



【短史记】

## 古人没有“3·15”，且看咋维权

□谭萍

大明王朝，高官出行途中，竟遇坑蒙拐骗？晚清时期，士民身患小恙，居然死于假药？黑心商家，自古有之。古人曾遭遇过怎样的消费陷阱，他们又是如何惩治宵小的？

坐地起价，自古就成为一些人的生财歪道。不过，我们的古人，也不是任人欺凌的，把挨宰经历写诗撰文发到“朋友圈”予以曝光，便是其常用的办法。像清末民初的文史家王国宪所编《琼台耆旧诗集》中，就有一篇“舆论监督报道”，令“崔庄船夫”的形象遗臭坊间。

投诉者是清朝嘉庆年间翁源县“教育局长”、琼山人曾日躅。本就清贫的他，在途经一处叫崔庄的渡口时，被摆渡者漫天要价。人在屋檐下，不得不低头。过河之后，“曾局长”愤然给出差评：“崔庄渡口水流红，勒马停看日正中。舟子招呼快渡，愿君相送一帆风”，标题就叫《崔庄渡多索钱，有感口号》。

不过，与同朝道光年间的举人叶栖霞相比，曾日躅还算脾气好的。叶栖霞在山东的一家路边店用餐后，可是当场发飙，留下《山东道中口占》的诗文，痛斥“店饭饥难食”，食客饥饿的时候都觉得饭菜太差，这店还能开下去么？

的确，舆论的“传声筒”和“放大器”威力不可小觑。明朝万历壬辰年的秋天，杭州古城迎来了礼部尚书王弘海。这位高官趁着休假，安排了沿途旅游。到了杭州，自然是要到西湖景区走一走的。遗憾的是，西湖给他的第一印象，却是当地人向他的投诉。当天，王弘海与好友在湖畔品罢好茶，喊船家渡湖的时候，当地人告诉他，幸好现在是“旅游淡季”，每年春天游客如织时乘船，船家都要狮子大张口，有的开价甚至高达千钱，相当于一两银子。而王弘海的杭州之旅也似乎就此不开心起来——游玩途中，他又遇到了索题匾额并忽悠他出钱免灾、求子孙平安的“大师”。王尚书之后撰写《吴越游记》时，念念不忘杭州的“负能量”，不仅不惜笔墨写下了“大师”忽悠他的细节，还留下了“土人云，每春时，（西湖）楫师索高价有至千者”的话语。

假货难防，亘古通今，轻者谋财，重者害命。清同治二年，已近花甲的大臣韩锦云，痛失唯一的孙子韩肇元。其孙年方十五，“染痲疾夭逝”。如果说，韩肇元是因为病情严重不治而去的话，肇元之父的过世，则更让人惋惜。韩锦云在《哭孙肇元文》中提及了原委——“误服金丹（而亡）”。

金丹为何物，果真如那些炼丹士所言“服金者寿如金，服玉者寿如玉”？其实，这些加了铅、汞、硫、砷等物的金丹，不仅仅是假药，更是毒药呢！宋人所集的《云笈七签》中，便有这样的告诫：“金丹并诸石药各有本性，怀大毒在其中。”当然，对于制售假药之举，古人也拿出了法律武器予以应对。譬如元朝《大元圣政国朝典章》就明文规定，对售假药者依法惩处，情节严重者直接处死。《大明律》也白纸黑字通告：庸医榨取钱财致人死亡，斩！

不过，金钱面前，总有人利令智昏。故纸堆中，造假者不仅有“鸡塞沙、鹅羊吹气、鱼

肉注水”这样的伎俩，还有鱼目混珠，造假玳瑁、假珊瑚、假沉香的。明末清初著名学者屈大均《广东新语》中，就载有巧匠制作假玳瑁之事，称“玳瑁，产廉、琼州”，蟒蟒是山上的一种巨龟，“巧匠以其甲黄明无日脚者，煮而拍之，陷黑玳瑁花，以为梳篦杯器之属，状甚明媚。”

北宋苏东坡在谪居期间，曾送给胞弟苏辙一块沉香当生日礼物，并写下《沉香山子赋》，提醒其分辨沉香的优劣，说占城的沉香干枯腐朽，只配用来煮饭熏蚊子，“顾占城之枯朽，宜爨釜而燎蚊”，而海南沉香就高档多了。清人吴震方亦在《岭南杂记》里写道，“速香出琼州者为胜”，海外运来的沉香“味极辛而酸，不如琼产之甜静无尾烟也”，“其余有夹板并抱朽木者”都是下品。他同时提醒大家，要防范假沉香，“而尤有他木煮成假充者，不可不辨”。海南沉香价几何？明代李时珍在《本草纲目》中给出了这样的评价：“海南沉香，一片万钱，冠绝天下”。由此可见，若以次充好，以假充真，其利何其大。

利欲熏心，害人害己，打击假劣，无人无地可置身事外。以茶叶为例，五指山野茶水满茶在清代被定为贡品，“耐冲泡，条索肥壮，香气清高持久，汤色黄绿明亮，滋味浓醇爽”，明朝正德年间的《琼台志·土产》中，也记载了“（海南）茶，东路佳”，以及“野茶，产昌化……为荐茶佳品”。但在明朝嘉靖三年，海南茶叶却“躺着中了一回枪”，和“出口创汇”无缘了。当年，御史陈讲发现有茶商把质量低劣冒伪的茶叶掺入出口商品后，干脆全部征收。因为黑茶好管理，“地方出现有限，便分茶为上中二品，打印在茶筐上，写下商人名字而考察”。

“道高一尺，魔高一丈”。面对政府严惩，百姓怒斥，一些唯利是图者，依然我行我素，甚至连货币也敢伪造。像前文提及的屈大均，就记录了岭南市场上出现假银子的状况：“市井小人，争以巧伪为事……或洒铁沙于面，或钓铜于四角，或以白铜，药煮之为猫银，最易惑人。”

即便在古代“国考”中，也不乏坑蒙拐骗的“前辈”。针对此情，清朝探花张岳崧也只有“重要的事情说三遍”，多次发布告示，如《禁招摇撞骗示》《查禁招摇撞骗示》《示凤翔属生童》等，称如果有人谎骗财物，不论有无成交，全部发配到边远地区充军。而受骗的生童也将被杖打一百，关押三年。只是，仍然有人心存侥幸，打着商贸等幌子，“往来生童寓所，设局诓骗。”

弄虚作假的背后，全是奸商单打独斗？也不尽然。一些地方假货泛滥、骗子横行，和地方官员也不无关系。像明朝大臣邢宥，在景泰三年，就和御史许士达查处了通过劣质工程敛财的漳州知府马嗣宗。而在《明实录》中，也记载了嘉靖元年礼部大臣对官员造假的汇报。称他们在进贡时为了冒领公款，连批文都敢伪造，“差来人数太多，皆非旧额，所奏降香重不过七八斤，冒康饩及绢、钞之赏，至有伪造印信、私增批文者。”

纸终究包不住火，对于官员的造假行为，古时的惩罚也干脆利落——大刑伺候，甚至斩首！

□刘俏到

“二月江城又荐新，堆盘几缕笔茵陈。笑他剪取吴淞水，祇向秋风话细鳞。”清人邓廷桢的这首诗似可用作谜面，而谜底则是江鲜刀鱼。邓廷桢是与林则徐一起参与禁烟抗英的民族英雄，或因久居南京、与长江为伴的缘故，他对刀鱼饶有兴趣，先后赋诗三首，其中还有“金盘侍女高擎出”之句，想来应是赴宴吃请的模样。

刀鱼，是美食家李渔眼中的春饌妙物。今年闰二月，荐新尝新的时间仿佛被拉长了些。即便如此，春日倏忽催鱼老，只有清明之前的刀鱼才能名列“长江三鲜”，过时则骨硬如针，自然规律谁能奈何。刀鱼作为洄游鱼类，《说文解字》说它“饮而不食”，即自海入江洄游时不再摄食，想是光顾着游泳冲刺以致鳞细肉嫩。至于清明前鱼刺偏软适宜入口，无非是尚未成年或骨质疏松之故。

刀鱼既属洄游鱼类，则凡与海相连之江河湖均有，包括黄河、长江、太湖等等。只不过受地理环境和南北气候影响，长江刀鱼相对美味，又沾了历代文人的光而变得最为知名。宋人毛胜的《水族加恩簿》盛赞刀鱼是“白圭夫子”，说它“材极美俊，宜授骨鯁卿”。毛胜号天德居士，他性格诙谐，假借龙王之命授刀鱼以“骨鯁卿”，但用词常过亲昵，粗读有点儿不太适应，不如苏东坡来得直接——“还有江南风物否，桃花流水煮鱼肥。”梅尧臣跟苏东坡关系不错，对刀鱼看法也类似：“已见杨花扑扑飞，鲛鱼江上正鲜肥。”

鲛鱼即刀鱼。现在我们惯称刀鱼，不单因为刀字比鲛字好认，更因其身形如裂篴之刀，加之鳞色银白，正如一柄窄刃银刀。曹操《四时食制》形容其“鱼侧如刀，可以刈草”，清人赵佩湘说“又有珍鲜入市曹，晴波跃跃见银刀”。估摸这外形应是受洄游影响，千万年自然进化而来，以适应逆流而上的习性。有趣的是，这也启发宋元年间的中国人，仿其外形制造了很多快船穿梭江海，取名叫做刀鱼船。前些年山东蓬莱出土的一艘古船，残长近三十米，残宽五米多，这长宽比例确如刀鱼的放大版。

食客论鱼，总以肉质丰腴细嫩为佳，就像苏东坡和梅尧臣写刀鱼，不约而同选中一个肥字入诗。而非腴细嫩的负面代价，似乎就是刺多，刀鱼的绵密鱼刺尤其出名。记得早年我吃过一次所谓的“江刀”，动筷之前为了防止意外，同桌的饕餮行家先行传授秘诀：吃鱼不说话，说话不吃鱼。

美食家袁枚的《随园食单》交代刀鱼除刺之法：如嫌刺多，则用极快刀刮取鱼片，用钳抽去其刺。显然这法子笨得很，如此绵密细刺，哪有耐心以钳抽？袁枚又教了第二种方法：或用快刀将鱼背斜切之，使碎骨尽断再下锅煎黄加作料，临食时竟不知有骨。这个办法，听起来就比较靠谱。

但袁枚又特地谈道：金陵人畏其多刺，竟油炙极枯，然后煎之。袁枚嘲笑这是“驼背夹直，其人‘不活’，倒也有道理，春饌江鲜图的就是个鲜字，大油大火则失去本来面目，确实舍本逐末。我第一次吃刀鱼时，觉得刀鱼挺贵不该浪费，于是主人请厨师把吃剩的鱼骨油炸了吃掉，倒也是一种风味。

另一位清朝江南美食家钱泳，不仅在《履园丛话》中说刀鱼是“开春第一鲜美之肴”，而且提到“腹中肠尤为美味”，声称懂得吃刀鱼内脏才是“善食刀鱼者”。这个我没试过，总觉得以刀鱼身形之窄小，鱼肠又能如何美味，心中一直留有疑惑，担心这些美食家其实是故弄玄虚。

江南的吃法还有刀鱼馄饨，制馅时须选用早春出水的新鲜雌刀鱼刺成细茸，又以新嫩的绿叶菜若干剁成菜茸，加入调料混合拌匀而成。但我以为，江鲜江鲜，还是得其鲜为上法，清蒸也可，秧草烧刀鱼也可，剁烂了吃似乎可惜。邓廷桢诗中就曾写到“吹雪纤鳞入饌香”，再加上“几缕笔茵陈”的摆盘，那应该不是馄饨。

当然，刀鱼出水品相各异，佳者清蒸，稍欠者馄饨，这是一种变通的办法。另外，刀鱼一向价高，而且现在长江禁渔，市面流通的人工养殖刀鱼同样价格不菲。让刀鱼位餐上桌虽是绝对妙物，但确实会让人钱袋吃紧、心思慌乱，不如换个吃法。真要如李渔说，刀鱼永远吃不厌，“至裹腹而不释手”，这要么是凡尔赛，要么得把人吃穷。还有扬州谚语“宁去累死宅，不弃鲛鱼额”，说什么宁愿丢掉祖宅也不愿放弃刀鱼头，更属败家吃法，趋于离谱。

说刀鱼，有时容易引人误会联想起秋刀鱼。周杰伦唱道，“秋刀鱼的滋味，猫跟你都了解”。歌是这么唱，但秋刀鱼作为一种纯粹海鱼，滋味实在不佳，苦腥难除而且有的人还会过敏，盐烤可能是唯一办法，与刀鱼之鲜美完全是两个概念。食客们更清楚，从生物分类来说，秋刀鱼与刀鱼的目科属不同。猫可能喜欢吃秋刀鱼，但内地食客面对江河湖鲜如此之多的春饌妙物，实在不必拘泥一种。

真正与刀鱼有关而又广为人知的倒是凤尾鱼。它与刀鱼是同属一个家族的近亲，但个体更小，不易骨肉分离，料理时无须讲究，一般采取袁枚所鄙视的油炸法即可享用。宋人吴氏是历史上第一位留下食谱的女厨师，她的《吴氏中馈录》曾提到“去头尾切作段，用油炙熟，每段用箸筒，盛罐内泥封”，这恐怕是最早的凤尾鱼罐头做法。记得上个世纪看别人吃凤尾鱼罐头，心里嘴里都有各种暗流涌动，现在发现这东西价格平易近人，诚是居家旅行佐餐良品。

一条鱼，从水中捞起送入后厨，从此命运各异：或清蒸，或红烧，或留给猫咪，或制成罐头。鱼生无常正如人生，惟愿年年有春天、日日有美饌。

### 春饌妙物说刀鱼