

合浦人在汉代吃什么

作者：刘忠焕 来源：北海日报

自汉武帝于元鼎六年（公元前111年）设置合浦郡始，古郡已经延续了两千余年的历史，那道深邃的光阴，神秘而奇异。究竟，合浦古郡的人们，日常吃的啥呢？我想，走进合浦汉代文化博物馆，或许能探究到其中一二。

合浦汉代文化博物馆，馆藏丰富，有相当数量的饪食器和酒水器，很好地反映了汉代合浦人的饮食风尚、生活习俗和经济状况。像青铜器里的鼎、簋、釜、锅、盒、甗、甑、案、碗、勺、釜、壶、钁、盆、盘、鉴、匜、盃、卮、樽、杯等，陶器里的瓮、罐、甑、匏壶、提桶、联罐等，琳琅满目。

一座干栏式双层陶屋里，楼下有人正在杵米，十分生动的劳动场景。从那些杵臼、碓、磨等工具来看，他们的主食应该是稻米。在汉代，稻、黍、稷、麦、菽已经普遍种植，中原以黍、稷、麦为主，岭南地区则以稻米为主。菽是豆类作物的统称，穷人吃得多点，富裕人家不爱吃。豆类基本上是不用杵的，只有稻谷才需要脱壳。在堂排村发掘的2号夫妻汉墓里，出土了保存完好的稻谷，直接证明了稻米是当时的主食。

再说肉食。汉朝人皆嗜烤肉，西汉人桓宽著有《盐铁论》，记载了当时社会上能够吃到的肉食品。诸如烤羊羔、烤乳猪、酱狗肉、红烧马鞭、酱鸡、酱肚、熘鱼片、红烧鹿肉、煎鱼子酱、炖甲鱼等。受地域和物产分布的限制，合浦人吃不全上述的肉食，但也差不离。从馆藏的陶猪、陶狗、陶羊、陶鸡、陶鸭、铜牛、铜马等文物来看，这些畜禽估计是家养的，大部分还都是食用性的。

在发掘合浦草鞋村汉窑址时，考古人员还发现了象骨和狗骨。大象和牛马一样，是役用的，不会宰杀食肉；狗是看家护院的，但不排除杀掉“撮一顿”的可

能；猪羊鸡鸭则肯定是养大后宰杀的，作祭祀仪式用，或者是下酒菜。除此之外，“野味”也有可能列入他们的食谱，如鹿、野猪、黄犛、兔子、鸟雀，甚至豹子、老虎都不在话下。

合浦有江河汇集出海之称谓，沿江靠海，正所谓“靠山吃山，靠水吃水”，吃江鱼、吃海鲜是必然的，获取还很方便。在他们的菜谱里，水产的比重不会低。依顺口溜“第一芒、第二鲳、第三第四马鲛郎”给海鱼的鲜美度排了次序，可见吃海文化的深厚。对了，还有花蟹、梭子蟹、青蟹，好吃得不行，沙蟹就算了，不值一提。说不定第一个吃螃蟹的人，就出自合浦呢。

吃肉食，特别是吃海鲜，少不了调料。在汉代的饮食中，很重视酱料调味品，《吕氏春秋·本味篇》曰：“调合之事，必以甘、酸、苦、辛、咸。先后多少，其齐甚微，皆有自起。”在馆藏文物中，有几个很别致的二联罐、三联罐和五联罐。这些个东东，就是盛装酱料的。其中五联罐，在出土的时候，里面还有酸梅果核。我们知道，吃海鲜得沾点醋吃，以抵消海鲜的寒性，不然会闹肚子。那时候或许已经用上了醋，但酸梅也能起到杀菌和调口味的作用。人们还爱吃生鱼生肉，把活鱼、鲜肉切成薄片，蘸上调料直接吃，这种吃法叫“脍”。要是把鱼和肉烤熟了吃，则叫做“炙”。这两种吃法合起来即是成语“脍炙人口”。

吃了肉，还得烧酒助兴啊。考古学家普遍认为，汉代时，还延续着分餐制，一人一案，案上摆着酒菜，甚是惬意。兴之所至，相邀敬酒，氛围热闹。馆藏文物里有几件装酒的青铜器，其中的铜提梁壶，密封着的，里面还有液体，考古专家推断是酒。精巧的酒器让人脑洞大开，开宴时，都手捧金樽，品尝甘冽，相谈甚欢，直至酒酣耳热，豪气干云。

汉朝时的蔬菜，最常见的是所谓的“五菜”，即葵菜（苋菜）、韭菜、薤菜（藟头）、大葱和大豆苗，还有莲藕、芹菜、芦笋、荸荠等。那时候还没发明炒菜用的锅，对蔬菜的加工很简单，直接加水蒸或者煮熟即吃。一些有香味的蔬菜，

还用来做酱菜。

为了应付冬天吃不上蔬菜的难题，他们发明了腌菜。那时的腌菜又叫菹（菹），东汉刘熙在《释名·释饮食》里说：“菹，阻也，生酿之，遂使阻之于寒温之间，不得烂也。”腌菜的方法有两种，一种是菹，将整棵蔬菜直接腌渍；一种是切碎蔬菜后腌渍，叫齏，食用方便些，口感也好。现在的市场上，还有这两种酸菜售卖。在馆藏文物中，有一系列的陶瓮、陶罐，《急就篇》颜师古注曰：“瓮谓盛酒、浆、水、粟之瓮也”。依我看，那些个头不大的陶瓮、陶罐，口小腹大，用来腌菜最合适。

在水果方面，荔枝、龙眼、柑橘应季会有的。同样是在堂排村发掘的2号夫妻汉墓里，出土了荔枝的果壳和果核，证实了这种岭南佳果，在合浦有悠久的种植史。

彼时没有冰箱保鲜，蔬菜可以做腌菜，那些吃不完的鱼肉、水果又该咋办呢？其实，古人很聪明，他们发明了几种保存鱼肉的方法：脩、脯、腊、鲇、鲞。脩是将肉条抹盐、葱、姜等调料后阴干；脯是给肉抹盐即阴干；腊是把肉块腌后再用烟熏干；鲇是把小鱼用盐腌一段时间后，直接食用，现在海边人吃的“水鱼”就是这种；鲞呢，便是将鱼加盐腌后，晒成鱼干，即咸鱼。水果的保存，照脯的方法制作成果脯。

西汉辞赋家枚乘写有赋作《七发》，里面有介绍南方地区的几款菜肴，有人还翻译成了白话文，现在“拿来”一用：“鲜嫩的小牛腩肉，配菜是竹笋和香蒲，肥狗肉蘸着石耳吃，楚苗山区的糯米，河边采来的茭白，蒸成香饭团，拿到手里黏得散不开，但是入口即化。然后让伊尹负责烹饪，让易牙调和味道。烂熟的熊掌，要蘸着芍药腌成的酱吃。还有那细细切薄的烤里脊以及新鲜的生鱼片。秋后的紫苏，白露浸过的蔬菜特别爽口。饭后再来一点醇厚香烈的兰花酒漱漱口，这可是天下的极品美味啊！”

尽管，那样的宴飧场面看不到了，但通过枚乘的赋文和合浦汉代文化博物馆馆藏的饪食器皿，我们还是可以想象到，当年合浦人的生活腔调。