

海上鱗族異者——章魚史話與書寫

周舜瑾

國立澎湖科技大學通識中心兼任講師
國立東華大學民間文學研究所博士班研究生

摘 要

本文「章魚」泛指軟體動物門(Mollusca)、頭足綱(Cephalopoda)、章魚目(Octopoda)、章魚科(Octopodidae)的八足海洋生物，是現代餐桌上常見的海產，善於變形與變色，在近代的生物學研究中，章魚具有記憶能力，是聰明的動物。

海產在中國飲食史中佔有重要地位，其中魚、蝦蟹、貝類等，史載悠久，並跨出日常性食用範疇，成為獨特品項的飲食文化與文學意涵，有豐富的研究成果，相較之下，無骨無鱗的章魚至遲到唐代以後才有較明確的稱呼和記載，但名稱各異，內容也有混淆的情形。本文透過文獻整理，試探古人對章魚的認識、利用與文人的書寫面向，補充海洋生物史中為人忽視的一環。

關鍵辭：章魚、章舉、石拒、望潮

* 本文於 2016.02.26.收稿，2016.04.30.外審審查通過。2016.05.20.修訂後刊登。

前言

現今俗稱的章魚，雖稱為魚，但不是魚，在生物分類學上屬於軟體動物門「頭足綱」、「章魚目」(八腕目)裡的「章魚科」，中國稱為「蛸」，日文通稱「たこ」(ta ko)，亦稱「蛸」或寫作「鮟」，¹ 因為有八隻腕足，又戲稱為「八爪魚」。2008 年，德國奧伯豪森海洋生物館(SEA LIFE Oberhausen)的章魚哥「保羅」(Paul)對歐洲國家盃足球賽分組賽進行預測成功，使得章魚這種海洋生物受到國際關注與研究。

章魚分布於全世界海域，² 主要生活在大陸棚和沿海，是底棲性的海洋生物，有八隻肌肉發達的腕足，腕足上有成排的吸盤，斷後能再生，體內無骨，十分柔軟，軀幹內和其他頭足綱動物一樣具有墨囊，遇危險時會噴出墨汁，體色隨環境變化，善於偽裝、擬態，擁有極佳的變形和變色能力。母章魚產卵後，不再覓食以護卵，有時會自食腕足。近代研究認為章魚具有智力與記憶，是聰明的動物，³ 這也使得章魚在電影、小說和影視節目裡總是充滿奧妙與神秘的色彩。西方小說裡，章魚被形容成攔舟纏人與猾詐的大海怪，⁴ 電影裡也總是以海怪形象現身；在日本，章魚的生態與民俗在近代被集結成《タコは、なぜ元氣なのか-タコの生態と民俗》一書，⁵ 江戶時代畫師葛飾北齋(かつしか ほくさい)著名春宮畫〈蛸と海女〉中，章魚被賦予性、慾望、怪誕和對自然畏懼的多重想像。⁶ 而早在公元兩千多年前，章魚就已是拉丁美洲古人重要的食物來源，章魚類的圖像被刻畫於日常器皿或與祭祀用品上；⁷ 西元 1600-1100

¹ 以目前所得的資料，尚無法說明何以中國和日本稱章魚為「蛸」或「鮟」。有蘭真琴《お魚の文化誌》(東京：舵社株式會社，1997)一書論及「蛸」的說法可供參考：章魚(tako)的語源諸說紛紜，江戶時代末期「私語私臆抄」記載，tako 是從多股(多隻腳)的說法而來的。(頁 24)附帶一提，章魚本是指住在海裡的蜘蛛，因此被稱為海蛸子(海章魚子)，後來被省略只剩下蛸(章魚)一字。

² 「章魚」二字在古籍裡原指章魚科生物的特定種類，今為泛稱。為行文之便，本文仍以章魚泛稱章魚科生物，文獻上的特殊種類「章魚」，則加引號以示區別。本文感謝澎湖科技大學水產養殖系李孟芳教授在生物學上的建議與指正，在此表示謝忱。

³ 參考自任叔仙，《無脊椎動物學(上冊)》(臺北：淑馨出版社，1995)，頁 363-380；蔡英亞、張英、魏若飛，《軟體動物貝類學概論》(基隆：水產出版社，1997)。

⁴ 例如法國雨果(Victor Hugo)的《海上勞工》(*Les Travailleurs de la mer*)、儒勒·凡爾納(Jules Verne)的《海底兩萬哩》(*Vingt mille lieues sous les mers*)。

⁵ 奧谷喬司、神崎宣武編著，《タコは、なぜ元氣なのか-タコの生態と民俗》(東京：草思社，1994)。

⁶ 葛飾北齋，《喜能會之故真通》(東京：美術出版社，1998)，無頁碼。

⁷ Markaida, U & Gilly, W. F., "Cephalopods of Pacific Latin America", *Fishery Research* 173(2016), pp. 113-121.

年前，地中海邁錫尼文明出土了許多繪有章魚圖形的陶器、食器和章魚型金飾，足見章魚與地中海人生活之密切。身為軟體動物的章魚，唯一的硬體組織是口部的幾丁質顎片，然目前在中國尚未見到章魚的史前痕跡。

靠山吃山、靠海吃海是人類極本能的生活形式，中國海岸線綿長，可食用的海產資源豐富，史前遺址出現許多魚骨、貝塚和捕魚工具，證明沿海居民食用海產由來已久，古籍如《詩經》、《山海經》、《爾雅》等均可覓蹤，後世地方志與博物志、異物志、類書的記載歷歷可數，海物林林總總，然章魚在其中算是零星談片。與章魚同為海族的蝦、蟹、介類和部分魚類，如蟹、江瑤柱、河豚、鮭魚等，⁸ 因美味且食用歷史悠久，經過文人的加持、政治的運作，發展成「非日常性」與「品味」、「休閒」、「禮物」等層次，有豐富的社會與文化象徵，但是章魚，這個古人眼中奇異的生物，在物與人的互動關係以及文化史中的空缺，還一直有待填補。

筆者出生澎湖，「章魚」二字在澎湖是特有種「澎湖章魚」的專門稱呼，其他章魚科生物如石拒、紅章、土婆、猴水等，不同種類之間有嚴格的劃分與名稱，也有不同的食用方式。澎湖人視為海珍的「澎湖章魚」，清代臺灣方志中略有記述，但其實在生物學上一直身份未明，遲至 2006 年才被發表為新種，⁹ 這種只「吃」其然，而不知其所以然的情形也反映在古人對章魚的認知上，那麼對古人來說，章魚又是什麼樣的一種海洋生物？有哪些種類？如何食與用？如何書寫？在中國飲食發展史中佔有什麼樣的角色與地位？本文透過史料整理，試探章魚在歷史的各種面向。¹⁰

壹、中國文獻中的章魚描述

一、名稱與種類

章魚是營養豐富的海產，但至遲到三國時代始有「疑似」的記載，

⁸ 例如謝宜蓁，《中國古代食蟹文化研究》（高雄：中山大學中國文學系碩士論文，2009）；郭忠豪，〈閒情的吃，雅致的嚙-明清江南的介類與飲食生活〉，《中國飲食文化》，2 卷 1 期，2006.01，頁 39-85；謝忠志，〈直那一死——明代的河豚文化〉，《漢學研究》，31 卷 4 期，2013.12，頁 179-208。

⁹ 城振誠、蔡萬生，〈澎湖章魚(*Octopus sp.*)的生物學研究〉，《臺灣生物多樣性研究》，12 卷 3 期，2010.07，頁 270。

¹⁰ 本文年代範圍以清代以前的中國歷史為主，至於臺灣與澎湖對章魚的食與用，日後另有專文，暫不在此述。

三國時代吳國丹陽太守沈瑩，其《臨海水土異物志》一書記載了當時東南沿海的民族風物和近百種的海產，雖已亡佚，所幸後書保留大量引文，其中一則：「鰲，似烏賊肥，食甘美。」¹¹ 鰲字在字典裡的解釋並不明確，後世許多文獻的釋名，認為鰲指的就是章魚，僅以「似烏賊而肥」數字，線索似乎不足，不能完全判定鰲魚就是章魚，只有體型大的章魚可能「似烏賊而肥」的，若真如此，那麼沈瑩所謂的鰲有可能是中國文獻上關於章魚最早的記錄。

西晉郭璞著有〈江賦〉一首，宏麗壯闊，引用了不少海物，其中一句：「蛭蝓森衰以垂翹，玄螭磈礧而硯砮。」¹²《文選》注文引南朝宋沈懷遠《南越志》：「蛭蝓，一頭，尾有數條，長二、三尺左右，左右有腳，狀如蠶，可食。」蛭蝓的解釋有多種說法，其中一種即為章魚。¹³

關於章魚比較確定的稱呼，要歸功於唐代大文豪韓愈，他的〈初南食貽元十八協律〉句中提到：「章舉馬甲柱，鬬以怪自呈。」¹⁴ 表示章舉和江瑤柱，各自呈現奇怪的形狀，後人注引《釋音》：「章舉有八腳，身上有肉如白，亦曰章魚。」常為後世註解章魚所引用；晚唐劉恂《嶺表錄異》出現了另一種章魚：「石矩亦章舉之類，身小而足長，入鹽乾燒，食極美。」¹⁵《嶺表錄異》紀錄了當時的嶺表（約今之兩廣地區）風物，也是目前出現最早的「石矩」紀錄，這個名稱到現在仍普遍的使用，因無統一的漢字，歷來有石鮓、石居、石巨、石距、石矩、石鋸、石拒、

¹¹ 三國·沈瑩撰、張崇根輯校，《臨海水土異物志輯校》（北京：農業出版社，1988），頁14。

¹² 梁·蕭統編、唐·李善注，《文選》（臺北：漢京文化，1983），卷十二，頁186。

¹³ 明·楊慎《異魚圖贊》（北京：中華書局，1985）作「鰓蝓」，亦引《南越志》（卷一，頁4）。康熙字典將「蛭」字解釋為蟲名，或作「鰓」，引注《南越志》與〈江賦〉，「蛭蝓」寫為「鰓蝓」（清·張玉書等奉纂，《新修康熙字典（下）》（臺北：啟業書局，1982），頁1666）。另外有一「蝓」字解釋為蝨蟲，引注《釋雅》：「蛭蝓、蝨蟲，睞聽齧人，皆毒蟲也。」（頁1680），此處《釋雅》寫為「蛭蝓」，和《文選》用字相同，認為蛭蝓是一種毒蟲。從康熙字典看來，「蛭蝓」和「鰓蝓」都解釋為蟲名；當代《象山海鮮》載鰓蝓：「似魷魚而小。呈圓錐形，肉質白色透明。生長於沿岸淺海，境內沿海均產。肉肥美，多鮮食。以夏秋季所產為多。清縣人錢沃臣《樂妙山居集》謂：鰓蝓似章魚而小。」（浙江象山縣政協文史委員會編，《象山海鮮》（象山：象山縣文史委員會，1998），頁16）但該書沒有附圖片和學名，無從得知到底是似魷魚還是章魚。不管「蛭蝓」、「鰓蝓」還是「鰓蝓」，是蟲名，還是似魷魚？似章魚？仍需進一步查證。但從〈江賦〉的內容來看，郭璞的蛭蝓應是海洋生物，《南越志》的「蛭蝓」長二、三尺，又可食，應非指毒蟲，或有同名異物之可能性。

¹⁴ 唐·韓愈撰、宋·廖瑩中輯註，《韓昌黎全集》（臺北：新興書局，1967），卷六，頁131-132。

¹⁵ 唐·劉恂，《嶺表錄異》又有謂「兩足如常」的常應為「帶」之誤；收於《筆記小說大觀》十七編（臺北：新興出版社，1978），卷下，頁58。

石舉、石固等多種寫法（以下除引原文，皆寫為石拒）。

北宋蘇頌《圖經本草》在談到烏賊時，提到相類者有章舉、石拒兩種，¹⁶ 南宋《（淳熙）三山志》裡有個三種類：

石拒：一名八帶，刺居石穴中，人或捕取之，以脚粘石拒人，故名。

章魚：似石拒而極小，連江、羅源、寧德、福清諸邑俱有。

章舉：似章魚而差大，脚短。¹⁷

《三山志》裡將章魚分為石拒（八帶）、「章魚」和章舉三種，並說明了「石拒」這個名稱的由來，是因人捕取時「以脚粘石拒人」，此說法常為後世襲用；至於「章魚」的由來，是因「腳中肉自成圈，離離有章，此章魚之所由名也」¹⁸。

到了南宋浙江方志《（嘉定）赤城志》，又增加「章巨」和「望潮」兩種：「海濱人訛曰章魚，又曰章舉，一種足似之而小曰望潮。魁首駢足，目在腰股，其足長三五尺許者曰石拒。」¹⁹ 分為章巨、望潮、石拒三種，章舉和「章魚」是章巨的訛稱，「望潮」的稱呼，在今日中國東南沿海仍持續使用。同朝另一浙江方志《（寶慶）四明志》有比較詳細的記載：

章巨：大者曰石拒，……亦曰章巨，次曰章舉。石拒形似大算袋……其次者曰章舉，亦曰章魚，以大小呼之，石拒如斗，章舉如升，南方有石拒，此惟章舉耳。章舉之又小者曰望潮，身一、二寸，足倍之，又一種曰鎖管，亦其類，脚短無釘。²⁰

從內文看來種類有：章巨（石拒）、章舉（章魚）、望潮，分類的方式和前述兩本方志不同，另一種「鎖管」，和章魚同屬頭足綱，在生物學

¹⁶ 宋·蘇頌著、胡乃長、王致譜輯注，《圖經本草（輯複本）》（福州：福建科學技術出版社，1988），頁438。

¹⁷ 宋·梁克家，《淳熙三山志（四）》，卷四十二，頁17；收於《四庫全書珍本》（臺北：臺灣商務印書館，1976），第108-111冊。

¹⁸ 明·胡世安，《異魚圖贊箋》，頁15；收於《四庫全書珍本》第734-735冊。

¹⁹ 宋·陳耆卿，浙江省《（嘉定）赤城志》，卷三十六，頁7354；收於《中國方志叢書》（臺北：成文出版社，1983），第560冊。

²⁰ 宋·羅濬，浙江省《（寶慶）四明志》，卷四，頁5124；收於《中國方志叢書》，第574冊。四明當時屬慶元府，為今浙江寧波。

上屬於魷目（十腕目），古人將之視為同類並不意外。南宋另一閩南方志《（寶祐）仙溪志》記載了一種足短而大的「塗婆」，²¹ 仙溪為今福建仙遊一帶，有趣的是現今澎湖人亦泛稱體型大的章魚叫「塗婆」，在語言和物種的認知上或有傳承之處。另外，南宋陳叔方認為章舉就是石拒，或叫作「九尾魚」。²² 僅僅是唐宋兩代的記載，就有「章魚」、章舉、石拒、望潮、塗婆、九尾魚六種稱呼，除了望潮和塗婆，章巨、章魚、章舉、石拒之間的分別似乎沒有定論。

明清時期，隨著沿海的開發與海味受到重視，開始出現如《閩中海錯疏》、《異魚圖贊》、《然犀志》、《記海錯》、《海錯百一錄》等海洋生物專著，加上大量方志的修撰，章魚被記錄的機會增加，各種異名、俗稱和種類也越來越多樣化，除前述，尚有「紅舉」、「泥猴」、²³「塗嘻」（望潮別名）、²⁴「鱒」、「²⁵癩魚」、「候水」、「胡泥」、²⁶「章花魚」、²⁷「膠水」、²⁸「白鱒」、「紅鱒」、²⁹「桃花蛸」、³⁰「八索子」、³¹「赤母」、「土婆」等，³² 反映古人對章魚的認識是逐漸發展的，從地域上來看，則從黃海往南延伸到南海，以浙、閩、廣三省沿海為多。

不過，古人對「章魚」、石拒、章舉、章巨這幾個名稱的認知頗為混雜，可能是訛傳與誤襲，也可能有語言上的音轉假借或地域差異，生物同物異名、同名異物是常見的現象。章魚在離水死亡之後，色素細胞褪

²¹ 宋·趙與泌、黃巖孫，《（寶祐）仙溪志》，頁 572；收於《續修四庫全書》（上海：上海古籍出版社，2002），第 660 冊。

²² 宋·陳叔方，《穎川語小》，頁 300；收於《文津閣四庫全書》（北京：商務印書館，2005），第 282 冊。

²³ 明·黃仲昭修纂，《八閩通志》（福州：福建人民出版社，2006），上冊，頁 731。

²⁴ 明·穆希文，《蟬史集》，頁 536；收於《續修四庫全書》，第 1237 冊。

²⁵ 明·屠本峻，《閩中海錯疏》，頁 14；收於《文津閣四庫全書》，第 196 冊。

²⁶ 明·胡世安，《異魚圖贊箋》，頁 15。

²⁷ 明·方以智，《通雅》，（三八），頁 40-41；《四庫全書珍本·三集》（臺北：臺灣商務印書館，1972），第 756-797 冊。

²⁸ 清·李調元，《然犀志》，頁 4；收於《百部叢書集成》（臺北：藝文出版社，1968），卅七，13 函之 10。

²⁹ 清·黃任、郭廣武纂，懷蔭布修，《乾隆泉州府志》，頁 478；收於《中國方志叢書》，第 8 冊。

³⁰ 清·郝懿行，《記海錯》；收於《郝氏遺書三十四種二百二十九卷（三）》（濟南：山東大學出版社，2007），頁 48-209。

³¹ 清·郝玉麟監修、魯曾煜等編纂，《廣東通志》，頁 564-468；收於《景印文淵閣四庫全書》（臺北：臺灣商務印書館，1983），第 564 冊。

³² 清·郭柏蒼輯，《海錯百一錄》，卷二，頁 20；收於《中國基本古籍庫電子書》（合肥：黃山書社，2002），清光緒刻本。

色，體色隨之變淡或灰白，除了大小、斑紋，每一種類之間細微的差別，若不是濱海居民或漁民本身，一般人是不太能分辨得出來的，何況古時具有書寫能力的士人，所見的魚類不如漁戶廣博明確；而漁戶又為知識所囿，知而無法誌，因此不管在魚類繪圖或文字上，大抵相類而近似。³³ 不僅古人對章魚科生物的認知混雜，古今之間亦難有定論，以石拒為例，劉昭民認為「石矩」就是長蛸，³⁴《海洋裡奇趣的頭足類》——魷（柔）魚、墨魚和章魚的藥用、食療與食譜》一書亦認為長蛸就是浙江的「石柜」，³⁵ 石拒之名由來已久，分布廣泛，但澎湖人所謂的石拒是否就是浙江人稱的「石柜」？目前仍待研究與比對。

除上述所載，章魚還有許多現代的稱呼，如石吸、塗磨（馬祖地區）、死牛、八梢、老不大、絡蹄……，又如中國的短蛸又叫飯蛸、坐蛸、短腿蛸、小蛸、短爪章、四眼烏，長蛸又叫鳥蛸、長腿蛸、大蛸、長爪章、水鬼，真蛸又叫母豬章，小孔蛸又叫泥婆……等，³⁶ 五花八門。

二、形態特徵

現代生物學對章魚的部位名稱，概分為頭部、胴體（軀幹）、眼睛、漏斗、腕（腕足）、吸盤、口器等（圖1）。

古人對章魚的名稱、種類頗為紛雜，對章魚身體部位的認知也很歧異，一說石拒「魁首駢足，目在腰股。」³⁷ 乃因章魚的眼睛位於胴體和腕足之間，視之彷彿目在腰股，但章魚是沒有腰的；另一說「章魚」「腹圓，口在腹下，八足聚生口旁」，³⁸ 很接近現今生態學的認知；清代徐葆光云石鰓「首圓，下生八手，無腳」，³⁹ 把胴體當頭，把腕足當成手了；清代李調元云章舉「八足聚處有細眼如針孔，其後尻也，其口邇尻，幸有足為之間上下耳。」則認為章魚口與肛門相近，李調元很有可能把漏

³³ 吳智和，〈明代漁戶與養殖事業〉，《明史研究專刊》第2期（臺北：大立，1982），頁112。

³⁴ 劉昭民，《中華生物學史》（臺北：臺灣商務，1991），頁235-236。

³⁵ 呂榮書、張憲昌、蒙致民、李永明編著《海洋裡奇趣的頭足類》——魷（柔）魚、墨魚和章魚的藥用、食療與食譜（廣州：中山大學出版社，1995），頁78。

³⁶ 董正之，《世界大洋經濟頭足類生物學》（濟南：山東科學技術出版社，1991），頁244-258。

³⁷ 宋·陳耆卿，《（嘉定）赤城志》，頁7354。

³⁸ 明·黃仲昭修纂，《八閩通志》，上冊，頁731-772。

³⁹ 清·徐葆光，《中山傳信錄》（臺北：臺灣銀行經濟研究室，1972），卷六，頁251。



斗管當成口部，又云「無皮無骨，肉頗含脂，黑比蟹膏，膩同蚌髓」，⁴⁰ 凝白的肉身被認為是脂肪，⁴¹「黑比蟹膏」的黑指的應是章魚的墨汁。《海錯百一錄》中的石拒「無鱗亦無皮，渾身雪白」，可見郭柏蒼看到的石拒可能已離水，體色泛白，另外他又說「頭似兔而無口、眼，項長，眼在項上，一鬣形如籜萼。」⁴² 鬣為獸類項上的長毛，腕足環生如鬣，意為八隻腕足如竹皮或筍殼般簇生。

章魚的胴體，不管認為是頭還是腹，古人還有許多不同的形容詞，有云「其首似僧，兩傍無耳」、⁴³「活時身大如雞卵而長」、⁴⁴「體形橢圓如豬胆」、⁴⁵「頭如肉彈丸」、⁴⁶「頭似兔而無口、眼」，⁴⁷ 僧頭、雞卵、豬膽、肉彈丸、兔頭，比喻繁多，取得都是章魚胴體橢圓的形狀，可見古人形容海洋生物，多以人體或常見的陸域動物作為比擬的對象。

⁴⁰ 清·李調元，《然犀志》，頁 4。

⁴¹ 可能是死亡或煮熟後的章魚白晰如凝脂，所以李調元以為「肉頗含脂」，以現代生物學來看，章魚的含脂量非常的少。

⁴² 清·郭柏蒼輯，《海錯百一錄》，頁 546。

⁴³ 明·胡世安，《異魚圖贊箋》，頁 15。

⁴⁴ 清·聶璜繪、文金祥主編，《清宮海錯圖》（北京：紫禁城出版社，2014），頁 196。

⁴⁵ 清·李調元，《然犀志》，頁 4。

⁴⁶ 清·郝懿行，《記海錯》，頁 48-209。

⁴⁷ 清·郭柏蒼輯，《海錯百一錄》，頁 546。

清代李鼎元出使琉球看到石距：「似墨魚而大，腹圓如蜘蛛，雙鬚、八手攢生，兩肩有刺類海參」，⁴⁸「兩肩有刺類海參」一句可謂觀察入微，有些石距在眼部附近有疣狀凸起，像刺，的確類似海參。另一位觀察入微的還有清代畫家趙之謙，他注意到章魚「腹下有管，呼吸不已，身亦時時鼓氣」，⁴⁹表示觀察的視角已達水面下。特別的是《（寶慶）四明志》形容石距的身體「形似大算袋」，⁵⁰算袋是古人裝筆硯的袋子，在古籍裡大部分用來形容烏賊，此二者同屬頭足綱動物，體形確有部分相似之處，為此，曾引起士人對於算袋魚到底是章魚還是烏賊的爭論。

腕足和吸盤是章魚最大的特色，郭璞〈江賦〉：「蛭蝓森衰以垂翹」形容蛭蝓之足森然下垂，足上的吸盤古人有諸多比喻，例如狀如蠶、⁵¹「突出碗礪，戢戢如釘，每釘有竅」⁵²、肉如臼⁵³或圓文凸起⁵⁴等等，均指一顆顆錯縱排列的吸盤，十分傳神，吸盤中間的凹洞正是真空與吸力的來源。對於吸盤排列的形貌，是離離有章、⁵⁵歷歷成章，⁵⁶還有謂這些吸盤像小圈子，密比蜂窠，錯如蓮房，⁵⁷形象鮮明；郭柏蒼的觀察更仔細，謂「每帶星星傑起，斜列如圓孟者，或百三四十，或百五六十，愈大則傑起者愈多」，⁵⁸是唯一記載吸盤數量者，不愧為一代博物學家。最特別的是陳懋仁《泉南雜志》載「章魚」：「然其形酷似病痘小兒臂指所切，不堪寓目。」⁵⁹用病痘小兒手臂來比喻「章魚」腕足，覺得看起來不太舒服，用現代的眼光來看，頗似密集恐懼症。

三、生活習性

⁴⁸ 清·李鼎元，《使琉球記》，頁164；收於《清代琉球紀錄集輯（二）》（臺北：臺灣銀行經濟研究室，1971）。

⁴⁹ 林進忠，〈趙之謙「甌中三圖」款記讀略〉，《藝術學報》，第64期，1999.06，頁114。

⁵⁰ 宋·羅濬，《（寶慶）四明志》，頁5124。

⁵¹ 蛭蝓、狀如蠶，見梁·蕭統編、唐·李善注，《文選》，頁186。

⁵² 同註49。

⁵³ 唐·韓愈撰、宋·廖瑩中輯註，《韓昌黎全集》，頁131-132。

⁵⁴ 明·黃仲昭修纂，《八閩通志》，上冊，頁731-772。

⁵⁵ 見胡世安引「漁書」，《異魚圖贊箋》，頁15。

⁵⁶ 清·陳汝咸修、林登虎纂，《漳浦縣志》，頁250；收於《中國方志叢書》，第105冊。

⁵⁷ 清·李調元，《然犀志》，頁4。

⁵⁸ 清·郭柏蒼輯，《海錯百一錄》，頁546。

⁵⁹ 明·陳懋仁，《泉南雜志》，卷上，頁13；收於《百部叢書集成》，十八，第10涵之11。

棲地環境是物種生存的首要條件，《(淳熙)三山志》載石拒「刺居石穴中」⁶⁰ 是正確的，沿海地形概分為岩岸、沙岸與泥灘地，石拒居石穴，可知其產地地質，章魚性喜藏穴，故捕捉時會以腳粘石拒人；有謂章魚出沒的洞口細孔皆黏吸諸物，或露其鬚，⁶¹ 因章魚藏身洞穴時，有時會露出腕足在洞口查探，洞口黏了一些碎石、泥沙，即漁人尋找章魚的辨別方式之一。《寧波府志》載望潮「生海塗中」，⁶² 塗即泥土、海邊的泥灘地，即望潮的生存環境，和石拒有異。

章魚如何覓食？古人記載章魚能吃蝸蚌大蟹，陰以其鬚吸其臍而食其肉。其餘諸蟲多為所食，⁶³ 也因為吃了螃蟹，故腹中有膏類蟹，⁶⁴ 說明了章魚的食性，章魚常捕食蟹類，居住的洞口常有蟹類殘骸，故體中帶有膏帶有蟹肉鮮味，為其美味的來源之一。此外，章魚煙薄於墨魚，⁶⁵ 這是章魚的逃生法。

談到章魚的動作，古人形容章魚的動作，行則足向下，身向上高舉疾逝，乃因章魚的腕足極為有力，初出水面時能舉起身體，吸附物體拖動身體前行或掙扎，現代人戲稱「跳舞章魚」。而章魚充滿肌肉的腕足生猛有力，吸力驚人，不了解的人，有可能反而受困，亦有至死的案例，⁶⁶

《海錯百一錄》形容八帶：「計八帶凡列圓盂千數百，視之無隙，如牙齦能着石，吮海苔……漁人赤身入水，則八帶糾纏着體，口弔人血脈……。」⁶⁷ 被章魚吸附，越掙扎就吸得越緊，可在動物體表上留下一圈圈的吸痕，這是許多漁人與釣客共有的經驗，⁶⁸ 吸人血脈是誇張的說法。

肉食性的章魚會吃掉自己的腕足，例如望潮到重陽則身食其足而不

⁶⁰ 宋·梁克家，《(淳熙)三山志》，(四)，頁17。

⁶¹ 清·聶璜繪、文金祥主編，《清宮海錯圖》，頁196。

⁶² 明·張時徹等纂修，浙江省《寧波府志》，卷十一，頁1108；收於《中國方志叢書》，第495冊。

⁶³ 同註60。

⁶⁴ 清·郝玉麟監修、魯曾煜等編纂，《廣東通志》，卷五十二，頁468；收於《景印文淵閣四庫全書》，第564冊。

⁶⁵ 同註57。

⁶⁶ 清·陳汝咸修、林登虎纂，《漳浦縣志》，頁250。

⁶⁷ 同註57。

⁶⁸ 例如2015年8月30日《中時電子報》〈貪玩巨型八爪章魚，交纏記者手臂留吻痕〉一文，<http://tube.chinatimes.com/20150830001031-261407>，及2012年11月4日中視新聞〈9斤大章魚吸住他的背，海中掙脫〉<https://www.youtube.com/watch?v=WpZUcPG3wT8> (2015.09.07 檢索)。

可覓矣，⁶⁹ 還有到了冬天，無蟲蟄可食，便自食其鬚，至盡而死，死後諸卵散出泥塗，到隔年正月、二月，又會長成小章魚，⁷⁰ 完成生命的循環。這方面古人的觀察亦是正確的，章魚在冬天食物短缺時會自食其足以保命，雌章產卵後，為了護卵寸步不離，隨時整理卵囊，不再主動覓食，有時為了維持體力，也會吃掉自己的腕足，最後力竭而亡，在人類眼中是十分具有母性的動物。

性嗜螃蟹的章魚還有兩項特殊的獵食能力，一是啄鳥，如《(寶慶)四明志》載石拒：「浮於海沙，布形如死，鳥啄之，卷以入水，噓釘吸之，以此充腹。」⁷¹《蟬史集》：「每仰臥塗內，見鳥啄，以八足黏卷之。」⁷² 同為頭足類的烏賊也有這樣的技巧，⁷³ 海洋生物能偽裝、捕食飛鳥，頗駭人聽聞，這是生物的生存競爭方式之一。生物學家齊鍾彥曾認為章魚吃鳥並不確實，⁷⁴ 如今已證實章魚確實有此能力。⁷⁵ 二是捲豚食豬，有云大石拒可食豬，⁷⁶ 能主動上岸縛豕下水，⁷⁷ 或謂豚遊于水濱，多為負去。⁷⁸ 何以章魚能躺在海沙、淺灘上啄鳥、捲豚？乃因其身體柔軟的特性，加上皮膚可隨環境偽裝、變色，腕足在肌肉放鬆時柔若水草，用力時能緊緊吸附物體，還能在凹凸不平又長滿海藻的石縫與石面上來去自如，故布形如死、縛豕、啄鳥，對大型章魚來說是有可能的，澎湖的山水聚落原名「豬母落水」，即與章魚捲豬的傳說有關，⁷⁹ 顯見這個說法至少從明朝就流傳至今，並且落地生根的成為地名了。

章魚在海族中如此的奇特，無怪乎馮時可將章魚視為「海上鱗族異

⁶⁹ 明·穆希文，《蟬史集》，頁 536。

⁷⁰ 清·聶璜繪、文金祥主編，《清宮海錯圖》，頁 196。

⁷¹ 宋·羅濬，浙江省《(寶慶)四明志》，頁 5124。

⁷² 同註 69，頁 197。

⁷³ 佯死啄鳥這個說法在許多文獻裡調為烏之賊害也，是烏賊名稱之由來。

⁷⁴ 齊鍾彥，〈我國古代貝類的記載和初步分析〉，收入《科技文史》(上海：上海科學技術出版社，1980)，(四)，頁 83。

⁷⁵ 例如 2015 年 9 月 3 日的《中時電子報》〈悲劇！海鷗想捕章魚反被拖下水活吞〉一文，
<http://www.chinatimes.com/photo-app/20150903005761-260802> (2015.09.07 檢索)。

⁷⁶ 明·何喬遠，《閩書》(福州：福建人民出版社，1995)，頁 4485。

⁷⁷ 明·方以智，《物理小識》，頁 500。

⁷⁸ 明·胡世安，《異魚圖贊箋》，頁 15。

⁷⁹ 郭金龍等撰述，《臺灣地名辭書》(南投：臺灣文獻館，2002)，頁 143；姜佩君，《澎湖民間故事研究》(臺北：里仁出版社，2007)，頁 245。

者」，⁸⁰ 清代博物學兼詩人郭柏蒼直接將石拒封為「海族之最怪者」，⁸¹ 所言不虛。

貳、中國文獻中對章魚的食用與禁忌

一、章魚的食與用

一般說來，小的章魚可整隻直接烹煮，體型大的章魚去內臟後可洗淨直接料理，在宰殺之前，「乘其未斃，以瓦礫磨其通身使縮小，則魚腦存，而味足尤美。」⁸² 乃因章魚身上有許多黏液，去除後通常腕足會變得捲曲，肉質緊緻，更為脆美，被譽為「青脆頗隄諸肴」，⁸³ 是處理章魚的不二法門。

那麼章魚吃起來是什麼滋味？早期的文獻即言食甘美或食極美，有謂「味如水母」、⁸⁴「如鮮烏鰂」、⁸⁵「味如鮑魚」，⁸⁶ 給予不錯的評價。《閩中海錯疏》載鱗「腹內有黃褐色，質如卵黃，有黑如烏鰂墨，有白粒如大麥，味皆美」、⁸⁷ 以今日生物學視之，黃褐色應是肝藏，黑是墨汁，大麥狀的白粒是雌章的卵，是獨特美味的食材，也難怪《圖經本草》認為章舉和石距比起烏賊「味更珍好，食品所貴重，然不入藥用。」

古人料理章魚的方式五花八門，唐朝《嶺表錄異》簡短的記錄了石拒的兩種料理法，一為「入鹽乾燒」，一為「曝乾」，當代澎湖處理石拒仍多乾製，不但便於保存，還會散發出獨特的腥香味。另一種是脯，⁸⁸ 脯即以鹽漬後曬乾。

有宋一代，造船技術和航海技術發展，海洋捕撈技術跟著進步，魚舖繁興，海產加工業發達，是中國史上第一個將海產納入百姓日常飲食的朝

⁸⁰ 明·馮時可，《雨航雜錄》，（二），頁8；收於《百部叢書集成》，十八，第18涵之1-2。

⁸¹ 清·郭柏蒼輯，《海錯百一錄》，頁20。

⁸² 同上註。

⁸³ 明·陳懋仁，《泉南雜誌》，頁13。

⁸⁴ 明·李時珍，《本草綱目》（臺北：中國醫藥研究所，1976），頁1386。

⁸⁵ 清·章穆，《調疾飲食辨》，卷六，頁163；收於《故宮珍本叢刊》（海口：海南出版社，2000），第377冊。

⁸⁶ 清·李鼎元，《使琉球記》，頁164。

⁸⁷ 明·屠本峻，《閩中海錯疏》，頁14。

⁸⁸ 明·陳叔方，《潁川語小》，頁300。

代，⁸⁹《西湖老人繁勝錄》裡的食店食材有望潮魚；⁹⁰《夢梁錄》裡分茶酒店的小菜有「攏望潮」，鮚鋪裡也有望潮；⁹¹《武林舊事》裡說明當時的酒樓裡已出現酒浸章魚的醒酒菜，⁹²酒浸使海鮮能久藏致遠，可見在南宋，章魚的食用隨著加工與保存技術進展開始普遍，進入城市生活，已不限於沿海產地，不僅作為日常性食材，也是都會休閒生活的下酒菜餚。

章魚亦可與魚類一同醃製作魚鮓，「板身多鯁，長不五、六寸，味極。肥腴以糟滷之可作湯，或同章舉與蝦合為鮓，謂之三和鮓，最美可致遠。世說晉虞嘯父荅晉帝云：天時尚溫，蟹鮓未熟即此也。」⁹³鮓是用鹽、米、酒（或酒糟）和香料醃製魚類食品而成；明代宋詡《竹嶼山房雜部》載望潮「鮮宜微燂，胡椒醋澆，宜辣烹，宜為羹，宜糟用蒸。」⁹⁴提供了多種料理方式，其中的燂，乃將肉沉於湯中，使之不熟透；還有一種是燂食，⁹⁵將食物放入熱油或熱湯中，油或湯一沸馬上撈起，可保持食材的鮮度；《海錯百一錄》云「熟之傳以鹽、糖、香、糟，亦美品。」⁹⁶為煮熟後沾醬蘸取的吃法，幾乎與當代如出一轍，顯見這樣的烹調方法已流傳幾百年了。

明中葉以後，豪門宴會強調水陸畢陳，章魚似乎不在菜單內；清代杭州的冰鮮漁船冷藏的魚類包括烏賊，⁹⁷是否包含章魚，因文獻難徵，無從斷言，也很難看出章魚的產量和經濟價值，可以確定的是，章魚算得上是海物佳餚，惜未發展出獨特的品饌美學和飲食風尚。

二、章魚的食禁與食療

早期人們注意到章魚，起源於食用功能，一開始並不被當作是藥，故藥書往往忽略，頭足綱生物的藥用，大多著重在烏賊骨，即俗稱的「海螵

⁸⁹ 俞為潔，《中國食料史》（上海：上海古籍出版社，2011），頁317。

⁹⁰ 宋·佚名，《西湖老人繁勝錄》，頁17；收於《涵芬樓秘笈》（北京：北京圖書館，2000），第3冊。

⁹¹ 宋·吳自牧，《夢梁錄》，卷十六，頁142；收於《叢書集成初編》（北京：中華書局，1985），第3219-21冊。

⁹² 宋·周密，《武林舊事》，卷六，頁128；收於《叢書集成初編》，第3218冊。

⁹³ 宋·羅濬，浙江省《（寶慶）四明志》，頁5124。

⁹⁴ 明·宋詡、宋公望，《竹嶼山房雜部》，（二），頁18；收於《四庫全書珍本》，第802-806冊。

⁹⁵ 明·李時珍，《本草綱目》，頁1386。

⁹⁶ 清·郭柏蒼輯，《海錯百一錄》，頁546。

⁹⁷ 清·范祖述原著、洪如嵩補輯，《杭俗遺風》（上海：上海文藝出版社，1989），「冰鮮行」，頁109。

蛸」。到了明代，本草類書的編撰分兩類進行，一是藥物本草，一是食物本草，食品所重的章魚方得以列入食物本草中。⁹⁸ 中國「醫食同源」觀傳之既久，宋代以後，傳統中醫知識與民間醫療知識結合，食禁知識大量出現在生活日用類書裡，⁹⁹ 所謂食禁，即希冀在未病之前，能提早察覺而避忌，何者與何者不宜合食，合食之後出現的症候，以及急救方法，因此談論任何一種食材的食療功效時，同時都具有食禁與食療的雙重意義。

在談到食禁與食療之前，還要先知道食物的屬性，較早談到章魚屬性者為元朝李鵬飛：「章魚冷而不泄」，¹⁰⁰ 認為章魚屬性雖涼，但沒有使人腹瀉的弊病；《惠安縣志》：「章魚、石拒、烏賊、鎖管，形頗相似而有大小不同，性、味俱寒。」¹⁰¹ 明代李時珍認為章魚氣味「甘、鹹，寒，無毒」；¹⁰² 朝鮮《東醫寶鑑》：「性平，味甘，無毒。」¹⁰³ 都是說明章魚平、寒的屬性。清代的章穆持不同看法：「李九華曰『章魚冷而不泄』亦非也，海物味鹹，能養血，故性平不熱，何至于冷。」¹⁰⁴ 所謂的屬性雖然抽象，重點在無毒可食。

前述文獻都沒有進一步說明多食的後果，明代以後終於累積出經驗，屠本峻記錄「不可多食，能發宿疾」；¹⁰⁵ 浙江溫州人認為章魚有微毒，吃多了會飽懣不安，稱「章魚霸」，須用樟樹木屑煎湯解之；¹⁰⁶ 聶璜謂章巨「生風」，食之常生斑，¹⁰⁷ 生斑是一種過敏反應，近代《泉州本草》直接點明「有蕁麻疹史者不宜服」，¹⁰⁸ 這是有科學根據的，一般

⁹⁸ 明·撰繪者佚名，《宮廷寫本食物本草》（北京：華夏出版社，2000），序，頁2。

⁹⁹ 吳蕙芳，《萬寶全書：明清時期的民間生活實錄》（臺北：國立政治大學歷史學系碩士論文，2001），頁19-22。

¹⁰⁰ 元·李鵬飛，《三元延壽參贊書》，卷三，頁31；收於《道藏經》（臺北：藝文印書館，1962），「洞神部·方法類·深字號」。

¹⁰¹ 明·張岳，《（嘉靖）惠安縣志》，卷五，頁28；收於《中國基本古籍庫電子資源》。

¹⁰² 明·李時珍，《本草綱目》，頁1386。

¹⁰³ 國家中醫藥餐管理局《中華本草》編委會，《中華本草(9)》（上海：上海科學技術出版，1999），第二十五卷，頁9-105 (8026)。

¹⁰⁴ 清·章穆，《調疾飲食辨》，頁163。

¹⁰⁵ 明·屠本峻，《閩中海錯疏》，頁14。

¹⁰⁶ 清·黃漢纂，《甌乘補》，頁691；收於《中國地方志集成》（上海：上海書店，1993），《浙江府縣志集》58。

¹⁰⁷ 清·聶璜繪、文金祥主編，《清宮海錯圖》，頁197。

¹⁰⁸ 《中華本草(9)》，頁9-105 (8026)。

海產尤其是甲殼類、軟體動物，或多或少具有過敏原，能引發過敏，¹⁰⁹ 也因為章魚的食物屬性多被認為偏涼、寒，故烹煮常需搭配薑、蒜等物，既可調味，又有中和屬性的功能。

多食易生斑、發宿疾的章魚雖為食品所重，仍具有食療的功能，《本草綱目》載章魚主治「養血益氣」，¹¹⁰ 近代《中國藥用海洋生物》：「養血益氣，收斂，生肌。用於催乳滋補。」¹¹¹ 看來章魚對哺乳有助益。若以現代食品營養角度來看，章魚熱量低，富含蛋白質、牛磺酸、膠原和多種礦物質和營養素，可幫助造血，強化肝臟，增強體力，尤其是牛磺酸，可幫助消化、解毒、加強視力、抑制膽固醇，肉質中的膠原又是美容聖品，可謂高級海物。¹¹²

參、中國文獻中的章魚印象與想像

異地之人對同一事物可能有南轅北轍的觀點，章魚是獨特的海物，在古代文人筆下有殊異的描寫，可探析詩人身處不同環境的幽微心情。

一、他者視域：韓、王眼中怪異的南食蠻味

唐元和十四年(819)，韓愈(768-824)因諫迎佛骨被貶到嶺南的潮州，南北殊異的地理氣候和飲食對來自中原的韓愈來說令他驚奇之至，遂將所見所聞寫成詩句送給和他一同南下的好友元集虛，題名〈初南食貽元十八協律〉：

……鰲實如惠文，骨眼相負行。螯相黏為山，百十各自生。蒲魚尾如蛇，口眼不相營。蛤即是蝦蟆，同實浪異名。章舉馬甲柱，鬥以怪自呈。其餘數十種，莫不可歎驚。我來禦魑魅，自宜味南烹。調

¹⁰⁹ 沈海旺，《章魚過敏原的研究》（廈門：集美大學碩士論文，2012）。

¹¹⁰ 明·李時珍，《本草綱目》，頁1386。

¹¹¹ 國家中醫藥餐管理局《中華本草》編委會，《中華本草(9)》，頁9-105 (8026)，書中另附產婦缺乳的附方。

¹¹² 參閱徐進財，〈海島民族的健康食品-烏賊與章魚〉，《中國水產》，505期，1995，頁60-64；鄭振鴻，《臺灣常用食物療效180種》（臺北：聯經出版社，1998），頁173-174。

以鹹與酸，芼以椒與橙。腥臊始發越，咀吞面汗驛。……¹¹³

潮州臨海，居民靠海吃海本是自然之事，但在唐朝，嶺南的潮州仍是個邊陲蠻荒之地，充滿瘴癘、蟲蛇、颶風、鱷魚、襖熱，集合了想像與真實，第一次親眼見到各種海產對韓愈來說「莫不可歎驚」，章魚和江瑤柱，各自呈現奇怪的形狀。詩中韩愈使用「怪」這個字眼，對貶謫的遊宦文人來說並不意外，但韓愈用「魑魅」這樣的字眼暗喻潮州，南食又酸又鹹讓他覺得腥臊，吃完後還冒汗面紅，章魚在韓愈的筆下儼然是一種嶺南蠻味，這種書寫角度具有「他者」的視域與文化本位的優越感，韓愈面對南食的可怖經驗，陳素貞認為：

如果韓愈透過飲食對嶺南的風土觀察，是一種帶有「殖民式的中產階級凝視」的大眾觀察，帶著偏見將他者描繪成一種野蠻的對象，這便是一種以北方／京洛關中為主流價值的視域思考與土地認同。¹¹⁴

雖然章魚加強了韓愈對潮州負面的印象，但韓愈這次的食記對章魚的歷史致關重要，一是史上首度出現「章舉」這個明確的稱呼，二是章魚成為南方的隱喻與意象拼圖。就生物的分布地區，章魚不獨產於南方，也產於山東、江蘇沿海，清代郝懿行《記海錯》的「八帶魚」就是出自山東，本為南方人習以為常的物產，透過「他者」（韓愈）的書寫，章魚被更深刻的標籤在南方這塊土地上。一個人的飲食習慣一方面出自於個人喜好與口味，也有很多時候，是由社會整體環境蘊化而成，¹¹⁵ 我們可以理解韓愈無論從心理或生理上，都沒辦法接受這種嶺南蠻味，他的初南食經驗實在不美妙，但也因為到了異地與異文化的接觸，章舉才能進入文人的筆尖，即便是帶著「殖民式的中產階級凝視」。

這樣的南方記憶成為後人書寫的前設經驗，北宋王安石在〈送李宣

¹¹³ 唐·韓愈撰，宋·廖瑩中輯註，《韓昌黎全集》，頁131-132。

¹¹⁴ 陳素貞，《北宋文人的飲食書寫：以詩歌為例的考察》（臺北：大安出版社，2007），下冊，頁755-756。作者認為，如果韓愈透過飲食對嶺南的風土觀察，是一種帶有「殖民式的中產階級凝視」的大眾觀察，帶著偏見將他者描繪成一種野蠻的對象，這便是一種以北方／京洛關中為主流價值的視域思考與土地認同。

¹¹⁵ 顧恩特·希旭菲爾德(Gunther Hirschfelder)著、張志成譯，《歐洲飲食文化》（臺北：左岸文化，2004），頁13-15。

叔倅漳州〉一詩中所用：「珍足海物味，其厚不爲薄。章舉馬甲柱，固已輕羊酪。」¹¹⁶ 在詩的一開始，王安石形容漳州「閩山到漳窮，地與南越錯。山川鬱霧毒，瘴癘春冬作。」對北方文人來說，閩南山川環境惡劣，瘴癘之氣橫生，但王安石安慰李宣叔，南方海味珍物甚厚，有章魚、江瑤柱這些東西，或許可以試著慢慢品嚐，逐步接受，文人筆下的章舉原本只是一種食物，然而食物可以建構人群的界線，從食物的物質性到食物的分類乃至於食物的象徵性，食物同時也創造了「社會記憶」。¹¹⁷ 從王安石的例子可以看出，韓愈對飲食所創造的「他者」社會記憶，透過後世的引用、傳襲，章魚不只是吃的章魚，更隱喻了「南方」、「嶺南」甚或異域、蠻夷了。

二、我者視域：從珍異的在地物產到季節美食

章魚在飲食史中的地位不比魚、蝦、蟹、貝，很少成為詩文的焦點，偶然在宦遊文人筆下成為異域生活記憶，不過，在另一批文人的手中，章魚有了不同的待遇，襯托出不同的書寫視角。

南宋出身福建的劉子翬是朱熹的師長，他的〈食蠣房〉一詩羅列許多閩南「瑣冗難盡述」的海物來襯托牡蠣，其中談到水母和章魚的特色是這麼形容的：「水母脆鳴牙，章舉懸疣密」，¹¹⁸「懸疣密」描寫章魚的腕足垂懸著密密麻麻的疣粒，也就是吸盤，足見詩人對海物有著相當程度的認識。

南宋寶慶年間福建漳州進士鄭少嘉的〈鴻江賦〉，歌頌漳洲沿海壯麗景色：

長鱸兮得細鱗之美，子魚兮羨通印之褒，鉸深房之牡蠣，持郭索之巨螯，香凝石乳，腹滿金膏。文魚、石拒、海蜃、香螺，論鴻江之土產，實珍異之為多。¹¹⁹

¹¹⁶ 宋·王安石著、李壁箋注，《王荊文公詩箋注》（上海：上海古籍出版社，2010），卷十，頁243。

¹¹⁷ 林淑蓉，〈食物、味覺與身體感：感知中國侗人的社會世界〉；收入余舜德主編，《體物入微：物與身體感的研究》（新竹：清華大學出版社，2008），頁275-319。

¹¹⁸ 宋·劉子翬，《屏山集》，卷十一，頁1134-445；收於《景印文淵閣四庫全書》，第133冊。

¹¹⁹ 清·李維鈺原本、沈定均續修、吳聯薰增纂，《（光緒）漳州府志》，卷四十二，頁996。

在這裡，石拒和文魚、海蜃、香螺並列為鴻江珍異的土產，突顯鴻江的物阜豐美。

明朝出身浙東的學者胡應麟，他在一次吃飯時提到八帶〈是日世叔座中出八帶魚供饌，余夙聞未覩，即席復成此章〉：「異族來東海，鮮鱗出上都，一身同水荇，八足擬天吳。玉筍餐偏美，金盤薦未孤，當年五侯客，飽飫此君無？」¹²⁰ 胡應麟在詩題便云「夙聞未覩」，曾聽聞章魚但未曾見過，這是第一次看到，他將章魚比喻成水荇和天吳，水荇是一種水草，天吳是《山海經》中的水神，有八首、八足和八尾，¹²¹ 這是古典詩文中少見對章魚正面的比喻，從末句「當年五侯客，飽飫此君無？」可知胡應麟覺得章魚是美味的，故有未知當年豪門權貴們吃過沒有的感嘆，又略見享用美食的欣喜。

明朝萬曆進士鄭懷魁，福建龍溪人，他的〈海賦〉贊頌漳州月港海洋人文與貿易繁盛的景象，洋洋灑灑三千餘字，其中列舉許多海產，包括了漳州特產石拒和章舉：「亦有性似魚而異類為爾雅之所餘，則小管撲頭章舉柔魚，木賊負螺蛸之板，石距吞乳哺之豬，皆能吹煙而取食，八足琅玕以卷舒。」¹²² 文中的小管、章舉、柔魚、木賊（烏賊）、石拒等，鄭懷魁說牠們「性似魚而異類」，今日視之，都是頭足綱的生物，皆能吐墨，腕足如美石寶樹，伸展自如，還有石距能吞豬吹煙，此處與鄭少嘉〈鴻江賦〉有異取同工之妙，均以豐富瑯琳的海物，妝點漳州月港的盛容。

劉子翬、鄭少嘉、鄭懷魁都是福建人，胡應麟是浙江人，海物對他們來說必不陌生，這些不同時代的南方文人，竟不約而同的視章魚為珍異。北宋時期，累官至端明殿學士、來自福建的蔡襄，是少數立身朝廷的南方人，撰有《荔枝譜》一書，他曾藉南方荔枝抒發南方人才不為所重的抱怨，頗為挫鬱；¹²³ 宋室南渡後，南方經濟和文化勢力逐漸掘起，人才輩出；明清之際，東南沿海貿易與漁業繁興，時代變遷，風水輪轉，

¹²⁰ 明·胡應麟，《少室山房集》，卷三十八，頁80；收於《文津閣四庫全書》，第431冊。

¹²¹ 《山海經·海外東經》：「朝陽之谷，神曰天吳，是為水伯……八首、人面、八足、八尾……。」晉·郭璞傳，清·郝懿行箋疏，《山海經箋疏》（臺北：漢京文化，1983），頁325-326。

¹²² 明·鄭懷魁，〈海賦〉，《福建通志》，卷七十五，頁530-644；收於《景印文淵閣四庫全書》，第288冊。

¹²³ 張蜀蕙，〈北宋文人飲食書寫的南方經驗〉，《淡江中文學報》，第14期，2006.06.，頁156-157。

南方士人毋需再有懷才不遇或身處邊陲的感嘆，筆下的章魚不再是南食蠻味，而是具有「地方感」與珍異的在地物產，字裡行間充滿了「我者」的自信與讚譽。

清人陳汝諧，象山縣人，作了一套象山海錯詩，中有〈望潮〉一首：「骨軟膏柔笑賤微，桂花時節最鮮肥。靈蛛不結青絲網，八足輕轎鬥水飛。」¹²⁴ 云望潮雖是微物，在初秋時最肥美，擁有八足，外形彷彿不結絲網的海中靈蛛，在浪至時出洞覓食，故曰鬥水飛，靈動傳神，是少數全詩讚美章魚科生物的作品，至此，章魚總算脫離怪異的歷史束縛，從珍異的在地物產，到季節平民美食，並進入詩人詠物的境界，呈現出宋代以降，人們對章魚生物觀、飲食觀和審美趣味的轉變歷程。

三、章魚奇聞異事

古人對章魚評價多奇異，有數則奇聞異事。

宋朝陶穀《清異錄》記載了五代吳越毛勝的〈水族加恩簿〉，毛勝想像力十足，依各海產的特性給予封號和官位，例如江瑤柱號「玉柱仙君」，頗為趣味精奇，章魚則被封為「章丘大都督」：

章丘大都督（一、滄浪頭，蓋章舉。二、白中隱，蓋車螯。三、淡然子，蓋蚶菜。四、季遐，蓋蝦魁。）

令章丘大都督、忠美侯滄浪頭，隱浪色奇，入甌稱最。……滄浪頭可靈淵國上相無比，白中隱可含珍大元由豐甘上柱國兼脆尹，淡然子可天味大將軍遠勝王，季遐可清綃內相頡羹郡王。¹²⁵

「甌」是浙江溫州的古稱，又云章魚是忠美侯滄浪頭，能隱沒於浪中，色彩奇異，是溫州之勝，隱浪色奇一句，不知是否是毛勝已注意到章魚善於變色的特性，本文將海物擬人化，海底王國躍然紙上，饒富趣味。

明代馮時可《雨航雜錄》中談到一則章巨的異聞：

余鄉太倉上海無，有也，其名章巨，蓋江東子弟所名。項羽引江東

¹²⁴ 象山縣政協委員會編，《象山歷代詩選》（西安：三秦出版社，1995），頁318-319。

¹²⁵ 宋·陶穀，《清異錄》，卷三，頁177；收於《叢書集成初編》，第2846冊。

卒與秦戰，秦將章邯拒之，卒為羽所降，故江東名是物章拒。人怯而負勇名者，亦號章巨。¹²⁶

馮時可云物與人同名，毋怪乎清代俞樾認為：「按此無稽之言，然可與彭越同作故事用也。」¹²⁷ 清初畫家聶璜行旅各地，紀錄兩則關於章魚的奇聞，一是「鬼頭章魚」：

康熙十五年，李聞思同周姓友人客松江、上海。過穿沙營，海上漁網中偶得大章魚，狀如人形，約長二尺，口目皆具。自頭以下則有身軀，兩肩橫出，但少臂耳，身以下則八腳長拖，仍與章魚無異，滿身皆肉刺。初入網如石首魚，鳴七聲，畢即斃，漁人歎為罕有。觀者甚多，無人敢食。此鬼頭魚也。按海和尚，往往聞舶人云能作祟，每遇海舟，欲緣而上，千萬為群，偏附舡旁，能令舟覆。舵師見之，必亟撒米，并焚紙錢求福，始免。然但聞其說，而見其形者幾人哉？今三得其狀，以證木華《海賦》所謂「海童」邀路之說為不虛。《鬼頭魚贊》：章魚生刺，大而且偉。魍魎為儔，魚中之鬼。¹²⁸

這次捕獲的鬼頭章魚是大型章魚，身上有肉刺，可見相貌不佳，被視為鬼頭而無人敢食。文中所謂「口目皆具」的口有可能指章魚漏斗管，若沒親眼看過章魚進食，很容易以為漏斗管口就是章魚嘴，章魚剛離開海面時，漏斗管照常伸縮，因已無海水進出，變成吸收空氣而發出聲音，故曰鳴七聲。這個鬼頭章魚讓聶璜聯想到海和尚傳說，贊云「魚中之鬼」，使得章魚異事再添一樁。海和尚到底是什麼生物，古來眾說紛紜，其中一說為章魚，此次聶璜認定海和尚就是大章魚。康熙二十五年(1686)，聶璜遇到了另一隻「壽星章魚」：

……適有漁人網得章魚，異狀，頭如壽星，兩目炯炯，一口洞然，有肉累累，如身之跌坐狀而二足。蓋章魚之變相者也。漁人以足旋

¹²⁶ 明·馮時可，《兩航雜錄》，（二），頁8。

¹²⁷ 清·俞樾，《茶香室四鈔》，卷二十九，頁13119；收於《筆記小說大觀》（揚州：廣陵書社，2007）第16冊。

¹²⁸ 清·聶璜繪、文金祥主編，《清宮海錯圖》，頁192-193。

繞其身，置於盤內，獻之王宮，謂天有長庚星，海有老人魚，新建花園而有此吉兆，祿壽綿長之徵，非偶然也。觀者數千人，嘆以為異。乃賞之，仍令放歸於海，似即海童。

《壽星章魚贊》：螺藏仙女，蛤變觀音。章魚效尤，相現壽星。¹²⁹

看起來這隻壽星章魚體型應不小，身肉累累像壽星頭一般，不過這隻壽星章魚只有二足，有可能是冬季缺糧自食其足或是打鬥斷足。無論如何，人們總喜歡望形生意，深信天人感應，捕獲兩足章魚對人們來說本就奇異，只因貌似壽星，認為是吉兆，當然要放歸於海，十年前遇到的鬼頭章魚，因滿身皆肉刺，又鳴七聲而斃，被當作是鬼頭章魚，相較之下，壽星章魚幸運多了。

人們的望形生意，讓聶璜見到的兩隻大章魚有著不同的命運，清末《（光緒）漳州府志》記載了一則章魚的特殊喻意：「囊中有黃膏，或結子如柑瓢，書齋之燕必用，取腹中墨飽八股多圈也。」¹³⁰ 因章魚身有墨囊，八足上的吸盤呈圓圈狀，取膏墨加於墨硯，可沾染「墨飽八股多圈」的好兆頭，這大概是章魚難得的文化意涵。章魚從怪異的南食蠻味，到珍異的在地物產，再到士子的文昌吉兆，並非偶然，明清時代以八股取士，士子備考，必須誦讀許多八股文，一些評點的時文選本，對應考士子而言可習得寫作技巧，又能掌握文風趨勢，閱讀方便，使得這些選本廣為流行，¹³¹ 章魚有八隻腕足，與八股同數，足上的吸盤正好像極了評點時的批抹圈點，於是墨飽、八股、多圈，與士子的期待不謀而合，讓章魚意外的成為科考的吉祥物，就像民間供奉文昌帝君會使用青蔥（聰）、芹菜（勤）一般，取其吉祥喻意，只是改朝換代、科舉廢除後，此法不復存矣。

肆、中國文獻中的章魚圖繪

物種的圖畫，可以從《山海經》、《爾雅》等相關著作或本草類的醫藥、

¹²⁹ 清·聶璜繪、文金祥主編，《清宮海錯圖》，頁 190。

¹³⁰ 清·李維鈺原本、沈定均續修、吳聯薰增纂，《（光緒）漳州府志》，頁 937。

¹³¹ 侯美珍，〈明清八股取士與經書評點的興起〉，《經學研究集刊》，第七期，2009.04，頁 137-162。

食物、繪畫類書中尋得，中國古代有一些以「務專」而聞名的文人畫家，通常只畫某一物種，以海洋生物為主者甚少，甚至連《三才圖會》這樣圖文並茂的古代百科全書裡也不見章魚的身影，頭足類中僅烏賊一種。¹³²

早期許多畫有海物的圖本多失佚，目前所見較早的物種彩繪為明代《宮廷寫本食物本草》一書，書中章魚的彩繪圖像（圖 2）圖名「章舉魚」，文字內容同北宋《圖經本草》，但圖中的章舉明顯錯誤，不但身形比例不對，軀幹形狀扭曲，且腕足僅有四隻，足上也沒有吸盤，眼睛前方還有類似鼻子的構造，與真正的章魚差異很大，失誤更甚於前一頁的烏賊魚。章魚的例子正好反映出官修本草插圖在繪畫上的許多問題，那就是畫師未必見過原物，或是簡化了許多必要的嚴謹程序¹³³，造成物種圖像嚴重失真而怪異的現象。



圖 2：章舉魚

圖片來源：明·撰繪者佚名，《宮廷寫本食物本草》，卷四·魚類，頁 442。

中國繪畫史中，常見於特定區域寫生作畫者，海物主題實屬少涉之境。談論到章魚的圖像，不得不提清初浙江畫家聶璜的《海錯圖冊》，完成於清康熙三十七年(1698)，為寫實設色畫冊，每幅均附題名并贊，保存許多海洋生物的知識、傳說與奇聞，聶璜在序裡談到：

¹³² 明·王圻、王思義編集，《三才圖會》（上海：上海古籍出版，1988），鳥獸五卷「烏鰂」，頁 2256。《三才圖會》約刊於明萬曆三十七年(1609)，日本江戶時代(1603-1867)大阪醫師寺島良安仿中國《三才圖會》編撰《和漢三才圖會略》，正德二年出版(1713)，中之卷的卷五十一就收錄章魚、石踞、望潮魚三種章魚科生物簡介與附圖。

¹³³ 明·撰繪者佚名，《宮廷寫本食物本草》（北京：華夏出版社，2000），序，頁 2。

海錯自昔無圖，惟《蟹譜十二種》，唐呂兪〔元〕守台所著。《異魚圖》，不知作者，僅存有贊，圖本俱失，傳無可考。考《四雅》諸類書數十種，間亦旁及海錯，而《南越志》、《異物志》、《虞衡志》、《侯鯖錄》、《南州記》、《魚介考》、《海物記》、《嶺表錄》、《海中經》、《海槎錄》、《海語》、《江海》二賦，所載海物尤詳。至於統志及各省誌乘，分識一方之海產，亦甚確。古今來載籍多矣，然皆弗圖也。《本草·魚蟲部》載有圖，而肖象未真；《山海經》雖依文擬議以為圖，然所志者山海之神怪也，非誌海錯也，且多詳於山而略於海。邇年泰西國有《異魚圖》，明季有《職方外紀》，但紀者皆外洋國族，所圖者皆海洋怪魚，於江浙閩廣海濱所產無與也……¹³⁴

聶璜道出海錯圖繪的發展情形，中國東南及南方沿海水熱而海物「益奇而多」，可惜的是少有誌海錯者，有者唯神怪，且早期的典籍經常肖象未真，這一點在章魚身上能得到印證，海族之最怪者章魚，在《宮廷寫本食物本草》之後就一直沒有明確的圖像存世。聶璜有鑑於歷來海物圖像的缺乏，每睹一物，就圖而識之，同時考群書、核其名，詢問蟹戶魚叟，辨問是非，總共畫了 371 幅海錯圖，其中有四幅是章魚（圖 3）：

由圖像看來，鬼頭章魚和壽星章魚明顯的擬人化，奇形怪狀，頗盡想像之能事，章魚和章巨除吸盤排列較不整齊，已接近現實樣貌，是中國古畫中少見的彩繪章魚。¹³⁵ 聶璜的畫作有想像，也有現實觀察的成分，較之《宮廷寫本食物本草》確實大幅改善。

清代中期，兼擅繪畫、書法、篆刻和金石學的趙之謙，曾於咸豐十一年(1861)避太平軍之亂暫居浙江溫州府瑞安，將所見物產創作寫生成「甌中三圖」：「甌中草木圖」四條屏、「甌中物產圖」兩幅手卷和「異魚圖」，其中「異魚圖」繪寫十五種溫州海物，右下角即為「章拒」（圖 4），款署云「咸豐辛酉，搗叔客東甌，見海物有奇形怪狀者，雜圖此紙，間為考證名義，傳神阿堵意在斯乎。」¹³⁶ 可見「異魚圖」非一般尋常寫生

¹³⁴ 清·聶璜繪、文金祥主編，《清宮海錯圖》，頁 13-14。

¹³⁵ 清代臺灣風俗圖中亦有物產圖繪，另有專文，不在此述。

¹³⁶ 林進忠，〈趙之謙「甌中三圖」款記讀略〉，《藝術學報》，64 期，1999.06，頁 12-14。

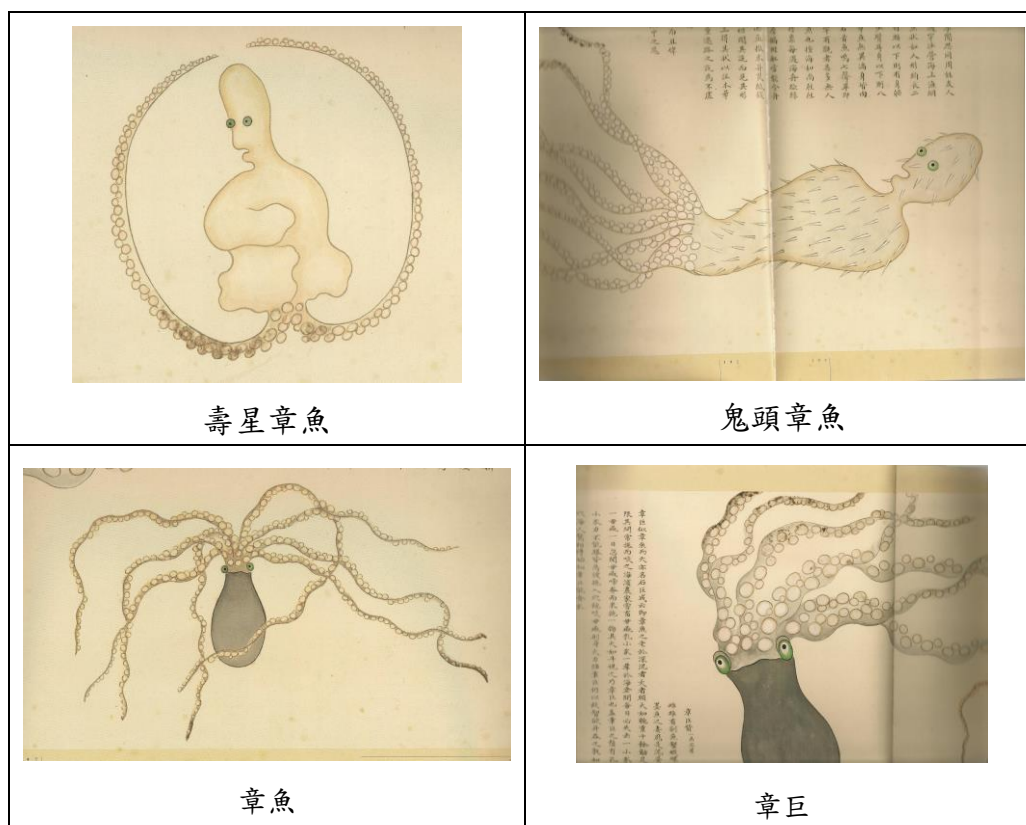


圖 3：聶璜《海錯圖》中的章魚圖像

圖片來源：清·聶璜繪、文金祥主編，《清宮海錯圖》（北京：故宮出版社，2014），頁 190-193。

之作，而是帶有考證的意圖，章魚再度因為奇形怪狀，也就是牠的「異」感進入畫家筆下。趙之謙深受清代考據學的影響，查閱群書，實地堪察，他所畫的章魚灰藍淡彩，八足交錯婉轉自如，在用色與物種外形上，寫生之餘有寫實，與《宮廷寫本食物本草》和《海錯圖》相較，可看出寫意到寫實的軌跡，反映出傳統士人「識物觀」的演變。

結 語

章魚在古代中國被歸類為無鱗魚，沒有淡水種，是不折不扣的海產，遍布沿海和大陸棚，牠的相貌奇特，在漁獵的歷史長河中充滿奧妙與神秘，是美味可口卻又怪誕的海洋生物，至遲至唐代以後才有比較明確的稱呼。南宋以後，始現身方志和城市飲食生活；明清以降，東南沿海開發，海味受到重視，章魚科生物開始有較多的記載，古人對章魚的認識



圖 4：章拒

圖片來源：《溫州都市報》，2011.12.28

http://www.wenzhou.gov.cn/art/2011/12/28/art_9831_198777.html（2016.02.15 檢索）

逐步發展，但仍有名稱與種類混淆的情形，「蓋昔賢著書，多在中原。閩粵邊海，相去遼闊，未必親歷其地、親睹其物，以相質難；土著之人，徒據傳聞，以為擬議，故諸書不無小訛。」¹³⁷ 故眾書所記難以一致。

在生態的觀察上，古人已知章魚的生存環境和部分習性，章魚具有強有力的吸附能力，能吐墨食蟹、啄烏、捲豚食豬，食物缺乏時會自食其足，頗符合現代的生態認知，被視為「海上鱗族異者」與「海族之最怪者」。除此之外，章魚還善於擬態、變色，也擁有智力，但這些能力需於水面下方能觀察，故古文不見類似的記載。在食與用方面，章魚被定位為海味佳餚，發展出多種料理法，食品所重，甚少入藥用，可養血益氣，但因性寒不宜多食。

從飲食發展的角度來看，章魚保鮮不易，加上時人有眾多的海物時鮮可供選擇，雖曾進入城市休閒飲食譜系，但大抵而言，仍不脫「日常性」的飲食生活範疇，未發展出獨特品饌美學和飲食風尚，相關詩文傳世不多，在有限的作品裡，可看出文人不同的書寫視域，北方文人視為怪異的南食蠻味，南方文人則視之為珍異的在地物產，同樣是「異」物，對南北文人來說確有不同的況味。即使章魚如此奇特，史載中仍少有章魚的圖像，反映出古代海物圖繪進展緩慢。

¹³⁷ 清·聶璜繪、文金祥主編，《清宮海錯圖》，頁 44。

整體而言，章魚在歷史上並沒有受到人們太多的觀注，本文試圖在有限的史料中，建構章魚在歷史上的各種面向，補充海洋生物史中為人忽視的一環。綿長的中國海岸線，廣袤的海域何奇不育？何怪不儲？鱗介毛羽之外，更自無窮，章魚確實是海上鱗族異者，勾勒並襯托出中國異乎尋常的海物圖像。

參考文獻

一、史料

- 三國·沈瑩撰、張崇根輯校 《臨海水土異物志輯校》（北京：農業出版社，1988）
- 晉·郭璞傳，清·郝懿行箋疏 《山海經箋疏》（臺北：漢京文化，1983）
- 梁·蕭統編、唐·李善注 《文選》（臺北：漢京文化，1983）
- 唐·韓愈撰、宋·廖瑩中輯註 《韓昌黎全集》（臺北：新興書局，1967）
- 唐·劉恂 《嶺表錄異》；收於《筆記小說大觀》（臺北：新興出版社，1978）
- 宋·陶穀 《清異錄》；收於《叢書集成初編》（北京：中華書局，1991），第 2846 冊
- 宋·蘇頌撰，胡乃長、王致譜輯註 《圖經本草（輯複本）》（福州：福建科學技術出版社，1988）
- 宋·王安石著、李壁箋注 《王荊文公詩箋注》（上海：上海古籍出版社，2010）
- 宋·陳耆卿 《（嘉定）赤城志》；收於《中國方志叢書》（臺北：成文出版社，1983），第 560 冊
- 宋·劉子翬 《屏山集》；收於《景印文淵閣四庫全書》（臺北：臺灣商務印書館，1986），第 133 冊
- 宋·梁克家 《（淳熙）三山志》；收於《四庫全書珍本》（臺北：臺灣商務印書館，1976），第 108-111 冊
- 宋·羅濬 《（寶慶）四明志》；收於《中國方志叢書》，第 574 冊
- 宋·吳自牧 《夢梁錄》；收於《叢書集成初編》（北京：中華書局，1985），第 3219-21 冊
- 宋·陳叔方 《穎川語小》；收於《文津閣四庫全書》（北京：商務印書館，2005），第 282 冊
- 宋·周密 《武林舊事》；收於《叢書集成初編》，第 3218 冊
- 宋·趙與泌、黃巖孫 《（寶祐）仙溪志》；收於《續修四庫全書》（上海：上海古籍出版社，2002），第 660 冊
- 宋·佚名 《西湖老人繁勝錄》；收於《涵芬樓秘笈》（北京：北京圖書館，2000），第 3 冊
- 元·李鵬飛 《三元延壽參贊書》；收於《道藏經》（臺北：藝文印書館，1962），「洞神部·方法類·深字號」
- 明·黃仲昭修纂 《八閩通志》（福州：福建人民出版社，2006）
- 明·宋詡、宋公望 《竹嶼山房雜部》；收於《四庫全書珍本》，第 802-806 冊
- 明·張時徹等纂修 《寧波府志》；收於《中國方志叢書》，第 495 冊
- 明·楊慎 《異魚圖贊》；收於《叢書集成初編》，第 1360 冊
- 明·張岳 《（嘉靖）惠安縣志》；收於《中國基本古籍庫電子資源》（合肥：黃山書社，2009）
- 明·李時珍 《本草綱目》（臺北：中國醫藥研究所，1976）
- 明·王圻、王思義編集 《三才圖會》（上海：上海古籍出版，1988）
- 明·屠本峻 《閩中海錯疏》；收於《文津閣四庫全書》，第 196 冊
- 明·馮時可 《雨航雜錄》；收於《百部叢書集成》，十八，第 18 涵之 1-2
- 明·胡應麟 《少室山房集》；收於《文津閣四庫全書》，第 431 冊
- 明·何喬遠 《閩書》（福州：福建人民出版社，1995）
- 明·鄭懷魁 〈海賦〉；收於《福建通志》；收於《景印文淵閣四庫全書》，第 288 冊
- 明·胡世安 《異魚圖贊箋》；收於《四庫全書珍本》，第 734-735 冊
- 明·穆希文 《蟬史集》；收於《續修四庫全書》，第 1237 冊
- 明·陳懋仁 《泉南雜志》；收於《百部叢書集成》（臺北：藝文出版社，1965），十八，第 10 涵之 11
- 明·方以智 《物理小識》；收於《文津閣四庫全書》，第 287 冊
- 《通雅》；收於《四庫全書珍本》，第 756-797 冊
- 明·佚名 《宮廷寫本食物本草》（北京：華夏出版社，2000）

- 清·張玉書等奉纂 《新修康熙字典》(臺北:啟業書局,1982)
- 清·陳汝咸修、林登虎纂 《漳浦縣志》;收於《中國方志叢書》,第105冊
- 清·徐葆光 《中山傳信錄》(臺北:臺灣銀行經濟研究室,1972)
- 清·黃任、郭廣武纂,懷蔭布修 《(乾隆)泉州府志》;收於《中國地方志集成》,第8冊
- 清·聶璜繪、文金祥主編 《清宮海錯圖》(北京:紫禁城出版社,2014)
- 清·李調元 《然犀志》;收於《百部叢書集成》,卅七,第13函之10
- 清·郝玉麟監修、魯曾煜等編纂 《廣東通志》;收於《景印文淵閣四庫全書》,第564冊
- 清·李鼎元 《使琉球記》;收錄於《清代琉球紀錄集輯(二)》(臺北:臺灣銀行經濟研究室,1971)
- 清·郝懿行 《記海錯》;收於《郝氏遺書》(濟南:山東大學出版社,2007)
- 清·章穆 《調疾飲食辨》;收於《故宮珍本叢刊》(海口:海南出版社,2000),第377冊
- 清·郭柏蒼輯 《海錯百一錄》;收於《續修四庫全書》,第1120冊
- 清·俞樾 《茶香室四鈔》;收於《筆記小說大觀》(揚州:廣陵書社,2007),第16冊
- 清·黃漢纂 《甌乘補》;收於《中國地方志集成》,《浙江府縣志集》第58冊
- 清·范祖述原著、洪如嵩補輯 《杭俗遺風》(上海:上海文藝出版社,1989)
- 清·李維鈺原本、沈定均續修、吳聯薰增纂 《(光緒)漳州府志》;收於《中國地方志集成》(上海:上海書店,2000),第8冊

二、論著

- 任叔仙 《無脊椎動物學》(臺北:淑馨出版社,1995)
- 有蘭真琴 《お魚の文化誌》(東京:舵社株式會社,1997)
- 沈海旺 《章魚過敏原的研究》(廈門:集美大學碩士論文,2012)
- 呂榮書、張憲昌、蒙致民、李永明編著 《海洋裡有趣的頭足類——魷(柔)魚、墨魚和章魚的藥用、食療與食譜》(廣州:中山大學出版社,1995)
- 吳蕙芳 《萬寶全書:明清時期的民間生活實錄》(國立政治大學歷史學系碩士論文,2001)
- 林進忠 〈趙之謙「甌中三圖」款記讀略〉,《藝術學報》,64期,1999.06.
- 林淑蓉 〈食物、味覺與身體感:感知中國侗人的社會世界〉;收於余舜德主編,《體物入微:物與身體感的研究》(新竹:清華大學出版社,2008)
- 姜佩君 《澎湖民間故事研究》(臺北:里仁出版社,2007)
- 侯美珍 〈明清八股取士與經書評點的興起〉,《經學研究集刊》,第七期,2009.04.
- 城振誠、蔡萬生 〈澎湖章魚(*Octopus sp.*)的生物學研究〉,《臺灣生物多樣性研究》,12卷3期,2010.07.
- 俞為潔 《中國食料史》(上海:上海古籍出版社,2011)
- 浙江象山縣政協文史委員會編 《象山海鮮》(象山:象山縣文史委員會,1998)
- 徐進財 〈海島民族的健康食品-烏賊與章魚〉,《中國水產》,505期,1995.01.
- 國家中醫藥管理局《中華本草》編委會 《中華本草(9)》(上海:上海科學技術出版,1999)
- 郭忠豪 〈閒情吃,雅致的嗜——明清江南的介類與飲食生活〉,《中國飲食文化》,2卷1期,2006.01.
- 郭金龍等撰述 《臺灣地名辭書》(南投:臺灣文獻館,2002)
- 陳素貞 《北宋文人的飲食書寫:以詩歌為例的考察》(臺北:大安出版社,2007)
- 張蜀蕙 〈北宋文人飲食書寫的南方經驗〉,《淡江中文學報》,14期,2006.06.
- 象山縣政協委員會編 《象山歷代詩選》(西安:三秦出版社,1995)
- 董正之 《世界大洋經濟頭足類生物學》(濟南:山東科學技術出版社,1991)
- 奥谷喬司、神崎宣武編著 《タコは、なぜ元氣なのか-タコの生態と民俗》(東京:草思社,1994)
- 葛飾北齋 《喜能會之故真通》(東京:美術出版社,1998)
- 齊鍾彥 〈我國古代貝類的記載和初步分析〉,《科技文史(四)》(上海:上海科學技術出版社,1980)
- 劉昭民 《中華生物學史》(臺北:臺灣商務印書館,1991)
- 鄭振鴻 《臺灣常用食物療效180種》(臺北:聯經出版社,1998)
- 蔡英亞、張英、魏若飛 《軟體動物貝類學概論》(基隆:水產出版社,1997)
- 謝宜蓁 《中國古代食蟹文化研究》(高雄:中山大學中國文學系碩士論文,2009)
- 謝忠志 〈直那一死——明代的河豚文化〉,《漢學研究》,31卷4期,2013.12.
- 儒勒·凡爾納(Jules Verne)著、楊松河譯 《海底兩萬哩》(*Vingt mille lieues sous les mers*) (新北:自由之丘文創,2012)
- 顧恩特·希旭菲爾德(Gunther Hirschfelder)著、張志成譯 《歐洲飲食文化》(臺北:左岸文化,2004)
- Hugo Victor, *Les Travailleurs de la mer*(Paris: Gallimard, 1975)
- Markaida U, Gilly W. F., "Cephalopods of Pacific Latin America", *Fishery Research* 173 (2016).

三、其他

2012 年 11 月 4 日中視新聞〈9 斤大章魚吸住他的背，海中掙脫〉，

<https://www.youtube.com/watch?v=WpZUcPG3wT8> (2015.09.07 檢索)

2015 年 9 月 3 日《中時電子報》〈悲劇！海鷗想捕章魚反被拖下水活吞〉，

<http://www.chinatimes.com/photo-app/20150903005761-260802> (2015.09.07 檢索)

2015 年 8 月 30 日《中時電子報》〈貪玩巨型八爪章魚，交纏記者手臂留吻痕〉，

<http://tube.chinatimes.com/20150830001031-261407> (2015.09.07 檢索)

2011 年 12 月 28 日《溫州都市報》，http://www.wenzhou.gov.cn/art/2011/12/28/art_9831_198777.html
(2016.02.15 檢索)

Particular Oceanic Fish: Story and Writing of Octopuses

Chou, Shun-Chin

Adjunct Lecturer, Education Center, National Penghu University of Science and Technology
Program of Folk Literature, National Dong Hwa University

Abstract

In this paper, octopuses refer to marine life with eight arms which is categorized in the field of Mollusca, Cephalopoda, Octopoda, and Octopodidae. The creature is good at changing its looking and color and becomes a common seafood dish today. In the recent biological research, octopuses is an intelligent animal because of its ability of memorizing.

Seafood plays an important role in Chinese cuisine. For example, apart from the daily used for food, fishes, crabs, shellfishes, and shrimps, according to historical data, become a representation of unique cuisine culture which is provided with a specific literary image. Compared with the abundant research in fishes and so on, octopuses was explicitly named and recorded till Tang dynasty. However, the name of octopuses was given differently then. The definition was vague as well. Through the literature review, this paper would discuss the appearance of octopuses, its status in ancient Chinese, and the facet of scholar's writing, which is to be a supplementation for the neglected topic on history.

Keywords: Octopuses, *Zhang chu* (章舉), *Shih chu* (石拒), *Wang chao* (望潮)