

【第三課 師說】課前閱讀

座號： 姓名：

資料一：怎麼樣的人才算是老師？

然後一位教師說，請給我們講講教育。

他說道：

「無人能夠啟悟你們，

除了那半醒著躺在你們悟性曙光中的東西。

走在聖殿陰影下、行於其追隨者中的導師，

傳授的不是他的智慧，而是他的信念和愛。

如果他的確睿智，就不會命令你們進入他智慧的堂奧，
而是引導你們走向自己心靈的門戶。

天文學家能向你們講授他對太空的理解，

但卻無法賦予你們他的感覺。

音樂家能為你們唱出響徹四方的旋律，

但卻無法賦予你們捕捉這旋律的耳朵，

或回應這旋律的歌喉。

精通數學的人能談度量衡的領域，

但卻無法將你們引向那裡。

因為一個人的洞察力不能將其羽翼借給另一個人。

就像你們每一個人都獨自站在上帝的知識世界，

你們每個人對上帝和世界的認識與理解也彼此獨立。」

節錄自紀伯倫 بران ذل يل ڤ بران 《先知・論教育》

資料二：韓愈其人其事

韓愈生於(中唐)唐代宗大曆三年(西元 768 年)，因為他的出現，使得中唐社會無論在思想上、文學上都展現了另一番新風貌。

根據南宋朱熹的考察，韓愈是河南南陽人；又因為他的祖先從後魏開始就住在昌黎，所以他又以「昌黎韓愈」自稱。其實，昌黎是韓氏郡望，而非他的籍貫。

韓愈的祖父、父親都做過官，不過在他三歲的時候父親便過世了，他在文中幾乎未曾提到母親，有人說他的母親改嫁了，有人說他的母親在韓愈出生兩個月後就病逝了。韓愈有四個兄弟，老大韓會、老二韓介、老三韓弇掩，韓愈是老么，和大哥韓會年紀相差三十歲。由於韓愈自幼父母便不在身邊，因此韓愈便由長兄嫂收養。

長兄在韓愈十二歲時便因病過世，自此之後，家中的教養、生計的重擔，便全部落在大嫂的肩上。韓愈生於憂患無依的環境中，從小使用功讀書。在他十九歲時，到京師應試進士第，生活窮困到無法自存，而且科舉考試一直都很不順利；一直到貞元八年(西元 792 年)，才考上了進士。他胸懷大志，希望能有一番作為，可惜一直未被朝廷重用；直到貞元十二年(西元 796 年)，才獲得董晉的賞識，推薦它出任汴州觀察推官(類似現在的法官、司法官員)。

韓愈進入仕途之後，因為忠心耿直，常常直言無忌，影響他升官的機會，甚至惹來無妄之災！貞元十九年，韓愈和柳宗元、劉禹錫等人一起擔任監察御史，負責彈劾百官的任務，他看不慣王叔文等人的作風，又批駁李實在政治上不負責任的態度，因而引起一股政治勢力向韓愈反撲，被貶為連州陽山令。僅管是降職，但韓愈依舊是盡忠職守，愛護百姓，因而美名四起。後來，他又升遷至考功郎中，但又遭讒言，再貶為國子博士，他就在這時期寫了一篇〈勸學解〉，引聖賢不得志的事實來勉勵自己。唐憲宗

讀了之後，心有所感，於是晉陞他為吏部郎中，累遷中書舍人、知制誥。

憲宗元和十年(西元 815 年)，韓愈因平定吳元濟之亂有功，陞為刑部侍郎，此時韓愈已經五十歲，人生至此可說是春風得意。元和十四年，就在韓愈不可一世之際，卻惹來了殺身之禍。他反對憲宗迎佛骨，於是作〈諫迎佛骨表〉表中措辭嚴厲，直言無隱，惹惱了憲宗，將他處以極刑。幸好朝中大臣權貴紛紛相救，才化解了一場危機。

韓愈晚年，被拔擢為御史大夫兼京兆尹，是人生最巔峰的時期，但因身體狀況欠佳，享年五十七歲便與世長辭。他在世的時候，因為當了高官，又有極佳的文筆，因而求文的人特別多，再加上他喜歡拔擢文學人才，因此儼然成為文學界的領袖，在推行文學運動上有很高的成就。在古文運動中，韓愈自身不但有具體的文學理論，而且有質量兼具的古文作品，因此能夠風起雲湧，讓當時的世人，肯定文從字順新散的價值。

資料三：唐代的南方飲食

在韓愈因為〈諫迎佛骨表〉被皇帝趕出長安、發往今日廣東的潮州為官時，柳宗元也沒好到哪裡去，他在永州的任期滿了後，被召回長安，一度以為否極泰來，正高興著，沒想到朝廷裡有人惡整他，明升暗降，把他送到更遙遠的柳州（今日廣西境內）當刺史。

潮州跟柳州都是唐帝國的南方邊疆，這兩人可說是陷入人生的嚴重低潮，不過在他們往來的詩文中，除了談人生、談環境、談挫折、談思想……等種種偉大的事情之外，他們也沒有忘記談吃的……



他們吃什麼呢？羊肉？牛肉？豬肉？魚肉？

都不是！是蛙肉！！！！！！

是的！諸位在課本上讀到的冷豔高貴的柳宗元，他吃青蛙，而且他很愛吃……愛吃到寫詩文告訴韓愈說：我愛吃蛙肉……

而韓愈則寫了一首〈答柳柳州食蝦蟆（唐代的蝦蟆包含了蛙和蟾蜍）〉回應他的好朋友說：「我一開始也不是很喜歡吃啦……最近稍微可以吃一些了，但是怕這種東西吃多了會染上南方的蠻夷之氣，只好暫時放下這個喜好了，不過你也太愛吃蛙肉了吧？竟然把它當作豹子胎這種高級的美食來吃？？？」

中古時代的人覺得豹胎是美味珍饈，可能就像有人會吃越南的鴨仔蛋那樣。不過大家可以放心，在唐代只有親王、公主以上

的超高級貴族才有資格擁有豹子，所以其實沒多少人會真的吃豹胎，這可能只是一種傳說，就像什麼龍髓鳳肝一樣。

不過，吃青蛙雖然聽起來有點噁心，但是我個人是還滿愛吃三杯田雞的啦，香酥滑嫩，反正不要讓你看到皮就沒關係。可是有一次去吃熱炒時，長輩點了號稱清熱解毒的田雞湯，結果端上來一看，大湯碗裡漂著翻肚的田雞，怎麼看都像命案現場……

看到這裡，大家一定會想，那麼，韓愈跟柳宗元到底是怎麼吃青蛙的？他們總不可能是抱著一桶炸田雞，一邊寫信一邊啃吧？

當然不會啦～唐代還不流行炸物，在長安的高級吃法，就是把青蛙剝皮之後，從中間剖半，像分開的豆莢這樣兩片平貼在盤子上，我猜是蒸熟了吃，這東西叫「雪嬰兒」，呃……

但是到了南方，可就不是這樣了。唐代的《南楚新聞》說，南方的一些部族（百越），會先煮一鍋滾水，然後丟小芋頭或小筍子，接著把蛙類丟進去，蛙類就會抱住水中的芋頭或筍子，煮好之後，就通通撈起來吃。尤其喜歡吃皮上有疙瘩的蟾蜍……要先丟進滾水，燙掉蟾蜍的皮，然後再煮，蟾蜍皮一般沒人在吃，但也有些人就愛吃皮……真是口味特殊……

千萬不要以為唐代人都喜歡吃熟食，生長在北方的士族與貴族們，會吃生食或者半生熟的東西。河鮮類，像是新鮮的鯉魚，他們會把魚切成條狀，拌上佐料生吃，叫做「魚膾」。

但是，新鮮的魚類或者魚醬並不是常常有的，在北方最常吃的肉食還是雞肉和羊肉（牛要耕田不能隨便宰殺，豬比較少養），所以大家可以想像一下，韓愈從長安風塵僕僕、心如死灰地抵達南方，到了要放飯的時候，走進吃飯的廳堂一看！！

這什麼東西！！！！！！！！！！

面對著案上一大堆一大堆他沒看過的食物，韓愈都囧了……..於是他寫詩告訴在長安的朋友元集虛，自己看到的奇怪食物，順便給朋友補充一下生物知識（是有多愛當老師）。

「鰐實如惠文，骨眼相負行」

首先是鰐，這個長得很像 MIB 電影裡會出現的外星生物的生物，被稱為地球的活化石，由於繁殖的時候，雌雄會黏在一起，所以很容易就抓得到。現在因為是保育類動物所以不吃了，不過在韓愈的時代，潮州人才沒有在管什麼化石不化石呢！抓起來照樣吃。

「蠔相黏為山，百十各自生」

接著是蠔，也就是蚵仔、牡蠣，唐代潮州的蚵顯然是黏在石頭上，並不如現代的養殖蚵那樣串成一串放在海裡。吃蚵仔在現代台灣人真是超級生猛有勁的好東西呀！不過韓愈可是從沒見過這東西，在那個很多人一輩子沒見過海的時代，蚵是很多人想像之外的生物。

「蒲魚尾如蛇，口眼不相營」

第三種是蒲魚，也就是魷魚，這種在海底啪啪造的軟骨魚，在現代台灣也常看到，我曾經在東石的港邊看到人們分切大概有餐桌這麼大的巨大魷魚。不過，再強調一次，韓愈雖然小時候曾經住過南方，但是他大半輩子都生活在北方，以現在的話來說，是個「都市俗」，所以他對魷魚的第一印象，就是有一條蛇一樣的尾巴……因為他比較熟悉蛇嘛！



「蛤即是蝦蟆，同實浪異名」

第四種就是青蛙啦～注意囉，韓愈在這裡教大家，在唐代的南方，「蛤」不是現在我們吃的蚌殼文蛤，而是蛙類的統稱，雖然名字跟北方不一樣，不過是一樣的東西。

「章舉馬甲柱，鬥以怪自呈」

最後，章舉跟馬甲柱，其實就是章魚跟帆立貝/扇貝啦……燙好的章魚沾點醬油生猛吃下肚，還有剛撬開的新鮮扇貝，滿口海味鮮美無比。但是……. 不懂得欣賞的韓愈，竟然嫌這兩樣東西長得怪，然後在他眼前比怪……



其餘還有數十種，韓愈就懶得解釋了，那麼他怎麼吃呢？他只好暫時按照南方的習慣吃了……「調以鹹與酸，芼以椒與橙」，也就是用酸跟鹹來調味，並摘了橙汁和椒來拌著吃，這裡的椒絕對不是辣椒（辣椒在唐代還沒進入中國），有可能是花椒也有可能是胡椒。

他說的一副很難吃的樣子，其實大家就把它想成淋了五味醬那樣鹹鹹酸酸，正好襯托出海鮮的滋味，不過韓愈卻說「腥臊始發越，嘴吞面汗駢」，意思是：「我吃下去之後發現更腥更臭了，嘴巴雖然把東西吞下，臉上卻狂冒汗而且臉色發紅」。這狼狽的樣子，讓韓愈把目光從海鮮上轉開，看向了……

蛇……

是的……

韓愈看見的是活生生、在籠子裡的蛇…….

為什麼吃飯的時候還會看到蛇呢？啊就現宰現煮最新鮮啊!!! 我小時候在中華路喝蛇湯都這樣的……

韓愈跟這蛇你看我我
看你，雖然認得蛇是什麼東西，卻覺得蛇真是面目猙獰啊……



於是，韓愈開了籠子，把蛇放掉……而這尾很瘦的蛇竟然還很不爽，繼續對韓愈示威。

韓愈只好跟蛇說：「賣掉你又不是我的錯，沒殺你也算是有情份吧，我也不求你拿顆靈珠來報答我啦，不要怨恨我就是萬幸囉！」

韓愈的這頓生猛海鮮，到這裡告一個段落。可是當他寫下那首吃青蛙詩的時候，他已經在潮州過了些日子，原先他不能接受的青蛙，也稍稍能夠入口，並懂得了食物的美味。

千里宦遊是唐代官員政治生涯的常態，或在天子腳下、吃著長安口味的駝峰、魚膾、雪嬰兒，或在山海邊緣、吞著一生從未見過的山產海鮮。

宦海中浮浮沉沉，誰都不得不學會忍耐，學會把嚥不下喉的吞入腹中，即便是韓愈、即便是柳宗元，即便是今日的你、今日的我。

節錄自謝金魚《崩壞國文：長安水邊多魯蛇？唐代文學與它們的作者》