

# 大英雄“闻鸡起舞”，平常人更爱“吃鸡”

## 中国古代关于鸡的历史与故事

□孙晓明 孙辰龙

### 鸡是古代六禽的头

鸡为古代六畜之一，是古人餐桌上重要的肉食。在新石器时代北方的众多遗址中，如泰安大汶口、武安磁山、裴李岗、贾湖、北辛、宝鸡北首岭、西安半坡等，都出现过大量鸡骨遗存。而南方的湖北北京山屈家岭、天门石家河等遗址中，也出土了一些陶鸡模型。因此许多学者认为新石器时代的先民们已开始饲养家鸡。然而近年来，动物考古工作者进一步考证认为，国内许多新石器时代遗址发现的是否家鸡，还有待进一步探讨和商榷。但就目前的考证而言，家鸡出现的最晚时间在殷商时期。

在商代，鸡被大量用于祭祀。郭沫若先生曾指出：祭祀用鸡的痕迹从“彝”字中可以反映出来，“彝”字在甲骨文和金文中均作两手奉鸡的形状。鸡是六畜中最早被驯养的，因此，它也是祭祀中最早被使用的肉食。殷墟中就曾发现大批用作牺牲的鸡骨，说明商代的养鸡业是非常兴盛的。周代官职系统中还设有“鸡人”一职，掌管祭祀、报晓、食用所需的鸡。根据《周礼》记载：鸡人主管供应祭祀用的鸡，辨别鸡的毛色；大祭祀的时候，鸡人负责在天快亮时大声叫醒百官；凡国家有约定日期要做的事情，鸡人就负责报告时间。

《周礼》记载：“凡王之馈，食用六谷，膳用六牲。”“六牲”中包括鸡，说明西周时期鸡是周天子饮食中不可缺少的肉食。春秋战国时期，鸡是广大百姓都爱饲养和食用的家禽。《孟子·梁惠王上》记载：“鸡豚狗彘之畜，无失其时。”意思是说，对鸡、猪、狗等禽畜，不要错过饲养时机。这里明确将鸡放在各类禽畜之首。

秦汉时期，鸡、鸭、鹅已成为当时的三大家禽，鸡、鸭、鹅及其笼舍的冥器是汉墓的常见随葬品，其中，鸡是三大家禽中最重要的。湖南长沙汉墓出土的陶鸡笼呈长方形，两面坡形顶，覆筒瓦脊，四周设有上下三层通风孔。正面中部设一大门，门下有向外伸出的平台，一只几近与鸡笼等高的鸡立于平台上，头颈及前身露出门外，生动逼真。

汉代民间养鸡业极盛。如《西京杂记》记载，关中人陈广汉家中有“鸡将五万雏”，可谓规模宏大。《列仙传》还记载了一位名叫“祝鸡翁”的洛阳地区的养鸡专家，称其：“养鸡百余年，鸡有千余头，皆立名字，暮栖树上，昼放散之，欲引呼名即依呼而至……”甘肃省武威市磨嘴子汉墓出土的彩绘上木鸡栖架，整个木雕生动朴拙，富有烟火气息。

### 古代公务接待首选鸡

鸡肉是古代用于公务接待的重要肉食。湖南出土的里耶秦简中有“畜彘鸡狗产子课”与“畜彘鸡狗死亡课”，反映秦时鸡的繁殖和死亡已经成为考核官吏的重要尺度。敦煌悬泉置遗址出土的《元康四年鸡出入簿》，记载了汉宣帝元康四年（公元前62年）悬泉置当年用鸡招待来往官员和使者的情况。账簿明确记载出鸡的收入（入账时间和来源）以及支出（被谁食用了，有几个人吃，吃了几顿）等，其详细程度令人吃惊。根据简文内容可知：一是悬泉置全年只消耗了44只鸡，足见鸡的价值昂贵，消费得不算多。从出土简牍来看，汉代谷物的价格在每石100钱至120钱之间，《元康四年鸡出入

簿》记录的鸡价格为每只80钱左右。

二是像鸡这样的公务接待肉食，是统一由官府分配的，但如果不够食用的话，也可自行购买。简文显示，悬泉置全年所需1/3的鸡要去市场购买。

三是购置开销由悬泉置厨曹夫如实上报县府，由县府负责审核并报销。因此，2000多年前那位负责账簿记录的厨曹夫一丝不苟如实地将这份记录公务接待用鸡的账簿上交给上级审查，足见当时鸡在公务接待中的重要性。



东汉陶鸡笼，现存中国国家博物馆。

簿》记录的鸡价格为每只80钱左右。

二是像鸡这样的公务接待肉食，是统一由官府分配的，但如果不够食用的话，也可自行购买。简文显示，悬泉置全年所需1/3的鸡要去市场购买。

三是购置开销由悬泉置厨曹夫如实上报县府，由县府负责审核并报销。因此，2000多年前那位负责账簿记录的厨曹夫一丝不苟如实地将这份记录公务接待用鸡的账簿上交给上级审查，足见当时鸡在公务接待中的重要性。

魏晋南北朝时期，普通农户几乎家家都要养几只鸡，一则用于自家食用，二则可作为重要的收入来源。据《晋书·郗诜传》记载，(诜)母亡家贫，无以下葬，乃“养鸡种蒜”，三年后“得马八匹，舆柩至冢，负土成坟”。这是贫苦百姓依靠养鸡脱贫的好例子。又据《南史·谢朓传》记载，南朝士族官僚谢朓用鸡蛋放债，后来收回几千只鸡，获利颇丰。虽然贵族官僚利用权势不当获利，但也从侧面反映出当时养鸡业的繁荣。嘉峪关长城博物馆馆藏群鸡图画像砖上画满了13只鸡，反映了墓主人生前富足生活。

### 古人如何养鸡

当代，畜禽种业自主创新关乎国运。其实古代先民早就选育了许多优良的鸡种，这些鸡种在生长速度、繁殖能力、生产周期、适应性等方面都具有明显的优势。《齐民要术·养鸡》记载了当时鸡种选育和肉鸡、蛋鸡饲养的经验与方法。如鸡种选育方面，选取桑树落叶时生的为好，因为此时生的鸡体型小，毛和脚均细短，其伏巢性强，叫声少，善于孵小鸡。鸡雏饲养方面，二十日之内不要让雏鸡出窠，要用干饭喂饲。因为如果出窠早了，难免有老鹰、乌鸦为害，而喂其湿饭则会使其消化不良。肉鸡饲养需要另外筑个小围墙，用蒸熟的小麦喂养它，这样做二十多天便可将鸡养肥大。将蛋鸡和公鸡分开饲养，要给蛋鸡多喂饲谷类，促使其在整个冬天长得又肥又壮。这样做，一只鸡产100多个蛋是不成问题的。晋代，

人们发明了栈鸡技术，这一技术与现代的笼养技术相似，都是根据鸡的生长发育规律，利用限制运动的方法，使其减少消耗而加速育肥。

唐玄宗时期培育出了一批优良鸡种，其中最著名的当数乌骨鸡。乌骨鸡的食疗养生价值为时人所知，《唐本草》记载：“乌鸡补中。”唐代大诗人杜甫就曾养过这种鸡，后来此鸡逐渐成为中医名药乌鸡白凤丸的主要原料。唐代斗鸡成风也客观促进了种鸡的优胜劣汰。据记载，唐玄宗曾在官中设有“鸡坊”，专门饲养斗鸡，斗鸡的饲养名手有500多人。唐章怀太子李贤墓壁画中的侍女所抱之鸡应为斗鸡。上行下效，全国范围内的斗鸡饲养促进了唐养鸡业的整体发展。

宋代，我国已发明了人工孵化鸡蛋的先进技术。北宋著名诗人梅尧臣所作《鸭雏》一诗曰：“春鸭日浮波，羽冷难伏卵。尝因鸡抱时，托以鸡窠暖。”此诗是对当时寄孵技术（由母鸡代孵鸭）的赞颂。除寄孵外，宋代也出现了新的人工孵化技术，即用牛粪发酵产生的热量来进行禽蛋的人工孵化。这一技术虽然比较粗糙，但无疑是我国家禽繁育技术发展史上的一次重大飞跃。

明清时期，鸡的饲养技术突飞猛进，发明了为补充蛋白质饲料的造虫法，以提高母鸡的产蛋率。采用了火抱法，使人工孵化方法达到成熟阶段。培育出了“九斤黄”“狼山鸡”“萧山鸡”等优良鸡种。“九斤黄”因其喙、足、毛皆为黄色，又称“三黄鸡”，因其个体硕大又有“九斤王”之誉。明崇祯《太仓州志》记载：“鸡出嘉定，曰黄脚鸡，味极肥嫩。”清光绪《南汇县志》云：“鸡，产浦东者大，有九斤黄，黑十二之名。”清代末年，“三黄鸡”被引入欧美，曾被誉为“世界肉用鸡之王”，这是何等荣耀！

宋代，我国已发明了人工孵化鸡蛋的先进技术。北宋著名诗人梅尧臣所作《鸭雏》一诗曰：“春鸭日浮波，羽冷难伏卵。尝因鸡抱时，托以鸡窠暖。”此诗是对当时寄孵技术（由母鸡代孵鸭）的赞颂。除寄孵外，宋代也出现了新的人工孵化技术，即用牛粪发酵产生的热量来进行禽蛋的人工孵化。这一技术虽然比较粗糙，但无疑是我国家禽繁育技术发展史上的一次重大飞跃。

明清时期，鸡的饲养技术突飞猛进，发明了为补充蛋白质饲料的造虫法，以提高母鸡的产蛋率。采用了火抱法，使人工孵化方法达到成熟阶段。培育出了“九斤黄”“狼山鸡”“萧山鸡”等优良鸡种。“九斤黄”因其喙、足、毛皆为黄色，又称“三黄鸡”，因其个体硕大又有“九斤王”之誉。明崇祯《太仓州志》记载：“鸡出嘉定，曰黄脚鸡，味极肥嫩。”清光绪《南汇县志》云：“鸡，产浦东者大，有九斤黄，黑十二之名。”清代末年，“三黄鸡”被引入欧美，曾被誉为“世界肉用鸡之王”，这是何等荣耀！

明清时期，鸡的饲养技术突飞猛进，发明了为补充蛋白质饲料的造虫法，以提高母鸡的产蛋率。采用了火抱法，使人工孵化方法达到成熟阶段。培育出了“九斤黄”“狼山鸡”“萧山鸡”等优良鸡种。“九斤黄”因其喙、足、毛皆为黄色，又称“三黄鸡”，因其个体硕大又有“九斤王”之誉。明崇祯《太仓州志》记载：“鸡出嘉定，曰黄脚鸡，味极肥嫩。”清光绪《南汇县志》云：“鸡，产浦东者大，有九斤黄，黑十二之名。”清代末年，“三黄鸡”被引入欧美，曾被誉为“世界肉用鸡之王”，这是何等荣耀！

### 古人怎么吃鸡

古人善养鸡，更爱吃鸡。《礼记·内则》记载，周代宴席上有道名菜——“濡鸡”，其做法是：破开鸡腹，填入藜实，加入醢，烹

熟。这道菜类似今天的烧鸡。当时的鸡肉肴饌还有君王嗜食的“跖”，即鸡爪，现在的“凤爪”

秦汉时期，鸡肉的烹饪方法一般有濯（将肉或菜放入汤锅涮一下即食用的方法，与现代火锅食法相近）、羹、熬、炙等。马王堆汉墓遣策中关于鸡的菜品有“鸡大羹”“鸡鲍菜白羹”“鸡熬”“鸡炙”等。

除鸡肉以外，鸡蛋也是古人餐桌上的美食。鸡蛋在古文献中又名“鸡卵”“鸡子”“卵”等。湖南长沙马王堆汉墓食品遣策中有“卵筒”的木牌，并伴有鸡蛋出土。最早用鸡蛋做菜肴的记载见于西汉桓宽的《盐铁论·散不足》，当时市集上的应时菜肴之一叫作“韭卵”，后世推测可能是用韭菜和鸡蛋制成的菜肴。《齐民要术》记载：“淪鸡子法”和“炒鸡子法”等。即现在的煮荷包蛋和葱炒鸡蛋。

唐代韦巨源《烧尾宴食单》中记载的菜肴有很多都是以鸡肉或鸡蛋为原料。如“仙人膏”系用鸡肉放在牛乳或羊乳中煮成，“汤浴绣丸”的做法是用鸡蛋与肉糜制成肉丸，“御黄玉母饭”则是用肉、鸡蛋、油脂调作料的盖浇饭，“葱醋鸡”系用鸡和葱、醋等混合蒸成，“凤凰胎”是把鸡蛋液倒入鱼膀胱后缝合蒸成的鸡蛋羹。

苏州名菜“贵妃鸡”相传与杨贵妃相关。据说，一日，李隆基与杨贵妃在百花亭饮酒作乐，不知不觉间，两人已喝得烂醉。只见杨贵妃脸颊泛起两朵红云，神情亢奋，大喊道：“我要飞上天！我要飞上天！”李隆基听后，误以为杨贵妃要吃“飞上天”，遂命令御厨，赶紧为爱妃献上此菜，御厨听后不知所措，正在大家一筹莫展之际，一位苏州厨师急中生智，他说，用鸡翅做一道菜，不就是“飞上天”吗？闻听此言，众人均表示赞同，于是御厨们将几只鲜嫩好看的童子鸡的翅膀斩下，与香菇、冬笋等一起焖烧。结果，做出来的菜味美可口，色、香、味、形俱全。菜品呈上之后，杨贵妃大加赞赏，所以人们就称之为“贵妃鸡”。如果说社会上层喜爱的鸡肉大餐颇具贵族气息，那民间的村酒和鸡黍饭则洋溢着幸福的田园之乐。孟浩然的“故人具鸡黍，邀我至田家”，生动地描述了农家用鸡黍饭招待贵客的欢快场景。

宋代人对鸡的营养价值更加认识，陶谷《清异录》记载，陈留人郝轮在别墅养鸡数百只，无论制作什么羹都用鸡肉，并称鸡为“羹本”，可见，当时的人们已经认识到鸡肉可使羹汤更加鲜美的道理。除制羹外，鸡肉的其他烹制手法更加精细。据《东京梦华录》《梦粱录》记载，北宋首都汴梁和南宋首都临安中的鸡肉食品包括“夏月麻腐鸡皮”“鸡头糍沙糖”“炙鸡”“汤鸡”“麻炊鸡皮”等。《事林广记》记载了一道名为“夏冻鸡”的菜品，即夏天把鸡加调料煮熟，放入瓷器密封，再沉于井中即成。据《夷坚志》记载，临安“升阳楼”所售卖的“燻鸡”是当时的名菜。所谓“燻”即把食物埋在灰火中煨熟。这似乎就是明清时期著名的菜品“叫花鸡”的前身。

明清时期著名的鸡肉美食有“叫花鸡”“官保鸡丁”“白片鸡”等。“官保鸡丁”是一道著名的川菜。相传这道菜是四川总督丁宝桢发明的。丁宝桢为清咸丰年间进士，曾任山东巡抚，在泰安因诛杀太监安德海而名噪一时，官至四川总督。丁在山东任职时，最爱吃用辣子与肉丁、鸡丁相爆之类的菜肴，后来到了四川，丁家的家厨在制作酱爆鸡丁时又加入花生，形成特色，颇受欢迎。丁后来因屡建功勋而被封为太子少保，人称“丁官保”，于是丁府的炒鸡丁也被尊称为“官保鸡丁”，享誉天下。