

在荔枝上市时节,唐代背景古装剧《长安的荔枝》掀起热潮。该剧改编自作家马伯庸的同名小说,以大众耳熟能详的唐诗“一骑红尘妃子笑,无人知是荔枝来”为切入点,描绘了上林署从九品小吏李善德经过精确计算和多次试验,最终将极难储存的新鲜荔枝在十余天内成功转运五千里的跌宕故事。最后,目睹了百姓疾苦的李善德冒死力争,遭到全家流放岭南的治罪,却因祸得福,避过战乱。

尽管以“长安”命名,岭南无疑是全剧故事展开的重要舞台。古时广义的岭南指五岭以南的广大地区,包括广东、广西、海南和越南北部;狭义的岭南通常指今天的广东省辖区。岭南山南倚大海,群山环绕,形成了相对封闭的地理区域,自秦始皇南征百越,开启了中原王朝正式经略岭南的序幕。在观众心目里,今天的岭南整体经济发达,物产丰富;即使在一千多年前的唐代,尚能轻易实现杨贵妃都做不到的“荔枝自由”,剧中主角也在岭南收获颇丰。如果真是这样,被流放岭南还算处罚吗?为什么现实里,被贬潮州的韩愈却写下“好收吾骨瘴江边”的诗句?

□李伟元

瘴雨蛮风天万里

《后汉书》记载,东汉伏波将军马援南征交趾时,属下军士深受南方“瘴气”所苦,死亡率甚至高达十分之四五。岭南薏苡的种仁极大,马援经常吃薏苡仁解瘴气之毒,并在率军回长安时带了一车薏苡,准备试种。不料,却遭到政敌向皇帝上书诬陷,称他贪污了一车明珠。后来,“薏苡明珠”的典故便用来比喻蒙冤遭毁谤。这一流传千年的故事,侧面体现出古人心目中岭南的两面性:既有能夺人性命的可怕瘴气,又有价值连城的珍奇之物。

古人将南方山林间因湿热蒸郁而成的致病之气统称为“瘴气”。在现代医学观点中,瘴气是以疟疾为主的地方性疾病的统称。在岭南地区被广泛开发之前,相比中原地区具有多山林、多蛇虫的自然条件和炎热潮湿的气候条件,导致此类疾病高发。特别在森林密布、人迹罕至的地方,常年堆积腐烂的动植物尸体释放出多种有毒物质,积聚在空气中不易挥发,成为危及生命的传染源。《长安的荔枝》剧中并未对瘴气多做刻画,仅仅突出了夏季的高温,吹着空调看剧的现代人不自然很难想象它的恐怖之处。

唐代刘恂在《岭表录异》中,为瘴气赋予了可怖的外观,虽然很可能只是某种罕见的大气现象,仍然显得神乎其神:“岭表或见物自空而下,始如弹丸,渐如车轮,遂四散。人中之即病,谓之瘴母。”贞观初年,唐太宗任命卢祖尚为交州都督,此人担心在岭南死于瘴疠,再三推脱,找的理由令人啼笑皆非:“岭南人为了抵抗瘴气,每天都喝酒,但臣酒量太差,害怕去了就再回不来了。”结果竟因违抗圣旨被太宗下令处死,还是难逃一劫。

晚唐宰相徐彦若出镇番禺时,路过荆南,与他有过节的荆南节度使成汭在宴席上故意口出不吉之语:“岭南有黄茅瘴,还请相公多保重。”“黄茅瘴”早在晋代《南方草木状》即有记载,指的是夏秋之交茅草枯黄时发作的瘴疠。徐彦若回答道:“南海黄茅瘴,不死成和尚。”讥讽成汭曾经出过家,可能也有嘲笑对方秃头或者生理功能有异常的意思。除了黄茅瘴,岭南一年中的其他季节还会流行青草瘴、黄梅瘴、新禾瘴等,几乎无时不瘴,无地不瘴。甚至在唐代人看来,岭南特产的珍禽鸚鵡也有风险,如果饲主经常摸它的羽毛和嘴,可能就会得上全身发抖的怪病而死,这种病叫“鸚鵡瘴”,现在看,可能是感染禽类携带的病原体引起的。

《长安的荔枝》展现的古代岭南真实吗

这里能实现荔枝自由,却是犯罪官员的流放地



南汉陶制水果,现藏广东省博物馆。

有了前人的经验,宋代赴岭南的官员通常准备得更充分。如黄庭坚被贬岭南后,经常托人购买人参、附子配药,提升自身对瘴气的抵抗力。苏轼在岭南期间,也实验过用姜、葱、豉煮汤,趁热饮用的治疗瘴病之法。宋朝廷则根据岭南实际,将官员赴任时间固定为相对较凉爽的秋冬,尽量避开瘴雾高发的盛夏。尽管如此,在岭南任职或遭贬谪的官员死亡率仍然居高不下,即使幸运返回,在同僚们看来也会因为中瘴气而脸色变黑(其实有可能是被阳光晒的)。临近湖南的昭州在宋代被称为“大法场”,形容瘴气杀人之多,还有“春、循、梅、新,与死为邻,高、窦、雷、化,说着也怕”的民谚,列举的都是岭南多发瘴气的地名。随着对岭南开发的日益广泛、人口逐渐稠密,医疗水平也整体得到提升,明清以来,岭南的瘴气才逐渐成为传说,基本不需过于忧虑了。

珠玑异宝争奇彩

为马援带来麻烦的薏苡仁被讹作珍珠,正符合现实里岭南所拥南海的独特馈赠。《淮南子》记载,秦始皇征伐岭南,目的首先是获得此地的犀角、象牙、珍珠、翡翠羽等昂贵宝物。汉代,岭南合浦郡所产珍珠最为贵重,得名“南珠”,采珠业和珍珠贸易随之兴盛一时。在历史上留下“牛衣对泣”典故的王章原本贫寒,出仕后以刚直著称,因向成帝上表奏弹王凤专权,反遭构陷而死,妻子儿女被发配到合浦。王凤想不到的是,王章家人竟因采集、经营珍珠积蓄数百万钱,遇赦后得以衣食无忧。



宋徽宗《荔枝图》,现藏台北故宫博物院。

的故事脍炙人口,东汉时合浦地方官逼迫珠民大肆捕捞,导致珠蚌数量锐减,幸存珠蚌迁移到交趾郡内,珠民衣食难继,饿殍盈路。后来孟尝任合浦太守,革除弊政,令珠蚌休养生息,一年多后再度繁衍兴盛,百姓重返旧业,时人视为美谈。及至五代,南汉主刘鋹统治岭南时,设置了多达八千人的采珠队,用“水怀珠而川媚”的典故,将这一组织取名为“媚川都”。众多人因采珠而溺死,换来的是南汉官廷的穷奢极欲,梁栋帘箔均以无数珍珠为饰,连水渠里都浸满珍珠,刘鋹还曾献给宋太祖用珍珠结成的戏龙造型鞍勒。南汉被宋吞并后,“媚川都”也烟消云散了。

产于热带、亚热带的珊瑚、玳瑁,同样是岭南特有的珍宝。汉官积翠池中曾有一株高一丈二尺的珊瑚,是南越王赵佗所献,称为“烽火树”,夜间也闪烁出如同火光的明亮光影。汉光武帝时,南海献“珊瑚妇人”,就是天然生成女子造型的珊瑚,在殿前摆放多年,汉灵帝即位时忽然枯死了,官人都认为是汉室将亡的征兆。作为饰品的玳瑁,实际上是同名海龟类动物的壳,因中原不易得,诗文中的玳瑁簪,玳瑁梁,玳瑁钩便成为财富地位的象征,三国时魏国高柔寄给妻子“玳瑁梳一枚”,以珍贵的礼物体现夫妻恩爱。因为海龟以长寿著称,古人将它视为破解岭南“毒蛊”的神药,增添了神秘的光环。唐诗里,玳瑁筵常指豪华盛大的宴席,食具饰以玳瑁,或许也有当时人相信玳瑁能解百毒、有益长生的原因。

在唐代,岭南的贵重特产还有一个重要的贸易来源,那就是“胡商”——来自西域的商人群体。剧中李善德在岭南的多次试验,都离不开老胡商苏谅的鼎力相助。岭南位于唐朝交通西洋、东洋海道航线的交汇处,胡商在此经营来自异国的香料、药材、珠宝,并将中国产的丝绸、瓷器等辗转运到西方售卖,依托海上丝绸之路,形成繁荣的商贸圈。唐代高僧鉴真第五次东渡日本时,遇台风漂流到海南,从广州重返扬州。鉴真在珠江看到“波斯、婆罗门、昆仑等船舶不计其数,载珍宝、香药等,积载如山”,显示了岭南海外贸易的繁华。

佳果异饌风味殊

说到岭南,几乎都会先想到荔枝。《长安的荔枝》剧里,擅长培育荔枝的少女阿僮对李善德运输荔枝的试验慷慨施援,给观众留下了深刻印象。白居易盛赞“奇果标南土,芳林对北堂”,苏轼感慨“日啖荔枝三百颗,不辞

长作岭南人”,但在岭南所产的美味鲜果中,荔枝仅是其中之一。岭南独有的气候、环境,令水果种类相比中原更加丰富多样,每每令外地来客大开眼界。

成熟时间晚于荔枝的龙眼,在唐代已经广泛种植,因形如荔枝而小,收获时间又在荔枝之后,如同追随者一样,俗名“荔枝奴”。香蕉、芭蕉等芭蕉科植物在古时统称为“蕉”,岭南人不仅吃蕉的果实,还吃它的花和根。柑橘也是岭南的著名佳果,柳宗元任柳州刺史时,在城西北亲自种了二百株黄柑。《国史补》提到,循州(今广东惠州)产罗浮柑子,最初由僧人在南楼寺种植,后来用于进贡。《酉阳杂俎》称,岭南有一种大蚂蚁喜欢在柑树上结窠,在柑子成熟时经常爬在上面,蚂蚁的分泌物却起到了让柑皮薄而滑的作用。唐末《北户录》记载岭南特有的山橘子,冬季成熟,大的如土瓜,小的如弹丸,皮薄味美,应该就是现在广州人家春节时喜欢摆设在家中、寓意“财源广进”的金橘。

热带特有的椰子,对北方人来说更为罕见。唐人沈佺期被贬岭南后,写下了文学史上第一首咏椰子的诗,最后感慨:“不及涂林果,移根随汉臣。”意思是椰子不像石榴那样,可以被张骞移植到中原。《南方草木状》记载了椰子的别名“越王头”,与之相关的地名“林邑”(今越南中部)在剧中亦有体现。相传林邑王与越王有宿怨,林邑王派人刺杀越王,将其首级挂在树上,变成了椰子。因为越王被杀前正喝到大醉,椰子汁味如酒浆。林邑王命人将椰子剖开做成饮器,后人便效仿此举。《岭表录异》中写到,岭南人将椰子挖空后,去掉表层皱皮,露出里面的花纹,用白银装饰,做成颇为美观的水罐。另一种热带植物桄榔的外形和椰子树有点像,因为花序的汁液可以制糖,别名“砂糖椰子”。桄榔植株的茎髓中含有淀粉,古代岭南人用来做饼,初来岭南的外地人经常为这种来自树木的“面粉”感到惊奇不已。

时至今日,“吃在广东”早已成为重要的文化符号,古代的岭南特色美食更是以“生猛”著称,在不断流传中,增加了其他地方的人对岭南的恐惧感。南国多蛇,尽管现在已经全面禁止食用蛇肉,千百年前尚不乏捕食之举。唐代房千里在《投荒杂录》中写到,自己在南方待了十年,却没怎么见过蛇,因为都被当地人吃了。韩愈在潮州时,虽然尝试了鲎、生蚝、章鱼等多种新奇的海产,却一直拒绝吃蛇,还要求属下将用来做菜的蛇放生。明代《诚意伯文集》记载了一桩趣事,有位海南人远赴北方,带了本地特产的蛇肉干。到了山东地方,得到热情款待,他作为谢意,拿出蛇肉回礼,结果对方当场吓跑。这人还以为是自己的礼物不够贵重,准备回去再送点眼镜王蛇肉。

蛇的食物之一蛤蟆,也是岭南常见的食材。同样被贬岭南的柳宗元和韩愈书信往来时,以诗唱和,讨论了吃虾蟆(蛤蟆)的话题。柳宗元诗已佚,但可以知道以《食虾蟆》为题,证明他应该吃过了。韩愈在答诗中写出了自己的努力尝试:“余初不下喉,近亦能稍稍。”《岭表录异》甚至写到,在岭南有一种皮能做鼓的巨大蜈蚣,人们将它的肉晒成肉脯,比牛肉更美味,现在就只能存在于想象之中了。