

说“糝”（sǎ）

增	野		仁
张		全	真
张		希	峰
张		树	铮
郎			洁
孟		子	敏

松 山 大 学
言語文化研究 第38卷第1 - 1号（抜刷）
2018年9月

Matsuyama University
Studies in Language and Literature
Vol. 38 No. 1-1 September 2018

说“糝”（sǎ）*

增	野	仁
张		真
张	全	峰
张	希	铮
郎	树	洁
孟	子	敏

一 缘 起

大约是在 10 年前的 2008 年，因为大学地域研究课题《兰陵方言》的关系，在当时任教于日本松山大学张全真先生的说明下，在当时临沂市委宣传部孔祥广先生带领下，我们开始接触山东临沂的糝。那时住在酒店，但我们总是放弃酒店的早餐，跑到街区中的早餐糝店品尝临沂美食一糝。当时我们曾经称为这是世界上最好吃的东西。关于糝的话题和课题，也就从此开始。

首先是关于糝的来源，当地有各种说法。比如当地百姓关于“糝”俗词源的解释就是：“糝”的名字与乾隆皇帝有关。乾隆下江南时，经过如今的郯城马头镇时，想品尝当地的名吃。当地的地方官员就把这种味道独特的早餐献了上来，乾隆一尝，怎么从来没喝过如此可口的东西，随口问了一句：“这是啥？”地方官员也许没听出乾隆说的是问话，情急之下以为是金口玉言，最高领导给这种食物取的名字。也不知当时这种食物是否有它的名字，忙点头附和道：“这是啥，

* 本文为平成 28 年度国际学术交流助项目成果。本文的有关历史文献、音韵等部分由增野仁、张希峰、孟子敏负责，张全真负责山东临沂等地的实地调查和资料收集，张树铮负责山东部分地区的调查，朗杰负责南方部分地区的资料搜集，孟子敏还承担了山东、江苏、安徽、河南等地区的调查和资料搜集。本文在主要课题组成员讨论、撰写的基础上，由孟子敏最后写定。

这是啥。”“糝”和“啥”二字音近，就写做了“糝”来指这种食物。所以，乾隆的随口一问就成了它如今的名字—糝。当然这种俗词源的解释不足为凭。其次是“糝”字，汉语词典上一般注音是 sǎn，或者 shēn，可临沂当地百姓说“糝”时，都说成 sá，用国际音标可以标注为 [sa⁵³]，声调为阳平。为什么“糝”读成了阳平，而且阳声韵尾消失。在临沂方言中，这个阳平读为高降调，与普通话的去声接近。据说有些文章中就把其音标为了 sà（去声）（李思维，2015）。但从语言学的角度看这样做是不严谨、不科学的。第三，糝这种食品只限于山东临沂地区吗？有没有分布在其他地区？第四，历史上关于糝的记载又是如何呢？

正是在这种背景下，我们开始对糝做了一番整理和分析。关于食物的研究，难度很大。即使是同一种食物，历史上也许会存在着不同的形态。而这种形态不像器皿等有地下出土文物做证，它缺乏实证物证，就很难做出一些明确的结论和判断。

本文企图对糝的共时状态做出描写，并进一步对糝进行了历时探讨，以期对这一食物有清晰的认识。

二 糝 的 形 态

2.1 sa 的书面写法

本文行文过程中，一般称为“糝”。这里暂且称之为“sa”（其中包含“sha”等相类的发音）。根据笔者实地考察和有关资料的报道。“sa”在不同的地区有不同的书面写法。目前我们发现的主要有以下几种。

山东省的临沂、平邑县、费县、兰陵县（原苍山县）、郯城县、济南、济宁、枣庄、菏泽、泰安、东平县等地，“sa”写作“糝”。如糝馆的名称有“……糝馆”、“……糝”等等。

在安徽省的阜阳、宿州、蒙城、河南省的夏邑县等地“sa”写作“糝”，比如有“……糝汤店”。但在阜阳有一家糝汤店写作“牛肉糝汤”。据这家主人介绍说，这家糝馆开业8年，是在山东临沂学成，回到阜阳开了这家店。这家店的糝

与阜阳当地的糝汤完全不同，跟临沂的糝特色一致（参见 2.1.1）。价格也比当地的糝稍高一些。我们推测，写作“糝”，而不是写作“糝”，也许是为了和当地的糝区别开来。

在安徽省砀山县、濉溪县、蚌埠市泗县等地，“sa”写作“撒”，如“撒汤”。

在江苏省徐州市等地，“sa”写作“饨”或“餛”，如“……餛汤”（参看图 1）。这一书写形式应该是人为制造的结果，从什么时候开始使用，还需要进一步调查。但愿今后能寻找到俗字上的线索。“餛”这一文字，据《中华字海》（冷玉龙、韦一心 1994）采自《北京方言词典》的信息载：“tuó，拿饨儿，（方）食物结成快。加点团粉就拿饨儿了。”“饨”这一文字在《汉语方言大词典》（许宝华 宫田一郎 1999）中也有记载，其中一个意思与《中华字海》相同，另外一个意思就是指徐州等地的餛汤。音 [ʂa⁵⁵]。



图 1 江苏省徐州市“餛汤”店

在河南省永城市，“sa”写作“撒”，如“撒汤”。在永城市，也有的地方写作“饨”，如“饨汤”。更有意思的是，永城县的一家店铺为顾客着想，还特意标出了“饨”的读音是“shá”。这一注音，一是我们目前尚未去做田野调查，它的具体调值不能确定。二是这一注音是将当地方言的调值折合成了普通话的上声后标出的，还是就是当地方言方言的上声。这一点还需要今后做方言学的调查。

在安徽省淮北市，“sa”写作“饪”，如“饪汤”。也有写作“撒汤”的。

另外，据说“sa”还有写作“啥”的，如“啥汤”。也有写作“萨汤”的。

这一点尚待核实。

以上文字的发音，我们可以确认的是山东省临沂市“糝”的读音是 sa，阳平，高降调。安徽省阜阳市“糝”的读音为 sa，高平调，它的音韵地位还待确定。其他各地的写法各异，但基本读音均可确定为 sa 或 sha，至于具体调值、音韵地位，目前尚不能确定。

以上各种不同的写法，可以定义为一种食品。但这种食品呈现出不同的形态。比如说同是“粥”，但由于配料、具体做法等不同，就会有各种各样的粥。糝，也是如此。

在以下的行文中，本文统一写为“糝”。关于今天“糝”的说法，据笔者目前的调查，山东省的临沂市、平邑县、费县、兰陵县、郯城县叫“糝”，如可以说“我带你去喝糝”，而在山东省的济宁、安徽省的阜阳、蒙城县、宿州、合肥、砀山县、淮北市、河南省的商丘市、永城市等地一般称为“糝汤”（具体写法参见上文）。

2.2 今天“糝”的形态

2.2.1 糝是一种粥状食品

“糝”，就是用大骨头（一般是牛腿骨，但近年也有使用猪骨头、鸡架或者羊骨头者）再配以其他材料（详见下文）熬制而成的粥状食品。

根据配料等的不同，今天的糝可以划分出多个种类，据说可达一百多个品种。对于这一点，我们还没有进行考察。比如大致说来，有黑糝，即原料中使用了黑胡椒；有白糝，即原料中使用了白胡椒。有鸡肉糝，即在糝汤中加入鸡肉。有牛肉糝，即在糝汤中加入牛肉。有羊肉糝，即在糝汤中加入羊肉。还有猪肉糝，即在糝汤中加入猪肉（在山东省济宁市，笔者曾经喝过几次猪肉糝）。不同地区，糝的种类也有所不同。比如宿州用鸡鸭肉，徐州一般是用鸡肉，临沂、平邑、新沂是牛肉糝，砀山是以羊肉为主，但也会加些牛肉。

根据我们的实地调查和咨询，今天糝的形态实际上分为两种，一是浓稠的粥状食品，内有麦仁、黑胡椒等（详见下文）。原形的糝，即所谓糝坯，里面不加

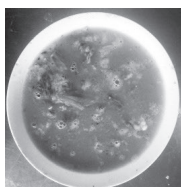


图2 山东省临沂糝



图3 江苏省徐州糝



图4 安徽省阜阳糝



图5 山东省东平糝

鸡蛋。这种糝以山东省临沂为代表（参见图2）。二是较为稀薄的鸡蛋汤里，里面飘有蛋花。里面也有淀粉，据说以前加有米粒，现在已经没有了。在安徽省阜阳，还可以称“糝汤”为“鸡蛋茶”。除山东省临沂糝、江苏省徐州糝（颜色浅于临沂糝参见图3）之外，其他地区的糝基本上都是这种形态（参看图4、图5）。

2.2.2 糝的制作

不同地区的糝，使用的原料、具体的制作方法都不尽相同。每家糝馆都有各自的味。据说都有自己制作糝的秘诀。这点涉及到商业秘密，所以我们也就无法对糝的具体制作做详细准确的描述。这里只对糝的制作进行一个大概的描述。大致说来，糝的制作主要分成三个环节，即配料、熬汤、成糝三步。

以临沂糝为例，主要有以下步骤：

第一，配备糝的主要原料。主要有牛腿骨（据说现在多用猪骨头或鸡骨头，较少用羊骨头）、麦仁、面粉（淀粉）、葱、姜、盐、酱油、花椒粉、胡椒粉、砂仁、丁香、陈皮、肉桂、白芷、五香粉、香油、醋等等。

第二，熬汤，把骨头、葱、姜等放入巨大的陶制缸（现代制糝时也有选用不锈钢制作的巨大金属缸者）中，熬制数小时。

第三，调制成糝，将酱油、盐、花椒粉、胡椒粉、砂仁、公丁香、陈皮、肉桂、白芷、五香粉等糝料放入冷水中搅拌均匀，再将面粉或淀粉勾成茨汁放入缸内搅拌，放入煮熟的麦仁，烧沸后关火。

这样，原型的糝汤即糝坯熬制成功。接下来就是盛入饭碗、端上饭桌了。

2.2.3 糝的食用

我们还是以临沂为例。糝是普通百姓的早餐食品，早餐时间过后，糝就销售一空。如果是到中午还有销售，那就可能就意味着这家店的糝不受欢迎。当然，现在有了商业利益的驱动，也有的店过午也会提供糝。

一般早上四五点钟，街头的糝馆开始营业，近年来一些新糝馆有渐开渐晚的趋势。临沂本地人讲究喝“开锅糝”，因为糝是小本买卖，糝馆的环境通常谈不上很雅或干净。老临沂人的习惯是打糝回家喝。讲究点的自己带个小桶或保温杯，不讲究的或图方便的，糝馆会提供透明的塑料袋，一般里外两层，里层的拉手用于提着，外层拉手系紧，用于保温防溅，当地卖豆浆的也是这样包装，大概体现出一种粗放豪爽的智慧。排个长队打完糝，往往也会在糝馆买上些油条、煎包和饼，有些老糝馆炸的油条、做的生煎也很有名，排队也很长，但饼和煎饼往往是从专门做饼或煎饼的地方进货。一般来说，打糝和买油条是不同的队，前者排队时间更长。

早期的糝，往往不配香菜。北方人口味重，免费的咸菜可以随便取，也会顺便带点回家。打糝时，往往会要求店家多给些“糝坯”，在一般人的概念中，三元、四元、五元、十元甚至二十元的糝的区别不是“糝坯”的区别，而是肉多肉少的区别。当地人说的“糝坯”是指的大锅里经过勾兑熬制的没有加肉的汤。说明自己要几碗几块的糝，店家便先打糝，再放肉，煮好的肉片通常切好单放，卖的时候直接加进糝坯。近年来，喝糝时很多人要求在糝里再打上个鸡蛋，或者在糝里添加香菜。喝糝的时候，配油条和配饼往往都是掰成小块往碗里一泡，颇有一种吃羊肉泡馍的感觉。

糝馆卖的往往是牛肉糝，家庭做的比较常见的是羊肉糝和鸡肉糝。每家糝馆的口味略有不同，口味重的人选择“沂州糝馆”、“于家糝馆”，口味清淡的选择“朝阳糝馆”。

打糝回家喝的另一个原因也许是糝馆往往客流量很大。晨练的人、喝完急着上班的人，是在糝馆喝糝的，那就不能讲究卫生的条件、板凳马扎的高度、与人拼桌的尴尬等等。

还有特别讲究“开锅糝”的感觉的老食客，也会去糝馆喝。以前，喝完一碗，老板往往会问要不要再添点？可以免费加上大半碗“糝坯”。

临沂人对糝是情有独钟，喝糝已经成为临沂饮食文化的一个重要组成部分。2013年，临沂的糝制作技艺被登录为山东省非物质文化遗产（齐鲁网，2013）。据说临沂当地的星级酒店为了弘扬临沂饮食文化，也在早餐食品中加入了糝，而且聘请了专业人士制作，制作环境大为改善，但口味远远比不上环境不敢称佳的路边糝店。

三 糝 的 分 布

从上文 2.1 所列信息可以看出，虽然汉字写法不同，但可以断定为同一种食品的变体。今天糝的共时分布地域比较广。根据目前我们掌握的信息，为了直观，本文试图将糝的分布地域做成图 6。图中●表示糝的分布地区。需要说明的是：1、本分布地域图，还只是初步作业，有些信息也许存在偏差。比如，有的未标明糝存在的地域，实际上也可能有糝的存在。如果出现这种情况，我们要向当地百姓表示道歉。2、有的地域分布有糝，但由于地图制作的限制，分布图中未能标出来。比如，我们标了河南省的商丘，但未能标记出永城市。这一点我们也要向当地百姓表示道歉。3、本应在地图中反映出糝的不同形态。但目前尚缺乏足够的调查资料支持我们完成此项工作。这只能留待以后填补。4. 本分布图暂时不能标出“糝”的发音。

有限，作业的结果还不能促成此项工作的完成。这只能留待以后来填补。

四 糝的历史考察

4.1 从糝食谈起

离今天最近的有关糝的记录是清康熙年间编纂的《沂州志》(邵士修)卷一《祭祀篇》记载的16种祭品中的“糝食”。沂州，治所就是今天的临沂市。这里所说的“糝食”就是与现在的“糝”完全一致，目前不好下结论。但这是从文字记录上能找到的距今时间最短的糝的书面证据了。目前情况下，本文把“糝食”当成与今天糝的最有直接关系的食品，或者形象地说是有血缘关系的食品。

与此相关的记载还可以联系到《朝鲜王朝实录》的记载。在《肃宗实录·四十三年》(1717年，这一年是康熙五十六年)有以下三条涉及到糝食的文字。

1 甲辰/禮曹啓曰：“曾因宗廟署牒報，祭享所用樽罍、籩豆之實，有違《五禮儀》圖式者，一一釐正，分授本署及奉常寺，使之檢察監設事，入啓分付矣，繼見奉常寺所報，則以爲：‘籩豆之實八種內，大棗、栗黃、榛子之代用他果，已經稟裁，菱仁、芡仁之代用他果，其來已久，鹿脯則春秋兩等作脯之牛，自戶曹給價。……豆實十二種內，糝食之合煎，豚拍之細折爲齏，元無窒礙，卽當奉行。’”(《朝鲜王朝实录·肃宗实录》四十三年 卷五十九 六月二十一日)

2 謹按《五禮儀》祭享圖式。皆從《周禮》中採出以成，而中間代用如是者，無乃以《五禮註》中，有曰：‘凡祭神之物，當時所無者，以時物代之，外則又非土產，以其類充之’云，故或有隨時變通之舉而然耶？糝食、豚拍，皆無窒礙，一從《五禮儀》熟設事，爲先分付，而大棗、栗黃之代用他果，既經稟裁，固無可論，菱、芡仁之代用他果，其來亦久，鹿脯之代以牛脯，醢食、中米之載錄貢案，不可不謂之可徵文籍，似當仍用前例。黑餅則圖式雖云蕎粉爲之，《周禮》以爲，稻曰白，黍曰黑。’(《朝鲜王朝实录·肃宗实录》四十三年 卷五十九 六月二十一日)

3 左議政李頤命以爲：“水土之品，四方不同，膳羞之法，古今異習，已

自《五禮》初定之時，不能盡從古禮，許以時物代之者，蓋出不得已也。其後棗、栗、菱、芡之代用，土產而猶如此，況難得之狼臙，不識之萱菜乎？柎黍、唐黍，既非一物，則取類通用，未免苟簡。如銅羹之五味，猶可調以鹽梅之類，醯醢之梁麩，未詳其為何物，獨其中明白可易改者，惟糝食、豚拍與糗餌、醴盎耳。猶互用古今之禮，終歸參錯，而能改者少，不能改者多。且以此薦享，亦已久矣（《朝鮮王朝實錄·肅宗實錄》四十三年 卷五十九 六月二十一日）

这三段记录议论到祭祀时糝食的问题，其中还涉及到所用原料可加以改造的内容。

这里记载的糝食，是一种祭祀食品。这种祭祀食品是严格按照祭祀规矩一直传承下来的。跟普通百姓日常食用的食物是否一致，还是个疑问。往前追溯，我们可以列出一下线索。比如：

《明实录》中《太祖高皇帝实录》洪武元年（1351年）和洪武二十一年（1388年）的记录。

4 丁未禘享太廟 德祖皇考妣神位居中南向。懿祖皇考妣神位居東第一位，西向。……仁祖皇考妣神位居東第二位，西向。每位用犢羊豕各一，……籩豆各十二籩，實以形塩、菹魚、棗栗、榛、菱芡、鹿脯、白餅、黑餅、糗餌、粉饘，豆實以韭菹、醯醢、箐菹、鹿醢、芹菹、兔醢、笋菹、魚醢、脾析、豚胎、飽食、糝食，簋各二，實以黍、稷、稻、粱。（《明实录·太祖高皇帝实录》卷三十一 洪武元年四月七日）

5 于殿西北向丹墀內，為壇四。大明在東，西向；夜明在西，東向；大明、夜明之次為星辰壇二，皆東西相向。大明壇犢一，登一，籩豆各十，所實視上帝壇。籩減糗餌、粉饘，豆減飽食、糝食（《明实录·太祖高皇帝实录》卷三十一 洪武二十一年年三月十一日）

《朝鮮王朝實錄·世宗實錄》（世宗，1397-1450）中也有多处关于“糝食”记录。有趣的是还配有祭品的配置图。这里选取一例。请看配置图和图说（糝食参见图7中特意描黑的圆圈部分）。

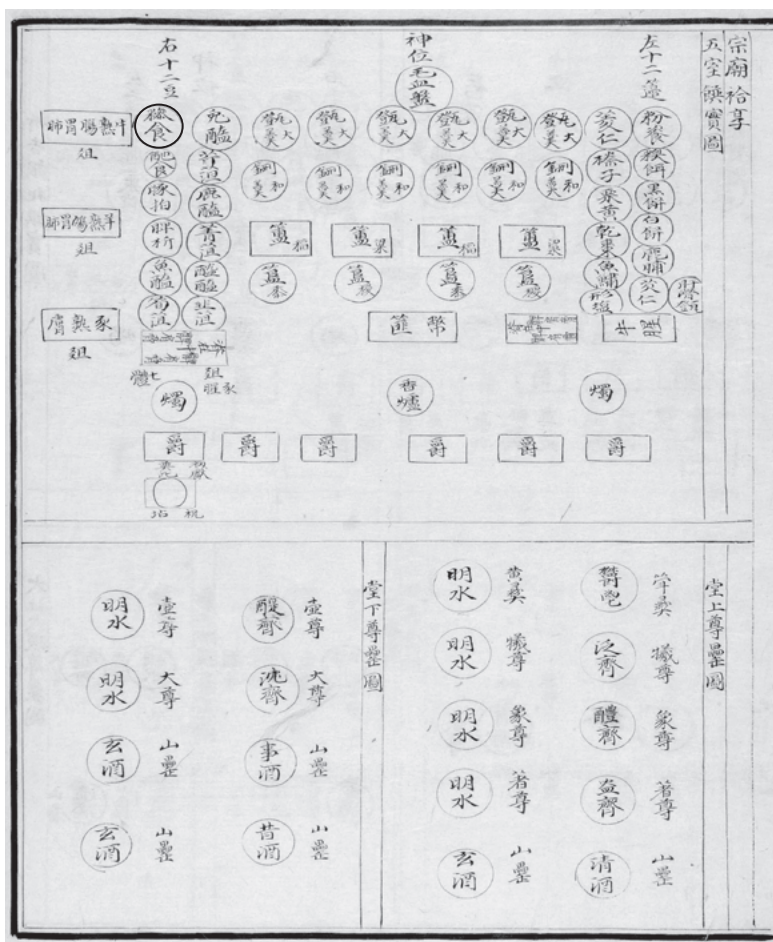


图7 饌实图（《朝鲜王朝实录·肃宗实录》五禮 卷一百二十八 吉礼序例 饌實圖／宗廟）

图说内容如下（只选取跟糝食有直接关系的内容）：

6. 凡用籩豆各十二，籩實乾棗、形鹽、魚鱸、白餅、鹿脯、榛子、黑餅、菱仁、芡仁、栗黃、糗餌、粉糝；豆實芹菹、苽菹、脾析、菁菹、韭菹、兔醢、魚醢、豚拍、鹿醢、醢醢、醢食、糝食。用籩豆各十，籩減糗餌、粉糝，豆減醢食、糝食。用籩豆各八。籩又減白餅黑餅，豆又減脾折豚拍。用籩豆各四，籩實形鹽、乾棗、栗黃、鹿脯，豆實芹菹、菁

菹、鹿醢、魚醢。用籩豆各二，籩實栗黃、鹿脯，豆實菁菹、鹿醢。用籩豆各一，籩實鹿脯，豆實鹿醢。簠實稻粱。簠實黍稷。鄧實大羹。銅實和羹，加芼滑。俎用三，實牛羊豕。豆右之俎三，一實牛熟腸胃肺，一實羊熟腸胃肺，一實豕熟膚。俎用二，文宣王實牛豕，其餘實羊豕。俎用一，實豕。糗餌，陳氏《禮記集說》：“糗，炒乾米麥也，搗之以爲餌。”蓋先屑爲粉，然後溲之餌之，言堅潔若玉餌也。粉飧，陳氏《禮記集說》：“飧，稻餅也。炊米，搗之粉飧以豆爲粉。糝飧上也。飧之言，滋也。”飧，昨資反。醢食，黃氏《儀禮經傳通解續注》：“醢，餗也。”《內則》曰：“取稻米溲之小切，狼臠膏，以與稻米爲餗。”《周禮》《夏官》《祭祀共猛獸》注云：“狼臠膏，可食也。”醢音移。餗之然反。糝，思柳反。溲，所柳反。臠音觸。糝食，《儀禮通解續注》：“糝取牛羊豕之肉三，如一小切之，與稻米二肉一，合以爲餌煎之。糝，思減反。（《朝鮮王朝實錄·世宗實錄》五禮 卷一百二十八 吉禮序例 饌實圖說）

再追溯歷史文獻，唐代的《通典》有關於糝食的文字。

7. 醢人掌四豆之實。朝事之豆，其實：韭菹、醢醢，醢音毳，肉汁也。昌本、麇臠，昌本，昌蒲根也。切之四寸爲菹。醢之有骨者爲臠，音泥。菁菹、鹿臠，茆菹、麇臠。菁，蔓菁。茆，兔葵。饋食之豆，其實：葵菹、羸音騾醢，脾臠、麇蒲佳切醢，脾臠，牛百叶。麇，蛤也。蜃、蜃醢，蜃，大蛤也。豚拍、魚醢。豚膊肩。加豆之實：芹菹、兔醢，深蒲、醢醢，深蒲，蒲始生水中子。箬菹、雁醢，箬，箭萌。音台。笋菹、魚醢。笋，竹萌也。羞豆之實：醢食，糝食。糝，取牛羊豕之肉，三如一，小切之，與稻米二肉一，合以爲餌，煎之。（《通典·禮制上》）

所有這些糝食的文字記載，最早的源頭就是《周禮》。

8. 加豆之實，芹菹、兔醢，深蒲、醢醢，箬菹、雁醢，笋菹、魚醢。羞豆之食，醢食、糝食。凡祭祀，共荐羞之豆實，賓客、喪紀亦如之。爲王及后、世子共其內羞。王舉，則共醢六十瓮，以五齊、七醢、七菹、三臠實之。賓客之禮，共醢五十瓮。凡事，共醢。（《周禮》天官冢宰）

這裡的“糝食”，一說就是指粥類食品。詳見下文的討論。

4.2 生活中关于糝的记载

在历史上的文献中，生活中关于糝的记载，目前能看到的最早记录是《墨子》中关于孔子（公元前551年~公元前479年）厄于陈蔡的故事。这一故事在《论语》、《墨子》、《孟子》、《庄子》、《荀子》、《吕氏春秋》、《史记》、《孔子家语》、《韩诗外传》、《说苑》、《风俗通》文献中都有记载。关于这个故事，不同的流派在讲述时使用了不同的表达，这涉及到孔子的人格、道德、人生观、世界观等等（陈少明，2004）。这不涉及本文的主题，这里不再赘述。这里把涉及到糝的内容列举如下。

（1）孔丘穷于蔡陈之间，藜羹不糝（《说文》：糝古文糝），十日，子路为亨豚，孔丘不问肉之所由来而食；号人衣以酤酒，孔丘不问酒之所由来而饮。哀公迎孔子，席不端弗坐，割不正弗食，子路进，请曰：“何其与陈、蔡反也？”孔丘曰：“来！吾语女，曩与女为苟生，今与女为苟义。”夫饥约则不辞妄取，以活身，羸饱则伪行以自饰，污邪诈伪，孰大于此！（《墨子·非儒》墨子约前468-376年）

（2）孔子穷于陈、蔡之间，七日不火食，藜羹不糝，颜色甚惫，而弦歌于室。颜回择菜，子路、子贡相与言曰：“夫子再逐于鲁，削迹于卫，伐树于宋，穷于商、周，围于陈、蔡，杀夫子者无罪，藉夫子者无禁。弦歌鼓琴，未尝绝音，君子之无耻也若此乎？”颜回无以应，入告孔子。孔子推琴喟然而叹曰：“由与赐，细人也。召而来！吾语之。”（《庄子·让王》庄子约前369-前286年）

（3）孔子南适楚，厄于陈蔡之间，七日不火食，藜羹不糝（《说文》：糝古文糝），弟子皆有饥色。子路进而问之曰：“由闻之：为善者天报之以福，为不善者天报之以祸。今夫子累德积义怀美，行之日久矣，奚居之隐也？”（《荀子·宥坐》荀子约公元前313-前238）

（4）孔子穷于陈、蔡之间，七日不尝食，藜羹不糝。宰予备矣，孔子弦歌于室，颜回择菜于外。子路与子贡相与而言曰：“夫子逐于鲁，削迹于卫，伐树于宋，穷于陈、蔡，杀夫子者无罪，藉夫子者不禁，夫子弦歌鼓舞，未尝绝音，盖君子之无所丑也若此乎？”颜回无以对，入以告孔子。（《吕氏春秋·慎人》吕不

韦前 292 年 - 前 235 年)

(5) 孔子穷乎陈、蔡之间，藜羹不糗（疑为糗），七日不尝粒，昼寝。颜回索米，得而爨之，几熟。孔子望见颜回攫其甑中而食之。选间，食熟，谒孔子而进食。孔子佯为不见之。孔子起曰：“今者梦见先君，食洁而后馈。”颜回对曰：“不可。向者煤室入甑中，弃食不祥，回攫而饭之。”（《吕氏春秋·任数》）

(6) 孔子困于陈蔡之间，即三经之席，七日不食，藜羹不糗，弟子有饥色，读书习礼乐不休。子路进谏曰：“为善者天报之以福，为不善者天报之以贼。今夫子积德累仁，为善久矣，意者、当遣行乎？奚居之隐也？”孔子曰：“由来！汝小人也，未讲于论也。居，吾语汝：子以知者为无罪乎？”（《韩诗外传·卷七》韩嬰约前 200 年 - 前 130 年）

(7) 孔子困于陈、蔡之间，居环堵之内，席三经之席，七日不食，藜羹不糗，弟子皆有饥色，读诗书治礼不休。子路进谏曰：“凡人为善者天报以福，为不善者天报以祸。今先生积德行，为善久矣。意者尚有遗行乎？奚居隐也！”孔子曰：“由，来，汝不知。坐，吾语汝。子以夫知者为无不知乎？”（《说苑·杂言》刘向约前 77 - 前 6）

(8) 孔子困于陈、蔡之间，七日不尝粒，藜羹不糗，而犹弦琴于室。颜回释菜于户外，子路、子贡相与言曰：“夫子逐于鲁，削迹于卫，拔树于宋，今复见厄于此。杀夫子者无罪，籍夫子者不禁；夫子弦歌鼓舞，未尝绝音。盖君子之无耻也若此乎？”颜渊无以对，以告孔子。孔子恬然推琴，喟然而叹曰：“由与赐、小人也。召，吾语之。”（《风俗通义·穷通·孔子》应劭约 153 - 196 年）

以上有关糗的用词完全一致。《说文解字》中的对糗（糗）的解释是：

以米和羹也。一曰粒也。从米甚聲。糗，籀文糗从瞀。糗，古文糗。

对以上“糗”的解读，我们的认识是：

第一，“糗”应该是“粒”的意思，这点可以从其他相关文献资料中可以得到佐证。一是孔子厄于陈蔡的原始记录是出自《论语》，说的是绝粮。二是《孔丛子》中有“不粒”的说法。

(1) 在陈绝粮。从者病，莫能兴。子路愠见曰：“君子亦有穷乎？”子曰：

做糝。

糝：《说文解字注》籊文糝。《广韵》：糝、糝，滓也。

糝，《康熙字典》：《说文》本作糝，以米和羹也。一曰粒也。《玉篇》羹糝也。《五音集韵》与糝同。糝，糝滓也。

糝，《篇海類編》與糝同。

糝，《说文解字》：糜和也。从米覃聲，讀若覃。徒感切。《说文解字注》：糜和謂菜屬也。凡羹以米和之曰糝糜。或以菜和之曰糝。《广韵》，徒含切，糝也。

糝，《说文解字》：以羹浇饭也。从食贊聲。

糝，《海篇》蘇感切，音糝。羹糝也。

糝，《广韵》：所臻切，粉滓。

糝，《康熙字典》：《集韻》疏臻切，音莘。《類篇》粥凝也，粉滓也。同糝。

糝，《字彙補》：與糝同。

糝，《廣韻》：桑感切，音糝。蜜漬瓜實。

糝：《康熙字典》；《集韻》桑葛切，音躉。糝也。

糝，《集韻》色責切，音糝。糝也。

糝，《字彙補》思感切，音糝。羹糝也。

糝，《字彙補》蘇感切，音糝。羹糝也。

糝，《字彙補》同糝。

另外，以下三点也有必要列在这里作为参考。

一是，在解释中用到“糝”字的，列举两例如下：

(1) “粒”：《说文解字》：糝也。从米立声。

(2) “肺糝”，《释名·释饮食》：糝，糝也，以米糝之如膏糝也。

二是“擗”，《广韵》：才盍切。擗擗，和雜也。

(3) 臄，《集韻》悉盍切，音跋。臄臄，肉雜也。

由《广韵》的“擗”和《集韵》的“臄”来看，“臄臄”应是由“擗擗”而来。今天安徽阜阳等地的臄汤，推测就是《集韵》的臄。

根据上述文献，可以做这样的概括：

糝，作为一种食材，是指米粒或碎渣，通俗地说就是粮食粒子；作为一种食品，就是加有粮食粒子的粥羹食物；作为一种做法，就是将粮食粒子加入羹中搅和。

4.3.2 著述中对糝的解释

著述中对于糝的解释，我们引用两则。

(1) 糝：取牛羊豕之肉，三如一小切之，与稻米；稻米二肉一，合以为餌煎之。《礼记·内则》

(2) 羞豆之實，醢食、糝食。鄭司農云：“醢食，以酒醢爲餅。糝食，菜餗蒸。”玄謂醢，餐也。內則曰：“取稻米舉糝澉之，小切狼臄膏，以與稻米爲餐。”又曰：“糝，取牛羊豕之肉三如一，小切之，與稻米，稻米二肉一，合以爲餌，煎之。”[疏]“羞豆之實”者，此亦謂房中之羞也。賈疏云：“此羞豆之實，亦與羞籩之實同時設之。”云“醢食糝食”者，賈疏云：“謂餐與糝食爲二豆。”注鄭司農云“醢食，以酒醢爲餅”者，賈疏云：“醢，粥也。以酒醢爲餅，若今起膠餅。文無所出，故後鄭不從。”案：賈云起膠餅，膠卽教也。漢書李陵傳注引孟康云：“媒，酒教。”玉篇酉部有醇字，云“酒醇”。醇卽教之俗。程瑤田云：“起膠餅，齊書永明間詔，太廟四時祭薦，宣皇帝起麪餅，卽此也。蓋蒸餅饅頭之類，可充籩實。而以爲豆實，宜後鄭不從也。”云“糝食，菜餗蒸”者，說文米部云：“糝，以米和羹也。一曰粒也。重文糝，古文糝从參。”又鬻部云：“鬻，鼎實，惟葦及蒲。陳留謂健爲鬻。重文餗，鬻或从食東。”釋名釋飲食云：“糝，黏也，相黏黏也。”餗字又作菽。爾雅釋器云：“菜謂之菽。”詩大雅韓奕：“其菽維何，維筍及蒲。”毛傳云：“菽，菜穀也。”案：依說文、爾雅，則菜餗同物，但唯蒸菜不得稱糝。諦審先鄭此注，似用許書後一義，以餗爲健。易鼎“覆公餗”，釋文引馬融亦云“餗，健也”。穀梁僖二十四年楊士勛疏又引馬云“謂糜也”。蓋先鄭意以菜與健粥合蒸之，是謂糝食。凡以米和菜，通謂之糝。但菜多而米專用屑者爲羹，內則說羹有和糝。鄭注云：“凡羹齊，宜五味之和，米屑之

糝是也。”菜少而米或用屑或用粒者則爲糜，故說文糝亦訓粒，又米部云“糜，糝也。糝，米和也”是也。凡羹糜皆煮之，而先鄭云蒸之者，以糜多淖，必蒸之乃可爲豆實也。後鄭別取內則爲釋，故不從先鄭。云“玄謂醢，糝也”者，說文鬻部云：“鬻，糝也。重文鬻，鬻或从食衍聲。”賈疏云：“案雜問志云：內則糝次糝，周禮醢次糝。又醢在六飲中，不合在豆。且內則有糝無醢，周禮有醢無糝，明醢糝是一也。故破醢從糝也。”段玉裁云：“此鄭君破醢字從內則之糝也。醢與糝皆粥也，而醢薄糝厚，小切狼臠膏與稻米爲糝，尤糝之至厚者。說文·或作鬻，鬻也。醢，賈侍中說爲鬻清。鄭注四飲曰：‘醢，今之粥。醢飲，粥稀者之清也。’然則醢鬻各物者，析言之。周禮謂糝爲醢者，統言之。鄭云：‘醢，糝也’。且鬻字，今音諸延切，古當讀衍，平聲，與醢雙聲，故周禮以醢爲糝也。醢食之醢，與四飲之醢異，猶內則羞糝餌紛醢之醢，與黍醢之醢異。”引內則曰“取稻米，舉糝溲之，小切狼臠膏，以與稻米爲糝”者，內則糝本作“醢”。鄭彼注云：“糝溲，博異語也。糝讀爲滲澹之滲同。狼臠膏，臠中膏也。以煎稻米，則似今膏履矣。此周禮醢食也。此醢當從鬻。”彼注義與此同。段玉裁云：“據雜問志，則內則本作糝字。注中‘此醢當從糝’，謂周禮此醢字，當從內則作糝字。言此醢者，以別於六飲之醢也。今本內則作醢，淺人所改。”案：段說是也。阮元說同。呂飛鵬云：“攷工記注‘瓚讀糝履之履’，履，古文饋字，糝與饋似爲一物。然釋名云‘肺臠，臠，饋也。以米糝之如膏饋也’。則饋爲糝食矣。蓋以膏煎米則爲糝，以糝和肉則爲履矣。”云“又曰，糝，取牛羊豕之肉三如一，小切之，與稻米，稻米二肉一，合以爲餌煎之”者，鄭彼注云：“此周禮糝食也。”賈疏云：“三如一者，三肉等分。小切之者，謂細切之。稻米二肉一者，謂米二分，肉一分，合以爲餌煎之也。糝糝二者皆有內則文，故不從先鄭。然則上有糝餌，彼餌無肉，則入籩。此餌，米肉俱有，名之爲糝，卽入豆。案：易鼎卦九四：“鼎折足，覆公餗，其刑劓，凶。”鄭注云：“糝謂之餗。震爲竹。竹萌曰筍。筍者，餗之爲菜也，是八珍之食。臣下曠官，失君之美道，當刑之於屋中。”案：上膳夫注，八珍取肝膋，不取糝；鄭注易，糝又入八珍中者，以其糝若有菜，則入八珍，不須肝膋；若糝無菜，則入羞豆，此文所引是也。（《周禮正義·天官冢

宰》)

4.4 考察

将上文 4.2 以及 4.3.1、4.3.2 联系起来，我们做如下分析：

一 上述两节中作为食品的糝，是一种粥羹类食物。

二 根据字书和韵书等的解释，这种粥羹食物是加糝，即米粒或碎渣或其他粮食粒子而成。它是当时百姓的日常食物，绝对不是什么名吃之类的。孔子在穷潦倒的七天，就是连这个果腹的东西都吃不到。

三 根据著述中对糝的解释，糝是一种加了肉的粥羹食物。这跟普通百姓的日常生活中食用的糝明显不一样。

四 加了肉的糝是一种祭祀用品。是在正式仪式场合下使用的食物。当然，普通百姓是吃不到的。孔子在那七天之内，当然也不可能妄想吃到这种加肉的糝。

五 有一种观点，加菜的糝，也可以算入八珍。看来当时糝也是一种重要的烹饪手法，同时作为食物，也是当时重要的美味。

六 我们推测，当时普通百姓食用的糝，一直延续到今天。当然，由于农作物食材、磨制工具、烹饪手法等等的变化，熬制的糝也会发生变化，这是情理之中的事情。比如，今天江苏省如皋县就有“糝儿粥”。比如如皋民谚：“糝儿粥，米打底，一直活到九十几。”糝儿是将玉米、大麦、元麦等谷类磨成的粉状物。粉末状的称细糝儿，稍粗的称粗糝儿，颗粒状的则称子。按时令不同，糝儿粥中还掺和胡萝卜、山芋或绿豆、赤豆、豇豆、扁豆等。农村中有将饭、菜、面条、糝儿等混在一起煮，称为“合酸粥”；有在粥内加青菜、芋头、花生、白果、山药、黄豆、赤豆、绿豆等的，称为“菜粥”。

七 我们推测，今天的糝，应该是由祭祀食品的糝演化而来。当然，由于食材、磨制工具、烹饪手法等等的变化，熬制的糝也会发生变化，这是情理之中的事情。

4.5 今天糝的形成

4.5.1 用糝制作食物是一直沿用的手法

使用糝作为材料进行烹饪，上文说到的是有文字记载的最早的时期。后来，这种手法一直使用。比如，南北朝时期的农学家贾思勰（生卒年不详）在《齐民要术·卷八》中多次出现用糝制作汤羹的做法。比如：

（1）作笮箒鸭羹法：肥鸭一只，净治如糝羹法，禽亦如此。箒四升，洗令极净；盐净，别水煮数沸，出之，更洗。小蒜白及葱白、豉汁等下之，令沸便熟也。

（2）菰菌鱼羹：「鱼，方寸准。菌，汤沙中出，擘。先煮菌令沸，下鱼。」又云：「先下，与鱼、菌、菜、糝、葱、豉。」又云：「洗，不沙。肥肉亦可用。半奠之。」

（3）鳧鱼汤：禽，用大鳧，一尺已下不合用。净鳞治，及霍叶斜截为方寸半，厚三寸。豉汁与鱼，俱下水中。与白米糝。糝煮熟，与盐、姜、椒、橘皮屑末。

4.5.2 今天糝的形成

从今天糝的原料入手，如果理清了每种原料出现的年代，那就可以推算出今天糝的形成年代。比如说假设糝中有原料A、B、C、D、E、F、G、H、I等，如果确定原料D出现于某个时代，那我们就有理由推测这个糝的出现最早是在这个时代或之后。

今天糝中有一种原料是胡椒。根据胡椒传入中国的时间，可以大概推算糝的形成。关于胡椒的最早文献记载，如下：

- （1）外国豉法，以酒浸，令极乾，以麻油蒸之，后曝三日，筛椒屑，以意多少合投之，胡椒酒方，以好酒五升，乾姜一两，胡椒七十枚，末好石榴五枚，管收计著中下气。（《博物志》张华 232 - 300）
- （2）天竺国出石蜜、胡椒、黑盐。（《续汉书》司马彪（? - 306年））
- （3）天竺国一名身毒，在月氏之东南数千里。俗与月氏同，而卑湿暑热。

其国临大水。乘象而战。其人弱于月氏，修浮图道，不杀伐，遂以成俗。从月氏、高附国以西，南至西海，东至磐起国，皆身毒之地。身毒有别城数百，城置长。别国数十，国置王。虽各小异，而俱以身毒为名，其时皆属月氏。月氏杀其王而置将，令统其人。土出象、犀、玳瑁、金、银、铜、铁、铅、锡，西与大秦通，有大秦珍物。又有细布、好毳卫、诸香、石蜜、胡椒、姜、黑盐。（《后汉书·西域传》范晔 398 - 445）

有人据此认为，胡椒最早传入中国可能是在西晋或者南朝时期。我们认为，这些文献纪录的都是国外使用胡椒或有胡椒的状况，很难据此说明当时已经传入中国并开始使用。一般认为，胡椒在唐代传入中国并开始使用。

胡椒，出摩伽陀国，呼为味履支。子形似汉椒，至辛辣，六月采，今人作胡盘肉食皆用之。（《酉阳杂俎》段成式 803 ~ 863）

关于胡椒，本文需要要做一番说明。

胡椒传入中国后，属于上流社会的奢侈品，被视为珍稀药物，跟普通百姓无缘。唐代，胡椒是被视为重要财富。贪官也对胡椒大贪特贪。据《新唐书》对宰相元载有如下记载：“籍其家，钟乳五百两，诏分赐中书、门下台省官，胡椒至八百石，它物称是”（《新唐书》列传第七十）。贪污胡椒八百石，用今天的计量单位计算，相当于 64 吨。最后元载本人被赐死，妻子儿子均被判处死刑。

这个时期，在日本，胡椒也属于皇室的奢侈品。光明皇后（701 - 760）献给光明皇后が東大寺庐舍那佛的《种种药帐》共有 60 中药材，其中就有胡椒胡椒 3 斤 9 两、毕拨 3 斤 15 两。胡椒还保存有距今已有 200 多年的当时的实物。

宋元时期，胡椒依赖海外进口，价格昂贵，只有上层社会才会享用。明代，胡椒也属于贵重之物，具有重大的商业价值。《金瓶梅词话》就写到了出售胡椒的内容。

西门庆道：“且待二月间兴工，连你这边一所通身打开，与那边花园取齐。前边起盖个山子卷棚，花园耍子。后边还盖三间玩花楼。”妇人因指道：“奴这床后茶叶箱内，还藏三四十斤沉香、二百斤白蜡、两罐子水银、八十斤胡椒。你明

日都搬出来，替我卖了银子，凑著你盖房子使。你若不嫌奴丑陋，到家好歹对大娘说，奴情愿与娘们做个姊妹，随问把我做第几个也罢。亲亲，奴舍不得你。”（《西门庆择吉佳期 应伯爵追欢喜庆》）

据此，我们推断，今天的糝，最早是唐代形成的。但根据上文记载，当时是在做胡盘肉食时用到此物。推测当时并没有马上用于制作糝。

宋代有“脯鸡糝”，这应该时今天糝的历史上的一种形态。当时这种脯鸡糝是作为药剂来食用的。宋代陈直（1078 ~ 1085）撰写的《养老奉亲书》（又名《奉亲养老书》）对于脯鸡糝的描述如下（宋徽宗赵佶（1082 - 1135）敕撰《圣济总录》卷十九中也收录有脯鸡糝，个别文字上略有出入）：

脯鸡糝：治产后心虚心悸，遍身疼痛。黄雌鸡，一只，去毛头足胃，净洗以小麦两合，水五升，煮鸡半熟，即取出鸡去骨。蜀椒，去目，并闭口，炒汗出，取末一钱。茈葫，去苗，二钱，干姜末半钱，粳米三合。先取水再煮鸡及米令烂，入葱薤椒姜茈葫末等，次又入五味盐酱，取熟，任意食之。

这其中没有使用胡椒。可以推测，在当时糝的制作中并没有加入胡椒。是不是当时胡椒还没有在药剂中加以配方呢？其实不是，唐代有一位叫申光逊（约9世纪）的医生，唐代管州（今山东曹县）的地方官，因以醉酒、胡椒、干姜温服得汗的方法治愈孙仲敖的“脑痛症”而闻名名一时。文献的记录如下：

近代曹州观察判官申光逊，言本家桂林。有官人孙仲敖，寓居于桂，交广人也。申往谒之，延于卧内。冠簪相见曰：“非慵于巾栉也，盖患脑痛尔。”即命醇酒升馀。以辛辣物洎胡椒、乾姜等屑仅半杯。以温酒调。又于枕函中，取一黑漆筒，如今之笙项，安于鼻窍，吸之至尽，方就枕，有汗出表，其疾立愈，盖鼻饮蛮獠之类也。（《太平广记·申光逊》）

这剂药的处方应该算是名方子，其中就有胡椒。上述脯鸡糝中没有采用胡椒，所以，据此我们推测今天糝的形成最早是在宋代之后，甚或是元代以后才开始出现今天的糝。确定更具体的出现时间，还需要进一步挖掘有关的文献，或期待有重要的相关地下文物的出土。

五 余 论

“糝”，《新华字典》第10版中列出的音和意义有两项：一是 sǎn，方言，米粒（指煮熟的）。二是 shēn，谷类制成的小渣：玉米糝儿。《现代汉语词典》第6版中列出的音和意义是有两项：一是 sǎn，方言，米饭粒。二是 shēn，（糝儿）谷类制成的碎粒：玉米糝儿。

看来，本文所说的“糝”，读音为 sa，阳平（如临沂），或为 sha（sh 为舌叶音），阳平（如徐州）。除了声母与现代汉语词典中的注音，韵母和声调完全不同，作为粥类食物的意思，词典也完全没有反映出来。在“糝”的分布地区的发音，是个悬案。本文拟专门行文讨论。这里谨做一些探讨。丁沂璐（2006）曾指出，“之所以会出现这种现象，当时汉语演变中‘阴阳对转’所致”，她认为“糝”的古音是如临沂方言，是没有前鼻音的，后来“鼻音加重，其韵母遂由阴声变为阳声了”，“而临沂方言中保留了这类古音现象”。

对于这种解释，我们不敢苟同。这里推测今天的“糝”是本文上文所说的：臄，《集韻》悉盍切，音躒。臄臄，肉雜也。

臄臄，最早的源头则是：

《广韵》：攬撞，和雜也。

这里“臄”的注音，可以折合成 sā。声调与今天的 sǎ 不和。但在记录“糝”这一食物时这点差别可以忽略不计。

我们推测，“糝”的鼻音尾的脱落，形成了后来的“臄”的读音。关于这一点，尚需资料证明。

参 考 文 献

- 丁沂璐. 说“糝”[J]. 临沂师范学院学报, 2006 第4期。
- 李恩维 2015《糝之香》,《农业工程技术》, 2015 年第35期。
- 冷玉龙、韦一心 1994《中华字海》, 中华书局、中国友谊出版社, 1994年9月1日第一版。
- 《汉语方言大词典》(许宝华 宫田一郎 1999) 中国复旦大学, 日本京都外国语大学; 许宝华, [日] 宫田一郎 出版: 中华书局 出版时间:
- 齐鲁网 2013《山东省级非遗名录第三批名录公布 62 项目入选》, <http://news.iqilu.com/shandong/yaowen/2013/0521/1538731.shtml>, 2013 年 5 月 21 日。
- 邵士修 《沂州志》卷一《祭祀篇》
- 陈少明 “孔子厄于陈蔡”之后,《中山大学学报: 社科版》2004 年 06 期

主要引用文献

- 《朝鲜王朝实录》、《广韵》、《集韵》、《康熙字典》、《礼记》、《明实录》、《释名》、《说文解字》、《通典》、《养老奉亲书》、《字汇补》、《周礼正义》等。