

# 食“蝮”“蝗”考

## ——兼论农耕文化生态视角下的先民饮食心态

马健鹰<sup>1</sup>, 嵇娟娟<sup>2</sup>

(1. 扬州大学 旅游烹饪学院, 江苏 扬州 225127; 2. 扬州商务高等职业学校, 江苏 扬州 225127)

**摘要:** 蝮, 又名蝉, 是先民喜爱的一款美味食材。先民以篝火捕蝉而食, 应是烹蝮的最原始的方法, 早于蝮醢、蝮蝮和蝉臄。先民食蝮, 折射出了农耕饮食文化生态下“顺天重德”的理想归宿。蝗灾之年, 饥民被迫食蝗, 而食蝗之法得之于先民的食蝮之法。食蝗的心理变化历程要比食蝮曲折得多, 从宋代以来各地祭拜蝗神庙到徐光启解读蝗、蝮关系, 从敬天畏蝗到食蝗贩蝗, 折射出农耕文化背景下潜伏于人们内心深处的趋吉避害的顺天意识。最终, 先民食蝮与食蝗, 在价值取向上趋于统一。

**关键词:** 农耕文明; 饮食文化; 饮食心态; 蝮; 蝗

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095 - 8730(2018)04 - 0001 - 04

### 1 先从“痾倮承蝮”说起

成语“痾倮承蝮”, 出自《庄子·达生》<sup>[1]54-55</sup>, 描述了一位痾倮者以长竿粘附蝮虫的故事, 其寓意是排除外界的一切干扰, 集中精神, 就容易取得成功。孔子为此大发感慨, 并以“用志不分, 乃凝于神”来教导自己的学生。这个故事与《庄子·内篇·养生主》中“庖丁解牛”有异曲同工之妙, 其含义已无须赘言。但如果从饮食文化的角度去审视, 则另生意趣: 何谓“承蝮”? 痾倮者练就的承蝮绝技有何用途? 倘若不从先民食蝉习俗的角度入手析此文, “痾倮承蝮”的饮食文化内涵与先民的饮食心态则无以体现。

### 2 “承蝮”释原

承, 义即引取。《说文·卷十二上·手部》: “承, 奉也, 受也。”段注“受者, 相付也。”<sup>[2]600</sup> 相付, 意即粘附。蝮, 义即蝉也。《说文·卷十三上·虫部》: “蝮, 蝉也。”<sup>[2]668</sup> 又曰“以旁鸣者。”段注“《考工记·梓人》文, 郑云‘旁鸣, 蝮蛻属。’《正义》云‘蝉鸣在胁。’”<sup>[2]668</sup> 可知, 蝮即所谓之

蝉, 今人谓之“知了”。而蝉的名称在古时又较复杂, 或因各地方言而称谓殊异, 或因大小形态而称谓有别。《方言》: “蝉, 楚谓之蝮, 宋、卫之间谓之蟪, 陈、郑之间谓之蝗, 秦、晋之间谓之蝉, 海、岱之间谓之螭。其大者谓之螭, 或谓之蝮马; 其小者谓之麦蚶, 有文者谓之蜻, 其雌蜻谓之少, 大而黑者谓之蛄, 黑而赤者谓之蛻。蝮蛻谓之茅蝮。”<sup>[3]</sup> 由是可知, 蝉之品种很多, 而蝮为其中之一。宋人陆佃所释又另辟蹊径“《诗》云‘如蝮如蟪’则蝮与蟪异, 实非一物。盖蝮亦蝉之一种, 形大而黑, 昔人啖之, 《礼》有‘雀鷗蝮范’是也。一名‘蝉’, 为其变蛻而禅, 故曰‘蝉’, 亦其通名。蝉舍卑秽趋高洁, 其禅足道也。”<sup>[4]</sup> 明人李时珍《本草纲目》转引汉人王充《论衡》曰“蝉者, 变化相禅而死, 化为蝉。”<sup>[5]</sup> 综上所述, 蝮是蝉之一种, 形体较大, 其色呈黑, 是古人喜食的美味。蝉之得名, 当与其蛻变方式有关。幼虫一经孵出, 即钻入地下, 经两三年乃至更长的时间后破土而出, 栖身于杨柳, 然后完成蛻化, 故名蝉(通“禅”)。蝉有吸风饮露之品, 古人以为虽初栖卑秽之所, 然而终能蛻化, 其性高洁, 故与“禅”通, 从客观上看, 蝮

收稿日期: 2018 - 08 - 26

基金项目: 国家社会科学基金项目(12CJY087)

作者简介: 马健鹰(1962 -), 男, 满族, 吉林长春人, 扬州大学旅游烹饪学院副教授, 从事饮食文化研究;

嵇娟娟(1986 -), 女, 江苏滨海人, 扬州商务高等职业学校教师, 从事饮食文化研究。

又是清洁卫生、食用安全的上好食材。

### 3 食蝮溯原

《礼记·内则》曰“牛脩鹿脯、田豕脯……爵、鷓、蝮、范……”郑注“蝮,蝉。……自牛脩至此三十一物,皆人君燕食所加庶羞也。”<sup>[6]1464</sup>何谓“庶羞”?《仪礼·公食大夫礼》:“士羞庶羞。”郝敬曰“肴美曰羞,品多曰庶。”<sup>[6]1082</sup>既是人君燕食所加的膳羞,那么,蝮当是周礼制度规定下天子人君享用的美味,按孔颖达疏“大夫燕食有膳无脯,故知此是人君燕食也,按《周礼》‘笱人’‘醢人’,正羞惟有枣、栗、榛、桃,无以外杂物,故知所加庶羞也”引《周礼》天子羞用百二十品以下者,证天子庶羞既多,不惟三十一物而已。记者不能次录者,谓作记之人不能依次条录天子之事,但录诸侯燕食三十一物而已。”<sup>[6]1465</sup>据此可知,三十一品是人君常膳,其中就有蝮;而天子庶羞之量则远远超过了三十一品,应是一百二十品,蝮是天子人君庶羞之一,是有别于普通食材的豆实之品。在笱豆排列席礼上,蝮与鸟雀(爵)、鹌鹑(鷓)和蜜蜂(范)并称四豆之实,与枣、栗、榛、桃四笱之实对等而列。那么,三十一品美味中自然少不了蝮,而天子独享的庶羞有一百二十品之多,《礼记》并未录出清单,按孔颖达说法,这个清单也无须详录。不难看出,像蝮这样的食材,在天子一百二十品美味中绝不会仅出现一次,换言之,以蝮为食材的菜品并非仅有一品。这就好比《内则》谈及“三十一物”庶羞时,以豕、麋等为食材的菜品就出现多次一样,如豕有“田豕”“田豕脯”,鹿有“鹿脯”“鹿轩”等。以蝮为食材的菜品在当时究竟有多少,这恐怕已成为历史永久之谜。但有一点可以确定,《内则》所说的“蝮”如果列于人君庶羞(三十一物)中,则属“醢人”管辖和烹治,蝮被制成了酱,故谓之“蝮醢”;如果列于天子加羞(一百二十品)中,则为“膳夫”“庖人”掌控,烹熟之法可炙可臠。曹植《蝉赋》:“委厥体于膳夫,归炎炭而就燔。”<sup>[7]46</sup>按曹植所言,膳夫治蝮,是将蝮置于炭火上烤炙致熟成饌。另,唐人段公路著《北户录》中说到“蝉臠”<sup>[8]</sup>。臠,《说文》:“肉羹也。”段注:“实于庶羞之豆者不用芼,亦谓之羹。”<sup>[2]176</sup>芼,即以菜和肉并烹而成的汤。作为天子加羞的蝉臠,应是只烹蝮肉,不加菜蔬的蝮羹。蝮醢、燔蝮和蝮臠,都是秦汉时人以蝮为料烹制而成的美味。

从史料文献记载看,秦汉时人不仅借助烹食器具将蝮烹成羞饌,还凭借蝮之生态天性将其捕获治熟。《淮南子·说山训》曰“耀蝉者,务在明其火;钓鱼者,务在芳其饵。明其火者,所以耀而致之也;芳其饵者,所以诱而利之也。”高诱注:“耀,明。”<sup>[1]1283</sup>耀蝉,是先民捕蝮而食的又一种方法,荀子在《致仕》中对“耀蝉”作过详述“夫耀蝉者,务在明其火、振其树而已;火不明,虽振其树,无益也。今人主有能明其德者,则天下归之,若蝉之归明火也。”王先谦集解引郝懿行曰“耀者,照也。耀蝉者火必明而后蝉投焉,蝉以阳明为趋也……故明主求贤如耀蝉。”<sup>[1]320</sup>剖析上文,先民捕蝮而食之法跃然纸上:南方人在野地里燃起篝火,火光烛天,诱蝮扑火,蝮翼因火而燃,以致烧熟。至民国时期,此法仍为南方人所用,《中华全国风俗志》中就有潮州人以篝火捕蝉而食之俗的记载。<sup>[9]</sup>由是可知,先民对蝮这种食材的天性把握与利用一直承袭至今。也可以断定,这种食蝮之法应是烹蝮的最原始的方法,应早于蝮醢、燔蝮和蝮臠。

### 4 蝗灾与食蝗

自秦汉后,食蝗在中国饮食文化的长河中如一股暗流,湍然不息。言其如暗流,是因为蝗在中国人的餐桌历史上并未有过堂而皇之的名分,但从相关史料看,蝗又是中国人未曾丢舍的美味。从古到今,国人的菜单上不见其踪影,但民间食蝗之风从未间断。值得注意的是,食蝗之法的经验积累对饥民食蝗产生了影响。

在中国农耕史上,蝗灾是厚重的一笔。有人对公元前707年(鲁桓公十三年)至公元1907年期间的蝗灾作过统计,共发生蝗灾508次。其中,黄河流域为436次,长江流域为69次,华南、西南地区发生过3次。<sup>[10]</sup>蝗灾致荒,农产绝收,饥民遍野,食蝗就变得顺理成章了。史料文献对此载述屡见不鲜,如《旧唐书》载“兴元元年秋,关辅大蝗,田稼食尽,百姓饥,捕蝗为食,蒸曝,去颡足翹而食之。”<sup>[11]</sup>《新唐书》载“贞元元年夏,蝗,东自海,西尽河、陇,群飞蔽天,旬日不息,所至草木叶及畜毛靡有子遗,饿殍枕道。民蒸蝗,曝,扬去颡足而食之。”<sup>[12]</sup>又《元史·顺帝本纪》载“至正十九年五月,山东、河东、河南、关中等处,蝗飞蔽天,食禾稼草木俱尽。所至蔽日,碍人马不能行。填

坑塹皆盈。饥民捕蝗以为食,或曝干而积之。”<sup>[13]</sup>从史料记载看,黄河流域发生的蝗灾次数大大超过了长江流域,饥民食蝗之风大兴,甚至在食蝗方法上积累了一定的经验。但是,遍阅流传至今的古代菜谱,竟无一本载述食蝗之法,可以想见,食蝗是蝗灾之年饥民无奈之举。饥民食蝗,其法不见于古代烹饪文献,但史书对此有零星记载。

《齐民要术·菹绿》载“蝉脯沮法:搥之,火炙令熟,细擘,下酢。又云:蒸之,细切香菜,置上。又云:下沸汤中,即出,擘如上。香菜蓼法。”<sup>[14]</sup>其一是火烤致熟,蘸醋而食;其二是汽蒸致熟,拌香菜末吃;其三是水煮致熟,以香菜腌渍而食。如果把此三法视为对秦汉时人食蝻之法的传承,甚至是《内则》中提到的百二十品的天子加羞亦不为过。蝗灾之年,饥民被迫食蝗,而食蝗之法得之于先民的食蝻之法,故而史料文献才有“百姓饥,捕蝗为食,蒸曝,去颚足翅而食之”和“饥民捕蝗以为食,或曝干而积之”的文字载述。时至清代,民间食蝗已较普遍,食法已成定式。《清稗类钞·饮食类》“山左人食蝗及蚱蜢”条曰“山左食品,有蝗,有蚱蜢,食之者甘之如饴,每以下酒。”<sup>[15]</sup><sup>[6498]</sup>山左,即山东旧称。又“俚俚食蚱蜢”条曰“油炙蚱蜢如虾,或晒干下酒。俚俚男妇小儿,见草中有之,即欢笑扑取,火燎其须与翅,嚼而吞之。”<sup>[15]</sup><sup>[6498]</sup>这些食法与《齐民要术》所载述的食蝻之法相近,从侧面反映了先民食蝻与食蝗的同轨历程。

## 5 先民食蝻与食蝗的不同心态

从现代昆虫学理论研究成果看,蝻、蝗并非一类,前者为同翅目,后者为直翅目。但在先民看来,两者外形有共性,即善飞跳,喜鸣叫。蝻、蝗虽似,但先民对它们却有着不同的认知和态度。

先民食蝻,与他们对蝻之品性的赞美有关。在先民看来,蝻虽生乎污泥,却能经过蜕变而羽化成高洁清明的生命,以之为食,无异于食者对自身品性的一种情感关照和心理呼应。那么,蝻之德性与先民的情感与心理形成了怎样的呼应呢?

中国自古以农立国,农耕经济是中国古代经济主体,农耕活动的核心力量是“天”,农业生产的每个过程都要受天时的制约和支配。天意成为人们日常揣度的对象,天道成为人们日常生活行为恪守的原则,这就是农耕文化生态形成的社会

心理。这种社会心理无处不在,饮食活动也不例外。先民喜食蝻,不仅因其味美,更有对蝻之情感寄托的因素。三国时曹植《蝉赋》颂曰“栖高枝而仰首兮,漱朝露之清流。……实澹泊而寡欲兮,独怡乐而长吟。”<sup>[7]</sup><sup>[46]</sup>晋人郭璞《蝉赞》云“虫之清洁,可贵惟蝉,潜蛻弃秽,饮露恒鲜。”<sup>[16]</sup>唐人虞世南赋《蝉》诗曰“垂缕饮清露,流出出疏桐。居高声自远,非是藉秋风。”<sup>[17]</sup>这种情形在中国饮食文化史上屡见不鲜,古人把这种现象称作“食德”。晋人陆云《寒蝉赋》颂蝉有五德:头上有缕,文也;今气吸露,清也;黍稷不享,廉也;处不巢居,俭也;应候有常,信也;<sup>[18]</sup>蝻既有五德,则先民对蝻这种食材就赋予了特殊的人文关怀。食蝻之道,不仅在于蝻肉味美,还在于先民追逐的蝻所具备的“五德”,“五德”之说是农耕文化生态中先民赋予蝻的“精神素质”,是农耕饮食文化折射出的先民理想归宿,集中体现了中华民族自强不息、勇于进取的精神力量和人格特征。

相比之下,先民食蝗的心态虽也基于农耕文化,但与食蝻的心理就大不一样了。根据史料分析,古代饥民食蝗还是心有余悸的,这与传统的儒家思想倡导的“天人感应”论有很大关系。汉代大儒董仲舒《举贤良对策》云“国家将有失道之败,而天乃先出灾害以谴责之。不知自省,又出怪异以警惧之。尚不知度,而伤败乃至。以此见天心之仁爱人君,而欲止其乱也。”<sup>[19]</sup>这种观念对后世国人而言可谓深入人心。明代农学家徐光启《除蝗疏》载“开元四年,山东大蝗,民祭且拜,坐视食苗不敢捕。”<sup>[20]</sup><sup>[884]</sup>蝗灾猖獗,人们就认为是君政失德,触怒于天,天降蝗灾,以警人君。所以,人们食蝗不仅心有余悸,而且还要祭蝗,甚至出现了祭祀蝗虫的蝗神庙,至今华北地区尚有很多蝗神庙之历史遗存。地理学家陈正祥在研究中国蝗灾史时发现“中国历史上闹蝗灾的地方通常都会供蝗神、建蝗神庙,这类庙宇被称为八蜡庙。……因此可以肯定,这类庙宇越多的地方,蝗虫灾就越严重。”<sup>[21]</sup>正因如此,留传至今的古代食谱、食经,对食蝗之法不作任何载述,而蝗灾之年,饥民捕蝗而食,犹恐天谴,这与食蝻心理完全形成了强烈对比。

然而,徐光启却从理性的角度对敬天畏蝗的社会现实唱了一曲反调。从饮食文化的角度看,徐光启对蝗虫的研究结果是值得关注的,他在《除蝗疏》中说“虾有诸种,白色而壳柔者散子于

夏初,赤色而壳坚者散于夏末,故蝗蝻之生亦早晚不一也。江以南多大水而无蝗,盖湖泽积滞水草生之,南方水草农家多取以壅田,就不其然,而湖水常盈,草恒在水,虾子附之则复为虾而已。北方之湖盈则四溢,草随水上,迨其既涸,草流涯际,虾子附于草间,既不得水,春夏郁蒸,乘湿热之气变为蝗蝻,其势然也。故知蝗生于虾,虾子之为蝗,则因于水草之积也。”<sup>[20]884</sup>最后,徐光启直言:“东省畿南,既明知虾子一物,在水为虾,在陆为蝗,即终岁食蝗,与食虾无异,不复疑虑矣。”<sup>[20]886</sup>徐论是否科学,姑且不论,但他的论说对世人产生了很大的影响,人们逐渐消除了捕食蝗虫的心理忌惮,为求生计,以蝗为食,甚至出现了以蝗为商的情况。《除蝗疏》载“食蝗之事载籍所书不过二三。唐太宗吞蝗以为代民受患。传述千古矣。乃今东省畿南用为常食,登之盘飧。臣尝治田天津,适遇此灾,田间小民不论蝗蝻,悉将烹食。城市之内用相馈遗,亦有熟而干之,鬻于市者。则数文钱可易一斗,噉食之余家户困积,以为冬储。质味与干鰕无异,其朝晡不充恒食此者,亦至今无恙也。”<sup>[20]885</sup>。显然,食蝗的心理变化历程要比食蝻曲折得多,从宋代以来各地祭拜蝗神庙到徐光启解读虾、蝗关系,从敬天畏蝗到食蝗贩蝗,这种饮食心理变化过程,折射出农耕文化背景下潜伏于人们内心深处的趋吉避害的顺天意识。

在传统的农耕社会背景下,由于客观条件的限制,人们的身体健康得不到应有的保障,追求强身健体的保健意识在人们传统价值取向中占有重要的地位。某些食物的生态特质从精神上就满足了人们期待增强体质健康的强烈愿望,这种饮食文化现象在我国各地甚为普遍。如清代的吴地之人在每年二月初二以油煎隔年糕食用,谓之撑腰糕,期望以此获得腰部筋骨的健壮;很多地方四月立夏盛行吃竹笋,称为健脚笋,认为可以强筋健骨;浙江人立夏日吃炒蚕豆,认为能使牙齿坚硬;浙江天台人吃海螺,认为食后可以眼睛明亮,俗称“亮眼狮”。<sup>[22]</sup>以此类推,先民食蝻食蝗,除了肉味香美及人们赋予食材某种“精神素质”以外,它们的体健善跃,与人们强身健体的理想追求合拍,这种人生价值取向在食蝻与食蝗的行为中得到了充分的体现。从这一点看,先民食蝻与食蝗,最终在价值取向上趋于统一。

综上所述,先民食蝻的历史要长于食蝗,赋予蝻的人文精神亦远胜于蝗;先民食蝻与食蝗的心态尽管殊异,但都是在中国传统农耕文化的基础上形成的。这也充分说明了一点:中国饮食文化的生态空间基本构筑于农耕文化的基石上,在精神层面,不同的食材尽管外形相似,但农耕文化赋予的“德”使它们可以产生裂变,蝻、蝗即是如此;在价值取向上,相似的生态特征,又使先民在它们身上找到了共同点,进而在先民的价值观上得到统一,蝻、蝗亦即如此。

#### 参考文献:

- [1] 二十二子[M]. 上海:上海古籍出版社,1986.
- [2] 段玉裁.说文解字注[M]. 上海:上海古籍出版社,1981.
- [3] 钱绎.方言笺疏[M]. 北京:中华书局,1991:364.
- [4] 陆佃.埤雅[M]. 杭州:浙江大学出版社,2008:107.
- [5] 李时珍.本草纲目[M]. 北京:中国档案出版社,1999:1751.
- [6] 阮元.十三经注疏[M]. 北京:中华书局,1980.
- [7] 傅亚庶.三曹诗文全集译注[M]. 长春:吉林文史出版社,1997.
- [8] 段公路.北户录[M]. 台北:商务印书馆,1986:35.
- [9] 胡朴安.中华全国风俗志[M]. 郑州:中州古籍出版社,1990:328.
- [10] 周尧.中国昆虫学史[M]. 杨凌:昆虫分类学报社,1980:118.
- [11] 欧阳修.旧唐书[M]. 北京:中华书局,1975:1745.
- [12] 宋祁.新唐书[M]. 北京:中华书局,1975:953.
- [13] 宋濂.元史[M]. 北京:中华书局,1976:383.
- [14] 贾思勰.齐民要术[M]. 北京:中国商业出版社,1984:151.
- [15] 徐珂.清稗类钞[M]. 北京:中华书局,1986.
- [16] 欧阳询.艺文类聚[M]. 上海:上海古籍出版社,1965:1681.
- [17] 虞世南.虞世南诗文集[M]. 杭州:浙江古籍出版社,2012:47.
- [18] 严可均.全晋文[M]. 北京:商务印书馆,1999:276.
- [19] 班固.汉书[M]. 北京:中华书局,1972:1644.
- [20] 徐光启.农政全书[M]. 北京:中华书局,1956.
- [21] 徐子沛.数据之巅:大数据革命,历史、现实与未来[M]. 北京:中信出版社,2014:187.
- [22] 居闾时,瞿明安.中国象征文化[M]. 上海:上海人民出版社,2001:562-563.

(下转第44页)

- 京:法律出版社,2015:96.
- [17] 吴曾.能改斋漫录[M].北京:中国商业出版社,1986:1-3.
- [18] 贾铭.饮食须知[M].北京:中国商业出版社,1985:1-9.
- [19] 王士雄.随息居饮食谱[M].北京:中国商业出版社,1985:1-7.
- [20] 宋诒.宋氏养生部[M].北京:中国商业出版社,1989:1-12.
- [21] 朱彝尊.食宪鸿秘[M].北京:中国商业出版社,1985:1-10.
- [22] 曹庭栋,黄云鹤.粥谱[M].北京:中国商业出版社,1986:2-4,44-48.
- [23] 郝建新,丁艳蕊.中医药膳学[M].北京:科学技术文献出版社,2007:1.
- [24] 何清湖,潘远根.中医药膳学[M].北京:中国中医药出版社,1997:6.
- [25] 何赛萍.中医药膳学[M].杭州:浙江科学技术出版社,2004:1.
- [26] 魏宝永,郑斯玉,张俊梅,等.药膳对亚健康生活质量影响的临床研究[J].中国临床研究,2017,9(34):101-103.

## Medicined diet being gourmet first of all

LIU Tingyu , SHI Hongfei\*

(Second School of Clinic Medical , Nanjing University of Chinese Medicine , Nanjing , Jiangsu 210023 , China)

**Abstract:** In history books , medicined diet is a combination of medicine and meal. Medicined dietis was first named by Weng Weijian. Medicined diet used edible traditional Chinese medicine and common food ingredients to prepare a good meal with color , aroma , taste , shape , and efficacy under the guidance of traditional Chinese medicine. Some traditional Chinese diets themselves are medicined diets. Color , aroma , taste , and shape are important prerequisite for medicined diet , and efficacy is the soul of medicined diet. First of all , the medicined diet is gourmet.

**Key words:** medicined diet; gourmet; edible traditional Chinese medicine

(责任编辑:王芙蓉)

(上接第4页)

## Examining eating cicada and locust

——also about the dining mentality of ancestors in perspective of farming cultural ecology

MA Jianying , JI Juanjuan

(1. School of Tourism and Culinary Science , Yangzhou University , Yangzhou , Jiangsu 225127 , China;  
2. Yangzhou Commerce Higher Vocational School , Yangzhou , Jiangsu 225127 , China)

**Abstract:** Cicada was one of the delicious food ingredients enjoyed by the ancestors. Catching with fire should be the primitive consuming method earlier than *chouhai* , *fanchou* and *chanhuo*. Eating cicada reflected the destiny under the farming cultural ecology. In the years of locust plague , hungry people had to eat locust , the serving way was derived from which the ancestors eating cicada. The psychological change progress for eating locust was much more toutuous. Since Song Dynasty , the consciousness of worshiping the nature had been reflected under the farming culture by the changes from the locust temple worship to interpretation of the relationship between shrimp and locust by Xu Guangqi , and from locust worship to locust eating and locust selling. More uniformity was tended on the value orientation.

**Key words:** farming culture; dietetic culture; dining mentality; cicada; locust

(责任编辑:王芙蓉)