

# 知識天地

## 一段被冰凍的海鮮歷史

邱仲麟（歷史語言研究所副研究員）

西元 1786 年，曾經服務於廣東十三行的 Alexander Dalrymple，在倫敦與蘇格蘭商人 George Dempster（1732-1818）談到他在中國的所見所聞，其中一件事是中國漁夫載著冰塊出海保存魚鮮，並用此一方式將海魚轉運至內地。Dempster 聽到後印象深刻，找了蘇格蘭鮭魚商人 Richardson，請他將新鮮的鮭魚放入裝滿冰塊的箱子中，從愛丁堡海運至倫敦。在六天的航程之後，這些魚新鮮地抵達倫敦。對一向用鹽保存海魚的英國而言，這一試驗成爲其沿海漁業的重要里程碑。此後蘇格蘭漁商大量用冰塊冷藏海魚，由北方轉運至南邊的英格蘭，而當地冰屋所收藏的冰塊也轉向以冷藏漁貨爲主。誰也沒有料到，中國漁夫的經驗，竟在十八世紀末爲英國的漁業帶來這樣的影響。

根據考古發現，中國人於西元前 1220 年以前，就已開始窖藏冰塊。但在 2400 多年以後，冰塊才與沿海漁業產生連繫。據南宋紹熙三年（1192）的資料記載：蘇州沿海在 1170 年代起，富人開始窖藏冰塊，做爲冷凍黃魚之用。至明代（1368-1644），蘇州、杭州等地也都藏冰冷凍海魚。不過，華東地區因緯度較低，冬季溫度較高，河泊結冰時間短，所結的冰也不厚，當地人在藏冰的過程中，發現了一種可使冰塊結得跟北方一樣厚的方法。此種方式，即張居正（1525-1582）記載的：用鹽灑在冰上，一層冰，一層鹽，經過一段時間，即結成一塊，厚度與北方者相差無幾。這一方式係應用鹽溶化會吸收熱量令溫度下降的原理，使原本已凍成固體的冰塊，在加鹽之後重新溶化，再逐漸冷凍到新的冰點，和冰塊結成一體。江浙的冰窖業者，就是利用這種物理的原理，克服氣候條件藏冰。由於冰塊帶有鹽份，又稱爲「鹽冰」。

明代中葉以後，或許因爲藏冰克服了天然的限制，冷凍漁業在地域上進一步擴大，除了蘇州之外，江南的松江、嘉興、杭州一帶也都出現冰鮮船；至清朝（1644-1911）初年，浙江東部的寧波、定海也大量藏冰，漁船亦開始採取這一保鮮的方式。明清之際，寧波鄞縣人李鄴嗣（1622-1680）曾有詩云：「魚鮮五月味偏增，積凍中艙氣自凝」，可以想像船艙中冷空氣瀰漫的景象。乾隆以後，東海的冷凍漁業達到高峰，特別是寧波一帶，更取代蘇州成爲冷凍漁業的新中心。甬江兩岸到處是藏冰的屋子，至夏季開窖應用，漁船前來購取，連綿十餘里不斷。寧波府所屬的餘姚縣，每年晚春，捕魚人駕著海船，捕到魚後度之艙中，覆冰於魚鮮之上，一日夜回到餘姚，魚還相當新鮮。城外沿著餘姚江一帶，也到處都是鮮魚行。

有一點必須指出，即漁船自備冰塊出海，再將冰鮮運回漁港販售，往返動經數日，利潤無法提高。至明朝嘉靖年間，即約 1550 年代，蘇州富家開始租用漁船出海，專門收買東海上漁船所捕漁貨，收買後立即載回蘇州販售，由於在海上停留時間較短，漁貨較爲新鮮，因此獲得更大的利潤，此即販鮮船之肇始，冰鮮船與販鮮船互相分工，彼此獲利。另一方面，在乾隆末年，即約十八世紀末，又出現了專門批發冷凍海鮮的冰鮮行。杭州的冰鮮船一抵達，江邊的各家冰鮮行，就僱人挑著大鑼一面，一頭掛著一盞大燈籠，上面寫著各冰鮮行的字號，在城廂內外上下各路口行走，如到船一隻，則敲鑼兩下，兩隻敲三下，以次遞增，通知各魚販前往購取。整體而言，冷凍漁業的產銷，從最早期的冰鮮船→魚販→消費者，至販鮮船出現後變爲冰鮮船→販鮮船→魚販→消費者，至此進一步分化爲冰鮮船→販鮮船→冰鮮行→魚販→消費者的產銷方式。這一產銷結構的轉變，使冰鮮船可以節省返航的時間，持續在海上進行捕撈，增加漁獲量；而販鮮船直接在海上進行收購，返回漁港即將交由鮮魚行代售，無須耽擱時間販賣，下完貨即可再出海至海上收購。這樣的環環相扣，使海上冰鮮船的漁獲量，與販鮮船的收購量進一步增加，從而漁市的到貨量也隨之上升。在供貨量上升的情況下，江浙各都邑的冷凍海鮮消費量應該也有所上漲。



圖一、1844 年 Robert Fortune 所見的寧波冰窖

有趣的是，明代不存在冷凍漁業的天津，在清代也用冰塊保鮮漁貨，由山東半島海面返回丁沽口。天津的冰鮮黃魚，大約在仲春就已上市，而海船捕到的冰鮮海魚，均於天津的冰鮮市上販賣。北京的魚蝦主要就來自這裏，故清人有「魚蝦滿市出津門」之語。從天津到北京的運送過程中，魚販爲了不使魚鮮變臭，往往使用冰塊保鮮。清代北京的居民，就藉由冰鮮船的運輸與冰鮮市的供應，常可吃到冰凍的海魚。直至民國十五年（1926），鄧之誠（1887-1960）仍說：京師人煙繁密，號稱一百二十萬，其魚蝦皆來自天津，過一日即腐敗發臭，但價格卻頗昂貴，賣魚者皆濕之以冰塊，故北京四季冰塊消耗量甚大。

從南宋以來，東海冷凍漁業最大的貢獻，在於使距海較遠的鎮江、南京等地，可以吃到新鮮的黃魚。十九世紀初，由鎮江轉來的冷凍海魚，有時甚至販至安徽當塗。明清時代，冷凍漁業除了供應面上大爲增加之外，也爲民眾的飲食帶來一些變化。以往大部份的居民所能吃到的海魚，普遍是魚羹或燻魚之類的醃製品，但隨著冰鮮漁業的日益擴大，許多肉質細膩的海魚，憑藉著冰鮮船將其冷藏運回，故能保有其新鮮度與肉質的美味，從而食用者也可以攝取到其富含的優質蛋白質。以杭州爲例，自三、四月起，即有冷凍漁船運來鱒魚、鱸魚、鯧魚、烏賊魚等海鮮。清代江南更是家家吃黃魚。故洪亮吉（1746-1809）曾回憶：其出生時正值五月，「家家飯海鮮」，吃的就是黃魚，當地人又稱之爲「飯魚」。在此情況下，士人一再講究的食鮮文化，也才有物質的基礎。而在某程度上，北京、南京、蘇州、上海、杭州等城市，由於生活奢華、消費力高，上階層又重視食魚要「鮮」，對冷凍漁業的擴展有正面的幫助。以饕客最爲稱賞的鱒魚來說，士紳們能吃到新鮮者，總覺得是無上的開懷事。明末清初，南京一尾鱒魚要一千銅錢，約是僱工一到兩個月的工資，但上階層還是爭著買。到貨的鱒魚乃經由冰凍販來，正是「腥雨一江收曉網，炎風四月走冰船」。魚鮮一上岸，即使價格再貴，購者爭先恐後，等到擔入城中，鮮度越來越差，價格隨之降低。此即鍾惺（1574-1624）〈秣陵桃葉歌〉所云：「四月鱒魚不論錢，千錢劣得一時先。河邊挑向城中去，走到城中減半千。」

至於黃魚，清初蘇州盛產期，十斤多才一百文錢，每年四、五月間，冰鮮大船載著鮮魚入港，海鮮均用冰塊冷藏，到貨量亦甚大。買到冰鮮宰來烹飪，配上醃醬及香菜、竹筍一起吃，桌上鮮美洋溢，飽餐一頓，賓主盡歡。而最能呈現海魚之鮮美者，無過於魚生（さしみ）。在沿海冷凍漁業擴張之下，要吃魚生並不難。明代杭州人田藝蘅〈食魚生〉詩，寫到婦人將鮮魚切成魚片，其薄如蝶翼。啖食時，以香橙絲去腥，飲甘菊酒，這些都饒有風趣。明末浙江台州府臨海縣人陳函輝（1590-1646），曾談到其客遊紹興，初夏新嚐冷凍的黃魚，他說味道並不比家鄉港市的新鮮黃魚差。不過，清初爲對付鄭氏集團，嚴格實施禁海令，黃魚船遂無法出海；至順治十六、七年（1659-1660），開竹排出海亦在禁例，人們只好在海灘張網。康熙二年（1663）以後，家中若藏漁網，即以叛逆論處，至此漁民遂無可下手。黃魚不再上市，不僅喜吃魚生的老饕望斷秋水，專作魚生的魚店也生意全無，直至康熙二十三年（1684）禁海令解除，冰鮮船得以出海，大家才展開笑顏。爾後，連一些小鎮也可以買到冰鮮黃魚，食魚生再度成爲江浙民眾的一大享受。



圖二、明代斫魚膾圖