

鮮味與權力

——海鮮在唐宋轉型期的位置

易素梅

中山大學歷史學系

提要

唐宋時人熱衷於呈現海鮮的多重意象：從名不見經傳的方物到沿海州縣地方志必載的物產，從不知名狀的怪食到眾相誇口的市井美食、文人雅士的談資，從蠻夷、賤民的陋食到士人間流行的禮物、御宴上的佳餚，從異域珍奇到中國菜式，從南食到京味。變化的眾海鮮相其實折射出唐宋社會文化與士人認知體系的轉型。這一轉型涉及多種性質的空間移動（南北、城鄉、央地、海陸）以及其間權力關係網絡的構築，因而也與「勝利者言說」造成的虛空密切相關。

關鍵詞：物質文化、城市文化、地方史、海鮮、知識

易素梅，中山大學歷史學系，廣東省廣州市海珠區新港西路135號，郵政編碼：510275，
電郵：yisumei@mail.sysu.edu.cn。

本文為教育部哲學社會科學重大課題攻關項目「7-16世紀中國南部邊疆與海洋經略研究」（項目編號：12JZD013）、中山大學青年教師培育項目（項目編號：12wkpy15）、教育部哲學社會科學重大課題攻關項目「古代環南海開發與地域社會變遷研究」（項目編號：16JZD034）成果。

南宋末年，羅大經《鶴林玉露》中〈肴核對答〉記載：

楊東山嘗為余言：「昔周益公、洪容齋嘗侍壽皇宴。因談肴核，上問容齋：『卿鄉里何所產？』。容齋，番禺人也。對曰：『沙地馬蹄鼈，雪天牛尾狸。』又問益公。公，廬陵人也。對曰：『金柑玉版筍，銀杏水晶蔥。』上吟賞。又問一侍從，忘其名，浙人也。對曰：『螺頭新婦臂，龜腳老婆牙。』四者皆海鮮也。上為之一笑。某嘗陋三公之對。昔某帥五羊時，漕、倉、市舶三使者，皆閩浙人，酒邊各盛言其鄉里果核魚蝦之美。復問某鄉里何所產，某笑曰：『他無所產，但產一歐陽子耳。』三公笑且慙。」^①

儘管故事的主旨在於宣揚人物才最能代表「鄉里所產」，在南宋人的常識中特產應當還是以食物「果核魚蝦」為先。宋代江西孕育出歐陽修這樣的政治、文化名人。但是，在與浙、閩士人的物產之爭中，江西出產的鱉、狸、蔥、筍大概在內地屢見不鮮，因而敗給浙、閩特產的海鮮，後者以新奇的名稱、鮮美的滋味取勝。人、物的競爭實則反映出地域文化的差異與張力，以人物、食物來探討地方特產的模式反映出二者之間互為表徵、共同作為地域文化元素的共通性。閩、浙士人以海鮮出奇制勝，意味着海鮮成為閩、浙文化的象徵是宋代的新現象。

圍繞海鮮建立的沿海與內陸士人之間的權力關係值得學者關注。這一問題不為傳統漁業史、商業史、海上交通史研究所關注，卻與近年來方興未艾的地域文化、城市文化、地方史等研究環環相扣，以下有必要略作回顧。

程民生《宋代地域文化》是大陸宋史學界最早將空間概念引入文化史研究的專著。該書不僅引用大量史料論述南、北文化的差異（包括人才、圖書、教育、科舉、宗教、儒學、文學藝術等方面），而且提到材料中的偏見與歷史書寫者的意圖。譬如，他指出宋代地方志大量出現，它們「強化」了地域文化，因此促使「各地形成更有特色的文化單元」；宋人的地域觀念濃重，因「風俗習慣的差異、各地交往了解的不充份以及政治等原因」而形成鄉土觀念與地域偏見。程氏關注文化的地域性，意識到訊息傳遞與政治對時人文化觀的影響，頗具啟發性。遺憾的是，對這些偏見、寫作意圖的認識並沒有被運用到該書的具體分析之中。作者無視大量反例的存在，以南、北劃

^① 羅大經撰，王瑞來點校，《鶴林玉露》（北京：中華書局，1983），卷11，頁204-205。

分宋代民風的基本差異，如北方質直忠厚、勁勇強悍、勤勞節儉，南方靈巧清揚、柔弱、奢侈、好訟、趨利重商、不守禮法。^②

如若上述地域文化研究呈現「輕信」歷史書寫者的傾向，研究唐宋區域物質文化的學者最先著意打破這種迷信，分析寫實甚或虛構的地域文化象徵。薛愛華(Edward Schafer)最早關注中國南方的意象表達。他試圖說明，這些夾雜少許正面色彩的負面文學意象其實反映唐代描述南方的文學創作者中少許土著與多數殖民者的心態，直至帝國崩潰這一現象才發生轉變。他所舉的南方意象之一便是雖然分屬不同生物門類卻被唐人歸為一種的海鮮：它們給唐人的印象是名目不知、面目可憎，這說明北方人還沒有準備好接受肥膩而又倒人胃口的海鮮食品。^③對於海鮮在時人知識體系中的位置，他點到即止。

吸引後來學者投身其中的是薛愛華所開啟的對區域物質文化的話語分析。陳素貞聚焦唐宋之際宴飲詩，發現原本讓人驚怪的野味怪食（海鮮是其重要組成部份），反而成為嶺南的「地景風味」，而這種「地景文化」轉變的實質是士夫觀念的轉變，即伴隨仕宦遷徙，「以北方／京洛關中為主流價值的視域思考與土地認同」逐漸擺脫富貴歸鄉的傳統，轉變為漸趨南味的新理念。^④陳素貞延續並且深化薛愛華對南方文學意象的研究，闡發地域文化與其締造者謫宦之間的權力關係。但是，她未能限定以詩歌描述地域飲食文化的有效性，因此既未展開對都市飲食文化轉型的研究，亦忽視了薛愛華論及的南方土著士人對本土文化的構築。

當區域物質文化研究遭遇瓶頸，不能解釋都市人與城市文化、地方士人與地方知識之間權力關係時，唐宋城市文化、地方史研究取得可喜的突破。雖然這些研究並未涉及海鮮的意象，但是它們的研究取向關乎本文主旨。包偉民《宋代城市研究》質疑「唐宋城市文化變革說」。他澄清了宋代「市民文化」與近代歐洲追求自治與自由的市民文化之間本質上的差異，指出「唐

② 程美寶對區域研究方法的反思，雖以批評近代儒學地域文化研究為出發點，但是，她所強調的「知識形構序列」與「歷史真實序列」之間的差異，對反思宋代地域文化研究同樣有效。程民生，《宋代地域文化》（開封：河南大學出版社，1997），頁1-71、390-398；程美寶，〈區域研究取向的探索：評楊念群著《儒家地域化的近代形態》〉，《歷史研究》，2001年，第1期，頁127-139。

③ 薛愛華著，程章燦、葉蕾蕾譯，《朱雀：唐代的南方意象》（北京：三聯出版社，2014），頁415-498、503-507。

④ 陳素貞，《北宋文人的飲食書寫：以詩歌為例的考察》（臺北：大安出版社，2007），頁57-71、755-757。

宋間城市文化發展在政治領域的主要意義，在於它承續並鞏固了唐代以來由於士大夫階層城居、文化資源集中於城市所帶給專制國家在文化上前所未有的控制權」。無論對於把握宋代文人書寫城市文化的基本理念，還是糾正長久以來我們對都市史料的誤讀，這一研究都意義重大。^⑤

但是，如果說包偉民對防範套用歐洲模式闡釋中國城市文化這一研究取徑懷具足夠的警惕，那麼他對這一研究取徑背後的「勝利者製造知識」的模式尚缺乏應有的警覺，這集中體現在他對士大夫的角色定位上。他強調士大夫在創造城市文化（如城鄉文化差異、雅文化）過程中的「文化霸權」，卻未能注意到士大夫也是城市的一分子：他們不見得完全贊同朝廷對城市的統治；他們對城市的統治不見得完全代表專制國家的利益；自身利益的實現則是他們必然的追求。士夫抵制朝廷、市民抵制統治者、外郡抵制京師的記載缺失，正是專制國家、士夫採取文化霸權造成的結果。而市民文化、外郡文化對士夫文化、京師文化的「滲透」不見得軟弱無力、無足輕重。作者所舉城裡人嘲笑鄉下人、行在人嘲笑外郡士夫的例子恰可從反面說明弱勢者、邊緣者對城市文化的影響，他們足夠引起強勢者的焦慮。

包弼德(Peter Bol)對唐宋地方史興起的研究，有助於我們發現包偉民所忽視的地方精英的自治與自主，以及陳素貞所忽略的土著士人對地方文化的構築。包弼德指出，宋代地方史書寫中包含兩種對立而又統一的視角：對國家威權的建設和對國家失敗統治的抗拒。他強調，從宋至明，地方志書寫的話語權逐漸從作為局外人的地方官轉移到地方精英手中。地方文人編寫地方志不是為了打造一種行政管理的工具，而是將其當作一項學術事業。他們憑藉地方史書寫，建構自己的地方性與文人的雙重身份，建立當地社會關係和秩序，創造一種超越地方性與傳統國家性的國家文化：國家是地方的集合體；士人以相同的概念類別建構地方的獨特性。^⑥包弼德的研究凸顯不以國家利益為導向的地方文人的能動性，頗具啟發性。不過，他過分強調地方與國家的對立，低估了國家在地方知識體系中的位置，忽視了士人對國家的認同感以及他們為約束皇帝、朝廷而採取策略的複雜性和創造性。^⑦

⑤ 包偉民，《宋代城市研究》（北京：中華書局，2014），頁33-34、324-353。

⑥ Peter Bol, "The Rise of Local History: History, Geography, and Culture in Southern Song and Yuan Wuzhou," *Harvard Journal of Asiatic Studies* 61:1 (2001): 37-76.

⑦ 鄧小南對祖宗之法的研究頗具啟發意義。它顯示北宋皇帝與官僚體系之間出現一種具有活力和彈性的交流機制。士大夫積極、主動地參與打造以防弊（特別是防範官僚專權）為導向的祖宗之法，並以此增進自身與皇帝之間的交流與溝通，進而實現對皇權的約

上述先賢對地域文化、城市文化、地方史的研究均以唐宋轉型為基本關懷，以闡釋權力關係為手段。它們啟發我們，「文化」是複數的，因地域、階層以及尚未被提及的族群、性別等因素而表現出不同的特質；「社會」與「文化」之間並不存在簡單對應的關係。權力總是被勝利者操縱，權力的特性導致歷史與知識往往是勝利者的歷史與知識。人與物、知識、歷史書寫之間複雜詭譎的權力關係既令歷史學家恆久着迷，又讓他們苦惱不已。關於唐宋轉型期的士人文化，包弼德、包偉民為我們展現兩種未必互斥、卻性質不同的描述：宋代與過往相比的創新性與連續性。如果說隨着研究的推進，我們必然會發現所謂的「變革」其實不那麼具有突發性、戲劇性，我們是否該放棄對捕捉變化的追求？如果我們堅信歷史學家的重要任務就是發現並解釋變化，我們又該如何在無聲處將這一追求付諸實踐？

本文以「物」為中心，希望能夠借此結合先賢對人與空間的關注，在歷史書寫、知識體系的喧鬧處與寂靜處之間探索變化。與既往學者探討唐宋轉型選取的研究對象（如地方精英、城市空間乃至地域文化）相比，本文聚焦的鮮味、海鮮似乎顯得微不足道、可有可無。然而鮮味為人所用的日常性使之成為呈現歷史的變化與空缺（如無知、沉默不語、避而不談、言不由衷、聲東擊西）的敏感標識。唐宋時人熱衷於呈現海鮮的多重意象：從名不見經傳的方物到沿海州縣地方志必載的物產，從不知名狀的怪食到眾相誇口的市井美食、文人雅士的談資，從蠻夷、賤民的陋食到士人間流行的禮物、御宴上的佳餚，從異域珍奇到中國菜式，從南食到京味。變化的眾海鮮相其實折射出唐宋社會文化與士人認知體系的轉型。這一轉型涉及多種性質的空間移動（南北、城鄉、央地、海陸）以及其間權力關係網絡的構築，因而也與「勝利者言說」造成的喧鬧與虛空密切相關。

本文對上述權力關係的探索主要受益於消費的文化史研究以及知識史的研究方法。西敏司(Sidney Mintz)揭示糖在現代資本主義誕生過程中的重要性，開啟學者對食物的消費而不僅僅是生產、其社會意義與象徵意義而不僅僅是禮儀用途的關注。他透過甜的象徵意義，探尋宗主國與殖民地、生產者

東。韓明士(Robert Hymes)亦修正有關宋代「國家退出」、「國家權力收縮」等斷言，認為國家權力實際上在下移、擴張，士人遊走於二種文化之中：朝廷導向的文化與「士」導向的文化。鄧小南，《祖宗之法：北宋前期政治述略（修訂版）》（北京：三聯書店出版社，2014），頁528-537；Robert Hymes, "Sung Society and Social Change," in *The Cambridge History of China Volume 5 Part 2 Sung China, 960-1279*, eds. John Chaffee and Denis Twitchett (Cambridge: Cambridge University Press, 2015), 536-542, 631-641。

與消費者之間的權力關係，即糖如何從貴族享用的奢侈品變為工人階級日常消費下午茶的重要原料。^⑧ 他的研究方法被中國史研究者借用。穆素潔 (Sucheta Mazumdar) 研究糖在中國現代化過程中的位置，指出：蔗糖製品在宋代已經成為富人的生活時尚與飲食習慣；此後糖業持續發展，並在鴉片戰爭之前融入到世界市場；但是糖的商品性生產無法改變社會整體的生產關係和結構，這種「內卷化」最終限制糖業的專業化發展。^⑨ 藝術史學者柯律格 (Craig Clunas) 則指出明代的消費文化並不比同時期歐洲遜色，基於「新型奢侈品的生產和廣泛流通，文化本身即是商品的觀念，眾多作家對奢侈品消費細節的關注程度，國家禁奢令的廢弛，以及奢侈品消費有利民生的見解」。^⑩ 對宋以降奢侈品消費的研究說明全球現代化的多樣性，中國已經並將貢獻更多有意義的對照。與此同時，學者越來越關注「物」在知識體系中的位置。

由認識論轉向 (epistemological turn) 帶動興起的知識史不僅為破解物與權力的關係開闢話語分析的空間，幫助解決語言反映歷史的不完全性難題，還對了解物質背後隱藏的人們的知識秩序頗有助益。福柯 (Michel Foucault) 提醒我們注意話語的豐富性與貧瘠性之間的有機關係：話語的形成同時具有活力與惰性；話語不是一個富含養分卻艱難萌發的胚芽，它的散漫性中包含着它不再說的、尚未說的、或者此刻同它唱反調的東西，它是對分歧、缺失、不在場、制約和分隔的分配。^⑪ 受他影響，近年來知識史研究顯示，知識的搜集（觀察、親身體驗、收藏、檢索）、分析（描述、量化、分類、比較、

⑧ Sidney Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (London: Penguin Group, 1985); 西敏司 (Sidney Mintz) 著，王超、朱健剛譯，《甜與權力：糖在近代歷史上的地位》（北京：商務印書館，2010）。

⑨ 彭慕蘭 (Kenneth Pomeranz) 對西敏司、穆素潔的研究作出精辟的評價。他將「日常奢侈品（包括糖）」與「耐用奢侈品」區分開來，指出糖業在清中期發展受制是因為土地資源的稀缺。穆素潔著，葉籬譯，葉燊祿校，《中國：糖與社會——農民、技術和世界市場》（廣州：廣東人民出版社，2009），頁41-48、509-537；彭慕蘭著，史建雲譯，《大分流：歐洲、中國及現代世界經濟的發展》（南京：江蘇人民出版社，2003），頁106-154。

⑩ 柯律格指出，明代士紳的消費模式及其所參與的當時的享樂之物的物質文化，並非明代歷史的次要領域，而是轉型時期發生在社會層面的關鍵話語領域之一。柯律格，《長物：早期現代中國的物質文化與社會狀況》（北京：三聯出版社，2015），頁146-147。

⑪ 此處理解基於《知識考古學》原著與英譯本，同中譯本不同。Michel Foucault, *L'archéologie du savoir* (Paris: Gallimard, 1969), 156-157; Michel Foucault, *The Archeology of Knowledge* (London: Tavistock Publications, 1972), 134；米歇爾·福柯 (Michel Foucault) 著，謝強、馬月譯，《知識考古學》（北京：三聯出版社，1998），頁153。

詮釋、驗證、發現事實、批評、敘述）、傳播（口頭／表演性傳播、檢驗知識、專職／無意中／被免職後傳播、以物傳播、以權利平等的方式傳播、翻譯、普及、審查、掩蓋與揭示、獲得管道）、運用（在官僚制／交易中運用、跨界運用、誤用）均反映出知識的製造者、運用者與接受者之間的權力關係。¹² 這說明，海鮮在時人知識體系中的位置雖被薛愛華一筆帶過，其實值得深究。歸根結底，權力關係需落實到人與物、人與知識、人與歷史書寫的關係之上。

一、從海物到海鮮：唐宋時期的鮮味需求

「海鮮」一詞始見於宋代。它的誕生、流行說明宋人對鮮味、可食用海洋動物產生了新的興趣和需求。

戰國兩漢時期，文人關注動物的名稱並不像李約瑟(Joseph Needham)假設的那樣以廣泛的原始科學討論為基礎。胡司德(Roel Sterckx)正確指出，文人關注動物的命名與分類是為了確立人的自我認識、人類政治的標杆、聖人之所以成為聖人的標準。在這一時期人們對禮儀、職官、思想、漁業的討論中海鮮並不重要。¹³ 它既非五穀，也不屬於〈周禮·天官·膳夫〉明確定義的貴族日常食用肉類「膳用六牲（牛、羊、豕、犬、馬、雞）」中的一種，或是太牢、少牢等等級嚴格的祭祀用牲（牛、羊、豕）中的一種，不用於烹調當時公認的珍肴「八珍」。¹⁴

在宋以前，人們常用「海物」、「海錯」指稱海洋生物。「海物」語出〈尚書·禹貢〉。書中列數青州的貢物稱：「厥貢鹽、絺，海物惟錯。」「錯」即錯雜，不只一種的意思。¹⁵ 於是「海物」在經典中的定位就是沿海的貢物，品類繁多，具體不詳。「海物」只是模糊地對應着以陸地生物為標準建立起來的幾種類別，其意義僅在於作為貢物，確定地方對君王的臣服。

¹² 關於知識史的一般性概述，見 Peter Burke, *What is the History of Knowledge?* (London: Polity Press, 2016), 1-3, 107-122.

¹³ 胡司德著，藍旭譯，《古代中國的動物與靈異》（南京：江蘇人民出版社，2016），頁46-47、55-56、85-86、116-117、157。

¹⁴ 「八珍」具體指哪八種菜肴學者意見不一，一般認為用於烹調八珍的牲畜為牛、羊、豬、狗。見陶文臺，《中國烹飪史略》（南京：江蘇科學技術出版社，1983），頁18；林乃燊，《中國飲食文化》（上海：上海人民出版社，1989），頁54-56。

¹⁵ 《十三經注疏》整理委員會整理，李學勤主編，《十三經注疏·尚書正義》（北京：北京大學出版社，1999），卷6，〈禹貢·夏書〉，頁142。

漢魏六朝以來，海鮮偶或以「異物」的形象出現在地方志記載之中。^{①⑥}一方面，這顯示北人開始產生對南方風物的興趣。另一方面，當時人記載這些物類時，《山海經》一系神話傳說、新興的志怪小說中的「求異」旨趣而不是海鮮的「物」性對他們產生深刻的影響。^{①⑦}

中唐以後，無論在數量還是內容上，有關海鮮的記載都發生明顯轉變：「海鮮」一詞取代「海物」頻頻出現在詩賦、筆記、醫書中；海鮮往往成為人們正面歌詠、理性寫實描述的物件；海鮮也逐漸成為沿海州縣地方志「土貢」、「物產」等條目的必備內容。於是，胡司德提出「自然／文化一體論」，強調中國人不如希臘哲學家那樣強調自然／社會、主體／客體的二元對立，並不適用於對中國古代動物觀的解釋。誠如他自己所承認的，他只考慮文人的知識體系，而沒有考慮農夫、村民的知識體系。更重要的是，他沒有將文人知識體系的變化納入研究視野，認為中國古代對動物的認識缺少「學科(ology)的視角」，解釋動物的行為特徵是聖人與君王的分內之事，而不歸行家裡手、哲人、博物學家掌管。^{①⑧}這種研究取向其實是變相的「自然／文化二元論」，忽視了在認識自然過程中朝廷與地方、文人與平民乃至賤民之間不可分割、交錯銜接的關聯。

唐宋時期的「海物」具體指什麼？首先，海物一般指生物。非生物，如海鹽，不被認作海物。^{①⑨}當然，宋人對於何物為「生」的認定與今人不同。如洪邁（1123-1202）曾獲得一株石柏，據說「自海底石塊上生，根株盤錯，枝葉如畫，其色紫，其根白，其質皆石也。天陰雨時，必有水珠在葉上枝間，亦有柏子，皆石脂凝結而成」。他的朋友朱晞顏（1133-1200）作詩稱之為「海物難窮造化奇」。^{②⑩}這株神秘的石柏之所以被認為是海物，是因為它

①⑥ 王承文在考證唐房千里《南方異物志》時指出，歷代記載嶺南風物的「異物志」頗多，最早可見孫吳時期。王承文，〈唐代房千里及其《投荒雜錄》考證〉，收入中國社會科學院歷史研究所、日本東方學會編，《第三屆中日學者中國古代史論壇文集》（北京：中國社會科學出版社，2012），頁281-295。

①⑦ 胡寶國，〈魏晉南北朝時期的州郡地志〉，《中國史研究》，2001年，第4期，頁13-25；王庸，《中國地理學史》（北京：商務印書館，1938），頁133-143。

①⑧ 胡司德著，藍旭譯，《古代中國的動物與靈異》，頁306-309。

①⑨ 宋代方志述及物產，一般不包括鹽鐵等礦產。談鑰撰，《嘉泰吳興志》（宋元方志叢刊本），卷20，〈物產〉；胡榘修，方萬里、羅濬纂，《寶慶四明志》（宋元方志叢刊本），卷4，〈叙產〉。

②⑩ 陸增祥編，《八瓊室金石補正》（石刻史料新編本），卷98，〈洪邁高州石屏記〉，頁5594-5595。

的形態像柏樹，而不是因為它的質地。

其次，海物主要產自海中或海邊陸地，海空中的生物（如海鳥）罕被提及。

第三，以宋代方志中常用對物產的分類方式（包括穀、絲帛、蔬／菜、果、草、木、畜、禽、獸、蟲、魚、金、竹、花、貨等）來看，「海物」主要對應於蔬／菜、蟲、魚三類。作為「菜」的海物包括紫菜、海帶。作為「魚」、「蟲」的海物分類標準比較模糊，與現代生物學分類格格不入。如海物包括被稱為「魚」的各種貝類、螺類、軟體動物，但它們有時也被歸為「蟲」。^{②①}

第四，唐宋人對海物種屬、功用的認定受地域、階級觀念影響。方志分類識別物產的方式以民生為先，因此首重海物的食用價值，偶或提及其在手工業中的應用價值。但是，對於什麼海物才是食物，宋人的認識並不一致。溫州人周去非（隆興元年進士）曾任官嶺南，晚年撰《嶺外代答》回答親故問起嶺南的事情。書中「蟲魚門」列有鱈魚、鱧兩種海物，它們應是以打漁為生的賤民蠶民的食物，周去非卻未將它們列入「食用門」。二則故事均以蠶民出售捕撈到的海物為始，以士人或者周去非買下它們放生為終。顯然，周去非認為它們不是食物，而是神秘而尊貴的水族「真龍」、「神龍」。^{②②}可以想見，和周去非一樣的文人會憑藉自身所佔文化優勢地位，以自己對海物的認識覆蓋蠶民的認知。我們透過文人書寫所見的海鮮種類應該遠遠不及漁民認識的海鮮種類豐富。

關於海鮮以及更廣泛意義上的水產是菜還是肉，宋人的認識也存在區域差異。在兩湖、江西、兩廣等地，水產（包括海鮮）被視為「菜蔬」，而不是「肉食」。^{②③}周去非記載欽州人居喪「不食魚肉，而食螃蟹、車螯、螺、

②① 談鑰撰，《嘉泰吳興志》，卷20，〈物產〉；胡渠修，方萬里、羅濬纂，《寶慶四明志》，卷4，〈叙產〉。

②② 周去非著，楊武泉校注，《嶺外代答校注》（北京：中華書局，1999），卷6，〈蟲魚門·鱧〉、〈蟲魚門·鱈魚〉，頁389-391；陳序經，《疍民的研究》（上海：商務印書館，1946），頁1-44；羅香林，〈疍民源流考〉，載氏著，《百越源流與文化》（臺北：國立編譯館，1978），頁223-256。

②③ 趙與時（1157-1231）《賓退錄》引《靖州圖經》稱，靖州（今湖南懷化）風俗，居喪不食肉，惟以魚為蔬；並以杜甫詩句考證湖北風俗亦同。林洪《山家清供》記載鄱陽士友以魚為菜，並稱贊趙與時為「好古博雅君子」。趙與時，《賓退錄》（叢書集成初編本），卷2，頁23；林洪，《山家清供》（叢書集成初編本），卷2，〈酒煮菜〉，頁12-13。

貝之屬，謂之齋素，以其無血也」。^{②④}雖然士人以自身的文化優勢，試圖從喪禮等角度解釋水產為何為菜蔬，水產素食觀在水產高產地流行，說明它具有更為深刻的社會文化根基。以「肉食」劃分階級的觀念從先秦延續至宋代。雖然水產的價格隨品種、產地、銷售地點、季節不同而浮動較大，但是，一般而論，許多水產在原產地比畜肉便宜。周去非的解釋可能掩蓋了欽州人吃海鮮的社會經濟因素：水產是南方平民的食物，沒有土地等生產資料的平民乃至賤民都可以捕獲水產，水產因食用者身份低賤而被輕視為素食。^{②⑤}

為何原本屬於平民的食物引起唐宋時期士大夫的關注，並成為宮廷與官府宴會上的新寵？「海鮮」、「海味」等詞彙的流行說明士人注重海物的鮮味。成書於南宋末年的《新編群書事林廣記》，卷9，〈綺語門·玉帛飲食〉「海味」條下是「海錯、海鮮」。^{②⑥}一方面，這說明「海鮮」已經成為和「海錯」同類的華麗詞藻，可用於吟詩作賦。另一方面，「海鮮」與更具日常生活色彩的「海味」都側重對鮮味的刻畫，反映出時人對鮮味的需求。

唐宋時期，人們不惜上山下海尋找鮮味，鮮味成為詩人騷客樂於吟詠的內容。從詞源來看，鮮味與魚密不可分。「鮮」本是一種魚的名字，後被借用來形容被宰殺的魚以及鳥獸之新，再被用來形容滋味美好。^{②⑦}粗略檢索詩文，我們可以獲得唐宋時期鮮味需求增長的印象。從《佩文韻府》「鮮」字條所列詩文來看，唐以前「鮮」常用來形容服飾、草木、天氣；唐宋時期則多用來形容滋味，如泛指鮮味的時鮮、獻鮮、珍鮮等詞，形容肉類、特別是魚類滋味的肥鮮、飽鮮、膾鮮、魚鮮、腥鮮、炙鮮、斫鮮、海鮮、截肪鮮、白璧鮮、鼎俎鮮、出籠鮮、牡蠣鮮等詞，形容蔬果滋味的甘鮮、異果鮮、玉腦鮮、鶴頂鮮、筍蕨鮮、玉食鮮等詞。^{②⑧}鮮味主要着落在海鮮、山珍上，這

②④ 周去非著，楊武泉校注，《嶺外代答校注》，卷6，〈食用門·齋素〉，頁239。

②⑤ John Kieschnick 指出佛教果報觀只是促使中國佛教信徒接受素食的理由之一，中國本土居喪齋戒的傳統、俗眾對素食的推崇等社會因素是導致僧團最終接受素食的重要原因。John Kieschnick, "Buddhist Vegetarianism in China," in *Of Tripod and Palate: Food, Politics, and Religion in Traditional China*, ed. Roel Sterckx (New York: Palgrave Macmillan, 2005), 186-212; 程民生,《宋代物價研究》(北京:人民出版社,2001),頁172-177。

②⑥ 陳元靚,《新編群書事林廣記》(元至順建安椿莊書院刻本),卷9,〈綺語門·玉帛飲食〉。

②⑦ 許慎撰,段玉裁注,《說文解字注》(上海:上海古籍出版社,1981),十一篇下,〈魚部〉,「鮮」、「鱻」字條,頁579、581。

②⑧ 張玉書、陳廷敬等撰,《御定佩文韻府》(《文淵閣欽定四庫全書》本),卷16之6,〈下平聲·一先韻六·鮮〉,頁185-189。

說明帶給文人「鮮」味感受的主要因素不僅僅是享用那一刻的時間感，還是產地的距離感。

從求「異」到求「鮮」，中國文人對海物的感觀趨向理性、務實、享樂，人、物之間的距離感也從精神世界轉向物質世界，卻不限於物質世界。忽遠忽近的海鮮牽動着宋人的物質與精神感受，伴隨他們穿梭在南北、城鄉、央地、海陸之間。我們只有追隨他們的腳步，洞悉他們得知、獲得、消費、記載海鮮的情態，才能揭開海鮮成為宋人餐桌新寵的奧秘。

二、海鮮的產地

在唐宋知識體系中，海鮮的生產者不佔據優勢地位。現存唐宋史料中，沒有海鮮的捕撈加工者留下的印跡。關於他們以及他們捕撈、運輸海鮮的過程，我們所知無幾。²⁹ 儘管海鮮的生產者未能在歷史中發出聲音，地方官、地方文人卻兼具消費者和當地百姓的集體代言人兩種身份，他們通過編纂地方志等方式，讓海鮮的產地在國家政治、經濟體系中發出聲光。

包弼德指出，唐宋地方史的興起是一種歷史書寫的變化，它以關注地方事務、地方責任與地方自治為特徵，意味着宋代士人不再把國家看得那麼代表皇帝、那麼代表宮廷文化。³⁰ 作為地方史興起的產物，沿海州縣方志中頻頻出現有關海鮮的記載。它們主要見於彙聚、記載一地產出的「物產」（又稱土產）條與延續圖經傳統、記載上供物品的「土貢」條。³¹ 〈尚書·禹貢〉對九州貢物的記載往往成為宋代地方志闡述地方物事的起點。然而，伴隨士人對地方利益和地方事務的關注持續升溫，地方志書寫逐漸偏離舊的以國家、統治者利益為上的「土貢」書寫方式，並且在對「物產」的敘述中注入更多地方性的元素。

方志土貢條目的經久不衰不僅因為它沿襲儒家經典傳統，還因為它是地

²⁹ 斯波義信著，莊景輝譯，《宋代商業史研究》（臺北：稻禾出版社，1997），頁60-67、78-88。Stephen H. West, "Cilia, Scale and Bristle: The Consumption of Fish and Shellfish in the Eastern Capital of the Northern Song," *Harvard Journal of Asiatic Studies* 47: 2 (1987): 595-634.

³⁰ Peter Bol, "The Rise of Local History: History, Geography, and Culture in Southern Song and Yuan Wuzhou," *Harvard Journal of Asiatic Studies* 61:1 (2001): 37-76.

³¹ 有關方志來源的梳理，見來新夏，《方志學概論》（福州：福建人民出版社，1983），頁1-6。

方官、文人藉以確立國家與地方關係的重要手段。現存宋代沿海州縣方志土貢條下罕見進貢海鮮的記載。這種記載的缺失與其說是史事的缺失，不如說是方志編纂者刪削史料而刻意造成的結果。有宋一朝，海鮮進貢不絕如縷。^⑳南宋行在近海，達官貴人進貢海鮮更為方便。主管臨安府城南左廂公事魏叔介（1140-1177）因查獲打着進御旗號私售海物的巨舶而受到嘉獎，而他查獲的海物最後還是送入內東門司，歸宮廷享用。^㉑這說明進貢海鮮是當時眾所周知的事實。

現存方志土貢條海鮮進貢缺載的緣由既與編纂者「尊君之義」有關，也與他們試圖約束君權的努力有關。寧宗朝（1195-1224），方志編纂者掀起盛讚祖宗朝皇帝「卻貢」海鮮的風潮，是孝宗朝（1162-1194）央地資源之爭、皇帝與群臣之爭的後續發展。

孝宗並不反對官員進納海鮮，前揭海鮮走私販冒進御之名、贓物幾經周折最後進入皇宮即可證明。周必大（1126-1204）為蘇州人范成大（1126-1193）撰寫墓誌銘記載，淳熙六年（1179），范成大任明州知州兼沿海制置使時，對孝宗進言，他的前任張津、趙愷等人都是皇親國戚，「時節奉海物於兩宮」，作為外朝臣的他不敢「效尤」。孝宗於是下命停貢，罷進奉局。^㉒范成利用孝宗打擊僭越、走私的政策，成功扼制孝宗寵信近習，拉開了圍繞海鮮皇帝／近習、地方官／地方文人之間權力之爭的序幕。

地方官、地方文人對中央腐敗統治的抵制並不表現為直斥皇帝、揭竿而起。地方官、地方文人通過編纂、出版地方志表達他們對地方利益的追求成為南宋後期獨特的政治現象。現有研究對這一時期的印象主要是政治、財政體系中央集權，皇帝與士大夫之間缺少有成效的交流與互動，中央加強對地方財物的徵調，地方財政體系獨立、無序。^㉓但是，從地方志中，我們得到

⑳ 宋代各地進貢海鮮的狀況，可參見高梁，〈古代漁業的土貢〉，《古今農業》，1990年，第7期，頁128-135。

㉑ 韓元吉撰，《南潤甲乙稿》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷21。

㉒ 周必大，〈資政殿大學士贈銀青光祿大夫范公成大神道碑〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》（上海：上海辭書出版社，2006），第232冊，卷5179，頁330-342。

㉓ 譬如，在對南宋祖宗之法的研究中，鄧小南雖然指出其效用因人因時因事而異，但是她主要聚焦中央朝廷、針對外患的決策討論，因而得出祖宗之法未得善用的結論。黃寬重則認為，我們需糾正北宋輕南宋、對南宋後期多持負面印象的偏頗，應關注印刷與學術活動、江南社會經濟力的再評價、士人類型與文化活動的探討等方面。魏希德（Hilde De Weerd）對南宋永嘉教師的研究顯示，他們在舉業中通過詮釋地方利益與中央政策的關係來關注地方利益，他們的影響遍及全國。鄧小南，《祖宗之法：北宋前期政治述略

的印象是，地方官與地方文人積極維護地方秩序，創造出一套新的政治話語以約束中央朝廷、皇帝對地方利益的侵奪。

地方志編纂者無一例外地強調地方臣服於中央，設置土貢條的名義是「尊君」。土貢條下一般設舊貢、今貢、稅賦等目，引用歷代史志以及宋朝詔敕，記載該地上供朝廷與皇帝內庫的財物。成書於12世紀晚期的《淳熙嚴州圖經》在「圖經」條下設有「物產」目。「物產」目先引《禹貢》說明嚴州（轄今浙西建德、桐廬、淳安等地）所屬的古揚州所貢，再分類說明「今產」。^{⑤⑥}專設「圖經」條，而且以《禹貢》統領「物產」目，將地方物產置於國家方貢之下，顯示方志編纂者刻意延續圖經傳統，凸顯一地產出歸屬於國家的意圖。成書於13世紀初期的《嘉定赤城志》中「風土門」序言直陳地方官編纂土貢條是出自「尊君之義」。^{⑤⑦}這種書寫方式反映出編纂者對維護國家以及最高統治者利益的肯定和認同。與此同時，方志往往詳於記載朝廷財政收入，疏於記載皇帝內庫的收入。

如果說上供皇帝的土貢疏於記載與中央朝廷刻意隱瞞這類資訊有關，編纂者主動抹殺相關資訊、記載帝王「卻貢」、「節約」行為的現象則令人玩味。在為吳興（今浙江湖州）所作、嘉泰元年（1201）成書的方志中，明州人（今浙江寧波）樓鑰（1137-1213）將「以節約為家法」歸結為「列聖相承」、「可為萬世法」的祖宗家法。^{⑤⑧}以祖宗之法的名義勸誡皇帝節儉不是樓鑰的發明。元祐八年（1093），宰相呂大防借邇英閣講讀的機會向哲宗「推廣祖宗家法以進」，將祖宗家法的具體內容總結為「事親之法、事長之法、治內之法、待外戚之法、尚儉之法、勤身之法、尚禮之法、寬仁之法」八項內容。這些原則不無調整皇族內部關係、限制宗室外戚權勢的考慮，其中包括節制飲食方面的內容，如「飲食不貴異味，御廚止用羊肉」。^{⑤⑨}

（修訂版）》，頁456-502；包偉民，《宋代地方財政史研究》（上海：上海古籍出版社，2001），頁163；黃寬重，〈「嘉定現象」的研究議題與資料〉，《中國史研究》，2013年，第2期，頁191-205；魏希德，《義旨之爭：南宋科舉規範之折衝》（杭州：浙江大學出版社，2016），頁280。

⑤⑥ 陳公亮修，劉文富纂，《淳熙嚴州圖經》（宋元方志叢刊本），卷1，〈物產〉，頁4292-4295。

⑤⑦ 黃黼、齊碩修，陳耆卿纂，《嘉定赤城志》（宋元方志叢刊本），卷36，〈風土門〉，頁7558。

⑤⑧ 談鑰撰，《嘉泰吳興志》，卷20，〈土貢〉，頁4868。

⑤⑨ 李燾撰，《續資治通鑑長編》（北京：中華書局，2004），卷480，元祐八年正月丁亥條，頁11416-11417。

在南宋，強調祖宗節儉之法的士人從中央轉移到地方。天台人盧憲嘉定六年（1213）為鎮江撰成的方志中記載，宋神宗卻貢，宋高宗退卻韓世忠所貢鱈魚（一種在海洋、內河洄游的魚類）。這些記載顯然以塑造統治者愛民的形象為目標，突出帝王「慈儉」的美德。^⑩ 范成大晚年為家鄉編纂《紹定吳郡志》，引《九域圖》說明北宋蘇州貢品包括海味、鯊魚（一種海魚）等，然後逐年列舉「本朝故事」，即某帝罷某貢，最後點出「今惟遇聖節貢銀五百兩，絹五百匹，葛布二十匹」。他強調貢物為較常見、實用的物品，只在合理的時期徵收，並且簡樸、罷貢的做法成為祖宗「故事」，與樓鑰提煉的「祖宗家法」如出一轍。^⑪

這些「卻貢」記載以褒揚君王為外在形式，其實質性目的卻是約束皇權，抵制中央朝廷、皇帝對地方資源的佔用。與編纂者反復強調嗣皇帝節儉形成強烈反差的現象是，宋代士人鮮少以「節約」的名義批評因消費海鮮而獲罪的官員。北宋熙寧年間，轉運使以本岸修籠官船及公帑市外縣海物二事彈劾連知漳、臺二州的葛閔（1003-1072），葛閔以本官致仕。同安（今廈門）人蘇頌（1020-1101）為其撰寫墓誌銘，認為執法者純屬吹毛求疵，葛閔「無毫毛私匿」。^⑫ 即便是嘉定元年（1208）奉勸寧宗「以孝宗為法」、嚴懲貪官的潼川人吳泳（1180-？），也認為孝宗嚴懲州官張師顏送禮一案所涉贓物魚蠟是「海物之至微者」，而不是什麼多餘的奢侈品。^⑬ 當然，孝宗嚴查官員貪污海鮮的行為並不能說明他關注民生，嚴防官員搜刮民脂民膏。以海鮮為名展開的反貪行動是孝宗防範地方官擅權、殺一儆百的手段。^⑭

雖然方志的具體撰寫者並沒有在朝作官，沒有治理地方的職責與義務，但是他們以「地方」是國家的有機組成部份作為依據，尋求自治與自主。這場以出版為方式的抵制運動不能被簡單看作紙上談兵。孝宗停罷進奉局之後，人們並沒有停止向皇宮輸出海鮮，皇帝及其近習與地方官、地方士人之間在朝的權力角逐也沒有停止。嘉定年間，彭欽（1163-1228）任職轉運司，

⑩ 史彌堅修，盧憲纂，《嘉定鎮江志》（宋元方志叢刊本），卷5，〈賦稅〉，頁2346-2347。

⑪ 范成大纂修，汪泰亨等增訂，《紹定吳郡志》（宋元方志叢刊本），卷1，〈土貢〉。

⑫ 蘇頌，〈光祿卿葛公墓誌銘〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第62冊，卷1347，頁104-108。

⑬ 吳泳，〈論郡縣人心疏〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第316冊，卷7238，頁62-63。

⑭ 對孝宗專意防範臣僚擅權、受到群臣抵制諸事的研究，見鄧小南，《祖宗之法：北宋前期政治述略（修訂版）》，頁479-487。

因極陳強市海物之弊而獲得褒獎。^④ 地方官與地方文人的出版活動與官員在朝廷的政治活動同時進行，暗示着二者之間的關聯。

寧宗朝江浙等地書寫「卻貢」的行為不是歷史的偶然，也不是孤立的歷史事件。鎮江、明州、湖州等地的方志編纂者或為家鄉寫作，或將家鄉的歷史體驗融入他鄉的歷史書寫，形成書寫活動的共振。他們為了維護地方利益，不讓朝廷、地方官員掠奪當地的海鮮等資源，以書寫卻貢的歷史建立地方自治。「卻貢」意象的背後是渴望自立的士人自身以及他們參與形成的各地利益與文化群體。沿海鄰近州縣多處出現圍繞海物的卻貢書寫，說明在各州形成獨立意識的同時，一種邊界模糊、互通聲氣的基於「地方」的認識正在形成。

方志「物產」條的書寫雖然以關注地方風物為導向，卻同樣受到國家視角的影響，具體表現為編纂者以向全國／內地看齊、整齊劃一的方式介紹與陸地農耕文化截然不同的海、海物、海邊人。宋人並不缺乏描述海洋地理的詞彙，亦不缺乏對海物、海疆的關注，只是以陸地、治理陸地為本位的方志書寫方式框定編纂者介紹海洋知識的格局。譬如作為海上陸地的島嶼是官府界定海疆的關節點。框定明州「境土」（領土與領海）的「四至八到」在海均為「某山」，即海島。^⑤ 又如海域命名以陸地政區為本位，一般作某州洋、某縣海，如「蘇州洋」、「鹽官縣海」。^⑥ 而「某縣海」尤指近陸海域。志稱昌國縣（今浙江定海）所轄諸海島「在本縣海內併大海中」，顯見縣海不是一縣領海的全部。^⑦ 方志中「水」下多設江、湖、河、潭等條目，單獨以「海」為名的條目較為罕見。即便以「海」為名目，編纂者更關注海中與海邊的陸地，而不是深海。如〈咸淳臨安志·山川志·海〉，內容僅二條：一為海門島；一為鹽官縣海。前者內容遠比後者豐富，而後者僅敘其地理方位。臨安府所轄縣中不只鹽官臨海，此處專門舉出，當與鹽官在近海海洋開發（港口貿易、鹽業、捕撈業等）中佔據重要地位有關。

④ 魏了翁，〈朝散郎主管華州雲台觀彭侯墓誌銘〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第311冊，卷7116，頁162-165。

⑤ 關於宋代州縣境「四至八到」的丈量方法，見曹家齊，〈官路、私路與驛路、縣路：宋代州（府）縣城周圍道路格局新探〉，《學術研究》，2012年，第7期，頁105-114；胡渠修，方萬里、羅濬纂，《寶慶四明志》，卷1，〈境土〉，頁4997-4998。

⑥ 胡渠修，方萬里、羅濬纂，《寶慶四明志》，卷1，〈境土〉，頁4997-4998；潛說友纂修，《咸淳臨安志》（宋元方志叢刊本），卷31，山川10，〈海〉，頁3647。

⑦ 張津等纂修，《乾道四明圖經》（宋元方志叢刊本），卷7，〈昌國縣〉，頁4903。

雖然方志中以「海」命名的條目並不多見，編纂者對海的關注其實並未缺席。對宋代地方官府而言，海的重要性主要體現在疆域、物產、沿海陸地的開發與利用、潮候等方面。因為既有方志書寫的方式與理念主要建立在治理陸地的經驗之上，上述內容並沒有被彙聚在「海」的條目下，而是散在「境土」、「物產」、「賦稅」、「江潮」等條目下。⁴⁹ 雖然宋代全國性地理總志沒有提及中國東、南邊界的具體位置，但是州縣方志編纂者對此有盡可能清晰的認識和界定，十分重視。他們以海島配合航程定位州界的「四至八到」。如明州東「自海岸凡二百五十里方出海洋，至石馬山凡兩潮約六百里，為本州之界」，東南「自海岸泛大海八百三十八里，至海中鋸門山，為本州之界」，東北「自海岸泛大海一千二十八里，為本州之界」。其中東部遠較東北、東南部邊界收縮，應當是繞開高麗、日本疆界的結果。而東北、東南部邊界所至之遠，顯示官員對中國東、南疆域所及的重視。這種劃界方式不是官員臆想產生，而是他們調查的結果。如他們記載昌國縣（今舟山）轄下數十座海島，稱「皆海中有名者，人跡所罕到」。他們的調查應該以「人跡所至」為方向和依據，海島被命名意味着它們與人的活動密切相關。但是，方志編纂者既沒有提及資訊的來源，還對這些海島的實況定下「人跡罕至」的草率結論。這不僅顯示他們輕視資訊提供者，還反映出他們實難掌控有關資訊的窘境。⁵⁰

「物產」條下類目的編排次第也取決於關注陸地、以治理陸地為本位的書寫方式與書寫理念。現存沿海州縣方志「物產」條下所列類別（穀、衣、貨、藥、果、木、竹、畜、禽、獸、魚、蟲）略有出入，次第大致是先穀、帛，末魚、蟲（包括海鮮）。這樣的排序方式顯示編纂者與國家立場一致：

⁴⁹ 如海潮成為「江潮」、「江候」甚至「水」等條目討論的主要內容。施諤纂修，《淳祐臨安志》（宋元方志叢刊本），卷10，〈山川·江潮〉、〈山川·潮候〉，頁3315-3318；胡榘修，方萬里、羅澹纂，《寶慶四明志》，卷4，〈敘水〉，頁5032-5033；卷18，〈敘水〉，頁5232。

⁵⁰ 梁庚堯指出宋代東南沿海活躍着許多中國海盜、海商，他們以漁、鹽、走私、劫掠為業，身份不易區分，官員難以治理。楊芹對宋代廣南東路經略安撫使的研究顯示，官員為治理海盜，需向「濱海之民」獲取情報，並將其團結成社。參見：胡榘修，方萬里、羅澹纂，《寶慶四明志》，卷1，〈境土〉，頁4997-4998；卷20，〈叙山〉，頁5248-5250。梁庚堯，〈南宋溫槽考：海盜活動、私鹽運販與沿海航運的發展〉，《臺大歷史學報》，第47期（2011年6月），頁1-59。楊芹，〈弭盜靖海與稽管朝貢——宋代廣南東路經略安撫使之設置及其主要職能〉，《中山大學學報》（社會科學版），2014年，第6期，頁82-90。

以重視土地產出的農耕文化為尊；作為陸地、內河產出之外的海鮮，不能像五穀一樣養育全體人民，被列為最末，海物的藥用、制器等功能鮮被提及。

與海疆一樣，海物「被輕視」也與其管理難度大有關係。《寶慶四明志》，卷4，〈敘產〉序稱：

五穀熟而人民育，地產莫貴於此……大家多閉糶，小民率仰米浙東。浙西歉則上下皇皇，勸分之令不行。州郡至取米於廣，以救荒市。區斗為錢數百，而陳陳相因待價者自若。必有仁人君子而後倡義以正斯俗。若夫水族之富，瀕海皆然，而亦有荒有熟。韓文公記南海廟，以厭魚蟹為稱美，言政所格也明。邇日畿人趨都會。海雖熟，而珍奇所出。迨不如所聚，惟有力者能得之。^{⑤1}

為了論證官員「倡議」大戶放糧賑荒的必要性，編纂者舉出韓愈的觀點，只有革新政治才能獲得魚蟹的豐收。但是，編纂者顯然認為珍奇的海物比不上能夠賑饑救荒的五穀，後者才是非真正有能力的地方官不可獲得的物產。與其相信編纂者的看法，認為管理糧食的生產與分配才是沿海地方官最重要、最具挑戰性的工作，不如說防範民變（饑荒是一大誘因）才是地方官最迫切的任務，遠遠超過海物的豐收或者海盜的治理。宋代豐富的海物產出、蓬勃發展的海鮮捕撈事業證明海疆治理既非無足輕重，亦非輕鬆自如。現存宋代沿海州縣方志所記物產中往往包括海物，說明它們不是地方財政中無關緊要的物事。《寶慶四明志》記載每逢漁汛，七郡舟人駕百萬多艘船隻出洋捕魚。^{⑤2}這些船隻、舟人數量龐大，流動性強，從業具有一定風險（如海盜等人為災害與風暴等自然災害），官府是否需要為他們提供適時的保護和服務？如何向它們徵稅？既有的文獻知識、官員管理陸地的經驗在此多不適用。地方官自詡管糧難過管海，只能說明他們認為海疆治理不具緊迫感。

方志編纂者對海鮮的具體描述也應結合地方與國家視角共同來看。各地海鮮品種、數量的差異關乎各地生態環境、漁業發展狀況，更關乎方志書寫理念與資訊擇取的標準。大多數書寫者都聲稱他們僅僅記錄當地獨有的物產，「非專逞博眩奇，如《茶經》、《蟹志》、《牡丹》、《荔枝譜》比也

⑤1 胡榘修，方萬里、羅澐纂，《寶慶四明志》，卷4，〈敘產〉，頁5040。

⑤2 胡榘修，方萬里、羅澐纂，《寶慶四明志》，卷4，〈敘產〉，頁5041。

然」。⁵³ 迄宋為止，關於海鮮的記載已然汗牛充棟。加之宋代類書、譜錄編纂流行，方志書寫者既不方便也沒有必要匯總各類資訊。但是，實際上不少書寫者仍然不吝筆墨，熱衷於搜集資訊，記載各類海鮮的名稱、外形、習性、功用以及相關詩文、典故。浙江餘姚人孫應時（1154-1206）稱「凡志，必載其地產甚詳，蓋有取乎九州所有皆聚」。⁵⁴ 九州地大物博，是全國性總志的編纂理念。孫應時將其挪移到地方性方志書寫中，言下之意是「地方」作為「九州」一份子，應當享有後者享受的對待。是以浙江溫州人陳傅良（1137-1203）編纂《淳熙三山志》時稱：「物產萬殊，可得而盡名耶？鳥獸草木，要欲多識。矧屬吾境，亦恥一物之不知」。⁵⁵ 關注、窮盡、書寫「吾境」的物產成為方志編纂者的使命。

在介紹海鮮時，方志編纂者旁徵博引，盡顯文人對文獻的熟悉與掌控。他們經常引用的文獻既包括帶有全國視角的圖經、字書、《本草》，也包括偏重地方色彩的名人詩賦、各類南方「異物」記等。但是，面對繁富的海洋生物，文獻常有失載、載之不詳之處，編纂者不得不求助於當地經驗。浙江臨海人陳耆卿（1180-1236）記載：

章巨，八足，首圓。《南海異名記》正名曰蜆蝓。郭璞《江賦》：「蜆蝓森衰而垂翹」，是也。海濱人訛曰章魚，又曰章舉。一種足似之而小，曰望潮。魁首駢足，曰在腰股。其足長三五尺許者，曰石蛭。⁵⁶

東晉郭璞名篇《江賦》涉及多種海洋生物。《南海異名記》已佚，著者不詳，從現存條目和標題判斷應當是一部記載嶺南特異風物的書籍。宋代方志纂者不時引用這二種著述。陳耆卿試圖以二種文獻所述一致，來為章巨「正名」。他的努力反映出文人對文字的崇拜、依賴與掌控。

⁵³ 孫應時纂修，鮑廉、鍾秀實續修，盧鎮增修，寶祐《重修琴川志》（續修四庫全書本），卷9，〈叙產〉，頁337；項公澤修，邊實纂，《淳祐玉峰志》（宋元方志叢刊本），卷3，〈土產〉，頁1081-1082；胡渠修，方萬里、羅濬纂，《寶慶四明志》，卷4，〈叙產〉，頁5040；梁克家纂修，《淳熙三山志》（宋元方志叢刊本），卷42，土俗類4，〈物產〉，頁8265-8267。

⁵⁴ 孫應時纂修，鮑廉、鍾秀實續修，盧鎮增修，寶祐《重修琴川志》，卷9，〈叙產〉，頁337。

⁵⁵ 梁克家纂修，《淳熙三山志》，卷42，土俗類4，〈物產〉，頁8259。

⁵⁶ 黃替、齊碩修，陳耆卿纂，《嘉定赤城志》，卷36，〈土產·魚之屬〉，頁7570。

但是，在現實中，這種以文獻知識為本的態度遭受豐富的生產與生活經驗的挑戰。陳耆卿一面認為「海濱人」命名錯誤，一面又記載下另三種來源不明的異名。他輕視以海為生的海濱人，卻又不得不憑藉他們的知識填補文獻記載的空白。於是，士人對待文獻知識與尚未訴諸文字、下層民眾的知識雖然態度不一，卻在一定程度上被迫與下層民眾達成和解。書寫者往往無視文獻與經驗知識之間的錯位與牴牾，採取相容的書寫策略堆砌地方知識。當然，我們必須保持警覺，我們所讀到「土人」的海鮮知識全部都是經士人篩選、過濾掉與其理念不合的內容之後的產物。如士人為了炫耀政績、營造安定平和的政治氣象，淡化處理他們與漁戶之間存在的階級差別，在他們筆下，吳興郡「以取魚為生」的漁戶生活被美化成「風朝雨暮，月夜雪天。鼓枻鳴榔，披蓑垂釣。悠揚波上，宛若圖畫」。⁵⁷ 與其說漁業工作者的詩意生活是他們現實生活的寫照，不如說它是士人所追求的「政通人和」理想的投射。

士人向民間獲取海鮮知識的興趣、動機與方式亦可在詩中獲得佐證。如王安石（1021-1086）〈車螯二首〉中稱「又嘗怪其殼，有功不見論」，「寧能為收拾，持用訊醫門」。⁵⁸ 王安石不滿足於享用車螯（一種海蛤）的美味，還對其功用產生積極、務實的求知欲。成書於北宋末年的《重修政和經史證類備用本草》「蟲魚部」收入宋以來新增十餘種產自中國海域的海物藥材。大概王安石受到這種以中國海物入藥的醫學思潮影響，因此產生車螯是否具備醫學療效的聯想。⁵⁹ 當然，士人的求知以翻檢文獻為先，充滿對自身作為知識創造者的權威地位的自信。當文獻不能解答他們的疑問時，他們才屈尊詢問專業人士。⁶⁰

士人獲取海鮮知識的管道以及他們展開調查工作的先後次第值得關注。梅堯臣（1002-1060）〈北州人有致達頭魚於永叔者。素未聞其名，蓋海魚

⁵⁷ 談鑰撰，《嘉泰吳興志》，卷20，〈物產〉，頁4863。

⁵⁸ 王安石撰，李壁注，李之亮補箋，《王荊公詩注補箋》（成都：巴蜀書社，2002），卷14，〈車螯二首〉，頁263-264。

⁵⁹ 唐慎微著，尚志鈞等校點，《證類本草》（北京：華夏出版社，1993），卷20-22，頁489-549。

⁶⁰ 宋代醫療史研究揭示宋代士人以文本知識強勢介入醫學知識的傳承，形成「儒醫」現象；與此同時，他們輕視注重經驗知識的外科從業者，針灸、癰疽等外科知識被邊緣化。Angela Ki Che Leung, "Medical Learning from the Song to the Ming," in *The Song-Yuan-Ming Transition in Chinese History*, eds. Paul Jakob Smith and Richard von Glahn (Cambridge and London: Harvard Asia Center, 2003), 374-398.

也。分以為遺，聊知異物耳。因感而成詠）詩中感歎北海達頭魚「向來昧知名，漁官疑竊位」。^①在梅堯臣心目中，漁官（主管漁業的官員）應當是獲得海鮮知識的最佳管道，掌握有關全國海鮮的知識應當屬於漁官的本職工作。^②

打撈、運輸、銷售、採買、烹調海鮮的人們雖然掌握較多有關海鮮的來源、品種、生理構造等方面的經驗知識，成為城居士人問詢的對象，但是以士人的地位優勢，提及他們時往往不具其名。譬如屢屢出現在宋詩中的「吳婢」，即來自吳地的家內勞動者，是宋代士人爭相延聘的海鮮料理高手。士人集中筆力謳歌她們精湛的廚藝，而擁有吳婢、享用她們調製的海鮮美食是士大夫作為消費者身份的一種象徵。^③以地域命名勞動者，顯示知識與都市勞動力市場的地域性。梅堯臣有詩稱：

我嘗為吳客，家亦有吳婢。忽驚韓夫子，來遺越鄉味。
與官官不識，問僕僕不記。雖然苦病癰，饒吻未能忌。^④

官方知識具權威性，精通海鮮料理的吳婢具有經驗知識。可是，當遭遇越地海鮮，無論官方知識還是吳地經驗都不奏效。由此可知，宋代有關海鮮的知識具有複雜的地域性：海邊人可能對一些常見海鮮較為熟悉；對於特殊的海鮮以及海鮮製成品，只有當地人才能識別。士人在認識海鮮的過程中，最依賴的知識來源是專管漁業的官員和其他士人。海鮮的烹飪加工者雖然也是他們知識的來源，但是並不被重視。

方志編纂者在引用文獻、向海濱人搜集的海鮮知識時，表現出對地方語言、地方文獻、地方事務的濃厚興趣。同是石首魚，江西廬陵人羅濬《寶慶四明志》稱：

① 梅堯臣著，朱東潤編年校注，《梅堯臣集編年校注》（上海：上海古籍出版社，1980），卷29，頁1114。

② 「漁官」是一泛稱，具體職事不明。宋代官府對漁業的管理體現在多方面：商稅中有魚課；東南沿海有船戶，按船收稅，有的應與漁業有關。漆俠，《宋代經濟史》（北京：中華書局，2009），頁170-175；黃純艷，《宋代財政史》（昆明：雲南大學出版社，2013），頁528-531。

③ 關於宋人對吳婢精湛廚藝的描述，見陳素貞，《北宋文人的飲食書寫》，頁524-530。

④ 梅堯臣，〈病癰在告韓仲文贈烏賊膏生醅醬蛤蜊醬因筆戲答〉，收入北京大學古文獻研究所編，《全宋詩》（北京：北京大學出版社，1991），第5冊，卷247，頁2893。

然俗呼冬天中者曰石首。三、四月，業海人每以潮汛競往採之，曰洋山魚。舟人連七郡出洋取之者，多至百萬艘。鹽之可經年，謂之郎君養。^{⑥5}

羅濬記載寧波「業海人」對石首魚名的獨特解釋，以及他們獨特的捕撈、加工石首魚的方式。陳傅良則記錄福州「土人」以石首魚頭部的石頭製作器物，關注福建延平人陳正敏所著《遯齋閑覽》對這類器物遇蠱毒必爆的特性。^{⑥6}在寫到水母時，陳傅良將它的俗名用「方言」記載下來，「蛇」字應當是他或當地人專門為此製造出的漢字。又如陳耆卿引用兩宋之交浙江嵊縣詞人姚寬的詩句解釋蛤「每一潮生一暈」的特性，記述海濱人養殖蛤的方式，並且判定其產地以蘇州為佳。^{⑥7}雖然方志編纂者主要使用全國通行的文言文書寫，但是這些書寫中夾雜諸多地方性因素：他們記載當地海鮮的俗名與特性，偶爾還會使用方言；引用當地文人的著述；記錄當地人養殖、捕撈、加工海鮮的方式。

值得注意的是，方志中「海濱人」、「土人」、「業海人」、「方言」等語彙具體對應的地域、身份並不明確。我們不知道「土人」是當地的土著，還是沿海移民；是漁民，農民，商人，抑或其他。我們也不知道陳傅良筆下的方言是不是「福州話」，或者是哪種福州話。至於諸多海鮮的「俗稱」，我們更不確定其使用人群的地域文化特徵。羅濬在《寶慶四明志》中提到「晉安人呼（牡蠣）為蠔莆」。晉安為福州屬縣。「呼」暗示「蠔莆」是方言。^{⑥8}作為四明（今浙江寧波）外來者的羅濬並沒有解釋為何晉安人對牡蠣使用專稱，而是直接將這一外地的資訊穿插進志書，似乎暗示閩、浙之間的關聯。於是，方志編纂者一方面大量引入帶有地方色彩的詞彙，另一方面卻未對它們作進一步說明。這些詞彙的地理標誌功能的模糊性掩蓋了它們對應人群的複雜身份和內在分歧，編纂者正是利用這種模糊性建立起一個

^{⑥5} 胡榘修，方萬里、羅濬纂，《寶慶四明志》，卷4，〈叙產·石首魚〉，頁5041。

^{⑥6} 《郡齋讀書志》將《遯齋閑覽》著錄於小說類，該書成於崇觀（1102-1110）間。陳傅良事見梁克家纂修，《淳熙三山志》，卷42，土俗類4，〈物產〉，頁8265-8266；晁公武撰，孫猛校證，《郡齋讀書志校證》（上海：上海古籍出版社，1990），卷13，頁591。

^{⑥7} 黃耆、齊碩修，陳耆卿纂，《嘉定赤城志》，卷36，〈土產〉。

^{⑥8} 胡榘修，方萬里、羅濬纂，《寶慶四明志》，卷4，〈叙產〉，頁5043。

「統一的土人群體」，亦即地方的意象。⁶⁹

方志中關於海鮮的記載鑲嵌在對國家與地方的雙重關懷之中。一方面，海鮮兼具國家貢物、地方物產二種形象，出現在經典的以陸地與治理陸地為本位、關注國家與統治者利益的敘事體系之中。另一方面，它們既寄託沿海士人爭取地方自治、構築一種重視「地方」的地方文化的政治理想，又夾雜豐富的海邊人生活與生產的經驗知識，具有鮮明的地方色彩。出於現實政治的考量，國家視角與地方視角之間既存在張力，又在互動中磨合。如以實現天下至治為外殼、以對抗中央與地方官員索取為內核的有關卻貢的書寫，又如以追求放之四海皆準的治理方式為格局、以服務特殊的海疆治理為內容的有關物產的書寫。書寫方式與書寫理念的國家性與地方性多次錯位出現在二者之中：前者以祖述「祖宗家法」、「本朝故事」的方式汲取有宋歷朝君臣集體創造的智慧，以全國性的政治經驗總結武裝追求地方利益的地方文人；後者以夾雜「方言」、「異名」的士人通用語歸納海邊人的智慧，以地方性的生產與生活經驗豐富地方文人的知識，為國家治理地方提供依據。因此，有關土貢、物產的書寫實則反映出沿海士人整合全國性與地方性知識，打造出一種新型的以「地方」為中心的文化，並將這種地方文化整合入一國文化之中。

「地方文化」的興起不僅體現在方志書寫之中。專以沿海地方為視角、讚美該地為目標、以土著為作者的詩賦在宋代開始浮現。書寫者不那麼強調本地與國家的一致性，而是著意於比較本鄉與他邦的物產，突出本鄉的獨特性和優越性，如刻畫本鄉海鮮的繁富、美麗與有用。儲國秀（端平二年〔1235〕進士）的家遷往浙江寧海已五世。他作〈寧海縣賦並序〉記自己「親見」、「諗知」的土產。土產之中，儲國秀顯然傾注了高度的熱忱介紹海鮮：

以至惟錯之珍，所產者多。鱸脆鰲肥，螺珍蚶柱，蠣壯蝦魁，
望潮章巨。蜆含膏而團臍，蟹凝油而塞肚。鮫通黃而粲金相，鱔柔
白而懸銀縷。新婦臂婉而凝脂，老嫗帔長而曳組。舊總謂之蠡鮮，

⁶⁹ 程美寶對近代廣東方言與國語辯證發展關係的闡釋頗具啟發意義。她指出，在製造本土文化過程中，近代廣東讀書人採用方言顛覆性地建立起現代國家的觀念；一旦國家成立，方言反受國家化壓抑，讓位於國語。見程美寶，《地域文化與國家認同：晚清以來廣東文化觀的形成》（北京：三聯出版社，2006），頁111-163。

賤不論於分數。若夫滂漲而河豚生，汐退而彈塗聚。蛇沫浮鯛黑
 煦，鼈車攢蠓山豎。修帶如篋，斑鹿頰虎。鱓目之比如瞪，魴背之
 銛於鋸，鯨梅之輭如束，鮓苗之多於黍，鮑楓葉之儻輕，鱧竹夾之
 癯露，加之鯨鱔鱗魴之黨類，蚌蛤蛭蠅之儔侶，水經失於登載，爾
 雅昧於記注，名不周知，品不殫舉。於是術逞詹公，巧兼任父，隨
 搜收於緡罾，賸堆貯於鼎俎。又有鯉鯽細鱗，鮎鯪吐哺。蛙蟹產於
 疇塹，鱖鼈穴於沙渚。澌澌渦渦，洋洋圉圉。雖水族之殊科，亦海
 物之同與。礦石涸於蛇盤之丘，石首發於洋山之嶼。工師鑽堅而鬻
 分，舟人冒險而漁取。磨礮硤砌，以供百家之常需；膠鯨鱗鱗，以
 通四方之販賈。此雖方物之所宜，抑亦他邦之鮮伍。^①

儲國秀以搜討《禹貢》、《水經注》、《爾雅》等經典為起點，介紹家鄉方物。他的結論是這些書籍雖然記載部份海物，還有大量海物缺乏記注，於是自行開始補充這些海鮮的名稱、形態、用途。這些文字顯示儲國秀已經為經典中的「海物」注入新的意涵，它們不是進奉皇室的貢物，而是寧海土產豐美的具體表現，是其他地方不能比肩的特色所在。同樣熱忱記敘家鄉風物的還有浙江樂清人王十朋（1112-1171）。在〈會稽風俗賦並敘〉中，他同樣強調自己「事皆實錄」，同樣不忘記載會稽的水產「鱗蟲水族，海生池養。丁首丙尾，蟠腹縮項。赤鱗文鱧，元鱗黃鱖」。^①

這些着眼於地方的方志、詩賦出現在江、浙等地，說明一種對「地方」的關注正在江南沿海地區開始形成。海鮮作為這些地方的特產，是當地官員、文人藉以確立他們與中央朝廷、皇帝之間權力關係的媒介。當中央集權逐漸加強，中央朝廷、皇帝卻逐漸失去對地方的了解時，地方秩序並沒有消失，而是以一種新的形態構築起來。地方官員與文人自認為這種新興「地方文化」的代言人。他們製造「地方知識」的資源既來自面向全國讀書人的文獻知識、政治經驗，也來自被他們模糊處理的「海邊人」的生產與生活經驗。最後，圍繞海鮮產地建立的權力關係與知識的秩序只有通過消費才能得以完成。

^① 陳元龍編，《御定歷代賦匯補遺》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷6，〈都邑·寧海縣賦並序〉，頁515。

^② 王十朋，《梅溪先生後集》（四部叢刊初編本），卷1，〈會稽風俗賦並敘〉，頁7。

三、海鮮的消費

以海物為中心建立的知識體系隨地域、時段而發生變化。海物的功用多樣，其作為食物的功用，在唐以後才變得重要起來。海鮮成為餐桌新寵，與新興的奢侈品消費文化密切相關。柯律格對明代以及同時期全球奢侈品消費研究的觀察告訴我們，不能不加分辨地以競奢等消費行為論證「消費社會」的存在，進而以「消費社會」證明「現代」的開端，亦不能簡單地將文化品的消費與社會階層、經濟實力直接對應。^⑫ 作為日常奢侈品的海鮮對宋人的意義需從長時段、非線性的視角進行考察。

秦漢以來，人們逐漸發現海物的各種用途：貨幣（紫貝）、墨汁（烏賊汁）、器物（車磔、青螺、鸚鵡螺、貝子、石蟹等）、裝飾品（玳瑁、真珠、鮫魚皮等）、藥物等等。^⑬ 宋以前，海鮮的食用價值並不被看重。這與當時的交通狀況、價值觀念有關。食用海物是夷狄生活方式的標識，如《三國志》所述「東夷」之中的「倭人」。^⑭ 而漢唐都城多建於長安等北方中原地區，距海路途遙遠，交通不便，即便君王、士族也難以盡情享用海鮮。南齊，會稽餘姚人虞棕「治家富殖」，「雖在南土，而會稽海味無不畢致」，說明對一般士人而言，在異地享用海鮮並不容易。^⑮ 即便隋唐開通運河，驛遞制度進一步完善，長途運輸耗費不貲。據一條唐元和二年（807）的記載，「明州歲貢海蟲、淡菜、蛤蚶可食之屬，自海抵京師，道路水陸，遞夫積功歲為四十三萬六千人」。^⑯ 可見在內地，貴重、稀奇的海鮮只是極少數皇室、貴族的專享。

⑫ 柯律格，《長物：早期現代中國的物質文化與社會狀況》，頁10-14；Craig Clunas, "Modernity Global and Local-Consumption and the Rise of the West," *American Historical Review* 104 (1999): 1497-1511。

⑬ 唐慎微著，尚志鈞等校點，《證類本草》，卷20，〈蟲魚部上品總五十種〉，頁493-495、521-522；范成大著，胡起望、覃廣廣校注，《桂海虞衡志輯佚校注》（成都：四川民族出版社，1986），頁103-110。

⑭ 陳壽撰，陳乃乾校點，《三國志》（北京：中華書局，1959），卷30，〈烏丸鮮卑東夷傳〉，頁854。

⑮ 蕭子顯撰，《南齊書》（北京：中華書局，1972），卷37，列傳18，〈虞棕〉，頁654-655。

⑯ 關於唐代長途運輸的概況，見寧欣，《唐宋都城社會結構研究：對城市經濟與社會的關注》（北京：商務印書館，2009），頁262-269；韓愈撰，馬其昶校注，《韓昌黎文集校注》（上海：上海古籍出版社，1986），卷7，〈唐正議大夫尚書左丞孔公墓志銘〉，頁528-533。

宋代，因技術進步、制度完善，官、私交通運輸業互相競爭，取得劃時代發展。^⑦ 海鮮成為東京開封高檔酒樓力推的菜式，「假蛤蜊」等仿製海鮮菜式的出現說明「海鮮」已經成為商家促銷的噱頭。^⑧ 海鮮不再是皇室、海邊人獨享的食物，逐漸成為全國各地士人間流行的禮物。滄州人李之儀（元豐年間進士）收到友人「置到海物」。^⑨ 濰州北海（今山東濰坊）人吳奎（1011-1068）收到友人寄來的鹽豉、海物。^⑩ 臨川人王安石（1021-1086）在開封收到時在划延路的晉江人呂惠卿（1032-1111）寄來的海物。^⑪ 仙遊人蔡襄（1012-1067）收到賓客七兄寄來海物。^⑫ 蘇軾在惠州收到吳秀才寄來的海物、荔子等。^⑬ 分寧（今江西修水）人黃庭堅（1045-1105）在邕州（廣西南寧）寄海物給京師友人張光祖。^⑭ 崇寧四年（1105）九月，羅從彥在宜州（今廣西宜山）所書家乘中記載，他向友人曹醇老寄去子魚、蝦蛄、蛤蜊醬、蟹螯、臘蟹醬等海鮮及海鮮製品。^⑮ 慶元二年（1196），奉化人舒璘（1136-1199）在橫陽（今浙江平陽）任官，稱「此間稍有海物，未能遠致，蟹謾糟住小桶」，寄給友人喬世用。^⑯ 婺州人呂祖謙（1137-1181）收到同鄉

⑦ 斯波義信著，莊景輝譯，《宋代商業史研究》，頁55-138。

⑧ 從飲食行業發展的角度研究北宋開封的食肆、酒樓，見周寶珠，《宋代東京研究》（開封：河南大學出版社，1992），頁277-291；關於《東京夢華錄》中菜名的考釋，見孟元老撰，伊永文箋注，《東京夢華錄箋注》（北京：中華書局，2006），卷2，〈飲食果子〉，頁188-267；卷4，〈食店〉，頁430；Stephen H. West, "Playing With Food: Performance, Food, and the Aesthetics of Artificiality in The Sung and Yuan," *Harvard Journal of Asiatic Studies* 57: 1 (1997): 67-106; Stephen West, "Cilia, Scale and Bristle: The Consumption of Fish and Shellfish in the Eastern Capital of the Northern Song," 595-634。

⑨ 李之儀，〈與石端若兄弟手簡〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第112冊，卷2420，頁104。

⑩ 吳奎，〈炎溇帖〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第46冊，卷985，頁36。

⑪ 王安石，〈再答呂吉甫書〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第64冊，卷1397，頁253。

⑫ 蔡襄，〈與賓客七兄書〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第47冊，卷1011，頁68。

⑬ 蘇軾，〈與吳秀才〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第88冊，卷1914，頁293-294。

⑭ 黃庭堅，〈與載熙書〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第105冊，卷2287，頁85。

⑮ 黃庭堅，〈宜州乙酉家乘〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第107冊，卷2327，頁236-254。

⑯ 舒璘，〈答喬世用書〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第260冊，卷5849，頁136-137。

陳亮（1143-1194）從永嘉差人送來的海物。⁸⁷ 尤溪人朱熹（1130-1200）在福建崇安收到友人寄來的海物。⁸⁸ 歙縣人方岳（1199-1262）二次記載收到友人寄來海物。⁸⁹ 這些收到或者寄出「海物」（多處指明為「海鮮」）的士人不全出自沿海地區，海鮮寄往的地方多在內陸，說明海鮮作為體面的禮物在宋時已經流行開來，人們較易獲得海鮮製品。

在海鮮流行的同時，人們對海鮮的看法發生改變，集中體現在海物藥用功能的認識方面。據本草類醫書記載，最早入藥的海物是各種貝殼，如牡蠣、玳瑁、石決明、海蛤、文蛤、魁蛤等。⁹⁰ 它們不易腐壞，方便運輸，有助於各地醫者對其進行研究，並製成藥品。但是，早期醫者未能發現海物肉質部份的醫藥功用，主要關乎觀念，而不是資訊的匱乏，或是新鮮海物難以獲得。他們認為食用海物容易罹患時疫、霍亂等各種疾病，即便可食用海物亦不可入藥。南朝名醫、丹陽人（今南京）陶弘景（456-536）認為，生於海邊的彭蜺、擁劍「不可食」，連同可食的蝸蚌「並不入藥」（三者均為海蟹）。⁹¹ 他在研究蛤類時指出，「方用至少。凡此類皆不可多食，而不正入藥」；研究鱸魚、魚膾（細切的魚肉）指出，「時行病起，食之多復，又喜令人霍亂。凡此水族魚蝦之類甚多……雖皆可食，而其損人，故不入藥用。又有食之反能致病者」，接着列舉食魚蝦「殺人」以及引發霍亂、寄生蟲等病的情況。⁹²

在認為海鮮、水產致病的偏見背後，是醫者對海邊人經驗的不信任、不理解。成書於宋初的《太平御覽》中〈東夷〉稱夷人「飲食不潔。取生魚肉雜貯大器中以鹵之，歷日月乃啖食之，以為上肴」。⁹³ 「不潔」表達觀察者對夷人知識體系的不認同以及以新秩序取而代之的意圖。⁹⁴

雖然宋代士人對「夷人」仍然抱持濃重的偏見，但是，在士人的知識體

⁸⁷ 呂祖謙，〈與陳同甫書〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第261冊，卷5876，頁162-163。

⁸⁸ 朱熹，〈與林擇之〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第250冊，卷5613，頁202。

⁸⁹ 方岳，〈回潘宰劄〉、〈答趙推劄〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第342冊，卷7896、7906，頁169、316。

⁹⁰ 唐慎微著，尚志鈞等校點，《證類本草》，卷20，〈蟲魚部上品總五十種〉，頁492-498。

⁹¹ 唐慎微著，尚志鈞等校點，《證類本草》，卷22，〈馬刀〉，頁528。

⁹² 唐慎微著，尚志鈞等校點，《證類本草》，卷20，〈蟲魚部上品總五十種〉，頁500、504。

⁹³ 李昉等撰，《太平御覽》（四部叢刊三編本），卷784，〈東夷五〉。

⁹⁴ 關於潔淨的研究，參見 Mary Douglas, *Purity and Danger: An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo* (London: Routledge & Kegan Paul, 1966), 2.

系中夷人、海人由缺席到頻繁出現，是質的飛躍。在士人與夷人、海人的知識體系碰撞、交融之中，新知不斷產生。唐宋時期醫者對海物醫藥價值認識的深入既體現在對傳統海物功用的開發，也表現為新物種的納入。如唐代藥學家、四明人陳藏器（?-757）《本草拾遺》新收生於南海的魷魚、鼠尾魚、地青魚、鮪魷魚、邵陽魚，介紹「海人」解其刺毒的方法；唐代李珣《海藥本草》專記海中以及沿海陸地藥物，其中記載生於東海、南海的魷魚的藥用價值；嘉祐年間成書的《本草圖經》「鰻鱺魚」條附錄海鰻，指出它的功用類似鰻鱺魚，附注其「海人」俗稱；「紫貝」條補注其肉可食，並附錄車螯，注明其「近世」療效；「蝨蚌」條補充其藥用及「嶺南人」的俗稱「撥棹子」、更具體的外形描述；「海馬」條補充說明其產地不只西海，還有南海；北宋《證類本草》不光道出史書缺載的真珠產地，還着重說明其在裝飾之外的藥用價值。^⑤如同方志編纂者筆下的「海邊人」，醫者筆下「海人」、「嶺南人」、「夷人」的身份模糊，方便醫者自由選擇寫或是不寫他們的經驗，而不需說明為何後者的知識重要或者不重要。

創新與發現伴隨着人們對海物藥用功能興趣的增長和轉移，越來越多的海鮮被鑒定為藥或者單純的食物。《本草拾遺》收錄齊蛤、寄居蟲等海物，稱其「無別功用，海人食之」；《本草圖經》指出與烏賊形似的章舉、石距「味更珍好，食品所貴重，然不入藥」。^⑥這些看似對醫學無用的發現被記載下來，說明食用海鮮是時人比較經常的體驗，因此形成對這類知識的需求。如前揭王安石對車螯藥用的興趣就產生在食用之後。宋代有關海鮮消費的記載主要見於都城、海鮮產地二處的敘述中。

在饑荒還不時發生、肉食還是統治者象徵的宋代，產地之外的海鮮消費是新興的奢侈品消費文化的表現之一。海鮮不再是君王專享的奢侈品，而是逐漸演變為新興士人階層地位的標識。士人常將海鮮與酒相提並論，前者既是「下酒菜」，又是「醒酒藥」。下酒菜注重滋味。在宴會上，下酒菜主要由肉菜、果品組成。北魏賈思勰《齊民要術》記載用鹽醃製曬乾的白李可以澆蜜下酒；將風乾的鱧魚脯草裏泥封烤熟後下酒，「極是珍美」。^⑦北宋都

^⑤ 唐慎微著，尚志鈞等校點，《證類本草》，卷20、21，頁494-495、503-504、509、515、521-522。

^⑥ 唐慎微著，尚志鈞等校點，《證類本草》，卷21，〈蟲魚中品總五十六種〉，頁511、522-523。

^⑦ 賈思勰著，繆啟愉校釋，《齊民要術校釋》（北京：中國農業出版社，1998），卷4、卷8，頁277、579-580。

市流行「以紙帖為藥囊，實乾縷、木瓜、菖蒲、鹹酸等物，謂之下酒果子」。⁹⁸ 醃漬的果品、肉乾為食物增添滋味，可以刺激味蕾對飲品的需求。宴會上，一般先上酒與下酒菜，再上主食。唐張文成（658-730）《遊仙窟》的故事場景為寧州襄樂縣（今甘肅寧縣）一富貴人家。其家宴飲時，侍女先取「金鈕銅環」的酒鉢以及「金盞銀盃，江螺海蚌」等各色飲器，奉上「東海鯔條，西山鳳脯。鹿尾鹿舌，乾魚炙魚。雁醢苻菹，鶉臠桂糝。熊掌兔脾，百味五辛」等「下酒物」；等到「飲食俱到」，「窮海陸之珍饈，備川原之果菜。肉則龍肝鳳髓，酒則玉醴瓊漿」。⁹⁹ 酒、肉並舉，說明士人理想的下酒菜實為肉類。

晚唐劉恂《嶺表錄異》記載嶺南海味小魚跳魴可「生擘點醋下酒」；「廣人」淡煮海中水蟹、「吸其鹹汁下酒」，顯見海邊人早已習慣以海鮮下酒。¹⁰⁰ 海鮮成為下酒菜中的重頭戲卻與宋代都市中興起的奢侈品消費文化密切相關。飲食是宋以來都市生活中最基本、最善變的因素。在談到城居生活的誘惑或優勢時，司馬光（1019-1086）、洪邁（1123-1202）不約而同地提到飲食，或強調「食甘」，或突出「飲膳」易得。¹⁰¹ 海鮮則是宋人描繪都市生活時濃墨重彩的一筆。成書於紹興十七年（1147）的孟元老（生平不詳）《東京夢華錄》與其後成書的《西湖老人繁盛錄》、成書於宋元之際的吳自牧（生平不詳）《夢梁錄》、成書於元初的周密（1232-1298）《武林舊事》不約而同地記載大量海鮮吃食。它們介紹海鮮的方式反映出兩宋消費文化的興盛與變遷。

除去宮廷與士大夫家中，宋代文獻提到食用海鮮的主要場所是「酒樓（亦稱酒肆）」與「食店」。酒是宋代徵榷制度中的重要產品，酒的生產與銷售極大程度上受官府壟斷，是官方財政收入的重要來源之一。北宋酒樓分正店、腳店：正店即酒戶店，倚賴國家授以釀酒、賣酒的特權；腳店從正店取酒銷售。南宋臨安，酒樓分戶部點檢所所轄的「官庫」與民戶經營的「市

⁹⁸ 陳元靚編，《歲時廣記》（叢書集成初編本），卷11，〈鬻珍果〉，頁116。

⁹⁹ 張文成撰，李時人、詹緒左校注，《遊仙窟校注》（北京：中華書局，2010），頁11、14-15、17。

¹⁰⁰ 劉恂著，喬壁、潘博校補，《嶺表錄異校補》（南寧：廣西民族出版社，1988），卷下，〈跳魴〉、〈水蟹〉，頁139、165。

¹⁰¹ 司馬光，《溫國文正司馬公文集》（四部叢刊初編本），卷48，章奏33，〈乞省覽農民封事劄子〉，頁11；洪邁撰，孔凡禮點校，《容齋隨筆》（北京：中華書局，2005），卷16，〈思穎詩〉，頁415。

樓」。宋代的酒樓雖以售酒為目的，卻是綜合性飲食娛樂場所。它設有廳院廊廡、私密包間以及茶飯量酒博士、大伯、煖糟、妓女等各色服務人員。^⑩充裕的空間與眾多的服務人員並不意味着酒樓擁有成倍的顧客。^⑪南宋官庫「往往皆學舍、士夫所據，外人未易登也」。^⑫直接與官府交接的正店大概情況類似。正店、官庫應當主要是特權階級士大夫消費的場所，而不是普通「市民」的銷金窟。

海鮮因消費場所（酒樓、食店）而意義不同。《東京夢華錄》、《夢梁錄》、《武林舊事》以記載酒樓消費為主，《西湖老人繁盛錄》則以記載食店消費為主。與酒樓相比，出售飯食的「食店」不那麼限制消費者身份，收費相對親民。北宋食店中有「南食店」，未必不賣海鮮。^⑬南宋《西湖老人繁盛錄》更是記載了「食店」中出售的數十種海鮮。按照食物的加工方式、原材料類別，它列舉「海鮮」（新鮮海鮮料理）、「肉食（包括海鮮製成的各種鮓）」、「茶果仁兒」、「糖煎」等各種菜式。^⑭南宋臨安比北宋開封近海，海鮮的輸送供應更為便捷，價格理應相對便宜，應該有更多食店出售更多海鮮。但是，現存海鮮消費的記載以酒樓而不是食店為中心，反映出以《西湖老人繁盛錄》為代表的書寫理念及其反映的消費觀念不在當時士大夫知識體系中佔據顯要位置。

海鮮消費的記載以酒樓為中心，反映出消費與士大夫文化之間的密切關係。《東京夢華錄》介紹酒樓正店的食品強調其銷售管道的多樣性，而在各管道中海鮮都是亮點。海鮮是酒樓自營出售的高檔菜中的常見菜式，如以海鮮等多種食材熬制的珍肴「百味羹」、「頭羹」以及以不同方式烹調的菜式「決明兜子」、「決明湯羹」、「沙魚兩熟」、「炒蛤蜊」；是外來店家托

^⑩ 從飲食行業發展的角度研究北宋開封的食肆、酒樓，見周寶珠，《宋代東京研究》，頁277-291；孟元老撰，伊永文箋注，《東京夢華錄箋注》，卷2，〈飲食果子〉，頁188-267；卷4，〈食店〉，頁430；李華瑞，《宋代酒的生產和徵權》（保定：河北大學出版社，1995），頁275-289；包偉民，《宋代地方財政研究》，頁287-319；周密，《武林舊事》（收入孟元老等著，《東京夢華錄（外四種）》，上海：古典文學出版社，1956），卷6，〈遊手〉、〈酒樓〉、〈市食〉，頁441-442。

^⑪ 如李春棠提到開封一家酒樓有好幾百個妓女接客，因此推斷這家酒樓每天接待的顧客「必然數以千計」。李春棠，《坊牆倒塌以後：宋代城市生活長卷》（長沙：湖南出版社，1993），頁20。

^⑫ 周密，《武林舊事》，卷6，〈酒樓〉，頁441。

^⑬ 孟元老撰，伊永文箋注，《東京夢華錄箋注》，卷4，〈食店〉，頁430。

^⑭ 西湖老人，《西湖老人繁盛錄》（收入孟元老等著，《東京夢華錄（外四種）》，上海：古典文學出版社，1952），〈食店〉，頁115-116。

賣的一類必備菜「海鮮」；外買的醃製食品中的主打品種，如「玉板鮓」、「鮓」、「片醬」，可以海鮮為原料。^⑩以銷售而不是加工方法、原材料分類的方式介紹食物，突出了正店及其消費者統御各種食品供應管道的等級關係。他們可以自由地佔有、享用各個管道生產的美食。

士人介紹海鮮的重點不在價格，而在它承載的文化資本與知識資本。他們關注品味與格調，強調一位士人最須了解的海鮮、酒樓知識與宮廷文化、士大夫文化之間的關聯。《夢梁錄》提到臨安酒肆門首排設杈子及梔子燈，是後周太祖郭威遊幸汴京留下的遺風；酒店效仿東京「御廚體式」，看重「官家品件」；它一再強調食客在酒店的自主權，可以「隨意」、「隨時」索喚各色食品，可以「隨意命妓歌唱」；它點明「外郡士夫」到酒樓的注意事項；它列舉酒店中數十種海鮮菜式，稱兼賣「血鱖、豆腐羹、螺螄、煎豆腐、蛤蜊肉」等低檔菜的低級酒店為「小輩去處」，不無鄙夷地指出「麵食店」中一些「非君子待客」、「下等人求食粗飽」的去處。^⑪

士人通過消費認同宮廷文化、維護士大夫身份的機制在《武林舊事》中表現得淋漓盡致。《武林舊事》專設三卷，參考陳源家所藏《德壽宮起居注》、吳居父甘升所編《逢辰》等錄，記載宋高宗、孝宗及其後妃衣食住行等事蹟。卷序稱，「其一時承顏養志之娛，燕閑文物之盛，使觀之者錫類之心油然而生，其於世教民彝豈小補哉！」然而文中周密所舉皇家「燕閑文物」的細節卻既不限於宮城之內，也不限於宗室之間。有關宴飲的兩則記錄均體現皇家與士大夫私家之間的往來，更貼近士大夫生活，也更方便士大夫模仿皇家、顯貴作風。紹興二十一年（1151）一月，高宗幸成紀（今甘肅天水）人張俊（1086-1154）第。〈武林舊事·高宗幸張府節次略〉收錄了一份專門負責安排此事的官員張貴具上的清單，其中依次列舉張俊進奉高宗及其隨行人員的飲食、高宗與臣下之間的禮物交換。高宗的各道吃食記載尤其詳細。先是隨坐處分別奉上各色果子、脯臘等若干行。正式進入宴席，依次奉上「下酒十五盞」，即每進一盞酒換二道肉菜，其中就有沙魚膾、炒沙魚襯湯、鱸魚炒鱻、水母膾、蛤蜊生等海鮮菜式。其次奉上「插食（包括炒白腰子等肉菜以及主食炙炊餅）」、「勸酒果子庫十番」、「廚勸酒十味（江瑤

^⑩ 關於《東京夢華錄》中菜名的考釋，見孟元老撰，伊永文箋注，《東京夢華錄箋注》，卷2，〈飲食果子〉，頁188-267；卷4，〈食店〉，頁430。

^⑪ 吳自牧，《夢梁錄》（收入孟元老等著，《東京夢華錄（外四種）》，上海：古典文學出版社，1952），卷16，〈酒肆〉、〈分茶酒店〉，頁263-268。

燂肚、江瑤生、螭蚌筍、薑醋香螺、香螺燂肚、薑酸假公權、煨牡蠣、牡蠣燂肚、假公權燂肚、蟻蚶燂肚)」。除「假公權」不明何物外，其他勸酒肉菜均為海鮮。與此相對，隨行宦官、各級臣僚的吃食記載較略。宦官不記姓名，吃食按部門記載份數，並以大碟分享下酒菜。外臣按官位高下、皇帝恩寵分為五等，詳書官銜、姓名。外臣地位的高下也體現在菜肴上，即菜品的種類、肉食（主要是羊肉）的分量。宴會之後是群臣「進奉盤合（寶器、古器、汝窯、合仗、書畫、匹帛）」，高宗回賜隨駕宦官、禁衛、張俊本家親屬「進奉犒設（匹帛、錢、食物、推恩）」。^⑩

從這場豪門盛宴上菜式的安排，我們可以看出海鮮在肉食中的超然地位。它既是區分皇帝與臣下、內臣與外臣、宰執恩幸與中下層官員的標識，也是以奢侈品構成的進奉與犒賞或者說禮物交換關係中重要的一角。宴會中以食物確立的等級關係在隨後的禮物交換過程中得到鞏固與加強。群臣進奉食物以及其他奢侈品，高宗回賜錢財、官位與封號，明確了皇帝與臣下之間的政治關係。^⑪進奉之物是富有品味的奢侈品。有用之「器」佔據首要地位，器物講究珍貴（「寶」）、古雅（「古」）。^⑫汝窯瓷器單獨列出，顯示這種生產並不久遠的舊物的獨特價值，它們是剛剛逝去的北宋的象徵。^⑬書畫作為商品的特性總是被文人、收藏家否認、隱藏。進奉者對書畫價值的鑒定更清晰地反映出他們與收禮者之間共同認定的價值觀念。我們看到，進奉書畫按照「有御寶」、「無寶有御書」、「無寶無御書」分為三個等級，即北宋皇帝對書畫的品鑒再次得到確認。因此，在宴飲與禮物交換過程中，無論最精美的食物、器物，還是承載着北宋文化和皇權象徵意義的書畫，其實具有確認君臣關係的共通性。臣下通過進奉皇權的象徵物表達對高宗的臣服，高宗則以錢財、地位回報臣下的忠誠。這種政治關係的確立對匆匆建立起來的南宋政權不無意義。

^⑩ 周密，《武林舊事》，卷7，〈序〉，頁467；卷9，〈高宗幸張府節次略〉，頁491-507。

^⑪ 馬塞爾·莫斯(Marcel Mauss)對禮物的經典研究指出，交換與契約總是以禮物的形式達成，送禮與回禮都是義務性的。社會、社會中的次群體乃至社會中的個體通過禮物交換關係使他們的關係穩定下來，實現社會的進步。馬塞爾·莫斯著，汲喆譯，陳瑞樺校，《禮物：古式社會中交換的形式與理由》（北京：商務印書館，2016），頁5、132。

^⑫ 關於品鑒奢侈品的用語，參見柯律格，《長物：早期現代中國的物質文化與社會狀況》，頁74-82。

^⑬ 結合文獻與考古發現，王光堯認為，汝窯由官府介入燒造事務、官府具資生產、產品流向由官府支配，但是它不是專門為皇室燒造瓷器的御用窯場。王光堯，〈從官手工業制度看汝窯：兼論宋代的官府窯業制度〉，《故宮博物院院刊》，2002年，第1期，頁50-58。

除了設立君臣之間的政治文化交流為榜樣，《武林舊事》亦嘗試以皇家禮儀為士人家族確立典範。在〈皇后歸謁家廟〉一節中，周密注「用咸淳全后例」，即以皇家對待親屬的禮儀為士人家族示範。〈皇后歸謁家廟〉記載從太史局確定日期到全后回宮之間的各階段禮儀步驟，並附錄度宗（1240-1274）賜筵、賜樂、犒賞清單。海鮮在其中依舊扮演重要角色。全后回宮，向度宗謝恩，「進納」度宗並「送」諸分夫人、御侍韶部職事內人及諸位次內人、本殿內人「細色匹帛、盤盞細果、海鮮、時新吃食」。^⑬ 作為主婦、出嫁女的雙重身份使全后成為溝通皇家與本家的橋樑。全后由本家帶回夫家的禮物以體現主婦「主內」的職責為要，因此大多與衣、食有關。從張俊進奉高宗食物看，時新吃食以應季瓜果為主。海鮮既是全后家鄉會稽特產，又是不同於時新瓜果的新鮮肉食，於是成為全后體面的送禮選擇。

在彰顯士大夫身份一事上，酒樓文化與沾染皇家風習的「燕閑文物」目的一致、形式相似。《武林舊事》具體描述的權力場域是「市樓」，消費者的身份與地位透過「人」與「物」體現出來。「賣客」（私妓）、「擦坐」（小鬟）、「趕趁」（吹簫等藝人）、「香婆」（老嫗以小爐炷香為供）等各色服務人員為「物」提供附加價值。市樓中順次奉上的食物被命以雅致風趣的名稱，如「撒嚕」（有償散給食客的果子等物）、「家風」、「醒酒口味」（海味），顯示消費者的品味與文化優勢。「家風」本義指一家傳統與作風。金代李俊民（1176-1260）〈侄謙甫鞏縣寄魚〉詩稱「當念家風本寒素，莫從今後熬饞燈」。此處應當是指酒樓的獨家招牌菜，包括玉面狸、鹿肉、糟決明、糟蟹、蝦茸等海陸珍饈，顯是比擬官家或者士大夫之家的家風。^⑭

「醒酒口味」的流行是飲食消費注重品味的產物。以魚肉醒酒始見於南齊，會稽餘姚人虞棕獻齊世祖「醒酒鯖鮓」方。^⑮ 李德裕（787-850）庭院中的「醒酒石」成為五代權貴爭奪的物件，說明「醒酒」已是酒文化中的重要環節。^⑯ 醉酒既可成就文人雅事，也會引起身體不適。宋人對醉酒的不良反

⑬ 周密，《武林舊事》，卷8，〈皇后歸謁家廟（用咸淳全后例）〉，頁488-489；脫脫等撰，《宋史》（北京：中華書局，1977），卷243，〈度宗全后傳〉，頁8660-8661。

⑭ 周密，《武林舊事》，卷6，〈驕民〉、〈游手〉、〈酒樓〉、〈市食〉，頁440-447；卷7，頁471；李俊民，《莊靖集》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷2，〈五言律詩〉，頁550-551。

⑮ 蕭子顯撰，《南齊書》，卷37，列傳18，〈虞棕〉，頁655。

⑯ 歐陽修撰，徐無黨註，《新五代史》（北京：中華書局，1974），卷45，雜傳第33，〈張全義〉，頁491；薛居正等撰，《舊五代史》（北京：中華書局，1976），卷60，唐書第36，列傳第12，〈李敬義〉，頁806-807。

應已有豐富的認識。周守中〈養生類纂·醉酒〉引用二十餘條醫書記載，論述醉酒對身體的危害。^{①⑦}於是，人們不滿足於消極等待酒醒，還積極尋求醒酒食物、藥物。

宋人認為「醒酒信和美」。^{①⑧}至於與酒「和」而味「美」的食物，文人記載種類頗多：有用鹽、醋醃漬的蔬果，如蕪菁、葵製成的鹹菹、野果醋林子；^{①⑨}有新鮮蔬果，如蓴菜、蒲萄、柘漿、甘蔗汁、藤花羹、葛、雞齊、金盞子花、橙、假蘇（荊芥）；^{②①}有茶，如苦茶、六班茶；^{②②}有藥，如苦參、懸鉤子、檳榔散、木香礪砂散；^{②③}還有肉食，如蛤蜊、魷魚、魚膾（包括水晶膾）、豬皮凍、辣煮彈塗魚、黃賴魚。^{②④}在口感上，這些食物要則以鹹、酸、辣、鮮味生津，要則原本多汁。在原料成本上，其間雖然夾雜鹹菜、豬皮凍等一類較為廉價的食物，但是主體上是不常見的花與果蔬、貴重的香藥、精美的魚膾或海鮮。這說明「醒酒」是富貴人家才會講究的事情。南

①⑦ 周守中，《養生類纂》（明成化刻本），卷14。

①⑧ 邵雍，《伊川擊壤集》（四部叢刊初編本），卷17，〈感事吟〉。

①⑨ 唐慎微著，尙志鈞等校點，《證類本草》，卷30，頁650；宗懔，《荆楚歲時記（及其他七種）》（北京：中華書局，1991），頁14。

②① 楊萬里，《誠齋集》（四部叢刊初編本），卷29，〈詩·朝天續集·松江蓴菜〉；陳景沂，《全芳備祖》（明毛氏汲古閣鈔本），後集卷9，〈果部〉；寶蘊，《酒譜》（叢書集成初編本），〈性味十〉，頁15-16；方岳，《秋崖集》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷5，〈詩·五言律體·山居十首〉，頁182；李石，《續博物志》（明古今逸史本），卷5；羅願，《爾雅翼》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷8，〈葛〉、〈雞齊〉；梅堯臣，《宛陵集》（四部叢刊初編本），卷44，〈吳正仲遺二物詠之金盞子〉；黃升，《中興以來絕妙詞選》（四部叢刊初編本），卷4，〈沁園春·劉摠幹會飲同寮出示新詞席上用韻〉；唐慎微著，尙志鈞等校點，《證類本草》，卷28，〈假蘇〉，頁620。

②② 陸羽，《茶經》（宋百川學海本），卷下；陳景沂，《全芳備祖》，後集卷28，〈藥部〉。

②③ 孫思邈，《千金翼方》（北京：人民衛生出版社，1955），卷2；唐慎微著，尙志鈞等校點，《證類本草》，卷23，〈懸鉤〉，頁576-577；王袞，《博濟方》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷3，〈檳榔散〉、〈木香礪砂煎丸〉，頁155。

②④ 黃芾、齊碩修，陳耆卿纂，《嘉定赤城志》，卷36，〈風土門一〉；丁度，《集韻》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷3；黃庭堅，《山谷外集》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷14，〈飲韓三家醉後始知夜雨〉；李昉等撰，《太平廣記》，卷133，〈崔道紀〉；林希逸，《虜齋續集》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷5，〈豨凍宜酒，以皮為之。入口爽而色可愛。客以山谷醒酒冰比之。餘謂冰鱗物也，其性寒。比之玉狸，又不瑩。戲成一首〉；胡榘修，方萬里、羅濬纂，《寶慶四明志》，卷4；唐慎微著，尙志鈞等校點，《證類本草》，卷20，頁502。

宋，人們以海鮮作為醒酒菜，與前菜、下酒菜形成正式宴會的三個步驟，反映出士人飲食文化吸收、改造沿海風俗後日益精緻的發展。

海鮮與酒的配合激發詩人詠物抒懷的雅興。上饒人韓澆（1159-1224）〈昌甫寄酒蛤、辣螺、新蟹，皆山味所久無〉是對信州人趙蕃（1143-1229）寄送海鮮的回復：

蛤蚶因酒得天全，踞無龜殼吾非仙。六跪二螯猶回旋，左手急持思拍船。

螺之辣者真海鮮，每或酌侑能醒然。竹隱君其詩中權，知我托落醉欲眠。

走送三物寸簡傳，青燈山牖瓶梅邊。食之既矣吟一篇，比耶興耶今何年。^⑫

酒蛤、辣螺應當經酒、辛味料醃漬，新蟹是新鮮的螃蟹。寄往內陸的海鮮能激發收信人的詩興，使之聯想到「右手持酒杯，左手持蟹螯。拍浮酒船中，便足了一生」的畢卓。^⑬ 詩人將海味與山味對舉，二者滋味不同，卻同為野物，成為隱居的代名詞。在詩與海鮮的交錯中，唱和者交互肯定雙方共同的政治理想。

宋代士人一方面標榜皇家風範，注重飲食的政治文化內涵，另一方面卻流露出明顯的務實風格。他們並非毫不留意食物的價格，這一點在《西湖老人繁盛錄》中表現尤為直白。書中雖然記載酒樓，但是它是作為「起店」的對照物而被提及。起店設在魚龍混雜的娛樂場所「瓦市」旁，按「起」銷售肉類。即以70斤起賣，可以「饒皮骨」，每袋70斤，省二斤二兩肉。「壯漢只吃得三十八錢」。加工成菜品後剩下的皮骨可以打包帶回家，「緣物賤之故」。相形之下，酒樓的消費顯得不經濟。雖然酒樓用銀器，「菜糟藏甚多」，但是打點各色服務人員的「支分」不少。「兩人入店買五十二錢酒，也用兩銀盞，亦有數般菜」。這大概反映出南宋一般人的常識，酒樓遠不如

^⑫ 韓澆，《澗泉集》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷6，頁645。

^⑬ 「左手持蟹螯」是宋詩中常見的典故，蘇軾有「空煩左手持新蟹，謾遶東籬與落英」之句。房玄齡等撰，《晉書》（北京：中華書局，1974），卷49，〈畢卓傳〉，頁1381；蘇軾著，馮應榴輯注，黃任軻、朱懷春校點，《蘇軾詩集合集注》（上海：上海古籍出版社，2001），卷39，〈章質夫送酒六壺書至而酒不達戲作小詩問之〉，頁2043。

食店、起店實惠。¹²⁶

直接談錢有違士人追求「燕閑文物」的品味，更多士人選擇避而不談他們的物質主義追求。不過，他們對避免陷入尷尬場面的在意，說明民戶開設的酒樓、食店並非士人獨佔的場域，不論士夫抑或富商、平民均需遵循酒樓營利的交易規則。《夢梁錄》特意提起「外郡士夫」不知行在酒樓風尚的尷尬，未嘗不是給所有起自寒素、初涉世故的讀書人的一種提醒。如「大凡入店不可輕易登樓，恐飲宴短淺」，說明並非所有士人都能輕易負擔酒樓的高消費。士人以空間、菜色刻意拉開自身與「小輩」、求「粗飽」的「下等人」的距離，說明在市場面前他們的地位區隔並非那麼涇渭分明。事實上，在「分茶酒店」條，吳自牧恰恰以食客求飽的需求為本位，按照點菜「先重後輕」的順序介紹「食次」名件：管飽的重頭菜中數十種海鮮菜式與畜肉、禽肉、河鮮菜式錯雜在一起，然後是從食（點心）、果子等輕食。¹²⁷

士人的物質主義追求還體現在他們對獲得精美食物（如海鮮）管道的掌握，兩宋之際對這些管道的表現方式頗不相同。《東京夢華錄》將「酒樓」，特別是「正店」，呈現為開封各種美食的彙聚地點。南宋後期，士人趨向於分別呈現各個管道的特點與專長，更多民間商業機構、組織出現在行文之中。《夢梁錄》「肉鋪」、「養鋪」等條專門提及豬肉鋪兼賣海鮮熟食、養鋪兼賣「海味」、海鮮鮓等事，為都民提供了一份因地制宜的購物指南。¹²⁸《西湖老人繁盛錄》「諸行市」記載臨安四百四十行，其中就有海鮮行。¹²⁹《武林舊事》不僅立「酒樓」條介紹菜式，還另立「作坊（外賣藥、食等）」、「市食」、「果子」、「菜蔬」、「粥」、「炆鮓」、「涼水」、「糕」、「蒸作從食」、「諸色酒名」等條介紹各種飲食。「酒樓」條則更關注「市樓」而不是「官庫」的消費文化。與不易招呼的官庫官妓相比，周密更熱衷於介紹市樓熱情的各色服務人員。「市食」條介紹羊脂韭餅、海蜇鮓、麻團等肉食與麵食。「市食」大概是市樓、食店出售的菜式，因此融合本地菜式與麵食等諸般北方食物。周密記載，淳熙五年（1178），宋高宗曾索食「李婆婆雜菜羹、賀四酪面、麟三豬胰、胡餅、戈家甜食」等數種市食，稱讚廚師是「京師舊人」。皇帝不自持身份，周密罔顧士夫身份，關注

¹²⁶ 西湖老人，《西湖老人繁盛錄》，〈酒名〉、〈起店〉、〈食店〉、〈瓦市〉、〈諸行市〉，頁115-116、124-126。

¹²⁷ 吳自牧，《夢梁錄》，卷16，〈酒肆〉、〈分茶酒店〉，頁263-268。

¹²⁸ 吳自牧，《夢梁錄》，卷16，〈肉鋪〉、〈養鋪〉，頁270-271。

¹²⁹ 西湖老人，《西湖老人繁盛錄》，〈諸行市〉，頁125-126。

市井（市食、市樓），享受城居文人生活的便捷和趣味。「市」不再是一個貶義的詞綴。^⑬

士人對物質的追求集中體現在他們不無自誇地渲染都民生活之「侈」。《東京夢華錄》描述會仙酒樓（正店）酒器之侈，稱「大抵都人風俗奢侈，度量稍寬。凡酒店中不問何人，止兩人對坐飲酒，亦須用注碗一副，盤盞兩副，果菜碟各五斤，水茶碗三五隻，即銀近百兩矣」；描述食店食客需求之侈，「都人侈縱，百端呼索。或熱或冷，或溫或整，或絕冷、精澆、臙澆之類，人人索喚不同」；描述七夕都民裝飾之侈，里巷、妓館往往在門首列「乞巧樓」，「爭以侈靡相向」。^⑭《夢梁錄》描述元旦都民遊玩、飲宴之侈，稱「不論貧富，遊玩琳宮梵宇，竟日不絕，家家飲宴，笑語喧嘩。此杭城風俗疇昔侈靡之習，至今不改也」；描述清明節賽龍舟之侈，稱「杭城風俗，侈靡相尚」；描述觀潮之侈，稱「臨安風俗，四時奢侈，賞玩殆無虛日」；描述食店食客之侈，稱「杭人侈甚，百端呼索取覆，或熱，或冷，或溫，或絕冷、精澆、燒燒，呼客隨意索喚」；引用歐陽修贈僧人慧勤詩，稱「越俗僭宮室，傾貲事雕牆。佛屋尤其侈，耽耽擬侯王。文彩瑩丹漆，四壁金焜煌。上垂百寶蓋，宴坐以方床」。^⑮《武林舊事》描述游走於貴邸豪家與市井之間的傀儡戲表演者「舞隊」之侈，稱「首飾衣裝，相矜侈靡。珠翠錦綺，眩耀華麗」，「國忌禁樂，則有裝宅眷籠燈，前引珠翠，盛飾少年尾其後，訶殿而來，卒然遇之，不辨真偽」；描述「西湖遊幸（都人遊賞）」之侈，清明節君民共賞各式龍舟，理宗時一龍舟「用香楠木搶金為之，亦極華侈」；描述寺廟之侈，如擁有歷代皇帝賜名御寶的淨慈報恩光孝禪寺「今益侈大」；描述市樓之侈，稱其「各分小閣十餘，酒器悉用銀，以競華侈。每處各有私名妓數十輩，皆時妝袿服」；描述歌館之侈，稱名妓「家甚華侈。近世目擊者，惟唐安安最號富盛，凡酒器、沙鑼、冰盆、火箱、妝合之類，悉以金銀為之。帳幔茵褥，多用錦綺。器玩珍奇，它物稱是。下此雖力

⑬ 蘇軾記載歐陽修患暴下，國醫無法治癒。歐陽修夫人從「市人」那裡買來三文錢一貼的賤藥，歐陽修拒絕服用，聲稱「吾輩臟腑，與市人不同」。宋珍民、李恩軍點校，《蘇沈內翰良方》（北京：中醫古籍出版社，2009），卷4，〈暴下方〉，頁121；有關宋代士大夫對市井生活的排斥，見包偉民，《宋代城市研究》，頁324-338；周密，《武林舊事》，卷6，〈驕民〉、〈遊手〉、〈酒樓〉、〈市食〉，頁440-447；卷7，頁471。

⑭ 孟元老撰，伊永文箋注，《東京夢華錄箋注》，卷4，〈會仙酒樓〉、〈食店〉，頁420-421、430；卷8，〈七夕〉，頁780-781。

⑮ 吳自牧，《夢梁錄》，卷1，〈正月〉，頁139；卷2，〈清明節〉，頁148；卷4，〈觀潮〉，頁162；卷16，〈麵食店〉，頁267；卷17，〈歷代方外僧〉，頁277-278。

不逮者，亦競鮮華。蓋自酒器、首飾、被臥、衣服之屬，各有質者。故凡佳客之至，則供具為之一新，非習於遊者不察也」。¹³³

大率上述奢侈的物事表現為節日期間公、私所用道具（龍舟、乞巧樓）、娛樂場所傢俱裝飾、歌兒舞女的服飾與道具、酒器、寺院建築、都民用度習慣等方面。奢侈不僅表現為「物」的華美、貴重、時尚（日常與耐用消費品更新加快），也表現為「人」的恣意、享樂。文人的呈現不無偏狹、遮掩之處，奢侈之人多着落在方外之人、伎藝人身上，而不涉及他們所服務的士夫、富商、富民。士人對「侈」的態度也是自誇、自豪遠勝於批評，折射出奢侈之人其實與士人階層不無關係。雖然文人中尚有西湖老人這種注重實惠的角色，但是與清代士人批評明代奢侈成風、導致亡國的風氣相比，上述北宋、南宋的遺民都沒有一絲將兩宋滅亡歸因為奢侈成風的自覺。宋朝屢屢頒佈禁止庶民服飾、器用、屋室裝飾金、珠的詔敕，但是士人對使用金器、珍珠等僭越之舉無絲毫指摘，對禁奢詔敕視若無睹。¹³⁴

《西湖老人繁盛錄》更是透露出一種對國家政治的漠視、專注於民生經濟的態度。西湖老人更關注怎樣以更經濟的方式消費食物，而不是宮廷文化、士夫地位。民國學者孫毓修已經注意到西湖老人稱臨安為「京都」，而不用當時地方志等官書的稱謂「行在」，將其解釋為偏安已久的後果。與其說這種「只把杭州作汴州」的現象由時間造成，不如說它是一種新興的、無關國家政治的、「物質主義」的文人消費觀念的產物。¹³⁵ 這種態度沒有導致

¹³³ 周密，《武林舊事》，卷2，〈舞隊〉，頁371-372；卷3，〈西湖遊幸（都人遊賞）〉，頁375-377；卷5，〈湖山盛概·淨慈報恩光孝禪寺〉，頁411；卷6，〈酒樓〉、〈歌館〉，頁441-443。

¹³⁴ 明代士人對奢侈、僭越的態度，清代士人對明代奢侈之風的批評，見柯律格，《長物：早期現代中國的物質文化與社會狀況》，頁126-142。宋代對服飾的批評表現為服妖、僭越二方面。二者雖有重合之處，但是前者側重樣式，後者側重材質。從劉復生、王雪麗、Christian de Pee 所舉事例來看，宋人雖批評本朝衣冠車服奢侈僭上，但是一般不直接將其視為兩宋滅亡的原因。劉復生，〈宋代「衣服變古」及其時代特徵：兼論「服妖」現象的社會意義〉，《中國史研究》，1998年，第2期，頁85-93。王雪莉，《宋代服飾制度研究》（杭州：杭州出版社，2007），頁174-191。Christian de Pee, "Purchase on Power: Imperial Space and Commercial Space in Song-Dynasty Kaifeng, 960-1127," *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 53: 1/2 (2010): 149-184。《續資治通鑑長編》（北京：中華書局，2004），卷483，元祐八年四月戊午條，頁11482-11483。脫脫等撰，《宋史》，卷46，〈度宗本紀〉，頁909；卷65，〈服妖〉，頁1430；卷125，〈士庶人喪禮服紀〉，頁2917-2918。

¹³⁵ 西湖老人，《西湖老人繁盛錄》，〈跋〉，頁127。

虛無主義，而是沉澱為對「地方」的關注。無論怎樣改朝換代，這個「地方」的歷史都具有一種勃勃生機，而不是沉溺於對逝去王朝的沉痛緬懷。

海鮮的另一大消費地區即產地。現存海邊人消費海鮮的記載不多見，大概與這是他們的常識有關。海鮮雖是絕大多數內地平民無緣品嘗的食物，卻是海邊人日常飲食的重要組成部份，他們的身體對海鮮的味道和功用有着深刻的記憶。鄧肅（1091-1132）稱「南海之民，恃魚為命。殘饜而食者，歲以萬計」。^⑬福建仙遊人蔡襄（1012-1067）在外居官，感歎「病軀不常得安，多緣飲食而致。山羊澀而無味，雖食不過三二兩，魚鼈每食便作腹疾，以此氣力不強」。友人給他寄來家鄉慣吃的海鮮，令他感激不已。^⑭對於北上的南人，日常飲食中難以找到海鮮的替代品應當是刺激都城海鮮消費的動力之一。

海鮮產地的消費記錄以沿海州縣地方官為主。他們的宗旨不在呈現海鮮的種類、口感或者書寫者的口味偏好，而是藉以抒發他們對朝廷與地方政治、都城生活的感受。唐代地方官始以海鮮入詩時，並不將其視作美味。元和十四年（819），韓愈（768-824）被貶潮州後作〈初南食貽元十八協律〉：

鯿實如惠文，骨眼相負行。蠔相黏為山，百十各自生。
蒲魚尾如蛇，口眼不相營。蛤即是蝦蟇，同實浪異名。
章舉馬甲柱，鬪以怪自呈。其餘數十種，莫不可歎驚。
我來禦魑魅，自宜味南烹。調以鹹與酸，芼以椒與橙。
腥臊始發越，咀吞面汗駢。惟蛇舊所識，實憚口眼瘳。
開籠聽其去，鬱屈尚不平。賣爾非我罪，不屠豈非情。
不祈靈珠報，幸無嫌怨並。聊歌以記之，又以告同行。^⑮

韓愈嘗試了幾十種嶺南怪食，蠶、蠔、蒲魚、蛤、章舉（章魚）等海鮮首當其列。他驚歎於嶺南食物的「怪」，視之如魑魅，聞之腥臊，食之面紅耳赤、大汗淋漓。這些來自視覺、嗅覺、味覺的厭惡感與它們並非身為河陽人

^⑬ 鄧肅，《栢欄集》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷19，〈題跋·跋李舍人放蠶文〉，頁358-359。

^⑭ 蔡襄，〈與賓客七兄書一〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第47冊，卷1011，頁68。

^⑮ 韓愈著，錢仲聯集釋，《韓昌黎詩繫年集釋》（上海：上海古籍出版社，1984），卷11，頁1132-1133。

的韓愈「舊所識」有關，也與韓愈去國懷憂的心境有關。身處嶺南，他不僅擔心君主的态度，還需應對完全陌生的環境、人事，憂家憂國的情緒毫無益於食欲。

入宋後，詩作中對海鮮的陌生不適感並沒有徹底消失。即便已被大眾視為美味，海鮮仍然被用來刻畫謫宦的孤苦與失意。李綱（1083-1140）〈九日懷梁谿諸季二首〉可能作於雷州，詩稱：

此身飄泊旅天涯，九日悽然客念家。
且把紅醪嘗紫蟹，何須白髮對黃花。
藥囊賴有茱萸實，茶銚頻煩薄荷芽。
山果海鮮多不識，卻須傳與北人誇。^⑬

在無錫人李綱筆下，他品嚐的紫蟹以及其他不認識的南海海鮮應當是美味的，應當能令流落異鄉、年邁的他忘卻自己的白髮與鄉愁，應當成為他返回市朝之後向北人誇飾的話題。不過，恰恰因為這些常時常人應然的感受不是詩人實然的感情，反襯出詩人此時強顏歡笑之下的無比淒然。

宋代，海鮮確已成為北方、特別是開封官員知悉的食物。到嶺南任官的士人筆下，原本可憎的海鮮也變得可愛起來。伴隨海鮮意象的改變，南方對北方士人的意義漸漸發生變化。在唐代北方文人筆下毒瘴充盈、蟲蛇遍佈、癘疫流行的南方變成尋求發展機遇的地方。^⑭ 杭州人強至（1022-1076）送故交新蔡人吳常甫赴武平縣（今福建龍岩）任官，詩中寫到：

朝廷重一邑，悼昔容備員。自嚴薦舉法，頗號近得賢。
仕者既擇地，主恩那罄宣。遐封暨惡壤，十必九棄捐。
武平杳何所，閩裔天南偏。林密毒虺藏，吐瘴蟠長煙。
冬候氣亦暖，里俗衣不綿。舊令昨請代，闕榜張三銓。
無人議一往，常甫獨不然。丈夫志四海，豈安廬室邊。

……

^⑬ 李綱，《梁谿集》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷24，〈九日懷梁谿諸季二首〉，頁718。

^⑭ 關於唐人對南方的印象，見薛愛華著，程章燦、葉蕾蕾譯，《朱雀：唐代的南方意象》，頁41-94。

地寬人物稀，林實雜海鮮。荔子委樹旁，毛魚不論錢。
 飲食信云美，那肯事宴筵。……
 坐養青雲資，歸著要路鞭……^{④①}

強至描述的友人形象遊移在朝廷與遐封之間。現實中的吳常甫從朝廷奔赴遠方：儘管武平是毒蛇、瘴癘遍佈的惡壤，無人願往任官，但吳常甫不安於在家鄉附近生活，為酬報「主恩」而有志於「四海」。想像中的吳常甫從遠方回歸家國：物美價廉的海鮮（毛魚）為嶺南生活增添樂趣，有助於吳常甫日後平步青雲，富貴還鄉。海鮮不再是嶺南的可怕之處，而是可愛之處。士大夫不必坐困家國，出高價吃海鮮，而可以選擇奔赴四海，享用物美價廉的海鮮，實現自己的政治理想，在「人物稀」處成為人物。海鮮成為機遇的象徵。

然而沿海地方官的治績不僅取決於他的才幹與努力，還受制於當地的資源與治理難度。眉山人蘇軾（1037-1101）兩度任官杭州，政績斐然，而且多與海事、海洋環境有關：二次解決高麗使臣不合理要求造成的侵擾、治理西湖、開鑿運河。蘇軾在海南昌化任上三年，卻政績不顯。據蘇轍（1039-1112）描述，「昌化，非人所居，食飲不具，藥石無有」；蘇軾「食芋飲水，著書以為樂，時從其父老遊」。^{④②} 資源匱乏，黎人難以溝通，是治理昌化的難點。因此，宋代海洋治理是沿海州縣地方官的重要職責，其具體擔當卻因區域發展不平衡而差異顯著。

朝廷政治仍然是影響地方官能動性的最重要因素。北宋末年，黨爭激烈，福建、兩廣的謫宦重新定位自我，海鮮成為苦悶的政治生活中一線希望的象徵。元祐（1086-1094）初年，蘇軾〈送曹輔赴閩漕〉寫到：

曹子本儒俠，筆勢翻濤瀾。往來戎馬間，邊風裂儒冠。
 一旦事遠遊，紅塵隔嚴灘。詩成橫槩裡，楮墨何曾乾。
 平生羊炙口，並海搜鹽酸。一從荔支食，豈念苜蓿槃？
 我亦江海人，市朝非所安。常恐青霞志，坐隨白髮闌。
 淵明賦歸去，談笑便解官。我今何為者，索身良獨難。

④① 強至，《祠部集》（叢書集成初編本），卷2，〈送吳令常甫之武平〉，頁12。

④② 陳宏天、高秀芳點校，《蘇轍集·樂城後集》（北京：中華書局，1990），卷22，〈墓志銘一首·亡兄子瞻端明墓誌銘〉，頁1117-1128。

憑君問清淮，秋水今幾竿。我舟何時發，霜露日已寒。^⑬

在蘇軾筆下，被貶福建的鄭州人曹輔的形象與蘇軾的自畫像重疊起來，都是不安於市朝的「江海人」。黃庭堅為曹輔所作送別詩中亦有「願公不落謝君後，江湖以南尚少寬」之句。^⑭「江海人」出自南朝詩人謝靈運外放時所作〈自敘〉「本自江海人，忠義感君子」。^⑮與傳統的廟堂與江湖的對立相比，「江海」更趨向於家國的外緣，本來含有退隱、避世的寓意。但是，蘇軾並未放棄謝靈運激起的對「忠義」的追求，或者說「儒俠」的身份。在不得不放棄平生喜好之後，在孤獨的渡海遠遊之中，如何保持儒俠本色？蘇軾做出「並海搜鹹酸」的選擇。海無垠，海味滋味難料，蘇軾在無奈之中掙扎並尋求出路。對蘇軾而言，「海」並不是逃離家國理想的桃花源，而是在進退兩難之中重新拓展「家國」邊界、變異域為家鄉的艱難嘗試，海鮮則是其中渺茫希望的象徵。

本節無意於追問宋代的消費現象是否比明代或者歐洲更早出現，抑或更先進。唐宋之際，海鮮消費的呈現顯示出一種知識體系的裂變，使唐宋與漢魏六國、宋代與唐代在諸多方面迥然不同，也使宋代與後世具有諸多相似性。這一裂變本身的意義值得追究。從海鮮消費來看，宋代的士人依然追求與宮廷文化的認同、對自身階層地位的維護和鞏固。但是，他們追求的方式受到社會經濟發展的衝擊。他們逐漸開始關注「地方」以及各種關於「物」的知識，以便更好地用海鮮等物滿足自己的物質慾望與閒情逸致。在此過程中，致病、無用的「海物」變成美味、有用的「海鮮」，海鮮的消費成為都城消費文化的風向標。這種消費文化、知識體系的改變也波及到福建、兩廣的謫宦。海鮮不再被用來呈現異域的可怕與古怪，而是被用來比喻異域的新奇、可愛與希望。

^⑬ 馮應榴輯注，黃任軻、朱懷春點校，《蘇軾詩集合注》，卷30，〈送曹輔赴閩漕〉，頁1504-1505。

^⑭ 黃庭堅著，劉琳、李勇先、王蓉貴點校，《黃庭堅全集》（成都：四川大學出版社，2001），〈送曹子方福建路運判兼簡運使張仲謀〉，頁1032-1033；王庭珪，〈故校書郎曹公行狀〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第158冊，卷3413，頁276-278。

^⑮ 沈約，《宋書》（北京：中華書局，1974），卷67，〈謝靈運傳〉，頁1777。

四、知識與權力

從海鮮的產地與消費，我們看到一種對「地方」（無論是沿海州縣還是內陸都城）的關注開始興起。然而海鮮的象徵意義不僅存在於產地與消費地點之間，它還是宋人構築世界與社會秩序的借喻。伴隨南北人物的流動與交匯，人們不再滿足於描述海鮮的外形、滋味、烹飪方式、藥用功能，還對認識海鮮的天賦本性、海鮮與地方的關係產生濃厚的興趣。就此飽受儒學薰陶、懷揣各式信念的文人之間、他們與生活習俗迥異於中原的海人之間的交流顯示地方知識的持有者被「征服」、文人的知識體系被重新構築的過程。

在都城、宮廷，海鮮因為食用者的身份而倍顯高貴。在沿海州縣，海鮮是平民乃至賤民的食物、捕獲物。海邊人眼中的海鮮意象、他們對待海鮮的做法往往與文人的信仰、價值觀不符。面對自己與海邊人的差異，文人往往以自己對海鮮的體知來改寫海邊人的認識。周去非記載欽州人居喪「不食魚肉，而食螃蟹、車螯、螺、貝之屬，謂之齋素，以其無血也」。他試圖理解欽州人以海鮮為素菜的看法，而這個問題之所以重要，是因為它關乎儒家根本的居喪禮儀。周去非的問題原本就帶有鮮明的儒家禮儀觀的預設，即「海鮮是齋菜」。無怪乎欽州人的解答是海鮮「無血」，不是血牲，迎合了他的道德觀。^⑭

當提問者抱持對回答者的地位、文化優勢，並且他們的問題帶有濃重的中原文化預設時，他們獲得的答案往往是海邊人策略性的應對，而不是真正以海邊人的生產和生活為出發點的答案。鄧肅為其師友李綱〈放鬻文〉作跋，提到蘇軾反對「螺蚌蜆蛤之類，賦性不全，殺之無害」的說法，似針對廣義的南海人而言。鄧肅、李綱試圖以海鮮托夢的靈異故事證明，即便海鮮也有智識，以此勸誡南海人不殺。^⑮於是，信佛的士人得到海邊人不能放棄吃海鮮的答案是基於佛教果報觀的：因為海鮮「賦性不全」，殺海鮮不會遭到它們的報應。為了確立在居喪、信佛時吃海鮮的合理性，海邊人提供了形形色色的理由。這既說明沿海地區文化的複雜多樣性，也顯示海邊人對待以知識為武器的征服者並不是一味退讓。

談論海鮮不僅可以滿足士人的好奇心，印證其信念的正確性，因此成為文人雅戲的時新選題。唐陸龜蒙（?-881）《蟹志》可謂開先河者，將蟹的

^⑭ 周去非著，楊武泉校注，《嶺外代答校注》，卷6，〈食用門·齋素〉，頁239。

^⑮ 鄧肅，《栢欄集》，卷19，〈題跋·跋李舍人放鬻文〉，頁頁358-359。

習性賦予道德觀，認為蟹是智與義的代表。^⑭此後以海鮮為題材的創作逐漸脫離對其習性的具體描寫，轉向憑藉海鮮的擬人化形象敷演出妙趣橫生的故事。如〈清異錄·水族加恩簿〉記載，「吳越功德判官毛勝，多雅戲，以地產魚蝦海物，四方所無，因造水族加恩簿，品敘精奇」。毛勝的創作又被人傳抄，直至流轉到北人陶穀（903-970）手中。^⑮

最喜以海鮮為雅戲的宋代文人莫過於蘇軾。他的名篇〈江瑤柱傳〉，借將瑤柱描述成一位注重時節的「美士」，警戒士大夫注意「出處」。^⑯文人將原本枯燥無味的道德說教寓以生動活潑的海鮮故事，究其原因不外乎人們對海鮮產生興趣，海鮮新奇的形象給人廣闊想像的空間。在這個過程中，海鮮被重新賦予滑稽可愛的形象。因此，成為雅戲主角的海鮮既是宋代文人在知識領域博聞廣見的見證，又是他們追求飲食審美、創作個性並且由「物」求「理」的具體表現。^⑰

在追尋海鮮所具之「理」的過程中，海鮮與地方的關係最為引人注目。宋代，海鮮成為全國性食品評的熱門議題。「物」的羅列原本用於顯示君王富有四海之貢，至此演變為各地特色的競爭。在品評海鮮、花、果等物時，不喜海鮮的海邊人李綱採用「某地某物乃全國之最」的評價方式。紹興五年（1135），為了批駁將荔枝比作海鮮中的江瑤柱與河豚的觀點，隱居福建泰寧的李綱為「色味兼美，自然芬芳」的荔枝作賦：

彼河豚與鯪柱，在海物而推美，厥臭惟腥，厥狀惟詭；藉薑桂之餘滋，薦樽罍之芳旨，快一嚼而稱珍，非鼎俎之正味，何以得荔枝之仿佛也！^⑱

李綱貶低海鮮的主要依據除了韓愈曾經提及的氣味腥臭、形狀詭異之外，還在於「海物」的美味需借助薑、桂的調和，而並非出自天然，因此不是儒家

^⑭ 高似孫《蟹略》收錄其全文。高似孫，《蟹略》（陶宗儀輯，《說郛》，第6冊，北京：中國書店，1986年據涵芬樓1927年11月版影印）。

^⑮ 陶穀，《清異錄》（收入朱易安、傅璇琮等主編，《全宋筆記》，第1編，第2冊，鄭州：大象出版社，2003），卷1，〈魚門·水族加恩簿〉，頁62-63。

^⑯ 蘇軾，〈江瑤柱傳〉，收入曾棗莊、劉琳主編，《全宋文》，第91冊，卷1991，頁406-407。

^⑰ 關於宋代作家的性格特徵與審美情趣、宋代文學的獨特成就與歷史地位的概述，見袁行霈主編，《中國文學史》（北京：高等教育出版社，2003），第3卷，頁9-22。

^⑱ 李綱，《李綱全集》（長沙：岳麓書社，2004），卷3，〈荔枝後賦並序〉，頁18。

經典提倡的「正味」。¹⁵³ 在這場「正味」之辨中，無論荔枝或者江瑤柱、河豚，均不見載於儒家經典，而李綱依據的標準是色、味的「自然」。隨後，他提出嶺南荔枝是百果之王，唯有建溪臘茗、洛陽牡丹能與之媲美。雖然海鮮在這場追求自然之美的角逐中落敗，但是它作為產地的象徵被置於關於飲食禮儀的全國性討論之中。

新奇的海鮮不僅衝擊着士人對飲食禮儀的理解，也衝擊着舊有的宮廷禮儀文化。珍奇的海物以及它們在南國禮儀制度中的創造性運用困擾着欲圖恢復三代之治的宋朝統治者。治平二年（1065），知太常禮院李育奏曰：

東漢至唐，史官名儒，記述前制，皆無珠翠、犀寶之飾，何則？鷗羽蜂胎，非法服所用；琥珀犀餅，非至尊所冠……豈被袞戴璪、象天則數之義哉！……夫明水大羹，不可以眾味和；雲門咸池，不可以新聲間；袞冕之服，不宜以珍怪累也。若魏明之用珊瑚，江右之用翡翠，侈靡衰播之餘，豈足為聖朝道哉！¹⁵⁴

南方君王開創性地使用產自南方的珍珠、翡翠等物裝飾他們的袞冕，並不被宋朝士人認可。他們推崇「服周之冕，觀古之象」的政治理念，希望英宗能夠恢復先王之制以及勤儉質樸的祖宗之法。

與君王禮服相比，膳食禮儀的規範較為寬鬆。政和二年（1112）三月，福建仙遊人蔡京（1047-1126）第三次復相，徽宗特意在太清殿為之設宴，蔡京因此作〈太清樓侍宴記〉。記文中徽宗與蔡京的對答顯示出飲食風尚如何被重新賦予經典的詮釋，因而被納入宮廷禮儀。徽宗特意借用〈詩經·小雅·彤弓之什〉周宣王大臣尹吉甫師捷慶功的故事，表達對蔡京多次受到福報的祝賀。他引用其中「飲饗諸友，魚鱉膾鯉」之句，比附這次宴會的主打食物海鮮。蔡京附庸徽宗的風雅，將這場奢侈、獵奇的宴會描述成一次忠於經典的禮儀實踐：

出內府酒尊寶器：琉璃、馬瑙、水精、玻瓈、翡翠玉，曰：「以此加爵。」致四方美味：螺、蛤、蝦、鰕白、南海瓊枝、東陵

¹⁵³ 《大戴禮記》論及胎教，「所求滋味者非正味」，太宰「不敢以待王太子」。黃懷信主撰，《大戴禮記匯校集注》（西安：三秦出版社，2004），卷3，〈保傳〉，頁404。

¹⁵⁴ 脫脫等撰，《宋史》，卷151，〈輿服·天子之服·兗冕之制〉，頁3525-3526。

玉蕊，與海物惟錯，曰：「以此加籩。」¹⁵⁵

徽宗、蔡京均棄「禮用六牲」的傳統於不顧，在經典中重新尋找將海鮮變成宮廷禮儀所用食物的依據。對蔡京而言，海鮮是來自四方的貢物、自己家鄉的特產，他以此烘托徽宗的帝王身份以及自己對徽宗的臣服。對徽宗而言，包括海鮮在內的奢侈品的展示與分享加強了君臣之間的關係紐帶。¹⁵⁶

海鮮與地方的知識不僅衝擊公、私禮儀觀念，也改變人們對「國家」的認識。徽宗、蔡京以「四方美味」而不是「九州貢物」象徵「國家」的觀念其來有自。陶穀記載，五代十國時期，吳越王錢俶的戚里孫承祐（936-985）在浙右宴請賓客，曾誇耀：

今日坐中，南之蝸蟬，北之紅羊，東之蝦魚，西之粟，無不畢備，可謂富有小四海矣。¹⁵⁷

蝸蟬是一種海蟹。吳越僅僅佔據東南一隅，未能統一中國。可是擁有中國四方的名貴物產，成為吳越貴戚誇飾富有「小四海」的說辭。

宋統一南北之後，「四方」不再僅僅是方位，而是地方。海鮮成為「南方」的象徵以及士人誇耀宋朝統一天下、國富民安的談資。嘉祐元年（1056），時任參知政事的歐陽修（1007-1072）在開封作〈初食車螯〉：

纍纍盤中蛤，來自海之涯。坐客初未識，食之先歎嗟。
五代昔乖隔，九州如剖瓜。東南限淮海，邈不通夷華。
於時北州人，飲食陋莫加。雞豚為異味，貴賤無等差。
自從聖人出，天下為一家。南產錯交廣，西珍富邛巴。
水載每連舳，陸輪動盈車。溪潛細毛髮，海怪雄鬚牙。
豈惟貴公侯，間巷飽魚鰕。此蛤今始至，其來何晚邪。

¹⁵⁵ 王明清，《揮塵錄》（上海：上海書店出版社，2001），餘話卷1，〈蔡元長作《太清樓特燕記》〉，頁213-216；莊綽撰，蕭魯陽點校，《雞肋編》（北京：中華書局，1983），卷中，〈論蔡京太清樓記與皇帝重幸鳴鸞堂記〉，頁62-64。

¹⁵⁶ 關於君主以物為中心、建構其在士人文化中的領袖地位的研究，可參見 Patricia Ebrey 對徽宗收藏的研究。Patricia Ebrey, *Accumulating Culture: The Collections of Emperor Huizong* (Seattle: University of Washington Press, 2008), 150-310.

¹⁵⁷ 陶穀，《清異錄》，卷2，〈饌饈門·小四海〉，頁106。

螯蟻聞二名（車螯，一名車蟻），久見南人誇。璀璨殼如玉，
斑斕點生花。

含漿不肯吐，得火遽已呀。共食惟恐後，爭先屢成譁。

但喜美無厭，豈思來甚遐。多慚海上翁，辛苦斲泥沙。^⑬

歐陽修將車螯置於趙宋建國的時空軸上，向賓客介紹其來歷：因為太祖結束「九州如剖瓜」的五代，建立「天下為一家」的宋朝，隔絕於東南淮海的「夷」被併入「華」，南北、東西水陸交通便利，所以作為「南產」的車螯才能出現在「北州」。從東西、南北隔絕到東西南北交匯於都城，歐陽修筆下北人「初不識」的車螯不再形容可憎，而是外殼美麗，姿態可愛，令人食之不厭。從中我們不難看出，歐陽修以身為「華」人、身在北州而自豪。在家國架構之下是歐陽修運用海鮮的意象建構出來的社會分層秩序。不僅官員與南海漁翁之間存在階級差別，海鮮也將作為消費者的北人區分開來：雖然歐陽修誇耀閭巷平民與公侯貴人都能享用海鮮，但是原本簡陋的北食因海鮮的引入而分出等差貴賤，食物的貴賤無疑折射食用者的貴賤。海鮮成為書寫者（都市人、統治者）的身份標識，也成為南北知識交匯的媒介。雖然歐陽修施與同情的海鮮捕撈者還遠在天涯，誇耀海鮮的「南人」顯然已經成為北人的友朋。

海鮮與地方的關係不僅呈現出中央對地方的控制、地方對中央的臣服這一面，也呈現出海／陸、華／夷、中國與異邦之間緊張與疏通的另一面。詮釋經典（主要是《禹貢》）與現實政治的需要推動宋人對「海」、海鮮的探索。宋朝官員以陸地為本位劃分海域。在他們眼中，「海」不僅僅指大面積水域，而且包括與之相連的陸地。如「東海」在「泰山以東」，「南海」在「廣南以南」，「西海」在條支與大秦之間。至於「北海」，宋人雖然缺乏身歷目擊的認識，但是北方族群施加於宋的外交、軍事壓力使之成為宋人渴求的知識。宋人對「北海」的認識並不一致。程大昌（1123-1195）、黃度（1138-1213）繼承三國以來以北海為瀚海（霍去病封狼居胥山附近）的看法，輔以唐人記載突厥之北有北海的證據，並認識到「西、北二虜」所稱之

⑬ 歐陽修著，洪本健校箋，《歐陽修詩文集校箋》（上海：上海古籍出版社，2009），卷6，頁168。

「海」大多並非真海。¹⁵⁹但是，「中國四海」的觀念已經深入人心，加之漢唐之際曾置北海郡（今山東昌樂一帶），宋人有時以「北海」泛稱北方之海以及相應的北方陸地，並不在意它與「東海」的區隔在哪裡，或者它與北虜所據之「北海」的差異。¹⁶⁰

宋人對中原王朝疆界不及覆蓋、技術手段不及勘測的「海」則又以「四海即戎蠻夷狄」的觀念加以區分。¹⁶¹宋人一面以務實的精神在既定政區內建構其四海觀；另一面堅持儒教放之四海皆準的信念。他們相信，「海」的陸上乃至水域邊界不是固定不變的，「華／夷」之間不應隔絕。北宋祭祀四海時，沿用唐制，在河南舉行祭祀北海的望祭。¹⁶²歐陽修〈初食車螯〉視「淮海」為「夷」，並為宋南北統一之後華、夷相通而感到自豪。至於經典與現實之間「中國」轄地的差異，儒士嘗試重新詮釋經典中的相關概念。如朱熹（1130-1200）指出周公論四至與天地之中的距離不是實數，而是為說教進行誇大的結果。¹⁶³傅寅（1148-1215）將中原王朝政令所及的區域、聲教所及的區域區分開來。¹⁶⁴

宋人對「海」的觀念與他們對海鮮的認識交織在一起。嘉祐（1056-

¹⁵⁹ 淳熙二年（1175），宋孝宗以北虜地理問侍講《禹貢》的程大昌（1123-1195），程大昌答以不知。紹熙二年（1191），程大昌著《北邊備對》，述及「四海」。他主要以漢、唐史志推斷西海、北海的存在。程大昌，《北邊備對（及其他三種）》（北京：中華書局，1991），〈四海〉，頁5-7；樂史撰，《太平寰宇記》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷196，四夷25，〈北狄八·突厥下〉；黃度，《尚書說》（《景印摛藻堂四庫全書薈要》本），卷2，「弱水至於合黎，餘波入於流沙」注。北海即瀚海的說法來源考察，見王子今，〈秦漢人世界意識中的「北海」與「西海」〉，《史學月刊》，2015年，第3期，頁24-31。

¹⁶⁰ 黃庭堅有「我居北海君南海」之句，時黃庭堅在山東德平鎮。劉琳、李勇先、王蓉貴校點，《黃庭堅全集》，卷7，〈寄黃幾復〉，頁155；班固撰，顏師古注，《漢書》（北京：中華書局，1962），卷28，〈地理志〉，頁1583。

¹⁶¹ 關於先秦兩漢人們對「海」的認識，見唐曉峰，《從混沌到秩序：中國上古地理思想史論述》（北京：中華書局，2010），頁128-132。

¹⁶² 關於唐朝祭祀四海的情況，見吳麗娛主編，《禮與中國古代社會（隋唐五代宋卷）》（北京：中國社會科學出版社，2016），頁127；歐陽修等，《太常因革禮》（叢書集成初編本），卷49，〈吉禮·祭四海四瀆〉。

¹⁶³ 黎靖德輯，鄭明等校點，《朱子語類》（朱熹撰，朱傑人、嚴佐之、劉永翔主編，《朱子全書》，第14冊，上海：上海古籍出版社；合肥：安徽教育出版社，2002），卷2，〈理氣下·天地下〉，頁146。

¹⁶⁴ 傅寅，《禹貢說斷》（《欽定文淵閣四庫全書》本），卷4，「東漸於海西被於流沙朔南暨聲教訖於四海」句自注。

1063) 初年，歐陽修將滄州友人寄來的達頭魚乾分送給梅堯臣，梅堯臣作〈北州人有致達頭魚於永叔者。素未聞其名，蓋海魚也。分以為遺，聊知異物耳。因感而成詠〉酬答：

孰云北海魚，乃與東溟異。適聞達頭乾，偶得書尾寄。
 枯鱗冒輕雪，登俎為厚味。向來昧知名，漁官疑竊位。
 有如臧文仲，不與柳下惠。從茲入杯盤，應莫慙鮑肆。^{①65}

梅堯臣稱滄州寄來的達頭魚為「北海魚」。那麼，這裡的「北海」不是「北虜」所據之「北海」，也不是北海郡，而是滄州及其鄰近的海域。大概人們從不認為「海」單指水域，因此「北海郡之北海」也包括北海郡臨近海域。梅堯臣再將這一「北海郡之北海」概念稍稍放寬，北海郡之北的滄州也就成為「北海」。他指出，常識中北海（魚）異於東海（魚），北海更加遙遠而神秘，因此漁官都沒有聽說過達頭魚。梅堯臣「不無意外」地發現，達頭魚與宋人熟知的東海魚一樣，魚鱗似覆蓋一層薄雪般美麗，而且滋味濃厚。我們可以看出，梅堯臣正積極肯定「北海」的價值，並試圖在中國「重新發現」北海：他揚棄了曾經無處着落、被蠻夷佔據的「北海」，將上古中國之「北海」移植到宋朝版圖之上。

梅堯臣的「北海」觀在當時的影響已無從考證。不過他積極探索「中國海」的精神不是一代絕響。歐陽修的酬唱詩〈奉答聖俞達頭魚之作〉可以印證：

吾聞海之大，物類無窮極。蟲蝦淺水間，羸蜺如山積。
 毛魚與鹿角，一禽數千百。收藏各有時，嗜好無南北。
 其微既若斯，其大有莫測。波濤浩渺中，島嶼生頃刻。
 俄而沒不見，始悟出背脊。有時隨潮來，暴死疑遭謫。
 海人相呼集，刀鋸爭剖析。骨節駭專車，鬚芒侔劍戟。
 腥聞數十里，餘臭久乃息。始知百川歸，固有含容德。
 潛奇與秘寶，萬狀不一識。嗟彼達頭微，誰傳到京國。
 乾枯少滋味，治洗費炮炙。聊茲知異物，豈足薦佳客？
 一旦辱君詩，虛名從此得（原注：京師人不識此魚，滄州向防

①65 梅堯臣著，朱東潤編年校注，《梅堯臣集編年校注》，卷29，頁1114。

禦見寄，以分聖俞，辱以詩答）。¹⁶⁶

歐陽修謙遜地表示達頭魚乾枯、滋味寡淡、難以清洗與烹調，不配推薦給好友，白白浪費梅堯臣的文思，讓它浪得虛名。但是，他非常贊同梅堯臣對「海」的德性的領悟，即「含容」。他大肆鋪陳渲染海之大、海中物類之多與奇、海上氣象萬千。他也非常贊同梅堯臣的未盡之意——「中國」的博大。宋都開封就像大海一樣彙聚不論何時何地的物產，哪怕是來自北海的卑微的達頭魚。因此，「京國」不僅僅是開封，也是四海的象徵。

蘇軾作於登州任上的〈鰻魚行〉進一步昇華歐陽修對「海／國」關係的認識，說明中國嗜好不僅不分南北，亦不分中國、異邦。他讚美宋朝遠遠超過漢、魏、南北朝，做到「百年南北鮭菜通，往往殘餘飽臧獲。東隨海舶號倭螺，異方珍寶來更多」。蘇軾點明「倭螺」即隨海舶運來的鰻魚（即鮑魚），將對鰻魚的觀察維度從時間切換為空間。他刻畫「蓬萊閣下駝棋島，八月邊風備胡獠」的肅穆軍容，裝備長鑊的船舶隨時準備着擊退海盜。於是，鰻魚作為珍貴的舶來品、「中都貴人」的珍好，其運輸走的是沿海州縣地方官需要保護、管理的物件的線路。蘇軾將感受「邊風」、保衛海疆的地點設定在距離蓬萊縣百餘里的駝棋島，自比遠征遼東的公孫度（150-204），顯見他對海島、海防的重視。但是，以「胡獠」稱海盜，顯示蘇軾對海盜的認識夾雜對南方族群的偏見。¹⁶⁷

海鮮是宋人格物致知過程中並不罕見的實踐對象，關於海鮮的知識涉及宋人建立世界、社會秩序的諸多方面。他們吟詩作賦，撰寫、搜集、彙聚筆記，將這些以「物」為中心的體認記載下來。這些零散的知識碎片逐漸被編排、組織起來，從散漫漸變為務求分門別類，形成「譜錄」，反映出宋代士人知識體系的結構性變化。¹⁶⁸ 前述地方志「物產」條其實已經具備譜錄分類

¹⁶⁶ 歐陽修著，洪本健校箋，《歐陽修詩文集校箋》，卷8，〈古詩·奉答聖俞達頭魚之作〉，頁226-227。

¹⁶⁷ 蘇軾著，馮應榴輯注，黃任軻、朱懷春校點，《蘇軾詩集合注》，卷26，〈鰻魚行〉，頁1320-1322；陳壽撰，陳乃乾校點，《三國志》，卷8，〈二公孫陶四張傳〉，頁252-261。

¹⁶⁸ 吳雅婷指出譜錄以「物」為中心，以分類為前提，關注物背後的「理」，體現出宋人知識世界的構組。譜錄的出現，其隱沒時序、凸顯空間的寫作方式，反映政治社會機制為人們提供獲取更多新資訊、見聞的可能性。吳雅婷，〈南宋中葉知識ネットワーク：「譜錄」類目の成立から〉，載宋代史研究會編，《中國傳統社會への視角》（東京：汲古書院，2015），頁235-266。

彙聚多條資訊的基本特徵，方志編纂者有時也將這一部份內容與其他譜錄相較。雖然宋代沒有專門的海鮮類譜錄傳世，但是北宋臨安人傅肱《蟹譜》、鄞縣（今浙江寧波）人高似孫（淳熙十一年進士）《蟹略》均包含不少有關海蟹的內容。二書分別收入南宋末年左圭輯刊的百川學海叢書、元明之際陶宗儀輯刊的叢書《說郛》之中。前者所選圖書從經學著述、筆記到各類譜錄（法書、硯、刀劍、香、茶、酒、蔬食、蟹、草木等），顯示編者對文人應該知道的事情的認識以及時人的好奇心所繫。嘉祐四年（1059），傅肱自序稱：

蟹之為物，雖非登俎之貴，然見於經，引於傳，著於子、史，志於隱逸，歌詠於詩人，雜出於小說，皆有意謂焉。故因益以今之所見聞，次而譜之。自總論而列為上、下二篇，又敘其後，聊亦以補博覽者所闕也。¹⁶⁹

傅肱根據他的「見聞」為蟹作譜，內容既包括前人著述，也包括他自己的記錄。其類目按照經、傳、子、史志、詩賦、小說的次序排列，並未遵循隋唐以來圖書按照四部分類的規則。「經」的至尊地位巋然不動，緊接其後是以物為中心的「蟹傳」、以人為中心的諸子論蟹，再以史、集等文體分類方式匯總各類資訊。這種以「物、人」為先的知識整理方式不同於官方確立的「經、史、子、集」權威知識分類體系，凸顯個性化的知識表述。

雖然傅肱聲稱該書為「博覽者」而作，但是他顯然更關注當下吳越家鄉的事物。如「圖經」條引羅處約《新修蘇州圖經》；「鬱州」條稱，「江淞諸郡皆出蟹，而蘇尤多。蘇之五邑，婁縣為美。婁縣之中，生鬱州吳塘者又特肥大」；「蟹征」條稱讚兩浙轉運使沈立奏罷魚蝦之貢為「識體」。¹⁷⁰可見傅肱對「地方」的關注交錯體現在綱目設立以及具體內容之上。

高似孫《蟹略》編排次第大致與《蟹譜》相同，只條目名稱略有出入。除去開篇蟹傳、尾篇所引歷代詩文，各類目之下只列各種有關蟹的詞彙以便檢索，似假設這些詞條已經是讀者的常識。《蟹譜》與《蟹略》對內容繁

¹⁶⁹ 傅肱，《蟹譜（及其他二種）》（叢書集成初編本），頁1。

¹⁷⁰ 傅肱，《蟹譜（及其他二種）》，上篇，〈圖經〉，頁9；下篇，〈鬱州〉、〈蟹征〉，頁13、14。

簡、敘事性的處理截然不同，意味着宋人不僅關注知識的搜集、匯總，還開始注意知識的檢索，為之後知識的驗證與應用做好準備。

五、結論

唐宋之際，人們對鮮味的追求體現出物、知識的生產者與消費者之間的權力關係。鮮味逐漸着落在海鮮身上，反映出唐宋之際國家、社會權力關係與士人知識體系的轉變。

海鮮從九州貢品變為州縣、四方物產，從致病的怪味變為可以入藥的美味，顯示出一種對「地方」（以閩、浙為重心、兼及其他沿海地區）的關注。對地方的關注並不意味着放棄對國家的認同。恰恰相反，宋代士人表現出強烈的國家認同感。即便是身處逆境的謫宦，也艱難地尋求參與國家治理的出路。但是，對國家的認同並不意味着士人放棄自主與個性。江、浙士人以書寫「祖宗之法」表達對中央專制的抵制、圍繞都城的「物質主義」書寫理念均表現出士人對地方自主、自治的追求。

海鮮象徵的地方從危險的異域變為奢靡的家國，從注重陸地變為面向海洋，從華夷隔絕變為華夷相通，顯示出士人知識體系的擴充與質變。唐宋時期，對格物致知的追求導致「博物」傾向的出現。士人不僅匯總既往的文獻知識，還積極向海邊人搜集地方性知識。後者經過士人的改造進入全國性知識體系，並且體現出以物為中心、凸顯「地方」、注重實用、個性化的色彩。最後，海邊人的地方性知識並沒有被徹底馴服，有的甚至成為地方官或無奈、或刻意造成的知識盲點（如海盜盤踞的海島）。

（責任編輯：唐金英）

Freshness and Power: Seafood in the Tang-Song Transition

Sumei YI

Department of History
Sun Yat-sen University

Abstract

The Tang-Song period passion for seafood is evident from the range of different representations: from tributary items not mentioned in the classical texts to the products recorded in local gazetteers of coastal regions; from the strangeness of unknown foods to the delicacies of the market that were a subject of elite conversation; from the rough food of non-Chinese “barbarians” and the lower classes to the gifts that circulated among the elite and the fine dishes at the imperial table; from exotic foreign luxuries to Chinese home-cooking; from the cuisine of the south to the tastes of the capital. Changing images of seafood reflect cultural changes and transformations in orders of knowledge during the Tang and Song. This transformation involved different kinds of spatial mobility: between north and south, urban and rural, central and local, maritime and terrestrial. It also involved constructions of relations of power within these spaces, and therefore were closely related to hegemonic discourse.

Keywords: Tang-Song period, material culture, urban culture, local history, seafood, knowledge

Sumei YI, Department of History, Sun Yat-sen University, Guangzhou, 510275, Guangdong Province, P. R. China. E-mail: yisumei@mail.sysu.edu.cn.