

孔子不得其醬不食釋義

張之傑

(漢光文化網路公司, 本會會友)

筆者廁身出版界有年,除了獲取衣食,也得到一些邊際效益。任職環華出版公司期間,由於編輯百科全書和百科辭典,因而接觸到辭書學;任職錦繡出版公司期間,由於編輯美術書,因而接觸到美術史,並開創出科學史和美術史會通的探索;今年七月,錦繡倒閉,到漢光文化網路公司任職,由於編輯食譜,又接觸到飲饌史,謹將一點初步心得草成此篇,望同好及讀者不吝指教。

中學時代讀《論語》,讀到孔子「割不正不食,不得其醬不食」(鄉黨),只覺得孔子未免過份,老人家「食不厭精,膾不厭細」,難怪這麼挑剔!幾十年過去了,這個問題一直沒深思過,直到最近接觸到飲饌史,才較認真地思索這個問題。

這個問題得從炊具說起。中國古代的炊具主要有鼎、鬲、釜和甗、甌。鼎、鬲和釜都是煮器:鼎具有實心的三足,是個深腹罐子,可用柴火在鼎足底下加熱,或安放在火塘上加熱;鬲的形狀像鼎,但三足中空,較適合火塘加熱。大在春秋戰國,隨著爐灶的發展,釜取代了鼎和鬲,釜的特徵是廣口、深腹、圓底,相當於現今的鍋。甗和甌是蒸器:甗相當於現今的蒸籠,甗和鬲配套,形成甌,其下部的鬲用來煮水,上部的甗用來盛放食品,中間置算,蒸汽通過算孔,將甗內的食物蒸熟。當鬲被釜取代後,改為甗和釜配套,從而發展出日後的蒸鍋。

鼎、鬲、釜和甗、甌全都始自新石器時代,至少使用到春秋戰國(甚至秦漢),這段期間烹飪手段主要是煮,其次是蒸。當然,鼎和釜也可以用來炸或煎,不過古時物質匱乏,享受炸食或煎食的機會應該不多。至於舊石器時代的主要烹飪方法——烤,進入新石器時代已退居次要地位。總之,煮和蒸應該是古人最主要的烹飪手段。

以煮和蒸烹飪食物,味道難免清淡,必須用醬料增添味道。日本涮涮鍋就是個例子,它沒什麼湯頭,幾乎全靠醬料賦味。若干較純粹的台菜也是如此,可見台菜較中原菜餚更具古風。(大概和台語保持較多古音的原因相同吧?)當然了,如有適當的調味料,清蒸和白煮也頗能入味,但孔子時代的調味料主要是鹽、酒、醋、蔥、韭、蒜、薑、芥、桂皮、花椒等,只憑這些調味料是達不到提味添香效果的,是以醬料就格外重要了。

在孔子時代,豆、麵類發酵調味料——豆豉、豆醬、麵醬、醬油等還沒發明,所謂「不得其醬不食」,顯然和豆醬、麵醬無關。在先秦古書上,醬是個通稱,泛指各種醬類,其中肉醬稱醢,肉骨醬稱臠,也有直接稱醬的,如芥醬、卵醬。《周禮·膳夫》:「凡王之饋,食用六穀,膳用六牲,飲用六清,羞用百二十品,珍用八物,醬用百有二十。」王室甚至設有製作肉醬的官吏「醢人」,古人對醬的重視,實非今人所能想像。

筆者查閱中研院漢籍電子文獻,在「十三經」中查到的醬有兔醢、雞醢、鴈醢、魚醢、蝸醢、蠃醢(螺醬)、麇醢(蛤醬)、蜃醢(大蛤醬)、蜺醢(蟻卵醬)、蜺醢(蜺蚶醬?)、鹿臠、麋臠、麋臠、芥醬、卵醬(魚子醬)等十五種,筆者沒查到馬醢、牛醢、羊醢、犬醢和豕醢,

或許尋常家畜製的肉醬不足以供王后世子之膳（或祭）吧？這些大型家畜的肉和內臟可製作多種肉醬，以每種家畜製作五種計，單單「六畜」就可以製作三十種，所謂「醬用百有二十齏」，應非誇張之詞。

各色各樣的醬，和各種食物相搭配，久而久之就約定成習，甚至形成一種「禮」，隨意搭配非但不合味，也顯得粗野不文，這或許就是「不得其醬不食」的真義吧？舉例來說，古人吃魚膾一定沾芥醬；膾指細切的肉絲、魚絲，加上調味料生食；魚膾羶腥，要用芥醬調伏，這和日式生魚片如出一轍。

漢儒馬融注「不得其醬不食」：「食魚膾非芥醬不食。」（吃生魚片沒有芥末就不吃）朱注因襲其說。把「醬」字局限為芥醬，恐怕誤解其意義了。

關於醢（肉醬）的製法，是把肉切碎，拌上鹽、酒麴、生薑、桂皮等，再加上酒，密封百日而成。古時酒的濃度不高，用來浸漬碎肉，多少都會發酵。食物發酵後會產生特殊的氣味，對於以煮和蒸為主要烹飪手段的古代飲食，更具有其添香、加味的意義。

各色各樣的醬，除了作為醬料，還可以作為調味料。《左傳·昭公》：「水火醢醢鹽梅，以烹魚肉。」說明當時烹調魚肉要用到醢（醋）、醢（肉醬）、鹽和梅。梅是古代重要的作料，如今日本人還用，中國早就不用了。從生食魚肉、清淡寡味、多用醬料、以梅賦味等來看，古時的中國菜似乎更像日本料理呢！

到了漢代，出現了豆醬和麵醬，緊接著，魏晉南北朝又出現了醬油，於是先秦時期的各種醬開始退潮。醬油不但可以加味、添香，還可以增色，是中國菜最重要的調味料，甚至可說是中國菜的標誌。豆醬、麵醬和醬油將先秦時期的各種醢、醬推入歷史，打開中國飲饌史的新頁。（作者校對）

參考文獻

- 《中國烹飪百科全書》，中國大百科全書出版社，北京，1992年
王仁湘，《飲食與中國文化》，人民出版社，北京，1993年
陳彥堂，《炊食具》，上海文藝出版社，上海，2002年
中央研究院漢籍電子文獻 <http://www.sinica.edu.tw>