盐艰难，唯赖商贾转运，面对不易获得的食盐，他们自然而然会选择味道更咸的生盐。因为盐来之



《琼黎风俗图》(局部)。 海南省博物馆藏

不易，必须“重盐”腌制才能长久保存食物，也是一种对珍贵资源的珍惜。不难想象，百年以前，那些挑盐的脚步翻山越岭，黎族和苗族同胞用山货（如皮货、沉香等）或粮食与汉族商人以物易物交换食盐，这一情形自然也成为海南各民族交往、交流、交融的重要史实。另外，山居清贫，价廉而味咸的生盐自然更受青睐。明末曾有人这样评判诸海盐的咸度：“大抵广不如浙，浙不如淮，淮不如长芦。”（《古今磁略》卷一），按这一说法，中国海盐越往南越淡，那么位于最南端的海南岛，所产之盐必然是味道最淡的。在相同食用量的情况



清代乾隆《两广盐法志》中的晒盐图和煮盐图。 夏强 供图

下，海南的饮食自然就更为清淡。

由于熟盐有大量的市场需求，明代及之前海南的制盐手段主要是煮盐，当时的制盐人被称为“灶户”，晚清之后，商人纷纷投资开辟盐田，募工晒盐，这些制盐人逐渐被改称为“盐工”。在制盐人名称变化的背后则是海南食盐由熟盐为主向生盐为主的变迁。进入民国之后，海南岛每年都能产出数十万担的生盐，熟盐渐少而价昂，晒盐日多而价贱，滨海一些贫苦地区的民众，其饮食习惯也开始从价昂的熟盐转向价贱的生盐，如1919年的调查就发现一些地方出现了“出口和日用均系

晒盐”的情形，但海南绝大多数的民众依旧偏爱食用熟盐，生盐多用以腌菜。过去，由于盐化工及相关产业不发达，绝大多数的食盐都被用以食用或腌制腊味。海南岛更是如此，“向以销售民间食盐为大宗”，“虽有酱园、腌户，不过占民食十之二三而已”（《粤籍辑要》卷三）。

20世纪30年代，曾主政琼岛的陈铭枢在《海南岛志》中说：“盐有生盐、熟盐之分，生盐……较为适用于制作腌品。熟盐系供煮制食物之用。”海南夏季为传统上的销盐淡季，而旺销于冬季，“冬春之交，腌制品销场最广，是以冬盐销路尤畅”，故而海南盐民制盐也会根据市场销量进行自主调整，冬春销盐旺季产量高、夏秋淡季产量低，食盐各月产量并不一致。

在漫长的历史时空中，滨海而居的海南民众长期食用味道偏淡一些的熟盐，进而形成了海南菜偏向清淡，尽量让食材保持原汁原味，口感清爽不腻的特色。与相对，山里的百姓，其菜肴口味则普遍厚重得多，滋味上以咸为美，在有条件时对于盐的食用并无顾忌，形成了高盐饮食的传统。现代流行病学调查研究显示，海南内陆居民原发性高血压的比例明显高于他们普遍性的高盐饮食有直接的关联。

除了食盐使用不同之外，沿海地区还深受闽粤、南洋的影响，菜肴愈加精致清淡；内陆的黎族、苗族则保留民族原有风情，菜肴更追求浑厚刺激的滋味。例如，正宗的白切文昌鸡，蘸料里往往只需少许盐和蒜泥、金桔，如果是用粗粒的生盐，不仅融化慢，还会破坏鸡肉的鲜甜，而熟盐（或现代精制盐）的易融性则可以完美衬托“鲜”。黎族的鱼茶和肉茶，则需要通过大量的食盐渗透以锁住水分并产生特殊的氨基酸风味，这种风味是“清淡派”所无法理解但又极具生命力的。

传统的“海淡山咸”的格局在交通与物流极度发达的今天已经发生了深刻变化，在海南很多城市里虽然可以享受两种滋味的菜肴，但其留下的味觉遗产仍是海南岛内不同文化身份的独特标识。如今，“熟盐”工艺虽然已经基本消失，但海南人对“优质海盐”的推崇却换了一种形式延续了下来，盛夏流行的“老盐柠檬水”“老盐黄皮水”非常火爆，这其实是传统海盐文化在现代的一种奇妙复兴。

如果说海南滨海地区的菜肴具有“海洋的鲜甜”，那么山区里的则是“山林的醇咸”。两地用盐差异既是历史与地理的烙印，也造就了两种互补的饮食文化，继而形成了两种不同的人文风貌。若来海南旅行，建议同时体验滨海酒楼的美食盛宴与黎村苗寨的竹筒饭、山栏酒，方能品味这座岛屿的味觉全景。当然，一方水土养一方人，不同地区饮食上的差异，也汇聚成了色彩斑斓的海岛文化风貌。

（作者系海南师范大学历史文化学院副教授）

## 张大千《春灯图》 元宵灯彩画中赏

■ 缪士毅

新春，尤其元宵节，我国民间有张灯赏灯活动，那风情各异灯彩给传统佳节平添了喜庆氛围。此时，翻开《张大千画集》，品鉴他笔下的《春灯图》，别有一番年味。

张大千（1899—1983），四川省内江人，原名权，后改名爰，小名季，遂取字季爰，号大千、大千居士。他是中国著名画家、书法家，其画工与书结合，重彩、水墨融为一体，因其书、诗、画与齐白石、溥心畲齐名，被称为“南张北齐”和“南张北溥”。徐悲鸿称他为“五百年来第一人”，足以证明他在中国画坛上的特殊地位。张大千绘画题材众多，而以赏灯为主题的《春灯图》独树一帜，为画苑增添了艺术魅力。

张大千笔下的《春灯图》，镜心，纸本设色，纵90厘米，横76厘米。从画面看，图中以唐装仕女赏春灯为题材，布局巧妙，左侧为大的红灯笼，右则为艳丽莲花灯，灯内皆燃红烛，烛焰高照，折射出传统民俗灯彩的光彩。同时，四位仕女赏春灯的场景，给画面带来了静中有动的效果。她们身着唐装，体态丰盈，衣纹流畅，正迷恋眼前的灯彩，其中一位仕女不忘身旁的红衣孩童，正转身欲抱孩童观看灯彩，以更好地让孩童观赏到这迷人的灯彩。此时，灯映人，人观灯，好一幅其乐融融的赏灯图。《春灯图》既展现仕女赏灯风采，又十分贴近生活，让人颇有置身现场之感，这就是此幅画作的魅力。

《春灯图》是张大千中年工笔设色画之精品。他西行甘肃敦煌（1941—1943）临摹壁画后，画风一变，注重汲取仕女的画风为之一变，注重汲取唐人的笔意、造型和赋色之长处。从此画看，其人物线条流畅、刚健遒劲，调色鲜丽、雍荣华贵，一改此前清新透逸的风格，转为富丽堂皇，给人一种意想不到的美感。张大千临摹敦煌壁画对其后来的画风影响，此画可谓典型代表。此幅《春灯图》为张大千在成都昭觉寺四川的次年（1944年），在干从敦煌回川后，并在当年张大千个人画展上展出。

灯彩，是中国过年最具喜庆和吉祥氛围的象征物，尤其是在正月十五元宵节最为热闹。元宵张灯的风俗起自汉朝，到了唐代，赏灯活动更加兴盛，不论是宫廷，还是民间处处挂灯。宋代赏灯活动要进行五天，灯的样式也甚为丰富。宋代吴自牧《梦粱录》、周密《武林旧事》等记载，有人以五色琉璃，甚至白玉制成各种各样奇异的灯，灯上绘有山水人物，花竹翎毛，可见当时灯彩的制作已达一定水平。明清时期，灯彩纷呈，宛若百花，仅宫灯就有以竹、纱、绢为材料的圆灯、四方灯、多角灯、游玩灯等。明代要连续赏灯十天，这是中国历史上最长的灯节了，清代赏灯活动虽然只有三天，但也规模很大。清代姚元之的咏元宵诗：“花间蝴蝶趁狂狂，宝马香车夜正长。十二楼前灯似火，四平街外月如霜。”展示了当时元宵赏灯热闹、生动的情景。

中华人民共和国成立后，尤其是改革开放以后，各地赏灯活动更是盛况空前，热闹非凡。值得一提的是，历代画家专门描绘赏灯彩的画作并不多见，张大千笔下的《春灯图》当数其中之一。

品鉴张大千笔下的《春灯图》，品的不仅是灯彩魅力，也是绘画艺术，为传统佳节平添文化韵味。有趣的是，《春灯图》画面背景隐约可见一辆马车，那骏马正在奋蹄前行。于是，在元宵赏灯、观赏此幅骏马映衬下的《春灯图》，为传统佳节更添意趣。



张大千《春灯图》。

## 南宋吉阳军符昌言 四中“解举人”入仕“特奏名”

■ 符能

南宋时期，海南岛上吉阳军有一传奇学子符昌言，曾四次考中“解举人”，被授予“免解进士”，以“特奏名”入仕，在多地为官30余年。海南师范大学李勃教授在《海南编年史》中称其为“现存文献记载今三亚地区的第一位‘免解进士’之称者。”

据《宋会要辑稿·选举》记载：“（隆兴元年）十月五日，诏吉阳军免解进士符昌言特补下州文学。昌言贯南海（现广东省佛山市南海区），尝请四举，遇登极恩恩自言，有司以昌言荒远士人，且实获四举，在海外为罕，理宜优恤。以其事闻而有命。”“免解进士”并非进士或同进士出身，而是获得免于参加乡解试，可以直接参加省试的资格。在隆兴元年之前，符昌言已经有四次在乡解试中解举人的经历，按南宋的科考规则被授予“免解进士”。宋代科考制度规定，士人必须在原籍发解，不准寄籍冒贯。符昌言虽然在吉阳军生活和学习，但他的原籍是南海，只得以南海籍参加发解试，因此海南现存的古代地方志中没有关于符昌言的记载。

符昌言被特补下州文学得以入仕，得益于南宋的“特奏名”登科制度。南宋的科考考试有三个层级：发解试、省试和殿试。发解试简称解试，在州郡贡院考试。发解试中获得解解资格的举人被解送到尚书省礼部参加省试。省试录取的进士，称“奏名进士”，可以参加殿试。殿试结束后，朝廷依据礼部所编排

的乡解试，按照甲第，赐予出身，并根据所出身高低给新进士授官。除了奏名进士，南宋还有“特奏名”登科渠道，只需各州郡依据历次科考存档和下第举人自己提出的申请，保明申报礼部，由礼部核准，向皇帝奏名，即可直接参加殿试，殿试后赐“同进士出身”或低级官职。

南宋绍兴十四年（1144年）以后，固定每三年一次应举，由此推算符昌言第一次中举的时间不晚于南宋绍兴二十一年（1151年）。隆兴元年（1163年），南宋孝宗赵昚即位，“免解进士”符昌言没能再在年初的省试中突围，但幸运的是在当年十月五日，由于符昌言来自边远地区海南岛之南的吉阳军，又曾四次中举，因此被恩赐“特奏名”，授予

“下州文学”这一较为低阶的官职。大部分南宋“特奏名”学子获得低阶的官职后，往往止步于此，难以获得高级的官职，符昌言却由下州文学升至州级政府的军事推官（简称推官），负责协助州府长官处理司法、行政等事务。

南宋谭景先的《重修郁林州城记》有提到符昌言在淳熙七年（1180年）任郁林州军事推官，参与郁林城的修复；《宋会要辑稿》载：“庆元二年（1196年）……承直郎象州（现广西象州县）推官符昌言特减二年磨勘。”符昌言从被授下州文学到在象州担任推官，时间跨度有30余年。

南宋名臣李光被贬在海南岛期间（1145年至1155年），还在海南岛备考的符昌言曾专程拜访李光，李光看了符昌言写给朱胡梅的词，认为酬唱之语非常出色，也依照符昌言的韵脚，写了一首《念奴娇》（小序：“符昌言寄朱胡梅词，酬唱语皆不凡，因次其韵”）和符昌言。

南宋中兴四大诗人之一的杨万里也是符昌言的朋友，杨万里曾写《和符君俞卜邻》（注：名昌言，字朱崖）：“朱崖柳色欲春风，岭岭梅花尚雪容。念子南归骑瘦马，只今谁解好真龙。吾乡端是山水窟，何日来同丘岳胸。白鹭青原不妨拣，诛茅结屋看何从。”诗中杨万里表达了和来自朱崖（古代海南别称）的符昌言惺惺惜惺之意。

据正德《琼台志》记载，整个宋代海南仅有姜唐佐、符确等10人中举（含后来考中进士者），来自吉阳军的符昌言四次中举的经历可谓充满传奇色彩。虽然符昌言因籍贯在外地而未被海南古代地方志所记载，未来修订的海南或三亚的地方志书中，应有他的一笔。

符能 供图

符君俞卜邻。符能 供图