



Revue Internationale  
des Langues  
Etrangères  
Appliquées

Fourni par les auteurs et la *Revue Internationale des Langues Etrangères Appliquées*  
Provided by the author(s) and the *International Journal of Applied Modern Languages*.

TITRE : Du piment des « barbares » à la cuisine moderne : le poivre dans la littérature chinoise

AUTEUR : Shih-Lung LO, 國立清華大學 (Université nationale Chiao Tung à Hsinchu, Taïwan)

*Revue Internationale des Langues Etrangères Appliquées*, vol. 1, 2022

URL: [https://anlea.org/revues\\_rilea/shih-lung-lo-du-piment-des-barbares-a-la-cuisine-moderne-le-poivre-dans-la-litterature-chinoise/](https://anlea.org/revues_rilea/shih-lung-lo-du-piment-des-barbares-a-la-cuisine-moderne-le-poivre-dans-la-litterature-chinoise/)

Please cite the following:

LO, Shih-Lung, « Du piment des « barbares » à la cuisine moderne : le poivre dans la littérature chinoise », *Revue Internationale des Langues Etrangères Appliquées*, vol. 1, 2022, [https://anlea.org/revues\\_rilea/shih-lung-lo-du-piment-des-barbares-a-la-cuisine-moderne-le-poivre-dans-la-litterature-chinoise/](https://anlea.org/revues_rilea/shih-lung-lo-du-piment-des-barbares-a-la-cuisine-moderne-le-poivre-dans-la-litterature-chinoise/)

RILEA has made this article openly available. Please share how this access benefits you.

# Du piment des « barbares » à la cuisine moderne : le poivre dans la littérature chinoise

Shih-Lung LO

國立清華大學 (Université nationale Chiao Tung à Hsinchu, Taiwan)

## Résumé

Le sujet de cet article porte sur la présence du poivre ainsi que ses connotations dans la littérature chinoise. Baptisé « piment des barbares » (*hu jiao*), le poivre est introduit en Chine avant le Ve siècle et se présente comme un condiment de luxe dans plusieurs pièces de théâtre du XIIIe-XIVe siècle. Grâce à l'accroissement des échanges commerciaux entre la Chine et d'autres pays asiatiques, cette épice se popularise à la fin de la dynastie Ming (1368-1644) et son utilisation culinaire s'intègre dans la théorie de la médecine chinoise. Dans *Le Classement de la matière médicale* (*Bencao gangmu*, 1596) de Li Shizhen, par exemple, le poivre est considéré comme une épice qui peut nuire à la santé des yeux. A la fin du XVIIIe siècle, le poivre est devenu une épice indispensable chez les Chinois et bien apprécié par le lettré gourmet Yuan Mei dans *Le Menu du Jardin de Sui*.

D'un autre côté, suite à l'ouverture de l'empire chinois au milieu du XIXe siècle, les recettes des plats occidentaux voient le jour en Chine. Je m'intéresse surtout aux références au poivre dans les premières recettes occidentales publiées en Chine de l'époque, telles que *Recettes préparées à la manière occidentale* (*Xi fa shi pu*, sans date, ca. 1866) et *Guide de la préparation des plats occidentaux* (*Zao yan fan shu*, éd. 1885, 1909). En revanche, si le poivre est censé être trop « irritant » pour les Chinois dans *La Cuisine chinoise* (1925) de Henri Lecourt, il est toutefois un ingrédient couramment cité dans cette première recette rédigée en français consacrée à la cuisine chinoise. En fait, dans les créations des écrivains chinois de la première moitié du XXe siècle, le poivre n'est pas seulement une denrée quotidienne (Tian Han, *Une scène villageoise au bord de la rivière* [*Jiang cun xiao jing*], 1928) mais sert aussi à chasser les charançons du riz.

Mots clés : épices, poivre, littérature chinoise

## Abstract

This article deals with the presence of pepper in Chinese literature. Known as the “pepper of the barbarians” (*hu jiao*), pepper was introduced into China before the 5th century and appeared as a luxury condiment in several plays from the 13th to 14th centuries. With increasing trade between China and other Asian countries, pepper became popular at the end of the Ming Dynasty (1368-1644) and its culinary use became part of Chinese medical theory. In Li Shizhen's *The Classification of Medical Matter* (*Bencao gangmu*, 1596), for example, pepper is considered a spice that can damage the eyes. By the end of the 18th century, pepper had become an indispensable spice among the Chinese and was well appreciated by the gourmet scholar Yuan Mei in *The Menu of the Sui Garden*.

On the other hand, following the opening up of the Chinese empire in the mid-19th century, recipes for Western dishes began to appear in China. My interest lies in the references to pepper in the first Western recipes published in China at that time, such as *Recipes Prepared in the Western Manner* (*Xi fa shi pu*, undated, ca. 1866) and *Guide to the Preparation of Western Dishes* (*Zao yan fan shu*, eds. 1885, 1909). On the other hand, although pepper is said to be too 'irritating' for the Chinese in Henri Lecourt's *La Cuisine chinoise* (1925), it is nevertheless a commonly cited ingredient in this first recipe written in French devoted to Chinese cuisine. In

fact, in the creations of Chinese writers in the first half of the 20th century, pepper is not only an everyday food (Tian Han, *A Village Scene by the River* [*Jiang cun xiao jing*], 1928) but is also used to drive away rice weevils.

Keywords: spice, pepper, Chinese literature

“胡椒”，顾名思义是渊源自“胡”人的椒类。如同许多冠以“胡”、“西”、“番”等字首的食物、香料一样，其命名已经说明胡椒并非源自中原，而是来自域外。随着贸易交流与文化传播，胡椒早已成为中国人餐桌上的重要佐料，也是华人社会的西餐里不可或缺的调味品。从“胡”到“华”，从中餐到西餐，小小一颗胡椒究竟在华人世界的饮食文化里扮演什么角色？本文将通过文学作品里的几个例子，简要考察并分析胡椒在其中的意义。

首先要说明的是，“椒”在古代文学里早已有之，只不过所指并不见得是来自域外的胡椒，而是中国本地自产。遍采各地民歌的《诗经》十五国风里有“椒聊之实，蕃衍盈生”（见《唐风》）之语，《楚辞》则有“奠桂酒兮椒浆”，可知在先秦时期，果实众多的椒类已是先民生活常见之物，且南方楚地已使用椒类泡酒。公元前三世纪成书、堪称人类文明史最早出现的词典之一的《尔雅》称“檓，大椒”（见《释木》章节），可知当时庶民生活里已可见到丛生的椒树。公元三世纪，陆机（261-303）针对《诗经》里的动植物进行描述与分析，编撰有《毛诗草木鸟兽虫鱼疏》，其中有言：“椒聊，聊，语助也。椒树似茱萸，有针刺，叶坚而滑泽。蜀人作茶，吴人作茗，皆煮其叶，以为香。（……）可着饮食中，用蒸鸡豚，佳香。”由此可知中国东南、西南都有冲泡椒叶饮用的习惯，并可入菜。及至十一世纪初北宋真宗时期编纂的韵书《广韵》指出，“应劭《汉官仪》曰：皇后称椒房，以椒涂壁，取其温也。”也就是说，汉代以降已经注意到椒类的发热效果，所以把椒类涂抹在墙上。当然，这并不是所有人都能享有的权利。公元五世纪刘义庆（403-444）编《世说新语》有“石崇以椒为泥泥屋”，以此说明石崇的奢靡，足见椒类是颇为珍贵之物。另一方面，皇后寝卧之处谓之“椒房”，自然也有取其果实繁茂的意涵，期待生育多子多孙。

以上引述资料里的“椒”，应是产自蜀地的花椒。在中国历代文学作品里，多取其气味芬芳、辛热温暖、繁衍众多之意。那么，来自域外的“胡”椒，在文学作品里呈现何种风貌呢？

#### 从财富象征到常民生活

十世纪晚期成书的《太平御览》引用史书《续汉书》（作者为公元三世纪初的司马彪）曰：“天竺国出石蜜、胡椒、黑盐。”从这条简短的记载可以得知，在东汉时期已有胡椒从印度传入中国。另外，也有些史书记载胡椒来自波斯，例如《旧唐书·卷一九八》记述的波斯国物产，即包括了胡椒、石蜜、千年枣、甘露桃等等。究竟胡椒来自天竺或波斯，并非本文研究重点。可以知道的是，胡椒在唐代乃是相当珍贵的香料；而唐代与西域的密切往来，也确定了胡椒的商贸地位。《新唐书·列传第七十》记载权贵贪官元载（713-777）于公元八世纪被抄家时，家里被搜出“钟乳五百两，（……）胡椒至八百石”，可见囤积胡椒在唐代等于是积累财富的手段之一。宋代苏轼（1037-1101）、黄庭坚（1045-1105）都有诗作涉及此事。<sup>1</sup>元载贪腐事迹败露被捕，但求速死，遂得臭袜塞嘴。此事在后代文学作品里颇被引用。例如南宋罗大经（1196-1252 前后）《鹤林玉露·丙编·卷五》是这么说的：“元载败时，告狱吏乞快死。狱吏曰：‘相公今日不奈何吃些臭。’乃解袜，塞其口而卒。余尝有诗曰：‘臭袜终须来塞口，枉收八百斛胡椒。’”。胡椒原本是香辛之料，增添食物入口之芬芳，谁知元载大量囤积

却无福消受，徒留满口余臭。一香一臭，讽喻之意不在话下。明代于谦（1398-1457）诗作《无题·其一》论及士人名节时，也以这段历史深自警惕：“名节重泰山，利欲轻鸿毛。所以古志士，终身甘缁袍。胡椒八百斛，千载遗腥臊。一钱付江水，死后有余褻。苟图身富贵，脔剥民脂膏。国法纵未及，公论安所逃。作诗寄深意，感慨心切切。”读书人讲究的是馨香美名，而若像元载那样贪赃枉法，就算一时不被法律制裁，恐怕也得落得一身臭名。于谦此诗并不仅是比较物件香臭之反差，而是将胡椒的香气与士人名誉之芬芳做了连结。

读书为官者或以元载之事为鉴，但明代庶民仍有囤积胡椒以保值。文学作品中最著名的例子是小说《金瓶梅》里的记载。众所周知，《金瓶梅》虽以宋代为故事背景，实际上写的是明代人情世故。第十六回〈西门庆谋财娶妇，应伯爵庆喜追欢〉里，李瓶儿布置美酒佳肴，向西门庆表明心迹，欲委身于他，并出资助其兴建房舍。西门庆盘算的是连同李瓶儿住所“通身打开，与那边花园取齐。前边起盖山子卷棚、花园耍子去处，还盖三间玩花楼。”李瓶儿大力相挺，说她放在床后的茶叶箱里头“还藏着四十斤沉香、二百斤白蜡、两罐子水银、八十斤胡椒”，要西门庆“明日都搬出去，替我（李瓶儿）卖了银子，凑着你（西门庆）盖房子使”。<sup>①</sup>同样是在第十六回，西门庆将李瓶儿茶叶箱里的物资变卖之后换作三百八十两银子，数月之后上述玩花楼等陆续完工，足证胡椒在明代确有相当经济价值。

晚清民国以降，胡椒不再与财富划上必然等号。老舍（1899-1966）写于1955年的剧本《茶馆》，以晚清末年、民国初年、共和国建立前夕等三个时代，刻划一代代中国人在时代演进中的抉择。《茶》剧幕与幕之间有个串场的说书人角色“大傻杨”，通过竹板说书的方式向观众交代每一幕的时代背景。第一幕幕启前，大傻杨夸赞剧中裕泰茶馆生意兴隆，藉由他的描述，观众可以想像晚清北京的市井生活现况。其中他说茶馆里的顾客“也有老来也有少，有的说，有的唱，穿章打扮一人一个样；有提笼，有架鸟，蚰蚰蝓蝓也都养的好；有的吃，有的喝，没有钱的只好白瞧着。爱下棋，来两盘儿，赌一卖干炸丸子外洒胡椒盐儿。”这段说书词里可以看出，当时作为庶民休闲场所的茶馆里头吃得到胡椒盐提味的炸丸子，想必并不是什么罕见的珍馐美馔，但既然可以作为下棋输赢的赌注，想必也不是毫无价值的糟糠之物，而口味应该是大家都还颇为喜欢。民国初期，战争频仍。在经济拮据的情况下，一般家庭能省则省，恐怕还得缩减非必要的调味品支出。田汉（1898-1968）在1927年发表独幕剧《江村小景》，通过剧中从军的两兄弟因不知对方身分而以手枪互击导致双双惨死，强烈表达剧作家本人对中国内战的控诉。剧中有个一心向往到城里读书的小妹，在家乡陪伴老母，物资贫乏。有天，小妹的二哥难得回家吃晚饭，老母亲便叮嘱女儿“到镇上去买点肉，打几两酒来。（……）顺便买点酱油、胡椒”。可以看出，平常穷困的人家得在特别的场合下才会花钱买胡椒，让团聚更有味道。从老舍到田汉的剧作，胡椒并不是官宦或富贵人家换算财富的工具，却寄托了平民百姓在平凡生活里一点新鲜期待。

#### 兼具调味与医药效果的胡椒

正因为胡椒滋味十足，所以在许多文学作品里可以看到以胡椒入菜，提升美味的记录。北宋苏轼诗作〈和拟古九首〉便有“贪人无饥饱，胡椒亦求多”的句子。戏剧里的例子也不少。元代陶宗仪（1329-1410）《辍耕录》所录“冲州撞府”（开场）的院本名目里，即有名为《胡椒虽小》者。这一类的作品主要是用作开场用，情节简单，今多不传。

就剧情里的胡椒来说，无名氏撰元杂剧《十探子大闹延安府》的故事背景设定在北宋范仲淹（989-1052）时代，剧中第二折有御赐美酒与汤羊设席犒劳。相府里的厨子上场云，“我做厨子实是标，偏能蒸作快烹烹。诸般品物全不爱，只在人家偷胡

椒”；同一折里，厨子因所做菜肴不合人意，惨被杖打四十。之所以偷胡椒，一方面固然再次验证前述胡椒在宋代的价值，另一方面也说明菜肴若是缺了胡椒，滋味要大为逊色，莫怪乎厨师视其为珍宝。类似这样以胡椒连系到菜色滋味的戏谑桥段，还可见于无名氏撰元杂剧《二郎神锁齐天大圣》第三折。剧中齐天大圣、通天大圣、耍耍三郎三兄弟占山为王，要求猕猴在水帘洞摆办宴席。猕猴抱怨“这两日东西又贵，止寻了些野味儿。（……）余者小菜儿，都不打紧，我扒在河里，捞了一兜红虫儿，也有筋陡虫，加上胡椒醋儿，做几碗鲜汤”山中猕猴准备的盘中菜肴虽不过是虫蝎、蚂蚱、蛤蟆货色，加上胡椒拌了醋便也料鲜味美，可见胡椒的神奇提味功效了。当然，以胡椒作为鲜汤提味不限于猕猴，人类的世界也是如此。无名氏元杂剧《冯友兰》第四折便以此为接风暖身之用：“老爷，且请了下马饭。驿丞早安排了些胡椒鲜鱼汤，在此伺候。”

戏曲里最著名的胡椒提味场景，当属窦娥为劝诱病中婆婆喝下羊肉汤滋养身体，不料却被张驴儿趁机下毒一事。这一场戏是全剧的关键所在：如果蔡婆婆不是因为生病胃口不好，也就不需要在羊肉汤里加盐添椒提味；如果蔡婆婆喝下羊肉汤，也就不致于让张驴儿之父误食，因而引发窦娥的冤案。一碗原本可以温补强身的肉汤，却在加盐添椒的过程中被张驴儿偷偷掺入毒药，变成了让人魂飞魄散的索命汤。试看关汉卿《窦娥冤》第二折正旦【隔尾】唱词：“你说道少盐欠醋无滋味，加料添椒才脆美。但愿娘亲早痊愈，饮羹汤一杯，胜甘露灌体，得一个身子平安倒大来喜。”此处曲文为“加料添椒”，并未明言是胡椒。十七世纪袁于令（1599-1674）将《窦娥冤》故事改写为传奇《金锁记》，源于《金》剧的昆曲〈羊肚〉一出即有如下唱词，明确点出张驴儿中毒身亡前的样态：

（老旦唱）：【前腔】羊羹甚美，我却胃虚。（丑界）少吃点麽哉。（老旦连唱）我闻膻怕膻，几番欲吐。（……）（丑）终有一日要天打杀，要天打杀。亲娘个羊肚汤，牙齿缝裡舐出来，还是喷香个来个。个亲娘羊肚汤裡多放子点胡椒哉。（老旦）媳妇，可曾放椒。（作旦）没有放。（丑）勿曾放。（作旦）没有放。（丑）个麽多放子点生姜哉。（老旦）可曾放姜。（作旦）也没有。（丑）个麽我舌头上为啥有点辣齐齐介。

张驴儿因误食有毒的羊肚羹汤，嘴中发麻，以为是汤里加了胡椒还是生姜，谁知竟然就要一命呜呼。

除了戏剧作品情节之外，胡椒也出现在文论之中，用以比拟文学效果。例如明代戏剧理论家王骥德（约 1540-1623）在《曲律·杂论三十九下》说了一段与友人柳元谷论曲的轶事，当中便涉及胡椒。柳元谷认为，王西楼《走失鸡》的【满庭芳】、《瓶中杏花为鼠啜倒》的【朝天子】两支曲牌的曲词高超妙绝。王骥德听完后说，好是好，但有几个地方要改一改，例如【满庭芳】原曲词“煮汤的贴他三枚火烧，穿炒的助他一把胡椒，倒省得我门东道”，用来讥讽偷鸡贼；王骥德评论道，“穿炒而用胡椒，毋太热乎？欲更作‘花椒’”。柳元谷听后“鼓掌大快”，且“举座为之哄堂”。王骥德主要并不是在玩弄曲牌名称，而是从剧情切入，幽默中论曲律，也算是戏剧文学与胡椒的一点连结。

前文述及晚清民国的文学作品里，南北场景都有以胡椒入菜提味。同时期的文人则有好嗜胡椒辛辣者，鲁迅（1881-1936）是最有名的例子。鲁迅弟子许钦文（1897-1984）在〈鲁迅卖金牌〉（1982）一文里忆述有次前往探访鲁迅时，见他手抓蒸馄饨沾胡椒粉吃，沾的胡椒粉数量之多，远看还以为是鲁迅在吃酥麻糖。许钦文问鲁迅，“怎么你要用这样多的胡椒粉？”鲁迅笑答，“哈哈，没有辣酱就吃胡椒。可以吃！”许钦文在文中补充道，“可以吃”是鲁迅惯用语，意指“很好吃”。鲁迅嗜辣，却又在妻子许广

平（1898-1968）的要求下减量。在鲁、许两人的书信里可以看到。例如鲁迅在某次信件中就提到他已不吃青椒，改吃胡椒；而许广平的回信则要鲁迅宁可花钱买些罐头、火腿，不要为了省钱用辣味下饭，毕竟“胡椒多吃也不是办法”。<sup>iii</sup>不知道是否因为鲁迅嗜辣，所以文字也显辛辣。苏雪林（1897-1999）在〈《阿 Q 正传》及鲁迅创作的艺术〉一文里以胡椒比拟鲁迅的文字：“因为笔法这样深刻，所以鲁迅文字天然带着浓烈的辛辣味。读着好像吃胡椒辣子，虽涕泪喷嚏齐来，却能得到一种意想不到痛快感觉，一种神经久久郁闷麻木之后，由强烈刺激梳爬起来的轻松感觉。”<sup>iv</sup>有意思的是，老舍在〈戏剧语言——在话剧、歌剧创作座谈会上的发言〉里，也以胡椒来比拟文学创作，指出中国许多话剧的语言“只是话，没有生命的话，没有性格的话”，因为缺乏生命根源与生活体验，因此是“借来的语言”，使得作品显得“肉少而香菜、胡椒等等很多”。

回到作为食材的胡椒。胡椒除了可以入菜之外，亦可饮用。前文述及中国本地自产花椒可以冲茶、泡酒，其实胡椒也可以。北魏贾思勰《齐民要术·笨麴并酒》引用晋代张华（232-300）《博物志》，说明胡椒酒的作法是“以好春酒五升；干姜一兩，胡椒七十枚，皆擣末；好美安石榴五枚，押取汁。”待制成后，“亦可冷饮，亦可热饮之，温中下气”。此处说明胡椒酒的作法，强调是要“好春酒”才能制作，另一方面也指出其功效，可以温暖肠胃，让呼吸较为顺畅。《太平广记》卷153也引《逸史》故事，华阴县令为李宗回准备“两大盏酒来，著椒葱”，以便冲寒、速暖。胡椒酒流传甚久，一直到了1981年萧红（1911-1942）出版长篇小说《马伯乐》，其序章也提及胡椒酒：“车夫一想，马家上下，没有对我不好的，老太太一看我不好，常常给我胡椒酒喝。”《马》书的故事背景是抗战初期，可知当时的确还存有胡椒酒，而且表现出大户人家对下层民众的关心。

中国医学里有“药食同源”的概念，因此有关胡椒的记载，许多时候是出现在跟医药、保健有关的典籍里。唐代孙思邈（581?-682）《千金翼方》便有记载，“胡椒味辛，大温，无毒，主下气温中，去痰”。此处“下气”、“温中”的疗效，与前引《齐民要术》、《博物志》所列胡椒功效相同。不过，虽然胡椒有温暖身体的效果，多食恐怕伤眼。明代李时珍（1518-1593）的知名著作《本草纲目》指出，“胡椒大辛热，纯阳之物”，“时珍自少食之，岁岁病目，而不疑及也。后渐知其弊，遂痛绝之，病目亦止。才食一、二粒，即便昏涩。”李时珍从自身经验出发，一改常年食用胡椒的习惯，眼睛的疾病也逐渐好转。这是胡椒除了温热身体之外的另一项药理影响。

撰有《聊斋志异》的清代文学家蒲松龄（1640-1715），由于深知药理，曾以拟人化的手法编写过题为《草木传》（又名《草木春秋》、《药绘图》）剧本，将各种具有药理功效的食材、药材赋予不同个性，通过戏剧情节的铺陈，让观众了解药材的属性与功能。用现代的话来说，就是一部具有“科普”价值的文学作品。剧中第三回〈妖蛇出现〉里，有一角色“梘子”上场，为着爷爷要他请医生，遂开始左思右想各种药材的功效究竟是否合适，其中有段唱词是“我昨日知川椒甚是有用，要止痒散寒气暂且住停”，紧接着念白“我在此胡椒一回，去了多少冷痰；若是再通秦艽，必将风寒俱去。”此处不论是川椒、胡椒，都取其温热功能，而胡椒还可以去痰。这类暖身、去寒气的功能在此前的医学书籍多有述及，反倒是李时珍提出的“胡椒伤眼”一事，并不特别常在其他小说、戏剧类型的文学作品里看到。

胡椒除了对人体的影响之外，对生活里的虫害也有效果。民国作家张爱玲（1920-1995）描写1940年代上海生活的名篇〈公寓生活记趣〉提到，“有时候也感到没有佣人的苦处。米缸里出虫，所以掺了些胡椒在米里——据说米虫不大喜欢那刺激性的气味，淘米之前先得把胡椒拣出来。我捏了一只肥白的肉虫的头当做胡椒，发现

了这错误之后，不禁大叫起来，丢下饭锅便走。”可知胡椒似乎有驱虫的效果，只不过“祖师奶奶”竟把胡椒与米虫的头混为一物了。

胡人的肉食，或是饮食的现代性？

不管是把胡椒当成保值的物品，抑或强调胡椒的提味功能、食物属性与药性，胡椒之所以在中国被广泛使用，很大原因跟肉食有关。

宋代李昉（925-996）等人编纂出版的《太平广记》卷第四一四〈草木九〉，引用晚唐《酉阳杂俎》书中所述之胡椒，谓“今作胡盘肉食，皆用之”。通过这一条记录，可以知道公元九世纪左右的中国人之所以把胡椒用于餐饮，主要是参照胡人的吃法，而且用于肉类。

二十世纪作家钱钟书（1910-1998）《写在人生边上》所收〈吃饭〉一文将菜肴与乐曲互为比拟，认为必须调和滋味，“使相反的分子相成相济，变作可分而不可离的综合”。钱钟书以多种中、西菜肴与调味为例后，进一步阐述道，调味“也有来伯尼支（Leibniz）的哲学所谓‘前定的调和’（*Harmonia praes tabilita*），同时也有前定的不可妥协。”钱钟书举的例子之一是“胡椒和煮虾蟹”毫不相配，就像古代中国音乐的商、角两音不相协，或是徵、羽两音不相配。钱钟书之所以认为胡椒与煮虾蟹等海鲜食物不相配，不知道是否与前人主要把胡椒用在肉类上调味的渊源有关。即便如此，我们还是可以在某些海鲜菜肴的制作上发现胡椒。十四世纪文人韩奕撰写的《易牙遗意》一书，对调味料的描述与运用相当丰富。例如〈蟹生方〉的作法是“用生蟹踩碎，以麻油，或熬熟；冷，并草果、茴香、砂仁、花椒末、水姜、胡椒，俱为末，再加葱、盐、醋，共十味，入蟹内拌匀，即时可食”。<sup>v</sup>《易牙遗意》书名取自中国古代名厨易牙，特别强调做菜要将味道调和得宜，适得其所。由此观之，钱钟书认为胡椒与虾蟹不相配，或许也只是个人口味。

2013年，香港作家李碧华（1959-）出版的小说《潮州巷——吃卤水鹅的女人》里有段话这么说的：“接着，厨房炒了一碟白菜仔、一碟鹅肠鹅红、沙爹牛肉、蠔烙卤水豆腐（当然用卤鹅的汁）、冻蟹、胡椒猪肠猪肚汤……还以柠檬蒸乌头来作出海钓鱼失败的补偿。”此处胡椒仍然主要用在肉食。仔细研究历代的食谱，可知道胡椒可用的范围似乎的确多用于肉类。以清代袁枚（1716-1797）的知名著作《随园食单》（1792年出版）即可窥知一二。该书共收录菜肴饭点共326种，是近代以前重要的食谱专著。该书〈须知单·时节须知〉章节指出，“辅佐之物，夏宜用芥末，冬宜用胡椒。”显然是延续前人认为胡椒暖身的观念。在具体的烹调方面，《随园食单》有两道菜色直接指名要以胡椒调味，皆列于〈杂牲单〉：一是羊头，“如吃辣，用小胡椒十二颗、葱花十二段”；另一则是羊肚羹，“将羊肚洗净，煮烂切丝，用本汤煨之。加胡椒、醋俱可”。书中其他关于海鲜、禽鸟、点心类的烹调方式，则没有提到要用胡椒调味。晚清文人夏曾传（1843-1883）在《随园食单》的基础上进行增补，编为《随园食单补证》，<sup>vi</sup>增收〈糖色单〉、〈作料单〉，总计全书较袁枚著作增收南北菜点167种。袁枚著作较偏向个人饮食心得，而夏曾传著作考据历代饮食记载，补充许多医药知识、趣闻掌故，比袁枚著作更加丰富。值得注意的是，在《随园食单补证·作料单》里单独列出“胡椒”章节，明言“胡椒末入羊羹、鱼羹、蚶羹等，最能振味助鲜，醉虾、醉蚶、醋捞鱼等，亦宜用之，人中之射雕手也。”从这一段说明可以看出，胡椒的确是用于羊肉料理为主，这跟前述《窦娥冤》、《随园食单》的描述相差无几，但同时鱼、虾、海鲜也不是完全不使用胡椒调味的。

晚清民初饮食最大的变化之一，应该是欧美饮食文化较大规模地进入中国。胡椒原本来自“胡”人之地，而晚清的“西洋”人又是怎么看待胡椒呢？北京大学夏晓虹教授曾为文介绍晚清三部重要的西方食谱著作，<sup>vii</sup>分别是《西法食谱》、《造洋饭书》、

《华英食谱》。据夏晓虹教授分析，这三本食谱之中以《造洋饭书》影响较广，而《华英食谱》其实只是《西法食谱》与《随园食单》拼凑而成。《造洋饭书》原名 *Foreign Cookery*，由美国赴华传教士高第丕（Tarleton Perry Crawford, 1821-1902）的夫人编撰，1885 年前后出版，主要是为了提供在上海的西方人以及中国厨师做菜需要，让上海也吃得到西方口味的菜肴。书中对于胡椒的运用范围广泛，几乎每一道菜色都会使用到。例如《造洋饭书》第 56 条“烤兔子”，其中一个步骤就是要“把兔子肝切碎，加馒头屑，一点奶油，一点盐猪肉，胡椒盐、肉蔻、香菜、打好的鸡蛋一个，调和填入肚内。”肉食之外，蔬菜也可以用胡椒调味。《造洋饭书》里便说明，“煮萝卜、茄子、黄瓜、葱头等类，只用一点滚水、盐，烧熟，加一些奶油、胡椒，可吃”；“另有黄瓜一破四块去皮去子，加滚水、盐，煮熟后加胡椒、奶油，取出时，漏去水”。综观《造洋饭书》、《西法食谱》等书，如果说有什么食材或佐料贯串全书的话，那么胡椒绝对是其中不可或缺的要角。从更宏观的角度来说，究竟是因为西餐的作法一定要使用胡椒？又或是加了胡椒之后就可以做出想像中符合西方人口味的菜色？还是因为胡椒的滋味不分中西，皆能完美入菜？无论如何，到了晚清民初，胡椒对于中国人的口感来说，已不仅局限于暖身、肉食等范畴，而更全面地与现代生活结合在一起。

#### 小结

中华文化的饮食种类繁多，使用的材料来源也广。许多过去源自域外的食材、烹饪方式、饮食习惯等，在经历了无数次的文化交流之后，原本名为“胡”、“西”、“番”者早已成为中国饮食文化不可或缺的一部分。本文以胡椒为例，通过文学作品里的描述，初步勾勒这种香料在华人文化里的知识地图。各种文学体裁，如小说、戏剧、诗歌、散文等，都可以见到胡椒呼应着不同的文化渊源。从庶民的财富想像、提鲜入味的妙用，到身心一体的健康观念，乃至与欧美饮食文明的接轨，胡椒虽小，但余韵无穷。谨以跨越东西文化的胡椒为题，纪念 2014 年西布列塔尼大学“香料的旅程”国际学术研讨会，感谢东西方同行友人们的情谊，并祝贺应用外语系学刊成功圆满。

#### 参考书目 Bibliographie

##### 引用文本

- 〔先秦〕佚名，〈唐风·椒聊〉，《诗经》。
- 〔先秦〕屈原，〈九歌·东皇太一〉，《楚辞》。
- 〔先秦〕佚名，〈释木〉，《尔雅》。
- 〔西晋〕陆机，《毛诗草木鸟兽虫鱼疏》。
- 〔北魏〕贾思勰，〈笨麴并酒〉，《齐民要术》。
- 〔南朝〕刘义庆等编，〈汰侈〉，《世说新语》。
- 〔后晋〕张昭远、贾纬等编，刘昫署名，《旧唐书》卷 198。
- 〔唐〕孙思邈，《千金翼方》。
- 〔北宋〕李昉等编，卷 958 〈椒〉，《太平御览》（四库全书本）。
- 〔北宋〕李昉等编，卷 153 〈定数八〉，《太平广记》。
- 〔北宋〕李昉等编，卷 414 〈草木九〉，《太平广记》。
- 〔北宋〕陈彭年、丘雍等编，《广韵》（《大宋重修广韵》）。
- 〔北宋〕欧阳修、宋祁、范镇、吕夏卿等，〈列传第七十〉，《新唐书》。
- 〔北宋〕黄庭坚，〈梦中和觞字韵〉。
- 〔北宋〕苏轼，〈和拟古九首〉。
- 〔北宋〕苏轼，〈欧阳叔弼见访〉。
- 〔南宋〕罗大经，《鹤林玉露》丙编，卷五。



(元)陶宗仪,《辍耕录》。  
(元)无名氏,《十探子大闹延安府》。  
(元)无名氏,《二郎神锁齐天大圣》。  
(元)无名氏,《冯友兰》。  
(元)关汉卿,《窦娥冤》。  
(明)于谦,《无题》其一。  
(明)王骥德,〈杂论三十九下〉,《曲律》。  
(明)兰陵笑笑生,《金瓶梅词话》。梅节校订,陈诏、黄霖注释。台北:里仁书局,2018年修订一版。  
(明)李时珍,〈果之四·胡椒〉,《本草纲目》。  
(明)韩奕,《易牙遗意》。  
(清)袁枚,《随园食单》。  
(清)夏曾传,〈作料单〉,《随园食单补证》。  
(清)高第丕(Tarleton Perry Crawford)夫人,《造洋饭书》(*Foreign Cookery*)。  
(清)蒲松龄,《草木传》。  
田汉,《江村小景》。  
许钦文,〈鲁迅卖金牌〉。  
老舍,《茶馆》。  
老舍,〈戏剧语言——在话剧、歌剧创作座谈会上的发言〉。  
李碧华·《潮州巷—吃卤水鹅的女人》。  
苏雪林·〈《阿Q正传》及鲁迅创作的艺术〉。原刊《国闻周报》第11卷第44期,1934年11月5日。  
张爱玲·〈公寓生活记趣〉。  
钱钟书·〈吃饭〉·《写在人生边上》。  
萧红·《马伯乐》。  
鲁迅,《两地书》·《鲁迅全集》第11卷。北京:人民文学出版社,2005年。

#### 近人论著

巫仁恕,〈明清饮食文化中的感官演化与品味塑造——以饮膳书籍与食谱为中心的探讨〉,《中国饮食文化》2卷2期,2006年7月,第45-95页。  
巫仁恕,〈明清文人品味的演化与延续——以饮食文化为例〉,收入《品味奢华:晚明的消费社会与士大夫》。北京:中华书局,2008年。  
夏晓虹,〈晚清的西餐食谱及其文化意涵〉,《学术研究》(2008年第1期),第138-146页。

---

<sup>i</sup> 见黄庭坚〈梦中和觞字韵〉:“何处胡椒八百斛,谁家金钗十二行。”苏轼〈欧阳叔弼见访〉:“胡椒铢两多,安用八百斛。”

<sup>ii</sup> (明)兰陵笑笑生著,《金瓶梅词话》。梅节校订,陈诏、黄霖注释,台北里仁书局,2018年修订一版,第215页。

<sup>iii</sup> 见鲁迅1926年9月20日给许广平的信件,以及许广平于同年9月28日的回信。收入《两地书》,《鲁迅全集》第11卷,北京,人民文学出版社,2005年,第123、141页。

<sup>iv</sup> 〈《阿Q正传》及鲁迅创作的艺术〉,原刊《国闻周报》第11卷第44期,1934年11月5日。

<sup>v</sup> 以上关于《易牙遗意》的研究,见巫仁恕,〈明清饮食文化中的感官演化与品味塑造——以饮膳书籍与食谱为中心的探讨〉,《中国饮食文化》2卷2期,2006年7月,第45-95页。巫仁恕,〈明清文人品味

---

的演化与延续——以饮食文化为例》，收入《品味奢华：晚明的消费社会与士大夫》，北京中华书局，2008年。

<sup>vi</sup> 《随园食单补证》全文可见国立台湾大学图书馆馆藏罗凤珠教授资料网站：<http://cls.lib.ntu.edu.tw/CEat/recipe.htm>

<sup>vii</sup> 夏晓虹，〈晚清的西餐食谱及其文化意涵〉，《学术研究》，2008年第1期，第138-146页。