

经济来往和禁运

易：宋方用缙帛（丝绸的总称）、罗绮换取夏方的驼马、牛羊、玉、毡毯、甘草，用香药、瓷、漆器、姜桂等物换取对方的蜜蜡、麝脐、毛褐、獐羚角、冈砂、柴胡、苈蓉、红花、翎毛。另一部分是民间交易，交换的物资面更宽泛一些。早在景德三年，皇帝曾下令对大辽国的输出产品中增加缙帛、漆器、粳糯。这可以说明，以前是禁止上述物品外流的。但为什么要禁止出口缙帛、漆器之类日用品，不得而知。宋英宗治平年间，在河北四个榷场明确禁止民间买卖硫磺、焰硝及以卢甘石。这些东西可以制造火药，属于战略物资，落入敌方后对自己不利。

在南宋和大金国之间的榷场上也存在着类似的封禁。金世宗大定七年，金朝禁止秦州榷场出售可作军器之物（应该是包含了硫磺焰硝和钢铁

之类），同时还禁止出售米面、腊猪肉、腊羊肉。估计那时旱涝不定，靠天吃饭，粮米不易得，多存米面有益后方稳定。

也有稍显奇怪的封禁——宋英宗曾告知奔赴榷场做图书生意的老百姓，只能带九经（即《易》《书》《诗》《左传》《礼记》《周礼》《孝经》《论语》《孟子》），其他书籍均不得在边境买卖。这肯定不是要替对方把政治关，以免对方读者受到不良影响之类，也许是担心新著书籍会有有效信息透露给对方吧！

尽管有种种限制，榷场还是如火如荼地在各国边境间成长起来，官府获利颇丰。宋英宗时，“所入者有银钱、布、羊马、橐驼，岁获四十余万”；大金国也有统计数字，兴定元年，集贤咨议官吕鉴说，息州（今河南息县）榷场，每场获布数千匹，银数百两。巨额进项显示，畸形的榷场边贸虽然条件严苛，违背市场规律，但毕竟是双方沟通的一个重要渠道，所以无论如何，有，总比没有好。

皇甫山的虫声

此婉转，“居——优优优，居——优优优，居——优优优”，每一个腔调都不同，不愧为“九啮油蛉”。有一种竹蛉，叫声与油蛉相似，却叫得短促，韵律感更强，叫声也清高一些，毕竟是在竹林里生活的。

亦有山蛙，呱呱地叫着，并不沉闷。在平原，林间的蛙声音喑哑，田间的蛙，叫声如豹，都不似山蛙的寥廓。山场成了天然的扩音器，林梢和草木的尖尖还能把山蛙的叫声拖得老长老长，让人想起山峦间唱山歌的女子。

我住下来，推开窗，一股湿润的气息润进来。好在是秋日，湿而不热，山间早已听不到蝉声了，随着天光渐渐暗下来，有猫头鹰的叫声传来，有些吓人。我的书房里曾经放置着一个鸛尊香炉，当然是一只复制品，正品藏在河南博物院。这样的鸛尊似乎就是以猫头鹰的造型做出来的，猫头鹰能辟邪，老实说，它本身就很吓人。少年时，在乡居，常听老者说，若是你看到一只猫

头鹰对你笑，千万别与它对视，最好是跑开，它会把厄运带给你身上，这话，我想是大人们故意骗小孩子的，没事少往老林子里跑。

越晚的山林，虫子的叫声就越远越密，此刻的皇甫山，已经成为一座虫声的幽谷，蚱蜢的长鸣，螽斯的吧嗒声，蚂蚱的哗哗声，乃至蝼蛄在土层里翻动土壤的声音，都能听得到，也听得真切。

皇甫山脉，连绵青翠，夜晚，松涛阵阵，不多时，区间小气候作祟，竟然滚了雷声。电闪雷鸣之后，一山虫鸣都噤了声。滂沱的大雨降下来，山泉声更沉闷轰然了……

伴着山泉声睡去，竟然出奇的酣然，次日醒来，风歇雨住，又是满耳鼓的虫鸣，这多妙的闹钟。

起来洗漱，在皇甫山脚下晃荡，见一路牌方知，这片绵延的山峦，因南唐大将军皇甫暉在此屯兵得名。不知道你有没有远距离听兵勇们的操练声，声浪滚滚，近乎虫鸣大阵。古人云，草木皆兵，字面意义上看，草木都是绿的营帐。那么，虫子们，也可看作是山间的另一族兵勇。

一桌子人围坐在一起，大快朵颐。

与利福德辣子鸡和大盘鸡的大火热油烹制不同，椒麻鸡则别有一番滋味。私以为花椒和葱则是这道菜的灵魂所在。制作椒麻鸡，以农家散养的鸡为佳，这样的鸡肉质紧实，风味独特。将鸡放入清水中煮熟捞出，这一步的火候把控十分关键，稍有不慎就会影响鸡肉的口感。煮好的鸡要用凉水快速冲洗，这样能让鸡皮变得脆爽，鸡肉也更加筋道有嚼劲。接着，用盐、花椒油、葱段、生姜、干辣皮进行凉拌，还可以根据个人喜好加入木耳、千叶豆腐等配菜。一口椒麻鸡入嘴，花椒的麻与葱的香在口中迸发，鸡皮脆香可口，而吸饱了料汁的木耳与千叶豆腐，味道比鸡肉还要鲜香，可谓是配角抢了主角的风光。

梨城人更是充满创意，在椒麻鸡的基础上延伸出了椒麻鸡火锅。既是煮火锅，菜品自可以随意选用，无论是鲜嫩的青菜、爽滑的粉条，还是鲜香的酥肉，都能在椒麻的汤汁中焕发出全新的滋味，吃得人味蕾生欢。

在史书中，北宋、南宋是所谓的正统王朝。其实此时中国大地上先后并立着几个政权。除了南方的藩属国，北方还有辽、金、西夏等。双方打打杀杀，战战停停，谁也吃不掉谁，只好承认客观事实，打仗的间隙彼此还要经济往还，互通有无。于是，大家在边境上设立了交易场所，这就是著名的“榷场”。

“榷”，“专营、专卖”的意思。这个字本身就说明了榷场不同于一般意义上的交易。名义上是边贸，但有着严格的操作流程，同时受到各种条件的影响和制约。买卖双方不得直接交易，政府派官牙人（中介）评定货色等级，包揽交易全过程，收取牙税（中介费）；小商人十人结保，每次只能携一半货物到对方榷场交易；买卖的物品也不是你想卖什么就卖什么，想买什么就买什么。

宋真宗景德四年（1007），大宋和西夏在保安军（辖境相当于今天的陕西省志丹、吴旗两县）设立榷场。交易分两部分，一部分是官方的交

尽管不像琅琊山那样驰名，皇甫山的山形却一点也不输琅琊。天阴沉着，又要到薄暮了，奔走了一天，回到民宿，皇甫山的虫声就密密匝匝，雨点一样落满了整座山谷。

皇甫山多粉黛乱子草，花开时，薄雾一般迷离。就像是近黄昏时的山景，绿的墨绿，灰的近乎黑，粉黛乱子草却近乎粉白，哗然如奏的山泉，近乎亮白。虫子们商量好了一般，唧唧呀呀唱起来，一山好生趣。

我拖着行李箱，沿着石板路朝山腰的别墅走去，万向轮在山石上跌宕，手指敲在琴键上一般，路就这样挂在山腰上，沿途是飞瀑和泉水，一路翻花波动，我穿的厚底鞋踏在湿漉漉的石板上，同伴的呼喊声打闹声此起彼伏，这一切，似乎都不碍虫子们的事情，依然故我地叫着。与人各行其道，各安其巢。

这些虫子，应该有小撮的蚰蚰，山间的蚰蚰似乎更能得天地灵气，叫声也响亮些，或者称之为清亮，饮得山间清露，开了嗓门。听当地人说，这里的蚰蚰被称之为“油蛉子”，我遂想起鲁迅笔下的此物，只是不知它的叫声如

我所居的梨城，藏着许多令人垂涎的美食，鸡肉便是其一，其中最有名的当数利福德辣子鸡、新疆大盘鸡、椒麻鸡，备受众人喜爱，常有外地宾客闻名而至。此三者有一共同特点，份量大，每上桌必盛之以大盘，以其美味，食之必盘空肉尽。

利福德辣子鸡店面不大，却总被食客们的热情填满，几十年来久盛不衰，一波又一波食客接连不断。

当大盘辣子鸡端上桌的那一刻，视觉与嗅觉瞬间被唤醒。肉块鲜亮，红辣椒油润，肉香、辣椒香、蒜香交织在一起，泛着诱人的光泽，舌尖奏起热烈的味觉交响乐，味蕾欢歌。辣子鸡的独特美味，离不开优质的食材。其用料选用的是焉耆盆地产的口红辣椒，这种辣椒口感微甜，食之不辣，还能菜肴增香增色。老幼皆喜。吃辣子鸡，搭配上筋道有嚼劲的皮带面或松软可口的花卷，更是绝妙。皮带面充分吸收辣子鸡的汤汁，每一口都饱含浓郁滋味；花卷则中和了辣味，带来松软香甜的口感，让人吃得口舌生欢，

◇ 古代经济 王国华专栏



王国华，毕业于东北师大经济系，深圳市作协副主席。

◇ 大野寻幽 李丹崖专栏



李丹崖，中国作家协会会员，出版有散文集《芳草未歇》《草木恩典》《胃知的乡愁》等28部，文章散见于《散文》《散文选刊》《青年文学》《文学报》《人民日报》《光明日报》等。

◇ 云上花开 胡蛙蛙专栏



胡蛙蛙，原名胡岚，中国作协会员。铁门关市作协副主席。

作品见《人民日报》《光明日报》《文艺报》《中国艺术报》《散文海外版》《北京文学》等刊物。著有《寄秋书》《风从域外来》。

玉盘珍馐

欲罢不能。

土豆是大盘鸡这道菜中必不可缺的灵魂配角。制作时，先将三黄鸡切成大小均匀的块状，放入沸水中焯去血沫和杂质，让鸡肉更加纯净鲜美。接着把锅烧热，倒入适量的油，放入冰糖，小火熬至冰糖融化，待糖液变成诱人的琥珀色时，将鸡块倒入锅中，快速翻炒，让每一块鸡肉都均匀地裹上糖色，油光灿灿。随后，加入花椒、八角、草果等香料，以及葱段、大蒜，炒出浓郁的香味。放入青椒翻炒几下后，把切好的土豆块整齐地铺在鸡肉上面，再加入适量的开水，或以啤酒代替开水，口感更佳。盖上锅盖，用小火慢慢焖煮。随着时间的推移，土豆的清香、鸡肉的醇香、青椒的香辣逐渐融合，香气不断从锅中溢出，袭在鼻尖，让人垂涎。当大盘鸡端上桌，黄澄澄的土豆软糯香甜，酱赤精亮的鸡肉鲜嫩多汁，