

青木正儿

（《考槃余事》译序 夜里香 用匙吃饭考 中华文人的生活
白乐天的早酒诗 茴香 八角茴香

《考槃余事》译序

《考槃余事》是关于文房清供的书籍。什么叫文房清供？可以说是文雅之士用于清供的一切物件，是他们闲暇时游戏三昧的对象，好比日本茶人在茶室摆设上刻意用心，为了烘托出幽玄的气氛。可是清供的“清”，跟日本茶人喜欢的“涩”迥然不同，它的重点在于清爽，加上雅致。这一取向，大概宋代以来就一直受到尊重。

“清”和“雅”情调大致相同，但是各有渊源；“雅”大概从儒家那儿来；“清”的思想基础却恐怕为道家。《论语》说“恶郑声乱雅乐”，《诗·大序》说“雅正”，这里的雅就是正，一变而为“儒雅”、“雅驯”、“娴雅”、“都雅”，都是对“俗”而言；再变而指风流韵事，又有“雅怀”、“雅致”、“雅玩”、“雅游”等等。“清”则源自道家养生论的“清静无为”，到了魏晋清谈时代，开始与文人的趣味合流，于是出现“清玩”、“清游”、“清赏”、“清供”之类。在唐代司空图的《诗品》当中，所谓的“典雅”是佳士相聚，玉壶买春，所谓的“清奇”，是隐士独行，步履寻幽。两者的差异很明显：一者为儒家入世的，一者为道家脱俗的。

六朝及唐代的文人大概都怀有尽情享受世俗生活的强烈欲望，他们的趣味因而趋向华丽，崇尚典雅。到宋代，质朴为贵、清白为要的风气渐开，以否定美来保全天真的道家式的超

凡脱俗趣味抬头，所以有大量记录这种生活、专门讨论清供的书籍出现。自宋初苏易简的《文房四谱》起，比如唐积的《歙州砚谱》、米芾的《砚史》、高似孙的《砚笺》、李孝美的《墨谱》、晁说之的《墨经》、林洪的《文房图赞》等，谈论文具的书就有不少，另外还有像杜绾的《云林石谱》、赵时庚的《金漳兰谱》、朱翼的《北山酒经》、蔡襄的《茶录》、陈敬的《香谱》等涉及各个门类。不以谱录方式一一介绍赏心悦目之物，而是采取概论式写法的，则有林洪的《山家清供》、赵希鹄的《洞天清录集》等。要说茶书，那是以唐代陆羽的《茶经》为滥觞的，可在别的领域，应当说多由宋人引领风气。

不过从《洞天清录集》里也可以看到，唐代的张彦远也写过《闲居受用》，谈到文房清供，也谈到醯醢脯等食物，而这也使《洞天清录集》的作者非常感慨：此乃总督米盐细务之老婆事，君子岂受用此等哉？说明唐代的清供，在情趣上还差了那么一点点，到了宋代，才达到醇厚的境界。这一风气，经过元代的短暂低迷，明代中后期再度兴起，相关的论著增多，到清代，仍然余波未尽。清供，因此可以说是近代文人趣味的结晶，是读书人的至高情趣。而要了解近代中国知识阶级的生活，也应首先着眼于此。

《考槃余事》出现在明代清供最盛行的万历年间，是一部荟萃其中精华的书籍，所以，尽管编者并未发表个人的独特见解，在囊括清供之大观及涉猎领域之广泛这一点上，它都堪称古今第一。要了解文人的趣味，选取此书以为门径就很方便。作为“丽泽丛书”的一种，因而现在就有了中田永次郎君的译本面世。

夜里香

那是在北京的一个夏日的傍晚。僮仆说：卖花的来了，咱不要。出得门来，近郊农民模样的男人正把装了月见草和连根的桔梗的担子卸在门口。问那黄花的名字，说是“*ye li xiang*”，一到夜里就开花，很香的，因此俗称“夜里香”^①。紫花名叫“*xiong guan mao*”，好像官吏的帽子。“官帽”容易懂的头一个字却不大明白。翌日去问识字的人，有人说“雄官帽”，于意不通。又有人说“升官帽”，当它还是花骨朵儿时，好像便帽（也就是民间一般的帽子），一旦花开，就变成官帽，这倒言之成理，我也就将信将疑了。这样子，一直等到有机会向京大讲师傅芸子请教，他听了，并没有立即回答，但后来再见面，就告诉我说，那大概是“僧官帽”，因为开花时的样子，好像和尚帽。确实，这答案也许最为妥帖。

总之，当时我是把他卖剩的花草全都买了下来，种在窗前。月见草果然每天夜里开出淡黄色的花，伴着幽梦般的难以名状的芳

夜里香，或又称晚香玉者。《汪辟疆文集》（上海古籍出版社，1988）之《小奢摩馆拙录》有“晚香玉”条，说：“京师六七月间，有花一种，花小而白色，至晚乃香。香气最烈，透人心骨。余与友人至东安门散步，常购花圈归，置之房闼，香不可耐，隔宿辄弃去。或曰：中土向无此花，种子乃西洋产。清康熙间，始来中国，赐以今名。”读书偶得，录此以备参照。——译者注

香，抚慰着我的离乡之情。可以说一地有一地的风土，做梦我也想不到月见草会有如此的香气。从前只在鸭川岸边见过野生的月见草，那个夏天，却是在将夜里香当成观赏植物精心栽培的愉悦中度过的。后来到了仙台，有一年的初夏，妻子从同事家拿回来两三种花苗，其中有一种叫做“待宵草”的，待它慢慢长大，鼓出花苞，不错，是夜里香。我高兴地向妻子讲起这花的香味，我们一起期待着，然而花开以后，却一点也不香，扫兴得很。但是它在夜色中绽放的模样，依然让人动心，所以搬家到京都时，就连它的种子也带了去，种在小院里，年年岁岁唤醒对于北京夏夜的回忆。

从牧野富太郎的《日本植物图鉴》中知道，我现在种的是“おほまつよひぐさ”，一种原产北美的多年生草本植物，“世称月见草，但白色的，又是另外一种”。鸭川岸边和其他地方的“まつよひぐさ”，则是“原产南美的多年生草本植物，有种在庭院以供观赏的，现在各地也都可以见到野生的”。这就是说，原先我以为月见草的，其实是待宵草，向人讨来的待宵草的苗，反倒是世人说的月见草。上海商务印书馆出版的《植物学大辞典》，同牧野一样，也将“おほまつよひぐさ”称做月见草，将“まつよひぐさ”称做待宵草，它又好像是对日本书的翻译，并没给出中国方面的资料。这样一来，我在北京见到的夜里香，应当就是原产北美的“おほまつよひぐさ”。它由北美直接进口还是假道日本而来？在原产地的北美有没有香味？尽管我想搞清楚它们，但似乎缺少方便的途径，好奇心也还不够强。而我更想知道的是这花在中国是那么的香，到了日本，为什么香气全无？自然这是水土的缘故，本来不足为奇，但人有而我无，终归叫人遗憾。^①

原作者“补遗”：对植物学聊有心得的长子亮说，“まつよひぐさ”的正式名字是 *Oenothera odorata*, Jacq, *odorata* 就是“香”的意思，如果是这样的话，那夜里香就又不是“おほまつよひぐさ”而应当是“まつよひぐさ”了。

我曾往庐山旅行，有一天，随意独行中忽然闻到花香，穿过森林，循着奇香而去，却只见一株丛生的普普通通的棣棠花。我有点怀疑自己的鼻子，环视四周，除它而外，再没有别的花，一定是它那儿发出的花香无疑。这花的形状并不特别，可香味确实难得。《秘传花镜》说 棣棠三月开花 花呈金黄色 状若小球，一叶一蕊，但繁茂而无香。可见在中国，一般也是不香的，不可思议的是，庐山的棣棠却香气逼人，堪称罕有。自古以来，便有庐山与香花有缘的传说，据说瑞香，也即日本人称沈丁花的，就是庐山所产。宋人陶穀的《清异录》卷二记载：庐山一位僧人，昼寝磐石之上，梦中闻到花香刺鼻，醒后找到那花，为它取名“睡香”。四方之人啧啧称奇，以为这是花中祥瑞，于是改“睡”为“瑞”，叫它“瑞香”。我在庐山漫游之际，发现了这株带香的棣棠，因而也可名之以飘香。

宋代奇人彭渊材平生五恨：一是鲋鱼多骨，二是金橘大而酸，三是莼菜性凉，四是海棠无香，五是曾子固不会作诗。李丹到昌州（今四川大足县）做官。听说来自远方，渊材前去拜访，并且称赞其住处很好。李丹问他缘故，渊材回答：“天下海棠无香，独昌州有香，非佳县何？”这事见于《冷斋夜话》卷九。我们日本的歌人是不恨棣棠无香，但恨其不结果实，这不就矮了一等？大概因为水土的关系，昌州的海棠有香，庐山的棣棠有香，根据王渔洋的《居易录》卷八，位于江苏海州（今东海县）东部的峡岛上，更有深红色、茶碗大的八重海棠，花香异常。

我在北京侍弄的待宵草，从姿态颜色上看，不过凡花一种，然而它的香味，却让我格外珍惜。不只是爱这一种花香，我对所有花的评判，都是香在色之上的，就是食物，也欣赏其香甚于欣赏其味。对文学、美术的看法也都如此，与其说重视技巧，不如说更看重它们的风韵，也就是味道。这是我的一个习惯，并没有高深的理由或理论。

从小我的鼻子就很灵，喜欢香的东西。把妈妈和姐姐用过的空香水瓶放进抽屉，每开一次抽屉，都会闻到香味，有时偷偷拿起瓶塞闻一闻，也是一种享受。好比说点心吧，我喜欢的也是水果糖，既喜欢它富于变化的色彩，更喜欢随不同色彩而散发出来的种种香味。那时还没有日本国产的，英国一家叫莫尔顿的公司生产的瓶装水果糖在乡下也少见，我们很少能吃到，因此非常珍贵。肥皂如果不是进口的，也不香，所以上了乡下的中学之后，一回家就缠着母亲，要把肥皂带去学校。

我的嗅觉大概是受了父亲的遗传。父亲对树没什么兴趣，却喜欢香花，盆栽的建兰、沈丁花、茉莉花、蔷薇摆满一院子，兰花与茉莉花开时，总要被搬到壁龛上。我模仿他，也把栀子花插进香水瓶，放在桌上。父亲嗜好香料，夏天要喝柚子酒，初春要尝蜂斗菜的酱汤，这对我后来也有影响。我不仅继承了父亲的嗅觉，接受了他的庭训，鼻子的要求也逐年增高。

不过近年来，我的鼻子变化很大，从仙台移居京都以前，因为忍受不住东北的寒冷，持续有半年多的鼻炎，导致了嗅觉失灵。记得明人冯时可的《上池杂说》中有一个奇怪的说法：俗话说不能去闻花香，闻了容易得肺结核，而依照我的经验，花开时，里边会有无数小黑虫，香气就来自这些黑虫。如此说来，我的鼻子或也是因了这些黑虫作祟。可以闻的东西，已经闻过许多，倒也没有什么了不起，然而饮酒、喝茶、吸烟、吃饭，竟也不如从前有味道。过去我对酒是很在意的，现在却连一级、二级都分不出来，就连三级酒的味道，舌头也尝不出来，这才明白，从前的判断靠的是鼻子，香味如何，决定于鼻子的状况。怀念过去的幸福时光，就好比回到久别的家乡：酱汤的香味多么让人欢喜，闻闻女儿的化妆品，还有近期配给的肥皂，腌黄瓜不就是这种味儿吗？香木和香水的气味，都可以不知道，但闻到酱汤和腌黄瓜的香气，却是生活中必不可少的享受和极其认真的要求。

嗅觉保护得怎么样，我们鼻子吃到的东西就怎么样，这是我在嗅觉一度失灵后深切体验到的。文学与艺术的鉴赏，我想，与嗅觉之饮食也有相同的一面，这在文艺鉴赏中也是很重要的。

清初诗坛大家钱谦益就有以鼻观诗说，见其《香观说书徐元叹诗后》：

余老懒不耐看诗，尤不耐看今人诗。人间诗卷，聊一寓目，狂花乱眼，蒙蒙然隐几而卧。有隐者告曰：“吾语子以观诗之法，用目观，不若用鼻观。”余惊问曰：“何谓也？”隐者曰：“夫诗也者，疏瀹神明，洮汰秽浊，天地间之香气也。目以色为食，鼻以香为食。今子之观诗以目，青黄赤白，烟云尘雾之色，杂陈于吾前，目之用有时而穷，而其香与否，且固不得而嗅之也。吾废目而用鼻，不以视而以嗅。诗之品第，略与香等。或上妙，或下中，或斫锯而取，或煎笮而就，或薰染而得。以嗅映香，触鼻即了。而声色香味四者，鼻根中可以兼举，此观诗方便法也。”余异其言而谨识之。

钱谦益借隐者之口，说明以目观诗，止于修辞，以鼻观诗，得其韵致的道理。味即是兴趣，声代表声律，色代表修辞，他主张不要为诗的修辞所迷惑，应该欣赏诗的韵致。道理很简单，却给明代以来盛行的修辞学上的拟古派以重重的一击，在诗歌评论史上意蕴深远。而素来喜欢香气的我，在钱集中见到这段话，也不觉会心一笑。

书法理论中讲的“气韵”，诗论里边讲的“神韵”，这个“韵”字不用说是与声音有关的，但它背后潜藏的还不是“声音”，而是“馨香”，这在诗歌中常常见到，神韵讲的并不是声律。六朝和唐人所说画的气韵，一般都被理解为音乐性的，但我以为宋以后人讲气韵，指的就不是笔墨间那种音乐性的律动，而是画面上浮现的由作者的内在气质所酝酿出来的“芳香”。我曾校阅奥村伊

九良君翻译的《历代画论》在《图画见闻志》的“气韵”二字旁边，见有特意加进的“香”字的注释，在这个地方，真必须添这个注释。“气”原是无形而又无法感知的某些东西的总称，“香”也是一种气，所以又叫“香气”。“韵”本来用于音乐，但凡是给人以柔和的感官刺激的也能叫“韵”，如“风韵”、“韵致”等，所以“香”有时也叫“韵”。比如宋代韩彦直《橘录》品评柑橘类花和果的香味，就说“花时韵特清远”，“比之他柑，韵稍不及”。

中国的文学美术以及花和饮食，大概都比日本的香味浓厚。花香已如前述，涉及文学、美术的话题比较枯燥，这里也不便谈，就说饮食罢。

中国菜的复杂的香味，往坏处说，是遮盖了菜的原味，什么东西本来是什么味道，已无从知晓，要由讲究一切事物本色的日本人来看，已是无可置一辞，不过另一方面，如果说到制造香味的技术，中国恐怕要算世界一流。根据清人顾仲清的《养小录》，做菜用的香料就有三大类：荤大料是处理生腥食品的正式香料，减用大料比荤大料稍淡，素料用于精细菜肴。具体如下：

【荤大料】官桂、良姜、萆拔、陈皮、草寇、砂仁、茴香、川椒、甘草、杏仁、白檀

【减用大料】马芹、萆拔、小茴香、干姜、官桂、蒔罗、胡椒、花椒

【素料】胡椒、花椒、干姜、甘草、蒔罗、八角茴香、芫荽、杏仁、榧肉

除此之外的酱和酱油、酒、醋、油等调味品，也都是香料。蒜是北方人喜欢用的，南方人多用葱，它们也算香料。这些东西本来都用作去鱼肉之腥膻，却进一步变成了食物的点缀。因此，清人袁枚的《随园食单》上说：“厨者之作料，如妇人之衣服首饰也。虽有天姿，虽善涂抹，而蔽衣蓝缕，西子亦难以为容。”

化妆有浓有淡，香料的用法也大体不出这两种。上面说到

的都是重料，需要清淡一点，就用鲜花和叶的香味。南宋的风流人物林洪的《山家清供》，在这方面往往有妙趣横生的发挥，比如拿梅花、茶蘼花（似蔷薇）来煮粥，把松树的花粉放进饼里，用木樨花和了米来蒸，将莲蓬和橘叶捣出汁来，混到米粉里边，加蜜作成团子，再插上橘叶一蒸，便有清香味。此外，还可以把橙子里的瓢挖出来，填进蟹肉去蒸。先父就曾挤去酸汁的橙皮煮虾，当佐酒小菜。但在中国叫橙的，我们大概叫袖子，袖子属文旦类。传说曾有一个叫做谢奕礼的人，剖开两只香橼当杯，劝客人品尝天子赐下的酒。这与《酉阳杂俎》卷七二魏郑公碧筒杯的故事，恰成一对韵事，而前者更接近自然。香橼就是枸橼，清香宜人，多用在文房的装饰上，很少用于食品。宋代韩彦直的《橘录》说：“士人置明窗净几之间，颇可赏玩。”明代屠隆的《考槃余事》也说香橼盘为文房必不可少的清供。

记得年幼时，父亲曾把佛手柑和其他水果盛在竹笼里，装饰壁龛。佛手柑又叫佛手香橼，香味特浓，清人高士奇看到自家院内种的佛手柑结了果，就高兴地写道：“异香清馥，迥出物表，意特爱之。”见于他的《北墅抱瓮录》。可是去年底，在纪州农学校任职的长子带了佛手柑和其他种类的柑橘回家，却不能闻，也不能煮或烧了吃。

上面提到的香料，一向有不少适合我们的口味，不值得称奇。然而，近来有一种办法却很让人惊讶的，就是用熏的方法加入香味道，这样就使猪和鲑的熏制更上了一层。最近上海出版的《食谱大全》就列有三十多种熏式的说明，大概是先把香料放进干锅底，上面是金属的网架，网架上摆着腌渍过的菜肴，盖上锅盖，然后用柴火烧，锅中的香料一经烧热、燃烟，香味就会渗入菜肴。熏制所用香料有茶叶，有柏树的锯屑，有浸油纸和砂糖、甘草末混在一起的，也有甘草末、茴香末和砂糖混在一起的，是一种非常杂的做法。

熏制的食品，见于清初康熙年间《养小录》的，就有熏豆腐、熏面筋、熏鲫，见于乾隆年间《随园食单》的，又有熏煨肉、熏蛋、熏鱼子。不过，《养小录》记载的是用柏枝来熏，《随园食单》记载是用木屑来熏，全非《食谱大全》的那种混合，这或许就表现了现代人的进步吧。

在鼻子无法闻到香味的寂寞之中，面对不曾被熏的夜里香，写下这些无聊的话。

用匙吃饭考

南宋初期诗人范成大的《丙午新正书怀》有“口不两匙休足谷”的诗句，自注引吴谚说“一口不能著两匙”，以此告诫人的食量有限。重要的是知足。元曲《货郎旦》第三折有“一碗饭两匙难并”的台词，《抱妆盒》第三折有“一碗饭怎插两张匙”的唱曲。前面讲做过妓女的妾与妻子产生了矛盾，后面讲皇后嫉妒住在皇宫里的妃子，都是把两女争宠于一男，比喻成一碗饭对着两把匙。这些大概都属于当时流行的俗语，说的是两个人很难和平共处地同吃一碗饭。而由此，也可窥见宋元时代用匙吃饭的情形。

不过，依照我在中国南北各地旅行的经验，除了火车上的餐厅是拿西洋式的碟子盛炒饭，其他地方好像都不要匙，一般用筷子。现在虽然也有所谓“饭匙”，但那是把饭盛到碗里用的，相当日本のおしやもじ，不同于以上宋诗、元曲里的那种，根据文意，那显然指的是吃饭匙。

那么，是不是很早就用匙了呢？也不是，起初似乎是用手抓来吃的。《礼记·曲礼》中记载有同他人一起吃饭的礼仪：“共饭不泽手，毋搏饭，毋放饭。”旧注的解释是：按照古礼，吃饭不用筷子而用手，因此在与共同进餐的时候，将手搓出汗来，会让人觉得污秽，为了捏一个饭团，取饭太多会显得贪婪，把多余的饭再丢回原来的器皿，也会叫人反感。即使不看旧注，也可知“搏

饭”这个动作，很难用筷子或匙去做，一定要用到手。

但后来还是停止用手，改用匙了。东汉许慎的《说文解字》训“匕”字为“所以用比取饭”。清代段玉裁解释“饭匙”就是日本のおしやもじ。但段玉裁是从今人的习惯来反推旧时习俗的，我不打算用他的说法。

汉代扬雄在《方言》中说：“匕之谓匙。”这可归入现在的匙类。清代王念孙在《广雅疏证·释器》里考证说，《仪礼》中的“匕”分成装谷物的与装肉两种。到《说文》非常清楚，主要用来盛饭，它的这一功能变化，值得注意。此外，它也不像是给厨师和服务人员盛饭到器皿里用的，好像是给吃饭的人舀饭用的，之所以有这种猜测，首先因为《说文》讲“比取饭”意思就是食客自己取饭，而如果指的是厨师和服务员，便可省略“取”字，直接说“匕饭”。譬如《仪礼·少牢·馈食礼》“廩人”条下，就有东汉郑玄的注：“匕，所以匕黍稷者也。廩人，即仓库管理人，说他用匕盛了黍稷来发放，单用一个‘匕’不像《说文》还有‘取’字。”

西汉末年史游的《急就篇》里有“櫛匕箸簞”，唐代颜师古注说：“櫛，匕匙也。簞，盛匕箸之笼也。”同样，扬雄《方言》里有“箸簞”一词，晋代郭璞注说是“盛匕箸簞也”。假定郭璞和颜师古都说得不错，那么，说明西汉末已经有了收纳箸与匕的容器，吃饭时往往箸、匕并用，而吃饭的人又是各用自己的箸和匕去取饭，所以，这就不像是日本称作おしやもじ的那种公用的盛饭器具。尤其《方言》里说的“箸簞”字面上的意思就是“放筷子的竹筒”，等于日本的筷筒。再看注释，说盛匙箸，自然也就是放匙的地方。可以想象到，大概它一开始确实是筷筒，用匕取饭后，虽仍名筷筒，匕也能纳入其中。这就跟我们今天家里边使用的筷筒，不管有没有汤匙混入，都叫“筷筒”，是一个道理。

段氏云：用字当无，比当作匕。

我们已经知道，是吃饭人用匕舀饭，可还不清楚是否拿它直接舀饭。假如每人都备有一把如此珍贵的食具，把饭送到嘴里，自然很是方便。所以解决这个问题的关键，就要看吃饭的人是不是各有自己的箸和匕。

以下是三条相关的资料：

《三国志·魏志·董卓传》：“卓豫施帐幔饮，诱降北地反者数百人，于坐中先断其舌，或斩手足，或凿眼，或镬煮之，未死，偃转杯案间，会者皆战悚亡失匕箸，而卓饮食自若。”

《三国志·蜀志·先主传》：“是时曹操从容谓先主曰：‘今天下英雄，唯使君与操耳。本初之徒，不足数也。’先主方食，失匕箸。”

《北齐书·崔暕传》：“崔暕在御史台，恒于宅中送食，备尽珍羞，别室独餐，处之自若。有一河东人士姓裴，亦为御史，伺瞻食，便往造焉。瞻不与交言，又不命匕筋。裴坐观瞻食而退。明日，裴自携匕筋，恣情饮噉。瞻方谓裴云：‘我初不唤君食，亦不共君语，君遂能不拘小节。昔刘毅在京口，冒请鹅炙，岂亦异于是乎？君定名士。’于是每与之同食。”

遗憾的是尚未在东汉的文献中找到线索，但上述材料大概已能证明，吃饭的人是各有其箸和匕的，这样方能同时进餐。参照《说文》，于此可以推断人们是用匕来吃饭的。

接下来是还原用匕舀饭吃的具体步骤。这在唐诗里有所描写。

宋人计有功的《唐诗纪事》卷二十和林洪的《山家清供》“苜蓿盘”条都记有这样一则故事：唐玄宗开元年间，东宫的官员十分贫穷，右庶子薛令之因此将一首自悼诗题在东宫墙上，诗中写道：“朝日上团团，照见先生盘。盘中何所有，苜蓿长阑干。饭涩时难饱，羹稀箸易宽。无以谋朝夕，何由保岁寒。”天子行幸东宫，正好见到这首诗，便拿笔在旁边批上：“若嫌松桂寒，任逐桑

榆暖。”薛令之于是告病返乡。

由薛令之的诗，可知舀饭用匙，羹反用筷子，与今天刚好相反。

在这里，“羹”是喝的，用筷子是为古法。《礼记·曲礼》说：“羹之有菜者用挾，其无菜者不用挾。”这恐怕就如在日本，喝的东西是盛在另一只碗里的，也像我们平常喝汤，嘴巴直接对容器，只有干的东西才用筷子去夹。对这类看似平常的事情，也要加以特别规范，是有道理的，因为好像也有很不懂礼貌的人，伸手去抓汤里的干东西。《管子·弟子职篇》说：“饭必奉擘，羹不以手。”唐代房玄龄注作：“当以挾也。”这就是将单手盛饭、单手吃饭看成无礼举动。用手去捞汤里的干东西，也被禁止，如《曲礼》所说，要拿筷子去夹，才有礼貌。而唐代的羹之所以用筷子，是要把容器捧起来喝的缘故。

唐诗中写到用匙吃饭，定是不少，但时间有限，这里只举两篇名家之作以为例证。首先是杜甫的《与鄠县源大少府宴溪陂》，诗中有写“饭抄云子白，瓜嚼水精寒”。“云子”，一说仙药，就是雨用来比喻白米饭。“抄”指用匙舀，与“嚼”对，因而也不只是舀取，带有送进嘴里的意思。其次是韩愈的《赠刘师服》：“我今牙豁落者多，所存十余皆兀臄。匙抄烂饭稳送之，合口软嚼如牛嚼。”这首诗作于韩愈四十五岁的时候，大约是对牙齿早已坏掉，因此要用匙把烂熟的软饭送进嘴里，以便充分咀嚼的情形的如实写照。

关于用匙吃饭，已不需要征引更早的资料，但匙用到何时，后来又怎样变成用筷子？若想深入了解，便要查阅后来的文献。因为不曾做这方面的调查，暂且只能以前述元曲中的谚语为例，来证明这一习惯至少延续到了元代。

那么，为什么会有用匙吃饭的习惯？我想，主要是饭的粘着力不强的缘故。而说到上古饭的材料，《礼记·内则》所举则有“饭、黍、稷、稻、粱、白黍、黄粱”六种，依前人注疏：“黍”指黄黍，与白黍同类，“粱”指白粱，与黄粱同类，这样，大体就可归为黍、

稷、稻、粱四种。黍即 きび, 稻即 こめ。稷与粱, 清人程瑶田《通艺录》的“九谷考”说秦汉以后往往混淆; 粱“应是今天说的‘小米’”, 稷是今天说的“高粱”, 后来再加进一个麦饭。这几种里边, 只有黍饭是粘的, 似乎不能用筷子去吃。

《礼记·曲礼》有“饭黍毋以箸”郑玄注说是不能快吃 清代孙希旦的《礼记集解》解释得更加详细, 它说黍是粘的, 煮成饭后要用手抓, 不能用筷子, 因为不能够等到热饭变冷了, 再拿筷子去取。是不是这个道理, 且不管它, 单从《礼记》特别选出有粘性的黍饭来推测, 因为其他谷物都是松散而不粘筷子的, 可以肯定, 就能用手吃。松散的饭, 可以用手去抓, 但如果像日本米那样粘, 就会像小孩子抓饭, 搞得满手不干净。而用手是非常不文明的, 所以要用匙取代, 这是最好最方便的办法, 放在今天, 也不难想象。

南方的浙江、江苏一带, 生产有带粘性的优质米, 大概自古以来便如此。北方人并不喜欢, 养成这个习惯, 因此恐怕也是基于北方人的嗜好。就看今天北京的煮饭, 先把米搁进锅里快速煮开, 然后倒掉粘米汤, 再放到蒸笼里去蒸。就这么一点点粘的米, 还要用这法子去煮, 与我们日本人的喜好相差更远, 但这就是北方人的口味。而这一口味有它相当长的历史, 他们把带粘性的饭视作低等, 有些看不起。

回头再看上引薛令之哀叹清贫生活的诗, “饭涩匙难滑”, 对穷苦人所吃饭的这种形容, 也表现出他不喜欢粘饭的态度。但从另一方面, 则可见到对糙米饭的称赞。譬如北魏贾思勰的《齐民要术》卷九记述煮饭的方法, 对两种粟饭就有“滑美”、“滑而且美”的颂扬。这里的滑, 不是粘滑的意思, 而指蓬松。如果粘滑, 就会粘在匙上, 蓬松干燥, 才易于从匙上脱落。因此说喜欢的是那种干燥蓬松的样子。

还有更明显的一例, 就是宋人汪藻《次韵张乐潜》的“流匙已厌青精滑”, 他又有另一诗说“秋来云子滑流匙”, 都是讲好的米