

【新論新探】

試探《詩經》中所見之食物（下）

江 雅 茹

參、薦、羞

（一）薦羞種類

《周禮·籩人》云：「凡祭祀，共其籩薦羞之實。喪事及賓客之事，共其薦籩羞。」鄭注云：「薦、羞，皆進也。未食未飲曰薦，既食既飲曰羞。」（注三〇）薦羞品類最多，出現於貴族祭祀、宴客宴會等場合。據《膳夫》所掌王之食飲膳羞，「羞用百二十品」，鄭注云：「羞出於牲及禽獸，以備滋味，謂之庶羞。」《公食大夫禮》、《內則》下大夫十六，上大夫二十，其物數備焉。天子諸侯有其數，而物未得盡聞。」（注三一）《內則》所舉上大夫之禮二十豆，正式宴席除「飯食六穀」之外，還有「臠、臠、臠、牛炙、醢、牛臠、牛臠、羊炙、羊臠、醢、豕炙、醢、豕臠、芥醬、魚臠、雉、兔、鶉、鷄」，羞則有「糗、餌、粉、醢」，包含牲畜及禽獸、果蠹之屬，品類豐富，種類繁多，通常指籩豆之實。

籩主要盛裝乾果、脯脩、糗餌等乾物，亦用以盛形鹽。據《周禮·天官·籩人》載籩人職掌四籩之實：「朝事之籩，其實糗，糗，白，黑，形鹽，臠，鮑魚，鱸。饋食之籩，其實棗，棗，桃，乾棗，榛實。加籩之實，菱，芡，棗，脯。羞籩之實，糗餌，粉糝。」（注三二）四籩為祭祀時分四次進獻之籩，醢。七菹，韭、菁、茆、葵、芹、筍、菹。三醢，麋、鹿、麋臠也。凡醢醬所和細切為齏，全物若臠肉為菹。」

醢製食物方面，脾析為碎切之牛胃，亦稱百葉，蜃為大蛤，豚拍為豚脅；水生植物有茆、葵、芹、菹蒲根、深蒲，陸生植蔬有韭、菁、茆、葵、筍等，細切稱為齏，薄切稱為菹，齏較菹細。肉醬之材料則有田螺、蛤蚌、蟻卵、魚、兔、鴈、麋、鹿、麋等，又有用魚子所作之醬，即《內則》云：「濡魚，卵醬實蓼。」卵醬即魚子醬。無骨之肉醬稱為醢，帶骨之肉醬稱為臠，水產品、獸類、禽類皆可入味。

籩豆食品中有鮑、鱸、魚醢、魚子醬等魚類加工製品，較鮮魚更易於貯藏。「醢」、「醬」屬醢製類，「鮑」、「鱸」屬乾製類，鄭注云：「鮑者，於福室中糗乾之。出於江淮也。鱸者，析乾之。出東海。王者備物，近者腥之，遠者乾之，因其宜也。」（注三四）《說文》云：「鮑，鮠魚也。」（注三五）《本草綱目》云：「鮑魚，鮠魚，蕭折魚，乾魚。鮑即今之乾魚也。……其淡壓為臘者，曰淡魚，曰鱸魚。以物穿風乾者，曰法魚，鮠魚。其以鹽漬成者，曰腌魚，曰鹹魚。今俗通呼曰乾魚。」（注三六）鮑和鱸皆為乾魚，將魚醢體再加以糗乾即成鮑魚，乃鹽漬而成，鮑味重而鱸味較淡。

鹽除了用以調味，也常被用來作為食品加工材料，主要是利用食鹽之滲透壓作用，使魚、肉類中之水分排出，使食鹽滲入肉品細胞內，從而達到鹽漬、醃製目的。在製作過程中，食鹽不僅可以減少肉品水分含量，同時也可使微生物之繁殖受到阻礙，亦可抑制肉品之腐敗、變質（注三七）。而日曬和風乾法，同樣也能使肉品中之水分含量減少，增加肉品之耐貯性，且經鹽乾或曬乾後，還具有不同風味。

據《儀禮·公食大夫禮》記加饌之豆有牛、羊、豕炙各一

包括朝事之籩、饋食之籩、加籩和羞籩。其中乾果類包括棗、栗、桃、乾梅、榛實、菱角、芡實；脯脩類包括魚類、肉類加工製品，有脯、臠、鮑和鱸等；糗餌類包括糗、菁、白、黑、糗餌、粉糝，即熬麥、熬麻實、熬稻米、熬黍米，以及用稻米、黍米所製成之糕餅。

《周禮·腊人》云：「掌乾肉，凡田獸之脯腊臠胖之事。」鄭注云：「大物解肆乾之，謂之乾肉。若今涼州烏翅矣。薄析曰脯。捶而施薑桂曰鍛脩。腊，小物全乾。」田獸可作腊，通常是將形體較小之獸去毛，不經剖析，整個經過曬、烘烤後，所製成之乾物。脯乃將肉類切成片狀或條狀，抹上鹽後，加以曬乾而成。鍛脩則是將脯捶打，使其柔軟，再加上香料調味製成。透過肉品加工，使食物多樣化，且有助於貯存。

豆主要盛裝菹醢濡物和醢實、糝食。《周禮》載醢人職掌四豆之實：「朝事之豆，其實韭菹，醢醢，呂本，麋臠，菁菹，鹿臠，茆菹，麋臠。饋食之豆，其實葵菹，羸醢，脾析，臠醢，蜃，蜃醢，豚拍，魚醢。加豆之實，芹菹，兔醢，深蒲，醢醢，菹菹，鴈醢，筍菹，魚醢。羞豆之實，芹菹，兔醢，深蒲，醢醢，四豆為朝事之豆、饋食之豆、加豆和羞豆，包括有「五齊、七醢、七菹、三醢」等。據鄭注云：「齊當為齏。五齏，呂本、脾析、蜃、豚拍、深蒲也。七醢，醢、羸、臠、蜃、魚、兔、鴈

豆，牛、羊、豕臠各一豆，牛臠、羊臠、豕臠、牛臠、牛臠各一豆，是豆又可盛裝臠、臠、臠、炙、臠、臠、臠等肉食。鄭注云：「臠、臠、臠，今時臠也。牛曰臠，羊曰臠，豕曰臠，皆香美之名也。」（注三八）肉有汁曰羹，羹中無菜曰臠，臠為肉羹，臠為牛肉羹，臠為羊肉羹，臠為豕肉羹，其質較乾，以豆盛之。炙為烤肉，亦稱燔。臠為大塊肉，亦稱臠。臠為細切肉，臠之最細者為鮓。此外，《周禮·天官·膳夫》有「珍用八物」文，八珍亦盛於豆。《禮記·內則》記八珍之饌為淳熬、淳母、炮豚、炮豚、擣珍、漬、熬、肝膋（注三九），此為當時高級美食。

（二）《詩經》所見之薦羞

《詩經》「籩豆」一詞出現七詩之中，大致說來，籩豆包含乾果類、乾肉類、菹醢類，以及羹、炙、臠等料理。《大雅·既醉》詩云：「其告維何？籩豆靜嘉。」毛傳云：「恒豆之菹，水草之和也。其醢，陸產之物也。加豆，陸產也。其醢，水物也。籩豆之薦，水土之品也。不敢用常饗味而貴多品，所以交於神明者，言道之徧至也。」籩豆之薦，為祭祀之物品，亦為燕賓之珍羞。

《小雅·常棣》詩云：「饋爾籩豆，飲酒之飫。」《小雅·賓之初筵》詩云：「籩豆有楚，設核維旅。」毛傳云：「設，豆實也。核，加籩也。」鄭箋云：「豆實，菹醢也。籩實，有桃梅之屬。」設核為籩豆之實，指菹醢、乾果之類。《禮記·曲禮上》云：「凡進食之禮，左設右臠，食居人之左，羹居人之右。」鄭注云：「設，骨體也。臠，切肉也。」（注四〇）謂肉帶骨為設，切肉為臠，亦為豆實。

《大雅·鳧鷖》詩云：「爾酒既滑，爾設伊脯。」又云：「旨酒欣欣，燔炙芬芬。」寫薦旨美之酒、肉脯之設和燔炙之

羞。脯、腊皆爲乾肉，析而乾之曰腊，以俎盛之；全而乾之曰脯，以籩盛之。燔炙爲燒烤，〈小雅·瓠葉〉毛傳云：「加火曰燔。」「炕火曰炙。」〈小雅·楚茨〉鄭箋云：「燔，燔肉也。炙，肝炙也。」燔肉以豆盛之，肝炙則以俎盛之。

〈大雅·行葦〉詩云：「醢醢以薦，或燔或炙。嘉穀脾臠，或歌或嘏。」毛傳云：「以肉曰醢醢。」鄭箋云：「薦之禮韭菹則醢醢也。燔用肉，炙用肝。」朱傳云：「醢，醢之多汁者也。」（注四一）以肉作醬曰醢，醢爲肉汁，醢醢謂多汁之肉醬。脾爲脾析，即牛百葉，陳奐《詩毛氏傳疏》云：「胃薄如葉，碎切之，謂之脾。」（注四二）毛傳訓臠爲函，細分則口上曰臠，口下曰函，臠函皆指口邊之肉（注四三）。將脾臠細切爲臠，以豆盛之，作爲嘉穀。

〈大雅·韓奕〉詩云：「其藪維何？維荀及蒲。」毛傳云：「藪，菜穀也。荀，竹也。蒲，蒲菹也。」豆實所盛有荀菹、有深蒲，屬菹醢類食品，古之蔬菜食用方式，常做成菹醢和菜羹。如〈小雅·信南山〉詩云：「疆場有瓜，是剝是菹。」毛傳云：「剝瓜爲菹也。」〈小雅·瓠葉〉詩云：「幡幡瓠葉，采之亨之。」鄭箋云：「熟瓠葉者，以爲飲酒之菹也。」〈小雅·采芣〉詩云：「霽沸檻泉，言采其芹。」鄭箋云：「芹，菜也，可以爲菹。亦所用待君子也。」

〈小雅·六月〉詩云：「飲御諸友，包鱉膾鯉。」〈大雅·韓奕〉詩云：「其殺維何？包鱉鮮魚。」鄭箋云：「鮮魚，中膾者也。」孔疏云：「新殺謂之鮮，魚餒則不任爲膾，故云鮮魚中膾者。」膾鯉爲宴飲盛饌，特注重選料、刀工、調味。〈內則〉記上大夫之禮，庶羞二十豆中有魚膾，魚膾正爲宴享之珍美嘉穀。〈六月〉、〈韓奕〉二詩中出現另一水產嘉穀爲「包鱉」，鄭箋云：「包鱉，以火熟之也。」孔疏云：「以火熟之，謂蒸煮也。」（注五〇）和羹，指五味調和之羹，以剛盛之，又稱剛羹。

肆、結語

本文從飯食、膳牲、薦羞三方面切入探討《詩經》所反映之飲食文化資料，可從飲食品類之豐富與擴大，顯示當時經濟生產與飲食文明之發展程度。《詩經》中之穀糧以黍、稷出現最多，黍、梁、稻屬貴族珍貴食糧，平民則以稷、麻、菽和蔬果爲常食。膳牲部分，以牛、羊、豕、犬、鴈、魚和狩獵所得之田獸爲主要肉食來源。薦羞品類最多，包括加工類食品、和羹、炙、膾等珍羞。從詩文保存之飲食資料來看，表現出主副食之別及其多樣化，而食品製造、加工、保存技術及食品利用率，則反映出對烹飪、調味、營養和味感美學之要求，可見《詩經》除文學價值外，實爲研究古代生活之重要史料。

（作者現爲東華大學中文所研究生）

註釋：

注三〇：同注二，卷五，頁八三—八四。

注三一：同注二，卷四，頁五七。

注三二：同注二，卷五，頁八二—八四。

注三三：同注二，卷六，頁八九—九〇。

注三四：《周禮·內饗》云：「凡掌共羞脩刑臠脾骨鱠，以待共膳。」鄭司農以骨鱠謂骨有肉者，鄭玄謂骨爲牲體，鱠

爲乾魚。同注二，見卷四，頁六二；卷五，頁八二。

注三五：同注一三，一一篇下，頁五八六。所謂「如入鮑魚之肆，久而不聞其臭」，亦即《史記·秦始皇本紀》所載

之也。」從《左傳》鄭公子宋食指大動、「染指於鼎」（注四四）之事來看，鱉肉於烹煮器中煮熟後，即盛置於鼎內，以供食用。

《說文》云：「膾，細切肉也。」（注四五）《禮記·內則》云：「肉腥細者爲膾，大者爲軒。」〈少儀〉云：「牛與羊魚之腥，鬪而切之爲膾。」（注四六）膾是種切成薄細、調味而食之生肉，又稱爲鮮，獸類、禽類、貝類和魚類皆可爲之。《本草綱目》云：「魚膾，魚生。劊切而成，故謂之膾。凡諸魚之鮮活者，薄切洗淨血腥，沃以蒜齏、薑醋、五味食之。」（注四七）魚膾之製作必須選用極爲新鮮之魚類材料，製作時先去其皮骨頭尾，取出精肉，刀工尤爲重要，切得愈薄就愈理想，所謂「膾不厭細」。生食膾時，還得講究調味，〈內則〉云：「魚膾芥醬，麋腥醢醬。」膾，春用蔥，秋用芥。」（注四八）吃魚膾時配以芥子醬，考慮到季節因素時，則春天食膾宜配以蔥，秋天食膾宜配以芥，除調味外，亦有殺菌之用。

《魯頌·閟宮》詩云：「毛魚載羹。」毛傳云：「載，肉也。羹，大羹、鉶羹也。」《周禮·天官·亨人》云：「祭祀共大羹、鉶羹。賓客亦如之。」鄭注云：「大羹，肉湆。鄭司農云：「大羹，不致五味也。鉶羹，加鹽菜矣。」」（注四九）羹有大羹、鉶羹，大羹是肉汁不調鹽菜及五味，鉶羹是肉汁加鹽菜及調味。〈大雅·生民〉詩云：「印盛於豆，于豆于登。」寫祭品馨香，上帝居歆。毛傳云：「木曰豆，瓦曰登。豆，薦菹醢也。瓦，大羹也。」豆和登皆屬豆形器，細分則木曰豆，以薦菹醢；瓦曰登，以薦大羹。大羹，指不調五味之羹，又稱大羹湆。〈商頌·烈祖〉詩云：「亦有和羹，既戒既平。」鄭箋云：「和羹者，五味調、腥熟得節。」朱傳云：「《儀禮》於祭祀、燕享之始，每言『羹定』，蓋以羹熟爲節，然後行禮，定即戒平之謂

「令車載一石鮑魚以亂其臭」之鹹魚。一說鮑係魚類之一種，即今日餐宴菜單上之「鮑魚」，乃鮑魚之別名，屬腹足類海魚，又稱石決明。

注三六：（明）李時珍：《本草綱目》（北京：人民衛生出版社，一九九三年十二月），卷四四，頁二四八—二四八二。

注三七：參見沈松茂：《食品原料與烹調技術》（台北：中國餐飲學會，一九九六年七月），頁一〇一—一〇三。

注三八：同注一二，卷二五，頁三〇五。

注三九：同注二，卷四，頁五七。同注五，卷二八，頁五三二。

注四〇：同注五，卷二，頁三九。

注四一：同注一六，卷六，頁一五一。

注四二：（清）陳奐：《詩毛氏傳疏》（台北：藝文印書館，一九八六年六月，《續經解毛詩類彙編》本），卷二四，頁八七四。

注四三：馬瑞辰云：「臠與函對文則異，散文則通，故毛傳訓臠爲臠函。」（清）馬瑞辰《毛詩傳箋通釋》（台北：藝文印書館，一九八六年六月，《續經解毛詩類彙編》本），卷二五，頁一五〇六。

注四四：同注一八，卷二一，頁三六八—三六九。

注四五：同注一三，四篇下，頁一七八。

注四六：同注五，卷二八，頁五二九；卷三五，頁六三六。

注四七：同注三六，卷四四，頁二四八四。

注四八：同注五，卷二八，頁五二九。

注四九：同注二，卷四，頁六三。

注五〇：同注一六，卷八，頁一九一。