

奇思妙想

絕妙的發明

中國人的

● 張弓長編著



奇思妙想

絕妙的發明

中國人的

● 張弓長編著





書卷萬讀路里萬行



中國人
奇思妙想
張弓長編著





漫談中國人的奇思妙想（代序）

豆腐小史	．．．．．	一〇
粽子何由來	．．．．．	一三
年糕的發明	．．．．．	一五
月餅的來由	．．．．．	一七
最早的糖炒栗子	．．．．．	一九
千金的來源	．．．．．	二一
婦女稱謂的演變	．．．．．	二三
太太的起源	．．．．．	二五
吃醋考	．．．．．	二七
小老婆的始作俑者	．．．．．	二八
最早的老娘	．．．．．	三一
河東獅的由來	．．．．．	三三
妓女名稱的變革	．．．．．	三五
相公稱謂的流變	．．．．．	三七
爸爸老子考	．．．．．	三九

錄目

最早的駙馬爺	四一
外子先生考	四三
奴才的起源	四四
各行的祖師爺	四七
三十六計的來源	四九
捉迷藏的發明	五一
最初的毬子	五三
傀儡戲的肇始	五五
馬戲的講古	五八
紙鳶的故事	六〇
象棋說古	六三
何時開始打筋斗	六六
黃梅調的起源	六八
爆竹簡史	七〇
按厚的淵源	七二
拍馬屁的來源	七四

古代的茶樓	七六
畫眉的歷史	七八
畫眉之樂樂如何	八〇
燒香考	八三
臙脂	八四
香史	八七
紅杏出牆考	九〇
古人的梳頭韻事	九一
筷子的來歷	九四
手袋的發明	九六
古時男人的裙子	九八
被褥逸史	一〇〇
床的發明	一〇三
閒話古椅子	一〇五
木屐談古	一〇七
鞋的來源	一〇九

塔的創建	一五五
堂的小史	一五七
可憐怎麼來的	一六〇
福祿壽三星的來由	一六二
市井考	一六四
凌遲與腰斬的歷史	一六五
十二生肖的由來	一六九
古代的標行成績	一七一
掃墓的起始	一七三
清明插柳溯源	一七六
古代的船舶奇觀	一七九
火槍火炮趣談	一八六
鎧甲的故事	二〇一
銅劍講古	二〇九
弓劍的起源	二一四
古代戰車的來由	二二一

漫談中國人的 奇思妙想 代序



中國是一個古老的民族，由於它有悠久的歷史，其間所產生的文明，光彩奪目，照耀今古。

然而迨至滿清，由於閉關自守之故，中國的文明大受滯碍，自西風東漸，國人更覺自己的科技文明，遠落於歐西之後，甚或有『自嘆弗如』之感。

其實自古以來，中國人的發明可說層出不窮，他們以高度的智慧，滿足慾望的希求，從而帶來了許許多多奇思妙想的產品，充裕了生活的內涵，也促進了物質的文明。

數千年來，先人的努力『成果』，給予後代子孫的文化遺產，不但使我們享有，也令我們驕傲。這本書裡所有的『絕妙的發明』，非僅讓我們自己驚嘆祖先們的『奇思妙想』，更教歐西人士『瞠目其後』！



豆腐小史

有人說：『吃在中國。』這句話一點也不錯。
國人對於『吃』這一門道，不但在『味』上力求精美，即使在『技』上，也每多發明。現在，僅談談平日我們所常吃的豆腐，說說它的來源，從而證明『斯言之不謬也』。

豆腐，非僅價廉物美，而且饒富營養，同時還有治痾療疾的功效，所以素為國人所嗜食，在清代，豆腐更流傳到歐洲，西方人稱它為『Bean-curd』，並且在法國京城巴黎，還開設有『豆腐公司』。

豆腐是我們的特殊食品之一，從古以來，都算是一項重要的食品，它的起源很早，但見之文獻，而可徵考的，有胡士奇著的『天祿識餘』：『豆腐，淮南王劉安造，又名黎祁。』

宋末，愛國詩人陸改翁的詩裏說：『拭盤指

連展（即麥餌），洗煮黎補祁（即豆腐）。』由此可知，黎祁，就是豆腐的古名。

謝綽『拾遺記』裏也說：『豆腐之作，三代前後，未聞有此物，至漢淮南王安，始傳其術於世。』

李時珍著的『本草綱目』中記載說：『豆腐之名，始於漢淮南王劉安。』

司馬遷在他所著的『史記』一書中『淮南王安列傳』中說：『淮南王安，爲人好讀書，鼓琴……亦欲以行陰德，拊循百姓，流譽天下。』淮南，就是今天湖北省長江以北，漢水以東，和江蘇安徽兩省長江以北，淮水以南的一帶地方。這個區域，黃豆的產量，非常豐富，加之劉安好讀書的這一個性，或許在閒暇的時候，常有『起而行』的諸多試作。

基於此，上面的三個說法，似乎可以成立。

而製豆腐的方法，創始於漢，大致沒有太大的疑問。

然而，汪汲在他所著的『事物原會』裏說：『吳燮門云，向見書中載有豆腐名鬼食，孔子不食一說，以豆出漿，其渚滓分量，稱之不少累聚，腐乃豆之魂魄形成，故謂鬼食，惜忘書名，無從考稽，便志於此。』這一說法，倘若是正確的話，似乎在周朝的時代，已經有了豆腐，然而以爲豆腐是鬼食，或者因爲聖人之不語『怪力亂神』所致，所以一般人附會這一說法，不吃鬼食。未必在孔子的時代，就有了豆腐。

元虞集文章裏說：『鄉語豆腐爲來其。』由此，我們也可知道，豆腐的古名除黎祁之外，尚有稱之爲來其的。

『本草綱目』卷二十五，記載豆腐的製造方法說：『豆水浸，磑碎，濾去渣，煮成，以鹽鹵

汁，或山礬葉，或酸澱，就釜收之，又有以石膏末收者。』這就是製造豆腐的古法，然而，和今天製造豆腐的方法，在大體上也大致相同。

前面說到的巴黎『豆腐公司』，在清末民初的時候，曾就豆腐的製造方法，加以有系統的研究和整理，收益很大。

如果把豆腐的相關豆製食物饗客，則有：豆腐、豆腐腦、豆渣、豆腐皮、百葉、乾絲、豆腐干、油豆腐、臭豆腐、豆腐乳等等。

豆之爲物，實在可以說是『琳琅滿目，漪漣盛哉』！



來由何子粽

端午節的習俗很多，其中最流行的當推吃粽子。它的起源，據世俗說是爲投於水中以祭屈原，但在北方本無競渡投角黍的，而家家亦吃粽子，可見此習俗的普遍。

原來粽子成爲端午節食品，其起源和意義有兩說：一就是所謂致祭屈原，另一說則爲諷示節慾之意，而後說比之前說，其起源更古，用意亦有可取之處。據禮記月令上有云：『仲夏陰陽交，花生分，君子齋戒，正聲色，節嗜慾』。『又風俗近義』上說：『先節（端午）一日，以菰葉裹黏米，雜以栗棗，致灰汁煮令熟，節日啖之。』又『風土記』云：『端午烹鷺，進筒粽，一名角黍，以菰葉裹黏米栗棗，以灰煮令熟，蓋取陰陽包裹未散之象。』又屈大均在『廣東新語』上亦有云：『五月，自朔日至五日，以粽心草繫黍，卷以格葉，以象陰陽包裹之義。』這可見自古以至近代都有人認爲：粽子的製作是諷示在炎

熱天時，應該要節嗜慾，甚至有人認為：粽子就是『中止』的諧音，即暗示應該暫行中止房事之意云云。只是此一說現已為大多數人所遺忘了。

至於『裹蒸粽』的名稱，據說是始於南北朝的宋室的。據『言鯖』引南史所說：『宋明帝志

慕節儉，內官嘗進裹蒸，上曰：我食此不盡，可四破之，餘充晚食。裹蒸者，以糖和糯米，入香藥松子等物，以竹籊裹而蒸食之，即今之角黍也。』是則裹蒸粽這名稱，已有一千多年的歷史了。



年糕的發明

我國傳統的習俗，家家戶戶過年必備的應景食品——就是年糕。

考證『年糕』在我國有悠久的歷史，且名目繁多，『武林舊事』所記載的計有糖糕、蜜糕（註：以蜂蜜蒸製之糕稱之。）、粟糕、麥糕、豆糕、雪糕（註：雪言其白，非指現代冰淇淋之類的雪糕。）、甌糕、生糖糕、蒸糖糕、蜂糖糕、間數糕、乳糕、乾糕、杜糕、重陽糕等十多種。

一般而言，年糕是指以蔗糖拌米粉所製成的甜糕，有圓形、有方形，隨蒸籠的形式而不同，糕裏滲香蕉油，糕上鋪有芝麻、紅棗、瓜仁之類的香料，一則可增加糕本身的芳甜可口，二則點綴品可增加美觀。

『清嘉錄』把年糕分成四種，年糕有黃白之分，大徑尺而形方，俗稱『方頭糕』。糕如元寶式者，稱『糕元寶』，分黃白兩色，均是備年夜祭神，歲朝供祖先，及饋贈親朋之用。其用以賞

賚婢僕的，是形狹而長的俗稱『條頭糕』，稍潤者稱『條半糕』。

上述四種糕，條頭和條半糕是屬江南風俗，此地極少見，糕元寶則爲一般人所喜愛，因爲糕讀『高』音，人總向高處爬，而製成元寶形分黃白兩色，象徵黃金白銀纍纍金銀滿倉，新年之際誰不想招財進寶。故清代吳穀人做一首糕元寶的

打油詩，詩云：『世人皆愛寶，名字及糕饐。口腹奢如此，金銀餅豆知？老饕爭炙熟，一飽已傾貲，轉笑堆成屋，何曾會療飢？』就是譏笑那些財迷。

其實年糕除以上所說的之外，時下尚有蘿蔔糕，芋頭糕等等。