

杜詩「紅鮮終日有」、「紅鮮任霞散」 之「紅鮮」新釋

簡錦松*

摘 要

唐人好生食魚菜，杜甫尤嗜魚膾，其詩所謂「紅鮮終日有」「紅鮮任霞散」，「紅鮮」一名，即為「魚膾」，今人所稱「生魚片」也。歷代杜詩舊註，皆不得確解。本文以唐詩現地研究法中的證據法則，先從事實認定上，證實杜甫喜食生魚片為前提，並通過其他唐人詩篇的「紅」「鮮」用語，以及杜甫的作詩用典經驗，確認「紅鮮」一詞的正解。

關鍵詞：杜甫詩、紅鮮、魚膾、生魚片、唐詩現地研究法

本文收稿日期：2011/05/16 通過審查日期：2011/06/29

* 臺灣中山大學中國文學系教授兼韓國研究中心主任

一、前言

1997 年我提出唐詩現地研究法，主張解詩者必須回到詩作現場，以現地條件尋找正確的解釋，學界不少人以為現地研究法就是唐詩地理學，其實不然。現地就是現場，在面對古人詩篇時，盡可能取得與作品時空接近的證據，憑藉此證據，以科學方法去解讀，重建現場，就是現地研究法。其中的關鍵，就在證據的運用法則。

何謂「證據法則」？一般我們在寫論文時，會將一段與主題相關的文獻置入，幫助論文更具說服力，這就是俗稱的「引文」。在現地研究法中，我把「引文」改以「證據」來稱呼，並且講求「證據法則」，首先，要求研究者具備回到現場的企圖，把所用的材料視為用來重建現場的證據。每一個證據都要思考它所指證的是什麼？它的指證是否有效？證據力的極限在那裡？讓所得到文獻材料都達到最好的證據效果。

本文旨在利用唐詩現地研究法重新詮釋杜甫詩「紅鮮終日有」、「紅鮮任霞散」二句中的「紅鮮」。在回到杜詩現場的現地研究理念下，¹先查證杜甫本人生食魚膾的證據，以及與杜甫時代相近者食用生魚片而且使用「紅鮮」、「紅」、「鮮」等字詞的實例，結合杜甫對魚膾相關典故的使用實例，確指杜甫詩句裡的「紅鮮」的意指。

主要論證步驟有四項：首先指出杜詩舊註的誤失，然後提出杜甫喜食生魚片的主要證據——閔鄉姜七少府設膾戲贈長歌，然後採取「以唐詩為現地」的方法，取證唐人詩句，最後，指出杜甫以用典手法，將自己吃生魚片的實地經驗，用《文選》中的傳統語彙表現出來。以上內容，將分為四小節敘述。

名詞方面，古代文獻中「魚膾」和「魚鱠」是同義詞，互相通用，但「魚膾」較為常用。若引用之書原作鱣，仍從其字，此外皆統一用「膾」字。

二、杜詩「紅鮮」的舊釋

本文所稱的舊釋，係指民國以前完成的杜甫詩註，杜註種類繁多，張忠綱等編著的《杜集敘錄》和《杜甫大辭典》收錄得頗為齊備。²但文中主要採用臺灣通行的黃永武編輯的《杜詩叢刊》，³這部書收集了民國以前重要的杜詩舊註，我選用了其中的 11 種：

¹ 杜詩現場是指杜甫生活及作詩當時的場域與活動。所以，本文取用的證據，以杜甫詩為主，杜甫同時代（唐代）的其他詩文或典籍為次要證據。其次，在不以後代證前代的原則下，五代以後的記載乃至歷代所作方志，僅視為參與討論之材料，並不直接取為證據。過去學者們可能認為既談現地研究，就要先找當地方志，以本文來說，夔府相關的各種方志，完全與此無關。至於杜甫以前文獻資料的取用原則，因為杜甫在此處確有用典的情形，因而也引證《文選》之文。

² 張忠綱：《杜詩敘錄》，濟南市：齊魯書社，2008。

³ 黃永武輯：《杜詩叢刊》，臺北市：大通書局，1974。這套叢書共 36 種、71 冊，我已針對與本題有關的 13 首詩註，全面作了檢查。在本文中舉出書名者，是其中有註的。

〔宋〕郭知達《九家集註杜詩》、〔宋〕劉辰翁批點《集千家註批點杜工部詩集》、〔宋〕黃鶴補註《集千家註分類杜工部詩》、〔宋〕闕名集註《分門集註杜工部詩》、〔明〕邵寶《刻杜少陵先生詩分類集註》、〔明〕汪瑗《杜律五言補註》、〔清〕錢謙益《杜工部集》、〔清〕盧元昌《杜詩聞》、〔清〕吳見思《杜詩論文》、〔清〕張潛《讀書堂杜工部詩集註解》、〔清〕范輦雲輯《歲寒堂讀杜》。此外，還加上單行的點校本的五種：〔宋〕趙次公原註，林繼中輯校，《杜詩趙次公先後解輯校》、〔明〕王嗣奭《杜臆》、〔清〕浦起龍《讀杜心解》、〔清〕仇兆鰲《杜詩詳註》、〔清〕楊倫《杜詩鏡銓》。⁴今人的著作，對紅鮮與切膾的註譯內容並未超越上述舊註之外。⁵

杜甫在下面兩首詩中使用了「紅鮮」一詞：

東屯大江北，百頃平若案。六月青稻多，千畦碧泉亂。插秧適云已，引溜加灌溉。更僕往方塘，決渠當斷岸。公私各地著，浸潤無天旱。主守問家臣，分明見溪畔。芊芊炯翠羽，剌剌生銀漢。鷗鳥鏡裡來，關山雲邊看。秋菰成黑米，精鑿傳白粲。玉粒足晨炊，紅鮮任霞散。終然添旅食，作苦期壯觀。遺穗及眾多，我倉戒滋蔓。（全唐詩，221：2342d，行官張望補稻畦水歸）⁶

香稻三秋末，平田百頃間。喜無多屋宇，幸不礙雲山。御袂侵寒氣，嘗新破旅顏。紅鮮終日有，玉粒未吾慳。（全唐詩，229：2502，茅堂檢校收稻二首之一）

二詩中，〈行官張望補稻畦水歸〉的「玉粒足晨炊，紅鮮任霞散。」與〈茅堂檢校收稻二首〉的「紅鮮終日有，玉粒未吾慳。」兩度提到「紅鮮」。

民國以前舊註對這兩處「紅鮮」的解釋，經過收集整理之後，可以分析出以下幾種

⁴ 五種點校本的相關書目資料，參見文後所附〔引用書目〕。

⁵ 今人的著作，以陳貽焮先生在《杜甫評傳》及《增訂註釋全唐詩》的註譯為代表，張忠綱：《杜甫大辭典》（濟南：齊魯出版社，2008）、信應舉：《杜詩新補註》（鄭州：中州古籍出版社，2002）則因為是最新的出版品，也取作參考。今人著作，若非無註，就是從舊註中轉引或口語化，如陳貽焮：《杜甫評傳》（北京：北京大學出版社，2003），頁 991：「這麼多的白米真夠煮早餐了，那種叫『紅鮮』的紅米，就任憑它像雲霞飄散。」，以及頁 1032：「今見有這麼多紅米白米可以解客旅匱糧之憂。」此外，同書頁 418〈閬鄉姜七少府設醴戲贈長歌〉的譯解，也只是轉抄仇註，並引鏡銓而已。信應舉：《杜詩新補註》，頁 481：「紅鮮，指紅米；紅米炊飯，杜甫比之如散紅霞。」又云：「二句謂紅米終日有，白米也不缺少。」都是從舊註中直接譯寫過來的。其他手邊有的，像張健編著：《杜甫詩選：大唐詩聖》（臺北：五南圖書出版股份有限公司，1998）、倪其心譯註：《杜甫詩》（臺北：錦繡出版事業股份有限公司，1992）、鄧魁英選註：《杜甫選集》（上海：上海古籍出版社，1983）等書，大多未選取寫到紅鮮和膾的詩篇，或是選了詩篇，但註釋不出舊註之外。

⁶ 見〔清〕彭定求等奉敕編：《全唐詩》（北京：中華書局，1990），卷 2，21 冊，頁 2342d。為節省篇幅，以後引用《全唐詩》皆不另作註，直接在引詩後標記（全唐詩，xxx：xxxx）。

說法：

- 1) 無註- 沒有註解，未表示意見。
- 2) 一種米，但有兩種顏色。又分為兩種：(1)飯色紅潤，《趙次公註》：「玉粒字，蘇秦所謂米貴於玉也，止言米粒之珍貴，下云紅鮮，方是言飯紅潤之色。」(2)稻穀外殼色紅，《杜臆》：「紅鮮，穀也。絡繹回收，故曰終日有。」又云：「後詩有『落杵光輝白，除芒子粒紅』，知玉粒、紅鮮，總是一穀，膚紅而米白也。」
- 3) 稻有紅白二種。紅鮮，紅稻種名。既有紅稻，復饒玉粒。《杜詩五律補註》、《杜詩闡》、《杜詩論文》、《讀書堂杜詩集註解》、《杜詩詳註》、《杜詩鏡銓》都採用此說。這個說法，還有兩條被多次提出的證據，與之互相呼應：(1)鮮于註：江浙人謂江米曰紅鮮。（錢箋引此之後，仇氏又引此條，改江米為紅米）⁷、(2)李百藥詩：落日照紅鮮。蓋謂稻也。（詳註及鏡銓皆引此）。
- 4) 謂魚。又分兩種：(1)趙次公註：「紅鮮，似言魚也。」(2)錢箋：「又曰：紅鮮謂魚色之鮮如霞也，淮南吳越人有此。」

除了第一種無註的例子不須討論外。其他三種說法，分析如下。

（一）同一種米有兩色

此說認為「紅鮮」是指同一種米有兩色，一出於趙次公所云：「言飯紅潤之色」。不過，此說既非用典，只能從杜詩去印證；然而，杜甫不但說過「稻米炊能白」，指出這些稻米煮成飯以後顏色非常白，還說「無勞映渠碗，自有色如銀」，色如銀的飯當然不會是「紅潤之色」。

至於《杜臆》「膚紅而米白」之說，舉「落杵光輝白，除芒子粒紅」為證，⁸這兩個句子原為倒裝，「子粒紅」在先，「光輝白」在後。除芒，指為稻穀去殼；落杵，指以木杵擊鑿，使成精米。原詩是：

復作歸田去，猶殘穫稻功。築場憐穴蟻，拾穗許村童。落杵光輝白，除芒子粒紅。加餐可扶老，倉廩慰飄蓬。（暫往白帝復還東屯，全唐詩，229：

⁷ 錢謙益：《錢注杜詩》（上海：上海古籍出版社，1979），卷 6，頁 190，〈行官張望補稻畦水歸〉註：「紅鮮，鮮于註：江浙人謂江米曰紅鮮，又曰：紅鮮謂魚色之鮮如霞也。淮南吳越人有此。」

《杜詩鏡銓》卷 1，第 6 冊，頁 773 只引「鮮于註：江浙人謂紅米曰紅鮮。」江米宜改從紅米為當。

⁸ [後魏]賈思勰撰、繆啟愉校釋：《齊民要術校釋》，（北京：中國農業出版社，1998），頁 99：「《廣志》云：『有虎掌稻、紫芒稻、赤芒稻、白米稻。』」疑出於此。

2503b)

我曾經仔細觀察稻穀，在除芒之前是明黃色，不同地區採集來的標本，黃顏色的深淺不同。稻穀初脫殼，仍為黃色，杵製為糙米，漸呈黃白相參之色，即俗稱胚芽米，再去除全部糠層及胚，僅保留稻粒75%成分，成為白米。古人詩中使用顏色字，有時會依照前人詩句的習慣照樣使用，有時會採用典故設色，因而把色澤較深的明黃色稻粒說成「子粒紅」，或直接稱稻米為「紅粒」、「紅稻」，皆緣此故。至於這兩個句子先後次序倒置，有調和音節、配合押韻、適用典故三種功能。

前面說到用典的習慣和「紅粒」、「紅稻」之稱，事實上，古代文獻中以「紅粒」為稻米的代稱，其來源甚早。〔晉〕張協〈雜詩十首〉云：

尺爐重尋桂，紅粒貴瑤瓊。⁹

此二語取材於《戰國策》「食貴於玉，薪貴於桂」，因此，紅粒也就是一般的食米。又如〈梁書·元帝本紀〉云：

豈直燕垂寒谷，積黍自溫；寧可墮此玄苗，坐飡紅粒？不植鶯領，空候蟬鳴。¹⁰可悉深耕概種，安堵復業，無棄民力，並分地利。¹¹

鶯領為黍名、蟬鳴為稻名，「豈直」句連鶯領，「寧可」句連蟬鳴，因而「紅粒」即指稻米。時方戰亂，以糧食為重，所以梁元帝下令軍墾，所種「紅粒」，當然是一般食用的白米。

又，〈舊唐書·劉晏傳〉云：

時新承兵戈之後，中外艱食，京師米價斗至一千，官廚無兼時之積，...晏受命後，以轉運為己任，凡所經歷，必究利病之由。至江淮，以書遺元載曰：「...京師三輔百姓，唯苦稅畝傷多，若使江湖米來每年三、二十萬，即頓減徭賦，歌舞皇澤，其利一也。東都殘毀，百無一存。若米運流通，則飢人皆附，村落邑廛，從此滋多。受命之日，引海陵之倉以食鞏洛，是計之得者，

⁹〔唐〕李善等註：《增補六臣註文選》（臺北：華正書局，1974），卷29，頁1383。

¹⁰鶯領、蟬鳴皆為黍、稻之名，見梁簡文帝：「蟬鳴秋稻，鶯領玉精。離紅之膳，勺藥之羹。蒙山擅重，灌水傳聲。」《全上古三代秦漢三國六朝文》，卷11，頁3014，〈全梁文·簡文帝·七勵〉。又見《齊民要術校釋》，卷2，頁74，〈黍稷〉：「《廣志》云：『有牛黍，有稻尾黍、...鶯領之名。』」

¹¹見〔唐〕姚思廉：《梁書》（北京：中華書局，1977），卷5，頁121。

其利二也。諸將有在邊者，諸戎有侵敗王略者，或聞三江五湖，貢輸紅粒，雲帆桂楫，輸納帝鄉，軍志曰：『先聲後實，可以震耀夷夏。』其利三也。...」自此每歲運米數十萬石以濟關中。¹²

上文中，劉晏所使用的「紅粒」一詞，仍指一般食用之白米，無可懷疑。

與「紅粒」相似的另一個名詞—「紅稻」，亦為白米之代稱。李華〈材之小大〉一文云：

攀巢之雛，羽翼將成。... 有侈女焉，珣車繡茵，過於中陌，遇而憐之。藏以玉筍，粒以紅稻。¹³

該名女子以米粒飼鳥，稱米粒為紅稻。其他亦有稱白米飯為紅稻飯或紅銀粒者，如〔唐〕鄭遨〈傷農〉：「一粒紅稻飯，幾滴牛領血。」（全唐詩，855：9671），徐夔〈嘉運〉：「晨炊一箸紅銀粒，憶著長安索米秋」（全唐詩，708：8149）等皆是。

因此，王嗣爽《杜臆》提出「總是一穀，膚紅而米白也」，如果只看到「落杵光輝白，除芒子粒紅」，自然是正確的，但不能用來解釋「紅鮮」。杜甫在「紅鮮終日有」「紅鮮任霞散」兩詩中，都是用「紅鮮」和「玉粒」對仗，兩句各有動詞，各為完整的句子。這就表明了「紅鮮」和「玉粒」是兩樣東西，並非如王氏所說，同一稻穀，精鑿後是「玉粒」，除芒前是「紅鮮」。

而且，膚紅米白之說，僅僅解釋了「紅」的顏色問題，「鮮」字完全未觸及，更不必說「紅」與「紅鮮」是完全不同的。¹⁴由於所提出的證據不足，因此，第二種說法，不能成立。

（二）認為杜甫同時種植紅、白二種稻米

第三種說法，認為杜甫同時種植紅、白二種稻米。這種說法，勢須認定杜甫所種的稻米除了常見的白米之外，尚有另外一種紅米，並且「紅米」必須可稱為「紅鮮」。為此，舊註不但提出了「李百藥詩：落日照紅鮮。蓋謂稻也。」為證，又舉出「鮮于註：江浙人謂紅米曰紅鮮。」來註杜詩。

然而，這兩條資料都是無效的證據。首先，我們檢驗證據本身的正確性，很容易就

¹² 見〔晉〕劉昫：《舊唐書》（北京：中華書局，1978），卷123，頁3512。

¹³ 〔清〕董誥等：《全唐文》（上海：上海古籍出版社，2007），卷318，頁3223。

¹⁴ 《杜詩詳註》卷19，頁1654，云：「杜臆：公詩有云：『落杵光輝白，除芒子粒紅』，即所謂玉粒紅鮮也。」仇氏主張有白米和紅米二種，而引《杜臆》此語，不知是《杜臆》早期版本所言不詳，或仇氏誤讀，二者必居其一。

可以指出其何以不能成立。李百藥詩句見於其所作〈和許侍郎游昆明池〉詩：

...稅馬金堤外，橫舟石岸前。羽觴傾綠蟻，飛日落紅鮮。積水浮深智，明珠曜雅篇。...（全唐詩，43：535）

唐時西京之昆明池，位於京城西南的金光門外，號稱周圍四十里，¹⁵是著名的風景區。李百藥與友人下馬乘舟，飲酒賦詩，但見池面廣大，西日方墜，所謂紅鮮，係指落日水面之色，與稻米無關，至為明顯。¹⁶

上項證據既不可信，至於「鮮于註：江浙人謂紅米曰紅鮮。」亦無法證明。元明以來，稻種當中確實有紅米，江浙也確實有出產紅米，但「紅米稱為紅鮮」一語，仍出於臆測不可信。最早的誤解，可能是由誤讀陸龜蒙詩中的紅蓮米而來。

在中國的文化傳統習慣裡，後人不但會以前人的詩文或特殊事件作為詩文典故，有時也據以為事物命名，陸龜蒙詩中所稱紅蓮米，後來變成琴川稻米的名稱，就是這樣的例子。〔宋〕孫應時纂修、鮑廉增補、〔元〕盧鎮續修的《琴川志》，在〈敘產·穀之屬〉篇載有：

紅蓮，米之最佳者，芒紅粒大，有早晚二種。陸龜蒙詩曰：『近炊香稻識紅蓮』」¹⁷

「米之最佳者，芒紅粒大，有早晚二種。」是對白米的敘述，「陸龜蒙詩曰：『近炊香稻識紅蓮』」，是命名來源。本句出自陸龜蒙〈別墅懷歸〉：「遙為晚花吟白菊，近炊香稻識紅蓮。」（全唐詩，624：7173c），此外，陸龜蒙〈五歌·食魚〉詩云：「呼兒舂取紅蓮米，輕重相當加十倍。」（全唐詩，621：7149b）也有紅蓮米之名。可知琴川縣的紅蓮稻之稱呼，乃依托陸龜蒙詩而得名。《琴川志》同卷又有「赤穀稻」，等級較

¹⁵ 《全唐詩》，卷 74，頁 808e，蘇頌〈恩制尚書省僚宴昆明池同用堯字〉：「昆明四十里，空水極晴朝。」

¹⁶ 按蘇頌〈昆明池宴坐答王兵部均三韻見示〉詩云：「畫舸疾如飛，遙遙泛夕暉。」（全唐詩，73：797e）又，蘇頌〈恩制尚書省僚宴昆明池同用堯字〉云：「昆明四十里，空水極晴朝。雁似啣紅葉，鯨疑噴海潮。翠山來徹底，白日去回標。」（全唐詩，74：808e），皆言昆明池面積廣大，可欣賞水面夕陽。本人在《夔州詩全集-杜甫卷》註釋此句時，曾謂：「〔唐〕李百藥詩，乃其〈和許侍郎游昆明池〉：『羽觴傾綠蟻，飛日落紅鮮』之句，見《全唐詩》，卷 43，頁 535。唐時西京之昆明池有十里荷花，紅鮮係指荷花，與稻米無關。係據《全唐詩》，卷 342，頁 3833，韓愈「問言何處芙蓉多，撐舟昆明度雲錦。」（奉酬盧給事雲夫四兄曲江荷花行見寄並呈上錢七兄閣老張十八助教）。」今再檢校唐初至開元間昆明池題詠諸作三十首，皆無荷花，特藉此文修正。

¹⁷ 見〔宋〕孫應時纂修、鮑廉增補、〔元〕盧鎮續修：《琴川志》（北京：中華書局，宋元方志叢刊，1990），卷 4，頁 1236。

低，故未被冠以典故名稱。

琴川縣即江蘇省常熟縣，正在鮮于註所謂的江浙之區，推測「江浙人謂紅米曰紅鮮」之說，也許是從「紅蓮」訛誤而來。即使這樣，《琴川志》所說的紅蓮米，也只是白米，而不是紅米。

至於作為實際稻米種類而見於公私文書記載的，¹⁸在唐朝以前的書籍中，只有《東觀漢記校註·第五倫傳》、《南齊書·周顒傳》、和《齊民要術》中的「赤米」，¹⁹沒有「紅米」之名，也沒有證據顯示「赤米」和「紅米」是相同的東西。²⁰《東觀漢記校註·第五倫傳》云：

第五倫性節儉，作會稽郡，雖為二千石，臥布被，自養馬，妻炊爨。受俸祿常求赤米，與小吏受等。財留一月俸，餘皆賤糶與民飢羸者。²¹

第五倫受俸祿時，自己降階與小吏相等，領取紅米，可見紅米的品質較低。《南齊書·周顒傳》云：

（顒）清貧寡欲，終日長蔬食，雖有妻子，獨處山舍。衛將軍王儉謂顒曰：『卿山中何所食？』顒曰：『赤米白鹽，綠葵紫蓼。』文惠太子問顒：『菜食何味最勝？』顒曰：『春初早韭，秋末晚菘。』²²

周顒所居在金陵鍾山，既言隱居清貧，則食用較低劣之赤米，以此自養其清貧寡欲，正是儒家「不恥惡衣惡食」，及韓愈「疏糲亦足飽我餐」之義。文中所言白鹽、綠葵、紫蓼的顏色皆與實物接近，則「赤米」似當色赤，但這個色赤之赤，究竟是像糙米那種明黃色，還是有其他可能，文獻不足，難以徵實。不過，這裡的赤米和第五倫所領的赤米，都是日常食用的，與後文將引述的元明清文獻中的紅米品種似不相同。

¹⁸ [明]方以智：《物理小識》，卷2，引東坡云：「天落水炊飯，白米紅，紅米白。」無法證實出於蘇軾，或後人假託附會之語，故不引為證據。

¹⁹ 據《齊民要術校釋》，卷9，頁525，〈飡飯第八十六〉所述：「治早稻赤米令飯白法：莫問冬夏，常以熱湯浸米，一食久，然後以手掇之。湯冷，瀉去，即以冷水淘汰，掇取白乃止。飯色潔白，無異清流之米。」文中教人將赤米浸洗成飯色潔白的米飯，若依此說，則潔白的米飯受人歡迎，紅米的等級可能較低。

²⁰ [宋]太宗敕撰：《太平御覽·時序部·凶荒》（臺北：臺灣商務印書館，1997），卷35，頁295，引《國語》曰：「越大夫種謀曰：今吳既罷而大荒荐飢，市無赤米（註：米之惡也）而困麗空虛。」按：《國語》高誘註：「赤米，米之姦者，今尚無有。」文字小異。

²¹ 見〔東漢〕劉珍等撰、吳樹平校註：《東觀漢紀》（北京：中華書局，2009），卷16，頁665。

²² 見〔梁〕蕭子顯：《南齊書》（北京：中華書局，1978），卷41，頁732。

「紅米」，作為實際稻作的品種而被記載下來，主要是在元明清的文獻，茲舉下面三則為例：

元《延祐四明志》所載學校歲收錢糧之紅米：

歲收錢糧，…米三十四石一斗六升（白米一十八石五斗二升，紅米一十五石六斗四升），穀一千四百三十二石一斗四升八合。²³

《明實錄》〈孝宗弘治十年十二月〉條之紅米：

先是，以湖廣撫官奏令本處各王府歲祿俱收土產之米，不許別索白米，增折病民，至是吉王見浚奏：「紅米不可食。」有旨令每歲與白米五千石。²⁴

《清實錄》〈聖祖仁皇帝實錄·康熙十七年十月〉條之紅米：

河道總督靳輔疏言：江南淮北各州縣漕糧，例徵紅米，今自黃流汎濫之後，原產紅米之區，有田土被淹難耕者，有被沙淤而民改種白稻者，則應徵漕糧，亦當各隨土產之便。伏乞敕部，將江南省漕糧例徵紅米之各州縣，嗣後不必拘定米色，紅白兼收，永為定例。在國儲無損，而永便農民矣。下部議行。²⁵

以上三條，分別記載著元、明、清三朝的紅米，文中紅米與白米都是因地制宜普遍被種植的。紅米和白米的差別，除了品種不同，食用方法也可能不相同。《明實錄》所謂「紅米不可食」，指出紅米不可作日常食用米，也指出了紅米的價格較為低賤。²⁶

仇氏《詳註》所說：「黑、白、紅鮮皆畦中所收者，玉粒自食，而紅稻霞散，此即遺穗也」，他的意思是，杜甫的畦中有黑、白、紅鮮三種米，黑米是菰米，白米是秈稻，紅米可能是指上述這種米。他認為白米是珍貴的玉粒，紅米價賤，不必珍惜，可以任意散棄，成為遺穗，供人拾取，當然沒有這個道理。²⁷

²³ 見〔元〕馬澤修、袁楠纂：《延祐四明志》（北京：中華書局，宋元方志叢刊，1990），卷13，頁6316，〈學校攷上·奉化州儒學·歲收錢糧〉條。

²⁴ 《明實錄》，卷132，頁2331。所謂紅米不可食，是指紅米不能像白米一樣作平常的飯食，因而朝廷另外給他白米。

²⁵ 《清實錄》卷79，頁990。

²⁶ 《全宋詩》卷860，頁9990，蘇轍〈和王適新葺小室〉云：「飯軟莫嫌紅米賤，酒香故取潑醅渾。」詩中寫到紅米，不過，由於資料周邊的問題並不清楚，此詩僅供參考。

²⁷ 宋元明以來，醫書日益發達，各種醫書中記載了許多紅米的療效，在很多藥方中使用紅米，都是以小單位來計算，其價格必定較白米為高。不過，醫書中的紅米，與前面所舉《延祐四明志》、《明實錄》、《清實錄》中的紅米應不相同，可能是今日所稱紫米。再說，即使杜甫的時代也有價格較賤的

（三）疑紅鮮是魚之說

在眾多舊註中，趙次公首先懷疑紅鮮是魚，他在〈茅堂檢校收稻二首之一〉：「紅鮮終日有，玉粒未吾慳」句下，註云：「紅鮮，似言魚也。」²⁸，但是，在〈行宮張望補稻畦水歸〉：「玉粒足晨炊，紅鮮任霞散」句下，他又說：「下云紅鮮，方是言飯紅潤之色。」可見趙次公對於紅鮮就是魚膾的認識，自己就已經搖擺不定了。錢謙益也一樣，他雖然指出：「又曰：紅鮮謂魚色之鮮如霞也，淮南吳越人有此。」但這一句究竟是指某種魚的表皮鮮如紅霞，如唐詩中常見以「紅鱗」稱代魚？還是指切成的生魚片色鮮如霞？他並未說明。而且，他自己也不堅信此說，僅以「又曰」和「淮南吳越人有此」的模糊指述來帶過。事實上，錢氏自己是吳中鉅子，吳中盛產魚米，即使他不吃魚生，也應該知道大部分淡水魚生切之後，不會「魚色之鮮如霞」，錢氏之猶疑其辭，並非無故。總之，從南宋以來，僅有一二人偶而懷疑「紅鮮」可能指魚，並未堅信，此後一直到民國以後的新註，都不取「魚」之說，更無人看到紅鮮就是生魚片這一層來。

三、杜甫好生食魚膾的證據

在前一小節中，我們發現趙次公和錢謙益已經注意到「紅鮮」可能是「魚」，可惜沒有受到多數作註人的重視。至於所指的魚，是全魚或切片後的生魚片，未見他們進一步說明，當然也無從得知。

現代的學術界中，雖然尚無人提出「紅鮮」即為「魚膾」的說法。不過，對於魚膾乃是生魚片的認識，已經被許多人接受了。在臺灣，中央研究院歷史語言研究所蕭璠先生的〈中國古代的生食肉類餽饌—膾生〉一文，就引用了大量古代詩文和筆記小說的證據，對魚生做了非常精詳的研究，²⁹ 臺大葉國良教授也曾對膾與生魚片的關係，寫下簡潔有力的論說，³⁰ 其他網際網路中對古代飲食中的生魚片，也有許多論述。³¹ 因此，「魚膾＝生魚片」這一點，漸漸地已經不是問題了，若要再進一步轉入「紅鮮＝魚膾」，只須解釋清楚，應能被大眾接受。

「現地研究法」是以詩人現場活動為第一證據，因而最有力的證物，莫過於杜甫記

紅米，杜甫種植之後，不去收成，任由其霞散，任由人檢拾，也不合情理。

²⁸ 見趙次公註、林繼中輯校：《杜詩趙次公先後解輯校》，（上海：古籍出版社，1994），戊集卷 8，頁 1127。

²⁹ 收入《中央研究院歷史語言研究所集刊》，第 71 本，第 2 分，2000 年 6 月出版，頁 247- 365。

³⁰ 見葉國良：〈詩文與禮制(3)--中國式的生魚片—膾〉，國文天地，11 卷 3 期，頁 65-69。

³¹ 例如黃正建：〈隋唐五代的飲食生活·膾品〉，<http://baike.baidu.com/view/2496554.htm>，讀者可以自行參考。

載其本人參與或所見的生食魚膾的詩篇。下面，我先將杜甫詩寫到魚膾的詩篇，整理為表，然後再深入討論。

表一 杜甫詩中記載生食魚膾之篇章

	全唐詩	詩題	詩句	判讀
1	224：2397b	陪鄭廣文游何將軍山林十首	鮮鯽銀絲膾，香芹碧澗羹。翻疑柅樓底，晚飯越中行。	鮮…膾= 魚膾
2	224：2391b	李監宅	且食雙魚美，誰看異味重。	雙魚…異味= 魚膾
3	216：2260b	麗人行	紫駝之峰出翠釜，水精之盤行素鱗。犀筋厭飫久未下，鸞刀縷切空紛綸。	素鱗…縷切= 魚膾
4	217：2281	閬鄉姜七少府設膾戲贈長歌	姜侯設膾當嚴冬，昨日今日皆天風。…饗人受魚鮫人手，洗魚磨刀魚眼紅。…新歡便飽姜侯德，清觴異味情屢極。	設膾= 魚膾
5	220：2314	觀打魚歌	饗子左右揮雙刀，膾飛金盤白雪高。徐州禿尾不足憶，漢陰槎頭遠遁逃。魴魚肥美知第一，既飽歡娛亦蕭瑟。	膾飛金盤= 魚膾
6	220：2314b	又觀打魚	大魚傷損皆垂頭，屈強泥沙有時立。東津觀魚已再來，主人罷鱸還傾杯。	大魚…罷鱸= 魚膾
7	228：2479b	陪王漢州留杜綿州泛房公西湖	豉化蓴絲熟，刀鳴鱸縷飛。	鱸縷= 魚膾
8	231：2542	王十五前閣會	情人來石上，鮮膾出江中。…病身虛俊味，何幸飫兒童。	鮮膾…俊味= 魚膾
9	230：2534c	夜二首	暫憶江東鱸，兼懷雪下船。	江東鱸= 魚膾本句兼用典及寫實
10	229：2506d	峽隘	聞說江陵府，雲沙靜眇然。白魚如	白魚如切玉 =

			切玉，朱橘不論錢。	魚膾
11	230：2512	秋日夔府詠懷奉 寄鄭監李賓客一 百韻	敕廚唯一味，求飽或三鱸。兒去看 魚苟，朋來坐馬羈。	一味…三鱸= 魚 膾
A	221：2342d	行官張望補稻畦 水歸	玉粒足晨炊，紅鮮任霞散。	本文考證中
B	229：2502	茅堂檢校收稻二 首	御袂侵寒氣。嘗新破旅顏。紅鮮終 日有。玉粒未吾慳。	本文考證中

以上十三個詩例中，除（A）（B）兩例正在考證中，不計入外，其他十一例中，有十處寫到自己吃生食魚膾的經驗，僅一處寫楊國忠家在曲江野宴時切膾的菜色。毫無例外的，全部都是吃生魚片。尤其杜甫因為喜好生魚片，多次以「異味」「俊味」來稱讚它，如表中所舉「且食雙魚美，誰看異味重」、「新歡便飽姜侯德，清觴異味情屢極」、「病身虛俊味，何幸飫兒童」³²，形象非常鮮明。

在這些詩篇中，對於切膾之事說得最清楚的，莫過於〈閬鄉姜七少府設膾戲贈長歌〉一詩，該詩記載閬鄉縣尉姜七為他設膾（設置生魚片大宴），具體而寫實的寫下當天切膾的實際場景。以下將以此詩為基礎，再輔以其他詩篇為佐證，將杜甫所描寫的內涵，還原為具有擬真形象的事物。

姜侯設膾當嚴冬，昨日今日皆天風。河凍未漁不易得，鑿冰恐侵河伯宮。饕人受魚鮫人手，洗魚磨刀魚眼紅。無聲細下飛碎雪，有骨已剝觜春蔥。偏勸腹腴愧年少，軟炊香飯緣老翁。落礎何曾白紙溼，放箸未覺金盤空。新歡便飽姜侯德，清觴異味情屢極。東歸貪路自覺難，欲別上馬身無力。可憐為人好心事，於我見子真顏色。不恨我衰子貴時，悵望且為今相憶。（全唐詩，217：2281）

前四句言得魚之艱難，³³第十三句以下寫雙方情誼，都不是本文重點。第五至十二句，³⁴詳述切膾之法，才是重點所在。因此，下面的討論將集中在這裡，依照原詩的順序，我將它分為十個步驟，逐一解說：

³² 又如《全唐詩》，卷 221，頁 2333，杜甫，〈贈鄭十八賁〉詩云：「數杯賁好事。異味煩縣尹。」作於雲安縣，濱長江，異味應與前文相似，同指魚膾。

³³ 第三句「未漁」二字，古人猜測甚多，也有改字命義的，因無關膾法，此處不介入古人的論戰。

³⁴ 《杜臆》將「落礎何曾白紙溼，放箸未覺金盤空」二句，移於「偏勸腹腴愧年少，軟炊香飯緣老翁」上，今從之。

- 1) 饔人受魚鮫人手- 廚師直接從漁人手中接過剛捕獲的魚，強調魚的新鮮。
- 2) 洗魚磨刀魚眼紅- 切膾之刀必須鋒利，故先磨；魚尚新鮮，故眼紅。
- 3) 無聲細下飛碎雪- 魚肉須快切成為薄片，故稱無聲細下，又用飛字形容其快。

此句與杜甫其他詩句：「鸞刀縷切空紛綸」（麗人行）、「饔子左右揮霜刀，鱠飛金盤白雪高」（觀打魚歌）、「刀鳴鱠縷飛」（陪王漢州留杜綿州泛房公西湖）所描寫相同。

- 4) 碎雪- 形容切出的魚片，肉呈白色。前表所引杜詩中屢屢以白雪和切玉來描寫生魚片的肉色，確是淡水魚的特色。我們實際找來一尺以上的草魚、鯉魚、鮭魚、大鯽魚等淡水魚切成生魚片，所切成的魚肉多呈半透明的白色，帶著淺淺的若有若無的淡紅- 白如玉就是這樣。我只在韓國江原道平昌郡看到一種名為松魚的溪魚，切成生魚片時肉色鮮紅。

至於碎雪、紛綸、鱠飛、縷飛等語形容的魚片，都有強調「薄」的意指，也是實情。現在餐廳中常見的生魚片都是海魚，又經過「熟成」的技術，所以能夠切得比較厚。³⁵杜甫當時食用的是淡水魚，又講究鮮活，鮮活的魚肉組織緊斂，如果不是切到極薄的一片，放在口裡咀嚼到最後時，會像嚼口香糖一樣，結成一團，不能咬散。

- 5) 有骨已剝- 有骨已剝，指為魚肉去骨，包括大骨和細刺，寒山詩「去骨鮮魚膾」即此。³⁶實際觀察廚師切魚時，先從魚身中間下刀，割取上下兩片魚肉，魚的主要大骨，已經脫離。淡水魚的刺比較多，還要用夾子夾掉魚刺，才能切膾。
- 6) 觜春蔥- 這三字古來皆不得其解，應指盤中生魚片排列後的形相。從詩意的發展而言，魚骨去除後，開始切片，切成之後，應將切好的魚肉一片片排列在盤中，供客人取食。本詩下一句就進入客人互相勸食的場面，因此，這三個字顯然是指盤中生魚片排列後的形相。從字義上來說，「觜」字見《說文》第四篇下，頁 58 上，釋云：「鴟鵂頭上角觜也。一曰，觜，觸也。從角此聲。」「觸」字《說文》在同卷同頁下，解為：「佩角銳耑，可以解結。」兩字皆取尖銳之義，在本詩中，應指魚片被切成細銳的長條。再從句法上來看，「觜」與「飛」相對，同

³⁵ 生魚片的「熟成」法，是指活魚在未切前，先在低溫 1 度 C 的環境冰凍一、二日，然後取出在常溫中切治，使魚肉達到適口的程度。本節關於淡水魚的鱠切經驗，受到許多生魚片師傅的很多協助，特此致謝。

³⁶ 見《全唐詩》，卷 806，頁 9088，寒山〈詩三百三首之 204〉。

為動詞，「飛碎雪」既是以飛字形容碎雪的動態狀況，「觥春蔥」應同樣是以觥字形容春蔥的動態狀況。綜合上述三方面來看，「觥春蔥」乃指盤中排列的生魚片，形狀窄銳如白色長條狀的春蔥。

- 7) 偏勸腹腴愧年少- 吃膾時，主人請杜甫享用等級最高的上腹肉。
- 8) 軟炊香飯緣老翁。- 唐詩中凡是設膾，多以米飯同食。下文將再討論。此處杜甫讚美主人，為了年紀大的他，把米飯煮得比較香軟。³⁷
- 9) 落砧何曾白紙溼- 落砧，指切好的魚片離開砧板，此處讚美主人家的生魚片治理得法，新鮮爽脆，不會有魚的體液露溼白紙。現在韓國還有在生魚片的盤子上先鋪白紙，再放置魚肉的作法，不知是否與此有關。舊註關於「白紙溼」的解釋多誤，如隔紙用灰之說，應是出於作註人的想像，實際不可能這樣做。實際訪問廚師得知，如果用活魚未經熟成而立即膾切的話，膾人在去除魚皮、切成大片時，先要用水洗淨表面的血跡，然後擦乾。擦乾之後，魚肉就不會再有水分了。這是因為活魚的肉質組織很密，新鮮的時候不會流出水來。魚肉如果出現血水，是魚肉逐漸腐敗，組織發生質變，才會分解出水分，這時已經不適合生吃了。因此，切膾之時，既不必用白紙來吸去血水，更不必放灰在白紙下來加強吸水效能。詩中杜甫所謂「落砧何曾白紙溼」，是用反問的語氣，表示今天的魚肉乾淨凝瑩，落紙不溼，並不是用紙去吸血水，如果鋪紙在盤中，也是為了美觀而已。
- 10) 放箸未覺金盤空- 指魚膾陳設在金盤中供人食用，因為受人喜愛，不知不覺中已經吃完了，筷子落處成空。吃生魚片時使用筷子，在唐詩中數見。

以上，利用杜甫本人的自述，從杜甫食膾的現場，來證明杜甫有好吃生魚片的經驗。既然杜甫對生魚片喜愛，還多次寫到吃生魚片，寫作次數在《全唐詩》中，還與白居易分佔一、二。那麼，夔府在長江北岸，大魚生膾的機會極多，他在〈茅堂檢校收稻二首之一〉詩中，把平日喜愛的生魚片拿出來和眼前新收成的稻米對比，而寫下「紅鮮終日有，玉粒未吾慳」之句，便無足為奇了。我們也可以藉由這一點，推論「紅鮮」就是「生魚片」。

舊註的作者為什麼看不到這一點，而對「紅鮮」作出種種不合理的臆測？根本的原因，就是他們沒有生魚片的經驗。像「有骨已剝觥青蔥」和「落砧何曾白紙溼」之句，現代的生魚片廚師很平常的知識，他們並不知道，當然也不會把杜甫愛吃生魚片的經驗，連結到「紅鮮」的正確解釋上來。以下，我再針對這兩句舊註的誤解之處，加以說

³⁷ 是年為乾元元年（758）冬，杜甫 47 歲，年紀並非甚大。但他才從左拾遺外放華州司功參軍不久，閬鄉縣比鄰華州，姜七縣尉年齡又應小於杜甫，若論聲望、職官、年齡，都足以成為首客，所以詩中用「老翁」自稱。

明：

〔清〕楊倫《杜詩鏡銓》云：「觜，喙也。剝其骨使觜如春蔥，言尖而脆也。」，他把「觜」當作名詞，還把魚嘴剝尖像春蔥一樣，還說魚嘴脆，實際上不會有人這樣整治活魚，魚頭既不能做生魚片，沒必要再這麼殘忍去剝尖它。

〔清〕盧元昌《杜詩闡》說：「《內則》曰：『魚去乙。』乙者，魚有骨，如乙篆形，去之，爲其鯁也。茲已剝，而觜爲頭上骨，又非所去者，但用蔥以治之。饗事畢，鱠成矣。」³⁸《杜詩闡》雖然注意到「有骨已剝」是去除魚骨以免吃的時候刺人。但是，接著他說觜是魚頭上的骨，魚頭不能去掉，便想出了「用蔥以治之」的方法。這種解釋，應是受到「觜，喙也」的影響而來。問題是，用蔥來整治魚頭，是拿蔥插在魚口裡作成裝飾嗎？還是一魚兩吃，拿蔥煮魚頭來吃呢？

〔明〕邵寶《刻杜少陵先生詩分類集註》說：「魚眼紅，烹魚之時，其眼紅色也。觜春蔥，魚口如春蔥色也。」³⁹活魚人人看過，像春蔥色的魚口，是很奇怪的。在本註中，仍是把「觜」誤爲名詞的「嘴」，所以說魚口如春蔥色。值得注意的是，邵註在本詩題下曾註：「鱠，即今之魚生、肉生。」但是沒隔幾行，就用了「烹魚之時」，「烹」就是把魚拿去煮了。可見他對烹煮的魚肉比較熟悉，對魚生的知識可能不多。

〔清〕仇兆鰲《杜詩詳註》云：「《杜臆》：『觜春蔥，啄鱠如蔥之脆。觜音追，啄也。』胡夏客作觜，『觜，肉也，言去骨留肉而雜以春蔥』。《內則》：『鱠，春用蔥；夏用芥』，鱠在嚴冬，而云春蔥，用成語耳。」⁴⁰仇氏在這裡引述了兩種說法，一是指魚肉和春蔥並陳，一是形容魚肉如蔥之脆。但是，《禮記·內則》所謂春用蔥，乃是用爲蘸醬，是一種沾醬，胡夏客所謂「去骨留肉而雜以春蔥」的食法，只是從古書字面產生的想像之詞。至於所謂《杜臆》「啄鱠如蔥之脆」之說，今本《杜臆》無此；這是先把「觜」字聯想到「喙」，然後利用「喙」有「啄食」的功能，想出這個解釋。

以上各家的臆測，都是因爲沒有吃過生魚片而產生的誤解。

其次是關於「落碁何曾白紙溼」之句，舊註中的誤解也是因爲沒有生魚片經驗，從誤讀誤抄《齊民要術》開始，演變成所有的解釋全盤皆錯。

至於〔明〕邵寶《刻杜少陵先生詩分類集註》、《杜詩詳註》、《杜詩鏡銓》等在本句下，都引用了「凡作鱠以灰去血水，又用紙以隔灰也。」和「《齊民要術》：切鱠不得洗，洗則鱠溼。」來作註，⁴¹其實從引文來源就抄錯了。據《齊民要術校釋》〈八

³⁸ 《杜詩闡》，卷7，頁332。

³⁹ 〔明〕邵寶：《刻杜少陵先生詩分類集註》，頁2054。

⁴⁰ 按《斷句十三經經文》（臺北：臺灣開明書店，1991），頁56，《禮記·內則》：「膾，春用蔥，秋用芥。」仇引小誤。但內則之膾，未必魚膾，將春蔥解釋爲佐料之用，於句法不合。至於所引《杜臆》，今本《杜臆》無之。

⁴¹ 載於同註39，頁2054，「張潛註：碁，割魚之案石。白紙溼，凡作鱠以灰去血水，又用紙以隔灰

和〉條：

膾魚，肉裡長一尺者第一好；大則皮厚肉硬，不任食，止可作鮓魚耳。切膾人，雖訖亦不得洗手，洗手則膾濕；要待食罷，然後洗也。⁴²

很明顯的，不能洗的不是魚肉，而是切膾人的手。從開始切膾到客人吃完之間不洗手，並不是說，魚肉在膾切以前不能水洗。引文一開始就節錄錯了，一再傳抄，無人發現。

「凡作膾以灰去血水，又用紙以隔灰也。」的形成更為可笑。在現存古代醫方中，去血水的方法很多，以灰去血水只有一例，載於〔宋〕朱瑞章編《衛生家寶產科備要》〈產後諸方·人參散〉：「每用猪石子一隻，切作八片，以灰去血水。」⁴³猪石子即猪睪丸，因為所藏血水多，才用灰來去血水。如果是作為切膾的魚肉，在縷切之前擦乾待用，切時不需要鋪紙，更不需要在砧板先鋪上灰，灰上再鋪紙來隔離灰。作註者把「灰去血水」的知識拿來，看到杜詩中寫到白紙溼，遂再加上「又用紙以隔灰」，這本來不是作膾的方法，因為要拿來註解設膾的詩，於是再加上「凡作膾」三字，嫁接到作膾上來，便形成了這條註的全貌。

從上面所引舊註的錯誤來看，由不知道生魚片的人來解釋生魚片的危險，多麼可怕。從現地研究觀點來說，吃生魚片就是杜甫設膾詩的現地，不關心現地的真相，便要負擔誤釋的極大風險。其實，舊註如果有「以唐詩為現地」的觀念，⁴⁴即使沒有看過生魚片，也可以利用唐詩作證據，做出相對有利的推論。比如說，杜甫是記載設膾之宴最詳細的詩人，〈閨鄉姜七少府設膾戲贈長歌〉是記載切膾最仔細的詩篇。作註人既沒有實際經驗，也不可能比杜甫更了解設膾，這時候，就應以杜甫詩為第一手現地材料，先以杜註杜，再結合其他唐代詩文和唐以前的文獻，從中求取切膾的方法。這樣做的話，即使沒有吃生魚片經驗的人，也能相對正確地在詩篇詮釋中，減少一些誤解。

可惜，舊註中無人具有發現現場、追求真實的觀念，如果再深入追究的話，問題其實是在他們的註解觀念中，過度重視詞彙來歷之所致。下面我再從杜甫直接談到魚膾的全部詩中，整理出舊註的五種說法：

1) 江東膾事，張翰憶鱸魚膾也。

也。齊民要術：切膾不得洗，洗則膾溼。」《杜詩詳註》亦引錄之。

⁴² 《齊民要術校釋》，卷8，頁450。

⁴³ 《衛生家寶產科備要》，卷6，頁81。猪石子即猪睪丸。

⁴⁴ 作品現場的重建，需要許多證物。在實際研究工作中，唐代的遺留物至今實已無多，可是唐人作詩多重寫實，詩的內容，常常可以作為現地證據。因此，「唐詩現地研究法」有一條重要的法則，就是「以唐詩為現地」，利用同一人或生卒年代相近的人的作品，來尋找現場的證物。

- 2) 潘安仁西征賦云：「饔人切縷，鸞刀若飛。應刀落俎，霍霍霏霏。」夢弼曰：「縷切，言切膾如絲縷之細也。」⁴⁵
- 3) 枚乘七發云：「鮮鯉之膾。」
- 4) 七命云：「范公之鱗，出則九溪。楨尾丹鰓，紫翼青鬐。命支離，飛霜鏹。紅肌綺散，素膚雪落。」⁴⁶
- 5) 蘇曰：「漢獻帝水精盤盛鮮膾賜近臣。」

以上五點，（1）（2）（3）點被轉引的最多。第（1）點僅指出張翰典故，並沒有解釋膾的實質內容。第（2）、第（3）點所引潘岳〈西征賦〉和張載〈七命〉文字雖然不同，內容其實近似，作註的目的只在舉證切膾的詞彙來歷。第（4）點以枚乘〈七發〉的「鮮鯉之膾」作註，目的也只在證明了詩句中用鯉魚作膾之語的出處。第（5）點：「蘇曰：漢獻帝水精盤盛鮮膾賜近臣。」出處不可考，一般認為是偽蘇註。

詞彙來源的搜尋，固然也是作註必要的手段之一。但是，像這些註釋條文僅僅只是找出詞彙來源，不但對原詩的瞭解沒有多大用處，還助長了誤解誤釋的滋生，現代的研究者對此應有新的態度和對策。

四、以其他唐人詩用語為證據，協助確認紅鮮的指謂

〔唐〕僧人義淨在《南海寄歸內法傳》一書中說：「東夏時人，魚菜多並生食，此乃西國咸悉不飧。」⁴⁷義淨生於唐貞觀 9 年（635），去世於先天 2 年（713），他去世時，杜甫方二歲，所述東夏人多生食魚菜等語，證諸杜甫及其他唐代詩人，確有此事。

上文中，我用杜甫喜食魚膾的經驗，作成「紅鮮」乃是「生魚片」的推論。下面，我延續「以唐詩為現地」的研究法，選取唐詩中出現「紅鮮」、「紅」、「鮮」等字面的詩句，逐一確認其指謂，為「紅鮮＝魚膾」定義的推論，再堅實其論證：

⁴⁵ 《杜詩詳註》，卷 6，頁 503，引曹植〈七啟〉：「景如疊穀，散若飛雪。輕隨風飛，刀不轉切。」按：《增補六臣註文選》，卷 34，頁 640，「蟬翼之割，剖纖析微。累如疊穀，離若散雪。輕隨風飛，刀不轉切。」。曹植文中本無「飛雪」，仇註好改古書以牽合己註，往往如此，故不引用。

⁴⁶ 出於《讀書堂杜詩集註解》，卷 4，頁 608。此處所引脫誤字不少。今依《增補六臣註文選》卷 35，頁 1595，〈張景陽七命八首〉更正如下：「范公之鱗，出自九溪。楨尾丹鰓，紫翼青鬐。爾乃命支離，飛霜鏹。紅肌綺散，素膚雪落。妻子之豪不能廁其細，秋蟬之翼不足擬其薄。」

⁴⁷ 〔唐〕義淨原著，王邦維校註：《南海寄歸內法傳校註》（北京：中華書局，2000）卷 3，頁 162。

表二 使用「紅鮮」形容色彩，且與魚膾或稻米無關之詩例

	作者	全唐詩	詩題	詩句	判讀
1	李百藥	43：535d	和許侍郎游昆明池	飛日落紅鮮。	紅鮮＝落暉
2	溫庭筠	576：6702d	春洲曲	韶光染色如蛾翠， 綠溼紅鮮水容媚。 蘇小慵多蘭渚閑， 融融浦日鵝鵲寐。	紅鮮與綠溼為岸渚之色，紅鮮為水面映日之色。
3	張祜	883：9984b	江南雜題	碧瘦三稜草，紅鮮 百葉桃。	紅鮮＝桃花之色
4	牛希濟	893：10093e	臨江仙	橘林霜重更紅鮮。	紅鮮＝橘之色

表三 使用「紅鮮」為指魚膾（鱠）之詩例

1	孟浩然	159：1623	峴潭作	美人聘金錯，纖手膾紅鮮。	紅鮮＝魚膾
2	韓翃	244：2744	送郢州郎使君	紅鮮供客飯，翠竹引舟行。	紅鮮＝魚膾
3	韓翃	245：2755c	家兄自山南罷歸獻詩敘事	黃苞柑正熟，紅縷鱠仍鮮。	紅…鱠…鮮＝魚膾

表四 使用「紅」字結合成魚膾（鱠）之詩例

1	岑參	198：2034	送李翥游江外	砧淨紅鱠落，袖香朱橘團。 ⁴⁸	紅鱠＝魚膾
2	竇牟	271：3038	奉使至邢州贈李八使君	南畝行春罷，西樓待客初。甕頭開綠蟻，砧下落紅魚。	砧…紅魚＝魚膾
3	朱灣一作陳羽	306：3477	宴楊駙馬山亭	鱠下玉盤紅縷細，酒開金甕綠醅濃。	紅縷＝魚膾
4	元稹	396：4449	思歸樂	紅餐日充腹，碧澗朝析醒。 ⁴⁹	紅餐＝魚膾餐

⁴⁸ 《全唐詩》，卷 198，頁 2034，岑參，〈送李翥游江外〉：「且尋滄洲路，遙指吳雲端。匹馬關塞遠，孤舟江海寬。夜眠楚煙溼，曉飯湖山寒。砧淨紅鱠落，袖香朱橘團。帆前見禹廟，枕底聞嚴灘。」

⁴⁹ 《全唐詩》，卷 396，頁 4449〈思歸樂〉云：「…況我三十二，百年未半程。江陵道塗近，楚俗雲水清。遐想玉泉寺，久聞峴山亭。此去盡綿歷，豈無心賞并。紅餐日充腹，碧澗朝析醒。開門待賓客，寄書安弟兄。閑窮四聲韻，悶閱九部經。身外皆委順，眼前隨所營。…」元稹三十二歲乃元和五年（815），是年元稹貶官江陵士曹參軍，途中所作，「紅餐」二句是想像居住江陵生活時，每日皆有魚膾可食。玉泉寺之名，各地多有，此處指江陵之玉泉寺，《全唐詩》，卷 846，頁 9579e，齊己〈題玉泉寺〉：「高韻雙懸張曲江。聯題兼是孟襄陽。」開元二十五年（737）張九齡為荊州長史，

5	白居易	427：4706c	鹽齏婦	何況江頭魚米賤，紅膾黃橙香稻飯。	紅膾＝魚膾
6	白居易	438：4864c	題周皓大夫新亭子二十二韻	茶香飄紫筍，膾縷落紅鱗。	膾…紅鱗＝魚膾
7	白居易	439：4883e	春末夏初閑游江郭二首之二	綠蟻杯香嫩，紅絲膾縷肥。	紅…膾縷＝魚膾
8	白居易	447：5033b	松江亭攜樂觀漁宴宿	水面排罾網，船頭簇綺羅。朝盤膾紅鯉，夜燭無青蛾。	膾紅鯉＝魚膾
9	羅隱	660：7574g	覽晉史	盤擎紫線蓴初熟，箸拔紅絲膾正肥。	紅…膾＝魚膾

表五 使用「鮮」字結合成魚膾之詩例

1	李頎	132：1344b	送馬錄事赴永陽	炊秬蟹螯熟，下箸鱸魚鮮。	鮮＝膾之樣貌
2	寒山	806：9088j	詩三百三首之204	去骨鮮魚膾。	鮮魚膾＝魚膾，鮮為形容化動詞
3	柳宗元	352：3943d	游南亭夜還敘志七十韻	炊稻視爨鼎，膾鮮聞操刀。	膾鮮＝膾魚
4	白居易	445：4984b	和微之詩二十三首-和三月三十日四十韻	坐併船腳歇，行多馬蹄阻。聖賢清濁醉，水陸鮮肥饒。魚膾芥醬調，水葵鹽豉架。 50	水-鮮＝魚膾
5	白居易	450：5074	想東游五十韻	膾縷鮮仍細，蓴絲滑且柔。	鮮＝魚膾之鮮

孟浩然曾入荊幕，故二人同題於此。

⁵⁰ 詩中二「水」字，據《白氏長慶集》（臺北：商務印書館，四部叢刊景印日本翻宋大字本，1979），卷52，頁624，無誤。此詩為白居易罷杭州後，寄元稹之作，其時元稹尚在越州任浙東觀察使，追記在蘇、杭兩州刺史任內山水飲食之樂，蘇杭水國，故相誇以魚膾。

6	白居易	453：5122	飽食閑坐	紅粒陸渾稻，白鱗伊水魴。庖童呼我食，飯熟魚鮮香。箸箸適我口，匙匙充我腸。	魚鮮＝魚膾
7	白居易	460：5241	感所見	盤中鮮鱠爲吞鉤。	鮮鱠＝魚膾
附	白居易	451：5094c	池上小宴問程秀才	淨淘紅粒置香飯，薄切紫鱗烹水葵。51	薄切紫鱗＝魚膾

上述 24 個唐詩例證中，「紅鮮」二字見於《全唐詩》的，已經全部選取，「紅」和「鮮」分別見於《全唐詩》的，僅取其與魚膾有關的部分。出現「紅鮮」二字者有 7 例，其中 4 例，分別指夕陽晚照之色、泛寫花色、桃花之色、柑橘之色，確定爲魚膾，共有 3 例。單獨使用「紅」字指魚膾有 9 例，多與「餐」及「膾」等字合用。單獨出現「鮮」字確指魚膾的有 7 例，都與「膾」「魚」等字合用。在表五的最後，附載一條以「薄切紫鱗」符合切膾的詩例，因爲不便獨立成一表，所以附載於此。表格中，最右邊一欄是對字義的簡要說明。至於宋代以下的「紅鮮」、「紅」、「鮮」等字的詩文資料，並無舉證之必要，故文中亦未錄載。⁵²

除了那四個與魚膾無關的詩例之外，在其他詩例中，可以發現兩個現象：

（一）魚膾與米飯共食的習慣

詩人是活生生的人，詩篇寫的是活生生的現實生活，因此，找尋證據爲古詩詮釋，不能只限於字詞的相合，應該有觀察詩人行爲的觀念。以本題來說，魚膾既然是食物，那麼，我們就必須去調查食用習慣方面的線索。在這裡就是指魚膾和米飯共食的習慣。

前引唐詩的例子中，很多食膾的經驗是在宴會中，因而以酒與魚膾並進的情形，不可避免。不過，主要還是以白米飯與魚膾並食的經驗爲多，如李頎〈送馬錄事赴永陽〉

⁵¹ 「薄切紫鱗烹水葵」句，不可解釋爲將魚切片後，與水葵同煮。在本表第四條有云：「魚膾芥醬調，水葵鹽豉絮。」明爲分開食用之二物。

⁵² 「以唐詩爲現地」就是回到唐代的現場，尤其是回到杜甫的現場，因此，在證據的使用上，應依一定的優先順序。第一，以唐人證唐人：同時代證同時代，爲優先考慮，以同朝代較早時期證稍後的時期，爲次一考慮，以同朝代後期證前期，爲再次一層考慮。第二，以唐以前證唐人：找出哪些可能爲唐人使用的前期證物，利用知識傳承的習慣，來求證唐人的語意。第三，以唐以後證唐人：這個方法須更審慎。因爲中國文學發展特性的關係，宋以後的詩文，極有可能以用典手法將唐人詞彙直接用入自己的詩中，甚至更巧妙地以奪胎換骨之法，襲取唐人的事與意。因此，在使用這一類證據時，查證的工作要更爲仔細。除非唐代詩文的例子不足以證明，才使用宋元以後的詩文來作輔助證據。

詩云：

子為郡從事，主印清淮邊。...太守既相許，諸公誰不然。孤城連海樹。萬室帶山煙。春日沙湖淨，芳洲葭莢連。炊秬蟹螯熟，下箸鱸魚鮮。（全唐詩，132：1344b）

唐代永陽郡即滁州，李頎送馬錄事赴滁州為錄事參軍，預想其於湖山淨處，享食魚米之景況，與柳宗元〈游南亭夜還欽志七十韻〉的飲食情景相似：

...留連俯橋檻，注我壺中醪。朵頤進芰實，擢手持蟹螯。炊稻視饔鼎，膾鮮聞操刀。野蔬盈傾筐，頗雜池沼芼。（全唐詩，352：3943d）

炊秬、炊稻都是指煮飯，秬是稻的一種，杜甫在夔州所種即是秬稻。詩中柳宗元的「膾鮮」，還正在切魚，李頎的「下箸」，已經是開始吃了。換言之，兩人的食膾方式，都是米飯和魚膾同進。這兩首詩與韋應物〈送張侍御祕書江左覲省〉：「...沃野收紅稻，長江釣白魚。晨餐亦可薦，名利欲何如。」（全唐詩，189：1929e）合看，所要吃的東西相似，只是時序上有點不同而已。李頎和韋應物都是預期馬錄事和張侍御祕書到達目的地時，將會吃到這樣組合的食物，柳宗元則是現在就準備要吃了。

又如韓翃〈送鄂州郎使君〉詩云：

千人插羽迎，知是范宣城。暮雪楚山冷，春江漢水清。紅鮮供客飯，翠竹引舟行。一別何時見，相思芳草生。（全唐詩，244：2744）

郎使君所往之鄂州屬於山南西道，漢水流經其境內。詩句上承漢水而下接舟行，可見韓翃所用意於加重描寫的是水鄉生活，「紅鮮」即此水鄉特產之「魚膾」也。詩中「紅鮮供客飯」，謂當地風俗以魚膾宴接供奉客人，飯字為食用之義。魚膾作為精美的菜餚，同食的應有熱飯，可以想見。

白居易寫魚膾的詩篇最多，對於生魚片和熱飯同食的記載也最清楚，其以〈飽食閑坐〉詩云：

紅粒陸渾稻，白鱗伊水魴。庖童呼我食，飯熟魚鮮香。箸箸適我口，匙匙充我腸。八珍與五鼎，無復心思量。（全唐詩，453：5122）

飯是陸渾稻種的米飯，⁵³魚鮮就是魚膾，這也是以熱飯和魚膾同食。是歲爲太和八年（834），距離大曆二年（767）杜甫寫〈茅堂檢校收稻二首〉詩的時間，前後才67年。

以上都是其他唐人詩中以熱飯和魚膾共食的例子，杜甫本人又怎麼說呢？杜甫食膾的詩篇，談到搭配的食材有：

偏勸腹腴愧年少，軟炊香飯緣老翁。（全唐詩，217：2281，閬鄉姜七少府設膾戲贈長歌）

豉化蓴絲熟，刀鳴膾縷飛。（全唐詩，228：2479b 陪王漢州留杜綿州泛房公西湖）

鮮鯽銀絲膾，香芹碧澗羹。（全唐詩，231：2542，陪鄭廣文游何將軍山林十首之二）

紫駝之峰出翠釜，水精之盤行素鱗。（全唐詩，216：2260，麗人行）

這四個例子，都是熱食和鮮膾並進的，第一例是稻米飯（少府招宴），其次是蓴羹（太守招宴）、芹羹（將軍宅宴）、駝峰羹（寫楊國忠兄妹，非自己飲食）。在姜少府宅時，以米飯與魚膾共食，其他三例沒寫到米飯，乃是因爲貴官的邀宴，席中有比米飯更珍貴的食物，因而省略了米飯。雖然字面上沒有寫出米飯，實際上仍應有米飯。在上述經驗下，請再看杜甫這兩組詩句排列方式：

玉粒足晨炊，紅鮮任霞散。（行官張望補稻畦水歸）

紅鮮終日有，玉粒未吾慳。（茅堂檢校收稻二首之一）

玉粒就是白米飯，這一點沒有問題，⁵⁴兩聯都是把「紅鮮」和「玉粒」並舉。第一例「玉粒足晨炊，紅鮮任霞散」，是寫在稻米收成前，預想未來每天早晨有充足的稻米煮成白飯，這麼一來，美味的白米飯已經足供朝食，「紅鮮」則任它鋪陳盤中如雲霞綺舒，也吃不下了。不論從杜甫本人的經驗，或其他唐人的記載來看，「紅鮮」當然就是與米飯共食的「生魚片」。

第二例「紅鮮終日有，玉粒未吾慳」，是說本地的「紅鮮」終日都能供我飽餐，況

⁵³ 陸渾縣爲唐河南府屬縣，在伊闕龍門之南，《全唐詩》，卷475，頁5400。李德裕，〈早秋龍興寺江亭閑眺憶龍門山居〉：「江亭感秋至，蘭徑悲露滋。粳稻秀晚川，杉松鬱晴嶽。…」李德裕所見即陸渾稻。

⁵⁴ 因爲同一種米飯，杜甫在〈孟冬〉詩中曾形容爲：「破甘霜落爪，嘗稻雪翻匙。」見《全唐詩》，卷231，頁2537。所以飯色之白，沒有問題。

當收成之後，稻穀很多，白米飯對我一點不吝嗇，也充分供給我。兩句中雖然還沒有寫出炊煮字樣，但與它同一組詩的第二首，開頭就說：「稻米炊能白，秋葵煮復新。誰云滑易飽，老藉軟俱勻。」可以補足前一首之意。因此，兩聯都指出米飯和紅鮮是並列存在的。

杜甫初到夔府時，作〈王十五前閣會〉詩，對於王十五司馬以鮮膾邀宴，稱為俊味。後來他長期定居於此，長江邊魚膾終日可得，雖然未必如宴會時的精饌，但也可稱為「紅鮮終日有」了。

前一首因為題目主旨在期望稻米長成，所以卑魚膾而尊米飯，說魚膾無法與香飯比擬。第二首，則從餐桌上的現實陳設來說，魚膾和米飯是一起放在眼前以供食用的。

（二）《全唐詩》元白以後沒有魚膾的描寫

表中所舉的詩篇中，作者計有李頎、寒山、孟浩然、韓翃、岑參、竇牟、朱灣（陳羽）、元稹、白居易、柳宗元，特別是白居易所作最多。白居易之後的，只有羅隱的〈覽晉史〉一詩，曾提到魚膾。但依據詩意詳查，只是用了張翰故事，並不能證明羅隱本人與生食魚膾有關。⁵⁵換言之，從元白之後的詩篇裡，就完全沒有看到吃生魚片的習慣。即使是江東的陸龜蒙，也是烹魚而食。⁵⁶

其實，就在白居易晚年，就常看到他改變生食魚膾的習慣為烹魚，最有名的是〈二年三月五日齋畢開素當食偶吟贈〉：

睡足肢體暢，晨起開中堂。初旭泛簾幕，微風拂衣裳。二婢扶盥櫛，雙童昇簟床。庭東有茂樹，其下多陰涼。前月事齋戒，昨日散道場。以我久蔬素，加籩仍異糧。魴鱗白如雪，蒸炙加桂姜。稻飯紅似花，調沃新酪漿。佐以脯醢味，間之椒薤芳。老憐口尚美，病喜鼻聞香。嬌駭三四孫，索哺繞我傍。山妻未舉案，饒叟已先嘗。（全唐詩，459：5223）

此詩作於會昌2年（842），白居易71歲，居住在洛陽。詩中談到他吃魚的方法是「魴鱗

⁵⁵ 在白居易之後的，只有《全唐詩》卷 660，頁 7574g，羅隱，〈覽晉史〉云：「齊王僚屬好男兒，偶覓逢歸便得歸。滿目路岐拋似夢，一船風雨去如飛。盤擎紫線蓴初熟，箸拔紅絲鱸正肥。惆悵途中無限事，與君千載兩忘機。」本詩題目為「覽晉史」，內容為《晉書》卷 92，〈文苑·張翰傳〉事。起句「齊王僚屬好男兒」云云，寫永寧元年（301）齊王司馬冏執政時，張翰被徵為大司馬東曹掾。次年，見秋風起，作歌，棄官歸里，不久齊王兵敗，張翰因免於難之事。從詩題和張翰典故的實質來說，不可推論為羅隱本人也有吃生魚膾的經驗。

⁵⁶ 據《全唐詩》卷 621，頁 7149b，陸龜蒙〈五歌并序-食魚〉詩：「江南春早魚無澤，歲晏未曾腥鼎鬲。今朝有客賣鱸魴，手提見我長於尺。呼兒舂取紅蓮米，輕重相當加十倍。且作吳羹助早餐，飽臥晴簷曝寒背。…」觀詩意，乃將魚一和米十的重量比例，煮為吳地之羹來吃。

白如雪，蒸炙加桂姜」，魴魚本來是適合做生魚片的，杜甫在〈觀打魚歌〉中寫到當天切膾的魚時就說過：「魴魚肥美知第一」（全唐詩，220：2314），現在白居易拿來和桂姜一起蒸來吃。同樣是與米飯共食，不過，現在米飯裡加上其他東西，變成「稻飯紅似花，調沃新醪漿」。白居易年輕時牙齒就不是很好，四十歲就有落齒詩句，⁵⁷現在已到七十之年，所以加上醪漿，煮成稀飯，飯的顏色紅似花，可能是添加物使然，不是一般人平時所吃的稻米飯。⁵⁸

總之，《全唐詩》從白居易以後，就沒有再見到魚膾，一直到註杜興起的南宋與元明之際，生食魚膾的習慣雖然偶而見於記載，⁵⁹但人們對魚膾的態度已經有所改變。尤其是明清兩代盛傳生食魚肉之害，⁶⁰一般餐飲食物中，已沒有魚膾，明清的重要小說《金瓶梅》和《紅樓夢》寫到許多飲食之美，並不重視魚膾，應可解釋為切膾生食不再是當時人的美食。

這段期間，食膾的記載主要在各本醫書裡，都是為了治病。例如《外臺秘要》〈乳石論上·銓擇薛侍郎等服石後將息補餌法一十五條〉有云：

又若不下食，體弱乏氣力，即宜食鮮鯽膾法。取鮮鯽魚剝去鱗，破去腸，血勿洗之，但用新布一二尺淨拭，令血脈斷，名曰上膾。餘依常膾法，美作蒜齏，仍食瓜薑等醬，尤益人下食。亦療氣痢赤痢。⁶¹

《普濟方》也有〈食治一切痢疾附論·鯽魚膾方〉：

⁵⁷ 同前註，卷 433，頁 4787d，〈自覺二首之一〉云：「四十未為老，憂傷早衰惡。前歲二毛生，今年一齒落。」同書，卷 435，頁 4810c，〈浩歌行〉也說：「鬢髮蒼浪牙齒疏，不覺身年四十七。」又同書，卷 445，頁 4986b，〈和微之詩二十三首并序·和除夜〉云：「老知顏狀改，病覺肢體虛。頭上毛髮短，口中牙齒疏。」，是年為大和二年（828），白居易五十七歲，在長安，為刑部侍郎。

⁵⁸ 和許多唐代詩人一樣，白居易寫稻米時，喜歡用「紅粒」、「紅粒稻」、「紅稻」這些名詞，應是用典使然，而不是煮出來的飯色是紅的，本詩應為特例。

⁵⁹ 宋元時期食膾的習慣，可能和唐人有類似之處。一方面們從許多宋元詩人的作品和筆記小說中，都可以看到切膾和設膾之事。即使宋元以來的詩人，可能有用典或襲用唐人成詞的問題，但一些詩題和切膾事件的記載，也很明確。特別是元雜劇中有關漢卿〈中秋切膾旦雜劇〉，寫譚記兒為衙內切膾，賺得勢劍金牌，救了丈夫。既然形諸戲劇，則切膾之事，在民間應不是不常見之事。

⁶⁰ 〔明〕李時珍：《本草綱目》，卷 44，頁 2484，〈魚膾〉：「時珍曰：按《食治》云：凡殺物命，既虧仁愛，且肉未停冷，動性猶存，旋烹不熟，食猶害人。魚膾肉生，損人尤甚，為癥瘕，為痢疾，為奇病，不可不知。昔有食魚生而生病者，用藥下出，已變蟲形，膾縷尚存；有食鯽肉而成積者，用藥下出，已成動物而能行，皆可驗也。」

⁶¹ 見〔唐〕王焘：《外臺秘要》卷 37，頁 2707。本法在《太平聖惠方》卷 38，頁 3631- 3632、《醫方類聚》卷 1，第 62 冊，頁 689，皆載之。「美作蒜齏」字似為「羹作蒜齏」之誤。各本醫書中，蒜齏通常用於吃生肉生魚時拌食，羹字或由此而來，並非指烹煮。「仍食瓜薑等醬，尤益人下食」，以《太平聖惠方》「但用椒薑醬等，尤益人下食」校之，瓜字似為椒字之訛，若改為「仍用椒薑等醬，尤益人下食」，於義為長。

鯽魚鱠方，治赤白痢。小鯽魚一斤如常鱠法，蒜醋、椒薑鹽各少許。右，先將魚切作薄片，以蒜薑椒鹽薑拌和食之，不用別物兼之。一方：煮熟蒜薑，空心食之。⁶²

兩書中所記載的食膾方法，稍有不同，但都是用於治疾，不像唐人是為了品味美食而食膾。特別是《普濟方》裡的魚膾，強調和醬料拌食，甚至可以用煮法，與唐人的鮮膾食法大相逕庭。

魚膾既然已經變成食療，成為藥用，和杜甫在宴會上享用異味的經驗自然不同。後人無法精確註釋杜甫的「紅鮮」一詞，其來有自。

五、從杜甫用典手法確認《文選》為「紅鮮」一詞的典故由來

前文中，從杜甫喜食生魚片的習慣，推論杜甫詩中的「紅鮮」一詞，乃是指「生魚片」。至於杜甫為什麼使用「紅鮮」這個名詞來稱呼白如「切玉」「飛雪」的淡水生魚片，則與他的用典習慣有關。

「紅鮮」用於指代「魚膾」，典故出於《文選》所收的〔晉〕潘岳〈西征賦〉及多篇〈七〉體的文章：

華魴躍鱗，素鱖揚鬐。雍人縷切，鸞刀若飛。應刀落俎，霍霍霏霏。紅鮮紛其初載，賓旅竦而遲御。既餐服以屬厭，泊恬靜以無欲。迴小人之腹，為君子之慮。（西征賦）⁶³

文中的「華魴躍鱗，素鱖揚鬐」，表示切魚之前，魚尚是活的。「雍人縷切，鸞刀若飛」，寫切魚時運刀若飛的情狀。「應刀落俎，霍霍霏霏」，形容切下的魚肉，快速落下如同雪飛。霏霏一詞的原始用法，出於《詩經》「雨雪霏霏」之句。接著，「紅鮮紛其初載，賓旅竦而遲御」二句，指出當切好的魚肉剛剛裝盤出來時，眾賓旅都延頸而望等待享用異味。「紅鮮」二字，就是切成的魚膾。後四句說，吃飽了這種魚膾以後，使人恬靜無欲，小人之腹也會變成君子之心。

⁶² [明]周定王朱橚：《普濟方》，卷259，頁4365。

⁶³ 《增補六臣註文選》，卷10，頁203-204。註：「翰曰：紅鮮，膾之色。載，成；遲，待也。言膾初成，賓旅竦踴，以待御食，既餐服之，而屬其美，翻思泊淡無欲。迴小人之腹，為君子之慮也。」

張載〈七命〉則云：

范公之鱗，出自九溪。頰尾丹鰓，紫翼青髻。爾乃命支離，飛霜鏹，紅肌綺散，素膚雪落。婁子之豪不能廁其細，秋蟬之翼不足擬其薄。⁶⁴

〈七命〉的描寫和〈西征賦〉有一點不同，他的魚是紅鰓紅尾紅翼，只有髻是黑色的。當它抽刀切膾時，紅色的外皮被切開（紅肌綺散），裡面的白色魚肉，被細切白雪紛落（素膚雪落），最後從魚片之薄，都強調其刀法之精。

這兩段短短的引文，被杜甫多次截取到自己的詩中，成為典故，分別是：

- 1) 「養人受魚鮫人手」－典出「雍人縷切」（西征賦）
- 2) 「刀鳴鱠縷飛」－典出「雍人縷切，鸞刀若飛」（西征賦）
- 3) 「鸞刀縷切空紛綸」－典出「雍人縷切，鸞刀若飛」（西征賦）
- 4) 「無聲細下飛碎雪」－典出「應刀落俎，霍霍霏霏」（西征賦）及素膚雪落」（七命）
- 5) 「養子左右揮雙刀，膾飛金盤白雪高。」－典出「雍人縷切，鸞刀若飛。應刀落俎，霍霍霏霏」（西征賦）及「素膚雪落」（七命）
- 6) 「紅鮮任霞散」－典出「紅鮮紛其初載」（西征賦）、「紅肌綺散」（七命）⁶⁵

杜甫曾訓示兒子，要「熟精文選理」，⁶⁶他自己作詩也是得力於對《文選》的精熟。這些文字相似之處，不但證明了杜甫對《文選》的精熟程度。也可以見出，杜甫在寫魚膾時，從〈西征賦〉和〈七命〉中，鑄鑄其詞而為典故的寫作手法，是經過多次運用的，並不只是「紅鮮」一詞而已。反之，「紅鮮」的出處既然明確的在這裡，它應該解釋為「生魚片」，也就全無可疑。

至於淡水魚切成的生魚片，多呈半透明的白色，隱約帶著極淡的淺紅。杜甫在不同的詩篇中，也注意到這個事實，並且以白玉和飛雪來形容其色相，卻仍然用「紅鮮」來作「魚膾」的代稱，應是用典和寫實兩存的作詩手法。事實上，在前面表三及表四中，我們也看到唐詩中還有大量的例子，用紅鮮、紅膾、紅餐、紅縷來寫淡水魚生魚片，其

⁶⁴ 同前註，卷 35，頁 657，張協〈七命八首〉。《讀書堂杜詩集註解》，卷 4，頁 608，引出此條，但有缺漏。

⁶⁵ 至於「紅鮮任霞散」的「霞散」二字，與〈七命〉中「紅肌綺散」的「綺散」並無分別。《增補六臣註文選》，卷 27，頁 503，謝玄暉〈晚登三山還望京邑〉詩，有「餘霞散成綺」之句，杜甫既精熟文選，這樣的名句不可能不熟悉，因此，由「綺散」到「霞散」，並無分別。

⁶⁶ 見《全唐詩》，卷 231，頁 2535，〈宗武生日〉。

用典的心理，也與杜甫相似。

舊註由於不知道「紅鮮」乃是魚膾，連帶的也誤釋了「霞散」，王嗣爽《杜臆》解作：

玉粒苟足晨炊，紅鮮任其霞散，欲分以濟人也。末四句即發『任霞散』本指。⁶⁷

其意以為紅鮮霞散乃是稻米散落，任由貧人拾取。以後陳貽煥作《杜甫評傳》，敷衍其說，再添加入紅米等詞，譯為：「這麼多的白米真夠煮早餐了，那種叫『紅鮮』的紅米，就任憑它像雲霞飄散。」⁶⁸像這樣的解釋，顯然是輾轉再三誤會的結果了。

細心的讀者可能還注意到，我在本小節中採用的潘岳〈西征賦〉和張載〈七命〉，並不是我原創的證據，而是舊註中已經註出，而且經過多人大量轉抄過的。為什麼舊註使用了相同的證物，卻沒有得到正解呢？其實只要注意下面這個現象，就不難理解了。

以〈西征賦〉「饗人切縷，鸞刀若飛。應刀落俎，霍霍霏霏，紅鮮紛其初載」這段文字來說，早在《分門集註杜工部詩》便已經被用為註釋的引文了⁶⁹。可是，這本書的作者把它標註在〈麗人行〉「鸞刀縷切空紛綸」句下，他沒有注意到「紅鮮紛其初載」這一句也應該用來註釋「紅鮮任霞散」句下，因此而失之交臂。至於其他的各家註，大多只轉引「西征賦：饗人切縷，鸞刀若飛。」這十一個字，轉引文字較長的《九家集註杜詩》，也只寫到「霍霍霏霏」為止，沒有抄錄緊接在下面的「紅鮮紛其初載」，所以，都沒有看到「紅鮮任霞散」句下應有的引證。

以上，我們雖然看到舊註的種種失誤，但他們並不是沒有「以唐詩證唐詩，以杜詩證杜詩」的經驗，也不是沒有向古書尋求典故出處的企圖。然而，當作註者的心態只想要註出「文字出處」，沒有求證「詩人行為實體」的觀念時，很容易就忽略了重要證據的事，便不足為怪了。

以本題來說，如果作註者有求證「詩人行為實體」的觀念，以真實食物來看待「紅鮮」，那麼，他應該會想了解這種食物究竟是什麼？怎麼吃它？在什麼場合搭配什麼食材？是杜甫的個人特殊嗜好？還是同時代的人也有相同嗜好？經過深入探討之後，便不難查明「紅鮮」的正確解釋。反之，當杜甫寫出食物時，不把它當作食物，沒有真實生活的認識，只去考慮字面的出處，即使舉出了「張翰鱸魚膾」的典故，也不知道張翰的鱸魚膾是什麼東西，當然看不到唐詩的真相。

⁶⁷ 王嗣爽：《杜臆》（北京：中華書局，1986），卷9，頁303。

⁶⁸ 陳貽煥：《杜甫評傳》（北京：北京大學出版社，2003），頁991。

⁶⁹ 見《分門集註杜工部詩》，頁334。又，《九家集註杜詩》，卷2，頁121。

六、結論

本文以杜甫詩「紅鮮終日有」「紅鮮任霞散」二句為研究標的，運用嚴謹的證據使用法則，確立了「紅鮮」的正確的解釋。在研究過程中，我以杜詩舊註中最知名的 16 種註本為對象，先檢驗他們作註時採用的引文的出處，進而將其註釋與杜甫原詩一一核驗，發現舊註在詮釋「膾」或「紅鮮」時所採用的證據，或者是添改偽造的，或者不具證據效力，或者沒有使其發揮證據效力。

文中採用「唐詩現地研究」的新證據法，先以杜甫原詩作為基礎物證，再以其他唐人詩作和唐以前文獻對杜詩所述內容進行證驗。實際的作法是，利用杜甫本人的詩篇，確立杜甫有生食魚膾的喜好，然後查證《全唐詩》，找出其他唐代詩人生食魚膾的經驗，其間，還實際觀察了淡水魚切成生魚片的過程，以驗證杜甫〈閬鄉姜七少府設膾戲贈長歌〉的內容。最後，再指出杜甫運用「紅鮮」一詞來指稱生魚片，乃是出自《文選》典故的用典手法，即使淡水魚生魚片中，確實有如韓國江原道松魚這樣肉色鮮紅的，但整體來思考杜甫的寫法，仍應定位為用詞的用典法。

如上所述，我們能夠有效地證明杜詩的「紅鮮」一詞，乃指「魚膾」，也就是類似現在常見的「生魚片」。

古註為何不能正確？從中唐白居易以後，《全唐詩》中除了羅隱在詠歎晉人張翰時，曾經寫到食膾之外，已經不再看到實際切膾的詩題和詩句。明代以後，吃生魚片的習慣更中絕已久，註釋家當中幾乎沒有看過生魚片，對於杜甫詩中所寫的設膾情狀無從想像，當然更不瞭解生魚片和白米飯的共食關係，因而造成了錯誤的註釋。

文中以「唐詩現地研究法」來進行詩篇分析與文獻解讀，並用以貫串證據和推論的運作。這個研究法正在起步的階段，希望各位先進不吝賜正。

引用書目

一、傳統文獻

- 《白氏長慶集》，臺北：商務印書館，四部叢刊景印日本翻宋大字本，1979年。
- 《斷句十三經經文》，臺北：臺灣開明書店，1991年。
- 〔東漢〕劉珍等撰，吳樹平校註：《東觀漢記校註》，北京：中華書局，2009年。
- 〔晉〕劉昫：《舊唐書》，北京：中華書局，1978年。
- 〔梁〕蕭子顯：《南齊書》，北京：中華書局，1978年。
- 〔唐〕白居易：《白氏長慶集》，臺北：商務印書館，1979年。
- 〔唐〕王燾：《外臺秘要》，臺北：中央研究院漢籍電子文獻資料庫。
- 〔唐〕李善等註：《增補六臣註文選》，臺北：華正書局，1974年。
- 〔唐〕姚思廉：《梁書》，北京：中華書局，1977年。
- 〔唐〕義淨原著、王邦維校註：《南海寄歸內法傳校註》，北京：中華書局，2000年。
- 〔後魏〕賈思勰撰、繆啓愉校釋：《齊民要術校釋》，北京：中國農業出版社，1998年。
- 〔宋〕王懷隱：《太平聖惠方》，臺北：中央研究院漢籍電子文獻資料庫。
- 〔宋〕朱瑞章：《衛生家寶產科備要》，臺北：中央研究院漢籍電子文獻資料庫。
- 〔宋〕宋太宗敕撰：《太平御覽》，臺北：臺灣商務印書館，1997年。
- 〔宋〕孫應時纂修、鮑廉增補〔元〕盧鎮續修：《琴川志》，北京：中華書局，宋元方志叢刊，1990年。
- 〔宋〕郭知達《九家集註杜詩》，臺北：大通書局，收入黃永武輯：《杜詩叢刊》，1974年。
- 〔宋〕趙次公註、林繼中輯校：《杜詩趙次公先後解輯校》，上海：古籍出版社，1994年。
- 〔宋〕闕名集註：《分門集註杜工部詩》，臺北：大通書局，收入黃永武輯：《杜詩叢刊》，1974年。
- 〔元〕馬澤修、袁桷纂：《延祐四明志》，北京：中華書局，宋元方志叢刊，1990年。
- 〔明〕方以智：《物理小識》，收入《景印文淵閣四庫全書》，台北：商務印書館，1983年。
- 〔明〕王嗣奭：《杜臆》，臺北：中華書局，1986年。
- 〔明〕李時珍：《本草綱目》，臺北：中央研究院漢籍電子文獻資料庫。
- 〔明〕周定王朱橚：《普濟方》，臺北：中央研究院漢籍電子文獻資料庫。

- 〔明〕邵寶：《刻杜少陵先生詩分類集註》，臺北：大通書局，收入黃永武輯：《杜詩叢刊》，1974。
- 〔清〕仇兆鰲：《杜詩詳註》，北京：中華書局，1978年。
- 〔清〕浦起龍：《讀杜心解》，北京：中華書局，1992年。
- 〔清〕張潛：《讀書堂杜詩集註解》，臺北：大通書局，1974年。
- 〔清〕彭定求等奉勅編：《全唐詩》，北京：中華書局，1990年。
- 〔清〕楊倫：《杜詩鏡銓》，上海：上海古籍出版社，2007年。
- 〔清〕盧元昌：《杜詩闡》，北京：聽玉堂出版社，1682年。
- 〔清〕董誥等奉勅編：《全唐文》，上海：上海古籍出版社，2007年。
- 〔清〕嚴可均：《全上古三代秦漢三國六朝文》，北京：中華書局，1988年。
- 〔朝鮮〕金禮蒙：《醫方類聚》，臺北：中央研究院漢籍電子文獻資料庫。

二、近人論著

- 中央研究院歷史語言研究所整理：《明實錄》，臺北：中研院漢籍電子文獻資料庫。
- 中央研究院歷史語言研究所整理：《清實錄》，臺北：中研院漢籍電子文獻資料庫。
- 王嗣奭：《杜臆》，北京：中華書局，1986年。
- 佚名：《斷句十三經經文》，臺北：臺灣開明書店，1991年。
- 信應舉：《杜詩新補註》，鄭州：中州古籍出版社，2002年。
- 倪其心：《杜甫詩》，臺北：錦繡出版社，1992年。
- 張忠綱：《杜甫大辭典》，濟南：齊魯出版社，2008年。
- ：《杜詩敘錄》，濟南：齊魯書社，2008年。
- 張健：《杜甫詩選：大唐詩聖》，臺北：五南圖書公司，1998年。
- 陳貽煥：《杜甫評傳》，北京：北京大學出版社，2003年。
- ：《增訂註釋全唐詩》，北京：文化藝術出版社，2001年。
- 黃正建：〈隋唐五代的飲食生活·膾品〉，參見 <http://baike.baidu.com/view/2496554.htm>
- 黃永武：《杜詩叢刊》，臺北：大通書局，1974年。
- 鄧魁英：《杜甫選集》，上海：上海古籍出版社，1983年。
- 錢謙益：《錢注杜詩》，上海：上海古籍出版社，1979年。
- 簡錦松：《唐詩現地研究》，高雄：中山大學出版社，2006年。
- 葉國良：〈詩文與禮制(3)--中國式的生魚片一膾〉《國文天地》，11：3，頁 65-69。
- 蕭璠：〈中國古代的生食肉類餽饌-膾生〉《中央研究院歷史語言研究所集刊》，第 71 本，第 2 分，臺北：中央研究院歷史語言研究所，2000 年 6 月出版，頁 247-365。

A New View of ‘Hong Xian’(raw Fresh) in the verses of “Hong Xian Zhong Ri You(紅鮮終日有)” and “Hong Xian Ren Ri San(紅鮮任霞散)” of Du Fu

Chien Chin-sung*

Abstract

The people of Tang Period liked to eat raw fish and fresh vegetables, especially Du Fu(杜甫) enjoyed sliced raw fish, the word of Hong Xian(raw Fresh) in his verses of 「Hong Xian Zhong Ri You(We have sliced red raw fish every day :紅鮮終日有)」 and 「Hong Xian Ren Ri San(Fresh red raw fish was put down like as the red cloud in the morning:紅鮮任霞散)」 is sliced raw fish, we call it sa-si-mi(魚膾, 生魚片). All of the old annotations on the poems of Du Fu did not get exact interpretations. This article certifies the meaning of the word of Hong Xian(Raw Fresh) on the bases of the facts that Du Fu likes to eat sliced raw fish which I had got through my study "On-site Studies of Tang Poems"(唐詩現地研究法) and on the bases of the meaning of the terminology 「Hong(紅)」 and 「Xian(鮮)」 which were used by other poets of Tang Period and the ways to use authentic precedent expressions in the poems of Du Fu.

Keywords: Du Fu poems, sliced raw fish, Hong Xian(紅鮮), On-site Studies

*Director of Center for Korean Studies ; Professor of Department of Chinese Literature, National Sun Yat-sen University, Taiwan.

