

# 舌尖上的“宁波贡物”



宁波瓦楞明蚶



干贝——江瑶柱



淡菜



大黄鱼

## 特产与贡物

说起某东西好吃,总喜欢傍个名人,当然,能借皇帝的名头更好,什么朱元璋吃过的重八豆腐,乾隆皇帝下江南吃过的东西等等,合理想象,无从考证,无非借借名头,使东西更出名罢了。毕竟普通人吃过感觉好吃,皇帝也是人,也觉得好吃,更何况,皇帝生活在宫中,自然想尝尝民间的新鲜。比如《红楼梦》里说刘姥姥和贾母聊天聊吃的,贾母听说刘姥姥带了些瓜菜来,就说:“我正想个地里现摘的瓜儿菜儿吃。外头买的,不像你们地里的好吃。”刘姥姥回答:“这是野意儿,不过吃个新鲜,依我们倒想鱼肉吃呢,只是吃不起。”一位贵族老太想吃乡下的新鲜瓜菜,一位穷婆子想吃一些鱼肉。可见吃不到的才是最好吃的。

宁波明末清初有一位散文家叫周容,有一篇《芋老人传》的寓言故事:说芋老人是慈溪祝渡人,有一天,一位书生避雨在屋檐下,被雨打湿,样子十分狼狈,老人请他进门,叫老太婆煮了一碗芋艿给他吃。书生狼吞虎咽地吃了个精光,千恩万谢,说不会忘记老人的恩德。若干年来,书生逢考必中,位极人臣,做了相国。有一天,突然回味起当年吃的芋艿,就命厨子做好,吃了半天没吃出当年的味道来,于是找人寻访芋老人夫妇来京城,问芋老人,为什么以前吃这么香,现在却索然无味了,芋老人解答了这个问题:“犹是芋也,而向者之香且甘者,非调和之有异,时、位之移人也。相公昔自郡城走数十里,困于雨,不择食矣;今者堂有炼珍,朝尚食,张筵列鼎,尚何芋是甘乎?”芋艿没变,人也是同一个人,但此一时,彼一时,当时饥不择食,样样好吃,现在饱食终日,当然吃起来没味道。所以宁波人也常说:“好吃就是饥”,这种故事有好多版本,但故事的母体不会变。人对美食有一种记忆,但同样的食物,记忆总会有差异。

每个地方都会有特产,而进贡的必然是特产中最好的东西,“贡者,从下献上之称,谓以所出之谷,市其土地所生异物,献其所有,谓之厥贡。”(《禹贡·疏》)可见,贡赋之物,为一地“所生异物”,也就是特产之物。“四明八百里,物色甲东南”,宁波有着“鱼米之乡”的美誉。俗话说:“靠山吃山,靠海吃海”,宁波是“山海皆优”。东晋陆云的《答车茂安书》里就有一些宁式海鲜,比如鲈鱼、河豚、黄鱼、刀鱼,做法则有脍、炙、蒸,做成肉羹,还懂得了把黄鱼做成鲞。陆云赞道:“东海之俊味,肴膳之至妙”。在谢灵运的一封《答弟书》里,我们还能看到,谢灵运说永嘉郡的“蛎不如鄞县”,说明当时宁波出产的蛎黄(牡蛎)在一定的方圆范围内,名气已经很响了。

宁波古代有许多贡物,清代学者全祖望专为这些贡物写过诗,有吃的海鲜,有喝的美酒,有穿的吴绫,也有药用的白附子。这里说两则海鲜贡物的故事。



主讲人 周东旭

1984年9月生,象山人。浙江省戏剧家协会会员,宁波文化研究会会员,从事宁波地方文化及中国古典文学研究,著有《苍水诗注》。

## 淡菜、海蚶的进贡和废止

唐代元和四年(809),朝廷命明州每年进贡淡菜、海蚶各一石五斗。元和九年(814)孔戣为军州刺史,给皇帝上奏折,希望免去进贡。元和十五年(820),又命进贡海味,唐穆宗长庆初年,元稹出任浙东观察使,又给皇帝上奏折,说一定要免去进贡海味。

白居易给元稹写墓志里,就把这件事当作善政来写:“先是明州岁进海物,其淡、蚶非礼之味,尤速坏,课其程日驰数百里。公至越,未下车,趋奏罢,自越抵京师,邮夫获息肩者万计,道路歌舞之。”

元稹是唐代著名诗人,与白居易齐名,世称“元白”。他上奏要罢免进贡海物,皇帝同意了,送贡物的万把个邮夫得到了实惠,不用劳民伤财,皆大欢喜。

淡菜,学名贻贝,又名珠菜、壳菜,美誉为“东海夫人”,因为吃淡菜的时候,不用放盐,所以称为淡菜。晚清象山诗人欧景岱有一首《淡菜》诗:“渔家胜味等园蔬,老圃秋来尚未锄。淡到夫人名位正,无盐唐突又如何”。唐代作为贡品,《新唐书》记载:“明州岁贡淡菜蚶蛤之属”。时人对淡菜情有独钟,说“虽形状不典,而甚益人”,(《食疗本草》)虽然样子不咋样,但有益身体。有补肝肾、益精血的功效。《随宜居饮食谱》中说它:“补肾,益血填精”,《本草汇言》亦云:“淡菜,补虚养肾之药也”,《本草纲目》中又说:淡菜具有治疗虚劳伤脾、精血衰少、吐血久痢、肠鸣腰痛等功效。至于民间的关于淡菜的验方则更多了。

海蚶,《雅尔》谓蚶子为“魁陆”。《艺苑厄言》:“海味,宁波醉蚶为最”。一提到宁波的蚶,就会自然想到奉蚶,而且宁波人食蚶的历史很悠久。从近年来挖掘的古墓里,就有蚶作陪葬的。宁波历代地方志均有对蚶的记载,或详或简。《四明续志》载:“有芽蚶,壳棱细布,肉肥,多出蛞埼,冬日有之,亦采苗种之海涂,谓之蚶田”。可见在元代至正年间,蚶子即开始人工养殖。袁枚在《随园食单》水族无鳞单上提及蚶,“蚶有三吃法:用热水喷之半熟,去盖,加酒、秋油醉之;或用鸡汤滚熟,去盖入汤;或全去其盖作羹亦可,但宜速起,迟则肉枯。蚶出奉化县,品在蛤蜊之上。”蚶洗净后,用热水一烫就可以食用,很鲜,元代书画家倪云林在《云林堂饮食制度集》里写道:“以生蚶劈开,逐四、五枚,旋劈,排碗中,沥浆于水,以极热酒烹下,啖之。不用椒盐等。劈时,先以大布针刺,口易开”。显然袁枚吃蚶的方法是复杂了点,不如倪云林的吃法来得原汁原味。作家汪曾祺在小说《金冬心》中,开列了一桌南北杂陈的佳肴,其中“宁波瓦楞明蚶”,赫然在目。

清代嘉庆年间奉化诗人孙事伦有一首《蚶》诗:“莘莘瓦垄子,纷产东海涂。剡川尤著名,风味良不粗。在昔元和间,往往充天厨。赖有贤长官,罢奏免贡输”。诗人在歌颂的就是元稹的事。

## 范成大上书 罢贡“江瑶柱”

第二件罢贡的事发生在宋代,也是一位著名诗人。范成大,吴郡人,淳熙年间,出任明州太守,因为他的前任是魏王赵愷,南宋皇室宗亲,每年会进贡一些海鲜给王室。范成大上任之后就上奏孝宗皇帝说,魏王是皇亲国戚,每年给皇室送点海鲜干货,是应该的,但是这个只作为私事,不是公事,我就不敢效尤了。皇帝呢,竟同意了他的启奏。杭州到明州并不远,进贡一些海货,并非像唐代送到长安这么难,但范老先生还是借口说不进贡了,而且道理冠冕堂皇。

那魏王进贡的是什么海鲜呢?“哲宗绍圣三年(1096),诏明州岁贡车螯玉柱五十斤,俗称之‘红蜜丁’,东坡所称‘江瑶柱’也。”《宝庆四明志》里《叙产》里就有关于江瑶柱的记载:“江珧,以柱为珍,东坡有《江珧传》。一种小者曰沙珧。”“珧”“瑶”同音,珧解释为蚌、蛤的甲壳,古人用做弓、刀时用来作装饰物,瑶自然是美玉,江珧是一种海蚌,蚌壳略呈三角形,表面苍黑色,生活于海边泥沙中。“江珧柱”,就是江珧的肉柱,即江珧的闭壳肌,肉质鲜、嫩,美味可口,晾干后为干贝,吃起来味醇、无渣、爽口,一种名贵的海产品。江瑶柱之名的最早出处,是唐刘恂《岭表录异》卷下:“马甲柱,即江瑶柱。”苏东坡在其《四月十一日初食荔枝》一诗中说:“似开江珧斫玉柱,更洗河豚烹腹腴。”将剥荔枝的感受同剥开蚌取江瑶柱而食的情景联系起来,苏东坡是名副其实的“老饕”了。南宋陆游《老学庵笔记》上说:“明州江瑶柱有二种:大者江瑶,小者沙瑶。然沙瑶可种,逾年则江瑶矣。”鲁迅先生在《两地书·致许广平九六》中说:“我这里是什么事也没有发生,不过前几天很阔了一通,将伏园的火腿用江瑶柱煮了一大锅,吃了。”看来鲁迅先生在饮食上颇有一道,火腿加江瑶柱同煮,自然是一款美味。而且干贝有滋阴、生津、调降血压、改善肠胃消化不良等功效,加上干贝食味鲜甜,软滑而且容易消化,作主菜可以,作配料也可以,唱主角可以,跑龙套也可以,煲粥、熬汤加入少许,则味道分外鲜美,有点石成金之妙。

本版摄影 龚国荣



宁波蛎黄(牡蛎)