



余姚井头山遗址出土的泥蚶。

长安蚶蚶子

“明州岁进海物，其淡蚶非礼之味，尤速坏，课其程，日驰数百里。”这句白居易写在元稹墓志铭里的话，讲的是，明州的淡菜和蚶子是唐王朝的贡物，因为保质期短，需要千里加急送往长安。元白二人皆出生在安史之乱之后，从明州运蚶子，应非贵妃之过。

1 海产品何以上皇室餐桌？

宁波晚报退休编辑乐建中曾经梳理过蚶子的进贡史。

那位说出“何不食肉糜”的“呆大皇帝”晋惠帝司马衷（259-307），曾在他的餐桌上看到过蚶子。

司马衷其他方面脑子不好，但在蚶子问题上，说了一句非常体恤民情的话：“令勿复制此，靡费人力。”

西晋建都洛阳，蚶子产于海滨，无论从哪里运，路都挺远的。干了不少昏聩之事的司马衷有此觉悟，总算没有坏到家。

宁波大学教授张如安在《宁波历代饮食诗歌类编注释》中，整理了宁波各种海鲜的文

献出处。

唐朝的明州贡蚶，主要产地在奉化鲎埼乡。

唐代中药学家、四明人陈藏器（687-757）在《本草拾遗》中描述，蚶子“出海中，壳如瓦屋”。他赞美蚶子“利五脏，健胃，令人能食”，还说蚶子有“起阳”之功，最为时人所重视。

陈藏器对蚶子食疗功能的判断，大部分引自“药王”孙思邈之徒孟诜（621-713）所撰《食疗本草》，可见这一判断应是共识。

也许只是为了品尝蚶子的味道，也许是看中其功能价值，明州的蚶子，出现在唐元和年间的贡品清单上。

2 蚶子去长安，怎么运？

明州的蚶子，怎么去长安？是新鲜着去、冰镇着去，还是酒糟着去？走陆路还是水路？要花费多少时间、多少人力？

有些史籍里有回答，有些没展开。

《元和郡县志》记载明州土贡海味，包括“海肘子、红虾米、鱖（鲫）子、红虾蚶”等，“蚶”字自带腌制的意味，“红虾蚶”应该是腌过的红虾；

《资治通鉴》说，“明州岁贡蚶、蛤、淡菜，水陆递夫劳费”，感觉是水陆兼程运往长安；

唐宪宗元和十二年（817），孔子的第三十八世孙孔戣看不过眼，上疏说这些海味“自海抵京师，道路役凡四十三万人”，数字惊人，他恳请皇帝别运了。

唐宪宗有没有照办不知道，但对这份奏疏印象深刻，点评“词甚忠正”。

之后有一年，岭南节度使崔咏死了，宰相拟了一份继任者名单，“上（宪宗）皆不用”，提出“谏进蚶、蛤、淡菜者谁？可求其人与之”。

孔戣就这么华丽丽地变成了岭南节度使。

3 元稹的账单

孔戣的“道路役凡四十三万人”不知道是怎么算出来的，而唐穆宗长庆三年（823），也就是孔戣上奏疏的6年之后，元稹的另一种计算方法有点依据。

元稹，就是写过“曾经沧海难为水，除却巫山不是云”的那位。他跟白居易是好朋友，以“元白”并称。元稹死后，白居易写“君埋泉下泥销骨，我寄人间雪满头”，就是写给元稹。

那一年，元稹自同州刺史改任“越州刺史兼御史大夫及浙东观察使”。在来浙东的路上，他想到一个天大的麻烦，就是淡菜和蚶子的岁贡问题。

他在上书皇帝的《浙东论罢进海味状》里写道，明州即将是我的管辖范围，按朝廷要求，应该“每年进淡菜一石五斗、海蚶一石五斗”。但是元稹显然不想照办。

他在奏疏里梳理了一下这件事情的前因后果——

从元和四年（809）开始，淡菜和蚶子，朝廷要求是“每年每色令进五斗”；元和九年（814），

有一个县令上表，朝廷允许说不要运了；元和十五年（820），朝廷又说要进。

而元稹在赴任浙东路上，在泗州（约今江苏盱眙一带）那里，“已见排比递夫”。到镇询问，得知“每十里置递夫二十四人”。

元稹一算，“明州去京四千余里，约计排夫九千六百余人，假如州县只先期十日追集，犹计用夫九万六千余功，方得前件海味（淡菜和蚶子）到京”。

小说《长安的荔枝》结尾，算科出身的李善德在杨国忠面前有一段振聋发聩的话，说荔枝转运路程四千六百里，所涉水陆驿站总计一百五十三处，每驿月均用度四十贯，半年计有三万六千七百二十贯；每站附户按四十计，一共有六千一百二十户，丁口约万人，荔枝钱总有两万贯上下。合计五万六千七百二十贯。

明州与岭南去长安路程（都是四千余里）相近，动用劳力数量（约万人）也相似，马伯庸写小说还是做过功课的，其中花销可参考而知。

4 下旨停运，喜大普奔

这篇《浙东论罢进海味状》最近被各路学者引用颇多，因其中有“元和十四年，先皇帝特诏荆南，令贡荔枝”一句，被认为是唐代明确记载由巴蜀向长安进贡荔枝的唯一一条史料。

穆宗即位后，“以其远物劳人”，基本废止了荔枝这项进贡。元稹以之作比，希望穆宗也可以允许明州不要送蚶子和淡菜了。

穆宗收到奏疏，接受了。他说：“如闻浙东所进淡菜、海蚶等，道途稍远，劳役至多。起今以后，并宜停进，其今年合进者，如已发在路，亦宜所在勒回。”

那行吧，你们就不要送了，在路上的也回去吧！

为了让皇帝同意“罢进海味”，元稹在《浙东论罢进海味状》里贬低“海物咸腥，增痰损肺”。

元稹和白居易两个人都不是海鲜爱好者。白居易也在《寄明州于驸马使君三绝句》里说，“海味腥咸损声气”，把小妓的歌喉都损坏了，好不好。

其实海蚶、淡菜这些，到今天也有吃得惯吃不惯之说，有人觉其肉嫩鲜美，也有人看着“血出糊喇”就害怕，也是很难苛求了。 记者 顾嘉懿



“血出糊喇”的蚶子。据“宁波文旅”公众号