训诂方法研究

“羹”、“湯”辨考

羹和湯是現代常見而並不混淆的兩類食品，王力説：“羹不是湯，直到今天北方稱羹、湯還是不一樣的。”[①]其實無論北方南方皆能分辨清楚。《現代漢語詞典》：“羹，通常用蒸、煮等方法做成的糊狀食物。”“湯，烹調後汁兒特別多的副食。”大致合情，可以代表現代國人對二者的基本識斷。同時，“湯”是大名，“羹”是小名。廣義上湯雖然也是菜肴，但是狹義用法，多汁的湯與少汁的菜是並列的不同門類，如説二菜一湯，三菜一湯。而羹，介於湯與菜之間，一般歸於菜肴。

但是古代的羹與湯卻是非常撲朔迷離、模糊不清。解決這個難題，不僅要理清漢語中兩個重要常用詞的詞義及其内涵的歷史變化，更需探知中國飲食史中副食的兩個門類的産生與流變。本文正本清源，先清理古今異説；復按名物結合、循名責實的原則，在飲食史發展的軸綫中探究“羹”、“湯”其物，同時詁正其義。兹爲“羹”、“湯”辨考。

一、剪不斷、理還亂的古代“羹”、“湯”

先時一些詞典如《辭源》釋“羹”爲“和味的湯”，一些古籍今注釋“羹”爲“湯”，“羹湯”是同義連用[②]。至上世紀 80 年代初，王力先生首先發難：“上古的羹，一般是帶汁的肉，而不是湯。到了中古以後，羹和湯就差不多了。王建《新嫁娘》詩：‘三日入廚下，洗手作羹湯。’”[③]在爾後的多次演講中，反復闡釋此論，謂“羹”是指“帶汁的肉，紅燒肉”，不是湯。後來出版的《王力古漢語字典》，其《序》中羅列糾正詞典釋義 46 例之第一例即是“羹”。該字典“羹”立二

① 王力《談談學習古代漢語》，山東教育出版社，1984，185 頁。

② 王力演講中對楊註的批評。楊伯峻《孟子譯注·告子上》“一簞食，一豆羹”句，釋“羹”爲“湯”，譯“豆”爲“古代盛羹湯之具”（見《孟子譯注》下册，中華書局 1965 年，266 頁。

③ 王力《古代漢語》第四册，中華書局，1981，1500 頁。

義:“1. 帶汁的肉食;2. 湯(後起義)。”後者即菜湯義[①]。而“湯”也列:“菜湯(後起義)”。二處“後起義”均引證王建《新嫁娘》詩。王説深入人心,之後古漢語教材專著、各種詞典凡釋“羹”,都一遵王氏帶汁説而定爲濃汁、濃湯。如《漢語大詞典》:“羹,用肉類或菜蔬等製成的帶濃汁的食物。”《漢語大字典》:“羹,用肉(或肉菜相雜)調和五味做的有濃汁的食物。”《古漢語大詞典》:“羹,本指五味調和的濃湯,亦泛指煮成濃湯的食品。”《中國上古烹食詞典》“羹”條更全抄上引王力《古代漢語·常用詞》釋語作爲編者“今按”。凡釋“湯”的菜湯義,各種詞典也都以王建《新嫁娘》詩“羹湯”爲證。

但是,近期出版的一些飲食史論著卻一反王力説。多卷本《中國飲食史》説:“湯在西周稱爲羹,是湯的古音。”[②]有的專論道:“湯在古代稱爲羹,羹是湯的古音,不過先秦的羹比現在的湯更濃一些。”[③]則主“羹”、“湯”是同物一詞。更有的飲食史家無所措手足。新出的我國第一本菜肴史專著言及上古的羹竟曰:“羹,此時尚爲一種製法不一、説法多種的食品,可以指燒肉、帶汁肉、純肉汁,也可以指用葷素原料單獨或混合燒製成的濃湯。有時,爲了增加湯的粘稠度,還得往湯中加米屑。”[④]作者將王力多次言羹的不同表述作爲上古羹的不同類別,最後加上王力所擯棄的一種,“羹”幾乎成了不可名狀之物。

剪不斷,理還亂。亂更需理。

二、“羹”、“湯”之淆誤由來已久

上舉《辭源》等的以湯釋“羹”,近期出現、與王力説相左的“羹”、“湯”説,由來已久,最早大約可溯至清代的李漁,在《閒情偶寄·飲饌部》中説:

---

① 如在廣西演講《談談學習古代漢語》進一步闡釋:“羹不是湯,直到今天北方稱羹、湯還是不一樣的。《紅樓夢》中的‘蓮子羹’,那裏面是有蓮子的,不但是湯。説到先秦兩漢,‘羹’更不是湯了。‘羹’是帶汁的肉,其實就是一種紅燒肉。古人做紅燒肉要配很多作料,可以説是‘五味羹’,酸甜苦辣鹹都有……羹是上古時代常吃的一種燒肉。……窮人的羹叫做‘菜羹’,也不是湯,是煮熟了的青菜。”在接著天津演講《古代漢語的學習和教學》中還嚴厲批評楊伯峻《孟子譯註》將“一豆羹”之“豆”注爲“古代盛羹湯之具”,説:“他把一個湯字加上去就錯了,錯得很厲害。……因爲羹根本就不是湯。”上引見王力《談談學習古代漢語》165 頁,180－181 頁。

② 徐海榮主編《中國飲食史》第二卷,華夏出版社,2001,61 頁。

③ 姚偉鈞《先秦饌技藝考論》,《文獻》1996 年第 1 期。

④ 丘龐同《中國菜肴史》,青島出版社,2002,16 頁。

湯即羹之别名也。羹之爲名，雅而近古，不曰羹而曰湯者，慮人古雅其名，而即鄭重其實，似專爲宴客而設者。

謂“羹”是“雅而近古”，專用於宴客，平時則多用“湯”，顯然以“湯”是隨意的俗詞。此是“羹、湯”一物異名説。李漁是清代著名的文學家、美食家，其説自然影響甚大。

繼之，一些有影響的語言文字學者更從學術上進而創始“羹、湯”一詞論。先是馬叙倫《説文解字六書疏證》於“羹”字疏證：

（字林）有　字，訓“肉有汁也”，此訓“五味和也”，疑非本訓。從羔聲，羔音照紐，古讀歸端。　音見紐，皆破裂清音也。（儀禮聘禮記）“賜饔惟羹飪”注“古文羹爲羔”，即羔、羹通假之證。羹即今配飯之湯本字。

其後張舜徽《説文解字約注》更説：

羹字古音當讀同湯，今俗謂肉湯即羹字也。（昭公十一年左傳）“楚子城陳、蔡、不羹”正義：古者羹臛之字音亦爲郎。然則羹古有郎音，重讀之則爲湯。本書水部“湯，熱水也”，自爲一切熱水之稱，與羹湯無涉。今俗作湯，乃音近假借。

馬、張都認爲“羹、湯”爲同一詞，“羹”是後世“湯”的本字，可稱爲“羹、湯”同詞假借説。前引近期有的飲食史論著的“羹、湯”同物一詞論就是馬、張説在新世紀的襲用。然馬、張二説皆誤。

《字林》“　”與《説文》“羹”的説解實同：“肉有汁”從有汁釋羹，“五味和”從調味釋羹，二者皆據羹的一個特徵，可謂同意各表，正表明“　”字是“羹”的後出字，豈可以後出字“　”懷疑今《説文》“羹”字説解？馬氏爲臆構假借關係，改《説文》會意爲形聲已是無據；且羔是見紐而非照紐，照紐古也不歸端，“湯”又是透紐次清音，馬氏以見—照—端—透諸紐的轉輾聲變相通來證成“羹”之古音同“湯”，完全是無據臆構。張氏《約注》則是另一種錯誤假借法。“羹”本有二音，張氏的舉證無非表明羹還有少見的郎音。所引《左傳·昭公十一年》“不羹”乃地名，孔穎達疏確有“古者羹臛之字音亦爲郎”之語，但郎音古今一直通

行的常音，上古音皆爲陽部字，故二字所異僅在聲紐：一者見母（羹）一者來母（郎）耳。從發生學來説，“羹”最早究爲見母還是來母已不可考。而且孔疏繼而又曰“但近世以來獨以此地音爲郎耳”，説明郎音僅用於此地名。而且據陸德明《釋文》《漢書·地理志》作“更”字，“更、羹”同紐同部，更顯示至上古時可能地名“不羹”之羹也或已不讀爲郎音，而讀成通用的羹音。但是無論杜注孔疏或者《經典釋文》只涉及“羹”的地名有郎音，不涉“湯”之音義，即便羹最早是來母，與“湯”也一無關係。張氏《約注》卻爲了證成臆定的“羹、湯”之假借關係，則謂“重讀之則爲湯”——所論惟一的“論據”就是此“重讀之”三字。但何謂“重讀之”？張氏無説。其實，從古至今從來没有一種稱爲“重讀”的通假規律與方法。從音理來説，羹、郎、湯三字本皆爲陽部字，但“羹”是見紐、不送氣舌根音，“郎”是來紐、邊音，而“湯”是透紐、送氣舌頭音，無論怎麽讀，都無法將舌根音或邊音讀成舌頭音，古今也從無通讀的一例。故張氏的“重讀之”無非以自撰術語設計了見—來—透諸紐轉輾相通的音近假借來證成羹之古音爲湯，當然也完全是向壁虚造的臆説。

馬氏、張氏“異曲同工”，皆轉輾尋找音近路徑以證明“羹、湯”爲假借關係，從而證明二者爲一詞，其方法本身就本末倒置。須知，確定假借關係的關鍵正是文獻使用的同義而不是同音，今二氏卻脱離《説文》説解和“羹、湯”的文獻使用實際，單純從音近關係來説明音義各異的二詞是一詞。實際上，他們皆是先定二者爲同一詞，再尋找音近以證，其結果當然只會導致無據臆構和誤斷。由於差謬明顯，在相當長時期，此説在語言、辭書界不爲人們認同，影響不大。今有些飲食史研究者乃是不識是非的盲目搬用。

與馬、張二氏的“羹、湯”同詞假借説相比，李漁的一物異名説倒有幾分在理。李漁以爲二者同物異名而色彩有異，乃是認爲二者是二詞，在餐食中都有重要的下飯作用，不誤。“羹”確是古名，有典雅色彩；“湯”的湯菜義在元代的近代漢語中産生（見後），首先多見於通俗作品，因而確有口語色彩。惟此，一物異名比同詞假借之論更易爲一般語言學者和讀者接受。於是出現了混淆古今的釋古代“羹”爲“湯”、“和味的湯”（見前）之誤。正是在此種錯誤定識中，王力第一個提出並一再强調上古的“羹”不是湯，而是帶汁的肉或菜。在當時普遍未識古今詞義差異的情況下，對破除“羹、湯”意義混同的迷霧、明確詞義的時代性很有積極意義。

但是，由於王力仍然没有擺脱訓詁中離物訓名的流弊，未深究其物，故也未得正詁，結果錯誤的舊説“死灰復燃”，且造成對“羹”、“湯”新的混亂與誤解。

三、古代羹之性質與特點

我們先來探究羹。

“羹”,《説文・鬲部》作“ ”,訓“五味盉(和)也,從 、從羔。《詩》曰:亦有和 。”[①]按,引《詩》見《商頌・烈祖》,今作“羹”。此是會意字,其構字從 ,下鬲表烹製羹的容器,上二曲筆表烹製時或烹熟後的上騰熱氣;羔示作烹飪物的美味牲肉,會其意表示羹是美味牲肉在鼎鬲類陶器中烹製調味所成食物,解其義爲“五味和”,此乃羹的最主要特徵(見下)。其字勾勒了我國菜肴早期産生、發展的大勢。陶器發明以前,雖有炙、烤、煮之類食物,但没有調味。陶器産生後,在鼎鬲中才使調味菜肴的産生有了可能。蓋陶製鼎鬲不漏水、耐酸、耐温,有利於食物發生化學變化,使各種發酵食物、調味品相繼産生。首先是有了鹽,只有在陶器中才能煮成鹽,就有了鹹味。接著産生酸味,最初的酸味取于梅,於是産生了調味羹。《書・説命下》:“若作和羹,爾惟鹽梅。”此是二味羹。繼之,産生了酒、醬等,從酒取得了苦味,又從薑、蔥、蒜等取得辣味,從飴、蜂蜜取得甜味。於是産生了如《説文》所釋的五味羹。可以説,羹是陶器發明後我國最早産生的菜肴。一般認爲我國陶器發明距今有 1.2 萬年,則羹已有一萬多年的歷史,遠早于傳説中的唐堯時代。

羹不僅産生最早,且是古人主要的菜肴。此可從以下两方面考察:

其一,從“羹食”、“羹飯”等常語觀。上古有“羹食”。《韓非子・五蠹》述及最早君王的飲食,云“堯之王天下也,糲粢之食,藜藿之羹”,“食”、“羹”對文,顯示傳説時代野菜羹已是與粗飯相配的主菜。《禮記・内則》:“羹食,自諸侯以下至於庶人無等。”鄭玄注:“羹食,食之主也,庶羞乃異耳。”(庶羞,各種各樣的鮮炒菜。)孔穎達疏:“食,飯也,言羹之與飯是食之主,故諸侯以下無等差也。”即謂不論貴賤貧富,都將羹作爲主菜,與飯相合作爲飲食的主體。漢代起有“羹飯”。《楚辭・大招》:“魂乎歸徠,恣所嘗只”,王逸注:“言羹飯既美,魂宜急徠歸,恣意所用。”後世使用不絶。《抱朴子・雜應》:“余亦屢見淺薄道士輩……但虚爲不啖羹飯耳。”韓愈《山石》詩:“鋪床拂席置羹飯,疎糲亦足飽我饑。”《宋史・奸臣・蔡確傳》:“設大盆於前,凡羹飯胾餅投其中。”《明史・禮志五》:“定朔日薦新,各廟共羊一、豕一……及常饌鵝羹飯。”《清史稿・禮志六》:“歲祭……亞獻羹飯肉胾,三獻餅餌果蔬。”中古後,“羹飯”又指祭奠死者的飯

① 許慎《説文解字》(大徐本),中華書局,1998,62 頁。

菜。如《水滸》第二五回:“王婆買了棺材……歸來與那婦人做羹飯。”《喻世明言》卷二九:“吴紅蓮一身重孝,手提羹飯,出清波門。”此詞尚留在今吴方言等方言區。可以注意,上述“羹飯”不少已泛指飯食,其“羹”已不限於羹,而是代稱整個菜肴,特别是祭奠死者的“羹飯”。此進一步反映了“羹”是古代菜肴的代表。

其二,從羹品的豐富性觀。商周時期的羹,據三《禮》所載,已用到犬羊牛雞兔鶉等動物和不少野菜製作的羹數十種。在馬王堆出土遣策中的食品,最多的是羹類菜肴,有純肉羹 10 餘種,肉類與稻米等糧食合熬羹 3 種,肉與蔬菜混合羹 8 種,肉與糧食蔬菜混合羹 3 種。遠多於炙、膾、蒸類菜肴[①]。《齊民要術》載録肉羹魚羹菜羹 29 種。以後每代都創制羹類數十新品,長盛不衰,如唐代的不乃羹、十遠羹、雙葷羹,宋代的東坡羹、宋嫂魚羹、金玉羹,元代的葷素羹、團魚羹、螃蟹羹、海蜇羹,明代的蝦肉豆腐羹、絮腥羹,等等,都是多見於史書、筆記等文獻,耳熟能詳的名羹。清代更臻極盛,僅無名氏《調鼎集》中就有二、三十種名羹。在古代所有菜肴門類中,品種之繁富莫過於羹。

隨著我國烹飪技術的發展,菜肴品類日趨豐富,我國菜肴已從羹的一枝獨秀發展到清代的 25 類,[②]但毫無疑問,在漫長的古代,羹類菜肴是我國菜肴中的最大家族;並且由於羹最能體現五味調和和菜湯合一的綜合功能,可助飯菜消化並簡省他菜,深淺繁簡由之,故適應面最廣泛,特别是廣大的下層民衆,菜羹、各種粗羹始終是他們惟一的餐食。對於羹在菜肴中獨領風騷的地位,李漁早有精論:“且養生之法,食貴能消,其理易見。故善養生者吃飯不可無羹;善作家者,吃飯亦不可無羹。宴客而爲省饌計者,不可無羹;即宴客而欲其果腹始去,一饌不留者,亦不可無羹。何也?羹能下飯,亦能下饌故也。”[③]要之,古代羹的基本性質是菜肴,不是菜湯;並且始終是主菜,非一般菜肴。此已構成我國古代餐食的一個基本特點。

羹的特徵有四:

一、調味。

凡羹必須調味,故《説文》釋“羹”爲“五味和也”(見上)。蓋五味調和,是中國烹飪基本原理的核心。制羹,必須在一定的容器——早期是鼎、鬲等陶器,

① 參徐海榮主編《中國飲食史》第 2 卷 489—490 頁。

② 我國菜肴,據丘龐同《中國菜肴史》所列,三代上古僅炙、羹凡 2 類,魏晉南北朝有 10 類,清代 25 類。其中羹類始終是大類。

③ 李漁《閑情偶寄》,浙江古籍出版社,1985,223 頁。

以後擴大至釜、甑等之中，調和各種原料與水，使用衆多單、複調味品，因而最能調出各種自然之味、適口之味。

二、米、面、菜調和。

雖然上古、中古還有不加米麵等調和物，僅靠熬、燉烹飪法制作的一類羹，但也有用米、面、菜作調和物，且爲主流。主要用米，米碾成米屑，稱爲糝，《説文·米部》釋爲“以米和羹也”。《禮記·内則》“犬羹、兔羹，和糝不蓼”，鄭玄注：“凡羹齊(劑)宜五味之和，米屑之糝。”《莊子·讓王》記“孔子窮于陳、蔡之間，七日不火食，藜藿不糝，顔色甚憊”，謂無米而七日不曾吃飯，故藜藿之菜羹不加糝。可見菜羹應加糝。有時也用米泔。《急就篇》卷二：“餅餌麥飯甘豆羹。”顔師古注：“甘豆羹，以洮(淘)米泔和小豆而煮之也。”《齊民要術·羹臛法》：“醋葅鵝鴨羹，方寸准，熬之，與豉汁米汁。”《齊民要術》共列 29 種羹臛，其中用米或米汁者 17 種，用面麥粉者 1 種，兼用面米者 1 種，凡 19 種。可見多數羹要加米或面或菜調和，特别是菜羹。

三、成濃湯或薄糊狀。

古代羹不是湯，其物態特徵有兩種：加米、面等調和物烹熟後成薄糊狀；僅靠熬煮烹製的多成濃湯狀，舊訓所謂“多汁”者。《左傳·隱公元年》：“未嘗君之羹。”《太平御覽》卷八六一引此句舊注：“肉有汁曰羹。”《釋名·釋飲食》：“羹，汪也，汁汪朗也。”《廣雅·釋器》“　謂之　”，即“羹謂之汁”①。凡此，均示濃湯狀羹。惟是濃湯薄糊，食羹用“啜”，與食粥、醢同。《荀子·非相》：“啜其羹，食其胾。”此肉羹不加調和物爲濃湯狀，加則爲薄糊狀，食時皆必啜。

四、以熬煮法烹製。

古代制羹比現代“考究”，要用熬煮法，無論有否調和物，而且是在沸水中熬煮，《〈詩·大雅·蕩〉序》孔疏之所謂“沸湯羹熟”(詳後)。先將食物置於較多的水中，將水燒沸；然後再用中火或文火在沸水中熬煮多時，直至食物酥爛羹熟。有些羹加調和物，而調和物也是與食物一起熬煮，最後達到食物與湯汁更糅合一體的境界。

據上所論古代羹的性質和特徵，今可對“羹”義穩當詁正：

羹：熬煮調味的濃湯狀或薄糊狀主菜。

明于此，王力“羹”説之缺失朗然：雖然正確地揭出上古的羹不是湯，但未解羹的性質與特點，失於訓義而離物；只從帶汁的肉和菜釋上古的羹，顯然以

① 清王念孫《廣雅疏證》，江蘇古籍出版社，1984，245 頁。

爲上古没有加米、面等調和物的羹，只有帶汁的羹，失於片面；謂到唐代羹與湯"差不多"，顯然以爲羹只出現于唐代以前，更是武斷失實。

四、唐宋没有菜湯義

繼而探討菜肴之湯。

王力一再强調上古的羹是帶汁的肉，而不是湯，但是從未言及上古有没有菜湯。現在我們可以明確地説：没有。"湯"指熱水。《論語・季氏》："見善如不及，見不善如探湯。"《孟子・告子上》："冬日則飲湯，夏日則飲水。"例不備舉。豈止上古，下至兩漢、魏晉、南北朝，均不見菜湯。

唐代呢？王力認爲上古的"羹"到唐代變爲"菜湯（後起義）"，而"湯"也産生菜湯義，並共用唐代王建《新嫁娘》詩"洗手作羹湯"句爲證（詳見文首引）。據此，唐代的"羹"、"湯"、"羹湯"都産生菜湯義。王説爲今各種詞典所遵奉。如《漢語大詞典》"湯"義："帶汁水的菜肴。"舉唐李綽《尚書故實》爲證："韋拜而上，命坐，慰勞久之，亦無肴酒湯果之設。""羹湯"條則全從王力説與證，也引王建此詩，釋爲"用肉菜等做成的湯"。但王説從方法到結論和例證皆使人疑竇叢生。

此論有三疑。一、僅有一個連用之例，卻要證明所連用的二詞各自的新義，即揭示一個新義只"半例"，豈非無證之證？二、"羹"與"湯"産生新義共一連用證而"一舉三得"："湯"到唐代才産生菜湯義，其義始於與"羹"連用；而"羹"因與"湯"連用而"與湯差不多"，也有了菜湯義；"羹"、"湯"均有菜湯義，同義連用的"羹湯"自然亦菜湯義，此非虚構的循环互證？三、詞的新義，先多見於單用，然後才見於與他詞的連用。而今没有單用，卻首先見於新義的同義連用，此可信乎？

事實表明，"羹"古今皆無菜湯義。"湯"在唐代以前也無菜湯義。《齊民要術》全書正文有"湯"107、注釋"湯"34，全用其本義，無一菜湯。唐代也未單用爲菜湯義，上舉《漢語大詞典》引《尚書故實》"肴酒湯果"例，將"湯"釋爲"帶汁水的菜肴"，即菜湯義，乃是誤解。此例中"肴酒"指飯食，包括羹菜。"湯果"之用唐時偶見，一般作"茶果"。以茶果待客是接待客人的常禮。最早見於《晉書・陸納傳》："衛將軍謝安，嘗欲詣納……安既至，納所設惟茶果而已。"白居易《麥菊生訪宿》詩："村家何所有？茶果迎來客。"而《尚書故實》例中的"湯果"正表待客之常禮，相當於茶果，蓋唐代"湯"可指保健飲料和茶，故此"湯"正是泛指飲料或茶，而不可能指菜肴之湯。

“羹”、“湯”也無連用的菜湯義。《全唐詩》中僅王建“洗手作羹湯”一例，唐代的其他文獻也未見同例。孤例多誤證。按，唐代王詩的“羹湯”不是同義連用或複詞，而是臨時組合的一個非同義詞組，二者是成品與原料的關係。蓋羹無湯不可制。《齊民要術·羹臛法》中言制食膾魚蓴羹，於絲蓴和豉汁，均要“於別鐺中湯煮一沸”又鮀臛羹，先要“湯燖”處理，再“煮沸，令變色”。以後諸文獻中述羹之製作，亦每每及“湯”。如宋代林洪《山家清供》有碧澗羹，云：“二月三月作羹時，采之洗淨，入湯焯過取出。”明代《宋氏養生部》言制羹，不少羹要“先作沸湯”，再層層葷素菜料“湯煮”調和、調味。“羹中之胾，牛羊豬鮮肥者爲最……用鹽水浸，作沸湯微燖者，或煮糜爛者”[①]，均説明古代制羹離不開煮沸之“湯”。唐代孔穎達《毛詩注疏》中所見“羹、湯”並用的一例和湯沸羹熟的烹飪原理可以説明“羹湯”連用的物性依據[②]。然則王詩的“羹湯”，其“羹”還是羹，“湯”是作羹的原料之一，仍指沸水、熱水。相合之，表示湯（沸水）煮的羹，簡言之，“羹湯”還是指羹，即是“熬煮調味的濃湯狀或薄糊狀主菜”。

非惟王建詩，就是宋代的“羹湯“亦非菜湯義。“羹湯”從宋代起才逐漸增多，可視爲一個複詞。例如：

1. 湖中南北搬載小船甚夥，如撐船買賣羹湯、時果；掇酒瓶，如青碧香、思堂春……龍遊新煮酒俱有。（《夢粱録·湖船》）

2. 又有下飯……更有專賣諸色羹湯、川飯，並諸煎魚肉下飯。（《夢粱録·麵食店》）

3. 放料批切，調和精細羹湯、精巧簇花龍鳳勸盤等事。（《夢粱録·四司六局筵會假賃》）

4. 凡下酒羹湯任意索喚，雖十客各欲一味，亦自不妨。（《武林舊事·酒樓》）

以上諸例，1 例記西湖湖中的船所賣買羹湯，一般配點心與酒，則通常是羹食。2 例都是記麵食店所賣菜肴，稱爲“下飯”，今吴方言多地區猶稱菜肴爲

① 轉引自丘龐同《中國菜肴史》280 頁。

② 《詩·大雅·蕩》之《序》云：“文王曰：咨，‘咨女殷商，如蜩如螗，如沸如羹。’”鄭玄箋：“飲酒號呼之聲如蜩螗之鳴，其笑語遝遝又如湯之沸、羹之方熟。”孔穎達疏：“蜩螗多聲之蟲，故知號呼之聲如蜩螗也。沸無食名，故知惟是沸湯，羹熟則停，故知其欲熟。以羹、湯非蟬之類，故以比笑語。”此“羹、湯”承上“如沸如羹”而解，顯示了湯沸羹熟的烹飪原理。

“下飯”,其中有“羹湯”,屬於下飯的自然是羹菜。3 例記宫廷廚司掌管烹飪宴享諸事,此承古稱“調和”,當是羹食。4 例記宋時杭州酒樓用於下酒之菜肴,當是羹類,不會是菜湯。可見諸“羹湯”亦非菜湯義,即是沸水煮的羹,即是羹。由此也更可説明,王建詩之“羹湯”更非菜湯義。

要之,唐宋時期,“羹”、“湯”、“羹湯”連用均無菜湯義。

五、菜湯義如何生?何時見?

然則菜湯義究竟如何産生?何時出現?實質是我國飲食史中湯類菜肴何時形成的問題。

憑一般直覺,湯當從羹發展而來,似乎羹稀薄就變成了菜湯,遂産生了菜湯義。此是誤覺。由於羹與湯本來源於不同的烹飪方法,菜湯義仍從“湯”而來。蓋古代羹的烹製主要是熬煮法,無論有否調和物,必須將食物用中火或文火煮爛(見前)。而湯的烹製是煎煮法。《方言》七:“煎,火乾也,凡有汁而乾謂之煎。”其本義所指即是煎煮法:將食物水用火燒煮,燒而使水乾少,就成熱水;繼續燒煮而水越少,成沸水,《韓非子·備内》所謂“水煎沸竭盡其上”,後世還有“煎湯”之語①。由此可知,菜湯只能從湯而不是從羹發展而來,菜湯義當然不會歸屬羹而只能歸屬“湯”。

但菜湯義並非直接從本義簡單地引申出來,而是經歷了漫長曲折的發展過程。之所以如此,蓋羹爲主菜的飲食習慣已根深蒂固,非常適合我國保守封閉的封建社會和貧富貴賤各階層民衆的需要,故要産生與羹作用相同(都可下飯)而烹製方法不同的菜湯,就没有急迫性。從整個中華飲食史看,菜湯其物的出現和發展,是華夏廣大民衆從餐食必具羹,至羹、湯並重,再至現代必具湯的飲食習慣之轉化過程,自然非一朝一夕之事。菜湯的大致演變、産生過程如下:

“湯”的本義熱水,沸水,構成詞素是水與煎煮。其引申遂分二系:一是從水衍生,温泉、護城河(比喻義)歸之;二是從煎煮申發,藥劑、茶水、煎汁飲料等義屬之,菜湯義則是最後産生者。

“湯”首先大量用於煎煮藥物,於是引申出藥劑義。漢代已見。《史記·袁盎晁錯列傳》:“陛下居代時,太后嘗病,三年,陛下不交睫,不解衣,湯藥非陛下口所嘗弗進。”《史記·扁鵲倉公列傳》:“臣意即爲柔湯使服之,十八日所而病

① 明無名氏《蘇九淫奔》第一折:“婆婆,你倒是煎湯洗臀,我道是當鳳揚簨。”

癒。”《抱朴子・雜應》:“或問堅齒之道。抱朴子曰:‘……其次則含地黄煎,或含玄膽湯。”《世説新語・術解》:“合一劑湯與之,一服即大下。”白居易《自詠老身示諸家屬》:“書聽孫子讀,湯看侍兒煎。”也指藥劑。藥劑的炮製必須煎煮、收乾、濾清,目的不是煮爛,而是取其最後的濃汁。直至今日炮製中藥猶稱煎藥。

如果不爲治病,而是出於强身防病而熬煎湯劑,就成了保健飲料,於是又生此新義。南北朝以來道家所創最多,如茴香湯、甘草湯、杏子湯、解穢湯等,不一而足[①],均爲保健湯。此類飲料也稱爲“湯”,進入日常生活。白居易《七月一日作》詩:“饑聞麻粥香,渴覺云湯美。”麻粥指芝麻粥,云湯即蕓母湯,一種保健飲料。至宋代,更進一步發展爲具有清熱解毒功效的草藥或果品熬制而成的保健飲品,成爲僅次於酒和茶的第三大飲料。宋無名氏《南窗紀談》載言:“‘客至則設茶,欲去則設湯’,不知起於何時,然上自官府,下至閭里,莫之或廢。”[②]沈括《夢溪筆談・卷一》:“待制以上見,則曰‘請某官’,更不屈揖,臨退仍進湯。”可見此種湯還成爲送客的禮俗之物。其後,“湯”一直可指稱保健飲料。新品層出不窮。元忽思慧《飲膳正要》卷二“諸般湯煎”中有人參湯、杏霜湯、四和湯、木瓜湯、棗薑湯等。清顧實《養小録》卷之上的“飲之屬”列有青菓湯、暗香湯、茉莉湯、桂花湯等。朱彝尊《食憲鴻秘》上卷“飲之屬”也列述橄欖湯、杏仁湯、芝麻湯、鳳髓湯等,都稱爲“湯”,但均爲保健飲料,不能誤解爲菜湯。

然後“湯”用於煎茶。茶的烹製與藥劑相同,故稱煎茶。唐代而盛。唐封演《封氏聞見記・飲茶》:“自鄒、齊、滄、棣,漸至京邑,城市多開店鋪,煎茶賣之。”家中自煎茶。“小鼎煎茶面曲池”(李商隱《即日》詩),“天晚自煎茶”(薛能《寄題巨源禪師》),《全唐詩》中“煎茶”有 13 例。於是有了茶湯。茶湯是煎煮的茶水。“天子下簾親考試,宫人手裏過茶湯”(王建《宫詞》之七)。進而“湯”可逕指茶。唐王邕貢《懷素上人草書歌》:“懷素身長五尺四,嚼湯頌咒籲可畏。”“嚼湯”即是吃茶。煎茶高手稱爲湯神。宋陶穀《清異録・乳妖》:“吴僧文了善烹茶,游荊南,高保勗白于季興,延置紫蓁庵,日試其藝,保勗父子呼爲湯神。”“湯神”之“湯”指茶。“湯社”,飲茶之社。同书《湯社》:“和凝在朝,率同列

① 此數品皆《雲笈七簽》所載,分别見於 41、64、62、74、45 諸卷。

② 又見宋朱彧《萍洲可談》卷一:“今世客至則啜茶,去則啜湯。湯取藥材甘香者屑之,或温或涼,未有不用甘草者。此俗遍天下。”

遞日以茶相飲，味劣者有罰，號爲湯社。”

藥湯、保健湯、茶湯，三者雖非菜湯，但皆爲食物在沸水中煎煮的液態食品，均有健身除病的功能，成爲菜湯的先導。蓋我國飲食的重要特點是醫食同源，許多菜肴都有保健祛病的效應，不只是飽口福，羹、粥之類都是範例；而隨著這些保健除病的多汁液的湯日益廣泛地進入飲食生活，人們自然會想到它們是否也可以進入餐食。到元代，我們終於見到了菜湯之“湯”：

5. 春秋中穎考叔曰：“小人有母，未嘗君之羹，請以遺之。”咳，他有一口湯吃，兀自尋思著娘。（《琵琶記·書館悲逢》）

6. 那一日俺婆婆身子不快，想羊肚兒湯吃，你孩兒安排了湯。適值張驢兒父子兩個問病，道：“將湯來我嘗一嘗。”說：“湯便好，只是少些鹽醋。”（《竇娥冤》第四折）

7. 宋江因見了這兩人，心中歡喜，吃了幾杯，忽然心裏想要魚辣湯吃。（《水滸傳》三十七回）

8. 柴進親自舉杯，把了三巡坐下叫道：“且將湯來吃。”吃得一道湯，五七杯酒，只見莊客來報導：“教師來也。”（《水滸傳》第八回）

9. 成吉思汗對索羅兀勒說：“雖有雨的夜裏與敵人抗拒時，不曾教缺了湯飯，使我空宿了。”（《元朝秘史》卷十）

上數例的“湯”均是此前很少見的菜湯義，末例則已由菜湯義擴指整個菜肴。但可注意，元代的湯是濃湯。元代忽思慧的《飲膳正要》已將“羹”與“湯”並出，區以別矣。書中載録了葷素羹、葵菜羹、羊肉羹、麻羹等羹類菜肴 25 種，也列有羊肉蘿蔔湯、熊湯、炒狼湯等湯類菜肴 21 種。而諸湯的製作，很少米麵調和，多是“熬成湯”，如羊肉、草果、苦豆“一同熬成湯”的“苦豆湯”，將鹿皮、陳皮等“煮令爛熟，取肉，入五味”而成的鹿蹄湯。[①] 有的逕用“清汁”，如“鯉魚湯”是“清汁内下魚”，清汁皆熬煮而成。有時也加少量米、面等調和物，但也必熬煮。如“馬思答吉湯”，先按一定比例將羊肉、草果、官桂、回回豆子加水“一同熬成湯，濾淨”，再在所得清湯中加“回回豆子二合、香粳米一升、馬思答吉一錢”和其他葷素原料及調味品烹調成“馬思答吉湯”。[②] 還可以用同物所製羹

① 元忽思慧《食療方》，見《千金食治》，中國商業出版社，1985，152 頁。

② 元忽思慧《飲膳正要》卷第一，上海書店影印，1989，19 頁。

和湯對比。“團魚羹”,先將去頭的甲魚“入大料物,煮微熟”,處理後再“下醬清汁内煮軟”,然後將調和物下鍋“滾數沸”,最後調味成羹。① 而“團魚湯”是將羊肉草果熬成湯,濾淨,再煮熟甲魚切塊,入羊肉湯内再調味製成②。以此觀上舉文學文獻之“湯”,雖然有些例難於從文句索知湯之厚薄,但《琵琶記》例最可説明。《左傳》之羹,舊注都表爲帶汁的肉,典型的濃湯類羹,今則稱以“湯”。由此可見,元代所稱菜肴的“湯”,主要特點是經過熬煮而成的濃湯,實際上是古代所稱“帶汁”的濃湯類羹。

作爲新的食品門類,一開始竟然未創新,而“挪用”原有的一部分羹易以新名,似乎不可理喻。其實此與烹飪方法的發展有關。蓋湯類食品都有煎煮法,而此法從南北朝起發展出油煎。在北魏賈思勰的《齊民要術》中有“雞鴨子餅”,其製法是雞鴨卵液下鍋用“膏油煎之”。至南宋出現了拖面油煎,利用魚自身的油脂自裹油煎,元代有七寶卷煎餅等③,此與傳統的煎煮法很不相同。而原先的煎煮法與熬煮法本來也有相近處:烹時久而縮水,故早有“熬煎”連用之詞,於是煎煮的藥湯、保健湯、茶湯與純熬煮的羹就差不多了。明於此,則對早期用“湯”來稱濃湯類羹,將它作爲菜湯,就不會感到奇怪了。至此,菜肴中的羹分化,濃湯的一類别稱“湯”,而“羹”就專指加米麵勾芡調和的薄糊狀羹。於是,從元代起,古代的羹就與今日的羹内涵完全一致了。

從湯而言,初指濃湯,尚非完全的菜湯。到了明代,才有了完全的菜湯。並且“湯”不再限於熬煮的濃汁食物,而可以包括一切湯,甚至羹,成爲汁類食物的大名。如明人黄一正《事物紺珠》記載明代中葉後皇室的菜肴,其“國朝御湯略”包括:牡丹頭湯、雞脆餅湯、蘑菇燈籠湯、豬肉龍松湯、豬肉竹節湯、瑪瑙糕子湯、肉釀金錢湯、金絲糕子湯、珍珠糕子湯、木樨糕子湯、錦繡水龍湯、月兒羹、酸甜湯、葡萄湯、柿餅湯、棗湯、豆湯、蜜湯、炒米湯、漿水、牛奶。其中有菜湯、保健湯、牛奶、食羹等,總稱爲“湯”。再看以下諸例:

10.(劉御史)遣人招飲,予戲語云:“饌有驢板湯,即赴。”(陸蓉《菽園雜記》)卷四)

11.……子瞻以爲必精潔之物,至則飯一盂,蘿蔔一碟,白湯一盞。

① 元無名氏《居家必用事類全集·庚集》,中國商業出版社,1986,104頁。

② 《飲膳正要》卷第一,上海書店影印,1989,27頁。

③ 參國家旅遊局人事勞動教育司編《中國烹飪概論》,中國旅遊出版社,1996,53—54頁。

(《七修類稿》卷五一)

12. 兩碗稀爛下飯,一碗　肉粉湯,兩碗白米飯。(《金瓶梅》四二回)

13. 吃了粥,又拿上一盞肉員子餛飩雞蛋頭腦湯。(《金瓶梅》七一回)

14. 這婦人每日在那邊或替他造湯飯,或替他做針指鞋腳。(《金瓶梅》二二回)

15. 一張銀湯匙,三雙牙箸。(《金瓶梅》五二回)

16. 傳添湯飯中官百五十餘員。(《明史・食貨志六》)

以上諸例,或顯出湯汁較稀而多,12 例,　,即"汆",一種食料在沸水中快速煮熟的烹調方法,置於稀薄菜湯。13 例,餛飩湯也非濃湯。或泛指液汁類,15 例"湯匙"之"湯"。或代稱整個菜肴,14、16 例"湯飯",合指餐食義。前舉《蒙古秘史》也已有"湯飯"例。而明代"湯飯"一詞尤多,如《金瓶梅》有 22 例,《西遊記》有 4 例。傳統"羹飯"一詞,從漢代至清代頻見不絶(見前文),顯示羹在餐食中的主菜地位。今明代漸多的"湯飯"顯示了菜湯在餐食中地位的上升趨勢。11、12 諸例都顯示湯之與飯相配的主菜地位。綜此不難看出,到明代,"湯"已是菜湯的通稱,濃的稀的菜湯都稱"湯";又是一切液汁食物的總稱;也作整個菜肴的代稱。無疑的,湯(菜湯)已開始取得了與羹相近的地位。

到了清代,出自清代同治年間的《筵款豐儀依樣調鼎新録》的各種菜肴類中首次見到"鮮湯類"。在清代後期的烹飪類 10 卷手抄本《調鼎集》中可以見到更多的菜肴調味湯,如"九絲湯"、"醉魚湯"、"三絲湯"、"冬筍湯"等。《紅樓夢》中描寫的菜肴有 40 餘種,其中湯菜 6 種,計酸筍雞皮湯(第八回)、野雞崽子湯(第四三回)、合歡湯(第五三回)、火腿鮮筍湯(第五八回)、蝦丸雞皮湯(第六二回)、火肉白菜湯(第八二回)。而羹僅一種:蓮葉羹(第三五回)。可以説,到清代,我國的菜肴中已發展出湯菜類,以上所舉都是清代著名的湯菜,大都也進入了現代的菜譜。清代已趨食必有湯。清代大美食家李漁如此論湯:

> 飯猶舟也,羹猶水也;舟之在灘,非水不下,與飯之在喉,非湯不下,其勢一也。且養生之法,食貴能消,其理易見。故善養生者,吃飯不可無羹;善作家者,吃飯亦不可無羹。……近來吴越張筵,每饌必注以湯,大得此法。吾謂家常自膳,亦莫妙於此。寧可食無饌,不可飯無湯;有湯下飯,即小菜不設,亦可使哺啜如流;無湯下飯,即美味盈前,亦有時食不下嚥。予

以一赤貧之士，而養半百口之家，有饑時而無饉日者，遵是道也。①

前面提到李漁於“羹”、“湯”同物異名説之誤，但他對二者作用、地位的認識鞭辟入裏。他正確地總結了羹在古代飲食中的主菜地位，又反映出清代的菜湯逐漸取代羹成爲主菜的新趨勢，正在完成從食必有羹到食必有湯飲食習慣的轉變。

由上所述，至明代，濃的稀的菜湯皆稱“湯”，“湯”已是菜湯的通稱；又是一切液汁食物的總稱。至清代，菜湯與羹並重，並逐漸有成爲餐食主菜的趨勢。

現代，終於完全取代羹，成爲餐食的主菜，完成了從食必有羹到食必有湯飲食習慣的轉變，如文首所引述。

（原載《湖州師範學院學報》2005 年第 6 期）

① 李漁《閑情偶寄》，浙江古籍出版社，1985，223 頁。

“病”之本義考[①]

小　　引

“疾”、“病”之辨以及“疾病”的詁訓從上世紀八十年代以來一直是訓詁、古漢語詞彙研究的一個熱點。最初流行“疾”輕“病”重之説，即謂“輕者爲疾，重者爲病”。後有學者提出質疑，認爲“疾病”無輕重之别，而“疾病”非同義連用[②]。以後有些學者進一步批駁“疾”輕“病”重説，論定“疾”是疾病的通稱；戰國前“病”與“疾”非同義詞，是困苦義，戰國後二者才成爲同義詞，但也非疾病的輕重之别，並辨釋了使用中的種種差别[③]。但此後，仍有文章重複輕重之辨：或提出“疾”也有重病義，或强調“病”也可指輕病和一般病[④]，而皆又回到“疾、病”同義無别的原點。翻檢今一些辭書和古漢語專書，於“病”依然是將重病或疾病（通稱）作爲首義或本義，早期的“疾病”還是作爲一個表示疾病義的複詞。“疾、病”的早期詞義之所以長期在病之輕、重、一般之間徘徊，早期“疾病”之所以長期被誤解，就因爲人們都忽視了對“病”的本義的探究。筆者雖然先時已提出其本義爲困苦義，但未經深入的考索，未從“病”的整個詞義系統得到證明，因而尚不能動摇兩種俗説。緣此，10年後，筆者專爲“病”之本義考。

確定任何詞義包括本義必須有書證。流行的以“病”本義爲疾病義或重病

---

① 本文在2007年9月哈爾濱第40届國際漢藏語言暨語言學會議上宣讀，白兆麟教授等都提過寶貴意見；《語言科學》評審的先生也提出一些意見，對本文的再次修改幫助甚大，特此誌謝。

② 參李人鑒《釋“疾”“病”“疾病”》，《揚州師範學院學報》1982年第3—4期合刊。

③ 見黄金貴《古代文化詞義集類辨考》第116篇《疾·病》，上海教育出版社，1995。

④ 如胡繼明《“疾”也有重病義》，《古漢語研究》2002年第1期。而一般探討“病”義時爲了對比“病”也可指輕病，幾乎都要申説“疾”也可稱重病云云。