孔子为什么说“不得其酱，不食”？

——漫谈酱的前世今生及其文化意义

□孙晓明　孙辰龙

华夏民族是“最会吃最讲究吃”的民族，也是人类历史最早开发并发展谷物发酵技艺的民族。古代先民借助各种谷物原料发酵所形成的盐渍食物，统称为“酱”。无论是普通百姓开门七件事：柴米油盐酱醋茶”，还是儒家经典《论语》中孔子“不得其酱，不食”的名言，都可以看出酱在古代调味料理中占有重要的“酱”领地位。酱不但填补了古代动物性食物不足的空缺，为平淡饮食增味添彩，而且酱为各类原料的糊状混合物，其“合”的属性契合了中华传统文化中的和合、和谐、中庸之道，在一定程度上塑造了中华民族的性格特质。

马王堆汉墓遣策中关于酱的记载，现存湖南省博物馆。

古代早期的酱

古代的酱和现在的酱一开始并不一样。《说文解字》云：“酱，醢也。从肉，从酉。”从这个解释可知，“酱”是指肉加酒发酵后的糊状物，即肉酱。古代的肉酱有醢（音hǎi）、臡（音ní）两种。两者的区别在于醢是用纯肉做成的肉酱，臡则是用带骨的肉制成的肉酱。

醢的制作最晚可以追溯至商代。《史记·殷本纪》中有“醢九侯”的记载。这里的“醢”指的是古代的一种酷刑，即将人剁成肉酱。《吕氏春秋·行论》记载：“昔者纣为无道，杀梅伯而醢之……”意思是说纣王无道，因为梅伯正直敢言，直斥纣王荒淫无道，所以纣王将他杀掉剁成肉酱。《礼记·檀弓》记载：“孔子哭子路于中庭，有人吊者，而夫子拜之。既哭，进使者而问故。使者曰：‘醢之矣。’遂命覆醢。”这段记载说的是孔门七十二贤人中的子路由于参与了卫国的政变，被当作乱臣剁成了肉酱，孔子听闻后极为悲痛，于是就将家中的肉酱倒掉，不再食用。可见先秦时期的人们经常制醢。据《周礼·天官》记载，周天子祭祀或宴宾时用酱“百二十瓮”，这些酱绝大多数为肉酱，如兔醢、雁醢、鱼醢、蠃醢（用细腰蜂制成）、蚳醢（用蚁卵制成）、蠯醢（蚌肉制成）、醓醢（肉汁醢）等。

臡，是带骨的肉制成的肉酱。《尔雅·释器》“肉谓之醢。有骨者谓之臡。意思是纯肉酱为醢，带骨的肉酱为臡。如古代文献中有麋臡（带骨的麋鹿肉酱）、麋臡（带骨的獐子肉酱）等记载。东汉经学大师郑玄在《周礼》的注文中，对当时肉酱的制作方法做了详细的解释：先将各种肉料曝干或风干，加工成肉末，加入粱米饭或谷粉、曲、盐等配料，然后用酒腌渍，最后装入瓶中封存100天，等待自然发酵即可。

吃什么食物配什么酱。先秦时期，关于酱的食用还有一套规范。《礼记·曲礼》记载“献孰食者操酱齐”，意思是上熟食时，一定要把相应的酱一起献上。由于一肴配一酱是当时的礼制要求，所以孔子才有“不得其酱，不食”的观点。对于有经验的食客而言，只要看到主人端上来的是什么酱，便可知道接下来呈上的菜肴为何。《礼记·曲礼》又载“毋歠（音chuò）醢”，意思是说食客千万不要直接端起主人的调味酱便喝，因为客人这样做，会让主人觉得自己的酱没有做好，味道太淡了。主人甚至会自嘲说自己太穷，穷得连制酱的盐都买不起。

肉酱变豆酱

春秋以降，酱由传统的咸味的醢和酸味的醯（音xī）两大系列调味料，逐渐发展为主要指咸味的非肉料调味品，并在汉代确立了以大豆为主要原料。

长沙马王堆汉墓遣策中，有“肉酱”、“爵酱”（麻雀所制酱）、“马酱”（马肉所制酱），此外还有单名“酱”者。前三者无疑都是肉酱类，单名“酱”者指的是豆、麦等发酵制成的面酱。由于酱经过了一段发酵期，所以它的味道较盐更为厚重。《论衡·四讳》记述了“作豆酱恶闻雷”的风俗，可知制作豆酱是汉代家庭生活的重要内容。

《汉书·货殖列传》记载，汉时卖酱与卖貂裘等物一样能致富成为“千乘之家”，可见酱的畅销。出土文物也能证明酱在汉代人饮食中的重要地位。马王堆一号汉墓、江陵凤凰山一六七号汉墓、云梦大坟头一号墓等墓葬出土的遣策简中都有酱杯若干的记载；张家山汉简《二年律令》中的《传食律》和《赐律》对各级吏员伙食标准中酱等重要调味品的供给有详细的规定；悬泉汉简中也有悬泉置招待外国使者时用酱等调味品的费用记录。

贾思勰《齐民要术》中有专门的《作酱法》章节，此章以豆酱为中心，介绍了肉酱、鱼酱、麦酱以及榆子酱等酱品的制作工艺。当时豆酱的主要原料是大豆（包括黑豆）、并不制曲。而是加入相当量的曲进行固态发酵，然后再加入黄蒸盐水浸出液，进行稀醪发酵，制出稀酱。

隋唐时期，凡提及酱者都是谷物酱。唐代《四时纂要》中详细记载了当时的制酱工艺。关于酿造豆酱的时节，《四时纂要》仍选低温季节，即十二月及正月。此外，在六月中安排了制作“十日酱”的工作。命名“十日”并非“十天即可制成”之意，只是表明其酿造时长较短。“十日酱”的制曲法改为面粉裹豆黄，这样制曲操作简易，且在六月做成曲后，马上进行发酵，在较高的气温条件下，酶的活性高，可以迅速分解，酱品较低温季节要成熟得快。“十日酱”开辟了夏季制酱的先河，是古代制酱技术的重大突破。

酱还是唐朝军供食品。唐代士兵的口粮主要由谷米和酱菜组成，酱菜指的是利用酱制品腌成的菜。李商隐《为荥阳公论安南行营将士月粮状》记载，派遣到安南的将士有五百人，仅“每月酱菜等，一年约用钱六千二百六十余贯”。僧侣们也常以酱佐饭，如《入唐求法巡礼行记》记载，日本僧人圆仁一行“乞酱酢（音cù，同醋）盐菜，专无一色，汤饭吃不得”。有趣的是，唐代酱菜工竟奉东汉文学家蔡邕为祖师。据唐代李肇《唐国史补》记载，某刺史巡察驿务，始见酒库祀杜康、茶库祀陆羽，又见菹库（存放酱菜的库房）祀蔡伯喈（蔡邕的字），问明缘由，才知因蔡邕之名谐音“菜佣”，故酱菜工将其敬奉为祖师。

酱在宋元时期更是得到广泛认可。宋代文豪苏东坡十分推崇扬州酱菜，曾以扬州酱菜赠与好友秦观，并赋诗《扬州以土物寄少游》。元代时，元太医忽思慧的《饮膳正要》记载：“酱，味咸酸，冷，无毒。除热止烦，杀百药……豆酱主治胜面酱。陈久者尤良。”又载：“榆仁，味辛，温，无毒，可作酱，甚香美。能助肺气，杀诸虫。”这里对榆仁酱的养生保健功能也有深入的认识。大麦酱的制作方法则是以黑豆煮烂后拌以大麦面，其他程序与黄酱相似。

明清时期，由于各地水土、气候的差异，制作酱菜的口味也各不相同：有以麸做麸酱，以白米舂粉做米酱，以豆和面相混合做甜面酱；又有以西瓜做西瓜酱，以乌梅和玫瑰做甜酱，以芝麻做芝麻酱，以甜酱加香油、冬笋、香蕈、砂仁、干姜、橘皮做八宝酱。

“酱油”的出现

东汉时期，豆酱油也已经产生。据东汉崔寔《四民月令》记载，正月“可作诸酱：上旬炒豆，中旬煮之。以碎豆作‘末都’（末都者，酱属也）……可以作鱼酱、肉酱、清酱”。这里的“清酱”指的就是现在所称的酱油，这是酱油在文献中的首次记载。隋唐时期从酱中提取的汁液叫作酱清，类似现代的酱油。《千金要方》中有这种豆酱和酱清的记载。

但是真正叫“酱油”这一名词最早出现于宋代。南宋林洪的《山家清供》载：“韭菜嫩者，用姜丝、酱油、滴醋拌食。”元代倪瓒在其著作《云林堂饮食制度集》中记录了“酱油法”：“每黄子一官斗，用盐十斤足秤，水二十斤足秤，下之，须伏日合下。”这里只有黄子（豆饼上黄后捣碎）、盐、水的比例，没有记载详细的操作程序，但这是关于专门制作“酱油”的明确记载。

李时珍的《本草纲目》中将酱列入药物，排在“谷部”，不仅介绍各种酱的性味、主治和配方，而且还介绍了酱油和各种酱的生产方法。书中将酱油称为“豆油”，制法为：取大豆三斗用水煮烂，加面二十四斤，拌匀发酵成黄色。每十斤，加盐八斤、井水四十斤，搅晒成油即可。这段豆油制法的记载并不完善，因为它既没有提及分离豆油的方法，也无抛弃豆渣的记录。尽管如此，从这段记载可以看到“豆油法”的生产目的很明确，就是制作酱油，而非豆酱的延伸副产品。而在明朝的史籍中，较完整地记载酱和酱油生产工艺的还属戴羲的《养余月令》。这部著作总结了前人诸多的制酱方法，还特意写了“南京酱油方”。这个酱油方操作工艺完整，在酱油制造史上具有重要地位。

到了清代，饮食烹饪类书籍多有涉及酱和酱油，如李渔的《闲情偶寄》、朱彝尊的《食宪鸿秘》、李化楠的《醒园录》、袁枚的《随园食单》等，均介绍了各种酱油的生产工艺。酱油作坊如雨后春笋般迅速发展，当时已有红酱油、白酱油之分；酱油的提取也开始称“抽”，本色者称“生抽”，在日光下复晒使之增色，酱味变浓者称“老抽”。

编辑：马纯潇　组版：颜莉