

宁大教授张如安出版新书 辑录的4000多首饮食诗足以佐证 宁波自古是一座 海鲜之城



张如安教授。
记者 顾嘉懿 摄



雪菜大黄鱼。
资料图

“人生何所事，口腹最相关”。记者获悉，由宁波大学教授张如安耗时十年之功编注的《宁波历代饮食诗歌类编注释》(全五册)，近日由宁波出版社出版。

该书是宁波市文史研究馆馆员作品系列的第一部，从历代文献中辑录出4000多首宁波饮食诗，分主食、禽畜虫兽、水产、蔬菜、瓜果、饮料等多个类目，分册出版，比2014年版的《宁波历代饮食诗歌选注》多出2000余首。

“宁波作为滨海城市，饮食习惯极具地域特色。”张如安表示，饮食虽然不是诗人惯常描写的对象，但若有意收集，汇总一处，体量也蔚为大观，“这些诗的内容非常丰富，有描写食物原料、烹饪方法、餐饮器具的，也有体现味觉感受、饮食习惯的，读来令人口舌生津。希望这本书可以增进读者对宁波饮食文化的认识，研究人员也可从中收获线索。”

1 饮食诗反映宁波 自古是一座海鲜之城

人们说起对宁波美食的第一印象，往往是海鲜。文献记载可为佐证。

据考，“海味”之称始见于《南齐书·虞综传》：“综治家富殖……海味无不毕致。”说的是余姚籍美食家虞综特别擅长烹制海鲜，“善为滋味”。

唐代，元稹的《浙东论罢进海味状》和白居易的《寄明州于驸马使君三绝句》，也都将宁波与海味联系起来。南宋时，朱谦之总结宁波的治饕经验，撰写出《鲜谱》。及至明代，鄞县人屠本峻的《海味索隐》更是一册详考宁波海鲜的专书。“材料证明，早在明代，海产品已成为宁波最具代表性的物产，以腌制、咸鲜为特点。”张如安说。

鲜，是中国美食的一大特色。明代鄞县人吕时在《沈世君问宁波风土，应教五首》中有一句“香多吸老酒，鲜极破黄鱼”，读来特别令人会心。“黄鱼作为下酒菜，为人钟爱。”张如安猜测，吕时推荐的很可能是一道雪菜大黄鱼，“黄鱼在雪菜汤中释放鲜味，挑破鱼肉入口配酒实是‘鲜极’。”

在这套《宁波历代饮食诗歌类编注释》全五册中，水产类单独成册，内部细目又分贝壳类、节肢类、爬行类、海鱼、淡水鱼等多种，尤以描写虾蟹、黄鱼、鲈鱼、江珧柱等的诗居多。张如安举例：“宋代鄞县人高似孙特别喜欢食蟹，留下了大量吃蟹的诗，‘豆蔻雨分霁，翠螭(xún)雪炊香’，翠螭就是青蟹；还有‘笋早趋禽腹，橙香适蟹齏(jī)’，后半句写的是著名的蟹酿橙。”

文人创作饮食诗，不仅仅局限于白描，也擅长从细微的场景酿造出浓郁的情感。清代象山诗人倪象占有一首写牡蛎的诗，“好趁天寒沽酒去，满房风味嚼梅花”，把寒天品尝牡蛎，比喻成嚼梅雅事，大俗之事一下子变成大雅之品，体现了诗人的志趣。

2 饮食诗中蕴含 丰富的乡土文化

美食，还牵动着游子对故乡的回忆。

味蕾自带记忆功能，乡愁或许只是一盘不起眼的家乡菜。鄞县望族万家的后代万言曾在《江村》中写道：“江村魂梦乐齏盐，七载何期京国淹。”人在异乡，最牵挂的居然是一碟咸菜。

明代孙陞在京城最思念“万壑杨梅绚紫霞”，可是“每岁尝时不在家”，非常无奈，陆宝想念的是“黄鱼乌笋乡中味”，每每“梦见垂涎到枕边”；被誉为“台湾文献初祖”的沈光文在《思归》诗里回忆，“家乡昔日太平事，晚稻告我紫蟹肥”。晚稻初香正是品蟹时节，紫蟹乃河蟹珍品，蟹黄饱满肥腴，味道鲜美，但这种故乡风景，却难以在异乡重现。

除了寄寓乡愁，饮食诗中往往还蕴含多种情怀，比如悲悯农家困顿，或祈求风调雨顺，或表达孝子之感，或乐道乡土民俗。张如安表示，从饮食诗中，可以读出多样的“味外之旨”。

南宋丞相、宁波人郑清之写过一首意趣盎然的《茄子》诗：“青紫皮肤类宰官，光圆头脑作僧看。如何俗偏同嗜，入口元来总一般。”说茄子既像身穿公服的官员，也像光头圆脸的和尚，然而入口的味道是一样的，体现出凡圣本性相同的禅理。民国时人杨翰芳有一首《菜》：“与谷存民命，风霜已饱经。赴汤不改色，还向镬中青。”在作者笔下，普通的青菜，有关汉卿豌豆一般非凡的气节。

还有一些诗，只是单纯地描写乡土风景，读来也极美。如清代慈溪人叶元阶的《甬上渔词》：“灵桥门外水如烟，杏子黄时到海船。江面夕阳人影乱，一肩春雨卖冰鲜。”在水烟飘荡、杏子呈黄的时节，海船缓缓到港，江面夕照下，卖鱼者人影散乱，即便是在淅淅沥沥的春雨中，仍不时传来卖冰鲜的市井之声，“这简直是一幅灵桥门外的速写，别样的渔港风情令人沉醉。”张如安说。

3 考证过程 体现学术精神

“饮食诗存量巨大，但在文献中却是高度离散，往往通读一本文集才能找到一两首。”在编注该书的过程中，张如安在电脑上建了几十个文件夹，看到一首就往里面丢，如此“板凳甘坐十年冷”，才得到这琳琅满目的4000余首诗。

有些食物，因为时代、地域、称谓之别，并不容易考索源流。在注释过程中，张如安一一找寻线索，给每个食物词条都写了释名小序，单独拿出来看，也是一篇篇精巧的小文章。为了尽可能接近真相，他曾在友人陪伴下登上象山南田岛，也数次走进宁波的菜市场、饭馆，寻找俗语指称与文献记载的对应，“有些问题得到了答案，有些虽经梳理但未下断语，供读者进一步研究。”

张如安出生于大榭岛，家门口两三百米外就是大海。编注《宁波历代饮食诗歌类编注释》，对他来说是一场“特别有味道的精神会餐”，读到好诗，“舌头底下好像有种香味，读着读着也会饥肠辘辘”。

他个人格外喜欢明代象山散曲作家汤式的《沉醉东风·江村即事》：“拳来大黄皮嫩鸡，蜜般甜白水新醅。蟹烹玉髓肥，脍切银丝细，是江乡几般滋味。醉了也疏狂竟不知，睡倒在葫芦架底。”自有一种文人的风流态度。

“长期以来，学界对宁波饮食诗的认识不足，使得宁波籍诗人在饮食文化上的贡献被大大忽视。这套书不仅是地方饮食史的一次文献汇编，还蕴藏着美学、地理、语言等多方面的信息。”张如安表示，纵观全国，如此大规模地汇编地方饮食诗的做法亦属首次，“希望这套书的出版能引起学界对宁波饮食文化的关注，也希望大家都能成为一个‘有文化的吃货’。”

记者 顾嘉懿



《宁波历代饮食诗歌类编注释》(全五册)