

從「八珍」的演變 看中國飲食文化的演變

莊 申

「八珍」是由八種不同的菜肴所形成的一組固定的菜。從文獻上看，「八珍」可能共有三種不同的紀錄。這篇論文的主旨是想根據對這三批「八珍」的內容的分析與比較，來討論在中國的飲食歷史之中，「八珍」在實質上的變化，與在文化上的意義。

（一）周代八珍

在文獻上，「八珍」這兩個字，似乎首先見於《周禮》。此書卷一在〈天官〉篇之上篇的「膳夫」部份，曾對天子的食物做過這樣的一段記載：

膳夫，掌王之食、飲、膳、羞，以養王及后世子。凡王之饋，食用六穀、膳用六牲、飲用六清、羞用百有二十品、珍用八物。醬用百有二十甕。王日一舉，鼎十有二物，皆有俎。以樂侑食。¹

引文所提的「八物」，據漢代的鄭玄（127—200 B.C.）的注文，²就是淳熬、淳母、炮豚、炮牂、擣珍、漬、熬、與肝腎等八珍。這一組菜的內容與作法，雖不見於《周禮》，可是在《禮記》卷八的〈內則〉篇裡，卻對「炮牂」以外的七珍，曾有相當詳細的記載。³除此以外，《禮記》又在記載了上述七珍之後，增加了糝。可見鄭玄（127～200）在《周禮》的注文裡所提到的，有炮牂而沒有糝的八道菜，固然是周代的八珍，而由《禮記》的〈內則〉篇所提到的，有糝而沒有炮牂的八道菜，也不能

1 見黃丕烈校《周禮鄭氏注》（原本在清嘉慶二十三年戊寅，1818，由黃氏上禮居刊行，現據民國四年乙卯，1915，上海竹石山房重印本），卷一，頁26～26。

2 見同上書，頁27。

3 見《禮記鄭注》（據民國二十五年，上海，中華書局排印的聚珍倣宋版《四部備要》本），卷八〈內則〉第十二，頁23（後頁）～24（後頁）。

不算是周代的八珍。這就是說，在文獻上，周代的八珍究竟是那八道菜，由於鄭玄爲《周禮》所寫的注文，與《禮記》之〈內則〉篇的正文，既有炮腍與糝的差別，是沒有定說的。

所謂炮，就是烤，豚是豬，腍是羊。所以炮豚與炮腍，就是烤豬與烤羊。從烹調的立場上看，豬與羊雖然不同，可是做法卻都是烤。可是如果用糝來取代炮腍，就可以避免做法上的重複。因此，對於周代八珍究竟應該指那八道菜，本文毋寧採用《禮記》的記載，而不採用鄭玄在《周禮》的註文裡的說法。在沒有展開對周代八珍的個別介紹之前，這個論點是必須首先加以介紹的。現在按照〈內則〉篇裡所提到的順序，把這八珍的內容與作法，逐一細列，並加語體的釋文如下：

(1) 淳熬

《禮記》的〈內則〉篇的原文是：

淳熬，煎醢，加於陸稻上。沃之以膏，曰淳熬。⁴

在這段引文裡，醢、沃、與膏都是不常用的古字。對於這幾個古字的字義，是首先應該有所瞭解的。所謂醢，音海，字義是醬。所謂沃，音窩，字義是澆水。至於膏，字義是豬油。瞭解了這三個字的字義，可知「淳熬」就是先把煎熟與煎熱的醬，放到米飯上面去，再把豬油澆到醬上去。把飯與醬調拌均勻，就可以吃了。

淳熬既然就是醬拌飯，所以飯上所加的醬，究竟是什麼醬，當然又應該繼續有所瞭解。關於這一點，《周禮》卷一〈天官〉篇之下篇的「醢人」部份，對於周代天子所吃的醬，曾有一段很詳細的記載。其文如下：

醢人，掌四豆之實。朝事之豆，其實韭菹、醢、醢，昌本、麋醢，菁菹、鹿醢、茆菹、麋醢。饋食之豆，其實葵菹、羸醢、脾析、麋醢、蜃蜺醢、豚指、魚醢。加豆之實，芹菹、兔醢、深蒲、醢醢、箬菹、雁醢。羞豆之實，醢食、糝食。⁵

在這段引文裡，又有若干古字的字義，是應該先加瞭解的：譬如醢，音貪，是肉汁。把醢與醢合用，指多汁的肉醬。麋，音米，是一種形狀似鹿而體型大於鹿的鹿屬動物。醢，音泥，是帶有骨頭的肉醬。羸，音勞，是蚌屬的螺。麋，音避，是一種狹

4 見同上書，卷八，〈內則〉第十二，頁23三（後頁）。

5 見《周禮鄭氏注》，卷二，頁9。

而長的蚌。蜃，音腎，是大蛤蜊。蚳，音遲，是螞蟥蛋。醢，音暈，是酒。最後還應該注意的是，在引文的豆，並不是可以吃的豆，而是在祭禮之中用來裝盛祭品的一種器皿。

瞭解了這些古字的字義，可知在周代，專門為天子做醬的「醢人」所做的醬，至少共有四大類：第一類是用動物的肉所做的醬、第二類是用禽類所做的醬、第三類是用水產動物所做的醬、第四類是雜類，屬於這類的醬，有用螞蟥蛋做的，也有在醬裡混著酒的。從材料上看，用動物肉所做的第一類醬最多；譬如有的是有汁的肉醬、有的是用鹿肉與麋肉所做的帶骨頭的「醢」、有的是加了芹菜的兔肉醬。此外相同的做法也見於第二類，譬如有一種魚肉醬是加了筍的。

根據對於周代的醬的種類的瞭解，可知如果周代的天子在吃「淳熬」的時候，想要在他的飯上加一點剛煎好的熱醬，他至少有十種不同的選擇。可是究竟要加有骨頭的鹿肉醬、或加用大蛤蜊與螞蟥蛋共同做成的醬，還是加長蚌醬，不但在《禮記》裡沒有紀錄，就在《周禮》裡，也同樣的沒有紀錄。這個問題既然沒有絕對的答案，現在只能說，飯上加那一種醬都可以。那就無異說明這個問題似乎是可以同時具有十個答案的。總之，在飯上加以上述十種醬的任何一種，再在醬上澆一點豬油，這道菜，在周代，不但是一道難得吃到的菜，而且還是連周代天子都要稱為珍品的佳饌。

(2) 淳毋

關於淳毋，《禮記》的〈內則〉篇的紀錄原文是：

淳毋，煎醢，加於黍食上，沃之以膏，曰淳毋。⁶

這段引文裡的醢與膏，雖是古字，可是這兩個字的字義，前面已經解釋，所以不算難字。在引文中，只有黍，是個沒有解釋過的古字。所謂黍，雖然有時是糯米的代名詞，不過一般而言，黍指富有黏性的稻米。既然醢、黍、膏的字義都已明瞭，可知周代天子可吃的「淳毋」，就是把煎熟與煎熱的醬，放在有黏性的米飯上，然後再把豬油澆到醬上。無論從作法上、還是從材料上看，「淳毋」與「淳熬」幾乎可說是完全相同的兩道菜；兩者惟一的差別，也許只是「淳熬」用普通稻米，「淳毋」用有黏性的稻米而已。正因為「淳毋」與「淳熬」在做法與在材料方面的類似，所以鄭玄在

6 見《禮記鄭注》卷八，〈內則〉第十二，頁23（後頁）。

《禮記》的注文裡，就提出「𣎵讀曰模。模，象也。作此象淳熬。𣎵音模、食音嗣」的說法。⁷根據鄭玄的看法，應該讀成淳模的淳𣎵，其實本是對於「淳熬」的一種摹倣。可惜他没能說出來，在周代，為什麼一定要用黏米作「淳𣎵」來摹倣「淳熬」。難道用普通的稻米，就不能做淳𣎵嗎？儘管這個問題已經難於回答，無論如何，如果周代天子前一天吃的是加了兔肉醬的米飯，第二天再吃加了螺肉醬的黏米飯，去換換口味，在當時，他一定仍然會覺得大快朵頤，美味無窮的。

(3)炮豚

關於周代八珍的這一珍，《禮記》之〈內則〉篇的原文如下：

炮，取豚若將，剗之，剗之，實棗於其腹中。編萑以苴之，塗之以謹塗。炮之。塗皆乾，擘之，濯乎以摩之。去其𦍋，爲稻粉，糲洩之以爲酏，以付豚。煎渫膏；膏必滅之。鉅鑊湯，以小鼎薺脯於其中，使其湯毋滅鼎。三日三夜毋絕火。而後調之以醢、醢。⁸

在這段引文中，又有不少不常用的古字的字義，必需首先加以瞭解。炮（音爆），意思是烤。豚，音屯。廣義的豚，指一般的豬。但在這段引文裡，豚指乳豬，是狹義的豬。將，音髡，是母山羊。剗，音葵，是宰割。剗，音枯，是剖開再挖空。萑，音完，是一種葦類的植物，初生時叫荻，長大了的荻叫萑。苴，音租，是包裹。謹塗，謹是瑾字的誤寫。瑾是黏土。謹塗就是把有黏性的泥土塗上去。擘，音陌，是剖開。𦍋，音展，是肉上的薄膜。糲，音修，是調拌。洩，音叟，是浸泡。鉅鑊，是大型的沒有腿的鼎，等於是一個大鍋。薺，音鄉，就是紫蘇，是一種調味的香菜。醢，音梳，就是醋。

根據對以上引文裡的不常用古字的字義的瞭解，可知周代的「炮豚」，在做法上，是要經過三個步驟的。現在不妨把這三個步驟，逐一詳加介紹如下：第一個步驟，是在宰殺了乳豬之後，先把肝、腸等等內臟拿出來，然後用棗子把空的豬肚子填滿。跟著把用萑草編起來的草蓆，把整隻乳豬包起來，再把有黏性的泥土塗到草蓆上去。這時候，這隻乳豬就可以拿去烤了。

7 見同上書，頁23（後頁）。

8 見同上書，頁23（後頁）～24（前頁）。

第二步驟：等到火把黏土烤乾了，先把萑蓆剖開，再把手洗乾淨，然後用手去搓烤過的豬。要經過這道手續，才能把豬肉上的薄膜搓下來。跟著用水把米的粉調成稀粥一樣的米糊，再把米糊塗到豬身上去。這時候，把豬放進豬油裡去炸。炸的時候，油一定要多得能夠淹過豬身。

第三步驟：先把炸過的豬，切成塊，再把豬肉與紫蘇之類的調味香菜，一齊放進一隻小鼎裡去。然後用一隻大鍋，煮好開水，跟著再把小鼎放進大鍋裡去燉。不過煮的時候，開水不能滿過裝了乳豬肉的小鼎。還有，煮肉的時候，要連煮三天三夜都不能停火。煮完以後，把豬肉從鼎裡拿出來，再蘸著醋、或者蘸著醬來吃。

根據這個製作程序把乳豬用草蓆包起來，在蓆上塗之以泥，然後用火烤的第一步驟，與目前還可吃得到的「富貴雞」（俗稱「叫化雞」）的做法，是相當接近的。在編於東漢和帝永元十二年（100）的字典《說文解字》裡，⁹許慎認為「炮」就是「裹物燒」。¹⁰用《禮記》對「炮豚」的紀錄來看，許慎對「炮」字的解釋，只相當於周

9 據許慎在《說文解字》卷十五下的敘篇裡的記載，此書成於漢和帝永元十二年（西元一〇〇年）。

10 在漢代，「炮」字具有多種涵義。第一，從訓詁的層面來看，鄭玄（127~200）在《禮記》的〈內則〉篇裡對炮字的注文是：「炮者，以塗燒之也」（見四部備要》本，卷八，頁23）。什麼是塗燒，鄭玄的注文，雖然是語焉不詳，不過〈內則〉篇裡既有製作「炮豚」之全部過程的紀錄，可知他所說的塗燒，是指把乳豬用萑蓆裹起來，然後把有黏性的泥土塗到蓆上，再用火烤豬的那道手續而言的。鄭玄在《禮記》的〈禮運〉篇裡又曾為炮字作注這一次，他的注文是：「裹燒之也。」（見《四部備要》本，卷七，頁4）。根據他在〈內則〉篇的炮字注，可知他在〈禮運〉篇裡所說的裹燒，是對〈內則〉篇裡所記的那道塗燒手續的簡述。不細讀〈內則〉篇對製作「炮豚」的紀錄，鄭玄在〈禮運〉篇裡對炮字的注文是無法瞭解的。東漢和帝永元十二年（100），許慎編成他有名的《說文解字》。在這部字典裡，許慎認為「炮」就是「毛炙肉」（見卷十八，第十篇下）。清代的段玉裁（1735~1815）在他的《說文解字注》裡，對「毛炙肉」的注文是「肉不去毛炙之也」（見卷十八，第十篇下，頁45）。所謂「炙」，許慎雖然并未加以解釋，可是《詩經》在〈小雅〉的〈燂葉〉篇裡曾有「有兔斯首，燂之炙之」之句。漢代的毛亨對於〈燂葉〉篇裡的「炙」字，是用「炕火」來解釋的。因此，要知道什麼炙，又要先知道什麼是「炕」。許慎在《說文解字》裡認為炕就是乾（見卷十八，第十篇下），段玉裁的《說文解字注》雖說乾，「是以火乾之」（見卷十八，第十篇下，頁52），不過炙究竟是用什麼方式去把肉類弄乾，他的解釋仍然不夠清楚。幸好在唐代初年，孔穎達（574~648）早已看出許慎對於乾字的解釋不夠圓滿，所以他才在《毛詩正義》裡，提出比許慎的解釋更進一步的一種說法。根據孔穎達的意見，所謂炕，就是「舉」，而舉就是「以物貫之，而舉於火上以炙之」（見卷十五之三，頁4）。把許慎所說的「炮」是「毛炙肉」的那句話拿來與孔穎達的解釋互相對照，可知毛亨所說的炕，也就是許慎所說的炮，就是先用一種比較堅硬的東西，穿進還帶著毛的肉裡去，然後再舉著這塊肉到火上去烤。

通過以上的瞭解，鄭玄所說的，也就是由《禮記》所提到的炮，是把肉類先用萑蓆裡起來，然後再在蓆上塗好有黏性的泥土，最後才連著萑蓆來烤肉。而許慎所說的，也就是由《詩經》所提到的炮，是先把硬的東西穿進肉裡，再把肉舉到火上去烤。使用第一種炮法的材料是乳豬，在未炮之前，先要去掉豬身上的豬毛，在炮的進行之中，豬身并不直接與火接觸。使用第二種炮法的材料是一隻兔子的頭。進行之前，既不需要事先去掉兔頭上的毛，而在進行之中，兔頭是需要直接與火接觸的。這樣說，《禮記》與《詩經》裡所說的「炮」，雖然在字義上，同指古代的一種烹調方法，可是用鄭玄與許慎對炮字的意義的解釋為例來看，使用這種方法的兩種方式，還是頗有差別的。

人製作「炮豚」的第一步驟。對於把已經用火烤好的乳豬再用油炸的第二步驟，以及把已炸過的乳豬再用慢火燉煮的第三步驟，許慎完全不提。用《說文解字》對「炮」的解釋來看，周代的炮，要經過三個步驟，可是東漢的炮，只有一個步驟。也許漢人對於周人所用的先烤、再炸、再燉的製作程序，覺得繁雜得沒有必要，已經加以簡化了。

(4) 擣珍

關於周代八珍裡的「擣珍」，《禮記》之〈內則〉篇的原文紀錄如下：

取牛、羊、麋、鹿、麕之內，必胾。每物與牛若一。捶，反側之，去其餌。孰出之，去其皴。柔其肉。¹¹

在這段引文裡，也有幾個不常用的古字的字義，需要先加瞭解。麕，音君，是一種長得像鹿而體積比鹿大的鹿屬動物。胾，音枚，是脊椎肉旁邊的肉，也就是北方人所說的裡脊肉，或者廣東人所說的柳。捶，是用力打。餌，音耳，就是肉裡的筋。瞭解了以上各字的字義，所謂「擣珍」，就是把份量相等的牛的、羊的、鹿的、麋的、與麕的五種裡脊肉，放在一齊，同時的反覆捶打，打完以後，把肉裡的筋去掉。作熟以後，要把肉表面的薄膜也去掉。再用調味的汁把這五種肉泡一泡，使得這些裡脊肉更柔、也更軟。

對於這道菜，究竟應該怎麼弄熟，《禮記》的〈內則〉篇是隻字不提的。不過製作「炮豚」的第一個步驟是烤。裡脊肉本來就很嫩，再經過捶打與去筋和去薄膜的手續，烤後一定非常滑嫩可口。何況炒、爆、燜、燉等等烹調方法，在當時還沒有發明？從這兩方面來看，如果說周代八珍之一的「擣珍」，就是後來的烤肉，也許應該是合理的推測。

(5) 漬

(6) 熬

關於周代八珍裡的「漬」，《禮記》之〈內則〉篇的原文紀錄是：

漬，取牛肉，必新殺者。薄切之；必絕其理。湛諸美酒，期朝而食之。以醢若

11 見《禮記鄭注》，頁24。

醢、醢爲熬。捶之；去其皽，編萑布牛肉焉。屑桂與薑，以灑諸上而鹽之。乾而食之。施羊亦如之。施麋、施鹿、施麇，皆如牛、羊。欲濡肉，則釋而煎之以醢。欲乾肉，則捶而食之。¹²

在這段引文裡，又有幾個不常用的古字的字義，是需要先加瞭解的。漬，音恣，字義是浸泡。理是肉的紋路。湛，音陳，字義是淹沒。醢，音意，字義是梅醬。桂是木桂的樹皮。濡，音而，字義是在肉上加汁。瞭解了這幾個古字的字義，可知漬的作法是：在材料方面，「漬」與「熬」都一定要選剛宰好的牛的新鮮牛肉。切的時候，要橫著切，這樣才能把肉紋切斷而又把肉切成薄片。切好以後，用好酒把牛肉片泡起來；泡到第二天早上，才可以吃。這種酒泡生牛肉片的吃法，就是「漬」。

「熬」的做法與「漬」不同。「熬」是先用醬、醋、或者梅醬作調味品，而先把牛肉片煎一下。煎好了，再把肉片打一打，以便容易去掉肉上的薄膜。經過這兩個步驟以後，先在煎過的牛肉上灑一點薑末、木桂皮末、跟鹽，然後再用編起來的萑草把牛肉包起來。等到肉被風吹乾了，從萑席裡把牛肉片拿出來，把肉片打軟，就可以吃了。這是「熬」的第一種吃法。

此外，如果要吃「熬」而又想在肉上有一點肉汁，要先從萑草裡把風乾的肉片拿出來，在肉片上倒上那種多汁的醬，然後用火煎肉。這是「熬」的第二種吃法。

根據以上的作法，周代八珍裡的「漬」就是吃生牛肉片，而「熬」的性質，與江南的家鄉肉、或者沒有燻過的湖南臘肉，似乎有些類似。不過，由《禮記》的原文觀察，無論是做「漬」還是做「熬」，不一定必須用牛肉做。用羊肉、鹿肉、麋肉與麇肉也同樣可以做「漬」、或者做「熬」。如果要用這四種肉來做「漬」與「熬」這兩道菜，做法與用牛肉來做是一樣的。

(7)糝

關於周代八珍的「糝」，《禮記》在〈內則〉篇裡的紀錄原文是：

糝，取牛、羊、豕之肉，三如一，小切之。與稻米；稻米二、肉一，合以爲餌。煎之。¹³

12 見同上書，頁24（前頁）。

13 見同上書，頁24（後頁）。

在這段引文裡的糝，音三，本意是摻雜著米的羹。不過根據《禮記》的記載，周代八珍裡的「糝」，並不是羹而是一道摻雜了米的菜。這道菜的做法是：把份量相等的牛肉、羊肉、與豬肉，細細的切碎以後，與米一齊混合起來，作成有肉的米餅。用火把餅煎熟後，這道菜就可以吃了。做糝餅的時候，在份量上，米要三分之二，肉只要三分之一就夠了。

(8)肝膋

關於肝膋，在《禮記》的〈內則〉篇裡的原文紀錄是：

肝膋，取狗肝一，幪之以其膋。濡炙之。舉燂其膋，不蓼。¹⁴

在這段引文裡，有幾個不常用的古字的字義，還是需要先加瞭解的。所謂膋，音廖，字義是腸間的脂肪，其實就是俗語所謂的網油。燂，音焦，字義與焦相通，也就是焦。至於蓼，音聊，是一種草本的水邊植物。由於蓼葉帶有一種又香又辣的氣味，在周代，蓼和薑與木桂樹皮一樣，也是當時的一種調味品。瞭解了這幾個古字的字義，可知周代八珍裡的最後一珍，也就是肝膋的做法是：先用狗的網油把狗肝包起來，再把網油在水裡泡一下，然後把肝放在架子上，用火來烤。等到網油已經烤得發焦了，網油裡的肝就可以吃了。不過吃的時候並不需要用蓼葉來調味，就這麼白嘴吃狗肝。

為什麼烤狗肝不用蓼來調味呢？要回答這個問題，似乎應該先知道在周代，在做那些菜的時候，是要用蓼來調味的。周代八珍的詳細的菜單，固然是由《禮記》的〈內則〉篇首先加以紀錄的，不過在周代，「八珍」以外的若干菜肴，也同樣是由〈內則〉篇，首先加以紀錄的。在這些不屬於八珍的普通菜裡，就有好幾種，是需要加蓼來調味的。譬如〈內則〉篇曾經記載過下列幾種菜的做法：

濡豚，包苦，實蓼。

濡雞，醢、醬實蓼。

濡魚，卵、醬實蓼。

濡鱉，醢、醬實蓼。¹⁵

14 見同上書，頁24（後頁）。

15 見同上書，頁19（後頁）～20（前頁）。

這就是說，如果想要用豬、雞、魚、與鰾等四種動物來做菜，還有在做好以後，要使每種菜都有汁，豬的做法是在剖開豬肚以後，先把蓼葉填進去，然後再用苦葉的菜葉把豬包起來。雞與鰾的做法是一樣的：既都要先在這兩種動物的肚子裡填滿蓼菜，也都要在雞身與鰾身上，塗以多汁的醬與一般的醬各一層。至於如果要把一條魚做成帶汁的魚，除了要先在魚肚子裡填滿蓼葉，在魚身上，是還要塗上一層魚子醬的。要這些準備工夫都已完成，豚、雞、鰾、魚才能拿去做。可惜在烹調的方法方面，究竟要怎麼做，這四種動物的肉才會有汁，在《禮記》裡，是毫無直接紀錄的。

不過，在《禮記》裡，要怎麼做，使這四種動物的肉，在做好之後，才會有汁，間接的紀錄似乎還是可以發現的。因為《禮記》的〈內則〉，在一個地方曾說：

肉腥，細者為膾，大者為軒。¹⁶

鄭玄在這句之下有註，註文云：

言大切、細切異名也。膾者，必先軒之。所謂聶而切之也。¹⁷

根據鄭玄的註，如果要把肉切小，得先把整隻的動物，切成大塊的「軒」，然後再用軒來改刀，切成小塊的「膾」。在「細者為膾」這句話，膾是名詞。可是《禮記》的〈內則〉，在另一個地方曾說：

膾，春用蔥，秋用芥；豚，春用韭，秋用蓼。¹⁸

在這段引文裏，膾字雖然可以視為名詞，可是這個字，似乎也可視為動詞。譬如《詩經》在《小雅》部份的〈六月〉篇裡曾說：

飲御諸友，魚鼈膾鯉。¹⁹

魚鼈是用水煮鼈，這個魚字，是個動詞。膾鯉既與魚鼈相對，所以這個膾字，應該不是名詞而是動詞。在上引的〈內則〉篇裡，豚就是豬，這是在介紹「炮豚」的時候已經提過的。在這段引文裡，文義似乎既不很順，也不很通。可能在「膾」字下面，本來還有一個字，現在已經不存在了。如果膾字當做動詞使用，應當與《詩經》在〈六月〉篇裏的用法一樣，明確的指出所膾的是一條鯉魚。可是在〈內則〉篇裡，膾字後面既沒有另一個當做名詞使用的字，只說膾，究竟是膾什麼呢？同樣的，「豚」字的

16 見《禮記鄭注》卷八，〈內則〉第十二，頁22（後頁）。

17 見同上。

18 見同上書，頁20（後頁）。

19 見孔穎達《毛詩正義》（據民國二十五年，上海，中華書局排印的聚珍仿宋版《四部備要》本），卷十之二，頁5。

前面，可能本來應該也有一個膾字，這個字，現在也已不存在了。不過即使豚字前面的膾字已經不存，至少引文裡的第一個字，也就是膾字，似乎是應該隔著「春用蔥，秋用芥」，而與芥字以下的七字連讀，成為「膾豚，春用韭，秋用蓼」的。把膾與豚連讀，不是沒有原因的：第一，前面說，濡是要在菜做好之後，使菜裡有汁。用膾的方法來做濡豚，做好之後，豬肉裡是會有汁的。第二，用蓼來膾豚，與「濡豚」時，要在豬肚裡填滿蓼葉的方式相同。根據這兩個理由，也許《禮記》所說的「濡豚」，就是同書在另一個地方所說的「膾豚」。如果這個推測無誤，用蓼的菜，是要把蓼葉填進幾種動物的肚子裡去，使得蓼葉能在膾的過程中，慢慢的把葉裡的又香又辣的氣味散發出來，然後去掉豬、雞、魚、與鰾的腥臭味。可是在做肝膾的時候，是要用火直接烤肝的。蓼葉遇見火，水份被烤乾，整張葉子都會烤焦。蓼葉裡的又香又辣的氣味，根本不能發揮調味的功能。從這個角度上看，烤狗肝而不用蓼葉，應該是一種經驗之談的紀錄。

經過以上的介紹，也許可以先把由周代八珍所代表的這一組菜，作一個簡單的分析性的結論：

第一，在食物的材料方面，淳熬、淳毋、與糝等三珍的烹調，不但都需要米，而且米的需要量，還大於肉的需要量。既然在周代，要把米也視為食物裡的一種珍品，米在周代的供給，還不十分普遍，恐怕是可想而知的。這個論點似乎還可由對淳熬、淳毋、與糝等三珍以外的五珍的材料分析而得以成立。在這五珍之中，炮豚是既烤、又炸、又蒸的豬肉，擣珍是烤牛肉片，漬是酒泡生牛肉片，熬是風乾牛肉片，肝膾是烤狗肝。易言之，這五珍的材料，不外豬肉、牛肉、與狗肝，米是完全沒有的。根據對周代八珍的材料分析，也許可以說，在當時的食物之中，肉食是主食，米飯是副食。這樣的吃法，與晚近的中國人把米飯作為主食、肉食作為副食的吃的方式，是絕不相同的。在疆域上，周雖發源於山西，但在進入陝西，並且打敗商代以後，才又進入河南。²⁰ 山西、陝西同在中國的西北，河南是中原地區。陝西的邠州雖然也產稻，²¹ 但在周代，稻米的主要產地，似乎是在長江流域、淮河流域、與長江支流的漢水流域。²² 在周的領土裡，稻米的產量既然少，當然是罕見的。所以連周代天子都要把

20 關於周代的疆域與各地區的開發之先後，可參閱許倬雲：《西周史》（民國七十三年，臺北，聯經出版事業公司出版），第二章（周的起源），頁33～7。

21 按《詩經》在「豳風」部份的〈七月〉篇裡曾有「七月獲稻」的紀錄。

22 見《西周史》第八章（西周物質文化）第一節（農作物及農具），頁231～238。

稻米視為食物裡的珍品。不注意稻米在周代的生產地區，何以在周代天子的食物珍品裡，要把米也算進去，是難以解釋的。

第二，在肉食的來源方面，牛最重要。其次是羊與豬。再次是鹿（包括鹿類動物的麋與麕）與狗。在這七種動物之中，除了狗，只吃狗肝以外，其他六種，都吃肉。狗肝雖然可以烤來吃，不過炮豚的時候，豬的內臟（包括豬肝）卻是要拋棄的。不過何以周代的八珍要看重狗肝而輕視豬肝，這個問題現在還難以解釋。

第三，在烹調技術方面，一般的作法都很簡單，只有吃「炮豚」，一定要經過先烤、再炸、再燉等三道手續，過程非常複雜，是一個例外。用常理來推斷，烤過的乳豬，既然要把肉上的薄膜，用手搓下來，似乎應該是没有豬皮的。把既没有豬皮又没有薄膜的豬肉先用油炸、再用水蒸三天三夜，這些豬肉即使不會蒸成一團爛肉，恐怕就在蘸了醋、或者蘸了醬以後，也不會怎麼好吃。而且如果再把「炮豚」的做法與其他七珍的做法相比較，「炮豚」的做法繁雜，其他七珍的作法簡單。兩種作法是相當不一致的。甚至可以說，在只能做那種簡單的七珍的時候，恐怕根本不會產生做炮豚的那些繁雜的做法。從這個角度來看，《禮記》對「炮豚」的紀錄，是否完全正確，恐怕將來還需要做更進一步的討論。²³

最後，在疆域上，從山西到陝西，再到河南，周代的領土一直是在黃河中游地區發展的。所以在地理上，周代八珍似乎可以代表在從西元前十四到十二世紀之間，在黃河流域之中游地區逐漸形成的一組珍肴。

(二)行廚八珍

在中國文獻之中，與八珍有關的第二種記載，見於十三世紀中期的，耶律鑄的《雙溪醉隱集》。如果周代的八珍，是在西元前三世紀的中期（也就是戰國時代的末期），被加以記載的，到耶律鑄對第二種八珍加以紀錄的時候，兩種八珍的先後，在時間上，相差接近一千六百年。

23 王仁興《中國古代名菜》（一九八七年，北京，中國食品出版社出版），頁3，在「炮豚」二字之下的注文裡也說：「乳豬宰殺後，要經火烤、油炸、和鼎烹三道加熱工序。且經火烤和油炸的乳豬，要在鼎內隔水燉三天三夜。從現代烹調的實踐來看，這一點頗值得懷疑。試想，一隻軟嫩的乳豬，經火烤和油炸後，已經可食。如果再放入鼎中隔水燉三天三夜，這隻乳豬非化了不可。其究竟與否，則有待今人實驗的檢驗。」

耶律是契丹的大姓，而契丹又是創立了遼國（916—1124）的遊牧民族。可是在元代（1206—1367）還沒建國之前，屬於契丹族的耶律楚材（1190—1244）卻是輔助蒙古族逐漸平定各部落與滅亡南宋的大功臣。耶律鑄不但就是耶律楚材的兒子，而且他也和他的父親一樣，對蒙古族是忠心耿耿的。所以到元憲宗的時候，耶律鑄終於被任命為中書左丞相。南宋理宗寶祐六年（戊午，1258，也即元憲宗八年），元憲宗親自率兵，渡過黃河，大舉攻宋。他除了自己攻打四川，又派忽必烈去攻打湖北。²⁴耶律鑄是元憲宗的侍衛的統領。這些侍衛應該是與元憲宗共進退的。元憲宗既然親自攻蜀，耶律鑄必也參與了元軍攻蜀的戰役。²⁵據《元史》的記載，在這個戰役中，由於耶律鑄的「屢出奇計，攻下城邑」，他還特別受到元憲宗的賞賜。²⁶從戰爭方面看，耶律鑄雖然頗有將材，就在文學方面，他作品的數量也相當豐富。譬如他的《雙溪醉隱集》，在篇幅上，就有六卷之多。其中雖然大半都是他的詩，不過在詞、賦、贊、銘、頌等等不同的體裁方面，他也不乏創作。

在《雙溪醉隱集》卷六，有一首詩題是「行帳八珍詩」的詩。²⁷在這首詩的前面，耶律鑄還寫了一篇詩序。中國飲食史上的第二種八珍，可能就是由這篇詩序，首次加以紀錄的。儘管這篇詩序的序文不長，但在文獻上，是很有價值的。現把詩序全文引錄如下：

往在宜都，客有請述「行帳八珍」之說，則此「行廚八珍」也。一曰醢醢、二曰麇沆、三曰駝蹄羹、四曰駝鹿脣、五曰駝鹿麋、六曰天鵝炙、七曰紫玉漿、八曰玄玉漿。²⁸

這篇詩序所提到的宜都，位於湖北省中部的與長江平行的清江之下游，現在仍叫宜都。耶律鑄雖然曾在元憲宗八年攻蜀，但到次年（1259），卻已因元憲宗之逝而回

24 見《元史》（據一九七三年，北京，中華書局排印標點本），卷一四六，頁3465。

25 耶律鑄《雙溪醉隱集》（據《四庫全書珍本》第二集本，民國六十年，臺北，商務印書館影本出版），卷二，頁35～37有「蜀道有難易」詩。此詩之詩序云：「戊午秋，余入蜀漫天嶺阻雨。次秋回至，此嶺帶雨。」可見耶律鑄在四川所停留的時間應該在一年左右。

26 見《元史》，卷一四六，頁3465。

27 見《雙溪醉隱集》，卷六，頁3。據此詩詩序，「行廚八珍」應有八珍，可是由這首詩所描述的珍食，卻只有醢醢、麇沆、駝蹄羹、與駝鹿脣等四珍而已。在「駝鹿脣」詩後，雖然還有「軟玉膏」、「行廚」、「早發清冷泉戲題行廚家僮名三老者」、與「茶後偶題」等四首詩，內容大致也與飲食有關，但卻與「行廚八珍」的另外四珍無關。看來「行帳八珍詩」雖然是總數共有八首的一組詩，卻並不是用每一首詩來描寫一種珍食的組詩。

28 見《雙溪醉隱集》卷六，頁3（後頁）。

到朔方（也就是蒙古）的沙漠裡。稍後，當在他元世祖中統二年（1261）拜左丞相，又曾一度領兵北上。四年之後，他在元世祖至元二年（1265），到過山東。從此以後，耶律鑄的行蹤雖不甚明，可是一直到他至正二十年（1285）逝世，他是從未到過湖北的。²⁹在地理上，四川與湖北是鄰省。在軍事上，蒙古兵爲了攻打四川，又派兵攻打湖北以形成犄角之勢。耶律鑄既在元憲宗八年到過四川，也許根據他的「行帳八珍詩」詩序裡的「往在宜都」之句，可知他在元憲宗攻蜀那年，除了到過四川，似乎也到過湖北。這項資料對《元史》裡的〈耶律鑄傳〉的傳文，是可有所增補的。更有意義的是中國飲食史上的第二種八珍，也就是被別人稱爲「行帳八珍」而耶律鑄卻稱爲「行廚八珍」的那一組珍肴，正是當耶律鑄在宜都的時候，由於聽見別人的口述，而才加以紀錄的。

上引詩序既然提到「行帳」與「行廚」，而這兩個名稱又都與八珍有關，所以在討論「行廚八珍」之前，對於這兩個名稱，似乎也應該有所瞭解。所謂「行」（音刑），一般而言，具有在京城以外的意思。譬如天子離開京城之後所住的地方，或者叫「行宮」、³⁰或者叫「行殿」、³¹首都之外的另一個都城叫「行都」、³²首都與行都之外，天子處理行政的地方叫「行在」、³³譬如在南宋初期，在宋高宗還沒把杭州定爲國都之前，杭州是稱爲「行在」的。此外，由於天子的祖廟一般都建於京城之中，所以在天子出巡的行程中，臨時建築的祖廟，就稱爲「行廟」。³⁴根據上舉各例，「行帳」似乎應該指天子出行的營帳，而「行廚」也似乎應該指天子出行時，途中臨時設立的烹飪場所。如果這個推論無誤，耶律鑄在湖北宜都聽人所說的「行帳八珍」，也許本來是宋人的八珍，而他所說的「行廚八珍」，卻是蒙古人的八珍。然而他既說「行帳八珍」就是「行廚八珍」，可見在十三世紀的中葉，當蒙古人與南宋的中國人

29 耶律鑄所到之處的時間與地點，完全根據《元史》卷一四六的〈耶律鑄傳〉。

30 晉左思《吳都賦》云：「古昔帝代，曾覽八紘之洪結，一六合而光宅，……烏聞梁岷有陟方之館，行宮之基歟？」李善注：「天子行所，立名曰行宮。」賦文見梁昭明太子所編《文選》（此據清嘉慶十四年，1809，鄱陽胡氏重刻北宋淳熙刊本），卷五，頁1~2。

31 唐李商隱《六幺詩》云：「猶鎖平時舊行殿，盡無宮戶有宮鴉。」詩見《李義山集》卷六。

32 《宋史》（據一九七五年，北京，中華書局排印標點本），卷三九三〈黃裳傳〉云：「中興規模與宋成不同，出攻入守，當據利便之勢，不可不定行都。」

33 《宋史》（據同上註所用標點本）卷一〈高宗紀〉六云：「（紹興）八年（1138），……張通古、蕭哲至行在，……是歲，始定都於杭。」

34 《晉書》（據一九七四年，北京，中華書局排印標點本）卷六十七〈溫嶠傳〉云：「嶠於是創建行廟，廣設壇場，告皇天后土祖宗之靈，親讀祝文，聲氣激揚，流涕覆面。三軍莫能師視。」

相互交戰的時候，雙方不但都有八珍，而且這八珍的內容，竟然是完全相同的。這個現象不但有趣，也是相當值得注意的。現把「行廚八珍」的名目，逐一解釋如下：

(1) 醍醐

醍醐，音題胡，是乳酪上面的那層硬皮。《大般涅槃經》卷十四〈聖行品〉云：

譬如從牛出乳、從乳出酪、從酪出生酥、從生酥出熟酥、熟酥出醍醐。醍醐最上，……佛以如是。³⁵

引文的意思是說，因為從牛可以得到牛奶，從牛奶裡可以產生奶酪，從奶酪裡可以產生生酪酥。酪酥又分兩種，直接從奶酪裡得到的是生酪酥，然後從生酪酥裡又可以得到的是熟酪酥。最後，從熟酪酥裡所得到的食品才是醍醐。根據以上的各種關係，醍醐是牛奶的精華，是無可疑的。

《大涅槃經》現有兩種版本，屬於大乘佛教的叫《大般涅槃經》，這是在南北朝時代的北涼（397—439）朝內，由從中印度來華的曇無讖（Dharmaraksha）在從玄始三年至七年（414～421）的這八年之中，在甘肅姑臧，根據他從印度帶來的前十二卷，和他在于闐訪得的後二十八卷，從印度梵文（Sanskrit）本而譯成中文的。這部經共四十卷。至於屬於小乘佛教的也叫《大般涅槃經》，這是在南北朝時代劉宋朝內的宋文帝元嘉十三年（436），由慧觀、慧嚴、和謝靈運等人，參照曇無讖的四十卷本譯本，和法顯在東晉安帝義熙十四年（418）所譯的六卷本，加以修正，而共同編成的。編成以後，這部經共有三十六卷。大乘佛教版本譯成中文的時間雖比小乘佛教版本譯成中文的時間稍早，不過不論是大乘的，還是小乘的版本，都在五世紀的中期以前已經譯成中文。

醍醐之名既然首先見於《大般涅槃經》，而這部佛經又是由印度佛僧從梵文寫成的經典。可見把牛奶做成酪，由酪做成酥，再由酥產生醍醐，不但本是印度人對牛奶食品之生產過程的詳細記載，而且把醍醐當做牛奶的精華來看待，本來也應該說是印度人的一種飲食觀念。既然這種觀念，本來不是中國人的，可以說，把牛奶、與從牛奶裡產生的酪、酥、與醍醐作為中國人的飲食的一部份，是中國的飲食文化受到外來

35 見曇無讖譯《大般涅槃經》（據《大正新修大藏經》本，民國七十八年，臺北，白馬精舍印經會影印出版），〈聖行品〉第七之四，頁四四八。又見慧嚴等《大般涅槃經》（據《大正新修大藏經》，卷十三，〈聖行品〉下，頁690～691。

的飲食文化之影響的一種表現。

如果中國人知道吃奶酪與醍醐是由於佛經的介紹，應該接著追查的是在《大般涅槃經》還沒被譯成中文之前，難道在中國的固有飲食文化之中，真的連奶酪也沒有嗎？要回答這個問題，《禮記》卷七〈禮運〉篇裡的一段文字，是不能忽視的。現把〈禮運〉篇的原文，節引如下：

昔者先王，未有宮室，……未有火化。後聖有作，然後修火之利，范金、合土、以爲臺榭、宮室、牖戶。以炮、以燔、以亨、以炙，以爲醴酪。³⁶

所謂醴，意思是甜酒。酪，據鄭玄的注，是「酢馘」。酢，音做，是醋的本字。至於馘，音宰，意思也是醋。根據醴與馘二字的字義，《禮記》所說的醴酪，似乎實際上就是用甜酒做成的醋。再根據前面對於周代八珍的介紹，周代天子在吃「炮豚」的時候，豬肉是要蘸著醋來吃的。無論醴酪，也就是酢馘，是否就是吃「炮豚」時所需要的醋，周代的酪，只是一種酸味的調味品，而絕不是從牛奶裡面得到的精華。這就是說，到戰國時代爲止，中國傳統飲食文化之中，雖然也有酪，不過中國的酪與印度傳統飲食之中的酪，是完全不同的兩種食品。這兩者的差異，是必需辨別清楚的。

由許慎在漢和帝永元十二年（100）編成的《說文解字》，不但是漢代的字典，也是中國的第一部字典。可是在《說文解字》裡，並沒有酪這個字。³⁷這個事實，似乎可以說明直到後漢的中期，或者說，直到西元二世紀的始點，住在中國境內的中國人，大概還沒有吃奶酪的習慣。爲什麼要這樣說呢？在漢武帝的元封時代（西元前110-105），武帝先把江都王劉建的女兒劉細君封爲公主，然後把她送到西域去；嫁給烏孫國王的國王莫昆。³⁸當時的烏孫國的領土，就在現在的新疆省的伊犁河流域。³⁹細君到了烏孫之後，發現莫昆不但已經是個老頭子，而且由於兩人的言語不通，根本無法交談。⁴⁰於是劉細君就在又氣又悲的心情之下，寫成這樣的一首詩：⁴¹

吾家嫁我今一方，遠託異國今烏孫王。

36 見《禮記鄭注》卷七，〈禮運〉篇，頁3。

37 《說文解字》卷十四下在「酉」部，共收從酒至酉等酉字旁的字共七十字。其中並無酪字。

38 見《漢書補注》（據清光緒二十六年，庚子，1900，長沙王氏校刊本）卷九十六〈西域傳〉下，頁3。

39 見蘇北海《新疆歷史地理》（一九八八年，烏魯木齊，新疆大學出版社出版），第一篇：〈漢代烏孫居地考〉，頁1~14。

40 見《漢書補注》，卷九十六，頁4。

41 見《漢書補注》，卷九十六，頁4。

穹廬爲室兮旃作牆，以肉爲食兮酪爲漿。

居常土思兮心內傷，願爲黃鵠兮歸故鄉。

詩中最值得注意的是第四句。細君既然要把「以肉爲食」記下來，可見烏孫國以肉爲主食的吃的方式，與中國人的以米或麵爲主食的吃的方式是不一樣的。以肉爲主食，固然已經使細君在吃的方面感覺非常不習慣，在另一方面，烏孫人的以「酪爲漿」，也同樣的使她感到不習慣。可是除了酪，她並沒有別的飲料可喝。因爲據班固的紀錄，烏孫國人都「隨畜逐水草」，⁴²這個國家根本是一個典型的遊牧社會的國家。由劉細君的詩裡所提到的酪，既是當作漿來喝的，似乎可以說這個酪字，如果不是牛奶的代名詞，恐怕就是薄得可以喝的薄奶酪。根據這個推論，遠在許慎編成《說文解字》的百年之前，劉細君與陪著她一齊到烏孫國去的那幾百個漢人，是喝過奶酪的。不過他們喝奶酪的地點，既在中國的領土以外，而所喝的奶酪，也不是中國人的產品。因此劉細君雖在漢武帝時代在烏孫喝了由當地人所做的奶酪，可是這件事卻與中國的飲食文化並沒有關係。

這個情形，到了東漢末年的獻帝時代（189—219），似乎已經有所改變。譬如生活在南北朝時代的劉義慶（403—444），曾對曹操的生活，寫過這樣的一段紀錄：⁴³

人餉魏武一柸酪，魏武噉少許。蓋頭上，題合字似示衆。衆莫能解。次至楊脩，脩便噉，曰：令教人噉一口，復何疑？

楊脩的捷悟，固然值得讚歎，可是在引文中，更值得注意的是「人餉魏武一柸酪，魏武噉少許」與「脩便噉」這兩句話。據這兩句話，有人送給曹操一杯酪；他吃了一點，楊脩也吃了一點。曹操死於漢獻帝延康元年（220）。⁴⁴楊脩則在漢獻帝建安二十四年（219）被曹操所殺。⁴⁵因此，儘管他們吃奶酪的時間不能不確定，不過在

42 見《漢書補注》，卷九十六，頁2。

43 見《世說新語》，卷中，〈捷悟〉第十一（見一九六九年，香港，大眾書局出版，楊勇校箋本，頁441。又見一九八七年，香港，中華書局出版，徐震堦校箋本，頁318）。

44 據《三國志》（據上海涵芬樓影印宋紹熙刊本）之《魏書》卷一，頁46，〈武帝紀〉，曹操卒於漢獻帝建安二十五年，年六十六歲。據此推之，其人應生於漢桓帝永壽元年（155—220）。

45 楊脩爲楊震（卒於漢安帝延光三年，124）之玄孫。其略傳於《後漢書》卷五十四附於〈楊震傳〉之後。但不言楊脩之卒年。然據《後漢書》所引《續漢書》，楊脩爲曹操所殺時，年四十五歲，然亦不言其人卒於何年。據〈楊震傳〉後所附〈楊彪傳〉，楊彪從建安十一年起，託有腳病而不復行，前後十年。此後，其子楊脩才被曹操所殺。所以楊脩之逝，至少應在建安二十一年或該年之後。如果楊脩卒於建安二十一年（218），年四十五歲，他的生年應在漢靈帝建寧四年（171）。姜亮夫所編《歷代名人年里碑傳綜表》（一九六一年，香港，中華書局出版）頁30，則作生於漢靈帝熹平四年，卒於漢獻帝二十四年（173—219）。一九七六年Richard B. Mather 在《世說新語》的英文全譯本（A New Account of Tales of the World，由美國Minnesota 大學出版社出版）之中，在傳略部份的602頁，認爲楊脩的生卒年是178—220，不知何據。

時間上，不能遲於建安二十四年，是無可疑的。另一方面，把奶酪送給曹操可能具有兩種意義；一種是酪很少見，另一種是酪很好吃。既然在220年以前，有人把酪送給曹操，可見到了漢代末年，中國人不但把吃酪視為苦事，而且還把酪當作珍品來送禮。除此以外，在漢代末年，中國人也許已經學會如何自己製做奶酪了。

在許慎編成《說文解字》之前，也就是直到西元前一〇〇年之前，中國人既沒有酪字，應該是既不知道什麼是奶酪，也不知道吃奶酪的。可是到220年左右，中國人除已學會怎麼吃酪，也已學會怎麼去製做奶酪。根據以上的討論，可以看出來，中國人的飲食習慣，在從西元前二世紀的初年到西元三世紀的初年的這五百年之間，曾經發生過很大的變化。如果可以把中國人不知道吃奶酪的飲食習慣稱為傳統的中國文化，當中國人開始吃奶酪的時候，在中國人的飲食習慣裡，既已滲雜了遊牧民族的飲食方式，中國的飲食文化，就已不再是純粹的傳統中國文化。這個變化是相當大的。

以上所討論的，是酪在中國飲食之中的時間的開始。以下還要再從文獻上看，吃酪地區的地理分佈。在籍貫上，曹操是沛國的譙縣人。⁴⁶楊脩是弘農人。⁴⁷在漢代，沛國的屬地在今河南省東部與安徽省西北部的山地之間，譙縣即今亳縣，位於安徽省的西北角，與河南省的邊界相距不遠。至於弘農，在漢代，是一個郡，郡的領土包括河南之西部與山西之東南部的山地。大致說來，曹操與楊脩，在籍貫上，都可算是河南人。河南是中原。既然曹操與楊脩都吃酪，而河南人又會做酪，可見在三世紀初年，把酪作為中國飲食的一部份，似乎首先是在河南，也就是在中國的中原地區發展起來的。

這個現象，似乎直到南北朝時代，還沒有重大的改變。楊衒之的《洛陽伽藍記》卷三，在「正覺寺」這一條之下，曾有以下紀錄：⁴⁸

勸學里東有延賢里，里內有正覺寺。尚書令王肅所立也。肅字恭懿，瑯琊人也。偽齊雍州刺史奐之子也。……為齊秘書丞。……肅在江南之日，聘謝氏為妻。及至京師，復尚公主。……肅初入日，不食羊肉及酪漿等物。常飯鯽魚羹，

46 《三國志》之《魏志》卷一〈武帝紀〉頁一云：「太祖武皇帝，沛國譙人也。姓曹，諱操，字孟德。」

47 關於楊脩，史書雖未提到他的籍貫，不過《後漢書》卷八十四〈楊震傳〉，楊震的籍貫是弘農華陰。楊脩既是楊震的孫子，他的籍貫也應該是弘農。

48 見周祖謨校釋本《洛陽伽藍記》，一九六三年，北京，中華書局初版，一九八七年，再版），卷三，頁124～125，又見徐高阮重別文注并校勘本《洛陽伽藍記》（民國四十九年，臺北，中央研究院，歷史語言研究所出版），卷三，頁23。

渴飲茗汁。……經數年以後，肅與高祖殿會，食羊肉、酪粥甚多。

在這段引文裡，有幾點要先解釋。所謂瑯邪，本是在秦代設立的一個郡。到了西漢時代，這個郡治，在今山東西部的諸城一帶。東漢時代，把瑯邪郡改為瑯邪國，國治在今山東臨沂縣北十五里的開陽。這個瑯邪國，不但直到西晉時代，依然存在，而且當時此國的國治所在，也仍在開陽。東晉建都建康（即今南京）之後，晉元帝爲了處置從瑯邪國南遷到長江流域的山東人士（也就是當時史家所說的僑民），而在太興三年（320）又在今南京以東的句容設立了一個新的瑯邪郡。⁴⁹ 這個新瑯邪郡，在南朝的宋、齊、梁等三代是照樣維持的，不過卻把新瑯邪郡的郡治從句容遷移到建康以北的白下，同時定名爲南瑯邪郡。一直要到陳代，白下的瑯邪，才廢止不用。王肅的籍貫是瑯邪，這個瑯邪當然不是白下的新瑯邪，而是山東的瑯邪國。可見在地理上，王肅是山東人，也就是一個道地的北方人。引文裡所提到的高祖，指北魏的孝文帝（471—498）。北魏的都城，本來是山西省的平城。到太和十八年（494），孝文帝下令遷都，才把北魏的都城由平城遷到洛陽。洛陽位於河南的西部，楊脩的老家弘農郡，就在洛陽附近。至於王肅，他是在北魏孝文帝太和十八年，也就是在北魏剛以洛陽爲都的那年，離開南京，逃亡到洛陽去的。到孝武帝景明二年（500），他在受封爲昌國縣侯之後，死於北魏，時年三十八歲。⁵⁰

王肅的父親是王奐。據唐初史家李延壽的記載，王奐不但在劉宋順帝的昇明初年（477），曾在建康以南的丹陽擔任當地的郡尹，而且在昇明初年以前，已經在劉宋朝內先後擔任過侍中與尚書的職位。⁵¹ 對於這兩個職位的任期究竟有多久，李延壽雖然一字不提，可是根據梁代史家蕭子顯的紀錄，遠在劉宋廢帝的元徽元年（473），王奐已經在江夏先後擔任當地的長史與太守⁵²。所謂江夏就是現在湖北省的武昌。王肅既在500年卒時，卒年三十二歲，所以他在477年與473年，應該分別只有十五歲與十一

49 《晉書》卷十五〈地理志〉下，頁四五二，晉有瑯琊國，在山東，統開陽、臨沂、陽都、繒、即丘、華、費、東安、與蒙陰等九縣。晉元帝過江後，「瑯琊國人隨帝過江者，遂置懷德縣及瑯琊郡以統之。」可是近代學者對於東晉所設的僑置郡縣的年代，迄今似乎尚無定論。詳見何啟民〈永嘉亂後流入問題與州郡縣的僑置〉，載《中央研究院第二屆漢學會議論文集》（民國七十八年，臺北），頁541～578。

50 見《魏書》（據一九七五年，中華書局排印標點本）卷六十三，頁1407～1412。又見《北史》（據一九七四年，北京，中華書局排印標點本），卷四十二，頁1537～1541，〈王肅傳〉。

51 見《南史》（據一九七五年，北京，中華書局排印標點本），卷二十三，頁638～639，〈王奐傳〉。

52 見《南齊書》（據一九七五年，北京，中華書局排印標點本），卷四十九，頁847～852，〈王奐傳〉。

歲。這個年齡的孩子應該是由父親帶在身邊的。因此，在477年，王肅十五歲的時候，應該住在江蘇的丹陽，而在473年，當他只有十一歲，他應該與他的父親王奐同時住在湖北的武昌。

瞭解了以上所說各事，可知直到五世紀的中後期，以王肅為例，住在長江流域的中游與下游的漢人似乎是不吃酪的。王肅在洛陽住了幾年以後，能夠在與孝文帝見面的時候，既吃不少的羊肉，又吃不少的奶酪，可見在長江流域長大的漢人并非不能吃酪。王肅初到洛陽時，不吃酪，恐怕只是由於長江流域沒有酪。他在現在的南京與武昌地區，既然都沒吃過酪，所以他剛到洛陽時，還是不吃酪。可是他在洛陽住了幾年，能吃很多酪，這就表示王肅的飲食習慣已經受到中原飲食文化的影響。除此以外，王肅吃酪也表示長江流域地區的飲食文化，只要經過一段時間，是會受到遊牧民族的飲食文化之影響的。得到這個論點的理由很簡單：北魏是由拓跋氏所建立的政權。拓跋氏是鮮卑族的一支。鮮卑是一個遊牧民族，也是中國政治史上的五胡之一。根據以上的討論，可見在三世紀初期，當曹操佔領中原的時候，中原是吃酪的地區，到五世紀末期，當拓跋氏佔領河南的時候，中原仍舊是吃酪的地區。在五世紀，直到王肅由南京逃亡到洛陽的時候，以南京與武昌為中心的長江流域的中游與下游地區，可能還是不吃酪的。

此後，以河南為主的中原地區，一直是吃酪地區的主要地區。現在只舉一項十二世紀的資料為證來說明這個觀點。孟元老的《東京夢華錄》，雖然寫成於南宋高宗紹興十七年（丁卯，1197），書的內容卻是對於北宋都城汴京之各種生活的回憶。此書卷二在〈飲食果子〉條下，曾記汴京的飲食店鋪之中，有一個「乳酪張家」。⁵³汴京就是開封，開封在洛陽之東，也在河南省境之內。由孟元老的這項記載，可以看出來，至少在北宋末年的宋徽宗的政和與宣和時代（1111—1125），在當時的國都之中，吃酪的人數必不在少。正因為吃酪的人很多，所以才有一個張家鋪子，專賣奶酪。

據前面所引的《大般涅槃經》，醍醐是奶酪的精華。既然到五世紀中期為止，這部佛經已有兩種不同的中文譯本，可見從奶酪裡產生醍醐這回事，中國的佛教徒，應該是早就知道的。可是事實上，中國人真正知道醍醐是一種美食，恐怕為時甚晚。譬如由寇宗奭在宋徽宗政和時代寫成的《本草衍義》，在此書卷十六的「醍醐」條，曾

53 孟元老《東京夢華錄》（據鄧之誠標點注釋本，一九六一年，香港，中華書局出版），頁74。

作酪時，上一重凝者爲酪面。酪面上，其色如油者爲醍醐。熬之即出，不可多得。極甘美。雖如中取之，用處并少。惟潤養瘡痂最相宜。

究竟用醍醐來醫療瘡痂，是否真的「相宜」，由於牽涉到中國的醫藥學，本文無法評論。不過從文獻上看，寇宗奭可能是第一個對醍醐的美味用文字加以描述的人。在宋徽宗的宣和時代，寇宗奭是專門爲北宋的中央政府收購藥材的一位官員。⁵⁵北宋的中央政府既然位於汴京，所以寇宗奭應該是長期住在汴京的。他說醍醐之味甘美，應該是他親身吃過醍醐之後的實際感受。如果寇宗奭有這種感受，汴京的居民，甚至整個中原地區的漢人，在吃過醍醐以後，也都會有同樣的實際感受。那就無異說明，在北宋的末年或者十二世紀的前半期，汴京的，或者中原的漢人，根據他們一千年來的製酪的經驗，終於知道如何從奶酪去提取牛奶的精華來製做醍醐。經過這些分析，也許可以說，北宋的中原漢人能夠製做醍醐，似乎是由於他們長期製酪的實際經驗，這也就等於說，北宋漢人自製醍醐，也許並不是由於他們對於《大般涅槃經》的閱讀。不過以北宋的漢人在發現醍醐的味道甘美之後，仍舊把它作爲醫學上的藥品爲例，可以看出來在當時，并不曾把醍醐視爲飲食裡的珍品。可是到了元代初年或者十三世紀的中期，據耶律鑄的記載，醍醐已是當時的「行廚八珍」裡的一道珍肴。從寇宗奭在政和時代對醍醐首次加以紀錄，到耶律鑄在1258年對「行廚八珍」加以紀錄，在時間上，這兩種紀錄，相距大約一百四十年。醍醐成爲中國人的一道珍肴，就是在這一百四十年之中形成的。從漢代的劉細君以飲酪爲苦，到南北朝時代的王肅可以大吃酪粥，再到北宋人稱讚醍醐的味道甘美，最後到醍醐在元代初年變成當時的珍肴，這幾件史實不但說明中國人在飲食方面的口味的演變，也說明中國人的飲食在物質需求方面，也是有變化的。

在清代初年，籍貫是浙江秀水的朱彝尊（1629—1709），雖是有名的學者，卻也

54 見《本草衍義》（據《叢書集成》初編本，民國二十六年，上海，商務印書館出版），卷一六，頁78。

55 據陸心源（1834—1894）在清光緒三年（1877）爲《本草衍義》所寫的序的考證，寇宗奭曾在杭州的永耀軍與順安軍，前後擔任承直郎與澧州司戶。但寇宗奭在《本莫衍義》卷一的書名之後所記的，他自己的職務是「通直郎添充收買藥材所辨驗藥材」。根據宋代的文官散階，奉直郎的品級是從六品上，階數是第十六級，承直郎的品級是正六品，階數是第十五級。宋代的文官的階數，共有二十九級。寇宗奭的官階，雖曾由第十六階陞到第十五階，但在二十九個官階之中，第十五級，仍是中等官階。

寫過一部與飲食有關的著作：《食憲鴻秘》。在此書的上卷，他記載了怎麼製做奶酪的秘方。秘方的全文雖然不必引錄，不過他在乳酪方的標題之下，卻有一小段注文，是相當值得注意的。注文說：

從乳出酪、從酪出酥、從生酥出熟酥、從熟酥出醍醐。⁵⁶

在與前面已經引錄過的《大般涅槃經》裡的經文互相對照以後，如說朱彝尊的這段注文的來源就是《大般涅槃經》，應該是無可置疑的。值得注意的是，他既知道醍醐是最高級的奶製食品，可是他對醍醐的美味不但沒有讚語，甚至對醍醐曾經是「行廚八珍」之一珍的史實，也一字不提。這個事實似乎說明，在朱彝尊的心目中，醍醐雖然甘美，倒底不過只是一種治療瘡痂的藥材而已。所以他吃奶製食品，只吃最普通的奶酪；既不吃奶酥，也不吃醍醐。假如這個推論符合事實，可以看出，到了十七世紀的清代初年，吃奶酪的地區，固然已由中原地區擴展到東南沿海的浙江，可是在當時，醍醐的地位，如與耶律鑄的時代互相比較，倒反而衰退了。

(2) 麇沆

「行廚八珍」的第二珍，名麇沆，音助康。關於這項珍品，在《雙溪醉隱集》裡，耶律鑄是曾用一首詩題就是〈麇沆〉的七言絕句來加以描述的。這首詩的詩句雖不重要，不過他為此詩所寫的序卻非常重要。因為根據這篇詩序，麇沆就是馬駒。⁵⁷如果能以成書時間較早的其他文獻來印證，也許可以說，耶律鑄所說的馬駒，應為古代舐馬之誤寫。至於舐馬，就是用經過多次推撞之馬奶所做成的酸酒。這就是說，在「行廚八珍」裡，是有酒可飲的。

想要知道舐馬酒的來源，在時間上，應該先回到漢代。在漢代的中央政府之中，職位最高的大臣是合稱三公的御史大夫、太尉、與丞相。在丞相之下，設有九卿。九卿之一是太僕，太僕的主管是丞。在太僕丞之下，又設有大廊令、未央令、和家馬令等三種屬官。家馬令是在何時設立的，現已不詳，不過到了漢武帝的太初元年（西元前一〇三年），當時的政府已經明令把家馬令改為舐馬令。⁵⁸

關於舐馬，在《漢書》裡，是有幾種注文的。譬如後漢時代的應劭的注文是：⁵⁹

56 見邱龐同注釋本《食憲鴻秘》（一九八五年，北京，中國商業出版社出版），頁13。

57 見前揭《雙溪醉隱集》，卷六，頁4~5。

58 見前揭《漢書》，卷十九上，頁12~13。

59 見《漢書》（據王先謙補注本），卷十九，〈百官公卿表〉上，頁13。

桐馬，主乳馬；取其汁，桐治之。味酢，可飲。因以名官也。

而三國時代之魏國人的如淳的注文是：⁶⁰

桐馬，主乳馬；以韋革爲夾兜，受數升，盛馬乳。桐取其上把。

在如淳的注文裡，「桐取其上把」是讀不通的。所以晚清的學者王先謙認爲這個無解的「把」字應該是「肥」字的誤寫。⁶¹ 這個意見是對的。根據這個意見，再把《漢書》之〈百官公卿表〉裡的記載，和應劭與如淳的注文綜合起來，可知家馬令原有的職責是爲天子供給私用的馬匹。不過天子經常要處理國務，他以私人的身份離開宮廷而需要使用馬匹的次數，應該不會很多。當家馬令沒有公務的時候，如果太僕丞命令他兼負擠取馬奶和以馬奶製酒的工作，恐怕不是不可能的。家馬令既然要經常負責製造馬奶酒的工作，所以到了西元前一〇三年，甚至連漢代的中央政府也索性把這個造酒官的官名，由家馬令改爲桐馬令了。

桐馬酒是怎麼做出來的呢？先把一張牛皮圍成一個桶一樣的大皮兜，然後把馬奶擠到這個皮兜裡去。皮兜的容量並不很大，大概每一次只能接幾升馬奶。接好馬奶以後，大概先要把皮兜紮緊，然後用重的東西去推撞皮兜裡的馬奶；經過很多次的推撞，使得馬奶不但變成了酒，酒裡還帶有一點酸的味道。馬奶的脂肪是堆積在皮兜裡面之上層的。等到把這些脂肪清理乾淨，桐馬酒就可以喝了。前面說過，據耶律鑄的解釋，所謂麇沆，其實就是原料是馬奶、做法是推撞、而味道是酸味的馬酮酒。既然漢代的桐馬酒的原料也是馬奶、做法也是推撞，此外，連酒味道也是酸的，所以元初的麇沆（也就是馬酮酒），可能根本就是漢代的桐馬酒。二者的差別，只是桐與酮的寫法不一而已。

在漢代，桐馬酒既是由爲天子備馬的桐馬令負責監製的酒，漢代的天子喝不喝桐馬酒呢？要想找到這個問題的答案，《漢書》裡的資料是不能不注意的。據《漢書》的〈百官公卿表〉，在漢代，在九卿之下是設有少府的。少府之下，又沒有二十八個機構。每一個機構的單位主管，都叫做丞。在這二十八個機構之中，有一個樂府。樂府是直接負責掌管宮廷之樂舞的機構。樂府的編制，非常龐大。譬如據桓譚的紀錄，當他在漢成帝時代（32－7 B.C）的前期擔任樂府丞的時候，當時的樂府，共樂工千

60 見前揭《漢書》，卷十九上，〈百官公卿表〉，頁13。

61 見前揭《漢書》卷十九，〈百官公卿表〉，頁13。

人。⁶²所謂前期，時間不明，不過無妨假設為自成帝建始元年到陽朔四年（32～21 B.C.）的那十二年。可是到漢成帝的綏和二年（西元前七年），當時的樂府，雖然只有八百多人，然而丞相孔光（65—5 B.C.）認為編制還是太大。於是他就向漢成帝上奏，請求成帝能夠對這個人數龐大的樂府編制，加以刪減。孔光的計劃是樂府只需要三百八十八名樂工。所以在人數是八百多人的樂府裡，有四百四十一人是要裁除的。⁶³這個奏請在得到漢成帝的批准之後，立刻生效。據《漢書》的〈禮樂志〉，在被裁除的四百多名樂工之中，有七十二名，在被遣散之前，曾被賞與本來是賞給朝廷大臣喝的桐馬酒。⁶⁴可見在漢成帝時代，味帶酸味的桐馬酒，應該是一種在宮廷中使用的高級酒。

在漢代，大宛是西域的三十六國之一。其地在今新疆以西的俄屬土耳其斯坦的費爾汗那（Ferghana）一帶。⁶⁵產於大宛的汗血馬，在中國是被稱為天馬的。⁶⁶漢武帝為了想要得到大宛的汗血馬，曾經在太初元年（103 B.C.），派大將李廣利統兵十餘萬，到中亞細亞去與大宛作戰；前後四年。到太初四年（106 B.C.），漢武帝才戰勝了大宛。⁶⁷這時候，他不但得到了大宛的汗血天馬，而且更意外的從大宛國得到不少由當地人所製造的陳年葡萄酒。⁶⁸這些葡萄酒，還有那些汗血馬，在從大宛運到中國之後，當然是要獻給漢武帝的。於是大宛國的陳年葡萄酒，就很自然的成為可能只有漢武帝才能獨享的美酒。他既有這麼多的陳年葡萄酒可喝，對於味道有點兒酸而且又能經常喝到的桐馬酒，他未必是樂於暢飲的。可是從武帝太初四年到成帝綏和二年，在時間上，相差已經又快一百年。經過這麼長的時間，在漢代的宮廷裡，由漢武帝所留下來的的大宛葡萄酒，可能早已喝完了。所以在漢成帝的時候，宮廷飲用的御酒，似乎仍是酸味的桐馬酒。桐馬酒既在漢武帝以後，成為宮廷用酒，在當時，應該是珍貴的

62 桓譚的原文說：「昔余在孝成帝時，為樂府令。凡所典領倡、優、伎、樂，蓋有千人。」語見嚴可均編《全後漢文》（此據清光緒二十年，甲午，即1894年，黃岡氏刊本），卷十五，頁3。

63 見《漢書》卷二十二，〈禮樂志〉，頁1074。

64 見同上。

65 見張星烺《中西交通史料匯篇》（據民國五十一年，臺北，世界書局影印本），第五冊，頁26。

66 《史記》卷一二三，頁3160，〈大宛列傳〉記張騫上武帝之奏言云：「大宛在匈奴西南，……去漢萬餘里。……多善馬，馬汗血，其先天馬子也。」又《漢書》卷九十六〈西域傳〉上，頁3894，〈大宛傳〉：「宛別邑七十餘城，多善馬。馬汗血，言其先天馬子也。」

67 見同上。

68 同上書，頁3894：「大宛左右以蒲陶為酒，富人藏酒至萬餘石。久者，至數十年不敗。」

。在元初，既把一種麇沆的馬奶酒也列爲「行廚八珍」裡的一道珍品，足見當時對於馬奶酒的重視，並不次於西漢時代。從這個角度來看，中國人對於馬奶酒的喜愛，從西漢中期直到元代初年，歷時一千六百年，並沒有重大的改變。中國人對馬奶酒的長期的喜愛，是值得注意的。

在結束與麇沆有關的討論之前，對麇沆這個名詞的來源，似乎不能不提一下。據前述耶律鑄的〈麇沆〉詩之詩序，「麇沆，奄蔡語也」。⁶⁹所以用來稱呼元代之馬奶酒的麇沆，根本不是一個中國的名詞。所謂奄蔡，本是在漢代才見於中國史書的一個外國國名。《史記》卷一三二〈大宛傳〉說：⁷⁰

奄蔡，在康居西北可二千里處，行國，與月氏大同俗。

此外，《漢書》卷九十六〈西域傳〉上，在〈大月氏傳〉內也說：⁷¹

其康居西北可二千里有奄蔡國。控弦者十餘萬人。大與康居同俗，形大澤，無崖，蓋北海云。

大體上，所謂康居（Sogdiana），是由屬於突厥族的遊牧民族在今中亞細亞之藥殺水（Yaxartes，即今錫爾河Syr Diria）以北的吉爾吉斯（Kirghiz）所建立的國家。⁷²奄蔡既在吉爾吉斯以北二千里，其地應在今鹹海及裡海以北。⁷³《漢書》在〈大月氏傳〉中既說奄蔡「臨大澤」，這個大澤，可能就指裡海。十三世紀初期，蒙古人不但在蒙古草原崛起，而且從元太祖十四年至二十年（1219-1224）的這六年之間，由於元太祖率軍征服土耳其斯坦，⁷⁴似乎與中亞細亞的許多遊牧民族都有接觸。他們可能透過這種接觸而接受了一部份屬於中亞細亞遊牧民族的文化。從蒙古人對於馬奶酒沒有一個專門的名稱，反而要用住在裡海附近的奄蔡人的語言把馬奶酒稱爲麇沆，就可以證明這個論點。不過無論如何，周代八珍是沒有飲品的。在元初的「行廚八珍」裡，不但有馬奶酒，而且還要用另外一個民族的語言來稱呼這種酒，只從這個角度來看，「行廚八珍」與周代八珍當然是不相同的。

69 見《雙溪醉隱集》卷六，頁4。

70 見《史記》（據一九七〇年，北京，中華書局排印標點本），卷一二三，〈大宛別傳〉，頁3161。

71 見《漢書》卷九十六〈西域傳〉上，頁3893，〈康居傳〉。

72 見白鳥庫吉《康居粟特考》（傳勤家中譯本，民國二十五年，上海，商務印書館出版），頁15～16。

73 張星娘以爲「奄蔡在裡海東北角。」見《中西交通史料匯篇》，第一冊，頁7。

74 見《元史》（據一九七七年，北京，中華書局排印標點本），卷一，〈太祖本紀〉。

(3) 駝蹄羹

「行廚八珍」的第三珍是駝蹄羹。駝蹄這兩個古字現在是不常用的。所謂駝，音陀，是駝字的俗寫。至於蹄，音提。《漢書》裡曾有「陸地牧馬二百蹄」之語。⁷⁵此句在蹄字下面是有注文的。據漢人孟康的注，二百蹄就是五十匹。⁷⁶如果二百蹄等於五十匹馬，每四隻蹄當然就是馬的四隻蹄。現在雖可瞭解二百蹄就是二百蹄，可是孟康終未明說蹄就是蹄。到了唐代，顏師古才在他的注文裡正式的指出：「蹄，古蹄字。」⁷⁷瞭解了駝蹄二字的字義，可知駝蹄就是駝蹄。一般說來，駝是駱駝的簡稱。因此，駝蹄羹就是用駱駝之蹄所作的羹。

駱駝是產於沙漠地區裡的一種體型高大而又能馱負重物的動物。中國的蒙古與新疆雖然都有沙漠，可是在漢代，當時的新疆因為位於中國領土以西，所以俗稱西域。漢代的西域，主要是突厥人居住與遊牧的地方。至於蒙古，在漢代，是稱為朔方的。漢代的蒙古，是匈奴人居住與遊牧的地方。這兩大片生長駱駝的沙漠地區既然都不是漢代的領土，這就等於說，在漢代的中國領土之內，本來是沒有駱駝的。

可是從文獻上看，漢代的中國人，並不因為國內不產駱駝而對駱駝一無所知。譬如據《漢書》的記載，在漢文帝四年（177 B.C.年），匈奴人曾經向漢代的政府獻過一匹橐佗。⁷⁸佗與駝同音。所以橐佗就是橐駝。至於橐，《戰國策》裡曾有「覓書擔橐」之語。⁷⁹意思是如果想要把書帶走，不挑起來，就得用個小袋子裝起來。如果把橐就是袋的這個字義轉用到《漢書》，可見《漢書》把駱駝稱為橐駝，是由於駱駝的背上多了一塊長得像個小袋子的肉。這塊肉，用現代的辭彙來說，是應該稱為駝峰的。《漢書》既能用橐字來形容駱駝背上的駝峰，可見漢人對於駱駝的體型上的特徵，是很清楚的。根據這項紀錄，至少在西元前二世紀下半期的七〇年代，有些中國人是見過駱駝的。再據《漢書》的記載，差不多在漢文帝四年一百年之後的漢宣帝正始二年（74 B.C.），漢代的常惠在打敗匈奴人之後，從匈奴人的手裡獲得馬、牛、羊、驢、羸、和橐駝七十餘萬匹。⁸⁰所謂「橐駝」，又是「橐佗」的另一種寫法。這就是說

75 見《漢書》（此據王先謙《漢書補注》本）卷六十一〈貨殖列傳〉，頁6。

76 見同上。

77 亦見同上。

78 見《漢書》（據《漢書補注》本）卷六十四，〈匈奴列傳〉，頁71。

79 見《戰國策》（據《四庫全書珍本》六集本，民國六十五年，臺北，商務印書館影印出版），卷三，〈秦策〉，頁4。

80 見《漢書》（據《漢書補注》本），卷九十四，〈匈奴列傳〉，頁30。

在常惠從匈奴人的手裡所得到的動物裡，是有一些駱駝的。常惠所得到的六種動物的總數是七十餘萬。匈奴人是依賴牛、羊、馬為生的。如果說這三種動物的數量，遠較驢、羴、和駱駝為多，應該是無可疑的。在七十萬的總數裡，駱駝的數量即使只佔百分之一，至少應該仍有七千匹之多。根據以上的紀錄來推測，中國人除在西元前一七七年見過一隻駱駝，又在西元前七十三年，見過大批的駱駝。

根據以上的討論，漢代的中國人雖然見過駱駝，不過中國境內既然不產駱駝，大概沒有人想到怎麼把一隻從蒙古得到的駱駝宰掉，然後再把這種動物的一部份做成菜肴的。事實上，不但在漢代，沒有人吃駱駝，似乎到南北朝時代，當時的中國人，還是不吃駱駝的。想要證明這一點，需要把南朝與北朝分開來，加以個別的觀察。南朝位於長江流域。在地理上，想要得到產於蒙古或新疆的駱駝，一定要先通過黃河流域。可是黃河流域不但屬於北朝，而且北朝還與南朝是互相敵對的。在這種情況之下，在南朝的領土之內，想得到一隻駱駝，恐怕已經非常不容易，更不會有人去把駱駝宰來吃的。不過北朝的領土卻能與蒙古和新疆直接相通。所以在南北朝時代的南朝想吃駱駝，是不可能的。但在北朝，由於地理位置的關係，如果想吃駱駝，似乎是有此可能的。然而事實上，在北朝，駱駝似乎也不是可吃的動物。在北朝的北魏時代，賈思勰寫了一本書名是《齊民要術》的書。這部書的內容雖然大部份與農民的種植與畜養有關，卻也在有些篇章記載了當時人的食物與各種食物的做法。譬如熊雖然是一種兇猛的野生動物，北朝的人卻是吃熊的。因為在《齊民要術》裡，就記載了幾種吃熊的方法。⁸¹可是在這部書裡，不要說根本沒有任何吃駱駝的方法的記載，就連駱駝這兩個字，也是從來沒提過的。也許以《齊民要術》的內容為例，可以看出來，在北朝，還是沒有人吃駱駝的。既然在南朝沒有駱駝，而在北朝，又沒有與吃駱駝有關的文獻，因此或者可以說，直到南北朝時代為止，駱駝在中國，只是負重運輸的動物，沒有人吃它的。

可是這個不吃駱駝的情形，到了唐代，發生了變化。晚唐的段成式（803—863）是《酉陽雜俎》的作者。據此書的前集，有一位名叫曲良翰的將軍，「能為驢驤駝峰炙。」⁸²驤，音棕，是馬頸上的長毛，字義與鬃相同。所以驢驤，應該是驢頸上的長

81 按《齊民要術》（據《四部叢刊》本），卷八，在〈蒸魚法〉部份，記載了與蒸熊有關的蒸法兩種。

82 見《酉陽雜俎》（據《學津討原》刊本，前集，卷七，頁6（後頁））。

毛。至於炙，據本文註九的討論，就是《禮記》所說的「炮」或是《說文解字》所說的「炕」，意思是把帶著獸毛的肉用硬的東西穿進去再舉到火上去烤。因此駝峰炙，就是用火來烤帶著駱駝毛的駝峰。從烹調的角度來看，在駝峰與驢頸之間，是毫無關係可言的。不過驢的本義既是頸上的長毛，從這個關鍵上看，也許可以用驢來代表頸。如果這個推測無誤，炙字不但應該與駝峰有關，與驢頸也有關。那就等於說，在曲良翰所吃的食物之中，既有烤的驢頸，也有烤的駝峰。即使把驢頸的問題，暫時不加討論，「駝峰炙」就是烤駝峰，應該是無可疑的。

曲良翰之名，不見於《舊唐書》與《新唐書》。不過這兩部史書都記載過曲環（726—799）。曲環的籍貫是陝西安邑。他早年參加過平定史朝義的戰役，晚年又曾大破李希烈的叛軍。⁸³從陝西向北，經過綏遠，可達蒙古。同樣的，從陝西的西北向北，也可通新疆。根據這個地理位置，如果陝西境內有從蒙古或新疆而來的駱駝，是不足為奇的。不過從姓譜的地理分佈上看，姓曲的家族一向住在以陝西與甘肅為中心的西北。⁸⁴因此曲良翰可能也是來自陝西或甘肅的西北人士。根據這個推測，至少暫時可以假定，吃烤駝峰的時間，在沒有比《酉陽雜俎》更早的紀錄之前，大概是從晚唐開始的。還有吃烤駝峰，如果不是由陝西人首先開始的，似乎也是由住在黃河流域的漢人開始的，因為如果沒有直接得到駱駝的機會，恐怕沒有人會吃烤駝峰的。

唐代以後，經過時間短促的五代（907—953），就到了宋代。在五代時代，是否有人繼續吃駱駝，在文獻上，似乎並無紀錄。可是在宋代，駱駝仍然是要宰來吃的。寇宗奭的《本草衍義》在「駱駝」條下這樣記著：

生西北界等處。家生者，峰、蹄最精；人多煮熟糟啖。⁸⁵

83 〈曲環傳〉見《舊唐書》（此據一九七五年，北京，中華書局排印標點本），卷一二二，頁3501～3502。又見《新唐書》（此據一九七五年，北京，中華書局排印標點本），卷一四七，頁4759～4760。

84 關於曲這個姓，據林寶在唐憲宗元和七年（812）編成的《元和姓纂》（據清光緒六年，即1880年金陵書局刻本）裡的說法（見卷十，頁13），是由於晉穆公（按當是晉穆侯，西元前811～785）的小兒子成師被封於陝西的曲沃，他的後人就用曲字為姓。清代的張澍在他的《姓氏尋源》（據棗華書屋刻本，此書無出版年代，但有清道光八年戊戌，即1838年楊振麟的序）裡（見卷四〇，頁1），則認為曲姓的來源是由於在夏代暴君桀（約西元前十六世紀）的時代，已經有一個叫做曲逆的大臣，後世姓曲的人都是他的後代。可見關於曲姓的起源，林寶與張澍的意見，是不一致的。不過關於曲姓的地理分佈，林寶只提到曲環，張澍卻說：「蜀漢之後，渠、宋、甘肅之鎮，戎多曲姓。」所謂渠，如果指漢代西域三十六國之一的渠，位置應在今新疆輪臺縣東南，如果指渠搜，位置應當在今陝西境內。至於張澍所說的「宋」，如果是指南朝宋、齊時代的宋興縣，位置應該在今陝西南鄭縣內。可見如果根據張澍的說法，曲姓的地理分佈，如果不在陝西，就在甘肅，總之，在今西北。

85 見《本草衍義》卷十六，頁83。

這項記載雖很簡單，卻具有三種意義。第一，宋人吃駱駝，是峰、蹄并吃的。在部位上，吃駱峰，是承繼從晚唐開始的飲食傳統，可是吃駱蹄，至少從文獻上看，是前所未有的事。這就等於說，宋人吃駱蹄，開創了一個飲食上的新傳統。第二，唐代的曲良翰吃駱峰，在做法上，採用炙而兼具燒烤。可是宋人吃駱峰，已由火炙的方式，改為水煮。不但駱峰用水煮，駱蹄也要水煮。煮好峰、蹄以後，再加糟來一齊吃。這就是說，唐宋兩代對於駱駝的烹調方式是完全不同的。第三，在宋代，吃駱峰與駱蹄的人，是位在西北邊界的人。從廣義的地理位置而言，陝西雖不能算邊界區域，卻正是中國的西北區域。這樣說，在宋代，吃駱峰與駱蹄的人，除了西北邊界的新疆，或者也包括陝西人。陝西人是從唐代起，已經吃駱駝的。所以宋代的陝西人吃駱駝，是有歷史背景的。根據寇宗奭，在宋代，吃駱駝的人，只限於西北與邊界兩地。可是他這個說法是不夠周全的。至少以下舉的一種資料為例，在南宋的都城杭州，也是有人吃駱駝的。這項資料見於南宋末年的周密（1232—1298）的《武林舊事》。他在此書的「蒸作往食」條，記載了五十六種用蒸的方式做成的食物，其中一種是駱駝蹄。⁸⁶由周密的記載，又可看出兩種歷史意義。第一，南宋人吃駱駝，只吃駱蹄。北宋人雖在駱蹄之外，也吃駱峰，可是到南宋，駱蹄似乎已經取代了駱峰的地位，成為一隻龐大的駱駝的唯一可吃的部位。第二，在做法上，南宋人吃駱蹄，是蒸來吃的。這與北宋人把駱蹄煮好再加糟的吃法是不同的。

到了這裡，南宋人吃駱駝只吃駱蹄，與元代的蒙古人吃駱駝只吃駱蹄，就駱駝之可吃的部位的選擇而言，有其一致性，是清楚可見的。因為在「行廚八珍」裡，據耶律鑄的記載，駱蹄也是要作成羹來吃的。根據以上的回顧，中國人知道駱駝，雖然可以早到西元前二世紀中期的漢武帝時代，不過用駱駝的某一部位來作菜肴，似乎要晚到八世紀中期的唐代後期才開始。當時吃的部位是駱峰，吃的方法是用火炙。到十二世紀初期的北宋末年，除了繼續吃駱峰，又增加了一個新的部位；駱蹄。這時候，駱駝的峰和蹄都用水煮熟再加糟來吃。到了南宋末年，駱峰已經不吃了。駱駝的可吃部位只是駱蹄。不過在當時駱蹄是蒸來吃的。最後到元代初年，駱駝的可吃的部位仍是駱蹄。可是當時吃駱蹄，既要做成羹來吃，大概是要切成細絲或者薄片的。所以在南宋末年，如果要吃駱蹄，在做法上，似乎是既不烤、又不煮、也不蒸。根據以上的簡

86 見標點本（據《東京夢華錄》外四種本），《武林舊事》，卷六，「蒸作從事」條，頁448。

單的歷史，以吃駱駝為例，一方面可以看出來可吃的部位，在時間上，是有變化的，另一方面，也可看出來，對於駱駝的可吃部位的烹調方式，在時間上，從火炙、到水煮、到氣蒸、再到加水以做羹，也是有變化的。

本文對於駝蹄羹的介紹應該到此為止。可是在結束之前，還需對吳自牧與孟元老的兩項記載，加以注意。吳自牧是《夢粱錄》的作者。他在這部書中，詳細的記載了杭州的夜市。據他的記載，杭州夜市中的吃食之一是糟羊蹄。⁸⁷這項小吃代表中國人對於羊的一種新吃法。因為據孟元老的《東京夢華錄》，在北宋汴京的吃食之中，用羊做的菜，雖然共有七種，⁸⁸其中卻沒有一種是糟羊蹄。根據孟元老與吳自牧的這兩項紀錄，似乎可以看出來，在北宋末年的汴京，吃羊而沒有糟羊蹄的這種吃法，也許是傳統的中國式的吃法。可是在南宋末年的杭州吃羊而有糟羊蹄可吃，代表傳統的中國式吃法，在從北宋末年到南宋末年的這一百年之中，已經發生了變化。變化之一是對蹄的看重。變化之二是做羊蹄要用糟。是不是有些原來住在中國西北的人在逃到杭州之後，因為懷念糟駝蹄的風味而改用糟羊蹄來作代替品呢？

(4)鹿唇

「行廚八珍」的第四珍是駝鹿唇。關於這道珍肴，耶律鑄在《雙溪醉隱集》裡，曾用詩題也是「駝鹿唇」的七言絕句加以吟詠。為這首詩，耶律鑄是寫了一篇短序的。以下是這篇詩序的全文：⁸⁹

駝鹿，此中有之。肉味非常。唇殊絕美。上方珍膳之一也。

在周代八珍之中，「搗珍」與「漬」的材料都可用鹿肉來擔任。耶律鑄既然註明「吃駝鹿唇」時所需要的鹿，是只在北方才有，可見這種鹿，大概不是生長在河南的那種比較普通的鹿。北宋末年，陸鉉著《埤雅》二十卷，在這部書裡，陸鉉記著：⁹⁰

北方戎、狄中、有麋鹿。駝鹿，極大而色蒼，尻黃而無斑，亦鹿之類。

陸鉉的《埤雅》，可能成書於宋徽宗時代（1119—1125）。⁹¹耶律鑄卒於元世祖

87 見標點本（據《東京夢華錄》外四種本），《夢粱錄》，卷十三，「夜市」條，頁243。

88 見標點本（據《東京夢華錄》外四種本），《東京夢華錄》，卷二，「飲食」條，頁16~17。

89 見《雙溪醉隱集》卷六，頁5（前頁）。

90 見《埤雅》（據郎奎金編《五雅》本，民國六十二年，臺北，商務印書館影印出版），卷四，頁12（後頁）。

91 據陸鉉之子陸宰在宋徽宗宣和七年（1125）為《埤雅》所寫的序。此書是在宋神宗元豐時代（1078—1085）之後，才開始編寫的。編寫的時間前後，共四十年。從宋哲宗元祐元年（1086）到宋徽宗宣和七年（1125），正好四十年。也許《埤雅》剛編成，陸鉉已死。所以書序只好由陸宰代筆。

至元二十二年（1285）。他的《雙溪醉隱集》不知編成於何年，但有呂鯤在甲辰年所寫的序。在1285年以前的甲辰是元尼瑪察氏三年（1244，相當於南宋理宗淳祐四年）。在這年，耶律鑄只有二十三歲。他的詩集必不會編成於這一年。在1285年以後的甲辰，是元成宗大德八年（1304）。這時，上距耶律鑄之逝，已有十九年。所以呂鯤的甲辰年的序，應該是在1304年寫成的。《雙溪醉隱集》雖有呂鯤在1304年所寫的序，不過這篇序文并没說出此集編於何年。呂鯤的序文既無作用，只好把《雙溪醉隱集》暫時定在耶律鑄逝世之年，即1285年。由《埤雅》成書之年（1125）到《雙溪醉隱集》成書之年（1285），中間相距一百六十年。可見在從北宋末年到元代初年的這一個半世紀之中，在紀錄上，駝鹿一直產於北方。可是「北」的範圍太廣。駝鹿究竟產於北方何地，是需要考查清楚的。滿人西清曾著《黑龍江外紀》八卷。其書卷八在記載黑龍江的物產時，曾說：

堪達漢，鹿類。背上、項下，髣髴駝駝。沈存中《筆談》：北方有駝鹿，即此。境內諸山皆有之，毛蒼黃，體高大。重或千角力。性極馴，而水行尤速，角長大，色如象齒，可製射鞬。盛暑無穢氣。⁹²

西清所提到的《筆談》，應該是《夢溪筆談》的簡稱。《夢溪筆談》是北宋中期沈括（1031—1095）的著作。存中是沈括的字。今本《夢溪筆談》共二十六卷，書中並無與駝鹿有關之記載。西清既說沈括在《夢溪筆談》裡，提到駝鹿，可見西清所見到的版本，如果并非與現傳的版本不同，可能就是西清所見那段與駝鹿有關的記載，在現存的《夢溪筆談》裡，已經佚失了。不過即使把沈括對駝鹿的記載，暫置不提，由西清的《黑龍江外紀》來看，駝鹿的產地是黑龍江。在地理上，黑龍江是中國的東北。可見陸鈿所說的北中與耶律鑄所說的北方，根據西清的著作來看，就是黑龍江。這樣說，產駝鹿的地方，應該是中國的東北，而不是華北。

西清既說堪達漢的「背上與項下，髣髴駝駝」，所以駝鹿這個名字的得名，應該由於這種野生動物的體型近似駝駝有關。堪達漢的嘴唇雖然在元代初年，是蒙古人飲食裡的珍品，其實從中國人吃鹿的歷史看，吃駝鹿之唇的風氣，似乎相當晚。首先，在周代，吃「搗珍」與「漬」的時候，都只用鹿肉。此外，周代天子所吃的帶有骨頭的肉醬之一，也是用鹿肉做成的。由「搗珍」、「漬」、與「鹿醢」這三項食品所用

92 見《黑龍江外紀》（據《皇朝藩屬輿地叢書》本），卷八，頁14。

的材料來看，可知在周代所吃的鹿肉無論是否帶有骨頭，鹿唇是不吃的。到了漢代，這個情形，似乎並無改變。譬如根據葛洪的《西京雜記》，⁹³在漢成帝時代（32—8 B.C.），曹元理在為他的朋友陳廣漢計算了他的米的總量之後，陳廣漢就為曹元理拿來一些酒，還有幾片鹿脯，給他當下酒菜。曹元理不但沒吃，而且繼續為陳廣漢統計他的財產，然後他發現，只是雞，陳廣漢所擁有的，幾乎就接近五萬隻。最後，曹元理對陳廣漢說：「你既有這麼多產業，怎麼請人吃東西就這麼小氣？」由這段記載可以看出在漢代，吃鹿既吃鹿脯，鹿唇還是不吃的。曹元理既嫌陳廣漢用鹿脯來招待他，代表陳廣漢的小氣，可見鹿脯在漢代，一定是相當普通的吃食。

時間稍晚一點，到了南北朝，吃鹿只吃鹿肉的情形才有所改變。譬如晚唐的段成式在《酉陽雜俎》中，曾經過下引的這一段對話：

梁劉孝儀食鯖鮓，曰：「五侯九伯，令盡征之。」魏使崔劼、李騫在座。劼曰：「中丞之任，未應已得分陝？」騫曰：「若然，中丞四履，當至穆陵。」孝儀曰：「鄴中鹿尾，乃酒肴之最。」劼曰：「生魚，熊掌，孟子所稱。雞跖、猩脰，呂氏所尚。鹿尾乃有奇味。竟不載書籍，每用為怪。」孝儀曰：「實自如此。或是古今好尚不同。」梁賀季曰：「青州蟹黃，乃為鄭氏所記，此物不書，未解所以。」騫曰：「鄭亦稱益州鹿尾，但未是珍味。」⁹⁴

引文所說的鄴，在地理上，即今河北西南部的臨漳，而益州，在今四川西部的成都一帶。瞭解了鄴與益州的地理位置，可知在南朝的劉孝儀的眼裡，產於河北臨漳的鹿之鹿尾，是最好吃的下酒菜。然而在北朝的李騫的眼裡，產於四川成都的鹿之鹿尾，卻并不能算是珍貴的食品。這段對話透露了兩點：第一，梁（502—551）與北魏（386—527）同時的時間是502—532，也即是在六世紀的初期。在這時期，被當時人所重視的鹿的可吃的部位，是鹿尾而不是鹿肉。第二，河北在中國的北方，四川在中國的西南。在南北朝時代，河北是北魏的領土，四川是梁的領土。由北魏派到梁代去的使者既認為四川的鹿尾不好吃，而梁代的劉孝儀又認為河北的鹿尾才是最好的下酒菜，可見無論是從南朝人的立場來看，還是從北朝人的立場來看，北方的鹿的品質比西南的鹿的品質好，應該是無可疑的。第三，劉孝儀既說「鄴中之鹿，乃酒肴之最」，

93 見葛洪《西京雜記》（據《津逮秘書》本），卷四，頁1（後頁）。

94 見《酉陽雜俎》，前集，卷七，頁11。

證明在六世紀，產於黑龍江的駝鹿，似乎還沒被發現。此外當時所吃的鹿的部份，除了肉，只是尾。鹿唇怎麼好吃，當時的人，可能是還不知道的。

大概要到唐代，中國人才又發現，在鹿肉與鹿尾以外，鹿還有別的部位，也是可以吃的。譬如驚成在《遊仙窟》中記載桂心端給他與十娘的下酒菜之中，就有鹿尾與鹿舌。⁹⁵《遊仙窟》雖然是唐代的一篇小說，可是由這篇小說所描述的與紀錄的，應該是驚成實際見過或吃過的東西。這就是說，在唐代，除了鹿尾以外，鹿舌是從鹿身上所新發現的可吃的新部位。這個看法，是有歷史記載為證的。因為據歐陽修在他所修的《新唐書》裡的記載，會州的會寧郡常以當地的鹿舌與鹿尾，作為貢品而貢獻給唐代的天子。⁹⁶由這項紀錄，又可看出三件事：第一，要到唐代，才在鹿肉與鹿尾之外，發現鹿舌是鹿的另一個可吃部位。第二，會州的地理位置，大致是現在的甘肅省東部的靖遠縣與會寧縣。可見在唐代，中國西北方面所產的鹿，又開始進入了中國人的飲食世界。第三，會州不把鹿肉列為貢品，大概由於在唐代，鹿肉（或者應該說鹿脯）依然是一種相當普通的食物。正因為鹿脯太普通了，所以是不敢進貢給天子去吃的。

唐人所吃的鹿舌，在部位上，與鹿唇非常接近。也許正因為在唐代發現了鹿舌可吃，於是繼續在鹿身上尋找其他可吃的部位，這才不但在後代發現鹿唇是好吃的，而且到元代初年，更把產於東北的駝鹿之唇，列為「行廚八珍」之一珍。如果要在這個關鍵上，把以上所論各事，歸納出一個結論，可以看出中國人對於把鹿當作食物的一部份，至少遠在周代已經開始。那時所吃的，是鹿肉。這個情形，直到漢代，依然如此。從南北朝時代開始，中國人在鹿肉之外，注意到鹿尾。這個部位，唐人雖然也是喜愛的，卻又發現了鹿舌之可食。到元代，才吃鹿唇。從歷史的觀點來看，由吃鹿肉，到吃鹿尾、再到吃鹿舌、最後到吃鹿唇，代表中國飲食對於吃鹿飲食的個不同的時期，這四個時期，也代表中國人在吃鹿飲食方面的口味的變化。

(5) 駝乳糜

95 見汪辟疆校錄本《唐人小說》（據一九五五年，上海，上海古典文學出版社出版），頁25。

96 見《新唐書》（據一九七五年，北京，中華書局排印標點本），卷三十七，〈地理志〉一，頁973。又見Edwards H. Schafer and Benjamin E. Wallacker: "Local Tribute Products of the T'ang Dynasty", 載於1957與1958年的"Journal of Oriental Studies" (1960, Hong Kong), Vol. IV, Nos. 1-2, pp. 213-242。

「行廚八珍」的第五珍是「駝乳糜」。這道珍肴雖然是由耶律鑄首先加以紀錄的，可是他所紀錄的，只是這道菜的菜名。⁹⁷ 菜的材料與做法，他是一字未提的。現在必需應該知道的是，可以做這道菜的「駝」，究竟是什麼動物。

關於這一點，似乎是可以從「行廚八珍」的本身來加以觀察的。據前面的討論，「行廚八珍」的第三珍是「駝蹄羹」。做這道菜的主要材料是駱駝的蹄。因此，做「駝乳糜」的駝，可能就是做「駝蹄羹」的駝，也就是駱駝。不過在另一方面，「行廚八珍」的第四珍是「駝鹿唇」。駝鹿的唇既然可以做成一道珍肴，用駝鹿來做「駝乳糜」，當然也是可以的。所以「駝乳糜」的駝，又可能不是駱駝而是駝鹿。除此以外，寇宗奭在《本草衍義》裡既說：「西戎更以駝馬乳爲酥酪。」⁹⁸ 可見駝乳糜也許是用駝馬的奶所做的糜。這個可能性是需要從糜的字義來看的。

所謂糜，音迷。此字有兩種字義；一種是粥，另一種是碎爛。蒙古人的主食既是肉類，他們恐怕是不吃粥的。可是用乳汁所做的酥與酪，在完全乾透之後，是可以打爛或打碎的。打得爛碎的酥或酪，就是糜。寇宗奭所說的西戎，應該是活動於中國西北的遊牧民族的泛稱。以牛、羊肉爲主食的遊牧民族都會做乳酪和乳酥。蒙古人既是遊牧民族，當然也會做。不要忘記在「行廚八珍」裡的第一珍，醍醐，就是乳酪與乳酥的精華。根據這些事實，如果把寇宗奭的紀錄與蒙古人的飲食加以配合，也許可以說駝乳糜的駝，可能是指駱駝與駝鹿以外的另外一種動物。

吳正格在介紹滿洲食俗的時候，曾經順便提過駝乳糜。根據他的解釋：「駝乳糜是駱駝腸壁淋巴管中來的淋巴，呈乳白色，含有豐富的微小脂肪粒。」⁹⁹ 如果吳正格的解釋無誤，他這段話解決了兩個疑問：第一，產生駝乳的駝，既不是駝馬、也不是駝鹿、而是駱駝。第二，所謂駝乳，並不是真的駱駝奶，而只是附在駱駝腸壁上的脂肪粒，由於這些脂肪粒的顏色是乳白的，所以駝腸脂肪才有「駝乳糜」這個名稱。

(6)天鵝炙

「行廚八珍」的第六珍是「天鵝炙」。天鵝的古名是鵠。《楚辭》卷九在〈招魂

97 見《雙溪醉隱集》，卷六，頁3（後頁），「行廚八珍詩」之詩序。

98 見《本草衍義》，卷十六，頁77，「人乳汁」條。

99 見吳正格《滿族食俗與清宮御膳》（一九八八年，瀋陽，遼寧科學技術出版社出版），頁122。

）篇裡說：「鵠酸臠臠。」¹⁰⁰意思是說野鴨雖要做成羹，天鵝卻是要配著酸的醋來一齊吃的。天鵝是一種候鳥，每年春冬兩季住在北方，夏秋兩季住在南方。正因為天鵝每年有兩季住在北方，所以很容易成善於騎射的蒙古人的獵物。不過蒙古人吃天鵝的方式既是炙，而炙就是把帶著毛的肉類舉到火上去烤，可見炙天鵝是要把整隻天鵝連毛一齊烤的。這種吃法當然具有相當原始的意味。可惜當蒙古人在把天鵝烤好之後，是不是也要像戰國時代的楚國人一樣的要配醋來吃，現已難知。

(7)紫玉漿

「行廚八珍」的第七珍是「紫玉漿」。耶律鑄雖然是這道珍肴的紀錄者，可是由他所紀錄的，只是這道菜的菜名，對於「紫玉漿」的材料與做法，他卻没有任何的紀錄。現在惟一的解釋是吳正格在提到這道菜的時候，曾說：「紫玉漿考稽不明，估計為鹿血之類。」¹⁰¹這個解釋當然是一種推測。不過迄今還沒有別人曾對紫玉漿做過第二種解釋。

(8)玄玉漿

「行廚八珍」的最後一珍是「玄玉漿」。這道菜名雖然也是由耶律鑄首加紀錄的，可是對於什麼是「玄玉漿」，正像他對「紫玉漿」的紀錄一樣，是没有任何解釋的。不過陶宗儀在紀錄八珍的時候，曾對「玄玉漿」加以解釋：「玄玉漿，即馬妳子。」¹⁰²所謂妳，音乃。是𠩺的俗字。𠩺，也音乃，字義是奶。妳與𠩺不見於漢代的字典《說文解字》，但見於梁代顧野王所編的《玉篇》。¹⁰³因此，「妳」是從梁代才開始使用的「奶」字的新寫法。根據對妳字的討論，可知馬妳子就是馬奶子，也就是馬乳房。一般而言，玄是黑。¹⁰⁴根據這個字義，玄玉漿可以稱為黑玉漿。可是不但馬奶是白色的，馬的乳房即使不完全是白色的，至少也不會是黑色的。這樣說，如果玄玉漿

100 見劉向編《楚辭》（王逸章句、洗興祖補注、陳直拾本遺本，民國四十五年，臺北，世界書局出版），卷九，〈招魂〉篇，頁125。

101 見《滿族食俗與清宮御膳》，頁122。

102 見《輟耕錄》卷九，頁4。

103 見《玉篇》（據中央研究院傅斯年圖書館所藏舊刊本，有康熙四十三年，即1704年，朱彝尊序，然未印出刊印者之姓名與刊印時地），卷三，頁34。

104 《詩經》在《國風》部份，於〈豳風〉之「七月」篇說：「載玄載黃，我朱孔陽。」傳：「玄，黑而有赤也。」意思是說，玄是帶點紅色的黑色。

是指馬奶而言，固然講不通，就是指馬乳房的顏色而言，也還是講不通的。在沒有其他的文獻可對玄玉漿就是馬乳房這個問題加以更適當的解釋之前，對於陶宗儀的解釋，似乎只好暫時存疑。

經過以上的討論，可以把由「行廚八珍」所代表的另一組菜，再作一個分析性的結論。

第一，從食物的材料方面看，有兩點特別值得注意：

甲，沒有米。據前面的討論，在「周代八珍」裡，有三珍是與稻米有關的。可是在「行廚八珍」裡，卻沒有任何一珍與稻米有關。這個現象是可以解釋的。首先，蒙古人是依賴牛、羊、馬為主的遊牧民族。他們的主食自然以這三種動物的肉類為主。其次，當耶律鑄對「行廚八珍」加以紀錄的時候，蒙古人還在與南宋的軍隊作戰。由於蒙古沙漠不適於種植稻穀，蒙古人在未完全征服中國之前，是難有機會吃到米的。所以如果「行廚八珍」本是蒙古人的一組珍肴，他們索性不把稻米列為珍品，是可以理解的。另一方面，如果一名「行廚八珍」的「行帳八珍」本是南宋時代的中國人的一組珍肴，他們吃慣了稻米，自然更不會把米列為珍品。這樣說，無論「行廚八珍」是蒙古人的還是中國人的珍肴，不把稻米列入八珍，都是可以解釋的。

乙，肉類的主要來源是牛與馬。前面說過，在「周代八珍」之中，周代的漢人的肉食的來源有五種：牛、羊、豬、狗、鹿（包括鹿類的麋和麕）。可是在蒙古的沙漠草地進行遊牧，狗既可與野狼互鬥，是非常有用的動物。所以蒙古人不吃狗。至於豬的飼養，必需要有一個相當安定的生活環境。對逐水草而居的蒙古人而言，他們很難有安定的生活環境。所以對蒙古人而言，養豬既是不可能的事，他們當然是無豬可吃的。蒙古人不把狗與豬列為肉食的珍品，是受自然環境的影響而造成的。因此，蒙古人的肉食的來源，除了以牛、羊為主，還有野生的鹿和駱駝。

第二，從飲食的習慣方面看，酒的地位已有顯著的重要性。周代的酒正，雖然要為周代的天子掌管泛齊、醴齊、盎齊、緹齊、與沈齊等五種酒，¹⁰⁵可是這五種酒卻沒

105 據《周禮》卷二〈天官〉宰下，酒正掌管泛齊、醴齊、盎齊、緹齊、與沈齊等五齊。

所謂齊，就是酒。現在把這五種酒，用語體文解釋如下：

泛齊：是糟滓飄在酒上面的一種薄酒。

沈齊：是糟滓沈在酒下面的一種薄酒。

醴齊：是糟滓與酒液的份量相等的一種甜酒。

盎齊：是白色的濁酒。

緹齊：是紅色的濁酒。

有任何一種是被視為珍品的。既然在當時，有八種肉食被列為八珍，而酒卻不是珍品，可見在周代，就飲食習慣而言，對於肉類的重視，是超過酒的。可是到了南宋末年或者元代初年，在「行廚八珍」之中，是有酒的（「行廚八珍」的第二珍是「麇沆」，麇沆就是用馬奶做成的搗馬酒），麇沆雖不見得是好酒，至少在十三世紀的中期，這種酒是與其他的七種食物一齊被視為珍品的。這就說明從中國的飲食習慣方面看，酒在十三世紀的地位，比起酒在西元前十三世紀的地位，已經顯著的提高了。

(三)元末八珍

除了「周代八珍」與「行廚八珍」，成書於元代，但現已不知作者姓名的《饌史》，又曾記載過另一種八珍。這項紀錄的原文是這樣的：¹⁰⁶

《禮》所謂八珍者，淳熬、淳毹、炮豚、擣珍、漬、熬、糝、肝膋，蓋八法也。其品則牛、羊、麋、鹿、麇、豕、狗，皆所以養老也。後世則云：龍肝、鳳髓、豹胎、鯉尾、鸚炙、猩唇、熊掌、酥酪蟬（羊脂為之）。迤北八珍：醍醐、麇沆、野駝蹄、鹿唇、駝乳糜、天鵝炙、紫玉漿、玄玉漿（即馬嬾子）。

在這段引文中，有些值得注意的地方。首先，《饌史》對於「周代八珍」名目的記載，發生了既有炮豚又有糝的錯誤。因為根據《周禮》的鄭玄注，周代八珍是有炮豚而没有糝的。但在《禮記》之中，周代八珍卻没有炮豚而有糝。可是在《饌史》裡，既把炮豚與擣珍合為一珍，又把炮豚與糝各算一珍，可見這位已失姓名的作者是把《周禮》的鄭注與《禮記》的紀錄混為一談了。這個錯誤是很明顯的。其次，是由龍肝到酥酪蟬的這張菜單，就是中國飲史上的第三組八珍。《饌史》既無作者姓名，從書的內容也看不出來撰寫的時間。為了不致於把成書的時間定得過早，暫把《饌史》定為元代末期，也即十四世紀中期的一部飲食著作。根據前面的討論，元初的「行廚八珍」是由耶律鑄在1258年加以紀錄的。元代亡於順帝至正二十七年（1367）。如果《饌史》的成書，可以定在元順帝至正十八年（1358）前後，也許可以說，在文獻上，「元末八珍」出現的時間，比「行廚八珍」出現的時間，又晚了一百年左右。

106 見《饌史》（據《學海類編》本），頁4。

以下是對「元末八珍」的名目的一個簡單的介紹。

(1)龍肝

龍是一種虛構的動物。龍既不存在，龍肝當然也是不存在的。所以所謂的龍肝，必是某種被稱為龍的動物的肝。從文獻上看，大概在晉代以前，狗是曾經被稱為龍的。譬如大部份已經失傳的《白澤圖》就曾有這樣的紀錄：¹⁰⁷

黑狗，白頭、長耳、卷尾，龍也。

《白澤圖》是古代的一種織緯書。此書的作者姓名雖已失傳，不過至少是東晉時代以前的，或者是五世紀以前的一種著作。¹⁰⁸ 根據這部織緯書，長耳、卷尾的白頭黑狗，是可以稱為龍的。狗既稱為龍，狗肝豈不就是龍肝？從歷史上看，早在周代，用狗肝做的肝腎，早已是當時的八珍之一。如果在元代，要把美名為龍肝的狗肝，再度列為八珍之一，這個組合方式，可說是既有歷史背景，又有文獻根據的。

可是除了某種狗可以稱為龍，某種鳥類似乎也可以稱為龍。漢代的張衡（78—139）在他有名的《西京賦》裡曾有下列的文句：¹⁰⁹

登預章，簡燂紅、蒲且發，弋高鴻、挂白鶴，聯飛龍。

據三國時代的薛綜的註，所謂飛龍，其實只是一種鳥的名稱。¹¹⁰ 再據現代的文獻來看，這種鳥，也許就是產於遼寧之岫巖、與安東之新賓與鳳城一帶的樹雞。¹¹¹ 由於樹雞「飛起來很優美，像條小龍」，¹¹² 所以在東北地區，樹雞是稱為飛龍的。也許以張衡的記載為例，在漢代的中原地區，是有飛龍鳥的。以後由於中原地區的開發，山地減少，使得飛龍鳥逐漸失去適合的生長空間。所以到目前，只有在東北地區的山地，才能見到樹雞。把歷史文獻與現代文獻加以配合，可以看出來，樹雞既可稱為飛龍，樹雞的肝，當然也是可以稱為龍肝的。這樣說，龍肝既可按照《白澤圖》的說法而

107 見唐人徐堅等所編《初學記》（據一九六二年，北京，中華書局排印標點本），卷二十九，頁712所引。

108 見陳槃《古織緯書錄解題二》，載《中央研究院歷史語言研究所集刊》第二十二本（民國三十六年，上海，商務印書館出版），〈白澤圖〉條，頁35～47，又頁52。

109 見李善注《文選》（據上海，會文堂新記書局精印重雕宋淳熙本，無出版年代），卷一，頁14。

110 見同上。

111 見吳正格《滿族食俗與清宮御膳》，頁109～110。

112 見同上，頁1980。

斷定是狗肝，另一方面，似乎也可按照《西京賦》的說法而斷定是鳥肝。不過同一道菜不會使用兩種不同的材料，所以龍肝究竟是狗肝還是鳥肝，是應該有一個判斷的。

就材料的選擇而言，「元末八珍」的材料，大體以山珍為主，是無可疑的。根據這個觀點，產於遼東半島以北的飛龍鳥，不但的確生長於出區，而且由於數量不多，相當難得，可以說是道地的山珍。至於狗，不但是馴養的家獸，而且從唐代以來，很少有人把狗肉當作食品，¹¹³特別是當做珍品。根據以上所說的一個正面的與一個負面的理由，也許元末八珍裡的龍肝，應該是樹雞肝而不是狗肝吧。

(2)鳳髓

這道珍肴的材料是什麼，現無可考。

(3)豹胎

漢末的文人徐幹（170—217）在他的〈七喻〉的逸文裡，記載了漢代的幾種食物的原料：¹¹⁴

大宛之犧、三江之魚、雲鵠、水鵠、熊蹯、豹胎。

可惜漢代對於豹胎的烹調法，没能流傳下來。到了唐代，吃豹胎的風氣，似乎比較普遍。譬如小說家鶯成在《遊仙窟》中記載他與崔十娘所吃的食物之中，就有豹胎。¹¹⁵此外，張鷟在他的筆記裡，對於豹胎，曾經提出一種解釋。他說：

豹胎肥可食，餘瘦不堪。¹¹⁶

漢人吃豹胎，是否也由於豹胎之肥，固然還不可知，至少根據張鷟的說法，唐人

113 見尚秉和《歷代社會狀況史》（據中央研究院傅斯年圖書館藏本。書是中日戰爭之前所印，然無出版時地），卷七，頁11，「唐時已不食狗」條。

114 見嚴可均編《全後漢文》（據清光緒二十年，甲午，1894，黃岡王氏刊本），卷九十三，頁7。

115 見汪辟疆《唐人小說》，頁26。

116 見張鷟《朝野僉載》（據《寶顏堂秘笈》本，民國十一年，上海，文明書局印行），卷一，頁6（後頁）。其實張鷟所說的「豹胎肥可食，餘瘦不堪」的這個說法，似乎並不正確，譬如據《新唐書》卷三十九《地理志》三，頁999，當時的河東道（據譚其驤主編的《中國歷史地圖集》第五冊，一九八二年，上海地圖出版社出版，河東道的主要轄地在今山西省）向唐代中央政府進貢的貢品之一就是豹尾。Edward H. Schafer與Benjamin E. Wallacker二人合撰的“Local Tribute Products of the T'ang Dynasty”一文，對於豹尾成為貢品之一，也有所述。如果豹尾真是瘦得不能吃，河東道的官員一定不會把豹尾作為當地的貢品，獻給唐代的天子。看來除了豹胎，恐怕豹尾還是可以吃的。

吃豹胎，是由於不喜歡吃瘦肉。從唐俑與唐代的繪畫為例，唐代的女性，體型大多是豐滿肥胖的。這種體型的形成，也許與當時的女性喜歡吃肥肉的風氣有關。元末的食家把豹胎列為八珍之一，究竟是由於豹胎難得，還是也照樣的由於不喜歡吃瘦肉，現難稽考。不過豹胎既然遠在漢代，已是食品，所以在元末，儘管這道菜，仍被視為珍品，可是在元代以前，把豹胎視為珍肴，既已有悠長的歷史背景，因此豹胎並不是一道新菜。

(4) 鯉尾

鯉魚是一種很普通的魚。《詩經》在「六月」這首詩裡說：¹¹⁷

飲御諸友，魚鱉、膾鯉。

「六月」是記載周宣王（827—782 B.C.）出征玁狁之後，得勝歸來的慶功詩。所謂魚，就是煮，而所謂膾，就是把魚肉切成薄片。根據這首詩，至少遠在西元前八世紀，鯉魚是以生魚片的方式作為食品的。這個吃法，到了漢代，依然流行。枚乘是卒於漢武帝建元元年（140 B.C.）的文人。在枚乘的《七發》裡，既說：¹¹⁸

薄耆之炙，鮮鯉之膾。

而活躍於後漢光武帝時期（25—57）的傅毅也在《七激》裡說：¹¹⁹

涇養之魚，膾其鯉、魴。

可見就以枚乘與傅毅的時代與作品為例，可以看出來在從前漢中期到後漢初期，或者從西元前二世紀中期到西元一世紀中期的這一百年的時間之中，吃鯉魚，仍然保持從周代開始的把鯉魚切成生魚片的傳統吃法。

唐代的創建者是李淵，所以國姓是李。鯉與李字同音。所以除了唐玄宗在開元三年（715）和開元十九年（731）兩次詔令禁吃鯉魚，¹²⁰唐代宗又在大曆九年（774）詔令禁捕鯉魚。¹²¹可是一般人仍然不顧禁令，照樣吃鯉魚。張鷟在《遊仙窟》裡所提的「荷間細鯉」，¹²²固然可能是一條完整的小鯉魚，到了唐代末期的貞元時代（785

117 見《詩經》之〈小雅〉的「六月」。

118 見李善注《文選》卷三十四，頁3（後頁）。

119 見嚴可均《全後漢文》，卷四十三，頁4。

120 見《舊唐書》（據一九七五年，北京，中華書局排印標點本），卷八，頁175、196。

121 見同上，頁304。

122 見《唐人小說》，頁26。

—804)，以李復言在玄怪小說〈薛偉〉篇裡所記載的，群官爲了想吃鱸而要求漁人趙幹獻出他私藏的巨鯉這件事來看，¹²³要吃鯉魚而把鯉魚切成生魚片，恐怕還是最普通的吃法。

到了南宋時代，在當時國都杭州的分茶酒店裡，不但可以吃到鯉魚膾，也可吃到香螺膾、鱸魚膾、群鮮膾、和海鮮膾。¹²⁴鱸、鯽、和鯉，都是淡水魚。這些淡水魚，不但可以個別的作成膾，也可以把幾種魚的生魚片混合起來，作成「群鮮膾」。除此以外，海產的魚，既沒有與個別的海魚膾有關的記載，地位似乎不如淡水魚。所以海鮮好像也一定是要用生魚片的方式來吃「海鮮膾」的。根據以上的回顧，鯉魚的吃法，一直以切成生魚片來吃膾的方法爲主。從時間上看，鯉魚膾的吃法，從西元前九世紀的初期的周宣王時代，到十三世紀中後期的南宋末年，歷時兩千五百年，始終是中國人最常用的吃法。

可是這個吃法，到了元代，開始發生變化。變化之一是要把鯉魚先切成片，然後「搗如泥」。¹²⁵變化之二是要把鯉魚切成塊，然後「就油鍋下魚，煎色變。」¹²⁶無論是把鯉魚肉搗爛如泥，還是把鯉魚炸得變成金黃色，這兩種吃法都與過去吃鯉魚的傳統無關。因爲在元代，鯉魚是不吃膾的。除了這兩種變化，據元代的營養學家忽思慧的紀錄，在元代，鯉魚的第三種吃法是喝鯉魚湯。據說喝這種湯，除了可以消渴，也可以消除水腫、黃疸、與腳氣等病。¹²⁷所以元代的鯉魚湯，實際上既是一種食療的藥，又是在鯉魚膾以外的一種新吃法。在這三種變化之外，最不可思議的變化，似乎莫過於吃鯉魚只吃其尾。儘管鯉魚的這個部位，是由《饌史》列爲八珍之一的。不過從吃的立場來看，魚可吃的主要部位是身體，其次是魚頭。魚的尾部，除了鯊魚的尾，是珍貴的魚翅的主要來源，因而可吃以外，由於沒有肉，絕對不是好吃的。根據這個立場，鯉尾也許是鯉首的誤寫。可是在元代，據忽思慧的說法，鯉魚頭裡有毒。¹²⁸所以有毒的鯉魚頭當然更是不會被列入八珍的。既然對於把鯉尾與鯉首列爲珍品都無法

123 見同上，頁225～227。〈薛偉〉是李復言《續玄怪錄》裡的一篇。

124 見吳自牧《夢梁錄》卷一六，〈分茶酒店〉條，頁265。

125 見倪瓚（1301—1374）《雲林堂飲食制度集》（據中國烹飪古籍叢刊本，一九八四年，北京，中國商業出版社出版），頁22。

126 見同上，頁23。

127 見忽思慧《飲膳正要》（據《四部叢刊》續編本，民國二十三年，上海，商務印書館影印出版）卷二，〈食療諸病〉部份，頁38。

128 見同上書，卷一，〈食物利害〉部份，頁45。

解釋，只好懷疑鯉尾會不會是別的動物之尾的誤寫呢？

(5) 鴟炙

鴟，音宵，就是俗語所說的貓頭鷹。在中國的文獻中，與鴟有關的兩種時代最早的記載，大概分別見於《詩經》和《莊子》。《詩經》在《魯頌》裡說：¹²⁹

翩彼飛鴟，集於泮林；食我桑黹，懷我好音。

這幾句詩是對生長在魯都曲阜附近泮水旁邊的樹林裡的鴟的描寫。

《莊子》的卷一，在〈齊物論〉篇裡引用參悟子的話說：

見卵石而求時夜，見彈而求鴟炙。¹³⁰

意思是人們見了弓的彈，就想要把貓頭鷹從樹上打下來，然後就這麼把鴟連著皮與毛而拿到火上去烤來吃。《魯頌》是魯僖公時代（659—627 B.C.），也即春秋時代之後期的作品。根據《魯頌》，在西元前七世紀的中期或後期，魯國人雖然對貓頭鷹吃了魯國桑樹上的桑葚，有點討厭，卻並沒有想到一定要把這種晝潛夜出的兇禽拿來做成他們的食品，可是根據《莊子》，在莊子的時代（369—286 B.C.），或者西元前四世紀之中期到西元前三世紀的早期，人們既然在見到彈子的時候，就會聯想到帶著皮毛一齊烤的貓頭鷹，可見吃鴟炙的風氣，大概就是在從春秋時代後期到戰國時代早期的這三百年之間形成的。

漢代初年，漢文帝（179—157 B.C. 在位）之子劉安（179—122 B.C.）在文帝十六年（164 B.C.），因為世襲而成爲淮南王。於是他招集賓客數千人，集體編寫了一書叫做《鴻烈》的書。這部書後來通稱《淮南子》。在這部書裡，由莊子在〈齊物論〉裡引用過的參悟子的那兩句話，又被重引了一次。¹³¹ 如果在漢代初年，已經沒有鴟炙這道菜，重引「見彈而求鴟炙」這句話，是沒有意義的。《淮南子》既然引用了原由參悟子所說的這句話，據此推想，在二世紀中期的漢代初年，烤貓頭鷹這道菜，當時的人恐怕還是常常吃的。

北宋時代的詩人孔平仲，¹³² 曾在一首詩裡說：

129 見《詩經》之《魯頌》部份的〈泮水〉篇。

130 見《莊子》（據《四庫備要》本），卷一，〈齊物論〉，頁22。

131 見《淮南子》（據《四庫備要》本），卷十六，〈說山訓〉，頁12（後頁）。

132 孔平仲的生卒年代不詳，但《宋史》卷三十四，頁10933～10934，有〈孔平仲傳〉。據此傳，他是活動於宋哲宗至宋徽宗時代的人物。

彎弓既有獲，豈不願鴉炙？¹³³

意思是說，既然彎弓弋射，已有收穫，難道你還不願意吃一次烤貓頭鷹嗎？根據孔平仲的這首詩，可見把貓頭鷹烤來吃的這個吃法，從春秋時代的後期開始，一直到北宋時代，前後兩千多年，是從沒停止過的。宋與元的時代，相差不遠，所以到了元代末年，把鴉炙列入當時的八珍，不過只是把這道具有悠久歷史的野味菜，正式加以制度化而已。

(6) 猩唇

所謂猩猩（*Simia satyrus*），在所有存於地面上動物之中，是最接近於人類的一種四肢動物。所以在中國的文獻之中，猩猩是有「野人」或「野婆」之別名的。¹³⁴《呂氏春秋》裡說：¹³⁵

肉之美者，猩猩之唇。

《呂氏春秋》是在秦代初年，由呂不韋（？—235 B.C.）的許多門客共同編寫而成的。此書編成的年代雖然難於確定，不過呂不韋既在秦王政十二年（235 B.C.）自殺而死，¹³⁶可見這部書的編成時代，必在呂不韋自殺之前，也即在西元前三五年前。儘管中國人從什麼時候開始把猩唇當做食物，還難於考證，不過以《呂氏春秋》所說的「肉之美者，猩猩之唇」這句話為例，至少遠在戰國末年，猩唇已經是當時的美食了。此後，與猩唇有關的文獻很少。元末把猩唇列入八珍，大概是由於猩猩罕見的原故。

(7) 熊掌

熊掌又稱熊蹯。中國人知道熊掌好吃，從文獻上看，可說為時甚早。根據《左傳》的記載，下述的兩件事都與熊掌有關。第一件事是楚國的太子商臣，他在魯文公元年，也即楚成王四十六年（626 B.C.），「以宮甲圍成王，王請食熊蹯而死，弗聽。」

133 見清吳之振編《宋詩鈔》（據康熙吳氏鑑古堂刊本，民國五十一年，臺北，世界書局影印本），初集，孔平仲《清江集鈔》，頁11，「子明碁戰兩敗」詩。

134 見李時珍《本草綱目》（據文淵閣《四庫全書》本，民國七十四年，臺北，商務印書館影印出版），卷五十一下，頁40，引羅願爾《雅翼》，及周密《齊東野語》。

135 見《呂氏春秋》（據《四庫備要》本，民國二十五年，上海，中華書局出版），卷十四《孝行覽》之《本味篇》，頁5。

136 見《史記》（據一九六九年，香港，中華書局標點排印本），卷八十五，頁2515。

」¹³⁷所謂成王，指楚成王（671—626 B.C.）。這是說楚國的太子不但用兵把楚成王包圍起來，而且還要殺他。楚成王就提出一個「讓我先吃一頓熊掌，再來殺我」的要求。可是楚太子并没答應他的要求，還是把楚成王殺死了。

第二件事發生在魯宣公二年（也即晉靈公十四年，607 B.C.）。在這年，晉靈公想吃熊掌。可是「宰夫胾熊蹯不熟，殺之」。¹³⁸胾，音而，字義是煮。據第二件事，晉靈公因為想吃熊掌，可是熊掌卻煮了很久也煮不熟。於是等得不耐煩的晉靈公，發起脾氣來，把廚子殺了。這件史實可以解釋楚成王為什麼在被兵包圍的時候，還要提出「讓我先吃一頓熊掌，再來殺我」的要求。原來這個要求就是楚成王的緩兵之計。他因為熊掌難於煮熟，所以他故意提出這個要求，以便利用煮熊掌的時間，等待救兵的到來。可見遠在西元前七世紀的末期，或者春秋時代的中期，當時的中國人不但已經知道熊掌可吃，而且也已知熊掌是一種難於煮熟的材料。

此後，熊掌一直是受中國人喜愛的一道菜。漢代的枚乘的《七發》，是在討論鯉尾時已經引用過的資料。不過關於熊掌，《七發》也說：「熊蹯之臠，芍藥之醬，……此并天下之至美也。」¹³⁹所謂臠，音而，字義是煮爛。¹⁴⁰熊掌既然不易煮熟，所以在漢代，煮得爛爛的熊掌，是要當做天下最好吃的食物來看待的。在文獻上，一直要到明代，才有幾種紀錄，¹⁴¹說明如何可把熊掌熬爛。可惜在漢代，究竟曾用什麼方法把難熟的熊掌煮得爛，已無法與清代的幾種方法互相比較了。

時間稍晚一點，到了南北朝時代，北魏的賈思勰在《齊民要術》裡，轉引崔浩《食經》與《食次》的原文，而紀錄了兩種蒸熊的方法。¹⁴²不過無論是在那一種方法裡

137 見《左傳》（據中央研究院傅斯年圖書館所藏都門印書局排印標本，然無出版時地），卷六，頁61（後頁）。

138 見同上，卷七，頁3（後頁）。

139 見李善注《文選》，卷三十四，頁3（後頁）。

140 見《廣韻》，卷一，〈之部〉，第七，頁21。

141 清初康熙時代的朱彝尊（1629—1709）在其《食憲鴻秘》中、和同時期的王士禛（1634—1711）在其《香祖筆記》中，清代中期乾隆時代的李調元，在其《醒園錄》中，與清代末期之咸豐、同治時代的王士雄（1806—1867）在其《隨息居飲食譜》中，都對煮熟熊掌的方法，分別有所記載。根據這三種著作，可見從清初到清末，清人對如何才可煮爛熊掌的方法，一直是非常注意的。然而據《香祖筆記》，王士禛所記的方法，得自明代秦王府的後人，可見國人對於煮爛熊掌方法的紀錄，也許是從明代開始的。

142 見《齊民要術》，卷八，〈蒸魚法〉，頁38所引《食經》之「蒸熊法」、與頁40所引《食項》之「熊蒸法」。據遼耀東：「北魏《崔氏食經》的歷史與文化意義」（見《文史哲雜誌》第六卷第二、三期合刊號，民國七十九年，臺北），《齊民要術》所引的《崔氏食經》的作者，應該是崔浩。

，北朝人吃熊，都是只吃熊肉而不吃熊掌的。熊掌既然難熟，大概用蒸的方式來處理熊掌，是沒辦法把這種野生動物的掌弄到爛或嫩的程度。所以索性把熊掌丟掉，根本不吃了。

(8)酪酥蟬

元末八珍的最後一道菜的菜名是酪酥蟬。根據前面對「行廚八珍」裡的醍醐的討論，酪是用牛奶製成的食品，酥又是由酪製成的食品。所以根據酪酥蟬之名，這道菜應該是用奶酥或奶酪所做的蟬形食品。可是《饌史》在記載元末八珍的時候，并没忘記在酪酥蟬之下加了「羊脂爲之」的注文。這樣說，製做酪酥蟬的原料既不是奶酪也不是奶酥，而是羊的脂肪。大概由於羊脂的顏色接近奶製品的酥酪，所以這道菜才叫做酪酥蟬。

中國從唐代起，已有在食物上雕刻花紋的風氣。譬如韋巨源是在唐中宗神龍三年（705）拜尚書令的。¹⁴³在唐代，新任命的重要官員，要向天子貢獻食物，稱爲「燒尾」。¹⁴⁴在韋巨源所獻的燒尾之中，有一種叫做「玉露團」的食品，特別值得注意。據韋巨源自己的注，所謂「玉露團」，就是「雕酥」。¹⁴⁵也就是說，玉露團是雕刻了花紋的奶製食品。奶酥上所刻的花紋雖已不知，不過從團字的使用來看，玉露團應該是雕刻成圓形的，顏色像白玉一樣的白色刻花奶酥。根據這個記載，被列爲「元末八珍」之一的「酥酪蟬」，也許就比較容易解釋了。從蟬字的使用來看，這道菜豈不應該是原料是羊脂，形狀是被刻成一隻蟬的，而顏色又像是奶酥的一件藝術品嗎？

經過以上的介紹，可以把由「元末八珍」所代表的第三組菜，再作一個簡單的結論：

首先，由於鳳髓究竟是什麼，還不可知，同時，又由於鯉尾可能是另一種現仍不明的動物之尾的誤寫，所以這一組菜，實際上，可知的只有六道。在這六道菜之中，有兩道菜的原料與鳥類有關，有三道菜的原料與野生動物有關。最後一種的原料，與

143 見《舊唐書》卷九十二，頁2963～2967，〈韋巨源傳〉。

144 蘇瓌《譚賓錄》（據《太平廣記》卷一八七所引轉引）：「時公卿大臣初拜官者，例許獻食，名曰燒尾。」但據封演在《聞見錄》卷五所說：「士子初登、榮進、及遷除，朋僚慰賀，必盛置酒饌、音樂，以展歡宴，謂之燒尾。」燒尾的舉行，似乎并不止限於蘇瓌所說的「公卿大臣初拜官。」

145 見韋巨源《食譜》（據中央研究院傅斯年圖書館藏《唐代叢書》本，無出版時地），頁1（後頁）。

普通動物有關。整個的說，動物的（特別是野生動物的）肉類的重要性，大於鳥類肉類的重要性，是相當明顯的。

其次，由於酪酥蟬的出現，使得雕花食品正式成為八珍裏的一珍。這就說明從元末開始，當時的珍肴不但要儘量從山珍之中取材，而且還要在完成的形式上，儘量要求藝術化。

(四) 結 論

經過以上的討論，如果把「周代八珍」、「行廚八珍」、與「元末八珍」加以比較，更可看出中國的飲食，在從周到元初的這兩千多年之中，是有不少變化的。以下所列舉的，就是幾種比較明顯的演變：

第一，從肉食的本身而言，「周代八珍」大致上是以牛、羊、豬、鹿等動物的肉為主而做成的珍肴，只有肝膋要用狗肝為材料，是一個特殊的例外。可是這種以肉為主的吃的方式，到「行廚八珍」出現的時候，已有很大的改變。更清楚的說，在「行廚八珍」之中，幾乎沒有一樣是真正用動物的肉為材料而做成的。因為第一珍的醍醐，是乳酪的精華、第二珍的麇沆是馬奶酒、第三珍的駝蹄羹是用駝蹄做成的羹、第四珍的駝鹿唇是產於東北的鹿的唇、第五珍的駝乳糜是駝的腸脂、第六珍的天鵝炙是烤天鵝、第七珍的紫玉漿是鹿血、第八珍的玄玉漿是馬乳房。從這個比較，可以看出在以上所說的兩千多年之中，牛肉、羊肉與豬肉的重要性，如果沒有減低，至少因為太普遍了，是不能列入珍品的。在另一方面，在周代還不知道吃的若干野味，譬如駝、天鵝與鹿到十四世紀的中期，都已變成珍品。

第二，在肉食的部位上，從廣義的立場上看，吃動物的內臟，似乎一直是中國飲食裡的一個重要特色。譬如在周代，吃狗肝，也許可以說是這個吃內臟的歷史的開始。到了兩千多年以後的元代末年，儘管狗肝已不再吃了，可是樹雞的肝，仍然還是八珍之一。此外，駝的腸脂還是視為珍品的。再從狹義的立場上看，肉食的部位，並不一定只限於各種動物的軀體。軀體以外的其他部位，也照樣是要吃的，譬如在「行廚八珍」裡，既要吃駝鹿的唇，也要吃駝的蹄以及馬的乳房。除此以外，在「元末八珍」裡，又要吃猩猩的唇以及野熊的掌。甚至在肉與內臟以外，連鹿的血、和豹的

胎，也成為兩道珍肴。從這個角度來看，中國人不但只吃動物的身體、又吃動物的內臟，此外，還吃動物的四肢。所以從這個角度上看，肉食的部位不斷的增多，不但能夠解釋何以中國人的菜肴的花樣，層出不窮，而且也可以看出中國人的飲食習慣，是有所演變的。

第三，從飲食的習慣上，從只把肉食列為珍品，演變到在享受佳肴的時候，必需喝一點酒。還有，在可能的情形之下，要把盤中佳饌儘量藝術化，譬如把羊脂加以雕刻，成為一隻白玉色的蟬，就正好可以證實這個看法。這樣，因為有酒喝，又有藝術品可以欣賞，而使吃的進行更有情趣。從周代起，到唐代為止，吃飯與喝酒雖然要分別進行，¹⁴⁶可是到了南宋末年或元代初年，以「行廚八珍」裡的一珍是馬奶酒為例，在吃飯的時間，是也有酒喝的。飲與食既然可以同時進行，當然是比到唐代為止的中國人更懂得如何享受飲食的一種文化表現。

第四，從三種八珍的內容上看，周代的八珍的材料主食是動物的肉。沒有禽類，也沒有魚類。到「行廚八珍」形成的時候，即使天鵝似可代表禽類，仍然沒有用魚類做成的珍肴。只有列在「元末八珍」裡的無甚可吃的鯉尾，勉強可以算做魚類。根據這個簡單的比較，直到十四世紀中期為止，中國的珍味大致以肉類為主，禽類為次。把魚類視為珍品，應當是元代以後的事。

第五，南宋時代的王慤（1151—1213）曾說：「今俗言八珍之味，有猩猩脣、鯉魚尾與夫熊掌之類。」¹⁴⁷這句話相當值得注意。因為猩猩脣、鯉魚尾、與熊掌等三種珍品，雖在元代，才被一位無名的作者記在他的《饌史》裡分別列為八珍之三種，可是由王慤的記載看來，元末八珍的形成，也許並不在元代末期；由於早在十二世紀後期或者南宋初期，已把猩猩脣、鯉魚尾、與熊掌共同視為珍品，似乎可說元末八珍的雛形，在此時期已經形成。以後，以這三珍為基礎，再增加龍肝、鳳髓、豹胎、鴛炙、和酪酥蟬，使得中國飲食史上的元末八珍終於形成。根據這個觀察，元末八珍並不是在元末突然形成的。它是經過從南宋到元代的這兩百年，逐漸演變而成的。如果再把這個觀察放大一點，也許一稱「行帳八珍」的「行廚八珍」的形成，也不是突然形成，而是經過長時期的不同的組合而逐漸形成的吧。

146 見尚秉和《歷代社會狀況史》，卷七，頁16～17，「古食時不飲酒至唐猶然」條。

147 見王慤《野客叢書》（據王文錦點校本，一九八七年，北京，中華書局出版），卷三〇，頁347。

第六，周代的八珍完全是中國人的發明。可是在「行廚八珍」裡，做駝蹄羹的駝駝產於中亞細亞，做鹿脰的駝鹿產於契丹族所住的東北山區。在「元末八珍」裡，做龍肝的樹雞的也和駝鹿一樣，又產於東北的山區。此外，用馬奶做成的麇沆這個名稱，更是從奄蔡語套借的外來語。甚至也許連用馬奶做酒也與中亞細亞的遊牧民族的飲食生活有關。根據以上所指出的幾點來看，到了元代末年，當時被承認的珍味，已經相當的國際化。大體上，如果周代八珍可以視為在中國農業社會裏受到重視的珍味，宋末元初的「行廚八珍」、與元末的「元末八珍」似乎無妨視為在遊牧民族的畜牧社會裏受到重視的另一個類型的食物珍品。從對農業社會裏的珍食的重視與欣賞，轉變到對畜牧社會的裏珍食的重視與欣賞，這就說明從三種不同的八珍的內容上看，中國飲食是在變動的。中國的飲食是中國文化的一部分，中國的飲食既在變化，那就說明整個的中國的文化的內涵，至少在從周代到元代的這兩千多年的時間之內，是經常有所變動的。