

直那一死

——明代的河豚文化**

謝 忠 志*

摘 要

明人的食鮓習尚，實際上源自北宋時期的蘇軾、梅堯臣，稱其「味美值死」。明人不單是品嚐河豚，亦著手統整河豚各種異名，考察河豚的產地時節，改良捕撈的技術職能，條列烹調的先後次序以及歸納中毒的解救辦法，形成特有的「河豚文化」。囿於河豚活動於江海交界，其文化發展猶以江南地區為鼎盛，吳人「爭先不爭錢」，筵客必以河豚為禮，以品嚐「西施乳」最為珍重，一時侈靡相競，烹煮廚戶與專販商家也應運而生。明代中後期，有識之士抨擊「拼死吃河豚」的習氣，明人也開始從道義層面、性命價值自省，甚至把河豚視作「誤國」的象徵。河豚賦予明人的形象有三：一是惡類，謂其發嗔使氣；二是信者，言其應約而至；三是惑種，云其害人惑國。

關鍵詞：河豚、西施乳、河豚毒、明代、飲食文化

2012 年 9 月 11 日收稿，2013 年 6 月 17 日修訂完成，2013 年 11 月 28 日通過刊登。

* 作者係國立高雄大學通識教育中心兼任助理教授。

** 本論文蒙《漢學研究》匿名審查委員給予諸多寶貴意見，謹此誌謝。撰寫期間，吳智和教授不幸仙逝，敬謹以本文感念師恩。

一、前 言

河豚於史載甚早，東漢王充（西元 27-97 年）在《論衡》裡，已將河豚視為毒魚。¹南北朝時期，開始有人把河豚剝成魚醬供給日常食用，漸成老饕盛宴的逸品，²因而隋代醫書《諸病源候論》就有「魚肝及腹內子有大毒，不可食」的記述，警戒世人不可貪食河豚而致身死。³迄至宋代，文人雅士崇尚宴飲，品嚐河豚成為風流雅致的表徵，蘇軾（1037-1101）喜談河豚，稱其味美「直那一死」；梅堯臣（1002-1060）特以詩詠河豚：「春洲生荻芽，春岸飛楊花。河豚於此時，貴不數魚鰕。」⁴而被其友劉厚甫戲稱「梅河豚」。孟元老在《東京夢華錄》提及開封人士已有食鮪肉的習俗，⁵宋代嗜吃河豚已蔚然成風。

明朝在太祖朱元璋（1328-1398）提倡儉樸的政策下，生活以簡約為至要，河豚非飲食常品，且常棄如敝屣，飲食不在朱明王朝的規範要項，因而到中後期，成為踰禮犯分的缺口。富商大賈的崛起，帶動各階層流於奢華，生活以享樂為目的，市井小民亦能從飲食上獲得滿足，使節約儉素的傳統習尚漸為奢華流風所被。⁶特別是江南士人附庸風雅，燕會必治具，動輒數十餚，汲汲尋覓山珍海錯，務求「水陸畢陳」。河豚就在官僚、士人等知識階級的引領下，形成一股食用風氣與特有飲饌美學，是春季必嚐的時鮮，是饗宴上無可取代的必需品。

-
- 1 漢·王充撰，黃暉校釋，《論衡校釋》（北京：中華書局，1982），卷 23〈言毒第六十六〉，頁 955。
 - 2 北魏·賈思勰撰，繆啓愉等譯注，《齊民要術譯注》（濟南：齊魯書社，2009），卷 8〈作醬等法第七十〉，頁 921。
 - 3 隋·巢元方，《巢氏諸病源候論》（臺北：國立中國醫藥研究所，1985），卷 26〈蠱毒等諸病候下·食鯪鮓魚中毒候〉，頁 102。
 - 4 明·馮夢龍，《古今譚概》下冊（收錄於魏同賢主編，《馮夢龍全集》，上海：上海古籍出版社，1993），雅浪部第 26〈梅河豚〉，頁 1074-1075。
 - 5 宋·孟元老撰，伊永文箋注，《東京夢華錄箋注》（北京：中華書局，2007），卷 2〈飲食果子〉，頁 74。
 - 6 滕新才，《且寄道心與明月——明代人物風俗考論》（北京：中國社會科學出版社，2003），頁 154。

社會生活層面的探研，是現今明代研究的重點取向，尤側重明人飲食生活，相關論著成果雖豐，⁷但論及河豚的文章竟無。明人在富足之餘，生活求異、求奇與求怪，投射在飲食上，河豚外型奇特，魚肉甘美但卻蘊含劇毒，明人亟欲一窺究竟，滿足內心渴望，「拼死吃河豚」就成為明人品饌生活的最佳寫照。明代存有專論魚種的載籍如《海語》、《異魚圖贊》與《閩中海錯疏》等書，輔以地方志書、筆記小說及詩詞歌文等典籍，可約略瞭解明代特有的河豚文化。

二、河豚釋名

張岱（1597-1679）在《夜航船》描述河豚這樣的魚種：「狀如蝌蚪，腹下白，背上青黑，有黃文，眼能開閉，觸物便怒，腹脹如鞠，浮于水上。」⁸河豚性嗔易怒，所以古人總覺河豚非善類。⁹河豚不僅外型奇特，名稱也獨樹一幟，不以魚而以「豚」名，讓人易與江豚、海豚搞混，然而「江豚似豬，有海豨身如魚、頭如豬」，¹⁰河豚與海豚除生長在海裡水中，幾乎無相同處，但何以名「豚」？正如《杭州府志》云：「豚，言其美味也。」¹¹意味河豚魚質與豬隻肉質味美相當。古人常不明就裡誤認河豚為豬類，或者被歸屬於海豚屬種，所以有人疾呼，當以「鮐」字為正。¹²然而，明人無法區

-
- 7 論及明代飲食研究，以伊永文，《明清飲食文化》（臺北：洪業文化公司，1998）較為重要。其餘論文多已集結成冊，如巫仁恕，《品味奢華：晚明的消費社會與士大夫》（臺北：聯經出版公司，2007）、滕新才，《且寄道心與明月——明代人物風俗考論》等書。
- 8 明·張岱，《夜航船》（汕頭：汕頭大學出版社，2009），卷17〈四靈部·鱗介〉，頁491。
- 9 明·李蘇，《見物》（《叢書集成新編》第44冊，臺北：新文豐出版公司，1985，據清惜陰軒叢書本影印），卷3〈河狔鯪鯢海狔〉，總頁144：「江豚河豚總非善類，使氣作威禍成自遂。」
- 10 明·鄭明選，《鄭侯升集》（《四庫禁燬書叢刊》集部第75冊，北京：北京出版社，2000，據湖北圖書館藏明萬曆三十一年鄭文震刻本影印），卷37〈魚名〉，頁3下-4上。
- 11 清·馬如龍，《（康熙）杭州府志》（臺北：漢學研究中心景照清康熙二十五年序刊本），卷6〈物產·鱗之屬〉，頁40上。
- 12 明·陶宗儀，《南村輟耕錄》（北京：中華書局，1997），卷9〈食品有名〉，頁115-116：「正今人名為河豚者也，然則豚當為鮐。」

分河豚魚種，只要生長在江海交界，能發刺、膨脹，就認定是河豚、河魨或鰓魚，穆希文曾提出「在河名河豚，在海名鰓魚」的建言，但未被人採納。¹³事實上，河豚的種類不單如此，黃衷（1474-1553）在《海語》分析淡水、海洋兩種河豚魚種的異同：「河豚出於江河者，皆不盈尺。海中大者如豕服，雜紅黃文彩，……以小絙繫叉鏢擲而獲之，有重數十斤者云。」¹⁴黃衷為廣東南海人，雖未書河豚魚名，顯然南海魚種與江南地區大相逕庭。

若從地域來看，長江三角洲江浙一帶對河豚的稱呼就不盡相同，蘇州吳縣名為「鰓鰓」，¹⁵揚州有個響亮而現代的名稱：「燕尾沙釘梅頭獅口河豚」；¹⁶浙江沿岸一帶因河豚滿佈毒素，不以魚名，取名「烏狼」；¹⁷《寧波府志》對河豚的記載就有鰓、鰓與鮭魚三稱。¹⁸至於東南沿海的福建，則名「鰓夷」。¹⁹馮時可為松江華亭人，穆宗隆慶五年（1571）進士，由於松江府的鰓魚名為「黃駒」，²⁰因而對河豚名稱加以統整：「一名鮭，一名噉，一名鰓，一

13 明·穆希文，《蟬史集》（《四庫全書存目叢書》子部第 216 冊，臺南：莊嚴文化公司，1995，據中國科學院圖書館藏明萬曆刻本影印），卷 8〈鱗蟲類·河豚〉，頁 19。

14 明·黃衷，《海語》（《叢書集成新編》第 91 冊，臺北：新文豐出版公司，1985，據民國景明寶顏堂秘笈本影印），卷 2〈河豚〉，頁 6 下，總頁 135。

15 明·牛若麟，《（崇禎）吳縣志》（《天一閣藏明代方志選刊續編》第 15-19 冊，上海：上海書店，1990，據明崇禎刻本影印），卷 29〈物產·鱗之屬〉，頁 29 下，總頁 786：「鰓鰓，出太湖俗呼淡水河豚。」

16 清·雷應元，《（康熙）揚州府志》（臺北：漢學研究中心景照清康熙三年序刊本），卷 20〈風土志·物產〉，頁 19 上。

17 浙江台州、溫州一帶均有此稱。而「烏狼」之名宋代即有，如宋·陳耆卿，《嘉定赤城志》（《宋元方志叢刊》第 7 冊，北京：中華書局，1990，據宋嘉定十六年修清嘉慶二十三年台州叢書乙集本影印），卷 36〈風土門一·土產〉，頁 22 上，總頁 7569：「鮭一名鰓，俗稱烏狼，腹多刺，肝毒殺人。」

18 明·張時徹，《（嘉靖）寧波府志》（臺北：成文出版社，1983，據明嘉靖三十九年刊本影印），卷 12〈鱗之屬〉，頁 9 上，總頁 1105。

19 明·何喬遠，《閩書》（福建：福建人民出版社，1994），卷 151〈南產志下·鰓魚〉，頁 4477。

20 黃駒就是河豚，為江浙一帶專有稱謂。如明·方岳貢，《（崇禎）松江府志》（臺北：漢學研究中心景照明崇禎四年刊本），卷 6〈物產·鱗之屬〉，頁 50：「又有不類魚而魚名，黃駒即河魨，吹腹如鼓。」亦可參見明·王光蘊，《（萬曆）溫州府志》（收錄於《稀見中國地方志彙刊》第 18 冊，北京：中國書店，1992，據明萬曆三十三年刻本影印），卷 5〈食貨志·魚屬〉，頁 48 下。

名鰓夷，一名鰓鮐。」²¹ 馮復京（1573-1622）對歷朝以來，河豚名目混亂、考訂不一甚為困惑：

按《爾雅翼》云：「鰓，即今之河豚也。」段成式又作鮐，又一名鰓鮐。所謂黃者台背，或謂為鰓鮐魚，又謂之鰓夷魚，則與今之鰓魚相亂。蓋鰓魚之鰓，亦有題、夷二音故也。若然則《本艸》之鰓鮐魚、鰓魚、河豚皆一物矣，而分載三處。又云鰓魚肝子有大毒，河豚無毒，何也？蓋緣北人不食河豚，故不能的指為何物耳。《廣志》又云：「鮐魚，一名河豚。」陳藏器、羅願亦云然。《本艸圖經》獨以為秦之鰓魚，又未知與河豚為同為異？吳中食河豚以為常味，惟忌肝入水沈者未聞毒皆殺人，如《本艸》所言也。河豚皮有刺觸人手，老人皮膚粗硬有似此皮，故謂之台背，非如台之文也，但河豚非西北所產，未知詩人何以得入詠，或者台別一魚。²²

馮氏提出河豚名稱上的多種疑問：首先，河豚別稱「鰓魚」，易與鰓魚搞混；²³ 再者，河豚、河魨與鰓魚為同種類的說法，實有待商榷；最後，人因年老血氣衰退，其背色似如河豚斑紋，故以「鮐背」借稱老者，²⁴ 這說法源自於《詩經》，但馮氏主張，「台背」意謂河豚表皮觸感粗硬，恰與老人膚質相近，然而西北地區絕非河豚的棲息地，此語究竟從何而來，已無從稽考。馮復京提出連串的質疑，時至今日，依舊無法獲得合理的解釋。

根據張自烈（1597-1673）《正字通》的記述，他主張鰓魚與鰓、鰓、鰓、鮐、鮐等均為河豚，而烏狼、探魚及黃鰓（黃色河豚）亦屬河豚一類。同時，張氏舉鄧元錫（1529-1593）《函史》之說，駁斥宋代《本草圖經》將河豚、鰓鰓分兩類之說，認為《本草圖經》援引張華（232-300）《博物志》、司馬光（1019-1086）《潛虛》有誤，「張華載鰓魚心肝頭毒，司馬光《潛

21 明·馮時可，《雨航雜錄》（《筆記小說大觀》第4編第5冊，臺北：新興書局，1978），卷下，頁3下。

22 明·馮復京，《六家詩名物疏》（《景印文淵閣四庫全書》第80冊，臺北：臺灣商務印書館，1983），卷48〈大雅生民之什一·生民篇〉，頁14，總頁513。

23 據《普濟方》記載，鰓魚就是鮐魚，又名鰓魚、鰓魚，在外型上與河豚差距甚遠。可參閱明·朱橚，《普濟方》（《景印文淵閣四庫全書》第61冊），針灸卷426〈本草藥性異名門·魚蟲部〉，頁32，總頁552。

24 明·焦周，《焦氏說梏》（《四庫全書存目叢書》子部第113冊，臺南：莊嚴文化公司，1995，據中國科學院圖書館藏明萬曆刻本影印），卷7，頁2上，總頁113。

虛》用鰪鯢之浮，必是河豚誤以鮭爲鰪。」²⁵ 對於河豚名稱的考訂與統合，終至明亡仍未有定論。清初陳元龍（1652-1736）累官至文淵閣大學士，就近飽覽禁中典冊，並廣泛搜羅史籍，輯著類書《格致鏡原》。書中綜前代各家論說，重新整併河豚各類名目，茲以表格對比羅列如下：

表一 河豚名稱考異表

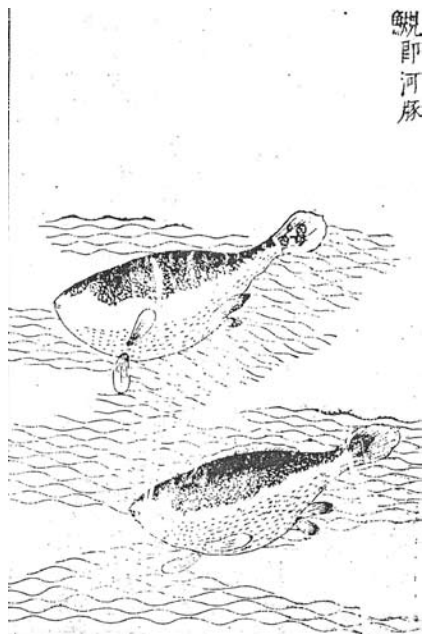
名稱	內容	史料出處
鰪魚	鰪魚，肝與子俱毒，艾能已其毒。	《酉陽雜俎》
鮪鮪魚	《山海經》：「少咸山敦水東流注於雁門，中多鮪鮪之魚，食之殺人。」 《本草綱目》：「鮪鮪，即河豚。」	《山海經》、《本草綱目》
鰪鰪、鮪鮪	《演繁露》云：「鰪鰪，鮪也，今人呼爲河豚，然則豚當爲鮪。」又鰪鰪，《異物志》作鰪鮪，《食療本草》作鰪鮪，《日華子》作鮪鮪。	《演繁露》、《異物志》、《食療本草》、《日華子》
豚魚	河豚每三頭相連，冬至日輒至，應中孚十一月卦。信及豚魚，河豚也。	《爾雅》〈翼〉
鰪、鮪、鮭、烏狼、探魚	鰪、鮪、鮭皆今之河豚，亦曰烏狼，一曰探魚，黃者曰黃鰪。	《通雅》
噤魚	河豚觸物輒噤，腹脹如鞠，浮於水上，一名噤魚。	《寧波府志》
吹肚魚、氣包魚	河豚一名吹肚魚，一名氣包魚。吹肚、氣包，象其噤脹也。	《本草綱目》
黃薦可、醇疵隱士	黃薦可，爾澤嫩可貴，然失于經治，敗傷厥毒，故世以醇疵隱士爲爾之目。特授三德尉，兼春榮小供奉。	《水族加恩簿》
鰪鰪、青郎君、斑兒	1. 鰪鰪即河豚之大者。 2. 大者名青郎君，小者名斑兒。	1. 《臨海記》 2. 《戒庵老人漫筆》

資料來源：清·陳元龍，《格致鏡原》（收錄於任繼愈主編，《中國科學技術典籍通彙》綜合卷第6冊，鄭州：河南教育出版社，1994），卷92〈水族類·河豚〉，頁9，總頁1119。

25 明·張自烈，《正字通》（《四庫全書存目叢書》經部第198冊，臺南：莊嚴文化公司，1995，據北京大學圖書館藏清康熙九年刻本影印），亥集中〈魚部〉，頁29上，總頁686。

綜觀陳元龍的考訂，仍有值得討論的地方：首先是「斑兒」，通常稱斑魚、斑魚、斑子魚等。胡世安（?-1663）爲楊慎（1488-1559）《異魚圖贊》箋注，明言河豚有二，另一爲淡黑色有紋點的斑魚。²⁶ 斑魚不以河豚名，代表明人已能辨別無礙。斑魚體型與河豚相似但略小，口感較爲甘美，「幾同乳酪，又柔滑無骨」。²⁷ 史籍證明，斑魚至少有三項特徵與河豚相異，可單歸一類。

其次，異名的大量出現，反映古人對河豚的基本認知與古代音轉的相關問題。噴魚、氣泡魚等名稱，表示河豚受驚時會迅速膨脹如球狀。而鮭魚與河豚在今時是不同魚種，但上表指稱「鰓」、「鮭」都是河豚，其意取自「河豚善怒」，「恚」之意爲怒，以「鮭」爲名，實具有音、形兩層涵意。至於鮎、鰕鰂、鰕鰂（鵠夷）等，都是音近假借字體。²⁸ 從來沒有一種魚類，能像河豚有這麼多的異稱，令人眼花撩亂。析論河豚名稱多重、分歧的原因，蓋因士人所見，不如漁戶廣博確切；而漁戶又爲知識所囿，知而無法誌，因此大抵相類而近似。²⁹ 但明人悉心考察，詳實條列各種異名，令人咋舌。



圖一 鰓魚

資料來源：明·王圻，《三才圖會》（臺北：成文出版社，1993），〈鳥獸五〉，頁22上。

26 清·胡世安，《異魚圖贊箋》（《景印文淵閣四庫全書》第847冊），卷1〈洄魚〉，頁19上。

27 清·李漁，《閒情偶寄》（收錄於《李漁全集》第3卷，杭州：浙江古籍出版社，1998），卷12飲饌部〈肉食第三·魚〉，頁258。

28 相關論說可參閱童勉之，《中華草木蟲魚文化》（臺北：交津出版社，1997），頁465。

29 吳智和，〈明代漁戶與養殖事業〉，《明史研究專刊》（宜蘭：明史研究小組，1979）第2期，頁112。

三、河豚出春暮

河豚在中國水域的分布極廣，但集中在「水之鹹淡相交處」，也就是廣布以江淮、珠江三角洲為主的東南沿海這片水域，因江南地區人士善捕、嗜吃而以此區最為著名。明代方志對此多有載記，如南直隸的蘇州、松江與常州等地，「上海特珍，浦、泖次之。」³⁰ 浙江府的寧波、湖州，東南沿海的福建、廣東均有其蹤跡。江陰是河豚著名的集散地，「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，而鄰里間互相餽送以為禮。」³¹

李漁（1610-1680）曾言：「食魚者首重在鮮，次則及肥，肥而且鮮，魚之能事畢矣。」³² 「鮮」、「肥」成為品嚐魚類最重要的取決標準。江南憑恃地利，有魚鹽之饒，加上蘇州、松江、杭州與嘉興等地都出現冰鮮船、收鮮船，使得市場能穩定的供應漁獲，對於喜歡品嚐鮮魚的饕客無疑是一大保障。³³ 其中以南京人最喜嗜新逐時，爭先不爭錢，一旦漁獲稍後，即置不盼，漁戶只能以半價售出。鍾惺（1574-1624）有云：「千錢劣得一時先。」³⁴ 爭「先」即是爭「鮮」，食客期望在最短時間、最快速度取得漁獲，大快朵頤一番。

取得肥美的鮮魚，順應時節是首要原則。沈朝初（1649-1703）有〈憶江南〉詞詠魚鮮：「蘇州好，魚味愛三春。刀鱗去鱗光錯落，河魴剖乳腹膨脝。新韭帶薑烹。」³⁵ 四時中，江南人士選在春季吃河豚，因為此時節的河豚最為肥美，趁時烹煮，令人吮指回味。春季的三個月份均有人食魴，「正月吃河豚」是浙江嘉興海鹽縣的習俗。³⁶ 二月則是史載中最常見的月份，如盛產

30 明·方岳貢，《（崇禎）松江府志》，卷 6〈物產·鱗之屬〉，頁 54 上。

31 明·陶宗儀，《南村輟耕錄》，卷 9〈食品有名〉，頁 115。

32 清·李漁，《閒情偶寄》，卷 12 飲饌部〈肉食第三·魚〉，頁 253。

33 可參閱邱仲麟，〈冰窖、冰船與冰鮮：明代以降江浙的冰鮮漁業與海鮮消費〉，《中國飲食文化》1.2(2005.7): 76-78。

34 明·姚旅，《露書》（福州：福建人民出版社，2008），卷 10〈錯篇下〉，頁 246。

35 清·顧祿，《清嘉錄》（上海：上海古籍出版社，1986），卷 4〈四月·費時新〉，頁 72。

36 明·樊維城，《（天啓）海鹽縣圖經》（臺北：成文出版社，1983，據明天啓四年刊本影印），卷 4〈方域篇·風土記〉，頁 16 下。

河豚的江陰，有河豚「春出江中，盛於二月」之說法；³⁷ 常州毗陵一地，有河豚「出江中，開歲即有，盛於二月」等記載。³⁸ 二月食鮓的習俗，也頻繁被採擷於詩詞中，如周履靖為嘉興人，約為隆慶、萬曆時期的美食家，著有《續易牙遺意》、《群物奇制》等飲食相關著書，有詩〈黃練頭〉：「二月鳴春鳩，嫩生黃練頭。……時值河豚美，纖芽早可收。」³⁹ 趙琦美（1563-1624）是常熟人，也有「二月水暖河豚肥」的文句傳世。⁴⁰ 遲至三月食鮓肉者亦有，謝肇淛（1567-1624）〈蠶婦謠〉提及：「三月湖邊柳花飛，吳興街上河豚肥。」⁴¹ 民間習尚如此，北京宮廷也選在三月食用河豚，並飲用蘆芽湯，目的在解熱祛暑。⁴² 亦有人提出三月上旬的河豚「肥而無刺」，而中、下旬者「多刺而瘦」的看法，但這些饕客的共同見解是：品嚐河豚不宜逾過清明，若遲至夏季四月，鮓肉「芒刺如蝟，不堪食矣」。⁴³ 河豚在春季如期溯江而至，不爽毫髮，被明人讚譽為「信者」。⁴⁴

探究春季品饌河豚的時間差異，與所處流域位置有關。以長江為例，河豚春季溯游江流而上，「蘇、常、江陰居江流下，故春首已盛，出真、潤則在二月。若金陵上下，則在二、三月之交，至池陽以上，暮春始有之。梅聖俞所詠，殆池陽、當塗之風俗也。」⁴⁵ 明人選擇春季二、三月品嚐河豚，

37 明·張袞，《（嘉靖）江陰縣志》（《天一閣藏明代方志選刊》第5冊，臺北：新文豐出版公司，1985，據明嘉靖刻本影印），卷6〈食貨記第四下·土產〉，頁11下。

38 明·周履靖，《茹草編》（《叢書集成新編》第44冊，臺北：新文豐出版公司，1985，據明夷門廣牘本影印），卷2〈黃練頭〉，頁42。

39 明·朱昱，《（成化）重修毗陵志》（臺北：臺灣學生書局，1987，據國家圖書館藏明成化二十年刊本影印），卷8〈食貨三·土產〉，頁22下。

40 明·趙琦美，《趙氏鐵網珊瑚》（《景印文淵閣四庫全書》第815冊），卷10〈春草堂賦〉，頁8下。

41 明·謝肇淛，《小草齋詩集》（收錄於《小草齋集》，福州：福建人民出版社，2009），卷8〈蠶婦謠〉，頁773。

42 明·劉若愚，《酌中志》（收錄於《明代筆記小說大觀》第4冊，上海：上海古籍出版社，2005），卷2〈飲食好尚紀略〉，頁3063。

43 明·穆希文，《蟬史集》，卷8〈鱗蟲類·河豚〉，頁20上。

44 《易經》有云：「信及豚魚。」明人廖季符認為「豚魚」就是河豚。參見明·姚旅，《露書》，卷10〈錯篇下〉，頁246。

45 明·盧熊，《（洪武）蘇州府志》（臺北：明文出版社，1983，據明洪武十二年鈔本影印），卷42〈土產〉，頁1715-1716。

主因當是此時期河豚肉質較為鮮美，這源自梅堯臣「荻芽楊花」、歐陽脩（1007-1072）「群游水上，食絮而肥」等說法，造成宋代以來文士、饕客對河豚「食柳絮而肥」的刻板印象，但此為附會之說。實際上，江南人士以荻芽為羹，因而被陸容（1436-1494）譏諷為「非真知河鮓者」。⁴⁶單宇也認為此說太過，因「河豚盛於二月，至柳絮時無矣」。⁴⁷此二說均指出，春季河豚肥美與柳絮間關聯不大。另一個原因，或可歸咎為春季河豚毒性較弱，如屈大均（1630-1696）提出，河豚三月從鹹海入者可食，而冬季十一、二月從淡江出者則不可食用，因河豚在灣澳「食胡蔓草汁益其毒」。⁴⁸

《廣東新語》是屈大均針對粵地風土民情、經濟物產等方面的著述。該書提及，粵地的河豚品種較小，色黃味甘而少毒，具有「益胃煖人，可減一衣」的功效，亦是婦人產後進補的食療帖方，深受官民好評。因而粵人習慣在入秋後食用，成為特有的飲食習尚。⁴⁹雖然魚類會堆積脂肪準備過冬，但未見各地捕撈河豚進補的現象，故言：「冬至不曾網得。」⁵⁰非「時鮮」可能還是主因，只能靜待春季河豚肥腴的時刻來臨，正如韓奕所言：「誰知雪後春江上，頭水嘗來味更嘉。」⁵¹韓奕為元末明初人士，除著《韓山人詩集》，亦有《易牙遺意》的飲食料理專書傳世。總的來說，最適宜品嚐河豚的時節仍在春季二、三月間，明人選在此時節品嚐河豚佳餚樂此不疲，為其吟詩詠歎成為筵宴絕佳的閒暇活動。

46 明·陸容，《菽園雜記》（北京：中華書局，1997），卷 9，頁 111。

47 明·單宇，《菊坡叢話》（《四庫全書存目叢書》集部第 416 冊，臺南：莊嚴文化公司，1997，據成化九年刻本影印），卷 5〈鳥獸類〉，頁 13 下-14 上。

48 清·屈大均，《廣東新語》（北京：中華書局，1997），卷 23〈介語·贏〉，頁 582。

49 清·屈大均，《廣東新語》，卷 22〈鱗語·魚〉，頁 554。就今日研究而言，屈大均的說法並無根據，河豚的毒性基本上隨季節變動而有差異，即產卵期的十二月至六月間毒素最強。換言之，盛產期就是毒素上昇期，與食用胡蔓草而增加毒素之說實無關係。可參見陳燕南，《水產生物的自然毒》（臺北：正中書局，1981），頁 44。

50 明·穆希文，《蟬史集》，卷 8〈鱗蟲類·河豚〉，頁 20 上。

51 元·韓奕，《韓山人詩集》（《四庫全書存目叢書》集部第 23 冊，臺南：莊嚴文化公司，1997，據北京圖書館藏清鈔本影印），〈食河豚〉，頁 5 上。

四、河豚珍重「西施乳」

中國因地形構成以南北為區隔的兩大飲食圈，南區因東南瀕臨海洋，河湖網絡密布，水系發達，可供魚類生長的基本條件相當充足。捕魚靠天吃飯，不需資本、基業，所以瀕海臨水人家往往棄農從漁。除逐步發展淡水養殖漁業，海洋捕魚技術也有長足進步，透過新式漁具發明，航海技術的發達、捕撈技術的提昇等因素，捕魚範圍逐漸擴大，漁人開始在深海區域捕撈漁獲，最遠可達今日西沙、南沙群島一帶。⁵² 捕撈技術，也因應各類魚種而加以調整修正。早期的河豚並非常見的水產食材，「漁人得此棄不顧，今則珍為名饌，價亦增貴。」⁵³ 因此捕撈河豚成為沿海漁戶的收入來源之一，他們利用河豚喜愛「五色彩繩」的特性加以捕撈：「漁者繫綵縷以鉤沉數十丈之下，狔見綵縷，羣趨之，鉤財豚皮，輒勃然怒，腹降脖反白，上浮水面矣。捕者手拾而擲舷中。」⁵⁴ 捕獲不費吹灰之力。而廣東地區的漁戶慣於秋季捕撈河豚，技術也與江南地區相異：

取河豚以秋潮始盛，垂千百鉤於網中，河豚性嗔，觸網輒不去，欲與網鬪，以故往往中鉤。又或以一大繩為母，以千百小繩為子，子繩繫於母繩之末，而母繩之末各繫一鉤，一河豚中鉤，則眾河豚皆中鉤，是名兄弟鉤，亦名拖鉤。其鉤皆空不以餌，亦曰生鉤。然生鉤之河豚多雌者，雌者多子，味不美。惟南亭海心岡撒網而取者，其河豚多雄，雄者多腹，味絕美。予詩：「風俗河豚美，秋來樂事多。乘潮下生鉤，濫口峭帆過。」⁵⁵

此二種捕魚方法，都是利用河豚「性嗔」，也就是遇到外在威脅而膨脹身體的特性，使得捕撈作業易於反掌。明代後期，除捕撈等技術層面的提高，烹飪技術的精良、調味物品的利用與飲食觀念的改變，也使得南北間的飲食風味差別愈來愈小，兩京、東南沿海均能品嚐到來自各地的風味佳餚。在飲食習慣上，水產食物在南方，特別是沿海地區占有舉足輕重的地位，也特別有感

52 王雙懷，《明代華南地區農業地理研究》（北京：中華書局，2002），頁290-296。

53 明·樊維城，《（天啓）海鹽縣圖經》，卷4〈方域篇·風土記〉，頁16下，總頁346。

54 明·顧起元，《客座贅語》（北京：中華書局，1995），卷1〈珍物〉，頁13。

55 清·屈大均，《廣東新語》，卷22〈漁具〉，頁563。

情。⁵⁶

河豚除以荻芽共煮羹湯外，明人也有醬燒、清燒兩種吃法，但因含有劇毒，所以烹調繁複、刀工謹慎。烹煮之前，廚戶憑藉經驗，先以肉眼揀選河豚，具有「尾者、獨眼」等特徵者代表毒性強烈，必捨棄不用；接著去除內臟「腹之子、目之精、脊之血」等蘊藏毒素之處，務求清洗潔淨；最後才是烹煮熟爛，俗諺嘗言：「但煮十分熟，便去八分毒。」⁵⁷ 宋詡在《竹嶼山房雜部》裡，曾詳載其料理步驟：「用河豚剖治，去眼、去子、去尾、鬚、血等，務滌甚潔。切爲軒，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、葱白醬、醋調和，忌埃墨、荊芥。」⁵⁸ 顯然明代已條理出一套料理河豚的烹飪方法。

經過如此費工的手續，到底滋味如何？謝肇淛品嚐後，讚譽河豚肉質「甘若飴」。⁵⁹ 若與其他魚類相較，黃淳耀（1605-1645）嘉定人，認爲「河豚味美壓秋鱸」，⁶⁰ 宋至（1634-1713）認爲河豚與刀鱗魚同樣鮮美。⁶¹ 姚旅爲莆田人，則綜合評介各種魚類：「鮮銀魚如竹籬茅舍中美人，時魚如珠簾繡柱中美人，河豚一富翁耳，刀鯽則妖童之狡者。」⁶² 河豚味美似乎名副其實。劉錫玄爲長洲人，萬曆三十五年（1607）進士，有個生動的食鮓記述：「初置案，羶味透鼻，一引箸，舌底津流，既咀嚼，肥膩甘香。從唇入喉，從喉入腹，主賓飽滿，盤案一空而投箸掀髯。」⁶³ 劉錫玄聲稱鮓肉「如夢如幻」，令

56 參見陳寶良、王熹，《中國風俗通史·明代卷》（上海：上海文藝出版社，2005），頁109-136。

57 明·胡紹曾，《詩經胡傳》（《四庫未收書輯刊》第1輯第4冊，北京：北京出版社，2000，據明崇禎十六年胡氏春煦堂刻本影印），卷8〈行葦〉，頁43上下。

58 明·宋詡，《竹嶼山房雜部》（《景印文淵閣四庫全書》第871冊），卷4〈養生部四·河豚〉，頁7，總頁171。

59 明·謝肇淛，《小草齋詩集》，卷1〈東方三大賦〉，頁564。

60 明·黃淳耀，《陶菴全集》（《景印文淵閣四庫全書》第1297冊），卷16〈竹枝歌〉，頁10上，總頁818。

61 清·宋至，《緯蕭草堂詩》（《四庫全書存目叢書》集部第263冊，臺南：莊嚴文化公司，1997，據北京大學圖書館藏清康熙刻本影印），卷3〈食刀鱗魚簡山公〉，頁42上：「河豚已過誰堪竝，石首同誇似不如。」

62 明·姚旅，《露書》，卷9〈錯篇上〉，頁234。

63 可參見明·劉錫玄，《歸涂閑紀》（《四庫全書存目叢書》集部第183冊，臺南：莊嚴文化

人心馳神往。亦有不以為然者，李漁食罷，振筆寫下感言：

河鮓為江南最尚之物，予亦食而甘之。但詢其烹飪之法，則所需之作料甚繁，合而計之，不下十餘種，且又不可缺一，缺一則腥而寡味。然則河鮓無奇，乃假眾美成奇者也。有如許調和之料施之他物，何一不可擅長，奚必假殺人之物以示異乎？食之可，不食亦可。⁶⁴

無可否認的，嗜吃河豚與蘇軾、梅堯臣等人推波助瀾有直接關聯。蘇軾曾說：「不食河豚，不知魚之豐味。」⁶⁵又說美味「直那一死」，造成文人雅士畢生必嗜的佳餚之一，河豚一時聲名大噪。隨著消費的能力增加、意願提高，明人在生活富足之餘，喜歡附庸風雅，品嚐河豚就成為追隨潮流的表徵。

「河豚珍重西施乳，入喉但恐生鋒鋌。」⁶⁶鮓肉中，最令人食指大動的部分堪稱「西施乳」。此名稱必須分析兩部分討論：首先是「乳」，具有河豚皮肚「潔白」意義，⁶⁷但究竟是河豚肚子的哪個部位？有人說「腴」，有人說「脇」，亦有主張「腓」者，這類說法大致無誤，所指均是魚腹。精確來說，「乳」是魚的「白膏」，陳繼儒（1558-1639）在其輯錄的《致富奇書》裡提及：「其白名曰西施乳，列八珍內。」⁶⁸魚白就是雄性河豚的「精巢」，是河豚肉中最精華的部分，是饕客不能錯過的珍品。

追本溯源談「西施」名，這與古人常以美女為食物名的習慣有關，其中以「西施舌」最膾炙人口，有「海錯至美者」之讚譽：

所謂西施舌者，狀其形也。白而潔，光而滑，入口啞之，儼然美婦之舌。但少朱唇皓齒牽制其根，使之不留而即下耳，此所謂狀其形也。若論鮮

公司，1997，據中央民族大學圖書館藏明末刻黔南十集本影印），〈噓河豚〉，頁16下-18上，總頁381-382。

64 清·李漁，《閒情偶寄》，卷12飲饌部〈肉食第三·零星水族〉，頁258。

65 明·何棗，《（嘉靖）九江府志》（臺北：成文出版社，1983，據明嘉靖六年刊本影印），卷4〈食貨志·食用之屬〉，頁26下-27上。

66 明·朱誠泳，《小鳴稿》（《景印文淵閣四庫全書》第1260冊），卷3〈春江捕魚圖〉，頁28下。

67 明·屠本峻，《閩中海錯疏》（《叢書集成新編》第44冊，臺北：新文豐出版公司，1985），卷中〈鱗部下·鰓〉，頁204。

68 明·陳繼儒，《致富奇書》（收錄於《中國科學技術典籍通彙》農學卷第2冊，洛陽：河南教育出版社，1994），卷2〈畜牧部·養魚〉，頁32下。

味，則海錯中盡有過之者，未甚奇特，朵頤此味之人，但索美舌而啞之，即當屠門大嚼矣。⁶⁹

西施舌生長於鹹淡水交界的沙泥裡，故稱沙螺、沙蛤，主產於福建沿海。牠的名稱特別、數量有限與外型突出，吸引饕客留心。王臨亨（1548-1601）崑山人，曾至廣東審案而嚐過西施舌，他的評價是「味亦平平」、「瘠薄無味」，⁷⁰ 口感不如盛名。不過西施舌在外型、口感上頗似舌頭，相近名稱「西施乳」就容易誤導而引人遐思。

將河豚與西施同置，無形中增添河豚的「視覺」美感，而西施乳描繪的色澤與形象，增添河豚的「味覺」美感，使得飲食饗宴增色不少。⁷¹ 所以明人品嚐西施乳時，總幻想自己能藉此一親芳澤，因而「豚魚誰道無情物，抱得西施兩乳鮮」、「酥胸剖出甜于蜜，枉說傷生賺少年」、「客中但得西施乳，糲飯孤眠也自便」這類的調侃戲謔詩詞，也不以為病。⁷² 陶宗儀（1329-1410）不禁感歎：「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，則夫差之亡國非偶然矣。」⁷³ 元末時期，南村先生為避戰禍，隱身於松江華亭。陶氏治史嚴謹，居所比鄰水域，當知其典故，他認為以「西施乳」為名，似乎過於不近人道，發出不平之鳴。

明人也常將西施乳、西施舌同置，一起歌詠與品嚐。如邵經邦（?-1558）詩云：「河豚生膏白如雪，蘆苗半捲西施舌。」⁷⁴ 兩種毫無干係的水產食材，因西施而產生聯繫。美其言「惟應西子乳，臣妾百無鹽」，⁷⁵ 用西施貌美比擬河豚味絕；有人藉此發出警言：「河豚，味之美也，吳人嗜之以喪其

69 清·李漁，《閒情偶寄》，卷 12 飲饌部〈肉食第三·零星水族〉，頁 258。

70 明·王臨亨，《粵劍編》（北京：中華書局，1997），卷 3〈志物產〉，頁 87。

71 陳素貞，〈「荻芽河豚」閒話「喫」——從宋詩話中看文人／飲食與詩歌之關係〉，《中臺學報》13(2002.5): 181。

72 明·田藝蘅，《香宇集》（《續修四庫全書》集部第 1354 冊，上海：上海古籍出版社，1995，據北京圖書館藏明嘉靖刻本影印），卷 23〈食河豚有感〉，頁 5 上。

73 明·陶宗儀，《南村輟耕錄》，卷 9〈食品有名〉，頁 115。

74 明·邵經邦，《弘藝錄》（《四庫全書存目叢書》集部第 77 冊，臺南：莊嚴文化公司，1997，據首都圖書館藏清康熙二十四年邵遠平刻本影印），卷 6〈奚川四詠為錢汝明作〉，頁 11 上。

75 明·徐渭，《徐文長三集》（收錄於《徐渭集》，北京：中華書局，1999），卷 6〈河豚〉，頁 191。

軀；西施，色之美也，吳王嗜之以亡其國。」⁷⁶ 暗喻其魚肉富含毒素，亡人性命，不可不慎。

明代中後期，每逢春日時分，江南地區屠掛闐肆，富人爭高價購買，以為珍品，非上客不出，常有饕客欲食而無可得。⁷⁷ 一時河豚以稀為貴，王彥泓（1593-1642）為金壇人，其〈新歲竹枝詞〉描寫當時榮景：「莫怪河豚價不廉，橋南酌過五千錢。誰知太宰歸田日，只與屠沽意氣鮮。」⁷⁸ 官員不惜紆尊降貴與市井小民相交，目的就是為食用河豚，河豚成為官民聯繫的重要管道之一。隨著宰殺技術的淬鍊精進與饕客雅士的推波助瀾，專門宰售的河豚店也應運而生，使得春季品嚐河豚蔚為風尚。

五、解毒的靈丹妙方

河豚毒素（tetrodotoxin, TTX）遍及周身，主要蘊藏在身體內臟、血液、肌肉與皮膚等部位，毒性隨季節變化，現今仍須專門執照才可宰殺。中毒後的二十分鐘至三小時間，唇、舌開始麻痺，接著指尖麻痺，並伴隨頭痛、腕痛等症狀，步履踉蹌，最後呼吸困難、皮膚缺氧而死，致死時間通常在一個半至八小時間。⁷⁹ 因而朱國禎（1558-1632）不禁感歎其「生平五恨」，以「河豚有毒」為首憾。⁸⁰ 河豚屬神經毒素，中毒後「血麻、子脹、眼睛酸」。⁸¹ 然而，中葉以後眾人趨之若鶩，不畏毒素，不僅歸納自古以來的解毒藥方，亦隨著品饌人口數額的增多，各式的解毒療法也層出不窮、千奇百怪，若從

76 明·單宇，《菊坡叢話》，卷5〈鳥獸類〉，頁14上。

77 明·田汝成，《田叔禾小集》（《四庫全書存目叢書》集部第88冊，臺南：莊嚴文化公司，1997，據吉林省圖書館藏明嘉靖四十二年田藝衡刻本影印），卷7〈啖河豚誠〉，頁22下。

78 明·王彥泓著，鄭清茂校，《疑雨集註》（收錄於《王次回詩集》，臺北：聯經出版公司，1984），卷2〈新歲竹枝詞〉，頁92。

79 （日）鴻巢章久、橋本周久編，吳清熊譯，《水產利用化學》（臺北：國立編譯館，1998），頁199。

80 明·朱國禎，《湧幢小品》（收錄於《明代筆記小說大觀》第4冊，上海：上海古籍出版社，2005），卷10〈己丑館選〉，頁3336。

81 明·張岱，《夜航船》，卷17〈四靈部·鱗介〉，頁491。

烹飪方式到中毒解法的食用過程來看，明人解河豚毒素的方式，約可分為三類：

（一）天然療法

這類的「天然療法」，並不透過中醫藥材，主賴口耳相傳的偏方或唾手可得物品。如在蒸煮時，宜避免屋頂的倒弔塵墮入釜中而滋生其毒，所以「必以傘蔭釜」。⁸²有鑑於此，有人「露天」烹飪，有人「張蓋」煮食，除可免除倒弔塵，亦期望透過陽光殺菌或利用空氣散毒。倘若飲食前無法確定毒素是否殘留，可以銀器檢查，更甚者以雞、犬等牲畜先行試吃。⁸³但上述方法均無法去除鮰毒。

一旦中毒，可先生食鴨蛋搶救，但倉促之間，「急以清油多灌之，吐出毒物即愈」。⁸⁴此處所指的清油，是指「清麻油」。⁸⁵最有名的解河豚毒偏方，就是飲食「穢物」，如盧和《食物本草》記載：「溺坑水無毒，主消喝解河豚魚毒。」⁸⁶或可從馮夢龍（1574-1646）蒐羅的趣聞略窺一斑：憲宗成化年間，時任知府的才寬生性諧謔，常與尚書葉琦、知州史瓘把酒言歡，某次以姓名為戲。才寬曰：「作就衣裳穿不得，裁寬。」葉琦云：「鑼鳴鼓響軍不動，拽旗。」史瓘默無以應，才寬罰以大觥，道：「拼死喫河鮰，屎灌。」⁸⁷令人啞然失笑。但也說明以屎糞灌救，是明人周知中河豚毒的基本救治。此療法過於驚駭，為保存性命，只能姑且一試。謝肇淛對此亦有見聞：

有客于吳者，吳人招食河豚，將行，其妻孥尼之曰：「萬一中毒，奈何？」曰：「主人厚意不可卻，且聞其味美也。假不幸中毒，便用糞汁及溺吐

82 明·黃暉，《蓬窗類紀》（《四庫全書存目叢書》子部第251冊，臺南：莊嚴文化公司，1995，據北京圖書館藏明鈔本影印），卷5〈祛惑紀〉，頁46。

83 明·范濂，《雲間據目抄》（收錄於《叢書集成三編》第83冊，臺北：新文豐出版公司，1997），卷2〈記風俗〉，頁3上。

84 明·張時徹，《攝生眾妙方》（《四庫全書存目叢書》子部第43冊，臺南：莊嚴文化公司，1995，據北京大學圖書館藏明隆慶三年馬崇儒刻本影印），卷9〈諸中毒門〉，頁34下。

85 明·繆希雍，《神農本草經疏》（《景印文淵閣四庫全書》第775冊），卷24〈總七種令疏其要者四種·主治參互〉，頁6上。

86 明·盧和，《食物本草》（收錄於《中國古代飲膳文獻匯編》第1冊，北京：全國圖書館文獻縮微複製中心，2008），卷上〈水類〉，頁6上。

87 明·馮夢龍，《古今譚概》下冊，巧言部第28〈才寬葉琪史瓘〉，頁1180-1181。

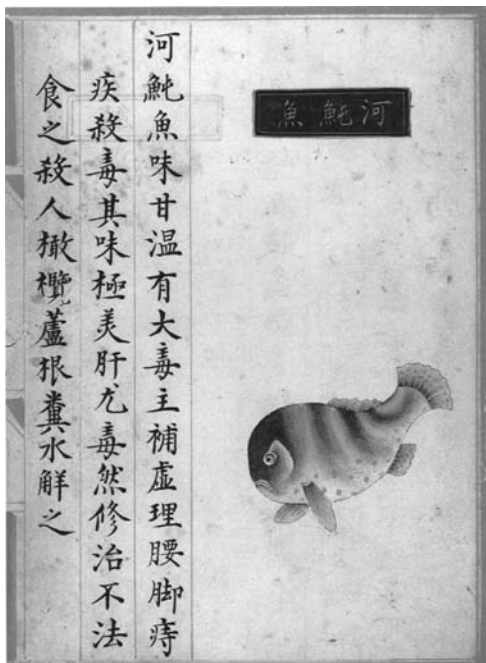
之，何害？」既及席，而市者以夜風，不能得河豚也，徒飲至夜，大醉歸，不知人，問之，瞠目不答。妻孥怖曰：「是河豚毒矣。」急絞糞汁灌之。良久酒醒，見家人皇皇，問所以，具對，始知誤矣。古人有一事無成而虛咽一甌溺者，不類是耶？⁸⁸

河豚鮮美令人無法抗拒，但這人缺乏「拼死吃河豚」的勇氣，便為自己安排後著，要求妻兒以糞汁等灌救，陰錯陽差下，沒嚐到河豚佳餚，反而「虛咽一甌溺」，被謝肇淛指稱「一事無成」的類型。尤侗（1618-1704）為長洲人士，聽聞這灌以糞汁解救的偏方，不禁疑惑：「何如不食之為愈也？」⁸⁹換言之，這療法只是聊備一格，自我安慰而已。

（二）植物療法

透過草本、木本等中醫藥材是最實際的治療方式。明人認為，食用河豚者「一日內不可服湯藥，恐內有荊芥」，同時烏頭、附子之類亦不食，目的在避免「食物相反」，加劇毒性，甚至產生副作用。⁹⁰解河豚毒主要有四種植物：

1. 橄欖：「橄欖，中河豚團魚毒者，此果能解之。」⁹¹通常在烹調河豚時，常加入橄欖等物共煮，企圖消滅毒素。橄欖的味道酸澀中略帶甘甜，具有「清咽喉止渴、厚腸胃止瀉」的療效，但可解酒醉、解一般中毒，亦能解



圖二 河魷魚

資料來源：明·佚名，《食物本草宮廷寫本》（北京：華夏出版社，2000），〈河魷魚〉，頁426。

88 明·謝肇淛，《五雜俎》（瀋陽：遼寧教育出版社，2001），卷9〈物部一〉，頁190。

89 清·尤侗，《良齋雜說》（北京：中華書局，2006），卷6，頁131。

90 明·陶宗儀，《南村輟耕錄》，卷10〈食物相反〉，頁119。

91 明·陳繼儒，《致富奇書》，卷1〈果部〉，頁24下。

河豚毒，實令明人嘖嘖稱奇。⁹²

2. 甘蔗：《竹嶼山房雜部》稱，中河豚毒「速用炒槐花、蘆根汁、橄欖、白砂糖皆解。」⁹³ 白砂糖就是蔗糖的結晶體。溫州人士曾以甘蔗同煮，但幾番試驗後發現毒素仍殘留，⁹⁴ 因而對甘蔗的解毒療效存疑，遂有「橄欖以解魚毒，甘蔗以驗其有毒」的說法。⁹⁵

3. 蘆葦：據稱河豚性畏蘆葦，碰觸即斃，因而常與河豚共煮解毒。蘆葦通常食用兩個部分：一是蘆筍，是指春季三月始生的蘆葦；⁹⁶ 另一部分是蘆根，多以新鮮蘆根搗汁飲用，若將蘆根曬乾，則煎汁溫飲。⁹⁷

4. 扁豆：又名菹豆、沿籬豆與羊眼豆，生嚼可解河豚毒。⁹⁸

焦竑（1540-1620）在《焦氏筆乘》則云，早期多以龍腦浸水，近來則有新配方問世：「用槐花微炒過，與乾燕支各等分，同搗粉，水調灌，大妙。」⁹⁹ 亦有人言，以數量不拘的梅花腦子搭配末水調服食用。¹⁰⁰ 除上述所列，據李時珍（1518-1593）《本草綱目》記載，包括荻芽、蔓蒿、大豆汁、橘皮、黑豆汁、紫蘇汁、青黛汁、藍汁與羊蹄葉等均能解除河豚毒素。¹⁰¹

（三）丹藥療法

92 明·李中梓，《醫宗必讀》（北京：人民衛生出版社，2002），卷 4〈本草徵要下·木部〉，頁 194。

93 明·宋詡，《竹嶼山房雜部》，卷 6〈養生部六·禁制〉，頁 33 下。

94 明·王光蘊，《（萬曆）溫州府志》，卷 5〈食貨志·魚屬〉，頁 48 下。

95 明·慎懋官，《華夷花木鳥獸珍玩考》（《四庫全書存目叢書》子部第 118 冊，臺南：莊嚴文化公司，1995，據中國科學院圖書館藏明萬曆九年刻本影印），鳥獸考卷 7〈鰓魚〉，頁 54 上。

96 明·何棐，《（嘉靖）九江府志》，卷 4〈食貨志·食用之屬〉，頁 26 下。

97 明·張介賓，《景岳全書》（《景印文淵閣四庫全書》第 778 冊），卷 60〈諸毒門·河豚毒〉，頁 6。

98 明·陳繼儒，《致富奇書》，卷 1〈蔬部〉，頁 13 下，總頁 933；以及明·盧和，《食物本草》，卷上〈穀類〉，頁 16 下。

99 明·焦竑，《焦氏筆乘》（北京：中華書局，2008），卷 6，頁 470。

100 明·何汝賓，《兵錄》（《四庫禁燬書叢刊》子部第 9 冊，北京：北京出版社，2000，據明崇禎刻本影印），卷 13〈醫藥總說·解諸毒〉，頁 68。

101 明·李時珍，《本草綱目》（收錄於《李時珍全集》，武漢：湖北教育出版社，2004），主治卷 4〈百病主治藥·諸毒〉，頁 357。

史書所列丹藥，儘管有些成分不詳，但其丹丸仍以藥材調製而成。繆存濟的《識病捷法》就未載其煉製過程，只提及先用五倍子、白礬各等分磨爲細末，和水服用，若不癒，再服「解毒丹」一粒。¹⁰² 何汝賓的《兵錄》是晚明時期專論軍事的著作，書中不僅談及論將、選士、編伍、教練等相關軍事策略與方法，亦節錄行軍醫病藥方，其中有兩種剋制河豚毒的丹藥：一種是名爲「治諸毒萬病解毒丹」的藥丸，又名太乙紫金丹、玉樞丹，專治飲食藥毒、蠱脹、瘴氣、惡菌、河豚、死牛馬蛇蠃等諸毒，其成分包含山慈姑、川五倍子、千金子、仁白、紅芽大戟、麝香等中藥材，煉作過程則必須配合時節，「以端午、七夕、重陽或天德、月德黃道上吉日，預先齋戒盛服，精心治藥，爲末，陳設拜禱，乃重羅令勻，用糯米濃飲和之，木臼杵千下，作一錢一錠。」¹⁰³ 中毒後研磨用涼水配服，即可痊癒；另一種是「紫金錠」，以薄荷湯或涼水磨服後，據稱可排除河豚毒。¹⁰⁴

松江曾有九人共食河豚，最後八人無恙的案例。楊樞（1502-1556）聽聞後直指，人因虛實、厚薄不同，故有死生，雖非運氣或修治使然，絕不可自恃身強體健而恣情縱欲。¹⁰⁵ 明人遍尋解毒靈丹妙方的目的，只爲品嚐河豚魚肉。爾後不懼毒素，豁去性命，煮河豚如煮肉，毫不忌憚，甚至自詡「輓世人物腸胃，皆毒如虺蜴，非河豚（豚）所能傷者」。¹⁰⁶ 楊樞的建言在美食當前早就拋諸腦後，晚明人物的心態令人莞爾。

六、「拼死吃河豚」的反思

明代中期社會富足，江南人士重視飲食饗宴，動輒炊金饌玉，引發部分有識之士的憂恐，亟欲尋回明初的質樸風尚，並開始檢討口腹之欲帶來的

102 明·繆存濟，《識病捷法》（《續修四庫全書》子部第998冊，上海：上海古籍出版社，1995，據上海圖書館藏明嘉靖八年馬崇儒刻本影印），卷9〈河豚毒〉，頁6。

103 明·李時珍，《本草綱目》，草部卷13〈山草類下·山慈姑〉，頁808。

104 明·何汝賓，《兵錄》，卷13〈醫藥總說·癰疽〉、〈醫藥總說·解諸毒〉，頁58。

105 明·楊樞，《淞故述》（《四庫全書存目叢書》史部第247冊，臺南：莊嚴文化公司，1996，據中央民族大學圖書館藏清嘉慶道光間南匯吳氏聽彝堂刻藝海珠塵本影印），頁8上。

106 明·范濂，《雲間據目抄》，卷2〈記風俗〉，頁3上。

後果。如高濂（1573-1620）在《遵生八箋》裡強調食物節制之道，如士人豐足的一餐，就是魚、肉、飯、菜各一碗，何必「豐五鼎而羅八珍，天廚之供亦隆矣，又何俟搜奇致遠，為口腹快哉？」¹⁰⁷ 李漁亦質言，人類的口腹之累，就是姦偽叢生的根源。¹⁰⁸ 他的飲食之道，蔬果就是最好的食材，不恣意屠殺牲畜，期望從簞食瓢飲的自我實踐，來導正鐘鳴鼎食的社會奢風。

江南為富庶地區，向來為潮流風氣的中心，河豚主產於長江三角洲，在奢靡浮華流風的引領下，眾人炫耀身家，競食河豚，引發衛道人士的口誅筆伐。明人開始思索，河豚賦予明人的啟示究竟為何？主張禁食河豚的明人，多從「河豚藥人」的角度出發，不需因口腹而喪軀。或可從樂宗茂的史事說明：樂宗茂杭州仁和人，憲宗成化八年（1472）以進士同知府事，孝宗弘治元年（1488）署上海事，喜食河豚，「更烹以進，倉猝不熟，下咽而死。卒懼，徙其屍縊廁中以自免。」¹⁰⁹ 宗茂政事卻有可觀，但時人以自經誤為「貪人懼敗者」，聲名險因河豚遺臭無窮。有鑑於此，遂有人從道德勸說，戒除口腹之欲。吳寬（1435-1504）南直隸長洲人，孝宗弘治時累官至南京禮部尚書，遺憾友人食鮓而卒，便以詩文勸諭吳人，文中將河豚喻為莫邪劍，一旦烹調有失，入口即封喉，這樣的惡魚不值重貲購買爭食。¹¹⁰ 黃暉亦言：「然則人何苦好之也，口腹累人至輕軀命而不顧，愚哉！」¹¹¹ 明人不斷發出警語，企圖減少河豚毒害憾事發生。

隨著品嚐河豚的饕客日眾，因河豚毒害致死的案例也層出不窮，疾呼戒食河豚的聲浪也隨之增多。李詡（1506-1593）身為江陰人，慣食河豚以為風俗。某日入城，聽聞某戶因誤食河豚而致死四人，此後李詡不敢再食，每遇筵宴，即勸誡世人少食河豚，時有聽聞忠告而輟箸者；亦有不為然者，李詡就明言以告，中毒必須飲穢物方解，期望藉此降低嗜吃河豚的風氣。他並

107 明·高濂，《雅尚齋遵生八箋》（《北京圖書館古籍珍本叢書》第 61 冊，北京：書目文獻出版社，1988，據明萬曆十九年自刻本縮印），卷 10〈延年卻病箋下·高子三知延壽論〉，頁 10 下。

108 清·李漁，《閒情偶記》，卷 5〈飲饌部·蔬食第一〉，頁 248。

109 明·楊樞，《淞故述》，頁 8 上。

110 明·吳寬，《家藏集》（《景印文淵閣四庫全書》第 1255 冊），卷 17〈聞友人食河豚病發而卒〉，頁 8。

111 明·黃暉，《蓬窗類紀》，卷 5〈祛惑紀〉，頁 46。

以南宋陳傅良（1141-1203）〈戒河豚賦〉廣為流傳：

余叔氏食河豚以死，余甚悲其能殺人，吾邦人嗜之尤切他魚。余嘗怪問焉，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！……吁河豚柔滑其肌兮，旨厥味也。孰魚匪羞兮，而柔以甘人同嗜也。曾謂其斃人亟兮，擊肝膽慘腸胃也。人雖疑致死兮，饋者弗忌也。吁嗟乎物之害人兮，不在乎真可畏也。凡蓄美以誘人兮，蓋中人之所利也。……¹¹²

陳傅良直言，河豚因口感軟嫩細緻、甘美絕倫，實則包藏禍心，正如王莽（前 45-23）詐忠篡漢、武則天（624-705）養媚奪位，絕不可小覷河豚帶來的潛藏危害。河豚被視作「詐偽者」，是「誤國」的象徵，明人警示，不可因企求欲望而失去戒心。

田汝成（1503-1557）錢塘人，世宗嘉靖五年（1526）進士，授南京刑部主事。嘉靖十年（1531）忤旨謫貶，歸田後隱身湖山，撰述《西湖遊覽志》等書。其著作《田叔禾小集》曾有大啖河豚的經歷：

嘉靖庚子（十九年，1540）正月十三日，客長洲友人，陸惟臣出河豚勸予，予拒。猶往歲，既而見座客爭啖，心蠢焉，不持竊念曰：「豈其殺人，而客以微炮耶？」試下箸，以指所納唇兩間，果絕美異他魚。然猶惕然，若餐烏喙而背浹汗也。翌日，袁子永之（袁袞，1502-1547）召食，亦出河豚，作吳語詰予曰：「儂啖幾所？」予曰：「戒之四十年，昨啖指，所知味矣。」永之笑曰：「對河豚不大嚼，烏足以論知味哉！」因劇談河豚之美肥艷甘芬，即熊掌猩唇不過也，心益蠢蠢焉。不待，又竊念曰：「豈其殺人，而昨者無恙耶？」遂與永之共啖之。愈啖愈美，空其盤，屬饜而罷。夜半就枕，喟然曰：「尤物之誘人如此哉！」¹¹³

田汝成於嘉靖十八年（1539）任職廣西右參議，甫與副使翁萬達（1498-1552）等人平定廣西土酋諸事，後陞任福建提學副使，此次蘇州探友之行，約發生於此間。田汝成少時聽聞長老言談，河豚身藏劇毒，所以未曾食鮑肉。但蘇州友人紛紛以河豚筵宴共進，開始只敢吮指試味，雖甘美異常，亦猶記警語，內心戰戰惶惶；隔日，袁袞謂其「不嚼不知味」，邀他再度

112 明·李詡，《戒庵老人漫筆》（北京：中華書局，1997），卷3〈河豚有害〉，頁111。

113 明·田汝成，《田叔禾小集》，卷7〈啖河豚誠〉，頁22下-23上。

大啖鮓食，田汝成念茲在茲，遂將誠言拋諸腦後。事後，田氏懊惱「尤物」誘人，「戒之四十年，而破於一旦」，無法抵擋河豚魅惑，實為「不明而無守」者，而作此說以自警。田汝成從拒嗜、試嗜、嗜嗜到悔嗜，心理的糾結千回百轉，堪稱明人最佳的現身說法。

田藝蘅（1524-?）為汝成之子，以歲貢生員充任徽州訓導，博學善文，世以比擬楊慎，曾為其父總輯《田叔禾集》，以《留青日札》傳世有名。田藝蘅喜食海鮮，有篇〈食河豚說〉可為其食鮓的心境寫照：

余十餘歲時遊吳中，見怪魚滿市，以其無鱗、頰，腹充怒氣，狀甚醜惡，不類吾鄉魚也。問之牙人，知其為河豚及能殺人也，畏之而不敢視；二十時又過吳中，則惡之而不復畏；三十時往來吳中，既熟且聞其風味之美也，則見而慕之矣！前日惡之之心不復萌也；今又六、七年，旅寓毘陵，見酒家案上累累貫列，就而食之者，群然爭席。心竊思之，蓋不惟知所慕，而且愛之矣！因傲蔣子，將買一臠染指，子久驚訝，趨而去之，凡數日間，屢傲屢趨竟不肯從，余自是幾于垂涎。一日，會薛君，孔鄰招飲，甫入門，余笑謂曰：「今日嘉會，非河豚不可。」孔鄰乃亟市之，召善為廚者烹之。頃焉，則見一少年廚卷雙袖，操利刀如銀，闊步壯，視有奇氣。余顧眾客，笑曰：「此郎為廚，吾輩性命可保無恙矣！」舉座哄然絕倒。行觴久之，作羹始至，客有畏心，皆怯于箸。余獨大嚼，索酒長飲，意謂品在天庖大官之上，頓不覺其命之輕也。¹¹⁴

田藝蘅十多歲時，與父親同遊姑蘇、南京等地而始知河豚。隨年齡增長與識見增廣，對河豚也自敬畏、厭惡驟變為愛慕，在耳濡目染下對河豚垂涎已久。正當眾人舉箸不定時，惟田藝蘅神色自若，毫不畏毒且大口嚼食。這反映出田藝蘅的性格，田氏生性嗜奇好怪，多次參與舉子考試但名落孫山，自後聲色犬馬，多行長物、無益之事，生活漸從塵世抽離，嗜吃河豚就是其心態的寫照。然而，田藝蘅未因鮓毒喪軀，僥倖逃脫死劫後，不禁感歎「嗜欲」的危害，死有泰山鴻毛之別，從生命價值思索，誠諭世人不「以六尺之軀，試一指之味；以一朝之慾，而捐百年之事業」。不需「拼死食河豚」，奉勸眾生：「敢夸知味翻拼死，垂戒還思嗜慾憂。」¹¹⁵

114 明·田藝蘅，《香字集》，卷 22〈食河豚說〉，頁 13。

115 明·田藝蘅，《香字集》，卷 23〈食河豚有感〉，頁 4 上。

明人深知性命之重，也體悟如湛若水（1466-1560）所言：「河豚可食，命亦難捨，其言可悲也。是無怪乎？」¹¹⁶ 然而河豚的誘惑實在太大，所以無懼毒素，不因噎廢食，以性命為賭注，而與運氣相搏。清人王士禎（1634-1711）不解，吳俗何以「喫河豚魚」為好尚，士大夫何以無法身免？¹¹⁷ 吳人自有一套辯解說詞，他們認為人類因好酒色、名利而殉身者不可勝計，則反不如鮐魚，「偶一殺人而無害，其為生者尚多也。」¹¹⁸ 故嗜吃河豚的習俗不隨明亡，仍為今日的夢幻佳餚。

七、結 論

河豚相貌奇特，肉質甘美卻富含毒素，明代中後期的江南地區，在官僚士紳、名商大賈的引領下，形成一股獨有的河豚文化。其特點約可歸納為下列三端：

1. 河豚的意象

就明人的觀點，河豚的形象有三：一是惡類，謂其發嗔使氣；二是信者，言其應約而至；三是惑種，云其害人惑國。

2. 食鮐的習尚

中國很早就把河豚做成食物，但因毒素不易處理，所以棄若敝屣，並非餐桌常品。在蘇軾、梅堯臣等人的倡議與詠歎下，稱其甘美「直那一死」，逐漸帶動品嚐流風。囿於河豚生長於江海交界，長江、珠江三角洲等地區食鮐風氣最為興盛。每值春日，江南人士競相搶購，甚有耗資千錢仍不可得者，醞釀出春季品嚐鮮鮐的氛圍；粵人亦食河豚，但多在秋季捕撈，藉以暖身驅寒。也因為江南筵宴特以河豚為禮，使得宰殺河豚的廚戶及河豚專店應運而生，各種解毒的帖方療藥也相繼問世。「拼死吃河豚」的歪風，有識之士不斷

116 明·湛若水，《湛甘泉先生文集》（《四庫全書存目叢書》集部第56冊，臺南：莊嚴文化公司，1997，據山西大學圖書館藏清康熙二十年黃楷刻本影印），卷17〈非老子畧〉，頁18下。

117 清·王士禎，《分甘餘話》（北京：中華書局，1997），卷1〈馬弔牌〉，頁21。

118 清·金之俊，《金文通公集》（《續修四庫全書》集部第1393冊，上海：上海古籍出版社，1995，據中國科學院圖書館藏清康熙二十五年懷天堂刻本影印），卷9〈河鮐魚說〉，頁19上。

疾呼戒食河豚，有從道義出發，亦有從生命價值著手，期盼明人自省，莫貪口腹之欲。

3. 心境的寫照

從附庸風雅的角度：宋代文人的提倡和推廣，造成明代中後期騷人、食客期待與前人行徑、習尚趨同。從一親芳澤的角度：河豚腹腴美其名「西施乳」，饕客冀望藉以食用，能與西施美人親密接觸，獲得感官享受。從自我炫耀的角度：筵席食用河豚表明貲財豐厚，無畏毒素則是勇氣的體現，兩者均具炫耀成分。從時運命途的角度：如田藝衡之輩側身江南，以品嚐河豚表明無懼死亡的自我解嘲，亦為對時乖命蹇的不甘示弱。或可言，河豚是江南各類型人士的心態投影，聊以慰藉的特殊管道。

引用書目

一、傳統文獻

- 漢·王充撰，黃暉校釋，《論衡校釋》，北京：中華書局，1982。
- 北魏·賈思勰撰，繆啓愉等譯注，《齊民要術譯注》，濟南：齊魯書社，2009。
- 隋·巢元方，《巢氏諸病源候論》，臺北：國立中國醫藥研究所，1985。
- 宋·孟元老撰，伊永文箋注，《東京夢華錄箋注》，北京：中華書局，2007。
- 宋·陳耆卿，《嘉定赤城志》，《宋元方志叢刊》第 7 冊，北京：中華書局，1990，據宋嘉定十六年修清嘉慶二十三年台州叢書乙集本影印。
- 元·韓奕，《韓山人詩集》，《四庫全書存目叢書》集部第 23 冊，臺南：莊嚴文化公司，1997，據北京圖書館藏清鈔本影印。
- 明·方岳貢，《（崇禎）松江府志》，臺北：漢學研究中心景照明崇禎四年刊本。
- 明·牛若麟，《（崇禎）吳縣志》，《天一閣藏明代方志選刊續編》第 15-19 冊，上海：上海書店，1990，據明崇禎刻本影印。
- 明·王光蘊，《（萬曆）溫州府志》，收錄於《稀見中國地方志叢刊》第 18 冊，北京：中國書店，1992，據明萬曆三十三年刻本影印。
- 明·王圻，《三才圖會》，臺北：成文出版社，1993。
- 明·王彥泓撰，鄭清茂校，《疑雨集註》，收錄於《王次回詩集》，臺北：聯經出版公司，1984。
- 明·王臨亨，《粵劍編》，北京：中華書局，1997。
- 明·田汝成，《田叔禾小集》，《四庫全書存目叢書》集部第 88 冊，臺南：莊嚴文化

公司，1997，據吉林省圖書館藏明嘉靖四十二年田藝衡刻本影印。

明·田藝衡，《香宇集》，《續修四庫全書》集部第1354冊，上海：上海古籍出版社，

1995，據北京圖書館藏明嘉靖刻本影印。

明·朱昱，《（成化）重修毗陵志》，臺北：臺灣學生書局，1987，據國家圖書館藏明成化二十年刊本影印。

明·朱國禎，《湧幢小品》，收錄於《明代筆記小說大觀》第4冊，上海：上海古籍出版社，2005。

明·朱誠泳，《小鳴稿》，《景印文淵閣四庫全書》第1260冊，臺北：臺灣商務印書館，1983。

明·朱櫛，《普濟方》，《景印文淵閣四庫全書》第61冊，臺北：臺灣商務印書館，1983。

明·何汝賓，《兵錄》，《四庫禁燬書叢刊》子部第9冊，北京：北京出版社，2000，據明崇禎刻本影印。

明·何喬遠，《閩書》，福建：福建人民出版社，1994。

明·何棗，《（嘉靖）九江府志》，臺北：成文出版社，1983，據明嘉靖六年刊本影印。

明·佚名，《食物本草宮廷寫本》，北京：華夏出版社，2000。

明·吳寬，《家藏集》，《景印文淵閣四庫全書》第1255冊，臺北：臺灣商務印書館，1983。

明·宋詡，《竹嶼山房雜部》，《景印文淵閣四庫全書》第871冊，臺北：臺灣商務印書館，1983。

明·李中梓，《醫宗必讀》，北京：人民衛生出版社，2002。

明·李時珍，《本草綱目》，收錄於《李時珍全集》，武漢：湖北教育出版社，2004。

明·李詡，《戒庵老人漫筆》，北京：中華書局，1997。

明·李蘇，《見物》，《叢書集成新編》第44冊，臺北：新文豐出版公司，1985，據清惜陰軒叢書本影印。

明·周履靖，《茹草編》，《叢書集成新編》第44冊，臺北：新文豐出版公司，1985，據明夷門廣牘本影印。

明·邵經邦，《弘藝錄》，《四庫全書存目叢書》集部第77冊，臺南：莊嚴文化公司，1997，據首都圖書館藏清康熙二十四年邵遠平刻本影印。

明·姚旅，《露書》，福州：福建人民出版社，2008。

明·胡紹曾，《詩經胡傳》，《四庫未收書輯刊》第1輯第4冊，北京：北京出版社，2000，據明崇禎十六年胡氏春煦堂刻本影印。

明·范濂，《雲間據目抄》，收錄於《叢書集成三編》第83冊，臺北：新文豐出版公

司，1997。

明·徐渭，《徐文長三集》，收錄於《徐渭集》，北京：中華書局，1999。

明·高濂，《雅尚齋遵生八箋》，《北京圖書館古籍珍本叢書》第 61 冊，北京：書目文獻出版社，1988，據明萬曆十九年自刻本縮印。

明·屠本峻，《閩中海錯疏》，《叢書集成新編》第 44 冊，臺北：新文豐出版公司，1985。

明·張介賓，《景岳全書》，《景印文淵閣四庫全書》第 777-778 冊，臺北：臺灣商務印書館，1983。

明·張自烈，《正字通》，《四庫全書存目叢書》經部第 198 冊，臺南：莊嚴文化公司，1995，據北京大學圖書館藏清康熙九年刻本影印。

明·張岱，《夜航船》，汕頭：汕頭大學出版社，2009。

明·張時徹，《（嘉靖）寧波府志》，臺北：成文出版社，1983，據明嘉靖三十九年刊本影印。

明·張時徹，《攝生眾妙方》，《四庫全書存目叢書》子部第 43 冊，臺南：莊嚴文化公司，1995，據北京大學圖書館藏明隆慶三年馬崇儒刻本影印。

明·張袞，《（嘉靖）江陰縣志》，《天一閣藏明代方志選刊》第 5 冊，臺北：新文豐出版公司，1985，據明嘉靖刻本影印。

明·陳繼儒，《致富奇書》，收錄於《中國科學技術典籍通彙》農學卷第 2 冊，洛陽：河南教育出版社，1994。

明·陶宗儀，《南村輟耕錄》，北京：中華書局，1997。

明·陸容，《菽園雜記》，北京：中華書局，1997。

明·單宇，《菊坡叢話》，《四庫全書存目叢書》集部第 416 冊，臺南：莊嚴文化公司，1997，據成化九年刻本影印。

明·湛若水，《湛甘泉先生文集》，《四庫全書存目叢書》集部第 56 冊，臺南：莊嚴文化公司，1997，據山西大學圖書館藏清康熙二十年黃楷刻本影印。

明·湯日昭，《（萬曆）溫州府志》，《四庫全書存目叢書》史部第 210 冊，臺南：莊嚴文化公司，1996，據溫州市圖書館藏明萬曆刻本影印。

明·焦周，《焦氏說梏》，《四庫全書存目叢書》子部第 113 冊，臺南：莊嚴文化公司，1995，據中國科學院圖書館藏明萬曆刻本影印。

明·焦竑，《焦氏筆乘》，北京：中華書局，2008。

明·馮時可，《雨航雜錄》，《筆記小說大觀》第 4 編第 5 冊，臺北：新興書局，1978。

明·馮復京，《六家詩名物疏》，《景印文淵閣四庫全書》第 80 冊，臺北：臺灣商務印書館，1983。

明·馮夢龍，《古今譚概》，收錄於魏同賢主編，《馮夢龍全集》，上海：上海古籍出版

社，1993。

明·黃衷，《海語》，《叢書集成新編》第91冊，臺北：新文豐出版公司，1985，據民國景明寶顏堂秘笈本影印。

明·黃淳耀，《陶菴全集》，《景印文淵閣四庫全書》第1297冊，臺北：臺灣商務印書館，1983。

明·黃暉，《蓬窗類紀》，《四庫全書存目叢書》子部第251冊，臺南：莊嚴文化公司，1995，據北京圖書館藏明鈔本影印。

明·慎懋官，《華夷花木鳥獸珍玩考》，《四庫全書存目叢書》子部第118冊，臺南：莊嚴文化公司，1995，據中國科學院圖書館藏明萬曆九年刻本影印。

明·楊樞，《淞故述》，《四庫全書存目叢書》史部第247冊，臺南：莊嚴文化公司，1996，據中央民族大學圖書館藏清嘉慶道光間南匯吳氏聽彝堂刻藝海珠塵本影印。

明·趙琦美，《趙氏鐵網珊瑚》，《景印文淵閣四庫全書》第815冊，臺北：臺灣商務印書館，1983。

明·劉若愚，《酌中志》，收錄於《明代筆記小說大觀》第4冊，上海：上海古籍出版社，2005。

明·劉錫玄，《歸涂閑紀》，《四庫全書存目叢書》集部第183冊，臺南：莊嚴文化公司，1997，據中央民族大學圖書館藏明末刻黔南十集本影印。

明·樊維城，《（天啓）海鹽縣圖經》，臺北：成文出版社，1983，據明天啓四年刊本影印。

明·鄭明選，《鄭侯升集》，《四庫禁燬書叢刊》集部第75冊，北京：北京出版社，2000，據湖北圖書館藏明萬曆三十一年鄭文震刻本影印。

明·盧和，《食物本草》，收錄於《中國古代飲膳文獻匯編》第1冊，北京：全國圖書館文獻縮微複製中心，2008。

明·盧熊，《（洪武）蘇州府志》，臺北：成文出版社，1983，據明洪武十二年鈔本影印。

明·穆希文，《蟬史集》，《四庫全書存目叢書》子部第216冊，臺南：莊嚴文化公司，1995，據中國科學院圖書館藏明萬曆刻本影印。

明·繆存濟，《識病捷法》，《續修四庫全書》子部第998冊，上海：上海古籍出版社，1995，據上海圖書館藏明嘉靖八年馬崇儒刻本影印。

明·繆希雍，《神農本草經疏》，《景印文淵閣四庫全書》第775冊，臺北：臺灣商務印書館，1983。

明·謝肇淛，《小草齋詩集》，收錄於《小草齋集》，福州：福建人民出版社，2009。

明·謝肇淛撰，郭熙途校點，《五雜俎》，瀋陽：遼寧教育出版社，2001。

明·顧起元，《客座贅語》，北京：中華書局，1995。

- 清·尤侗,《艮齋雜說》,北京:中華書局,2006。
- 清·王士禎,《分甘餘話》,北京:中華書局,1997。
- 清·宋至,《緯蕭草堂詩》,《四庫全書存目叢書》集部第 263 冊,臺南:莊嚴文化公司,1997,據北京大學圖書館藏清康熙刻本影印。
- 清·李漁,《閒情偶寄》,收錄於《李漁全集》第 11 卷,杭州:浙江古籍出版社,1998。
- 清·屈大均,《廣東新語》,北京:中華書局,1997。
- 清·金之俊,《金文通公集》,《續修四庫全書》集部第 1393 冊,上海:上海古籍出版社,1995,據中國科學院圖書館藏清康熙二十五年懷天堂刻本影印。
- 清·胡世安,《異魚圖贊箋》,《景印文淵閣四庫全書》第 847 冊,臺北:臺灣商務印書館,1983。
- 清·馬如龍,《(康熙)杭州府志》,臺北:漢學研究中心景照清康熙二十五年序刊本。
- 清·陳元龍,《格致鏡原》,收錄於任繼愈主編,《中國科學技術典籍通彙》綜合卷第 6 冊,鄭州:河南教育出版社,1994。
- 清·雷應元,《(康熙)揚州府志》,臺北:漢學研究中心景照清康熙三年序刊本。
- 清·顧祿,《清嘉錄》,上海:上海古籍出版社,1986。

二、近人論著

- 王雙懷 2002 《明代華南地區農業地理研究》,北京:中華書局。
- 伊永文 1998 《明清飲食文化》,臺北:洪業文化公司。
- 吳智和 1979 〈明代漁戶與養殖事業〉,《明史研究專刊》2(1979.9): 109-164。
- 巫仁恕 2007 《品味奢華:晚明的消費社會與士大夫》,臺北:聯經出版公司。
- 邱仲麟 2005 〈冰窖、冰船與冰鮮:明代以降江浙的冰鮮漁業與海鮮消費〉,《中國飲食文化》1.2(2005.7): 31-95。
- 陳素貞 2002 〈「荻芽河豚」閒話「喫」——從宋詩話中看文人/飲食與詩歌之關係〉,《中臺學報》13(2002.5): 171-187。
- 陳燕南 1981 《水產生物的自然毒》,臺北:正中書局。
- 陳寶良、王熹 2005 《中國風俗通史·明代卷》,上海:上海文藝出版社。
- 童勉之 1997 《中華草木蟲魚文化》,臺北:文津出版社。
- 滕新才 2003 《且寄道心與明月——明代人物風俗考論》,北京:中國社會科學出版社。
- (日)鴻巢章久、橋本周久編,吳清熊譯 1998 《水產利用化學》,臺北:國立編譯館。

Worth Dying For: Pufferfish Culture in the Ming Dynasty

Hsieh Chung-chih*

Abstract

The origins of the Ming dynasty fashion for consuming pufferfish can be traced back to the Song dynasty, when Su Shi 蘇軾 and Mei Yaochen 梅堯臣 referred to the taste of pufferfish as something “to die for.” By the Ming dynasty, people were not only eating pufferfish, but had also begun to catalogue all the alternative names for this delicacy, while inspecting and surveying the regions it inhabited and its seasons, improving techniques for catching it, specifying the order in which it should be cooked, and categorizing antidotes for its poison, all of which fostered a unique pufferfish culture. Due to the fact that pufferfish are found primarily in river estuaries, in China, the region south of the Yangtze River developed a particularly vibrant pufferfish culture, so much so that there was a saying, “The folks of Wu fight not over wealth, but over being the first [to taste the pufferfish.]” Dining on pufferfish became a ritual for banquet guests, who vied with each other to secure a taste of the most highly-prized part of all, the *Xi Shi ru* 西施乳 (literally, the bosom of Xi Shi, the famous beauty of ancient China, and here referring to the white, creamy, fatty substance found in the abdomen). The craze for pufferfish thus gave rise to specialist cooks and eateries. However, from the mid-Ming onwards, intellectuals began to denounce

* Hsieh Chung-chih is a part-time assistant professor in the Center for General Education at the National University of Kaohsiung.

this obsession with eating pufferfish. Ordinary people, too, began to reassess this phenomenon from a moral perspective, to such an extent that some came to view it as a symbol for endangering the nation. Images associated with the pufferfish in the Ming dynasty included: vice, in the sense that it brings out the moaning and childish temperament in a person; cult, in that it encourages a cult following; disarray, in that it throws personal lives into disarray and turns the country into a shambles.

Keywords: pufferfish, *Xi Shi ru* 西施乳, tetrodotoxin, Ming dynasty, food culture