

【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曉光中的東西。
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 بَرَانْ خَذْلِيلْ بَرَانْ 《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，從小便用功讀書。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。儘管是降職，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、知制告。

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）。

「鱉實如惠文，骨眼相負行」

首先是鱉，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，也就是紅魚，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紅魚。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」，所以他對紅魚的第一印象，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，並滴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，嘴吞面汗醉」，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……而這尾很秋的蛇竟然還很不爽，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，或在天子脚下、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》

