

文物  
快閃

# 心想食成——從肉形石到東坡肉

朱龍興



清 肉形石 國立故宮博物院藏 六田知弘攝

有關肉形石的外在表現，大多被描述成一塊看似鮮嫩多汁的「東坡肉」。那麼這塊肉的烹煮是否由蘇東坡本人所發明呢？據學者研究，蘇東坡可能只是發明一種煮豬肉的方法，但並未以「東坡肉」作為菜餚的命名。至於東坡肉的成形其實一直到明朝才開始被提及，沈德符（1578-1642）在《萬曆野獲編》中云：「……肉之大載不割者，名東坡肉；……」文字雖然未提及東坡肉的色澤，但已清楚透露出所謂的東坡肉既非碎肉，亦非切片而是大塊不割的豬肉。到了清朝，這種大塊的東坡肉成為文人間極為出名的一道佳餚。

從肉形石的外觀來看，恰好與東坡肉大塊豬肉的造形相符。我們很難確定製作肉形石的工匠是否也經常出席清代文人宴會，但是可以確認的是，工匠心中一定有一塊東坡肉，如此一來才會在見到天然的玉髓時，將不同的玉石肌理看成肥肉與瘦肉，進而在頂面鑿孔並將之染色，讓這塊肉多了道醬汁的色彩，最後使這塊天然石材在細膩的處理後成為令人垂涎欲滴的美味食材。

作者任職於本院南院處

