

善养鸡的“祝鸡翁”、李白吃鸡将欲行、“鸡肘博士”写错字、家鸡整容变鸚鵡……

鸡年杂谈趣事多

文\海南日报记者 郑彤

养鸡乐事： 仙风道骨养鸡人

“一人得道，鸡犬升天”。提起这一典故，大多国人并不陌生。这则出自东晋葛洪《神仙传》里的传闻，称“汉代淮南王刘安修炼成仙后，剩下的药留在庭院里，鸡犬吃了，也随其升了天”。众口交传，流露出人们对长生不老的向往。淮南王养的这些鸡，无疑也为人惊羡。

“把鸡养成仙”，刘安堪称养鸡大王。不过其毕竟是无心插柳。论起养鸡术，其宗亲晚辈西汉刘向笔下的“祝鸡翁”，或为“养鸡第一人”了。在这部比《神仙传》更早成书、旧题汉代刘向撰的《列仙传》中，记有这样的传闻：一位人称“祝鸡翁”的洛阳人，在当地尸乡北山脚下养鸡，养了一百多年，有上千只鸡，每一只鸡都有名字，“养鸡百余年。鸡有千余头，皆立名字。”而且完全散养，一呼即至，“暮栖树上，昼则散之。欲引，呼名即依呼而至”。这样的养鸡术，时至今日恐怕亦无人出其右呢。更令人赞述的是，他把鸡和小鸡卖出得钱上千万钱后，又去了吴地挖池塘养鱼，之后登上“五岳四镇”之一的陕西宝鸡吴山居住，有数百只白鹤孔雀相伴，“白鹤孔雀数百，常止其傍云”。

对于祝鸡翁这种返璞归真的生活，不仅晋人郭元祖题赞，“人禽虽殊，道固相关。祝翁傍通，牧鸡寄。育鳞道洽，栖鸡树端。物之致化，施而不刊”，称祝翁博识旁通，养鸡任性寄欢。养鱼以道相洽，让鸡栖息树端，符合自然大道。就连诗圣杜甫，也是祝鸡翁的“铁杆粉丝”。他先在祝鸡翁故里建起婚房，迎娶妻子杨氏，并赋诗《奉寄河南韦尹丈人》称，“尸乡余土室，难说祝鸡翁”，又在写给弟弟的孙子杜崇简的《寄从孙崇简》里，挥毫“吾孙骑曹不骑马，业学尸乡多养鸡”，对杜崇简的名士之风予以褒赞。诗豪刘禹锡同样羡慕祝鸡翁的仙风道骨，想与这样的人为邻，“世间人事有何穷，过后思量尽是空。早晚同归洛阳陌，卜邻须近祝鸡翁。”清朝“海内八大家”之一的曹尔堪，亦填词《沁园春》，“春梦婆憨，祝鸡翁返，似胜东坡瘴海东。”

北宋绍圣四年（1097年），苏轼被贬儋耳，谪居海外的他，不仅留下了遇春梦婆点化荣华富贵不过是一场春梦的传说。据南宋葛立方《韵语阳秋》记，东坡在海南，还“为杀鸡而作疏”。而这篇《荐鸡疏》，恐怕也算是苏子对养鸡的最终概括了：“某以业缘，未忘肉味”“每剪血毛，以



颐和园长廊彩画之一——祝鸡翁

资口腹”“爱念世无不杀之鸡，均为一死”。难怪，作为知名老饕，“明日东家当祭灶，只鸡斗酒定膾吾”，他又怎会不惦记着如此美味呢！

吃鸡美事： 呼童烹鸡酌白酒

“食不厌精，脍不厌细”。海外邹鲁鸡美飘香，孔孟之乡更有盛宴。

提起知名宴席，山东的孔府家宴不可或缺。这道孔子后人祭祀先圣、接待贵宾时的宴席有多种规格，而且每道菜肴都有说道，其中自然少不了鸡。像依据神话传说制作的“八仙过海闹罗汉”这道菜，便是把鸡脯肉剁成鸡肉泥，抹在碗底做成罗汉钱状，再制成罗汉鸡摆在碗中间，辅以鲜汤，称作“罗汉”，再选用造型奇特的鱼翅、海参、鲍鱼、虾、芦笋、火腿等八种鲜味，谐音“八仙”，汇集多种美食，呈现多种色彩，闻名海内外。至于菜系中的白松鸡、黄焖鸡等，更是“吉星高照”。如《孔府档案》中记载的光绪二十七年，世袭“衍圣公”、孔子第76代嫡孙孔令贻的30岁生日宴上，便有盐卤鸡、炒软鸡、鸡塔、清鸡丝、炆鸡丝、炒鸡丁等。而在同样知名的满汉全席中，有关鸡的菜肴亦比比皆是，如洪字鸡丝黄瓜、鸡丝银耳、首乌鸡丁、桃仁烧鸡丁、挂炉沙板鸡等，均“吉祥喜庆”。

其实，早在唐初，一种足以媲美满汉全席、庆贺升迁的“烧尾宴”上，鸡早已是盘中美馐。《清异录》记载的韦巨源升任尚书令宴请唐中宗的菜谱显示，在此次宴席上，不仅出现了用人乳煮的鸡，号称“仙人禽”，还有用鸡肉、鹿肉和米掺拌的“小天酥”，把鸡蒸熟后调以葱醋的葱醋鸡，用肉末和鸡蛋做成肉丸后

煮的“汤浴秀丸”，用鸡腹中未生的鸡蛋与鱼白相拌快炒的“凤凰胎”等。甚至还出现了用肉丝、鸡蛋做的“盖浇饭”的鼻祖——“御皇王母饭”，“编缕卵脂，盖饭面表杂味。”鸡香大唐！难怪李白在南陵别儿童入京前，见“黄鸡啄黍秋正肥”，也要先“呼童烹鸡酌白酒”，才“仰天大笑出门去”，并振臂高歌“我辈岂是蓬蒿人”。

烹鸡酌酒，非李白独享。东晋王嘉的《王子年拾遗记》中，甚至记载了一种叫做“鸡鸣麦”的“消肠酒”，称西晋张华酷爱酿酒，“麯用水渍麦三夕而萌芽，平旦鸡鸣而用之，俗人呼为‘鸡鸣麦’。以之酿酒，醇美。”醇美到何种地步？乡邻歌曰：“宁得醇酒消肠，不与日月齐光。”

美味不仅充饥，还可养生疗病。像乌鸡白凤丸，便是国人熟知的中药。而且在中医看来，鸡的全身皆是宝。如李时珍的《本草纲目》就有“白雄鸡肉：甘、微温、无毒”“乌骨鸡：甘、平、无毒”“鸡血：咸、平、无毒”“（鸡）肝：甘、苦、温、无毒”等记录，并有用白雄鸡肉治“赤白疝疔”“突然咳嗽”，用鸡血“安神定心”治疟疾风，用鸡屎白治“中风寒痹”“牙齿疼痛”等古方。而坊间至今仍有吃鸡内金助消化、三伏天吃伏鸡祛寒气等习俗。

话鸡趣事： “鸡肋”误读变“肘子”

强身健体，晨鸡催人。早在商周时期，鸡便成为人类的家养六畜之一。几千年间，鸡，已融入了人们生活的方方面面。

且不说战国孟尝君与食客留下的“鸡鸣狗盗”、东晋祖逖和刘琨留下的“闻鸡起舞”等典故，早在周朝，便有一种叫“鸡人”的

官员，《周礼》称其“掌共鸡牲，辨其物”，凡举行大典，则报时以警夜。后来指宫廷中专管报时之人。唐代李商隐曾吟诗“空闻虎旅传宵柝，无复鸡人报晓筹”，宋相王安石也曾咏怀“宫楼唱罢鸡人远，门阙朝归虎士闲”。而在官场上，还有一位被称作“鸡肘博士”的官员。宋朝《张氏可书》记载：“张鼎为太常博士，用鸡肋为鸡肘，时辈讥曰鸡肘博士。”后人常将其与唐代把“弄璋之庆”写成“弄麀（同獐）之庆”，被称作“弄獐宰相”的李林甫并提。苏东坡亦曾在诗作中戏谑“甚欲去为汤饼客，唯愁错写弄麀书。”

而说起苏东坡，则不得不提清末民初诗人顾印愚提及的鸡毛笔了，“东坡居岭南，乃用鸡毛笔”。这种现在已不常见的笔，因为特别软只适合写大草、狂草。书载苏东坡颇喜欢这种笔，其不少作品便以此写就，字画稍显肥壮。其弟子黄庭坚也“曾在湖湘间用以廉价的三钱鸡毛笔为友人作字，鸡毛笔，亦堪作字。盖前辈能书者，亦有时乘兴不择纸笔也。”刘禹生所撰的《世载堂杂忆》中，称晚清名臣张之洞亦有诗《谢周伯晋翰林惠黄州鸡毛笔》云，“新意缚鸡绒，三钱非鄙吝”，并在诗后附言“黄州名贵之手，乃能制此名贵之笔”。

“鸡零狗碎”也有所用。提起鸡毛，古人便总结了一些妙用。明万历年间彭大翼撰著的类书《山堂肆考》中，就有点燃鸡毛熏烤猫鼻，令猫不敢再捕鸡的土方；清代袁枚在其《新齐谐》中，也提及“用鸡毛烧烟驱蛇”的土方。而有关鸡的偏方，更是林林总总。如苏东坡在其所著的《物类相感志》中，便有“北绢黄色者以鸡粪煮之即白”“母鸡生子与青麻子吃，则常生不抱卵”“竹鸡叫可去壁虱并白蚁”等被描述；元初的《农桑辑要》一书中，也有让母鸡常年生蛋的土方；元末明初“大佬”刘伯温的类书《多能鄙事》中，有把活鸡剥皮，用皮敷伤口的偏方；明代陈继儒在农书《致富奇书》中，则有让公鸡迅速长肥等经验之谈。当然，其间也不乏一些旁门左道，如明代周履所著的《夷门广牍》中，就披露了一种把家鸡“整容”成鸚鵡的伎俩，并称市井之中出售的大鸚鵡，不乏用此种技艺养成的赝品。这些偏方无从考证，其中当有无稽之谈，但字里行间，却透出人类与鸡密不可分的关系。

“鸡鸣达四境，黍稷盈原畴”，新春已启序幕，天道终将酬勤，又是闻鸡起舞的时刻！