

荔枝的歷史*

陳元朋**

荔枝的歷史，是人吃荔枝的歷史，也是荔枝與吃荔枝人的歷史。荔枝在傳統中國古典文獻裡現身次數之多、載記內容性質之廣，本身就是一件值得討論的問題。為什麼我們的先人會對這種果物特別有興趣、特別有感覺？荔枝對於先民的吸引力究竟在哪裡？而這樣的興趣、感覺、吸引力又是如何能夠跨越時間而在史料上展現「存續不絕」的情狀？事實上，這些問題，可能單獨無解，還必須結合自然環境、物種特性、食用方式、保存技術、運輸工具、價值判斷這種種自然、人為因素共同探討之後，才能有比較適切的答案。這樣的研究取向，別個食物或許沒有足夠的史料來支應探索之需，但荔枝卻有。荔枝的歷史

*拙文最初以演講稿的形式於 2000 年 6 月在中央研究院歷史語言研究所人類學組的討論會上宣讀。初稿於同年 12 月宣讀於中央研究院近代史研究所「明清讀書會」之討論會。二改稿完成於 2002 年 2 月。最終完稿於同年 5 月。拙文撰寫過程中，承蒙史語所王明珂教授、劉增貴教授、蒲慕洲教授、李貞德教授、林富士教授、盧建榮教授、柯嘉豪教授、李建民教授、王道還教授、邱澎生教授、陳光祖教授、黃明崇教授、陳玉美教授，近史所熊秉真教授、張哲嘉教授、巫仁恕教授、呂妙芬教授、潘光哲教授，民族所余順德教授，文哲所衣若芬教授，社科所梁其姿教授，日本茨城大學真柳誠教授，國立臺灣大學園藝學系方祖達教授、歷史學系梁庚堯教授，以及匿名審稿先生諸位方家惠賜意見，不勝感激，謹此致謝。此外，拙文寫作過程中曾經閱讀參考過的部份史料亦蒙史語所柳立言教授、廖伯源教授解惑，今併致謝忱於此。拙文倘仍有不足之處，文責概由筆者承擔。

**國立臺灣大學歷史學系博士候選人

告訴我們，一種水果在歷史上之所以會始終為人珍視，不僅僅與它的甜美多汁有關。生態因素造成的難得，以及因為這難得而續生的珍異感覺，都是運作人們觀感的要素。荔枝的歷史還告訴我們，一種食物的受人喜愛，也不全然取決於「物稀為貴」的因果關係，人們的評價，以及這評價所附加的社會性、文化性意義，也會發揮吸引的作用，讓好評、喜愛彙集成一種認知，並持續向其它的人們散播味覺上的感染力量。荔枝的歷史是很獨特的。這種水果所展現的歷史現象，並不一定適用於其它的水果，亦或是食物。不過，在「人與食物互動關係」這樣的視野下，通則的建立與否，似乎也不是那樣有價值的。因為，水果對人的意義，人對水果的觀感，或許才是作為歷史研究的飲食課題所應該具備的縱深空間。

關鍵字：荔枝 荔社 荔枝譜 珍果 飲食史 中國飲食 味覺 味覺認知 楊貴妃

一、前言——為什麼是荔枝？

關於荔枝，南宋抗金名將李綱(1083-1140)有首七絕是很值得一觀的，《梁谿集·以蜜漬荔枝寄遠》云：

遠謫南閩食荔枝，始知圖記不予欺。欲將千顆封題去，無那三朝色味移。蜜漬僅能存典則，日乾愈更失珍奇。欲知妙質為何似，甘露明珠絳皮殼。¹

這首詩，內中涉及了荔枝這果物與先民飲食生活間的許多關係面象。首先是產地的「南閩」，接著是「圖記」的載錄，然後是這果物所具有的饋禮價值；以及人們因應荔枝「三朝色味移」這等生物特性的「蜜漬」與「日乾」辦法；最後則是談到有關這果物在鮮、陳狀態上的味覺評價。其實，李綱筆下的荔枝，並不止是枝頭的果實而已。因為，

¹李綱這首詩見於《梁谿集》（《四庫全書》文淵閣本，下引《四庫全書》版本相同，不再贅述），卷10。

當這果實成為人們的飲食對象之後，種種因人而發的設問，都可以成為環繞這果物而存在的課題。比方說，李綱為什麼會在遠謫閩南時才得以領略荔枝的真滋味？為什麼之前他就只能在圖記文字中想望這種水果？他為何會想將這種水果拿來作為饋禮？又為什麼會慨歎這種水果的難以保鮮？而荔枝的醃漬物既然祇能存典則而失珍奇，又如何能夠存在？歷史是人們活動的軌跡，荔枝若要有歷史，當然得和人們發生聯繫，而本文所意欲探討的荔枝歷史，其實應該要說是人們吃荔枝的歷史。

然而，人吃荔枝的歷史又要怎麼談呢？這裡牽涉的其實是一個方法論上的問題。荔枝雖是果物，但終究是入口而食的東西，擺在飲食史的研究脈絡裡自是無可質疑。然而，在少數內容提及荔枝的學界飲食歷史著作中，這「人們吃荔枝」的歷史陳述卻時常予人粗糙的印象。²一個清楚的例證是，在晚近一本以「明清飲食」為主題的飲食史研究專書裡，作者在臚列明清時期的荔枝品種與部份時賢的詩文之後，寫下了「明代荔枝已成為國內人們非常普遍食用，國外人們非常喜歡的水果了。」³這般的結論。對照宋代李綱非至閩南難得一

²比方說陳偉明在《唐宋飲食文化初探》（北京：中國商業出版社，1993），頁 11 中曾經將宋代《西湖老人繁勝錄》裡的「荔枝膏」當作是一種「水果飲料」，陳氏大概是將這裡的「荔枝膏」理解成「荔枝果汁」。然而，根據《臞仙神隱》、《竹嶼山房雜記》等書的記載，「荔枝膏」其實是用「烏梅」製成的飲料，完全與荔枝無涉。又如苑洪琪在《中國的宮廷飲食》，（臺北：臺灣商務印書館，1998），頁 101-106 中曾經提及清代宮廷食用荔枝蜜餞的歷史。但是，作者卻似乎沒有意識到這種荔枝加工品出現於宮廷的時間，其實是可以上推至唐代的。因為，在宋代錢易的《南部新書》卷三裡，就記載著唐代中期以前「東川」進貢鹽漬荔枝的史實。

³請參見伊永文，《明清飲食研究》（臺北：洪葉文化事業有限公司，1997），頁 39。

嗜生鮮荔枝的史實，以及非經加工難以寄遠的荔枝饋禮描述，我們不難看出矛盾的存在。該書作者的描繪，若非是立基於荔枝物種性狀在宋明間的改變，又或是運輸、保鮮技術的猛進，便是成之於作者對史料的過度臆想。然而，事實告訴我們，即使在育種技術先進的今日，「易腐」仍然是各種荔枝品種的共有特性，而能夠大幅縮減空間距離的運輸工具，以及高效能的冷凍技術，問世至今最多也不過百餘年的歷史。⁴

其實，在以荔枝為主題的飲食歷史敘述中，之所會出現上述的漏落與矛盾，並不就一定是導因於寫作者對於相關史料的搜羅未齊。這般縱深容有商榷空間的論述，或許更是史觀產物。這一點，在中國學界裡，甚至還有傳統的軌跡可以追尋。將時序推向上個世紀的四〇年代，我們可以看到中國飲食史研究的先驅楊蔭深是這般在《飲料食品》一書裡界定他所堅持的寫作取徑：

專談食物過去的掌故，與食譜一類的書籍絕然不同……不論製法，專述這些食物的由來怎樣？後來有何變遷？⁵

楊氏的飲食「掌故」，談「由來」、講「變遷」，這當然是史學的學術傳統。不過，他在《飲料食品》一書中對於特定食物在起源、名稱、以及文本載錄狀況上的興趣，顯然要大於其與飲食者之間的關係（他摒除人為「食譜」與「製法」而不論的作法，基本上也透露出同樣的取捨考量）。然

⁴關於各種荔枝品種易腐難存的通相，可以參考黃弼臣，《荔枝》（臺中：廣益印書局，1966），頁131-135。又梁逸飛，《荔枝學》（屏東：睿煜出版社，1994），頁159，對此也有涉及。

⁵楊蔭深，《飲料食品》，收入楊家駱主編，《飲饌譜錄》（《中國學術名著》，第5輯「藝術叢編」，第1集，第36冊；臺北：世界書局，1992），頁163-243。按照原書序文的撰寫時間來推測，該書應當完稿於1945年以前。此外，正文之部所引楊氏之語，則見於該書之頁163。

而，飲饌之事，究竟是兩面合成。此中，食品本身固是一端，但吃的人卻又是一端。因此，論「食」而捨「人」，刻意地去排除「如何吃？」或「怎麼吃？」這般與人相關的面相，終究難免「囫圇吞棗」的缺憾。

荔枝與吃荔枝人的歷史敘述，在中國飲食史的研究脈絡裡或許還尚未周全，但這並不意味史家或史學就果真缺乏駕御這等論題訴求的能力。關於此，嚴耕望先生(1916-1996)就做了發人深省的示範。在收錄於《唐代交通圖考》的〈天寶荔枝道〉一文中，嚴氏的終極關懷雖然可以被歸類於交通史的研究範疇，但他的問題意識卻無寧是由食物與飲食者的關係所派生出來的。⁶唐代從四川樂溫經涪溪水，再北接西

⁶嚴耕望先生〈天寶荔枝道〉一文，收錄於氏著，《唐代交通圖考》（臺北：中央研究院歷史語言研究所，1986），第4卷〈山劍滇黔區〉：1029-1037。又，嚴氏之問題意識，可從該文之首有謂「楊貴妃嗜荔枝，欲及新鮮而嘗」以至「審度當時交通條件，由嶺南發驛至京師，絕不可能保持新鮮」這段話窺知。此外，謝佛那部探討唐代外來物質文明的著作，以及陶晉生先生最近出版的一本新作，在述及荔枝歷史時，也展現出史學研究上的新意。其中，Schafer 主要是以荔枝的產地為起點，探討唐代的食物保鮮技術；而陶先生則是將荔枝擺在宋代士人日常交游與飲食生活的脈絡裡來作觀察。分別請參見 Edward H. Schafer 著，吳玉貴譯，《唐代的外來文明》（北京：中國社會科學出版社，1995），頁 266-269。陶晉生，《北宋士族——家族·婚姻·生活》（臺北：中央研究院歷史語言研究所，2001），頁 205-206、209。事實上，在以荔枝為課題的史學論文中，大陸學界亦有可供參考的研究成果。例如周肇基的〈歷代荔枝專著中的植物學、生態學、生理學成就〉一文就是其例。該文收入《自然科學史研究》10.1(1991): 35-47。周氏利用歷代「荔枝譜」為資料，從農業史的視角探討相關農藝的發展歷程，頗值得一觀。不過，由於周氏之文的重點主要放在「農藝技術」的史料檢證層面，而其內容也並未突破黃弼臣在五〇年代所取得的研究成果，因此本文在徵引相關論著時，仍將以黃弼臣的《荔枝》一書為主。又，周氏之文還由日本學者渡部武翻譯成〈中國の歴代『荔枝譜』に見える荔枝栽培の歴史と技術〉一文，刊載於《アジア・アフリカ言語文化研究》45(1993): 127-141。

鄉、子午谷、子午關而至長安的這條驛道，⁷倘若不是嚴氏目光如炬地留意到「楊貴妃嗜食荔枝」——這則「食荔枝事」，與「荔枝難以久藏保鮮」——這個「物種特性」間所具備的內在關聯，大概也難逃湮沒於荒煙蔓草的命運。⁸嚴氏的這篇論文，或許不能切合中國飲食史的主流寫作格套，但卻可以作為我們探討人與食物互動關係的楷則。

中國飲食史研究縱深的開拓，或許還得跨越典故式的敘述藩籬，這歷程當然有待學界對於自身所持研究視野的內省。⁹相對於此，西方學界的飲食歷史研究內涵便有比較豐富的面貌。值得注意的是，在近代的西方，飲食研究也並不是史學領域探尋的主流課題，相關的學術傳統，其實是存在於人類學的學術脈絡裡。從早期有關食物在宗

⁷嚴耕望，〈天寶荔枝道〉，頁 1035-1037。

⁸大陸學者徐海榮晚近曾主編過一部《中國飲食史》（北京：華夏出版社，1999）。該書卷秩繁大，共分 6 卷，自石器時代以迄明清，採「通史」體例，集合學者多達 25 位。總體而言，這部著作對近年來中國飲食史學界的諸般課題均有觸及，對若干新史料的搜羅亦堪稱完備，頗可以做為研究相關飲食歷史的導讀指南。然而，或許是採行「通史」架構所致，該書對許多還可以再深究的課題，往往僅能以有限篇幅帶過。例如，與荔枝相關的歷史，就大多集中於第 4 卷的部份章節，且多是史料的舉隅。又如在述及「飲食與醫療」的課題時，也沒有說明所謂的「醫食同源」，其實是由上個世紀 70 年代日本西醫師所創造的語彙。不過，瑕不掩瑜，該書對於飲食文化所採行的廣幅觀察視角，還是飲食歷史研究者可以多加學習的。

⁹關於本國史家對於傳統中國飲食歷史研究格套的省思，遼耀東先生可謂其中之先驅。不論是在大學的飲食史課堂上，還是相關的著述中，遼氏都曾一再提及中國飲食文化的歷史探索，應該要從掌故的層次提升到文化的層次。請參見氏著，《肚大能容》（臺北：東大圖書公司，2001），頁 2-3。又，劉增貴先生曾經利用「居延漢簡」，將飲食課題與出土資料相互結合，探討漢代邊關的飲食生活，這或許也是擴展中國飲食史研究縱深的取徑之一。詳見氏著〈居延漢簡所見漢代邊境飲食生活〉，收入《古今論衡》3(1999): 2-18。

教、節慶方面意義的分梳，到食物所蘊含的社會階級意義的探索，再到種種有關影響食物取得、製作、消耗等方面的文化觀察，西方人類學家很少把食物當成是一種單一的存在。在他們的眼中，食物之入口自有其約定俗成的意義，而這些意義對進食者而言，也各有象徵的內涵與其所從屬的歷史。¹⁰

西方人類學家將食物與進食者緊密結合的學統，是我們處理傳統中國飲食史課題時可以留心借鏡的。關於此，除了張光直曾在《中國文化中的食物》(*Food in Chinese Culture*)一書中從人類學的觀點提示史學界在研究中國歷史上的飲食課題時，提到應當特別留心食物與自然環境、烹調方式、進食習慣，以及思想信念等因素之間的關聯之外，¹¹晚近也有人類學家歸納出更為明晰的研究取徑。例如和仁皓明就指出，食物的歷史研究，是可以從“Nature”（包括「地理條件」與「氣象條件」）、“Art”（包括「獲得」、「調製」、「保存」、「流通」等技術）、“Rule”（包括「規

¹⁰ Robert L. Freedman, “Nutritional Anthropology: an overview,” in T. K. Fitzgerald ed., *Nutrition and Anthropology in Action* (Assen: Van Gorcum, 1976), pp. 1-23。Peter Farb, *Consuming passions: the anthropology of eating* (Boston: Houghton Mifflin, 1980), pp3-17。Jeremy MacClancy, *Consuming culture* (London: Chapmans, 1992), pp. 1-6。最新一本值得參考的著作是 Peter Scholliers ed., *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages* (Oxford: Berg, 2001)。又，中文著作方面，可以參考的是許木柱、簡美玲，〈飲食與文化——人類學觀點的回顧與展望〉，收入《第四屆中國飲食文化學術研討會論文集》（臺北：財團法人中國飲食文教基金會，1995），頁 67-68。Sidney W. Mintz，林為正譯，《吃：漫遊飲食行為、文化與歷史的金三角地帶》（臺北：藍鯨出版有限公司，2001），頁 17-21。

¹¹ K. C. Chang, *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* (New Haven: Yale University Press, 1977), pp.6-10.

範」、「習慣」與「價值觀」) 這三個方面來切入進行的。¹²

再回到李綱的詩句，現在要說明的是：為什麼是荔枝？天下的果物何其眾多，本文卻為何要獨挑荔枝來做為歷史陳述的對象？回應這樣的設問，倒不妨先將荔枝當成是個樣本，一個食物歷史研究的樣本。我要說的是：雖然從理論上來說，可以做為研究樣本的食物（當然包括果物在內），俯拾皆是。但是，實際的狀況卻是：並非每一種食物都能像荔枝那樣，有著各式各樣的文獻載記內容。也不是隨便哪一種果物都能像荔枝一樣，單從一首詩歌中就能展現它與人們飲食生活的種種互動。這樣的回應，看起來似乎只是將擇題的關鍵推向史料狀況的層次。但其實也不然。因為，如果將史料的亡佚散失，看作是一種帶有公平性質的隨機常數，那麼，荔枝在傳統中國古典文獻裡現身次數之多、載記內容性質之廣，本身就是一件值得討論的問題。為什麼我們的先人會對這種果物特別有興趣、特別有感覺？荔枝對於先民的吸引力究竟在哪裡？而這樣的興趣、感覺、吸引力又是如何能夠跨越時間而在史料上展現「存續不絕」的情狀？在我看來，這些問題，單獨無解，或許還必須結合自然環境、物種特性、食用方式、保存技術、運輸工具、價值判斷這種種自然、人為因素共同探討之後，才能有比較適切的答案。這樣的研究取向，別個食物或許沒有足夠的史料來支應探索之需，但荔枝卻有。

荔枝的歷史，是人吃荔枝的歷史，也是荔枝與吃荔枝人的歷史。

¹²和仁皓明為日本東亞大學教授，他的論點見於氏著，〈食物文化的形成要因について〉一文，收入芳賀登、石川寬子編《日本の食文化》（東京：雄山閣，1998），第1卷，《食文化の領域と開展》，頁99-111。

二、從「果子」到「水果」——「物種馴化」的歷史意義

我們今天吃的「水果」，絕大多數已不是野外自然長成的果實，而是人爲操作調控下的經濟作物，在採收之後，它們通常還得經歷一連串批發零售的程序，纔能夠進入我們的口腹。「水果」，其實是被人類所定義的食物名稱，不是所有自然界的果實都能被稱之爲「水果」。¹³因此，就生產與取得的型態上言，今天被我們稱之爲「水果」的果實，應該是指上述那些被人們控制品質，並且以人工培育方式收獲與運銷販賣的果實。再就飲食對象的角色扮演來說，除非是刻意的素食者，又或是對體貌有特殊訴求的人，所謂的「水果」大概也很少會成爲日常三餐桌上的主角；不過，它們倒是我們在裹腹目的之外的另一種食物對象。

和歷史時期吃慣「水果」香甜滋味的人們相比，遠古先民的運氣便不這樣好了。靠採集維生的他們，大概就常常會吃到自然界中的野生果實。以我們對「水果」的定義來作判準，這些野生果實的口感味覺有些或許還不值我們一睜。這情形，大概就像當代美國自由作家法蘭克·布諾寧(Frank Browning)在《蘋果》(*Apples*)一書中所描述的那樣，他在中亞細亞哈薩克共和國境內所看見的野生蘋果，與他從小吃到大的那種在人工果園裡長大結實的蘋果，完全是兩個味道。按照布諾寧的說法，哈薩克的野生蘋果，果實的味道千奇百怪，有的「酸澀」、有的「吃起來像木頭」，還有的連「毛毛蟲也沒興趣」。¹⁴

野外的果實，即使是同一種類，也未必顆顆甜美，但有些樹上的

¹³請參見 Frank Browning 著，秦於理譯，《蘋果》（臺北：藍鯨出版有限公司，2001），頁 25-35。

¹⁴Frank Browning 著，秦於理譯，《蘋果》，頁 60。

果子，就是比較可口，總是比較能引起人類的注意與食欲，這就是「馴化」的第一步。而接下來的步驟是：一群在各種自然環境配合下採行定居農業生產方式的人們，將生活周遭那些曾經被經驗揀選的果實拿來種植，以便能夠穩定並多量的取得同樣的味美。¹⁵這就是人類馴化果樹的歷程，它的發生，意味著人工選擇的介入，是農耕居民在意識到野生果物品質不一，性狀參差等缺點後的應對之策。今天我們所吃的，包括荔枝在內的水果，大概都是「馴化」後的成果。而對於本文這種以單一果物為主題的歷史陳述來說，這樣的步驟又尤有其意義。因為，「馴化」不獨意味著「水果」身份的取得，還宣告著人類與某種特定果物互動關係的開展。

今天我們所吃的荔枝，當然也是馴化後的產物。根據《中國高等植物科屬檢索表》的記載，荔枝是屬於「無患子科荔枝屬」(Sapindaceae Family)的「常綠喬木」，這一屬的植物祇有兩種，一是荔枝；一是龍眼。在植物學命名系統中，荔枝的學名是 *Litchi chinensis*，這樣的命名方式顯示，植物學家是將荔枝的原生樹種判定在中國大陸。¹⁶

植物學判斷某一種馴化植物的原生地，通常得根據該地是否存在著這種植物的野生種而定。¹⁷在荔枝這個個案裡，野生荔枝確實是存

¹⁵關於人類馴化自然界動植物的歷程，可以參考 Jared Diamond 著，王道還、廖月娟譯，《槍炮、病菌與鋼鐵》（臺北：時報文化公司，1998）。特別是該書第 6 章〈下田好？還是打獵好？〉、第 7 章〈杏仁的前世今生〉、第 8 章〈蘋果不馴誰之過？〉，頁 113-169。

¹⁶關於荔枝的學名與植物學分類，請參見中國科學院植物研究所編，《中國高等植物科屬檢索表》（北京：科學出版社，1983），頁 265-268。此外，有關樹種原產之判定，則可參考中國農學會遺傳資源學會編，《中國作物遺傳資源》（北京：中國農業出版社，1994），頁 981-988。

¹⁷關於這個問題，除了可以從《中國作物遺傳資源》，頁 984 裡得到印證外，還可以參考以下幾部著作：孫雲蔚，《中國果樹史與果樹資源》（上海：

在的。根據「中國農學會遺傳資源學會」所編纂的《中國作物遺傳資源》一書的記載，一九四九年之後由中共中央或地方農業單位所主持多項調查裡，發現中國大陸確實存在著野生荔枝，其分佈區域包括了海南島的霸王嶺，廣東省的雷州半島、十萬大山，廣西省的六萬大山、雲開大山，雲南省的孟蒼等地區。¹⁸植物學家從這些當代野生荔枝的植株形態、果皮龜裂形狀、肉包不過核、肉核難分離等特徵，斷定它們原本便是野生的，不是栽培種的逸野。¹⁹關於野生荔枝的形貌與口味，調查者描述是：「果實橢圓形，大的有姆指大小，小的祇有小手指頭大小。果肉很薄，厚僅 2.1mm。味微甜酸，澀味大。可食部份僅佔 37.9%。」²⁰很明顯的，從外形到味道，野生荔枝都不同於我們日常所吃的荔枝，在我們飲食生活裡所出現的荔枝，外觀是圓形，大小不會相差太多，果肉也極厚實，更不會有酸澀的口味。

最初馴化荔枝的人們，並沒有留下明確的記錄，告訴後人他們是在何時何地將荔枝這種果樹設定為馴化的對象？然而，若從今日這種果樹野生品種的所在地看來，馴化荔枝的人們，很可能就是早期居住在嶺南地區的人們。這一點，古典文獻也透露出些許端倪，《西京雜記》說：

南越王尉佗獻高祖鮫魚、荔枝，高祖報以蒲桃錦四碗。²¹

科學技術出版社，1983），頁 6-9。農業部發展南亞熱帶作物辦公室主編，《中國熱帶南亞熱帶果樹》（北京：中國農業出版社，1998），頁 69。沈兆敏主編，《中國果樹實用新技術大全·常綠果樹卷》（北京：中國農業科技出版社，1999），頁 409-410。董愷忱、范楚玉主編，《中國科學技術史·農學卷》（北京：科學出版社，2000），頁 133。

¹⁸《中國作物遺傳資源》，頁 984。

¹⁹《中國作物遺傳資源》，頁 984。

²⁰《中國作物遺傳資源》，頁 984。

²¹向新陽、劉克任校注，《西京雜記》（上海：上海古籍出版社，1991），頁 137。

按照《西漢紀》的說法，南越王趙佗（?-西元前 137）與漢高祖劉邦（西元前 256-前 195）的這番做作，應該發生在高祖十一年（西元前 196）的五月初夏，也就是西元前一九六年。當時，陸賈以漢帝國外交特使的身份，到南越國都番禺冊封趙佗為南越王，這幕互贈禮物的外交場景於焉上演。從南越一方所備禮品的「生鮮」性質看來，趙佗的這份禮，很可能祇是送到陸賈的手中。不過，即便是如此，我們還是很難想在這樣的外交場合裡，國小力微的南越王，會拿前面所說的那種又酸又澀的野生荔枝來當作送給漢使的禮品。這則引文中的荔枝，或者該是業已經歷馴化的荔枝。

不可否認的是，南越王國贈送給漢使的荔枝，當然也有可能不是這種果樹的馴化種。野生荔枝樹，就算結的果實大多酸澀，總也有幾株會突變長出滋味甜美多汁，適合作為外交饋儀的果實——事實上，最初會被挑選當作馴化對象的荔枝樹也就是這一類的。古南越人也有可能祇是知道哪幾棵樹結的是好吃的果實而已，未必就真的是以人工的方式刻意種植野生的佳種。不過，像這樣的假設，卻還是得禁得住以下《三輔黃圖》裡這則記載的檢視才能成立：

扶荔宮在上林苑中，漢武帝元鼎六年破南越，起扶荔宮，以植所得奇草異木。……荔枝自交趾移植百株于庭，無一生者，連年猶移植不息，後數歲偶一株稍茂，終無華實，帝亦珍惜之。一旦萎死，守吏坐誅者數十人，遂不復蒔矣！其實歲貢焉。²²

引文的內容主要是在記述漢武帝元鼎六年（西元前 111 年）破南越王國後，構築「扶離宮」以紀武功的故實。其中，「交趾」是漢武帝滅南越國後所設立的九郡之一，地在今天的越南北部的河內，那裡原本是古代南越王國的領土。值得注意的是，武帝時期移植到首都長安的荔

²²何清谷，《三輔黃圖校注》（西安：三秦出版社，1995），頁 195-197。

枝樹，不是一株、兩株這樣的小數目，而是有「百株」之譜，次數也不限於元鼎六年這一次，而是「連年移植不息」。我們可以想像一下，發生在公元二世紀的這次大規模荔枝移植行動，即使興事者是一國之君，但終究是件勞師動眾的麻煩事，被移植的對象當然不太可能是滋味欠佳的荔枝樹。問題就在於此。根據當代植物學家的觀察，像荔枝這種「雌雄同株—異花授粉」的果樹，不管是業經馴化的植株，還是野生的荔枝樹，只要是從種子實生出來的荔枝樹都很容易發生再次的基因突變，並從泥土裡長出果實品質差異極大的子代。²³就這一點看來，漢帝國似乎也不太可能那樣地幸運，連著幾年都有好幾百株果實品質良好的野生荔枝樹專等在那兒供應他們移植之需。

荔枝在漢初南越國是否業經馴化？還可以從當時的果樹種植技術來加以推測。誠如上文所提及的，荔枝是不適於實生的。這也就是說，爲了延續果實狀況優良的子代，就必須避免以核種的方式栽植荔枝樹。這原則即使在農業技術突進的當代，也沒有太大的改變。今天的果農如果要開發一塊荔枝果園，他一定不會使用實生的辦法，而會採行諸如「高壓」、「嫁接」，或「扦插」等無性繁殖法。²⁴因爲，惟有如此，果農纔能複製親代的性狀，保證所植苗株的果實品質。

問題是：「漢初的南越國究竟有沒有果樹的無性繁殖技術？」在今天可以掌握到的文獻資料裡，我們確實找不到任何有關南越王國農

²³關於荔枝的形態特徵，請參見《中國熱帶南亞熱帶果樹》，頁 70-71。黃弼臣，《荔枝》，頁 6-9。梁逸飛，《荔枝》，頁 11-30。Jared Diamond 著，王道還、廖月娟譯，《槍炮、病菌與鋼鐵》，頁 149-150。孔慶萊等編，《植物學大辭典》（香港：新亞書店，1956），頁 1079、1306。

²⁴有關當代荔枝農藝所採行的繁殖辦法，可以參考的著作，包括《中國熱帶南亞熱帶果樹》，頁 76-77；《中國果樹實用新技術大全·常綠果樹卷》，頁 418-422；黃弼臣，《荔枝》，頁 46-49；梁逸飛，《荔枝》，頁 11-30。

藝技術的直接記載。但若就此便做出否定的論斷，卻還是得冒些風險。沒錯，在傳統中國農業技術的發展歷程裡，今日荔枝果農最常使用的「高枝壓條法」，確實是要到宋代纔出現在文獻的載記裡。²⁵我們當然不能憑空就說這種技術是「早在漢代就已經存在，祇是恰巧沒有見諸文字的載記。」畢竟，如此農藝非比尋常，若是真出現的如此之早，又怎會在自漢至宋這千年間都被人忽略？況且，這中間可還有幾部農藝專書問世，怎能部部漏落？然而，即使「高壓」是農藝的後起之秀，但其它的無性繁殖法卻是出現的很早。例如，「扦插」這樣的無性生殖技術，最早就見於《韓非子》的〈說林〉²⁶，而《爾雅》的〈釋木〉也曾言及李子樹的嫁接技術。²⁷有些學者還指出，北魏時期賈思勰在《齊民要術》中所記載的有關李、梨等水果的多種無性栽植辦法，很可能都是從秦漢時期的相類技術進一步演化而來的。²⁸

²⁵沈兆敏在《中國果樹實用新技術大全·常綠果樹卷》，頁406-407中就指出，荔枝是傳統中國所有果樹中最早採行「高枝壓條法」的一種。沈氏的說法，大概引據的是南宋時期張世南，《游宦紀聞》（《四庫全書》本），卷5中的一段記載，其原文如後：「年來始能用綴樹法，取品高枝以肥壤，包以黃泥，封護惟謹，久則生根，鋸截移種之，不逾年而實自逾繁矣。」這確實是古典文獻中第一次提及這樣的無性繁殖法。

²⁶此處有關早期中國農藝技術對於無性繁殖方法的掌握狀況，參考的是《中國科學技術史·農學卷》，頁135中的說法。其中，《韓非子》裡的原文是這麼說的：「夫楊，橫樹之即生。倒樹之即生。折而樹之又生。」根據學者的考證，這段文字，是現今古典中有關樹木扦插成活的最早記錄。

²⁷《爾雅·釋木》的原文如右：「休，無實李；瘞，接慮李；駁，赤李。」這裡談的是李子樹的嫁接技術。文中「接」字，按照東漢許慎在《說文解字》裡的說法，這個字的本意就是「續木」，是「接枝」這種人工植物無性繁殖技術的專用字。凡此亦請參見《中國科學技術史·農學卷》，頁135。

²⁸請參見孫雲蔚，《中國果樹史與果樹資源》，頁29-33。辛樹幟編著、伊欽恒增訂，《中國果樹史研究》（北京：農業出版社，1983），頁151-170。

或許有人會以《韓非子》、《爾雅》、《齊民要術》這幾部古典著作的區域特性，質疑古代南方邊陲地帶是否果真具備了樹種無性繁殖的技術？因為，這些著作裡的相關描述，也可能祇是針對當時華北、華中一帶的技術情況來說的。不過，否定的意見，一樣也欠缺史料的直接佐證。我們不能完全否定可能性的存在。我們的理由還是前面所提及的：野生荔枝的粗獷品質，不但很難引起人們的食慾，也無法足量產生果實佳美的變種來應付規模宏大的人為移植。就這一點看來，生存在公元前二世紀初南越王國的人們，很可能已經馴化了野生荔枝，並且進一步透過無性生殖的技術，培育果食實品質優良的荔種。至於南越人民栽植荔枝的技術，當然有可能是得自其它地區的傳播（也許是中國，甚或是其它的周邊區域），但也很有可能是居住在這一區域的人民獨立發展出來的。

從「果子」到「水果」，本節探討的是荔枝從野生到人工栽植的歷程。作為論述時間點的秦漢時期，在此並不具有起始的意義，它最多只是文獻上的「最早」，而實際的發展歷程或許還能上溯至更早的時期。不過，比時間判定更為重要的是，「果子」成為「水果」，正意味著它將與人類開展一段更密切的關係。

三、荔枝的珍果形象

走進廿一世紀臺灣的水果量販店，映入眼簾的是各種當令的時鮮果物。再分辨一下，我們會發現這些果物其實常來自於不同的產地，其中有些還是舶來品，而商家也總會將產地相同的擺在一塊，並在貨

又可參考謬啟愉校釋，《齊民要術校釋》（北京：農業出版社，1982），頁 197 中的記載。

架上做出不同的價格區塊。一般而言，土產的水果總是價格低廉，而進口的水果則往往索價不貲，買五個土產大芒果頂多花個百把元，但同樣的價錢卻可能買不到幾粒從美國漂洋而來的櫻桃。類似的對比，其實在世界任何一個角落都不斷地出現。在東北亞的日本，一粒從中國進口的哈密瓜，少說也有日幣萬元的身價；在西歐的比利時，楊桃一個的售價總是高過一塊八盎司的頂級菲力。水果在人類世界的價格高低，常常跟產地的遠近關係密切。事實上，「遠來是珍」的觀念，不獨反映在價格上，也反映在人們的內心裡。對我們而言，櫻桃當然是水果，不過比起本地土產的芒果、香蕉、西瓜，這種舶來水果還具備著「送禮得體」，「自用堪稱享受」的「珍果」意義。

對古代的大多數先民而言，荔枝也具有這樣的形象。經過馴化歷程的荔枝是水果，同時也是遠來的珍果。唐代楊貴妃(719-756)嗜食荔枝的史實，就很可以說明這種果物的形象。杜牧《過華清宮詩》云：

長安回望繡成堆，山頂千門次第開，一騎紅塵妃子笑，無人知是荔枝來。²⁹

杜牧(803-852)這首七言絕句，寫的是唐玄宗天寶年間(742-755)，騎使千里驛傳荔枝至長安以恣楊貴妃嗜欲的故實。不過，詩人下筆，美感總是多些，實際的情狀可能大不若此。這番勞師動眾的苦澀，在《天寶遺事》中就描寫得很是露骨：

貴妃嗜食荔枝。當時涪洲致貢，以馬遞馳載，七日七夜至京，人馬多斃於路，百姓苦之。³⁰

嚴耕望先生指出，唐玄宗天寶年間楊貴妃所吃的生鮮荔枝，應該是由

²⁹請參見《萬首唐人絕句》（《四庫全書》本），卷25〈過華清宮三首〉。

³⁰請參見〔宋〕蔡正孫撰，《詩林廣記》（《四庫全書》本），卷6〈華清宮〉詩條所引《天寶遺事》語。

四川涪州樂溫縣進貢而來的。³¹他認為，如果唐代四川荔枝貢奉走的是樂溫→溶溪水河谷→宜漢→西鄉→子午谷→子午關→長安這條長約兩千里的路線，按照唐代急驛的日遞里程規制，涪州荔枝送抵貴妃之手或許尚能保持生鮮，亦無須耗時「七日七夜」。³²不過，嚴氏同時也指出，這條路線途經險峻山道多處，快馬狂奔之下，「人馬多斃」的慘況必然也非虛語。³³事實上，後人評價這段歷史，也多是著眼於如斯的人力耗損而給予負面的批判，並將之視為唐室由盛轉衰的「先兆」之一。關於此，宋人謝枋得(1226-1289)的言論，就頗能代表史評者的一般看法，他在《疊山詩話》中就曾說道：「明皇致遠物以悅婦人，窮人力、絕人命，有所不顧，如之何不亡？」³⁴

荔枝的「遠物」身份，並不是唐宋兩代才具備的。這種來自於遠方的水果，原本就不是聚居在華中、華北等地人們日常可以得見的果物。早在漢代，除非是透過南方邊區對中央的進貢，荔枝的身影等閒之人怕也是難得一見的。³⁵其實，在漢唐之間的魏晉南北朝，「遠物」

³¹嚴耕望，〈天寶荔枝道〉，頁 1036。

³²嚴耕望，〈天寶荔枝道〉，頁 1037。

³³嚴耕望，〈天寶荔枝道〉，頁 1037。

³⁴請參見《詩林廣記》（《四庫全書》本），卷 6〈華清宮〉詩條。

³⁵漢代南方邊區進貢荔枝的故實共有兩則，其一發生在西漢武帝時期，即前節所述南越王貢荔枝事，其二指的是東漢和帝時唐羌諫帝罷貢南海荔枝、龍眼之事。關於後者，《後漢書·和帝紀》之正文部份述之並不甚詳，但在所引「謝承《後漢書》」裡卻有詳盡的交待，其文云：「唐羌字伯游，辟公府，補臨武長，縣接交州，舊獻龍眼、荔枝及生鮮，獻之，驛馬晝夜傳送之，至有遭虎狼毒害，頓仆死亡不絕。道經臨武，羌乃上書諫曰：『臣聞上不以滋味為德，下不以貢膳為功，故天子食太牢為尊，不以果實為珍，伏見交阯七郡獻生龍眼等，鳥驚風發，南州土地，惡蟲猛獸不絕於路，至於觸犯死亡之害，死者不可復生，來者猶可救也，此二物升殿，未必延年益壽。』帝從之。」

的形象也始終是伴隨著文獻載記裡的「荔枝」身影。在這個時段裡，荔枝的產區，特別是南方的閩、粵，雖然在與漢人聚集地的距離上較以往有所縮減，但若從當時記述荔枝這果物的主要文獻體例——「誌錄」的題名中每每含帶「異物」二字的情況看來³⁶，魏晉時人筆下的荔枝，應該也具備著能與後世「遠物」二字相通的意義。畢竟，「物」之以「異」名，蓋因其少見，但這少見的成因，主要還是那遙遠的空間距離。

塑成「異物」或「遠物」概念的「空間因素」，很可能便是古典文獻中所見，人們將荔枝視為「珍果」的主因之一。³⁷關於此，在六朝時期另一類記述荔枝的文本類型——「地記」中，便可以得到相當程度的印證。總體而言，雖然不是每一種「地記」都會明確標示所記事物的「珍異性」，但就著述的目的而言，像《南中記》、《南中八郡記》、《南越誌》、《廣州記》、《登浮羅山疏》這類的文獻，終究還是帶有向人們介紹南方陌生地域事物的意思。³⁸此中，最直接披露荔枝「珍果形象」的著作，就是南朝劉宋時期由裴淵所撰著的《廣州記》，裴氏在這部「地記」中很明確的指出「荔枝」是「南珍之

³⁶所謂的「誌錄」類著作，於今尚有斷簡殘篇可供考察的，包括了楊孚的《異物志》、《交州異物志》、《南裔誌》、萬震的《南方異物誌》、沈瑩的《臨海異物志》、薛瑩的《荊揚以南異物志》、陳祈暢的《異物志》，以及曹叔雅的《異物誌》。此中，荔枝的相關記載，都出現在楊孚、薛瑩兩人的著作逸文中。

³⁷宋人王灼曾在《糖霜譜》中對於「珍果」形象的塑成因素有過一番解釋，他說：「凡物以稀有難致見珍，故查梨、橙柑、荔枝、楊梅，四方不盡出，乃貴重於世。」這意見與拙稿正文之部的說法是相合的。又，王氏之書收入《飲饌譜錄》，頁245-249，而上面的引文則見於是書之頁245。

³⁸關於此，請參見繆啟愉、邱澤奇，〈漢魏六朝嶺南植物「誌錄」研究〉，收入編者著，《漢魏六朝嶺南植物「誌錄」輯釋》（北京：農業出版社，1990），頁187-238。

上」。³⁹

魏晉時期荔枝之被視為「遠來之珍」，還可從另一部作者佚名的《廣州記》中側見端倪。⁴⁰在這部書的逸文裡，「荔枝」被說成是產於「嶺南及波斯國」的水果。⁴¹「嶺南」之說固然是寫真之語，但「波斯國」云云則無論如何都難逃「附會」的質疑。因為，荔枝是原產於中國大陸的副熱帶果物，完全不是「波斯」所能成長的水果，⁴²此等記述大概也是時人的臆測而已。不過，如斯說法，倒也間接透露了人們視「荔枝為珍物」的概念。因為，「珍異」與「西方」的聯繫，是以上推至漢代或更早以前。⁴³

古代邊遠地區的珍果並不止荔枝一種，但荔枝所得到的讚譽卻頗為不同。從東漢的王逸在《荔枝賦》中說出荔枝是「超眾果而獨貴」的話語開始⁴⁴，荔枝便驕然有遠方果物之首的姿態，唐、宋以來，像張九齡(678-740)的《荔枝賦》⁴⁵、劉恂(僖宗時人)的《嶺表異錄》⁴⁶、

³⁹請參見《漢魏六朝嶺南植物「誌錄」輯釋》，頁148。

⁴⁰請參見《漢魏六朝嶺南植物「誌錄」輯釋》，頁169。

⁴¹請參見《漢魏六朝嶺南植物「誌錄」輯釋》，頁170。

⁴²黃弼臣，《荔枝》，頁70-71。

⁴³比較直接觸及這類概念的研究，請參見Edward H. Schafer 著，吳玉貴譯，《唐代的外來文明》，頁56-59，該書這部份談的並不限於唐代。此外，又可以參考凌純聲，〈崑崙丘與西王母〉，收入《中央研究院民族學研究所集刊》22(1966): 215-251；Berthold Laufer 著、杜正勝譯，《中國與伊朗》（臺北：臺灣中華書局，1975），頁1-26。

⁴⁴王逸的〈荔枝賦〉原載於清代嚴可均輯之《全後漢文》。本文所參考的，則是收入熊四智主編，《中國飲食詩文大典》（青島：青島出版社，1995），頁48中的該文點校節選。

⁴⁵〔唐〕張九齡，〈荔枝賦〉，收入《中國飲食詩文大典》，頁262-263。其原文云「果之美者，厥有荔枝」。

⁴⁶〔唐〕劉恂，《嶺表錄異》（《四庫全書》本），卷中云：「荔枝，南中之珍果也。」

以及歐陽修(1007-1072)的〈荔枝譜後〉文,⁴⁷也都有將「荔枝」視為「南果之尊」,甚或是「果中之絕」、「水果之尊」的看法。當然,地志是專記一方之物,文學作品則常在歌詠特定事物,這類行文的主觀究竟強些,單憑這類文獻,荔枝或許還是不能安穩坐實它的「珍果」地位。不過,在一些荔枝與其它水果的對比場合裡,人們珍視荔枝的心態也一樣容易覘見。⁴⁸

楊梅是其中一個例子。⁴⁹《中國樹木分類學》指出,楊梅樹是楊

⁴⁷請參見〔宋〕歐陽修,〈荔枝譜後〉,收入《文忠集》(《四庫全書》本),卷73,其原文有云「荔枝,果之絕。」。

⁴⁸荔枝與其它果物的比較,也見於歷代以荔枝為主題的譜錄中。例如,宋代蔡襄在《荔枝譜》中就曾將荔枝與「盧橘」、「江橙」並列,還說荔枝是「其於果品,卓然第一」。明代宋珏在《荔枝譜》中則說:「荔枝之於果,仙也、佛也,實無一物得擬者。江瑤柱、河豚魚既非其倫;塞蒲萄、楊家果,不動作奴矣。歐陽永叔比之牡丹,亦觀場之見耳。」宋氏顯然是將荔枝派為果中第一的。明代曹蕃在他的《荔枝譜》中則說當日閩地人士皆以荔枝為果物之首,並認為其它果物如「永嘉之柑」、「洞庭之楊梅」、「宣州之栗」、「燕地之蘋婆果」都「俱為荔枝壓倒」。至於另一位明人徐賀在他的《荔枝譜》中,則是針對閩產荔枝說是「盧橘殘香,楊梅避色」。不過,這些評比,都是出於以荔枝為主題的譜錄,作者主觀判斷的意味總是強些。因此,比較客觀的知見,或許還得從其它非以荔枝為主題的作品裡來加以探尋。又,本文正文部份所採用幾部由蔡襄、宋珏、曹蕃、徐賀、鄧道協、吳載鼈撰寫的荔枝譜錄,皆收入吳其濬,《植物名實圖考長編》,(臺北:世界書局,1991),頁945-975中。

⁴⁹可以彰顯荔枝珍果形象的水果,其實還有龍眼。龍眼,學名 *Euphoria longana*,在植物學的分類上是屬於與荔枝同科的「無患子科」的常綠喬木。與荔枝一樣,龍眼也是原產中國大陸的亞熱帶果樹,這種水果的生長地區常與荔枝混雜,而結實的時間則緊銜在荔枝之後。龍眼在古典文獻裡也常伴隨荔枝出現,但多是陪襯的角色,除了龍目、益智等別名外,這種樹形、果形皆與荔枝相似的水果還有另一個不甚光采的綽號——「荔枝奴」。值得注意的是,龍眼之被稱為「荔枝奴」,在早期似乎並沒有「龍不如荔」的貶抑意涵。因為,在《南方草木狀》卷下與《太平御覽》卷

梅科的常綠喬木，果實成熟於夏季五月，大約在西漢時期便已經歷人們的馴化，主要生長在北緯二十至三十二度之間的江蘇、浙江、江西、湖南、廣東、廣西等氣候溫暖潮濕的地區。⁵⁰由於楊梅的生長區域有限，再加上易腐不耐久藏的特性，所以古人對楊梅向來是十分珍視的，而且也留下許多歌詠楊梅的文學作品。值得注意的是，在古代文學家筆下描寫楊梅的場合裡，荔枝也常常伴隨出現。例如，在宋代王銍的〈笑耳〉詩中，荔枝是這樣登場的：

越山楊梅最稱美，人傑地靈生項里。……風姿和味說難名，顏色與香收易變。……壓倒驪山生荔枝，金鼎奪胎尤出類。⁵¹

在這讚頌楊梅的詩作裡，荔枝的作用顯是襯托，「壓倒驪山生荔枝」一句用的大概是楊貴妃嗜食荔枝的典故，意思是說越山的楊梅連荔枝都比不上。一樣的情形在其它宋代詩人的作品裡也同樣看得見，蘇洞〈憶楊梅〉詩云：

不羨南州錦荔枝，鶴頭猩血正紅滋。老饕隔歲留涎甚，為趣容

973 中，「荔枝奴」的命名純粹是因緣於「荔枝過，則龍眼熟，故謂之『荔枝奴』，言常隨其後也。」——這是純就果物產期而為議論的客觀說法。然而，從唐代段公路的《北戶錄》開始，我們可以看見有越來越多的人是從「味過甜」的主觀味覺出發，來解釋「荔枝奴」別名的起源，而類似的說法下至宋、明始終未歇，反倒是原本植基於物種特性的解釋，逐漸為人們所淡忘。本文原擬以龍眼來作為與荔枝對比的果物，但由於現存史料無法提供有關「荔枝奴」名稱為何會在唐代前後出現變異？再加上龍眼不若荔枝有譜可考，相關資料的重複性又極高，所以才以楊梅來做為對照的果物。

⁵⁰陳嵘，《中國樹木分類學》（南京：中華農學會，1937），頁 132-134。

又，關於楊梅的概述、品種、樹藝方面的詳細敘述，可以參考沈兆敏，《中國果樹實用新技術大全·常綠果樹卷》，頁 596-619。

⁵¹〔宋〕王銍，《雪溪集》（《四庫全書》本），卷 2。

山半月期。⁵²

而董嗣杲的〈楊梅塢〉詩，則是如此描寫當時西湖一帶著名的「金婆楊梅」：

仙子遺丹滿瑞峰，纍纍疑與荔枝同。金婆傳種移根異，火齊燒空滿塢紅。鶴頂分丸凝曉露，猩唇結顆綴薰風。曩時若解包茅貢，一騎星馳入漢宮。⁵³

前一首詩，蘇洞寫的是他對楊梅滋味的想念，而「不羨南州錦荔枝」一句則間接點出他對楊梅的珍視。後一首董嗣杲的詩則用了個典故來描述楊梅的珍果地位，那句「曩時若解包茅貢，一騎星馳入漢宮」指的應該是漢代「荔枝貢」（後詳）的史實，意思是說假設漢人知道楊梅的美味，那麼進貢上方的或許便不會是荔枝了。⁵⁴

上述荔枝與楊梅在文學作品裡的相遇，其實並不是宋代所獨有的現象，一直到明代，架構類似的詩作還是時而得見，例如張元凱〈鄧尉山食楊梅似顧願〉詩云：

楊家果熟白日長，錦林迴合雲俱香。火齊圓珠滿蒼島，翡翠異鳥銜夕陽。海外葡萄遠莫致，嶺南荔枝誰能將。故園提匡但飽食，酒後耳熱歌滄浪。⁵⁵

王世貞(1526-1590)在《弇州四部稿》裡也有一首〈楊梅〉詩：

吳筵餽釘應無限，不及楊家種最奇。燄燄晴空燒鞞鞞，澄澄嘉

⁵² [宋]蘇洞，《冷然齋詩集》（《四庫全書》本），卷8。

⁵³ [宋]董嗣杲，《西湖百詠》（《四庫全書》本），卷下。

⁵⁴ 將楊梅與荔枝並列比擬的作法，不獨宋詩有之，宋詞亦有之。[宋]韓琥在《澗泉集》（《四庫全書》本），卷二十裡就有一闕這樣的詞，〈攤破浣溪沙楊梅〉云：「生與真妃姓字同，家隨西子苧蘿東，誰道玉肌寒起粟，酒能紅。火齊燒空來上苑，冰漿凝露在西宮，不似荔枝生處遠，恨薰風。」

⁵⁵ [明]張元凱，《伐檀齋集》（《四庫全書》本），卷8。

露滴胭脂。盧勞驛騎傳桑椹，忽憶冰盤薦荔枝。散髮風林三百顆，可如金闕拜恩時。⁵⁶

張元凱雖然沒有在詩中直接流露他對楊梅的珍視，但他顯然是將楊梅看作是能與葡萄、荔枝這類地遠難以獲致水果比肩的果品。至於王世貞，則是藉由他對「冰盤薦荔枝」的聯想，間接勾勒出楊梅的珍果形象。

在以楊梅為主題的文學作品裡，荔枝似乎是個常客。然而，不論是兩種果物間的形象聯想，還是比擬較量之後的地位賦予，荔枝的珍果地位其實都沒有被動搖。明代王世貞、張元凱那種建立在楊梅、荔枝之上的聯想關係，固然是一舉肯定了兩種果物的珍果地位。但就算是像宋人筆下那種看似「楊梅勝過荔枝」的價值判斷，其實也是在藉由荔枝所既有的珍果形象，來吹捧拉抬楊梅的身價。就這一點看來，荔枝所擁有的珍果形象應該是禁得起檢證的。因為，即使是在配角的場合裡，這種水果仍然具備了「珍果」的標示性意義，別種水果若要躋身珍果之林，要嘛就得強勝過荔枝，或者至少也得有個比肩的架勢。事實上，如果離開詠物詩文的範疇，在古代文人的腦海中，荔枝與楊梅或許祇是同一個層級的水果，說不上誰高誰低。例如明代的文震亨(1585-1645)就曾在《長物志》裡說過「楊梅，吳中佳果，與荔枝並擅高名，各不相下」這樣的話。⁵⁷

⁵⁶ [明]王世貞，《弇州四部稿》（《四庫全書》本），卷74。

⁵⁷ 請參見[明]文震亨，《長物志》，卷11，「楊梅」條。又類似文震亨的說法，在明代還有鄧道協，鄧氏在他的《荔枝譜》中說：「古人有以蘆橘比荔子，又有以荔子比楊梅，又有以香衆爭勝，又有以櫻桃並妍，又有尊之太過，以龍眼為之奴，古今人皆未真識荔枝趣也。凡物各具一種之妙，安得倫比？惟時當蘆橘則蘆橘美，時當楊梅則楊梅美，各以其候，爭妍取憐，四時成功，何能殿最？而欲升之於上，夷之於下，其亦果中罪人。」鄧道協是以「時鮮」來看待荔枝的，並不主張何者是果中之最，這看法或

區隔在「產地」與大多數「消費人群」間的空間距離，或許是塑成荔枝珍果形象的主要原因，但卻未必是惟一的原因。遠方果物，倘若全然沒有流通的事實，大概也很難成為人們印象中的珍果。關於此，前面所提及的有關楊梅的文學作品，倒是提供了一條思考的途徑。可以發現的是，許多詩文在提及或訴求荔枝的珍果形象時，用的都是這種水果作為「貢品」的史實。換言之，古人對於這種果物的印象，也有可能是來自於這水果的「貢品」身份。

進貢是一種特殊的物品流通形態。因為自然環境、特殊技術等原因而無法在其它地區普遍生產或製造的東西，有時會因為特定力量的介入，跨越空間的局限而成為產地外少數掌權者的物質享受對象。在古代中國，荔枝就具有這樣的身份。不過，要特別強調的是，這裡所說的荔枝，乃是專指作為貢品的生鮮荔枝。

從文獻上看來，古代的「荔枝貢」主要是從廣東、福建，以及緯度稍高，但自然環境類似前兩者的四川三地，貢向歷代中央政權的所在地，⁵⁸而以生鮮荔枝做為貢品的時代則分別有西漢、東漢、西晉、唐、北宋、南宋、明、清，這七個朝代。⁵⁹竊意以為，「荔枝貢」的

與文震亨相類。

⁵⁸關於此，比較集中的史料彙整，可以參見〔元〕馬端臨，《文獻通考》（《四庫全書》本），卷22〈歷代土貢〉之部的記載。

⁵⁹西漢時期的荔枝貢，指的即是本文前節所談及武帝時期南越王貢荔枝之事。東漢時期的荔枝貢，發生在和帝時，詳請參見前註35所引謝承《後漢書》文。當時荔枝是從南海郡，即廣州，貢向洛陽。西晉時期的荔枝進貢，記載比較矇昧。不過從《冊府元龜》所錄晉武帝咸寧2年6月曾向太廟「薦荔枝」的情形看來，也可能確有進貢的事實。唐代的荔枝貢，可從本節正文之首所提及的楊貴妃事蹟得到確證。宋代的荔枝貢，則兩宋皆有史料可證。其中，《黃氏日抄》卷33言及北宋仁宗年間，仁宗欲食生荔枝，但卻「供盡」的史實。北宋開封不是荔枝產地，這「供盡」的生荔枝想是進貢之物。此外，《東軒筆錄》卷8還載有北宋明肅太后臨朝時，有

存在，對於塑成荔枝這種果物的珍果形象，必定有著一定程度的宣傳作用。事實上，當一種只能在特定區域生長的特定水果，被大費周章地運送到皇帝這種權貴人士的口中時，大多數知道這情況，但又吃不到嘴的人們如果不對這種水果投以珍奇的眼神，簡直就是件不自然的事。再有一點，也是很值得留心的，那就是在所有記載荔枝為貢品的史料文獻裡，負面的批評總是不可或缺的組成要件。荔枝的美味似乎是人人認同，但「荔枝貢」的合法性卻鮮少有人認可。⁶⁰反對者的意見基礎，若不是「上不以滋味為德」的古訓，就是唐玄宗(685-762)「致遠物，悅婦人，以致國亡」的故實。事實上，這樣的意見表述，也曾經轉化為實際的行動，這便是所謂的「罷貢」。這樣的情形分別發生在東漢末年、南宋初年、以及明代「鄧茂七之亂」後的英宗朝。⁶¹我

「福建路衙校押進奉荔枝到京」的事蹟，更是北宋存在荔枝貢的確證。至於南宋時期的荔枝貢，除了可從《群書考索》，卷 64 所載高宗紹興 21 年的「罷福建貢荔枝」一事推知外，范成大也在《石湖詩集》，卷 34 的〈荔枝賦〉中提到他在「紹興丙子夏」曾經見過一位「自行都餉貢餘新荔子」的客人。明代的荔枝貢，可從蔡清的《虛齋集》卷四的〈民情四條答當路〉文中得見。而《明實錄》卷 175 所載正統 14 年，臣僚奏英宗罷貢荔枝事也可做為側面的印證。清代的荔枝貢，則可從《聖祖仁皇帝御製文集》，第 3 集，卷 48 所載康熙皇帝一首〈題閩越粵進貢小香荔枝〉的詩文，以及《御製詩集》初集卷 3〈荔枝效竹枝詞〉、2 集卷 5〈食荔枝有感〉、2 集卷 49〈荔枝〉、3 集卷 14〈荔枝〉、4 集卷 83〈荔枝〉得見康熙、乾隆年間荔枝不絕於貢的事實。

⁶⁰就目前的史料看來，惟一以正面觀點評價「荔枝貢」的人物，就是北宋時期的曾鞏，其言論見於《元豐類稿》，卷 35〈福州擬貢荔枝狀并荔枝錄〉中。曾氏此文大旨以為荔枝之貢「每州不過用三五步卒，使之日行兩日，固不為勤且煩，非有勞人費財之患」，再加上他認為「用土產之良」是「貢職」，也是「官守」，故有此等議論。

⁶¹有關東漢末年罷貢荔枝的史事，請參見註 35 所引之唐羌事。宋代罷荔枝供的記載，則見於《宋史·高宗本紀》，時間是紹興 24 年(1154)，罷的是

認為這些「罷貢」的舉動，也可以側面檢證古人將荔枝當成是「遠來珍果」的看法。因為，每一次罷貢，都發生在「國步維艱」的當兒。很明顯地，當政者是把他們對荔枝的捨棄，設定成表述自我仁民愛物，情願摒棄私人物欲享受的「政治動作」。《鶴林玉露》中一則有趣的筆記，就很能體現主張「罷貢」荔枝者的權衡所在。南宋末年的士人羅大經在追述北宋中期官員討論是否要在福建設場製造「龍團」的史實時，就曾經指出「茶貢」是有正面意義的。羅氏認為，因為帝王官員在飲茶之後，將會有更佳的精神狀況來因應處理民謨，所以他說「其貢與進荔枝、桃花者不同」。⁶²很明顯的，荔枝之所以會成為負面對照的對象，主要還是因為它珍果的形象。

以上是對荔枝「珍果形象」的一個簡述，而可以進一步再追問的是：如果說荔枝的「珍果」形象，主要來自於「空間距離」與「遠方貢物」這兩項因素。那麼，在傳統社會農藝技術具有一定水平的前提下，人們為什麼不會將這種原產自閩、粵、蜀等邊遠地區的果物，拓展移植到其它的地區呢？這樣不是既能增加荔枝的產量，又可使生鮮荔枝的曝光率提高嗎？我們的先民為什麼沒有嚐試改善或縮短窒礙荔枝生長和流通的空間距離？事實上，這樣的設問也等於在質疑「空間距離」與「遠方貢物」這兩個構成荔枝珍果形象的要素，為什麼沒有在歷史的長時段中出現變異？在我看來，「物種特性」，或許可以提供一個具有說服力的答案。

福建上貢的荔枝。至於明代的荔枝罷貢史事，則純為臣僚的建議，英宗並沒有同意這項請求。詳見《明實錄》，卷 175 所載正統 14 年(1449)2 月事。
⁶²請參見羅大經，《鶴林玉露》（北京：中華書局，1993），頁 51。該篇之題名為〈建茶〉。

四、珍之何所來？——一個物種特性角度的觀察

荔枝的物種特性是什麼？這個問題若是讓植物學家來談，大概可以成就一本專書。不過，在史學研究的範疇裡，由於荔枝樹成長所需求的生態環境、繁殖特性，以及荔枝果實的保鮮期限——這幾個面象，是直接牽涉到這種水果可否以生鮮型態直接進入產地之外人們口腹的關鍵。所以，本章也將集中在這部份來加以論述。畢竟，前面所說的荔枝的食物形象，便是由這些面象所架構起來的。

有關古代中國荔枝的產區，五世紀的朱應在《扶南記》裡說：「初惟出嶺南，後出蜀中。」⁶³十一世紀的蘇頌(1020-1101)在《本草圖經》則說「生嶺南及巴中，今泉、福、彰、嘉、蜀、渝、涪州、興化軍及兩廣州郡皆有之。」⁶⁴換言之，福建、廣東與四川，一直到北宋中期，都被觀察者認為是荔枝的產地。事實上，這樣的描述，也大致符合今日的植物學調查結果。⁶⁵根據《中國作物遺傳資源》的記述，廣東是當代中國大陸荔枝產量最大的地區，全省共有八十多縣栽種；福建次之，產地亦有二十餘處；至於四川則屬於比較次要的產區，栽種量也比較小，產地多在川南一帶，並集中於合江、瀘縣、宜賓三地。比較值得注意的是，四川省的荔枝產區，似乎有逐漸向東南退縮的趨勢。因為，蘇頌筆下的嘉州（今樂山）、蜀州（今崇慶，近成都市）、渝州（今

⁶³此處所引《扶南記》語，乃轉引自〔宋〕唐慎微撰，尚志鈞等校點，《證類本草》（北京：華夏出版社，1993），卷23，頁564所錄《圖經本草》之引文。

⁶⁴〔宋〕唐慎微撰，尚志鈞等校點，《證類本草》，卷23，頁564。此外，《本草圖經》原書雖已亡佚，但今已有尚志鈞的輯佚本問世，該書由安徽科學技術出版社於1994年出版，是目前最好的本子。

⁶⁵有關今日植物學的相關調查，可以參見《中國作物遺傳資源》，頁982-983。

重慶市)等位於川中或緯度較高的幾個地區,今日都已不再是荔枝的主要產地。形成這狀況的原因,目前尚無法從文獻中尋獲端倪,但很可能是由於這些地區舊產荔枝的品質欠佳,無法與其它地區的荔枝作長時間的競爭所致。關於此,蘇頌的言論或許可以作為側面觀察的佐證,他在《本草圖經》中曾明確的指出,川荔的新熟果實帶有酸味,而且它單薄的果肉也不適合「白曬」的乾果製作技術。⁶⁶

談起荔枝樹所需求的成長環境,可說是十分嚴苛的。當代植物學就指出,荔枝的適生環境,必須是:(1)夏季高溫而濕度大,雨量充足。(2)冬季涼冷但不致成霜結冰,年均溫度最好在攝氏 15.5 至 23.5 度。(3)土壤的 PH 質應在 5.5 至 6.0 之間。⁶⁷因此,在實地調察,並結合相關氣候學、土壤學的研究成果之後,植物學家進一步指出,北緯二十至二十六度之間,是今日荔枝樹分佈最普遍的緯度區間。⁶⁸檢閱地圖就可以發現,這個緯度區間也正是古代荔枝的主要產區,古典文獻中所記載的幾個福建、廣東的荔枝產地,比較著名者如福州、莆田、楓亭、惠安、龍溪、惠州、欽州、潮陽、增城、新會、佛山、新興、番禺、順德等地,全都包含在這個區域內。⁶⁹在這個北迴歸線通過的區域裡,夏季因受季風的影響,雨量充沛;而冬春時節,天氣也涼冷乾燥,但

⁶⁶ [宋]唐慎微撰,尚志鈞等校點,《證類本草》,卷 23,頁 564。

⁶⁷ 請參見黃弼臣,《荔枝》,頁 42-46。梁逸飛,《荔枝學》,頁 47-53。

⁶⁸ [明]謝肇淛在《滇略》卷 3 中曾經記載了一則臨安荔枝樹的筆記,其云:
「荔枝,臨安有二樹,其一近北山寺,大可合抱,一在王參戎墅,僅六寸徑耳。熟以三月,形味皆劣於閩、廣,又有龍眼一株,味皆差似嶺南。然此三樹之外,土人百計種之不育也。」謝氏的記錄,時間不明,未知是否是明代事?臨安的緯度高於北緯 20 度,並不適於荔枝樹的成長,文中的「土人百計種之不育」一語,正可說明這點。至於那鳳毛麟角的兩株荔枝樹,從其早熟、果味劣等情狀看來,也許是變種?

⁶⁹ 請參見《中國作物遺傳資源》,頁 982-983。

又極少霜害，而土質又屬於副熱帶之淋餘土，即微酸性之赭土。⁷⁰至於前面所提到的，荔枝的另一個產地四川，雖然不在此一緯度範疇內，但該地環山遠海的盆地地形，卻也造就了相當類似的自然風土。⁷¹事實上，古人對荔枝的生長環境是有所理解的（主要是在溫度的層面）。宋代的蔡襄(1012-1067)在《荔枝譜》裡就說這種果樹是「性畏高寒」，所以「不堪移植」。⁷²明代的曹蕃在他的《荔枝譜》中也談到荔枝生長的北界，他指出福州是荔枝生長的最北界線，所以「延、建、汀、邵，地屬高寒，時降霜霰，不堪樹藝。」⁷³而元代王禎在他的《農書》中也說荔枝是：「性不耐寒，最難培植，才經繁霜，便即枯死。」⁷⁴

對於適生環境的嚴苛要求，或許是造成荔枝「珍果形象」持久不

⁷⁰關於中國農業土壤方面的基本知識，可以參考熊毅、李慶奎編，《中國土壤》（北京：科學出版社，1987）。

⁷¹關於四川風土適宜荔枝生長的討論，請參見《中國果樹實用新技術大全·常綠果樹卷》，頁410。

⁷²請參見〔宋〕蔡襄，《荔枝譜》，轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁945。此外，有關歷代荔枝專譜的板本研究，可以參考中國植物學會編，《中國植物學史》（北京，科學出版社，1994），頁93-102。

⁷³詳見〔明〕曹蕃，《荔枝譜》，轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁958-961；又此處所引內容在頁958。又，福建荔枝遭受寒害侵襲的事例，元代曾發生過一次，事見〔宋〕彭乘，《墨客揮犀》（《四庫全書》本），卷6，「嶺南無雪」條云：「閩中無雪，建、劍、汀、邵四州有之……大元庚寅季冬二十二日，余時在長樂，雨雪數寸，遍山皆白，土人莫不相顧驚嘆，蓋未嘗見也。……是歲，荔枝木皆凍死，遍山連野，彌望盡成枯朽，後年春始於舊根株漸抽芽蘖，又數年始復繁盛。」此外，宋代唐庚在《眉山集》（《四庫全書》本），卷3中也留有一首題為「大熟行」的七律，談的似是嶺南的情況：「去年大雪埋尺董，水北荔枝遭凍死。共嗔北客帶寒來，我欲分疏誰受理。今年諸峒十分熟，東江不下龍川水。南翁北客兩欣然，孰與忍飢食荔子。」此處的「東江」與「龍川」一是粵中河名，一是粵東地名。看來，即使是地處嶺南，荔枝仍有遭受寒害的可能。

⁷⁴請參見〔元〕王禎，《農書》（《四庫全書》本），卷9，「荔枝」條。

衰的主因之一。因為，在這樣的前題下，前面所提到的「空間距離」，幾乎是很難被克服的。我們可以很清楚的看到，在歷史上人們確實曾經因為對荔枝的喜愛，而企圖以移種的辦法來克服「空間距離」的障礙。例如，前文所提及的漢武帝，便連年從南越移植了荔枝百株種於上林苑，但結果卻是「無一生者」，後來好不容易有一株種活了，卻始終不結果。⁷⁵又比方說，《淳熙三山志》裡曾記錄北宋徽宗時期(1100-1125)，福建官員有「以小株結實者置瓦器中航海至闕下，植宣和殿，錫二府宴賜。」⁷⁶從語氣上看來，北宋官方似乎是將自福建移植至開封的荔枝給種活了！但是，不要忘卻，這些移植種其實是已然「小株結實者」，它的果實成長根本是在南方完成的；至於第二年這批移植的荔枝是否還有結實？其實也很難找到確切的證據。⁷⁷

事實上，在古人移種荔枝的史實裡，我們仍然還能看到造成這種

⁷⁵何清谷，《三輔黃圖校注》，頁195-197。

⁷⁶〔宋〕梁克家，《淳熙三山志》，收入《宋元地方志叢書》（臺北：大化書局，1990）。此段故實見在該書卷39，「土貢」條下，其原文云：「宣和間以小株結實者置瓦器中，航海至闕下，移植宣和殿，錫二府宴賜。」此外，宣和末年徽宗以荔枝宴饗群臣的實況，〔宋〕蔡條在《鐵圍山叢談》卷六有詳盡的描述，其云：「苑園最盛，宣和末所謂『艮嶽』。正門曰：『華陽』亦五戟，制同宸禁也。自華陽門入，則夾道荔枝八十株，當前椰實一株，有太湖石曰：『神運昭功』高四十六尺，立其中，為亭以覆之。每召要臣流覽其間，則一璫執荔枝侍立石亭下，中使一人宣旨，人各賜若干。於是主者乃對簿按樹以分賜，朱銷而奏審焉。」這些荔枝樹，看來確是種植於當時的開封禁中。但與《淳熙三山志》中的記載兩相對照，這些荔枝也有可能是屬於成株結實的移種一類。

⁷⁷荔枝難在產地之外生長並作為帝王宴賜之資的事例，清初也有一則，但從字面上考較，似乎仍應是結果成株的移種。〔清〕王士禎，《居易錄》（《四庫全書》本），卷27云：「暢春園荔枝結實，頒賜內閣部院大臣，蓋閩中急遞進御，至是始熟也。」既說「始熟」，又說「結實」，看來閩中急遞的該是結果的成株，而非果實而已。

果物難以普及產地之外的其它生物性因素。在前面所提及的漢宋兩代的移種史實裡，我們推測大概都屬於生長有年的成株移植。個人認為，這樣的情況，大概不能說是雷同，而是出於古人對荔枝育成方式的理解。因為，今日的植物學研究就指出，以核種的方法來培育這種果樹，不但其成熟結實的時間往往長達十餘年，而且品種極易發生突變。⁷⁸再從史料裡看來，古人也是深明於此的。例如明末的徐（1570-1645），就曾在其所撰寫的《荔枝譜》中說道：「荔枝入土種者氣薄不蕃，成樹者十餘歲稍稍結」⁷⁹；而同時期的鄧道協，也在他的《荔枝譜》中說過「荔子原無用核種者」的話。⁸⁰由此看來，漢、宋宮廷的成株移植，顯然是出於保持佳種，以及迅速得實的考量。

前面的敘述，其實並不只是要考較古代官方移植的內容。我所思考的是，古代荔枝的產地，雖說是集中在福、廣、川一帶，但南方的其它地區，尤其是自然條件接近產地的一些地區，為何不見栽植荔枝的事例？這個想法的另一層意思是，如果這種水果還能夠在長江以南的其它地區加以栽植，那麼，在產量增加的前題下，荔枝的珍果形象，豈不是會因為運輸距離的縮短，甚或是供貨量的增加而被動搖？

就目前的史料看來，古代荔枝的栽植區域，似乎從未有過擴張的事實。推測其由，前述荔枝樹不耐寒冷的物種特性固然是因素之一，但它方面也或許與古代荔枝種植多採「環狀剝皮」的「高枝壓條法」（Air Layering）有關。這是一種人工無性生殖技術，即是在每年的清明節前後（春季），將優良品種的「好枝」括去一層外皮，再用肥沃的濕土

⁷⁸請參見梁逸飛，《荔枝學》，頁 103-104。

⁷⁹〔明〕徐賀，《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁 961-968。又本處所引在頁 967。

⁸⁰〔明〕鄧道協，《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁 969-971。又本處所引在頁 970。

加以包裹，等到初秋枝上便會生出細根，此時再將這生了細根的枝條鋸下，將之種入所欲移種地的土壤裡，三年之後便能成長為成樹並結果，⁸¹而由於是無性的複製，故其品種也能加以保留。⁸²但是，不要忘記的是，高枝壓條法的移種，必然是得有了「好種」方有意義。然而，在經濟因素的考量下，所謂的優良品種，或許在流通方面也不是那樣容易的。事實上，史料也是支持這一點的。明代曹蕃在他的《荔枝譜》中便曾經述及福建楓亭名種「狀元香」的由來。他指出，這個品種原本是北宋元豐年間(1078-1085)福建莆田的狀元徐鐸(1051-1105)所擁有的，其後徐家與楓亭的士家薛奕結親，莆田徐家的「狀元香」方才流種至楓亭。⁸³可以看到的是，珍貴樹種之獲得，甚且得透過姻婭的關係，這密株不傳的事實，於此可見一斑。此外，類似的證據還存在於清代屈大均(1630-1696)的《廣東新語》中，他指出在廣東的荔枝產地順德，有一個名為陳村的小村，當地人特別精熟荔枝的栽種培育，並且甚密其法，而他處之人若要移種順德的名品，則必得求之於該村之「場師」以「手種搏接」的方式才能成功。⁸⁴

81請參見黃弼臣，《荔枝》，頁46-49。

82請參見梁逸飛，《荔枝學》，頁104。

83請參見〔明〕曹蕃，《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁960。

84〔清〕屈大均，《廣東新語》（北京：中華書局，1983），卷2〈木語〉：44。該段記述是古代荔枝好種難求之可能例證，其原文云：「他處欲種花木。及荔枝、龍眼、橄欖之屬。率就陳村買秧。又必使其人手種搏接。其樹乃生且茂。其法甚秘。故廣州場師。以陳村人為最。」又，陳村荔種難求之事，明初汪廣洋在《鳳池吟稿》卷10中已有關於「昔人解金釵」以求陳村荔種的記錄。此外，有關陳村盛產荔枝的記錄，還可以在明代找到確證，〔明〕王世貞在《弇州四部稿》（《四庫全書》本），卷91〈明故處士沙州歐君暨配孔孺人合葬誌銘〉文中曾有如下的記載：「……孺人乃佐為家。所居陳村有荔枝、龍眼，諸奇卉果，流俎天下，謀以易饒。孺

環境適應能力的缺乏彈性，再加上人工無性繁殖所需要的好種難求，這些都是形塑荔枝珍果形象的物種特性。然而，即便是如此，倘若荔枝果實本身在離枝後還能保持一段時間的生鮮狀態，那麼來自人們的珍視或許便會少些。⁸⁵因為，在這樣的前題下，物品運輸上的技術性問題將被減至最低，產地摘下的新鮮荔枝，可以用比較尋常的方法送達消費者手中，而無須採行那種祇有少數權貴方能動用的驛遞形式。然而，現實中的荔枝果實卻不具備這樣的保鮮能力。事實上，古人對此也早有觀察，例如唐代白居易(772-846)，就曾在他的《荔枝圖序》中為我們描述了這種水果在離枝後的狀況是：「一日色變，二日香變，

人即脫簪珥充十一資，君難之，孺人曰：『財貴流轉不息，以為器則用滯矣！』君為人善心計，能偵伺物價值低昂，孺人勤儉，張本力耆，課督臧獲，墾蕪土成上腕……以故家稍稍給。」是則荔枝之為陳村土產，明代已如是。

⁸⁵從客觀性的保鮮能力來推測主觀性的果物評價，是個人在本節中企圖嚐試的一條思考脈絡。在這樣的視界下，荔枝的珍果形象，顯然與它難以保鮮久藏的果實性狀有密切的關連。事實上，這個思考方向的真確性，或許還可以從龍眼這種水果身上得到側面的檢證。宋代張栻在一首詩序題為〈嶺南荔枝不可遠寄，龍眼新熟輒以五百顆奉晦叔，或可與伯逢共一酌〉的七言絕句裡，為我們展現了可能性：「荔子如今尚典型，秋林圓實著嘉名。雖無赭玉南面風，卻耐筠籠千里行。」張氏「筠籠千里行」之語，當然還是誇張之語。不過，若從該詩序稱「荔枝不可遠寄」之語，以及「龍眼新熟輒以五百顆奉」的實際行動看來，龍眼的保鮮期限顯然是比荔枝來得長久。張栻的說法，是可以在當代植物學研究中尋獲支持的。薛文鄴在〈荔枝生理之基本研究〉（臺北：國立臺灣大學園藝學研究所碩士論文，1989）中就指出，龍眼的果棘缺裂短淺，中果皮細胞組成緻密、間隙也小，所以其水份在果實離枝後仍能保持一段時間。我懷疑龍眼在古典文獻中，長期地位不如荔枝的原因，很可能也與這種果實較耐久藏運輸，為人嘗新的機會不若荔枝微小的情況有關。不過，這樣的看法目前最多也祇能算是臆測。因為，我並沒有在史料中發現更確詳的證據。今姑誌於此，以備日後考察。

四五日外，色香盡去」。⁸⁶

唐代白居易對於荔枝果實在採收後的性狀描述，是可以在當代植物學的相關研究裡尋獲支持的。一九六四年，國立中興大學植物學系便曾就新鮮荔枝的貯藏問題進行研究。⁸⁷結果發現，在室溫狀態下的荔枝，的確常在三日之後就不能食用，原因在於荔枝果實所含糖份極高，在臺灣夏季動輒攝氏 30 度以上的高溫下，果實的呼吸作用旺盛，消耗養份眾多，所以品質敗壞得十分迅速。這項研究同時發現，除了溫度之外，水分與濕度同樣會對荔枝產生重大影響。荔枝果實的鮮紅外貌，其實全賴於水分的供給，但荔枝的果皮卻很難留住水分，連帶著也無法維持果皮色澤的豔麗。關於此，還有學者作了補充說明，像薛文鄴就指出，荔枝果實在摘採之後，果棘會出現幅射狀的裂痕，而中果皮細胞之間隙也會變大，再加上果皮與果肉之間缺乏橫向管絡，以及果肉本身全由果穗柄與果葉供給水份，所以一經摘下果實水分就會迅速喪失。⁸⁸

面對荔枝果實易腐壞、易失水的特性，今日人們的應付之道有三：一是施以低溫冷藏的技術，因為這可以降低果實的呼吸速率，將保鮮期自三天延長至兩週。二是配合前項採用塑膠袋作為包裝材料，以達成密封保濕的效果。三是使用有效便捷的交通運輸系統，快速地将荔枝從產地銷向市場。⁸⁹然而，我們且不妨看看，上述這三項因應技術，有哪一項是往昔所具備的？古代中國當然不乏冷藏保鮮的知

⁸⁶白氏之說，見於他所撰著的〈荔枝圖序〉，此處所引乃收入熊四智主編，《中國飲食詩文大典》（青島：青島出版社，1995）的點校本子，詳見該書，頁 268-269。

⁸⁷關於這個鮮果貯藏的實驗過程與結果，詳見黃弼臣，《荔枝》，頁 133-135。

⁸⁸薛文鄴，〈荔枝生理之基本研究〉，頁 50-51。

⁸⁹請參見《中國果樹實用新技術大全·常綠果樹卷》，頁 466-467。

識，但持續且有效率的低溫冷藏技術則實非先民所長。⁹⁰塑膠袋是現代石化工業的產物，古人自是享受不到它的好處。再看看運輸上所需求的有效便捷，這樣的訴求大概也要到晚清之後才能逐漸實現。

其實，面對荔枝難以保鮮的果實特性，古人也不是全無對策。清代的《御製詩集》中就記錄了乾隆年間(1736-1795)新鮮荔枝從福建運送至北京宮廷的辦法：

按今之荔枝自閩而來，率分其稚根植於桶以舟達至，非甚艱致，而綴枝鮮腴如常，並有至此旬餘方熟者。神御薦新，並頒賜王公大臣，歲以為常。⁹¹

這裡所說的「桶植」，與前述北宋末年官方所採行的「以小株結實者置瓦器中」的法子，可說是同出一轍。它們全都是利用人工移栽成株的方式，避開荔枝離枝後難以長期保鮮的特性，並以「舟行」的辦法，減少陸路運輸途所可能面臨的人馬勞頓與果實碰撞問題。然而，宋、清官方輸運鮮荔的方式，以之供應宮廷進貢之需，或者尚能勝任，但終究無法承負更大規模的商業流通。且不談海舶內部的有限空間，光是移栽器皿的花費就很可能大大提高商人們的成本。

除了宋、清兩代的「栽器法」外，明代的徐 在他的《荔枝譜》中也記錄了另一種看似省費的荔枝果實保鮮辦法：

鄉人常選鮮紅者，於林中擇巨竹鑿開一竅，置荔節中，仍以竹翳裹泥封固其隙，藉竹生氣滋潤，可藏至冬春，色香不變。⁹²

這是明代福建荔枝產地所使用的「竹節保鮮」法，它是利用「泥封其隙」的程序，減緩荔枝鮮果的呼吸速率，以保留鮮果的水分，其原理

⁹⁰請參見 Edward H. Schafer, 《唐代的外來文明》，頁 266-269。

⁹¹清高宗, 《御製詩集四集》(《四庫全書》本), 卷 83。

⁹²[明]徐 賀, 《荔枝譜》, 轉引自吳其濬, 《植物名實圖考長編》, 頁 967-968。

倒與今日的塑膠袋套裝生鮮荔枝的作法有些相似。當然，徐 口中「可藏至冬春，色香不變。」的說法多少是有些誇大的，⁹³但這法子確實有展延果實鮮期的作用，倒也是當代植物學家所認可的。不過，以天然的竹節替代人造的栽器，固然可以節省一部份的花費，但是若要支應大規模的商業需求，這法子所要消耗的竹節想必也是十分可觀的。我們要知道，荔枝成株是年年結實的，但幼竹要長成闊可容物的竹節卻非一年可蹴。⁹⁴換句話說，如果要將這種辦法應用到荔枝的商業運輸上，很可能就必須面對竹節供不應求的窘況。

從適生環境到繁殖方式，再到果實的性狀，荔枝的為人珍視，簡直可說是天生註定的。物種特性，就像一條堅不可破的符咒，將這種果實的美味封禁在有限的產地裡。一直要到現代，新穎的科技纔找出了破解這道天然禁錮的法子，並將這種往昔絕大多數人難以品嚐的水果帶進我們的日常飲食裡。不過，從性質上來看，不論是冷藏、封裝，還是更快速的運輸工具，我們其實從沒改變過荔枝的物種特性，現代人祇是發展出一套繞道而行的對策而已。

五、「荔社」與「荔譜」——「珍果」社會象徵意義的個案觀察

現在我們已經知道的是，荔枝之所以會被古人所珍視，其實並不是個偶然。由於這種水果近乎刁鑽的物種特性，以及有效應對策略在古代的難產，以致使得這種水果的生鮮芳澤，對於絕大部份生活在過

⁹³筆者曾就這段記錄請教過國立臺灣大學園藝學系的方祖達教授，他認為古典文獻中所提及的「竹節保鮮法」，雖然能延緩荔枝鮮果的腐爛速度，但要說到「藏至冬春」應該是誇大之語。

⁹⁴請參見孔慶萊等編，《植物學大辭典》，頁 393-394。

往的先民而言，根本就是難以親近的。然而，珍果雖是人難盡嚐，但也不是全然地與世隔絕。史料顯示，果色湛紅，汁多味甜的新鮮荔枝，除了天府官家能夠以進貢的方式吃到之外，至少還有身處產地的人們能夠吃得到嘴。本文所要提出的下一個問題也正在於此：對於那些有幸嚐新的人們而言，「吃荔枝」這個行為究竟有什麼意義？是純粹的過過口腹之癮？還是別有旁的意涵？在我看來，如果祇是談談食物的小掌故，那麼第一項的口腹之說當然也能是個回應。但是，倘若我們承認「食物」對於「吃東西的人」常常具有裹腹之外的內涵，答案或許便不那麼單純了。一個可以攻錯的他山之石是：人類學家就很少會把食物當成是單純的食物而已，他們認為食物常是一種隱性的語言，常常可以作為許多社會關係的象徵。⁹⁵

能夠引發人際間認同感覺的食物，必定會帶有某種象徵性的意義，否則「吃這種東西代表我是怎樣一種人」的心態就不會存在。⁹⁶然而，換另一個角度來看，這種食物的象徵意義，其實也是吃東西的人所賦予的。不但如此，這些賦予食物象徵意義的人，本身也應該具備著能夠與它人區隔的特質。或者是文化的，又或者是身份上的，當這些特質投射到特定食物身上時，食物的象徵意義也就於焉產生。

⁹⁵關於人類學家常將食物視為是一種社會關係象徵的看法。除了可以參見註 10 中所引介的幾本著作外，還有一部探討醫學人類學(Medical Anthropology)的著作對此也有扼要的介紹。請參見 George M.Foster and Barbara Gallatin Anderson 著，陳華、黃新美譯，《醫學人類學》(臺北：桂冠圖書公司，1992)，頁 381-386。此外，有關人類學在這方面的研究成果，可以參考許木柱、簡美玲，〈飲食與文化——人類學觀點的回顧與展望〉，頁 65-82。

⁹⁶關於「食物」與「群體認同」的關係，E. Anderson 和 M. L. Anderson 曾歸納出兩種主要的形式：一是透過食用特定的食物展現群體認同，二是和所崇拜的上流團體享用相同的食物，而表現出對該群體的認同。本文此處要討論的對項象，主要是屬於第一種形式。

觀察一種食物是否具有社會象徵方面的意義，所要斟酌的面相其實很多。不是所有的食物都有鮮明的象徵色彩。比起其它的食物，某些在食用群體、食用場合，又或是食用方式上有比較突出表現的食物，常常就是被人們賦予象徵意義的食物。例如，出現在中世紀初期英國富人飲食生活中的蔗糖，就具有社會階級上的象徵意涵。因為，在那個年代裡，蔗糖是東方舶來的奢侈品，它的價格殊昂，並非人人可以企及，有能力食用蔗糖的人群同時也是社會裡的上流階層。於是，能否享用這種甜味，就成為社會地位的象徵。⁹⁷又如茶，雖然到了明代已成為一種普遍的飲料，但明代文人在茶會中的特殊品嚐方式，則使得在這個場合裡出現的茶具備了象徵階級的功能。⁹⁸而在荔枝這個個案裡，我們同樣也可以看見這種水果在社會階級上的象徵意義。因為，有那麼一群人，吃荔枝不但吃得起勁，還吃得不同於常人。明末士人吳載鼈偕同友人吃荔枝的故實，就是個很好的例子：

吾常與李、傅二友過名園啜荔，啜二百未盡量，而李為炎氣所薰，遂坐假寐。傅曰：「市其簪可再買也。」拔而售之，更得三百荔。斯須李醒，顧盤曰：「荔尚有耶？」悅甚，乃再啜。啜竟自循其髮曰：「汝曾戲我！」遂大笑而竟啜量焉。⁹⁹

時間是荔枝紅熟的炎夏，地點是生長荔樹的「名園」，夥伴是與士人有同嗜的友人，而品嚐的對象則是新熟的荔枝。吳氏三人的食量還頗

⁹⁷請參見 Sidney W. Mintz，林為正譯，《吃》，頁 71-109。

⁹⁸關於此，吳智和在〈明代文人集團的飲茶生活〉一文中有深入的探討，該文收入《第一屆中國飲食文化學術研討會論文集》（臺北：中國飲食文化基金會，1993），頁 279-308。其中，有關明代士人藉茶會特殊品茶方式以區別社會階級的論述，吳氏在該文頁 299 中有綜合的討論。

⁹⁹〔明〕吳載鼈，《記荔枝》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁 971-975。又本處所引在頁 973。

不小，談笑間就是五百粒果實下肚，渾然不是日常吃水果應有的份量，這場夏日野宴顯然是專為荔枝而設的。

吳載鼈的行徑，在明代的荔枝產地，其實並不出奇。再早些年，有一位名叫宋珏(1576-1632)的福建士人，也和他的同好有類似的行爲。宋氏在他所撰寫的《荔枝譜》中有詳盡的描述：

里中同好既稀，食量亦罕，每欲招數友結為一社，如蓮社、梅社之類，亦復參差不果。暮春方次道見過，余語及之，次道喜曰：「吾去夏客雲間，苦憶此物，今當不輕放過。」遂於六月六日先集林謙伯、受伯之崔園，約日一舉，至荔謝而止，約言凡五則，余為盟主焉。¹⁰⁰

這是明代「荔社」結成的一幕。喜好荔枝美味的士人，在這美果的產期裡，與同好結成了嗜新的團體，而發起人則是宋珏與他的好友方次道。從引文中可知，這個「荔社」並不只是毫無章法地一味好啖而已。在每一次的「約期」聚會裡，還有所謂的「約言五則」來規範聚會的進行。¹⁰¹歸納宋珏筆下的社規，我們可以窺見這個荔社的運作情形。首先，每一次聚會都有類似「輪值主席」的「直社」，他的工作除了決定日期、地點，並知會各社員知曉外，應該還肩負著提調聚會進行流程的任務。其次，「荔社」多在郊野舉行，每次地點並不一定，但以能符合「幽寂」考量者為佳。第三，在從清晨到傍晚的集會時間裡，社員們除了少量的蔬食與酒漿外，吃的全是荔枝。第四，與這時期裡士人們聚集結社相會課文的風習不同，「荔社」並不以「課文」為主旨，品嚐鮮荔才是與會社員的主要活動。第五，「吟詠之事」雖然只

¹⁰⁰[明]宋珏，《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁949-958。又本處所引在頁951。

¹⁰¹[明]宋珏，《荔枝譜》，轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁951-952。

被允許在聚會開始時出現，但相關詩賦的創作卻是前次聚會結束後的「功課」，頗有些用作「助談之資」的意思。¹⁰²

「荔社」這樣的組織，在稍後的清代仍然存在。¹⁰³例如，在一篇由高兆所撰寫的《荔社紀事》短文裡，便記錄著康熙三十年(1692)福建士人共組「荔社」的史實。¹⁰⁴這個荔社的成員包括了地方令長、官學教授，以及身有功名的文學之士共十二人。¹⁰⁵雖然沒有關於社規的詳盡載記，但從該文中卻仍可得知這個「荔社」也設有「直社」，並且也採用著「輪值」的運作方式。¹⁰⁶從六月八日至六月三十日，平均以兩日為隔，該社共舉辦了九次聚會。¹⁰⁷其中，有四次是在「晚亭大令」的「南樓」舉辦、兩次在「筠仙刺史」的「鼎峰齋」、而「浴庵進士」

¹⁰²總的來說，宋珩的這個「荔社」，雖然沒有關於身份的明文限制，但那必須交付「一題一韻」的「社規」，應該還是能夠發揮將社員身份限定在知識階級的作用。

¹⁰³有關清代的荔社記載，除了正文下述所舉的例子外，〔清〕屈大均在《廣東新語》，卷25〈木語〉：623中亦有一段敘述，其內容如右：「有荔枝之家，是謂大室。當熟時，東家誇三月之青，西家矜四月之紅，各以其先熟及美種為尚。主人餽客，聽客自摘。或一客而分一株，或一株而分十客，各以其量大小，受荔枝之補益。莫不枕席丹膚，沐浴瓊液，既飽復舍，未饑先擊，或辟穀者經旬，或卻筆者連日。其有開荔社之家。則人人競赴。以食多者為勝。勝稱荔枝狀頭。少者有罰。罰飲荔枝酒數大白。」屈大均所述內容，前半部至「卻筆連日」所描述的情狀，似乎比較近似正文部份所云士人之荔社行逕。至於後半部所謂「有開荔社之家」，則所述比較不詳，既無法判別所謂的「人人競赴」是否僅限於士人？亦不知此等「荔社」是否涉及營利之形式？今姑誌於此，以備日後查考。

¹⁰⁴〔清〕高兆，《荔社紀事》，收入《叢書集成續編》，子部79（上海：上海書店，1994，據昭代叢書影印），卷20，頁487-489。

¹⁰⁵關於此，請參見〔清〕高兆，《荔社紀事》卷首之張潮題辭。

¹⁰⁶《荔社紀事》的體例類似日記，凡記集會之日，必先云「某日某人直社」。

¹⁰⁷按《荔社紀事》所載，高兆所加入的「荔社」，共於6月8、10、12、13、14、16、18、29，以及晦日這9天舉行。

的「遽非齋」與兩所名稱未詳的「書院」也都分別舉辦過一次。與明代宋珏「多在郊峒」的「荔社」相較，這個清初福建士人的相類組織，雖然在地點上從不曾舉社於「郊峒」，但多少還是能夠暗合前述明代風雅之士所謂「社無定所，古刹名園，各適其勝」的概念。此外，在這個「荔社」中，社員還是以品嚐荔枝為第一要務，再來便是彼此間的「劇談」。而「誦杜詩」的場景僅僅在六月十二日的那次聚會中出現過一次。¹⁰⁸很明顯地，這個「荔社」也是以吃荔枝作為主要的活動內容，吟詩作賦也並不是這個結社的主旨。

從明、清「荔社」成員噉啖荔枝的史實裡，我們幾乎可以確定的是：荔枝確實擁有屬於它的食物象徵意義。全是知識份子，都有幽雅的環境，吃的份量超乎尋常。凡此種種，擺在「荔社」的脈絡裡似乎是名正言順的。但如果放在「吃水果」行為裡加以檢視，突兀之處便會顯現。圍繞荔枝而發生的這一切，不只是不尋常，簡直就可以說是極端的行為表現。事實上，「荔社」成員對自身行為的特立是有意識的，這點可以從他們嘲諷其它人對荔枝所抱持的態度上窺見，例如宋珏曾有過如下的描述：

生閩海者，未必皆見此果；得見此果，熟時得噉，噉又得飽，又得遍嚐名品以飽，此直探鮫人之宮，入齊奴之室，恣取其徑寸晶珠、盈丈珊瑚以歸，不容易也。……然世不乏好奇客，竟未有越千里百里為荔枝而至者，乃土人耳目所慣，恬不知寶晶珠珊瑚，視與甘桃甜李無異……。¹⁰⁹

宋珏筆下的「土人」，或者可以理解為閩地的土著，對他們而言，荔枝最多祇是一種像好桃好李那樣的美味水果，但這些人卻不像荔社眾

¹⁰⁸請參見〔清〕高兆，《荔社紀事》，頁488。

¹⁰⁹〔明〕宋珏，《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁951。

人那般有著「拼命吃荔枝」的舉措。再看看宋珏的評論：「恬不知寶晶珠珊瑚」，他對土人「不知味」的表現，顯然是不以爲然的。

不滿意他人的態度，認爲自己的吃法才堪匹配荔枝的珍果形象。在吃荔枝這件事情上，宋珏這類「荔社」成員顯然是認爲人我有別的。然而，荔枝的甜美滋味，土人嚐得出，土人舌尖的味蕾也未必遲鈍。那麼，區別究竟又是從何而來的？這個問題顯然不能從感官味覺的化學作用裡尋得答案，吃東西人的腦內活動，或許才是關鍵所在。從現存的史料來看，這等特定人士的特殊心曲，大概在譜錄一類的文本中透露的最爲清晰。

以荔枝爲主題的譜錄，可以泛稱爲「荔枝譜」。這樣的著作類型，根據《中國植物學史》一書的調查報告，包含書已亡佚但其名尚存在內者，共有十六種之多。從時間上而言，這些著述全都問世於北宋以後，而作者的身份則都是知識分子。值得注意的是，除了撰著時間與作者身份的劃一外，這些荔枝譜錄至少還展露出兩點同質之處是值得我們留心的。首先，是關於作者籍貫的部份。查考該書的記錄，我們可以發現，除了少數里籍未詳者外，出身於荔枝產地閩、粵的作者，佔了很大的比例。此外，像北宋的徐師閔、曾鞏(1019-1083)，明代的曹蕃、鄧道協，以及清代的陳鼎這幾人，雖然不是荔鄉之人，但也都是曾經爲官或遊歷於荔枝產地的知識份子。¹¹⁰其次，在各種荔譜的內容組成方面，也有引人注目之處。總的來說，相對於各家譜錄在荔枝品

¹¹⁰徐師閔，吳人，事蹟見於〔宋〕龔明之《中吳紀聞》（《四庫全書》本），卷4，「徐朝議」條，又《福建通志》卷23則載有其人爲官福建興化府事。曾鞏里籍與官閩事見《宋史》本傳。曹蕃里籍未詳，然從其譜錄中每謂「閩人士」語觀之，似非閩人。鄧道協很可能亦非閩人，從其譜中有「再役泉州」語觀之，應爲官閩人士。至於陳鼎，若從所著譜錄之金武祥與張潮兩序內容觀之，其人里籍應爲江陰，並曾遊歷閩地。

種(荔品)、¹¹¹荔枝培育(樹藝)、荔枝加工這些比較實際門類上有相當程度的相似性之外,另一個雷同之處則是這些荔譜作者們,通常都不會忘卻提及前人的同類著述,而與荔枝有關的若干著名詩文、典故也都是他們所共同引錄的對象。

古代荔枝譜錄作者多為荔鄉本土,又或是曾經親履斯地人士的現象,或許可以從幾個方面來加以理解。第一個可能的因素是撰著者個人的鄉土情懷。例如,在蔡襄、宋珏、徐、吳載鼈,吳應達這些原本就出身於荔枝產地作者的譜錄裡,這樣的思緒就流露得十分明顯。

¹¹¹歷代荔枝譜錄大多都有關於品種方面的記述內容,其中開闢專章明列者共有7種。根據《中國植物學史》的調查,各家著述所收錄的品種數目分別如下:鄭熊《廣中荔枝譜》22個、蔡襄《荔枝譜》32個、張宗閔《增城荔枝譜》100餘個、曾鞏《荔枝錄》32個、徐賀《荔枝譜》100個、曹蕃《荔枝譜》26個、陳鼎《荔枝譜》43個。本文在構思之初,原擬對上述諸家荔枝譜錄中所述及的品種作一詳細之梳理,並期能夠從中驥索各個品種之傳衍概況。然而,根據黃弼臣的研究,中國古代見於文字載記的荔枝品種,雖然名目眾多,但各品種間之關係,以及品種之來源,卻極難加以稽考。黃氏指出,造成這種情況的原因大體有三:一是早期未採「高枝壓條法」時,品種變異機率頗大。二是歷代對於荔枝品種之鑑別與命名,從無詳密的觀察與統一的命名法則,以致各品種之命名常出現以訛傳訛,又或是同物異名,甚至是同名異物的混亂現象。三是古代作為經濟果樹的荔枝品種,其實並未若各家荔譜所載之繁夥,而諸家荔譜中的許多「名種」,有不少都屬於私家種植的一類。此種荔品,多植於私家園邸,擁有者往往以鑑賞的觀點妄加命名,造成後世荔品繁多的印象。基於這樣的理由,本文在正式寫作時,乃將這部份的構思略過,今誌於此,以備查考。此外,黃弼臣曾在其著作《荔枝》一書中歸納歷代荔譜所載荔品的命名方式,頗值一觀,今並將之分作右列八類:「以植株之葉」為名者、「以果實之色澤形態」為名者、「以早晚熟性」為名者、「以品質之特點」為名者、「以栽培者之姓氏」為名者、「以栽培之地名」為名者、「以紀念原始栽培之人」為名者、「以相關掌故」為名者。又,上所引述黃弼臣之言論,俱見於氏著,《荔枝》,頁23-25。

一個展現十足個人主觀意識的例證是，這些作者都會在自己的荔枝譜裡，「菲薄」其它產地荔枝的美味。於是，閩地出身的作者，總是認為「廣南州郡與夔、梓之間所產，僅比東閩之下等」、「名題於西川，貢珍於南海，吾閩所產，實冠彼都」、「廣南州郡與夔、梓之間早熟，肌肉薄而味甘酸，大異吾閩」，¹¹²而粵籍人士則認為福建人總是喜歡「自誇鄉土」，誰高誰下其實還「未為定論」。¹¹³第二個可能的因素，則或許與宋代以下的地方志編纂傳統有些相通之處。¹¹⁴我們都知道，「土宜」、「物產」本身就是地方志著作裡的重要門類，具有彰顯地區特色的作用，而荔枝既然不是隨處可以成長的果物，當然也足以成為「以譜錄之」的對象。事實上，從這個角度來作觀察，或許會讓我們更容易理解那些只是宦游荔鄉的外地人士，為何也會有著譜錄珍果的動作？他們是地方官，原本就肩負推廣本地物產的任務，形之於文字的記述，當然也是一種宣傳。曾鞏就是個好例子，他之所以會撰文推介荔枝，其實是想讓這種閩地特產成為進貢上方的果物。¹¹⁵至於，最後一個可能的因素，則涉及了古代知識份子的「博物傳統」。眾所皆知的是，古代知識人的知識內容，本來就不限於儒家經籍之一端。所謂的「博洽」，還意味著對其它知識型態的掌握，以及對於若干稀有事物的聞見。¹¹⁶荔枝是一方特產，培植樹藝上又有種種考究，出身

¹¹²此三語，分別引自〔宋〕蔡襄，《荔枝譜》，頁945；〔明〕徐賀，《荔枝譜》，頁961；〔明〕吳載鼈，《記荔枝》，頁971-972。

¹¹³語出〔清〕吳應遠，《嶺南荔枝譜》，收入楊家駱主編，《飲饌譜錄》，頁280-281。

¹¹⁴請參見朱士嘉，〈中國方志的起源、特徵及其史料價值〉，《史學史資料》2(1979)。張國淦，《中國古方志考》（臺北：鼎文書局，1974），頁1-4。姚瀛艇，《宋代文化史》（開封：河南大學出版社，1992），頁353-363。

¹¹⁵〔宋〕曾鞏，《元豐類稿》，卷35〈福州擬貢荔枝狀并荔枝錄〉。

¹¹⁶關於此，可以參考山田慶兒，〈本草における分類の思想〉，收入氏編，

或游歷於荔鄉的人士之所以會譜錄其詳細，當然也有彰顯一己學養識見的心態。關於此，從若干為這類譜錄撰寫序跋者的筆下就能窺見端倪。例如替陳鼎《荔枝譜》作序撰跋的張潮(1650-1707)，就曾在他的文字中流露自己對陳氏「多睹異物」的推崇。¹¹⁷

各家荔枝譜錄對前人相關言論的徵引，是另一個須要嘗試解釋的現象。一個可資切入的角度是：這些譜錄的作者們究竟徵引了哪些前人的言論？值得注意的是，只要是對典故、史實、詩文有所觸及的譜錄，彼此間都展現出相當程度的同質性。這也就是說，凡言典故者，多會引及漢魏六朝間著名文學家，以及各種「異物志」或「地志」有關荔枝珍果形象的記述內容；¹¹⁸凡述史實者，必不忘提及「西漢南越貢荔枝」、「唐天寶貴妃嗜食荔枝」這兩件史事。¹¹⁹；而凡有敘詩賦之處，亦多不漏落諸如唐代白居易的《荔枝圖序》、張九齡的《荔枝賦》，杜牧〈過華清宮詩〉，以及宋代蘇軾(1036-1101)的〈惠州一絕〉。¹²⁰此外，

《東アジアの本草と博物學の世界》（京都：思文閣，1995），頁3-42。這篇文章雖然主題是探討傳統中國醫學本草學中的分類問題，但在該文的第3、4、5節中，卻對中國傳統知識人的知識內容有所觸及。

¹¹⁷ [清]陳鼎，《荔枝譜》，收入《叢書集成續編》，「應用科學類」，第86冊（臺北：新文豐出版公司，1989），頁563-576。又，張潮的言論見於是書之頁565-566。

¹¹⁸ 例如，[明]宋珏在《荔枝譜》，頁952，就引用了南朝梁蕭惠開的言論，其云：「南方之珍，惟荔枝矣，其味美絕，楊梅盧橘，自可頭諸藩閩。」[明]鄧道協在《荔枝譜》，頁967中，援引了左思《蜀都賦》中「旁挺龍目，側生荔枝」的文句。[清]吳應遠在《嶺南荔枝譜》，頁279中，則援引了包括嵇含《南方草木狀》、筑法真《登羅浮山疏》、闕名《廣州記》在內的幾種「地志」中的言論。

¹¹⁹ 關於此，蔡襄述及之處在《荔枝譜》，頁945。宋珏在他的《荔枝譜》，頁952中也曾提及。吳載鼈述及之處在《記荔枝》的頁971。吳應奎則在《嶺南荔枝譜》，頁280中述及此兩事。

¹²⁰ 此四篇著作中，白居易的《荔枝圖序》與張九齡的《荔枝賦》由於篇幅過

自宋代蔡襄以下各荔枝譜中的「一家之言」，不僅同樣也是常見的徵引對象，而且還有逐代層累的傾向。關於此，清代道光年間(1821-1850)吳應遠的那本《嶺南荔枝譜》可算是集大成之作，他的譜錄雖然名之為「嶺南」，但對宋明間那些以「閩荔」為主題各種荔枝譜論說，卻都有相當程度的徵引。¹²¹

然而，問題的核心並不在於人們徵引了什麼？而是人們為什麼會徵引相同的東西？事實上，儘管各家荔枝譜對於相關史實或前人言論的採擷胥有同焉，但其實以荔枝為主題的前代事件與前人議論是多得不勝枚舉，並不限於前述寥寥例舉的數端而已。當然，我們可以從「知名度」的脈絡中來找答案。但是，導致這種在文獻選取對象上「大小眼」的原因，也很有可能不只是這樣的直觀、簡單。換句話說，荔枝譜錄的撰著者，或許是要藉由一些與荔枝相關的指標性事件，又或是部份典範性文人對於荔枝的觀感知見，來鋪陳一種專屬於這種水果的味覺傳統。在這樣的層次上，顯而易見的是，歷史上那幾椿鬧得轟轟烈烈的吃荔枝事件，又或是少數幾位文壇名流對荔枝所發抒的情思與議論，的確是要比尋常吃荔枝的行為，以及聲名稍遜者的食荔心曲，

大，故在此無法詳錄，其內容可參見熊四智主編，《中國飲食詩文大典》，頁 262-263、268-269。杜牧〈過華清宮詩〉之出處見於《中國科學技術史·農學卷》，頁 135，內容則在正文第 3 節文首。至於蘇軾的〈惠州一絕〉原文如下：「羅浮山下四時春，盧橘楊梅次第新，日啖荔枝三百顆，不妨長作嶺南人。」這四篇在數以千計的以荔枝為題的文學作品中，是最常被諸家荔枝譜所引錄或提及的，分見於〔宋〕蔡襄，《荔枝譜》，頁 945；〔明〕宋珏，《荔枝譜》，頁 950；〔明〕曹蕃，《荔枝譜》，頁 959；〔明〕徐賀，《荔枝譜》，頁 967；〔明〕鄧道協，《荔枝譜》，頁 969；〔清〕吳應遠，《嶺南荔枝譜》，頁 280、307。

¹²¹按，吳應遠在《嶺南荔枝譜》裡共徵引了蔡襄、宋珏、曹蕃、徐賀、林嗣環、陳鼎等 6 人的譜錄著作。

更能標示出這個味覺傳統的存在。

我們可以這麼說，存在於荔枝譜錄中的味覺傳統，是一種質屬於古代知識份子的味覺傳統。因為，出現在這種著作裡的事與人，鄉野鄙夫或許矇昧陌生，但卻會讓知識份子遂生熟稔親切之感。同樣的，我們還可以認為荔枝譜錄也是一種知識份子的專屬著作。這樣的論斷，不只是因為彼輩對於書寫能力有所掌握而已，更是因為那種為鄉土爭光、為物產揚名，又或是為一己博洽註腳的寫作動機，比較容易形成於知識份子的文化素養裡，也比較可能促成他們的寫作行為。

對於荔枝譜錄成書動機與內容特徵的理解，將有助於我們掌握古代知識份子對於荔枝這種珍果所秉持的認同內在。對於身兼譜錄寫作者與荔枝品嚐者雙重身份的知識份子而言，所謂的「知味」，或許並不祇是純粹的甜味辨別而已，這個「味」的構成要素，其實還雜揉了文化性的認同在內。能夠將這種水果與鄉土意識揉合連繫；知道這種水果的特產身份；會將這種水果的價值與培植辦法當作是知識內容的一環；理解這種水果所隱含的味覺傳統，凡此種種是知識份子所「知」之「味」，也是彼輩所認同的對象。

值得注意的是，感官的味覺一旦滲入了文化性的認同內在，這個味覺將勢不可避免地會具有區別人我的意義。當如斯的意義投射在行為之上時，人們的「賞味」動作便會異乎尋常，而這個特殊味覺所從屬的食物也因此具備了階級性的象徵意義。印證「荔社」人眾啖荔枝的舉措，我們可以很清楚地覘見這樣的實況。「筠仙刺史」在《荔社紀事》中的一段說話，就是個好例子：

六月四日，小暑。筠仙刺史語予輩曰：「吾儕生長荔枝之鄉，年齒垂暮，身際此果榮遇，當為玩味齒頰，慶其遭逢。」於是會群公及予居近鄰比者，卜暇日直荔社……紀土宜之佳話，娛化日之舒長。庶幾後之啖荔者，想像今日野老數人婆婆太平，

使世知三載愛君之獻，不同於驪山一騎之笑云。¹²²

品嚐荔枝，對引文中的清初閩地諸公而言是一種「榮遇」。但這樣的認知倘若沒有文化性的認同背景作用其間，大概是不能宣之於口的。而荔枝既是如此非比尋常的果物，自然得有不同凡響的吃法與之相應。彼輩於是乃有「玩味齒頰」、「卜暇日直荔社」的獨特飲食行徑。再看看「紀土宜之佳話」、「庶幾後之噉荔者，想像今日野老數人婆娑太平」云云語，更明顯流露出該社人眾自覺有別於尋常「噉荔者」的心境，而被這些實際行為所包裹的荔枝，在此確實是具備著標示階級差異的意義。事實上，荔枝成為清代知識份子突顯自身社會定位的象徵物，也並不是個特例。再把時間上溯到明代，那位感歎土人不識荔枝珍味的宋珏，也有近似的思緒，他說：

夫以希奇靈異之物，而能珍惜之、留護之，結以同趣，集以嘉晨，幕以濃蔭，欲以冷泉，披以快風，照以涼月，和以重碧，解以寒漿，徵以往牒，紀以新詞；雖跡涸塵壤，而景界仙都，身坐火城，而神遊冰谷。寧獨白傅擘紫綃於南賓，蘇翁薦叱珠於嶺表，亦第無佛稱尊，不能與我輩作敵，明矣！¹²³

一句「不能與我輩作敵」，明顯標示著知識份子自覺有別於常人的心態。此處，透露人我差異的描述，是從「結以同趣」到「紀以新詞」這十句說話所指涉的「荔社」活動內容。對宋珏這班人而言，「荔社」中的特殊飲食行為，才是足堪匹配荔枝這果物的品嚐方式。在此，荔枝顯然是大不同凡果的。宋珏說，荔枝這種水果之所以值得人們以「珍惜」、「留護」心態對待，主要是因為它「希奇靈異」的性質使然。而我們可以肯定的是，這樣的認知，絕不僅是口感上的鮮甜而已。因

¹²²請參見〔清〕高兆，《荔社紀事》，頁487-488。

¹²³〔明〕宋珏，《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁951。

爲，宋珣早就用了他的《荔枝譜》告訴人們，造就荔枝不同凡果身價的要素，除了物種特性之外，還包括了它所彙集的各種文化性認同。

荔枝這種水果所具備的社會象徵意義，在上述有關荔社與荔譜的討論中，可說是被體現得相當清楚。不過，還必須要強調的是，無論是「結社共享」，還是「以譜錄之」，在有關荔枝象徵意涵的觀察脈絡裡，這兩者都只能算是極端的案例，卻並非惟一的判準。這也就是說，一位士人是否對荔枝懷抱文化性的味覺認同，並不一定要取決於他是否確曾參與過荔社的集會，又或是投身荔譜的寫作行列。檢視自唐至清五百餘首內容涉及荔枝的詩文，我們其實也可以察覺類似概念的伏流。除去部份寓荔鄉（閩、粵、蜀）於荔枝、¹²⁴以荔枝喻歲時，¹²⁵還

¹²⁴所謂的「寓荔鄉於荔枝」，指的是詩文中以荔枝當作是產地的譬喻手法，茲舉數條可以作為參考的例子。北宋時期有田錫，《咸平集》，卷 15 中的〈即事〉、梅堯臣，《宛陵集》，卷 21〈送施緯秀才下第〉、黃裳，《演山集》，卷 8〈長樂閒賦〉、惠洪，《石門文字禪》，卷 8〈六月十五日夜大雨夢瑩中〉；南宋時期有李綱，《梁谿集》，卷 28〈溫泉二絕〉、卷 31〈奉寄李泰發端明〉、張嶠，《紫微集》，卷 6〈送賀子忱漕閩〉、張元幹，《蘆川歸來集》，卷 7〈漁父家風〉、楊萬里，《誠齋集》，卷 23〈送林子芳直閣秘書將漕閩部〉、許棐，《梅屋集》，卷 3〈茉莉〉。元代有虞集，《道園遺稿》，卷 3〈送普從昇驛使調廣東〉、薩天錫，《雁門集》，卷 1〈留別同年索士巖經歷〉、卷 4〈到閩二首〉、盧琦，《圭峰集》，卷上〈留別同鄉嚴進士〉、〈別江州總管真定王堯紹〉。明代有劉炳，《劉彥炳集》，卷 5〈弔晉安將軍歌〉、徐賁，《北郭集》，卷 6〈送方給事中〉、王恭，《白雲樵唱集》，卷 3〈送人還嶺海〉、胡奎，《斗南老人集》，卷 3〈送人之惠安教諭〉。在這些詩文中，常出現以「荔枝鄉」、「荔枝國」、「荔枝林」、「荔枝城頭」等語指稱荔枝產地。

¹²⁵茲舉數條這樣的例子以為證。唐代有王建，《王司馬集》，卷 2〈白紵歌〉。北宋有楊傑，《無為集》，卷 4〈豐湖歌〉、晁補之，《雞肋集》，卷 12〈復用前韻再呈博士黃冕仲〉、陸游，《劍南詩稿》，卷 82〈送邢芻甫入閩〉。南宋有葛紹體，《東山詩選》，卷上〈送趙獻可福州撫幹〉、劉克莊，《後村集》，卷 13〈送項使君季約二首〉。元代有魏初，《青崖

有藉荔枝諷詠史實（漢唐兩代荔枝貢）的作品之外，¹²⁶至少還有一百四十餘首文學創作描寫作者自身的食荔經驗，又或是對荔枝這種水果所持觀感的抒發。這些詩作的撰著者，既非特定時代的少數人士，也並非皆是荔鄉之人，但他們對於荔枝的品題，也如同前述的「譜錄」作者一般，彼此間展現出相當程度的雷同性。值得注意的是，不論是爲了嚐鮮之機遇而慶幸，還是爲了標榜果物的珍異性格，又或是爲了描述荔枝的甜美滋味，那些與荔枝相關的歷史事件，¹²⁷以及前人歌詠荔

集》，卷2〈港口舟行是日室人生日寄此為壽〉、胡助，《純白齋類稿》，卷17〈送劉僉事閩南決獄二首〉。明代有王燧，《青城山人集》，卷6〈送翰林王孟暘參將安南〉、莊永，《定山集》，卷3〈和白沙秋夜述懷〉、吳儼，《吳文肅齋稿》，卷2〈送陸全卿巡按福建〉。清代有吳綺，《林蕙堂全集》，卷16〈十八灘舟行雜味〉。

¹²⁶以荔枝諷論史實，多是針對漢、唐貢奉之事而發，茲舉數條為證。北宋有韓維，《南陽集》，卷13〈謝送妃子園荔枝〉、范純仁，《范忠宣集》，卷3〈荊甘〉、晁說之，《景迂生集》，卷8〈荔枝送郭玄機戲作二絕〉。南宋有李綱，《梁谿集》，卷10〈荔枝詞集句〉。金代有王寂，《拙軒集》，卷3〈和黃山谷讀楊妃外傳五音〉、李俊民，《莊靖集》，卷2〈食芡〉。元代有耶律楚材，《湛然居士集》，卷9〈讀唐史有感〉、方回，《桐江續集》，卷3〈唐明皇〉、王惲，《秋澗集》，卷77〈樂府合歡曲〉。明代有貝瓊，《東泉錄》，卷上〈雜題畫〉、王恭，《草澤狂歌》，卷3〈詠荔枝〉、劉琛，《易齋集》，卷上〈荔枝圖〉、查慎行，《敬業堂詩集》，卷18〈即日二首〉。

¹²⁷此處所指的「史實」，主要是正文之前所述漢、唐兩代的荔枝貢奉。與前註125所述類型相比，此處多是藉以發抒作者食荔的心曲，較少出現藉事諷史的個案。茲舉數條以備查考。首先，用楊貴妃軼事者，唐代有鄭谷，《雲臺篇》，卷上〈荔枝〉、韓偓，《韓內翰別集》，〈荔枝三首〉；北宋有梅堯臣，《宛陵集》，卷31〈和答韓奉禮餉荔枝〉；南宋有李綱，《梁谿集》，卷23〈荔枝五首〉、卷30〈初食荔枝四絕句〉、周紫芝，《太倉稊米集》，卷33〈食生荔子五首〉、〈季共見和詩次韻為謝〉、王十朋，《梅溪集》，卷14〈食荔枝〉、〈詩史堂荔枝晚熟而佳預約同官共賞〉、范成大，《石湖詩集》，卷34〈荔枝賦并序〉、楊萬里，《誠齋集》，卷

枝的著名文學作品，¹²⁸同樣也都是創作者的慣常用典對象。我們可以

39〈走筆謝吉守趙判院分餉三山荔枝〉、劉學箕，《方士閒居士小稿》，卷上〈巖庭自三山送荔枝分韻得湘字〉、程公許，《滄州塵岳篇》，卷6〈涪州荔子園行和友人韻〉；明代有高啟，《大全集》，卷18〈題荔枝練帶〉、徐燻，《幔亭集》，卷15〈荔枝〉；清代有施潤章，《學餘堂文集》，卷18〈臨江仲夏有懷荔枝之美因寄吳福州聖水劉都使潤宗〉。其次，亦有用漢代荔枝貢事為典者。可以參考的作品包括唐代徐寅，《徐正字詩賦》，卷2〈荔枝〉、北宋文同，《丹淵集·拾遺》，卷上〈和張推官荔枝〉、南宋董嗣杲，《西湖百詠》，卷下〈楊梅塢〉、清代查慎行，《敬業堂詩集》，卷11〈任丘遇禹思賓尚基歸自閩南以蜜漬荔枝分餉〉。從上述這些詩文的題名看來，有許多都是作者食荔時的即興之作。

¹²⁸在這類詩文中，被引用為典的文學作品，大致可以歸納為以下八類。茲按引據文獻的時間先後，臚列數例於下。第一類，引用魏文帝曹丕在〈與群臣詔〉中所云「南方龍眼、荔枝寧比西國葡萄石蜜」為典者，在北宋有梅堯臣，《宛陵集》，卷42〈馬都官行之惠柑荔枝醋壺〉、在南宋有蘇籀，《雙溪集》，卷2〈次韻王文豐待制荔枝二十韻〉。第二類，引唐代白居易〈荔枝圖序〉中文字為典者，有北宋曾鞏，《元豐類稿》，卷8〈荔枝四首〉。第三類，引唐代杜甫〈宴戎州楊使君東樓〉詩中「春酒青紅劈荔枝」句為典者，北宋有郭祥正，《青山集》，卷27〈君儀惠莆田陳紫荔乾即蔡君謨謂之老楊妃者二首〉，南宋有周紫芝，《太倉稊米集》，卷25〈和張元明生食荔子〉、張栻，《南軒集》，卷7〈初食荔枝〉，清代有查慎行，《敬業堂詩集》，卷30〈七月初五日賜食蜜漬荔枝二首〉、卷39〈吳文數員外餉鮮例慨然有作〉。第四類，引蘇軾〈食荔枝二首〉詩中「日啖荔枝三百顆，不妨常作嶺南人」句為典者，南宋有周紫芝，《太倉稊米集》，卷33〈季共見和詩次韻為謝〉；元代有程鉅夫，《雪樓集》，卷27〈徐君允諧以長篇將荔枝為祝遂又次韻〉、吳萊，《淵穎集》，卷4〈荔枝行寄王善父〉；明代有陳獻章，《陳白沙集》，卷5〈謝琴月惠荔枝〉；清代有查慎行，《敬業堂詩集》，卷36〈以蜜漬荔枝二枚分餉漁墾前輩蒙示絕句二章次韻戲答〉、卷48〈自題粵遊草後〉。第五類，引宋代蔡襄《荔枝譜》與〈興化軍曹殿丞荔枝〉詩中諸句為典者，南宋有洪炎，《西渡集》，卷下〈初食生荔枝〉、呂頤浩，《忠穆集》，卷7〈荔枝亭〉、林希逸，《竹溪廬齋十一稿續集》，卷4〈方遣三山學記梁秘閣忽送金鐘千顆此吾鄉名品〉；明代有余翺，《薛荔園詩集》，卷3〈詠荔枝〉。第六類，引

這麼說，古代知識份子當然是珍視荔枝的。因為，若非如此，相關的歌詠將不會如斯之多。而在面對荔枝這種果物時，我們同時還可以這麼認為——士人與土人腦海中的所思所想也是大不相同的。否則，前代史實或前賢文采，也斷不會時時流露於知識份子表述心曲的筆端。換言之，由荔枝所象徵的階級文化，在文學創作的場合裡，其實同樣也可以得到相當程度的驗證。

最後，在本節之末要特別加以說明的是，倘若單就文獻載記的詳實程度而言，荔枝的社會象徵意義，或許是在明清時期纔有比較明確的展現。但是，如果我們是將「特殊的飲食行爲」當作是一項鑑別的判準。那麼，這種果實象徵階級文化的意義，就可能出現的更早些。因為，在漢宋之間的荔枝產區，有關地方官員或知識份子「相聚會食」荔枝的事跡，早就屢見不鮮。¹²⁹而「荔社」一辭，最早也是出現在宋代士人相約共享此果的記事詩作裡。¹³⁰不過，由於這段期間的相關史

北宋韋驥〈荔子〉詩中「火齊」一句為典者，有明代岳正，《類博篇》，卷2〈荔枝〉、王恭，《草澤狂歌》，卷4〈賦得荔枝送人之燕薊〉。第七類，引宋代楊萬里〈走筆謝吉守趙判院分餉三山荔枝〉詩中「水晶團」句為典者，有清代范承謨，《范忠貞集》，卷6〈食荔枝感懷〉。第八類，本類所引典故跨涉前七項，茲舉數例備考。北宋有唐庚，《眉山集》，卷5〈和程大夫荔枝〉，南宋有蘇籀，《雙溪集》，卷1〈和洪王甫秘監荔枝三首〉、戴復古，《石屏詩集》，卷4〈趙敬賢送荔枝〉。此處，與註127同樣引人注目的是，這些詩文多數也都是作者食荔時的即興之作。

¹²⁹這類事例，最早出現在《華陽國志》中，其云：「江州有荔枝園，至熟，兩千石常設廚膳命士大夫會樹下食之。」《水經注》則直指此「兩千石」是劉備，但不知所據為何？又，《說郛》，卷120，「紅雲宴」條，載有五代劉鋹設荔枝宴的事蹟。此外，《蜀中廣記》，卷17，「江津縣」條則載有「宋知縣世事再木震碑」語，指縣廳後有唐人所種「合抱荔枝」，至宋時則有「令肅士大夫會食樹下」之舉。

¹³⁰根據清代《御定佩文韻府》卷51之3的搜羅所得，「荔社」這樣的名稱，最早是出於北宋蘇軾之口。又考《東坡全集》所載，這個出典乃是在是集之

料，大多內容過於簡略，也缺乏庶民階層的對比載記，很難據以揣度飲食行爲背後所掩隱的心態認知，所以只能權且略過，而以明清時期的相關記述爲論。

六、「商業」、「加工」與「味覺認知」

生鮮狀態下的荔枝是極不易保存的。根據黃弼臣的調查，即使在果樹育種技巧先進的當代，我們仍然沒有培養出能夠在自然狀態下長保果實新鮮度的荔枝品種。¹³¹這也就是說，有關荔枝果實狀態的物種特性，不論古今人們都沒有找到正面應對的法子。倘若不是冷凍技術與運輸效率的大幅猛進，今天生活在產區之外的人們，恐怕也得透過唐代楊貴妃那種「一騎紅塵」的驛遞方式，才能吃得到新鮮荔枝。

古人難以保持荔枝生鮮狀態的窘況，還可以從若干饋禮的場合中

卷 31〈和歸田園居六首〉之中。是時，蘇軾身在廣東，受當地野老之邀與之共食於所植荔園中，蘇軾於是乃有「坐倚朱藤杖，行歌紫芝曲。不逢商山翁，見此野老足。願同荔枝社，常作雞黍局。教我同光塵，月固不勝燭，霜飄散氣稜，郭然似朝旭」之作。此條史料曾蒙史語所柳立言教授解惑，謹此致謝。又，再考「荔枝社」一語，亦散見於宋代其它文人的筆下，〔宋〕吳泳，《鶴林集》（《四庫全書》本），卷 25 之〈答曹知丞啟〉、〔宋〕晁公翽，《嵩山集》（《四庫全書》本），卷 9 之〈師伯渾用韻復次〉等詩作中，都曾使用名詞來表述同食荔枝的意思。此外，南宋還有一些詩作，雖然未曾使用「荔社」這樣的名詞，但作品描述的卻是士人們群聚會食荔枝的場景，〔宋〕李綱，《梁谿集》，卷 30〈絕句奉約珪禪師相遇同食荔枝〉、〔宋〕陳傅良，《止齋文集》，卷 8〈朱及之以所種荔枝結實招飲不及赴以詩謝之〉、〔宋〕王十朋，《梅溪集後集》，卷 14〈詩史堂荔枝晚熟而佳預約同官共賞偶成曾差摘實分餉因誦廬陵先生詩云人生此事尚難必況欲功名書鼎彝復用前韻以歌之〉、〔宋〕程公許，《滄洲塵缶編》，卷 6〈涪州荔子園行和友人韻〉等都是這類詩作。

¹³¹請參見黃弼臣，《荔枝》，頁 131-132。

瞥見端倪。誠如本文前面所提及的，在先民社會裡，由於荔枝是一種生長在特定地區的果物，再加上部份知識份子所賦予的文化性認同，遂使得這種水果具備了珍果的形象。而在如此的價值定位上，新鮮荔枝會被當成是一種禮品，當然也是不足為奇的。然而，翻檢史料，我們卻可以發現，雖然不乏以新熟荔枝當作禮品的個案，但如果進一步再細加考索，就可以發現那饋贈與接受的雙方，絕大部份都是同時身處在荔枝的產地。而在少數的案例裡，受禮的一方雖然不在產地，但送禮者所面對的空間距離也極其有限，可以透過特殊的運輸方式加以克服。例如，南宋的曾幾(1084-1166)就曾在浙江收到「福帥」張道淵所贈送的新鮮荔枝，而根據同時期范成大(1126-1193)的記載，當日閩、浙間新鮮荔枝的運輸，有一部份是由浙江鄞縣的海舟來承擔的，在「順風」的狀況下，祇要「三數日」就可以從福建運抵浙江，並不會逾越這果物短暫的保鮮期限。¹³²不過，即便是如此，生鮮荔枝在浙江大概一直到明代都還是罕見的果物，吳載鼈就曾在他的《荔枝譜》中記載過一位道經福州的杭州土人，這位知識分子雖然來自於浙江，但當他親眼看到荔枝果實時，他的反應卻是「見荔而駭，不知其為何物也！」。¹³³

一方是荔枝果實難以長保生鮮的物種特性，一方是由饋禮行為所透露的空間運輸難題，包夾其中的正是本節的問題所在——產地的荔枝果實都到哪兒去了？這個設問提出的背景是，在宋代以降的許多詩

¹³²曾幾獲贈荔枝的故實見於《茶山集》卷6的一首七言律詩，詩名就叫作「福帥張道淵送荔子」。范成大的言論，見於《石湖詩集》，卷21〈新荔枝四絕〉詩後的跋語中，原文如下：「四明海舟自福唐來，順風三數日至，得荔子色香都未減，大勝戎涪間所產。」。

¹³³這段故實見於吳載鼈的《記荔枝》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁973。

文、遊記，方志，以及荔枝譜錄裡，位在福建、廣東、四川這三個區域的荔枝產地，其自然風貌常被記述者描寫成是漫山遍野全是人工種植的荔枝樹。¹³⁴我們要知道，荔枝成株一旦結實，數量就很龐大，一株數百顆固不足奇，甚至上千棵也被視為是常態。如此就不禁讓人起疑，產地偌大數目的荔枝鮮果，難道全是由那些生活在當地，亦或是鄰近產地周邊的人們消費了嗎？這麼一小撮人，又是如何能在有限的保鮮期間內，將這種大產量、易腐壞，且又難以致遠的水果完全消耗完畢呢？這個問題如果不能有合理的答案，勢必將動搖古典文獻中有關人工種植荔枝樹規模的真確性。

關於上述的質疑，蔡襄在《荔枝譜》中的一段記述，或許正是所有答案的起始源頭：

福州種植最多，延弛原野，洪塘、水西，尤其盛處，一家之有，
至於萬株。城中越山當州署之北，鬱為林麓。暑雨初霽，晚日

¹³⁴關於此，還是要以諸家荔枝譜錄的載記最為直接。例如宋代蔡襄在他的《荔枝譜》裡就曾提及福州的景況是「延弛原野」、「鬱為林麓」、「焜如星火」。下至明代，閩地荔枝的種植盛況依然如昔，宋珏以「遍山連野」形容、曹蕃云福州附郭近左之鳳岡村「不下數百萬株」。粵省的情況以廣州比較明朗，根據吳應遠的描述，廣州是「凡磯圍堤岸皆種荔枝、龍眼，或有棄稻田以種者」。又，其它文本類型中足資檢證者亦不在少數。例如，四川一地的狀況，《太平寰宇記》卷 79 引《郡國志》云四川之少數民族棘人「多以荔枝為業，園植萬株」。〔明〕曹學佺在《蜀中廣記》卷 15 中則記述宜賓近郊是「山坡荔枝連袤」、卷 19 又說涪州「無地不見荔枝」。福建的產地景貌，元代的戴表元在《郊源集》，卷 30〈陸君采都目入閩〉詩中說是「漫天紅錦荔枝林」；吳海在《聞過齋集》，卷 3〈游黃巖記〉中說閩地此山是「山皆荔枝無餘木」。至於廣東，《兩宋名賢小集》，卷 83 收錄陳襄〈荔枝歌〉一首，內中描述廣州是「萬樹纍纍產佳果」，明代陶安在《陶學士集》卷 5 有〈送趙心德赴番禺令〉詩，形容廣州荔枝是「荔枝雨後千巖麗」。凡此皆可窺見其種植之盛況。

照耀，絳囊翠葉，鮮明蔽蔭，數里之間，焜如星火，非名花之可得，而精思之可述，觀覽之勝無比。初著花時，商人計林斷之以立券，若後豐寡，商人知之，不計美惡，悉為紅鹽者，水浮陸轉，以入京師。外至北戎、西夏，東南舟行新羅、日本、琉球、大食之屬，莫不愛好，重利以酬之。故商人販益廣，而鄉人種益多，一歲之出，不知幾千萬億。而鄉人得祇食者，蓋鮮，以其斷林鬻之也。¹³⁵

人工種植的荔枝樹，大概是北宋閩地福州周邊地區的最主要植被。按照蔡襄的描述，此地的荔產量十分龐大，一年的收成量簡直不可計數。再從引文中有所謂「商人計林斷之以立券」、「斷林鬻之」等語看來，此地的荔枝種植基本上已是「經濟果樹」的性質。再就生產運銷的模式看來，十一世紀左右的福建荔枝商業，其實還很類似當代在臺灣農村運作有年的盤商銷運制度，福州的荔農祇負責生產，並不直接介入運銷，那部份的工作則由專門的荔枝商人承包。至於商品的流向，這段引文中也有所交待，可以看見的是，這種果物商品的行銷範疇是很廣泛的，除了中國本土之外，還遠及外洋各國。事實上，北宋的荔枝商業狀況，一直到明代也沒有什麼改變，林嗣環在他的《荔枝話》裡就曾說道：

閩南植荔枝龍眼家，多不自採。吳越賈人，春即入賞評樹下。吳越人曰：「斷」，閩人曰：「曄」有曄花者，曄孕者，曄青者。樹主與曄客倩慣估鄉老為互人，互人繞樹指示曰：「某樹得乾幾許」、「某少差」、「某較勝」雖以見時多寡為言，而

¹³⁵請參見〔宋〕蔡襄，《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁268。

後日之風雨、之肥瘠，互人皆意而得之。¹³⁶

明代閩南荔枝商業的交易實況，林氏說得清楚，與宋代相較，除了買賣雙方外，這時期的荔枝商業交易裡，還多了「互人」這種類似「掮客」的買賣仲介人。此外，由於這時期閩南的荔枝運銷，是由來自吳越的商賈包辦的，所以這些荔枝的去向，應該也不會僅限於閩地。當然，古代荔枝的產地，除了閩地之外，還有四川與嶺南。其中，四川由於欠缺史料的直接記述，此處無法詳述，¹³⁷但嶺南地區的荔枝種植，倒與福建一樣，也有著商業的面貌。《廣語》云：

南海、東莞多水枝，增城多山枝。每歲，估人鬻者，水枝七之，山枝三四枝，載以栲箱，束以黃白藤，與諸瑰貨向臺關而北，臘嶺而西北者，舟船弗絕也。¹³⁸

此處的「水枝」、「山枝」是荔枝的品種，而南海、東莞與增城則一直到今天都還是廣東主要的荔枝產地。可以看到的是，廣東的荔枝運銷，一樣操控在專門商人的手中，而其銷售地點也是粵省以外的地區。

商業關係的存在，是我們判斷古代荔鄉果實流向的重要依據。從生產到運銷，我們可以確定的是，在產地以人工大規模種植的荔枝，並非只由當地人士消費，產地之外的人們才是那巨量產能的主要容受對象。然而，由此所引出的卻又是另一個問題：這些被商人買斷運銷的荔枝果實，究竟是以怎樣的產品型態流通於產地之外？荔枝不是一

¹³⁶林嗣環，〈荔枝話〉，收入《叢書集成續編》，頁 559-561。又，此處所引在頁 559。

¹³⁷雖然欠缺直接的史料，但從《文苑英華》，卷 441 所載〈疏理囚徒量移左降官等德音〉這篇制文之內容，以及《新唐書》卷 42、《太平寰宇記》卷 79、《太平廣記》卷 971、《南部新書》卷 8 所載「荔枝煎」為唐代四川土產的史實看來，這個區域應該也有著類似的商業活動。

¹³⁸此處所引《廣語》，乃轉引自《嶺南荔枝譜》，頁 282。

種極難保持新鮮狀態的水果嗎？古代商賈真的能夠在短暫的保鮮期限裡，將新熟的荔枝配銷到產地以外的地區，再轉賣入買方的手中嗎？

在本文前節的論述裡，我們雖然知道古人針對荔枝果實易腐難存的物種特性，研發出了所謂的「連根栽器法」與「竹節保鮮法」，但同時也指出這兩種辦法所能因應的運量規模必定是有限的。此外，宋代文人筆下的「順風海舟」雖然也能有效跨越物種特性的藩籬，但個案性的實例卻也間接指出這種輸運辦法並不能有效達成新熟荔枝普及產地之外的任務。換句話說，既然古代荔枝商業的商品數量是「不知幾千萬億」，那麼就必定還存在著能夠吞吐這等巨量的其它對策。史料顯示，這個對策其實並不是運輸工具上的創發，而是商品型態的轉換。

在時效與數量的雙重前題下，古代荔枝商品的型態轉換，主要是從「鮮果」轉變而成「乾果」。關於此，蔡襄在他的《荔枝譜》中有如下的記述：

紅鹽之法，民間以鹽梅滷浸佛桑花為紅漿，投荔枝漬之，曝乾色紅而甘酸，可三四年不蟲，修貢與商人皆便之，然絕無正味。白曬者正爾，烈日乾之，以核堅為止，密封百日，謂之出汗，去汗耐久，不然踰歲壞矣！……蜜煎，撥生荔枝芽去其漿，然後蜜煎之。¹³⁹

蔡襄在此處談的是「荔枝乾果」的三種做法。其中，「紅鹽法」的加工手續最為繁複，製作者先要將提供「紅色」來源的「佛桑花」浸入「醃梅子」的「鹽滷」中，再將新鮮的荔枝果實放入這「滷湯」中浸

¹³⁹請參見〔宋〕蔡襄，《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁947。

泡。這個步驟的目的是藉由滷汁的鹽份將荔枝本身的水份置換出來，並蘊染上「佛桑花」的豔紅色澤。接下來，還要把浸泡過滷汁的荔枝再取出曝曬，去除其剩餘水分才算完成。「白曬」的手續則比較簡易，做法是先將生鮮果實放在烈日下曝曬脫水，再藉由「密封」的方式陰乾殘留水份。至於「蜜煎」則是先將荔枝果實的水份加壓榨出，再用加熱之後的蜂蜜煎煮而成。

蔡襄所提到的「紅鹽」、「白曬」、「蜜煎」三種荔枝果實加工辦法，除了「紅鹽」可能因為手續過繁，而比較少見於後世外，其餘「白曬」、「蜜煎」兩種則一直到現代都還是農業經濟裡荔枝加工利用的主要手法。¹⁴⁰當然，在自宋至清的這數百年裡，相關的處理辦法也並非一成不變，例如明代荔枝產地就發展出原理與「白曬」相同的「火焙法」，利用人工加熱的方式替代有時而窮的烈日。¹⁴¹此外，明人在「蜜煎」製法上也有創新之處，除了蔡襄筆下的那種「苧漿蜜煎」的傳統手法外，¹⁴²此時期還出現了將生鮮荔枝浸入蜂蜜的所謂「浸蜜

¹⁴⁰關於「紅鹽」之法罕見於後世的說法，最早見於〔明〕徐賈《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁968中，原文如下：「蔡譜有紅鹽之法，今貢獻不行，其法緲傳。」事實上，「紅鹽」的製作程序蔡襄早有記載，「緲傳」之說，或許是商人基於成本考量的取捨。此外，當代的食品加工處理荔枝鮮果的作法，主要是以「乾果」、「蜜漬」與「罐頭」三種。其中，「乾果」一類的製作辦法包括了「日曬」與「火焙」兩種，「蜜漬」則包含「浸糖水」與「浸蜜」兩種。請參見黃弼臣，《荔枝》，頁157-158。梁逸飛，《荔枝學》，頁159-163。

¹⁴¹關於明人採行「火焙法」的記載，見於徐賈《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁968。原文如下：「擇空室一所，中燔柴數百斤，兩邊用竹箕各十，每箕盛荔三百斤，密圍四壁，不令通氣，焙至二日一夜，荔遂乾實。過焙傷火，則肉焦，苦不堪食。」

¹⁴²蔡襄所提及的「蜜煎」之法，在明代仍然存在，但根據徐賈，《荔枝譜》的記載，當時也衍生出兩種不同的作法。其中一種，與蔡氏所言略同，製

法」。¹⁴³值得一提的是，從上述這些宋代以降形形色色的荔枝乾製辦法裡，我們除了可以看見新舊加工辦法的沿襲與創發外，還可以得知這些加工物的外觀型態。總的來說，凡是以「醃」、「曬」、「焙」這些以「脫水」為主旨的製法，都不會將生鮮荔枝的果皮剝去。換言之，這類荔枝「乾果」的成品外觀，大概仍然具有荔枝鮮果的粗略形貌。¹⁴⁴至於「蜜煎」則比較不同，這是一種去殼後的「蜜漬果脯」，它的外形或許比較接近今日我們在商場上購得食用的「化核應子」一類的「蜜餞」。¹⁴⁵

支持「加工乾果」是古代荔枝商品主要型態的論據，其實不止專門譜錄裡的相關載記，許多內容涉及物質消費的史料，一樣可以作為

法是：「取生荔曬至一日，頻翻令勻，去殼，每肉取一斤，白蜜一斤半，於沙堦內，慢火熬千百沸，又以文武火養一日，瓷鉢攤於日中，曬至蜜濃為度，盛於瓷瓶。」另一種則不見於前人記述，其製法如下：「取荔初熟者，味帶微酸時，榨出白漿，將蜜勻煮，蜜熟為度，置之瓷瓶，若葉封口完固，經月，漿蜜結成香膏，食之美如醴酪。荔肉仍以白蜜，緩火熬熟，淨瓷器收之，最忌近鐵。」

¹⁴³此法亦見於徐賀《荔枝譜》。原文如下：「荔初熟時，乘露連蒂摘下，以黃蠟熬勻封點蒂上，勿令脫落，盛之罐中，將冬蜜煮熟得宜，蜜冷浸之，蜜過於荔，始不洩氣，藏至來春，開視如鮮。若浸過熟，則漿滿肉腐，不能久藏。」

¹⁴⁴乾果去不去殼的問題，古典譜錄中言之不甚詳明，但我推測蔡襄所說的「紅鹽」應該是不去殼的，因為那種利用「佛桑花」賦色的作法，應該是針對果殼在醃製過程中逐漸褐化的補救之法。至於以「焙」、「曬」之法製作的乾果，雖然蔡氏同樣言之未詳，但從明代徐賀細膩記述此等程序時並未特加說明的狀況來研判，應該還是帶殼的。關於這點，當代加工辦法亦有可資佐證之處。例如，《中國熱帶南亞熱帶果樹》所介紹的「荔枝果品加工」技術裡，用這兩種手法製作的荔枝乾果就全都是帶殼的，詳見該書頁 88-89。

¹⁴⁵「蜜煎」的作法大抵可以確定是要去殼的，蔡襄就曾說這種果脯在製作前要先「剝生荔枝」，徐賀則明確說要「去殼」。詳見兩人所撰之《荔枝譜》，頁 947、968。

驗證的依據。例如，存在於北宋時期的「荔枝貢」，雖然間或出現生鮮荔枝的進奉事例，但在《淳熙三山志》裡，我們卻可以看到自北宋真宗大中祥符二年到南宋高宗紹興初年福州一地的「荔枝貢」細目。這是每年的「常貢」，每一筆都是以萬顆為單位。但進的全數都是「紅鹽」、「白曬」、「蜜煎」；只有南宋高宗時貢過鮮果，但如前所述的，那時高宗是身處在距離產地不遠的浙江。¹⁴⁶又如在《明會典》、《太常續考》、《欽定大清會典則例》等明、清制度專書中，都記載了許多由中央政府主持的祭祀儀注，而荔枝則是常見的「供品」。然而，在這類場合裡出現的荔枝，若非是數量眾多，就是上供時日並非荔枝產期，因此所使用的不太可能是生鮮的荔枝。關於此，《明會典》中的〈掌醢屬事例〉說得最為清楚，這個機構每年收用的「荔枝」計有「三萬三千斤」，全數都供作「供養并時節各處祭祀」之用，而其途徑則是「本署官帶領廚役與京縣鋪戶買辦」。¹⁴⁷可以想見的是，三數萬斤的荔枝不可能一次使用，日常供養與時節祭祀也不會集中於數日之內，明代北京「掌醢署」向民間商賈購買使用的，必定是能夠久藏的荔枝加工乾果。

其實，荔枝乾果的消費群，並不限於上述的天府官家而已，加工的荔枝果實同樣也出現在先民們的日常生活裡。比方說，陸游(1125-1210)曾在他的《老學庵筆記》裡記載了一則北宋韓琦吃荔枝的故實，場合是韓氏的「姻家禮席」，但地點卻在距離荔枝產地甚為遙遠的河北鄴城。¹⁴⁸我們當然不能完全否定韓琦吃的是生鮮荔枝的可能性，但由於陸游並未特別強調此點，因此這出現在河北筵席上荔枝，或許還是荔

¹⁴⁶請參見《淳熙三山志》，卷39，「土貢」條。其原文云：「生荔枝，紹興初始貢，至二十四年因罷貢。」

¹⁴⁷〔明〕李東陽等撰，《明會典》（《四庫全書》本），卷71。

¹⁴⁸〔宋〕陸游，《老學庵筆記》（《四庫全書》本），卷8。

枝的乾製品。再者，又如在饋禮的場合裡，荔枝加工品的身影也時常出現。像清代的著名文人查慎行(1650-1727)，就曾寫過一首記述友人禹尚賓「以蜜漬荔枝分餉」的詩作。¹⁴⁹值得注意的是，查氏當時身處在河北的任丘，這又是常態下生鮮荔枝難以到達的空間距離，而荔枝乾果可以克服遠距限制並現身日常生活中的事實於此又可見一斑。¹⁵⁰最後還有一點，這或許也是檢證荔枝加工品存在於古代日常生活裡的最堅實例證，那就是在宋、清間的許多「日用書」裡，都記載了貯存荔枝乾果的辦法，而這些記述的共同目的，則是爲了更加延長這類加工製品的食用期限。¹⁵¹

可以及遠，又耐久藏的荔枝乾果與蜜踐，確實跨越了這種水果天生的物種特性，而它們之所以能夠打入人們的日常飲食生活之中，想來也是理所當然的事情。然而，這些加工物的滋味如何？卻很值得我們留心。不要忘記，宋代的蔡襄曾經評價這類荔枝是「絕無正味」，而史料也顯示，明清那班嗜食荔枝的士流，同樣也都稟持著一如蔡氏的看法。像宋珏便曾在《荔枝譜》中說過這樣的話：

¹⁴⁹〔清〕查慎行，《敬業堂詩集》（《四庫全書》本），卷11。

¹⁵⁰再有一點，也可以作為輔證的是，《紅樓夢》裡也出現過荔枝的身影，那是在第82回與83回裡，寫的分別是薛寶釵給林黛玉，薛姨媽給賈母送「蜜餞荔枝」的情節。請參見〔清〕曹雪芹、〔清〕高鹗原著，其庸等校注《紅樓夢校注》（臺北：里仁書局，1984），頁1303、1323。

¹⁵¹關於此，可資查考的古典著作都出自明人手澤。例如〔明〕朱權的《臞仙神隱》，該書六月之部曾提及「蜜煎荔枝」的收藏辦法。又《宋氏尊生》也有類似的載記，是書卷10之首就是關於「收乾荔枝」的法子。此外，在〔明〕劉基的《多能鄙事》卷3中，亦可看見關於「荔枝乾」的收藏辦法。又，以上三書，俱收入篠田統、田中靜一合編，《中國食經叢書——中國古今食物料理資料集成》（東京：書籍文物流通會，1972），按照本條註文的前後次序，其頁數分別是431、479、396。

蔡譜中，紅鹽、蜜煎、白曬，亦失荔枝之性。¹⁵²

而曹蕃在他的《荔枝譜》裡著也指出：

若紅鹽、火焙、曬煎者，俱失真味，竟成二物矣！¹⁵³

吳載鼈則是又比又喻地大加奚落：

荔而紅鹽也，如韓愈投荒，蘇軾寓黃也；雖有些風致，已落惡境。荔而白曬也，如曲端承酒，周興入甕也；枯槁烈日中，其味盡索。荔而蜜煎也，以甘受甘，異甘而強之使受，譬如陶貞白質本清華，儘快松風之夢，又故使為宰相；少此一番宰相，不更受用太過耶？人性各有宜適，福澤甘馨，附益反損其趣者，蜜煎是也。」¹⁵⁴

至於清代士人吳應遠，則是在他的《嶺南荔枝譜》中說：

紅鹽、火焙、曬煎諸法，色香味俱失，非荔枝之真，概不采錄。¹⁵⁵

吳氏根本瞧不起這樣的荔枝蜜餞，他甚至不屑一談。事實上，如同上述的負面言論，不一定就是知識份子的誇大之詞。放眼我們生活的周遭，像「芒果乾」、「葡萄乾」、「山楂片」這些隨處可買到的果脯蜜餞，又有哪一樣是能夠忠實傳達這些水果在原始鮮熟狀態下的滋味？乾果的材料雖是鮮果，但乾果所提供的味覺卻可能與鮮果相去甚遠。

¹⁵²請參見〔明〕宋珏，《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁954。

¹⁵³請參見〔明〕曹蕃，《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁967-968。

¹⁵⁴請參見〔明〕吳載鼈，《記荔枝》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁973-974。

¹⁵⁵請參見〔清〕吳應遠，《嶺南荔枝譜》，頁282。

新鮮荔枝和它的加工品在味覺上的懸殊差異，其實是個很值得探討的問題。我們不要忘記，距今九百多年前，當蔡襄述及福建一地的荔枝商業時，他曾經說了一段在今天還是不變之理的商品產銷邏輯：「〔外省四裔之屬〕莫不愛好，故商人販益廣，而鄉人種益多。」¹⁵⁶這也就是說，荔枝始終能在產地扮演重要經濟果樹角色的原因，正有賴於各地人們對於商賈所販售的荔枝加工品的喜愛。然而，有趣之處就在於荔枝的果脯或蜜餞不是「色香俱失」的嗎？不是「絕無正味」的嗎？這樣的東西又怎能支撐產地荔枝種植將近千餘年而不墜呢？事實上，對於這些設問，史料是無從回應的。至少，到目前為止，我並沒有看到能夠正面提供回應的古典載記。因此，我們當然不能排除「有些人就是欣賞這種加工品味道」的可能性。但是，同樣不可否認的是，這樣的矛盾，也很有可能是人們將「具體的味覺」與「抽象的形象」疊合混融後的結果。再說得清楚些，或許在人們的腦海、在人們的印象裡，荔枝這樣的水果就是珍奇、就是難得的，雖然絕大多數的人們其實吃的祇是這果實的加工品。

荔枝加工品的歷史告訴我們，支撐這個水果名聲千餘年而不墜的，除了少數有幸嚐鮮的人士之外，那些口嗜果脯、蜜餞滋味的人們同樣也扮演了推波助瀾的角色。他們雖然對於荔枝鮮果的滋味無緣識荆，但在啾啾荔枝乾果的同時，卻將加工品的失真味覺與新鮮荔枝的珍果形象疊合在一起。基本上，個人是將這種「口吃乾果，心懷鮮荔」

¹⁵⁶這段引文見於〔宋〕蔡襄，《荔枝譜》；轉引自吳其濬，《植物名實圖考長編》，頁946-947。此處要加以說明的是，蔡氏原文在「莫不愛好」之前，原本寫的內容是「外至北戎、西夏，東南舟行新羅、日本、琉球、大食之屬。」由於這一大段話不易融入正文之中，所以我上文中的「外省四裔之屬」這六字是我添加的。不過，這句話其實也是有出典的，我根據的是吳載鼈在他的《荔枝譜》中對蔡襄此一言論的引錄內容。

的可能行徑稱之為「味覺認知」。而在如斯的脈絡裡，我們將能解釋為什麼在祭祀的肅穆場合、在宴席的歡樂場合、又或是在表述心意的饋禮場合裡，全都存在著荔枝加工品的身影——這是一種用遠方珍貴水果加工製成的食品，既然新鮮的吃不到，就權且用它的乾果蜜餞代替吧！

七、結論

荔枝的歷史是很樸素的。一種水果，祇能生長在遙遠的南方，又很容易脫水變味，平常不易吃得到嘴，身價自然就比其它的果物來的高些。從表面上看來，這一切都是那樣地尋常，那樣地容易理解。對生活在今日的我們而言，這樣的因果關係，也是一點都不稀奇。因為，我們儘可在日常生活裡尋得類似的經驗，二十年前的進口蘋果，今天的舶來櫻桃，不也就是這麼個「物稀為貴」的道理嗎？

一切牽扯到人之後，就會變得複雜些。當「果實」變成「人吃的水果」後，諸般的意義就會浮現，品質如何？價格如何？何時買得到？哪裡買得到？滋味好不好？全都是人的問題。不過，這些都還只是表面而已。一些更抽象、更心態層面的東西還會因人而生。例如，在臺灣大概很少人會在春節拜年時送人橘子吧？要送也是送些柿子、水梨、水蜜桃之類的水果，況且多半還得加上一句「這是日本的」。類似這般送禮的考量，可說是人人都有，而且人人也會說出同樣的理由——這樣才有面子，不會失禮。事實上，有沒有面子？會不會失禮？全賴於人的主觀，而這主觀的來源則又常是許許多多生態性、文化性因素交織而成的。

荔枝的歷史告訴我們，一種水果在歷史上之所以會始終為人珍視，不僅僅與它的甜美多汁有關。生態因素造成的難得，以及因為這

難得而續生的珍異感覺，都是運作人們觀感的要素。荔枝的歷史還告訴我們，一種食物的受人喜愛，也不全然取決於「物稀為貴」的因果關係，人們的評價，以及這評價所附加的社會性、文化性意義，也會發揮吸引的作用，讓好評、喜愛彙集成一種認知，並持續向其它的人們散播味覺上的感染力量。

荔枝的歷史是很獨特的。這種水果所展現的歷史現象，並不一定適用於其它的水果，亦或是食物。不過，在「人與食物互動關係」這樣的視野下，通則的建立與否，似乎也不是那樣有價值的。因為，在我的認知裡，水果對人的意義，人對水果的觀感，才是作為歷史研究的飲食課題所應該具備的縱深空間。

The History of the Litchi

Yüan-p'eng Ch'en

Ph. D Candidate, Department of History, National Taiwan University

The history of the litchi is the history of men eating litchis, and the history of litchis and litchi-eaters.

The fact that litchis have appeared ubiquitously and are described so broadly in traditional Chinese literature is worthy of discussion. Why were our ancestors so interested in this fruit? Where was this attraction coming from? How could such interest and attraction “survive” throughout our history? We may not find answers for all these questions until we discuss them in terms of other relevant elements, such as the natural environment, the character of the species, eating habits, preservation methods, transportation equipment, and value judgments. Other foods may not provide sufficient historical materials to support our research, but the litchi does.

We can see in the history of litchi that a fruit could be highly valued not only for its sweetness and juiciness, but also its “rareness.” We can also find that there is no direct relation between “being rare” and “being liked.” The value placed on the fruit and its social and cultural significance, will also draw people’s attention and spread the recognition of a taste.

The history of litchi is unique, and does not necessarily apply to other

fruits or foods. However, from the viewpoint of the “interaction between men and food,” a general principle is not important. For here the proper approach to historical investigations into food involve the significance of the fruit for people and peoples’ attitudes toward the fruit.

Keywords: Litchi, li she, Litchi Pu, precious fruit, history of cuisine, Chinese cuisine, taste, recognition of taste, Yang Guei-fei