



江苏文脉

扫码关注
江苏文脉公众号

谁是第一个“吃瓜群众”

8月8日2时23分,迎来了二十四节气中的立秋。但立秋并不代表酷热天气的结束,至少在南京,还是离不开空调和西瓜的。

你知道谁是中国第一个吃瓜群众吗?除了立秋,古人还在哪些节日吃瓜?以前的西瓜瓤是红色的吗?

西瓜那些事,咱边吃瓜边聊。

现代快报+记者 张然 张文颖

李荣荣 制图

吃瓜,不止在立秋

立秋日吃西瓜,又称啃秋,是江苏等地的岁时风俗。人们相信,在这一天吃西瓜,秋天不生痱子,也可以免于冬春季节腹泻。

《江苏文库·精华编》之《清嘉录》中,记载了清代苏州人立秋吃瓜的习俗。早在立秋前一个月,街坊已担卖西瓜,等到立秋这天,人们会互相馈赠“立秋西瓜”,主打一个过节的仪式感,“或食瓜饮烧酒,以迎新爽”。乡民用小艇载着瓜,往来于河港叫卖,称为滨瓜。

不仅啃秋,立秋这天淮安乡间还有“摸秋”的习俗。《江苏文库·研究编》之《江苏地方文化史·淮安卷》载:“立秋晚间,男女儿童潜入各家瓜地,将可生吃的瓜类摘来当场分享,主人见之不嗔。”

吃瓜,可不止在立秋。中秋节吃西瓜也是潮流,明代《帝京景物

略》记载:“八月十五日祭月,其祭果饼必圆;分瓜必牙错瓣刻之,如莲华。”《红楼梦》第七十五回中,贾珍给贾母送的中秋节礼物就是西瓜。贾母又道:“你昨日送来的月饼好,西瓜看着好,打开却也罢了。”

能得上反季西瓜的,还得是清代的皇帝们,从夏吃到冬,那叫一个酣畅。他们是怎么吃上反季西瓜的?《江苏文库·精华编》之《咳余丛考》中有记载:“今西瓜已遍天下,而台湾则并种于秋,至十月采取,贡入京,以备腊月庙祭之用。”

稀罕的反季西瓜皇帝每年也就只能得四五十个,需得祭祀用,自己享用一些,还要用它来赏赐大臣。比如乾隆元年(1736)二月二十二日,咱们四爷就赏赐给直隶总督李卫“台湾西瓜一个”,李卫不仅出城跪迎,还专门设香案叩首。

西瓜瓤是红色的吗

你买西瓜喜欢挑什么品种?是甜过初恋的“8424”,还是不用吐子吃得爽快的麒麟瓜?

这些选择在古代都没有,以前的西瓜不仅不甜,子还多,甚至瓜瓤可能还不是红色的。

至少在元代,文天祥吃过的西瓜一点也不红。他在《西瓜吟》一诗中写道:“拔出金佩刀,斫(zhuó)破苍玉瓶。千点红樱桃,一团黄水晶。”切开西瓜,他看到的子是红色的,而且有“千点”那么多,至于瓜瓤,则像黄水晶一般。

元代周权也在《西瓜》一诗中,将西瓜比作“黄水晶”。可见在元代,瓜瓤可能真的是黄色的。

到了宋代,西瓜会“进化”得更好吃一点吗?并没有。

田园诗人范成大吐槽当时的西瓜“味淡而多液”,他在《西瓜园》一诗中写道“形模漫(huò)落淡如

水,未可蒲萄苜蓿夸”。甜,估计是不大甜,结果这个瓜瓤的形状还非常空廓,同样是西域传来的,却跟葡萄、苜蓿没得比。

关于这个瓜瓤空廓的问题,《江苏文库·方志编》之《至顺镇江志》中也有提及,“肌理若卷云者名云头瓜”。

吃个西瓜还能看到卷云纹?想象不出来。直到文脉君看到了17世纪荷兰画家阿尔伯特·埃克豪特(Albert Eckhout)的一幅油画。瓜瓤红黄相间,红色的部分并不算多,而且还有一些沙瓤的质感,呈现出的正是卷云般的姿态。

而比这位荷兰画家生活年代更晚一些的赵翼,也在描述西瓜时出现了“红”的表述。他在《纳凉》一诗中写道“西瓜腹有红黄肉,南枣身兼赤黑皮”,可见当时的西瓜已经出现了红色,但红得并不彻底。

中国第一个“吃瓜群众”是谁

立秋时节啃着瓜,你会不会好奇,咱中国第一个“吃瓜群众”是谁?

那得从西瓜的由来说起。今天水果摊上随处可见的西瓜,其实是个“外来户”。西瓜从西域传入中原地区,因此得名。

比起明确的来路,西瓜进入中国的时间就显得扑朔迷离,有不少争议。

中国第一个“吃瓜群众”是谁?清代史学家、诗人、文学家赵翼曾试图破解。《咳余丛考》一书中就有一节内容旁征博引,专门讨论西瓜进入中国的时间。

第一种说法,西瓜在元世祖时期才进入中国。

这个说法赵翼可不同意。他翻阅史料发现,元初方夔就有吃西瓜的诗:“缕缕花衫粘唾碧,痕痕丹血掐肤红”。再往前推,宋人方回有“西瓜足解渴,割裂青瑶肤”的词

句;金时王予可咏西瓜“一片冷裁潭底月,六湾斜卷陇头云”。种种证据说明,西瓜早在宋代就是文人们喜爱的美味。

在反驳“元代说”之后,赵翼认为,西瓜其实是五代时期来到中国的。他的证据来源于欧阳修的《新五代史·四夷附录》,其中记载五代有个叫胡峤的人在塞外契丹人那里见到了西瓜,后来西瓜便“由峤入中国也”。

胡峤会是中国第一个“吃瓜群众”吗?倒也未必。

1980年,考古学家们在江苏省扬州市西郊邗江县汉墓中发现了一个漆筒,在里面找到了西瓜子。专家考证,墓主应该是汉宣帝本始三年(公元前71年)去世的。这样看来,西瓜最迟在西汉就已经来到江苏。

所以第一个“吃瓜群众”到底是谁?这个问题,看来还得接着“吃瓜”了。



Albert Eckhout《菠萝、西瓜和其他水果》(局部)

西瓜的吃法和玩法

不论是红瓤还是黄瓤,西瓜的那份独特甜蜜,深深刻在了每个“吃货”的心坎里。

只是,再好吃的西瓜,吃多了也未免有些单调,于是聪明的江苏人琢磨出了西瓜的多种吃法。

《江苏文库·研究编》之《江苏地方文化史·淮安卷》记载,以鲜活产品为原料的淮扬菜,特别注重突出原料的本味。大厨们巧妙利用西瓜的清香和本来的样子,做出好看又好吃的西瓜盅。

不仅大厨,文人们也爱在家自制西瓜甜品。《江苏文库·书目编》之《江苏地方文献志》中,收录了明末清初文学家、江苏如皋人冒襄的

《影梅庵忆语一卷》。在书中,冒襄回忆他与董小宛夏日做桃膏、西瓜膏的生活日常:“取五月桃汁,西瓜汁,一覆一丝漉尽,以文火煎至七八分,始搅糖细炼。桃膏如大红琥珀,瓜膏可比金丝内糖,每酷暑,姬必手取示洁,坐炉边静看火候成膏,不使焦枯,分浓淡为数种,此尤异色异味也。”

吃完了西瓜瓤,瓜皮也别浪费,《江苏文库·精华编》之《扬州画舫录》教你一个流行在清代的改造方法:在瓜皮上镂刻人物、花卉、虫鱼之类的花样,一盏西瓜灯也就做好了。夏夜,拎上西瓜灯漫步长街,别有一番江南水乡的精巧韵味。



清代《苏州市商业图册》局部



《江苏文库·精华编》之《咳余丛考》



《江苏文库·精华编》之《清嘉录》



《江苏文库·研究编》之《江苏地方文化史·淮安卷》



《江苏文库·方志编》之《至顺镇江志》