

釋“驢驥”：一道唐代名饌的考察

——兼論雄性生殖器的食用

高啓安

引言——難解的“驢驥”

筆者在前番研究唐代佳餚“野駝酥”時，曾引用唐人段成式《酉陽雜俎》卷七中記載的一條材料：“將軍曲良翰能為驢驥駝峰炙”¹。其中“驢驥”一詞，一直不得其解。查汲古閣本、學津討源本《酉陽雜俎》，均作“驢驥”（異體字有“駮”、“鬃”等）；檢索當代引用和校注，大多或不作解釋，或乾脆省“驢驥”二字，只解釋“駝峰炙”²。莊申先生曾對這段話有過一個解釋：

驥，音棕，是馬頸上的長毛，字義與鬃相同。所以驢鬃，應該是驢頸上的長毛。……因此駝峰炙，就是用火來烤帶著駱駝毛的駝峰。從烹調的角度來看，在駝峰與驢鬃之間，是毫無關係可言的。不過鬃的本義既是頸上的長毛，從這個關鍵上看，也許可以用鬃來代表頸。如果這個推測無誤，炙字不但應該與駝峰有關，與驢頸也有關。那就等於說，在曲良翰所喫的食物之中，既有烤的驢頸，也有烤的駝峰。即使把驢頸的問題，暫時不加討論，“駝峰炙”就是烤駝峰，應該是無可疑的。³

這個解釋顯然過於勉強，所以，作者自己也置於疑似之間。設若為“驢頸”，為何不直接寫作“驢頸”？而要用“鬃”來代替“頸”呢？且從烹飪的角度看，驢頸肌肉

¹ [唐]段成式著、方南聲點校《酉陽雜俎》卷七。中華書局，1981年，第71頁。高按：“‘驢驥’無解。此或為傳抄時致訛誤。俟考。”日本京都大學《漢字と文化》第10號《絲綢之路上的—道美味佳餚——岑參詩中的“野駝酥”解讀》，第2-5頁。

² 徐海榮主編《中國飲食史》第三冊第八編第二章《隋唐五代時期的食物加工與烹飪》所列炙品第七“駝峰炙”，“據《酉陽雜俎》前集記載：‘將軍曲良翰能作驢鬃駝峰炙，甚美。’”卻沒有解釋“驢驥”（華夏出版社，1999年，第333頁）。《隋唐五代社會生活史》一書在“炙品”中只列了“駝峰炙”（中國社會科學出版社，1998年，第48-49頁）。《中國食經》只列“駝峰炙”，而不介紹“驢驥”（任百尊主編，上海文化出版社，2000年2月出版）。有人將這句話翻譯為現代漢語：“將軍曲良翰能將驢鬃駝峰炙烤着喫。”

³ 莊申《從“八珍”的演變看中國飲食文化的演變》，《中央研究院歷史語言研究所集刊》第六十一本，第二分（民國七十九年），出版日期民國八十一年三月，第458-459頁。

組織與其他部位並無二致，不需要特殊的烹飪方法。

日本學者今村与志雄先生在譯注《酉陽雜俎》時說：“驢，即鬃毛，但驢的鬃毛和駝峰的烤肉究竟是何種料理，難以理解。待考。”⁴

這些都與該詞不好解釋有關，因為按照常理，“驢”字除了驢馬頸上的鬃毛一個解釋外，沒有其他的含義。

《說文解字》：驢，馬鬣也，從馬鬣聲，子紅切。（《說文解字》卷十上）

《廣韻》：驢，馬鬣。（《廣韻》卷一）

《集韻》：驢，馬鬣也。（《集韻》卷一）

其他中國古代字辭典籍都對“驢”有相同的解釋。不煩舉。

“驢驢駝峰炙”按照字面解釋，可以分解為“驢驢炙、駝峰炙”或“驢驢、駝峰炙”。但無論如何，“驢驢”一詞，只能作“驢的鬃毛”解，將軍曲良翰即便是一個出色的烹飪大師，將“驢的鬃毛”烹調成佳餚也令人匪夷所思。

那麼，問題出在哪里呢？筆者曾懷疑“或為傳抄時致訛誤”。從與“駝峰”同列分析，應該是驢的某一個特殊的肢體或部分。如果是傳抄致誤，則該字究竟是何字？表義的究竟是驢的哪部分？本文試圖對此做出解答，並探討其文化傳承關係。其中或有臆測不當之處，敬請方家賜教。

一、“驢驢”與“驢脰”

從《酉陽雜俎》的行文看，與唐代名饌“駝峰炙”同列，則“驢驢”必是驢之某部分肢體或特殊的組織。檢索唐代文獻，唐人食驢肉之某一部分，有“驢腸胃”⁵；《食醫心鑒》中列有“驢頭”、“驢皮”，“頭”和“皮”均沒有“馬”字作偏旁。其他腸、胃、腿、肺、脾、肝、蹄、尾、舌、膀等肢體，也無有以“馬”作偏旁的稱謂。而食用其他特殊的肢體亦未見之於文獻。民間雖有“羊肝狗肺驢板腸”（各地說法不一，或曰“羊肝狗肺馬板腸”）之說（皆被視為美味，一些地方還有“寧舍爹和娘，不舍驢板腸”之說）（但《藝林彙考》有另外的解釋：“《韻表錄異》曰：交趾重不乃羹，不乃，擺也，牛羊髒擺洗作羹，貴嗅其臭。今北方有驢板腸。板或擺之訛。”）⁶但

⁴今村与志雄譯注《酉陽雜俎》第二冊，第70頁注九：“驢驢、駝峰的燒肉：驢は、たてがみ。驢のたてがみと、らくだのこぶの焼肉とはどんなものなのか。わかりかねるところがある。待考。”。東洋文庫389，平凡社，1980年。

⁵《太平廣記》卷133“報應”，中華書局，1961年，第三冊，第949頁，見注53。

⁶ [清]沈自南撰《藝林彙考》“飲食篇”，卷二，中華書局，1988年，第181頁。驢馬板腸作為美食，由來久矣，古代常有將心愛之馬殺了來滿足所愛之人口味之好的事例：

韓莊敏丞相嗜食驢腸，每宴客必用之，或至於再三，欲其脆美，而腸入鼎，過熱則糜爛，稍失節則堅韌。庖人畏刑責，但生縛驢於柱，才報酌酒，輒旋刺其腹，抽腸出，洗治，略置湯中，便取之，調

“腸”與“驥”字形相去甚遠。

只有一條材料，是說有一種馬，稱之為“肉鬃馬”。唐代著名詩人杜甫有《鄧公驄馬行》詩，其中有“隅目青熒夾鏡懸，肉駿礮礮連錢動”句，“肉駿”一詞，宋代兩位名人同時懷疑是“肉驥”之誤。蘇軾說：

余在岐山，見秦州進一馬，鬃如牛，項下重胡倒立，毛生肉端，蕃人云此肉駿。乃知《鄧公驄馬行》“肉駿礮礮連錢動”，當作“肉驥”⁷。

另一位名人王安石也有此懷疑。據宋人蔡啓《詩話》記載：

今世所傳子美集本，王翰林原叔所校定，辭有兩出者，多並存於注，不敢徹去。至王荊公為《百家詩選》始參考擇其善者定歸一辭，如“先生有才過屈宋”，注：“一云先生所談或屈宋”，則舍正而從注。“且如今年冬，未休關西卒”，注：“一云如今縱得歸，休為關西卒”，則刊注而從正。若此之類，不可概舉。其采擇之當，亦固可見矣。惟“天闕象緯逼，雲臥衣裳冷”，闕字與下句語不類。“隅目青熒夾鏡懸，肉駿礮礮連錢動”，肉駿，於理若不通，乃直改闕作關，改駿作驥，以為本誤耳⁸。

關於“肉駿”是否為“肉驥”，將在後文論述。但即使“肉驥”確實為頸項突出且下垂的部分，可以製作出特殊的佳餚，但那是馬之“肉驥”，驢並沒有那樣的“肉驥”。

後讀《鹽鐵論·散不足》篇謂：“古者不粥飪，不市食。及其後，則有屠沽，沽

劑五味以進。而持紙錢伺於門隙，俟食畢，放箸無語，乃向空焚獻焉。在秦州日，一客中席起更衣，自公廚旁過，正見數驢咆頓柱下，皆已剝腸而未即死，為之悚然。客生於關中，常食此肉，自此遂不復挂口。《夷堅志》丁卷一“韓莊敏食驢”。[日]株式會社中文出版社，1975年，第411頁。]

順時秀：姓郭氏，字順卿，行第二，人稱之曰“郭二姐”。姿態閒雅，雜劇為閨怨最高，駕頭諸旦本亦得體。劉時中待制嘗以“金簧玉管，鳳吟鸞鳴”擬其聲韻。平生與王元鼎密。偶疾，思得馬板腸，王即殺所騎駿馬以啗之。阿魯溫參政在中書，欲囑意于郭。一日戲曰：“我何如王元鼎？”郭曰：“參政，宰臣也；元鼎，文士也。經綸朝政，致君澤民，則元鼎不及參政；嘲風弄月，惜玉憐香，則參政不敢望元鼎。”阿魯溫一笑而罷。（王雲五主編《叢書集成初編》本，黃雪寰輯《青樓集及其他四種》，中華民國二十八年，初版第2頁。）

日本古籍中也有“驢腸”的記載。在《庭訓往來》（《續群書類從》第十三輯，第361卷，第1141頁。經濟雜誌社明治四十年印行）、《尺素往來》（《新校群書類從》卷一百四十一，第614頁，內外書籍株式會社昭和六年印行。）以及《宗五大草紙》（上）、《奉公覺悟之事》（一）、《撮壤集》“羹類”中（《增補語林倭訓栞》（下），《撮壤集》第41頁。皇典講究所印刷部，明治三十一年）均載有“驢腸羹”一味。訓讀為“ろちゃかん”。與“羊羹”一樣，日本的“驢腸羹”也與驢無涉，只是引進來一個食物的名稱，其實也是一種“菓子”。但也說明在中國會流行以驢腸為原料的“驢腸羹”這一美味。

⁷華東師範大學古籍研究所點校注釋《東坡志林、仇池筆記》第215頁，《仇池筆記》第24“杜子美詩”。華東師範大學出版社，1983年。

⁸郭紹虞輯《宋詩話輯佚·蔡寬夫詩話》下冊，一五“王荊公校改杜集”，中華書局，1980年，第384頁。

酒市脯魚鹽而已。今熟食遍列，殺施成市，作業墮怠，食必趣時，楊豚韭卵，狗膾馬脰，煎魚切肝，羊淹雞寒，犄馬酪酒，蹇捕胃脯，膾羔豆賜，覈臚鷹羹，臭飽甘瓠，熟梁豕炙。”始疑“驢駮”當為“驢脰”之誤。

此段話王貞璿先生翻譯如下：

古時候，沒有賣熟食的，也不在市場上買喫的東西。到了後來，才有殺豬、宰牛、賣酒的，不過也就是賣酒、賣熟肉、賣魚、賣鹽罷了。現在，街上店鋪裏熟食擺滿了櫃檯，菜餚陳列形成了一個市場，勞動時很懶散，喫東西卻務求趕時令，嘗新鮮。烤豬肉，韭菜炒雞蛋，切得很細的狗肉、馬肉，油炸的魚，切好的肝，醃羊肉，冷醬雞，馬奶酒，驢肉干，美味胃脯，燉小鳥，雁肉湯，醃鮑魚，甜瓠瓜，還有精熟的米飯和燒豬⁹。

王貞璿先生將“馬脰”解釋為“脰(juān)即‘膾’，北方稱‘鞭’，可下酒。”(同上，注5)

馬北非注《鹽鐵論》謂：“馬脰(zuì)，小馬的陽物。”¹⁰

林乃橐先生雖認為“馬脰”即“馬鞭”，但解釋為“紅燒馬鞭”¹¹，不知何據？他的這一觀點，也有一些學者贊同¹²。

“脰”，最早出現在老子《道德經》當中。

含德之厚，比於赤子。毒蟲不螫，猛獸不據，攫鳥不搏。骨弱筋柔而握固，未知牝牡之合而脰作，精之至也。終日號而嗑不啞，和之至也。精和曰常，知常曰明，益生曰祥，心使氣曰強。物壯則老，謂之不道，不道早亡。(《道德經 55 章》)

對“未知牝牡之合而脰作，精之至也”一句，歷代校注雖有差別，但均認為所指為雄性動物生殖器。

朱謙之先生引諸家解釋，對“脰”的諸異體字論之甚詳，現不憚冗長，引述如下：

嚴可均曰：“而峻作”，王弼作“而全作”。釋文引河上作“峻”，本一作“脰”。“精之至”，河上、王弼“至”下有“也”字，下句亦然。

⁹王貞璿譯注、王利器審定《鹽鐵論譯注》，吉林文史出版社，1995年。

¹⁰馬北非《〈鹽鐵論〉校注》，中華書局，1984年，第235頁注5。

¹¹林乃橐《中國飲食文化》，商務印書館，1997年，第68頁。

¹²安忠義先生將這段話概括為：包括揚(即烤羊羔)、豚(烤乳豬)、韭卵(韭黃炒蛋)、狗膾(切片醬狗肉)、馬脰(紅燒馬鞭)、煎魚(豉汁煎魚)、切肝(白灼豬肝)、羊淹(臘羊肉)、雞寒(冷盤醬雞)、犄馬酪(酥油)、酒(酸馬奶酒)、蹇捕(野豬火腿)、胃脯(醬肚醬肉)、膾羔(燻燒羊羔)、豆賜(甜豆腐腦)、白鮑(白灼鮑魚)、甘瓠(甘脆泡瓜)、熟梁和炙(糯小米叉燒烘飯)。安忠義《從漢簡等資料看漢代的食品加工技術》，《魯東大學學報》2006年3期，第47-52頁。

魏稼孫曰：“而作”，“而”下原空一格，嚴臆增“峻”字，禦注泐。

羅振玉曰：敦煌本、景福本亦作“峻”。“精之至也”，景龍、禦注、敦煌三本均無“也”字，下“和之至也”同。

謙之案：遂州、碯溪、樓正、柰卷、嚴、顧、彭、王羲之、趙孟頫諸本並作“峻”，傅、範作“脗”，高翻作“屨”。范應元曰：“‘脗’，傅奕與古本同，今諸本多作‘峻’。玉篇‘脗’字注亦作‘峻’、‘屨’，系三字通用，並子雷切，赤子陰也。”

俞樾曰：按“而全作”，“全”字之義未詳。王注：“作，長也，無物損其身，故能全長也。”說殊未安。河上本“全”作“峻”，而其注曰：“赤子未知男女之合會，而陰作怒者，由精氣多之所致也。”是以“陰”字釋“峻”字。《玉篇》肉部：“脗，赤子陰也。”“峻”即“脗”也。疑王氏所據本作“全”者，乃“會”字之誤。“會”者，“陰”之本字……老子古本，蓋從古文作“會”，而隸書或爲“會”，武梁祠堂畫象“陰”字左旁作“會”是也。“會”字闕壞，止存上半，則與“全”字相似，因誤爲“全”矣。是故作“會”者老子之原文，作“全”者“會”之誤字，作“峻”者其別本也。王氏據誤本作注，不能訂正，遂使老子原文不可復見，惜之。

易順鼎曰：按釋文云：“河上本一作脗。”又引說文：“脗，赤子陰也。”說文無“脗”字，據此則唐本有之。玉篇亦云“脗，赤子陰也”，即本說文之義。是說文本收“脗”字，蓋即出於老子。“脗”“全”音近，故或假“全”爲之。王注之誤，在於望文生義，不知“全”爲“脗”之假借。¹³

長沙馬王堆漢墓出土之養生醫書《十問》中，也有“脗”字，不過寫作“竣”，各方校注者均注作“脗”，可證當時稱生殖器爲“脗”較普遍：

王子喬父問彭祖曰：“人氣何是爲精乎？”彭祖答曰：“人氣莫如竣（脗）精。竣（脗）氣宛（菀）閉，百脈生疾；竣（脗）氣不成，不能繁生，故壽盡在竣（脗），竣（脗）之葆愛，兼予成左（佐），是故道者發明唾手循辟（臂），摩（摩）腹，從陰從陽，必先吐陳，乃翕竣（脗）氣，與竣（脗）通息，與竣（脗）飲食，飲食完竣（脗），如養赤子。赤子驕悍數起，慎勿出入，以修美湮（理），軋白內成，何病之有？坡（彼）生有央（殃），必卞（其）陰精漏泄。”¹⁴

關於“峻”，《唐韻》謂：“臧回切，同脗，赤子陰也。”《集韻》謂：“津垂切，音屨；臧戈切，音坐；祖誅切，音澤。義並同。或作屨。”顯然，“屨”應爲“屨”之訛誤。

¹³朱謙之《老子校釋》，中華書局，1984年，第221-222頁。

¹⁴魏啓鵬、胡翔驊《馬王堆漢墓醫書校釋》第二冊，成都出版社，1992年，第113頁。

當今粵語仍稱男性生殖器為“脰”。“脰，tsœŋ，小男孩的生殖器：脰仔，脰脰，鳩脰，義同前。讀書音 tsøyŋ，口語變讀 œ 韻。俗稱‘鳩鳩 kuŋ kuŋ’。”¹⁵

但也有另外一種解釋。

張孟倫先生將“馬脰”之“脰”解釋為“同臠，少汁的肉”¹⁶。他的觀點顯然受了楊樹達先生的影響¹⁷。

王利器注曰：“楊樹達曰，‘脰’字，今本《說文》無，《老子音義》引《說文》云：脰，赤子陰也。與此義不合。此脰，假為臠，《說文》：臠，臠也。《文選》曹子建《名都賦》注引《倉頡解詁》云：臠，少汁臠也。‘脰’之為‘臠’，猶‘俊’之為‘雋’矣。案《文選·招魂》：鵠酸臠臠。《集注》：王逸曰：臠，小臠也。呂向曰：臠，臠也。”¹⁸

而且有“上至邯鄲，趙王庶兄鬍子進狗腓、馬醢”¹⁹可證。

雖然《東觀漢記》中記載鬍子給光武帝進狗腓、馬醢，與《鹽鐵論》所述似乎暗合。但《鹽鐵論》所舉均為市肆所賣熟食，當以醬制類食物為主。所舉的近二十種食物當中，流質的只有酒和雁羹兩種，因此，狗腓、馬脰符合市肆買賣的場合。且西漢鹽鐵會議召開於昭帝始元六年（公元前81年），《鹽鐵論》約撰于三十餘年後的元帝時（公元前50年左右），而鬍子給劉秀食用狗腓、馬醢的事發生在昆陽之戰後（更始元年，即公元23年）不久（劉秀至邯鄲鎮撫河北時），事隔70多年，未必當時在市肆流行的食物在此時仍同時供之于來客，兩者當不可同日而語。

因此，筆者認為《鹽鐵論》所記載之“馬脰”，正如學者們所說，應為雄性馬的生殖器。這樣，與“駝峰炙”同列的“驢驥”就好解釋了，其實就是中國人慣稱的“驢鞭”——雄驢的生殖器，只不過當時寫作“脰”。形成于東漢時期的《神農本草經》中已然出現白馬陰莖用於治病，更說明馬脰食用歷史之悠久。

二、從“脰”到“駿”到“驥”

按動物之肢體，古代多作形聲字，以偏旁表其意，從肉，如上舉。查《說文解字》卷十“馬部”，共124字，即便馬和驢，除“驥”外，並無以“馬”作偏旁來表

¹⁵李榮主編、白宛如編纂《廣州方言詞典》，江蘇教育出版社，1998年，第31頁。此條材料線索為王丁先生提供，特此致謝。

¹⁶張孟倫《漢魏飲食考》，蘭州大學出版社，1988年，第51頁。

¹⁷“樹達案：《東觀漢記光武紀》云：‘光武至河北，趙王庶兄鬍子進狗腓馬醢。’案：狗腓即狗臠也，《說文》‘肉’部云：臠，臠也，從肉雋聲，讀若纂，或作燠。《文選》注引《倉頡解詁》云：‘臠，少汁臠也。’脰、臠音近，文假‘脰’為‘臠’耳。”（楊樹達《鹽鐵論要釋》，科學出版社1957年，第44頁。）

¹⁸王利器《鹽鐵論校注（定本）》，中華書局，1992年，第386頁，注181。

¹⁹ [東漢] 劉珍等撰、吳樹平校注《東觀漢記校注》卷一“世祖光武皇帝”，中州古籍出版社，1987年，第5頁。

義某部分肢體或組織的字。因此，“驥”字顯然為誤。

那麼，“脰”是如何訛為“驥”的呢？

今本《說文解字》卷四“肉部”：“脰，赤子陰也。從肉夂聲。”“驥，馬之良材者，從馬夂聲，子峻切。”所以“脰”與“驥”同聲。但宋本《說文解字》“肉部”無“脰”字，由上引朱謙之先生注《老子》可知，唐代文獻多作“峻”字，是知唐人不常用“脰”，多以他字替代，或寫作“驥”，進而訛為“驥”，如同上舉時或寫作“竣”、“峻”、“屨”一樣。這或許是段成式或後來傳抄者致誤之原因吧。

前述蘇軾和王安石均認為杜詩“肉驥”一詞“於理不通”，當改作“肉驥”。蘇軾甚至舉出他看到秦州（今天水）所進的一匹馬的特殊之處，蕃人稱作“肉驥”，因此認為“肉驥”當為“肉驥”。實際上，杜甫所見鄧公馬為大宛汗血馬，非“蕃人”所進之吐蕃馬。“肉驥”不一定指頸項的突出肌肉。因此，將“肉驥”改為“肉驥”當是對杜甫詩的誤解。

唐人將類似馬的特徵寫作“肉驥”非止杜甫詩一處。令狐楚《進異馬駒表》謂：“臣某言：得當道征馬使穆林狀稱：忻州定襄縣王進封村界，去五月十二日夜，孳化馬羣內異駒一疋，白駟文馬，畫圖送到者。臣謹差虞候辛峻專往考驗，並母取到太原府，而毛色變換，與青駟色，駝頭跌額，紅鼻肉驥，尾上茸毛，額帶星及旋，肋骨左右各十八枝，四蹄青兩眼黑……”²⁰也寫作“肉驥”而非“肉驥”。所以杜詩謂“肉驥”，乃“肉脰”，猶民間謂“肉尿”也，或者指某部分突出之肌肉或骨骼。

看來，唐人時或將“脰”寫作“驥”。自蘇軾、王安石以後，諸家文獻才將類似的馬稱作“肉驥馬”。

元人佚名撰《饌史》引《酉陽雜俎》這條材料，已然寫作“驥驥”²¹，則傳抄致誤或更早。

民間將雄性動物生殖器稱為“尿”（《西安方言詞典》寫作是字，也有寫作‘球’字的）²²，也稱作“龜”。

按：龜，《唐韻》：居追切。《集韻》：居遼切。《韻會》：居為切。又《廣韻》：居求切。又《集韻》、《韻會》：祛尤切。《正韻》：驅尤切。應劭注《漢書·地理志》“龜茲”之“龜”：音丘²³。“驥”即“脰”的假借，而“脰”也即“龜”，“龜”，今日許多地方方言正指雄性生殖器。

因此，杜詩謂“肉驥”，乃“肉脰”，也即“肉尿”。

即使杜詩之“肉驥”確為“肉驥”，但那是指馬，無論如何驥沒有那樣的特徵（關

²⁰《全唐文》第06部·卷五百四十“令狐楚”，中華書局影印本第六冊，第5487頁，1983年。

²¹[日]篠田統、田中靜一集《中國食經叢書下·饌史》，書籍文物流通會出版發行，昭和四十七年九月，第117頁。

²²李榮主編、王軍虎編纂《西安方言詞典》，江蘇教育出版社，1998年第二版，第183頁。

²³《前漢書·地理志》第八下，卷二十八下。第1617-1618頁。注6。

於“肉駿”究竟指何種特徵的馬，筆者雖生長西北，閱馬不少，但至今不得要領）。

這樣，我們有理由相信《西陽雜俎》的“驢驘”原當寫為“驢駿”，或因形近而誤為“驢驘”，或如同蘇軾、王安石一樣，傳抄者由於不解“驢駿”即“驢駿”而徑改為“驢驘”，而“驢駿駝峰炙”當非“驢駿炙、駝峰炙”，而是兩種加工方法。

三、由食驢到食“驢駿”

家驢 [equus asinus] 起源於北非。約公元前 4000 年左右中國新疆一帶開始蓄養²⁴。《中國食物事典》謂：“家驢被認為是原產於北非的動物，經由印度傳入中國。殷商時已經作為家畜而被飼養，是一種古老的家畜。”²⁵《家畜文化史》一書認為：“中國唐虞時期，驢尚屬於‘奇畜’，《史記》的《匈奴列傳》有‘匈奴奇畜驢驘也’的說法。因此，當時的中國還沒有驢。或者即使知道，也因為少而不常飼養。但當時邊境的少數民族卻飼養有很多，驢在中國內地飼養開始於與烏孫、大宛、大月氏等少數民族的交流。西方的奇異動物被引入中國應在漢代。”²⁶尚無信史證明中原飼養驢起源於何時，但至遲在戰國末期，驢可能已經作為交通工具而被西部一帶飼養。

關於驢在中國的蓄養使役歷史，顧炎武《日知錄》說之甚詳：

驢驘：自秦已上傳記無言驢者，意其雖有而非人家所常畜也。《爾雅》無驢而有麒麟，身長須而賊，秦人謂之小驢，《逸周書》：伊尹為獻，令正北空同、大夏、莎車、匈奴、樓煩、月氏諸國以橐駝、野馬、駒駘、馱駘為獻。驢父馬母曰羸，馬父驢母曰馱駘。《古今注》：以牡馬牝驢所生謂之驘。《呂氏春秋》趙簡子有兩白驘，甚愛之。李斯《上秦王書》言：駿良馱駘。鄒陽《上梁王書》亦云：燕王按劍而怒，食以馱駘。是以為貴重難得之物也。司馬相如《上林賦》駒駘、橐駝、蚤蚤、驛駘、馱駘、驢驘。王褒《僮約》：調治馬驢，兼落三重。其名始見於文。而賈誼《吊屈原賦》：騰駕罷牛兮驂蹇驢。《日者列傳》：騏驎不能與罷驢為駟。東方

²⁴楊再《中國養驢史話》，張仲葛、朱先煌主編《中國畜牧史料集》，科學出版社，1986年，第123頁。

²⁵田中靜一編著、洪光柱監修《中國食物事典》，柴田書店，1991年，第262頁：“ロバは北アフリカの原産といわれる動物で、中國にはインドを經由して入り、殷代にはすでに家畜として飼育されていたといわれる古い家畜である。”

²⁶加茂儀一《家畜文化史》，財團法人法政大學出版局，1973年，第490頁：“中國では唐虞の時代には驢はまだ奇畜に属していた。すなわち《史記》の「匈奴列傳」によると「匈奴奇畜驢驘也」とある。したがって當時はまだ中國には驢はいなかった。あるいは知られていたとしても、少なくともそれはふつうに飼われていなかったことは事實である。しかし、當時の邊境の蠻族は盛んにこれを飼っていた。そして驢が中國本土にはいつてきたのは、それらの蠻族であった烏孫、大宛、大月氏らと中國との交通が始まり、西方の珍品、奇物が中國にもたらされた漢の時代である。”

朔《七諫》：要褻奔亡兮騰駕橐駝。劉向《九歎》：卻騏驥以轉運兮，騰驢騾以馳逐。揚雄《反離騷》：騁驂騶以曲躡兮，驢騾連蹇而齊足，則又賤之爲不堪用也。嘗考驢之爲物，至漢而名，至孝武而得充上林，至孝靈而貴幸。《後漢書·五行志》：靈帝于宮中西園駕四白驢，躬自操轡，驅馳周旋，以爲大樂。於是公卿貴戚轉相仿效，至乘輜駟以爲騎從，互相侵奪，賈與馬齊。然其種大抵出於塞外。自趙武靈王騎射之後，漸資中國之用。《鹽鐵論》：騾驢驢駝駝（引者注：此處衍一“驢”字），銜尾入塞，驛奚駟馬，盡爲我畜。杜篤《論都賦》：虜徵假驅騾驢、馭宛馬、鞭馱馱。《霍去病傳》：單于遂棄六騾。《匈奴傳》：其畜畜則橐駝、驢騾、馱馱、駒駝、驛奚。《西域傳》：鄯善國有驢馬，多橐它。烏托國有驢無牛。而龜茲王學漢家儀，外國胡人皆曰驢非驢，馬非馬。若龜茲王所謂騾也。可見外國之多產此種，而漢人則以爲奇畜耳²⁷。

史載，漢武帝伐大宛時，徵發的交通工具中，就有不少驢：“赦囚徒材官，益發惡少年及邊騎，歲餘而出燉煌者六萬人，負私從者不與，牛十萬，馬三萬餘匹，驢騾橐它以萬數。多齎糧。兵弩甚設，天下騷動。”²⁸而在漢與匈奴的戰爭中，多次俘獲匈奴的頭口，其中驢占了不少：“以惠爲校尉，持節護烏孫兵，昆彌自將翎侯以下五萬餘騎從西方入至右穀蠡庭，獲單于父行及嫂居次、名王、騎將以下三萬九千人，得馬牛驢騾橐它五萬餘匹，羊六十餘萬頭。”²⁹“羌復敗散。頰追至穀山深谷之中，處處破之，斬其渠帥以下萬九千級，獲牛馬驢騾毳裘廬帳什物，不可勝數。馮禪等所招降四千人，分置安定、漢陽、隴西三郡，於是東羌悉平。凡百八十戰，斬三萬八千六百餘級，獲牛馬羊驢騾駝四十二萬七千五百餘頭，費用四十四億，軍士死者四百餘人，更封新豐縣侯，邑萬戶。”³⁰但漢匈戰爭之前，驢可能還主要飼養在西部，大多依賴於與邊境少數民族的交易。

上引《鹽鐵論·力耕第二》尚有“騾驢駝駝，銜尾入塞，驛奚駟馬，盡爲我畜。”、“今騾驢之用，不中牛馬之工”的說法³¹。當然還不會出現以驢的生殖器爲佳餚的記載。而馬的飼養歷史在中原已經很悠久，所以出現“馬脰”。

漢匈戰爭和張騫鑿空後，中原和西域的來往進一步密切，中西交流到了一個空前的階段，史料中不時出現驢的蹤影。

漢靈帝在宮中駕驢車，遭到了人們的非議：“續漢志曰：驢者，乃服重致遠，上

²⁷黃侃、張繼校勘《原抄本日記錄》，卷二十九，臺灣明倫出版社，中華民國五十九年十月第三版，第835-836頁。本引在部分地方重新做了標點。

²⁸《史記》卷一百二十三“大宛列傳”第六十三，中華書局校點本，第十冊，第3176頁。

²⁹范曄撰、唐李賢等注《後漢書》卷八，“孝靈帝紀”第八，中華書局點校本，第二冊，第346頁。

³⁰范曄撰、唐李賢等注《後漢書》卷六十五，列傳第五十三，中華書局校點本，第八冊，第2153頁。

³¹《鹽鐵論·力耕第二》。同上注，第28頁。

下山谷，野人之所用耳，何有帝王君子而驂駕之乎？天意若曰國且大亂，賢愚倒植，凡執政者皆如驢也。”³²這和驢的形象不好有關，人們總是拿驢和馬作比較，嘲笑驢的身形和速度，騎乘者往往成爲人們的笑柄³³。

“諸葛恪，字元遜，瑾長子也。少知名，弱冠拜騎都尉，與顧譚張休等待太子登講論道藝，並爲賓友。從中庶子轉爲左輔都尉。恪父瑾面長似驢，孫權大會羣臣，使人牽一驢入，長檢其面，題曰‘諸葛子瑜’。恪跪曰：乞請華益兩字。因聽與華。恪續其下曰‘之驢’。舉坐歡笑，乃以驢賜恪。”³⁴

“導嘗與恢戲爭族姓，曰：人言王葛，不言葛王也。恢曰：不言馬驢，而言驢馬，豈驢勝馬邪！其見親狎如此。”³⁵但驢的叫聲似乎獲得了一些士人的青睞，學驢鳴以博得他人一笑的事例成爲率性不拘禮節的寫照。

“戴良字叔鸞，汝南慎陽人也。曾祖父遵，字子高，平帝時，爲侍禦史。王莽篡位，稱病歸鄉里，家富，好給施，尚俠氣，食客嘗三四百人。時人爲之語曰：關東大豪戴子高。良少誕節，母憚驢鳴，良嘗學之以娛樂焉。”³⁶

《世說新語·傷逝》：“王仲宣好驢鳴。既葬，文帝臨其喪，顧語同遊曰：‘王好驢鳴，可各作一聲以送之。’赴客皆一作驢鳴。”³⁷

“及其將葬，時賢無不畢至。孫楚雅敬濟，而後來，哭之甚悲，賓客莫不垂涕。哭畢，向靈床曰：卿常好我作驢鳴，我爲卿作之。體似聲真，賓客皆笑。楚顧曰：諸君不死，而令王濟死乎。”³⁸

以學驢鳴爲樂說明南方蓄養不多，以驢爲稀罕之物。地處南方的東晉孝武帝尚難以見到：“孝武未嘗見驢，謝太傅問曰：‘陛下想其形，當何所似？’孝武掩口笑云：‘正當似豬。’”³⁹雖是小說家言，然作者距時代較近，當非虛言。

上舉《鹽鐵論》“蹇捕胃脯”是最早的以驢肉爲食的記載，而到了魏晉南北朝時期，以驢肉爲食的記載漸多。

《太平御覽》卷八百二十八引《晉後記》：“成都王圍京邑，城中魚肉無出，營巷賣死驢馬肉，雜死人肉賣之。”⁴⁰

“又遣宮人與男子裸交於殿前。生剝牛羊驢馬，活爛雞豚鵝，三五十爲羣，放之殿中。或剝死囚面皮，令其歌舞，引羣臣觀之，以爲嬉樂。宗室、勳舊、親戚、忠良

³² 范曄撰、唐李賢等注《後漢書》卷八“孝靈帝紀”第八，中華書局點校本，第二冊，第346頁。

³³ “故騏驥不能與罷驢爲駟，而鳳皇不與燕雀爲羣，而賢者亦不與不肖者同列。”《史記》卷一百二十七“日者列傳”第六十七，中華書局校點本，第十冊，第3219頁。

³⁴ 陳壽撰、裴松之注《三國志》卷六十四《吳書》十九，中華書局校點本，第五冊，第1429頁。

³⁵ 《晉書》卷七十七，列傳第四十七，中華書局點校本，第七冊，第2041-2042頁。

³⁶ 《後漢書》卷八十三，列傳第七十三，中華書局校點本，第十冊，第2772頁。

³⁷ 楊勇著《世說新語校箋》：“傷逝第十七”，臺灣正文書局有限公司，2000年，第581頁。

³⁸ 《晉書》卷四十二，列傳第十二，中華書局點校本，第四冊，第1207頁。

³⁹ [南朝梁] 殷芸編纂、周楞伽輯注《殷芸小說》，上海古籍出版社，1984年，第34頁。

⁴⁰ 《太平御覽》卷八百二十八，中華書局影印本，第四冊，1960年，第3693頁。

殺害畧盡，王公在位者悉以疾告歸，人情危駭，道路以目。”⁴¹

雖然虐殺暴露了統治者的荒淫殘暴，但也反映此時驢肉已經和豬雞牛羊等同列宮廷飲食原料之中。因此，《中國食物事典》謂“清代以前的飲食著作，例如在清代乾隆年間的飲食著作《調鼎記》所列的2260多種食物烹飪法中，不見驢肉的烹飪方法。”⁴²不確。

賈思勰的《齊民要術》中，就記載了當時驢肉的做法：“作臠肉法：驢、馬、豬肉皆得。臘月中作者良，經夏無蟲；餘月作者，必須覆護，不密則蟲生。臠臠肉，有骨者，合骨臠剉。鹽、曲、麥粦合和，多少量意斟酌，然後鹽、麴二物等分，麥粦倍少於麴，和訖，內甕中，密泥封頭，日曝之。二七日便熟。煮供朝夕食，可當醬。”⁴³《鹽鐵論》謂“蹇捕胃脯”，“胃脯”如即驢板腸，則以驢肉為食更早。

南陳的亡國之君東昏侯陳叔寶甚至以驢肉為最愛。“既見宥，隋文帝給賜甚厚，數得引見，班同三品。每預宴，恐致傷心，為不奏吳音。後監守者奏言：叔寶云：既無秩位，每預朝集，願得一官號。隋文帝曰：叔寶全無心肝。監者又言：叔寶常耽醉，罕有醒時。隋文帝使節其酒，既而曰：任其性。不爾，何以過日！未幾，帝又問監者叔寶所嗜，對曰：嗜驢肉。問飲酒多少，對曰：與其子弟日飲一石。隋文帝大驚。”⁴⁴

到了唐代，驢的形象不僅見之于文學作品的專門描寫⁴⁵，而且出現在了藝術作品中，1956年西安土門村就出土了一件騎乘驢的雕像⁴⁶：



⁴¹ 《晉書》卷一百十二，中華書局校點本，第九冊，第2879頁。

⁴² 田中靜一編著、洪光柱監修《中國食物事典》，柴田書店，1991年，第263頁：“清代以前の料理書、例えば、清に乾隆年代の料理書といわゆる〈調鼎記〉には1書で2260餘種も料理が出ているが驢肉料理は見られず……”。《飲膳正要》卷一“妊娠所忌”條也有“食驢肉令子延月”的說法。

⁴³ 繆啓愉《齊民要術校釋》卷九“作宰、臠、糟、苞第八十一”，第505頁，農業出版社，1982年。

⁴⁴ 《南史·陳本紀下》，卷十，中華書局校點本，第一冊，第310頁。

⁴⁵ 如柳宗元著名的作品《黔之驢》；敦煌文獻S.1477號《祭驢文》等。《英藏敦煌文獻》三冊，第79頁，四川人民出版社，1990年。

⁴⁶ 《陝西、甘肅、新疆出土漢唐絲綢之路文物展》，第27圖。讀賣新聞社，1979年。

而以驢肉爲食也多見于史料。在像吐魯番、河西這樣飼養驢較多的地區，以驢肉爲食當很普遍。地處西部的敦煌乃至河西，是傳統的養驢地區。驢在這裏不僅是歷代政府用於戰爭的重要交通工具，也是普通人家用于農耕、運輸、碾磨的主要役畜，當然也是肉食來源之一。晚唐五代時期，敦煌文書中記載了數則使用驢的資料：如 P.3763V、S.4649、S.4657、S.1403 等卷中都有僱驢和使役驢的記載。而 P.2862V+P.2626V《唐天寶年代敦煌郡會計牒》則記載了當時敦煌郡各戍“供使”驢的狀況以及驢皮、驢肉處理的資料：

……

- 27 合同前月日見在驢惣肆拾捌頭，並父。
- 35 合同前月日見在駝牛驢皮惣捌拾貳張
- 36 柒拾張 驢皮 貳張駝皮
- 37 壹拾張牛皮
- 63 合同前月日見在供使驢惣壹伯頭；
- 64 壹拾三頭烏山戍，壹拾肆頭雙泉戍，
- 65 貳拾壹頭第五戍，貳拾頭冷泉戍，
- 66 三拾貳頭廣明戍。

……

甚至驢也充當“長行”的艱巨任務：

……

- 113 合同前月日見在長行驢惣壹拾頭 並父……

這些由政府參養的驢死後有規定的處理辦法：

……

- 115 合同前月日見在死驢馬肉錢價惣陸疋壹丈肆寸絕練貳碩柒斗壹
- 116 勝口合粟踏叁拾柒枚襍頭叁拾陸張皮壹拾叁斤肆銖口臚捌阡
- 117 口口拾捌文伍分錢叁拾柒斤膠……⁴⁷

顯然，官驢、馬死後，通過出賣或交換肉、皮，以獲得其他物資。“死驢馬肉”之所以有“錢價”，正是驢肉作爲食原料的真實寫照。可見，敦煌人也一直以驢肉爲食。時至今日，驢肉仍是敦煌人的傳統美食，當地的“驢肉黃面”有一定的知名度。

發現于敦煌的《備急單驗藥方卷》上也有數則以驢之某部位爲原料的藥方：

S.9987A《備急單驗藥方卷》有以驢蹄治療“赤痢”方：“又方：取驢蹄燒作灰，

⁴⁷《法藏敦煌西域文獻》16册，第332-342頁。上海古籍出版社，2001年。參照唐耕耦、陸宏基編《敦煌社會經濟文獻真迹釋錄》第一輯，書目文獻出版社1986年，第468-478頁。本錄個別字與之稍異。

和酒服之。”⁴⁸

S.3347：“又方：取驢脂一升，熬令熟，濾去滓，蔥白一握，細切，於□□訖，貯瓷器中，和羹粥酒任食多少，每服訖，即法□□須喫一碗蔥豉粥，無所禁忌。”⁴⁹吐魯番阿斯塔納唐代墓葬文書中也有“驢脚壹節”的記載⁵⁰。

在內地，一些殘暴的虐食者爲了滿足特殊的口味，將早期的虐殺方式更推進一步，創造了烤炙活驢這一駭人聽聞的烹調方式，最有名的要數武則天的寵臣張氏兄弟了：

周張易之爲控鶴監，弟昌宗爲秘書監，昌儀爲洛陽令，競爲豪奢。易之爲大鐵籠，置鵝鴨於其內，當中取起炭火，銅盆貯五味汁，鵝鴨繞火走，渴即飲汁，火炙痛即回，表裏皆熟，毛落盡，肉赤烘烘乃死。昌宗活擱驢於小室內，起炭火，置五味汁如前法。昌儀取鐵槓釘入地，縛狗四足於槓上，放鷹鷂活按其肉食，肉盡而狗未死，號叫酸楚，不復可聽。易之曾過昌儀，憶馬腸，取從騎破脅取腸，良久乃死⁵¹。

唐李詹，大中七年崔瑤下擢進士第。平生廣求滋味，每食鼈，輒緘其足，暴於烈日。鼈既渴，即飲以酒而烹之，鼈方醉，已熟矣。復取驢繫於庭中，圍之以火，驢渴即飲灰水，蕩其腸胃，然後取酒，調以諸辛味，復飲之，驢未絕而爲火所逼爍，外已熟矣。詹一日方巾首，失力仆地而卒。頃之，詹膳夫亦卒。一夕，膳夫復蘇，曰：“某見詹，爲地下責其過害物命，詹對以某所爲，某即以詹命不可違答之。詹又曰：“某素不知，皆狄慎思所傳。”故得以回。無何，慎思復卒。慎思亦登進士第，時爲小諫。（出《玉泉子》）⁵²

唐內侍徐可範，性好畋獵，殺害甚衆。嘗取活鼈，鑿其甲，以熱油注之，謂之鼈鮓。又性嗜籠驢，以驢縻絆於一室內，盆盛五味汁於前，四面迫以烈火，待其渴飲五味汁盡，取其腸胃爲饌。前後烹宰，不記其數。後扈從僖宗幸蜀，得疾。每睡，見群獸鳥雀啄食其肉，痛苦萬狀。又須於床下布火，及以罟網蓋覆，方暫得睡。以日繼夜，常須如此，命將盡，惟一束黑骨而已⁵³。

⁴⁸ 《英藏敦煌文獻》第13冊第5頁。四川人民出版社，1995年。

⁴⁹ 《英藏敦煌文獻》第5冊第52頁。四川人民出版社，1992年。本錄文參考了王淑民《敦煌〈備急單驗藥方卷〉首次綴輯》，分別爲第32行、第143-145行。《中華醫史雜誌》2001年1期，第30卷1期，第46-53頁。

⁵⁰ 阿斯塔那二〇八號墓 73TAM208：23，27，唐長儒主編《吐魯番出土文書》第叁冊，第96頁。第一字只殘存下部一部分，諸家識讀爲“驢”字。文物出版社，1996年。

⁵¹ “叢書集成初編”本《朝野僉載》，中華書局，1885年，第16-17頁。

⁵² 《太平廣記》卷133“報應”，中華書局本，第三冊，1961年，第945頁。

⁵³ 《太平廣記》卷133“報應”，同上，第949頁。

產生這樣的報應故事，說明以驢為對象的虐殺、虐食有一定的普遍性。

當然，以驢肉為食，不獨張氏兄弟等。玄宗李隆基尚未登基時，王琚曾宰殺自家的驢來招待他⁵⁴。睿宗李憲死後，“所司請如諸陵，設千味食內壙中，監護使耀卿建言：‘尚食料水陸千餘種及馬、牛、驢、犢、驘、鹿、鵝、鴨、魚、雁體節之味，並藥酒三十名。盛夏胎養，不可多殺，考求禮據，無所憑依。陛下每申讓帝之志，務存約素，請蠲省折衷。’詔可。”⁵⁵連葬埋的食品中都少不了驢肉。因此，也就有了驢肉烹調方法的總結。而唐代著名的燒尾宴食單中也有“暖寒花釀驢蒸”一味。⁵⁶

以驢之腸胃為饌，如果理解不錯的話，應該就是後世所謂“驢板腸”。識得“驢板腸”為美味，可見食驢歷史已很悠久。《酉陽雜俎》有“魚肉凍脰法：淥肉酸脰，用鯽魚、白鯉；魴、鰈、鰻、鮓，煮驢馬肉用助底鬱。驢肉，驢作鱸貯反。”⁵⁷

由於大量食用驢馬牛等家畜，影響到了農業生產，為了保護生產資料，曾於開元十一年頒佈禁殺馬、驢、牛的詔令：

《禁殺害馬牛驢肉勅》勅：自古見其生，不食其肉；資其力，必報其功。馬牛驢皆能任重致遠，濟人使用。先有處分，不令宰殺，如聞比來尚未全斷，羣牧之內，此弊尤多，自今已後，非祠祭所須，更不得進獻馬牛驢肉，其王公以下及今天下諸州，並諸軍宴設及監牧，皆不得輒有殺害，仍令州縣及監牧、諸軍長官切加禁斷，兼委禦史隨事糾彈。開元十一年十一月。⁵⁸

雖有禁殺詔勅，但仍無法阻遏貴族們的獵奇、嗜欲和口味之好。驢和其他家畜一樣，仍是一些人口中的美味。

在這種奢靡、獵奇的飲食風尚影響下，以公驢的生殖器為食就不足為怪了。如果說《酉陽雜俎》這條材料為孤證的話，唐代的一則笑話可證長安流行吃公驢生殖器，段成式所記不誤：

山東人來京，主人每為煮菜，皆不為美，常憶榆葉，自煮之。主人即戲云：“聞山東人煮車轂汁下食，為有榆氣。”答曰：“聞京師人煮驢軸下食，

⁵⁴ “上于藩邸時，每戲遊城南韋、杜之間。因逐狡兔，意樂忘返。與其徒十數一飲倦甚，休息于封部大樹下。適有書生延上過其家，家貧，止于村妻、一驢而已。上坐未久，書生殺驢拔蒜備饌，酒肉滂霑。上顧而奇之，及與語，磊落不凡。問其姓名，乃王琚也。自是上每遊韋、杜間，必過琚家。琚所諮議合意，益親善焉。及韋氏專制，上憂甚，獨密言於琚。琚曰：‘亂則殺之，又何疑也。’上遂納琚之謀，勘定禍難。累拜為中書侍郎，實預配享焉。”〔唐〕鄭繁《開天傳信記》，王仁裕等撰、丁如明輯校《開元天寶遺事十種》，上海古籍出版社，1985年，第49頁。）

⁵⁵ 《新唐書》列傳第六，“三宗諸子”。中華書局點校本，第12冊，第3598頁。

⁵⁶ [宋]陶穀撰、李益民等注釋《清異錄》（飲食部分），中國商業出版社，1985年，第12頁。

⁵⁷ 《酉陽雜俎》卷七“酒食”。第71頁。此段筆者依自己理解重新作了標點。

⁵⁸ [宋]宋敏求編《唐大詔令集》卷一百九，商務印書館，1959年，第565頁。

虛實？”主人問云：“此有何意？”云：“爲有苜蓿氣。”主人大慚⁵⁹。

“驢軸”正是公驢之生殖器，且加工方式爲“煮”，應和今日煮熟醬漬方式相同。到了近代，驢肉成爲一些地區的美食，至有“天上龍肉，地上驢肉”之美稱⁶⁰。筆者家鄉也有這樣的說法。

即使作爲肉食原料，驢也遭遇了太不道德的對待。不時有令人髮指的虐食驢的現象見諸於史料。據《清稗類鈔》記載，太原在清代，有一賣驢肉的菜館：“鱸香館烹驢：太原之城外，有地名晉祠者，人煙輻輳，商賈雲集。其地有酒館，所烹驢肉最香美，遠近聞名，往者日以千計，羣呼曰鱸香館，蓋借鱸之音爲驢也。其法以草驢一頭，豢之極肥，先醉以酒，滿身排打。欲割其肉，先釘四椿，將足捆縛，而以木一根橫於背，繫其頭尾，使不得動。初以百滾湯沃其身，將毛刮盡，再以快刀碎割。欲食前後腿，或肚，或背脊，或頭尾肉，各隨客便。當客下箸時，其驢尚未死絕也。此館相沿已十餘年，乾隆辛丑，長白巴延三爲山西方伯，聞其事，命地方官查拿，始知業是者十餘人，送按司治其獄，引謀財害命例，將爲首者論斬，餘俱發邊遠充軍，勒石永禁。”⁶¹雖個別地方長官禁止，但虐食驢肉之風從南北朝開始，一直到清代，斷續有之。“天上龍肉，地下驢肉”之謂，背後是駭人聽聞的虐殺。

四、食用動物生殖器的考察

以動物生殖器爲食養生是中國食物史上的一個傳統，充斥於醫食典籍。現舉數則：

1. 白馬陰莖：約成書于東漢的《神農本草經》謂“味咸平，主 [治] 傷中脈絕，陰不起。強志益氣，長肌肉，肥健生子。”⁶² 此後，歷代醫典、食典多有載：“[修治] [藏器曰] 凡收，當取銀色無病白馬，春月遊牝時，力勢正強者，生取陰乾，百日用。[學支曰] 用時以銅刀破作七片，將生羊血拌蒸半日，曬乾，以粗布拭，去皮及干血，挫碎用。[氣味] 甘，咸，平，無毒。[主治] 傷中，脈絕，陰不起，強志益氣，長肌肉肥健，生子。…… [別錄] 益丈夫陰氣。[詵曰] 陰乾，同肉苳蓉等分爲末，蜜丸梧子大。每空心酒下四十丸，日再。百日見效。[甄全曰] 主男子陰萎，房中術偏用

⁵⁹曹林娣、李泉輯注《啟顏錄》卷下，第79頁，上海古籍出版社，1990。此條輯自《太平廣記》卷二五七“嘲諷五”。

⁶⁰田中靜一編著、洪光柱監修《中國食物事典》，柴田書店，1991年，第263頁。加茂儀一《家畜文化史》亦謂：“古代中國人認爲驢肉是‘天上的龍肉’一樣的美味。”（古い時代に中國人は、この家畜の肉を天上の龍の如くに美味な肉として大いに珍重していたといわれている。）財團法人法政大學出版局，1973年。第490頁。

⁶¹ [清] 徐珂《清稗類鈔·飲食》，中華書局，1986年，第13冊，第6445頁。

⁶²王筠默、王恒芬輯著《神農本草經校證》，吉林科學技術出版社，1988年，第394頁。

之。”⁶³

《飲膳正要》謂“白馬莖，味鹹（咸）甘，無毒，主傷中脈絕，強志益氣，長肌肉，令人有子，能壯盛陰氣。”⁶⁴

2. 山獺：汪價《廣自序》：“世之愚僧縱情雕伐，以致陽弱不起，乃求助於禽蟲之末。蛤蚧，偶蟲也，采之以爲媚藥；山獺，淫毒之獸，取其勢以壯陽道；海狗，以一牡管百花，鬻之眇房中之術，何期戕真敗道，貴獸而賤人也。且方士挾采陰之說，謂禦女可得長生，則吾未見蛤蚧成丹、山獺屍解、海狗百日沖舉也。”

“[時珍曰] 山獺出廣之宜州、峽峒及南丹州，土人號爲插翅。其性淫毒，山中有此物，凡牝獸皆避去，獺無偶則抱木而枯。瑤女春時成群入山，以采物爲事，獺聞婦人氣，必躍來抱之，次骨而入，牢不可脫，因扼殺之，負歸，取其陰一枚，直金一兩，若得抱木死者尤奇貴。峒獠甚珍重之，私貨出界者罪至死。然本地亦不常有。方士多以鼠璞、猴胎爲之。試之之法，但令婦人摩手極熱，取置掌心，以氣呵之，即趨然而動，蓋爲陰氣所感故也。此說出范石湖《虞衡志》、周草窗《齊東野語》中，而不載其形狀，亦缺文也。”

李時珍曾斥責“今有方士邪術，鼓弄愚人，以法取童女初行經水服食，謂之先天紅鉛，巧立名色，多方配合，謂《參同契》之金華，《悟真篇》之首經，皆此物也。愚人信之，吞咽穢滓，以爲秘方，往往發出丹疹，殊可歎惡。”⁶⁵

李時珍以批判的態度對待動物生殖器進補，但在他的著作中仍記載了許多這類養生方。

3. 枸杞子燉牛鞭⁶⁶。

4. 豚卵⁶⁷。

5. 牡狗陰莖。《神農本草經》：“味咸平，主傷中，陰痿不起，令強熱大，生子，除女子帶下十二疾。一名狗精。”⁶⁸

“狗精。本經：六月上伏日取，陰乾百日。別錄：[氣味] 咸平，無毒。[思邈曰] 酸。[主治] 傷中，陰萎不起，令強熱大，生子，除女子帶下十二疾。《本經》：治絕陽及婦人陰萎。《日華》：補精髓。”⁶⁹

6. 陰卵。[主治] 婦人十二疾，燒灰服⁷⁰。

⁶³劉衡如、劉山永校注《本草綱目》，華夏出版社，2002年，第1819頁。

⁶⁴ [元] 忽斯慧《飲膳正要》卷三，四部叢刊續編子部，上海涵芬樓景印，中華學藝社借照日本岩崎氏靜嘉堂文庫藏明刊本，第089冊，第9頁。

⁶⁵劉衡如、劉山永校注《本草綱目》，第1323頁。

⁶⁶胡海天、梁劍輝編《飲食療法》，廣東科技出版社1985年，第64頁。

⁶⁷劉衡如、劉山永校注《本草綱目》，第1782頁。

⁶⁸《神農本草經校證》第395頁。

⁶⁹劉衡如、劉山永校注《本草綱目》第1789頁。

⁷⁰劉衡如、劉山永校注《本草綱目》第1789頁。

7. 驢陰莖：[氣味] 甘，溫，無毒。[主治] 強陰壯筋⁷¹。

8. 鹿鞭、鹿精⁷²。

9. 狸陰莖：[主治] 女人月水不通，男子陰癩，燒灰，東流水服⁷³。

10. 雄雞辜丸。據《支那民俗の展望》一書記載，揚州有專門的雄雞辜丸料理，一次要宰殺幾百隻雄雞以取其辜丸，食用的目的也是爲了“補身壯陽”。⁷⁴

就目前所知，常用於養生的雄性動物生殖器計有驢鞭、馬鞭、虎鞭、豹鞭、鹿鞭、狗鞭、海狗鞭、牛鞭、羊鞭、山獺鞭、狐狸鞭等等，不一而足。

由食用雄性動物的陰莖，推及到了腰子、辜丸甚至精液等。女性則食用雌性動物生殖器以補陰。

這種風氣也盛行明代宮廷中：

內臣最好喫牛驢不典之物，曰“挽口”者，則牝具也；曰“挽手”者，則牡具也。又“羊白腰”者，則外腎卵也。至於白牡馬之卵，尤爲珍奇，曰“龍卵”焉⁷⁵。

今日敦煌市面上一對驢的辜丸（稱作“驢蛋”）買到人民幣 88 元，足見珍貴。民間除了以像驢鞭這類原料爲食外，還流行以各種動物生殖器泡酒飲用。爲了滿足一些人的需求，一些生產酒的廠家，甚至將雄性動物生殖器作爲原料釀制在酒中銷售。如流行在市面上的各種“三鞭酒”（酒中加鹿鞭、海狗鞭、狗鞭；或虎鞭、豹鞭、狗鞭；後虎豹不易得，屬國家保護性動物，於是改爲牛鞭、狗鞭、羊鞭、驢鞭等）、“青春靈”（酒中加犛牛鞭、牛辜丸）等等。魯迅先生在《准風月談·中國的奇想》一文中也曾提到：“無論古今，誰都知道，一個男人有許多女人，一味縱欲，後來是不但天天喝三鞭酒也無效，簡直非‘壽終正寢’不可的。”⁷⁶

書肆中流行的“飲食料法”和養生類著作中，以各種動物生殖器爲原料配伍方是其中不可缺少的部分。

據筆者所知，中國西部民間一直有以公驢生殖器爲食的傳統，民間認爲不生育與性能力有關，因此男性要食用此類食物以補陽。雖如此，食驢鞭也並非張揚普遍之事，大多隱其真名而以“金錢肉”、“蝴蝶肉”等而稱之，不登大雅之堂。上個世紀八十年代後，由於經濟的發展，飲食業的繁榮，爲了滿足一些食客追求新奇和“壯陽”的心理，這種本在民間作爲“食療”的一道並不很有名的菜餚，開始公開出現在有名的酒店，食客趨之若鶩，價格不斷攀升，成了一些酒店飯館的當家菜餚，而一批

⁷¹ 劉衡如、劉山永校注《本草綱目》第 1825 頁。

⁷² 後藤朝太郎《支那民俗の展望》，アジヤ學叢書 86，大空社 2002 年 12 月，第 384-385 頁。

⁷³ 劉衡如、劉山永校注《本草綱目》第 1883 頁。

⁷⁴ 《支那民俗の展望》，第 88 頁。

⁷⁵ 《酌中志》卷 20 “飲食好尚紀略”，北京古籍出版社，1994 年，第 183 頁。

⁷⁶ 《魯迅全集》第 5 卷，人民文學出版社，1973 年，第 283 頁。

加工企業也隨之出現。有些生產廠家甚至編造隋煬帝、武則天、楊玉環喜歡金錢肉而作為宮廷貢品的假話來吊食客的胃口，推銷其產品。而當代以西部為背景的文學作品中，也不乏描寫在酒店飯館食用金錢肉的情節。

據中國權威機關分析，驢鞭並不含有特殊的物質成分以增強男性的性欲。其各樣成分如下“驢鞭營養成分表”。

那麼，是什麼原因使中國人熱衷於食用這種既不雅觀、口感也不怎麼好、又難以加工的動物肢體呢？眾所周知，這和中國人以食物養生的觀念有很大關係。

中醫歷來認為“藥食同源”，又主張“以形補形”，“喫什麼補什麼”至今仍是大多數中國人深信不疑的觀點。

驢鞭營養成分表

成分名稱	含量	成分名稱	含量	成分名稱	含量
可食部分	100	水分(克)	60.4	能量(千卡)	143
營養(千焦)	598	蛋白質(克)	29.7	脂肪(克)	0.8
碳水化合物(克)	4.3	膳食纖維(克)	0	膽固醇(毫克)	186
灰份(克)	4.8	維生素A(毫克)	0	胡蘿蔔素(毫克)	0
視黃醇(毫克)	0	硫胺素(毫克)	0	核黃素(毫克)	0
尼克酸(毫克)	0	維生素C(毫克)	0	維生素E(T)(毫克)	0.57
α-E	0	(β-γ)-E	0	δ-E	0
鈣(毫克)	51	磷(毫克)	48	鉀(毫克)	152
鈉(毫克)	698.1	鎂(毫克)	184	鐵(毫克)	6.8
鋅(毫克)	5.28	硒(毫克)	15.09	銅(毫克)	0.11
錳(毫克)	0.16	碘(毫克)	0		

(此表來源於“中國農博網 <http://animal.aweb.com.cn>)

即動物或植物的某一部分，只要和人的肢體相似，就可以補充人的相關部分。馬王堆漢簡中即有“尺蠖之食方，通於陰陽，食蒼則蒼，食黃則黃，唯君所食，以變五色”⁷⁷的說法，可稱之為“以色補色”，當為後世“以形補形”觀念的濫觴。歷來傳世醫典雖無直接論述，但作為養生觀念，卻根植于中國人的內心之中。翻檢歷代中醫醫典，對症食用動物相應部分以治療疾病的醫方比比皆是，如食用腦汁補腦、食肺治療肺病，食肝治療肝病，食胃可治療胃部各種疾病等。豬腰治療腰痛，喫豬肺可以“清補肺經”；喫豬肚可以“溫中和胃”；心悸等症可用豬心炖柏子仁；肝鬱肋痛可用豬肝蒸合歡花，喫豬皮可美容等⁷⁸，前舉明代宮廷宦官喜歡食用“不典之物”即一例。在淫風盛行的明代，甚至有食用同類生殖器以補陽器的駭人聽聞的事例：

又有孫太公者，自云安慶人，以方藥寓京師，專用房中術遊緝紳間。乃

⁷⁷魏啓鵬、胡翔驊《馬王堆漢墓醫書校釋》，成都出版社1992年，第98頁。

⁷⁸以上各食療方見胡海天、梁劍輝編《飲食療法》一書。

調熱劑飲童男，久而其陽痛絕脹悶，求死不得，旋割下和爲媚藥，凡殺稚兒數十百矣！爲緝事者所獲，下詔獄訊治，擬采“割生人律”。或以爲未允，士大夫尚有爲之求貸者。會逢大赦，當事恐其有詞，與奸人王曰干等同斃之獄⁷⁹。

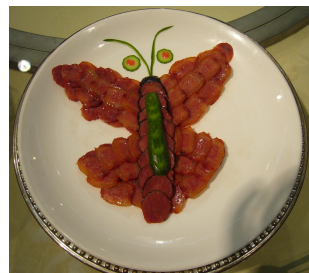
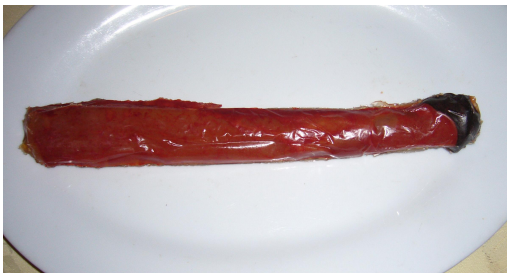
而時至當代，也不時有爲了壯陽而食用同類生殖器的事例報道。

不僅如此，由此推及出的“以形補形”觀念甚至延伸到植物當中，如核桃仁形狀似腦，故補腦；豆類形狀似腎與睪丸，故補腎；杏仁形似心臟，故補心；百合形似肺，故補肺等等，不一而足。這樣的例子也充斥于各種中醫著作。

食用雄性動物生殖器以壯陽與其說是來源於“以形補形”的食物養生醫療觀點，毋寧說來自於人類早期的巫術觀念。通過食用雄性生殖器來滿足男性對性能力增強的欲望，幻想通過食用雄性生殖器，該動物的性能力便可轉移到自身身上，而驢馬生殖器之形狀及碩大則是那些幻想者的首選。

如果“驢驥”確爲“驢脰”之訛誤，則唐代已經烹飪公驢生殖器成爲養生食物，且在長安知名。其加工方式當非“炙”法，因生殖器組織特點，用炙法將無法咀嚼。而《鹽鐵論》中的“馬脰”如果爲公馬的生殖器，則中國人喫雄性動物生殖器的歷史將更早。

前文已經說過，將軍曲良翰是一個具有西部從軍背景的軍人（莊申先生也認爲“曲良翰可能也是來自陝西或甘肅的西北人士”。引文同上），他嫺熟“驢脰”和“駝峰炙”的烹調方法，當非自創，而是將西部一帶的烹調方法引入到長安而已。因此，不獨“駝峰炙”，“驢脰”的加工方法也當傳自西部。上舉數例食用驢肉的史料，其發生地均爲西部也說明西部是傳統的食驢區域。至今在中國西部的陝西鳳翔、甘肅的華池、慶陽、隴西、武威、張掖等地，都有加工驢鞭的傳統。加工的主要方式是煮熟後醬漬，喫用時薄切涼拌。如圖：



飲食療法和食物養生在中國飲食文化的構成中佔有非常重要的地位，中國古代即有“醫食同源”之說。因此，食用雄性動物生殖器以提高性能力，雖源自早期的巫

⁷⁹ “元明筆記史料叢刊”本，[明]沈德符《萬曆野獲編》卷二十八，第三冊，中華書局，1959年，第724頁。

術原理，卻符合中國人的養生觀念。在滿足基本生理需求的基礎上，人們開始有針對性地選擇食物的品種以對身體施加某種影響，這本是對人自身和食物特性認識的一個進步，直到今天，人類仍在探索從食物中獲取對身體有益的元素。但像通過食用生殖器來提高性能力，究竟有無效果？已超出學識所限，筆者無力回答。但食用動物生殖器的行為卻是中國飲食文化中的一個特別現象，對此加以研究，不僅在飲食文化史，而且在文化人類學研究上也具有很重要的意義。

結語

唐人段成式《酉陽雜俎》卷七“將軍曲良翰能為驢驥、駝峰炙”中之“驥”，應為“脰”，“脰”為雄性生殖器，猶“龜”。“驢脰”即公驢之生殖器，俗稱“驢鞭”。由於“脰”不常用，唐人一般寫作“駿”。杜甫詩《鄧公驄馬行》“肉駿礮礮連錢動”可證。後人不解“肉駿”，改為“肉驥”，是對杜詩的誤解。而“駿”、“驥”、“脰”三字音相近、形相類，也容易致誤。以雄性動物生殖器為食，在中國起源甚早，早在漢代《鹽鐵論》中即出現市肆買賣加工的“馬脰”，延至唐代，由於驢的廣泛飼養，食用驢肉較為普遍，加工、食用驢的生殖器成了一些人的好尚，浸淫成風，雖價格不菲，食用者也趨之若鶩。食用雄性動物生殖器與中國人“以形補形”、“喫什麼補什麼”的養生觀念密切相關，人們期望進食生殖器以提高性能力。其實動物生殖器並不含有提高性能力的特殊營養成分，這種觀念源於早期的巫術原理：幻想通過食用生殖器，該動物出色的性能力就會轉移到自己身上，驢馬碩大的生殖器為他們提供了想象的空間，這種觀念根深蒂固，使食用像驢鞭這樣的行為一直持續到今天，長盛不衰。而由於將軍曲良翰西部從軍的背景（也可能他本人就祖籍西部），其嫺熟的加工“驢脰”的烹飪技巧，或者就是源於西部——時至今日，陝西、甘肅一帶，仍然延續著傳統的加工驢鞭的傳統，“金錢肉”今天已經成了西部的一道地方特色明顯的餚饌，仍然吸引着大批好奇或期望提高性能力的男性。

（本文得到日本學術振興會 2007-2009 年度科學研究費特別研究員獎勵費“絲綢之路飲食文化研究”項目資助。京都大學人文科學研究所“西陲發現中國中世寫本研究班”高田時雄先生及班員各位提出了中肯意見。在此並致謝意！）