

北宋文人飲食書寫的南方經驗

張蜀蕙

東華大學中文系助理教授

提 要

在文化學的探討裡，食物和飲食行為具有社會及文化意涵，飲食接受有著社會群體文化學習的運作機制，足以微觀整個社會群體。北宋的飲食環境有著孟元老《東京夢華錄》所說的時代背景：「八荒爭湊，萬國咸通。集四海之珍奇，皆歸市易；會寰宇之異味，悉在庖廚。」集四方飲食的繁華都城景象，此時文人對南方的飲食書寫如同博物誌，好以詩文、專論尋繹食材的身世，且加入了歷史的視角，有著當時經濟、農業和文化等環境的描寫。透過北宋文人對南方飲食的描述，可見南方食物被接受背後所代表南方被開發與南方文化被接受的情形。當他們飲啖南方食物，面對南方自然環境與飲食，無論他們的態度是有著怕被同化的恐懼，或是「不辭長作嶺南人」的愉悅，正是他們觀看南方、面對南方，這迥異於中土的文化、政治的空間，所具有真實的或想像的南方經驗，他們透過飲食接近南方土地，在飲食的論述上呈現他們與南方的關係。

本文以「飲食」為主題，並不細究當時飲食烹調的精細與技藝，而是探討這些南方之物，是如何端上文人的餐桌，由生腥、臊澀變成甘美，這片森然可怖土地生養的山珍海味，如何馴服北人的味覺，進而誘發宋人思索飲食與人生的課題，由味覺經驗

開展出美學的思考。南食不僅提供口腹上的饜足，也讓宋人由生活在南方自然、物候、飲食的環境，有著南食北運等種種文化上的省思，本文也探究南方的人才與南方的物產一道來到中土，擠身中央時如何看待他們生長的「南方」的幽微心情。

關鍵詞：蔡襄 梅堯臣 歐陽修 蘇軾 黃庭堅 飲食 荔枝 南方

北宋文人飲食書寫的南方經驗

張蜀蕙

東華大學中文系助理教授

一、初南食

飲食有著個人口味的好惡，更有著社會整體現象的意義，顧恩特·希旭菲爾德指出飲食是一種文化行為，是經由文化傳承而習得，個人飲食習慣的生成往往是由社會整體環境蘊化而成。因此當韓愈〈答柳柳州食蝦蟆〉描述吃蝦蟆的恐怖經驗：「余初不下喉，近亦能稍稍。常懼染蠻夷，失平生好樂。」扯出一套懼染蠻夷的說法，韓愈的確深通飲食就是文化的展現與接受。然而由韓愈對南食的抗拒，到了蘇軾則云：「日啖荔支三百顆，不辭長作嶺南人。」（〈食荔支二首其二〉）對南方果物樂而受之。雖然南方食物受歡迎的程度不同，卻可見唐、宋文人透過飲食接近南方土地，在飲食的論述上呈現他們與南方的關係。當他們飲啖南方食物，無論是怕被同化的恐懼，或是安而樂之，是他們面對南方，這迥異於中土文化、政治與自然的空間時，表達他們觀看南方的心緒，也表現了他們看待自我在南方的事實與意義。

在下面的文章，我們將看見北宋文人描述南方飲食的種種論述，夾雜了真實的南方經驗與想像的南方，這些文人初嚐的南方食物，往往比韓愈所吃蝦蟆、蛇更為奇異特殊，他們筆下的國族論述有更細膩的思考，可見宋人對南方食物接受態度改變，這

顧恩特·希旭菲爾德著、張志成譯：《歐洲飲食文化》（台北：左岸文化，2004），頁13-15。

唐·韓愈：《韓愈全集校注》（成都：四川大學出版社，1996）〈答柳柳州食蝦蟆〉，頁793-794。

也與唐、宋飲食環境產生變化有關，這樣的變化在北宋尤劇，由以下幾項事件可以觀察到這些變化是在很短的時間發生。如宋仁宗嘉祐四年(西元 1059 年)閩人蔡襄寫《荔枝譜》向北人介紹南方荔枝品類，哲宗紹聖二年至四年(西元 1095 - 1097 年)蘇軾以詩歌誇耀北方友人自己在惠州大啖荔枝的經驗。然而到了孟元老寫《東京夢華錄》(西元 1147 年)，不過數十年光景，荔枝這南方奇珍異物，已然成為城市經濟商品，昔日上貢佳果，也由富商官宦人家，而為市井小民日常吃食。這樣飲食環境的變化是有著孟元老《東京夢華錄》所說的時代背景：「八荒爭湊，萬國咸通。集四海之珍奇，皆歸市易。會寰宇之異味，悉在庖廚。」¹ 集四方飲食繁華都城景象。不僅南方水果橄欖、雞頭、龍眼、荔枝、甘蔗，連南方海鮮蛤蜊、蝦、蟹皆成了酒食店的下酒物。

此時亦興起專門魚市販售著南方魚貨²，也有著具有地方色彩的南食店，販售著「魚兜子、桐皮熟膾麵、煎魚飯」，而且「南食則寺橋金家、九曲子周家，最為屈指。」³

與相國寺之小甜水巷內「南食店甚盛」⁴。吳自牧《夢粱錄》解釋此種情形：「汴京開南食麵店……以備江南往來士夫，謂其不便北食故耳。」⁵ 是因應大批南方文人士大夫和商人北上的飲食需要，然由南食店在汴京普受歡迎，亦知當時北方人已漸染南方飲食口味。

本文研究的時間範圍在北宋，時值中國城市發展由中古過渡到近世都會，南北飲

宋·孟元老：《東京夢華錄》，按序所言乃「紹興丁卯（宋高宗紹興十七年，1147）歲除日，幽蘭居士東京孟元老序」，而據查時蘇軾紹聖二年（1095）至四年在惠州，相距 52 年，蔡襄：《荔枝譜》未有「嘉祐四年（1059）歲次己亥秋八月二十日，莆陽蔡某述」參見：《蔡襄年譜》（蔣維鈞編著，廈門：廈門大學出版社，2000）頁 153-154，在府治內構築安靜堂，開始創作：《荔枝譜》。八月二十日脫稿，相距了 88 年。

宋·孟元老：《東京夢華錄》（台北：漢京文化，1984）〈夢華錄序〉，頁 4。

同前註，卷二〈飲食果子〉，頁 73-74。

同前註，卷四〈魚行〉，頁 130。

同前註，卷三〈馬行街鋪席〉，頁 112。孟元老：《東京夢華錄》，卷四〈食店〉載道：「更有南食店，魚兜子、桐皮熟膾麵、煎魚飯。」（頁 127）同，文中指出：「南食則寺橋金家、九曲子周家，最為屈指。」（頁 112）

同前註，卷三〈寺東門街巷〉，頁 102。

宋·吳自牧：《夢粱錄》，卷十六〈麵食店〉，頁 217。

食因著天下一家，汴京集北宋政治、經濟的中心，商業的繁榮促使飲食發展，邊耀東認為是「中國飲食文化發展中，第一次南北大規模的交流。」¹然此時宋室尚未南渡，並未有大规模移民南方與開發南方之舉，南北的實質生活並未融合，僅有部分文人有南行的經驗與閱歷，宋人對於南食的認識可謂混雜了想像與真實的經驗。而此時飲食環境與飲食書寫卻呈現蓬勃發展，文人不僅精於烹饌，並常透過文字表達自己對飲食的態度，據鄭樵《通志·藝文略》曾將食經單獨另立門類列出，收錄食經達四十一部，三百六十卷，可見此時食經數量之多。²更遑論文人詩文中往往涉及書寫飲食，文人不只以文字記載味覺記憶，他們更像饕家、膳夫了解各地時鮮。因此宋人的飲食書寫如同博物誌，以詩文、專論尋繹食材的身世，往往是加入了歷史視角，有著經濟史、農業史和文化史相關描述。

本文以「飲食」為主題切入，這個議題的意義在於飲食行為是自古至今，每人、每天都在進行、發生的，現代文化學研究由英國社會學家約翰·布涅（John Burnett）和法國社會學兼人類學家李維史陀，自一九五〇年代即開始探討食物和飲食行為的社會及文化意涵，飲食就變成不僅是吃吃與喝喝，而是微觀一個社會群體的絕佳切入點。顧恩特·希旭菲爾德引用烏里希·托克斯朵夫（Ulrich Tolksdorf）的看法，說明飲食何以是理解人類社會、文化變遷和生活的重要指標：「在需求和滿足之間，人類確立整套饌食文化體系。人類滿足自己感官需求的方法，幾乎清一色是傳承而來，換言之是經由文化習得的。」他認為「飲食是文化的一部分，進行的方式也是文化的，其內在有著社會文化的指標與元素。」³因此當我們理解飲食接受這層文化學習的運作機制，更能清楚了解北宋文人對於南方食物接受的背後代表著整個南方被開發，南方文化被接受的情形。

本文所謂的「南方」與「南方」的範圍，是需要進一步說明。在唐、宋所認定指稱的「南方」是有差異，不僅是時代的差異，這種差異亦存在於同代人之間，可見「南方」的指稱與界限是十分模糊。「南方」常是一種浮動的地理概念，有時是包含著大

邊耀東：《肚大能容——中國飲食文化散記》（台北：東大圖書，2003），頁108。

宋·鄭樵：《通志二十略》（台北：世界書局，1984）〈藝文略〉第七，頁686。

同註，頁22。

範圍的「南方」，泛指著白龍江 - 秦嶺 - 淮河以南之處，相較北方而言的南方，包含了長江下游富庶的蘇杭，這樣的「南方」並非全然等同於唐宋文人常談的「江南」。景遐東《江南文化與唐代文學研究》認為唐人所謂的「江南」，中唐以前，仍包含了湖南、江西長江中游以南的廣大地區。然而「江南」的概念常與吳越連繫在一起，在中唐之後尤其如此。可見「江南」在唐代開始有了確定的意涵。而相較於「江南」，也有著另一組「南方」概念在形成，這是放臣逐子常被貶至蠻荒的南方。這樣的南方，往往是未開發五溪不毛之地，亦是唐人劉恂《嶺表錄異》、房千里《南方異物志》、孟瑄《嶺南異物志》所謂的南方。也是柳宗元〈汨羅遇風〉：「南來不作楚臣悲」與劉禹錫〈傷我馬詞〉：「萬里南來困丘阜」等被貶文人「南來」所感受到的文化邊緣通道。即是《元和郡縣志》所載京都南行驛路，湖南段江陵以下 - 岳州 - 長沙 - 衡陽 - 郴州 - 韶關，唐宋文人南貶通道，正是中原文化的邊緣，李德輝《唐代交通與文學》認為韓愈〈送廖道士序〉中稱郴州「中州清淑之氣于是窮焉」與宋之間〈度大庾嶺〉：「度嶺方辭國」、戎昱〈送張秀才之長沙〉：「雖云桂嶺北，終是洞庭南」，皆為種族文化的畛域分別之處。可見「南方」的指稱與範圍，已非僅是地理概念，有著歷史與文化的意涵與指涉。在韓愈〈鱷魚文〉更清楚的看見這種意指：「昔先王既有天下，列山澤，罔繩擗刃，以除蟲蛇惡物為民害者，驅而出之四海之外。及王德薄，不能遠有，則江漢之間，尚皆棄之與蠻夷楚越，況潮嶺海之間，去京師萬里哉？」

可知中唐以來不受王化的南方，是由江漢綿延至嶺南及於海南島，此正是唐、宋文人逐臣謫放之處的南方。

北宋文人於飲食書寫中所提及的南食，也有著這層文化意涵，南食常指南方的魚鮮海物與果物，這樣的南方概念常是混雜著吳越江浙，與江漢、嶺南海外而言，尤其與後者常是連繫在一起。然而南方在宋人心中也存在指涉微細的差異，如本文中提

景遐東：《江南文化與唐代文學研究》（北京，人民文學出版社，2005），頁24-32。

唐·柳宗元：《柳宗元集》（北京：中華書局，1979），卷四十二，頁1149。

李德輝：《唐代交通與文學》（長沙：湖南人民出版社，2003），第七章〈南北交通與唐南方落後地區文學的發展〉，頁318。

唐·韓愈；馬其昶校注：《韓昌黎文集校注》（上海：上海古籍，1998），卷八，頁574。

的歐陽修、梅堯臣，他們一為廬陵人，一為宣城人，他們卻稱吳越江浙的魚鮮海物為南食，顯然他們不認為自己是南人，到底北與南的分界線在何處？由以下的幾點線索可知端倪：一、就宋代疆界與行政區的劃分而言，雖然沿續唐貞觀元年按山河地理所分出的十道行政區，但在宋神宗元豐三年，王存等人編成的《元豐九域志》，宣城歸屬為江南東路、廬陵為江南西路，可見宋人對於南方的概念，並不全然等同於唐人所謂「江南」——指稱江南東路而言。二、宋人提到的「南人」常指著閩士，如蔡襄自稱「生於海瀕險遠」之地，北宋太平興國元年更將兩浙西南路改為福建路另分置之，顯現因著政治、文化、經濟開發，對於這些地區有劃分與界線，似乎可見宋人原先浮動寬泛的南方概念，漸漸指稱瀕海的東南與嶺南而至海外，即福建路與廣南路所含福州、泉州、劍州、汀州，廣州、韶州、循州、潮州、連州……等地，可見隨著宋人往南的開發，所謂的南食與南方的概念，是慢慢移往這些中土的邊緣。

飲食研究為當代顯學，其中以「飲食」為名，專門研究各國美食之烹調專著最多。而社會歷史學家與文化歷史學家重視人類的飲食行為，因此由食物交流改變人們的飲食習慣，則是當代飲食史與飲食研究的焦點。尤其近來因地球村與全球化的影響，飲食研究者更關心根植於土地的飲食習慣因空間移動性提高，食物與食材容易送達他處，飲食與民族、土地的深刻連結關係是否發生改變。而盱觀中國古代飲食文化的研究，由文化史的角度切入是由世界漢學學者啟始，日本青木正兒《中國麪食史》、《餛飩史》，篠田氏《中國食物史研究》、中山時子編著《中國飲食文化》與美籍學者薛愛華《唐代的食物》皆為具有影響力的專著。而兩岸三地飲食研究，歷來多偏重由生活史、庶民史的角度切入，相關研究甚多，其中與唐宋時期的飲食生活有關者如陳偉明《唐宋飲食文化發展史》（台北：學生書局，1995）；徐海榮等人編著《中國飲食史》（北京：華夏出版社，1999）以六卷長篇通史的方式展現各代飲食資源、器具、製作、消費，與飲食方式、禮俗、衛生，以及飲食文獻、飲食思想與好尚，其中關於唐宋時期的飲食生活資料豐富。但在飲食研究中，關注文人飲食生活與書寫的專著不多，歷來以研究明清文人居多，其中談到南方海鮮與飲食者如郭忠豪〈閒情的吃，雅

王利華：《中古華北飲食文化的變遷》（北京：中國社會科學，2000），頁12-14。

致的嗜——明清江南的介類水產與飲食生活》由飲食的烹製方式、品饌的模式探討了明清文人飲食生活中不同介類所代表的文化意涵。 邊耀東常為明清文人的飲食生活與名物作考證，其《肚大能容——中國飲食文化散記》一書認為文學作品中描繪了不同時代的飲食生活，由文學作品更能了解飲食在社會環境變遷的影響。 回到宋代文學研究上，探討宋代文人飲食的相關研究十分薄弱，相關研究夾雜散落在宋代文人的作品研究中，專著並不多見。黃啟方先生〈人間有味是清歡——東坡美食小考〉一文曾探討了東坡貶謫時的飲食生活，涉及東坡南貶時所品嚐的南方食物，提供了解南貶文人食南食之實際情形。然而北宋一代飲食書寫質量俱豐，張高評考查明鈔本《詩淵》〈飲食門〉，指出宋人所作尤多。 兼之有南北飲食交融的環境，宋人飲食書寫中的文化經驗研究實是極待開發的研究面向。

本文在研究方法上主要採擇史料考證與文本分析，取擇文本以梅堯臣、歐陽修、蔡襄、蘇軾、黃庭堅的作品為主，並兼及宋人筆記與詩話資料，以書寫飲食經驗的質量、角度作為考量。這些文人筆下的南食經驗，不單是個人口腹上的饜足，常有著生活在南方，對自然、物候、飲食環境的討論，並更深層地觸及南食北運背後的文化省思，本文也討論南方人才也與南方物產一道來到中土，擠身中央時如何看待他們生長的「南方」，他們的態度是否已經馴化？還是對他們生長的南方有著自我的矜重？抑或有著許多混雜幽微的情緒？這些則是本文有興趣深入探尋的問題。

二、常懼染蠻夷？補益增壽？

南食素來以腥臊聞名，對於南食，尤其是海物，北方人多少有著肚腸的畏懼，寄

郭忠豪〈閒情的吃，雅致的嗜——明清江南的介類水產與飲食生活〉（《中國飲食文化》（台北：中華飲食文化基金會，第二卷第一期，2006））。

同註，頁 226-228。

黃啟方：《東坡的心靈世界》（台灣：學生書局，2002），頁 13-27。

張高評《宋詩之新變與代雄》（台北：洪葉，1995），第六章〈化俗為雅與宋詩特色〉第三節〈宋詩「化俗為雅」的轉化歷程〉，頁 318。

贈南行者往往告戒飲食，如元稹〈送崔侍御之嶺南二十韻〉并序云：「南方物候飲食與北土異。……海物多肥腥，啖之好嘔泄。」警告北人不宜南食，在唐人藥書就說昆布：「北人食之，病皆生，是水土不宜爾。」方書《千金要方·養性》亦云：

江南嶺表，其處饒足，海陸鮭肴，無所不備，土俗多疾而人早夭。北方仕子，游官至此，遇其豐贍，以為福佑所臻，是以食卑長幼，咨口食啖，夜長醉飽，四體熱悶，赤體眠臥，宿食不消，赤逾期月，大小皆病。

這一套以土候彰顯南方飲食的怪異與不適，往往是來自北人對南方食材的意見，如梅堯臣〈送番禺杜杆主簿〉提到的南食特徵：「蟲多入膳庖」，而韓愈〈初南食貽元十八協律〉所提到的潮州海鮮豐宴則是羅列了許多不易入口的南食：

蠶實如惠文，骨眼相負行。蠔相黏為山，百十各自生。蒲魚尾如蛇，口眼不相營。蛤即是蝦蟇，同實浪異名。章舉馬甲柱，鬪以怪自呈。其餘數十種，莫不可歎驚。我來禦魑魅，自宜味南烹。調以鹹與酸，芼以椒與橙。腥臊始發越，咀吞面汗騁。惟蛇舊所識，實憚口眼瘳。開籠聽其去，鬱屈尚不平。賣爾非我罪，不驗豈非情。不祈靈珠報，幸無嫌怨并。聊歌以記之，又以告同行。

這首詩以視覺先於味覺，描繪蠶、蠔、蒲魚、蛤、章舉、馬甲柱等北人不曾見南方海物怪異形狀，引發詩人可食與否的顧慮，然而這些海鮮終在椒、橙香料、調味料改變食材外觀與味道後，被吞入肚腹。到了宋代，這些韓愈吃得滿身大汗的海鮮被北人視為珍味，然而宋人筆記記載了東坡侍妾朝雲在惠州將蛇羹誤以為海鮮，得知真象驚嚇

唐·元稹著；冀勤點校：《元稹集》（北京：中華書局，1982），卷十一，頁125-126。

唐·孟詵、張鼎：《食療本草》，卷上。

唐·孫思邈：《備急千金要方》（台北：新銳出版社，1994），卷二十七〈養性·養性序第一〉，頁478。

宋·梅堯臣：《宛陵集》（台北：新文豐出版社，1979），卷二十二，頁118下。

同註，〈初南食貽元十八協律〉，頁788。

生病致死的傳聞。可見蛇肉仍是北方人無法接受的食材。但韓愈害怕吃的蝦蟆，即蛙肉，則被北人接受了，如宋人筆記記載：「中州人每笑東南人食蛙，有宗子任浙官，取蛙兩股脯之，給其族人為鶉腊，既食然後告之，由是東南謗少息。」可見南方食物被北人接受與否，還是有若干機緣。一般而言，蔬果、魚鮮是最無疑慮，廣為宋人接受，如張耒〈秋蔬〉詩云：「南來食魚忘肉味」。但是決定什麼東西可以吃進肚子，是受到文化價值影響，唐、宋以來雖在食材接受度已較為寬泛，但基本仍遵循《黃帝內經·素問篇》所示：「五穀為養，五果為助，五畜為益，五菜為充」，肉類仍以畜養為主，兼有奇珍異獸野味，以供人奇異的口腹享受，但這種情形卻只見於邊區，雖然汴京相國寺每月五次萬姓交易，「飛禽貓犬之類、珍禽奇獸，無所不有。」然飲食店所賣唯魚肉，奇異者也僅有兔、狐、獐、河豚，蛇還端不上餐桌，除了蛇本身懷有劇毒，還是與中土對蛇牙眼猙獰觀感不佳有關。

韓愈初南食看到潮州海鮮生猛活躍情狀，是南方產地現宰、現殺、現烹調的景象，南方人這種嗜鮮的口慾，往往令北人觸目驚心。如蘇軾詩中屢次提到的蜜唧，據《朝野僉載》記載：「嶺南獠民好為蜜唧，即鼠胎未瞬、通身赤蠕者，飼之以蜜，釘之筵上，囁囁而行。以箸挾取啖之，唧唧作聲，故曰蜜唧。」這種嗜鮮、追求口感刺激，生吞活剝的殘虐，無疑使南來文人害怕，蘇軾〈聞正輔表兄將到，以詩迎之〉云：「朝盤見蜜唧，夜枕聞鶉鷄。……舌音漸獠變，面汗嘗駢羞。」這種對接受南方飲食，

宋·朱彧：《萍洲可談》（李偉國校點，收入：《宋代筆記小說大觀》冊二，上海：上海古籍，2001），卷二〈南北食異〉，頁2314。

同前註，卷二〈南北食異〉，頁2314。

宋·張耒：《張耒集》（北京：中華書局，1990），卷十四，頁249。

陳偉明著：《唐宋飲食文化發展史》（台北：學生書局，1995）第七章〈唐宋屠宰加工與經營〉，頁120-121。

同註，卷三〈相國寺內萬姓交易〉，頁88。

同註，卷二〈飲食果子〉，頁73-74。

唐·張鷟；趙守儼點校：《朝野僉載》（與《隋唐嘉話》合刊，北京：中華書局，1979），卷二，頁41。

宋·蘇軾；清·王文誥、馮應榴輯注：《蘇軾詩集》（台北：學海出版社，1991），卷三十九，頁2142-2144。

變為南方口音，夷化的畏懼，無疑是北人南來內心之深層恐懼，但宋人畢竟沒有韓愈那種「我來禦魑魅，自宜味南烹。」展現文化優越，意欲馴服南方的態勢，蘇軾到了晚年在儋州的詩寫著：「土人頓頓食諸芋，薦以薰鼠燒蝙蝠。舊聞蜜唧嘗嘔吐，稍近蝦蟇緣習俗。」¹ 透露他長期在南方，對於南方飲食的接受了解。

宋人筆記常見對四方飲食客觀的評論：「大率南食多鹽，北食多酸，四夷及村落人食甘，中州及城市人食淡，五味中唯苦不可食。」² 梅堯臣〈蛙〉詩認為北方人看待南方人以蛙為食，不須大驚小怪：「越人嘗入饌，秦客不須驚」³，而其〈貽安怒〉詩更描述各地喜愛或厭惡蝦蟇的情形，認為各地飲食口味必須尊重，不必以中州為唯一標準：

飲食無遠近，所美貴甘軟。南方食蝦蟇，密捕向清畎。齒咀口且諱，聞語輒忿喘。此物何醜惡，猶勝螺螄蜋。西蜀亦取之，水田名穀犬。彼土不為慙，吳人休獨慚。豈須若中州，牛羊烹大臠。

詩人也常將日常生活受贈友人魚鮮寫入詩中，如梅堯臣〈蔡仲謀遺鯽魚十六尾，余憶在襄城時獲此魚，留以遲歐陽永叔〉、〈杜和州寄新醅，吳正仲云家有海鮮，約予攜往就酌，逡巡又云幕中有會，且罷此飲〉（卷四十二，頁 228 下）、〈楊公懿得穎人惠糟鮓分餉并遺楊叔恬〉（卷十二，頁 69 上）、〈和楊祕校得糟鮓〉（卷十二，頁 69 上）、〈過口得雙鰕魚懷永叔〉（卷十二，頁 70 上）、〈病癰在告韓仲文贈烏賊醬生醅醬蛤蜊醬，因筆戲答〉（卷二十七，頁 147 下）、〈和答韓子華餉子魚〉（卷三十一，頁 168 上）、〈邵考功遺鯿魚及魮醬〉（卷四十一，頁 221 下）、〈昨於發運馬御史求海味，馬已歸闕，吳正仲忽分餉黃魚鯿醬魮，子因成短韻〉（卷四十一，頁 221 下-222 上）、〈二月七日吳正仲遺活蟹〉（卷四十三，頁 232 上）、〈呂大監

¹ 同前註，卷四十一，〈聞子由瘦〉頁 2257-2258。

² 同註，卷二〈南北食異〉，頁 2314。

³ 同註，卷四十八，頁 255 上。

⁴ 同註，卷十七，頁 89 下。

⁵ 同註，卷十一，頁 60 上。以下具見《宛陵集》，不另出注。

餉鯊魚十尾》（卷四十三，頁 234 上）、〈烏賊魚〉（卷四十四，頁 238 上）、〈泰州王學士寄車螯〉（卷四十六，頁 245 下）、〈答杜挺之遺鰕魚乾〉（卷四十六，頁 248 下）在這些充滿生活氣息的詩裡，不難看到詩人常提到的子魚、鯊魚、烏賊等多為南方所產，這些海味遠從南方送至，有著吳越滋味，詩人譽之「甘美勝羊酪」，在梅堯臣〈和答韓子華餉子魚〉特別稱讚子魚的甘美：

南方海物難具名，子魚珍美無與并。完鱗全乙異臭腥，素鹽漬曝生花輕。
其頭戢戢筠篋盈，出自通印時所評。遠涉川陸來都城，親賓交遺已見情。
食指嘗動吾竊驚，果獲異味亦足明。

這種初嚐南方魚鮮驚訝的心情亦見於歐陽修〈初食車螯〉詩：

累累盤中蛤，來自海之涯。坐客初未識，食之先歎嗟。五代昔乖隔，九州如剖瓜。
東南限淮海，邈不通夷華。於時北州人，飲食陋莫加。雞豚為異味，貴賤無等差。
自從聖人出，天下為一家。南產錯交廣，西珍富邛巴。水載每連軸，陸輸動盈車。
溪潛細毛髮，海怪雄鬚牙。豈惟貴公侯，閭巷飽魚蝦。此蛤今始至，其來何晚邪！
螯蛾聞二名，久見南人誇。璀璨殼如玉，斑斕點生花。含漿不肯吐，得火遽已呀。
共食惟恐後，爭先屢成譁。但喜美無厭，豈思來甚遐。多慚海上翁，辛苦斲泥沙。

這首詩完全顛覆了文人對南食的看法，他認為南方食材豐富了中土飲食的粗陋。歐陽修寫來當然有著天下一家，四方交通便達「南產錯交廣，西珍富邛巴。水載每連軸，陸輸動盈車。」的感歎，政治意味十足。

北人由對南食的排斥，進而認為南方海物有補益增壽之效，自唐元稹〈浙東論罷進海味狀〉就指出當時人們的看法：「海物鹹腥，增痰損肺，俗稱補益，蓋是方言。」

南方物產以其邈遠，予人有奇特效用的想像空間，結合了飲食、醫療、養身、延年

同註，卷三十一，頁 168 上。

宋·歐陽修；李逸安點校：《歐陽修全集》（北京：中華書局，2001），卷六，頁 98。

同註，卷三十九，頁 440。

目的，南方海物倍增其價。歐陽修認為南方海物有補益增壽奇效是一種迷思，在其〈鸚鵡螺〉描繪南方海物身世之餘：「大哉滄海何茫茫，天地百寶皆中藏。牙鬚甲角爭光銳，腥風怪雨灑幽荒。珊瑚玲瓏巧綴裝，珠宮貝闕爛煌煌。」也道出鸚鵡螺被珍視乃「物雖微遠用則彰，一螺千金價誰量。」遠物實微只因稀罕而珍，微物因傳遞而價倍高。他有意戳破這樣的迷思，在其記達頭魚（殆為抹香鯨類），〈奉答聖俞達頭魚之作〉詩中自註作詩動機：「京師人不識此魚，滄州向防禦見記，以分聖俞，辱以詩答。」他將達頭魚化為大海中平凡物類，寫其擱淺灘上，任人刀俎，只剩殘骸骨架，發出死亡的氣息：「波濤浩渺中，島嶼生頃刻。俄而沒不見，始悟出背脊。有時隨潮來，暴死疑遭謫。海人相呼集，刀鋸爭剖析。骨節駭專車，鬚芒侔劍戟。腥聞數十里，餘臭久乃息。」拆解了南方海物補益增壽的傳奇。歐陽修在與梅聖俞的書信中述說此事：「北州人有致達頭魚者，素未嘗聞其名，蓋海魚也。其味差可食，謹送少許，不足助盤飧。聊知異物爾。」可見宋人雖嗜南方海物，亦深知這些被送到北方的海物，不管是入貢、或是友人千里遠寄，他們評議這些食材的滋味，僅是少見異物，並無可道之處。如梅堯臣稱〈烏賊魚〉：「爛腸夾雕蚶，隨貢入中國。中國捨肥羊，啗此亦不惑。」說明這些南方海物「行當至京華，耳目飽塵坌。此味爽口難，書為厭者訓。」歷經千里路程的折騰耗損，即使是奇珍，也沒什麼特殊滋味可言了。

三、誰人識其真

南食蔚為風尚，南方水產在汴京成為人們極力追求的美味佳餚，沈括《夢溪筆談》曾記載一則北人嗜南食的趣談：

慶曆中，群學士會於玉堂，使人置得生蛤蜊一簣，令饗人烹之，久且不至，客

同註，卷四，頁71。

同註，卷八，頁128。

同註，卷一四九，書簡，卷第六〈與梅堯臣四十六通〉第三十三，頁2460。

同註，卷四十六〈泰州王學士寄車螯、蛤蜊〉，頁245下。

訝之，使人檢視，則曰：「煎之已焦黑而尚未爛。」坐客莫不大笑。予嘗過親家設饌，有油煎法魚，鱗鬣虬然，無下筯處。主人則捧而橫嚙，終不能咀嚼而罷。

文人飲宴聚食南食，竟惹出以油煎蛤蜊這樣的笑話，可見文人雖有著嗜鮮的興致，卻一知半解。最有名的例子，莫過於冒著生命危險吃河豚，蘇軾〈答陳師仲主簿書〉對此取笑道：「江淮間人好食河豚，每與人爭。河豚本不殺人，嘗戲之：性命自子有，美則食之，何與我事！」而梅堯臣〈范饒州坐中客語食河豚魚〉亦稱：

春洲生荻芽，春岸飛楊花。河豚當是時，貴不數魚蝦。其狀已可怪，其毒亦莫加。忿腹若封豕，怒目猶吳蛙。庖煎苟失所，入喉爲鎗鋸。若此喪軀體，何須資齒牙。持問南方人，黨護復矜誇。皆言美無度，誰謂死如麻。我語不能屈，自思空咄嗟。退之來潮陽，始憚餐籠蛇。子厚居柳州，而甘食蝦蟇。二物雖可憎，性命無舛差。斯味曾不比，中藏禍無涯。甚美惡亦稱，此言誠可嘉。

梅堯臣以韓愈、柳宗元到南方所食之蛇、蝦蟆與河豚相比較，蛇、蛙「二物雖可憎，性命無舛差。」而誘人的美食也有著致命的吸引力，老饕往往甘冒生命危險，可見南食中易喪人性命者莫過於河豚。梅堯臣此詩甚為歐陽修喜愛，曾多次題寫，並稱讚道：

梅聖俞常於范希文席上賦〈河豚魚〉詩「春洲生荻芽，春岸飛楊花。河豚當是時，貴不數魚蝦。」河豚常出於春暮，群遊水上，食絮而肥。南人多與荻芽為羹，云最美。故知詩者謂祇破題兩句，已道盡河豚好處，聖俞平生苦於吟詠，以閒遠古淡為意，故其構思極艱。此詩作於尊俎之間，筆力雄贍，頃刻而成，遂為絕唱。

宋·沈括：《夢溪筆談》（上海：上海書店，2003），卷二十四〈雜誌一〉，頁204。

宋·蘇軾：《蘇軾文集》（北京：中華書局，1986），卷四十九，頁1428。

同註，卷五，頁25下。

同註，卷一百二十八，頁1950。

歐陽修稱讚梅堯臣在范希文（仲淹）宴席上即席賦詩之捷才，然而「春洲生荻芽，春岸飛楊花。」是否如歐陽修所言適切道出河豚好處，宋人詩話對此頗有意見，如《石林詩話》云：

（歐陽修）謂河豚出於暮春，食柳絮而肥，殆不然。今浙人食河豚於上元前，江陰最先得，方出時，一尾直千錢，然不多得，非富人大家預以金噉漁人未易致。二月後，日益多，一尾纔百錢耳。柳絮時，人已不食，謂之斑子，或言其腹中生蟲故惡之；而江西人方得食，蓋河豚出於海，初與潮俱上，至春深，其類流入於江西。公，吉州人，故所知者，江西事而已。

葉夢得指出歐陽修認為春暮河豚最鮮美是有問題的，只是江西人所知河豚在江西的情形。此外歐陽修提到南方人食河豚之法：「南人多與荻芽為羹，云最美。」在蘇軾〈題惠崇春江晚景〉也有類似描述，胡仔《苕溪漁隱叢話》曾針對此評論道：

「竹外桃花三兩枝，春江水暖鴨先知，蒹蒿滿地蘆芽短，正是河豚欲上時。」此正是二月景致，是時河豚已盛矣，但欲上之語，似乎未穩。

可見這些文人對於南食不盡全然理解，根據朱東潤考證，梅堯臣此詩作於仁宗景祐五年，當時梅堯臣仕於建德，由此詩可知他到過饒州，曾見過范仲淹。有意思的是這些嗜食南食的作家嚴格說來，皆非中原北方人，梅堯臣是宣州宣城人（今安徽宣城人），歐陽修是廬陵人，他們的家鄉已非黃河流域，梅堯臣自稱：「我嘗為吳客，家亦有吳婢。」他在南方待過一段不算短的時間，回到北方，好談南方食物，如「東吳海物錯，南楚江味多。」每以「吳味」稱之，但梅堯臣亦說「南方海物難具名」深知

宋·葉夢得：《石林詩話》（《歷代詩話》本，北京：中華書局，2004），卷上，頁405。

宋·胡仔：《苕溪漁隱叢話·前集》（台北：長安出版社，1978），卷三十一〈梅堯臣〉，頁212。

參見宋·梅堯臣；朱東潤校注：《梅堯臣集編年校注》（台北：源流出版社，1983），卷八〈范饒州坐中客語食河豚魚〉，朱東潤補注云：「堯臣卸建德縣任後，范仲淹約遊廬山，未往，但是他卻到過饒州，此詩可證。」頁117-118。

同註，卷二十七〈病癰在告韓仲文贈烏賊羹生醢醬蛤蜊醬，因筆戲答〉，頁147下。

同註，卷二十四〈陳經秘校之信州幙〉，頁129上。

自己並非當地人，以這樣的生活經驗，想要盡識南方食物並不容易。

然而南方的果物亦品類繁多，難以辨明，梅堯臣有幾首詩談到辨明綠橘與柑的經驗，提到曾發生誤認兩者的情形，如其〈馬都官行之惠黃柑荔枝醋壺〉詩題所記：「前以柑子詩酬，行之既食，乃綠橘也，頃年襄陽人遺柑，予辨是綠橘，今反自笑之。」

而其所指陳往事，則是：「近有謝師厚寄襄陽柑子，乃吳人所謂綠橘耳。今王德言遺姑蘇者十枚，此真物也。因以詩答。」由此詩詩題所述，可見襄陽柑子與吳中綠橘並非歐陽修所稱：「飲食四方異宜，而名號亦隨時俗言語不同。」而是真有所不同，梅堯臣花了好長的時間才分清楚，可見極為相似，這種細微的差別，恐怕非當地人極難察覺，也難怪梅堯臣歎道：「予非博物者。」

宋人詩話也好討論蘇軾〈橄欖〉詩：「紛紛青子落紅鹽，正味森森苦且嚴。」中以紅鹽塗橄欖樹而子自落的採擷方式，胡仔《苕溪漁隱叢話》曰：「余在嶺南七年，見土人采橄欖，未嘗以鹽擦樹身，只以梯采之，或以杖擊之。東坡語，蓋自別出小說也。」認為東坡所言只是根據文本的傳述作詩，非親身所歷。在東坡之前，的確有著類似的記載，如江鄰幾、范仲淹都有「橄欖木高難採，以鹽擦木身，則實自落」的說法。益發彰顯文人對於食材果物的認識或受到文本影響、地域的限制無法親見，北宋文人常審視這種地域限制所造成認識之不足，如梅堯臣〈京師逢賣梅花〉云：「此土只見看杏蕊，大梁亦復賣梅花，……驛使前時走馬迴，北人初識越人梅，清香莫把茶蘼比。」訴說北方人不曾見過梅花，梅在汴京竟被誤識為茶花，道出人們常用自己生活經驗辨識他們接觸到的新事物。這樣的情形也發生在蘇轍身上，他曾收到蘇過

宋·梅堯臣〈二月七日吳正仲遺活蟹〉有云：「每分吳味不嫌猜。」同註，卷四十三，頁232上。

同註，卷三十一〈和答韓子華餉子魚〉，頁168上。

同註，卷四十二，頁227下。

同註，卷二十六，頁139下。

同註，卷一百二十七，《歸田錄》，卷二，頁19932。

同註，卷二十九〈和韓子華寄東華市玉版鮓〉，頁158上。

同註，卷二十二，頁1182。

同註，卷二十二，頁1182，查慎行注引說明。

同註，卷十七，頁92上。

由海南島寄來椰子殼作的椰冠，直呼：「垂空旋取海棕子。」蘇轍自注：「蜀中海棕，即嶺南椰木，但不結子耳。」可見蘇轍是以家鄉的海棕類比南方椰子，這是根據自己經驗認識的世界概括所見之物。黃庭堅〈游龍水城南帖〉亦足以說明文人對於初見不識草木的認識過程：

洞南有喬木，似栟櫚。熟視，葉間有實穉生，似橄欖，問從者，蓋槭也。槭，《本草經》無有，宜州諸城皆多有之。風俗取豚膾合之為鱠，盤中珍膳也。頃有饋余，余不能啗也。佃夫曰：「廣東蓋號為烏欖，猶邕、貴間謂波斯橄欖云。」

可知黃庭堅在植物知識系統《本草》中查無「槭」樹，他依據個人經驗分辨此樹與橄欖之相似性，兼以友人談「槭」樹在南方各地異名以知與橄欖異處，並知當地人以豚肉與之烹調而為盤中珍味。由此可見識物的確是一種文化經驗的傳遞，然而受限於個人生命經驗，難免有個人主觀偏見，例如北人論南方椰子即為一例。南方椰子在梅堯臣、蘇軾筆下已脫離唐人以椰葉點染詩人所見南方的自然氛圍，在唐人筆下的南方是「桄榔椰葉暗蠻溪」（李德裕〈謫嶺南道中作〉），或只略提椰酒，如「椰花好為酒」（醉贈劉十二），其中只有沈佺期〈題椰子樹〉云：「日南椰子樹，香裊出風塵。叢生調木首，圓實檳榔身。玉房九霄露，碧葉四時春。不及塗林果，移根隨漢臣。」提到椰子的身影，但是椰子樹畢竟未「移根隨漢臣」，在唐代並未被馴化，到了宋代，由梅堯臣〈詠宋中道宅椶櫚〉詩可見類椰子之椶櫚已被移植到北方：「青青椶櫚樹，散葉如車輪。……今植公侯第，愛惜知幾春。」然而椰子仍需靠南方上貢，梅堯臣〈李獻甫於南海魏侍郎得椰子〉詩云：

宋·蘇轍：《蘇轍集》（北京：中華書局1999）〈欒城後集〉，卷二詩〈過侄寄椰冠〉，頁896。

宋·黃庭堅：《黃庭堅全集》（成都：四川大學，2001）黃文節公全集·別集，卷二〈游龍水城南帖〉，頁1495。

分別見孫通海、王海燕責任編輯：《全唐詩》（北京：中華書局，1999），卷四七五李德裕〈謫嶺南道中作〉、卷四九二殷堯藩〈醉贈劉十二〉（一作寄嶺南張明府），頁5433、5607。

同前註，卷九六沈佺期〈題椰子樹〉，頁1035。

同註，卷三十，頁162下。

魏公番禺歸，逢子蕪江口。贈以越王頭，還向月支首。割鮮為飲器，津漿若美酒。我獨愧先生，饌致崇師友。應知愈飢渴，況是懷思久。

朱東潤為此詩作注，特別引《宋史》記載李獻甫自南海魏侍郎處得椰子，說明魏公即魏瓘，引出史沆奏魏瓘將上貢椰子留存私用的一段故事：「會廣州封送貢餘椰子煎等餉京師，（魏瓘）輒邀留之，（史沆）飛奏指以為珍貨，詔遣內侍發驗無有。」在《續資治通鑑長編》亦記載魏瓘之事引發朝廷檢討上貢之物地方官是否可以人情轉送的舊習：

御史何郯因言：「天下州郡每歲有例以貢奉所餘菓實等物送遺臣僚之處，舊雖著條約，不許緣諸處，相承久例，未全止絕，近知廣州魏瓘坐此降紕，竊恐四方聞知，其間有險薄狡獪之人望風相效，用是興起詞訟中傷，有位臣欲乞下有司，申明舊制，斷自今後，諸處更不得以貢餘為名，將果實等物送遺臣僚。」

翻查唐人詩句與宋人歌詩中並無稱椰子為「越王頭」的例子，梅堯臣此詩卻引用了椰子的俗稱「越王頭」作為比喻，極不尋常，據嵇含《南方草木狀》載椰子稱「越王頭」的由來：

椰樹如栟櫚，高六七丈，無枝條。其實大如寒瓜。外有鹿皮，次有殼，圓且堅，剖之有白膚，厚半寸，味似胡桃，而極肥美，有漿，飲之得醉，俗謂之越王頭。云：「昔林邑王與越王有故，遣俠客刺得其首，懸之於樹，俄化為椰子，林邑王憤之，命剖以為飲器，南人至今效之。當刺時，越王大醉，故其漿猶如酒。」

同註，卷二十五，頁786。

元·脫脫：《新校本宋史》（台北：鼎文書局，1996），卷三百三〈魏瓘〉，頁10035。

宋·李燾：《續資治通鑑長編》（北京：中華書局，2004），卷一百六十一慶曆七年壬辰，頁3882。

晉·嵇含：《南方草木狀》（台北：新文豐，1985，叢書集成新編44複印百川學海本），卷下，頁4。

「越王頭」的命名可見是與椰子外形有關：「如兩眼處，俗人謂之越王頭」¹。梅堯臣詩句「贈以越王頭，還向月支首。」運用了不馴的越王頭化為椰子，林邑王命令剖開椰子的血腥故事，以「越王頭」與「月氏首」並置，賦予更豐富的寓意。在王維兩首邊塞詩皆提及「月支頭」，如〈燕支行〉云：「拔劍已斷天驕臂，歸鞍共飲月支頭。」

〈送平澹然判官〉云：「須令外國使，知飲月氏頭。」引用了《史記大宛列傳》：「至匈奴老上單于，殺月支王，以其頭為飲器。」²的史實，作為振奮邊塞軍心的指標。可見梅堯臣詩以「越王頭」、「月氏首」來比喻椰子，是著眼於「割鮮以為飲器」的趣味，在滿足口腹的快感之外，似乎有著馴服蠻貊的心意。

值得注意的是，在親歷嶺南方生活的文人詩中並沒有這樣的比喻，如黃庭堅〈以椰子茶瓶寄德孺二首〉詩之二云：「往時萬里物，今在籬落間。」道出文人萬里南來親見此物的感慨，與親嚐椰漿、椰肉的甘美。而黃庭堅〈以椰子小冠送子予〉云：「漿成乳酒醺人醉，肉截鵝肪上客盤。有核如匏可雕琢，道裝宜作玉人冠。」將有著血腥傳聞的「越王頭」，變為人們玩賞的椰冠，蘇軾之子蘇過笑稱他們在海南島學當地百姓以椰子作冠「黃冠今習野人儀」³。而綿歷仕途浮沈，在南方生活許久，年老的蘇軾在其〈椰子冠〉詩云：「天教日飲欲全絲，美酒生林不待儀。自漉疏巾邀醉客，更將空殼付冠師。規模簡古人爭看，簪導輕安髮不知。更著短簷高屋帽，東坡何事不違時。」引用《前漢書》中爰盎（字絲）避禍南方，兄子種獻計：「南方卑濕，絲能日飲。……如此幸得脫。」作為保全身體，避禍之道，蘇軾稱美椰漿乃是居南方保全

後魏·賈思勰：《齊民要術》（台北：台灣中華書局，1980，四部備要本據學津討源本校刊）卷十〈椰〉引《異物志》，頁9a。

唐·王維：《王維集校注》（北京：中華書局，1997），卷一，頁29。

同前註，卷五，頁407。

漢·司馬遷：《新校本史記》（台北：鼎文書局，1996），卷一二三〈大宛列傳〉，頁3162。

宋·黃庭堅：《山谷詩集注》（上海：上海古籍，2003），卷二十〈以椰子茶瓶寄德孺〉其二，頁491。

同註，卷十五，頁371。

宋·蘇過；舒大剛等注：《斜川集校注》（成都：巴蜀書社，1996），卷二詩〈椰子冠〉，頁68。

生命天之美祿， 隨手以椰子作冠，既放鬆又自在，何必是儒服冠冕？而昔日人們口中蠻貊、帶著野味的果物，一變為文人解脫世俗成見的表徵。

四、本味固已失？絕非正味？

北人迷戀南方果物莫過於荔枝，對於荔枝的謬比亦多，這些謬比之中招致最多批評的是魏文帝的說法。唐張九齡云：「魏文帝方引蒲桃及龍眼相比，是時二方不通，傳聞之大謬也。」梅堯臣亦有詩云：「魏文何謬比」詩中自註：魏文帝記云：「南方龍眼、荔枝，寧比西國葡萄、石蜜。」蔡襄亦稱：「魏文帝有西域蒲萄之比，世譏其謬論，豈當時南北斷隔所擬出於傳聞耶？」皆提到魏文帝以西國葡萄比喻荔枝的荒謬，點出了受限空間乖隔而誤傳的情形。荔枝滋味之美，劉恂《嶺表錄異》稱：「荔枝南中之珍果也」，張九齡〈荔枝賦并序〉云：「狀甚瓌詭，味特甘滋，百菓之中，無一可比。」在稱美荔枝的文本中，最為知名者莫過於杜牧《過華清池》詩：「一騎紅塵妃子笑，無人知是荔枝來。」道出荔枝深受楊貴妃喜愛，是千里送達的珍味。到了宋代，蔡襄稱荔枝：「京華百世爭鮮貴」在汴京大受歡迎的情形。此時北人知曉他們吃到的荔枝是加工荔枝，非荔枝本來滋味。如梅堯臣〈和答韓奉禮餉荔枝〉云：「莆陽荔子乾，皺殼紅釘密。存甘尚可嘉，本味固已失。」文人們爭想知道究竟荔

同註，卷四十一〈次韻子由其三——椰子冠〉詩及其注，頁2268，而爰盎日飲一事，亦見集中卷七〈和劉原道詠史〉詩中「日飲無何計亦良」，頁332-334。

唐·張九齡：《曲江集》（台北：台灣商務印書館，1973），卷一〈荔枝賦序〉，頁9。

同註，卷四十二〈馬都官行之惠黃柑荔枝醋壺〉，頁227下。

宋·蔡襄著；吳以寧點校：《蔡襄集》（上海：上海古籍，1996），卷三十五〈荔枝譜〉第一，頁645。

清·吳應達：《嶺南荔枝譜》（台北：藝文印書館，1969，百部叢書集成·嶺南遺書本），卷一，頁2a。

唐·杜牧；陳允吉：《樊川文集》（台北：漢京文化，1983），卷二〈過華清池絕句三首〉其一，頁28。

同註，卷四〈淨眾院嘗荔枝〉，頁65。

同註，卷三十一，頁168上。

枝「本味」為何？

蔡襄出身南方，他所著《荔枝譜》正是因應這份渴望而生，蔡襄《荔枝譜》道出歷來詩人文本中描述的荔枝皆非真實，在於「生荔枝，中國未始見之也」，他指出唐人所嗜荔枝的產地：「洛陽取於嶺南，長安來於巴蜀，雖曰鮮獻，而傳置之速，腐爛之餘，色香味之存者亡幾矣。」荔枝難以保鮮，北方人所嘗到的荔枝，多是紅鹽漬之曝乾之荔枝乾：「民間以鹽梅滷浸佛桑花為紅漿，投荔枝漬之，暴乾，色紅味甘酸，可三四年不蟲。脩貢與商人皆便之，然絕無正味。」而相對於浸漬荔枝、果乾荔枝的甘酸，荔枝的真正味道是極為細膩：「香氣清遠，色澤鮮紫。殼薄而平，瓢厚而瑩。膜如桃紅色，核似丁香母。剝之如水精，食之消如絳雪。」蔡襄稱荔枝的味是：「出其味之至，不可得而狀也。」且「雖百千樹，莫有同者。」認為荔枝的絕妙所在，即是每一棵樹分生的果子，都有或深或淡的甘味，並沒有重複。蔡襄訴說荔枝滋味恍若在舌尖分出無數個不同的味覺感受，蔡珠兒認為蔡襄語氣中有著一股說了你也不知道的驕傲。

蔡襄的驕傲是有道理的，據歐陽修〈端明殿學士蔡公墓誌銘〉描述蔡襄出身背景：「興化軍仙遊人，……公年十八以農家子舉進士，為開封第一，名動京師。」可知蔡襄早達，任西京留守判官後，即開始與當時身處中央的歐陽修、余靖、尹洙、范雍、宋綬等人相識，為秘書省著作佐郎，充館閣校勘，後來官歷知諫院，進直史館，修起居注，並得以進入政治核心，蔡襄在當時政治、文化界為人推重，歐陽修為蔡襄作墓誌銘稱道：「誰謂閩遠，而多奇產。產非物寶，惟士之賢。」又據《宣和書譜》稱其：「博古尚氣節，居諫垣，樂言事。」更見於范仲淹被逐、余靖、尹洙、歐陽修援救，皆坐罪貶，蔡襄獨作〈四賢一不肖〉詩以高其風，天下咸誦之，可見其為人。

同註 。

同註 ，卷三十五〈荔枝譜〉第六，頁 648。

同註 ，卷三十五〈荔枝譜〉第二，頁 646。

蔡珠兒：《南方絳雪》（台北市：聯合文學，2002），頁 99。

同註 ，卷三十五〈端明殿學士蔡公墓誌銘〉，頁 520-522。

同註 ，卷三十五〈端明殿學士蔡公墓誌銘〉，頁 523。

元·脫脫：《新校本宋史》，卷三二〇〈蔡襄傳〉，頁 10397。

蔡襄位禁中修起居注，他的身份變成了君王與中土士大夫認識南方的眼睛，蔡襄對於自己的出身與立朝的位置不無覺知，因此《荔枝譜》有著辨明南食的意味。

據蔡珠兒研究，早於蔡襄一百年，粵人鄭熊已作《廣中荔枝譜》，此書雖佚，但在吳曾《能改齋漫錄》可見著錄此書書名，宋初有張宗閔《增城荔枝譜》，據說所收錄荔枝品種達一百餘種，而現存荔枝譜十三部，幾乎皆寫福建荔枝，只有清·道光年間吳應達《嶺南荔枝譜》寫的是廣東荔枝，蔡襄《荔枝譜》可謂開啟書寫福建荔枝先聲。這樣的意義特別是在北人白居易曾為四川荔枝作譜之後，益顯重要，白居易〈題郡中荔枝詩十八韻兼寄萬州楊八使君〉曾描述荔枝之美：

奇果標南土，芳林對北堂。素華春漠漠，丹實夏煌煌。葉捧低垂戶，枝擎重壓牆。始因風弄色，漸與日爭光。夕訝條懸火，朝驚樹點妝。深於紅躑躅，大校白檳榔。星綴連心朵，珠排耀眼房。紫羅裁襯殼，白玉裏填瓤。早歲曾聞說，今朝始摘嘗。嚼疑天上味，嗅異世間香。潤勝蓮生水，鮮逾橘得霜。燕脂掌中顙，甘露舌頭漿。物少尤珍重，天高苦渺茫。已教生暑月，又使阻遐方。粹液靈難駐，妍姿嫩易傷。近南光景熱，向北道途長。不得充王賦，無由寄帝鄉。唯君堪擲贈，面白似潘郎。

在白居易長篇對荔枝近乎觀物的書寫裡，不難體會白居易深感荔枝滋味殊絕，「物少尤珍重」阻於遐方，「無由寄帝鄉」，必然黯淡的感慨，而作〈荔枝圖〉，其自敘創作因由：

荔枝生巴峽間，樹形團團如蓋，葉如桂，冬青，華如橘，春榮。實如丹，夏熟。朵如葡萄，核如枇杷。殼如紅繒，膜如紫綃。瓢肉瑩白如冰雪，漿液甘酸如醴酪。大略如彼，其實過之。若離本枝，一日而色變，二日而香變，三日而味變，四五日外，色香味盡去矣。元和十五年夏，南賓守樂天命工吏圖而書之，蓋為

同註，頁96。

唐·白居易；朱金城箋校：《白居易集箋校》（上海：上海古籍，1999），卷十八〈題郡中荔枝詩十八韻兼寄萬州楊八使君〉，頁1170-1171。

不識者與識而不及一二三日者云。

蔡襄評論此篇道：「白居易刺忠州既形於詩，又圖而序之。雖彷彿顏色，而甘滋之勝，莫能著也。」他認為白居易對荔枝的用心精神可感，但畢竟沒有道出荔枝的真實滋味，蔡襄言語裡有著為福建荔枝取得發言權的意味，他認為白居易「雖見新實驗今之廣南州郡與夔梓之間所出，大率早熟，肌肉薄而味甘酸，其精好者僅比東閩之下等。」是「未始遇真荔枝者也」雖然歐陽修《跋荔支譜》曾提到蔡襄《荔枝譜》的寫作是受到白居易〈歎魯〉詩裡：「有如草木分，天各與其一。荔枝非名花，牡丹無甘實。」的啟發，他們因之撰著了《洛陽牡丹記》、《荔支譜》：「因念昔人嘗有感於二物，而吾二人者，適各得其一之詳。」蔡襄以閩人的身分，其寫作用意並非僅是淺近植物名目圖譜而已，而是「善為物理，分辨品名種類」，他為了《荔支譜》作了長時間的準備，自其開封府轉任泉州之後，又知福州，數年任職於閩的時期，不斷搜集資料：「予家莆陽，再臨泉、福二郡，十年往還，道由鄉國。每得其尤者，命工寫生。粹集既多，因而題目，以為倡始。」可見其著書態度嚴謹認真，《荔枝譜》就在這樣的環境下產生。

蔡珠兒認為蔡襄《荔支譜》不只是「翔實記錄荔枝的物產生態，把淺仄的詠物文學，深入推進植物志的視野。」蔡襄是「從南方的位置揚聲發言」，以珍果自豪，卻又懼「遠不可驗，終然永屈」的命運，有著「南人長期身處文化邊陲，深受輕忽蔑視的挫鬱。」這種說法是有幾分道理。以蔡襄曾說道：「閩中唯四郡有之，福州最多，而興化軍最為奇特，泉漳時亦知名，列品雖高，而寂寥無紀。將尤異之物，昔所未有乎？蓋亦有之而未始遇乎人也。」可見他身為莆田人，對閩中荔枝，列品雖高，而寂

同前註，卷四十五書序，頁 2818。

同註。

同註，卷三十五〈荔枝譜〉第二，頁 645。

同註，卷二〈歎魯〉，頁 132。

同註，附錄一，卷之下〈荔品〉，頁 890。

同註。

同註，頁 99。

寥無紀，頗為可惜，嘆荔枝真正的好處，並不被世人所知：「其於果品，卓然第一，然性畏高寒，不堪移植，而又道里遼遠，曾不得班於盧橘、江橙之右，少發光采。此其所以為之嘆惜而不可不述也。」不難看出蔡襄藉南方荔枝，為南方人材不為所重的抱怨。程民生《宋代地域文化》指出宋自開國以來即對南方有著偏見與防衛心態，如宋太祖：「不用南方人為相」，宋太宗太平興國年間亦曾下詔南方人不得任「本道知州、通判、轉運使及諸事任」，又據《續資治通鑑》、《宋史》所載，寇準對南方人的輕視，如稱「晏殊，江外人。」語多鄙夷，且公開宣稱「南方下國人，不宜冠多士。」宋人筆記亦記載當時有「南人輕巧」、「閩士輕狹」，對南方人的刻板印象，即便後來如司馬光稱王安石「心術似福州」、呂惠卿屢被斥稱「福建子」之例，亦可見當時政治上對南方人存在偏見。蔡襄十分清楚南方人在政治上的弱勢，仍婉言規勸朝廷要有遠見，必須重視南方，如其〈乞遣使廣南福建狀〉云：

臣伏見遣使天諸路請撫，獨廣南東西、福建不與數中。……則去朝廷最遠者尤宜加意焉。臣聞君人者，萬方之人皆子也。今恤近遺遠，於為父之慈，慈不謂有所厚薄耶？……知天仁涵覆，不以遠近為厚薄也？

蔡襄曾謂荔枝：「夫以一木之實，生於海瀕巖險之遠，而能名徹上京，外被夷狄，重於當世，是亦有足貴者。」然而他正如自己筆下的閩中荔支，來到了中土，是否還保有原來的心意，在自尊、自傲時，有著怎樣幽微的情緒？正如北人慨嘆南珍北送：「本味固已失」，而蔡襄指出真正斷傷荔枝滋味的是上貢與商品化的加工過程，在其《茶錄》書中云：「茶有真香，而入貢者微以龍腦和膏，欲助其香。建安民間試茶，皆不入香，恐奪其真。」民間試茶是看重茶葉原始的氣味，不入他香，「恐奪其真」，上貢的茶為要增益香味而調合其他香味，反而失卻真味。蔡襄對真味的堅持，也反映

同註，以上所引蔡襄悉見〈荔枝譜〉。

程民生：《宋代地域文化》（開封：河南大學出版社，1997），頁47-55。

同註，卷二十五〈乞遣使廣南福建狀〉，頁421。

同註。

同註，卷三十五〈茶錄〉，頁639。

出他對南方人才立身朝廷，如何保有自我的重視。

五、遠物勞人

有了蔡襄《荔枝譜》，北方人在文字中知悉荔枝品種與滋味之不同，但仍不及親嚐果物的感受，蘇軾南來首次嘗到生荔枝，欣喜之餘作〈四月十一日初食荔支〉詩：

南村諸楊北村盧，白華青葉冬不枯。垂黃綴紫煙雨裏，特與荔子為先驅。海山仙人絳羅襦，紅紗中單白玉膚。不須更待妃子笑，風骨自是傾城姝。不知天公有意無，遣此尤物生海隅。雲山得伴松檜老，霜雪自困楂梨羶。先生洗盞酌桂醕，冰盤薦此頰虬珠。似開江鱔斫玉柱，更洗河豚烹腹腴。我生涉世本為口，一官久已輕蓴鱸。人間何者非夢幻，南來萬里真良圖。

此詩以江瑶柱，即海味干貝來比喻荔枝「似開江鱔斫玉柱」，蘇軾特別加註：「予嘗謂荔支，厚味、高格兩絕，果中無比，惟江鱔柱、河豚魚近之耳。」為這個比喻加以說明，以示讀者，尤其是對在中州沒有親嚐過荔枝滋味的親朋好友，令其得以想像生荔枝的滋味。《東坡志林》曾記載了當時聽者反應：

僕嘗問：「荔枝何所似？」或曰：「似龍眼。」坐客皆笑其陋。荔枝實無所似也。僕曰：「荔枝似江瑶柱。」應者皆慙然。僕亦不辨。昨日見畢仲游。僕問：「杜甫似何人？」仲游云：「似司馬遷。」僕喜而不答，蓋與曩言會也。

蘇軾好以南方海味來比喻南方珍果，即使聽者不能領會，也不以為意。他認為在口腹的享受與南方的地域物產極致的美味而言，只有河豚與江鱔柱可為之比擬。而荔枝加工變成荔枝乾，「逢鹽久已成枯腊，得蜜猶疑是薄刑。」亦正如海物脫水、失其本味，這些巧妙的比喻也正顯出蘇軾為知曉荔枝者，由其〈與歐陽知晦〉書亦可見：「今

同註，卷三十九，頁 2121-2122。

同註，卷七十三《東坡志林》〈荔枝似江瑶柱說〉條，頁 2363。

同註，卷三十七〈次韻曾仲錫承議食蜜漬生荔支〉，頁 1996。

歲荔子不熟，土產早者，既酸且少，而增城晚者絕不至，方有空寓嶺海之嘆。忽信使至，坐有五客，人食百枚，飽外又以歸遺。皆云，其香如陳家紫，但差小爾。二廣未有此，異哉！異哉！又使人健行，八百枚無一損者，此尤異也。」蘇軾在品嚐友人送至的荔枝，認為「其香如陳家紫，但差小爾。」是受到蔡襄意見影響：「唯有陳家紫之於色香味，自拔其類，此所以為天下第一也。凡荔枝皮膜形色一有類陳紫，則已為中品。」另一方面，蘇軾由荔枝也帶出一個令人深思的問題——南食北運的勞苦，蘇軾在〈荔支歎〉直言南方物品上貢之辛苦：

十里一置飛塵灰，五里一堠兵火催。顛隤仆谷相枕藉，知是荔支龍眼來。
飛車跨山鶻橫海，風枝露葉如新採。宮中美人一破顏，驚塵濺血流千載。
永元荔支來交州，天寶歲貢取之涪。至今欲食林甫肉，無人舉觴酌伯游。
我願天公憐赤子，莫生尤物為瘡痍。雨順風調百穀登，民不飢寒為上瑞。
君不見武夷溪邊粟粒芽，前丁后蔡相籠加。爭新買寵各出意，今年鬥品充官茶。
吾君所乏豈此物，致養口體何陋耶。洛陽相君忠孝家，可憐亦進姚黃花。

此詩中蘇軾對蔡襄的批評，主要是在「貢物」一事，據《資治通鑑》記載：「貴妃欲得生荔支，歲命嶺南馳驛致之，比及長安，色味不變。」為了荔枝北送耗費的人力成本，唐代曾一度停貢荔枝。元稹〈浙東論罷進海味狀〉指出當時上貢運輸海味、淡菜之所需路程與人力之多：「每十里置遞夫二十四人。明州去京四千里，約計排夫九千六百餘人。假如州縣只先期十日追集，猶計用夫九萬六千餘功，方得前件海味到京。」可見貢物是相當耗費人力、物力。朝廷並非不知遠物勞人，但要求南方上貢

同註，卷五十八〈與歐陽知晦〉，頁1754。

同註，頁646。

同註，卷三十九，頁2126-2127。

同註，卷五引有，頁1b。

元稹於〈浙東論罷進海味狀〉曾云：「臣伏見元和十四年，先皇帝特詔荊南，令貢荔枝。陛下即位後，以其遠物勞人，只令一度進送，充獻景靈，自此停進，當時書之史策，以為美談。」可知唐代考量道遠勞人，曾一度罷貢。

同註，卷三十九，頁440。

荔支與海物的用意，絕不只是單純追求口腹的享受，而是一種控制、馴服南方的權力展現。植物學界認為植物、動物皆有被馴化 (acclimation) 的可能，其中有一種狀況是遠物改變了基因，適應 (adaptation) 了當地風土。晉嵇含《南方草木狀》曾記載漢武帝破南越，移植荔枝的史實：「自交趾移百株於庭，無一生者，連年移植不息，後數歲偶一株稍茂，然終無華實。帝珍惜之，一旦忽萎死。」雖然隨著開闢、征戰、上貢的植物甚多，或有植物調整了基因適應了中土物候，移植成功，但荔枝一直是無法馴化。據王象晉《群芳譜》稱：「荔支根浮，須加糞土培之，性不耐寒，最難培植。纔經繁霜，枝葉枯死，至春二三月，再發新葉。初種五、六年，冬月覆蓋之，以護霜雪。」可見荔枝難以適應北地的氣候，有著「荔畏西風，難度梅嶺。」的說法，荔枝大概到了宋徽宗時才在北方被栽植成功，如徽宗〈宣和殿荔枝〉詩云：「何必紅塵飛一騎，芬芳數本座中看。」可知北人吃荔枝，仍要靠著長途北送，荔枝歷來是北人所嚮往的珍味，血淚斑斑的故事尤多，要馴服這種南方果物往往耗損國力，貢物所展現中央控制異域遠方的荒謬益發突顯出來。

蘇軾在〈荔支歎〉詩中對蔡襄的批評，見於他在：「君不見武夷溪邊粟粒芽，前丁后蔡相籠加。爭新買寵各出意。」句下特別加註：「大小龍蔡，始於丁晉公，而成於蔡君謨。歐陽永叔聞君謨進小龍團，驚歎曰：「君謨士人也，何至作此事！」蘇軾、歐陽修想不透才份、身份獨特的蔡襄，何以在福建路轉運使任內，也學起丁謂「上貢」呢？丁謂 (西元 966-1037 年) 亦來自南方，蘇州長洲人，為官風評不佳，時人與史書

據 W.G.赫爾 J.P.馬格漢《生物學辭典》(台北：貓頭鷹出版社，1999) 的解釋，「馴化」(acclimation)：「一種生物體對不同的氣候或環境的習慣性。」；「適應」(adaptation) 是「使有機體順應其環境的進化過程」與「應某些特殊環境或活動的構造或習性。」

同註。

引見明·王象晉：《二如亭群芳譜》(收入《四庫全書存目叢書補編》，濟南：齊魯書社，2001。複印北京圖書館藏明末刻本) 亨部·果，卷三〈荔枝〉「護衛」下，頁 418。

同註，卷二引有，頁 1a。

傅璇琮等主編：《全宋詩》(北京：中華書局，1998)，卷一四九五宋徽宗〈宣和殿移植荔枝〉，頁 17072。

均有惡評，寇準稱其為「佞人」，在真宗朝呼風喚雨，後貶崖州司戶參軍。蘇軾在註中指丁謂曾任福建轉運使歲貢龍茶，意求買寵，頗能呼應宋史所述丁謂性格：「機敏有巧謀，儉狡過人。」蘇軾與歐陽修驚訝蔡君謨何以有如丁謂舉措，此事宋人迭有討論，如《興化志》云：「論者謂君謨學行、政事高一世，獨貢茶一事，比於宦官、宮妾之愛君。而閩人歲勞費於茶，貽禍無窮。蘇長公亦以進茶譏君謨，……殊不知理欲同，行異情。蔡公之意主於敬君，丁謂之意主於媚上，不可一概論也。」又如《茗溪漁隱叢話》提到蔡襄因此事見譏：「則知始作俑者，大可罪也。」羅大經《鶴林玉露》評述道：「茶之為物，滌煩雪滯，於務學勤政，未必無助。其與進荔支、桃花者不同。然充類至義，則亦宦官、宮妾之愛君也。」可見蔡襄獻茶一事受到的爭議。而蔡襄是如何看待自己獻茶之事？其《茶錄》序云：

臣先任福建轉運使日，所進上品龍茶，最為精好。臣退念草木之微，首辱陛下知鑒，若處之得地，則能盡其材。昔陸羽《茶經》不第建安之品，丁謂《茶圖》獨論採造之本，至於烹試，曾未嘗有聞。臣輒條數事，簡而易明，勒成兩篇，名曰《茶錄》，伏惟清閒之宴，或賜觀采，臣不勝惶懼榮幸之至。

這段文字之後帶出由色、香、味、論茶之製法，烹煮法、與茶器之擇選，可見其精於茶事，宋人亦稱「蔡君謨善別茶，後人莫及。」蔡襄不僅對於茶有過於人的認識，對於茶有真正的喜好，蔡襄在福建路轉運使時，曾赴北苑監制貢茶，蔡襄在慶曆三年三月罷知福州，轉任福建路轉運使，不久，即赴閩北監制貢茶，作有〈北苑十詠〉乃紀其事。在〈造茶〉詩下曾自注云：「其年改造新茶十斤，尤極精好，被旨號為上品龍茶，仍歲貢之。」又注云：「龍鳳茶八斤為一片，上品龍茶每斤二十片。」

同註，卷二百八十三〈丁謂傳〉，頁9570。

同註，附錄一，卷之下〈茶事〉引有，頁879。

同註，卷四十六，頁316。

宋·羅大經：《鶴林玉露》（北京：中華書局，2005）甲編，卷三，頁51。

同註，卷三十五〈茶錄〉，頁638。

宋·彭□輯；孔凡禮點校：《墨客揮塵》（北京：中華書局，2002），卷四〈善別茶〉，頁325。

同註，卷三十四，頁634。

而北苑貢茶，由來已久，蓋起於南唐之際，宋子安《東溪試茶錄》云：「舊記建安郡官焙三十有八，自南唐歲率六縣民採造，大為民間所苦。我宋建隆已來，環北苑近焙，歲取上供，外焙俱還民間而裁稅之。」蓋南唐之時已有，至宋太祖建隆（960-962）乃取北苑為貢茶。宋咸平時，丁謂曾作有《茶錄》三卷，已佚。《北苑貢茶錄》有「蓋龍鳳等茶皆太宗朝所制，至咸平初，丁晉公漕閩始載之於《茶錄》。」而蔡襄在序中稱丁謂《茶圖》，或即此書。蔡襄經常贈人以茶，如其集中〈和杜相公謝寄茶〉（卷六，頁104）、〈和詩送茶寄孫之翰〉（卷六，頁111）與梅堯臣詩〈得福州蔡君謨密學書並茶〉（宛陵集卷五十四）可見。蔡襄在《茶錄》完成的前一年，曾到過陸羽品評為天下第二泉，當年李德裕曾使人千里遞水者之惠山泉煮茶，作詩〈即惠山泉茶〉，可見其好茶事。

蔡襄《茶錄》亦記載其在宋仁宗身邊修起居注時，「屢承天問以建安貢茶并所以試茶之狀。臣謂論茶雖禁中語，無事於密，造《茶錄》二篇上進。後知福州，為掌書記竊去藏稿，不復能記。知懷安樊紀購得之，遂以刊勒，行於好事者。臣追念先帝顧遇之恩，攬本流涕，輒加以正定，書之於石，以永其傳。」這段文字透露出蔡襄受到仁宗親問茶事的情形，對於一個南方出身的臣子，蔡襄的南方是仁宗治下的版圖，仁宗卻無法親臨之，故好奇詢問頻頻，蔡襄也深知他是仁宗認識南方的眼睛，因而欲傳述一個真實的南方茶鄉世界，他那種「臣退念草木之微，首辱陛下知鑒，若處之得地，則能盡其材。」的心意與曲折與幽微，或許正如歐陽修所認為是其「為政精明」之處，但不難看出蔡襄身為南方人，骨子裡被這樣的身分磨得實際了。

六、馴與不馴

文人感於遠物綿歷時空更迭來至中土，如梅堯臣〈詠苜蓿〉云：「苜蓿來西域，

同註，卷二，頁32。

宋·宋子安集：《東溪試茶錄》（臺北：新文豐，1986，叢書集成新編·47），頁731。

同註，卷三〈即惠山煮茶〉，頁40。

同註，卷三十五〈茶錄〉，頁644。

蒲萄亦既隨。胡人初未惜，漢使始能持。宛馬當求日，離宮舊種時。黃花今自發，撩亂牧牛陂。」這些植物自西徂東，已然散落在中土的田野裡，遍地生長。植物早已跨越了國族的疆界，而由南方來的果物卻仍不為北人所識，梅堯臣曾感慨家鄉鴨腳在汴京被誤識：「北人見鴨腳，南人見胡桃。識內不識外，疑若橡栗韜。」梅堯臣這篇〈永叔內翰遺李太博家新生鴨腳〉也由此樹移植汴京，欣喜之餘而有身世之感：「今喜生都下，薦酒壓葡萄。……豈無異鄉感，感此微物遭。一世走塵土，鬢顛得霜毛。」

詩中的鴨腳由梅堯臣另一首〈依韻酬永叔示予銀杏〉詩「鴨腳贈遠人」，可知為銀杏。歐陽修〈和聖俞李侯家鴨腳子〉描述銀杏此江南嘉樹移植北方的情形：

鴨腳生江南，名實未相浮。絳囊因入貢，銀杏貴中州。致遠有餘力，好奇自賢侯。……公卿不及識，天子百金酬。歲久子漸多，纍纍枝上稠。……博望昔所徒，蒲萄安石榴。想其初來時，厥價與此侔。今也遍中國，籬根及墻頭。物性久雖在，人情逐時流。惟當記其始，後世知來由。是亦史官法，豈徒續君謳。

歐陽修在詩裡註解道：「京師無鴨腳樹，駙馬都尉李和文自南方移植于其第。」歐陽修將銀杏比擬為由西而來的葡萄、安石榴，惟恐時日漸久，人們忘記此物由來，而刻意留下這段記錄。這些遠方異味進入了中土，見證了文化交流，在物種馴化的背後，是否意味著遠方文化也被馴服，失卻其本性？歐陽修認為「物性久雖在」，植物的本性並不會改變。尤其南方物種以苦澀見長，梅堯臣喜言銀杏「持之奉漢宮，百果不相壓。非甘非復酸，淡苦眾所狎。」就是念其微苦不討好的本質。而宋人所喜詠南方的〈橄欖〉亦如是，梅堯臣稱其：「南國青青果，涉冬知始摘。雖咀澀難任，竟當甘莫敵。」歐陽修指出橄欖：「酸苦不相入，初爭久方和。」並非十分順口。

同註，卷五，頁26上。

同註，卷五十三，頁281上。

同註，卷五十三，頁281上。

同註，《居士集》，卷七，頁106。

同註，卷四十一〈鴨腳子〉，頁224下。

同註，卷二十九〈玉汝遺橄欖〉，頁157上。

同註，卷四，頁70-71。

他認為橄欖的滋味來自南方地氣「炎焦陵木氣，橄欖得之多」，歐陽修相信「凡物有相感者，出於自然。」因此他稱紅鸚鵡受南方氣候所感而生：「異物珍恠兮，託產遐陬。來海裔兮貴中州。邈丹山於荒極，越鳳皇之所宅，稟南方之正氣，孕赤精於火德。蓋以氣而召類兮，故感生而同域。」此亦呼應歷來文人歌頌南方土地賦予物種特異的性格，如李德裕〈瑞橘賦〉：「美南州之嘉樹，受烈氣於炎德。固一志於殊方，遂不遷於上國。」南方古來號為炎方，文人常以南方果物發明南方不被馴化的性格，並以此自比不願馴服的獨立人格。

南方生嘉美之物，蘇軾看到這些遠物奇珍為南方帶來的苦難：「我願天公憐赤子，莫生尤物為瘡痍。」蘇軾慶幸龍眼沒有荔枝所受的盛名之累，其〈廉州龍眼，質味殊絕，可敵荔支〉詩云：

龍眼與荔支，異出同父祖。端如甘與橘，未易相可否。異哉西海濱，琪樹羅玄圃。纍纍似桃李，一一流膏乳。坐疑星隕空，又恐珠還浦。圖經未嘗說，玉食遠莫數。獨使皺皮生，弄色映瑇瑁。蠻荒非汝辱，幸免妃子污。

龍眼生長在南方的僻遠，「圖經未嘗說」，南方阻絕的地理環境反而保全其天性，蘇軾說著「蠻荒非汝辱，幸免妃子污。」認為物種在馴化的過程中，往往失卻了本性。在蘇軾眼中，物種的馴化正如南方佳餚因應北人的口味，而失其自我，其〈江瑤柱傳〉諷刺南方人才與南方的物產一道上貢到中土，失去了對本味的堅持，他藉江瑤柱語其友人的悔悟：「吾棄先祖之戒，不能深藏海上，而薄游樽俎間，又無馨德發聞，惟腥宜見擯於合氏子，而府公貶我固當，從吾子游於水下，苟不得志，雖粉身亦何憾，吾去子矣。」說出此番道理：

太史公曰：「里諺有云：『果蓏失地則不榮，魚龍失水則不神。』物固且然，

同註，卷五十八，頁834-835。

唐·李德裕；傅璇琮、周建國校箋：《李德裕文集校箋·文集》（石家莊：河北教育，2000），卷二十，頁391-392。

同註，卷四十三，頁2368-2369。

人亦有之。嗟乎！瑶柱誠美士乎，方其為席上之珍，風味藹然，雖龍肝鳳髓有不及者，一旦出非其時而喪其真，衆人且掩鼻而過之。士大夫有識者，亦為品藻而置之下，士之出處，不可不慎也。悲夫！」

蘇軾認為南方之士，「出非其實而喪其真」，如蔡襄之輩難免要違背自己的心意，南方之士想堅持自我，必須如同梅堯臣詩中所云：「芹根守天性，憔悴澗之濱。」忍受寂寞了。

七、餘 論

(一)

由以上宋人對於南食名物之學的辨正與抒情述感的文字中，他們在這些微物中或尋繹根源，或留住這些南食在地域上漫行的痕跡，可見宋人想透過這些食物，尋思食物背後所交織地理與文化的問題。他們辨明南食的過程是一種認識南方的過程，對於食物引起的文化爭辯，他們以個人生命情境脈絡為南食作詮釋，也以個人知識與文化經驗解釋南食帶來嶄新味覺經驗與文化刺激。北宋文人於南食開展的討論，由原本對南方的認識與想像，到文人親歷南方，發生了改變。南方的食物解放了文人味蕾，消解了他們對南方的成見，更鬆脫了他們被仕宦生涯緊錮的心靈。如同黃庭堅談橄欖予人的滋味：「苦中真味晚方回」，彷彿說著生命的磨練一如味覺，在苦澀後回甘更見滋味。南方除了開啟文人豐富的飲食經驗，南食也啟迪文人思索生命另種可能樣貌——「滯留江海得加餐」，這是處廟堂之上所沒有的自在，歐陽修〈初食鷄頭有感〉道出了相似心情：

却思年少在江湖，野艇高歌菱苒裏。香新味全手自摘，玉潔沙磨軟還美。

同註，卷十三，頁427-428。

同註，卷十一〈聞賣韭黃蓼甲〉，頁62下。

同註，卷十五〈謝王子予送橄欖〉，頁371。

一瓢固不羨五鼎，萬事適情為可喜。何時遂買潁東田，歸去結茅臨野水。

歐陽修自註：「京師賣五岳宮及鄭州鷄頭最為佳」感歎汴京雖可以買到五湖四海的食物，然而汴京生活「都城百物貴新鮮」，富裕與口腹的追求反而是心靈更大的束縛，他由南方雞頭聯想到少年在江湖產地嚐菱角的日子，懷念起過往物質慾望少卻單純、深刻的生活，蘇軾〈書煮魚羹〉也道出相似感受：

予在東坡，嘗親執鎗匕，煮魚羹以設客，客未嘗不稱善，意窮約中易為口腹耳！今出守錢塘，厭水陸之品。今日偶與仲天貺、王元直、秦少章會食，復作此味，客皆云：「此羹超然有高韻，非世俗庖人所能彷彿。」歲暮寡欲，聚散難常，當時作此，以發一笑也。

蘇軾懷想在僻遠的黃州，簡單的魚羹令人嚐後的滿足，難道不是「窮約中易為口腹」，飲食環境的缺乏卻讓人更能體會到食物滋味，其〈撝菜〉詩前引文也訴說這樣的心情：

吾借王參軍地種菜，不及半畝，而吾與過子終年飽飫。夜半飲醉，無以解酒，輒撝菜煮之。味含土膏，氣飽風露，雖梁肉不能及也。人生須底物，而更貪耶？

其〈菜羹賦〉并序云：

東坡先生卜居南山之下，服食器用，稱家之有無。水陸之味，貧不能致，煮蔓菁、蘆菔、苦薺而食之。其法不用醯醬，而有自然之味。

東坡往往看見平淡飲食的滋味，尤其是貶謫惠州、海南島，飲食環境益發惡劣，此種體會益深，如其〈答程大時〉書信稱：「此間時無肉，病無藥，居無室，出無友，冬無炭，夏無寒泉，大率皆無耳。」與其〈與張逢〉書云：「海南風氣，與治下略相

同註，卷九，頁141。

同註，佚文彙編，卷六，頁2592。

同註，卷四十，頁2202。

同註，卷一〈菜羹賦〉，頁17。

同註，佚文彙編，卷二尺牘，頁2450。

似，至於食物人煙，蕭條之甚。」可見飲食環境惡劣，其隨行的三子蘇過稱在海南島生活狀況是：「海蜃羞蚶蛤，園奴饋韭菰。檳榔代茗飲，吉貝禦霜風。」然而在這樣的環境中，他卻反思飲食與口腹的關係，在〈與吳秀才書〉云：「何至使人蕭足遠來，又致酒、麪、海物、荔子等，僕豈以口腹之故，千里勞人哉！」「先生心平而氣和，故雖老而體胖……忘口腹之累。」其〈節飲食貼〉亦云：「由晚飲食，不過一爵一肉，……一曰安分以養福，二曰寬胃以養氣，三曰省費以養財。」可見生活極為儉素節制，然而東坡此時留下的詩文，卻往往書寫著南方飲食予以的歡喜，如其〈食蠔〉詩記錄他在海南島食蠔的經驗：

己卯冬至前二日，海蠻獻蠔，剖之，得數升，肉與漿入水，與酒並煮，食之甚美，未始有也。……每戒過子慎勿說，恐北方君子聞之，爭欲為東坡所為，求謫南海，分我此美。

這的確是很有意思，在東坡作品裡少有韓愈所謂海鮮豐宴，亦非文人在汴京品嚐的南方奇珍異味，雖然不如「不辭長作嶺南人，日啖荔枝三百顆」為人熟知，然而東坡樂為南人的愉悅卻是可見的。蘇軾在南方的飲食記憶，如〈和蔣夔寄茶〉：「扁舟渡江適吳越，三年飲食窮芳鮮。金齏玉膾飯炊雪，海螯江柱初脫泉。臨風飽食甘寢罷，一甌花乳浮輕圓。」道出江南物產豐富，其〈六月二十七日望湖樓醉書五絕其三〉亦洋洋灑灑羅列江南食物：「烏菱白芡不論錢，亂擊青菰裹綠盤。忽憶嘗新會靈觀，滯留江海得加餐。」這些豐美的飲食生活在蘇杭吳越魚米之鄉，是江南的飲食經驗，少見其惠州、海外生活，然而嶺南海外的南方記憶卻是鮮美的味覺經驗，詩歌洋溢著

同註，卷五十八尺牘〈與張逢〉其二，頁1765。

同註，卷二詩〈己卯冬至，僮人攜具見飲，既罷，有懷惠許兄弟〉頁1010。

同註，卷五十七尺牘〈與吳秀才書〉其二，頁1737。

同註，卷五十七尺牘，頁1738。

同註，佚文彙編卷六〈食蠔〉，頁2592。

同註，卷十六，頁817。

同註，卷十三，頁653-655。

同註，卷七，頁340-341。

生命熱情，他筆下的飲食，往往是蔬食，想來是受限於個人經濟狀況，貶地的飲食環境，與他日漸茹素有關，其〈雨後行菜園〉詩云：「小摘飯山僧，清安寄真賞。芥藍如菌蕈，脆美牙頰響，白菰類羔豚。」其詩題有如膳食筆記：「過子忽出新意，以山芋作玉糝羹，色香味皆奇絕。天上酥陀則不可知，人間決無此味也。」記錄他與南方食物相逢的生活印記。

(二)

我們無意忽視貶處南方文人的飲食環境，是每日必須紮紮實實面對的問題，生活也必然夾雜恐懼、奇異等種種難以言說的感受，正如同南食挑戰口腹的習慣，味覺記憶畢竟是一種鄉愁，一如韓愈〈答柳柳州食蝦蟆〉稱：「余初不下喉，近亦能稍稍。常懼染蠻夷，失平生好樂。」有著薩依德稱接觸異文化因「新奇而產生的恐懼或喜悅的顫抖。」但他們的生活是不免有著薩依德認為面對異文化處境時的問題：

當人類碰到相對不熟悉或威脅性、遙遠的東西，這種情況下，人們要訴諸的，不只是自己先前的可能類似經驗，而且是如何解讀這些新奇的東西。

他們將初嚐新見的南食，依照個人原來的文化經驗，加以歸類、「處置」化(handled)。然而把經驗歸納的過程中，宋人異於前人之處，他們不將這些經驗視為一種必然，也不施展文化本位的優越性，如同中土文人面對異文化衝擊所常啟動的心理防衛機制：「這不是要接收新資訊，而是一個控制方法，目的要控制既定觀點不要被威脅到。」

尋求屈原的作品，作為他們閱讀南方的文本，平衡內心所受到的文化衝擊。因此宋人飲食書寫的南方經驗，並不如同前人朝向放臣逐子悲志類型化的表現方式，在他們

同註，卷三十九，頁2161。

同註，卷四十二，頁2316-2317。

又有〈答柳柳州食蝦蟆〉，頁793；〈初南食貽元十八協律〉，同註，頁788。

愛德華·薩依德 Edward W. Said；王志弘等譯：《東方主義》(ORIENTALISM，台北：立緒書局，1999)，〈想像的地理和其再現〉，頁81。

同前註，〈危機〉，頁133-134。

同前註，〈想像的地理和其再現〉，頁81。

不受限的心靈，由南食帶來嶄新味覺經驗亦開展了新的審美體驗，如同蘇軾「荔枝似江瑶柱」的比喻，雖然當時難以令人領會，但蘇軾屢次使用這個比喻，必定是品嚐荔枝、江瑶柱的味覺經驗讓蘇軾有一種新鮮的感受，楊萬里《江西宗派詩序》曾云：

東坡云江瑶柱似荔枝，又云杜詩似太史公書，不惟當時聞者憮然，陽應曰諾而已，今猶憮然也，非憮然之罪也，捨風味而論形似，故應憮然也。

他認為人們無法理解東坡的比喻，是太執著外在形似，反而忽視荔枝與江瑶柱給予蘇軾美感體驗之共通處。周裕鍇認為宋人論詩之「味」，是一種深層的審美經驗，蘇軾好以「味外味」，談詩歌所訴諸心靈不可意會、不可言傳的風味。正如同蘇軾好以蝾蜍、江瑶柱（干貝）這些「蠻珍海味」在味覺上的飽滿，比喻作品的豐富底蘊。如其論黃庭堅詩云：

魯直詩文，如蝾蜍、江瑶柱，格韻高絕，盤飧盡廢，然不可多食，多食則發風動氣。

據《酉陽雜俎》所記：「蝾蜍，大者長尺餘」而根據《嶺表錄異》記載：「乃蟹之巨而異者，蟹螯上有細毛如苔，身有八足。……其大如升。」蘇軾答〈丁公默送蝾蜍〉詩有：「溪邊石蟹小如錢，喜見輪囷赤玉盤。半殼含黃宜點酒，兩螯斫雪勸加餐。蠻珍海錯聞名久，怪雨腥風入坐寒。堪笑吳興饒太守，一詩換得兩尖團。」稱讚蝾蜍在味覺上的豐美。此外，蘇軾也好引海物螳螂，類招潮子，螳螂之屬的小蟹，據《嶺

宋·楊萬里：《誠齋集》（收入《文津閣四庫全書·集部 388》，北京：商務印書館，2005），卷八十〈江西宗派詩序〉，頁35下。

周裕鍇：《宋代詩學通論》（成都：巴蜀書社，1997），頁312-312。

同註，卷六十七尺牘〈書黃魯直詩後〉其二，頁2122。

唐·段成式；方南生點校：《酉陽雜俎》（台北：漢京文化，1983），卷十七〈麟介篇〉698條，頁165。

唐·劉恂；魯迅輯校：《嶺表錄異》（收入：《魯迅輯錄古籍叢編》，北京：人民文學，1999），卷下，頁470。

同註，卷十九，頁973。

表錄異》所記這類小蟹：「足上無毛，堪食。吳越間多以塩藏貨於市。」可見膏脂不豐，然於吸吮挑剔之間亦有若干滋味。蘇軾援用嚐蟹的經驗作為他閱讀孟郊詩的體會，其〈讀孟郊詩二首其一〉云：「初如食小魚，所得不償勞。又似煮彭蠡，竟日持空螯。」以喻他閱讀孟郊詩的艱難，在費勁剝解中，發現孟郊詩似乎有著若干滋味。

此外，宋人亦好以南方橄欖喻詩，蘇軾〈橄欖〉詩云：「正味森森苦且嚴，待得微甘回齒頰，已輸崖蜜十分甜。」這種苦澀的味覺經驗也常被引以為閱讀作品後的比喻，如歐陽修論梅堯臣詩：「近詩尤古硬，咀嚼苦難嚥。又如食橄欖，真味久愈在。」

以橄欖比喻梅堯臣詩之耐於咀嚼與鍛鍊的趣味。論者如繆鉞認為宋人著重橄欖之味，是美感經驗的突破：「唐詩如啖荔枝，一顆入口，則甘芳盈頰；宋詩如食橄欖，初覺生澀，而回味雋永。」重視橄欖入口回甘的滋味，的確異於歷來重視甘味的美感經驗，而蘇軾論詩：「鹹酸雜眾好，中有至味永。」論詩歌美感體驗必須兼有眾味豐富性，不專於一味一好，這些正是南食開啟了宋人全新的味覺經驗與飲食體會，這種體會與閱讀經驗互通類比，滲入他們對詩文藝術美感經驗。一如文人透過南食的經驗，認識了南方，「更識人間有真味」，南方人也透過飲食書寫，慢慢看到自己在中土的位置。

附記：本文為行政院國家科學委員會補助 2004 年專題計劃「飲食、疾病與國族論述——從蔡襄、蘇軾作品探究北宋文人南方經驗中的馴化與觀看」（補助編號，NSC93FA1100268）部分研究成果，並於 2005 年 9 月中國宋代文學學會舉辦「國際宋代文學學術研討會」上宣讀，原題為〈馴化與觀看——北宋文人經驗中的飲食書寫與國族論述〉，接受指正後修改成文。《淡江中文學報》兩位匿名評審人細心閱讀，對

同註，頁 471。

同註，卷十六，頁 796-798。

同註，卷七，頁 114。

繆鉞：《冰蠶庵古典文學論集》（收入《繆鉞全集》第二卷，石家莊：河北教育，2004）〈論宋詩〉，頁 156。

同註，卷十七〈送參寥師〉，頁 906-907。

同註，卷二十四〈豆粥〉，頁 1271-1272。

本篇的評論與建議，讓本文在論證上更為仔細，謹此致謝。自然，所有文責應由筆者承擔。

參考文獻

- 晉·嵇含：《南方草木狀》，《叢書集成新編》第44冊，台北：新文豐出版公司影印，1985
- 唐·李吉甫《元和郡縣圖志》，北京：中華書局，1983
- 唐·王維：《王維集校注》，北京，中華書局，1997
- 唐·韓愈；錢仲聯集釋：《韓昌黎詩繫年集釋》，台北：學海出版社，1985
- 唐·柳宗元：《柳河東集》，台北：世界書局，1988
- 唐·元稹著；冀勤點校：《元稹集》，北京：中華書局，1982
- 唐·白居易；朱金城箋校：《白居易集箋校》，上海：上海古籍，1999
- 唐·李德裕；傅璇琮、周建國校箋：《李德裕文集校箋·文集》（石門莊：河北教育，2000
- 唐·段成式；方南生點校：《酉陽雜俎》，台北：漢京文化，1983
- 唐·劉恂；魯迅輯校：《嶺表錄異》，收入：《魯迅輯錄古籍叢編》，北京：人民文學，1999
- 後晉·劉昫等：《舊唐書》，北京：中華書局，1986
- 宋·僧贊寧：《荀譜》，《叢書集成新編》第44冊，台北：新文豐出版公司影印，1985
- 宋·傅肱：《蟹譜》，《叢書集成新編》第44冊，台北：新文豐影印，1985
- 宋·宋子安集：《東溪試茶錄》，《叢書集成新編》第47冊，臺北：新文豐影印，1986
- 宋·熊蕃：《宣和北苑貢茶錄》，《叢書集成新編》第44冊，台北：新文豐影印
- 宋·蔡襄；吳以寧點校：《蔡襄集》，上海：上海古籍出版社1996，8月，
- 宋·梅堯臣：《宛陵集》，台北：新文豐出版社，1979
- 宋·梅堯臣；朱東潤校注：《梅堯臣集編年校注》，台北：源流出版社，1983
- 宋·歐陽修；李逸安點校：《歐陽修全集》，北京：中華書局，2001
- 宋·蘇軾：《蘇軾文集》，北京：中華書局，1986

- 宋·蘇軾著；清·王文誥輯註；孔凡禮點校：《蘇軾詩集》，台北：學海出版社，1991
- 宋·蘇過；舒大剛等注：《斜川集校注》，成都：巴蜀書社，1996
- 宋·黃庭堅：《山谷詩集注》，上海：上海古籍，2003
- 宋·王存；王文楚、魏嵩山點校：《元豐九域志》，北京，中華書局，1984
- 宋·孟元老：《東京夢華錄》，台北樹林：漢京文化，1984
- 宋·樂史：《太平寰宇記》，台北：文海出版社 1993
- 宋·樂史：《宋本太平寰宇記》，北京，中華書局，2000
- 宋·羅大經；王瑞來點校：《鶴林玉露》，北京：中華書局，2005
- 宋·彭□輯；孔凡禮點校：《墨客揮塵》，北京：中華書局，2002
- 宋·胡仔編：《茗溪漁隱叢話·前集》，台北：長安出版社，1978
- 宋·宋祁等：《新唐書》，北京：中華書局 1975
- 宋·李燾：《續資治通鑑長編》，台北：世界書局，1983
- 元·脫脫：《新校本宋史》，台北：鼎文書局，1996
- 明·王象晉：《二如亭群芳譜》，收入《四庫全書存目叢書補編》，濟南：齊魯書社，2001。複印北京圖書館藏明末刻本
- 清·吳應逵：《嶺南荔枝譜》，百部叢書集成·嶺南遺書本，台北：藝文印書館，1969
- 《全宋文》，四川大學古籍整理研究所編，四川：巴蜀書社，1989
- 《全宋詩》，北京大學古文獻研究所編，北京：中華書局，1991
- 《全唐文》（重編影印全唐文及拾遺），台北：大化書局 1987
- 《全唐詩》，北京：中華書局，1992，五刷
- 王水照：《蘇軾研究》河北教育出版社，1999
- 石韶華：《宋代詠茶研究》台北：文津出版社 1996
- 朱重聖：《北宋茶之生產、管理及運銷》，台北：學生書局，1985
- 吳松弟：《北方移民與南宋社會變遷》，台北：文津出版社 1983
- 尚永亮：《元和五大詩人與貶謫文學考論》台北：文津出版社 1993
- 郁賢皓：《唐刺史考》，南京：江蘇古籍出版社，1987
- 斯波義信著，方鍵、何忠禮譯：《宋代江南經濟史研究》，南京：江蘇人民出版社，

2001

程民生：《宋代地域文化》，開封，河南大學出版社，1997

黃仲昭：《八閩通志》，福州，福建人民出版社 1990

黃啟方，〈從東坡書牘認識東坡——以黃州、惠州、儋州時期書牘為主〉，東坡逝世九百年紀念學術研討會論文，2000/11/17-18，收入《蘇軾的心靈世界》一書，台北：學生書局，2002

H.G.BAKER 著，林金和等譯：《植物與文明》，台北：茂昌圖書有限公司，1990

劉運宇：《果樹引種馴化》，台北：五洲出版社 1971

蔡珠兒：《南方絳雪》，台北：聯合文學，2002

蔡珠兒：《紅燭廚娘》，台北：聯合文學，2005

嚴耕望：《唐代交通圖考》，台北：中央研究院史語所，1985

陳偉明著：《唐宋飲食文化發展史》，台北：學生書局，1995

遼耀東：《肚大能容——中國飲食文化散記》，台北：東大圖書，2003

徐海榮等編：《中國飲食史》，北京：華夏出版社，1999

The South Experience in Food and Drink Writing by the Northern Sung Literati

Chang, Shu-hui

Assistant Professor
Department of Chinese Literature
Dong Hwa University

Abstract

In culturology, food and the act of eating are full of social and cultural meanings. The reception of food and drink is related to the mechanism of social culture cultivating, and this could be seen as a microcosm of the whole society. The situation of food and drink at Northern Sung Dynasty has its time background as presented in Meng Yuan-Lao's "The Dream of Hua in the Eastern Capital," Coming from all directions, communicating with every country. The delicacies from many seas belong to the market; the different food from the universe is in the kitchen. This is the prosperous image of the capital, and at that time the writing of food and drink from the literati are just like the encyclopedia; they liked to find out the origin of the food material with poetry and articles; also added the historical perspective, including the environmental depiction of economics, agriculture, and culture of the time.

Through the description of Southern food and drink from the literati of Northern Sung Dynasty, we can tell that the acceptance of Southern food represents the development of the South and the acceptance of Southern culture. No matter they feared for the assimilation or enjoyed to be like Southern people, when they were eating Southern food, facing the Southern environment and diet, this is how they viewing the South, facing the South, the space different from Central Plains in culture and politics, the real Southern experience and the imagined South. They got close to the South through food and drink, and displayed their relationship with the South in their discourse on food and drink.

This research focus on “food and drink,” but not studying the cooking skill at that time, instead, exploring how Southern food appeared on the dinning table of the literati, from raw and astringent to sweet and refreshing; and how these delicacies bred by this scary land tamed the taste of the Northern people, furthermore, to arouse Sung people pondering on the issue of food and drink and life; to open the aesthetic thinking from the sense of taste. Southern food didn’t merely feed the Sung people, but also provide the cultural reflection on the Southern nature, climate, food and drink, and the transportation of the food. In addition, this research also discusses the subtle feelings of the Southern literati, who came to Central Plains with the Southern commodity, and how they view the South which nurtured them.

Keywords: Tsai Hsiang, Mei Yao-chen, Ou-Yang Hsiu, Su Shih, Huang
Ting-Chien, Food and drink, Litchi, The South

校對者：作者一校、蘇敏逸二、三校

