



羊在中國素有令名，從漢字看，「祥」、「善」、「美」、「義」都从「羊」。古代吉禮用羊，卿贊用羔，都表現了對羊的讚賞褒揚。《春秋繁露》解釋人們對羊的好感說：「羔食於其母，必跪而受之，類知禮者，故羊之為言猶祥與！」文天祥的《詠羊詩》稱：「長髯主簿有佳名，犧首柔毛似雪明。牽引駕車如衛玠，叱教起石羨初平。出都不失成君義，跪乳能知報母情。千載匈奴多牧養，堅持苦節漢蘇卿。」——一個多麼美好的義畜形象！

是的，羊羔哺乳時是跪下的。但這只是一種自然生態，附會到義與禮，是人的觀念所致，那是秦漢以後的事了。遠古時，人們對羊的好感，恐怕大都是實用的，《說文解字》「美」訓作「甘」，本義是味美，美貌、美好之義都已是引申義，「美」下說：「羊在六畜主給膳也。」「羸」訓「瘦」，徐鉉說：「羊主給膳，以瘦為病。」「羞」下又說：「進獻也，从羊，羊所進也。」「羨」當「貪慾」講，上从「羊」下从「次」，「次」（音延）訓「慕欲口液」，也就是今天所說的口水，望羊而流口水，是謂貪慾。凡此種種，都說明羊的價

值主要在食用。宋代的黃魯直〈戲答張秘監饋羊〉詩說：「細肋柔毛飽臥沙，煩公遣騎送寒家。忍令無罪充庖宰，留與兒童駕小車。」——黃魯直筆下羊的形象比起文天祥之寄義，則平易多了，顯出一種無辜的獲罪狀，然而「充庖宰」，卻樸素地道出了羊的真實價值。

翻開古代的藥經與食經，可以進一步明瞭羊主給膳的原因。羊肉味甘而大熱，性屬火，食後可以補中益氣，安心止驚，開胃健力。肥羊肉煮湯，如加上當歸、黃芪、生薑，對產後厥痛、大虛、帶下之病，可謂湯到病除。羊的頭、蹄、皮均可益氣，血、乳有滋中之效，羊油止痢，心、肺、腎補心，羊肝明目，連羊骨髓都是上好的滋補物。只有羊腦不宜食用，卻可以治皮膚病。羊的身上處處都是寶，食一羊而利全身，還加上，羊性成群——「群」字从「羊」，徐鉉說「羊性好群，故从羊」——便於馴養和繁殖，其類必多，它在食用畜中居首位，是毫不奇怪的。

中國古代關於食羊的記載很多，許多傳聞及逸事頗具情趣，這裏介紹兩則。《清異錄》記載：竇儼



眼睛有病，快到失明的地步，遇良醫，勸他多吃羊眼，竇儼就天天吃羊眼湯，一直到死，其家人把羊眼湯稱「雙暈羹」，世人則稱「學士羹」。《青州雜記》載：熊翻每次請客，飲酒至半，總要殺一隻羊，讓客人自己割取喜歡的部位，然後用各色彩線繫上記號，等蒸熟了，自己憑彩線認取，用竹刀切食，稱作「過廳羊」。——這些故事，都說明食羊的普遍。只是羊肉性熱，只宜冬春食用，產地大部在西北多草地帶，所以肉食的首位在現代已被豬肉取代了。



現代菜餚中，雞是最常用的禽肉原料，不論是宴會還是家常，雞都是禽肉中食用頻率最高的。除雞肋被稱作「食之無味，棄之可惜」的下品食料外，雞翅、雞爪以至雞臀（俗稱「雞尖」）、雞冠，無不有人視為美食。雞胗、雞肝、雞腸，亦不失為佳品。何況還有中外慣食的雞蛋，使雞在供膳方面的功勞又加一等。

但是，中國古代雞在人類熟食品中的地位不如鴨、鵝。《周禮》所載之「六牲」，包括馬、牛、羊、豕、犬、雞，但這是供祭祀用的，其中馬是耕田役畜，雞是司晨鳴禽，起碼這兩樣，祭祀的意圖恐怕不單純是飽祖宗口福的。而所說的供活人食用的「六膳」，則包括牛、羊、豕、犬、雁、魚（其中的雁指的是鵝）。《周禮》食醫之職有「會膳食之宜」一項，何謂宜？講究的是「牛宜稌（音途），羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，雁宜麥，魚宜葢（音姑）」，以肉類配穀類，以求涼熱中和，口味適宜。這六種肉類不包括雞肉。

雞在食用上的知名度顯然不如鴨、鵝，但它在

古代另有兩方面的社會功效：

一是司晨——「塘雞識將曙，長鳴高樹顛」（梁簡文帝〈雞鳴篇〉），「深山月黑風雨夜，欲近曉天啼一聲」（崔道融〈雞〉詩），「老人從此知昏曉，不用元戎報五更」（陸游〈新養白雞毛羽如玉殊可愛〉詩），「明朝春黍得碎粒，第一當冊司晨功」（陸游〈新買啼雞〉詩）……它的啼聲驅走了暗夜，迎來了曙光，慰藉了無告的老人，催促着勞動和豐收，它在詩人筆下的形象是勤奮的象徵與光明的使者，豈忍讓它在湯鼎裏爛透和油鍋裏炸焦！

二是戲鬥——請看三國魏劉楨的〈鬥雞詩〉：

丹雞被華采，雙距如鋒芒。願一揚炎威，會戰此中唐。利爪探玉除，瞋目含火光。長翹驚風起，勁翮正敷張。輕舉奮勾喙，電擊復還翔。

這又是何等威武的形象！可惜這好鬥的性格不過是供人戲耍。「博弈非不樂，此戲世所珍」（應瑒〈鬥雞詩〉），鬥雞只不過是比下棋更刺激的一種遊樂，在



訓練思維、開放智力方面，鬥雞則遠比不上下棋，所以，雞在鬥場上的形象本無英雄可言，僅足以提高它的知名度吧！

周代宮廷少食雞肉，的確與它能司晨有關。李時珍《本草綱目》說：「古人言雞能辟邪，則雞亦靈禽也，不獨充庖而已。」辟邪也是由司晨而來。其實，能司晨者只有公雞，至於母雞，「牝雞司晨」一向為古代所忌諱，又上不得鬥場，本是以食用為第一社會效用的。但牝雞能生蛋，事關繁衍，因之也列為「靈禽」，實在不算過分。

雞一名「燭夜」——照亮暗夜，頗具詩意。徐鉉說：「雞，稽也，能考時也。」這個名源恐怕不準確。「雞」古音在「見」紐「支」韻，擬音 kie，正以其鳴聲而得名，聯繫到「鴨」在「影」紐「葉」韻，擬音 eap，「鵝」在「疑」紐「歌」韻，擬音 ŋa，都與它們的鳴聲有關。所以「雞」、「鴨」、「鵝」三種家禽之命名，均以鳴叫聲為詞，是為原生詞。漢語中以鳴叫聲來為動物命名的，諸如「蛙」、「知了」、「蟬」、「蛐蛐」、「鷄鵩」之類，實非少數，也都是以

鳴叫聲為語音的原生詞。

雞類非常繁多，五方所產，大小形色各異，食性也不一樣，但味道大都鮮美，供膳者有之，供藥者亦有之，營養學家應過細選擇。不過，現代市場上的雞，多為大批量、快速飼養，品種已很單調，恐怕不足以建立一門「食用選雞學」了。

