

嶺南饕餮

广东饮膳九章

周松芳◎著

网罗放佚，为岭南饮食文化正本清源
感发经典，为岭南饮膳大业启沃新篇

南方日报出版社
NANFANG DAILY PRESS

夏⁸至⁸荔⁸食⁸曉⁸話⁸有
憂⁸愁⁸我⁸見⁸萬⁸事⁸有
話⁸無⁸憂⁸祇⁸有⁸富⁸不
用⁸憂⁸枝⁸有⁸銅⁸錢⁸就
由⁸你⁸食⁸到⁸够⁸君⁸如⁸不
信⁸試⁸作⁸荔⁸灣⁸游⁸你
睇⁸當⁸筵⁸杞⁸子⁸笑⁸微⁸
開⁸口⁸類⁸上⁸漲⁸滿⁸紅⁸霞⁸
尚⁸不⁸覺⁸羞⁸江⁸水⁸既
保⁸如⁸油⁸荔⁸殼⁸又⁸紅⁸
到⁸透⁸冰⁸盤⁸荐⁸玉⁸
真⁸個⁸护⁸煞⁸冰⁸晶⁸
瑞⁸風⁸涼⁸水⁸冷⁸山⁸福⁸
震⁸是⁸難⁸消⁸受⁸唔⁸
好⁸咁⁸咁⁸則⁸則⁸夏⁸
至⁸像⁸年⁸有⁸想⁸
係⁸佢⁸可⁸以⁸長⁸此⁸
紅⁸顏⁸我⁸未⁸必⁸可⁸



嶺南饕餮卷

广东饮膳九章

周松芳◎著



南方日报出版社
NANFANG DAILY PRESS



中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

岭南饕餮 : 广东饮膳九章 / 周松芳著. -- 广州: 南方日报出版社,
2011. 12

ISBN 978-7-5491-0275-4

I. ①岭… II. ①周… III. ①饮食—文化—广东省IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 236527 号

岭南饕餮——广东饮膳九章

周松芳 著

出版发行: 南方日报出版社

地 址: 广州市广州大道中 289 号

电 话: (020) 83000502

经 销: 全国新华书店

印 刷: 佛山市浩文彩色印刷有限公司

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 14

字 数: 280 千字

版 次: 2011 年 12 月第 1 版

印 次: 2011 年 12 月第 1 次印刷

定 价: 38.00 元

投稿热线: (020) 83000503 读者热线: (020) 83000502

网址: <http://nf.nfdaily.cn/press/>

发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换

前言

名作家阿城在《闲话闲说》（作家出版社1997年12月版）里说：“香港的饭馆里大红大绿大金大银，北人皆以为俗气。其实你读唐诗，正是这种世俗的热闹，铺张而有元气。香港人好鲜衣美食，不避中西，亦不贪言中华文化，正是唐代式的健朗。”这是可以移以评价，并推广之至整个岭南饮食及其文化的。当然，这只是岭南饮食文化一个方面的特点。

饮食文化，作为一个文化分支，往往受制于大文化及其背后的经济基础。岭南僻处一隅，在很长一段时期内，文化相对落后于内地，加上岭南人自古以来朴实低调的性格，关于岭南饮食的历史记载多出自他者之手。而这他者留下的历史文献中，关于岭南饮食无不着眼于其奇特乃至蛮荒。即便是岭南人最为敬重并对其礼遇有加的韩愈与苏轼，也并不投桃报李。韩愈把岭南的海鲜说得狰狞可怖，对柳宗元的从俗之举大不以为然；苏轼在酣饮了岭南人献上的醇厚美酒并学会了绝佳酿酒工艺之后，竟还说“可惜风流在蛮村”，吃了人家的还舌长如妇，颇有些可恶。所以，文化是一个大问题，岭南饮食优质的历史与文化资源，长期以来被文化的偏见所遮蔽。直到晚近，随着岭南经济的崛起和中国文化大势南移趋势中岭南人文的彰显，面貌始得改观。屈大均的《广东新语》说：“天下食货，粤东尽有之；粤东所有食货，天下未必尽有。”尤其是在“一口通商”（广州获得独家从事外贸的权利）的时代，不少域外食货凑于广州，广州人因之而致的富足，也使其饮食技艺愈益讲究，如1861年2月22日《纽约时报》的一篇新闻专稿所言，美国人来到广州，都想着要一尝这里最美味的牛排——这可是西菜啊！如此古今结合、中西结合，“食在广州”遂声被天下。尤其是在上海开埠以后，粤商逐鹿上海滩时，粤菜也长驱直入，以优质的出品、丰俭由人的价格、不畏寒暑不论早晚的勤劳，迅速征服了中外客商及本地居民，仕绅名流和文人雅士，如早期以徐珂为代表，后期以曹聚仁为代表，纷纷撰文，



对粤菜再三致意，“食在广州”的名声由是不胫自走，并化入俗谚，奠定其难以撼动的地位，以至有人在沪上的名杂志上予以质疑时，也迅即有人反驳。

但是，这种被“猎奇”的历史命运，在后来又重新上演，颇令人深思。抗战以后，饮食文化成为奢谈；建国初期，物产不丰，“食在广州”也只能尘封。只有到改革开放以后，广东经济率先发展，岭南饮食随之北伐，“食在广州”重又闪亮登场。可当时给人最深刻的印象只是，广东人什么都敢吃，而不是广东菜追求天然品质，讲究鲜活生猛的核心元素。当此之际，他者的眼光仿佛又退回千年以前。直到改革开放30年后，当广东菜馆再度开遍全国，当北方大地都以能请到广东师傅烹制生猛海鲜而为高档酒楼标志时，大家发现，哦，原来广东菜并非奇异的菜式，广东人也并非茹毛饮血般地什么都敢吃。

然而，“猎奇”的结果却保留了大量珍贵史料，不像一些中原饮食文化，因其习以为常，反而不足以为文，因而不传。史料是珍贵的，史料的解读更为重要。岭南饮食文化的历史梳理，是表出岭南社会经济和文化发展的重要一环，也有助于今日社会经济和文化发展。比如岭南的酒，曾经力压剑南春，为什么今日雄风不再；比如岭南花饌，曾经风靡士林，为何今日不兴，殊不知诸多小资中产正翘首以待呢；又比如，珍禽养殖以为珍馐，岭南曾独步千古，今日为何裹步不前；再比如英州（德）乳羊与韶州（关）钟乳之类——岭南许多依山靠海而得的山珍海味，有赖良好的自然环境，在今日环保风气所倡之下，还是大有市场的。

当然，对于岭南饮食历史文化，虽然也有人关注和重视，曾经的猎奇文字，也在拂去其文化遮蔽的尘灰后，闪现出经典般的光辉。但这方面的工作，我们做得远远不够。较诸时下汗牛充栋的饮食文化类书籍，显得量少质弱，与“食在广州”的美誉度更不相匹配。而且涉及历史文献，往往是耳食纷纷，转相传抄，以讹传讹，张冠李戴，谬误百出。笔者从事岭南地域文化研究有年，尤其是在编撰“中国九章”系列图书过程中，大量阅读古籍文献，发现不少岭南饮食文化的材料，觉得实在有据以撰写一本相关专书的必要，故不揣谫陋，集腋成裘，得有此编。一来斗胆地希望能为岭南饮食文化的历史正本清源，另一方面希望对岭南

饮食文化的发展和弘扬，在提供历史镜鉴的同时，也提供创意的引子，比如复兴一些岭南饮食绝学，重组胜过《随园食单》的《岭南食单》，则其功用不止于岭南了。

本书以选编历史文献为基础，确保言而有征，入选文章，绝对保证出处（有许多文献材料，是首次引用），绝不耳食传抄，杜绝以讹传讹；间以近现代名家手笔，以示今古相传，若脉可寻；加以评点生发，使读者更加明白岭南历史文化的渊源所自，明白编者的选文之用心，启迪今日饮食经济文化的新潮向。编讫之后，考虑到大众的阅读习惯，再将每章的文献精华，写成数十篇随笔，与文献材料参差对照，在使专业人士有所参证的同时，满足不同层次更广大读者的需要，也使岭南饮食的历史文化更深入人心，并得到更好的传承与弘扬。要特别指出的是，笔者在撰写经典随笔时，需要进一步解读经典文献，需要进一步阅读相关文献，这样，就发现自己虽然在文献搜集、解读与校点方面比较自信，但还是犯过不少错误。由此可见，对于先人留下的大量经典文献，我们切不可等闲视之，更不能因无知而弃之。这同时也显示，本书对于历史文献的发掘整理与解读工作，应当有其一定的意义在，望读者体察，方家批评。

目录

第一章 唯有岭南真饕餮 / 5

- 吃的就是龙 / 8
- 鼠，是蜜蚶，也是家鹿 / 10
- 烧蝙蝠与炸蜈蚣 / 12
- 鹦鹉、孔雀，有奖竞吃 / 14
- 古稀之鲨，即是海底坦克 / 16
- 以蛙为鱼 / 18
- 岭南食虫风雅大观（一） / 20
- 岭南食虫风雅大观（二） / 22
- 捕蟒蛇的传奇 / 24
- 吃蟒蛇的传奇 / 26
- 粤人以蛙为鱼的历史 / 28
- 食在广州，贵甲上海 / 30

第二章 直以素食视海鲜 / 33

- 岭南吃鲸鱼的历史 / 36
- 南方有嘉鱼 / 38
- 妾鱼为何不叫美人鱼 / 40
- 多子鱼胶 / 42
- 岭南鱼生的传统吃法 / 44
- 鳗鱼本是岭南产 / 46
- 天膋炙 / 48
- 海鲜胜良药 / 50

第三章 岭南食单赛随园 / 53

- 《随园食单》之“岭南食单” / 56
- 古法姜醋凉拌海鲜 / 58
- 古法壮阳鱼生 / 60
- 牛头褒、水牛肫与青羹 / 62



致命的蛇羹及其他 / 64
味在咸酸之间 / 66
英德仙羊 / 68
粤人鼎味，蛙食二单：抱芋羹与卖灯心 / 70
象鼻炙：象肉精华，集于一鼻 / 72
西湖水晶胜醋鱼 / 74
岭南大餐溯源 / 76

第四章 调和鼎鼐有豉酱 / 79

鱼子酱、鹅肝酱，怎比得上咱的蚊子酱 / 82
槟榔好嚼，蒟酱难制 / 84
岭南虾酱美，仍须讨清白 / 86
禾虫好吃酱亦美 / 88
杂酱极品牛肚酱 / 90
十年不坏岭南鲈 / 92

第五章 牢九之外有仙浆 / 95

东坡最喜岭南面 / 98
菜饭还是岭南美 / 100
东坡二羹：谷董羹与玉糝羹 / 102
岭南米佳，米饼更佳 / 104
燕窝本是菜，最美在岭南 / 106
香山馄饨，如何风行了上海滩头 / 108
怀念西关艇仔粥 / 110
宵夜表征的“食在广州” / 112

第六章 佳节饮食最堪言 / 117

春日采青胜“采红” / 120
分享祭肉：从能言到立言，岭南饮食的文化体现 / 122
夏天的节日，热吃的节日 / 124
广东月饼甲天下 / 126
岭南粽：比月饼更堪记取 / 128
竞食河豚度中秋 / 130
饮食又重阳 / 132
冬至，教你如何做糍粑 / 134
婚前婚后饮食忙 / 136
私恋饮食的风雅与残酷 / 138

第七章 餐花饮露作神仙 / 141

- 荔枝的幽怀别绪 / 144
- 荔枝北贡的历史与想象 / 146
- 荔枝如美人，脾性难伺候 / 148
- 要做素馨女，且饮素馨露 / 150
- 戒毒解蛊的五敛子如何成了洋桃 / 152
- 土柠檬的安胎效用及其他 / 154
- 岭南佳果橙为最 / 156
- 岭南柑的进贡史 / 158
- 极品素羹东坡羹 / 160
- 丰湖藤菜敌莼羹 / 162
- 今日家常菜，昔时绿玉蔬 / 164
- 岭南有奇石，服之可成仙 / 166
- 岭南的佛果、仙果、奇异果 / 168

第八章 罗浮春比剑南香 / 171

- 岭南万户皆春色 / 174
- 苏东坡创制的岭南名酒 / 176
- 岭南的花酒与果酒 / 178
- 岭南百花胜兰生 / 180
- 岭南名酒群芳谱 / 182
- 岭南酒器鹦鹉杯 / 184
- 荔枝烧引发的酒史公案 / 186
- 岭南有老酒，可以荐嘉宾 / 188

第九章 南粤茶事天下传 / 191

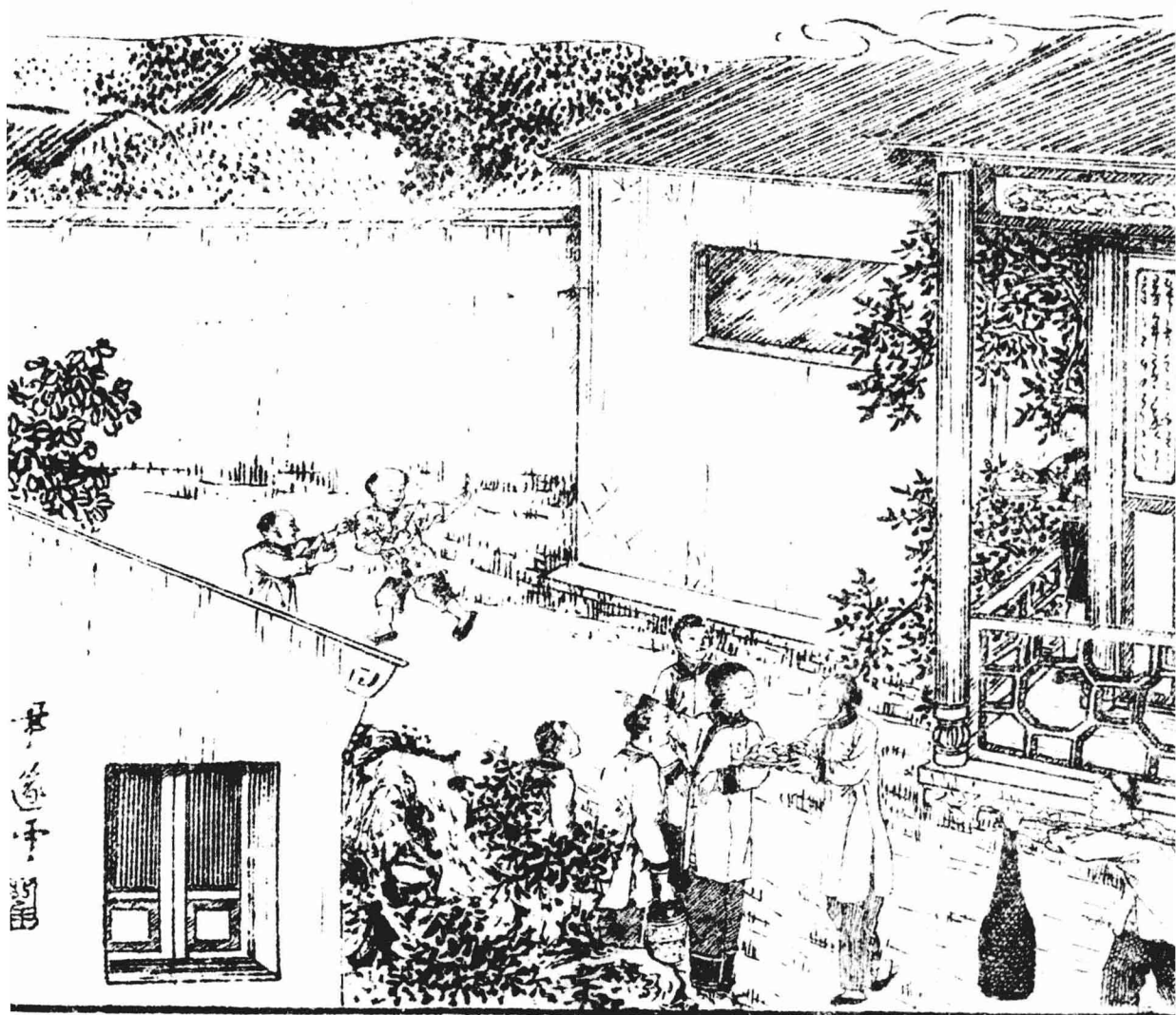
- 千年不衰韶关茶 / 194
- 好茶自有甘泉助 / 196
- 岭南百草皆入茶 / 198
- 槟榔代茶甚于茶 / 200
- 岭南茶素，独步天下 / 202
- 广州早茶：饮食、经济与文化 / 204
- 工夫茶：宜兴、福建与潮州 / 206

征引文献 / 208

后记 / 213

粵人生子。彌月之日。例擺雞
酒。鄉間則殺雞煮酒。以碗盛
之。分派各家。習俗相沿。不以為
耗。亦一陋俗也。

鷄煮酒。飲過又如何。
懷死地。唔知你生得
個細佬哥。不令男女。
我都話佢係賠錢
貨。造乜人未生成。就
要挖個老荷。如果
好命。嘅年二都生
一個。三妻二妾。計起
便冇好多多。谷也
易煮雞酒煮窮家。
為此破。子女越生得
多時。越受折磨。比較
抽稅抽到入頭。重關
係過。唉。真正錯。何不
彼此慳番。算係大眾
諒和。



第一章

唯有岭南真饕餮

吃的就是龙

鼠，是蜜鲫，也是家鹿

烧蝙蝠与炸蜈蚣

鸚鵡、孔雀，有奖励吃

古稀之鲨，即是海底坦克

以蛙为鱼

岭南食虫风雅大观

捕蟒蛇的传奇

吃蟒蛇的传奇

粤人以蛙为鱼的历史

食在广州，贵甲上海



在中国饮食文化的地域传统中，岭南饮食给人的第一印象是敢吃。俗话说，广东人天上飞的除了飞机、地下爬的除了汽车、四只脚的除了桌椅，其余什么都吃。现实状况确实如此，历史经验又如何呢？如果我们对岭南饮食的历史作一番梳理，发现这种敢吃，的确也是渊源有自。比如岭南人好吃蛇吃鼠，已经令人有些挠舌了，但如果我们跟你说，从前的岭南人还吃蜈蚣和蝙蝠呢；就是吃鼠，最佳吃法也是吃刚出生没几天的“乳鼠”，用蜜泡过，盛在盘里还活着，一夹它还唧唧叫，岭南人认为这才叫过瘾，你又作何感受？是否挠着的舌下不来了？这种敢吃的例子，从《庄子》往下数，多的去了，有些还不方便摆到这章题里来说，你自己摊开了书本找来看吧，看完后，无论你是何等的老饕，恐怕都得承认：唯有岭南真饕餐！

不过，本章开列岭南人好吃敢吃的例子，并非为了猎奇摆谱，还想借机为岭南饮食文化正名与贴金。也只有仔细梳理了岭南饮食文化的历史文献后，才敢说这话。从前的人，认为岭南人敢吃，是因为他们没有什么好吃的——家禽家畜养不好，只好找野的怪的东西吃——



苏东坡就持此观点。其实这一观点片面和偏执得很。首先，论营养和味道，家养的确不如野生的好，与今日工业化饲养的不如农业化家养的道理一样，你去到肉菜市场，价格会告诉你这一点。其次，岭南人之敢吃，这正是一种饮食文化。以吃蛇为例，当代著名作家秦牧就直言，这乃是一种人类文明的体现。再次，岭南人敢吃，还建立在一个重要的前提上，即有得吃；要想有得吃，一些珍稀的野味就希望能养着吃。无论何处，畜牧业和农业的发展，大约都是缘着这个逻辑。在这方面，岭南人的敢吃与好吃的需求，刺激了相关生产的发展。正如今天鳄鱼肉好吃刺激了鳄鱼养殖的发展一样，历史上，岭南养殖野生动物最突出的例子莫过于蟒蛇了。蟒蛇不仅肉味鲜美，而且浑身是宝，而岭南两千年前的蟒蛇养殖水平，今天恐怕都达不到，否则，蟒蛇也就用不着国家那么严加保护了。这种对养殖水平的促进和提高，不仅是岭南饮食文化水平的一种体现，也是岭南饮食文化对中国饮食文化和社会经济发展的一大贡献。

吃的就是龙

龙是灵物，所谓叶公好龙，谈一谈可以，真让你见到，你也会像叶公一样，被吓个半死。岭南人好吃蛇，名之为龙，如把鸡蛇猫一块炖称为“龙虎凤”；但就如同叶公好龙，真让他吃龙，他敢吗？话虽如此，可文献却真记载有岭南人吃龙的故事。

明代蔡汝贤在其《岭海异闻》中记载：明弘治间，有一内地商船前往越南，泊舟北部湾，派人伐山取柴，发现一条七尺蜈蚣，与巨蛇斗于山下深潭。蜈蚣是蛇的天敌，结局当然是蛇蛇相斗，商人得利。众人将蛇费劲拖入深潭，“剥其皮，厚如黄牛之革”，“轰薪载蛇以回舶”，连柴火都不要了，所谓得蛇忘柴也。当地的岭南土人看见蛇皮，问从哪里捕得，愿卖否。船主斗胆说了个数：“五十锭黄金吧。”土人当即付款。又问蛇肉多少钱。船主见对方如此大方，便顺势加价：“一百锭黄金吧。”没想到土人也不讨价还价。交易完毕，船主自以为大赚，没想到临行反被土人得了便宜还调侃了一番：“汉儿不识宝耳，是乃龙也。”用这龙皮制鼓，声闻二十里，一张皮可蒙七只鼓，一鼓值百金，这交易难道不划算？龙肉干还更可大赚一笔！

说完这段故事，蔡氏煞有介事地说，这龙皮啊，可以制扇。并引经据典地说，《开元天宝遗事》有记载：“元宝家有一皮扇子，制作甚质。每暑月宴客，即以此扇子置于坐前，使新水洒之，则飒然风生。巡酒之间，客有寒色，遂命彻去。明皇亦尝差中使去取看，爱而不受。帝曰：‘此龙皮扇子也。’”

蔡汝贤，字思齐，松江华亭（今属上海）人，明隆庆间进士，曾任广东布政司、广西巡抚，主修《广西通志》等，颇谙南粤风习。蔡氏说的这个故事真实性如何，姑且不必论——历史与文化，是两个概念。在饮食文化上，我们从这个故事可以知道，在外人看来，岭南人吃起来是百无禁忌的，只要好吃。龙是神灵之物，当然不能吃，制成龙皮扇后连贵为皇帝的唐玄宗都不敢消受，可岭南人竟然敢吃！这故事，乃是充分反映了岭南人之敢吃的一种历史文化真实。



吃的就是龙

□（明）蔡汝贤

蔡汝贤生卒年，字思齐，松江华亭人，曾任广东布政司、广西巡抚，主修过《广西通志》，颇谙南粤风习，著有《东夷图说》、《岭海异闻》等。

弘治间有舶欲贩于占城者，舶中二十人将即山而薪。是夜，舶主梦神语之曰：“明日斫山须多裹盐也。”寤而异焉，以语诸薪者，或笑或不信。舶主曰：“第人负十许斤，何碍！”众从之。乃乘二快马即山，山麓石潭深不可测。二十人者分朋而攻。日影西下，山声殷殷如雷。众谓天日高晴，何以有此，是必有异。升木而伺，俄倾有巨蛇蜿蜒而下，没于潭；如雷者，乃触石崩陨之声也。有蜈蚣长可七尺，腾跃而逐之，旋潭唆唆，尾端毒沫时时射潭内，水色变如油。抵暮，潭面火焰高尺许，舶人熟视，乃自蜈蚣甲间出。夜分循山而去，光烨烨烛山谷。迟明下山观之，蛇蜷踞死潭间。众方惊喜曰：“裹盐之梦，实神贶也。”乃以藤缆联巨铁钩，引蛇出平野。剥其皮，厚如黄牛之革。骨节中齠白腌其肉，殆满船腹。众乃轰薪载蛇以回舶。岛夷之船或过而见其皮，问何从得之，为价几何。舶主给曰五十金，岛夷付之不较。复问肉价几何。曰百金，又付之不较。易载将发，舶主谓岛夷曰若何急此为也。岛夷笑曰：“汉儿不识宝耳，是乃龙也。其皮鞞鼓声闻二十里（原注：此皮可制扇。《开元天宝遗事》：“元宝家有一皮扇子，制作甚质。每暑月宴客，即以此扇子置于坐前，使新水洒之，则飒然风生。巡酒之间，客有寒色，遂命彻去。明皇亦尝差中使去取看，爱而不受。帝曰：‘此龙皮扇子也。’”），此皮中七鼓，一鼓即偿今值，易易也。肉以为鲐，货于中国，且不知值又几倍矣。舶主懊恼，自谓其不善贾也。（选自《岭海异闻》，四库存目丛书本，题目为编者所加）

敢吃雷公

□（明）谢肇淛

谢肇淛（1567—1624），字在杭，福建长乐人，明万历间（1573—1619）进士，历任工部郎中、云南参政、广西右布政使等官，有《小堂草集》、《文海披沙》、《文海披沙摘录》等传世。

今岭南有物，鸡形肉翅，秋冬藏山土中，掘者遇之，轰然一声而走；土人逐得，杀而食之，谓之雷公。余谓此兽也，以其似雷，故名之耳。彼天上雷公，人得而食之耶？（选自《五杂俎》卷一，辽宁教育出版社2000年版，题目为编者所加）



鼠，是蜜唧，也是家鹿

俗话说：“蛇鼠一窝端”，岭南人则是蛇鼠一窝烹，不是说非要一块煮，而是说广东人既喜欢吃蛇，当然也喜欢吃老鼠。这还不打紧，打紧的是广东人对老鼠的吃法。唐人张鷟《朝野僉载》说，岭南的獠民（原住民）喜欢吃蜜唧。蜜唧是什么呢？就是取刚刚出生尚未开眼、通体透红尚未长毛的鼠婴，先让它喝饱了蜜糖，外面再裹上一层蜜糖，然后放到餐桌上的盘子里，边用刀尖捧着它走，边用筷子挟起来往嘴里送，边挟边唧唧叫，边吃边唧唧叫，这样才甜入心脾，又活色生香，便形象地称之为“蜜唧”，即会叫的“蜜虫儿”。对这一食俗，咱们广东人也不否认。南海人邝露就在《赤雅》中补充说苏东坡就经常吃（或经常看别人吃），并举苏诗为证：“朝盘见蜜唧，夜枕闻鸛鹑。”邝露记述对此唠叨不绝的苏东坡，却认为这“蜜唧”难吃极了，说“旧闻蜜唧尝呕吐”，听到就想吐。苏东坡是美食家，但其话是有失偏颇的——主要是一种文化障碍导致的偏颇。因为这种蜜饯乳鼠，实在是“味道好极了”的，看看此风延至近代，弥见兴盛的状况就可明白。吃法虽与古代略有差异，但品位却更高了：“然非上宾，无此盛设也。”

徐珂说：“其大者如猫，则干之以为脯。”这引出了岭南人对大老鼠的吃法。曾经做过广东肇罗（肇庆、罗定）道台的安徽定远人方濬师在其名著《蕉轩随录》中说：“予官岭西，同年李恢垣吏部以番禺乡中所腌田鼠见饷，长者可尺许，云味极肥美，不亚金华火肉。”看来“蜜唧”有“蜜唧”的味道，“鼠脯”有“鼠脯”的味道。而且品位也同样不低，如清人吴震方在其《岭南杂记》中就说：“鼠脯，顺德佳品也。鼠生田野中，大者重一二斤，炙为脯以待客；筵中无此，以为不敬。”当代著名作家秦牧先生在早年也有“卖腊田鼠的摊子，摊贩在夸耀‘一鼠当三鸡’”的记忆，说明岭南人对于老鼠的特别嗜好。东西好吃，名字也要好听。婴鼠既叫“蜜唧”，大鼠则雅号“家鹿”。这是宋人张师正《倦游杂录》里说的：“岭南人好啖蛇，易其名曰茅鱓，草蠡曰茅虾，鼠曰家鹿，虾蟆曰蛤蚧，皆常所食者。”

孔子曰：食不厌精，脍不厌细。饮食作为一种文化，精细固然也算，然多少还停留在物质层面上，应求其文化之雅致。岭南人吃法蛮而称呼雅，如鼠号“蜜唧”、“家鹿”，蛇称“茅鱓”，也应该表彰——这蛮夷之人吃得可雅致着呢。



鼠号家鹿

□（清）方濬师

方濬师，字子严，安徽定远人。咸丰乙卯举人，由内阁中书历官广东肇罗（肇庆、罗定）道。有《退一步斋诗集》及《蕉轩随录》、《续录》等传世。

岭南好为蜜唧，取鼠胎未瞬者饲之，以蜜钉之，筵上以筋挟取啖之，唧唧作声，故曰蜜唧。见《朝野僉载》。岭南人食鼠，号为家鹿。见《倦游录》。予官岭西，同年李恢垣吏部以番禺乡中所腌田鼠见饷，长者可尺许，云味极肥美，不亚金华火肉。予究有所嫌，未敢入口也。（选自《蕉轩随录》卷五，中华书局1992年版，题目为编者所加）

极品鼠脯

□（清）吴震方

吴震方（生卒年不详），字青坛，浙江石门人。康熙十八年（1679年）进士，官至监察御史。有《晚树楼诗稿》四卷及《读书正音》、《岭南杂记》等并传于世。

鼠脯，顺德佳品也。鼠生田野中，大者重一二斤，炙为脯以待客；筵中无此，以为不敬。（选自《岭南杂记》，四库存目丛书本）

链接：清张渠《越东闻见录》：“若村圩之间，多有食蛇鼠者，谓蛇为蟠，鼠为家鹿。粤人亦虑人之见嗤，而强以美名盖之也。”

蛇名茅鱔

□（宋）张师正

张师正（生卒年不详，约1060年前后在世），名思政，字不疑，襄国（今河北邢台市）人。擢进士，得太常博士，曾为辰州帅。有《括异志》十卷、《倦游杂录》八卷传世。

岭南人好啖蛇，易其名曰茅鱔，草蠹曰茅虾，鼠曰家鹿，虾蟆曰蛤蚧，皆常所食者。海鱼之异者，黄鱼化为鸚鵡，泡鱼大者如斗，身有刺化为豪猪，沙鱼之斑者化为鹿。（选自《倦游杂录》，载元·陶宗仪《说郛》卷三十二，四库全书本，题目为编者所加）