

悬霜绛蜡裹团酥 清含冰蜜洗云腴

——柿子记

□ 沛文 沐沐

深秋时节,于普陀的乡间田野与庭院,许能见到缀满枝头的柿子,其色赭红,其形拙朴,圆润丰盈,不禁令人顿生欢喜。一树又一树的热烈,属实让带有些许凉意的光景变得温暖。摘下一颗,揭去柿盖和表皮,轻轻一抿,即能感受到柿瓤的滑糯香甜和汁水的沁凉甘蜜,个中滋味,足以拂去万千烦恼,心生宁谧。

本文就此延伸,讲述下柿子的前世今生,以飨读者。



唐宋开始广泛种植

柿子树的栽种技术在唐宋时期更为成熟,种植范围也持续扩大,柿子也成为了各地平民都能接触到的水果。《唐书》还曾按照大小与形状为当时的柿子分过类:“柿有数种,有如牛心者,有如鸡卵者,又有如鹿心者”。宋代学者谢维新在其所著作的《古今合璧事类备要》将分类补充得更为详实:“大者如碟,八棱稍扁;其次如拳;小或如鸡子、鸭子、牛心、鹿心之状。一种小而如拆二钱者,谓之猴枣。皆以核少者为佳”。此外,宋代官员苏颂在著作《本草图经》中记录过不同产地、不同色泽的柿子名称:“柿南北皆有之,其种也多,红柿所在皆有;黄柿生汴洛诸州;朱柿出华山,如红柿而圆小,皮薄可爱,味更甘珍。稗柿,色青,可生啖。”北宋晚期的官员马永卿曾描述在关陕地区看到村落间“柿树连数里”,可见柿子树栽种的普及。

唐代的小小说家段成式对柿子树长期观察之后,夸赞这种果木有“七绝”:即“一寿、二多阴、三无鸟巢、四无虫、五霜叶可玩、六嘉实、七落叶肥大”。其中所提到的柿叶宽大,加之霜降节气后,落叶绵软如纸,成就了一段“柿叶临书”的佳话:唐代书法家郑虔喜欢山水绘画与书法写字,却因家境

贫寒,经常苦于买不起纸张,听说慈恩寺存放了数屋柿叶,便经常去取来练习。时间一久,随着柿叶消耗殆尽,他的书画技艺得到了很大提升。唐玄宗赞其题诗的书画为“郑虔三绝”。

“柿叶临书”被后世的文人墨客乐此不疲地效仿和提及,以此为雅趣。例如北宋的音乐家刘沔曾感叹“柿叶大如扇,满地无人题”。词人苏轼曾经以芦苇为笔管,“苇管书柿叶”。南宋的诗人杨万里盛赞柿饼美味的同时,也要提一提:“红叶曾题字,乌桕昔擅场”。元末明初诗人高启也以此为典故,描绘过当下的悠然生活:“客去诗题柿叶,僧来供煮藤花”。

唐宋时期的文人墨客们还着眼于绯红的柿叶,留下了“柿叶翻红霜景秋,碧天如水倚红楼”“红袖织绡夸柿蒂,青旗沽酒趁梨花”“柿叶满庭红颗秋,薰炉沉水度春篝”“过雨怪枝润,迎霜柿叶殷”等生动词句。

美味的柿子更是这些老饕们的“心头好”。南宋诗人陆游望着“墙头累累柿子黄”,心里想着早点采摘收获。同为诗人的舒岳祥也看着“数株红柿压疏篱”的丰收景象,艳羡不已。比他们幸运的是,唐代诗人白居易就“有幸摘来咬一口”,赞许甜蜜多汁的柿子

“明年今日味犹甘”。宋代词人张仲殊甚至觉得柿子不属于人间美味:“味过华林芳蒂,色兼阳井沈朱。轻匀绛蜡裹团酥。不比人间甘露。神鼎十分火枣,龙盘三寸红珠。清含冰蜜洗云腴。只恐身轻飞去。”

唐代官员韩愈曾在宴席上用柿子招待秀才们,以示郑重:“柿红蒲(葡)萄紫,肴果相扶擎。芳茶出蜀门,好酒浓且清”。其后的五代十国名画《韩熙载夜宴图》里的宴席长案上也摆放着四颗红彤彤的柿子,可见这种水果在当时会客中的地位颇高。

随着柿子树的“遍地开花”,由于其单株果实产量高,且果肉丰满多汁。唐宋时期之后演化成为一种“木本粮食”,被人们当做灾荒时期的充饥作物。明代史料笔记《宾退录》记载明太祖朱元璋幼时家境贫寒,口粮匮乏时看到柿子树,“红熟异常”,便摘取果腹。后来在征战时再次遇到这棵救了性命的柿子树,便下马解袍,披挂在树上,封该树为“凌霜侯”。此史料是否真实,已无从查证。不过,相传直到上世纪的灾荒时年,依旧有农民专门在家中囤积柿子作为救命粮。

在漫漫的历史长河中,人们为了追求更好吃以及更多口味的

柿子,不断研发新品种。到了明清时期,柿子的品种已经近百。明代嘉靖年间方志《定海县志》就记载了我们舟山地区当时已悠钵孟柿、一点红、重蒂红、胭脂柿、匾绿柿、方柿等品种。如今,各地的柿子品种更是数以千计,大致可以划分为六类:即圆柿、扁柿、方柿、八棱柿、牛心柿、磨盘柿。我省主产的柿子品种有杭州的西溪火柿以及方柿、衢州的东坪红柿、金华的永康方山柿和兰溪大红柿、温州的永嘉红柿、台州的玉环长柿和天台山红朱柿等。

而我们普陀的展茅干施岙、芦花村以及南岙村等处均有散种多种圆柿、扁柿和牛心柿。普陀的人们一般把圆扁、短方统称为“柿子”,把长卵形的统称为“点红”。这其中的“柿子”大多是金钵柿(即钵孟柿)、铜盆柿等品种。而“点红”可能就是宁波、绍兴等浙东地区称为“吊红”“吊柿”的一种柿子,根据其外形来判断应属于牛心柿一类。

在清代,包括我们普陀在内的舟山地区,已有人选取一种品种为“油柿”的柿子,将其未成熟的果实“捣碎浸汁”,沉淀后得到柿漆。这种柿漆有着不易变色、防雨耐水的效果,常用于涂染“罽(一种方形渔网)、扇诸物”。

数千年的食用历史

柿子可谓是“土生土长”的国产水果,考古学家曾在山东临朐县发现过250万年前的新生代野柿叶片化石。他们还曾在我省浦江上山遗址和余姚田螺山遗址等处发掘出土了柿子核,印证了华夏先民早在7000至10000年前就已在食用柿子的说法。

最早将柿子记录在册的是成书于汉代的《礼记》,其中提到“枣栗榛柿,胡桃李梅”作为果品出现在重要场合。汉初文学家司马相如的《上林赋》记载汉武帝兴建上林苑时,将柿子树、卢橘和枇杷等当时数量稀少、外观靓丽的奇花异树都移种于此,用于造景观赏。

彼时的人们相较于柿子的滋味,更为看重其观赏价值,源于野生柿子均为涩柿,口感不佳。直到南北朝时期,人们才摸索出了柿子的脱涩方法。北魏时期的《齐民要术》记录了这种“藏柿法”:“柿熟时取之,以灰汁(植物灰加上纯净水)漂再三度,干令汁绝,著器中,经十日可食”。清代的舟山地方志《定海厅志》也记载过类似的“烘柿法”:将未熟的“生柿”(即青柿)密封于容器中,等待其“自红”。柿子味道的改观,使其深受王侯贵胄的青睐。

真正让柿子树从观赏花

木转型为大规模繁殖果木的技术即是嫁接。《齐民要术》中记录了当时人们的研究成果:“柿,有小者栽之;无者,取枝于软枣根上插之”。即用软枣(古书上多称为“栲”,现在也称黑枣树、君迁子)作为砧木嫁接柿子的接穗。软枣树成熟的果实外形很像是常见的柿子,糖分含量极高,并且树木较之于寻常柿子树更具抗旱、耐涝、抗病、抗虫等特点,因此非常适合提升柿子的品质性状。明代著名科学家徐光启的在其所著作的《农政全书》中甚至提到软枣的主要用处即是作为嫁接柿子的母本:“三月间秧黑枣,嫁接柿树”。这两种植物的结合方式如今依旧被华北地区的果农沿用,经久不衰。

作为南朝宋的宗室和宰相,江夏王刘义恭有幸品尝过宫苑内种植的柿子,他被这种果实的香甜所折服,忍不住赞叹“滋味殊绝”。其后的南朝梁简文帝萧纲也同样盛赞了太子所赠的柿子,泼墨写下《谢东宫赐柿启》,称赞柿子为“甘清玉露,味重金液”。当然,不止宫廷园圃在种植柿子树,当时的地方官员也在积极推广栽种这种果树。南北朝时期的官员沈瑀在杭州建德任职时,“教民一丁种十五株桑、四株柿及梨、栗,女丁半之”,种出了一大片柿子林。

传统中医认为柿子果肉甘平,可入心肺、大肠经,健脾补胃,具有润肺涩肠、止血充饥、杀疳、疗痔、治反胃、已肠风等功效。不止柿子果肉有药用价值,柿蒂也有降逆下气的作用,可以缓解反胃打嗝。柿子叶煮水,可以帮助软化血管,降低血压。如

形色美观 寓意吉祥

古人喜欢柿子超乎一般水果,源于其果树长寿且不常感虫害,果实外形圆润饱满且色泽暖黄绯红,加之其名与“事”、“世”同音,往往冠以吉祥寓意。

早在战国时期,人们就设计出了一种形状类同柿子顶端柿蒂上四瓣叶子的“柿蒂纹”,将其绣织在服饰上,兼具美观与寓意。

各式吃法 不一而足

除了鲜食柿子以外,古人还研究出了不少“花式”食柿法。比如将柿子制作成柿饼,明代的《本草纲目》有载“晒干者,谓之白柿”、“白柿即干柿生霜者”。清代的《定海县志》也记载了当时的舟山地区的人们将柿子去皮、压扁、

白居易在所作诗中就有提到过这种服饰纹样:“红袖织绡夸柿蒂,青旗沽酒趁梨花”。不过,“柿蒂纹”不仅被应用于服饰之上,建筑、漆器、纺织品和铜镜等器物上也多有其踪影。

宋代开始,一种有别于大红、正红的朱红出现在了人们的视野当中。这种色彩被人们称为“柿红”或“朱柿红”,常被应用在纺织

品和陶瓷上,逐渐成为了中国传统色彩之一。当时的人们还会在过年时,将柏枝、柿子、桔子一起摆上餐桌,取其名字意为“百事吉”。或将柿子搭配灵芝、万年青摆放,意为“万事如意”。

明代成化皇帝所绘的《岁朝佳兆图轴》和清代乾隆皇帝摹绘前人的《春壶如意图》也都出现了

能,在甜度和口感上收获了一大批“粉丝”。

清代名医王孟英在《随息居饮食谱》就提到过柿饼煮饭的做法:“以柿饼饭上蒸熟,日日同饭嚼食。”这种烹饪方式融合果肉香甜和谷物香气,沁人心脾,别有风味。

不过,柿子虽好却不宜多吃,尤其是体弱多病、大病初愈的人

和产妇、贫血患者。此外,柿子所含的鞣酸、果胶会与其他食物的蛋白、淀粉结合,生成难以消化的纤维团块,即“胃石”,因此,应慎与蟹、鱼、虾、红薯、菠菜以及醋、酒同食。此外,切忌空腹、贪多食用柿子,避免引发胃部不适、胃痛等症,建议每日食用一至两颗柿子为宜。

暴晒、封藏,制成柿饼:“去皮捻扁,日晒夜露至干,纳瓮中生白霜”。如今,很多地方的人们依旧使用这种方法加工柿饼。与新鲜柿子相比,柿饼纵然损失了一些维生素,但其所富含的钙、镁元素得以浓缩,降低了鞣酸致湿的可

柿饼富含蛋白质、碳水化合物、钙、磷、铁和多种维生素。维生素含量与橙子不相上下,热量与荔枝、石榴相当。新鲜的柿子还含有大量碘,丰富的果胶可以帮助润肠通便,黄酮甙能帮助人们降低血压、软化血管。

现代医学研究表明,成熟的

果中佳品 老孺皆宜

将柿子制成柿饼,也有健脾养胃、止泻止血的效果。其上析出的洁白柿霜也是一味中药,明代官员王象晋在其所著的《群芳谱》中认为柿霜乃“乃柿中精华”。柿霜有清热、润燥、化痰的功效,可以治疗口舌生疮、咽干喉痛、肺热咳嗽等病症。

现代医学研究表明,成熟的

柿饼富含蛋白质、碳水化合物、钙、磷、铁和多种维生素。维生素含量与橙子不相上下,热量与荔枝、石榴相当。新鲜的柿子还含有大量碘,丰富的果胶可以帮助润肠通便,黄酮甙能帮助人们降低血压、软化血管。

不过,柿子虽好却不宜多吃,尤其是体弱多病、大病初愈的人

和产妇、贫血患者。此外,柿子所含的鞣酸、果胶会与其他食物的蛋白、淀粉结合,生成难以消化的纤维团块,即“胃石”,因此,应慎与蟹、鱼、虾、红薯、菠菜以及醋、酒同食。此外,切忌空腹、贪多食用柿子,避免引发胃部不适、胃痛等症,建议每日食用一至两颗柿子为宜。

现代医学研究表明,成熟的