

《齐民要术》记载的羌、胡饮食

吕 一 飞

《齐民要术》，后魏贾思勰撰。贾思勰，山东益都（今山东寿光县）人，生平不详，只知道他曾任过高阳太守。大约在东魏时期（534—550年），写成了农学名著《齐民要术》，共十卷，九十二篇，距今已有一千四百多年了。

关于《齐民要术》的价值，以往史家多从农作物栽培技术方面评价，这虽然是主要的，但还远远不够。因为《齐民要术》的内容非常广泛，涉及到农业、林业、畜牧业、农副产品加工、食品制作等等，不单是农作物栽培技术可以包容的。例如该书第八、第九卷，有一个显著特点，就是保存了大量珍贵的烹饪史料，这属于饮食文化的范畴。饮食文化是人类物质文化中一个重要内容。不同的民族，不仅衣、住、行等有所不同，他们的饮食也是各具特色的。

魏晋南北朝时期，史称“五胡”的鲜卑、匈奴、羯、氐、羌等少数民族先后入据中原，随之带来了他们各具特色的民族文化，同时，西域胡族的文化也逐渐传入中原，与“五胡”文化交融渗透，可谓异彩纷呈，饮食文化即其中之一。令人遗憾的是，由于封建史家的忽视或许是不屑为之等原因，“五胡”和西域胡族的饮食文化在“正史”中很少记载，偶有记载，也是语焉不详。以至使今人在这方面的研究遇到很大的困难。幸而《齐民要术》一书中，还记载了羌、胡的某些饮食烹饪法，这是研究汉晋南北朝少数民族饮食文化不可多得的史料，弥足珍贵。现取其典型

者，加以考述，以供治史者参考。

羌煮貊炙 《晋书》二十七《五行志上》：

泰始之后，中国相尚用胡床貊盘，及为羌煮貊炙，贵人富室，必畜其器，吉享嘉会，皆以为先。

这种风靡一时的“羌煮貊炙”究竟是怎么的呢？

先说“羌煮”。《御览》卷八五九饮食部“羌煮”条引有《搜神记》之文，内容与《晋书》略同，笼统而不具体，使人难知其详情。笔者曾翻检多种《魏晋南北朝史》、《魏晋南北朝文化史》和《羌族史》，这些书在谈到这一时期少数民族文化时，或者阙“羌煮”这一条目，或者只引《晋书·五行志》之文，而未作任何解释，仍然是语焉不详。马长寿先生《氏与羌》一书说道：

“羌煮之法与煮器的形式今皆无法得知。”^①其实，《齐民要术》卷八《羹臠法第七十六》明白记载：

羌煮法 好鹿头纯煮令熟，著水中洗，治作臠如两指大；猪肉，琢；作臠。下葱白，长二寸，一虎口。细切姜及桔皮各半合，椒少许。下苦酒、盐、豉造口。一鹿头用二斤猪肉作臠。

这就是说，把新鲜鹿头单独煮熟，洗净，切成小块的肉，如两指大；再把猪肉乱刀斩成碎肉；将两者混合，煮成肉羹（臠）。^②下葱白，切成二寸长，数量“一握”（一虎口）便足。^③此外，再放些姜、桔皮、椒、苦酒（醋）、盐、豉等等调味品。这道野味嘉肴便成了。汉晋南北朝时期的羌族，虽然大部分逐渐向定居农耕转化，但狩猎仍然是其谋生的重要手段，而鹿又是狩猎的主要目标。所以，他们用鲜鹿头来烹煮菜肴，这是很自然的。

再谈“貊炙”。《御览》八六三引《释名》：

貊炙，全体炙之，各自方割，出于胡貊之为也。

就是烤炙整头牛或整头羊，胡人团团围坐，各自用刀，随意边割边吃，好生快活。烧炙之时，火候要嫩，“色白便割”，味道才

“含浆滑美”；如火候老了，便不中吃。④《后汉书》卷二三《窦固传》载：羌胡待客，人人长跪，炙肉未熟，便凑上去割肉，血流指间，献肉于客；窦固毫无鄙视、嫌脏之意，拿起就吃，所以羌胡爱戴他如同父母一般。所谓“血流指间”，就是说炙肉半生半熟，割下的肉还有血，流染于手指之间。这是不是有点象今日西方人吃煎牛排，须煎得半生不熟，割开的肉间要有血丝，味道才算是鲜美呢？羌、胡吃炙肉，用刀割，用手抓，刀子是唯一的食具。但是“貊炙”流传到中原之后，汉贵族富室却不使用手拿肉，于是就出现了专用的食具：貊炙盘和貊炙大函。《御览》七五八引《东宫旧事》：“漆貊炙拌（盘）二”；同书卷七六〇引《东宫旧事》又云：“漆貊炙大函一具”。可见，割食之时，还需要盘或大函等食器，用来盛肉块。

胡饭 曾一度风靡于汉族社会的胡族食品，还有“胡饭”。《御览》卷八五九饮食部引《续汉书》：

灵帝好胡服、胡饭，京师贵戚皆竞为之。

关于这种“胡饭”的具体制作情况，与“羌煮”一样，近世史书仍多语焉不详，未作解释，而《齐民要术》卷九《飧饭第八十六》亦有明确记载：

胡饭法 以酢瓜蒔，长切；将炙肥肉、生杂菜，内饼中，急捲。捲用两卷，三截，还令相就——并六段，长不过二寸。

别莫“瓢虀”随之一——细切胡芹莫下酢中为“瓢虀”。

用酸味的酱瓜，切成长条；烤熟的肥肉切成小薄片，连同生杂菜，一并夹入饼中，赶紧卷成饼卷。用两个饼卷，各切成三段，铺在盘中，前后连接，环成圆形——共六段。另外，放上名叫“瓢虀”的佐料，供吃胡饭时蘸着吃。胡芹切碎，漂在醋里，就成了“瓢虀”。这种食物之所以被称为“胡饭”，当然不是因为其中有“胡芹”的缘故⑤，而是因为它是来源于胡族的食物，它就是汉灵帝所喜好的“胡饭”。这种古老的“胡饭法”，颇类似今日北

方的面卷食法。

上述“羌煮貊炙”和“胡饭”，都曾风行于汉晋上流社会，这是不同民族之间文化交流和融合的例证。关于民族文化的交流和融合，以往史家多谈“汉化”，即汉族文化对少数民族的影响和作用，这当然是主流。但是，文化的交流是双向的，在一定情况之下，少数民族文化也反过来影响汉族。所以，“羌煮貊炙”和“胡饭法”盛行于汉族之中，并不为怪。

“热洛何”和羊盘肠雌斛法 《御览》卷八五九《饮食部一七，热洛河》引《唐书》：

安禄山、（安）思顺、（哥舒）翰并来朝。玄宗使驃骑大将军、内侍高力士及中贵人供奉官于京城东骊马崔惠童池亭宴会。使射生官射鲜鹿，取血煮其肠，谓之“热洛何”以赐之，为翰好故也。

昔日研读这段史料，心中不由产生疑惑，关键在于“取血煮其肠”这一句（《新唐书·哥舒翰传》作“取血沦淪”，“淪”，一般字书解释为“以汤煮物”，意思与“取血煮肠”相同）。众所周知，血液流出动物体外后，由于血小板的作用，很快就会自动凝结，如果加热，凝固更快。所以，似乎不大可能直接把肠放在血液中煮。如果加水稀释血液，又顿失其鲜臊之味，恐不合胡人之口味。此疑惑久久未解。今读《齐民要术》卷八《羹臠法第七十六》：

作羊盘肠雌斛法 取羊血五升，去中脉麻迹裂之。细切羊胳膊二升，切生姜一斤，桔皮三叶，椒末一合，豆酱清一升，豉汁五合，面一升五合，和米一升，作糝，都合和。更以水三升浇之。解大肠，淘汰。复以白酒一过洗肠中屈申，以和灌肠，屈长五寸，煮之。视血不出，便熟。寸切，以苦酒、酱食之。

“雌斛”，未详。制作的过程是：取五升羊血，把血液中凝结在

表层的血纤维（麻迹）去掉。⑥把羊膈肪切细，又将生姜、桔皮、花椒末、豆酱清、豉汁若干，以及一升五合面粉，和上一升米，作成糝（糝，用饭作为酿制鱼、肉的配料）。上述所有的东西一总混合起来，再加三升水调合。将羊大肠的肠间膜切断，淘洗，再用白酒，把肠中弯弯曲曲的地方洗一遍。把调好的混合物（即“和”）灌进肠里去，弯曲地折迭成五寸长。煮肠。看看，没有血渗出来，就熟了。切成一寸长的段，用苦酒（醋）和酱蘸着吃。

这种烹饪法很特奇，其中可能糅合了汉族饮食的因素，如用米作配料，但基本作法仍是胡族的。我想，“热洛何”的作法大概也是如此，把鹿血作为配料灌进鹿肠中，煮熟食之，而并不是把鹿肠直接放到鹿血中去煮。可见用动物鲜血作配料煮肠，取其浓郁的鲜臊之味，这确是胡族的食俗。这种食法，从魏晋南北朝到唐代，一直为北方少数民族所喜好。

胡炮肉法 《齐民要术》卷八《蒸缶法第七十七》：

胡炮肉法 肥白羊肉——生始周年者，杀，则生缕切（则，即也；生，趁着新鲜；缕切，连刀细切）如细叶，脂亦切，著浑豉（整颗的未研碎的豆豉）、盐，擘葱白、姜、椒、荜拔（类似胡椒的调味香料）、胡椒，令调适。净洗羊肚，翻之，以切肉、脂内于肚中，以向满为限，缝合。作浪中坑（挖一个中部陷下去的烧火坑⑦），火烧使赤。却灰火，内肚著坑中，还以灰火覆之。于上更燃火，炊一石米顷，便熟，香美异常，非煮炙之例。

这是一种用火灰烧炙羊肉的方法：把刚满一岁的羊杀死，立即趁着新鲜，连刀细切成肥白肉片，薄如细叶，羊脂肪亦切细，把各种香料和调味品调合在其中；洗净羊肚，把肉、脂纳入肚内，装得快满就行了，缝起来；挖一个中部陷下去的烧火坑，烧得发红，掏出火灰，把羊肚置于坑内，再把火灰覆在面上；再于上烧

火，一会儿功夫，便熟了，香美异常，远非煮、炙所能相比。这种胡族的“炮肉法”，的确是别具风味的。

以上几种羌、胡烹饪法，都是非常典型的，但多为史家所忽略，缺乏考证，语焉不详，所以特标明如上。此外，《齐民要术》记载的羌、胡饮食还有“乳酪”、“胡羹”等^⑧，史家多已考述甚明，故不赘述。

综而观之，羌、胡等少数民族的饮食文化是十分丰富的。它们对汉族饮食文化的影响也是不小的。“羌煮貊炙”、“胡饭法”、“羊盘肠雌斛法”、“胡炮肉法”等等，贾思勰载于《齐民要术》一书，说明它们在中原地区的流行是非常广泛的。众所周知，文化是有深、浅层次之分的。深层次的文化属于精神文化，如世界观、价值取向、审美观念等等，它们相互之间的作用 and 影响是一个长期的复杂的过程。而浅层次的文化，属物质文化，如衣、食、住、行等等，其相互交流和影响则是十分容易和快捷的。我们在研究魏晋南北朝各民族文化的交流和影响之时，对这两种情况都要重视。更进一步，还要把两者结合起来，研究这两类现象的相互影响和作用，及其产生的综合社会效应。例如《晋书》记载“羌煮貊炙”盛行于中原之后，发表议论，认为这是一种不应发生的坏现象，因为它是胡族侵入中国的先兆。这不就从物质文化领域转到了精神文化领域，从衣食住行转移到民族观和价值观念了吗？如果我们把两者结合起来研究，而不是把它们分割开来，也许我们的成绩会更大一些。

总之，贾思勰的《齐民要术》一书，包含的内容很广泛，其价值也是多方面的。然而，我们现在对它的内容研究得还不够，对它的价值发掘得也还不够。笔者之所以写这篇短文，目的之一也就是抛砖引玉，希望学术界能对该书的研究更广、更深，取得更大的成绩。

注:

① 马长寿先生《氏与羌》第212页,上海人民出版社1984年版。

② 臠,音huò,字书或作脔。《说文》:“脔:肉羹也”。王逸注《楚辞招魂》:“有菜曰羹;无菜曰臠。”足见臠是无菜的肉羹。

③ “虎口”,就是大拇指与食指相连处。“一虎口”,就是用大拇指和食指指尖连起来,围成一个圈,也便是“一把”、“一握”。

④ 《齐民要术》卷九《炙法第八十·捧炙》。

⑤ 《齐民要术》所记载的其他许多食物中,虽然也有胡芹,但并未因此被称为“胡饭”或“胡菜”。

⑥⑦ 参见缪启瑜先生《齐民要术校释》,农业出版社1982年;石声汉先生《齐民要术今译》,科学出版社1957年。

⑧ 分别见《齐民要术》卷六,养羊第五十七。卷八,羹臠法第七十六。

作者工作单位:四川大学历史系

(本文责任编辑:毛华轩)

《佛光大辞典》简介

台湾学者慈怡法师主编,台湾佛光出版社1988年初版,在不到一年的时间中五次重印。该辞典是目前海内外流行的各类佛学辞典中,资料最丰富、内容最广泛,实用性较强的一种,被称为“无言的良师,智慧的宝库”。

该辞典共立辞目二万二千六百余条,附见辞目十余万项,采用图片二千七百幅,约七百万言。凡佛教术语名相、人氏地名、寺院庙堂、宗派教义、典籍词章、法器仪规、艺术建设、掌故公案等,均作翔实介绍。除我国佛教外,还收入了印度、韩国、日本、缅甸等国以及欧美各国的相关内容。是佛学研究者及其他社会科学工作者的理想参考书。

该辞典经佛光出版社授权,由书目文献出版社在大陆地区独家出版发行。该辞典系大32开 全八册 7000千字 7885页 精装 定价:395元

• 耿素丽 •