

「豬」事大吉

中國是世界上最為重要的豬類馴化和飼養中心，豬的馴化、飼養與選育技術在中國有着悠久的歷史。甘肅大地灣遺址共出土豬的骨骼 5,000 多件，佔全部哺乳動物骨骼數量的一半以上。這表明家豬是中國早期飼養的主要家畜之一，且豬肉是當時西北地區餐桌上最常見最普通的肉類食物。浙江河姆渡人把豬、狗作為飼養的主要家畜。在河姆渡遺址中，豬、狗的骨骼和牙齒殘片隨處可見，還出土有體態肥胖的陶豬和刻有豬紋的方口陶鉢。中國國家博物館館藏的河姆渡遺址出土的陶豬頭部肥大，鬃毛凸起，長嘴伸向前方，腹部下垂，四足交替似作奔走狀。家豬的體型雖與野豬有些近似，但家豬的豬頭已經明顯變短，應是人工飼養馴化的結果。該藏品表現了早期家豬的形貌。

新石器時代存在大量使用豬隨葬的現象。如距今 8,000 年以上的廣西桂林甌皮岩的一個遺址中發現有 63 具豬的骸骨，年齡都在 1 歲半左右。如此大量的骸骨，顯然表明豬被家養已經是普遍的現象。除甌皮岩遺址外，仰韶文化的半坡遺址也出土了大量幼豬骸骨，大汶口文化中期墓葬到龍山文化時期墓葬都發現了豬骨、豬牙埋藏的遺存，山東泰安寧陽堡頭的全部大



新石器時代陶豬
(中國國家博物館藏)



新石器時代玉豬龍
(遼寧省博物館藏)

汶口文化墓葬無一例外地都用豬頭隨葬，在河北邯鄲澗溝遺址和江蘇邳州劉林遺址發現了專葬豬骨的灰溝和灰坑，處於黃河上游的齊家文化墓葬有的墓葬出土了大量豬下頷骨。此外，長江流域、東北地區用豬隨葬的現象也很突出。

為什麼新石器時代會出現大量使用豬隨葬的習俗呢？以往人們普遍認為隨葬豬的多寡，顯示了死者生前佔有財富的不同。但現在有學者認為這一解釋是不確切的。他們結合考古學和民族學，認為：葬豬習俗不一定直接反映那個時代的財產觀念，可能反映的是一種原始的宗教觀念。隨著新石器時代農耕文化的興起，原先的狩獵巫術轉化為豐產巫術，其中一個主導觀念就是地母觀念，即大地母親生養人與萬物的觀念。地母觀念是上古人類最基本和最重要的宗教理念，地母是土地、生育、繁殖與豐產的象徵。豬肚子肥大、繁殖力強、蓄養快、肉多脂多的特點很容易與地母的特質有共通之處，因此，在原始觀念中，豬被奉為地母的動物化身。

儘管從考古材料很難推斷出中國新石器時代的人們是否舉行過類似歐洲史前用豬祭祀地母的儀式，但廣西桂林甌皮岩遺址和仰韶文化半坡遺址出土的大量幼豬骸骨無疑屬於有目的地宰殺，應與祭祀有關。遼寧牛河梁紅山文化遺址中出土的玉豬龍，良渚文化玉琮上與「玉豬龍」相似的大眼獠牙獸，似乎都在暗示肥胖多脂的豬在史前先民的意識中正是地母的動物化身。

豬的神性光環伴隨母系氏族公社的崩潰而逐漸褪去。從考古發掘情況來看，用豬隨葬的習俗在黃河流域大汶口文化晚期已經有衰減之勢，龍山文化中期以後逐漸少見或不見，這一過程恰好和原始社會由母系氏族公社崩潰到父系氏族公社確立這一歷史時期相對應。至於豬從神物到俗物的轉變，有學者分析原因大概有以下兩個方面：一方面，經歷長時間馴化後的家豬已經完全褪掉了野豬那種速度快、力量強和凶猛的特性，變得腿短、吻粗、肚大、耳闊、體肥，它的形象

實在難以與神靈之物相提並論。另一方面，隨着人類圈養家畜品種的增多，豬在與其他家畜的對比中愈發處於不利的地位。它既不能像牛一樣成為農業生產的好助手，又不能像馬一樣滿足人們軍事和運輸上的需要。它是飯來張口的動物，給人一種懶惰的感覺。因此，它被徹底剔除出神性的圈子，成了實在的世俗之物，最終只能作為人們的肉食來源和財富象徵。

商周時期，豬在人們生活中的地位很重要。所謂「陳豕於室，合家而祀」，正是「家」字的本義。由此看來，殷商時，養豬是很普遍的，除食用以外，豬還用於祭祀。甲骨文的「家」是個會意字，其外部是房子的形狀，中間是「豕」（即豬）。從字面意思來看，家的本義是屋裏有豬。這就很奇怪了，按照情理分析，屋裏有「人」才能為「家」，為什麼屋裏有豬反而為「家」呢？對於這個問題的解釋，學界主要有三種說法：其一，遠古時期的人們通過狩獵所得的肉食數量無法保障，如果將豬一類的動物圈養在家裏，就可防止肉食短缺問題的出現。其二，豬也是財富的重要象徵。有了豬這樣的財產，才算真正的家。其三，中國古代有一種兩層的民居，上層住人，下層養牲口，人畜雜居；而下層養的牲口主要是豬，所以屋內養豬是家的主要特徵。還有學者認為甲骨文的「豕」字，與閹割手術的動作有關。這表明中國至少在 3,000 多年前的商代就已知曉閹割的方法，且閹割術主要是施行於豬。閹割是為了增快成肉的速度，縮短飼養的時間，從而降低飼養的成本和增加經濟價值。此外，被閹割後的野豬性情會變得溫和，雖有利齒已再難傷人。

春秋戰國時期，豬和雞、犬並列為三大家畜，當時的史籍中常見「犬彘」、「狗彘」、「雞豚狗彘」、「雞狗豬彘」等組詞。由馬、牛、羊、雞、犬、豬組成的「六畜」概念在當時已基本確定。「六畜」與五穀、桑麻已成為農業的三大支柱，各國都非常重視農業的發展。如《孟子·梁惠王上》記載：「雞



甲骨文的「家」



里耶秦簡「秦更名方」

豚狗彘之畜，無失其時，七十者可以食肉也。」湖南龍山里耶古城遺址出土的「秦更名方」記錄了秦統一後更新制度、更新名物的舉措。在這份「秦更名方」中，赫然規定：將家庭圈養的牲畜——「豬」改名為秦人慣用的「彘」。過去我們只知道異形的六國文字是秦始皇統一文字的目標，現在通過這條簡方可知：異體字、方言乃至不一致的名號稱謂，都是秦始皇統一的目標。然而，這條為豬更定名稱的法律似乎只是流於空文。傳世文獻和出土資料均顯示，秦漢時期，人們對「豬」的稱呼並未統一，稱「豬」、「彘」、「豕」、「豚」都是可以的。在詔令中專門為「豬」更名也表明了「豬」在家畜中的重要地位。

秦漢時期，養豬業較先秦時期又有了很大的發展。當時，養豬主要有兩種方式：一為放牧散養，二為建欄圈養。放牧指的是利用沼澤或水邊的野生草料養豬，投資少而效益高，牧豬的時間在春夏野草生長旺盛的時候。史籍記載，西漢大儒公孫弘微時就從事牧豬的工作。漢代河西地區水草豐美，豬的飼養更為便利，武威磨嘴子 53 號漢墓木屋後壁之飼豬圖木版畫上



漢代飼豬圖木版畫（甘肅省博物館藏）

畫的豬肥而碩大，可見漢代河西一帶養豬業之興盛。深秋後，水草停止生長，則採用第二種方式養豬——圈養。圈養多在農業區。一些農戶終年採用圈養方式，每日從地裏割草，再添加其他飼料餵養數隻豬，這樣既可以省去放養時需專人照看的麻煩，又有利於催肥。考古中常見與廁所連在一起的豬圈明器。中國國家博物館館藏的漢代陶豬圈模型，以圓形圍牆為主結構，圍牆上有寬簷以保護牆壁，圈內臥豬。豬圈外高台上架築廁所，下部與豬圈相通。這種與廁所連接的「連茅圈」盛行於華北地區，在中南、華東地區也很普遍。當時，豬圈積肥是農家肥的重要來源。北魏賈思勰在《齊民要術》中詳細介紹了「踏糞」法，即把稻草、穀殼之類撒進豬圈，利用豬的踐踏，讓其與豬糞尿混合積成優質圈肥。此豬圈模型就反映了這種積肥方法。同時，把廁所和豬圈合為一體，兩個污穢之地集中一處，不僅有效利用了空間，也減少了污染。

養豬是漢代地方官重點督查的政務。據《漢書·循吏傳》記載：潁川太守黃霸「使郵亭鄉官皆畜雞豚，以贍鰥寡貧窮者」；龔遂為渤海太守時，「勸民務農桑，……家二母彘、五雞」。養豬所得是個體小家庭經濟收入的重要來源。《鹽鐵論·散不足》云：「夫一豕之肉，得中年之收。」

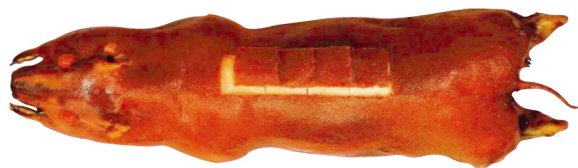


漢代陶豬圈（中國國家博物館藏）



同漢代發達的養豬業相比，魏晉南北朝時期由於農業經濟遭到了巨大的破壞，養豬業整體上呈萎縮態勢。但這一時期，養豬技術在前代的基礎上有了長足的進步，《齊民要術》卷六〈養豬〉具體反映了這些技術成果。如豬崽飼養，應用煮過的穀物，冬季時還要用微火給剛出生的豬仔取暖以防凍死。魏晉以後，豬的飼養方式已逐漸由放牧為主轉向以舍養為主，《齊民要術》比較詳細地記載了舍養與放牧相結合的養豬方式和注意事項，如「母豬取短喙無柔毛者良」、「牝者，子母不同圈。子母同圈，喜相聚不食，則死傷」、「春夏草生，隨時放牧」、「初產者，宜煮穀飼之」。大意是，養豬時，注意選擇嘴部短而沒有絨毛的為好；小雌豬，不要讓牠和母豬同一個圈，同一個圈的小豬，喜歡聚在一起但不吃奶，就容易有死傷；春夏時節，到處長着青草，隨時放豬出去吃草；剛剛產崽的母豬，適合用煮熟的穀物投餵。

蒸豚（即蒸小豬）是魏晉宮廷的席上珍品。《齊民要術》記載其製法為：將一頭肥小豬洗淨，煮半熟，放到豆豉汁中浸漬；生秫米梁粟一升不加水，放到濃汁中浸漬至發黃，煮成飯，再把豆豉汁灑在飯上；生薑橘皮各一升、三寸長蔥白四升、橘葉一升細切，同小豬、秫米飯一起放到甑中，密封好，蒸兩三頓飯時間，再用熟豬油三升加豉汁一升，灑在豬上，蒸豚就做好了。此外，《齊民要術》中還介紹「炙豚法」：將極肥的小豬崽擦洗，剃刮毛，剖開腹腔，掏去內臟，再洗淨；將茅草塞進腹腔裏，塞得滿滿的，用柞木棒貫穿豬身，在緩火上放這些烤；烤製過程中需要不停地翻轉，且用清酒多次塗抹在炙面，使其呈現紅黃色；等到顏色足夠濃烈鮮豔了便可停止；接下來用白淨的新鮮熟豬油不停地塗抹。如果沒有新鮮豬油，用潔淨的麻油也可以。此時，烤熟的乳豬「色同琥珀，又類真金。入口則消，狀若凌雪，含漿膏潤，特異凡常也」。意思是，烤熟的乳豬外皮顏色如同琥珀和真金一樣美豔，吃到口裏就像冰雪一樣消融。可見，今日名饌「烤乳豬」技法就是對魏



烤乳豬

晉時期「炙豚法」的沿承和發展。烤乳豬必須趁熱吃，否則放涼口感就大打折扣了。不難想像，一群人一起操刀割食剛剛烤好的乳豬的熱鬧場面，正是後世合食的先聲。

隋唐時期，豬的飼養規模較此前擴大了。當時除一家一戶零散飼養外，國家也設置專門機構養豬。《新唐書》記載，盧杞曾為虢州（今河南靈寶）刺史，任職期間曾向德宗上奏說：「虢有官豕三千為民患。」即一個州的官辦養豬場存欄多達3,000頭，說明當時養豬規模確實不小。豬肉雖然在當時並非上等肉食，但民間食用之還是比較普遍的。當時豬肉的烹製方法主要還是煮法。據宋王讜《唐語林》記載，唐代名相李德裕曾憑藉煮豬肉巧妙地處理了一起因謠言影響百姓生活的事件：唐敬宗年間，江淮一帶百姓曾口口相傳說亳州地帶能產「聖水」，且「聖水」能使患病的人即刻痊癒。此謠言一出，各地百姓紛紛捐錢購買所謂的「聖水」，讓造謠者獲利甚巨。李德裕當時正鎮守浙西，為了讓百姓們識破「聖水」的騙局，他想出了一個釜底抽薪的辦法。某日，他在市場上召集了眾多百姓，現場派人用一口大鍋裝滿了所謂的「聖水」，並放入了五斤豬肉。接着，李德裕對百姓說道：「如果這真的是『聖水』，那豬肉放進鍋裏煮，就不會被煮熟。」可是沒多久，鍋裏就飄出了豬肉被煮熟的香味，這下對「聖水」深信不疑的百姓們傻眼了。李德裕用事實證明了「聖水」的傳言是假的，從此，人心逐漸安定，謠言也就不攻自破。

宋元時期，由於開墾山澤的力度進一步加大，農業區羊的



蘇軾像

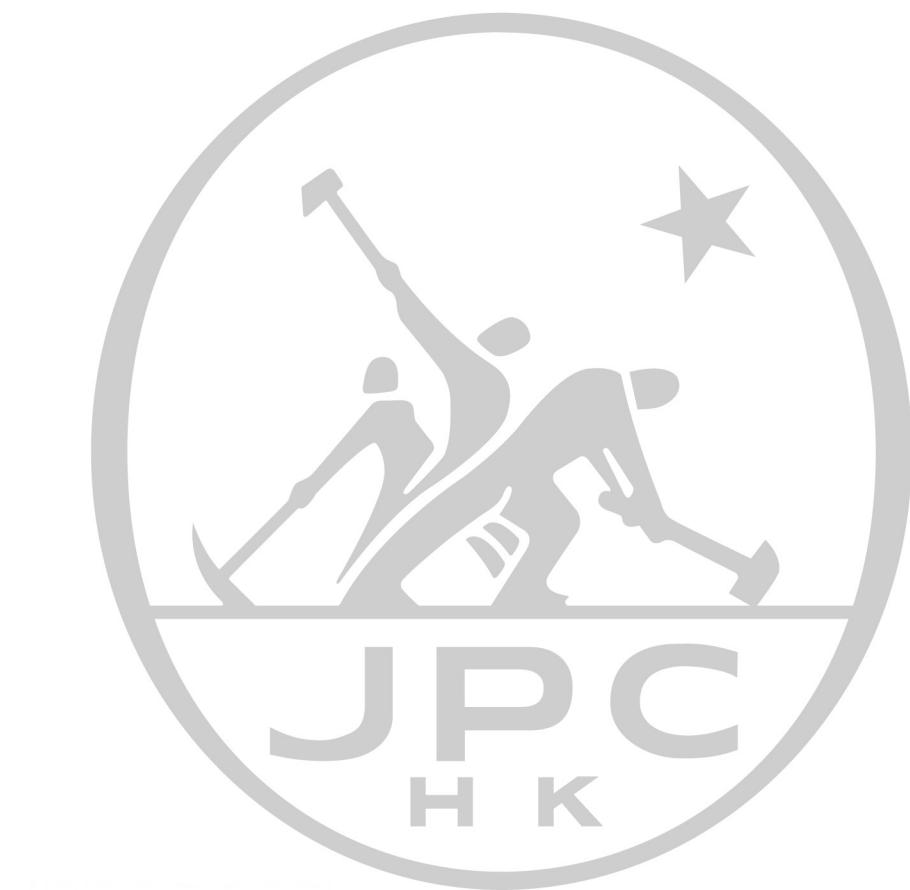
飼料來源更加貧乏，大規模飼養更加困難，因此人們更傾向於養豬，豬的數量由此直線上升，民間豬消費也隨之攀升。豬肉是下層百姓的主要肉食之一。據孟元老《東京夢華錄》記載，北宋東京城內有一條小巷稱「殺豬巷」，是殺豬作坊的集中地。東京民間所宰殺的豬，往往由南薰門入城，「每日至晚，每群萬數」。又市內「其殺豬羊作坊，每人擔豬羊及車子上市，動即百數」。由此可見，豬肉在當時民間的消費量是相當大的。

真正將豬肉烹調發揚光大的是我國歷史上赫赫有名的大文豪——蘇東坡。蘇東坡是我國歷史上著名的美食家，他一生都在追尋美食、發掘美食、創製美食。為了紀念這位偉大的美食家，人們將很多經典美食冠以他的名字，如「東坡魚」、「東坡羹」、「東坡豆腐」等，其中以「東坡肉」最為著名。北宋元豐年間，由於得罪了朝廷，蘇東坡謫居黃州。到達黃州後，蘇東坡在給朋友的信中說，此地雖物產豐富，物價不高，但百姓們生活貧困，不精烹事。於是，蘇東坡只得親自操刀，謀求美食。他有一首〈豬肉頌〉云：「淨洗鑊，少着水，柴頭罨煙焰不起。待他自熟莫催他，火候足時他自美。黃州好豬肉，價錢等糞土。富者不肯吃，貧者不解煮。早起起來打兩碗，飽得自家君莫管。」詩記載了蘇東坡創製的講究火候的「燉肉法」，也表明豬肉在當時權貴之家心目中的品級確實不高。傳說，後來蘇東坡任職杭州時，由於疏浚西湖的功績，頗受百姓稱道，百姓們贈予蘇東坡很多豬肉、美酒以示感謝。蘇東坡用自創的燒製法烹調好豬肉，囑咐他的廚師將豬肉和美酒一起拿去慰問疏浚西湖的民工，結果廚師誤以為蘇東坡的意思是將豬肉和美酒一起燒製，結果添加了酒的紅燒肉，更加香郁味美。從此「東坡肉」廣為流傳，成為杭州的名菜。雖然這些民間傳說不可盡信，但可以肯定的是，兩宋時期的豬肉烹調水平確實有了很大的提升。

從明代開始，豬肉受到人們的普遍重視，地位上升，被稱

為「大肉」。豬肉地位的上升首先表現在養豬著述的湧現。張履祥的《補農書》、徐光啟的《農政全書》、鄭璠的《便民圖纂》、楊岫的《幽風廣義》、張宗法的《三農紀》等農學著作中均有如何養豬的記載。這一時期的養豬技術有了長足的進步。尤其是清乾隆時期，民間出現了雄豬去勢、母豬割去卵巢及輸卵管的閹割技術，對於生豬飼養、提高產肉率有着十分重要的意義。此外，聞名於世的太湖豬種群在這一時期已基本形成，其中的二花臉豬、楓涇豬等品種，具有早熟多產、體大多肉、皮薄肉嫩等特點，為廣大食客們所喜愛。豬產量的大幅提高，使得明代豬肉的食用非常普遍。《明宮史》中記載，明朝皇室的飲食中豬肉已經佔據了肉食的主流，主食裏面就有「燒豬肉」、「豬臂肉」、「豬肉包子」等。明代後期，光祿寺一年消耗 10,000 多隻羊、近 20,000 隻豬，豬肉消耗量超過了羊肉。

清代，豬肉在人們餐桌上的主導地位已然形成。袁枚在《隨園食單》中指出：豬用最多，可稱「廣大教主」。在整篇〈特牲單〉中，基本在介紹豬肉的烹製方法。如「燒小豬」的做法為：把乳豬洗淨，在豬皮上塗上奶酥油，用鐵叉在炭火上慢慢烤，以酥為上。這條記載與今日「烤乳豬」的製法頗為相似。據說，清代在位最久、自詡「十全老人」的乾隆皇帝，一生最愛吃糖醋豬肉。慈禧太后也是豬肉的忠實擁躉，她自稱最喜歡吃乳豬上面一層脆脆的乳豬皮。坊間傳聞，慈禧之所以喜歡吃豬肉，是因為她認為吃豬肉的統治者會像乾隆帝一樣得以善終。清代人喜食豬肉可能有兩方面的原因：其一，和傳統的民族飲食習慣有關。滿族的前身即源於東北地區的女真人，他們素有養豬、牧豬的習慣，因此，豬肉對他們而言是上等美饈。比如，金代統治者對食豬肉的態度與宋元二朝不同，據《宣和乙巳奉使金國行程錄》記載，金人待客時，「以極肥豬肉或脂闊切大片……非大宴不設」。其二，當時滿族人多居住在白山黑水之間，冬季天氣嚴寒，食用肉食，可使體內積蓄較高能量以抵禦嚴寒。所以「尚油膩」、「重肉而不重飯」成



賣豬肉

為當時滿族人的飲食習慣。在他們食用的眾多肉食種類中，以食豬肉最為普遍。據朝鮮人姜浩溥《桑蓬錄》記載，他曾在鳳凰城滿族人家中品嚐過豬肉，並評價說：「此處豬肉為人間至味，白如雪，入口乾軟，若融。」

清代以前，人們對豬肉的營養價值評價不高。如元代忽思慧《飲膳正要》認為，「豬肉味苦，無毒，主閉血脈，弱筋骨，虛肥人，不可久食；動風患金瘡者尤甚」。明代孫一奎《醫旨緒餘》稱「黃牛肉補氣，綿黃芪同功。羊肉補血，與熟地黃同功。豬肉無補，而人習之化也」，意思是豬肉沒有什麼滋補價值。到了清代，人們對豬肉的營養價值有了不同的看法。清代醫學家汪昂在《本草備要》中記載，豬肉「其味雋永，食之潤腸胃，生精液，澤皮膚」。意思是豬肉可以益氣、養陰，對身體很有益處。名醫王士雄曾看到鐵匠打鐵，燥熱異常，但是身體都平安無事。問其緣故，鐵匠說他們都喝瘦豬肉熬的湯，於是王士雄有所領悟，總結出豬肉滋陰的特點。他說：「豬肉補腎液，充胃汁，滋肝陰，潤肌膚，止消渴。」可見，豬肉具有滋陰和潤燥的作用。

「百菜還是白菜好，諸肉還是豬肉香。」這一副名聯生動地詮釋了人們對豬肉的喜愛。如今，不管是平常飲食，還是逢年過節、親朋相聚、婚喪嫁娶、擺酒設宴等，多數離不開豬肉。那麼，豬肉何以打敗其他肉類，成為一般人餐桌上的最重要的肉食種類呢？這個原因是多方面的。比如牛有拉犁耕田的大用；馬是重要的軍事物資；犬則個體不大，適合作為人們看家的寵物良伴等。只有豬的飼養不妨害農業的發展，供肉的經濟價值一直較高。於是，豬就成為中國人重要的肉食來源並一直延續至今。