成大中文學報 第三十四期 2011年9月 頁 1-20 國立成功大學中文系

中國古代的「驢腸」肴饌 ——兼論「驢腸羹」的變異和傳入日本

高啟安*

摘 要

日本古籍中有一味肴饌,名叫「驢腸羹」,但其原料卻與驢無涉,而是由小麥粉、豆粉、葛粉等混合後加糖的一種蒸食。中國北方古代嗜食驢馬板腸(直腸),使其成為一味知名肴饌。而驢馬板腸因其特殊的組織結構和烹調方式,以新鮮為最美,使許多權貴和肉食店採用慘無人道的虐殺方式。由於南方無驢或因對非人道虐殺方式的抵觸,南宋時出現了驢腸食的仿製品「假驢事件」和「假作驢腸膳」,並出現在寺院,成為禪僧茶飲佐食。大約在南宋末或元代,傳入日本,成為日本知名的佐茶點心。

關鍵詞:驢腸肴饌、日本、驢腸羹

1

^{*} 蘭州商學院敦煌文化研究所教授。

"Donkey Rectum" Dish in Ancient China -With the Study of the Variation of "Donkey Rectum Thick Soup" and Its Introduction to Japan

Gao Qian Professor, Institute of Dunhuang Culture, Lanzhou University of Finance and Economics

Abstract

A dish called "donkey rectum thick soup" was recorded in Japanese ancient books. Interesting is, the materials of this dish have nothing to do with donkey. It is made of the mixture of wheat flour, soy flour, arrow root and sugar by steaming. In ancient China, northern people liked eating horse and donkey rectums which is a very famous dish. The fresh horse and donkey rectum is most delicious for its biological tissue and cooking method. Therefore, the horse and donkey were killed with maltreatment by cooks. Because of the resistance to the maltreatment or lack of donkeys in south, the imitations of donkey rectum, such as "fake donkey event" and "fake donkey rectum dish", appeared in temples and became as pastry when the monks drinking tea. About by the end of the Southern Song dynasty or Yuan dynasty, it was introduced into Japan and became as a famous pastry.

Keywords: Donkey rectum dish, Japan, Donkey rectum thick soup

中國古代的「驢腸」肴饌 ——兼論「驢腸羹」的變異和傳入日本*

高啟安

一、前言

筆者在考察中日飲食文化交流時,見到在日本多個古史料中,有一味對日本來說很特別的肴饌——「驢腸羹」,引起了極大的好奇。因爲日本古代不飼養驢,何來「驢腸羹」?此必然與中日飲食文化交流有關,但檢索中國古史料,卻並未見「驢腸羹」一味。日本學者對諸多古史料中的「羹」類食物,特別是「羊羹」的演變和傳入做過探討¹,但對於「驢腸羹」卻研究不多,亦尚未見中國學者對此有專文探討。筆者願申小文,求教於學林。

二、日本史料中的驢腸羹

目前所見,日本古籍記載「驢腸羹」最早的是《庭訓往來》,其語云:

點心者,水纖、溫糟、糟鶏、鱉羹、豬羹、驢腸羹、箏羊羹、砂糖羊羹、饂飩、饅頭、索麺、碁子麺、卷餅、溫餅。菓子者,柚柑、柑子、橘、熟瓜、沢茄子等,可隨時景物也。伏菟、〈食勾〉、煎餅、粢、索餅等,為客料可

^{*}本文爲中國社科基金一般項目「絲綢之路飲食文化研究」階段性成果之一,項目批准號 11BZS075。

¹ 青木直己:〈羊肝餅と羊羹-日中食物交流史の一コマー〉,中央大學《アジア史研究》22(1998.3), 頁 29-34。其他日本食物史研究專著、論文等多有涉及,不煩一一列舉。

被用意。2

《庭訓往來》是產生於日本室町時代前期(約 1394-1428)的蒙學讀本,相當於中國明代,作者據說是一個叫玄惠的僧人,但缺乏確證。此外,其他史料中不時出現「驢腸羹」一味,如《禪林小歌注》(成書于日本應永年間,約 1394-1472)也記載寺院吃茶儀式上有此肴饌云:

先點心,次第水晶包子、驢腸羹如字、水精紅羹、驢脊羹如字、鱉羹鱉切三角, 盛鱉之形、豬羹似豬之肝、甫羊羹羊之腸甫(脯)養(羹)、寸金羹金色方寸,黃金色 形、白魚羹住沼少魚,其色白,俗曰志良以於、骨頭羹、都蘆羹,羹數差差也。³

又《蔭涼軒日錄》「長祿三年(1459)正月二五日」云:「禦點心之樣子、一番集香湯、三峯膳、砂糖羊羹、驢腸羹、饅頭、索麺、茶子七種、禦茶、禦齋有三之膳也。」⁴以及《撮壤集・(下)飲食》「羹類」下也列有「驢腸羹」。⁵其他如《宗五大草紙》(上)⁶、《尺素往來》⁷、《奉公覺悟之事》一⁸、《倭訓栞》(前編六加)⁹等均列有「驢腸羹」一味。「驢腸羹」日語發音爲「ろちゃうかん」或「ろちょうかん」,顯然爲音讀。是用小豆粉、麵粉和米粉加砂糖混合後,包一層煎餅,蒸熟,狀如驢腸,吃時切成圓柱形的食物。

除了「驢腸羹」外,日本史料中有時還寫作「鷺腸羹(ロチヤウカン)」,如《下學集(下)・飲食門》(1444)即云:「鱉羹、鷺腸羹、松雪羹、羊羹。」¹⁰由於「鷺腸羹」、「驢腸羹」發音相近,是「驢腸羹」傳入日本後的異寫。

按日本不飼養驢,此肴饌之稱謂肯定不出自日本,「驢腸羹」一詞來自於中國

^{2 《}庭訓往來》,《續群書類從》第 13 輯 (東京: 經濟雜誌社, 1907),卷 361, 頁 1141。

³ 榊泰純:《禪林小歌注》、《類聚名物考・飲食部》(東京:近藤活版所,1904),卷213,頁591。

⁴ 季瓊真蕊、龜泉集證筆錄:《蔭涼軒日錄》,高楠順次郎、望月信亭編纂:《大日本佛教全書》第 133 冊 (東京:有精堂出版部,1932),頁 201。

⁵ 神宮司廳藏版《古事類苑・飲食部》(東京:吉川弘文館,1980),15「羹」,頁 973。

^{6 《}古事類苑・飲食部》, 15 「羹」, 頁 973。

^{7 《}尺素往來》,《新校群書類從・消息部》第6冊(東京:名著普及會,1977),卷141,頁614。

^{8 《}奉公覺悟之事》一、《古事類苑・飲食部》、15「羹」、頁 974。

^{9 《}倭訓栞》,《古事類苑·飲食部》,15「羹」,頁 974。

^{10 《}下學集 (下)・飲食門》、《古事類苑・飲食部》、15「羹」、頁 973。

應無疑。而不同的名稱,正是「驢腸羹」肴饌傳入後相同發音的不同記法。如同日本的「羊羹」一樣,「驢腸羹」並非真用驢腸原料製作,而是用小豆和小麥粉摻入葛粉,製作成驢腸形狀而蒸熟的食物,常用作茶後的點心,類似於現仍在日本、臺灣流行的「羊羹」,亦被稱爲「菓子」。現代日本的「菓子」市場,不同種類的「羊羹」仍很流行,但「驢腸羹」已不常見。那麼,在中國古代史料中,究竟有無「驢腸羹」一味肴饌,抑或類似於日本「驢腸羹」一類的食物呢?「驢腸羹」何時傳入日本?是傳入日本前就已經改變了本性,還是傳入日本後改變?爲何出現仿製的驢腸食物呢?

三、中國古代史料中的驢腸肴饌

筆者曾撰寫〈釋「驢騣」〉一文¹¹,簡要追述了驢傳入中原以及作爲肉食來源 進入食譜的歷史,其中涉及了一些關於驢的腸胃作爲美食的史料。驢腸進入名饌食 料,或始於漢代。《鹽鐵論·散不足》篇謂:

古者不粥飪,不市食。及其後,則有屠沽,沽酒市脯魚鹽而已。今熟食遍列, 般施成市,作業墮怠,食必趣時,楊豚韭卵,狗摺馬朘,煎魚切肝,羊淹雞 寒,挏馬酪酒,蹇捕胃脯,肠羔豆賜,鷇膹鴈羹,臭鮑甘瓠,熟梁貊炙。12

其中之「胃脯」,即動物之腸胃。如全面理解該句,則「蹇捕胃脯」以「驢」之腸 胃可能性最大。「蹇」者,驢也。如此理解不錯,則漢代即以馬驢腸爲食,惟當時 採用傳統的「脯」的方式,與今日之臘腸等肴饌相類。此後,驢內作爲肉食來源, 不時出現於史料當中,也出現了如何加工驢馬腸的記載。如唐段公路《北戶錄》曾 引用已經佚失的《盧龍時經》謂:「皮脯、馬腸、鹿尾、尺炙、筒炙、銜炙法,鹿

¹¹ 高啓安:〈釋「驢騣」〉,[日]《敦煌寫本研究年報》3(2009),頁59-78。

¹² 馬非百:《鹽鐵論簡注》(北京:中華書局,1984),頁235。

角菜,葅紫菜,葅爛畔。《盧龍時經》云云。」13

關於《盧龍時經》爲何時代、什麼樣性質的著作,一無所悉,但早於唐代無疑。 驢腸有着與馬腸同理之特點,嗜食馬腸事可爲驢腸進入美食行列之參考。及至唐代, 驢的諸組織不僅進入食料的行列,而且已經總結出如何吃、哪部分最是美味、如何 烹飪才最適口的經驗。其中,除筆者已經探討過的公驢生殖器外,另一來自於驢的 美味,莫過於驢腸了。張鶩在《朝野僉載》中曾記載了武則天寵臣張易之駭人聽聞 的幾例虐食行爲:

周張易之為控鶴監,弟昌宗為秘書監,昌儀為洛陽令,競為豪侈。易之為大鐵籠,置鵝鴨於其內,當中取起炭火,銅盆貯五味汁,鵝鴨遶火走,渴即飲汁,火炙痛即回,表裏皆熟,毛落盡,肉赤烘烘乃死。昌宗活攔驢於小室內,起炭火,置五味汁如前法。昌儀取鐵橛釘入地,縛狗四足於橛上,放鷹鷂活按其肉食,肉盡而狗未死,號叫酸楚,不復可聴。易之曾過昌儀,憶馬腸,取從騎破脅取腸,良久乃死。後誅易之、昌宗等,百姓臠割其肉,肥白如豬肪,煎炙而食。昌儀打雙腳折,抉取心肝而後死,斬其首送都,諺云「走馬報」。14

張昌宗活攔驢而飲以五味,正是要取食其腸;張易之「憶馬腸」,說明他經常以新 鮮馬腸爲食。不獨張易之、張昌宗兄弟,還有他人亦嗜食驢馬腸,如:

唐內侍徐可範,性好畋獵,殺害甚眾。嘗取活鱉,鑿其甲,以熱油注之,謂之鱉堆。又性嗜龍驢,以驢縻絆於一室內,盆盛五味汁於前,四面迫以烈火,待其渴飲五味汁盡,取其腸胃為饌。前後烹宰,不記其數。後扈從僖宗幸蜀,得疾。每睡,見群獸鳥雀啄食其肉,痛苦萬狀。又須於床下布火,及以油醋灌其身,乃以罟網葢覆,方暫得睡。以日繼夜,常須如此,命將盡,惟一東黑骨而已。15

因此,此種「活攔驢」的虐食法,也稱之爲「籠驢」。據《南部新書》:「李令問,

¹³ 唐·段公路著,崔龜圖注:《北戶錄》,王雲五主編:《叢書集成初編》(上海:商務印書館,1936), 卷2,頁30。

¹⁴ 唐・張鷟:《朝野僉載》、《唐宋史料筆記叢刊》(北京:中華書局,1979),卷2,頁31-32。

¹⁵ 宋・李昉等:《太平廣記》(北京:中華書局,1961,1995 第6刷),卷 133,頁 949。

開元中爲殿中監,事饌尤酷,罌鵝、籠驢皆有之。」¹⁶「李詹,大中七年崔瑤下進士,與狄慎思皆好爲酷。以灰水飲驢,蕩其腸胃,然後圍之以火,翻以酒調五味飲之。未幾,與膳夫皆暴卒。」¹⁷可見唐代喜好「籠驢」虐食方式者不少,其烹飪方式應非張氏兄弟發明,而是當時頗爲流行之食法。《前定錄》記載了一個人的命運乃前定的故事云:

(前略)邈之乃具饌,既食,邈之有所請。琮曰:「自此當再名聞某官,至二世宰而不主務,二十五年而終。」言訖將去,豫、穎固止之,皆有所問。謂豫曰:「君八月勿食驢肉,食之遇疾,當不可救。」次謂穎曰:「君後政官,宜與同僚善,勿與官長不葉,如或不葉,必為所害。」豫、穎不悅,琮知其意,乃曰:「某先知者,非能為君禍福也。」因指康曰:「如醉者不知為誰也,明年當成名,歷官十餘政,壽考祿位諸君子不及也。」言訖遂去,亦不知所往。明年,祿山陷兩京,玄宗幸蜀,陳倉當路,時豫主郵務,常念琮之言,記之於手板,及驛騎交至,或有與豫舊者,因召與食,誤啖驢腸數臠,至暮腹脹而卒。18

「陳倉」即今之寶雞。印證了當地人嗜食驢腸,以之招待客人的事實。清人沈自南曾對《嶺表錄異》中記載的「交趾人」嗜食的「不乃羹」有一個解釋:「交趾重不乃羹,不乃,擺也,牛羊髒擺洗作羹,貴嗅其臭。今北方有驢板腸。板或擺之訛。」19 作者說北方重驢板腸,的是;但說「板」或「擺」,則不免牽強。

《太平廣記》所收的許多關於驢到陰間狀告主人或虐待者的故事,正是唐代驢的命運比較悲慘的真實寫照,而徐可範、李詹、李令問、狄慎思等人遭報應不得好死的教化故事,正說明社會上較爲流行那樣的虐食法,已開始爲人們所不齒和受到道德上的譴責。

然而如此受到唐人喜好追逐的美食,何以在韋巨源的《食單》中不見記載呢?

¹⁶ 宋·錢易著,黃壽成點校:《南部新書》,《唐宋史料筆記叢刊》(北京:中華書局,2002),卷丙,頁32。

¹⁷ 宋·錢易著,黃壽成點校:《南部新書》,頁 83。

¹⁸ 宋·李昉等:《太平廣記》卷 150 引《前定錄》,頁 1080。

¹⁹ 清·沈自南撰:《藝林匯考》(北京:中華書局,1988),卷2「飲食篇」,頁181。

其實,五代宋初學士陶穀的《清異錄》中,還真記載了一味與「驢」有關的肴饌, 這就是「暖寒花釀驢蒸」,關於這味肴饌,近代注家有不同的解釋,王子輝等校注 《清異錄》云:

蒸得極爛的糟驢肉。暖寒,消寒。……花釀,紹興「花雕(黃酒)」釀制。 酉+盧,《中華大字典》無此字,陳、李本均作「驢」。今從之。²⁰

由於無有更多的背景材料,竊以爲其他飲食史料中不見有類似「糟驢肉」一味的記載,「暖寒花釀驢蒸」或爲以驢腸爲原料的灌腸。宋代亦留下了多人嗜食驢腸及馬腸的佳話:著名詩人黃庭堅有〈次韻謝外舅食驢腸〉詩云:

垂頭畏庖丁,趨死尚能鳴。說以雕俎樂,甘言果非誠。生無千金轡,死得五鼎烹。禍胎無腸胃,殺身和椒橙。春風都門道,貫魚百十並。騎奴吹一央, 駔駿不敢爭。物材苟當用,何必渥窪生。忽思麒麟楦,突兀使人驚。²¹

雖然黃庭堅沒有寫明如何殺驢,但詩歌隱約透露出作者知曉「驢腸」肴饌所需原料要新鮮,因此寫「垂頭畏庖丁」,哀歎其「禍胎」正是腸胃。無獨有偶,洪邁《夷堅志》也有當時人嗜食驢腸的記載:

韓莊敏丞相嗜食驢腸,每宴客必用之,或至於再三,欲其脆美。而腸入鼎,過熱則靡爛,稍失節則堅韌。庖人畏刑責,但生縛驢於柱,才報酌酒,輒旋刺其腹,抽腸出,洗治,略置湯中,便取之,調劑五味以進。而持紙錢伺於門隙,俟食畢,放箸無語,乃向空焚獻焉。在秦州日,一客中席起更衣,自公廚旁過,正見數驢咆頓柱下,皆已刳腸而未即死,為之悚然。客生於關中,常食此肉,自此遂不復掛口。²²

其中「客生於關中,常食此肉」和「在秦州日」的記敍,說明當時這一食法的主要 區域爲關中、秦州一帶。聯繫到上揭諸唐代食驢腸資料,則關中及其延伸區一直保 持著嗜食驢腸的傳統。周邦彥〈開元夜遊圖〉詩有「解鞍下馬日向夕,炙驢行酒天

²⁰ 宋・陶穀撰,王子輝等注釋:《清異錄》(飲食部分)(北京:中國商業出版社,1985),頁12。

²¹ 北京大學古文獻研究所編:《全宋詩》第17冊(北京:北京大學出版社,1998),頁11475-11476。

²² 宋·洪邁:《夷堅志》(京都:株式會社中文出版社,1975),丁卷1「韓莊敏食驢」,頁411。

爲歡」²³句,亦可說明宋人認爲唐代士人夜宴中多「炙驢」。根據上述唐代史料,此「炙驢」多與嗜食驢腸有關。因嗜食馬驢腸還產生了爲心愛人而殺坐騎的佳話:

順時秀:姓郭氏,字順卿,行第二,人稱之曰「郭二姐」。姿態閒雅。雜劇為閨怨最高,駕頭諸旦本亦得體。劉時中待制嘗以「金簧玉管,鳳吟鸞鳴」擬其聲韻。平生與王元鼎密。偶疾,思得馬板腸,王即殺所騎駿馬以啖之。阿魯溫參政在中書,欲矚意于郭。一日戲曰:「我何如王元鼎?」郭曰:「參政,宰臣也;元鼎,文士也。經綸朝政,致君澤民,則元鼎不及參政;嘲風弄月,惜玉憐香,則參政不敢望元鼎。」阿魯溫一笑而罷。24

此風流情節後來被明代戲劇《繡襦記》移植而廣泛傳播,還被馮夢龍寫入《醒世恒言》〈賣油郎獨佔花魁〉一回的楔子中。

元明時期,驢腸仍被作爲美食,不時出現於文人騷客筆下。如明葉盛《水東日記》曾記載了一首據說是託名「宋祭酒」的詩云:

偷驢賊,戲談:于凡四方人,多以其土名或土俗土物為標榜,如南人曰蠻子, 西人曰豹子之類,獨河南人曰「偷驢賊」、曰「版腸」,不知何說。嘗見河 南一士人云:宋祭酒嘗過洛,士人挽留之信宿,不從,以其步蹇藏去。公怒 作詩曰:「蹇驢掣斷紫絲韁,卻去城南趁草場。繞遍洛陽尋不見,西風一陣 版腸香。」又云宋學士也。夫因詩得名,因詩定品,如唐羅隱,盜得之,欲 其賦詩等事,世多有之。但二宋在國初皆以文章德行致大名,故無此事,亦 決非其言,豈亦薄俗駕託一時戲謔之言耶?吳越間又有一等謂之俚鄙文,譏 刺上下,無所不有,且極其工巧,人畏惡之。古者異言有禁,如此之流,不 謂之異言而何?²⁵

此詩在當時文人中頗爲流行。陸容《菽園雜記》亦有風傳:

為人上者,言動不可不謹,否則下人承譌踵誤,不勝其弊矣。丁酉歲,予有 考技之役,至遷安,適同年劉禦史廷珪按其地,遣人招飲。予戲語云:「饌 有驢板腸即赴。」葢京師朋輩相戲,各有指斥風土所諱以為詬者,如蘇浙云

²³ 北京大學古文獻研究所編:《全宋詩》第20冊,頁13428。

²⁴ 元・黃雪簔輯:《青樓集》,王雲五主編:《叢書集成初編》(上海:商務印書館,1939),頁2-3。

²⁵ 明·葉盛:《水東日記》(北京:中華書局,1980),卷31,頁305-306。

鹽荳,江西云臘雞,湖廣云幹魚之類是已,河南人諱偷驢。廷珪,河南衛輝人,而舊傳有「西風一陣板腸香」之句,故以戲之。日暮歸,縣官率吏人捧熟饌以進,問之,云「聞公嗜驢板腸,故以奉也。」予以實告而遣之。既而自悔,自是不敢戲言。²⁶

可證明代河南、河北遷安一帶流行驢腸食。明代「宋祭酒」爲明初國子祭酒宋訥,宋訥爲河南人,而宋學士爲宋濂。據褚人獲《堅瓠集》:「版腸:宋學士濂過洛,或挽留之,不從,乃以步蹇藏去他所。公作詩云云:……河南人詈賊曰『版腸』,故云。」²⁷此詩若非託名,恐以宋訥的可能性爲大。這首被認爲託名的詩說明洛陽一帶嗜食驢板腸成風,以至於河南人被外地人戲稱爲「板腸」。《明會要》還記載了一個隆慶皇帝因不忍日殺一驢以滿足口腹之好而被當做佳話的故事云:

穆宗在裕邸時,嘗食驢腸而甘。及即位,間以問左右。左右請詔光祿常供。 上曰:若爾,則光祿必日殺一驢以充內膳,吾不忍也。²⁸

「光祿必日殺一驢以充內膳」說明驢腸食有多風行!亦可證明代食驢腸仍以新鮮爲要。驢腸食甚至還出現在戲劇作品中,明孫仁孺《東郭記》:

【前腔】朱門玉饌。待乞那朱門玉饌。又何須言拙赧。想驢腸鸱炙。兔首熊蹯。滿華筵。都奇產。俺乞食效昭關。男兒自厚顏。青竹爛斑。破袖翩翻。這形容在吾徒應不罕。橫襟縱看。請諸兄橫襟縱看。一街討飯。滿目中一街討飯。笑衣冠那人兒應自汗。²⁹

則驢腸在明代仍屬於「奇產」,多爲「朱門玉饌」。

清人許旭《閩中紀略》曾記載了一個叫「畢完一」的同僚云:

畢完一,永平遷安人;習刑名,專司招稿。每遇欽件,一獄具必芟削原招, 絕其矜疑之路;使部中一無可駁,輒誇其能。每酒酣耳熱,自言我在北方,

²⁶ 明·陸容:《菽園雜記》(北京:中華書局,1985),卷 6,頁 74。

²⁷ 清·褚人獲編:《堅瓠集(二集)》,《筆記小說大觀》(揚州:江蘇廣陵古籍刻印社,1984),卷 4, 頁 66。

²⁸ 清·龍文彬撰:《明會要》(北京:中華書局,1956),卷38,頁669。

²⁹ 明·孫仁孺:《東郭記》,《古本戲劇叢刊二集》第 074 集(上海:古本戲劇叢刊編刊委員會,1955, 影印長樂鄭氏藏明末刊本),卷上,頁 35。

啖驢腸、吃燒刀,夜半挾妓睡土炕上,何等大樂;安用咿唔清吟,學蘇空頭 吸數甌苦茗邪! 30

據《五雜俎》,「燒刀」酒出自京師³¹,畢完一本人爲「遷安」人,正是陸容《菽園雜記》所記之今河北省遷安市,所說的「北方」,或京師至河北一帶,則北京及其附近清初也流行驢腸食。而「啖驢腸、吃燒刀」成爲北方飲食生活的一個特點。

縱觀現代驢腸食流行地區,以關中、甘肅之隴東、隴西及河西、河北、山東以及東北(東北地區流行,應與山東人遷徙東北有關)。除了是中國主要的家驢分佈區外,也與早先的飲食傳統有關。

四、「假驢事件」的出現

元·念常《佛祖歷代通載》記載有宋代高僧承皓的事蹟,其中有他教導徒眾的 一段話:

今見成米麺蒸炊造作,與供諸佛菩薩羅漢,無異飽吃了,並不留心祭學,百般想念五味馨香,假作驢腸膳、生羊骨、鱉臛,喂飼八萬四千戶蟲,開眼隨境攝合,眼隨夢轉,不知主祿判官掠剩大王隨從,汝抄劄消鑿祿料簿,教汝受苦有日在。於是徒眾不堪寂寥,譛之于縣令。32

透露出一些寺院製作「假作驢腸膳」。《夢梁錄》中也發現兩處記載「假驢事件」, 列於「分茶酒店」和「麺食店」下,所謂:

·····假淳菜腰子,假炒肺,羊熝下飯,假牛凍,假驢事件、凍蛤蝤、凍雞、凍三鮮、凍石首白魚·····。

又下飯如五味熬麩、糟醬、燒麩、假炙鴨、幹簽雜鳩、假羊事件、假驢事件、

³⁰ 清・許旭:《閩中紀略》、《臺灣文獻叢刊》第260種(臺北:臺灣省文獻委員會,1995),頁22。

³¹ 明·謝肇淛:《五雜俎》(上海:上海書店出版社,2001),卷11,頁214。

³² 元·念常撰:《佛祖歷代通載》,[日]高楠順次朗等編:《大正新修大藏經》第 49 冊(東京:大正 行一切經會,1929),卷 19,頁 674。

假煎白腸、蔥焙油炸骨頭,米脯大片羊、紅熬大件肉、煎假鳥魚等下飯。33

竊以爲此「假驢事件」和「假作驢腸膳」一樣,正是以粉食爲主要原料仿製的「假驢腸」,列於「分茶酒店」下,則與日本「驢腸羹」主要作爲茶點的功能一致。 而與「假驢事件」同列者,還有「假羊事件」,此應當爲後世日本之「羊羹」前身。

臨安市肆仿製「驢腸」的出現,正是驢腸作爲美食的一種變異。《佛祖歷代通載》記載的故事發生在元豐年間(1078-1085),地點是「當陽玉泉景德禪院」。說明北宋時期,在驢腸肴饌流行的同時,寺院即已出現形狀類似、而原料迥異的仿製食品。「當陽玉泉景德禪院」在今湖北當陽縣,則此地禪院在北宋時已經製作「驢腸膳」仿製食品。寺院出現的「假作驢腸膳」應即「驢腸羹」的另一稱謂。

五、嗜食驢腸原因

爲了一時的口腹之好,歷代不惜採用虐殺虐食的方式,而經營者也以此來招徠 食客,因此,像「籠驢」、「活抽驢腸」這樣的虐殺方式,就成了中國食史上最駭 人聽聞和不光彩的一頁。但我們在譴責這種虐食的同時,也應注意到,驢馬腸確實 有着和其他動物組織不同的特點。以之爲肴饌,必有其他原料不及之特殊處。

根據史料記載,所謂驢馬腸肴饌,其原料實際上爲驢馬消化系統末端的「大腸」即直腸部分,民間稱其爲「板腸」。《藝林匯考》謂「板」或爲「擺」之訛,而「擺」則是因爲嶺南加工動物腸胃的方式是爲了留存腸胃表面的特殊物質,只將原料在水中擺一下即可。

聚所周知,我們所說的驢,一般指「家驢」(Equus asinus),奇蹄目馬科驢屬, 起源於非洲。確切的史料表明,先秦時已經作為稀罕之物被帶到了中原,而至漢代時期才陸續引入中原。其和反芻類動物不同,驢馬是靠大腸來分解消化部分食物和

³³ 宋·吳自牧撰,劉坤等主編:《夢梁錄(外四種)》(哈爾濱:黑龍江人民出版社,2003),卷 16,頁 146、148。

存儲糞便。食糜中易消化的物質,部分被小腸消化吸收,未被消化的物質,特別是纖維素進入大腸,則依靠盲腸中的微生物和消化酶來分解。經盲腸和大結腸消化吸收後,剩餘殘渣,結成糞球,排出體外。

由於驢馬的消化和營養吸收系統結構不同於反芻動物,其大腸容量大,長度長,其腸壁由內向外由粘膜、內環外縱的平滑肌層、結締組織及漿膜組成,平滑肌纖維細膩而柔韌,具有很大彈性。由於這些特點,使其在一定溫度下快速收縮,出現咀嚼脆嫩的特點,但時間過久,其纖維中的脂肪滲出,纖維變硬老化。故把握溫度和烹飪時間顯得尤爲重要,製作成食物後香而不膩,脆而不老,軟硬適口,形成了動物其他組織所不具備的特點。但驢馬腸肴饌的烹飪有極高的要求,即「韓莊敏食驢腸」中所說「過熱則靡爛,稍失節則堅韌」,而放置過久的驢腸則可能因腸壁纖維的收縮,難以達到烹飪要求,因此才出現了「活抽驢腸」這樣的虐食法。

人類嗜食動物直腸,可能還有另一個原因,這就是所謂的「貴嗅其臭」。按動物腸道中的臭味主要來源於腸中微生物產生的吲哚、糞臭素、硫化氫等,其中「糞臭素」即「3-甲基吲哚」,具有令人不愉快的糞臭味,但經充分稀釋後有令人愉快的香味,特別具有靈貓香基的香韻,在干酪、堅果、葡萄等製品中加入少量「糞臭素」,則能增加香味,在海味香精中加入「糞臭素」,則可令其具魚肉味。「貴嗅其臭」或亦與含有「糞臭素」、並能刺激食欲有關。34因此,中國古代間有嗜食動物腸胃中食靡者:

容南土風,好食水牛肉,言其脆美,則柔毛肥彘不足比也。每軍將有局筵,必先此物。或炰或炙,盡此一牛。既飽,即以聖齏消之。聖齏如青崧,云是牛腸胃中已化草欲結為糞者。及至,即以鹽酪姜桂調而啜之,腹遂不脹。北客到彼,多赴此筵。但能食肉,罔有啜齏者。35

宋人朱輔所寫《溪蠻叢笑》(1195年前成書)中對「不乃羹」的解釋是:「牛羊腸 髒略擺洗,羹以饗客,臭不可近,食之則大喜。《嶺表錄異》曰:『交趾重不乃羹,

³⁴ 筆者在互聯網上看到一則報導:有癮君子用竹管嗅吸新鮮牛糞所冒熱氣,以達到過癮的目的。恐亦與動物腸胃含有某種興奮物質有關。http://www.360doc.com/content。2006 年 7 月 31 日上網。

³⁵ 唐·劉恂著,魯迅校勘:《嶺表錄異》(廣州:廣東人民出版社,1983),卷上,頁9。

先鼻引其汁。不乃者,反切,擺也。』」³⁶《太平廣記·蠻夷四·南州》引五代王 仁裕《玉堂閒話》謂南州人烹犢,「乃先取犢兒結腸中細糞,置在盤筳,以箸和調 在醯中,方餐犢肉,彼人謂細糞爲『聖齏』,若無此一味者,即不成局筵矣。」³⁷

宋人著作《嶺外代答》謂「甚者,則煮羊胃,混不潔以爲羹,名曰青羹,以試 賓客之心。客能忍食則大喜,不食則以爲多猜。」³⁸據說至今廣西部分山區的壯族和 苗族仍有人吃「聖齏」,稱爲「不乃羹」或「青羹」。而坊間流傳有今日嗜食動物大 腸者,多不將其洗得特別乾淨的說法。西部流行有「肥腸麺」一肴饌,陝西有名小 吃「葫蘆頭」者(原料爲豬大腸),據說也有這樣的說法:洗得太乾淨則無味。因 此,驢板腸之所以受到人們的青睞,恐亦與此有關。

六、驢馬腸的烹飪方式

驢馬腸之所以被世人青睞、嗜好,除自身的組織特點外,特殊的烹飪方法亦爲 重要原因。從歷代史料記載看,其烹飪法和種類並非僅僅爲羹醢類,而是三種:

第一種,即製作成羹醢類食物,這便是真正的「驢腸羹」。雖然中國史籍中沒有發現「驢腸羹」一詞,但相信這是一個從中國傳入的名詞。我們在其他史料中發現宋人也使用其他動物腸胃製作的羹簽類肴饌。如《夢梁錄》也載有「三色肚絲羹」、「銀肚絲」、「肚絲簽」³⁹等動物腸胃爲原料的羹醢類肴饌。因此,市肆流行驢腸羹當無疑問。其形狀當以絲或片爲主,調製成羹醢類。

第二種即我們上舉之《夷堅志》所記「抽腸出洗治,畧寘湯中便取之,調和五 味以進」的烹飪方法。縱觀唐代那些虐殺、虐食者的方式,或大多屬於此類。此類 方式與今日爆炒的方式大致相同,但在爆炒前,須先用開水焯一下。明人飲食著作

³⁶ 宋・朱輔撰:《溪蠻叢笑》,徐立華主編:《中國少數民族古籍集成》第83冊(成都:四川民族出版 社,2007),頁29。

³⁷ 宋·李昉等:《太平廣記》第10冊,頁3984。

³⁸ 宋・周去非著,楊武泉校注:《嶺外代答校注》(北京:中華書局,1999),124 目「異味」,頁238。

³⁹ 宋·吳自牧撰,劉坤等主編:《夢梁錄》,卷 16,頁 145。

《竹嶼山房雜部》謂「驢腸:熝汁烹熟,複沃香油炙干,宜蒜醋。」⁴⁰正與今日爆炒方式類似。今日流行之驢馬腸肴饌多採用此類方式。明代「日殺一驢」的說法亦證穆宗所嗜之驢腸,亦須新鮮。《居家必用事類全集》雖然未列驢腸食,但卻有如何烹煮驢馬腸的方式:「煮驢馬腸無穢氣:候半熟漉出,用香油蔥椒麩盤內,入胡桃三個,換水煮軟。」⁴¹此烹飪方式的一個要點是「半熟漉出」,即《夷堅志》所謂「畧寘湯中便取之」,正是爲了保持腸壁纖維嫩軟。「炙干」者,爆炒也。另外一個特點是食驢腸須加大蒜,至遲在唐開天時已爲烹飪傳統。⁴²今天,也是西部驢腸菜肴的必需原料之一。

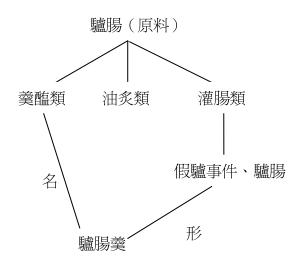
第三種,是製作成灌腸,此方式或產生得最早,《鹽鐵論》所載即爲此法,可證早期驢馬腸多製作成各類灌腸。早期或有脯臘方式。宋代後,則可能製作成一般的灌腸。《居家必用事類全集》載有一味「馬駒兒」,應該就是此類方法,只不過稱直腸爲「馬核桃腸」(此稱謂當與該部分腸形狀有關):「馬駒兒:馬核桃腸洗淨翻過,將馬內、羊內同川椒、陳皮、茴香、生薑、蔥、榆仁醬一處剁爛,裝入腸內,每個核桃裝滿,線紮煮熟,就筵上割塊,又入芥末內絲食之。」⁴³後世出現「假驢事件」和「假作驢腸膳」,應爲此種方式的流變,即變內腸爲麺腸,由於缺乏製作方式的記載,今人難知其詳。傳入日本的「驢腸羹」其形應該源於此,而其名,則取知名度很高的「羹」以稱之。流變過程如示意圖:

 $^{^{40}}$ 明·宋詡撰:《竹嶼山房雜部》,《景印文淵閣四庫全書》第 871 冊 (臺北:商務印書館,1983-1986),卷 3 ,頁 160 。

⁴¹ 元·佚名:《居家必用事類全集》庚集,《北京圖書館古籍珍本叢刊》61(北京:書目文獻出版社, 1988),頁 267。

^{42 「}上于藩邸時,每戲游城南韋、杜之間。因逐狡兔,意樂忘返,與其徒十數一飲,倦甚,休息于封部大樹下。適有書生延上過其家,家貧,止于村妻、一驢而已。上坐未久,書生殺驢拔蒜備饌,酒肉滂霈。上顧而奇之,及與語,磊落不凡。問其姓名,乃王琚也。」唐,鄭綮:《開天傳信記》,王仁裕等撰,丁如明輯校:《開元天寶遺事十種》(上海:上海古籍出版社,1985),頁49。

⁴³ 元·佚名:《居家必用事類全集》庚集,頁 271。



至今市場上仍有「灌驢腸」這類食物亦可證明。出現仿製「驢腸羹」,是「驢腸羹」一味具有巨大市場知名度的反應,連寺院也難抑其誘惑,只不過寺院的「驢腸養」,僅形狀相似而已。

關於將驢腸製作成羹醢類食物,雖然沒有史料可證唐代以前即已出現,但和駝蹄羹一類食物一樣,可能也出自魏晉時期。魏晉時期貴族的奢靡風氣雖然成了導致政治腐敗、胡族入侵、國家動亂的原因之一,但就飲食文化而言,魏晉是中國飲食文化創新和多樣化的一個重要時期。

最早出現「驢腸羹」的日本文獻《庭訓往來》產生於室町時代(1333-1568)前期,相當於中國元末明初(1368-1644)。因此,筆者臆測仿製「驢腸膳」傳入日本的時間應爲南宋末或元代,以南宋的可能性更大一些(從《庭訓往來》、《禪林小歌注》反映看,「驢腸羹」似已成爲一些寺院成熟的吃茶儀式上的點心),傳入者應爲僧人,其傳入或可能與茶藝的傳入有關:在禪僧將茶藝傳入的過程中,作爲茶點之一(《庭訓往來》亦稱「驢腸羹」爲「點心」)的驢腸膳傳入順理成章。而此時期,不僅距《佛祖歷代通載》所載故事發生的元豐時期(1078-1085)有相當長的時間,也距《夢梁錄》所記載的南宋杭州「假驢事件」的出現已有時日。

令人難解的是,中國史料中不見「驢腸羹」一詞,且羹醢類食物必爲流質形,

何以日本的仿製灌腸類固體食物被稱之爲「羹」呢?這可能與「羹」的知名度高有關。縱觀大陸食物品種傳入日本,張冠李戴者不少,如「饆饠」和「餢飳」名實的類倒⁴⁴等,可能因「羹」作爲類食物名稱比較知名的緣故,「假作驢腸膳」傳入日本,被稱爲「驢腸羹」了。類似的情況還有「羊羹」系列、鱉羹等,均非羹醢類食物。

《庭訓往來》記載出現「驢腸羹」的場合是僧界寺院。如果我們注意承皓對弟子們的訓誡,就會發現他所說的食物名稱中還有二味,就是「鱉臛」和「生羊骨」。而「鱉臛」應當爲「鱉羹」的另一稱謂,正是《庭訓往來》所列點心之一。這絕非名稱上的巧合,而也是當時禪林流行的點心名稱之一,可以斷言,亦爲仿製。日本史籍中的鱉羹原料也是芋粉、小麥粉、小豆粉和砂糖等。而「生羊骨」顯然也是仿羊骨的一種煎炸或蒸食,頗疑即《庭訓往來》所列之「羊羹」前身,都是寺界對流行名饌的改造和仿製,名稱未變,但已由葷變素。是否有禪學上的特殊意味,筆者不敢妄猜。但經過改造的名饌,進入寺院後,卻傳入東國,被保留了下來。而在中國大陸,已漸次消失了名稱。

《居家必用事類全集》中有一味「假鱉羹」,其說云:

假鱉羹:肥雞煮軟去皮,絲擘如鱉肉,黑羊頭煮軟,絲擘如裙欄,鴨子黃與 豆粉搜和為卵焯熟,用木耳粉皮襯底麺上,對裝肉湯,蕩好湯澆,加以薑絲 菜頭供之,加乳餅尤佳。⁴⁵

此則雖屬於葷食,但亦說明當時製作原料稀缺的美食,採用替代物仿製。清代《食 憲鴻秘》也記載了一味「素鱉」:「以麵筋拆碎代鱉內,以珠栗煮熟代鱉蛋,以墨 水調真粉代鱉裙,以元荽代蔥蒜燒炒用。」⁴⁶說明至清代,仍流行鱉羹等仿製素食 品,其「以元荽代蔥蒜」說明,正是寺院僧人食物。

清人田雯《古歡堂集》記載了一個與飲食心理有關的故事:

驚驢腸:山谷外集有食驢腸詩,余嘗竊怪山谷, 驢腸何可食?即偶一啖

⁴⁴ 高啓安:〈「饆饠」、「餢飳」的東傳日本和變異——兼說日本「唐菓子」一詞的傳承〉,待刊出。

⁴⁵ 元・佚名:《居家必用事類全集》庚集,頁 272。

⁴⁶ 清·朱尊彝:《食憲鴻秘》(上海:上海古籍出版社,1990),頁232。

之,亦何必有詩。一生有好潔癖。一日庖人以糯汁蒸藕餉余,呼生共之。生 驚詢何物?余曰:「驢腸。」生拂衣卻走。曰:「公何食此耶?」余佯曰: 「子不聞山谷食之則有詩耶!」生以袖掩面唾地而去。少頃,召之來,令觀 之,生慚,飽餕,余意猶未足也。⁴⁷

則清代江南民間或仍有「假驢事件」相類似的食物製作。

七、結語

驢腸食可謂中國飲食史上一個特殊的肴饌。它的身上,集中了特殊原料(動物的腸胃世界上許多民族都不列入食原料之列)、特殊的獲取方式(虐殺活取)、特殊烹飪方式以及食客因對美味境界的無度追求而無所不用其極和特殊嗜好(「貴嗅其臭」),極端的虐食最後居然搖身一變爲素食品而進入了寺院,折射出了中國飲食文化的複雜性。驢腸食雖然沒有進入歷代「八珍」之列,但我相信新鮮的驢腸肴饌必不遜於任何「八珍」。和羊羹、鱉羹等傳入日本一樣,「驢腸羹」雖名爲羹,其性質已發生了重大變化,由羹醢類食物變爲一種非流質的混合蒸食,成了飲食文化傳播過程中的一個有趣現象。

引用書目

一、原典文獻

馬非百:《鹽鐵論簡注》,北京:中華書局,1984。

唐·段公路著,崔龜圖注:《北戶錄》,王雲五主編:《叢書集成初編》,上海: 商務印書館,1936。

唐·張鷟:《朝野僉載》,北京:中華書局,1979。

 $^{^{47}}$ 清·田雯:《古歡堂集》,《筆記小說大觀》第 17 冊 (揚州:江蘇廣陵古籍刻印社,1983),卷 5 ,頁 287 。

- 唐·劉恂著,魯迅校勘:《嶺表錄異》,廣州:廣東人民出版社,1983。
- 宋·陶谷撰,王子輝等注釋:《清異錄》,北京:中國商業出版社,1985。
- 唐・鄭綮:《開天傳信記》,上海:上海古籍出版社,1985。
- 北京大學古文獻研究所編:《全宋詩》,北京:北京大學出版社,1998。
- 宋·李昉等:《太平廣記》,北京:中華書局,1961。
- 宋·錢易著,黃壽成點校:《南部新書》,《唐宋史料筆記叢刊》,北京:中華書 局,2002。
- 宋·吳自牧撰,劉坤等主編:《夢梁錄(外四種)》,哈爾濱:黑龍江人民出版社, 2003。
- 宋·朱輔撰:《溪蠻叢笑》,徐立華主編:《中國少數民族古籍集成》,成都:四 川民族出版社,2007。
- 宋·周去非著,楊武泉校注:《嶺外代答校注》,北京:中華書局,1999。
- 宋·洪邁:《夷堅志》,京都:株式會社中文出版社,1975。
- 元·念常撰:《佛祖歷代通載》,〔日〕高楠順次朗等編:《大正新修大藏經》第49冊,東京:大正行一切經會,1929。
- 元·佚名:《居家必用事類全集》庚集,《北京圖書館古籍珍本叢刊》61,北京: 書目文獻出版社,1988。
- 元·黃雪簑輯:《青樓集》,王雲五主編:《叢書集成初編》,上海:商務印書館, 1939。
- 明·葉盛:《水東日記》,北京:中華書局,1980。
- 明·陸容:《菽園雜記》,北京:中華書局,1985。
- 明·孫仁孺:《東郭記》,《古本戲劇叢刊二集》第 074 集,上海:古本戲劇叢刊編刊委員會,1955,影印長樂鄭氏藏明末刊本。
- 明·謝肇淛:《五雜俎》,上海:上海書店出版社,2001。
- 明·宋詡撰:《竹嶼山房雜部》,《景印文淵閣四庫全書》第 871 冊,臺北:商務 印書館,1983-1986。
- 清・褚人獲編:《堅瓠集(二集)》、《筆記小說大觀》、揚州:江蘇廣陵古籍刻

印社,1984。

清·許旭:《閩中紀略》,《臺灣文獻叢刊》第 260 種,臺北:臺灣省文獻委員會, 1995。

清·朱尊彝:《食憲鴻秘》,上海:上海古籍出版社,1990。

清·田雯:《古歡堂集》,《筆記小說大觀》第17冊,揚州:江蘇廣陵古籍刻印社, 1983。

清・龍文彬撰:《明會要》,北京:中華書局,1956。

《續群書類從》,東京:經濟雜誌社,1907。

《類聚名物考·飲食部》,東京:近藤活版所,1904。

季瓊真蕊、龜泉集證筆錄:《蔭涼軒日錄》,高楠順次郎、望月信亭編纂:《大日本佛教全書》第133冊,東京:有精堂出版部,1932。

神宮司廳藏版:《古事類苑·飲食部》,東京:吉川弘文館,1980。

《新校群書類從·消息部》第6冊,東京:名著普及會,1977。

二、近人論著

高啓安:〈釋「驢騣」〉,〔日〕《敦煌寫本研究年報》3(2009),頁59-78。

高啓安:〈「饆饠」、「餢飳」的東傳日本和變異——兼說日本「唐菓子」一詞的 傳承〉,待刊出。