

洋味初嘗： 鴉片戰爭以前明清中國文獻 所見的西洋飲食文化¹

Trying the Incipient *Yang* Taste:
Western Culinary Culture in Ming-Qing Chinese Texts
Prior to the Opium War

陳沛滔
Chan Pui To

摘要：

在現時學界強調全球史、新文化史的研究範式轉向下，飲食史研究成為研究各個歷史時期和現象的重要切入點。在中國史研究方面，學界以往大多集中討論鴉片戰爭後在通商口岸的中西飲食文化交流，原因在於相關中文及外文史料豐富。然而，學者們卻似忽略了早在中國傳統華夷秩序因鴉片戰爭而崩潰之前，中國人已累積了相當程度的西洋飲食知識，且已從此角度觀察西方這「文化他者」的各種政治、宗教、文化現象。本文嘗試重新梳理史料，並透過西洋用餐內容與方式、天主教的禮俗與齋戒文化、西洋葡萄酒與朱古力的飲用、西洋花露水的功用與文化、廣州體制下的飲食文化交流等五個主題，呈現鴉片戰爭前中西飲食文化交流史上「我者」與「他者」的建構過程，同時兼及其他課題，並重新審視這些中西文化交流的片斷，期望藉此為明清時期中西關係史帶來新的詮釋。

關鍵詞：

明清中西關係史、西洋飲食文化、中西飲食文化交流史、「我者」與「他者」

Abstract:

Amid the recent historiographical turn toward global history and cultural history, food has emerged as a productive lens through which to examine diverse historical periods and phenomena. Yet in the field of Chinese history, owing to the relative abundance of Chinese and foreign-language sources, scholarship has largely focused on culinary exchanges between China and the West in the treaty-port era after the Opium Wars. Less attention has been paid to the fact that, even before the collapse of the traditional Sino-centric world order in the wake of the first and second Opium Wars, Chinese observers had already accumulated a considerable body of knowledge about Western foodways. Through this lens, they engaged with a range of political, religious, and cultural aspects of the West as a "cultural other."

1. 本文曾發表於國立成功大學歷史學系、香港理工大學中國文化學系、愛丁堡大學文學語言及文化學院、香港史學後進協會合辦之「海洋亞洲的離散與交融：跨文化的對話與交融：海洋亞洲人文學科青年學者國際研討會 2023」，並通過大會專家匿名評審。該研討會於 2023 年 8 月 25 日至 8 月 26 日在香港理工大學中國歷史及文化學系會議室舉行。

Drawing on a reexamination of historical sources, this article explores five interrelated themes: Western dining practices and table manners; Catholic ritual customs and fasting culture; the consumption of Western wine and chocolate; the uses and cultural meanings of Western floral waters; and culinary exchanges under the Canton System. By tracing these dimensions of food-related encounters, the study illuminates the processes through which notions of the "self" and the "other" were constructed in Sino-Western interactions prior to the Opium Wars. In doing so, it reassesses fragmentary episodes of cultural exchange and offers a new interpretation of Sino-Western relations in the Ming and Qing periods..

Keywords:

Ming–Qing Sino-Western relations; Western culinary culture; History of Sino-Western culinary exchange; Self and Other

一. 研究背景、意義與方法

在中西飲食文化交流史的研究上，學界大多關注 1842 年五口通商以後的中西飲食文化現象，原因是中西文化交流因清政府在鴉片戰爭中戰敗而增加，史料亦隨之豐富起來，特別是在當時曾被稱為「東方巴黎」的上海。西方飲食文化隨即因商業、宗教等因素，開始在中國流行，例如在上海的公共空間中，「西方人的飲食」漸漸成為當地民眾、商人日常社交生活的重要一部分，並因此重新建構自身與其他人的差別，社會及文化面相的階級亦被重新定義。西方文化透過社會空間及書籍出版（如《造洋飯書》等）等方式湧入中國後，傳統中國知識分子開始接觸、理解，甚至詮釋西方飲食文化，進而由此建構關於「西方」的世界觀。在外交方面，鴉片戰爭後，西方透過近現代國際規則來促使中國「開眼看世界」。在開放初期，曾有清政府大員耆英（1787-1858）與英國和談時所謂「不得已而吃之」之情況出現，可見當時的中國知識分子仍對自身飲食文化懷有信心。然而，隨着西洋政治、經濟力量和文化在中國不斷滲透，知識分子在西方主導下「被逼」認識、消化、接受西方飲食文化，繼而建構出與 1842 年前傳統華夷觀截然不同的世界觀，以及關於「我者」（Self）、「他者」（Other）的概念。因此，在鴉片戰爭以後的中西飲食文化交流，出現了西方文化話語權擴大、中西權力不對等的情况。²

學界以 1842 年後的中西文化飲食交流史作為研究切入點，是因為鴉片戰爭是近代中國的一個重要歷史轉折點。清政府在鴉片戰爭中戰敗，導致傳統的「中國的世界秩序」在西方的「衝擊」下，開始走向崩潰，此後西方文化如科技和醫學知識大量傳播到中國，令中國的文化話語權受到西方的主導和影響。這現象亦反映在中西飲食文化交流史的研究上。然而，正如黃薇所觀察一樣，1842 以前的中西飲食文化交流已出現了所謂「微光」及「洋味初嘗」的狀態，例如天主教耶穌會 (Jesuits) 傳教士利類思 (Lodovico Buglio, 1606-1682)、南懷仁 (Ferdinand Verbiest, 1623-1688) 等人所編撰的《御覽西方要記》曾向康熙帝 (1654-1722, 1661-1722 年在位) 介紹西方飲食；英國人馬戛爾尼伯爵 (George Macartney, 1st Earl Macartney, 1737-1806)

2. 鄧振環，〈西餐引入與近代上海城市文化空間的開拓〉，《史林》，第四期 (2007)，頁 137-149；Song Gang, "Trying the Different Yang Taste: Western Cuisine in Late-Qing Shanghai and Hong Kong", in *Journal of Oriental Studies*, Vol. 1/2 (2012), pp. 45-66；余文章，〈飲食書寫與文化對話：高第丕夫人與《造洋飯書》的成書問題〉，《中國飲食文化》，15 卷 1 期 (2019 年 4 月)，頁 1-34；嚴昌洪，〈西俗東漸記——中國近代社會風俗的演變〉（長春：長春出版社，2005），頁 177-191；陳元朋，〈清末民初的上海西餐館——以「區分」、「認同」、「空間」及「失禮」為主的初步討論〉，《東華人文學報》，第 15 期 (2009 年 7 月)，頁 165-219；黃薇，〈大清洋飯運動：近代外交場景裡的西餐〉，載於復旦大學歷史系編，《明清史評論》（上海：中西書局，2023），第八輯，網址：https://mp.weixin.qq.com/s/Nhw2R_17vUj_MQ5uwKS-2A。2024 年 4 月 8 日。學界亦曾舉辦多個就 1842 年以後近代中國中西飲食文化交流史的研討會，如復旦大學歷史學系、日本關西大學開放式亞洲文化研究中心舉辦：「近代的西餐、洋飯書及大餐館」國際シンポジウム（「近代以來的西餐、洋飯書與大餐館」國際研討會），2021 年 11 月 18-19 日；此外，台灣的中華飲食文化基金會每年亦會舉辦「中華飲食文化國際學術研討會」，累積的學術成果相當豐富。

訪華時，亦記錄了當時清廷曾以中國材料及方式烹煮西餐。這些例子都清楚說明，早在鴉片戰爭以前，中國人對西方飲食文化已有一定程度的認識。³

再者，中國文化在鴉片戰爭前，是處於絕對優勢的。在這種文化氛圍下，中國知識分子以傳統華夷觀下中國作為天朝大國的角度，來理解和描繪西洋飲食文化。這與 1842 年後在通商口岸所出現「西餐競嘗」的情況有明顯不同。如果廣州一口通商時期的中西飲食交流史是中國接觸西洋飲食文化的「史前史」，那麼明清時期對西方飲食的文獻記載，便是中國人認識西方飲食文化的先聲。因此，考察鴉片戰爭前明清時代文獻對於西洋飲食文化的記載，可以為學界提供一個研究明清時代中西文化交流形態的嶄新切入點，亦可呼應現時強調跨地域的文化史研究，皆因中西飲食文化史本身反映了時人理解同一問題的「參考架構」時有所不同，例如從天主教齋戒問題一節上，便可看到這個特徵。因此，從飲食文化史研究的角度出發，便能夠看到在跨地域的文化交流中，「我者」與「他者」嘗試融合的努力。因此，聚焦地以食物史方向研究鴉片戰爭前的中西文化交流，將為中西交流史這一重大學術課題帶來新的詮釋。

從筆者爬梳史料所見，幾百年來中國有關西方飲食文化的記載，散佚在不同筆記、涉外史籍當中，而不同書籍的記載，亦有直接抄錄的情況出現。這反映出，史料中的記錄無論經過時人核實與否，都反映着有關「夷人」的知識一直處於被建構、詮釋和人傳承的過程之中，而當中的一些觀念，更是陳陳相因。另外，明末清初的文人在描述這些飲食文化內容時，往往受到傳統華夷觀念和對天主教的看法等影響，因此常有許多跨時空、跨宗教的對話出現。故此，本文所選取的片斷在本質上是中西文化在歷史上的「對話主義」（Dialogism），中國人在明清兩代對西洋飲食文化的描述、記載，呈現了時人對於時局、西洋知識的關注，反映了在天朝秩序尚未崩潰時中國人的世界觀，並同時展現了當時中西文化交流的形態。⁴

3. 黃薇，〈大清洋飯運動：近代外交場景裡的西餐〉，網址：https://mp.weixin.qq.com/s/Nhw2R_17vUj_MQ5uwKS-2A 2024 年 4 月 8 日。

4. Song Gang, *Giulio Aleni, Kouduo richoa, and Christian-Confucian Dialogism in Late Ming Fujian* (Abingdon, Oxon: Routledge, 2019), pp. 1-30; Song Gang, "Boundary-Crossing Words, Beliefs, and Experiences: Late Imperial China's Encounters with the Modern West", in Song Gang ed., *Reshaping the Boundaries: The Christian Intersection of China and the West in the Modern Era* (Hong Kong: Hong Kong University Press, 2016), pp. 1-8.

雖然研究明清中外文化交流的舊史料已經為學界所整理，而且亦有學者就着不同議題，如耶穌會來華傳教、西方醫學在華傳播、廣州一口通商時期文化交流等，使用過部分史料，然而無論是在史料整理，還是在主題研究上，都是失諸零散，未有聚焦地使用在飲食文化交流史研究上，而且部分藏於各地圖書館、檔案館的資料，更尚未被發見和利用。因是之故，本文希望透過梳理、發掘這些史料，以新方法探討當時中國人對於西洋飲食文化的認識和概念。這包括了西洋食物、飲食禮儀、食物製作方法、營養價值等議題，具體呈現在五個方面：西洋用餐內容與方式、天主教的禮俗與齋戒文化、西洋葡萄酒與朱古力的飲用、西洋花露水的功用與文化、廣州體制下的飲食文化交流。見微知著，這五方面都反映了明清時期中國知識份子對西洋文化的態度之一斑。由此亦可以看到，在近代西方話語權對中國構成巨大影響前，中國人以「文化自我」的角度，是如何看待、建構西方的「文化他者」。本文亦將會從飲食文化交流史的角度探討中國知識分子的世界觀。這方面的討論與明末天主教來華時的耶儒對話、葡萄牙人在華南地區的貿易活動、西洋學問的知識傳承等議題，也是環環相扣的。

新文化史（New Cultural History）在近數十年興起，強調文化聯繫對於各地歷史進程有不可或缺的作用，否則難以理解跨國家、跨地域的歷史事件。這種史學上的「文化轉向」（Cultural Turn）令個體、主觀性的個人客體，於跨地域交流史上的地位得到重視。正如新文化史學者 Peter Burke 所言：「我們正通往『凡事皆文化史』的大道之上：夢、食物、情感、旅遊、記憶、儀態、幽默、考試等等範疇。」⁵「凡事皆文化史」的態度，有助我們從更微觀的個人層面，深入探討文化史，換句話說，就是以人的心理思考模式，來看待歷史進程背後的社會脈絡。整個範式轉移強調社會結構、組織及權力的宏大敘事，以及對偉大目的論的反抗，並以文化因素、微觀因素來重新敘述歷史。⁶

新文化史底下食物史研究，能夠與其他範疇的研究相互結

5. Peter Burke, *What is Cultural History?* (Cambridge: Polity Press, 2004), p. 31.

6. Richard J. Evans, "Prologue: What is History? – Now", in David Cannadine ed., *What is History Now?* (London: Palgrave Macmillan, 2002), pp. 8-9; 周兵,《新文化史:歷史學的「文化轉向」》(上海:復旦大學出版社,2012),頁 2-5。

合，Jeffery Pilcher 將學界的食物研究分為五大範疇：一、食物史（Food Histories），即食物的政治史、文化史、勞工史等；二、食物研究（Food Studies），即對於「食物」本身的研究，如性別與食物、營養學、地理學等；三、食物的生產方式（The Means of Production），討論農業生產與環境歷史，並以食譜作為研究史料；四、全球史轉向下的食物流動，如香料貿易、哥倫布大交換（Columbian Exchange）等；五、食物的消費社群，談討食物與宗教、族群、國族、社會運動之間的關係。張光直（1931-2001）亦曾經指出，在研究中國飲食史時，不應忽視食物本身與客觀環境、區域習俗、信仰思想、烹煮技巧之間的關聯。⁷ 本文以食物史角度切入明清中西文化交流史，原因正是因為所選取的片斷，正好反映了明清時代飲食文化交流背後的中西醫學知識交流，而中西宗教文化之間的張力與對話、花露水及葡萄酒的營養則可引申至天主教宣教策略等。凡此種種，正好反映食物史本身作為研究方法而言，能夠引領學界從新視角探討歷史現象，且能同時呈現當時大眾、平民的生活實況。

若就本文的研究目的而言，筆者希望以食物作為研究時人思想的媒介的話，必先研究普通人的「日常生活」，因為飲食是人類生存於世上最重要的活動。正如最先關注飲食文化研究的法國政治家 Jean Anthelme Brillat-Savarin（1755-1826）指出：「牲畜吃飼料，人類吃飯，只有有智慧的人類才懂得進餐的藝術……餐桌上的樂趣是屬於所有時代、所代年齡、所有國家，乃至人的每一天。它與我們所有其他樂趣攜手並進，而比起那些樂趣維持得更久，並繼續為我們日常的損失而安慰我們。」⁸ 這段引文點出了食物文化是人類所獨有的藝術，它是人類生活重要的部分、快樂的泉源，學者布羅代爾（Fernand Braudel, 1902-1985）、季羨林（1911-2009）亦認為食物史能夠反映特定空間、時間上的歷史語境，以及跨文化現象。⁹

更重要的是，飲食背後亦反映特定民族的「飲食哲學」。Rachel Laudan、Caroline Bynum、胡司德（Roel Sterckx）、

7. Jeffery M. Pilcher ed., *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford: Oxford University Press, 2012), passim; 郭宗豪，〈品饌新味道：英文學界關於「中國食物」的研究與討論〉，載蔣竹山編，《當代歷史學新趨勢》（台北：聯經出版事業股份有限公司，2019），頁 467-468; Kwang-chih Chang, *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* (New Haven, Connecticut: Yale University Press, 1977), passim.

8. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *The Philosopher in the Kitchen* (London: Penguin, 1981), pp. 13-14.

9. Fernand Braudel, *Capitalism and Material Life 1400-1800* (New York: Harper & Row, 1973), pp. 66-191; Tom Standage, *An Edible History of Humanity* (Waterville, Maine: Thorndike Press, 2009), pp. 9-18; 季羨林《糖史》，載氏編著，《季羨林文集》（南昌：江西教育出版社，1998），第九卷，第一冊，頁 1-2。

蒲慕州等學者指出，世界上各個有悠久傳統的帝國，其飲食習慣均受到古代哲學家、宗教領袖所影響，而建構出其自身飲食背後的世界觀和哲學。事實上，食物對於傳達哲學、宗教信仰的思想具深厚意義，由此亦衍生出各種公共儀式，來鞏固政權關於道德倫理的話語，以及社會組織上的各種關係。由此可見，飲食文化交流史的研究能夠與其他領域的學術研究結合，並有待學界繼續開發。¹⁰

本文嘗試指出一個重點，即在鴉片戰爭前，中西飲食文化交流史已非一片空白。事實上，中國人早在五口通商時期出現「洋味競嘗」的品味潮流之前，原來已是「洋味初嘗」，透過不同角度、層面累積起關於西洋飲食文化的知識，從而建構出「我者」及「他者」的世界觀。本文將有助於學界從食物史的各個片斷，來重新審視中西文化交流的歷史進程。

10. Rachel Laudan, *Cuisine and Empire: Cooking in World History* (Berkeley: University of California Press, 2013); Caroline Bynum, *Holy Feast and Holy Fast* (Berkeley & Los Angeles & London: University of California Press, 1988), pp. 1-12; Harriet Zurndorfer, "Chinese History in Europe: The State of the Field", in Michael Szonyi ed., *A Companion to Chinese History* (Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2017), pp. 53-63; Roel Sterckx, *Of Tripod and Palate: Food, Politics and Religion in Traditional China* (New York: Palgrave Macmillan, 2005), passim; Roel Sterckx, *Food, Sacrifice, and Sagehood in Early China* (Cambridge: Cambridge University Press, 2011), passim; Poo Mu-chou, *In Search of Personal Welfare: A View of Ancient Chinese Religion* (Albany: State University of New York Press, 1998), pp. 76-77, 140-141; 郭宗豪，〈品饌新味道：英文學界關於「中國食物」的研究與討論〉，頁481-482。

二．明清文獻所見的西洋飲食文化

據筆者曾寓目的文獻所見，有關明清時代中國典籍對於西洋飲食文化記載，大概有以下幾個特點：一、描述歐洲人飲食習慣時，多與基督宗教的習慣有關，並且佔了許多篇幅；二、主要記述葡萄牙人、荷蘭人以及英國人的生活習慣，尤其是葡萄牙人，皆因這三個國家在華貿易活動較為頻繁，因此明清知識分子有較多機會與他們接觸；三、大多出於曾在南方（尤其是廣東）任職或居住的知識分子，因為當時洋商主要在活動廣東；四，不同年代的文獻皆有抄錄的情況出現，且得出的觀察亦相若，可見對於西方飲食文化的知識是透過抄錄、翻寫而傳承下去。以下將分析這些文獻如何反映以上特點。

（一）西洋用餐內容與方式

有部份中國知識分子透過實地考察，親見租借澳門而住的葡萄牙人的風俗。安徽人貢試考生葉權（1522-1578）的《賢博編》被視為研究明中葉江南地區社會經濟、民族關係、對外貿易等各方面的重要史料。¹¹ 葉權因屢試不第而決定棄舉子業，轉而遊歷大江南北以增廣見聞，《賢博編》便是他的遊記。該書的〈遊嶺南記〉記載了葉權所見廣東及當時葡治澳門的境況：

廣東軍餉資番舶。開海市，華、夷交易，夷利貨物，無他志，固不為害。乃今數千夷團聚一澳，雄然巨鎮，役使華人妻奴子女。……火食，飲西洋酒，味醇濃，注玻璃盃中，色若琥珀，無匙箸，用西洋布方尺許，置小刀其上，人一事手割食之。¹²

11. 王平，〈明代文人葉權三考〉，《安徽師範大學學報（人文社會科學版）》，2012年第3期（總第40期），頁345-347。

12. 葉權，〈遊嶺南記〉，出《賢博編》（北京：中華書局，1987），頁44-45。

13. 有關王氏生平，可參國立中央圖書館編，《明人傳記資料索引》（台北：國立中央圖書館，1965），頁76。

14. 王臨亨，《粵劍編》（南京：國立中央圖書館，1947），卷三，志外夷，頁39-40。

作為時任刑部主事的王臨亨（1556-1603）亦曾在萬曆二十九年（1601）奉皇命至廣東辦案。¹³ 王氏於同年順道遊歷澳門，並在《粵劍編》留下了對葡萄牙人的葡萄酒、餅乾的記載：

其人聞稅使宴客寺中，呼其酋十餘人，盛兩盤餅餌、一瓶酒以獻。其餅餌以方尺悅覆之，以為敬。稅使悉以餽余。餅餌有十餘種，各一其味，而皆甘香芳潔，形亦精巧。¹⁴

以上兩段文字都是當時中國知識分子遊歷嶺南、葡治澳門的經歷，值得注意的是，這些中國知識分子都出身於官宦世家，都具備較好的經濟能力，可以四處出遊。他們能夠在遊歷當中，見識這些在他們而言是「他者」的西洋飲食文化。在他們的筆下，栩栩如生地描繪了洋商在華通商時與華人交際的情境。

由杜臻（1633-1703）所撰並成書於康熙三十五年（1696）的《粵閩巡視紀略》則有西洋用餐禮儀和侍餐文化的記載。他以頗具貶義的字眼，描述西洋人由童僕服侍進餐：

侍童有白黑二種，白者曰白鬼，質如凝脂，最雅靚，惟羊目不瞬，與中國人異；黑者曰黑鬼，絕醜怪，即所謂昆侖波斯之屬也。白鬼為貴種，大率皆子弟。黑鬼種賤，世僕隸耳。其貯茶用玻璃甌，承以瓷盤，進果餌數品，皆西產也，甘芬絕異。有頃，設食饌，器止四，而異香酷烈，燂庖殊製，雞鳧之臠，皆全體無骨，又不見解剝之跡，不知何以能然也。……獨取其洋酒一筍，其酒釀以葡萄，色如琥珀，亦玻璃甌，內外澄澈，十二甌共一筍也。……其俗尚鬼，如中國之佛而無像，用金銀為巨槽，合鮭炙梁米為一沃，以薇露散以冰腦，羣聚食之，其餉客則用酒饌燒羊皮，作金色，酒醇而甘。¹⁵

從以上這段文字，可見清人描繪洋人食物、飲品的詞彙比起明代（1368-1644）豐富得多，亦對西洋人在宴會中的禮儀記載甚詳，這或與洋商（尤其是英商）來華於廣州通商的頻繁程度有關。在乾隆二十四年（1759）「洪任輝事件」發生之前，洋商能在廣東、浙江、江蘇、福建等地港口進行貿易，而在英人洪任輝（James Flint）北上叩門令清政府震怒以後，貿易範圍大幅收窄，只餘廣州一口通商，因此令廣州和葡治澳門在中西文化交流史上的地位變得非常重要。¹⁶

明末清初學者屈大均（1630-1696）在其《廣東新語》中，亦有道及他在澳門時，對夷人飲食風俗的觀察：

15. 杜臻，《粵閩巡視紀略》，臺灣商務印書館編，《景印文淵閣四庫全書》（臺北：臺灣商務印書館，1984），史部傳記類，第四百六十冊，卷二，頁992-994。

16. 廖敏淑曾經指出清政府並非真正實行「一口通商」，只是認為廣州的粵海關制度更為健全，因而更適合洋商對華貿易，她曾經引用《廈門志》來證明閩海關亦會按照粵海關稅例，徵收洋人商船的稅項。不過根據筆者觀察，廖氏似乎亦難以否定廣州在洪任輝事件後對西方的貿易額大升，以及洋商亦大多喜於廣州貿易的事實，儘管清廷或許未有嚴格實行名符其實的「一口通商」，但以貿易體制運作而言，17世紀時廣州在中西貿易的地位依然非常重要。何況如果清廷無意限制洋商的話，亦不必在洪任輝事件後制定《防範外夷專條》限制在華洋人的人身自由。廖氏似應提出更多證據，來證明清廷並非「一口通商」。關於廖氏觀點，可詳參廖敏淑，《清代對外關係新論》（臺北：政大出版社，2013），頁97-101。

每晨食必擊銅鐘，以玻璃器盛物，薦以白氈布，人各數器，灑薔薇露、梅花片腦其上。坐者悉置右手褥下不用，曰此為觸手，惟以溷。食必以左手攫取，先擊生雞子數枚啜之，乃以金匕割炙，以白氈巾拭手，一拭輒棄置，更易新者。食已皆臥，及暮乃起，張燈作人事。¹⁷

學者從《廣東新語》的記載推斷，屈大均訪問澳門期間，曾多次與葡萄牙人進餐，因此他有關西洋用餐禮儀的記述才能如此精細入微。¹⁸ 據印光任 (1691-1758)、張汝霖 (1709-1769) 所編撰《澳門紀略》抄《廣東新語》所載，當時亦有關於賀蘭國（即荷蘭）人飲食習慣與禮儀的記載：「酒以葡萄以香春，器以寶玉碗，高傾以瀉，注成貫珠為禮。瓜蔬味皆酸脆碧色。……食皆以蘇合油煎烙，曼頭牛臠，皆度色如金黃乃食。」¹⁹ 對於居澳葡人的飲食習俗又有記云：

飲食喜甘辛，多糖霜，以丁香為糝。每晨食必擊鐘，盛以玻璃，薦以白氈布，人各數器，灑薔薇露、梅花片腦其上。無几案匕箸，男女雜坐，以黑奴行食品進，以銀叉嘗食炙。其上坐者悉置右手褥下不用，曰此為「觸手」，惟以溷，食必以左手攫取。先擊生雞子數枚啜之，乃割炙。以白氈巾拭手，一拭輒棄，更易新者。……食餘，傾之一器，如馬槽，黑奴男女以手搏食。²⁰

《澳門紀略》對於從西洋進口的食物貨物有詳盡記錄，又對不同的花露水、藥油、葡萄酒、西米、燕窩、西洋糖果，甚或是鴉片的色、香、味都有詳細的描述：

有西國米，色紫柔滑，益胃和脾，僞者以葛粉為之，煮之輒化。有燕窩，烏白二色，紅者尤佳。有海參，無刺。有糖醃百果。康熙五十九年（筆者按，1720年），西洋貢糖豆一櫃，計六罐。有蕃餠餠，上貼金勝，下烙乳酥，如紙薦之。²¹

但更為有趣的是，在乾隆帝（1711-1799, 1735-1796年在位）晚年時，中國食譜亦開始記載西洋食物的煮食方法，如在乾隆

17. 屈大均，《廣東新語》（廣州：廣東人民出版社，1991），卷二，地語，澳門條，頁34。

18. 湯開建，〈屈大均與澳門〉，載於氏編著，《明清士大夫與澳門》（澳門：澳門基金會，1998），頁135-157。

19. 屈大均，《廣東新語》，卷十八，舟語，頁428；印光任、張汝霖編，《澳門紀略》（據香港中文大學圖書館所藏版本），下冊，澳藩篇，頁11-12。

20. 印光任、張汝霖編，《澳門紀略》，下卷，澳藩篇，頁19-20。

21. 印光任、張汝霖編，《澳門紀略》，頁38-40。

五十七年（1792）成書的袁枚（1716-1797）《隨園食單》記載了部分西洋食物的烹煮方法，例如關於西洋餅的做法：

用雞蛋清和飛面作稠水，放碗中。打銅夾剪一把，頭上作餅形，如蝶大，上下兩面，銅合縫處不到一分。生烈火烘銅夾，撩稠水，一糊一夾一燻，頃刻成餅。白如雪。明如綿紙，微加冰糖、松仁屑子。²²

乾隆四十七年（1776）刊成的李化楠（1713-1769）《醒園錄》亦有提到西洋糕點。〈蒸西洋糕法〉云：「每上麵一斤，配白糖半斤，雞蛋黃十六個，酒娘即醪糟，江米酒半碗，擠去糟粕，只用酒汁，合水少許和勻，用筷子攪勻，吹去沫，安熱處令發。入蒸籠內，用布鋪好，傾下蒸之。」²³ 這反映了一個可能性，就是西洋做餅之法可能隨着西方對華商貿活增加，民間透過與西洋人接觸而認識和掌握這些烹飪方法，後來更變成了日常生活的一部分。這一點在之後「廣州體制」一節中，將作詳細討論。惟筆者未能看到更多中國人記載西洋食譜的史料，否則將可以更深入探討早期中國人在未「開眼識世界」之前食用西洋食物的經驗，皆因食譜也是中西文化交流的載體。

（二）天主教的禮俗與齋戒文化

明末中國知識分子在記錄西洋人的飲食風俗時，大多注意到天主教齋戒文化於西洋人生活的重要性。後來，天主教傳教士在華傳教活動日增，中國知識分子在書寫這些天主教文化期間，正因為天主教作為「文化他者」被引入中國，導致有兩派對於天主教有截然不同的看法的知識分子出現。一派以中國傳統儒、釋、道思想為「文化我者」的士人、佛教徒，大肆攻擊天主教齋戒習慣不禁殺生是虛偽，而且是不合中國文化的行為；另一派則是接受天主教信仰的知識分子，他們有見齋戒是天主教信仰中的重要一環，因此嘗試將這個外來的「他者」文化融入中國文化的「我者」脈絡來詮釋，從而捍衛天主教教義，同時認為天主教思想與

22. 袁枚，《隨園食單》（揚州：廣陵書社，2008），第二冊，卷四，點心單，〈楊中丞西洋餅〉，頁10。

23. 李化楠，《醒園錄》（中國國家圖書館所藏乾隆年間刊本），〈蒸西洋糕法〉，頁37。

中國儒家思想可以「互補」，前者更可起「合儒排佛」之效。²⁴

廣東右布政使蔡汝賢（1533-1594）在於萬曆十四年（1586）成書的《東夷圖說》中謂：「佛朗機獵我華人，夷而獍矣。……其俗：不尚鬼，信佛，喜誦經，每六日一禮拜佛。先三日食魚為齋，至禮拜日則雞、豬、牛、羊不忌。……飲食不用匙箸。富者食麵，貧與奴僕食米。」有趣的是，後來由茅瑞徵（1577-1637）所編並成書於崇禎二年（1629），以及由陳仁錫（1581-1636）所編並相信於崇禎三年（1630）成書的《皇明世法錄》直接抄錄了這段文字，各書之間則僅有一、兩個字差異。²⁵ 於乾隆五十二年（1787）成書的《皇朝文獻通考》，又有記載天主教禮拜與齋戒的習慣，但應是抄錄自明代文獻：「其俗信奉天主每七日一禮拜，誦經不食齋。……多佩刀飲食。」²⁶ 可見，這些文獻反映出中國知識份子在關注西方飲食文化時，亦同時觀察到其與宗教文化的關係，例如基督宗教的禮拜日、齋戒方式、餐具，以及不同社會階級的飲食習慣與偏好，儘管他們使用了「佛」來稱呼後來被天主教翻譯為「天主」的基督宗教的神。²⁷

明代天主教傳教士來華以後，天主教文化與中國傳統儒家文化相遇，為中國帶來巨大的文化衝擊，部分改信天主教的中國知識分子對西方文化進行接受、消化、融合、轉換、在地化，甚或是引介的過程，其實都是將「他者」融入「我者」語境下的再詮釋。²⁸ 這能夠體現在天主教齋戒在華傳播、詮釋的情況上，事實上，利瑪竇（Matteo Ricci, 1552-1610）《天主實義》曾以「三志」指出天主教齋戒非在於殺不殺生，而是齋戒作為靈性操練可對信徒起克己之效。艾儒略（Giulio Aleni, 1582-1649）《口鐸日鈔》亦有相見解，認為「大小齋，及鞭策、束帶諸功，皆所以罰此肉軀而補煉其過者也。有從人我交際而生者」，進一步指出天主教齋戒的「補贖」概念。²⁹ 對此，作為早期華人天主教神父的吳歷（1632-1718）就曾為了學道而前往當時的葡治澳門，並寫下了不少詩句以表心志。他在澳門時寫成了《三巴集》，而其「天學」思想則反映在詩集《三餘集》當中。³⁰ 在《三巴集》的〈澳中雜

24. 梅謙立、王琦，〈中國天主教與戒殺放生——以《丙寅（1686年）會課》為例〉，《佛光學報》，第九卷第二期，2023年7月，頁1-84；梅謙立，〈明清耶穌會的「補儒絕佛」——以《丙寅（1686年）會課》中的「持齋」問題為例〉，《佛光學報》，第八卷第二期（2022年7月），頁41-88。

25. 蔡汝賢，《東夷圖說》，載於四庫全書存目叢書編纂委員會編：《四庫全書存目叢書》（濟南：齊魯書社，1996），史部二五五，頁428-429。關於《皇明世法錄》部份，詳參陳仁錫，《皇明世法錄》（揚州：揚州古籍書店，1987），卷八十二，〈南蠻〉條；又參茅瑞徵，《皇明象胥錄》，載於四庫禁燬書叢刊編纂委員會編，《四庫禁燬書叢刊》（北京：北京出版社，2000），國立北平圖書館善本叢書第一集，史部，第十冊，頁551-683。

26. 茅瑞徵，《皇明象胥錄》，「英吉利」條，頁212-213。

27. 關於「上帝」、「天主」、「神」的翻譯問題，詳見曾慶豹，〈明末天主教的譯明之爭與政治神學〉，《道風：基督教文化評論》，第三十八期（2013），頁111-134。

28. 蔡向艷，〈折射的他者——吳歷《三巴集》中的西方形象〉，載於宋剛編，《傳播、書寫與想像：明清文化視野中的西方》（上海：復旦大學出版社，2019），頁33-52。

29. 利瑪竇，《重刻時人十篇》（香港大學圖書館據林準祥中文聖學藏集1847年重刊本影印），頁40；利瑪竇，《天主實義》（日本國立公文書館內閣文庫所藏明刊本），頁11-14；艾儒略著，肖清和、郭建斌校點，《口鐸日鈔》（南京：鳳凰出版社，2013），頁58。

30. 吳歷的天學詩充分反映當時中國天主教徒、聖職人員對天主教教義有準確認識。從其詩詞，可以看到文化融合的成果。詳參章文欽，〈吳漁山天學詩研究〉，載於氏編著，《澳門歷史文化》（北京：中華書局，1999），頁336-370。

詠〉當中，他記錄了天主教徒在四旬期齋戒時，會用「阿里襪油」（即 Olive Oil，橄欖油，後來譯作「阿利襪油」）來煎魚：「黃沙白屋黑人居，門柳如茭秋不疏。夜半蛋船來泊此，齋廚午飯有鮮魚。（自註：黑人尚俗，深黑為美，淡者為醜。魚有鰯鯔兩種，用太西阿里襪油炙之，供四旬齋素。）」³¹ 另外，在《三餘集》的〈漁夫吟〉一詩中又謂：

破網修多兩眼花，淘河不厭細魚蝦。採鮮曾進君王膳，
四體雖勞敢辭倦？撒網常迷水似天，歌殘醉傍蛟龍眠。鬚髭
白盡豐姿老，驚遍風潮怕秋早。朋儕改業去漁人，聞比漁魚
更苦辛。晚知天學到城府，買魚喜有守齋戶。³²

詩中最後一句「晚知天學到城府，買魚喜有守齋戶」，反映吳歷看見甚至魚販亦有守天主教齋戒的喜悅。吳歷仿效意大利籍耶穌會修士艾儒略《口鐸日抄》撰寫《續口鐸日抄》，當中談到他對天主教齋戒及克食慾的行動實踐：「夜膳時，主日方過，宜食大腥。先生減餐，酒不過半小半，雞、羊肉諸厚味，概不沾箸，曰：『我病齒，不能用也。』先生之淡泊示表，而又稱疾慰人如此。」³³ 反映他對於天主教飲食習慣的堅持和自豪，也反映了部份中國知識分子在某程度上接受了西方對於「齋戒」的觀念。《續口鐸日抄》又繼續指出橄欖油的保健作用，又將之與天主教聖洗禮、堅振禮連結起來，指出橄欖油有滋養靈魂之作用：

有問，余徐問：「伏讀《三巴》尊集，有云阿里襪油可灸魚供齋之事。今有教友言阿里襪油爛額，主教堅振抹過亟拭。主教二指聖過，故不爛。此說是否？」先生曰：「為此說者，得無焦頭爛額乎？阿里襪油，大補之物也。付洗此油，堅振此油，終傳此油，成神品亦此油，皆取大補靈魂之意，彼說何謬至此者？上洋有一講道者，人問曰：『堅振何謂？』講道者曰：『新造舡，用油便固耳。』此等妄言，算得講道否？真堪大笑。」³⁴

正如上面所言，明代中國士人面對歐洲這另一「他者」時，雖有部分人受到傳教士傳道所影響而改信天主教，但亦有本持儒、

31. 吳歷撰，章文欽箋注，《吳漁山集箋注》（北京：中華書局，2007），卷二，《三巴集》，前佚澳中雜詠（三十首），其三，頁 161-163；方豪（1910-1980）亦曾校注過《三巴集》，詳參方豪，〈吳漁山先生《三巴集》校釋〉，載於氏編撰，《方豪六十自定稿》（臺北：臺灣學生書局，1969），頁 1661-1674。

32. 吳歷撰，《吳漁山集箋注》，卷三，《三餘集》，〈漁父吟〉，頁 331-333；Jonathan Chaves ed., *Singing of the Source: Nature and God in the Poetry of the Chinese Painter Wu Li* (Honolulu: University of Hawaii Press, 1993), p. 178.

33. 吳歷撰，《吳漁山集箋注》，卷八，《續口鐸日抄》，頁 593-594。

34. 吳歷撰，《吳漁山集箋注》，卷八，《續口鐸日抄》，頁 622-623。

釋、道思想的人，大加反對此不反對「殺生」的西洋風俗。如佛教僧人釋圓悟（1566-1642）在〈辨天說〉中批評信天主教的人將難免會下地獄。他的立論本於佛教所反對的三個行為，指責天主教徒鼓吹「天生以養人者」是「害生命」的行為，並且是滋長人的食慾、罪惡的因由，並以佛教因果論指稱天主教在種「下地獄」的因時，竟然希望自己可以「上天堂」：

夫身有不善業者三：曰「殺」、曰「盜」、曰「淫」。……而殺、盜、淫為首，殺尤首矣。……范君既謂天教亦以天堂地獄教化眾生，而反恣情縱欲，謂一切眾生固當食啖。蓋天生以養人者，天何頗耶？害性命以育性命，天道至仁，豈然乎哉？唱如是說者，不過以口腹者乃生人之大欲存焉，投其所欲以要人耳。行地獄之因，希天堂之果，豈非天堂未就，地獄先成者乎？³⁵

而許大受作為明末反天主教重要人物株宏大師（1535-1615）的弟子，雖然曾對天主教信仰產生興趣，後來卻轉而排斥天主教，並著《聖朝佐闢》一書來強調儒、釋、道三教決容不下天主教為「第四教」，並在各方面批評天主教。他指出：

或又曰：「佛教禁殺，只慮報復耶，抑另有精義耶？夷言克己正念，二齋日，單食水族，是耶、非耶？」今夷不知鮮食，是治世聖人之權，乃以殺為宜，而以齋為號。又別水族異於牲牷，宜充素食者。與回回之單不食肫，自殺自食之可笑，有何異哉？³⁶

許氏這段文字為嘲諷西方天主教齋戒的內容，既並不如佛教般因為主張不殺生而戒絕一切肉類，聲稱要「齋戒」卻以容許吃魚肉來自欺欺人，況且，殺生食肉的習慣已經非常普遍，不明白食肉的問題何在。由於齋戒為天主教信仰生活上的重要禮儀、習慣，許多改信天主教的中國士人採取耶穌會「合儒排佛」的策略，結合了儒家思想來反駁這些對於天主教的批評。例如作為明末「聖教三柱石」的楊廷筠（1562-1627）在《代疑篇》中反駁，指天主教齋戒並非在於強調齋戒之「不殺生」，而是在於透過這個靈

35. 釋圓悟：〈辨天說〉，載於夏瑰琦編，《聖朝破邪集》，卷七，頁346-347。

36. 許大受：〈聖朝佐闢（凡十）〉，載於夏瑰琦編：《聖朝破邪集》（香港：建道神學院，1996），頁218。

性操練來令自己的道德品性變得更好：

答「戒殺放生，釋氏上善；西教不斷腥味，何云持齋」條。問：「釋氏慈悲，故不食生物。西教不斷血食，即齋日亦用腥味，甚而鱧、鰲亦取作膳，豈不可駭？」曰：「西士居恆多食蔬菜，則齋日不禁水族，聽人用之，人力不等故也。有問鱧、鰲可食否，西士不知鱧、鰲何物，答云：『若是水族，與諸魚無異，豈獨不可食？原來不過如此。而戲侮者，遂執為食鱧、鰲之齋。不知此二物是善是惡，亦未有定。世間不食，獨嚴此二物，是不可曉也。』」……六畜原為人用，若人不食用，誰畜誰管，且斷絕其種類。……聖王之王五雞二彘，為不仁之大者也，此可無論矣。……善事甚多，豈無加於吃齋戒殺者？奚獨於茹素之人偏加福佑乎？彼以食素認作上善，世間食葷俱是大惡。聖王之法，卿大夫肉食，祀先者血食，奉親者有酒肉，豈皆以惡事加於尊親耶？至佞佛生慈，言似有理，吾獨謂慈本仁德。³⁷

楊廷筠認為佛教徒自認為其齋戒禁殺便會令佛祖加福於他們之上，與天主教及儒家所強調的仁義有所不同。他認為如果眾生平等的話，佛教神明更不會因為人食肉而令他們功德受損，人亦不會因為不食肉而得不到上帝保佑，因為食肉與否根本不影響人的得救及靈性生活。楊氏更反指既然中國古代聖人都食肉，如果佛教強調食肉是罪孽的話，那麼中國人以酒肉祭祖、侍奉親人，同樣也是罪人，從而指出佛教齋戒的邏輯謬誤。後來，許多天主教傳教士及平信徒都以相同論調反駁佛教的攻擊，這些都可見於天主教平信徒羅廣平於康熙六年（1667）所錄的《醒迷篇》、西班牙籍奧斯定會（Augustinians）教士陸銘恩（漢名又作白萬樂，Alvaro Benavente, 1646-1737）於康熙三十三年（1694）所著之《釋客問》等護教著作上。他們均指出天主教看重的是靈魂能夠透過齋戒而得到清靜，並批評佛教所理解的「齋戒」是虛偽、難以實行。³⁸

據筆者所見，清初時佛教對天主教齋戒習慣的攻擊已明顯較

37. 楊廷筠，《代疑篇》（法國國家圖書館所藏明末京都領報堂藏版刻本），卷上，頁10-12。日本早稻田大學圖書館所亦藏於此書的明天啟元年的序刻本，文字有少許差異，但無礙理解楊廷筠對天主教齋戒的詮釋。早稻田大學圖書館版本如下：「答『戒殺放生，釋氏上善；西教不斷腥味，何云持齋』條。問：『釋氏慈悲，故不食生物。西教不斷血食，即齋日亦用魚腥，豈不駭？』曰：『西士居恆多食蔬菜，則齋日不禁水族，聽人用之，以水族屬陰，與菜蔬之性相等，俱不助人氣血，非不禽獸殊味，能恣嗜慾也。』」詳見楊廷筠，《代疑篇》（日本早稻田大學圖書館所藏明天啟元年序刻本），卷上，頁5-6。

38. 羅廣平，《醒迷篇》（法國國家圖書館所藏康熙六年景教堂刻本，館藏編號：Chinois 7149），頁35-41；陸銘恩，《釋客問》，載於鄭安德編，《明末清初耶穌會思想文獻彙編》（北京：北京大學宗教研究所，2003），第二十三冊，頁603-604。

明末時少了許多，後來攻擊天主教的大多是基於《崇禎曆書》的問題。但是，我們可以從明末天主教齋戒問題上，看到當時無論是親天主教抑或反天主教的中國知識分子，他們理解齋戒的參考架構都各自受到自身的世界觀、道德價值觀所影響。如親天主教人士嘗試以傳統概念，為天主教此重要生活化的飲食禮儀來辯護，而反天主教人士面對着這個「異國文化」，他們顯然在「我者」的文化脈絡下對天主教有「被想像的定型」（Imagined Stereotype）印象。³⁹ 正如上一章所言，飲食禮儀背後所反映的哲學是食物史研究的一個面向，並能夠從此觀察到不同文明系統對同一行為的不同理解，並且在不同歷史時期上嘗試融合的努力，天主教齋戒在明末時期的爭論明顯是當中一例。

（三）西洋葡萄酒與朱古力的飲用

無論對於葡萄酒本身作為宴會飲料，抑或是其醫藥，中國人自明代起已開始察覺葡萄酒在西洋飲食文化中的獨特地位。當時他們已知道葡萄酒是在華洋人自用的飲料，亦是與華人通商、宴請華人的必備之物。嚴從簡（1529-？）在其於萬曆十一年（1583）成書的《殊域周咨錄》中曾謂：「拂菻（筆者按：指拜占庭帝國）古名密昔兒（筆者按：Misr，即今埃及），……《唐書》謂去京師四萬里。……其國地甚寒，土屋無瓦，以葡萄釀酒。」⁴⁰

而在《澳門紀略》中，又有記載云：「酒以白葡萄為上，紅葡萄次之，所謂色如琥珀、氣類貂鼠者。又有葡萄紅露酒、葡萄黃露酒，皆以瓶計，外貯以箱。」《皇朝文獻通考》又載有西洋所釀製葡萄酒的方式：「釀酒以葡萄，不雜他物，可積至數十年。有樹頭果，曰阿利襪熟，可為油生，最繁味美而用多，其核可為炭滓，可為鱗葉。可食牛羊，凡國人畜大小麥，為上戶葡萄酒，次之阿利襪，又次之畜牛羊者，為下會客，不盡飲偶犯醉者，終身以為垢食用。」⁴¹ 此段文字相信是抄錄自艾儒略的《職方外紀》。⁴² 除了一些記錄沿海夷事的典籍以外，在一些知識分子的筆記、札

39. Jean-Marc Moura, "L'imagologie littéraire, essai de mise au point historique et critique", in *Revue de Littérature Comparée*, Vol. 66, Issue 6 (July 1992), pp. 271-287.

40. 嚴從簡，《殊域周咨錄》（北京：中華書局，2000），卷十一，頁384-385。

41. 張廷玉（1672-1755）、嵇璜（1711-1794）、劉塘（1719-1805）等編撰，紀昀（1724-1805）校訂，《皇朝文獻通考》（上海：鴻寶書局，1902），據日本慶應義塾圖書館藏書影印卷二百九十八《四裔考》，六，〈意達里亞〉，頁205-206。

42. 艾儒略，《職方外紀》（北京：中華書局，1985），卷二，歐羅巴總說，頁40-41。

記當中，亦記載了他們與天主教士以酒會友的經過。例如明遺民彭孫貽（1615-1673）在《客舍偶聞》當中，便憶述當年與曾參與編寫《崇禎曆書》的德籍耶穌會修士湯若望（Johann Adam Schall von Bell, 1592-1666）對酒當歌的情景：

（湯若望）取西洋蒲桃酒相酌，啟一匣錦囊，又一匣出玻璃瓶，高可半尺，大於碗，取小玉杯二，瑩白無瑕，工巧無匹，謂吏部范公曰：『聞公大量，可半杯。』若望酌少許相對，吏部以為少。若望笑曰：『此不可遽飲，以舌徐濡之。』潞公如言，才一沾舌，毛骨森然若驚，非香非味，沁入五臟，融暢不可言喻，數舐酒盡，茫茫若睡鄉，生平所未經。若望亦如寐，良久各醒。僕從分飲半盃，仆不能起，若望命取粥各舉一碗，身柔緩湏，扶乃登車，僕從皆跟。⁴³

從上面的記載可見，中國知識分子飲用葡萄酒並與洋人交流，又可見到葡萄酒成為交際中必不可少的媒介。洋人好酒的形象也反映在成書於乾隆二十六年（1761）的《皇清職貢圖》，對洋人此習慣有所記錄：「英吉利，亦荷蘭屬國夷人。服飾相似，國頗富，男子多著哆囉絨，喜飲酒；婦人未嫁時束腰，欲其纖細。披髮垂肩，短衣重裙出行，則加大衣，以金縷合貯鼻烟自隨。」⁴⁴《皇清職貢圖》所描繪英國人的圖像，亦有英國男子手執一中國式酒壺的形象出現，反映出中國人眼中的西洋人是好酒的。而清代文人談起「蒲桃酒」時，亦通常會附帶提及「西洋」兩字或是傳教士。如查慎行（1650-1727）《敬業堂詩集》所修之〈謝院長惠西洋蒲桃酒〉一詩曰：「妙釀真傳海外方，龍珠滴滴出天漿。醍醐灌頂知同味，琥珀浮甌得異香。直可三杯通大道，誰教五斗博西涼？平生悔讀無功記，誤被村醪引醉鄉。」⁴⁵都是中國人飲西洋葡萄酒酩酊大醉而安眠入睡的場景，由此可見葡萄酒在中西文化交流場合上的重要性了。

不過，關於西洋葡萄酒的飲用並不局限於沿海民間的商貿活動，或中國士人單向地觀察西洋飲品，清代典籍亦有記載宮廷上的康熙帝原本並不好飲酒，後來葡萄酒醫好其病而開始崇尚飲用

43. 彭孫貽，《客舍偶聞》，載於續修四庫全書編纂委員會《續修四庫全書》（上海：上海古籍出版社，1995），子部，雜家類，第1175冊，頁423。

44. 傅恆（1772-1770），《皇清職貢圖》，載於王雲五（1888-1979）編纂，《四庫全書珍本三集》（臺北：臺灣商務印書館，1972），冊一，卷一，英吉利國夷人條，頁47。

45. 查慎行，《敬業堂詩集》（上海：商務印書館，1936），四部叢刊初編集部，卷三十八，頁414。

葡萄酒。康熙四十八年（1709）時，當時的法國籍修士殷弘緒神父（Père Francois Xavier d'Entrecolles, 1664-1741⁴⁶）在致函予羅馬教廷請求在印度及中國設立巡閱使司時，曾提及康熙皇帝透過葡萄酒治病的過程：

皇帝病情日沉，健康日衰，中國大夫束手無策，於是只得向歐洲人求助。他們聽說羅德先教友（筆者按：Bernard Rhodes, 1645-1715）精通藥理，便認為他或許能緩解皇帝病情。……上帝成竹在胸，為了基督教的利益，它可能於我們處境困難之際安排了這個使皇帝更喜歡我們的機會，因此降福於羅德先教友為他治病的藥物。他配制了胭脂紅酒讓皇帝服用，首先止住了最令他心神不安的嚴重的心悸症；隨之又建議他服用產自加那利（筆者按：Canarie）群島的葡萄酒。為供彌撒之需，每年都有人從馬尼拉給傳教士寄這種酒，後者便留心提供給皇帝。不多久，皇帝恢復了體力，如今十分健康。⁴⁷

在精通醫術、藥劑、神學的法國籍耶穌會修士羅德先以葡萄酒的治療下，康熙帝的心悸病症大為改善。再加上康熙帝對西洋天文學、數學有濃厚興趣，在此背景下，天主教與中國朝廷因而在康熙年間保持良好關係，這種關係令在華效力的耶穌會修士得到朝廷重用。史籍有載：

康熙四十八年正月二十五日，上諭：西洋人自南懷仁（筆者按：Ferdinand Verbiest, 1623-1688）、安文思（筆者按：Gabriel de Magalhães, 1609-1677）、徐日昇（筆者按：Tomás Pereira, 1645-1708）、利類思（筆者按：Lodovico Buglio, 1606-1682）等在廷效力，俱勉力公事，未嘗有錯，中國人多有不信，朕向深知真誠可信，即歷年以來，朕細訪伊等之行實，凡非禮之事，斷不去做，豈有過犯可指？前者朕體違和，伊等跪奏，西洋上品葡萄酒乃大補之物，高年飲此，如嬰兒服人乳之力，淳淳泣陳，求朕進此，必然有益。朕鑒其誠，即准所奏，每日進葡萄酒幾次，甚覺有益，飲膳亦加，今每日竟進數次，朕體已經大安。今伊等愛君之心，

46. 在記載西洋人進獻葡萄酒予康熙一事上，殷弘緒似乎參與甚多。關於殷弘緒的生平，詳參 Pierre Huard & Ming Wong, "Les enquêtes françaises sur la science et la technologie chinoises au XVIIIe siècle [French surveys of Chinese science and technology in the 18th century]", in *Bulletin de l'École française d'Extrême-Orient*, Vol. 53, No. 1 (1966), pp. 136-226.

47. 〈耶穌會傳教士殷弘緒神父致印度和中國傳教區總巡閱使的信〉，載於杜赫德著，鄭德弟等譯，《耶穌會士中國書簡集：中國回憶錄》（鄭州：大象出版社，2001），第二冊，頁 36-37。

不可不曉諭朕意，今傳眾西洋人，都在養心殿，叫他們知道。
欽此。⁴⁸

在這次之後，康熙都有一直飲用葡萄酒醫治心悸的習慣，更令沿海各省官員應進呈西洋人進口的葡萄酒，這見於當時江西官員上呈的奏摺當中：「奴才接信，即傳知本處西洋人等，於（筆者按：同為康熙四十八年，1709）二月二十六日，據饒州府居住西洋人殷弘緒送到進上西洋葡萄酒六十六瓶、哈爾各斯默一瓶，其瓶口皆有西洋字封識。」⁴⁹ 另外，有學者透過研究兩份滿文奏摺，指出康熙朝時在華耶穌會傳教士希望透過朱古力的醫藥功效來討皇帝歡心，從而擴大天主教在華傳教的權利，而皇帝亦樂於接受並吸納這些西學知識為己用，以彰顯自己作為天朝上國的皇帝之普世性。⁵⁰ 在這個過程之中，曾有大臣向皇帝解釋朱古力的製作方法、產地等資訊：

至綽科拉（筆者按：即 Chocolate，朱古力）藥方，問寶忠義，言屬熱味甜苦，產自阿美利加、呂宋等地，共以八種配製而成，其中肉桂、秦艽、白糖等三位在中國，其餘噶高（筆者按：即 Cocoa，可可）、瓦尼利雅（筆者按：即 Vanilla，香草）、阿尼斯（筆者按：即 Anise，茴香）、阿覺特、墨噶舉車等五種不在此。止知此八種而已，但此八種配製劑量，我一概不知，祇知將此倒入煮白糖水主銅或銀罐內，以黃楊木碾子攪和而飲。此種配方徐日昇等亦知之。等語。西洋人煮綽科拉，皆用白碗，故特製銀罐、黃楊木碾子，裝入木匣。綽科拉五十塊，裝於柳條盒。⁵¹

這段文字對於朱古力的製作及保存方法記載甚詳，而且後來鮑仲義神父（Joseph Baudino, 1657-1718）更向康熙帝呈上製作朱古力的藥方和所需的精美器具。然而，早在明末，德國籍耶穌會傳教士鄧玉函便曾坦言朱古力的營養價值實際上遠大於其藥用價值；並且作為一種保健品，用來治療中醫所說的「脾氣虛」似乎效果更佳。康熙帝因為不知「綽科拉」實際上的藥用價值，加上這個「西洋茶」似乎對於皇帝培養親信沒有太大作用，故此未

48. 黃伯祿 (1830-1909)，《正教奉褒》，載於韓琦、吳旻校注，《熙朝崇正集熙朝定案（外三種）》（北京：中華書局，2006），頁 367。

49. 〈江西巡撫郎廷極奏進西洋人殷弘緒所進物品摺〉（康熙四十八年三月初一日），載於中國第一歷史檔案館編《康熙朝漢文硃批奏摺彙編》（北京：檔案出版社，1984），第二冊，頁 334。

50. Beatriz Puente-Ballesteros, "Chocolate in China: Interweaving Cultural Histories of an Imperfectly Connected World", in Harold J. Cook ed., *Translation at Work: Chinese Medicine in the First Global Age* (Leiden: Brill, 2020), pp. 58-64; 中譯本見於白雅思撰 樊晉譯《巧克力在中國：在不完美連接的世界中交織的文化史》，《國際漢學研究通訊》，第二十一期（2020 年 12 月），頁 12-62。

51. 〈武英殿總監造赫世亨奏報向洋人索取西洋藥摺〉（康熙四十五年五月二十四日），載於中國第一歷史檔案館編譯《康熙朝滿文硃批奏摺全譯》（北京：中國社會科學出版社，1996），頁 418。

再繼續重視朱古力。⁵²

但正如殷弘緒神父及學者所觀察一樣，當時天主教耶穌會刻意透過利用具有醫學藥用價值的飲品，如葡萄酒、朱古力等，以用作博取皇帝信任的政治策略上說，是相對成功的，繼而令天主教在禮儀之爭爆發之前，得以在相對順利的情況下在中國傳教。⁵³結合天主教齋戒上的耶儒對話的一節而言，反映了一個歷史事實，即天主教在入華初期之所以能夠順利傳教，並非由於天主教未能適應中國文化，又或是與皇權及士大夫階層的系統產生衝突，而是與後來羅馬教廷及部分修會在禮儀之爭時所採取的政治手段失當有關。另外，雖然明末清初天主教傳教士未如後來基督教般主要以利用醫療、食物救濟來作為傳教策略，但康熙飲用西洋葡萄酒治病及關注朱古力的藥用效果的案例上，反映了食物本身並非限於民間交流，而是進入了管治階級。筆者認為，兩者早已上升為耶穌會在華發展的策略，兩者的藥用價值、營養成為耶穌會考慮其在華傳教事業上的重要手段。當中的討論過程成為了「我者」與「他者」交流和對話的橋樑。

（四）西洋花露水的功用與文化

自先秦時期開始，中國已經有用香的習慣。雖然中國本土出產的香料種類繁多，但同時間通過海外貿易而來到中國的香料也相當多，例如檀香、沉香、乳香等。而中國人所調配的「花露」，便是透過以天然植物所製成露水，除了有播香的作用外，也能夠滋補身體、怡養精神、祭祀神靈，甚至取悅情人的作用。據學者考據，在後周（951-960）時期，花露水便已從阿拉伯世界透過中亞地區傳入中國，並在宋（960-1279）、元（1271-1368）兩代大為流行。⁵⁴後來，在耶穌會士來華傳教之後，許多傳教士在介紹西方醫藥文化時，亦有介紹西方的薔薇露、玫瑰露，如艾儒略《西方答問》有載：「有製藥一家，專煉藥草之露，如薔薇露之類，特取其精華，而棄其渣滓，則用藥寡，而得效速，不害脾胃，

52. Beatriz Puente-Ballesteros, "Chocolate in China: Interweaving Cultural Histories of an Imperfectly Connected World", pp. 99-103.

53. 關於清代宮廷內西洋藥物的使用，詳參關雪玲，〈康熙時期西洋醫學在清宮中傳播問題的再考察〉，《故宮學術季刊》，第三十一卷第一期（2002），頁 135-160。

54. 孫承晟，〈蒸花取露：西方藥露知識及蒸餾技術在中國的傳播〉，《自然科學史研究》，第 41 卷第 3 期（2022），289-305 頁；楊之水，〈古詩文名物新證〉（北京：紫禁城出版社，2008），頁 97-117。

而漸漬消除。……中國嘗有用此法者，如生紫蘇煉為露，置酒中少許，飲下則寒氣頓除，而身生快，比用本草更便且驗矣。」⁵⁵

後來，意大利裔耶穌會士熊三拔（Sabatino de Ursis, 1575-1620）在其〈藥露說〉（後收於其《泰西水法》）中，對於西洋花露水的製作及醫學功用有如此記載：

凡諸藥，係草木、果蓏、穀菜諸部，具有水性者，皆用新鮮物料，依法蒸餾。得水名之為露。今所用薔薇露，則以薔薇花作之，其他藥所作所為，皆此類也。凡此諸露，以之為藥，勝諸藥物，何者？諸藥既乾既久，或失本性，如用陳米作酒，酒多無力，小西洋用葡萄乾作酒，味亦薄焉。若以諸藥煎為湯飲，味故不全，間有因煎失其本性者。……西國市肆中，所鬻藥物，大半是諸露水，每味用器盛置，醫官止主立方，持方詣肆，和藥付之。……他凡為香，以其花草作之，如薔薇、木樨、茉莉、梅、蓮之屬。凡為味，以其花草作之，如薄荷茶、茴香、紫蘇之屬。諸香與味，用其水皆勝其物。⁵⁶

正如學者所言，熊三拔介紹西洋以蒸餾花草所取得的水露，明確冠以「藥露」之名，是為了強調這些花草露水的醫學藥用價值，與晚明天主教傳教士希望以科學來傳播西學的手段有關。這也成功取得中國知識分子對西洋科技的關注，例如曾於崇禎朝官至湖廣巡撫的方以智（1611-1671）亦在其著《物理小識》中引錄熊三拔的文字，介紹西洋藥露文化。而在清代，隨着中外商貿、外交、宗教活動增加，西洋花露文化亦因而更廣泛流傳，例如荷蘭使團來華時曾經向中國進貢花露，而張誠（Jean-François Gerbillon, 1654-1707）及白晉（Joachim Bouvet, 1656-1730）等在宮廷服務的傳教士也曾製作過藥露，並得到康熙帝允許在宮中設立藥房。⁵⁷

而在清代典籍出現得最多是西洋飲品亦正是花露水，據方豪（1910-1980）神父的考證，在乾隆年間由曹雪芹（1715-1763）

55. 艾儒略，《西方答問》（法國國家圖書館所藏崇禎十年刻本），頁19。

56. 熊三拔編著，徐光啟（1562-1633）筆記，《泰西水法》（嘉慶五年[1800]掃葉山房藏版所印），卷四，頁5-6。

57. 孫承巖，〈蒸花取露：西方藥露知識及蒸餾技術在中國的傳播〉，頁295-300。

所著《紅樓夢》中出現的西洋食物，例如貼着鵝黃箋（一種用紙）的木樨香露、玫瑰香露、桂花露、葡萄酒、西洋糖果，估計其在上述的歷史環境下進口中國的規模，應該不在少數。在清代語境下的「露」是指以蒸餾法製成並可直接飲用來養生，或加入飲品作增添香味之用的花露水。⁵⁸ 正如屈大均在《廣東新語》所言：

露本秋金凝液之氣，味甘性涼，故凡百艸之露皆可潤肌，百花之露皆可益顏。取之造酒，名秋露白，絕香。……有細心者，疎者，以甑蒸之取露。或取其瓣拌糖霜，暴之兼旬，以為粉果心餡，名茶蘼角，甚甘馨可嗜，然猶以大西洋所出者為美。大西洋天氣寒時，茶蘼始花，露凝花上，晶瑩芬鬱若甘露，諸花木則否。⁵⁹

屈大均對西洋花露酒讚譽有加，指出西洋花露可以用於製作廣東點心之用，令其味道更為可口，並指西洋所產花露的質素更高。屈大均這段文字後來為李調元（1734-1803）抄錄於其《南越筆記》之內，此外李氏又云：「澳門番女得之，以注飲饅，或以沾灑人衣。外有薔薇水，暹羅、瓜哇、滿刺加三國，曩以進貢。其薔薇乃三佛齊所種，與中國薔薇不同。廣人多以土薔薇浸水效之，試以琉璃瓶翻搖數四，泡周上下則真也。」⁶⁰ 指出花露除可作飲用以外，亦有西洋婦女作香水之用。而澳門自明中葉以後成為中西文化交流的重要地點，《澳門紀略》介紹清代花露文化的文字與《南越筆記》有相似之處，但再加上了不同花露的種類：「食貨則有厚福水、藥水、花露水，即薔薇水，以琉璃瓶試之，翻搖數四，泡周上下者為真；茶蘼露，以注飲饅，番女或以沾灑人衣；藥露。有蘇合油、丁香油、檀香油、桂花油，皆以瓶計，冰片油以瓢計。有薔鹽，有辣茶，茶以枚計。」⁶¹

而中國人喜好西洋花露酒的程度，又可以從浙江士人曹庭棟（1699-1785）引用熊三拔《泰西水法》文字並在其著作《老老恆言》中見到：

蒸露法同燒酒，諸物皆可蒸，堪為飲食之助。蓋物之精液，全在氣味，其質盡糟粕耳。猶之飲食入胃，精氣上輸於

58. 方豪〈從紅樓夢所記西洋物品考故事的背景〉，載於氏編著，《紅樓夢西洋名物考》（杭州：浙江人民美術出版社，2017），頁38-39；孟暉，《花露的中國情緣》（北京：中信出版社，2014）。雖然孟暉此書並非嚴肅學術著作，但是其用以敘述中國花露文化時所引用之中國典籍，皆為可考，故有一定說服力。

59. 屈大均，《廣東新語》，頁346-347。

60. 李調元，《南越筆記》（北京：中華書局，1985），卷十六，〈茶蘼露〉條，頁206-207。

61. 印光任、張汝霖，《澳門紀略》，下卷，〈澳藩篇〉，頁19-20。

肺，宣布諸藏，糟粕歸於大腸，與蒸露等。故蒸露之性，雖隨物而異，能升騰清陽之氣，其取益一也。如稻米露發舒胃陽，可代湯飲，病後尤宜。他如藿香、薄荷之類，俱宜蒸取露用。《泰西水法》曰：「西國藥肆中，大半是藥露，持力詣肆，和露付之。」則方藥亦可蒸露也。須預辦蒸器，鹽物蒸用。⁶²

由此可知中國人對於西洋露水的藥用價值大為讚嘆。後來，在阮元(1764-1849)編纂並成書於道光二年(1822)的《廣東通志》中，又可以見到阮元介紹各地製酒及製水露文化時，指出廣東人早已學會這些西洋技藝，反映西洋飲食文化當時因受歡迎的緣故而在中國南方廣為流傳，其載：

南蠻有檳榔酒，扶南有安石榴酒、土瓜根酒，赤土有甘蔗酒，以暹羅酒為第一。外洋有葡萄酒，味甘而淡。紅毛酒色紅，味辛烈。廣人傳其法，亦釀之，與洋酒無異。洋酒有數十種，惟此二種內地能造之，其餘不能釀也。又有黑酒，番鬼飯後飲之，云此酒可消食也。番人藥物多蒸為露，或榨為油，如薔薇露、桂花露、荷花露、丁香油、肉桂油、薄荷油、檀香油，今廣人皆能為之。⁶³

正如學者所言，因為花露水具有多種效用，包括醫藥、飲食、提供香味等等作用，故此令其在中國的流傳程度相當高。例如晚清杭州胡慶餘堂的藥物集當中，便收錄了21種藥露，如鮮生地露、地骨皮露、玫瑰花露、鮮佛手露、鮮藿香露等等，反映露已經演變成為中藥一部份。⁶⁴ 以上這些文獻及研究都反映，西洋花露文化在中國的流行與發展，更令其廣為中國人所接受，並以西洋方法來蒸餾中國傳統草藥，進一步拓闊中藥的發展空間，反映花露在中西飲食文化交流史上實應佔一重要席位。

(五) 廣州體制下的飲食文化交流

62. 曹庭棟，《養生隨筆》(上海：上海書店，1989。據文瑞石印本影印本)，卷一，頁9。

63. 阮元編修，《廣東通志》(台北：中華叢書編審委員會，1959)，第二冊，卷九十五，〈輿地略十三〉，頁1826；此段文字又見於楊景素，《舟車聞見錄》，載於李龍潛點校，《明清廣東稀見筆記七種》(廣州：廣州人民出版社，2010)。

64. 孫承巖，〈蒸花取露：西方藥露知識及蒸餾技術在中國的傳播〉，頁301-302；胡光墉(1823-1885)編，《胡慶餘堂丸散膏丹全集》(香港中文大學圖書館所藏清光緒三年[1877]刻本)。

現時，學界關於鴉片戰爭前中西文化交流史的研究成果，大多集中於清代的「廣州體制」（Canton System）時期，主因是在「洪任輝事件」以後，乾隆帝下令中西通商地點僅限廣州一地，致使中西文化交流受到了局限。雖然，正如程美寶所言，由於廣州十三行商館區後來在英法聯軍之役被廣州民眾燒毀，致使許多當時重要的通商史料、日常生活記錄因而失迭，但是無論是中國人觀察西洋食物，抑或洋人觀察中國食物，學界依然能從僅餘的士人筆記、官方記錄、洋商日記等史料窺見當中一二。⁶⁵而僅存的歷史文獻亦充分反映當時中國人其實對歐洲人的日常飲食習慣頗為好奇。

雖然范岱克（Paul A. Van Dyke）是以商業史角度研究廣州一口通商的歷史，例如從成本、效益等角度來探討這個時期通商體制的運作。但是他也同時留意到，當時洋商的洋人廚師被送至岸上的外國商行服務，因此需要買辦尋找懂得英文的華人廚師為商船水手服務，而這些中國廚師亦掌握了西餐的做法。對他們而言，烹煮正宗的英國料理已是駕輕就熟之事。當時珠江沿岸的農民、買辦，亦曾參與向洋商提供補給品的貿易。他們主要提供豬肉、牛肉、牛奶及食水等補給品。由此可見，他的研究指出在廣州體制下，洋商的日常生活與中西飲食文化交流息息相關。⁶⁶而正由於洋商局限在廣州一口通商，大量歐洲人聚集在商館區以及官方所批准行動的地區，因此廣州設有許多西洋餐館，以服務這些洋商以及一部分中國人，例如廣州的法國人老尼克（Old Nick，原名為 Paul-Émile Daurand-Forgues, 1813-1883）的筆記便證實了這一點。⁶⁷這反映當時在廣州城內已有許多洋餐館，並且有許多中國傭人為居於廣州的洋人服務，在如此獨特的歷史環境下，中國人有許多接觸西洋飲食文化的機會。事實上，當時許多曾訪問廣州的知識分子及官員，以及作為十三行商人，都曾對西洋飲食文化有所記載。

65. May-bo Ching, "Chopsticks or Cutlery: How Canton Hong Merchants Entertained Foreign Guests in the Eighteenth Century and Nineteenth Century Centuries", in Kendall Johnson ed., *Narratives of Free Trade: The Commercial Cultures of Early US-China Relations* (Hong Kong: Hong Kong University Press, 2012), pp.99-115.

66. Paul A. Van Dyke, *The Canton Trade: Life and Enterprise on the China Coast, 1700-1845* (Hong Kong: Hong Kong University Press, 2007), pp. 229-245; Paul A. Van Dyke, "Port Canton and the Pearl River Delta" (PhD dissertation, University of Southern California, 2002), pp. 185-289.

67. Paul-Émile Daurand-Forgues, *La Chine ouverte. Aventures d'un Fan -Kouei dans le pays de Tsin* (Paris: H. Fournier, 1845. Edition Held by Bibliothèque nationale de France), p. 15; 中文譯本見於錢林森、蔡宏寧譯，《開放的中華：一個番鬼在大清國》（濟南：山東畫報出版社，2004）。

程美寶研究當時洋商的旅行記中，指出當時十三行商人以何種宴會形式來接待洋人，直接影響了西方對中國的認識，她指出

當時行商喜歡以馬德拉葡萄酒、滿漢全席、粵式西餐來款待洋商。例如首代「潘啟官」潘振承（1714-1788）的廚師，便能煮出一桌英式西菜，甚至也能煮出大航海時代的「西印度式」海龜湯，這反映了華人廚師有可能從洋商水手身上學習到這些西洋料理的烹煮方法。而英國東印度公司（East India Company）職員查理斯·唐寧（Charles Toogood Downing）一次訪問潘啟官並受到其接待時，指曾享用了「一流的英式早餐」。而且，雖然當時北京朝廷曾下令禁止洋人僱用華人幫他們做工，但在廣東官府默許下，洋商漸漸依賴中國傭人，尤其是華人廚師，這體現在欽差大臣林則徐（1785-1850）南下禁煙時洋商商館區被封鎖，以致洋人因很少人懂得煮食而挨餓的事例上，皆因他們已習慣了由中國廚師煮西餐。這些事例都反映當時華人廚師已充分掌握西餐的做法，但因為華人廚師大多因為目不識丁，沒有留下甚麼文字記載，因此令學界難以掌握中西飲食文化交流這一部分的重要史料。現在，我們可以從馬禮遜（Robert Morrison, 1782-1834）牧師所編的廣東話字典中看到，例如在《廣東省土話字彙》中所收錄主僕有關日常三餐的對話，便足以反映當時中西飲食文化在日常生活上的交雜。⁶⁸ 然而，可以肯定的是，程美寶的研究反映在廣州一口通商時期，當時的十三行商人對於進食、提供西洋餐飲，已經是很有經驗了。

同文行作為廣州十三行之中其中一間商行，自然與許多洋商有許多商業、社交宴會，而被洋商稱為「潘啟官」的同文行創始人潘振承之第四子潘有度（1755-1820），在繼承家業以後，作為廣州對外通商事務上最重要的其中一人，亦以詩詞來記錄西方商業文化下的握手禮、宴會文化。⁶⁹ 其寫於嘉慶十七年（1812）的〈西洋雜詠〉有如下記載：

（華夷互市，以拉手為定，無爽約，即盈千累萬皆然。既拉手，名為奢忌慳。）聊知然諾如山重，太古純風羨百蠻。客來親手酌葡萄，（客到飲酒，不飲茶。酒皆葡萄釀成。）響詠琉璃興倍豪。（每飲以撻盃為敬。）寒夜偎爐傾冷酒，（夷人飲冷酒，冬夏皆然。）不知門外雪花高。……金藤

68. May-bo Ching, "Chopsticks or Cutlery: How Canton Hong Merchants Entertained Foreign Guests in the Eighteenth Century and Nineteenth Century Centuries", pp.99-115; 程美寶,《遇見黃東: 18-19 世紀珠江口的小人物與大世界》,頁 136-149; May-bo Ching, "The Flow of Turtle Soup from the Caribbean via Europe to Canton, and Its Modern American Fate", in *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*, Vol. 6, No. 1 (March 2016), pp. 79-89; Leiyun Ni, "Reshaping Food Practices and Identities: Anglo-Sino Encounters in Canton", Presented in *Dublin Gastronomy Symposium 2020: Food and Disruption*, Dublin, Ireland, on 25-29 May 2020. URL: <https://arrow.tudublin.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1191&context=dgs>. 12 May 2020; 程美寶、劉志偉,〈18、19 世紀廣州洋人家庭裡的中國傭人〉,《史林》,2004 年第 4 期,頁 1-11。

69. 蔡鴻生,〈清代行商的西洋觀——潘有度《西洋雜詠》評說〉,《廣東社會科學》,2003 年第 1 期,頁 70-76。

一丈繞銀壺，（夷人吸水烟，用銀壺注水，約高二尺，烟斗大如碗，金飾藤管長一丈餘。烟斗內載糖和烟葉，用炭燒。）爐熱薰烟錦上鋪。（以錦鋪地盛銀壺。）更有管城分黑白，（口銜火烟如筆形，黑者烟葉卷成白者，紙裹碎烟葉。）無人知是淡巴姑。（烟葉產自呂宋國，夷名淡巴姑。）頭纏白布是摩盧（摩盧國名人皆用白布纏頭），黑肉交身喚鬼奴，供役駛船無別事，傾囊都為買三蘇。（夷呼中國之酒為三蘇，鬼奴歲中所獲傾囊買酒）……養尊和尚亦稱王，（澳門大和尚俗稱和尚王。）婦女填門謁上方，（澳門婦女日臨大和尚寺，跪求懺悔。）齋戒有期名彼是，只供魚鱉厭羔羊，（葡萄牙等國逢「彼是日」齋戒，只食魚鱉海錯，不食牛羊，齋戒期名「里亞彼是里亞日」，期也「彼是魚」也。）⁷⁰

潘有度的文字記錄了當時華商與洋商進行宴會時，喜歡飲用葡萄酒，而且能夠準確指出歐洲人的天主教齋戒習慣，這與明清時代一直以來中國人記載葡萄酒文化、天主教禮俗文化的記載是相符合的，並且也記錄了洋商吸煙習慣，這也反映了洋人在廣州生活時的日常形態。對於中國知識分子而言，他們亦對西洋飲食文化有所觀察。乾隆四十六年（1781）時，山東文士曾七如（1750-1820）曾經來到廣州遊歷，並於十三行的荷蘭館進食過一頓西餐：

頃設饌，器質亦豫章窯，但金碧滿繪，五彩相煊，與時用者異。每器可容十升。盛難匹，悉封其頭爪，囫圇以具，不齣切。用鐵牙叉為箸。食用麥，雜以茴胡麻燻塊肉。酒具用白玻璃，晶瑩徹內外，口盎而中直。酒芳冽。余盡三器，渠嘖嘖喜，作指環抵唇者三，通使告余：「羨君能豪。」繼乃敬步檻廊，窮觀奇異。⁷¹

70. 潘有度，〈西洋雜詠〉，載於潘儀增編，潘飛聲（1858-1934）校對，《番禺潘氏詩略》（美國俄亥俄州立大學所藏清光緒二十年刻本），卷二，《義松堂遺稿》，頁2。

71. 曾七如，〈小豆棚〉（武漢：荊楚書社，1989），頁322-323。

72. 張問安，〈夏日在廣州戲作洋船雜詩六首（舟行無事偶憶及之錄於此以備一時故實亦竹枝浪淘沙之意也）〉，載於張問安編著，《亥白詩草》，卷三，《嶺南集》，收於《清代詩文集彙編》（上海：上海古籍出版社，2010），第448冊，頁69。

曾氏詳細記錄並讚嘆西餐餐具的精美，如酒具、牙叉等等，亦有指出歐洲人喜歡進食的麥類與肉類。在嘉慶二十一年（1816）刊刻的《亥白集》，曾載四川士人張問安（1757-1815）訪問廣州時所作的詩句：「名茶細細選頭綱，好趁紅花滿載裝。飽啖大

餐齊脫帽，煙波回首十三行。（自註：鬼子以脫帽為敬。晏客曰大餐。歸國必滿載茶葉、紅花以去。十三行其聚貨處，凡十三所也。）」⁷² 這段文字反映當時洋商的宴會其實與其貿易事業有關，而且指出廣州西洋飲食文化的盛行，其實與十三行對外貿易有關。

對於西洋飲食文化與廣州商貿繁盛關係的記錄，官員趙光（1797-1865）自訂年譜，於道光四年（1824）記錄道：「是時粵府殷富甲天下，洋鹽巨商及茶賈絲商，資本豐厚。外國通商者十餘處，洋行十三家，夷樓海舶，雲集城外，由清波門至十八鋪，街市繁華，十倍蘇杭。……終日宴集往來，加以吟詠贈答，古剎名園，遊覽幾遍。商雲昆仲又偕於登夷館樓閣，設席大餐，酒地花天，洵南海一大都會也。」⁷³ 趙氏認為廣州十三行的繁榮，造就了此地「夷館」舉行的宴會極多，令廣州美食因此能夠融合中西料理做法，並因而聞名中國各地。有學者亦認為廣州西餐的興盛，除了是廣州因一口通商而得天獨厚以外，更與澳門距離近而受到葡萄牙飲食風格所影響。⁷⁴

雖然許多知識分子對於廣州的西洋食物有正面評價，但在威廉·亨特(William Hunter, 1718-1783)所寫的《舊中國雜記》(Bits of Old China) 中，就收錄了一位羅姓（音譯：Lo）賣鹽商人寄往北京天安街的信，信中充滿了他對西洋食物的反感，這亦為學者所注意到，但未有詳細論述之。⁷⁵ 這位羅先生在麗泉行「昆水官」(Consequa) 潘長耀（1759-1823）家宅附近居住，應該是常與「番鬼」（Fan-kwae）商人來往的。這封信記錄了他對西餐的厭惡。雖然它並非以中文寫成，但也反映了當時有些中國人對於西洋食物的觀點。羅先生指洋人吞下一碗叫做“Soo-pe”（筆者按：即 Soup，湯）的液體，然後吞下與活魚差不多的魚肉；然後，洋人又用刀切下「半熟」的生肉，便覺得這些「惡魔」性情很兇猛，因為他們會吃這些「粗俗的食物」；又認為洋人很可悲，因為他們不懂欣賞魚翅、鹿筋之美；羅先生其後又看到了“Cze-Sze”（筆者按：應為 Cheese，芝士），他形容是令人難以忍受的「一種綠白色的物質」，他從洋人處聽說這是乳酸牛乳的複合物，並且

73. 趙光，《趙文恪公自訂年譜》（臺北：廣文書局，1971），頁 89-90。

74. 周松芳，《嶺南飲食文化》（香港：開明書店，2020），頁 145-146。

75. 程美寶，《遇見黃東：18-19 世紀珠江口的小人物與大世界》，頁 148-149。

76. William C. Hunter, *Bits of Old China* (Hong Kong, Kelly and Walsh Limited, 1911), pp. 36-40; 關於「羅」姓商人，此處乃根據馮樹鐵、駱幼玲、章文欽所譯版本，詳參威廉·亨特著，馮樹鐵、駱幼玲、章文欽譯：《廣州「番鬼」錄：1825-1844——締約前「番鬼」在廣州的情形》（廣州：廣東人民出版社，1993），頁 228-233。

會放在陽光下暴曬至長滿蟲子；他又看到一杯名為“Pe-Urh”（筆者按：應為 Beer，啤酒）的會冒出泡的飲品，弄髒了他的衣服。⁷⁶可見，羅先生對於這些「番鬼」的西洋食物非常厭惡，並認為歐洲人是民智未開的民族，這反映了當時某些中國人的華夷觀念依然非常強烈。或許，這正如鄒振環所言，中國飲食文化是中國民族自信的來源之一，即使到了晚清時期亦未見太大的動搖。⁷⁷

廣州體制時期的中西飲食文化交流史，正如前面章節所言，作為鴉片戰爭後近代中國與外國交流的「史前史」，我們可以看到其交流特徵是全面的，中國人與歐洲人的交流有很大程度的擴展，例如接觸西洋料理的地理空間、飲食內容等。這當然與學術研究內廣州體制的歷史地位有關。在這時期，中國人對於西洋飲食文化各項細節的關注，延續了前此明清時代中國文獻內的視角，包括關注到飲用葡萄酒的場合、進食西餐時的禮儀這些洋人的日常生活細節，以及對餐具的印象及觀察。這也反映出對於一部分有能力和機會接觸到歐洲人的士人和官員而言，這些西洋文化對於廣州人的影響，可能已是日常生活的一部分。另外，從上述的文獻可見，當時的中國人依然稱呼洋人為「夷人」。這正好說明研究鴉片戰爭前中西飲食文化交流史的有趣之處，那便是當時中國依然以天朝秩序、華夷概念作為強烈「文化自我」的身份去看待西洋文化。

77. 鄒振環，〈西餐引入與近代上海城市文化空間的開拓〉，頁 138。

三．結論

綜合以上所言，在全球史以及新文化史轉向下，普通人的日常生活成為了學術界所關注的領域。也許正如法國哲學家帕斯卡（Blaise Pascal, 1623-1662）所言，普通人「心有理為理所不知」。他們未必對於自己生活的每個細節有充足的「意會感」，以意識或解釋到自身行為背後的意義、作用、符號，但這並不代表這些延伸的功能並不存在。學界對於食物史的研究亦是一樣，食物作為客體，本身存在是沒有意義的，但當它與人類社會行為有關連時，它便被賦予了多幾層新的意義。學界應該更主動地去「發現」食物背後與文化、政治、社會現象等議題的關係。正如本文嘗試梳理明清時代的舊史料，重新發現這些史料與重大歷史現象，以及學術界一直以來所關心各種歷史現象的關聯，這都是透過嶄新的全球史、文化交流史、食物史的角度來進行觀察的。

從食物史角度來研究中西文化交流史的困難，在於史料過於零碎，整合需時。筆者在本文指出，明清兩代之涉外文獻，通常為官方文獻、士人的文集及札記、傳教士及天主教徒護教作品等史料。我們依然能從這些史料中，發現它們與食物史研究的關係，也充分反映出中西飲食文化交流史的研究深度和面向是十分豐富的。當時中國人從飲食角度來觀察西洋「他者」是具有不同向度的，也即是本文所列出的五個角度：西洋用餐內容與方式、天主教的禮俗與齋戒文化、西洋葡萄酒與朱古力的飲用、西洋花露水的功用與文化、廣州體制下的飲食文化交流。

據筆者對本文所引文獻的綜合觀察，由明代中葉至清代中葉鴉片戰爭之前，中國典籍之間往往存在抄錄的情況，部份更是一字不譯，這反映了當時涉外知識的傳播往往是透過文字記載，而這亦是一種傳承的關係，反映了中國人數百年對西洋知識的認識是一種知識積累的過程，前人所記載的文化知識，對在鴉片戰爭「槍炮打開國門」之後的中國人而言，是極具參考意義的文獻典籍，他們在「開眼望世界」過程之中所撰著述，亦往往與前人一樣，繼續抄錄前人的記載。例如梁廷枏（1796-1861）所撰寫《粵道貢國說》抄錄自《皇朝文獻通考》、《職方外紀》，魏源（1794-1857）

78. 梁廷枏，《粵道貢國說》，載於氏編著，《海國四說》（北京：中華書局，1993），頁217；魏源著，魏源全集編輯委員會編，《海國圖志》（長沙：岳麓書社，2004），卷三十七，〈大西洋〉，〈大西洋各國總沿革〉，頁1083；林則徐著，張曼評注，《四洲志》（北京：華夏出版社，2002），卷二十八，〈英吉利國〉，頁114；同前，卷三十一，〈育奈士逸國〉，頁144-175。

所撰的《海國圖志》又抄錄了梁廷枏的著作，繼續關注歐洲人的飲食習慣及天主教文化。林則徐的《四洲志》則記載了一些美國原住民「容貌原不惡劣，惟以赤土和黑沙塗面，令人望而駭惡。食則惟魚，甚至以人為食，故市上貿易，多有人之手足」。⁷⁸

以上可見中國人在鴉片戰爭戰敗之後初期，依然認為西方有部分民族仍是茹毛飲血。這種鄙視外夷的態度似乎揮之不去。由此可見，明清兩代對於西方「他者」的認識，在鴉片戰爭前後是一脈相承的。不過，隨着五口通商制度的發展，中國後來被逼開放更多通商口岸，大量洋人湧入中國，令中國人接觸到「先進的」西方文化的機會增多，而導致民族自信喪失以後，中國便出現了「洋味競嘗」的情況，就顯然與鴉片戰爭前那個天朝上國形象迥然不同。這種重大歷史時期的轉變，是學界大多將目光轉向開放五口通商之後中西飲食文化交流史的主因。本文則透過重新梳理明清時期的文獻，證明在鴉片戰爭前，中國人已接觸過西洋飲食文化，出現了「洋味初嘗」的情況，累積了不少關於西方的知識，並嘗試建構出「我者」與「他者」的界限與世界觀。因此，學界在研究中西飲食文化交流史時，或許需要再推前研究的歷史時段，以令中西文化交流史的歷史延續性能夠得到更廣泛更深刻的關注和研究。

概括而言，本文梳理、整合了鴉片戰爭前明清兩代文獻對於西洋飲食文化的記載，並指出由於史學界出現了全球史、新文化史史學方法的轉向，許多舊史料可以有新的詮釋空間。重新審視這些史料，將有助學界以新方法的微觀角度，發現明清時代中西飲食文化交流尚有更多方面值得深入研究。

陳沛滔，獨立學者，香港大學文學士、哲學碩士，研究興趣為明清史、東亞文化交流史、中華意識、中國基督教史。曾於本地及國際學術研討會上發表論文十數篇，並於各種專著、期刊發表專論數篇，亦曾獲中國基督教史學會頒發「中國基督教史學生論文獎」（2024 年）。此外，作為中學中國歷史科主任，曾獲香港史學後進協會、香港歷史及文化教育協會邀請，負責統籌本地中學歷史論文比賽、主編初中中史科香港史教材、主講中史科的教學心得等等。