

# 中国古代鱼类生产加工的历史及其文化内涵

郑伟, 杜莉

(四川旅游学院, 四川 成都 610100)

**摘要:** 中国食鱼历史悠久, 积淀深厚。自古以来人们重视鱼类的生产、加工, 创造并发明了众多特色鲜明的鱼类生产、加工技艺, 形成了内涵丰富的鱼类饮食心理、思维定势及其文化, 满足了古人对鱼类肴馔的物质需求和精神文化需求。

**关键词:** 鱼类; 生产; 加工; 饮食文化

中图分类号: TS 972.126.1

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)01-0012-04

千百年来, 鱼一直是人类重要的饮食资源, 凭借其鲜美味道、丰富营养而备受人们青睐, 成为餐桌上必不可少的佳肴。据统计, 中国境内鱼类达 2000 多种, 中国人在长期食用鱼的过程中形成了特定的礼仪风俗, 寄托了共同的精神价值追求, 由此产生了内涵丰富的饮食文化。

## 1 古代鱼类生产、加工的历史

### 1.1 先秦时期: 鱼类生产、加工的初步形成期

上古时期, 由于生产工具极为原始简陋, 先民只能在浅水河滩和河流石涧中用手摸鱼。可以说, 徒手摸鱼是中国最古老的捕鱼方式, 后来才逐渐掌握了钩钓网捕技术。商朝时期, 开始了池塘养鱼, 甲骨文中“贞其雨, 在圃渔”以及“在辅鱼, 十一月”的记载。随着鱼类生产技术的进步, 人们捕鱼技艺有了提高, 当时捕获的鱼类既有淡水鱼, 也有海洋鱼。《诗经》中记载的鱼类有 13 种, 包括鲤、嘉鱼、鲭、鳢、鰠、鲂、鲦、鲮、鲉、鳊、鲃等。《尔雅》记载的鱼已达 22 种。

与此同时, 人们也开始鱼类的加工制作。这一时期, 鱼类加工制作的方式已初步形成三大类: 第一类是鲜活烹调, 主要采用炙、烤、蒸、煮、拌等烹调方法。《左传》昭公二十年记载道“水火醯醢盐梅, 以烹鱼肉。”<sup>[1]</sup>即用水、火、醋、酱、盐、梅来烹调鱼和肉。此时, 鱼的烹调方法分类已初步形成, 如: 炙鱼, 《国语·楚语上》言“土有豚犬之

奠, 庶人有鱼炙之荐。”<sup>[2]358</sup>濡鱼, 《礼记·内则》曰“濡鱼, 卵酱实蓼。”<sup>[3]96</sup>即用鱼子酱和蓼菜来煮鱼。脍, 指切细的生肉。《礼记·内则》: “肉腥细者为脍。”<sup>[3]97</sup>鱼脍指将生鱼切成片后拌上调味料制作而成的鱼肴。早在周朝时就已有鱼脍的记载。青铜器“兮甲盘”的铭文记载, 当年周师于彭衙迎击玁狁, 凯旋而归。大将尹吉甫私宴张仲及其他友人, 主菜是烧甲鱼和鲤鱼脍。《诗经·小雅·六月》记有此事“引御诸友, 炰鳖膾鲤。”<sup>[4]111</sup>但受调味技艺以及刀工技术限制, 鱼脍品质不高。第二类是酱腌加工, 即是将鱼除去内脏后, 用盐、醃等调料浸泡, 再密封腌制而成, 制成品主要是鲈和酱。鱼鲈是通过腌制加工成便于贮藏的鱼类食品。《释名·释饮食》曰“鲈, 菹也。以盐米酿鱼以为菹, 熟而食之也。”<sup>[5]</sup>鱼酱, 又称鱼醢。《周礼·天官》中有“豚(豕)拍鱼醢, 笱菹鱼醢”的记载。第三类干制加工, 即是将鱼通过风吹日晒、蒸干体内水分而成, 制成品主要包括鱼腊、鱼脯、鲋等。《周礼》载“干制之法, 最古”, “庖人夏行腊鲋”。鲋即干鱼。先秦时期鱼加工制作虽比较原始简单, 大多加工成佐餐酱料或干货食品, 但开启了中国人加工、食用鱼类食材的先河, 为鱼类烹饪的蓬勃发展奠定了基础。

### 1.2 秦汉至唐宋时期: 鱼类生产、加工的蓬勃发展期

秦汉至唐宋时期, 鱼类生产技术不断进步, 人

收稿日期: 2016-04-05

作者简介: 郑伟(1982-), 男, 山东日照人, 四川旅游学院助理研究员, 从事饮食文化、餐饮管理研究;

杜莉(1965-), 女, 四川井盐人, 四川旅游学院教授, 川菜发展研究中心主任, 从事饮食文化、烹饪理论研究。

们捕鱼能力持续提升,不仅用网捕鱼发展迅速,网具包括罾、罟、罾、罪、罟、罾、罩、撒网等,还开始出现用动物来捕鱼,如驯养鸬鹚捕鱼法在汉代被发明并运用,驯养水獭捕鱼法在唐代文献中已有记载。由于渔业生产力的提高,人们获取鱼的种类增多,除了鲤鱼、鲫鱼、鲂鱼外,还出现了武昌鱼、鲈鱼、青鱼、草鱼、鳊鱼等。三国吴人沈莹所作《临海水土异物志》记载的鱼已达近百种之多。

这一时期,鱼类加工方式变得多样,烹饪工艺不断提高,加工时对选材要求愈发严格。以鲜活烹调而言,不仅采用了煎、醉等新的方法进行加工,而且烹调技艺精湛。北魏贾思勰《齐民要术》载“蜜纯煎鱼法”:“用鲫鱼,治腹中,不鳞。苦酒、蜜中半,和盐渍鱼,一炊久,漉出。膏油熬之,令赤。浑奠焉。”<sup>[6]350</sup>南宋的《吴氏中馈录》载“醉蟹法”:“香油入酱油内,亦可久留,不砂。糟、醋、酒、酱各一碗,蟹多,加盐一碟。”<sup>[7]</sup>此时,加工烹调所使用的食材更为讲究,调味料品种增多,烹调程序复杂。如《齐民要术》载“作饼炙法”,只能选取白鱼,调料包括醋、葱、瓜蒌、酱、橘皮、盐、鱼酱汁等达7种之多,将鱼肉和猪肉剁成“细蜜肉”,在熟油里慢火煎,颜色红即熟<sup>[6]356</sup>。唐宋时期,鱼脍的制作更加精美,刀工技艺更高。杜甫在《观打渔歌》中写道“囊子左右挥霜刀,鲙飞金盘白雪高。”苏轼《将之湖州戏赠莘老》言“吴儿脍缕薄欲飞”,陆游《秋郊有怀四首》提到“缕飞绿鲫脍,花簇赭鲤鲙”,可见制作鱼脍时讲究刀工,成形追求薄而细。

以酱腌加工而言,酱腌鱼食品种类丰富多样,尤其以鱼鲑和鱼酱的品种繁多而更具代表性。《齐民要术》中记有鲑法5种,包括蒲鲑法、裹鲑法、长沙蒲鲑法、夏月鱼鲑法、干鱼鲑法等。鲑法选取的调味料增多,《齐民要术》载“夏月鱼鲑法”:“齑一斗,盐一升八合,精米三升,炊作饭,酒二合,橘皮、姜半合,茱萸二十颗,抑着器中。”<sup>[6]330</sup>此鱼鲑选用的调味料达到5种。鱼鲑分类更为细致,常常根据鱼的种类不同制作成各具特色的鱼鲑食品。南宋吴自牧《梦粱录》中载有大鱼鲑、鲜鲤鲑、鱼头鲑等许多品种。此外,鱼酱加工方式和品种也不断增多。《齐民要术》载有作鱼酱法、干鲑鱼酱法、又鱼酱法、作鱼肠酱法等,加工制作工序包括漉、洗、切、调和、密封、日曝等,鱼酱加工技术日益精湛。

以干制加工而言,可供干制的鱼种类增多,加工方式分类细致,鱼肴品种丰富。《齐民要术》中就载有鳊鱼脯法、五味脯鱼法、鱼腊法、涪鱼法等不同的干制鱼法。脯的花色品种增加,制作技法多样。如“鳊鱼脯法”,《齐民要术》记载“作咸汤,令极咸,多下姜、椒末,灌鱼口,以满为度。竹杖穿眼,十个一贯,口向上,于屋北檐下悬之……酸醋浸食之,俊美乃胜逐夷。其鱼,草裹泥封,塘灰中爇之。去泥草,以皮布裹而捶之。”<sup>[6]334</sup>所用调味料有盐、姜、花椒、醋,加工制作工序复杂,包括刺、灌、串、晾、浸、封。干制鱼的种类多样,包括银鱼干、白鱼干、梅鱼干、鲚鱼干、淮鱼干等。

### 1.3 元明清时期:鱼类生产、加工的成熟定型期

元明清时期,我国渔业生产能力持续增强,海洋渔场大多被开发利用。《中国疆海险要图志》记载了大量的渔场,包括广东省36处、福建省9处、浙江省12处、山东省6处,河北省、辽宁省皆有。捕鱼船种类、数量也不断增多,明代时的渔船已达二三百种。捕鱼法也有了更大进步,人们开始使用拖网和围网进行大规模捕鱼,捕鱼效率大大提高。这一时期,食用鱼的种类不断增多。明代屠本峻的《闽中海错疏》载有鱼类上百种,清代郭柏苍《海错百一录》记载的鱼类达161种、介类123种、虫29种。

这一时期,鱼类加工制作技艺及其工艺环节得到发展、创新,形成了较为完善的体系。以鲜活烹调而言,其加工方式种类日益齐全,几乎各种烹调方法皆可用于鱼肴的制作,主要包括直接用火加热制熟的方法,如烤、炙、烧、烘、熏、煨;通过介质传热的方法,如蒸、煮、炖、汆、卤、煲、冲、汤煨等水熟法,炒、炸、煎、爆、贴、淋、泼等油熟法,盐焗、沙炒等物熟法,等等<sup>[8]</sup>。童岳荐的《调鼎集》是清代烹饪集大成之作。该书记录的鱼肴种类丰富,鱼类烹调方式齐全,如干煨鲫鱼、熏鲫鱼、炙水鸡、烧鲟鱼、炙鲚鱼等鱼肴,采用的是干煨、熏、炙等直接用火加热的烹调方式;蒸连鱼、炒鳊鱼、煮鲟鱼、炖鲟鱼、炸白鱼、煎连鱼、汆银鱼、焖鲢鱼丝、鲈鱼汤等鱼肴,采用的是蒸、煮、炖、汆、焖等水熟法和炒、炸、煎等油熟法,都是通过介质传热的烹调方法。与此同时,对鱼肴的选料极为讲究,特别注重选取鱼的不同部位单独加工制作,如烹鲤鱼腴、炒斑鱼肝、烧鲢鱼头、制鲫鱼唇舌汤等。

以酱腌加工而言,其方法又有创新。此时,除

腌、糟、鲰、酱外,还出现了用酒腌制鱼、冻鱼等新的制作方式。《调鼎集》载“酒鱼法”:“小雪前,大鱼切大片略腌,晒微干装坛,浇入烧酒泥封,次年三四月开用。”<sup>[9]</sup>清代顾仲《养小录》载有酒发鱼、酒鱼、酒曲鱼等更为丰富的用酒来腌制鱼的加工方法。冻鱼是冬季人们腌制鱼的一种重要方式,在《调鼎集》《养小录》中均有记载,包括腌、煮、煎、澄、调和、冻等多道工序。此外,腌制鱼所选用辅料、调味料种类也更多。童岳荐《调鼎集》载“青鱼鲰”制作方法,所需辅料和调味料包括姜丝、桔皮丝、熟麻油、盐、葱丝、酒、硬饭糝、米粉达8种,制作工序包括切块、腌、布包石压、搅拌、密封等,制成品的味道更为鲜美。

以干制加工而言,其技艺持续改进,制作方法更加多样,主要包括风鱼、封鱼、腊鱼、制鱼松、制鱼脯等。《调鼎集》载有风青鱼、风白鱼、封鲫鱼、风连鱼、青鱼脯、晒虾干、青鱼松等。制鱼松是此时期的首创。袁枚《随园食单》载“制鱼松法”:“用青鱼蒸熟,将肉拆下,放油锅中灼之,黄色,加盐花、葱、椒、瓜姜。冬日封瓶中,可以一月。”<sup>[10]</sup>

在元明清时期,由于鱼类生产、加工技艺的成熟,鱼类肴馔品种越来越丰富。此时,诸多饮食文献已将制作鱼鲜列为专属记载。顾仲《养小录》、朱彝尊《食宪鸿秘》专列“鱼之属”;童岳荐《调鼎集》卷五设为“江鲜部”;袁枚《随园食单》对鱼鲜制作分类更为具体,包括“海鲜单”“江鲜单”“水族有鳞单”和“水族无鳞单”共四单。鱼肴品种的分类也更加细致,常常以鱼的品种进行分类。如《调鼎集》中记载了以同一种鱼为原料、采用不同烹调方法制成的多种特色菜肴。其中,鲤鱼类鱼肴达25种,青鱼类鱼肴22种,鲫鱼类鱼肴18种,甲鱼类鱼肴17种。除了鱼肴之外,鱼类面点小吃也层出不穷。《随园食单》记有鱼圆、鳗面、鳝面、鱼脯等品类丰富的鱼类馔品。《调鼎集》载有白鱼面、鳝鱼面等近20种鱼类馔品。

## 2 鱼的饮食文化内涵

中国人食用鱼不仅仅是物质消费,满足饮食生理需求,而且是一种意识形态的活动,表达了人们的饮食心理,寄托着美好的情感,促进了食鱼礼仪风俗的形成。这里所研究的有关鱼的饮食文化,主要指人们在鱼的饮食功能基础上所创造的精神财富,它具有相对稳定性和传承性,在社会生

产、人际交往、精神信仰等方面,发挥着教化、整合、衍变等作用。

### 2.1 鱼作为图腾显示出原始信仰与崇拜

原始社会时期,聚水而居的先民靠捕鱼狩猎为生,将鱼视为上天赠予的宝贵礼物。《国语·鲁语》曰“九州名山川泽,所以出财用也。”<sup>[2]</sup><sup>[11]</sup>又《尸子》云“燧人之世,天下多水,故教人以鱼。”<sup>[11]</sup>在当时生产力极低的情况下,人们要依靠鱼才能生存,对鱼产生了极强的依赖感,进而将鱼视为神物。恩格斯说“人在自己的发展中得到了其他实体的支持,但这些实体不是高级的实体,不是天使,而是低级动物。由此产生了动物崇拜。”<sup>[12]</sup>鱼成为图腾后,鱼的神性愈发凸显,被人们赋予了驱邪护身、恩赐保佑、生殖繁衍的信仰观念。西安半坡、临潼姜寨、宝鸡北首岭和汉水南郑等仰韶文化遗址中发现的“人面鱼纹”彩陶,人面鱼纹口边衔鱼,人与鱼合为一体,“这正是先民希望用人格化的方式同化大自然,愿同大自然融为一体的对立统一,由此派生出人与动物同源、混血、互感的图腾意识”<sup>[13]</sup>。随着时间的推移和经济、社会、科技等的发展,鱼的原始崇拜信念逐渐淡化,进而演变成为美好情感的寄托载体。如今,具有图腾性质的“人面鱼纹”在当代的工艺美术作品里也有所表现。如甘肃庆阳县有人首鱼身的“娃娃鱼”香包,陕北人鱼叠合图案的剪纸,福建周宁县普源村的“鲤鱼冢”或“花鱼坟”等,仍然隐含着变形的鱼图腾意识。

### 2.2 鱼作为祭祀用品寓意对祖先神灵的敬畏

祭祀是上古先民生活的重要内容,“国之大事,在祀与戎”。人们将最心爱的食物供奉给天地神灵、祖先享用,用最虔诚的心灵祭祀,感恩上天馈赠,祈祷神灵保佑。鱼作为上等的美食,成为先民祭祀的绝佳祭品。《礼记·月令》载“是月也,命渔师始渔。天子亲往,乃尝鱼,先荐寝庙。”<sup>[3]</sup><sup>[60]</sup>西周时期,以鱼祭祀有了详细的分类,如《礼记·曲礼》记载“凡祭宗庙之礼,稟鱼曰商祭,鲜鱼曰脰祭。”<sup>[3]</sup><sup>[14]</sup>《诗经》《楚辞·天问》《山海经》《列子·汤问篇》《庄子·逍遥游》《逸周书·王会解》等都有以鱼祭祀的记载。先民祭祀时,鱼的种类、摆放位置、特定数量都有严格规定。如《礼记·月令第六》:“是月也……荐鮓于寝庙,乃为麦祈实。”<sup>[3]</sup><sup>[52]</sup>可见在祭祀宗庙的鱼种类中,鮓是常用的一种。如今,在中国农村的一些地

区,人们祭祀祖先时仍然沿袭着用鱼作为祭品的传统,虽然祭祀方式与古时比已发生变化,但供奉鲜美鱼肴、表达对神灵敬畏、祈求祖先保佑的鱼祭习俗及心理代代相传。

### 2.3 鱼作为年节食品象征着丰收物阜

古时,鱼在传统农业产业结构中占据重要地位。鱼的图像与意象同丰稔、物阜锁连,承载着华夏文明以渔农经济为主的文化信息,寄托着人们收获劳动果实的喜悦。鱼除了作为图腾崇拜,也逐渐向外在世界辐射,显示出在人们生存、生产层面的改造功能。经考证,古人将鱼游入网作为丰收的象征。网鱼纹、网点纹在仰韶文化和马家窑文化中大量出现,汉墓随葬的陶灶上刻有鱼纹;四川宜宾崖墓石壁上绘有“人牵鱼”图都是古人期盼丰收的标识。《诗经·小雅·无羊》曰“众维鱼矣,实维丰年。”<sup>[4]121</sup>诗中刻画了鱼类丰收、物阜民安的美好景象。《诗经·小雅·鱼丽》言“鱼丽于罟……物其多矣,维其嘉矣。”<sup>[4]106</sup>“罟”,即“鱼所留也,从网”,鱼落入网是物多且嘉的昭示。

由于鱼象征着丰收物阜,因此成为了中国人祈求来年丰收、富裕的重要年节食品。最典型的是春节。在这个中国最重要的传统节日里,虽然各地饮食民俗风格不同,但鱼肴却是各地春节餐桌上必不可少的美食。由于鱼与“余”“裕”等字谐音,人们通过鱼肴表达着“年年有余”“生活富裕”的美好祝愿。如湘中南地区,除夕家宴上必有一条一千克左右的鲤鱼,称“团年鱼”;皖中、皖南餐桌上有两条鱼,一条完整的鲤鱼不能食用、用

来敬祖,一条鲢鱼可以吃,表达着团年的喜悦和祈求丰收的企盼。在许多近水地区,每年捕获鱼的时节逐渐演化成了民俗特色鲜明的盛大节日。例如:新疆博斯腾湖捕鱼节、吉林查干湖捕鱼节、浙江千岛湖捕鱼节、黑龙江镜泊湖捕鱼节等。

### 参考文献:

- [1] 左传[M]. 张帅,程开元,译注. 济南: 山东画报出版社, 2014: 292.
- [2] 左丘明. 国语[M]. 上海: 上海古籍出版社, 2015.
- [3] 礼记[M]. 崔高维,校点. 沈阳: 辽宁教育出版社, 2000.
- [4] 诗经[M]. 刘道英,译注. 西宁: 青海人民出版社, 2002.
- [5] 刘熙. 释名[M]. 北京: 中华书局, 1985: 63.
- [6] 贾思勰. 齐民要术[M]. 北京: 团结出版社, 1996.
- [7] 浦江吴氏. 陈达叟. 吴氏中馈录[M]. 北京: 中国商业出版社, 1987: 10.
- [8] 杜莉. 中国烹饪概论[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2013: 28.
- [9] 童岳荐. 调鼎集[M]. 北京: 中国商业出版社, 1986: 392.
- [10] 袁枚. 随园食单[M]. 北京: 中国商业出版社, 1984: 86.
- [11] 尸佼. 尸子[M]. 北京: 中华书局, 1991: 16.
- [12] 马克思,恩格斯. 马克思恩格斯全集: 第27卷[M]. 北京: 人民出版社, 1972: 63.
- [13] 陶思炎. 中国鱼文化[M]. 南京: 东南大学出版社, 2008: 97.

## On history and cultural connotation of ancient Chinese fish farming and processing

ZHENG Wei, DU Li

(Sichuan Tourism College, Chengdu, Sichuan, 610100 China)

**Abstract:** There is a long history and cultural accumulations in fish farming and processing in China. Various techniques and technologies with obvious characteristics had been developed and invented since ancient time, which met the peoples' material, spiritual and cultural needs by formed fish consuming psychology, fixed thinking and rich cultural connotation.

**Key words:** fish; production; processing; food culture

(责任编辑:王雪萍)