

烟台故事·苏轼知登州功业⑧

苏轼宴礼夸鲍鱼

吴忠波



因为一次与美食的“邂逅”，苏轼留下了脍炙人口的《鳆鱼行》，让砣矶岛的鲍鱼声名远播。

当海雾冰晶漫过沙门岛嶙峋的礁群，孟冬的寒霜已覆满登州衙署的琉璃瓦。

元丰八年(1085)十月中，新知州的接风晚宴，被空气中的海潮气和鲍鱼的鲜腥味裹挟着。这位曾为常州河豚写下“也值一死”的江南老饕，正对着登州砣矶岛的珍馐，享鲜把盏。《鳆鱼行》之“一枚何啻千金直”的名句，在他的银箸下化作不朽的诗行。

毋庸置疑，苏轼笔下的鲍鱼诗，恰似其咏月词般独占鳌头，自此，《海错谱》中的诸鲜，尽褪颜色。

一

“鳆鱼(鲍鱼)三百枚……聊为土物……月中前(农历1085年11月)，急足远寄，必已收得。”

在风蚀霜染的登州府衙，苏轼与好友滕元发(湖州知州)的鸿雁往返间，砣矶岛鲍鱼已在酒糟裹珍的瓮中启程。远距离急脚步递，穿越海陆上千公里，这酒气氤氲里藏着中国最早的“活鲜冷链”秘术。

为集采知州宴礼所需的“海味之冠”——鲍鱼，州府特调备胡獠战船，载着渔工、潜械，驶向有“鲍窟”之称的砣矶岛。

这是军政双重职能的特供任务，亦是海底珍宝采撷的特遣要事。

那一日，登州府签押房内，海风裹着潮信掀动案牍。听得采鲍船将归，苏轼将朱笔搁在笔山上，绿色官袍掠起咸风，纵马直趋刀鱼寨。

入寨，登城，但见城墙雉堞外，如鼉(扬子鳄)形沉于沧溟之中的砣矶岛，依稀可见。

蓬莱阁之下、北海道之间的砣矶岛，自唐时便是征辽要冲，《元丰九域志》记载其名为“驼基寨”。苏轼称“驼棋(碁)”(后称“鼉矶”)的此岛，恰似悬于宋辽之间的玉璜。岛上烽燧狼烟与操演金鼓昼夜不绝，偏这四至八月的海疆宁静期，成了采鲍人唯一的喘息之机。

寒风巨浪里的战船，甫近码头，就像漂泊在汪洋大海中

的一叶扁舟。苏轼站在寨门码头，只见其如海中龟，忽尔托至峰上，忽尔扯到谷下。当时没到深冬腊月，苏轼根本不知“无风三尺浪”的海况。崖外海浪滔天、寨池碧波荡漾的情景，着实让这旱鸭子开了眼。

一俟战船抛缆靠泊，苏轼便在侍从的搀扶下踏板登船。他先与船工拱手致意，亲切问候。然后走遍岛周，抚过榆木舵轮上的盐花，细观帆索间的晨露，目光落在满载鲍鱼的鼉(以猪血泡制麻绳编成的网包)上。

见知州礼贤下士，老船长回告采鲍之事：冬季水温低，鲍鱼走深水。捕鲍人冒着刺骨的海温赤膊下海。鲍鱼吸附力常达十数钧(每钧30斤)，需用铁铲快速铲掉礁岩上的鲍鱼。

忽有海风送来鼉网的窸窣音，老船长循声解扣，从中捧出尚在蠕动的如掌大鲍。苏轼凝眸这月轮般的单壳奇珍，猛然发现与江鲚等贝形态有异，竟如观天书般喃喃：“另一面壳在何处？”惹得满船渔汉哄堂大笑。

二

知州迎新的鲍宴上，当海月爬上登州府衙飞檐，烛影里已浮动着琥珀色的鲍脯。苏轼玉箸轻触金汤中的鲍鱼，霎时似有北海潮汐在齿间奔涌——这软糯，这鲜嫩，竟比《汉书》竹筒上的墨香更令人颤栗。

同僚们见他初食鲍鱼，忙教其用箸铲、手扒，将肉、边分离。他连啖双珍，邻座同僚忙将自己青瓷碟中的鲍脰推至案前。

同僚们说，我们登州北海产鲍鱼，自古不衰。苏轼边咀嚼品味，边应声作答：汉代前鲍鱼不值钱，两汉时方显“登州鲍贵”。当时的海产珍品，唯有鲍鱼榜上有名。南方鲍鱼，始食于唐朝，而南北朝之前的鲍鱼，妥妥地由北方采运。

此刻的东坡居士，双眸泛起考据学的慧光。“诸君可知？”他忽以箸尖点蘸酒水，在梨花案上勾勒出两汉舆图：“篡汉二雄临终宴，鳆鱼犹作断头餐。”

一杯下肚，但见酒渍漫过西汉王莽(前45—前23)困守渐台的孤影，这位末世枭雄，竟在未央宫最后的宴席上，将鲍鱼嚼成了覆舟的挽歌。《汉书·王莽传》：“王莽事将败，悉不下

饭，唯饮酒，啖鳆鱼。”

酒过二巡，又讲东汉末年曹孟德(155—220)北征乌桓时的鲍脰遗香，更在其子曹植《求祭先主表》中化作孝道铭文：“先主喜食鳆鱼，前已表徐州臧霸送鳆鱼二百，足自供事。”(《太平御览》卷九三八)最惊心处当属南朝宋南康郡公刘邕，此人嗜痂成癖的癫狂，原是因那疮痂腥咸竟与鲍鱼同韵！(《宋书》)

席间忽有海风穿堂，卷起苏轼的玄色襦袍：“莫道登州浪淘沙，此物早列海王槎。”他细数汉时朝鲜南部马、辰、弁“三韩使臣”渡海，装盛鲍鱼进贡的螺钿宝函；追溯倭国商船与当朝进口“倭螺”(鲍鱼)，横越沧溟的鲸波之路。还报料辽东太守以鲍鱼为极品，赏赐给臣下吴良百枚鲍鱼，赞赏他的功劳。(《后汉书》)

说话间，苏轼手指不自觉地叩响盛着鲍壳的琉璃盏——叮咚声里，仿佛听见汴京御厨将金齏玉脍装入紫檀食盒的琳琅声。

满座登州官吏听得目眩神迷。谁曾想，他们世代守望的砣矶岛，已成明星驿站，而被知州口吐莲花。这暗礁间的蠕动软体尤物，承载过新莽的落日、建安的风流，更将东海渔火与洛阳宫灯串联成璀璨珠链？

三

宴席渐入佳境，潮声正吟诵着新的诗行。烛花爆裂的刹那，苏轼指尖的鲍壳正折射出七彩光晕。“一枚何啻千金直！”声如霹雳坠海，惊得满座银匙碰响青瓷食碟。此时，蓬莱阁外的夜潮突然屏息，唯闻苏轼喉间滚动着千年海味的回甘。

苏轼忽以鲍壳叩击玛瑙盏，金石声里漫出南朝旧事：“昔年褚彦回寒舍得鲍三十，那可是十万铜钱游于瓦甗啊！”原来《齐书》记有南北朝时南宋褚彦回(宋、齐宰相)的故事，因其家贫，突然有人赠其三十枚鲍鱼，门生说可得钱十万。

海风卷起竹帘，恍惚见那位清贫宰相将金玉之珍分飧故旧。彦回说这只是个吃物而已，便毫不吝惜与朋友分而食之。满堂登州官吏这才惊觉，他们日日面对的单壳贝，如今已在史册上凿出金痕。

“尔等视若蛤蜊者，实乃餐

客盘中的玉液金丹！”苏轼忽将鲍脰举过烛台，胶冻状的肉质泛着龙涎香般的光泽。他说这海中至味，足令“至老不改、令人不饥”之石耳褪仙气、“万千岁蟾蜍、蝙蝠”的肉芝失颜色。其他特制的羹汤菜肴、鱼皮之类，如同倚靠倾侧的危墙一般，替换皆在瞬间。

在苏轼看来，鲍食面前任何珍馐都相形见绌、微不足道。此种说辞，不知是否自打自脸，鲍鱼竟然超过他之前的“粉红石首(长江鲷鱼)仍无骨，雪白河豚不药人”，之后的“海蛰献蚝”“食之甚美”的生蚝，俨然是美食中的“大哥大”。

他还说，便是何曾“日食万钱”(《晋书·何曾传》)的鼎鼎之珍，在鲍鱼面前亦成糟糠。原来，西晋开国元勋何曾，尚奢豪求华侈，自家厨房的饌肴，远胜王侯帝戚之家。

宴席间忽有海雾漫入，众人仿佛看见西晋那位骄奢老饕，正捧着金碗向蓬莱方向长揖——原来人间真正的“食万钱”，不在洛阳铜驼街，而在砣矶岛礁石间。

最绝处当属《搜神记》的典故，刘玄石(中山人)喝了狄希所造的酒而醉酒千日才苏醒。苏轼讲到刘玄石墓中醒酒时，竟拈起鲍壳轻触醉汉耳垂：“若当年家中有此物，何须待狄希叩棺？”这个典故虽然搞笑，却借以点出食用鲍鱼能醒千日酒的奇异功能。

满堂哄笑，震落梁尘。自此鲍鱼醒酒的传说，已伴着文豪的墨香飘向人间、仙界。须臾间，潮音送来砣矶岛渔歌，那“千金直”的余韵，正随月潮涨满登州的海疆。

四

烛影摇曳间，满堂官吏醉眼朦胧。久居登州，众人常食鲍鱼，却让新知州科普了鲍鱼知识和典故。饱食鲍宴，一不小心又长了知识，同僚们真的是既惭愧又高兴。

苏轼“饮酒终日，不过五合”(《书东皋子传后》)，此时承议郎史全叔把握火候，悄然推来一方砣矶砚。顿时，松烟墨香混着海腥味，在席间漫开。只见苏轼袍袖一振，五指扣住狼毫笔杆，似渔夫攥紧探海的篙橹。

酒意化作笔锋上的惊涛，《鳆鱼行》墨迹，瞬间奔涌于宣纸：

浙台人散长弓射，初啖鳆鱼人未识。西陵衰老总帐空，肯向北河亲馈食。两雄一律盗汉家，嗜好亦若肩相差。

食每对之先太息，不因啮噬缘疮痂。中间霸据关梁隔，一枚何啻千金直。百年南北鲑菜通，往往残馥饱臧获。东随海舶号倭螺，异方珍宝来更多。磨沙淪沈成大载，剖蚌作脯分徐波。

君不闻蓬莱阁下驮骐驎，八月边风备胡獠。舶船跋浪鼉鼉震，长镰铲处崖谷倒。膳夫善治荐华堂，坐令雕俎生辉光。肉芝石耳不足数，醋茗鱼皮真倚墙。中都贵人珍此味，糟泥油藏能远致。

割肥方厌万钱厨，决眦可醒千日醉。三韩使者金鼎来，方查馈送烦舆台。辽东太守远自献，临淄掾吏谁为材。吾生东归收一斛，包苴未肯钻华屋。分送羹材作眼明，却取细书防老读。

知州题诗，当《鳆鱼行》的墨迹在澄心堂纸上洇开，满座但闻笔走龙蛇之声：鲍鱼的渊源由来、时空凡目，皆在墨浪中翻腾。佳肴的制作方式、美味价值，也化作平凡间的惊雷。特别是鲍鱼“一枚何啻千金直”的咏叹，更如惊涛拍岸，语惊四座。

最末“吾生东归收一斛，包苴未肯钻华屋”，墨色陡然清峻如刀，劈开满室酒气：这位宁自掬俸禄，以酒糟茅草裹鲍鱼赠友的知州，竟是要将鲍壳磨成老来读书的明灯。通过此诗，将苏轼与鲍鱼一样的千钧力量表达得淋漓尽致，同时也展现了他不攀权势、仁爱有情的高尚品格。

待写完最后一字，苏轼忽掷笔大笑，满斟的黄酒泼湿了半幅诗笺。众人惊见纸上浮出砣矶岛礁岩的纹路——原来他早将席间所述掌故炼成诗眼。

呜呼！世人只见苏轼举杯啖鲜，却不闻江山经纬已承载于他的箸尖。给滕达道寄去的包裹里，鲍鱼与天麻煎和黑金围棋子，诉说着北国山海经，演绎着时空星宿图。纵使啖着登州的金汤鲍脯，明州的席珍江鲚，常州的腴白河鲀，儋州的生蚝，皆充填进他的记忆食谱。

自登州湾至琼州海峡，鲍、贝、鲑、蚝四味珍奇，恰似四海金星落入了蓬莱食案——君不见东海波涛间，苏子瞻正以诗笺为网，打捞着千年不绝的鲜味密码。