

引用:王育洁,李明华.以肉类食材为例分析《御膳本草》对《本草纲目》的继承与变异[J].中医药导报,2024,30(11): 190-194.

以肉类食材为例分析《御膳本草》 对《本草纲目》的继承与变异*

王育洁,李明华

(广西师范大学,广西 桂林 541000)

[摘要] 《御膳本草》作为琉球王国唯一一本饮食医学书,受到了《本草纲目》的巨大影响。冲绳(前身为琉球王国)自古便盛行食药同源的饮食理念,该理念普遍被认为起源于中国的中医药文化。《御膳本草》肉类食材的种类、食材的功效基本沿用《本草纲目》的相应内容;内脏料理方面,《本草纲目》的“以脏养脏”观念经由《御膳本草》影响了琉球料理;但肉类食材的料理法与《本草纲目》全然不同。通过考察《御膳本草》对《本草纲目》的继承与发展之具体情况,不仅能探明中国肉食文化对琉球肉食文化影响的来龙去脉,而且在研究中医药文化对琉球王国产生的影响上也有一定的参考价值。

[关键词] 《御膳本草》;《本草纲目》;肉类食材;琉球王国;食药同源;食疗

[中图分类号] [R2-09] [文献标识码] A [文章编号] 1672-951X(2024)11-0190-05

DOI:10.13862/j.cn43-1446/r.2024.11.038

Analysis of the Inheritance and Variation of *Gozen Honzo* to *Bencao Gangmu* —Take Meat Ingredients as An Example

WANG Yujie, LI Minghua

(Guangxi Normal University, Guilin Guangxi 541000, China)

[Abstract] As the only dietary medicine book in the Ryukyu Kingdom, the *Gozen Honzo* was greatly influenced by the *Bencao Gangmu*. The concept of food and medicine sharing the same origin has been prevalent in Okinawa (formerly known as the Ryukyu Kingdom) since ancient times, and this concept is widely believed to have originated from Chinese traditional medicine culture. The types of meat ingredients and their effects in the *Gozen Honzo* are basically based on the corresponding content in the *Bencao Gangmu*. In terms of visceral cuisine, the concept of "nourishing organs with corresponding organs" from *Bencao Gangmu* has influenced Ryukyuan cuisine through the *Gozen Honzo*, but the cooking method of meat ingredients is completely different from the *Bencao Gangmu*. By examining the specific situation of the inheritance and development of the *Gozen Honzo* to *Bencao Gangmu*, we can not only find out the influence of Chinese carnivorous culture on Ryukyu carnivorous culture, but also have a certain reference value in studying the influence of Chinese traditional medicine culture on Ryukyu Kingdom.

[Keywords] *Gozen Honzo*; *Bencao Gangmu*; meat ingredients; Ryukyu Kingdom; same origin of food and medicine; diet therapy

李时珍是我国历史上杰出的医药学家,所著《本草纲目》是中医药学宝库中极为珍贵的科学遗产。它以精深的学术和丰富的内涵,赢得了国内外医学界和其他学术界的欢迎与珍视,被誉为“中国古代的百科全书”^[1]。《本草纲目》含有巨大的科技价值,深刻影响了汉文化圈之内的国家。冲绳群岛前身

为琉球王国,琉球王国作为中国曾经的藩属国之一,与明清两代维持了长达五百余年的册封及朝贡关系,故其政治、宗教、文化等领域深受中华文化的影响。在冲绳地区,饮食自古以来被称作“生命之药(ヌチグスイ)”,蕴含着“入口之物既能生血肉,又能治病”的理念,因历史上琉球王国同中国往来

*基金项目:2020年度国家社科课题一般项目(20BMZ097)

通信作者:王育洁,女,讲师,研究方向为中日文化比较

密切,其饮食习惯深受中国食药同源文化的影响^[4]。《御膳本草》是1823年由琉球王国的御医渡嘉敷通宽编纂的关于当时琉球国王饮食的食疗本草书,作为琉球食疗文化重要的指导书,该书的食材和料理法至今还在冲绳流传。冲绳的饮食以肉食文化为代表,其肉类的料理法与《御膳本草》有着深厚的关联。最早研究《御膳本草》的是东恩纳宽博(1882—1963),关于《御膳本草》的内容,东恩纳指出“原封不动地引用了时珍本草的饮食禁忌,不具研究意义”^[5],该观点带有时代的局限性。1983年出版的《冲绳百科大事典》关于《御膳本草》的说明中说道:“虽然受到了时珍本草的影响,但书亦引《食经》《救荒本草》《和汉三才图会》《和歌本草》等。渡嘉敷通宽编纂时应该参考了各类书籍,并在书中融入了个人的独特见解。”^[6]该言论进一步指出《御膳本草》绝大部分受到了中国医书的影响。上江洲 子等^[7]从药理的角度考察《御膳本草》中“萱草”治疗失眠的功效。照屋理^[8]考察了千叶大学所藏村野本《御膳本草》,指出村野本和琉球大学所藏中城本一样,具有重要的研究价值。但上述先行研究均未触及《本草纲目》如何影响了《御膳本草》,《御膳本草》哪些部分在何种程度上参考了《本草纲目》等。

有鉴于此,笔者通过研究《御膳本草》和《本草纲目》中肉类食材,明晰《御膳本草》对《本草纲目》的继承与变异之具体情况,以期探明“食药同源”视角下,中国肉食文化对琉球肉食文化影响的脉络,同时,对研究中医药文化对琉球王国的影响也有借鉴意义。

1 《御膳本草》及其作者概述

《御膳本草》是首里王府在1823年出版的一本饮食医学书,是琉球唯一的食物本草学书。该书以和文书写,记载了琉球国王的饮食食材、调理方法及食物的禁忌,品目达308种。其作者为渡嘉敷通宽(1794—1849),为琉球王国第二尚氏王统之人,据高津孝考据为《琉球百问》中的吕凤仪^[9]。渡嘉敷通宽奉琉球国第二尚氏王朝第17代国王尚灏之命,1817年在北京太医院留学,师从北京太医院院长张水清学习养生学,返回琉球之后,1824年成为琉球王府的御医再次赴清朝留学,回琉球后主要承担王氏家族医治和接生,同时还负责指导当时的医生^[10]。《御膳本草》可谓汇聚了其毕生所学。本研究使用版本是阪卷·宝玲文库[hawai大学(夏威夷大学)所藏]所藏《御膳本草》中城本(1823年)^[8],被认为是后诸版本的底本。该书为写本(见图1)。

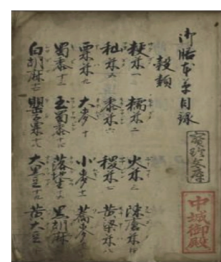


图1 《御膳本草》(中城本)

2 《御膳本草》对《本草纲目》肉类食材的继承与变异

总的来说,琉球王国因地理原因,其物产不如我国的丰盛,所以《御膳本草》中的食材种类整体少于《本草纲目》中的种类。笔者对《御膳本草》和《本草纲目》中肉类食材的种类、药性、主治疾病、食用方法、禁忌等内容进行调查,总结二者的异同的基础上,探讨《御膳本草》对《本草纲目》的继承与变异的具体情况。

2.1 肉类食材种类的继承与变异 《御膳本草》中的食材种类远少于《本草纲目》中的种类,譬如野兽类,相比较《本草纲目》中的58种,《御膳本草》只记载了野猪和鹿的食用方法。因为是饮食书,书中编入了加工后的食材,如谷物造酿类、鱼调理之类。就《御膳本草》中的肉类食材而言,禽类、兽类、鱼类、介类记载的数目达112种,约为全书食材的37%。肉类在当时的琉球王国中应属于十分日常的食物。笔者总结了《御膳本草》肉类食材,如表1所示。

《御膳本草》中禽类的种类为22种,远少于《本草纲目》的54种;其中,矮鸡和番鸭属于琉球群岛当地物种,《本草纲目》无记载。在兽类食材方面,《御膳本草》中兽类的种类远少于《本草纲目》,为20种,《本草纲目》有86种。《御膳本草》中分为家兽和野兽两类,其中野兽类就只有野猪和鹿肉两种,意味着当时琉球王国的宫廷实际以食用家兽为主。

二书的肉类食材种类中差异最大当属鱼类食材。《御膳本草》鱼类中有1/3的鱼类食材未见于《本草纲目》,如皮剥鱼、鳀、鲱鱼、松鱼等,皆为海鱼。其次,《御膳本草》鱼的种类跨越了本草的鳞部,出现了非鱼类的食材,如燕窝、海参、数子、海胆、鲸鱼羽、水母等。其次,《御膳本草》鱼类的部分食材拆分自《本草纲目》中相应记载。如“乌贼之黑”实为《本草纲目》中乌贼鱼中“腹中墨”的内容;而《本草纲目》中鲋鱼在《御膳本草》中变成了鲋鱼、大鲋鱼及鲋子,重点凸显了该食材的特征及食用部位。除此之外,《本草纲目》记载“蛇婆”难获,且无考

表1 《御膳本草》中肉类食材

与《本草纲目》共通食材	《本草纲目》未载食材
禽类 鸡、白雄鸡、黑雄鸡、黑雌鸡、黄雌鸡、乌骨鸡、鸡卵、鸭、鸭卵、鹅、雄、鹤鹑、家鸽、斑鸠、鹤、鹭、雁、 矮鸡、番鸭 野鸭、青鹳、鸛鹑	
兽类 豚肉、豚脂膏、豚肝、豚肺、豚心、豚肾、豚肚、豚肠、豚蹄、豚血、犬、羊(指山羊)、羊肝、羊肺、羊肾、 无 羊胃、羊血、牛肉、野猪、鹿肉	
鱼类 鲤鱼、鲫鱼、鲈鱼、鳊鱼、飞鱼、银鱼(《本草纲目》为“鲈残鱼” ^{[9][13]})、泥鳅、鲢鱼、白鱼、鲟鱼、鳊、鲩鱼、 面条鱼、梭鱼、皮剥鱼、目张、大鲋鱼、大口鱼、鲱鱼、松鱼、鲈、鳀、鲸尾羽、鲛、马鲛、 海豚鱼、沙鱼(《本草纲目》为“鲛鱼” ^{[9][13]})、鳗鲡鱼、鳊鱼、海鳗鱼、鰩(《本草纲目》为“比目鱼” ^{[9][13]})、 华鲈鱼、乌贼之黑、鳊鱼、望潮鱼、海参、数子、燕窝、盐海胆、鲋子、乾鲤、蒲鲜 鲛、鳀、海鳗、蛇婆、乌贼鱼、柔鱼、章鱼、石斑、虾、海虾、海马、海月	
介类 田鸡、蟹、石决明、牡蛎、魁蛤、文蛤、蛤蚧、蜗牛、田螺、海螺、车螯	海蛸、浅蛸、玉瑶、老纽螺、蜆螺

证,“蛇婆生于东海中。一如蛇,常自浮游。采取无时。〔时珍曰〕按此所言形状功用,似是水蛇;然无考证,姑各列条”^{[9]601}。《御膳本草》中“蛇婆”为“イラブー”^[89]的海蛇,《琉球国志略》云:“海蛇(国王问安天使,必具海蛇一束,长二、三尺,僵直如朽索,黑色;狰狞可憎。国人以为饌,云性热,能疗痼疾并治疔。”^[10]イラブー汁(海蛇汤)如今仍是冲绳特色料理之一。推测《本草纲目》的海蛇唯“蛇婆”而已,故渡嘉敷通宽用“蛇婆”表示“イラブー”。介类指带壳的动物,但《御膳本草》中把《本草纲目》中纳入虫部的蜗牛和田鸡也置于此类。如今,琉球群岛的一部分地区仍有食用蛙肉的习惯^[11]。至于蜗牛,《本草纲目》中蜗牛为药用,御膳中则为食材之一。《御膳本草》介类还收录了少数《本草纲目》没有记载的海螺类,如老纽螺,蝶螺等。

2.2 药性、主治、食用禁忌的继承 《御膳本草》主要记载食材药性、主治、食用、食忌等。从食材的药性角度看,《御膳本草》基本上是对《本草纲目》的药性,也就是“气味”的部分的直接翻译。例如“百雄鸡”的项目中,《御膳本草》记载为“しろをうとりは白雄鶏也、気味酸微温毒なし、気を下し狂病を療し、虚様の消渴を治し、五臓を安し、中を調へ邪気を除け、小便を通して丹毒の風を去る也”^[87](しろをうとり即白雄鸡,气味酸微温无毒,治下气,疗狂病,治虚症的消渴,安五脏,调中除邪气,通小便,去丹毒之风)。与此同时,《本草纲目》的内容为白雄鸡肉,气味酸,微温,无毒,主治下气,疗狂邪,安五脏,伤中消渴,调中除邪,利小便,去丹毒^{[9]709}。由此可见,《御膳本草》仅仅引用了《本草纲目》中的气味及主治的部分,并直接翻译了《本草纲目》中关于药性和主治的内容。至于食忌的部分,虽引用自《本草纲目》,但属于归纳性的总结翻译。如“鸡卵”之项,《御膳本草》的记载为“禁忌、葱、蒜、韭子、鳖肉、兔肉、鲤鱼、糯米”^[87]。而《本草纲目》中的食忌则为“和葱、蒜食之,气短;同韭子食,成风痛;共鳖肉食,损人;共獭肉食,成通尸注,药不能治;同兔肉食,成泄痢。归厚曰:妊妇以鸡子、鲤鱼同食,令儿生疮;同糯米食,令儿生虫”^{[9]1720-1721}。相比之下,《本草纲目》对肉类食材的食禁忌的阐述更为具体,食后患何种疾病等都详尽记载,《御膳本草》则概括性地总结《本草纲目》的食禁之说。渡嘉敷通宽编纂《御膳本草》时,对肉类食材的药性和功能给予了更高的重视,一字不落地翻译了《本草纲目》的相关内容,并且肉类食材的末尾都附有“诸鸟有毒”“诸兽有毒”“诸鱼有毒”等总结,这部分内容也直译自《本草纲目》。不过《御膳本草》中,有部分食材的功效不如《本草纲目》中分类详细。《本草纲目》分别记载了血、肉、骨等功效,而《御膳本草》中,对应的内容并未详细划分,如:鹤的功效在《本草纲目》中对应的是鹤血,乌贼鱼的功效也是来源于《本草纲目》中的乌贼骨。

2.3 内脏料理的继承 冲绳的兽肉文化的核心一般认为是

猪肉和山羊肉的肉食文化,且内脏料理发达。冲绳的前身为琉球王国,自然也继承了琉球王国的肉食文化。島袋正敏^{[12]11}认为:冲绳的食肉风俗形成的原因之一是未受佛教忌肉食的影响,其二是冲绳地理位置临近东南亚、中国、朝鲜半岛,在互相交易的过程中,接受了别国的食肉文化。而日本古代因“肉食禁止令”和“杀生禁断”等思想的影响^[13],兽肉的地位相当边缘化,几乎没有可以食用的家畜。日本多食禽类,例如《本朝食鉴》中记载了各种禽类的食用方法,却不见禽类内脏的食用方法^[14]。由此可见,古代日本不仅有兽肉禁忌,甚至还存在内脏禁忌。可见,琉球自古以来的兽肉文化相异于日本的鱼肉文化,几乎没有受到日本料理的影响。

琉球食用猪羊的文化可以说发端于中国,其猪、山羊的渡来也同中国息息相关。新城明久^[15-16]对此开展了深入研究,故本文不再赘述。琉球王国在公元14世纪后就开始饲养猪,但直到公元18世纪中叶民众才普及食用猪肉^[17]。冲绳的前身为琉球王国,现代冲绳肉食文化的一大特征为内脏料理发达,如:利用猪大肠、猪小肠、猪胃等食材制作的内脏汤,用山羊肉和血加蔬菜炒的料理,羊杂汤。这些内脏料理是否与琉球王国的唯一的饮食指导书《御膳本草》有关?《御膳本草》记录的内脏食材如表2所示。

表 2 《御膳本草》中内脏类食材表^{[88]1-92}

家畜	内脏食材
猪	豚脂膏、豚肝、豚肺、豚心、豚肾、豚肚、豚肠、豚蹄、豚血
山羊	山羊肝、山羊肺、山羊肾、山羊胃、山羊血

《御膳本草》中的内脏食材本质上继承了《本草纲目》的食药同源的思想。自古以来,中国就有食用内脏的传统,这是因为中国历来有“以脏养脏”的理念,源自中医取象比类的理论,在食疗方面体现为常采用动物的脏器来调补人体相应的器官。唐代孙思邈所著的《千金要方》可谓中医脏器疗法最早的集大成者。明代李时珍的《本草纲目》中也有“以胃治胃”“以心归心”“以血导血”“以骨入骨,以髓补髓”“以皮治皮”等说法。自古以来,勤劳智慧的中国人民便充分利用动物的内脏来制作各类美食。譬如《东京梦华录》中便记载了宋代东京(现开封市)市集上售卖的各种动物内脏料理,如“肚肺……腰肾……旋煎羊白肠……旋炙猪皮肉……猪脏”^[18]。

作为食疗书的《御膳本草》,由于继承了源自《本草纲目》的“以脏养脏”的理念,自然也十分重视畜类的脏腑的滋补功效。渡嘉敷通宽作为宫廷御医之一,自然也把“以脏养脏”的理念引入于首里王府的饮食中,进而在宫廷料理中得到普及。接待册封使节的宫廷料理中也出现了内脏食材,例如琉球王国最后一任国王尚泰王继位时的册封宴席上使用的食材有猪肉、猪胃、猪蹄等^{[19]141},而册封宴席以外的宫廷料理使用猪肉的情况更多,内脏料理除了用猪胃外,还有用猪肠制作的

表 3 冲绳目前盛行的内脏食材^{[119]97-113}

家畜	内脏种类
猪	猪脸、猪耳、猪舌、猪食管、猪气管、猪心、猪横膈膜、猪肝、猪胃、猪肾、猪肚、猪肠、猪尾、猪子宫
山羊	羊心、羊肺、羊横膈膜、羊食道、羊肾、羊肝、羊的十二指肠、羊胃、羊睾丸
牛	牛舌、牛气管、牛食道、牛心、牛心管、牛肝、牛横膈膜、牛胃(第一胃到第四胃)、牛小肠、牛盲肠、牛大肠、牛直肠、牛子宫、牛筋、牛尾

中味的吸物^{[19]40-141}。后随着琉球王国的消亡,原本只有上流阶层享用的宫廷料理,逐渐成为普通百姓家的日常饮食。琉球王国宫廷料理的滋补理念也同普通的家庭料理相融合,《御膳本草》的“以脏养脏”的理念及食谱迅速在民间流传。第二次世界大战后冲绳由于食物匮乏,猪和山羊属于重大节日时才能享用的高级食材^[20],秉着不浪费的原则自然要全部吃掉。由此,“以脏养脏”的理念和民间“鳴き声とひづめ以外は食べる”(猪除了叫声和蹄子外都可以吃光)的观念碰撞下,内脏食材的范围进一步扩大,还产生了牛的内脏料理,且食材的调理法也不断地推陈出新。现今冲绳县盛行的内脏类食材及内脏料理如表3~4所示。

表 4 冲绳盛行的内脏料理^[21]

内脏料理	调理方法
中身の吸物(内脏汤)	用猪大肠、小肠、猪胃炖汤,基本不放调味料,据说汤比食材更加营养
マーミ(猪肝肾料理)	猪肝和猪肾加辣油、醋、味噌制作的猪肾料理
チーイリチャー(羊血炒菜)	用羊血、羊肉加胡萝卜、鱼糕炒制的菜肴
ティビチ(ティビチ)(猪蹄汤)	将猪脚、海带、白萝卜等一同炖煮的菜肴
ヒージャー汁(山羊汤)	羊杂汤
骨汁(骨头汤)	猪骨和蔬菜炖煮的汤
ミミガー(凉拌猪耳)	猪耳朵料理,凉拌吃或者炒着吃
豚の血炒め(猪血炒菜)	猪血、猪肉、胡萝卜、木耳、鱼糕等食材混合在一起,炒制的菜肴
タマ刺し(睾丸刺身)	山羊睾丸刺身
牛汁(牛肉汤)	牛肉和冲绳本土胡萝卜一起炖汤,有时会加入内脏

可以说,通过《御膳本草》,《本草纲目》中“以脏养脏”的理念在上述冲绳内脏食材及料理中得到了传承和弘扬,甚至产生了牛的内脏食材及料理。

2.4 食材调理方式的继承与变异 《御膳本草》作为一本食疗著作,在治疗疾病的同时,如何料理食材也是关键,然而书中几乎没有引用《本草纲目》的附方部分,该书中所记的肉类

食材调理法亦不见于《本草纲目》。笔者整理了《御膳本草》中肉类食材的调理方式,如下表所示。

《御膳本草》的肉类食材的食用方法呈现两大特点:其一,调理方法的变异即多用炖煮的方式;其二,调味料的变异,即基本只用酱油和酒调味。下文将分别从两个方面来论述食用方法的具体变异。

2.4.1 调理方法的变异——炖煮法为主 《御膳本草》料理法多为炖煮,甚至炖煮半天之久。日本很少用肉类来炖汤的,甚至连汤也不会炖太久。因为日本料理是以生鲜为主要特点,炖煮这一做法日本料理的饮食方法不符。可以说琉球这种炖煮肉类的方法并未受到日本的影响,而更类似中国的药膳,同为炖煮时间较长的汤食,直至肉的精华融入汤中。此法属于汤疗,即饮汤养生之法。清朝文人美食家李渔在《闲情偶寄·饮馔部》中云“宁可食无馐,不可饭无汤,无汤下饭,即美味盈前,亦有时食不下咽”^[22],对汤有极高评价,这体现了汤在中国饮食文化里,有着无可比拟的重要性。从《本草纲目》中共通食材的调理方式来看,因患者病情不同,其调理方式有炒、煨、煮汤、同煮粥食等。在“猪肾”项目就包括以下内容:“肾虚遗精盗汗,夜梦鬼交,用猪肾一枚,切开去膜,入附子末一钱,湿纸裹煨熟,空心食之,饮酒一杯。不过三五服,效。肾虚阴痿羸瘦,精衰少力,用猪肾一对(去脂膜切片),枸杞叶半斤,以豉汁二盏半相和,同椒、盐、葱煮羹,空腹食。……卒然肿满,用猪肾批开,入甘遂末一钱,纸裹煨熟食。以小便利为效,否则再服。肘伤冷痛,猪肾一对,桂心二两,水八升,煮三升,分三服。……”^{[19]776}

相比《本草纲目》中丰富的疾病食疗法,《御膳本草》中猪肾的调理法“只用水煮,加酒酱油,煮到非常软即可”^{[18]4},则朴实得多。这种不使用香料,仅用酱油调味的熬煮食材法,使肉类味道非常醇厚。另外,《御膳本草》中烹饪牛肉、鳗鱼、章鱼、

表 5 《御膳本草》中肉类食材的调理方法^{[87]1-118}

种类	调理方法
鸡	塩四匁、醤油壹匁、酒壹匁半、生姜三片同く壺煮してよし(盐4匁,酱油1匁,酒一杯半,生姜3片,用壶煮即可)
鸭	かやいもと同く煮て、酒醤油を加ひ生姜木之子を入り用ひてよし(芋头同煮,加酒、酱油,放入生姜、蘑菇尤佳)
豚肾	一味煮して酒醤油の類を加てよし、何分煮候程柔になる也(一直煮,可加酒、酱油类,煮到非常软即可)
豚肺	又煮方の仕様に二あり、一ハ酒水等分入煮こと、一昼夜にして醤油を加ひ候也、一ハ水煮して薄く切、また庭鳥の汁に入り、煮爛しり候也(有两种煮法:一种为放入等量的酒煮一天一夜,放入酱油;一种用水煮,切薄,加入鸡汤煮到软烂即可)
豚血	醤油を入り煮食てよし(放入酱油煮后食尤佳)
豚蹄	煮方の仕様は三なり、一は水に煮て其汁をさり酒壹斤醤油三匁入り煮爛し、陳皮仙本の類を加也、一は小煮ひの汁にて煮候て、醤油を加る也、一は壺に入り酒醤油を加ひ、水を隔て煮爛候也(有3种煮法:一种用水煮之后去其汁,用0.5 kg酒、3匁酱油煮,加入陈皮、仙本等物;一种用虾汁煮,加入酱油;一种放入壶中煮,加入酱油,隔水煮至烂)
羊	煮様は木之子、かやいもを入り煮熟して、酒醤油を加ひ或は生姜少し入り、一味煮して(放入蘑菇、芋头煮,煮熟后加入酒、酱油,或者少许生姜,一直煮)
牛肉	皮并あく目を去り、三分の酒二分の水を用ひて、煮爛し、醤油を加候也、一味煮の方よし(剥皮去肉上创口,用三分酒二分水煮烂,加酱油即可,一直煮尤佳)
鲫鱼	水を用、酒にて煮熟して、醤油を加ひてよし(不用水,用酒煮熟,加酱油即可)
银鱼	水に煮て庭鳥の汁並し汁を加ひ、同く煮てよし……干ものは水にひたし、やわらけて酒醤油を入いり食てよし(用水煮,加鸡汤和猪肉汤一起煮……或用水将鱼干泡软,拌酒、酱油食用为佳)
鳗鲡鱼	寸切にして、酒に煮熟して、醤油を入、……又寸切にして胡麻油を用ひて葛苳と同くいり、熟して酒醤油を用て加てもよし、又蒸爛し、骨を去り肉を取り、麦の粉に和し、筋切して酒醤油を入汁にしてよし(切段用酒和水煮,加入酱油……或切段放入芝麻油和葛苳,煮熟后加酒酱油即可,或蒸烂,去骨留肉,和面粉切成细丝,沾酒酱油即可)
章鱼	酒水等分文火にて煮ること、半日汁にして醤油を加ひ(用等分的酒水文火煮,煮半日后加酱油)
田鸡	煮方仕様、皮を去、腿をとり、ふた油にてたし酒醤油を加ひ生姜を入て候よし(去皮取腿,放入猪油,加酒、酱油、生姜即可)

猪蹄、猪肺时,要煮半天乃至一天,甚至强调“煮得软烂”,银鱼、猪蹄、猪肺在炖煮的过程中还要加入鸡汤。这两种做法虽不见于《本草纲目》中猪蹄等的记载,但“煮的时间长直至软烂”能将食材的精华彻底融入汤中,汤会变得更加营养,加入鸡汤则能提升滋补保健功效。在这一点上,同中医的汤疗如出一辙。《琉球百问》中也记载了不少和猪羊肉相关的饮食疗法,例如:“敝国妇人妊娠至于九个月,必用鸡一只,猪蹄二只同煎,和五味食之,称为滋血滑胎之良方”^{[23]25};“弊国俗医,见有伤寒发热,谗语妄言,即不论日数,概用羊肉汤”^{[23]26};“一妇人产后五日,不论虚实,皆用猪蹄二只,鸡一只,海蛇一条同煎,和五味食之,称为消瘀血,生新血之品”^{[23]25}。这也从侧面验证了琉球王国的滋补料理多用炖煮的方法。

福建与琉球有千丝万缕的联系。据史料记载,明洪武五年(1372)起至清光绪五年(1879)的507年间,中琉两国保持着政治、贸易、文化交流。明清时期,福建是官方指定的中琉交往的唯一口岸,也是历届册封使团启程返航的唯一地点,同时也是琉球进贡使团到达中国的首站^[24]。册封使团中有闽籍厨师,且同琉球王府炊事部分进行了交流,因此琉球的宫廷料理中蕴含了许多闽菜基因^[25-26]。闽菜最大的特点是“重汤”,自古便有“无汤不成席”的说法。《御膳本草》中的汤疗饮食方法是否受到闽菜的影响虽不得而知,但闽菜与琉球料理中运用汤菜达到食材滋补功能的方式可谓是异曲同工。

2.4.2 调味料的变异——酱油和酒为主的调味品 酱油是烹制菜肴时不可缺少的调味品,不仅为料理增添咸味,还可以去除肉类和鱼类的生腥味,使其味道鲜美。酱油一词较早出现在北宋,到了明代才出现酱油的生产工艺^[27]。中国制酱技术于绳纹时期经由朝鲜半岛传入日本,室町后期,在京都开始出现酱油,但并不多见。到了江户初期,酱油频繁见于各大料理书中^[28],江户时代的医家人 必大在其撰写的食物本草学专著《本朝食》中写道:“近代俗谓酱油……古人之所谓和五味,悦五脏,或曰不得酱不食。”^[29]可见,江户时代,酱油成了日本料理的重要调味品之一。

《本草纲目》中食材的调味料,有盐、酱、酒、葱、椒、醋、蒜、陈皮等,非《御膳本草》中独重酱油和酒二物。此外,《御膳本草》中烹饪内脏时还大量添加酒,甚至有0.5 kg的量。《冲绳·奄美的衣と食》云:“琉球王国时代味噌,酱油的制造业者聚集在首里,地方农民用自家制的味噌……农家并不制作酱油,明治后酱油才在农村普及。”^[30]《南島雜話:幕末奄美民俗誌》也记载了“(琉球)没有大清国味噌。上品之人皆食酱油,下人食盐”^[31]。所以,推测琉球宫廷料理只用酱油调味。至于琉球王国的饮食,陈侃曾在《使琉球录》中记载,琉球当时“筵豆之实备水陆之珍、膾炙腍之膳,既旨且多;然不能自制也,皆假予等所带庖人为之。盖夷俗席地而坐,无燕享醺会之事,不知烹调和剂之味,故假以文其陋耳”^[32]。可见琉球王国在宴请册封使的时候,虽食材有“水陆之珍”和“猪牛羊肉”等,却因烹调不得要领,只得向明朝册封使借用厨师。推测琉球王国在成为明清藩属国前是不用酱油调味的。随着接待中国及日本的使节,酱油可能也渐渐传入了琉球王国,成为琉球宫廷料理的重要调味品。

另外,《琉球百问》云:“敝国僻居东南海隅,方位在下,故人多有脾湿之病,此病多在富贵高粱之家,而不在贫贱藜藿之家。”^{[23]56}由于渡嘉敷通宽出身皇室,又为琉球御医,接待的患者应为王亲贵胄之辈,所以《琉球百问》中必定多数为王室常见病。身为宫廷御医,面对王室成员常见脾湿的证候,自然要先从食疗入手。酱油也是一味药物,《御膳本草》云“しやうゆは醤油也、気味咸冷毒なし、熱を除け腹満を消し、食物の毒を解し、諸病に障なし”^[8](酱油,气味咸冷无毒,除热消腹胀,能解食物之毒,能治诸病)。至于酒,琉球的烧酒被称作泡盛酒,使用黑麹菌来发酵,3年以上的泡盛酒会熟成为古酒,气味芬芳,味道醇厚绵长^[33]。泡盛酒的一大特征为永不变质,这是因为黑麹菌发酵时会产生大量的柠檬酸,柠檬酸能抑制醱的腐败,从而让泡盛酒越陈越香^{[34]158}。琉球群岛气候高温多湿,推测因食物容易腐败,琉球料理中故大量加入泡盛酒烹饪,既能让肉口感软嫩,还能延长保质期。如今冲绳的红烧肉乃是用泡盛酒熬煮猪肉长达4 h制成^{[19]145}。《御膳本草》作为国王日常膳食的指导之书,盖因上述原因而多用酱油和酒。

3 结 论

笔者重点探讨了《御膳本草》对《本草纲目》肉类食材的继承与变异情况。《本草纲目》东传日本后,江户时代医者纷纷对其翻刻和译介^[35]。相比日本,琉球作为明清的藩属国,受到中国文化的影响长达500余年,其对中华文化的认同感更加强烈。通过本研究,可以明晰《御膳本草》对《本草纲目》继承与变异之具体情况;对探讨中国肉食文化对琉球肉食文化影响提供了新的视角,也为研究中国中医药文化在琉球的影响起到了一定的参考。《御膳本草》中其他部分也有着丰富的食药同源文化内涵,其史料价值尚待深入发掘。

参考文献

- [1] 李时珍.本草纲目:上册[M].刘衡如,刘山永,校注.北京:华夏出版社,2011:1-2
- [2] 赤嶺政信.冲縄の神と食の文化[M]. 京都:青春出版社,2003:132-133
- [3] 東恩納寛惇.東恩納寛惇全集9[M].冲縄:琉球新聞社,1981:52-55.
- [4] 渡嘉敷守.冲縄大百科事典:上卷[M].冲縄:冲縄タイムス社,1983:905.
- [5] 上江洲榮子.中城本「御膳本草」における“くわんそう”の活用[J].国際琉球冲縄論集創刊号,2012,3:1-8.
- [6] 照屋理.千葉大学所蔵本『御膳本草』の予備的考察—「村野本」の発見とその位置づけ[J].琉球冲縄历史,2021,3:97-120.
- [7] 高津孝.植物学と書物の東アジア—薩摩・琉球と海域交流[M].宜野湾:榕樹書林.2010:58-72.
- [8] 渡嘉敷通宽.御膳本草[Z/OL].抄本.[2024-02-23].<https://shimuchi.lib.u-ryukyu.ac.jp/collection/sakamaki/hw735>.
- [9] 李时珍.本草纲目:下册[M].刘衡如,刘山永,校注.北京:华夏出版社,2011.
- [10] 周煌.琉球国志略[M].台北:大通书局,1984:245.

- [11] 食用ガエル[DB/OL].[2024-02-23].<https://japanknowledge.com/psnl/display/?lid=1001000120794>.
- [12] 島袋正敏.沖縄の豚と山羊—生活の中から—[M].那覇:おきなわ文庫.1989:1-88
- [13] 江間三恵子.江戸時代における獣鳥肉類及び卵類の食文化[J].日本食生活学会誌,2013,23(4):247-258.
- [14] 李利,江原絢子.『本草綱目』と『本朝食鑑』の分類にみる食文化的な特徴[J].日本調理科学学会誌,2007,40(3):193-201.
- [15] 新城明久.琉球在来家畜の保存と活用[J].日本暖地畜産学会報,2009,52(1):5-9.
- [16] 新城明久.沖縄の在来家畜[M].那覇:ボーダーインク.2010:50-70.
- [17] 芳賀登,石川寛子(監修).全集日本の食文化第8巻:異文化との接触と受容[M].京都:雄山閣,1997:200-250
- [18] 孟元老.东京梦华录集注[M].邓之诚,校注.上海:中华书局.1982:64-65.
- [19] 編集工房.沖縄肉読本[M].埼玉:東洋企画.2010:12-153
- [20] 渡邊欣雄.世界のなかの沖縄文化[M].那覇:沖縄タイムス社.1993:100-162
- [21] 農林水産省沖縄県 うちの郷土料理[EB/OL].[2024-02-23].https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/okinawa.html.
- [22] 李渔.彩图全解闲情偶寄[M].鸿雁,编.北京:中国华侨出版社,2014:287.
- [23] 曹仁伯.琉球百问[M].顾泳源,江一平,点注.南京:江苏科技出版社,1983.
- [24] 刘丹,周南轩.琉球使团朝贡路线之福建段史迹遗存考[J].福建商学院学报,2021(1):65-70.
- [25] 周朝晖.冲绳食事 闽菜基因[J].寻根,2016(2):60-68.
- [26] 刘丹,齐巧玲.试论冲绳文化中的福建元素[J].福建史志,2021(4):1-6,71.
- [27] 于林,陈义伦,吴澎,等.我国史籍记载的酱及酱油历史起源研究[J].山东农业大学学报(社会科学版),2015,17(1):14-17,22,113.
- [28] 贾蕙萱.中日饮食文化比较研究[M].北京:北京大学出版社,1999:142-144.
- [29] 平野必大(人見必大).本朝食鑑:第二巻[M].東京都:内閣文庫,1697:18.
- [30] 平敷令治.沖縄・奄美の衣と食[M].東京都:明玄書房,1974:70-80.
- [31] 名越左源太,国分直一,恵良宏.南島雑話:幕末奄美民俗誌[M].東京:平凡社,1984:149-160.
- [32] 陈侃.使琉球录:第一册[M].上海:商务印书馆,1937:36-38.
- [33] 渡邊泰祐,片岡涼輔,山田修,等.黒麹菌による泡盛の特徴香1-オクテン-3-オールを生産とその生合成機構について[J].日本醸造協会誌,2022,117(3):156-167.
- [34] 眞榮田麻友美,平良東紀.泡盛醸造における黒麹菌によるバニリン前駆体4-ビニルグアヤコールの生成[J].日本醸造協会誌,2022,117(5):327-334.
- [35] 付璐,肖永芝.论神田玄泉《本草图翼》对《本草纲目》分类法的继承和创新[J].中医药导报,2019,25(16):70-71.

(收稿日期:2024-03-14 编辑:刘国华)