

陶陶丛书

南方绛雪

蔡珠儿 著

岭南节候暖热，鲜果迭出，
荔枝尤其令人惊喜痴醉，
透过口味的恋执，苏东坡发现了南方之美，
对这片士人视为蛮域的恶土，
有了种微妙的认同感情。

河北教育出版社

华北水利水电学院图书馆



209181428

TS971

C070

南方绛雪

蔡珠儿 著



04339/24

10

河北教育出版社

918142

图书在版编目(CIP)数据

南方绛雪/蔡珠儿著. —石家庄: 河北教育出版社,
2004.4

(陶陶丛书)

ISBN 7-5434-5359-2

I. 南… II. 蔡… III. ①水果-简介-世界②香料-
简介-世界 IV. ①S66②TQ65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 000387 号



南方绛雪

作 者: 蔡珠儿

插 画: 范进轲

策划编辑: 孟保青

责任编辑: 袁鸿蕙 贾 欣

装帧设计: 于 越 李关栋

出 版: 河北教育出版社

地 址: 石家庄市友谊北大街 330 号

邮 编: 050061

印 刷: 河北新华印刷一厂

排 版: 保定万方数据处理有限公司

开 本: 850×1168 毫米 1/24

字 数: 123 千字

印 张: 8

印 数: 1—8000

版 次: 2004 年 5 月第 1 版 2004 年 5 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 7-5434-5359-2/G·3483

定 价: 12.80 元

版权所有 翻印必究

法律顾问 徐春芳 陈志伟

从“仙女圈”一路走来！



我一直相信，如果当我们到了任何地方，
不只是含糊的用『不知名的花』、
『不知名的鸟』来搪塞本身的怠惰，
而是能够对鸟兽虫鱼、
花草果树等等一一指名道姓，
仿佛朋友般的邂逅，
这样我们就能和世界有更深的相知与对话。

曾经，要怎么说呢？对这个曾经的女小孩。

这个女小孩，幼时住在花莲木瓜溪上游一个叫做“龙溪”的小山村。这里的云光山岚，花鸟虫鱼，以一种原生式的媚惑向她呼唤，于是，这些就成了她的记忆，她的性情，以及她理解世界的方式。不论她在台北成长，负笈英伦，或到香港居住，以及到世界各处行脚。她总是会用儿时被山精水灵打造过的眼睛来张望世界。她一起步就与众不同，以后的不同就从这里开始。

这个女子就是今天的蔡珠儿。她自在，清爽，不管外在环境怎么在变，她却始终有着不变的对自然世界的耽溺与喜好。她的文章有着一种稀见的灵秀气息，它不是来自人为，而是自然的赐与。读她的作品，就会没什么道理的特别喜欢。西方的童话及民俗信仰里，有一种“仙女圈 (Fairy Ring)”的说法，人们相信山林的清晨，在蘑菇底下经常会有一个深绿色的圆圈，那就是仙女精灵们舞蹈后所留下的痕迹，或许蔡珠儿那特具的风格，真的源自她一路踩过仙女圈而走来的童年。

八年前，蔡珠儿出版了隽秀深雅的《花丛腹语》，她自称那是“一个植物爱好者的独白私语”。在那本著作里，她把自己投向花草与树，但换个角度看，也未尝不是花草与树向她奔来，因而成了人与植物间那种仿佛结缘般的互证。

而八年后的现在，她的《南方绛雪》又告出版。“南方绛雪”，多么奇特的名字。这是书里的一个篇章，谈的是荔枝。典出宋代大书法家蔡襄所著《荔枝谱》里的名句：“剥之凝如水晶，食之消如绛雪。”由这样的书名，当然可以知道，它在说的仍然是有关植物和其他名物之事。

近年来，我自己治学读书，愈来愈能体会近代中国最好的学问家陈寅恪先生所谓“读书必先识字”，“每个字都可以写一本文化史”的道理。这样的原则，不仅适用于微言大义的义理和训诂之学，同样也适用于有关花鸟虫鱼以及器皿机具和物件等名物之学。例如，当大家都把精神放在《诗经》里各种大道理的讨论时，我对诸如

《毛诗草木鸟兽虫鱼疏》、《毛诗名物解》、《毛诗品物图考》等并不是很多的名物之学的著作，即非常的心存感念，因



为这些可能被认为是小学问或琐碎事务的著作，它所留给后代人的，反而是更多的历史及文化讯息。近代西方学者针对单一名物，如甘蔗、咖啡、玫瑰、盐、赤杉、咖喱、番

茄而能写出一本本重要的文化著作，即可见名物之学的重要。

《南方绛雪》即是蔡珠儿名物之学和抒情述感交错而成的新文类和新文体。她的风格依然隽雅清秀，但在实质的内容上却更加的丰厚。她正在进一步的创造她专属的知性散文。知性与感性在这里交会，它不只有文采，更有厚度。

就以书中首篇《冷香飞上饭桌》为例，它由最早的埃及纸草书、《旧约》、希罗时代的典籍记载，一路寻根探源，兼

述及不同地方食用蓴菜的风格，洋洋洒洒，不但是名物史，也是文化史，和人类的东西交通史。小东西里有大学问，这就是见证。

再以《丁香的故事》为例，它由丁香的正名开始，谈到殖民时代的香料贸易和传奇，一直到丁香的概况，这是丁香的沧桑，而它的沧桑也是人类自己的沧桑。

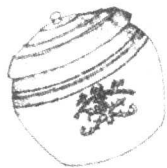
因此，《南方绛雪》是一本非常不同的著作。她对植物、鱼类等名物怀抱着极大的热情，而后把这样的热情用来爬梳这些名物本身的历史。蔡珠儿非常用功而虔诚的在替这些名物找回它们在时间脉络里的痕迹，她是在替它们找回记忆与身份。当她在写植物和其他名物时，她已不是在平面书写，而是立体书写了。我自己是念植物出身的，我一直相信，如果当我们到了任何地方，不只是含糊的用“不知名的花”、“不知名的鸟”来搪塞本身的怠惰，而是能够对鸟兽虫鱼、花草果树等等一一指名道姓，仿佛朋友般的邂逅，这样我们就能和世界有更深的相知与对话。**世界并非无情，有情无情只在于人类自己。**如果我们都能像蔡珠儿那样看世界，那么世界也必将以其更丰富有情的面貌来欢迎我们。

八年的时间匆匆而过，睽违了的蔡珠儿这次替我们开启了另一扇通往世界的窗或门。《南方绛雪》是她自己生命志的更见恢弘与丰富，而我相信再过不久，或许她终究会把更丰富的有关植物名物及文化史的著作成果展现于大家面前。是为此书的友情推荐。

目次

推 荐 序

从“仙女圈”一路走来! 1



绿 香 沁 鼻

冷香飞上饭桌..... 3

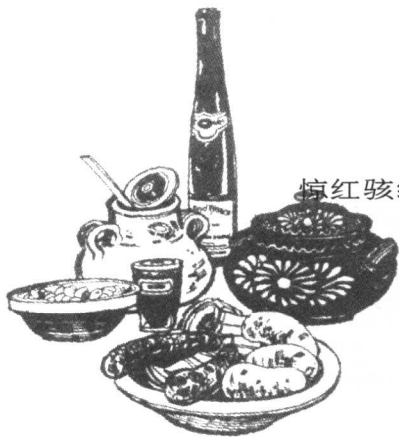
苹果嚎叫..... 14

丁香的故事..... 22

紫荆与香木..... 37

甜菜正传..... 44

惊红骇绿惨白 / 张爱玲笔下的花木..... 55



南方绛雪……65



食髓知味

今晚饮靓汤……89

浓腴与清鲜……102

辛香失乐园……108

一只虚妄的老鼠斑……117

岭南有嘉鱼……124

目光深处

海角芬芳地／香奇葩小史……141

一夕惊星……165

春羽……175





绿香沁鼻

白雲已上夜桌

3

蕙荑的气味幽微而秀美，
虽然扑捉不到，但却飘忽左右，
徘徊盘桓如魅影，
不知道为什么有一种凄美的意味。

莳苢的基调是一段清清冷冷的甜香，幽幽然施施然飘来，有种空渺的远近感，不像葱蒜之类迎面直捣黄龙，死掐着鼻孔不放。莳苢的气味幽微而秀美，虽然扑捉不到，但却飘忽左右，徘徊盘桓如魅影，不知道为什么有一种凄美的意味。

冷香幽幽飘来

一般人就喊它香菜，以致常和九层塔混为一谈，别名又叫香莳、胡菜、胡莳，我们惯常写成的“芫莳”其实错了一个字，应该是“莳”不是“芫”，李时珍在《本草纲目》中特别解释，“莳”形容植物“茎菜布散”的样子，“莳”则因其“茎柔叶细，而根多须，绥绥然也。”寥寥数句，精确捕捉了莳苢的神韵姿态。

在西方，莳苢除了Coriander的本名之外，俗名又唤作“中国香菜”（Chinese parsley）或“中国生菜”（Chinese lettuce），俨然成为中国口味的特殊标志，因而欧美的中菜食谱封面、超市“东方口味”的促销广告上，总少不了一抹青翠欲滴的莳苢，借以昭告中国美食的气味。至于中国人（广义而言，指受中华饮食口味影响者）自己，更想当然耳认定这是民族本色。

中国香菜是外国货

其实莳苢是不折不扣的洋玩意，很早很早的几千年前，这种身染异香的野草，随意生发在地中海沿岸的南欧及中东一

带，早就被埃及、希腊、罗马等民族采用，一直要到两千多年前汉武帝时代的张骞打通西域，终于才将茛苢引入中土，在中国人的饭桌上大放异彩，也从而产生迥异于欧洲的“茛苢文化”。

茛苢是人类社会最古老的植物之一，在文明史上处处留下雪泥鸿爪。建立于铜器时代晚期的希腊宫殿，遗址废墟里残存了不少茛苢籽，意味着早在五六千年前，它即已从野草驯化为农产。成书于公元前一千五百年的埃及《埃伯斯纸草文稿》(Ebers Papyrus)，是目前所知最古老的医学文献，纂集了巫医及民间处方七百种，其中茛苢也赫然在列，埃及人用它来做药方、香水以及化妆品。《圣经》也提到茛苢，《旧约·出埃及记》及《民数记》形容天降神粮吗哪“样子像茛苢籽，颜色是白的，滋味如同掺蜜的薄饼。”(《出埃及记·十六章》)看来应该风味不恶。

除了吗哪还有什么

忍不住要岔开话题说说吗哪。这个中英文音义俱美的字眼，向来是珍珠美食的代称，最能勾发舌尖的愉悦想像，尤其这天神炮制、莹白如珍珠的小粒，总是在漫天鹌鹑与迷离夜色的掩护下，乘着剔透冰凉的露水飞落人间，意境隽美令人神往，但如果每天吃吗哪过活呢？看看《旧约·民数记》的描述：以色列人离开埃及寻找迦南的途中，虽有天赐神肴果腹维生，但日子一久不免烦腻，于是一把眼泪一把鼻涕向摩西诉苦：

……以色列人又哭号说，谁给我们肉吃呢？我们记得在埃及的时候，不花钱就吃鱼，也记得有黄瓜、西瓜、韭菜、葱、蒜。现在我们的心血枯竭了，除这吗哪以外，在我们眼前并没有别的东西。（《民数记·十一章》）

毕竟凡夫俗子只配以人间烟炊糊口下肚，这段记载鲜活淋漓地勾勒出人类的食性，构成口腹饱足的要件并不是单一的无上美味，而是富于选择变化的物类。人是无可救药的杂食动物啊。

这也是为什么蓴苳以及其他调味植物，很早就出现在人类生活史上发端肇微的原因。除了前述的《埃伯斯纸草文稿》、《圣经》之外，蓴苳也出现在古印度的梵文经、希腊“医学之父”希波克拉底（Hippocrates）的文集，以及源自波斯的《天方夜谭》故事中。而在上古时代，促使蓴苳由地中海岸逐次衍植传播到欧洲各地、中亚、小亚细亚、非洲等地的民族，主要是阿拉伯及罗马人。

自西徂东的芳香

位居欧亚辐辏点的阿拉伯，占了台语说的“三角窗”地利之便，自古就是沟通东西方的最佳中介，阿拉伯人机敏灵光贩有运无，个个都是优秀的商业兼文化掇客，蓴苳便由此向东流传，对印度、中国的食物产生重大影响。在另一方面，以共和

国与帝国威赫一时的罗马人，在欧洲东征西讨北伐南进之余，顺便也引渡了生活的器物文明，把荳蔻及其他香料传入北欧、东欧，以及现在的奥地利、德国、英国等地。等到十六世纪航海文明时代，西班牙等欧洲人又把荳蔻带到美洲，改变了墨西哥、秘鲁等民族的口味。

经历数千年的分布流传，淀积了锅底和舌头的丰富感受，荳蔻的气味版图早已涵盖全世界，跨越年代与地域。诸多民族都有一套如数家珍的荳蔻拿手菜，除了中国之外，中东、北非、中南美、南洋等地都以用荳蔻知名。

而考诸古今中外对荳蔻的食用法，可以概略分为“荳蔻籽”及“荳蔻叶”两大系统。

化身无数的荳蔻籽

北欧人做腌渍食物、德国人灌香肠、瑞士人烤面包和苹果派、保加利亚人烘蛋糕、英国人做泡菜及调制琴酒（Gin）……荳蔻籽都是不可或缺的香料，其用法可能近乎中国人使用花椒或茴香，但荳蔻籽甜咸皆宜，可以广泛用于烘制糕饼甜食，灵活程度更大，在缺乏零嘴的从前，欧洲人还把它沾裹糖霜做成糖珠子，嘉年华会时从游行花车上四处抛撒，惹得孩童疯狂抢拾，后来糖珠子演变为五彩碎纸，是西方节庆婚俗的必备之物，而这五彩纸的英文Confetti即来自荳蔻的Coriander。

欧洲虽然是荳蔻的发源地，但综观其调味运用的方法，纵使甜咸俱备，基本上还是万变不离其宗的“荳蔻籽文化”，极

少动用苤蓝的枝叶。

除了欧洲之外，印度也是“籽文化”的另一大系，著名的咖喱即含有大量的苤蓝籽粉末。一般人误以为咖喱只是一种现成的黄色调味香料，其实咖喱千变万化，北印度、南印度、孟加拉、东南亚等地，都有本土的配方特色，香辣浓淡各自不同，种类多达上千种，搀和使用的辛香植物则多达十几廿几样，其中有几样是构成咖喱的基本配方：小豆蔻、欧莳萝、胡椒、姜黄、干辣椒，以及苤蓝籽。虽然印度菜也流行用苤蓝叶缀饰或切碎后炖煮，但为数有限，其意义与普遍性都无法与咖喱相比。

苤蓝籽的味道比茎菜来得温和，所以形成的感觉也较为蕴藉含蓄，隐而不显，令人难以察觉。相形之下，“苤蓝叶文化”就热闹多了，直截了当的香味，翠绿醒目的颜色，爽脆中带涩的口感，在向感官提出主动的挑战。

绿叶盛餐

中东菜、北非菜以及牙买加、古巴等地的加勒比海菜，都常用切碎的苤蓝枝叶凉拌蔬果或鱼鲜，整株的则做汤或炖肉。秘鲁和墨西哥人自从在五百多年前认识苤蓝之后，便对它一往情深每饭不忘，数不清的蘸酱作料都少不了它，尤其是有辣

