三道吴中风物，千年历史误会
——西晋张翰秋风所思菰菜、莼羹、鲈鱼考

程 杰

(南京师范大学 文学院，江苏 南京 210097)

【摘 要】西晋张翰秋风思乡之事出于《世说新语》和《晋书·张翰传》，两书所说张翰所思吴中菜品不同，《世说新语》称菰菜羹、鲈鱼脍两物，而《晋书》作菰菜、莼羹、鲈鱼脍三种。同时有关信息表明，应以《世说新语》所说为是，《晋书》抄录前者而妄增一"莼"字，使两物变成三物。莼菜时令在春夏，《晋书》显属误增，然中唐以来《晋书》所说影响大增，秋风莼鲈之思成了各类艺文书写中的流行说法，莼菜被牢牢定格在秋天的季节里，几成生活常识。菰菜即菇菜，是夏秋下湿环境所生土菌、地皮菜之类菌菇，吴中多以此作羹，与鲈鱼脍并称"金羹玉脍"。五代以来，因名称中的"菰"字与称作"菰首"的茭白误作一物，影响至今。茭白之明确食用始于唐，兴于宋，作为蔬菜大行种植更在其后。两宋时吴中的茭白生产尚少，上溯六朝更不足称。张翰故事所说鲈鱼通称松江鲈鱼，本只泛称地方名产。宋代以来，松江地区有一种四鳃鲈见于记载，被视为松江鲈鱼的代表。宋人有关记载较为模糊，明清以来认识逐步明确，现代以来正式定名为松江鲈。然此鱼属杜父鱼科，与鲈鱼关系较远，冬日才成熟肥美，体格极小，远不堪脍。六朝以来，人们通常所说松江鲈鱼，包括后来所谓四鳃鲈，多称体量较大、鳞白黑斑，应属我国近海分布较多的花鲈之类。两者大小悬殊，品种迥异，然自古至今人们多说作一物，浑然不辨。三种吴中风物，唐宋以来的传播和解读都陆续出现了问题，形成系统的错误信息，在我们文艺书写和知识传承中产生了广泛的影响，留下了深长的历史印迹，有必要全面辨析，正本清源，还其真实面目。

【关键词】张翰；菰菜；莼；鲈鱼；吴中

【中图分类号】S-09；K207 【文献标识码】A 【文章编号】1000－4459(2016)05－0106－20

The Historical Misunderstandings Related to the Three Courses of Wuzhong Thousands of Years Ago
——Study of Mushroom, Water Shield Soup and Perch Missed by Western Jin Dynasty Zhang Han in the Autumn Wind

CHENG Jie

(*School of Literature, Nanjing Normal University, Nanjing 210097*)

Abstract: Western Jin Dynasty Zhang Han's homesickness in the Autumn wind was recorded in Shishuo Xinyu and Biography of Zhang Han in History of the Jin Dynasty, in which different Wuzhong delicacies missed by Zhang Han were mentioned. The former recorded mushroom soup and small cuts of perch while the latter mushroom, water shield soup and small cuts of perch. At the same time, the relevant information suggests that the statements in *Shishuo Xinyu* shall prevail because the records of History of the Jin Dynasty were taken from it ,wild adding the words "Water Shield" to make the two courses into three. Water shield season is in Spring and Summer, so the records in History of the Jin Dynasty are obviously inaccurate, whose influence,

[收稿日期] 2016-09-07

[作者简介] 程杰(1959－)，男，南京师范大学文学院教授、博士生导师，主要从事中国古代文学、中国花卉文化研究。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

however,increased greatly since mid-Tang and "missing Water Shield Soup and Perch in the Autumn wind"had become a popular saying in various kinds of literary writing. Since then water shield was firmly fixed in Autumn, which nearly was a common sense.Mushroom is a type of fungus like soil-born fungus, nostoc commune, agaric and other vegetables growing in wet environment in Summer and Autumn. People in Wuzhong often utilized them to make soup.The mushroom soup and small cuts of perch were respectively compared to gold and jade.Since the five Dynasties, mushroom had been mistaken for wild rice stem which was called "the top of mushroom" just because there is a Chinese word "Gu" in both names. The influence of this mistake remains inescapable by far. Wild rice stem was clearly eaten from Tang Dynasty and became popular from Song Dynasty followed by regarding it as a vegetable to widely cultivate. During Song period,very little wild rice stem in Wuzhong was produced and even less if dating back to the Six Dynasties. The perch referred in the story of Zhang Han is generally called "Songjiang perch",which is just a catch-all to describe local specialities. A kind of perch with four gills in the region of Songjiang had been recorded and seen as a representative of Songjiang perch since Song. The related record of it was not clear in Song but gradually definite since Ming and Qing dynasties and is named "*Trachidermus fasciatus* Heckel" in mordern times.However, the fish that belongs to cottidae, is distantly related to perch and becomes mature in winter, is not big enough to be cut into small pieces.Since the Six Dynasties, "Songjiang perch" as was commonly said and the so-called "perch with four gills" have large size, white scales and black spots that should be classified into the densely distributed Lateolabrax japonicus in China's coastal waters. The two things vary greatly in their size and variety but have been mistaken for one thing from ancient times to the present. Problems arose one after another on the spread and explanation of the three courses of Wuzhong since Tang and Song dynasties, forming systemic incorrect information, having a wide impact on the literary writing and knowledge inheritance and leaving deep historical traces. It deserves our all-round discrimination so as to find the truth out of confusion.

Key words: Zhang Han；Zizania；Water Shield(*Brasenia Schreberi J.F.Gmel*)；Perch；Wuzhong

西晋张翰在洛阳做官，因秋风兴起，而想到故乡吴中风物，毅然弃官还乡。无论是作为“魏晋风度”的典型事例、思乡归隐的文人佳话，还是作为吴中风物的著名传说，这一故事都广为人知，脍炙人口，成了我国传统文化中最经典的掌故之一。然而所说菰菜、莼羹和鲈鱼脍三道风物，唐宋以来的传播和解读陆续出现了一些问题，莼菜是误增，菰菜有误解，鲈鱼有歧义，形成系统的错误信息，在我们文艺书写和知识传承中产生了广泛的影响，留下了深刻的历史印迹。对此有必要加以辨正和清理，使我们对这一系统错误的来龙去脉有一个清晰的认识，对其带来的严重后果保持必要的警觉。同时，我们的考辨力求充分、细致，以期对茭白起源、莼菜食用、鲈鱼品种等相关问题的历史认识提供切实可靠的帮助。

一、张翰秋风所思只菰菜羹、鲈鱼脍两种而非三种

张翰之事有两条出处，一是《世说新语·识鉴》：“张季鹰辟齐王东曹掾，在洛见秋风起，因思吴中菰菜羹、鲈鱼脍，曰‘人生贵得适意尔，何能羁宦数千里，以要名爵’，遂命驾便归。”另一是《晋书·张翰传》：“齐王冏辟为大司马东曹掾……翰因见秋风起，乃思吴中菰菜、莼羹、鲈鱼脍，曰‘人生贵得适志，何能羁宦数千里，以要名爵乎’，遂命驾而归。”两处所说为一事，然所举吴中菜品却不同。《世说新语》所说是菰菜羹、鲈鱼脍两物，而《晋书》却是菰菜、莼羹、鲈鱼脍三种。两者虽仅一字之差，而结果却大不一样。到底哪一个更可靠呢？

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

《世说新语》诸本均无异文，尤其是南宋绍兴董弅刻本和明覆刻南宋淳熙陆游本均作“菰菜羹、鲈鱼脍”。而《晋书》诸本“菰菜、莼羹、鲈鱼脍”也无异文。今人王利器校勘、余嘉锡笺疏、龚斌校释《世说新语》，都认为《世说》“菰菜羹”“当从《晋书》作‘菰菜、莼羹’，张翰所思，乃吴中三佳味”①。其依据是《艺文类聚》《太平御览》所引《世说》都提到莼羹，对此有必要略加分辩。欧阳询《艺文类聚》一见：“因思吴莼菜羹、鲈鱼脍。”《太平御览》共三见，“时序部”作：“因思吴中莼菜羹、鲈鱼脍。”“饮食部”作：“因思吴中莼羹、鲈鱼脍。”“鳞介部”作：“因思吴中菰菜羹、鲈鱼脍。”另还有《白氏六帖》作：“因思江南菰菜羹、鲈鱼脍。”上述三种类书成于初唐至宋初，值得注意的是，五处所辑文字均只说两种菜。两菜中，鲈鱼脍是共同的，只是用字稍异。不同的是另一种，两处作“菰菜羹”，两处作“莼菜羹”，一处作“莼羹”，显然所谓“莼羹”应是“莼菜羹”之略称。这些信息都表明，张翰所思只两物，一是鲈鱼脍，另一则有莼菜羹、菰菜羹两说。而进一步考虑宋刻本、明覆刻本《世说新语》的版本价值，《世说新语》的文本应是比较可信的，张翰所思实际只是菰菜羹、鲈鱼脍两种。《艺文类聚》和《太平御览》的异文只是将其中“菰”字误作“莼”而已②。

六朝其他记载也能证明这一点。《太平御览》（《四部丛刊》景宋本）卷第八六二“饮食部”所辑《春秋佐助期》曰：“八月雨后，苽菜生于洿下地中，作羹臛甚美。吴中以鲈鱼作脍，苽菜为羹，鱼白如玉，菜黄若金，称为‘金羹玉鲙’，一时珍食。”③“苽”同“菰”。《春秋佐助期》，《春秋》纬书之一种，汉人著，三国魏人宋均注，宋以后散佚不传。这段文字，出于汉人原著还是魏人注文，无从考证，但出于张翰之前无疑。南宋罗愿《尔雅翼》：“《荆楚岁时记》九月九日事中，称菰菜地菌之流，作羹甚美，鲈鱼作脍白如玉，一时之珍。”④是转述《荆楚岁时记》的内容，《荆楚岁时记》为南朝梁人宗懔所著。两条记载分属《世说新语》前、后两个不同时代，都说菰菜羹、鲈鱼脍并为吴中“珍食”，有“金羹玉脍”的美誉。张翰所思应即这两道吴中珍食，可见《世说新语》所说其来有自，切实可靠。

《世说》无误，则错在《晋书》。《晋书》为初唐贞观年间所修，成于二十多人之手⑤，最终又未经统一把关、整合修订，因而问题较多，在“二十四史”中居于下乘。其中多采《世说新语》等笔记、志怪小说，尤为后世诋议。具体评价尚可讨论，但《晋书》大量采撷《世说新语》却是有目共睹的事实⑥。唐代史学家刘知己《史通》指出：“宋临川王义庆著《世说新语》，上叙两汉三国及晋中朝江左事……皇家撰《晋史》，多取此书。”清人《四库全书总目》提要也批评《晋书》列传：“所载者大抵宏奖风流，以资谈柄。取刘义庆《世说新语》与刘孝标所注，一一互勘，几于全部收入，是直稗官之体。”《晋书·张翰传》这段秋风思吴之事显然也是直接采录《世说新语》，但又未能谨守原文，而是在“菰菜羹、鲈鱼脍”六字中平添一“莼”字，说作“菰菜、莼羹、鲈鱼脍”，一字之差，两物变成三物。这是一个不难想象的情景。

---

① 龚　斌：《世说新语校释》中册，上海古籍出版社 2011 年，第 768-769 页。

② 宋范成大《（绍定）吴郡志》卷 29 记土物，鲈鱼脍、菰菜羹、莼均见。莼下只引《世说》陆机“千里莼羹”之言而不及张翰事。鲈鱼脍、菰菜羹条下引张翰事，只说菰菜羹、鲈鱼脍两种，而菰菜羹均作菰叶羹：“菰叶羹，张翰所思者。按菰即茭也，菰首吴谓之茭白，甘美可羹，而叶殊不可啖，疑叶衍或误。今人作鲈羹，乃芼以莼，尤有风味。”清《择是居丛书》影宋刻本。所说应出《世说新语》或苏州当地文献所传，所谓“菰叶羹”应是“菰菜羹”形近而讹（叶繁体作葉）。这也进一步印证，张翰所思吴中故乡风味，《世说新语》或当地所传作“菰菜羹”。而该志卷 23《张翰传》则是抄录《晋书》，又作菰菜、莼羹、鲈鱼脍三食，典型地反映了此说两种出处所带来的分歧和矛盾。

③ 引文中“鲙”原作“鲈”。此条后又辑一条：“《说文》曰：‘鲈，细切肉。’”《说文》本作“鲙，细切肉也”，当属误刻，此据改。

④ ［宋］罗愿：《尔雅翼》卷 6，清文渊阁《四库全书》本。

⑤ 李培栋：《〈晋书〉研究（上）》，《上海师范大学学报（哲学社会科学版）》1984 年第 2 期。

⑥ 高淑清：《唐修〈晋书〉缘何采录〈世说新语〉》，《社会科学战线》1999 年第 6 期；《〈晋书〉取材〈世说新语〉之管见》，《社会科学战线》2001 年第 1 期。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

二、莼菜不是秋令风物

莼菜是误添，还可进一步由莼菜生长和食用的实际时令得到证明。

（一）莼菜以春夏当令

莼菜是水生植物，主要生长期在春夏两季，人们采收、食用，主要见于春末夏初。贾思勰《齐民要术》卷八："四月莼生，茎而未叶，名作'雉尾莼'，第一肥美。叶舒长足，名曰'丝莼'，五月、六月用丝莼。入七月，尽九月、十月内，不中食，莼有蜗虫著故也……十月水冻虫死，莼还可食。"贾思勰是北魏人，生活在张翰之后200年左右，时间相差并不太远。所说应主要是北方的生长情况，莼四月始生，五六月即盛，而在江南吴中，时间应该更早一些。

后世名物、本草、地志类著作一般都称莼春夏生长和采食。我们胪列几条：五代《蜀本草》："三月至八月，茎细如钗股，黄赤色，短长随水深浅，而名为'丝莼'。九月十月，渐粗硬。十一月，萌在泥中，粗短，名'瑰莼'，体苦涩，惟取汁味尔。"①宋施宿《（嘉泰）会稽志》："萧山（引者按：今杭州萧山区）湘湖之莼特珍，柔滑而腴。方春，小舟采莼者满湖中。"② 明卢熊《（洪武）苏州府志》："莼为菜之名品，味甘滑，最宜芼羹，出松江。叶似凫葵，四月生，名'雉尾莼'，最肥美。自此叶舒长足，茎细如钗股，短长随水深浅，名'丝莼'，五月六月用之。入秋冬，有蜗虫着其上，不可辨。"③ 田汝成《西湖游览志余》："杭州莼菜来自萧山，惟湘湖为第一。四月初生者嫩而无叶，名'雉尾莼'，叶舒长名'丝莼'，至秋则无人采矣。"④ 牛若麟《（崇祯）吴县志》："莼，湖中四月并产，味甘滑，即张翰所思者，西洞庭消夏湾产尤佳。"⑤ 上述这些材料除《蜀本草》将三月至八月简单合称"丝莼"一种外，余皆充分显示，莼菜主要产于四月，柔嫩味美，至秋已多不宜食用，自古以来一直如此。

我们再通过诗文作品，看看实际生活中的情景。中唐诗人严维《状江南》："江南季春天，莼菜细如弦。湖边草作径，湖上叶如船。"与友人联章歌咏江南十二个月的风景，分工描写江南三月，莼菜细长如弦，湖上采莼的小船如叶。时间较《齐民要术》所说早一个月，是南北地区差异。稍后李郢《友人适越，路过桐庐，寄题江驿》："桐庐县前洲渚平，桐庐江上晚潮生……麦垅虚凉当水店，鲈鱼鲜美称莼羹。"晚唐皮日休《西塞山泊渔家》："雨来莼菜流船滑，春后鲈鱼坠钓肥。"李洞《曲江渔父》："值春游子怜莼滑，通蜀行人说脍甜。"桐庐今属浙江，在富春江中游，西塞山一般认为在今浙江湖州，曲江或即长安（今陕西西安）曲江，诗人说的都是莼菜与鲈鱼并美的季节，时间却不是秋天而是春末夏初。

宋以来人们言之就更普遍了。北宋苏州朱长文《三高赞》："鲈登秋网，莼荐春羹。"⑥ 莼、鲈不同时，鲈属秋而莼属春。杨蟠《莼菜》："休说江东春日寒，到来且觅鉴湖（引者按：在今浙江绍兴）船。鹤生嫩顶浮新紫，龙脱香髯带旧涎。玉割鲈鱼迎刃滑，香炊稻饭落匙圆。归期不待秋风起，漉酒调羹任我年。"李纲《莼菜》："渺渺春湖水拍天，紫莼千里正联绵。初抽荷蕊半含露，旋摘龙须尚带涎。"明沈明臣《西湖采莼曲二首》："西湖莼菜胜东吴，三月春波绿满湖。"⑦ 李流芳《莼羹歌》："怪我生长居江东，不识江东莼

① [宋] 唐慎微：《证类本草》卷29，《四部丛刊》影金泰和晦明轩本。李时珍《本草纲目》改"瑰莼"为"葵莼"，称又名"猪莼"，主要用作喂猪。

② [宋] 施　宿：《（嘉泰）会稽志》卷17，清文渊阁《四库全书》本。

③ [明] 卢　熊：《（洪武）苏州府志》卷42，明洪武十二年刊本。

④ [明] 田汝成：《西湖游览志余》卷24，清文渊阁《四库全书》本。

⑤ [明] 牛若麟：《（崇祯）吴县志》卷29，明崇祯刊本。

⑥ [明] 莫　旦：《（弘治）吴江志》卷16，明弘治元年刊本。

⑦ [清] 钱谦益：《列朝诗集》丁集卷9，清顺治九年毛氏汲古阁刊本。

?1994-2021 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

菜美。今年四月来西湖，西湖莼生满湖水。朝朝暮暮来采莼，西湖城中无一人。西湖莼菜萧山卖，千担万担湘湖滨。”清厉鹗《西湖采莼曲》：“湖波春深碧于苔，游鱼布影三潭隈……大姑采采瓜皮舟，小姑荡桨歌中流。指纤为怕龙涎失，腕弱尤怜雉尾柔。春风采莼莼正好，秋风采莼莼已老。”这些多是专题咏莼菜或采莼的诗歌，所写都是春末初夏之时，而且还有指明秋莼老不宜采食的。

上述各方面的材料都充分说明，莼菜应是春末、初夏风物，绝非秋季当令。由此可见，《晋书》抄录《世说新语》所说，平添一道莼菜，将两种变为三种，完全是一个错误。

（二）《晋书》误说之由来

进一步值得思考的问题是，《晋书》为什么会犯这样的错误？

首先还得从《齐民要术》说起。前引关于莼菜的内容出于该书卷八“羹臛法·脍鱼莼羹”的制法。所谓“羹臛”，羹是汤类，臛即肉羹，“有菜曰羹，无菜曰臛”①。“脍鱼莼羹”就是以莼菜、脍鱼（脍为细切肉）为原料烹制的羹汤。这种莼、鱼搭配的作法由来已久，《齐民要术》即引前人《食经》所说，称“莼羹”。只是所用不是鲈鱼：“鱼长二寸，唯莼不切。鳢鱼，冷水入莼，白鱼，冷水入莼，沸入鱼与咸、豉。”鳢俗称黑鱼、乌鱼。白鱼即鲌，是鲤科鱼的一个亚类，主要生活于淡水的中上层，鳞色偏白，俗称白鱼。两者在我国分布都较广。而《齐民要术》所述这道菜的烹制方法更为详细，重点是莼菜的选择：“芼羹之菜，莼为第一。”所谓“芼羹”是以蔬菜氽在鱼肉羹中，莼菜是首选芼菜。《齐民要术》详细介绍了莼菜的生长阶段、食用部分、处理方法。又说：“若无莼者，春中可用芜菁英，秋夏可畦种芮菘、芜菁叶，冬用芥菜，以芼之。”这道菜，鱼可鳢可鲌，也有用鲫鱼，《齐民要术》更没提鱼的种类，可见使用何种鱼并不重要，关键还在以莼为芼。莼菜缺乏时，可以他菜代替，但无疑味道就有差别，因此《食经》、《齐民要术》都主要以“莼羹”称之。

魏晋南北朝时期，莼菜的分布较为广泛。《食经》作者通常认为是今山东人士，《齐民要术》作者贾思勰也是今山东人，讲起莼菜的制作都较为具体。《齐民要术》卷六“养鱼”条下附载水生果蔬种植法，以“种莼法”列第一，对莼的生长过程、种植技术介绍十分明确、详细，可见至少在当时的黄河中下游，尤其是今山东一带，是出产莼菜的。800年后的元朝益都人于钦《齐乘》记载，博兴县（今属山东）城东锦秋湖“风水绝类江南”，“有莼菜，齐人皆不识”②。博兴城西南与桓台交界处另有一大湖，也名锦秋，后世也称产莼，明人王象艮、清人王允榛均有诗咏及③。这里与今河北邢台、山西平遥、陕西延安几乎处于同一纬度，莼菜能在这里生长，可见中古时代生态环境良好，在黄河中下游水土条件较好的地区，莼的生长不太罕见。

莼自然以吴中最为盛产。《世说新语》有一段莼菜故事很著名：“陆机诣王武子，武子前置数斛羊酪，指以示陆曰：‘卿江东何以敌此？’陆云：‘有千里莼羹，但未下盐豉耳。’”古今解读这一故事，有以“千里”“未下”（一说作“末下”）为地名的④，不免庸腐。上句是夸言吴地产莼之盛，方圆千里遍地是莼，下句是讥北人烹莼之法，如《食经》、《齐民要术》所说“莼羹”，只知多下盐、豉耳。随着这一故事的流传，莼羹与羊酪分别成了南、北两地不同食性习俗的标志性食物，因陆机是吴人，莼羹与吴地的联系也就广为人知。

鲈鱼是吴中名产。《焦氏易林》、《搜神记》、《后汉书》记载曹操设法以“松江鲈鱼”宴客。汉魏以来吴

① ［汉］王　逸：《楚辞·招魂》注，洪兴祖《楚辞补注》卷9，《四部丛刊》影明翻宋本。

② ［元］于　钦：《（至元）齐乘》卷4，清文渊阁《四库全书》本。

③ 清王象艮《湖上食鲈莼作》：“纵酒逃名把钓竿，宦情世态等闲看。西风乍返江东棹，只此莼鲈合弃官。”王允榛《锦秋湖竹枝词》：“傍水人家不种田，日将轻棹入芦烟。饭炊菱米羹莼菜，卖得鱼钱作酒钱。”载清王赠芳《（道光）济南府志》卷69，清道光二十年刻本。此锦秋湖，本名麻大泊，在今博兴县西南与桓台县交界处。

④ 如宋黄朝英《靖康缃素杂记》卷3，胡仔《苕溪渔隐丛话》后集卷8。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

中“金羹玉脍”广为人知，见前文所引，后来又有“金齏玉脍”之说，隋朝吴郡以此朝贡，见后文所论。所谓“玉脍”说的都是鲈鱼，可见鲈鱼在当地土产中的地位。

上述这些正是《晋书》编修前与莼菜、鲈鱼有关的重要信息，张翰思莼的错误说法应该包含编写者的文史素养、编写态度尤其是对上述信息的掌握等多种因素的作用。《晋书》修于贞观二十至二十二年（646~648），由房玄龄等三人主编，来济、李义府、上官仪等十四人编写，令狐德棻等四人审定，总计参加者二十多人①。籍贯可考者除主编褚遂良、许敬宗、编者刘子翼出身江南外，余皆北方（秦岭、淮河以北）人士。一般说来，北人对吴中菰菜、鲈鱼脍的情况了解不多，有关知识应主要来自上述这些文献记载和传闻。而《食经》《齐民要术》记载的“莼羹”或“脍鱼莼羹”是北方经典的羹汤菜肴，对于北方人士来说，无论是实际生活常识还是书本知识，印象都应深刻一些，极易引发他们将吴中鲈鱼脍与莼菜联系起来。因此就有这样一种可能，《晋书·张翰传》的作者抄录《世说新语》张翰秋风思乡之事时，漫不经心中在“菰菜羹”与“鲈鱼脍”之间想当然地添上了一个“莼”字，将北人熟习的“脍鱼莼羹”这一生活常识化合到《世说新语》所说菰菜羹、鲈鱼脍中，将两菜写成了三菜，根本就没意识到莼菜与菰菜、鲈鱼季节上的不一致。这在北方人士是一个极容易犯的错误。而在上述北方“脍鱼莼羹”、江南“金羹玉脍”等流行说法的掩盖下，莼羹和鲈鱼的季节错位就很难被觉察，加之鲈鱼的季节性又远不如菰菜、莼菜那样严格，一年四季捕食并不困难，时间上的不协调性也就不太醒目，很难被发现。

（三）盛唐后期《晋书》所说产生影响

《晋书》这一误说的影响，盛唐后期开始显现。孟浩然（689-740）《岘潭作》：“试垂竹竿钓，果得查头鳊。美人骋金错，纤手脍红鲜。因谢陆内史，莼羹何足传。”是说钓得汉水名产槎头鳊，脍成鱼片，远非苦莼之鱼可比。特别点出陆机，而不是张翰，思路应出《齐民要术》“脍魚莼羹”之类烹调常识。杜甫诗中有多处写到莼，也多用《齐民要术》所说，如《陪王汉州留杜绵州泛房公西湖》“豉化莼丛熟，刀鸣脍缕飞”，《汉川王大录事宅作》“催莼煮白魚”（上二首均作于广德元年、公元763年春天，在汉州），《赠王二四侍御契四十韵》“网聚粘圆卿，丝繁煮细莼”（作于广德二年春，在成都），莼以豉酱作调料，正是陆机嘲笑的北人作法，而莼与鲫鱼作羹，也是北人常见的搭配。这些都未受《晋书》所说张翰莼鲈之思的影响。杜诗中明确称江南莼羹也是化用陆机“千里莼羹”之语，如赠友人往吴中的《赠别贺兰铦》“我恋岷下芋，君思千里莼”（广德二年春），而未见明确使用张翰之事。杜甫诗文中也有两处写秋日莼菜的：一是《祭故相国清河房公文》“广德元年岁次癸卯，九月辛丑朔二十二日壬戌，京兆杜甫敬以醴酒、茶藕、莼鲫之奠，奉祭故相国清河房公之灵”；二是大历二年（767）在夔州《秋日寄题郑监湖上亭三首》“羹煮秋莼滑，杯凝露菊新”，都将莼与秋明确联系一起，但前者属想象之辞，后者也未必实际如此奠礼，或者正是隐指前《泛房公西湖》诗中所说莼与脍食品。当然也有另一种可能，杜甫当时所寓巴蜀（阆州、夔州），秋日也是有莼可采的，今长江对岸的湖北利川就盛产莼菜，采摘期即从阳历的4月中旬至9月中旬。“羹煮秋莼滑”，一本“滑”作“弱”，或者其来有自，是说秋日新生莼丝之细。但不管如何理解，杜甫作品中尚无《晋书》所说张翰秋日莼鲈之思的影子。也就是说在杜甫之前，《晋书》的错误说法还没有任何明确反映。

其错误影响是从杜甫同时的岑参开始的。几乎与杜甫上述诸作同时，岑参有两首诗写到莼菜，一是《送许子擢第归江宁拜亲，因寄王大昌龄》：“六月槐花飞，忽思莼菜羹。”二是《送张秘书充刘相公通汴河判官，便归江外觐省》：“老亲在吴郡，令弟双同官。鲈脍剩堪忆，莼羹殊可餐。”两诗均是送人归江南，前者作于天宝元年（742）六月，只是孤立地提到莼羹，时间又指明在六月，无法确定所说出于《世说新语》还是《晋书》，或取诸陆机所说。后者作于广德二年（764）三月，“鲈脍”“莼羹”并称，则明显是用

① 李培栋：《〈晋书〉研究（上）》，《上海师范大学学报（哲学社会科学版）》1984年第2期。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.ne

《晋书》所说。这是我们目前所能检索到的最早证据。而此后即中唐以来，类似的措辞就越来越多了。如白居易《偶吟》“犹有鲈鱼莼菜兴，来春或拟往江东”，元稹《酬友对话旧叙怀十二韵》“莼菜银丝嫩，鲈鱼雪片肥”，许浑《九日登樟亭驿楼》“鲈脍与莼羹，西风片席轻”，李中《寄赠致仕沈彬郎中》“莼羹与鲈脍，秋兴最宜长”，都以莼、鲈联言或对举，显然是用《晋书》所说。

为什么这一切都发生在盛唐以后？唐朝雕版印刷尚未兴起，书籍多以抄本流传，数量有限，见者不易。而《艺文类聚》、《北堂书钞》、《白氏六帖》等辞藻类书传抄稍多，影响更为突出些，甚至诸书中有关异文徘徊在《世说》、《晋书》之间，或即传抄中出现的问题。但我们无法明确唐代诸书版本及相关异文所属时间，只能忽略不计。当时对《晋书》张翰这段错误信息传播作用最大的应是李瀚（一作李翰）撰注的《蒙求》一书，这是当时十分优秀的蒙学教材，收有数百条经史、艺文词汇，注明故事内容。其中有“张翰适意”一条，条下注文即据《晋书》而非《世说新语》。《蒙求》大约成书于玄宗朝后期至代宗广德二年（764）间，曾被推荐于朝①，敦煌文献即有三种该书抄本残卷，可见唐时传抄之盛。盛唐后期以来，《晋书》所说莼羹、鲈脍之事广为人们引用和转述，应该正是受其影响。蒙书的影响不仅极为广泛，而且从童年开始，深入人心。

（四）秋风莼菜说的盛行

宋以来，各类艺文词翰、文史掌故类书籍多辑录《晋书》所说，影响进一步扩大。正是艺文词翰类书籍尤其是蒙书的强劲传播，使秋风莼鲈之事脍炙人口，成了宋以来各类艺文书写中的流行说法，而名物、本草、农书等科技著作中的真实记载和介绍却无人问津，黯然失色。莼菜因此被牢牢定格在秋天的季节里，成了关于莼菜时令的主流说法和基本常识。

这方面的例子不胜枚举。如宋人杨亿《送章頔寺丞之巴陵》“楚客十年偏遂意，秋风满箸紫莼羹”，陈瓘《吴江作》“莼菜鲈鱼好时节，秋风斜日旧烟光”，辛弃疾《木兰花·滁州送范倅》“秋晚莼鲈江上，夜深儿女灯前”，元人许有壬《和石中丞韵二首》“西风吹梦野莼香，一舸归来路转长”，乔吉《满庭芳·渔父词》“莼鲈高兴西风动，挂起长篷”，明人徐尔铉《摘莼》“昨宵网得鲈鱼美，一箸秋风紫玉凉”，唐之淳《忆吴越风景》“最忆吴中与越中，好山相映翠溟蒙。桃花鸂鶒三春雨，莼菜鲈鱼九月风”，清人樊增祥《用旧韵寄敦夫都门，并忆渔笙东归》“士龙一棹江东去，最忆秋风雉尾莼”，或叙吴中风物，或表归隐之志，或引述陆机、张翰之事，都称莼菜乃至于萌发最早的雉尾莼为秋令风物。

有趣的是，即便明确所咏是春夏风景和食物，也常习惯地想作秋日之事。如宋人张侃《莼二绝》“春深买得一丝莼，绝胜农家碧涧芹。却笑吾宗深有托，自怜野鹤在鸡群”，李纲《莼菜》“渺渺春湖水拍天，紫莼千里正联绵……盐豉欲调难并美，鲈鱼兼忆讵非贤”，所说是春天的莼菜，想到的却是张翰西风思乡之事。最显著的莫过于宋末元初王沂孙等人《乐府补题》中的“紫云山房拟赋莼”五首。《乐府补题》咏物五题以往多认为隐指元僧盗发宋陵或宋帝崖山沉海，近十多年学界对此也多表示怀疑乃至完全否定②。仅就咏莼五篇而言，确实属于应社咏物唱和，上阕描写莼菜，所谓“龙须”“玉钿”云云均是体物拟形，北宋杨蟠《莼菜》、南宋杨万里《松江莼菜》即有前例，下阕则因张翰莼鲈之思而寄托思乡之情和幽隐之志。五首上、下阕所说时间都不相同，上阕写实，称“春又去，伴点点荷钱”，“春洲未有菱歌伴”，“碧芽也抱春洲怨”，尽一色春末夏初之景。据参与唱和的周密记载，宋陵被盗之事主要发生在秋冬季节③，如有意隐喻其事，也当取秋天切事为宜，而偏偏上阕均只称春夏，显然所说都紧扣莼菜生长、采收的实际季节。而下阕抒情，用张翰思乡之事，则又都改为“西风”、“秋冷”之意。这种同篇前后时间上的不一

① 郭　丽：《〈蒙求〉作者及作年新考》，《中国典籍与文化》2011 年第 3 期。

② 丁　放：《〈乐府补题〉主旨考辨——兼论“比兴寄托”说词论在清代以来的演变》，《安徽师范大学学报》（人文社会科学版）2001 年第 4 期。

③ 周密《癸辛杂识》续集卷上、别集卷上《杨髡发陵》条称时间在至元二十二年（1285）八月、十一月。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

致，并非有何隐曲深意，正是咏莼这一题材据实写景与用事抒情带来的不同立意，典型地反映了《晋书》所说张翰秋风莼鲈之思与莼菜生长实况之间的鲜明矛盾。

（五）对莼菜季节的质疑与辩护

对于《晋书》所说之误，史上并非无人发觉。最早提出质疑的是宋张邦基《墨庄漫录》，该书卷四："杜子美祭房相国，九月用茶藕、莼鲫之奠。莼生于春，至秋则不可食，不知何谓？而晋张翰亦以秋风动而思菰菜、莼羹、鲈脍，鲈固秋物，而莼不可晓也。"对张翰秋风思莼与杜甫九月行礼用莼之事并表怀疑。明刘绩《霏雪录》因萧山湘湖莼菜的生长情景和《齐民要术》所说种莼法反思张翰和杜甫秋日之事，认为张翰、杜甫所说应是别一种莼菜①。万历间袁宏道《湘湖》一文盛赞湘湖莼菜之美，结以"莼以春暮生，入夏数日而尽，秋风鲈鱼将无非是，抑千里湖中别有一种莼邪？"也表示了类似的思考。

遗憾的是，此类可贵的怀疑并未引起人们的重视，却有不少站出来辩解的。明李日华《六研斋二笔》即批评刘绩"特见永兴（引者按：萧山县旧名永兴）之莼耳。春莼如乱发不足采，秋莼长丈许，中止一二尺，生水甚滑。一二尺外，皆弃物耳。春莼嫩，不堪作羹，季鹰秋风之思正在此一二尺间也"。陈继儒《偃曝谈余》也说："春莼如乱发，不足异。秋莼长丈许，凝脂甚滑，季鹰秋风正馋此也。"② 清梁绍壬《两般秋雨盦随笔》也批评宋人张邦基"不知莼菜春秋二生，秋莼更肥于春莼，江南人于早秋宴客，必荐此品，北产固不解也"。这些反驳都不免有几分强作解会，乃至强词夺理的色彩，所说情景也远不普遍。水草一类植物，春日水暖后萌发生长，夏日趋盛，生长期一般会持续到秋天。春秋气温相近，特殊的环境条件下，秋日莼菜也可能有与春发莼菜完全媲美的长势，实际生活中也必然有秋日采食莼菜的现象。甚至清萧山人王端履还指出这样一种现象："莼菜春时嫩芽极为甘滑，生熟俱可食，至秋新芽重发，土人无食之者，始转贩吴都，群夸异味耳。"③ 2016 年 5 月 13 日，笔者曾就莼菜秋日是否可食，现场请教苏州市苏中区东山镇黄家村叶洪兴先生。叶先生在太湖边种植莼菜数十年，他告诉笔者，莼菜秋日虽可采食，但质量远不如春天，口感苦涩，一般不再食用。《齐民要术》说秋日莼茎多有寄生虫，也是一个值得关注的现象。就莼菜的一般生长情况而言，总以每年公历 4~7 月份（农历 3~6 月份）是生长旺盛期、最佳采食期。我们不能以秋日新莼生长和采食的偶然性、特殊性去否定莼菜春夏当令的必然性、普遍性。张翰所思如属故乡莼菜，也当指生长、采食的最佳时令，而将其说成是秋天，与事实必定不合。

有趣的是，正是人们业已意识到莼菜有春、夏两种节令的分歧，一些知情者言及莼菜时，不再一味将莼菜定格在秋季，而是因春莼而调侃张翰秋风思乡之事。如明人韩奕《咏莼菜》"采莼春浦作羹尝，玉滑丝柔带露香。却笑季鹰未知味，秋风起后却思乡"，清人沈广舆《咏莼》"三春莼正茁，宁独在秋期"，王庭（字迈人）《摸鱼儿·咏莼》"笑归计何迟，秋风方起，采已过时矣"，朱彝尊《三潭采莼联句》"却笑张季鹰，苦待秋风刮"，顾宗泰《食莼菜用东坡春菜诗韵》"春宵下箸怪季鹰，归待秋风始摆脱"，或调侃或致憾，都将张翰秋风事作为话题，以一种特殊的方式进一步显示了《晋书》误说留下的历史印迹。

三、菰菜不是茭白

《晋书》"菰菜、莼羹"的一字之添，不仅误导了莼菜的季节，还波及到菰菜的理解。由于"菰菜羹"变成了"菰菜"，少了一字，动摇了与鲈鱼脍的传统联系，带来理解上的微妙偏离。最终的错误还远不是季节的，而是物种的。

① ［明］佚　名：《树艺篇》蔬部卷 6，明纯白斋钞本。

② ［清］陈元龙：《格致镜原》卷 62，清文渊阁《四库全书》本。

③ ［清］王端履：《重论文斋笔录》卷 3，清道光二十六年授宜堂刻本。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved.　http://www.cnki.ne

(一)菰菜本指蘑菇、地耳类菌菜

菰菜,宋以来多解作茭白。茭白古也称菰首、菰手、茭笋或茭瓜,是禾本科浅水植物菰的花茎秆基感染菰黑粉菌,寄生膨胀形成的纺锤形肥嫩肉质茎,洁白脆嫩,初生时尤然,用作蔬菜,生食熟食俱可。然而《世说新语》所说菰菜羹,"菰"通"菇",是蘑菇、地耳之类菌菜。再看前引汉魏《春秋佐助期》所说,"八月雨后,苽菜生于洿下地中,作羹臛甚美","菜黄若金",南朝《荆楚岁时记》称"菰菜,地菌之流"。所谓"洿下"即低湿之地。所谓"雨后"是特定的气候条件。宋人解释菰菜,多引《尔雅》所释"出隧、蘧蔬"(两个音近同义词),并晋郭璞注:"蘧蔬,似土菌,生菰草中,今江东啖之,甜滑。"认为菰菜即《尔雅》所说出隧、蘧蔬。《尔雅》中又有一道菌菜"中馗菌",郭璞《尔雅注》称:"地蕈也,似盖,今江东名为土菌,亦曰馗厨,可啖之。"所谓菰菜或出隧、蘧蔬,与中馗菌同类,同属地蕈、土菌之类。颜色金黄,口感"甜滑",与后世所说茭白完全不同。此类地菌,夏秋雨后下湿有草根、枝叶等腐质处易于生长①,即后世所说地耳、地皮菜之类,地皮菜古有俗名"地踏菰"②。而郭璞称只生于菰草中,或者晋以来此类菌菇由菰草根部所产较为茂盛,或者郭璞为北方人,对南方情况不甚了解,因"菰"之名而附会为菰根独出。而众所周知,古时茭白也称菰首、菰手,两者名称都含有"菰"字,且都与水湿环境、细菌发育有关,这就埋下了误作一物的隐患。

南北朝人言菰菜已极少见,谢灵运《山居赋》自注:"椹,音甚,味似菰菜而胜。"所谓椹即蘑菇。张华《博物志》:"江南诸山郡中,大木断倒者经春夏生菌,谓之椹,食之有味。"元人洪希文《食蕈子》注:"蕈,音椹,俗谓之菰。"③椹与菰菜同类互训,都属地菌土菇一类。北宋朱长文《(元丰)吴郡图经续记·杂录》:"大业中,吴郡……献菰菜裛二百斤。其菜生于菰蒋根下,形如细菌,色黄赤,如金梗,叶鲜嫩,和鱼肉甚美,七八月生,薄盐裛之,入献。"④金梗不知何物,裛也写作鲲、浥,《齐民要术》有"作浥鱼法",指以盐腌之凉干。朱文长是苏州人,此应为抄缀唐人《大业拾遗记》或当地杂史之类,保留了吴中菰菜最明确、真实的记载,所谓"形如细菌,色黄赤",与魏晋、南朝人所说大同小异。

综上可见,所谓菰菜其实本义很明确,是蘑菇、地皮菜之类菌菜,七八月下湿环境所生,颜色金黄,口感甜滑,适宜制作羹汤。这些特征与今天人们所熟知的茭白之嫩脆、白色了无近似之点。虽然与茭白一样,其生长同缘于细菌或孢子作用,但地皮菜之类藻类菌类生物属于原种细胞分裂或独立孢子萌发生长的生物单体,而茭白属于植物花茎感染细菌寄生,出现局部病变而形成的肉质茎,在茎杆未被寄生菌丝体形成黑膜孢子朽化,变成灰茭前,依然属于菰草植株的一部分,两者性质和形态全然不同。因此,可以肯定地说,它们不是同一种东西。

(二)茭白食用始见于唐

尽管六朝人所说菰菜不是茭白,也未必与菰草有关,但菰草感染菰黑粉菌,病变而孕生茭白的现象在自然界应是由来已久。《西京杂记》记载:"太液池边皆是雕胡、紫蓐、绿(引者按:一本作菉)节之类。菰之有米者,长安人谓为雕胡;葭芦之未解叶者,谓之紫蓐;菰之有首者,谓之绿节。"《西京杂记》传为汉人刘歆所著、晋人葛洪辑录。此段记载长安宫苑太液池边的浅水物产,涉及两种植物,葭芦是芦苇,菰即后世种植生产茭白的菰草或茭草。所谓"菰之有首",应即后世"菰首"(茭白)之名所本。但措辞简单,语义不够明确,与茭白生长的实际情景和形状无从对应。茭白膨胀从根基开始,其形状为下粗上

① 笔者家在苏北泰兴县,与江南隔江相望。儿时记忆中,这类地耳只在农历六七月盛暑雷雨后才有,一般长在近水河滩的草根旁,长辈称是雷公发怒后掉下的耳屎。也许因为是雨中突然从地上渗出来的,名叫"渗菜"(音),实际是椹菜。雷雨一停,我们便提篮采拾,一朵朵如婴儿小耳,铜板大小,色泽浅黄灰绿,滑嫩饱满。

② [元]贾铭:《饮食须知》卷3,清《学海类编》本。

③ [元]洪希文:《续轩渠集》卷3,清文渊阁《四库全书》本

④ [宋]朱长文:《(元丰)吴郡图经续记》卷下,民国影宋刻本

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

细的纺锤形，称其为“绿节”，不难理解，而何以称“首”，自古以来未见有任何明确解释。因属长安方言，是否另有所指，也未可知。宋以来“菰首”又写作“菰手”，取其形状如小儿臂。或者《西京杂记》时，长安方言本就作“菰手”。菰为植物，称其有“手”，记录者对其生长情况和形状全然无知，难以理解，遂以为如高粱、稻谷之类顶穗（首），因同音而妄改。南朝建康（今江苏南京）青溪上有菰首桥，得名缘起也无从稽考，或者此菰只是蘑菇之义，取以象形而称“首”，与茭白无关。

《西京杂记》将“菰之有首者”与“菰之有米者”（菰米）、“葭芦之未解叶者”（芦芽）并举，耐人寻味，或即指当时长安土人三种采食之物。但整个先唐仅此一例，远不明确。至唐朝，“菰首”已开始明确用作食物。值得注意的是，最初主要见于医药本草类著作。唐本草中“菰”之见于药食之称，主要有三种：

其一，菰根。当是与芦根一样，用菰草之根茎入药。首见于陶弘景《名医别录》，唐人孙思邈及后世各家本草多据以列目著录。

其二，菰菜。首见于初盛唐之交的孟诜《食疗本草》，稍后开元间陈藏器《本草拾遗》著录，记载其性状、药效较为具体：“菰菜，味（引者按：味原作水，据别本改）甘，无毒，去烦热，止渴，除目黄，利大小便，止热痢。杂鲫鱼为羹，开胃口，解酒毒。生江东池泽菰葑上，如菌。葑是菰根岁久浮在水上者，主火烧疮，烧为灰，和鸡子白，涂之。《吕氏春秋》曰‘菜之美者，越路之菌’是也，晋张翰见秋风起思之。”① 所谓菰葑，又称葑田，是菰根多年盘结形成的淤积物。这里说“生江东菰葑上，如菌”，杂鱼为羹，又引《吕氏春秋》“越路之菌”云云，与前引汉魏人《春秋佐助期》、晋人郭璞、宋人朱长文所说菰菜完全相同，这也进一步印证了我们前面的论述。

其三，菰首。首见于盛唐王焘《外台秘要》：“张文仲：白黍（不可合饴糖蜜共食）、黍米（不可合葵共食）、白蜜（不可合菰首食）、菰首（不可合生菜食）。”②是辑录张文仲所言日常饮食的种种避忌。张文仲是唐高宗、武则天时期的宫廷御医，说明此时菰首已用作食物。与王焘同时，孟诜《食疗本草》、陈藏器《本草拾遗》也均著录。孟诜只讲功效，而陈藏器所说也十分详明：“菰首，生菰蒋草心，至秋如小儿臂，故云菰首。煮食之，止渴，甘冷，杂蜜食之，发痼疾，无别功。更有一种小者，擘肉如墨，名乌郁。人亦食之，止小儿水痢。”③ 是说菰首有两种，一种体小肉黑乃至全成灰粉，名乌郁，或即指今人所说灰茭，属茭白发育过度不宜食用的状态。比较陈藏器所说菰菜与菰首，前者言生菰葑上，如菌，是地皮菜、蘑菇之类，而后者称生菰草心，如小儿臂，正是今日人们熟知之茭白。此时主要用作药物，也兼作食物。

以菰首称茭白，名实远不相符，显然出于《西京杂记》所说。陈藏器说“如小儿臂，故云菰首”，也是强为解释，进一步显示“菰首”应为“菰手”之误。我们发现，稍早些的孙思邈《千金要方》举食疗曾说到：“秋果菜共龟肉食之，令人短气；饮酒食龟肉并菰白菜，令人生寒热。”④ 所说“菰白菜”应即指茭白，远比“菰首”贴切。遗憾的是，唐人关于茭白的所有信息都仅见这些本草著述和个别笔记著作的简单缀录，可见日常食用并不普遍。从唐至北宋，人们谈及茭白，因这些主流本草著作所说，也多称菰首或茭首，而不是更为贴切的菰手、菰白菜之类。

（三）五代以来菰菜与茭白误作一物

在上述这些唐人本草著作里，所谓菰菜与菰首，虽然都与菰这一植物多少有关，但本身却不是同一植物。孟诜《食疗本草》、陈藏器《本草拾遗》均将菰菜、菰首分别著录，视作两物，所述形状、性味、功效迥然不同，而宋以来却以两者名称中同有“菰”字而混为一谈。

始作俑者是五代韩保升的《蜀本草》和北宋苏颂的《本草图经》。《证类本草》称：“蜀本《图经》云：

① [宋] 唐慎微：《证类本草》卷 11。

② [唐] 王　焘：《外台秘要》卷 31，清文渊阁《四库全书》本。

③ [宋] 唐慎微：《证类本草》卷 11。

④ 孙思邈：《（中医必读百部名著）备急千金要方》卷 26，高文柱、沈澍农校注，华夏出版社，2008 年，第476 页。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

(菰)生水中,叶似蔗荻,久根盘厚,夏月生菌,细堪啖,名菰菜。三年已上心中生薹如藕,白软,中有黑脉,堪啖,名菰首也。"① 所谓蜀本《图经》即《蜀本草》。将唐人分属两物的内容简单联缀一起,联系前引该书将三月至八月本有多种不同称呼的莼菜简单统称作"丝莼"一种,这样的错误就非偶然。有趣的是,对菰菜的描述大致沿袭前人所说,而将菰首说成菰三年后所生,隐然将菰菜、菰首视作多年生菰草两个不同生长阶段的产物,至少带来了如此理解的可能性,这是错误的第一步。至北宋中叶苏颂《本草图经》:"(菰)今江湖陂泽中皆有之,即江南人呼为茭草者,生水中,叶如蒲苇辈,刈以秣马甚肥。春亦生笋,甜美堪啖,即菰菜也。又谓之茭白,其岁久者中心生白薹,如小儿臂,谓之菰手,今人作菰首,非是。"② 则是进一步将菰菜与茭白完全说作同一植物所生之物,新生之笋为菰菜,年久粗大者为菰手即茭白。

菰确是多年生植物,而就茭白生长过程而言,正如清程瑶田《九谷考》所说,"菰首初年分莳即生,二三年后根盘结,则生渐少,必更莳之"③。即菰之新植当年即迅速生长,夏秋产茭白,秋冬地上部分枯死,完成春苗秋实的生长过程,来春重新萌发结生茭白,无须等待三年,而年久产量反而衰减。菰属于禾本科植物,春日发苗也无芦荻类笋芽、嫩茎可食,所谓初生嫩笋为菰菜之说是无稽之谈。《蜀本草》和《本草图经》只就菰菜、菰首名称中同有"菰"字,同属菌类繁殖,遂将两者牵合为同一植物的不同阶段,是完全错误的。《证类本草》以下,包括李时珍《本草纲目》均承其说,贻误至今。

宋以后也不是没有对这一流行说法提出怀疑的,如明人《树艺篇》士洵按语:"《尔雅》注及疏所引《广雅》,则蘧蔬乃菌类,生于菰草中者。《尔雅翼》若以今茭首当之,恐非郭、邢意也。《齐民要术》蒋与蘧蔬各出,的是二物。"④ 这就认为宋人罗愿等人以茭白释菰菜有问题。今人缪启愉《齐民要术校释》注解"菰菌鱼羹":"菰同'菇',是蘑菇之'菇',不是菰蒋之'菰',所以菰菌就是蕈,不是茭白。"⑤ 说得极为明确。遗憾的是,这些宝贵意见,也未能引起注意,古今谈及张翰之事,解释《尔雅》"蘧蔬",几乎众口一词:菰菜者、蘧蔬者,菰首也,茭白也。

(四)六朝至唐,茭白采食极为罕见

正是将《尔雅》"蘧蔬"、六朝人所说"菰菜"与后世茭白误作一物,导致我国茭白起源和栽培历史认识上的诸多错误,有必要引起注意。今人论茭白,多将《尔雅》"出隧、蘧蔬"及《晋书》张翰之事视作茭白生产、食用的证据,认其六朝时即有,甚而上推至《尔雅》时代⑥。根据我们上文所述,这种说法必须纠正。

进一步拓宽视野,不难发现,各方面的信息充分表明,茭白的生产种植出现较晚,茭白食用虽起于唐,但日常采食极为罕见。笔者用电子文档遍检《全上古三代秦汉三国六朝文》、《先秦汉魏晋南北朝诗》、《全唐文》、《全唐诗》、《全唐五代词》及唐人笔记、史籍,大量出现的只是"菰蒲"、"菰芦"、"菰叶"等植物水生之景和"菰米"、"雕胡"、"菰饭"等谷物、米饭之食。菰菜之名,除引用《世说新语》、《晋书》张翰之事外,勉强可以与茭白挂钩的,唯有三条:

其一,南朝宋沈约《行园》:"寒瓜方卧垄,秋菰亦满陂。紫茄纷烂熳,绿芋郁参差。初菘向堪把,时韭日离离。"前后所言均为瓜、菜,若同为蔬菜,菰当指茭白。但江南地区茭白采食较早,一般盛夏时即可大量出产,而菰米则要等秋后。这里所说"寒瓜"是指冬瓜之类,"秋菰"与之同时,应是秋天收获之菰

① [宋]唐慎微:《证类本草》卷11。

② [宋]唐慎微:《证类本草》卷11。

③ [清]程瑶田:《九谷考》卷3,清《皇清经解》本。

④ [明]佚名:《树艺篇》蔬部卷6。

⑤ 缪启愉:《齐民要术校释》,中国农业出版社,1998年,第596页。

⑥ 杨荫深:《事物掌故丛谈》,上海书店,1986年,第571-574页;叶静渊:《我国水生蔬菜栽培史略》,《古今农业》1992年第1期;游修龄:《也说"雕胡"》,《寻根》1995年第6期;李艳:《"苽"之疏解》,《西安文理学院学报(社会科学版)》2012年第4期。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

米。诗人另有《咏菰诗》："结根布洲渚，垂叶满皋泽。匹彼露葵羹，可以留上客。"后两句称赞菰的食用价值，用宋玉《讽赋》"主人之女……为臣炊雕胡之饭，烹露葵之羹"，所见满陂的菰苗，想到的依然是菰米而不是茭白。可见所说"秋菰"着眼在粮食而非蔬菜。

其二，唐人储光羲《晚霁中园喜赦作》："五月黄梅时，阴气蔽远迩。浓云连晦朔，菰菜生邻里。"所说时节与今江南地区的茭白比较贴近，但所说应是黄梅季节天气温溽，邻里院中所生地菌，正是《春秋佐助期》所说"雨后苽菜"之类，而不是菰中茭白。

其三，皮日休《五贶诗序》："江南秋风时，鲈肥而难钓，菰脆而易挽。"这里的菰显然不是地菌之类，而且以脆形容，与茭白的特征比较接近。但这里究竟是说菰之茎叶，还是其中的茭白，或是仅用《晋书》张翰秋风思乡之典故，无从分辨。

除前述唐人本草著作外，其他相关信息少之又少，几乎无一满足我们今天对茭白形状、颜色、口味等方面的基本认识。与皮日休同时且为挚交的陆龟蒙《紫溪翁歌》："采江之鱼兮，朝船有鲈；采江之蔬兮，暮筐有蒲。"同样是写江南生活，如果张翰当年所说是鲈鱼与茭白，皮日休所说是脆嫩之茭白的话，无论从语义和音韵上来说，陆龟蒙这里的"暮筐有蒲"都应该是，至少可以是"暮筐有菰"。陆龟蒙一生除短暂为湖州、苏州刺史幕僚外，一直隐居故乡松江甫里（今苏州吴中区甫直镇），生活清闲而幽雅，作品中所涉太湖水乡鱼蔬较多，其《田舍赋》称"江上有田，田中有庐，屋以菰蒋，扉以籧篨"，是说以菰叶茭草遮风挡雨，以竹帘篾席充门当户，文集中又有多篇作品言及菰米，可见其生活环境中菰草分布极盛，采用颇多，而偏偏没有一篇言及茭白。这至少说明，时至晚唐，即便是在菰蒲茂盛的太湖流域，仍以收获菰米为主，未见有明确采食茭白的现象。

（五）茭白兴起于宋

茭白的兴起应是入宋后的事。除前引《本草图经》等宋人本草著作外，地志记载、文集歌咏中都有不少明确的信息。如北宋晏殊《中园赋》"萸房入佩，菰首登飧"①，黄庭坚《次韵子瞻春菜》"莼丝色紫菰首白"，都明指茭白。宋人食用茭白较为常见，这是可以明确肯定的。

但即便如此，实际采食茭白的现象仍远不如采收、食用菰米来得普遍。兹就《全宋诗》所见进行比较，据《全宋诗》电子数据库所收诗歌正文统计，表示菰米的有菰米 39、菰饭 8、菰粱 1、菰黍 14、雕胡 22、彫胡 20、凋胡 2，合计 106 处，表示茭白的有菰首 7、菰白 7、茭白 6、菰脆 5、菰菜 17，合计 42 处，两者数量相差较大。"菰首"一词在北宋也只有黄庭坚等个别诗人一见，由北宋向南宋，尤其是南宋中叶以来，菰首、茭白一类语词频率才逐步走高。如陆游的诗中，出现上述菰首类词汇 27 次，占了两宋时期全部同类词汇的六成多。其菰米类词汇 29 次，两者数量大致相当，表明到陆游这个时代，在其故里浙东绍兴等少数地区，茭白与菰米的生产才大致平衡。

如果我们再细心观察，南宋《（绍定）吴郡志》、《（嘉定）赤城志》、《（嘉泰）吴兴志》、《（淳熙）三山志》、《（咸淳）重修毗陵志》等记载土产茭白，多摘录或借鉴北宋《本草图经》、《证类本草》的说法，很少有具体的发明，语意多较模糊，可见缀名多于录实，实际了解不多。而对菰米的认识反显得明确一些。南宋后期周弼《菰菜（八分山下滩渚丛穗弥望可爱）》："江边野滩多老菰，抽心作穗秋满湖。拂开细谷芒敷舒，中有一株连三捊。剖之粒粒皆尖小，整齐远过占城稻。不烦舂簸即晨炊，更胜青精颜色好。寻常艰得此欣逢，默计五升当百丛。雨多水长倍加益，十里定收三十钟。野人获之亦自足，何用虚糜太仓粟。"这应是宋宁宗嘉定年间（1208-1224）在鄂州江夏令上的作品，八分山在长江中游的武昌，写山下秋菰满湖，居民采获菰米颇为丰收的情景，就十分具体生动。

我国菰芦茭草分布较广，除采收菰米外，一般多用作牛马饲料和拦洪护堤之草障。宋人记载的茭

① ［宋］晏　殊：《元献遗文》补编卷 1，民国《宋人集》本。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved.　http://www.cnki.ne

白盛产之地只有北宋汴京（今开封）、南宋临安（今杭州）和绍兴三地①。何以出现这种格局？今科学研究表明，菰黑粉菌的“存在是茭瓜形成的首要条件”②，宋时茭白首先在这三地的兴盛可能与这些地区水土环境中菰黑粉菌的含量有关。汴京、临安这样的大都市附近，人口密集，生活污染相对较重，菰黑粉菌的滋生更多，或者容易形成菰草感染菰黑粉菌的生态环境。而上溯汉唐时期，《西京杂记》所载菰首最早见于长安皇家太液池，唐时也以孙思邈、孟诜、陈藏器等京朝官员的本草著述为主，都并非偶然现象，应该也有这方面的因素。菰在我国从居于“六谷”之一的粮食植物演变为以生产茭白为主的菰菜作物，有一个漫长的历史过程，水土中菰黑粉菌的滋衍、积累无疑是一个必要的自然条件，而这又与生态环境息息相关。从某种意义上说，菰在我国由粮食植物向蔬菜作物的转化是随着社会人口的不断增加，自然生态环境尤其是水环境从唐以前较好的状态向宋以后较差的状态逐步变化的结果。我国宋以来茭白的逐步兴起和区域分布差异，与区域生态环境、社会状况变化等多方面因素有紧密的关联，值得我们关注。

唐陆龟蒙、宋范成大生活的太湖流域，虽然菰的分布广泛，长势茂盛，但多属江海冲积洲渚，地势较低，湖海浩荡，潮起潮落，水的流动性较大，菰黑粉菌的滋生积聚应较困难，因而菰草感染病变孕生茭白的机率就小，茭白的生产发展也就相对缓慢和滞后，反映在他们的作品中，就很少提到茭白。而可资比较的是，入宋后，尤其是南宋以来绍兴地区围湖造田，鉴湖水体急剧萎缩，大多垦为湖田③，其流域就易于形成有利于茭白发育的环境条件，反映在陆游的作品中，言及茭白就十分频繁和具体。宋人说“吴中菰米为多”，而绍兴则产茭白较多，产菰米“绝少”④，就应是两地不同环境状况带来的不同生长结果。

南宋时的吴中尚且以产菰米为主，上溯西晋张翰这个时代，地旷人稀、湖海浩瀚更甚，产生茭白的现象应该更少，茭白就不可能成为当地风物名蔬。因此，我们可以肯定地说，《世说新语》《晋书》所说吴中“菰菜”只是一种夏秋间下湿环境生长的地皮菜之类菌菇，而不是后世称作菰手、茭白、茭笋、茭瓜的蔬菜。

四、松江鲈鱼不是松江鲈

张翰所思鲈鱼脍，即前引汉魏《春秋佐助期》所说“金羹玉脍”中的“玉脍”，是以鲈鱼作脍。所谓脍，又作鲙，《说文》解作“细切肉也”。在三物中，应最无可怀疑。然由于古时鱼类知识薄弱，对鲈鱼这类近岸浅海或咸淡水洄游生物的了解尤其困难，概念的大小、古今之间难免模糊和混淆，多有歧解和误说，有必要随时留意，多加辨析。

（一）松江鲈鱼本非品种概念

张翰故事所说鲈鱼通称松江鲈鱼。松江是太湖主要的通海水道，由今苏州市吴江区起，经上海市抵达东海，也泛指整个流域。唐陆广微《吴地记》：“松江一名松陵，又名笠泽……其江之源连接太湖。一江东南流五十里，入小湖；一江东北二百六十里，入于海；一江西南流入震泽：此三江之口也……《尚书》云，三江既入，震泽底定是也。晋张翰仕齐王冏，在京师见秋风起，思松江鲈鱼脍，遂命驾东归。”六

① 宋李焘《续资治通鉴长编》卷299元丰二年八月宗正丞赵彦若言：“今近地（引者按：指都城汴京附近）茭白特饶。”晁补之《七述》称杭州“菜则茼蒿茵陈，紫蕨青莼，韭畦芋区，茭首芹根”，南宋淳祐和咸淳《临安志》都反复记载西湖种茭侵压湖面之事。施宿《（嘉泰）会稽志》卷17：“会稽菰菜亦富，而米绝少。”

② 民国年间欧世璜的研究结论，见丁小余、徐祥生、陈维培：《“雄茭”、灰茭形成规律的初步研究》，《武汉植物学研究》1991年第2期。

③ 景存义：《鉴湖的形成演变与萧绍平原的环境变迁》，《南京师大学报（自然科学版）》1990年第2期。

④ 宋施宿：《（嘉泰）会稽志》卷17。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

朝时松江鲈鱼即十分著名，晋干宝《搜神记》："左慈字符放，庐江人也。少有神通，尝在曹公（引者按：曹操）座，公笑顾众宾曰："今日高会，珍羞略备，所少者吴松江鲈鱼为脍。'放云："此易得耳。'因求铜盘贮水，以竹竿饵钓于盘中，须臾引一鲈鱼出。公大拊掌，会者皆惊。公曰："一鱼不周坐客，得两为佳。'放乃复饵钓之，须臾引出，皆三尺余，生鲜可爱。公便自前脍之，周赐座席。"稍后《大业拾遗记》记载隋朝事："吴郡献松江鲈鱼干脍六瓶，瓶容一斗……作鲈鱼脍，须八九月霜下之时，收鲈鱼三尺以下者，作干脍。浸渍讫，布裹沥水令尽，散置盘内。取香柔花叶相间，细切，和脍拨，令调匀。霜后鲈鱼肉白如雪，不腥，所谓'金齏玉脍'，东南之佳味也。紫花碧叶间以素脍，亦鲜洁可观。"一是名流宴集，一是地方朝贡，都指明所用是松江鲈鱼，可见当时的声名和地位。

这里所谓松江鲈鱼，显然只是一个地区名产的概念。六朝至唐诸多信息表明，鲈鱼并不只产于松江，如东晋谢玄《与兄书》称自己钓鱼："北固下大鲈一出，钓得四十七枚。"北固山在今江苏镇江，山外即长江。如刘长卿《颍川留别司仓李万》"槐暗公庭趋小吏，荷香陂水脍鲈鱼"，韩竑《送山阴姚丞携妓之任兼寄山阴苏少府》"加餐共爱鲈鱼肥，醒酒仍怜甘蔗熟"，曹邺《送厉图南下第归澧州》"澧水鲈鱼贱，荆门杨柳细"，郑谷《淮上渔者》"一尺鲈鱼新钓得，儿孙吹火荻花中"，表明长江、淮河下游以及今河南（许昌）、浙江（山阴即今绍兴）、湖南（澧州）等地均有鲈鱼出产，松江只是其中之一。南方地区以吴、越开发较早，尤其是三国时期苏州为东吴政治、经济中心，该地又滨临东海，江水湖泊密布，是典型的鱼米之乡，尤适宜鲈鱼这些主要分布在近岸浅海、海淡水交会水域的鱼类生长。因盛产而广为人知，独擅其名，这也是极自然的现象。曹操、张翰等人故事的渲染，也进一步扩大了影响，使鲈鱼与松江、吴中牢固地联系在一起，具有鲜明的地标或符号意义。显然，这时所谓松江鲈鱼只是地域名特鱼类的流行说法，远不是鲈鱼品种的概念，这是我们必须首先明确的。

（二）鲈鱼脍所说应为花鲈之类

就古人所说鲈鱼尤其是鲈鱼脍的情景，如果要为张翰故事中的鲈鱼明确一个品种，则以现代所说花鲈最为贴近。花鲈（图 1）属"硬骨鱼纲、鲈形目、鮨科、花鲈属"，主要分布于"近岸和江河下游"。"体延长，侧扁"，"体背侧及背鳍鳍膜常散布若干不规则的小黑斑"。"生长快，个体大"，一龄鱼体长近 300 毫米，四龄全体长 600 多毫米，"一般体长 250~400 毫米，重 1.5~2.5 千克，大者可达 1 米左右，重5~10 千克，最大能达 15~25 千克"①。我国沿海及各大江河下游均有分布，今日菜场和人们餐桌上常见的就是这种鲈鱼。

图 1 花鲈 （《中国农业百科全书·水产业卷》上册彩图第 6 页）

以大小论，曹操席上所脍两条松江鲈鱼均长三尺余，隋朝吴郡所制松江鲈鱼脍只选三尺以下者，

① 中国农业百科全书总编辑委员会水产业卷编辑委员会编纂：《中国农业百科全书·水产业卷》上册，农业出版社 1994 年，第 229-230 页。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

可见应有不少长过三尺者。家在松江之滨的唐代诗人陆龟蒙《食鱼》“今朝有客卖鲈鲂，手提见我长于尺”，可见都是较大的鱼类，这正是花鲈常见的情景。

宋以来人们所说松江鲈鱼更为具体一些。苏轼《后赤壁赋》：“今者薄暮举网得鱼，巨口细鳞，状如松江之鲈。”所说为鳜（桂鱼），以松江鲈鱼作比方，称松江鲈鱼“巨口细鳞”，是典型的花鲈之类。南宋杨万里《松江鲈鱼》：“鲈出鲈乡芦叶前，垂虹亭（引者按：在苏州吴江太湖之滨）上不论钱。买来玉尺如何短，铸出银梭直是圆。白质黑章三四点，细鳞巨口一双鲜。秋风想见真风味，只是春风已迥然（鲈鱼以七八寸为佳）。”吕浦《鲈鱼赋》：“白质黑章，巨口细鳞。鬐尾玉洁，腹腴冰纹。”所谓“白质黑章”，鬐尾洁白，也是典型的花鲈体纹。古人说鲈、松江鲈多称“银鲈”“白鲈”，如元人王逢《松守遣郡博士辟至府，既病，谢张上海招宴不赴》“馔违松上银鲈脍，酒远洲前白鹭波”，清初屈大均《送杨别驾返云间》“云间（引者按：松江之古称）曾至季鹰家，白白鲈鱼出浅沙。四月紫莼复肥美，盘中不数龙孙芽”，嘉庆间青浦人何其伟（字韦人）《鲈鱼》“人家最好住吴淞，日日银鲈野膳充”①，都是说松江鲈鱼鳞色洁白，即宋人所说“白质”，这正是花鲈的典型鳞色。可见古人一般所说鲈鱼，包括指明松江鲈鱼者，就品种而言，应即现代所说花鲈之类，这也是可以大致确定的。

（三）现代定名之松江鲈的出现

但从宋代以来，松江地区有一种新的鲈鱼见于记载，使相关称呼复杂起来。该鱼学名 *Trachidermus fasciatus Heckel*，中文译名或现代定名为松江鲈（图 2），因性成熟期鳃瓣边缘红色如两叠，也称四鳃鲈，属“硬骨鱼纲、鲉形目、杜父鱼科”，“冷温性海淡水洄游鱼类”，分布于中国、日本、朝鲜和菲律宾等地，我国北自渤海、南至江苏、浙江、福建及台湾海峡沿海均有出产。该鱼“体小型，体长 100 余 mm”，“体无鳞”，“黄褐色，具斑纹和斑点”，“一年即达性成熟”②。每年春夏间幼鱼由大海溯河进入淡水区生长，至秋末冬天又降海产卵，此时是最佳的捕捞季节。产卵后的亲鱼，体重锐减，“生长缓慢”③，甚至有报道说，“卵孵出后雌雄亲鱼相继死亡”④。在自然状态下，如此一年生鱼的分量极其有限，一般体长在 20 厘米以下，体重在 100 克以下⑤。

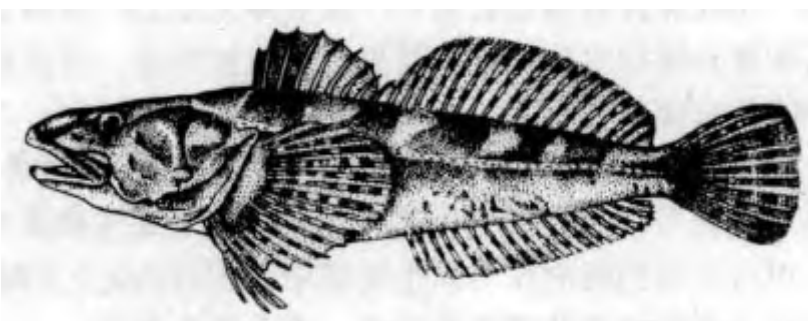

图 2 松江鲈 （《中国农业百科全书·水产业卷》下册第 488 页）

不难发现，如此小型鱼类远不足充当脍材，也就是说张翰所说鲈鱼脍绝不可能选用松江鲈这样细小的品种，这也是可以完全肯定的。但就是这种小型鱼种，最初记载见于松江，直接承续了传统松江鲈鱼的美誉，并被视为其中的绝品和代表，导致松江鲈鱼概念上的混乱，影响贯穿至今。

① ［清］郭 麐：《灵芬馆诗话》卷 10，清嘉庆二十一年刻本。

② 金鑫波：《中国动物志（硬骨鱼纲·鲉形目）》，中国科学出版社，2006 年，第 570 页。

③ 中国农业百科全书总编辑委员会水产业卷编辑委员会编纂：《中国农业百科全书（水产业卷）》上册，第 480 页。

④ 薛镇宇，等编著：《鲈鱼养殖技术》，金盾出版社，1999 年，第 7 页。

⑤ 薛镇宇，等编著：《鲈鱼养殖技术》，第 17 页。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.ne

宋代直接有关这一鱼种的信息主要有这样一些：⑴ 孔平仲《谈苑》卷一："松江鲈鱼，长桥南所出者四腮，天生脍材也，味美肉紧，切至终日色不变。桥北近昆山，大江入海，所出者三腮，味带咸，肉稍慢，迥不及松江所出。" ⑵ 叶廷珪《海录碎事》所辑《松江集·太湖赋》"四腮之鲈"注："四腮者珍，三腮者非。"① ⑶ 范成大《（绍定）吴郡志》卷二九："鲈鱼生松江，尤宜脍，洁白松软，又不腥，在诸鱼之上。江与太湖相接，湖中亦有鲈。俗传江鱼四鳃，湖鱼止三鳃，味辄不及。"② ⑷ 杨万里《垂虹亭观打鱼斫脍》诗注："太湖鲈鱼四腮，通白色，肉细味美，不腥。松江鲈三腮，黑脊，肉粗，味淡而腥，见《图经》。"

这四条信息都明确是针对松江鲈鱼的，都指明松江鲈鱼有两种，主要区别有四点：⑴ 鳃有四鳃、三鳃之分；⑵ 肉质，四鳃味美，三鳃稍差；⑶ 颜色有通体白色与鱼脊黑色之异。⑷ 分布地有湖上与江上，长桥南与长桥北的不同。从时间上说，杨万里所述《图经》当为苏颂《本草图经》，时间最早，在宋仁宗嘉祐间。《松江集》编于宋英宗治平三年（1066）③，时间与《图经》相近。孔平仲在北宋后期，而范成大在南宋中叶。这说明最迟在北宋仁宗年间，人们对松江鲈这一品种已有所发现和认识。

但细加推敲，上述信息多有值得怀疑之处：其一，宋代多地方志所载鲈鱼品种都有大小之分④，今人所说花鲈与松江鲈大小悬殊，应是两者最显著的差异，而宋人所说两种松江鲈鱼都未言及大小，不可思议。其二，花鲈两鳃、松江鲈四鳃较为明确，古今鲈鱼品种中未见有三鳃的明确记载和报道。宋人著述中唯称鲩鱼三鳃，如《（宝庆）四明志》："鲩鱼状似鲈，而肉粗。三鳃曰鲩，四鳃曰茅。"⑤ 鲩鱼何以称作三鳃，后世未见有任何进一步的观察和说明。鲩鱼又称鳘鲈，与鲈形似，大小也大致相当。颜色灰褐，鱼脊犹然，"背鳍鳍条部中央具一纵行黑色条纹"⑥。宋人称三鳃鲈鱼"黑脊""肉粗"，都显系鲩鱼的特征。《大业拾遗记》记载，隋时吴郡所贡干脍中即有鲈鱼脍、鲩鱼脍⑦ 两种，可见鲈、鲩同属吴中传统的鱼类，由于形近而容易混淆。其三，关于四鳃、三鳃鲈的不同分布区域，范成大说得之"俗传"，称江上四鳃、湖上三鳃，杨万里引《本草图经》所说则完全相反。孔平仲所说以垂虹桥为界分南北，垂虹桥在吴江南，南北横跨松江之上，西傍太湖，所谓南北，应作东西。所谓桥南四鳃，按理应指太湖上，而对应的则是向下游"北近昆山"近海处为三鳃，也是指松江上，又与杨万里所说基本相同。《松江集·太湖赋》所说四鳃也应以湖上为主。

综合这些信息可见，有关说法极不一致。所谓四鳃、三鳃两种鲈鱼很有可能主要说的是普通鲈鱼（花鲈）与鲩鱼的差别，至少应该掺合了传统鲈鱼（花鲈）、松江鲈与鲩鱼三种鱼的特征。如说"四鳃，通白色"两点，就分别是松江鲈与花鲈的不同形征。而所谓"四鳃""三鳃"江上、湖上不同分布区域的说法相互矛盾，显系民间传言，不能完全当真。其中值得重视的，只有"四鳃"和"味美"两点，应属当时所见松江四鳃鲈的主要特征，后世所说松江鲈或四鳃鲈的性状都主要紧扣这两点。

（四）宋以来所说松江四鳃鲈仍多指花鲈

正是由于松江四鳃鲈信息的出现，使传统松江鲈鱼的说法增添了新内容，四鳃鲈成了松江鲈鱼最

① ［宋］叶廷珪：《海录碎事》卷 22，清文渊阁《四库全书》本。

② ［宋］范成大：《（绍定）吴郡志》卷 29。

③ 宋吴曾《能改斋漫录》卷 5《鲈鱼乡》："仁宗朝治平丙午所编《松江集》有鲈乡亭等诗，其亭尚书屯田郎中林肇所立也。" 清文渊阁《四库全书》本。

④ 宋陈耆卿《（嘉定）赤城志》卷 36："鲈肉脆者曰脆鲈，味极珍。又有江鲈差小。" 清文渊阁《四库全书》本。罗濬《（宝庆）四明志》卷 4："鲈鱼数种：有塘鲈，形虽巨，不脆；有江鲈，差小而味淡；有海鲈，皮厚而肉脆，曰脆鲈，味极珍，邦人多重之。" 宋刻本。史能之《（咸淳）重修毗陵志》卷 13："鲈，鳞细肉脆而味珍，出江中。其小者生于陂泽。" 明初刻本。

⑤ ［宋］罗　濬：《（宝庆）四明志》卷 4。

⑥ 中国农业百科全书总编辑委员会水产业卷编辑委员会编纂：《中国农业百科全书（水产业卷）》上册，第 328 页。

⑦ ［宋］李　昉：《太平御览》卷 862"饮食部"，《四部丛刊三编》影宋本。

?1994-2015 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

典型、最正宗的标志，明人甚至有“四腮鲈，出得松江天下无”的谚语①。然而实际生活中，人们通常所说松江鲈鱼，包括松江四鳃鲈，仍多只是传统所说“白质黑章”的银鲈，即今人所说花鲈之类。如南宋范成大《秋日田园杂兴十二绝》：“细捣枨虀买脍鱼，西风吹上四腮鲈。雪松酥腻千丝缕，除却松江到处无。”张镃《吴江鲊户献鲈》：“旧过吴淞屡买鱼，未曾专咏四腮鲈。鳞铺雪片银光细，腹点星文墨晕粗。”元人郭鄴《鲈鱼》：“请君听说吴江鲈，除却吴江天下无。西风猎猎鸣菰浦，泠然乘风空太湖。舟人渔子纷相呼，横江截以网罩罛。四鳃端好充君厨，鬣鳞圆细红粉颅。文理匀腻白玉肤，不腥不潋不太腴。吾以铁石心肠粗，磨刀霍霍飞凝酥。雪花吹去千萼跗，橙齑酽辣香模糊，盘行箸扫（引者按：原作埽，误）倾百觚。”② 王恽《食鲈鱼》：“鲈鱼昔人贵，我行次吴江。秋风时已过，满意莼鲈香。初非为口腹，物异可阙尝。口哆颊重出，鳞纤雪争光。背华点玳斑，或圆或斜方。一脊无乱骨，食免刺鲠防。肉腻胜海蓟，味佳掩河魴。灯前不放箸，愈啖味愈长。”③ 所说指明是松江鲈鱼，亦有“四鳃”之称，时节又有不同，但所谓雪鳞、银光、星文、点斑，都显系花鲈的典型特征。明清以来，“吴中士大夫称大鲈但曰鲈”④，人们平常所食鲈鱼，包括所谓松江鲈鱼乃至松江四鳃鲈，实际正如杨万里《垂虹亭观打鱼斫脍》诗中所说，“鲈鱼小底最为佳，一白双腮是当家”，大都只是今日常见的两鳃、白鳞、黑斑的普通花鲈。

（五）明清以来对松江鲈的认识逐步明确而社会关注不够

上述早期信息表明，所谓松江四鳃鲈应是十分罕见的鱼类，人们的认识极为有限，有关说法较为模糊，多与常见的花鲈混为一谈。但尽管如此，四鳃鲈又是确实的品种，人们所知总在不断积累着。

明代以来，人们的认识逐步清晰起来。明陈鉴《江南鱼鲜品》：“江南水国也，鱼为夥……有鲈鱼巨口细鳞，味甚腴，长至二三尺者。又有菜花小鲈，仅长四寸而四鳃，产松江，苏子所谓松江之鲈也”。⑤ 宋懋澄《凫旌录·蕲州（五）》：“《赤壁赋》谓‘巨口细鳞’，乃鳜鱼也。松江鲈，紫腮，亦曰四腮，俗名吹沙，惟松江有之。若巨口细鳞之鲈，则处处皆是，何止于松。”⑥ 清王有光《吴下谚联》卷四《四腮鲈》：“今松人不称四腮鲈者，以虾虎鱼夺之也。虾虎善食虾，故原名虾虎，大者四五寸，不堪作脍，非鲈也。其腮自暴于外，左右各二焉，人一望而见之曰四腮，口亦巨，鳞亦细，故得冒为四腮。”⑦ 这几条论说都特别强调所谓“巨口细鳞”之鲈是一种，比较常见，所在多有，这就是古人常说的银鲈、我们今天说的花鲈。而另有一种四鳃鲈，为松江地区特产，体型较小，有菜花、吹沙、虾虎等名称。但菜花（即鲋鱼、土附鱼）、吹沙（鲬鮀）、虾虎都实有其鱼，与松江鲈同属杜父鱼科小鱼，相互间极易混淆。清松江华亭徐基《田妇苦旱》诗即说到这样一种情景：“少妇车水车轮断，鱼虾露出水无波。人道有虾虎，又道是松鲈。”⑧ 天旱水枯，河底朝天，鱼虾毕现，有一种小鱼人称虾虎，又有人说是松江鲈鱼，终不可辨。显然，上述明清人所说，多少都有混淆两者的风险。但他们都注意到有大、小悬殊的两种鲈，应是抓到了松江四鳃鲈与普通花鲈的主要差别，与宋人相比，在松江鲈的鱼类归属上有了明显的进步。

---

① ［明］牛　衷：《增修埤雅广要》卷 11，明万历三十八年孙弘范刻本。此意宋范成大、元郭，诗中均已言及，可见由来已久。当然，这一说法并不科学。元于钦《（至元）齐乘》卷 4 记载，山东博兴“其鲈虽小，亦四腮，不减松江”，清乾隆四十六年刻本。宋人《（嘉泰）会稽志》卷 17 所说“鲈，镜湖（引者按：鉴湖）中小者才数寸许，最珍”，也有可能指四鳃鲈。

① ［清］郑　杰：《闽诗录》戊集卷 1，清宣统三年刻本。

② ［元］王　恽：《秋涧集》卷 4，《四部丛刊》影明弘治本。

③ ［清］王有光：《吴下谚联》卷 4，清嘉庆刻民国补刻本。

④ ［明］陈　鉴：《江南鱼鲜品》，清《檀几丛书》本。

⑤ ［明］宋懋澄：《九钥集》续集卷 10，明万历刻本。

⑥ ［清］王有光：《吴下谚联》卷 4。

⑦ ［清］徐　基：《十峰集》卷 3，清康熙刻本。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved.　http://www.cnki.ne

清中叶以来，人们对松江四鳃鲈的认识进一步明确。嘉庆间祝德麟《食鲈》："亥市渔娘一簇齐，脍材如玉价初低……世间名目偏淆混，转恐红腮眼易迷。"注称："别有四腮者，无鳞，长不满三四寸，天寒则出，淹糟可以致远，乃冒鲈名耳。"① 光绪间常熟人丁国钧《荷香馆琐言》："王渔洋《真州绝句》'正是日斜风定后，半江红树卖鲈鱼'，此鲈鱼巨口细鳞，江乡处处有之，余在真州学署三年，亦时以入馔，非松江之鲈也……松江鲈，相传产秀南桥下者最佳，实则气甚腥，其状绝肖吾乡之土哺鱼（原注：南京人呼为虎头鱼），而味逊其隽。费屺怀谓'土哺'二字急呼之，即成鲈字。"② 所谓四鳃、无鳞、形似土鲋，都是典型的现代科学定名之松江鲈即四鳃鲈的形状特征。尤其值得注意的是"天寒则出"一语，传统所说鲈鱼八月肥，而松江鲈要到冬日方成熟肥美，降海繁殖，形成渔汛，这在当代科学研究中得到了证明③。

民国以来，现代科学技术兴起，人们对松江四鳃鲈鱼的认识更为专业而深入。早在1840年，松江鲈作为一种物种被国际生物学界在菲律宾发现和著录④。1930年，我国学者张伯奇（松江中学教师）曾仿林奈双名法拟其学名为 *Acanthogobius sungkaing* Pochi。最迟在1935年，我国已有著述将松江鲈的拉丁学名与松江鲈这一中文名称配套介绍⑤。一些学者就松江鲈进行了不少科学研究，在松江鲈的生物特征、生活习性、捕捞季节、市场状况、养殖状况、烹调方法等方面都有不少切实的观察、试验和记述⑥。其中令我们印象深刻的有这样一些：⑴ 松江鲈在松江流域大批出现的时间在"小雪后，大雪前，而以冬至时为最肥满"⑦。⑵ 烹调须极谨慎，鱼小肉嫩，杀不用刀，以囫囵清煮为宜，煮需急火，这样才能保持肉嫩而味鲜⑧。⑶ 上海松江县盛产松江四鳃鲈，商家经营称有四鳃、三鳃两种，四鳃极贵，而三鳃极贱⑨，所谓三鳃实际就是人们常见的花鲈。这些信息进一步表明，所谓松江四鳃鲈与普通鲈鱼即古人所说"鲈鱼堪脍"之鲈不是一类。值得注意的是，民国间也有学者从文史着眼，就六朝以来所说鲈鱼脍是否必指四鳃鲈表示怀疑⑩。这些客观、科学的观察和讨论，奠定了我们今日关于松江鲈的科学认识。

遗憾的是，这些清人的明确记载尤其是民国年间的考察意见和研究成果并未引起人们足够的注意，如今常见的情景仍多与宋元人所说一脉相承，谈论张翰鲈鱼脍几乎都简单地直称是松江四鳃鲈，或者反过来谈及松江四鳃鲈都不忘引张翰作话头，显然对古人通言之松江鲈鱼与宋以来所说松江四鳃鲈即现代科学定名之松江鲈之间的分别浑然不觉。甚至有学者将六朝唐宋人所说松江鲈鱼较大，明以来所说松江鲈鱼小不起眼，视作环境退化所致，得出"松江鲈鱼已经早在明代消失"的结论⑪。而其

① ［清］祝德麟：《悦亲楼诗集》卷30，清嘉庆二年姑苏刻本。

② ［清］丁国钧：《荷香馆琐言》卷上，《丛书集成续编》本。

③ 邵炳绪、唐子英、孙帼英、邱郁春等：《松江鲈鱼系列习性的调查研究》，《水产学报》1980年，第3期。

④ 邵炳绪：《松江鲈的生态初步观察》，《复旦学报（自然科学）》1959年第2期。

⑤ 徐季抟：《上海食用鱼类图志》，上海渔业指导所1935年印行，第44页。

⑥ 闻　远：《四鳃鲈》，《家庭常识》1918年第5期；周瘦鹃：《松江之鲈》，《紫兰花片》1923年第10期（文中提到友人许茸馀著有《松江鲈鱼考》）；张伯奇：《松江四鳃鲈之研究》，《自然界》1930年（第5卷）第2期；刘桐身：《松江鲈》，《稻作季刊》1937年第3期；同生：《鲈鱼杂谈》，《稻作季刊》1937年第3期；琴宗：《科学时代》1948年第3⑴期。同期日本人的研究有内山完造和木村重：内山完造的观点见其《一个日本人的中国观》，见弈因：《松江鲈》（三），《京沪沪甬铁路日刊》1936年第1767期；木村重的论文见于方逸的译文《松江之鲈》，《水产月刊》1947年（复刊2）第2期。对松江鲈的历史文化进行研究的有弈因：《松江鲈》（一）（二）（三）（四）（五）（六），连载于《京沪沪甬铁路日刊》1936年第1765-1770期。

⑦ 刘桐身：《松江鲈》，《稻作季刊》1937年第3期。

⑧ 弈　因：《松江鲈》（六），《京沪沪甬铁路日刊》1936年第1770期。

⑨ 周瘦鹃：《松江之鲈》，《紫兰花片》1923年第10期；弈因《松江鲈》（五），《京沪沪甬铁路日刊》1936年第1769期。

⑩ 弈　因：《松江鲈》（三）（四），《京沪沪甬铁路日刊》1936年第1767、1768期。

⑪ 王建革：《松江鲈鱼及其水文环境史研究》，《陕西师范大学学报（哲学社会科学版）》2011年第5期。

?1994-2012 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

实，现代定名之松江鲈与虾虎、土鲥等同属杜父鱼类，得名松江鲈乃至以鲈命名都有几分历史的巧合和误会。宋以来始见记载，在松江鲈鱼的名义下备受推重，影响至今。其实该鱼分布数量有限，体格较小，人们知见不易，又常与其他杜父鱼类混淆。古人常说的鲈鱼，尤其是充当脍材的鲈鱼，应是今日常见的花鲈之类。著名的松江鲈鱼脍也应如此，而不是宋以来见诸记载、现代科学定名的松江鲈或四鳃鲈。

五、结 语

综上所述，张翰秋风所思吴中乡土风味应以《世说新语》所说菰菜羹、鲈鱼脍两种为是，《晋书·张翰传》抄录《世说新语》而误增一“莼”字，将两种变成“菰菜、莼羹、鲈鱼脍”三种，盛唐以来人们多据《晋书》所说，影响逐步扩大，使其成为脍炙人口的经典掌故。

这一变化误导了莼菜的季节。莼菜本是春夏当令，历代农书、本草、类书、方志都言之凿凿，而人们日常言谈尤其是在文学写作中，多因《晋书》所说而称莼菜为秋令风物，酿成生活常识，影响深远。

菰菜羹本与鲈鱼脍并称“金羹玉脍”，为吴中传统名肴。菰菜即菇菜，是一种地皮菜之类地菌，皮滑、色黄、味甘，多与鱼脍一起制作羹汤。五代以来，因名中有“菰”字而与菰中所生茭白混为一谈，导致对茭白起源、发展问题的错误认识，影响至今。菰在我国分布较广，唐以前未见明确采食茭白的现象。茭白食用始见于唐，但远不普遍，入宋后才不断兴起，菰之普遍作为生产茭白的蔬菜作物更在其后，六朝人所言菰菜绝非茭白。

张翰所说鲈鱼为松江名产，但宋人开始记载松江地区另有一种四鳃鲈，视为松江鲈鱼的珍品和代表。此鱼现代科学定名为松江鲈，然此鱼虽味美而体长不过三五寸，不堪充任脍材，也不以秋天当令。古人所说松江鲈鱼一般体格较大，宋以来人们所说更有体白、细鳞、黑斑等特征，对应今日鱼类品种，正是我国沿海盛产的花鲈之类。宋以来，人们的实际言谈和创作中，两者多混为一谈，贯穿至今。

上述三种错误说法都因张翰秋风思乡之事而起，有着紧密的联系。菰菜、莼菜和鲈鱼本都是吴中传统名产，易于联系一起。莼羹鱼脍在六朝时南、北均较流行，《晋书》将莼羹、鲈鱼误举一起，遂取代传统的“金羹玉脍”成了吴中最响亮的风味组合，不仅流行于文学书写中，也表现在实际生活中，宋范成大《吴郡志》即称“今人作鲈羹，乃芼以莼，尤有风味”①。这对菰菜的历史角色无疑是一个毁灭性的冲击。整个中古时，作为土菌的菰菜本不起眼，有关信息仅见于《尔雅》和《世说新语》等少数文献。而唐以来“莼鲈”齐名并称，使人们无形中进一步忽视了菰菜的存在。又由于名称中的“菰”字，被误作茭白，最终在后续各类文献记载中消失得无影无踪。如果不是莼菜和茭白一再挤兑，其历史命运是否会改写，也未可知。

梳理三道风物的历史误会，追溯其原因，既有科学认知的客观困难，如松江鲈的认识就是如此，但更多的却是学术、文化传统的一些缺憾。尤其是这些其实并不复杂的错误，竟能相沿千年而无撼，令我们不禁深有感触。菰的生长、茭白的孕生都是不难观察的，也许《蜀本草》、《本草图经》一两家的草率并不奇怪，但此后上千年历代本草学家、农学家以及其他领域参与讨论的学者，包括李时珍在内，多只知简单地抄缀前人说法，弥合语意疏漏，并没有认真考察和核实其生长实况。类似的情景在我们的类书、本草、圃艺、随笔杂记类著作中应非个别，这不仅反映了我国传统学术中科学情神的薄弱，同时反映了我国人文著述中辗转抄录、简单编述的现象比较严重，专题研究、扎实考证的风气严重不足。各类纂著错综襞积，而原创价值和科学意义却极为有限。

同样，我们的文学写作也复如此。莼菜的实际时令，无论求诸书本还是实际生活都并不难知，而最

① [宋] 范成大：《(绍定) 吴郡志》卷 29。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.ne

终多只认类事之书，以讹传讹。鲈鱼的鳃数、大小并不难辨，然而只就书本所说，随意而言，不问其实。文学固然不是纯粹写实，“据事以类义，援古以证今”① 也是一个行之有效的表达手段，但像这样只认书本，不顾实际，惯于用典，套话当道，总反映出创作上的简单化、雷同化色彩。与科技类书籍中的简单抄缀一样，暴露了文化发展上一种深层的惰性和僵化，这是我国宋以来文化发展原创生机严重不足的一个方面，值得我们认真总结和反思。

［2016 年 5 月 13、14 日，笔者赴苏州吴中区实地了解三物生长情况，幸承苏州园科生态建设集团有限公司总经理毛安元、江苏省太湖渔业管理委员会调研员谈龙飙、苏州市吴中区东山镇莼菜种植专家叶洪兴等先生热情帮助和指教，谨志谢忱］

［参　考　文　献］

[1] 龚　斌．世说新语校释[M]．上海：上海古籍出版社，2011.
[2] 房玄龄，等．晋书[M]．北京：中华书局，1974.
[3] 范成大．（绍定）吴郡志[M]．清文渊阁《四库全书》本.
[4] 罗　愿．尔雅翼[M]．清文渊阁《四库全书》本.
[5] 唐慎微．证类本草[M]．《四部丛刊》影金泰和晦明轩本.
[6] 朱长文．（元丰）吴郡图经续记[M]．民国影宋刻本.
[7] 缪启愉．齐民要术校释[M]．北京：中国农业出版社，1998.
[8] 李　昉，等．太平御览[M]．《四部丛刊三编》影宋本.
[9] 中国农业百科全书总编辑委员会水产业卷编辑委员会．中国农业百科全书·水产业卷[M]．农业出版社，1994.
[10] 孙思邈．备急千金要方[M]．高文柱，沈澍农校注．北京：华夏出版社，2008.
[11] 卢　熊．（洪武）苏州府志[M]．明洪武十二年（1379）刊本.
[12] 金鑫波．中国动物志（硬骨鱼纲·鲉形目）[M]．北京：中国科学出版社，2006.

杂志社版权页声明

本刊已许可中国学术期刊（光盘版）电子杂志社在中国知网及其系列数据库产品中以数字化方式复制、汇编、发行、信息网络传播本刊全文。该社著作权使用费与本刊稿酬一并支付。作者向本刊提交文章发表的行为即视为同意我社上述声明。

① ［南朝］刘勰：《文心雕龙》卷 8，《四部丛刊》影明嘉靖刊本。

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved.　http://www.cnki.ne

总之，从商贾与文学的互动角度切入，可以探究明清时期士商互动所形成的不同社会风俗、文化心态、审美心态等，突出各自的区域性，发掘不同区域文学特定的历史价值，对于深入发掘明清时期商贾、伦理道德、文学等三者互动中所产生的历史价值、美学价值、经济价值，弘扬中华民族的优秀文化传统，具有较强的学术意义和现实意义。

〔责任编辑：渠红岩〕

DOI:10.13878/j.cnki.yjxk.2016.06.032

《三道吴中风物，千年历史误会》补说

程　杰

（南京师范大学，南京 210097）

笔者《三道吴中风物，千年历史误会——西晋张翰秋风所思菰菜、莼羹、鲈鱼考》考三物后世均有误解，载南京农业大学《中国农史》2016 年第 5 期。文章刚脱手付印，发现两点有待进一步补充，追改不及，补说于此。

一、欧阳询行书《张翰帖》叙张翰事迹，称“翰因见秋风起，乃思吴中菰菜、鲈鱼，遂命驾而归”。所说与《世说新语》同，是张翰所思为两种而非三种之又一证。也可见现存《艺文类聚》相关内容易“菰”为“莼”，当是后世抄刻之误。《晋书》为贞观末年所修，时间在欧阳询身后。《晋书·张翰传》抄录《世说新语》及刘孝标注，也有明显缀录《张翰帖》的痕迹，而未能谨守其说，妄改两物为三物，贻误至今。

二、《齐民要术》卷十“蒋”条下辑《广志》《食经》，所言“菰”或可视作茭白，笔者以为不妥。（一）《要术》辑“《广志》曰：菰可食，以作席温于蒲，生南方。”此“可食”不确，《艺文类聚》卷八十二辑此条作“《广志》曰：菰可以为席，温于蒲，生南方。”宋人吴仁杰《离骚草木疏》所述同，是“食”字或为误添，否则也未必指茭白。（二）《要术》辑“《食经》云藏菰法：好择之，以蟹眼汤煮之，盐薄洒，抑着燥器中，密涂，稍用。”此处“菰”为生鲜之物，如属菰蒋草所产，则非茭白莫属。然《齐民要术》称“菰”作食物，有菰米、菰叶（用于裹粽），较为明确。另有“菰菌”，则是指菌菇，用作芼鱼羹。此处“藏菰法”所说“菰”，应属“菰菌”而误辑。理由有二：其一，宋以前称茭白为“菰首”，单言“菰”或指其草，或称其米，未见以单字称菰首的现象，而“菰”通“菇”则是当时语言通例，所谓“菰菜”即是菇菜、菌菜。《齐民要术》未提及菰首（茭白），是对茭白了无所知。其二，就制作法而言，茭白是鲜脆之物，以鲜食、现烹为宜，质性与茎叶类蔬菜相近，如欲久存，则应以晒干或盐腌等作菹法处理为宜。而所言“藏菰法”，既要择之，又得嫩汤焯过，再洒以薄盐，如此精细复杂，似属蘑菇类食材保鲜久贮之法。所谓“稍用”是说“分次逐渐使用”（缪启愉《齐民要术校释》注解），显系用作佐料调味，而茭白未闻有此效，蘑菇味重，或充此用，所谓“芼羹”即是。不惮揣测，《食经》所谓“藏菰法”应为藏蘑菇法而非藏茭白法，不宜视作茭白食用之证。尤其是在整个先唐，仅此一见，且说法模糊，言之须慎。

〔责任编辑：渠红岩〕