

从唐宋论蟹诗歌看宋代蟹文化审美趋向

刘 浔, 赖晓君

(赣南师范大学 文学院, 江西 赣州 341000)

摘要: 蟹是中国传统食材之一,蟹文化在中国历史悠久。唐宋诗歌中均有论蟹诗篇,比较二者在作者、题材、语言、风格等方面的不同,可见宋人食蟹是日常生活常态,蟹文化审美趋向世俗化、生活化、日常化、游戏化。食蟹对宋人而言并非只在口腹之欲,而是作为身体感官的伸展,个人情感的寄托,甚至审美境界的归属。

关键词: 蟹; 唐诗; 宋诗; 饮食文化

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2019)02-0018-05

蟹是中国传统食材之一,食蟹在中国历史悠久。蟹因其滋味鲜美、肉质细嫩、营养丰富素与鲍鱼、海参并称“水产三珍”,不少的文人雅士对螃蟹称颂备至,赞之以文、誉之以诗。

1 蟹文化考论

“人们养蟹、捕蟹、食蟹并由此衍生的相关趣闻、掌故、传说、习俗以及体现审美理念的咏蟹诗、文、书、画、歌、舞、剧、乐等社会实践过程中形成的精神成果和物质成果均可称为蟹文化。”^[1]“蟹”一字最早见《山海经》:“姑射国在海中,属列姑射,西南山环之,大蟹在海中。”^[2]蟹,原本作“𧈧”,《说文解字》:“𧈧,有二敖八足。旁行。非它鲜之穴无所庇。从虫解声。”^[3]⁶⁷²《说文》抓住了蟹最鲜明的特征:足多、旁行。宋代罗愿在《尔雅翼》补充“八跪二敖,八足折而容俯谓之跪,两敖倨而容仰谓之敖,字从解以随潮解甲,也以脐大小为别,雄曰娘螳,雌曰博带。”^[4]而娘螳和博带之别最早出现在三国张揖《广雅》:“其雄曰娘螳,其雌曰博带。”^[5]可见至三国时人们已能区分蟹的性别。“蟹”俗称螃蟹,螃蟹出自汉代郑玄《周礼注疏·冬官考工记》:“仄行,蟹属者。今人谓之旁蟹,以其侧行故也。”^[6]^{卷四十一第二十一页}。蟹属虫,故加虫字为“螃蟹”。蟹种类很多,吕亢著有《蟹谱》一卷,并请画工作图十二幅。宋洪迈《容斋四

笔》“临海蟹图”云“文登吕亢,多识草木虫鱼,守官台州、临海,命工作蟹图,凡十有二种:一曰螭蚌,乃蟹之巨者,两螯大而有细毛如苔,八足亦皆有微毛。二曰拔棹子,……十二曰彭蜞,大于螭,小于常蟹。吕君云:此皆常所见者,北人罕见,故绘以为图。”^[7]⁹⁻¹¹此为陆地常见之蟹,另有海蟹,“种名甚异,有虎头者,有翅能飞者,有能捕鱼者,有壳大兼尺者,”^[7]¹¹因未能亲见,故口相传而已,姑存之。蟹另有众多别名,傅肱称之为“横行介士”,扬雄称之为“郭索”,葛洪称之为“无肠公子”。而除此之外,蟹还有“介虫”“含黄伯”“夹舌虫”“内黄侯”等别名。

蟹具备了成为美食所必备的色、香、味、形、质。据文献记载,食蟹在中国的历史久远。郑玄为《周礼·天官·庖人》“共祭祀之好羞”所作的注云“四时所食膳食,若今荆州之鲑鱼,青州之蟹胥,虽非常物,进之孝也。”^[6]^{卷四十一页}蟹胥是最早出现的历代蟹名菜肴,在周代青州蟹胥就成为地方特产进贡给周王食用。那么,从食蟹到食蟹胥,从百姓食蟹到青州蟹胥成为地方特产名片进贡,均非一朝一夕之事,可见我国先祖食蟹之早,距今已有3000多年。而后蟹胥频繁出现在论蟹诗歌中,如宋祁“追锋只恐归期迫,胥蟹腴鱼计早尝”。黄庭坚“蟹胥与竹萌,乃不美羊腔”。何为“蟹胥”?汉刘熙《释名·释饮食》:“蟹胥,取蟹藏之,

收稿日期:2018-12-13

基金项目:江西省社会科学十三五(2016年)规划青年博士基金项目(16BJ41)

作者简介:刘浔(1979-),男,江西赣州人,赣南师范大学文学院讲师,德国科隆大学访问学者,从事文艺美学研究;

赖晓君(1983-),女,江西瑞金人,赣南师范大学文学院副教授,博士,从事明清文学研究。

使骨肉解之,胥胥然也。”^[8]《说文解字》释“胥”：“蟹醢也。”^{[3]175}合二者而解之,蟹胥就是把蟹捣碎后形成的又稠又糊的蟹肉酱,可见当时的饮食中,酱是比较流行的。蟹胥只是食蟹方式之一,随着物质与烹饪技术的不断发展,吃蟹的方法也多了起来,螃蟹的名品菜肴也不断出现。其他做法有“炒蟹”“煮蟹”“醉蟹”“腌蟹”“炸蟹”“蟹粥”“香辣蟹”“螃蟹汤”“啤酒蟹”“酒呛蟹”“翡翠蟹”“充蟹粉”“面拖蟹”等诸种食蟹方法,^[9]但“蒸”“煮”二法是食蟹的主流。因为此二者调料、辅材最少,能突出蟹之原味,“夫五味主淡,淡则味真。”^[10]美食家李渔在《闲情偶寄·蟹》里主张“蒸”,“蒸而熟之”,认为不失“真味”。^{[11]164}美食家袁枚主张“煮”：“最好以淡盐汤煮熟……蒸者味虽全,而失之太淡。”^[12]此外,古人食蟹诗歌中还常常出现“蟹黄”“脂膏”以形容蟹之鲜美,如梅尧臣“满腹红膏肥似髓,贮盘青壳大于杯”。黄庭坚“饭香猎户分熊白,酒熟渔家擘蟹黄”。陆游“蟹黄旋擘馋涎堕,酒绿初倾老眼明”。高似孙“介甲尽为香玉软,脂膏犹作紫霞坚”。其中“蟹黄”是雌蟹体内呈条状的卵巢和消化腺,橘黄色、味鲜美,中含丰富的蛋白质、磷脂、油脂及其他营养物质。上海著名的美味小吃——蟹粉小笼,主料就是蟹黄。“脂膏”指雄蟹体内副性腺及其分泌物,为青白色半透明果冻状液体,蒸熟后,为橘红色块状半透明、黏黏的胶质,富含蛋白、脂类和其他营养物质,有“胸中藏琥珀”之称。农历九月寒露以后,蟹黄成熟;十月立冬之际,蟹膏(脂膏)最厚实。所以吃螃蟹有“九月团脐十月尖”、“九雌十雄”的说法,即农历九月吃母蟹,农历十月吃公蟹。“出太湖者,色黄壳软,曰湖蟹,冬月益肥美,谓之‘十月雄’。”^[13]张岱说蟹“不加盐醋而五味俱全……膏腻堆积,如玉脂珀屑,团结不散,甘腴虽八珍不及。”^[14]李渔认为“蟹之为物至美……蟹之鲜而肥,甘而腻,白似玉而黄似金,已造色、香、味三者之至极”^{[11]164}。

中国自古有药食同源且食疗胜过药疗之说,作为传统食材的蟹亦可入药。《神农本草经》云:“(蟹)味咸寒。主胸中邪气,热结痛。”^[15]李时珍《本草纲目》云:“(螃蟹)主治胸中邪气,胸中邪气,热结痛,僻面肿。能败漆。烧之致鼠。解结,散血,愈漆疮,养筋益气。散诸热气,治胃气,理经脉。”^[16]“(蟹)主消青盲眼浮翳,又主眼涩。”^[17]

《蟹略》的总结较为全面,其“治疗”条载,蟹可治:“邪气、热结痛、咽癖、面肿、解结、散血、疽疮、漆疮、养筋、益气、杀茺菴毒、解鳍毒、疥疮、金疮、续筋接骨。”^[18]现代医学研究表明,蟹肉对于高血压、动脉硬化、脑血栓、高血脂及各种癌症等病症有辅助的疗效,也是儿童的天然滋补品,可补充儿童身体发育所需要的各种微量元素。蟹壳粉可用于产后调理、骨折、跌打扭伤、强筋健骨。但孕妇不能吃蟹,否则易引起难产。蟹极能动风气,患有风症的人不能吃。蟹不宜与浓茶、柿子、荆芥同食,因为“茶水和柿子里的鞣酸与螃蟹的蛋白质相遇后,会凝固成不易消化的块状物,使人出现腹痛、呕吐等症状,也就是常说的胃柿团症”^[19]。

2 唐宋论蟹诗歌中的蟹文化

蟹文化在中国历史悠久,就论蟹诗歌数量而言,《全唐诗》中共有论蟹诗歌 35 首,数量较少,但唐代论蟹诗歌作者大多为文学史上有名的诗人,中下层无名之辈的作品鲜有提及,说明中上层文人雅士开始关注蟹及食蟹文化并写诸诗篇,且从时间分布上看,初、盛唐少,中、晚唐多。说明随着时代的发展,食蟹现象越来越普遍,尤其是随着江南经济的发展,有关江南论蟹的诗篇渐多,如杜牧“越浦黄柑嫩,吴溪紫蟹肥”。丘丹的“江南季冬月,红蟹大如瓠。湖水龙为镜,炉峰气作烟”。陆龟蒙“相逢便倚蒹葭泊,更唱菱歌擘蟹螯”等。这些诗篇均是描写江南各地各种与蟹有关的生活片断。

唐代论蟹诗歌创作在数量上还有一个非常有意思的现象:每个作家大抵是创作一两篇论蟹诗歌,最多的是白居易有三篇。宋代完全不一样,南宋的高似孙生平百余首诗篇中有蟹诗 15 首,百余联句中,写蟹的竟多达 45 联,还著有《蟹略》四卷。在高似孙的 15 首论蟹诗作中,有 12 首是回赠送蟹人之作,如《答癯庵致糟蟹》《答宇文文学》等。这些论蟹诗歌反映高似孙酷爱食蟹,同时诗中多次出现“松江蟹”,可见“松江蟹”在当时即为地方特产,流传至今。此外,陆游有论蟹诗歌 51 篇,梅尧臣有 21 篇,方岳有 21 篇,苏轼有 20 篇,方回有 20 篇,黄庭坚有 20 篇,均为创作数量较多之诗人。可见在宋代,蟹已和柴米油盐一样,飞入寻常百姓家,成为世俗生活的一部分。而文人雅士的大规模创作论蟹诗歌,一方面是食蟹习俗的流行;另一方面是文人雅士有目的的对蟹文化的建构。这源自诗人具

备了审美生活化的胸襟和自觉的生命意识,以使日常生活变得富有生气和美感。

就内容题材来说,唐代论蟹诗歌题材较为简单,以借蟹抒怀为主,其中使用最频繁的典故是“蟹螯”,作者有李白、李颀、高适、韩翃、羊士谔、柳宗元、张祜、陆龟蒙、许浑等,共11首,占唐代论蟹诗歌总数的近三分之一。李白两首论蟹诗,均用到“蟹螯”。其《月下独酌》云“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱。且须饮美酒,乘月醉高台。”《送当涂赵少府赴长芦》云“摇扇对酒楼,持袂把蟹螯。前途倘相思,登岳一长谣。”读之颇有持螯对酒,乘月长歌之态。“蟹螯”是蟹变形的第一对脚,状似钳,用以取食或自卫。其名出自《晋书·毕卓传》:“毕卓字茂世,新蔡阳人也……卓尝谓人曰‘得酒满数百斛船,四时甘味置两头,右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒船中,便足了一生矣。’”^[20]李白诗篇中引用“蟹螯”,毫无疑问是对魏晋风度的追求和向往,包含着对先贤的追慕,并以此获取社会声誉的一种隐性追求,而非真正对蟹或蟹文化有深厚的兴趣或研究。其实蟹螯肉很难剥,但蟹螯为钳形,外形夸张自有浪漫气息,肉虽难剥但味极鲜美,契合文人追求高雅风流的人生意韵。到宋代,论蟹诗歌的题材更为多样,借蟹抒怀之外,有单纯的咏蟹诗、食蟹诗,还有田园诗、迎送诗、酬唱诗、游戏诗、题画诗等,如贾似道有《论河蟹色》《论蟹踞形》《蟹青》等多首咏蟹诗论。作为传统食材,不少宋人在诗篇中细致描绘吃蟹的过程,突出蟹之美味,如陈造“客来一笑同乡味,便粉秋菰刷藕泥。糟泥子姜仍旧法,笼箴干笋俨新题。白鱼紫蟹空濡沫,窘兔惊麋想殒迷”。可以看出,宋人食蟹已开发出用干笋等物为佐料的新做法。黄庭坚“海馐糖蟹肥,江醪白蚁醇。每恨腹未厌,夸说齿生津。三岁在河外,霜脐常食新。朝泥看郭索,暮鼎调酸辛。趋跄虽入笑,风味极可人”。农历九、十月份的金秋霜降,正是吃蟹时节,吴歌中有“秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来”。故黄庭坚认为霜脐常新,以蟹配酒,酸辛调和,风味可人。范成大是宋代田园诗歌代表人物,全宋诗收其两首论蟹诗,“我亦吴松一钓舟,蟹舍漂摇几风雨。”“蟹舍邻翁能日醉,呼来分与一蒲团。”均以“蟹舍”指代田园生活,何为“蟹舍”?古人捕蟹用“蟹簖”,“蟹簖”以竹为绳编成帘,横插没入水中,竹帘有隙且竹枝柔韧,既不碍水流又不

阻船行,但可挡鱼蟹。在蟹簖的一端搭个窝棚,即可坐收鱼蟹之利,这个窝棚名“蟹舍”。蟹舍就地取材,树干、青竹、芦苇、稻草之类皆可,是最原始、简陋、狭小的人字形窝棚,既可作为捕捉鱼蟹的场所,亦可存放渔具,还能躲风避雨,捕蟹人波光水影,水草蒹葭,远离了尘嚣,溶进了自然。古代文人追求江湖之远,羡慕渔翁的平淡悠闲,无拘无束和自由自在,笔下便往往冒出“蟹舍”一词。“蟹舍”的出现是一种超越日常生活的美学经营,一种对自然田园的纯真向往,成了追求精神慰藉和独善其身的一个文化符号。当前饮食文化已从单纯的食物色香味形追求趋向饮食文化和审美风趣,但对饮食场所的审美意韵还未引起足够的重视,而古诗中的“蟹舍”无疑对今天餐饮文化的打造具有审美启发意义。

宋诗中还有大量朋友间赠送螃蟹的唱和、游戏诗歌,值得一提的是宋人一般赠送的是松江蟹和(酒)糟蟹,松江蟹前已论及。(酒)糟蟹如曹勋《送新酒糟蟹与贾之奇五首》、秦观《寄蓴姜法鱼糟蟹》、辛弃疾《和赵晋臣送糟蟹》、杨万里《德远叔坐上赋肴核八首糟蟹》《谢湖州太守王成之给事送百花春糟蟹》《以糟蟹洞庭甘送丁端叔端叔有诗因和其韵》、陈起《适安惠糟蟹新酒》、陈造《分糟蟹送沈守再次韵》、高似孙《答庵庵致糟蟹》、洪咨夔《高粹送糟蟹破故纸芽口占以谢》、姜特立《糟蟹呈虞察院》、李曾伯《送糟蟹遗制幕》等。为何宋人喜送(酒)糟蟹?一方面是食蟹时用酒来调理能去腥,另一方面是诗、酒、茶都是文人喜好的风雅之物。但最重要的是:古人养殖和储存技术落后,长途运输螃蟹极易死亡,而螃蟹又是时令性很强的美食。人们发现,用农家酿制的米酒以及其他配料调制成熟料,在秋季将螃蟹醉制起来,不仅延长了螃蟹的保质期,又使螃蟹味道更加鲜美,故赠送友人一般都是送(酒)糟蟹。到了明代洪武十七年(1394)前后,江苏兴化童家寨的童氏家族经过改良工艺,创立了“童德大”醉蟹加工作坊,也就是今天江苏省地方传统名菜“中庄醉蟹”的前身。

3 宋代蟹文化的审美趋向

诗歌为何而作,主流观点是言志缘情。言志出自《尚书》:“诗言志,歌永言,声依永,律和声。”^[21]缘情溯源于陆机《文赋》的“诗缘情而绮

靡”^[22]，“唐诗在缘情言志理论的关照下，李白、杜甫、王维、高适、白居易、李商隐等或奇诡浪漫，或沉郁顿挫，或清新如画，或歌生民病，成就一个诗的唐朝。”^[23]其论蟹诗歌也重在承接历代风流，高标前人风骨，多人皆用“蟹螯”入诗即可证之。“盖文体通行既久，染指遂多，自成习套。豪杰之士，亦难于其中自出新意，故遁而作他体，以自解脱。”^[24]宋人大量创作论蟹诗歌，其重点在描写平凡琐细的日常生活，而且暗含士人们在和市井大众毫无二致的起居饮食等日常生活中经营超越日常生活的审美旨归的意图，这是士人生活姿态的一种进步，体现在蟹文化上是世俗化、生活化、日常化、游戏化趋向。食蟹对宋人而言并非只在口腹之欲，而是作为身体感官的伸展、个人情感的寄托，甚至审美境界的归属。

宋人选取大量的俗物俗语入诗，“诗家不妨间用俗语，尤见功夫……此点瓦砾为黄金手也。”^[25]黄庭坚有论蟹诗歌 20 首，其《戏赠潘供奉》云“潘郎小时如白玉，上学觅归如杜鹃。当年屡过乃翁家，沽酒煮蟹不论钱。大梁相逢初不识，黄尘渍面催挽船。不如去作万骑将，黑头日致青云上。”诗中戏言潘供奉的容貌和幼年之事，尤其是“上学觅归如杜鹃”一句将一个顽劣少年形象刻画的活灵活现。宋人常把诗歌当成游戏之作，以娱情悦性。对于诗歌中的游戏，黄庭坚曾诙谐地说“诗者，矢也，上则为诗下则矢。”^[26]可见宋人喜欢在游戏诗之余游戏人生。陆游是伟大的爱国主义诗人，但同时他也创作了大量论蟹诗歌，其中不乏通俗游戏之作，如《病愈》“秋夕高斋病始轻，物华凋落岁峥嵘。蟹黄旋擘馋涎堕，酒绿初倾老眼明”。从诗中可见诗人对蟹是馋涎欲滴，不顾病愈急忙斟酒，以肥蟹作下酒之物，高兴之余连昏花的老眼也顿觉明亮起来。但此类作品大多为文人游戏之作，很难说有深刻的政治作用、艺术内涵和浓烈真挚的思想感情。

《全宋诗》共有论蟹诗歌 729 首，不但数量远轶唐代，而且论蟹诗歌作者既有文学史上著名的欧阳修、宋祁、王安石、苏辙、苏轼、梅尧臣、黄庭坚、辛弃疾、陆游、范成大、杨万里、刘克庄等文人，亦有何颉之、黄复之、曹勋、陈俊卿、葛起耕之类名不甚显之辈；既有帝王将相如宋高宗、蔡襄、贾似道、文天祥，也有山野宗教人士如白玉蟾、释崇岳等。可见，在宋代食蟹、咏蟹不再是阳春白雪的高

调，不管在庙堂之上，还是江湖之远，食蟹、咏蟹已成为生活常态。宋高宗《渔父词》：“云洒清江江上船，一钱何得买江天。催短棹，去长川，鱼蟹来倾酒舍烟。”释崇岳《偈颂一百二十三首》：“急水波心下直钩，鱼龙暇蟹一时收。祖师活计无多子，恼乱春风卒未休。”梅尧臣《凝碧堂》：“樽有绿蚁醅，俎有趣壶橘。可以持蟹螯，逍遥此居室。”虽则作者地位身份悬殊，才情兴趣迥异，但并不妨碍他们同样的对蟹当歌，逍遥人生。

在宋代论蟹诗歌中有相当诗篇用“蟹眼”“蟹井”将蟹与品茗并论，以打通俗雅生活的界限，营造一种逸脱于世俗世界的感觉，并通过人和外物的交融互动，营构一种美学生活氛围，追求脱俗意境。苏轼《试院煎茶》：“蟹眼已过鱼眼生，飏飏欲作松风鸣。”《次韵李公择以惠泉答章子厚新茶二首》：“蟹眼煎成声未老，兔毛倾看色尤宜。”王柏《和遁泽武夷石乳吟》：“淡而不厌真隽永，不在松风蟹眼中。”杨万里《泉声》：“初闻蟹眼雪花声，忽有仙人玉佩鸣。”《以一泉煮双井茶》：“鹰爪新茶蟹眼汤，松风鸣雪免毫霜。”蔡襄《北苑十咏·试茶》：“兔毫紫瓯新，蟹眼青泉煮。”黄庭坚《次韵感春五首》：“茶如鹰爪拳，汤作蟹眼煎。”《奉同六舅尚书咏茶碾煎烹三首》：“风炉小鼎不须催，鱼眼长随蟹眼来。”陆游《效蜀人煎茶戏作长句》：“正须山石龙头鼎，一试风炉蟹眼汤”等，诗中与诗人相伴，与“蟹眼”相辅的皆是“松风”“雪花”“仙人”“兔毫”“青泉”“山石”等雅量高致之景物。“蟹眼”本意为螃蟹的眼睛，比喻水初沸时泛起的小气泡。褚人获在《坚瓠三集·茶瓶汤候》云“煎茶初滚曰蟹眼，渐大曰鱼眼。”^[27]故苏轼云“蟹眼已过鱼眼生”。“蟹眼”典出北魏贾思协《齐民要术》：“《食经》云藏菰法‘好择之，以蟹眼汤煮之，盐薄洒，抑著燥器中。密涂稍用。’”^[28]煮水成“蟹眼”成为品茶必备流程后，“蟹眼”居然慢慢褪去其生活俗物的外衣，演化成为茶的品种之一，成为雅致之物。宋杨伯岩《臆乘·茶名》：“茶之所产，六经载之详矣。独异美之名未备……若蟾背、虾须、鹊舌、麟眼、瑟瑟尘、霏霏露及鼓浪、涌泉、琉璃眼、碧玉池。又皆茶事中天然偶字也。”^[29]故云“蟹眼青泉煮”。

中国吃蟹的历史悠久，蟹的菜肴也不断发展，如前所述，各个时期，都有不同的螃蟹名菜肴。魏晋时期文人吃蟹开始作为一种闲情逸致的文化享

受,到宋代成为日常生活的一部分。若蟾、虾、鹄、蟹之类,皆食材之物也,而宋人以之茗茶,写之入诗,是因为他们认为诗歌雅俗的关键在于主体是否具有高洁的人格和情操,而不在于描写对象,诗歌语言是高雅还是世俗。宋代物质生活条件之丰厚位居中国封建社会前列,士人所忧虑的自然不是物质的匮乏,而是精神的追求、人生的意义,这是宋代诗人创作大量论蟹诗的内因所在。食蟹能体现民众的细致和耐心,能吃出艺术,吃出品味,吃出精致,但其实宋代文人们感兴趣的并不是食蟹本身,而是蟹文化蕴含的审美闲情和逸兴雅致。对宋人而言,蟹文化已作为其身体感官的伸展、个人情感的寄托,甚至审美境界的归属。

参考文献:

- [1] 钱仓水. 说蟹[M]. 上海: 上海文化出版社, 2007: 3.
 [2] 郭璞. 山海经: 卷十二[M]. 四库全书本: 4.
 [3] 许慎. 说文解字[M]. 段玉裁, 注. 上海: 上海古籍出版社, 1988.
 [4] 罗愿. 尔雅翼[M]. 合肥: 黄山书社, 1991: 210.
 [5] 张揖. 广雅: 卷十·释鱼[M]. 四库全书本: 7.
 [6] 郑玄. 周礼注疏[M]. 四库全书本.
 [7] 洪迈. 容斋四笔[M]. 四库全书本.
 [8] 刘熙. 释名: 第四卷[M]. 四库全书本: 9.
 [9] 江苏省农林厅. 江苏特色农业[M]. 北京: 中国农业出版社, 2005: 68.
 [10] 陆树生. 清暑笔谈[M]. 北京: 中华书局, 1985: 6.
 [11] 李渔. 闲情偶寄[M]. 北京: 中国社会科学出版社,

2005.
 [12] 袁枚. 随园食单[M]. 西安: 三秦出版社, 2005: 173.
 [13] 孙之騷. 晴川蟹录: 卷二[M]. 四库全书本: 12.
 [14] 张岱. 陶庵梦忆: 第八卷·蟹会[O]. 乾隆四十年版: 9.
 [15] 孙星衍. 神农本草经[M]. 台北: 长庚大学传统中国医学研究所, 2008: 335.
 [16] 李时珍. 本草纲目: 卷四十五[M]. 四库全书本: 23.
 [17] 傅肱. 蟹谱: 卷上[M]. 四库全书本: 13.
 [18] 高似孙. 蟹略: 卷一[M]. 四库全书本: 10.
 [19] 赵明森. 特种水产品养殖新技术[M]. 南京: 江苏科学出版社, 1996: 95.
 [20] 房玄龄. 晋书[M]. 北京: 中华书局, 2000: 913.
 [21] 尚书[M]. 郑玄, 注. 北京: 中华书局, 1985: 2.
 [22] 陆机. 文赋译注[M]. 张怀瑾, 译. 北京: 北京出版社, 1984: 29.
 [23] 王正刚. 从“鼯”字看宋诗审美取径[J]. 皖西学院学报, 2016(6): 128.
 [24] 王国维. 人间词话[M]. 徐调孚, 校注. 北京: 中华书局, 1956: 37.
 [25] 吴文治. 宋诗话全编: 蔡绦诗话[M]. 刘德重, 张培生, 校点. 南京: 江苏古籍出版社, 1998: 248.
 [26] 黄庭坚. 豫章先生遗文: 卷五[M]. 祝氏汉鹿斋补刊本: 5.
 [27] 褚人获. 坚瓠三集: 卷一[M]. 柏香书屋校印本: 1.
 [28] 贾思勰. 齐民要术[M]. 李立雄, 蔡梦麒, 点校. 北京: 团结出版社, 2002: 535.
 [29] 杨伯岩. 丛书集成新编本: 臆乘[M]. 台北: 新文丰出版社, 2008: 428 - 429.

On the aesthetic trend of crab culture in Song dynasty from the Tang and Song Dynasty poetry

LIU Xun , LAI Xiaojun

(Faculty of Arts ,Gannan Normal University , Ganzhou , Jiangxi 341000 , China)

Abstract: Crab is one of the traditional Chinese food ingredients , and crab culture has a long history in China. There are poems describing crabs in the Tang and Song Dynasty poetry. Comparing the purposes of the authors , themes , language , styles , etc. , it can be seen that the crabs in the Song Dynasty are common in the daily life , and the aesthetics of the crab culture tends to be secular , life-oriented , normal and gamification. For the Song people , the crab eating is because of not only the appetite , but the extension of body senses , the sustenance of personal feelings , and even the attribution of the aesthetic realm.

Key words: crab; Tang poetry; Song poetry; dietetic culture

(责任编辑: 王芙蓉)