

味美直死 ——

宋、元、明美食河鮪傳考

王頴

提要：自北宋以來，儘管仍在爭論是否具有毒性，鮪形目屬之“河鮪”亦“河豚”，緣蘇軾等人的詩、言傳為佳味，烹飪蔚然成風。逮至南渡，這種“美食”的流行繼續高漲，逐漸達到頂峰，而炊爨成為“習俗”的地方，幾乎擴展到了整個南中國，包括川東的夔州、湖北的鄂州、江西的洪州、廣東的封州等。進入元朝的統治以後，對於茲魚的瞭解較前代更為詳細，捕食的“中心”區域逐漸集中到長江下游的集慶路、松江府、江陰州等地。迨至明中葉以後，由於不少人分別從“道義”、“利害”等方面進行抨擊，茲種嗜好終於悄悄降溫。或許是“自然”選擇的原因，導致了“河豚”肉味的下降，從而出現了這種魚肉並不特別爽口的“抱怨”。

一

“河鮪”，又作“河豚”、“河鮪”。自北宋以來，傳為佳味。江少虞《宋朝事實類苑》卷六一〈魚〉：“河豚魚有大毒，肝與卵，人食之必死。每至暮春，柳花飛墜，此魚大肥。江淮人以為時珍，更相贈遺，臠其肉、雜蘆蒿荻芽，淪而為羹。或不甚熟，亦能害人，歲有被毒而死者，南人嗜之不已”¹。關於茲魚，蘇頌《蘇魏公集》卷二〈與丘、程、凌、林四君同賦食河豚〉：“水族誠萬種，茲魚非衆儔。形龐而味異，名與畜豕侔。江南春風和，乘時泝江流。貪婪爾之能，腥臊固相投。膨膨逞怒腹，駢駢競尖頭。靡因梁筍獲，謾汗筌餌求。虛傳百金貴，不充四時羞。假以姜桂芼，薦之尊俎酬。飽飫有奚適？包藏乃為憂。嗟予鄙異食，顧此偏憎尤”²。特別是魚體的含毒與否，已有辨別。沈括《夢溪筆談》卷補下：“據《本草》：河豚味甘溫無毒，補虛去濕，理氣腳腰。人遂信以為無毒，食之不疑，此甚物也。《本草》所載河豚，乃今之鹹魚，亦謂之鮪魚，非人所嗜者，江浙間謂之回魚者是也。吳人所食河豚有毒，本名侯夷魚”。“規魚，浙東人所呼，又有生海中者，腹上有刺，名海規。吹肚魚，南人通言之，以其腹脹如吹也。南人捕河豚法：截流為柵，待群魚大下之時，小拔去柵，使隨流而下。莫猥至日，自相排蹙，或觸柵則怒，而腹鼓浮于水上，漁人乃接取之”³。

竟使“河豚”名聲雀噪者，乃宣城亦今安徽宣州市人梅堯臣的吟詠。《宛陵集》卷五〈范饒州坐中，客語食河豚魚〉：“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，入喉為鏌鋸。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”⁴。茲詩深得廬陵亦今江西吉安市人歐陽修的心儀，《歐陽文忠集》卷七三〈書梅聖俞河豚魚詩後〉、卷一二八〈詩話〉：“予友梅聖俞，于范饒州席上賦此河豚魚詩。余每體中不康，誦之數過輒佳，亦屢書以示人爲奇贈。翰林東閣書”。

“河豚常出於春暮，群游水上，食絮而肥。南人多與荻芽爲羹云，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，以閑遠古淡爲意，故其構思極艱。此詩作於樽俎之間，筆力雄贍，頃刻而成，遂爲絕唱”⁵。後人也以“河豚”爲典，而歸於這位字爲“聖俞”的詩人⁶。不過，以上“絕唱”的創作，目的是警誡衆人莫緣貪口福，而使自己的性命“有虞”。

眉山亦今四川眉山市人蘇軾，乃是個不折不扣的“嗜食者”，也有相關詩、文傳世。《蘇軾集》卷詩二四〈戲作鮑魚一絕〉、卷詩二六〈惠崇春江曉景〉、卷詩三三〈四月十一日，初食荔支〉、卷文四四〈答陳師仲主簿書〉：“粉紅石首仍無骨，雪白河豚不藥人。寄與天公與河伯，何妨乞與水精鱗”？“竹外桃花三兩枝，春江水暖鴨先知。萋萋滿地蘆芽短，正是河豚欲上時”。“垂黃綴紫煙雨裏，特與荔支爲先驅。海山仙人絳羅襪，紅綃中單白玉膚。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”。“先生洗瓊酌桂醕，冰盤薦此頰蚪珠。似聞江鱸斫玉柱，更洗河豚烹腹腴。予嘗謂荔支厚味高格兩絕，果中無比，惟江鱸柱、河豚魚近之耳。我生涉世本爲口，一官久已輕尊鱸。人間何者非夢幻？南來萬里真良圖”。“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？今復以此戲足下，想復千里爲我一笑也”⁷。吳曾《能改齋漫錄》卷一〇〈東坡知味，李公擇知義〉：“東坡在資善堂中，盛稱河豚之美，李原明問：其味如何？答曰：直那一死。李公擇尚書，江左人，而不食河豚，嘗云：河豚非忠臣孝子所宜食。或以二者之言問予，予曰：由東坡之言，則可謂知味；由公擇之言，則可謂知義”⁸。

爭論仍在進行，而“河豚”的烹飪蔚然成風。《宋史》卷三五六〈張根傳〉：“母嗜河豚及蟹，母終，[張]根不復食”⁹。郭祥正《青山集》卷一六〈江上游〉：“我乘逸興浮扁舟，楊花渡江飛滿頭。河豚初熟鱗魚爛，借問春光須少留？人間乍聽黃金鳥，物外誰憐白雪鷗？但願滄波化爲酒，青山兩岸皆糟丘”¹⁰。李之儀《姑溪居士集》卷後一二〈路西田舍示虞孫小詩〉：“朝衣行市頭顛落，六印垂腰手足分。旋煮河豚加鯊膾，爭如閑處醉醺醺”¹¹？《六藝之一錄》卷三九三蔡襄〈連日山中帖〉：“襄連日山中從容，至口所無也。遽別，益用懷企。是晚，亦復下山，方念走訊，而專帖已墜前矣。河豚甚富甚鮮，與諸人大嚼，無不讚美。市賈甚窮，爲帑人費，爲有媿耳。香餅已巴脯，方糖霜餅範，皆遣去。幸視至宰座處，極荷重言，亦已從郡中投詞以應之矣。見錕缶有，隨即無之，苦於庵中固嘗言乏矣”¹²。於地方最著名者，則今江蘇常州市之“常州”、宜興市之“宜興縣（荊溪）”。蘇轍《樂城集》卷六〈送施歷城辯歸常州〉：“歸期忽告三月尾，強留不顧千黃金。河豚雖過鱸鱖在，粳稻正插風雨淫。酒肴勞苦罄鄰里，期會迫隘思僚朋”¹³。《姑溪居士集》卷前六〈和人〉：“荊溪風物記當時，吹絮河豚下箸遲。綠滿金田朝應供，紅殘朱檻夜論詩”¹⁴。

註釋：

- ¹ 上海古籍出版社標點本，一九八一年，頁 810。
- ² 《四庫全書》本，頁 9 下。
- ³ 《四庫全書》本，頁 27 上、下、28 上。又，費袞《梁溪漫志》卷九〈本草誤〉，《四庫全書》本，頁 7 上：“如河豚之目並其子，凡血皆有毒，食者每剔去之，其肉則洗滌數十過，俟色如雪方敢烹。而《大觀本草》乃云：河豚性溫無毒。所謂註《本草》誤而能殺人者，殆此類邪”？
- ⁴ 《四部叢刊初編》景印萬曆刊本，頁 8 下、9 上。
- ⁵ 《四部叢刊初編》景印元刊本，頁 8 上、2 上、下。
- ⁶ 《桐江集》卷續二八〈學詩吟〉，《四庫全書》本，頁 10 下：“宋詩孰第一？吾賞梅聖俞。綽有盛唐風，晚唐其劣諸。牛尾狸無敵，馬蹄鼈與俱。龍溪奏思陵，此產臣鄉閭。宣城二十詠，歙浦俗亦如。春洲生荻芽，寄興河豚魚。真言寫實事，組刻全屏除。黃陳吟格高，此事分兩途”。
- ⁷ 北京，語文出版社《二蘇全書》本，二〇〇一年，頁 8—226、323、9—220、12—367。
- ⁸ 上海古籍出版社點校本，一九七九年，頁 302。
- ⁹ 北京，中華書局標點本，一九七八年，頁 11219。
- ¹⁰ 《四庫全書》本，頁 3 上。
- ¹¹ 《四庫全書》本，頁 7 上。
- ¹² 《四庫全書》本，頁 14 上。
- ¹³ 《四部叢刊初編》景印明刊本，頁 3 下。
- ¹⁴ 頁 6 下。

二

趙氏南渡以後，“河豚”成爲長淮迤南人人皆知的美食。吳泳《鶴林集》卷三〈溪亭春日〉：“春事無邊著語難，得逢佳處輒停驂。河豚漸美誇梅十，芳草如屏說柳三。小韻作詩防跌宕，淺杯斟酒怕沈酣。買山那得青錢在？只欲花間結小庵”¹⁵。舒岳祥《閩風集》卷三〈早蓮〉：“紫玉炎天菊，紅芽陸地荷。孤芳群訕集，一笑百憂多。美味河豚虐，妍姿鳩毒苛。借渠存警戒，何必辯真訛”¹⁶？正因爲這樣，這種於早春二月得見“漁汛”、面貌不揚的魚兒，成了廚房的時鮮、市場的珍品。洪適《盤洲集》卷七八〈漁家傲引〉：“二月垂楊花糝地，荻芽迸綠春無際。細雨斜風渾不避，青笠底、三三兩兩鳴榔起。新婦磯邊雲接袂，女兒浦口山堆髻。一擁河豚千百尾，搖食指、城中虛卻魚家市”¹⁷。章甫《自鳴集》卷五〈憶王履方〉：“江頭今日少風埃，時有閑雲出斷崖。入網河豚來近市，爭巢野鵲墮空階。偶行芳草得佳句，不見故人無好懷。愁送客帆西去盡，日隨潮水到秦淮”¹⁸。陳造《江湖長翁集》卷一八〈早夏〉：“安石榴花猩血鮮，涼荷高葉碧田田。鱖魚入市河豚罷，已破江南打麥天”¹⁹。劉克莊《後村集》卷八〈太守林太博贈瑞香花七和〉：“莫因山鳥題榕樹，便憶河豚飽荻芽。多少邦人沾剩馥？願碑遺愛永傳誇”²⁰。

蒸膾“河豚”的習俗，一時間傳徧了南方各地。今重慶奉節縣的“夔州”，程公許《滄洲塵缶集》卷三〈連日駐白帝城懷古感事，閱陸放翁詩集，追和其韻〉：“空餘灑西東，未泯冰雪魂。臘殘春意動，清波躍河豚。搗鼓趣下峽，渚宮同一尊”²¹。今湖北武漢市的“鄂州”，薛季宣《浪語集》卷一一〈河豚〉：“古來多魚吳武昌，薄遊三月新初嘗。西施乳嫩可奴酪，馬肝得酒尤珍良。無愁縷縷結中腸，豐美肥腴如切肪。外皮甘滑裏皮厚，令人忘卻美烏郎。舉之東海來三江，會聞清濁斯滄浪。白龍未免豫且困，膨脝唯唯浮魚梁。氣沖球鞠何彭彭！地遠都無橄欖香。不知深入恣游泳，極情性命徒爲戕”²²。今江西南昌市的“洪州”，樂雷發《雪磯稿》卷二〈滕王閣下賦〉：“越艘蜀艇亂相偃，風飽千颿帶雨開。閣上鳴鸞今已往，江頭飛鷺只堪哀。柳汀絮滿河豚賤，桃塢花殘石首來。應接溪山吾不暇，自憐白髮欠詩材”²³。今廣東封開縣的“封州”，鄭剛中《北山集》卷二二〈封州大率園不蔬，人采小蓼食之葉尖而細，號尖頭蓼，亦謂之辣蓼，誤食往往殺人；又春水肥時，河豚魚極賤，二物，郡人所酷嗜也；作詩自戒〉：“遠地窮鄉口腹殊，居然孤客莫隨渠。路旁施采尖頭蓼，江上爭尋脹肚魚。野葛可嘗雖是慣，馬肝不食未爲疎。此生餘日皆君賜，饘粥充饑自有餘”²⁴。

幾乎在同時，今江蘇蘇州市的“平江府”，成了烹調“河豚”最爲著名的地方。《浪語集》卷一一〈河豚〉：“豈其食魚河之魴？河豚自美江吳鄉。瞋蛙豕腹被文豹，則如無趾黥而王”²⁵。陳藻《樂軒集》卷一〈別平江楊元鼎〉：“黃菊來時正遶籬，真柑續到蟹偏肥。嘗罷河豚歸楫動，消梅初熟柳花飛”²⁶。伴隨食者的增多，人們對於這種魚的認識也越來越清晰。而“避毒”、“解毒”的方法，也隨之流傳。范成大《吳郡志》卷二九：“河豚魚，世傳以爲有毒，能殺人魚。無頰無鱗，與目能開闔，及作聲者有毒，而河豚備此四五者，故人畏之。此魚自有二種：色淡黑有文點，謂之斑子，尤毒，然人甚貴之。吳人春初會客有此魚，則爲盛會，晨朝烹之，羹成，候客至，率再溫之以進云，尤美。或云其子不可食。其子大如一粟，浸之經宿，則如彈〔圓〕〔丸〕。又云中其毒者，水調炒槐花末，及龍腦水、至寶丹皆可解，橄欖子亦解魚毒，故羹中多用之。反烏頭、附子、荊芥諸風藥，服此等藥而食河豚，及食河豚而後即服藥，皆致死”²⁷。《浪語集》卷一一〈河豚〉：“臘毒厚味能人亡，何須西子齊文薑？甚美由來必甚惡，直它一死言爲長。鮑魚俗物休相妨，良藥相傳海上方。蘆根槐子豈足貴？生龍之腦黃龍湯”²⁸。

當時，達官貴人、皇親國戚每舉宴席，必以“河豚”入列。葛勝仲《丹陽集》卷二一〈和必先龍圖謝酒，兼呈沈次律瑄中大學士〉：“台閣高賢臥里門，清揚乖隔阻寒溫。尚賒宴豆陪三雅，聊即煙郵寓一尊。亂後官居同幕燕，春來香味憶河豚。溪亭午夜銜杯處，應對梅花淡月昏”²⁹。虞儔《尊白堂集》卷一〈贈孫尉姑蘇紫石鈔，孫有詩，次韻〉、卷四〈佳句妙醞鼎至，再和以謝〉：“可憐長安貴公子，飽餐荔支饜河豚。豈知是中有佳趣？目方忤視手不捫”。“不爲河豚賦荻芽，一壺且復薦枯蝦。燈花也似知人喜，來報歸期的不賒”³⁰。李曾伯《可齋稿》卷二九〈食河豚、鱸魚，席間口占〉：“午食河豚晚食鱸，兩魚風味絕懸殊。懷歸未必因茲品，適口何能計此軀？春岸荻芽常喜有，秋風蓴菜不愁無。笑他俗子甘鯁鱗，爲此杯羹戒不虞”³¹。逮到宋祚斷絕，蒙古皇帝統治擴展至南中國，更有人將之由“享樂”之一端而

視爲“亡國”之一端。方回《桐江集》卷續九〈寄康慶之錢塘〉、卷續二二〈漫興〉：“暮年生計乏從容，六秩臨頭萬事慵。官酒河豚如有毒，故姬秋燕已無蹤。往來迎送猶多事，俯仰炎涼竟少驚。□□已知心欲去，西湖同賞木芙蓉”。：“餓信黥英遇漢皇，攀龍附鳳化侯王。河豚魚毒亡身耳，何至身亡族亦亡”³²？

註釋：

¹⁵ 《四庫全書》本，頁 10 上。

¹⁶ 《四庫全書》本，頁 6 下。

¹⁷ 《四部叢刊初編》景印宋刊本，頁 6 下。

¹⁸ 《四庫全書》本，頁 2 上。

¹⁹ 《四庫全書》本，頁 7 上、下。

²⁰ 《四部叢刊初編》景印舊鈔本，頁 15 上。

²¹ 《四庫全書》本，頁 18 上。

²² 《四庫全書》本，頁 6 下、7 上。

²³ 《四庫全書》本，頁 4 上。

²⁴ 《四庫全書》本，頁 5 下。

²⁵ 頁 6 下。《江湖集》卷後一九敖陶孫〈賀郡守得江陰〉，《四庫全書》本，頁 17 上：“檢點詩篇方細讀，忽傳新渥照澄江。榮公銅虎非渠事，舊憶河豚是此邦。蕭散蓋公宜置舍，風流謝守想臨窗。他時我得扁舟去，直過凝香索酒缸”。

²⁶ 《四庫全書》本，頁 24 下、25 上。

²⁷ 北京，中華書局《宋元方志叢刊》影印宋刊本，頁 915 下、916 上。又，范成大《石湖集》卷二〈次韻唐子光教授河豚〉，《四部叢刊初編》景印愛汝堂刊本，頁 6 上：“世間尤物美惡並，江鄉未用誇吳羹。清宮洞房寒熱煤，深山大澤龍蛇生。胡夷信美胎殺氣，不奈吳兒苦知味。楊花欲動荻芽肥，汗手死心搖食指。食魚要是口黃梁，古來不必須河魴。君看噴腹似渾脫，寧肯滑甘隨芥薑？先生法語峻立壁，譏評不使一錢直。彭亨從此迹如埽，坐令梅老詩無力。懸知仙骨有青冥，風香久已滌膾腥。大笑日華解毒法，何如肘後餐霞經”？

²⁸ 頁 7 上。

²⁹ 《四庫全書》本，頁 22 下。

³⁰ 《四庫全書》本，頁 13 下、53 上。

³¹ 《四庫全書》本，頁 8 上、下。

³² 頁 13 上、22 下。又，方夔《富山稿》卷一〈喜雨〉，《四庫全書》本，頁 17 下、18 上：“去年稻田荒，七月青蟲起。今年七月雨，稻田盈尺水。人生會有涯，饑飽互煎煮。造物如狙公，顛倒生嗔喜。我岑枯槁人，未脫煙火味。試問河豚羹：何如江鱸美”？

三

入元以後，酷愛“河豚”的人與日俱增。貢奎《雲林集》卷一〇〈次袁伯長食河魴詩韻〉：

“芽茁青青長荻蘆，河豚風味浙江如。鼎羹正自煩烹手，笑殺行人卻羨魚”。“荻芽清軟芡薑菘，腴腹披香玉乳同。直死端爲知味者，平生珍重雪堂翁”。“楊花宛水漫肥鱸，古栢荒祠憶舊篇。莫遣清名供世味，百年江海意悠然”。“怒睛膨腹氣含靈，觸物浮波念性成。胚禍已知烹有法，沒身空恨未能平”³³。胡奎《斗南老人集》卷五〈土橋〉：“四月風生白苧衣，河豚吹浪荻芽肥。白鷗自信閑於我，來往都忘海上機”³⁴。唐之淳《唐愚士集》卷一〈堤上行〉：“桃枝著葉楊枝軟，芹芽出土蒲芽短。堤邊人唱蹋春詞，河豚吹雨晴江暖”³⁵。魚肉之“厚”、“腴”，名聞遐邇。謝應芳《龜巢稿》卷五〈借韻寄蔣以愚〉：“江上群山翠作堆，江雲與客共低回。黃楊閨後餘無厄，丹桂天高孰爲裁？飽吃河豚肥似乳，醉看江水小如杯。延陵祠墓春申巷，我亦拏舟訪古來”³⁶。甚至用來作比喻文學作品的雋永，洪希文《續軒渠集》卷二〈夏政齋權府辱示書弢集，擬古奉謝〉：“吾觀政齋詩，重可鑽青瑤。高從霞鷺邊，逾覺仙氣飄。深如汲修綆，快沃火釜焦。厚如食河豚，著腹腴未消。和如大鵬翮，而惡雄鳩桃。平如厭禁鞮，而以奏雲韶”³⁷。

江南各地買煮“河豚”的情況，仍然非常普遍。在今江西南昌市的“龍興路”，柳貫《柳待制集》卷六〈洪州歌〉：“萋蒿鮮滑勝雞蘇，滿尺河豚玉作膚。漫說江鄉美庖傳，幾曾風味似尊鱸”³⁸？在今浙江建德市東南梅城的“建德路”，吳師道《吳禮部集》卷九〈止建德梅山寺〉：“黑蟻蠶生桑葉小，河豚魚上荻芽肥。雨晴野外人聲動，吏散庭前燕子飛”³⁹。在今江蘇無錫市的“無錫州”，倪瓚《清閔閣稿》卷六〈春草堂〉：“是日，袁君子英同集軒中。春草軒中隱幾坐，中有袁髯閑似我。欲浮清海狎群鷗，擬向鳴夷借輕舸。二月水暖河豚肥，子苦留我我懷歸。半鐺雪浪熏香茗，掃榻蕭條共掩扉。麝煤繭紙齊梁筆，寶繪珍題品神逸。洗滌古玉龍眠池，臨榻奇蹤淨名室。紅蠶卷碧春將酣，檳榔萋葉嚼香甘。夜闌更鼓湘妃瑟，笙磬同音詠雅南。別君此去何草草？山爲迴旋海爲倒。令威白鶴會重來，世人胡爲易衰老”⁴⁰？甚至是淮河源頭、今河南光山縣的“光州”，虞集《道園錄》卷四〈寄馬伯庸尚書〉：“江上河豚吹柳花，三月淮船當到家。賜金盡賣買田舍，坐對八公吟日斜”。無怪乎有人身在“京師”，心裏惦念著家鄉的“特菜”⁴¹。胡助《純白齋稿》卷一七〈都下春日即事〉：“五雲宮闕漏遲遲，上苑芹香入燕泥。想見江南煙水闊，河豚欲上荻芽齊”⁴²。

迄於元朝末年，食“河豚”的“中心”，移到了長江下游沿岸。今江蘇南京市的“集慶路（秦淮）”，唐元《筠軒集》卷八〈續書〉：“江魚初罷市，今日賣河豚。時服黃襦袴，人家矮葦門”⁴³。劉炳《劉彥昂集》卷五〈寒食客秦淮憶舊〉：“去年寒食長途客，桃花落盡梨花白。今年寒食客秦淮，杏花李花無數開。東風凋殘白羽箭，落日獨倚黃金台。緇塵蕭騷吹病目，破帽烏靴泥漉漉。藜杖東山吊謝安，悵望飛雲仰天哭。淒涼心事更誰憐？綠綺可以調絲弦。子期已矣伯牙死，高山流水空荒煙。王孫不歸芳草暮，解衣沽酒驅愁去。誰言一醉可銷愁？酒入五腸肝膽露。便擬揚帆析木津，仍期挂劍扶桑樹。志士長懷溝壑憂，功名百歲等浮漚。雨晴浪暖河豚上，載酒滄江弄釣舟”⁴⁴。出產最多、食用最爲“考究”的地方，要數今江陰市的“江陰州（澄江）”了。後者，袁華《耕學齋集》卷一一〈送陸原祥還江陰〉：“十年爲客昆丘下，把酒臨風語笑同。南越稱臣歸陸賈，東吳辟地識梁鴻。異鄉第宅蒿萊外，新

國河山雨露中。錦服晝還春政好，河豚魚上杏花紅”⁴⁵。王綬《王舍人集》卷四〈過趙征君文鼎隱居〉：“只今誰識舊王孫？高隱澄江郭外村。宗室世傳家譜在，狀元坊建鼎魁存。清秋山色橫當檻，靜夜潮痕直到門。擬得初春重相過，索嘗新酒薦河豚”⁴⁶。

當時，關於“河豚”的介紹，也比前代為詳細。陶宗儀《南村輟耕錄》卷九〈食品有名〉：“水之鹹淡相交處，產河豚。河豚，魚類也。無鱗頰，常怒氣滿腹，形殊弗雅，然味極佳。煮治不精，則能殺人”。“浙西惟江陰人尤珍之，每春首初出時，必用羞祭品畢，然後作羹，而鄰里間互相饋送以為禮。腹中之腓，曰西施乳。夫西施一美婦耳，豈乳亦異於人耶？顧千載而下，乃使人道之不置如此”。“按《類編魚部》引《博雅》云：鰕鮓，盈之反，鮓也。背青腹白，觸物即怒，其肝殺人。正今人名為河豚者也。然則豚當為鮓”⁴⁷。貢師泰《玩齋集》卷拾遺〈記河豚〉：“河豚出江海之濱，方春時，伏遊水底，盛氣善怒，遇物觸之，圓張如鼓。漁者伺知其處，沈鐵絀木槌下就之，即仰浮波面因網取之，以為羹味絕美，用作鱠作鱠皆可。或云暮春柳花飛魚，始大肥，蓋不然，出咸水者肥早，此云淡水魚爾。然魚狀甚惡，蝟皮駢齒，忿腹短尾，又性毒能殺人，故人雖愛之，而輒疑畏不敢食。往年余客江陰，見魚出時，居人爭買取。無問肝卵腸胃，雜食之，且更相饋遺不已。比來松江甚嗜之，如江陰。二州人最為善治河豚，及問之，則問亦有死於是者矣。大抵此魚有三種，大者名青郎君，小者名班兒，皆可食”⁴⁸。

註釋：

³³ 北京，書目文獻出版社《北京圖書館古籍珍本叢刊》影印明刊本，頁 685 下。

³⁴ 《四庫全書》本，頁 31 下。

³⁵ 《四庫全書》本，頁 20 下。

³⁶ 《四部叢刊三編》景印雙鑒樓鈔本，頁 10 上、下。

³⁷ 《四庫全書》本，頁 3 下。

³⁸ 《四部叢刊初編》景印元刊本，頁 20 下。

³⁹ 《四庫全書》本，頁 18 下、19 上。

⁴⁰ 北京，書目文獻出版社《北京圖書館古籍珍本叢刊》影印萬曆刊本，頁 622 下。

⁴¹ 上海中華書局《四部備要》校刊明刊本，頁 40 上。

⁴² 《四庫全書》本，頁 8 上。

⁴³ 《四庫全書》本，頁 3 上。又，同書卷首《筠軒集自序》，頁 2 上：“[唐]元頃自金陵南軒代還，寓隱問政山中”。

⁴⁴ 《四庫全書》本，頁 8 上。

⁴⁵ 《四庫全書》本，頁 2 下。

⁴⁶ 《四庫全書》本，頁 1 下、2 上。

⁴⁷ 北京，中華書局《元明史料筆記叢刊》句斷本，一九八〇年，頁 115、116。又，《說郛》卷一二下〈天下第一〉，《四庫全書》本，頁 61 上：“監書，內酒，端硯，洛陽花，建州茶，蜀錦，定瓷，浙漆，吳紙，晉銅，西馬，東絹，契丹鞍，夏國劍，高麗秘色，興化軍子魚，

福州荔眼，溫州挂，臨江黃雀，江陰縣河豚，金山咸豉，簡寂觀苦筍，東華門把鮓。右兵福建出，秀才大江以南，士大夫江西，湖外長老，京師婦人，皆為天下第一，他處雖效之，終不及”。

⁴⁸ 《四庫全書本》，頁 25 下、26 上。

四

入明以後，喜好“河豚”的人依然不少。陳獻章《白沙集》卷八〈東橋茂卿住處〉：“藜羹頗恨無萊婦，卉服都忘在島夷。水暖河豚吹細浪，露寒秋蟹過疏籬”⁴⁹。童軒《清風亭稿》卷八〈田舍雜詠，為梅莊諸處士賦〉：“名莊渾似習家園，綠樹陰陰靜掩門。昨夜溪南春水漲，芹絲香處有河豚”⁵⁰。黃淳耀《陶庵集》卷一六〈竹枝歌〉：“吳酒傾盆色若無，河豚味美壓秋鱸。狂夫得醉且須醉，十五小姬花下扶”⁵¹。有人作為待客的美食，王士貞《弇州四部稿》卷續一一〈醉歌行，贈別吳明卿，記與明卿別二十五年矣，舟行二千里而訪我，作十日平原飲。於其別也，情見乎辭〉：“君如呂安憶中散，二千裏外輕一面。我如庸女待成季，二十五年如過電。無論心腑利斷金，各訝頭顱白於霰。愛弟頻傾澹圃尊，三兒遞設弇山宴。河豚雖老乳尚新，石首非時玉初剗。鵝津水釀鴨頭碧，虎丘莽壓龍芽賤。為君鼓腹受杯斝，為君破戒呼筆研。更有牛耳持贈君，灰心不作城濮戰。欄邊木藥叢幾團？溪角桃花委千片。即令醉死亦不辭，人間此人寧再見”⁵²？《雍正畿輔通志》卷一〇五徐學謨〈宋登春傳〉：“自江陵繭步千里來海上，海上人以爲守客遠來，爭勞苦之，而日持河豚酒享生，生一嚼而盡。明日，見持河豚酒者，不爲謝，亦不知爲誰。其後持河豚酒者，遂不復至”⁵³。

“河豚”生長在江裏，是爲“漁者”所獲。朱誠泳《小鳴稿》卷三〈春江捕魚圖〉：“昨夜震霆難掩耳，朝來江上添新水。萬魚喁噲詎知名？粗識鱗鱖與鰕鯉。鱸鮓勝舟大更長，個中滋味推鱸魴。河豚珍重西施乳，入喉但恐生鋒鋸。往來盡愛江魚美，扁舟出沒波濤裏。腥風起處動馮夷，一網千頭貴知止。江花照眼江水肥，鼓枻江頭及早歸。水底蛟龍能覆柂，相看多少蹈危機”⁵⁴？顧璘《顧華玉集》卷一〈呂翁南莊〉：“漁樵三五戶，恬淡自成村。亂竹深藏宅，平田近繞門。松高巢水鶴，花老過河豚。長醉豐年酒，還思零雨恩”⁵⁵。陸深《儼山集》卷一六〈春日雜興〉：“花傍高樓半掩扉，河豚風起釣魚磯。沙鷗似解閒人意，時向蒹葭深處飛”⁵⁶。顧清《東江家藏集》卷一三〈舊有誦十二月吳江竹枝歌者，戲效之〉：“二月吳江燕子飛，河豚欲上荻芽肥。儂家艇子前洲裏，貪看春波忘卻歸”⁵⁷。還有士子，乘著閒暇，專門約人前往釣捕這種佳味。《白沙集》卷九〈周文都、伍伯饒、馬玄真諸友約釣河豚，值雨弗果伯饒復遣人來約，答之〉：“七月十日秋正來，漁翁夜上臨江台。斜風細雨不歸去，若個玄真安在哉”？“秋入江門風怒號，江水未落濤頭高。晴明三五君須記：月下溪邊遲小舸”。“河豚正美周郎病，玄真不出公奈何！絲綸一握三千丈，獨釣東溟雨滿蓑”⁵⁸。

逮至朱氏中葉以後，捕食“河豚”的愛好在悄悄地降溫。有人從“道義”上批評，倪元鑑《倪文貞集》卷詩上〈戊辰春〉：“世局梟盧喝，以官注者昏。黃師呵自了，孔子擊夷躄。誰任千秋擔？公推五父樽。無將忠義死，不與吃河豚”⁵⁹。有人從“利害”上警誡，羅玘《圭

峰集》卷二六〈三酸圖〉：“河豚朝菌味，饒夫恒取敗。瘡痂土炭惡，所嗜一何怪！朱門飲酒肉，蘇向樵夫丐。貴能通滯關，廚傳空芼芥。不知牆頭梅，厥味殊不殺”⁶⁰。還有人從中悟出道理，胡直《衡廬精舍稿》卷二七〈首約贈同年出宰〉：“彼大江之涘，莫甘於河豚，雖有過者，必不以不嘗為弗嘖也。是食，終不可使不甘乎？非獨食色，左手據圖而斷其右手，雖駭者弗欲。諾之荊璞，而寄懸於羿矣，雖悍者弗取此。又古今之所共明者也，此猶以為有斷手之災、射矢之危也。乃若王侯之尊，童子知其貴也，然而懷王侯之願者，則千無一焉。千金之富，駟僮之所貪也，然貸之千金而不償者，則千無十焉。是貴富終不可使不欲乎？若此者，彼非有慕于伯夷，而有嚴于臯陶，人心固有所不欲也。是故君子之約其心者，視色之凡皆為家姝，則色不為蠱矣；視味之凡皆若河豚，則味不為饗矣；視貴富之凡莫不如王侯之尊、千金之貸而不欲焉，則貴富之不足以滑其中矣”⁶¹。

“習慣”以“河豚”作“時鮮”的區域，似乎也在縮小，大致集中在錢塘江以北的故“浙西”地區。如今江蘇吳江市的吳江縣，《東江家藏集》卷六〈送吳南仲〉：“去年放舟過垂虹，霜露盡降湖波空。三高祠下拂蒼石，長嘯宇內生雄風”。“故園山水聊棲遲。春洲二月芳杜長，蘆芽抽碧河豚上。短楫輕舸不用帆，北裏南村恣來往”⁶²。甚至有人認為，其味道未必超過其他佳肴。胡應麟《少室山房集》卷七三〈客歲，病留瓜步且三月。今年春仲，復過此。值江魚大上，每至友人家，玉尺銀條，咄嗟便具，殊厭饑口餘，越中不能爾也〉、卷七六〈河豚味在諸魚之下，僅腹中腴可賞。昔人目以西施乳，亦稍誇矣。餘驟食此魚，頗有聲過其實之歎。戲題一絕，以俟定論，物固有遇不遇也〉：“夜夜三更灑水，年年三月揚州。飽食河豚江鱈，何論越鳥吳牛”？“掩映銀盤白玉壺，質如雞卵味如酥。若將西子胸前較，未必鴟夷泛五湖”⁶³。而在宮庭裏，也不過是一道“常菜”罷了。呂毖《明宮史》卷四〈飲食好尚〉：“二月初二日，各宮門撤出所安彩妝，各家用黍面、棗糕，以油煎之，或以面和稀，攤為餅，名曰薰蟲。是月也，分菊花、牡丹凡花木之窖藏者，開隙放風。清明之前，收藏貂鼠帽套領、狐狸等皮衣，食河豚、飲蘆芽湯以解熱，各家煮過夏之酒，此時吃鮓，名曰桃花鮓”⁶⁴。

註釋：

⁴⁹ 《四庫全書》本，頁 63 上。

⁵⁰ 《四庫全書》本，頁 13 上、下。

⁵¹ 《四庫全書》本，頁 10 上。

⁵² 《四庫全書》本，頁 5 下、6 上。

⁵³ 《四庫全書》本，頁 18 上。

⁵⁴ 《四庫全書》本，頁 28 下。

⁵⁵ 《四庫全書》本，頁 3 下。

⁵⁶ 《四庫全書》本，頁 10 下。

⁵⁷ 《四庫全書》本，頁 10 上。

⁵⁸ 頁 17 上。

⁵⁹ 《四庫全書》本，頁 13 上。

⁶⁰ 《四庫全書》本，頁 25 下、26 上。

⁶¹ 《四庫全書》本，頁 4 上、下。

⁶² 頁 11 下、12 上。

⁶³ 《四庫全書》本，頁 4 下、7 上。

⁶⁴ 《四庫全書》本，頁 4 上。

五

“河魮”，《中國動物志—魚—魮形目》：“魮科(Tetraodontidae)東方魮屬(Takifugu Abe)魚類雖是毒性較強的有毒魚類，但其肉味鮮美，鮮嫩可口，含蛋白質甚高，營養豐富”。“體亞圓筒錐形，頭體粗圓，尾板長而稍側扁。體側下緣有一縱行皮褶，口小，端位，上下頷與牙癒合。無腹鰭，尾鰭呈亞圓截形、截形或微凹入形，有氣囊”。“每年春末夏初為生殖季節，成熟的親魚由海洋溯河至淡水生殖”⁶⁵。關於這種魚的最早提到，《弇州四部稿》卷一五六〈宛委餘編〉：“葉寘《筆衡》：楊廷秀（萬里）舉河魮所原起，古書未見有載敘者。尤延之（袤）曰：左太沖（思）〈吳都賦〉：王鮪鰈魮。劉淵林註：鰈魮魚，狀如科斗，大者長尺餘，腹下白脰微黃，背上青黑，有斑文，性有毒。雖小獺大魚，不敢啖之。蒸煮食之，肥美。以是考之，河魮莫明白於此。廷秀檢視之無殊，因歎曰：延之真書廚也。按《本草八種食療餘》：鰈魮魚有毒，不可食之，其肝毒殺人，緣腹中無膽，口中無腮，故知害人。若中此毒及鱸魚毒，皆便剉蘆根煮汁飲解之。又此魚行水之次，或自觸著物，即怒脹浮水上，為鴉鷂所食。然則鰈魮即鰈魮，鰈魮即河魮矣”⁶⁶。名稱有待於“勘同”，這正表明：茲種魚食用的“大眾化”，最早不會在問題追究者所生活的“本朝”趙宋之前。

自古以來，中國即有享用“美食”的傳統。《論語》卷一〇〈鄉黨〉：“齋必變食，居必遷坐，食不厭精，膾不厭細”⁶⁷。正是這種精神，激勵著東方的士民不斷地改善自己的口味。採食“河豚”，具有一定的“危險性”。不過，“毒斃”的人並不是多數。自北宋以來至明末，不算傳得“飛揚揚揚”的“常話”，確鑿的“案例”不過寥寥數宗⁶⁸。《楓窗小牘》卷下：“東坡謂食河魮，值得一死。余過平江，姻家張諫院言：南來無它快事，祇學得手煮河魮耳。須臾，烹煮對余，方且共食，忽有客見顧，俱起延欸，為貓翻盆，犬復佐食。頃之，貓、犬皆死，幸矣哉！奪兩人於貓犬之口也。乃汴中食店，以假河魮餉人，以今念之，亦足半死”⁶⁹。陳傅良《止齋集》卷五二〈戒河豚賦〉：“余叔氏食河豚以死，餘甚悲。其能殺人，吾邦人嗜之尤切他魚。餘嘗怪問焉，曰：以其柔滑且甘也。嗚呼！天下之以柔且甘殺人者，不有大於河豚者哉”⁷⁰？吳寬《匏翁家藏集》卷一七〈聞友人食河豚，病發而卒〉：“惟子稟素弱，有病常纏身。體中苦多熱，食尤忌諸辛”。“往為風所中，治療累踰旬。恐終誤朝謁，歸臥婁江濱。一朝有信至，奄忽形離神。固知病再作，不知作何因？嗟哉河豚魚，未足充八珍。古人譬莫邪，信矣能殺人。烹調雖云善，發病莫與倫。奈何甘此毒，既死目須瞋”⁷¹。

綜觀“河豚”的“美食”史，始於北宋，盛於南宋和元，迨明趨於衰退。從“地理”上，南宋、元遍於整個南方，而明中以後除宮廷外，漸局束在長江三角洲。這種“衰退”，或許

正是“河魴”種群本身數量減少的反映。除外，從“物候”上，北宋以二月，南宋以“上元”。潘自牧《記纂淵海》卷九九〈水族部〉：“歐公謂河豚出於暮春，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。二月後，一尾才百錢耳。柳絮時，人已不食，謂之班子，或言腹中生蟲，故惡之”⁷²。其實，越早出浮的“河魴”，越可能逃脫網罟，於是，“自然”的選擇提早了這種魚的“生理”。同樣，肉質鮮美的魚容易被置諸尊俎，造物主的“潛能”促使“河魴”改變基因，這或許就是烹飪水平應該更高的明人“抱怨”這種魚並不特別爽口的原因。宋詡《竹嶼山房雜部》卷四〈養生部〉、卷六〈禁制〉：“烹河豚，二月，用河豚剖治，去眼、去子、去尾、鬚、血等，務滌甚潔。切為軒，先入少水，投魚烹過熟，次以甘蔗、蘆根制其毒，荔枝殼制其刺軟。續水又同烹過熟，胡椒、川椒、蔥白醬、醋調和，忌埃墨、荊芥。宜日暴，宜醬燒、清燒，同鯉魚”。“河豚有大毒，中之者，其害甚速。用炒槐花、蘆根汁、橄欖、白砂糖皆解，倉卒無藥，急以清油灌之吐出”⁷³。

與其他日常生活的“極品”一樣，“相貌”醜陋的“河豚”，也是中世紀“國畫”中“臨摹”的物件。這一情況，倒是無論北宋、南宋，還是元、明，基本相同。晁補之《雞肋集》卷一〇〈次韻樗年見貽〉：“異哉餘子久彌芳，吳人猶記稱周郎。河豚入網荻芽長，宜興罨畫煙水蒼。風雩春服真少狂，不愧戴崇升後堂”⁷⁴。胡寅《斐然集》卷四〈春日幽居，示仲固彥沖〉：“微茫煙澗見人家，四合青山雨遍遮。畫出江鄉二三月，河豚安得配蘆芽”⁷⁵？宋褫《燕石集》卷九〈孫隱居春洲圖〉：“河豚初貴荻芽生，洲上高人曳杖行。誰識靜中觀物理？長空淡淡大江橫”⁷⁶。《書畫題跋記》卷一一沈周〈自題河豚大幅〉：“有客來從海上村，早朝新喜得河豚。齊穿青篋一雙玉，侑我田家老瓦盆。仲基正月下浣，自海上來，經寒山，出豚魚二尾。雖城中鉅家貴遊，尚未食新，蓋重仲基情之舊、物之早，以余旦暮人，且不能多次食也，詩畫其答之”⁷⁷。或許，其中還有人們所熟悉的、它們一旦“發怒”的狀態。《姑溪居士集》卷後三〈謝慕容若禔惠橘皮湯，用前韻〉：“日來靜坐不能遣，痞噉忽作河豚怒。腹腸迤邐吼雷霆，嘔啞繽紛雜珠霧”⁷⁸。不過，對於“河豚”來說，膨脹自己的身體，不過是逃脫敵害的一種手段罷了。

註釋：

⁶⁵ 北京，科學出版社刊本，一九八二年，頁 27、221、25。

⁶⁶ 頁 19 下、20 上。

⁶⁷ 北京，中華書局《十三經註疏》影印原刊本，一九八二年，頁 2495 中。

⁶⁸ 《石湖集》卷一〈河豚歎〉，頁 3 上、下：“鰕生藜莧腸，食事一飽足。腥腐色所難，況乃衷酖毒。彭亨強名魚，殺氣孕慘黷。既非養生具，宜謝砧幾酷。吳儂真差事，網索不遺育。捐生決下箸，縮手汗童僕。朝來裏中子，饒吻不待熟。濃睡喚不應，已落新鬼錄。百年三寸咽，水陸富肴蔌。一物不登俎，未負將軍腹。為口忘計身，饕死何足哭！作俑者誰與？至今走末俗。或云先王意，除惡如菽菽。逆梟與毒獍，歲歲參幣玉。芟夷入薦羞，蓋欲殲種族。生死有定數，斷命烏可續？適丁是時者，未易一理局。龜鼎子公怒，羊羹華元釁。異味古所珍，無事苦畏縮。駢頭訖此語，戒論只取瀆。聾盲死不悟，明知諒已燭”。

- ⁶⁹ 《四庫全書》本，頁 15 上、下。
- ⁷⁰ 《四庫全書》本，頁 5 上。
- ⁷¹ 《四部叢刊初編》景印正德刊本，頁 5 上、下。
- ⁷² 《四庫全書》本，頁 11 下、12 上。
- ⁷³ 《四庫全書》本，頁 7 下、33 下。
- ⁷⁴ 《四庫全書》本，頁 10 下。
- ⁷⁵ 《四庫全書》本，頁 40 上。
- ⁷⁶ 北京書目文獻出版社《北京圖書館古籍珍本叢刊》影印清抄本，頁 192 下。
- ⁷⁷ 《四庫全書》本，頁 27 上、下。
- ⁷⁸ 頁 7 下。

Supplementary Biography about Puffers,

Delicious Food during Song, Yuan and Ming Dynasties

Abstract: Although the people were still puzzled whether the puffer was poisonous or not, cooking the fish had become a common practice in the Northern Song since Su Shi and other literators described it as delicious food in their writings. As soon as the Zhao's court moved Southward, the puffer tasting had lasted in fashion and come to a head. Those places where the residents took the hobby as one part of their consuetude had already covered the whole South China, such as Kuizhou in Chuandong, Ezhou in Hubei, Hongzhou in Jiangxi and Fengzhou in Guangdong. After the Mongolian Khan conquered the South Song, the main areas where the people getting more detailed concerning knowledge preyed on the fish gradually centralized in the downriver district of Changjiang, including Jiqing Lu, Songjiang Fu and Jiangyin Zhou etc. Before later Ming, the number of the gastronomes of such kind began to be reduced because of more criticisms from the viewpoints of morality and justice or advantage and disadvantage. Maybe it was the laws of the natural selection that made the fish unpalatable so that sometimes the eaters complained that it was not tasteful.