

日常事物掌故叢書

飲食料品

楊蔭深編著

世界書局印行

日常事物
掌故叢書
飲料食品

實價國幣

外加運費匯費

版權
所有
不准
翻印

編著者 楊 蔭 深

發行人 李 煜 瀛

世界書局有限公司代表人

出版者 世界書局

發行所 世界書局

日常事物掌故叢書總序

我們日常生活之中，所見所聞的事物，真是至繁且夥，不勝枚舉，就這許多事物裏面，除了一水一火之外，是近所發明或產生者外，大部分可說古已有了的。可是人們多不注意，這大部分事物是怎樣來的？而且自古以來，一物一形，一變一遷，這變遷又是怎樣的？大家差不多都安之若素，不想追究的了。是的，這許多事物，定要一一追究其來源，對於我們生活又有什麼關係呢？佳節到了，就是佳節，神仙鬼怪，有許多人還要迷信着，有許多人已經不迷信了，信也好，不信也好，又何必再去追究牠呢？至如我們的衣食住行，以及禽獸草木之類，有許多人正在研究作爲專門的學問了，也何必你一一去追究牠的來源呢？

說這樣話的人一定很多。尤其是科學落後的我國，過去有許多記載都是靠不住的，如禽獸草木等類，非根據現在新的研究方法不可，若仍迷戀於古人的記載，錯誤一定是很多的。至於其他的事物，現在也正在改進之中，舊的早已廢棄了，新的正不絕地在產生，我們只有向前研究，爲什麼還要回來開倒車呢？

可是儘管有人對我這樣說，我總覺前人的記載還是值得我們現在去留戀的。尤其是我們中國人，更應愛護中國過去的文化。錯誤的正可把牠改正，不錯誤的當然要把牠更發揚出來，使知前人研究也並非完全是不對的。我因爲自己有歷史癖，明知道有許多是附會依托的，卻也喜把牠摘錄下來，作爲古人對於某事某物的一種說法，因爲隨時的摘錄既多，便想把牠整理出來，這就是我編寫這部「日常事物掌故叢書」的一個小小動機。

提起掌故，好像就是軍國大事，典章制度的故實了。但是我現在所說的，卻是一些日常的事物，這裏只是人人日常所接觸的事物，沒有一件是國家宏制偉典的。原來掌故只是故事而已，所以日常事物也未始無故事可言，只因中國舊有掌故之說，所以我也把牠移來用了。這是我定名為「日常事物掌故叢書」的一些簡單意義。

上面已經說過，日常事物是至繁且夥的，我要把牠一一說盡，當然事實上是不可可能的。所以我所編寫的，是日常事物中最主要的一部分。歲時令節是我們每年每月所要遇到的，所以我把牠來編寫。神仙鬼怪有許多人現在正還迷信着，可是牠們最初究竟怎樣的，說明了也就平凡極了，所以也列為一門。至於我們日常所必需的衣食住行，以及日常所見到的禽獸草木之類，自然也有一談的價值。大約每種都想談牠一二十種，每種也並不想詳加考據，只是隨便舉證，作為已往是怎樣的，現今又是怎樣的，給讀者一個原委而已。這部小叢書是想給讀者一個常識看的，不想求其深奧，而且還想求其生趣，所以其中頗採了不少有趣味性的故事，以供讀者茶餘酒後的談助。這是「日常事物掌故叢書」的一些內容大略。

本叢書範圍很廣，各方面簡直都有。我自問無此博識，可以勝任愉快。只是本叢書並非專門研究，僅將前人載籍所記錄的，作一番轉述而已，所以門類雖廣，我尚能勉與應付。不過錯誤之處，仍所難免，是在讀者的指正了。又本叢書每冊，或有附錄，大率為行文方面便利起見，未能在正文詳述的，就在附錄裏錄及；同時因為有許多資料，正可作正文的對證和參考，所以也把牠附在最後了。

最後，我要十二分感謝陸高誼先生，鼓勵我寫成這一部小叢書，得以順利地在世界書局出版，使與讀者相見。否則我無此鼓勵，恐怕永遠不會成這部小叢書的。

楊蔭深三十四年二月四日

序

提起飲料食品，使人很容易想到「食譜」一類的書籍；但本書卻不是那一類的譜錄，專談各種飲料食品的製法。本書是日常事物掌故叢書之一，專談過去的掌故，與食譜一類的書籍，性質絕不相同，所以分類方面，亦有歧異。本書大抵以食物的總稱而分，先以飲，後以食。飲則爲茶爲酒，爲漿汁爲乳酪；食則爲飯爲粥，爲餅麵爲糕糰；次則爲調味之品的油鹽醬醋鼓糖蜜，又繼以肉羹及珍羞與素食，最後則殿之以煙。或疑既有肉，何以無魚？既有羹，何以無湯？是因魚肉、羹湯，古不明分，亦以本書並非食譜，故不一分列。本書所述，均述這些食物由來怎樣，後來有何變遷。至於天地間可食的物，植物則有穀蔬瓜果，動物則有鳥獸魚蟲，本叢書皆另有專冊，在那裏所談到的，這裏就不詳述了。讀者有興，可選閱那兩冊的。

專談這一類食物的掌故，在現今還不曾有過。這一小冊，只是著者本着前人載籍，研究而得。惟寒齋藏書不多，掛漏之處，定不在少，還請讀者補正爲幸！又爲行文方便起見，有許多不便在正文中引錄前人之說，以爲印證，凡此可爲印證的文字，均在書末另作附錄，使讀者知道本書所述，皆語有來歷，並非是著者個人嚮壁虛造的。

中華民國三十四年二月五日楊蔭深自序於上海

目次

一 茶	一
二 酒	六
三 漿汁	一二
四 乳酪	一五
五 飯	一七
六 粥	二〇
七 餅麵	二三
八 糕糰	二六
九 油	三〇
一〇 鹽	三三
一一 醬	三六
一二 醋	三八

一三	豉	四〇
一四	糖	四一
一五	蜜	四四
一六	肉	四六
一七	羹	五〇
一八	珍羞	五二
一九	素食	五五
二〇	煙	五七
附錄		六〇

飲料食品

一 茶

茶爲現今日常飲料之最重要者。但最早茶字作荼，自中唐以後，始變作茶字。因爲茶有三義，一是苦菜，一是茅秀，一方是如今的茶，最易混錯，故唐人改茶爲荼，以作專稱。

茶還有許多別稱，如唐陸羽茶經所說：「其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。」檟字見於爾雅，蔎是蜀西南人稱茶爲蔎，茗是晚收的茶，或叫做荈，與茶是早收的有別。現在稱茶只有茶茗兩字，已不分爲早收或晚收了。

茶最早產生大約是在蜀地，自秦人取蜀以後，茶乃移植於各地了。所以飲茶的事，也始於秦漢，在最早是沒有的。如周禮天官膳夫「凡王飲六清」，據注謂水漿醴醕醫酏，而沒有茶。水卽水，漿是米汁，醴是淡酒，酏是涼湯，醫是濁漿，酏是薄粥。

茶既各地均有，因此各地茶品，自有上下之分。據陸羽茶經，山南以峽州，淮南以光州，浙西以湖州，劍南以彭州，浙東以越州所產爲最上品，其他黔中，嶺南未詳。至明顧元慶作茶譜，其品茶次第，亦大略相同。他說：茶之產於天下多矣，若劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月，邛州有火井思安，渠江有薄片，巴東有真

香，福州有柏巖，洪州有白露，常之陽羨，蔡之舉巖，丫山之陽坡，龍安之騎火，黔陽之都濡高株，瀘川之納溪梅嶺之數者，其名皆著，品第之則石花最上，紫筍次之，又次則碧潤，明月之類是也。

然奇怪的是兩書都沒有提到浙江的龍井，福建的武夷，安徽的祁門，雲南的普洱，如現在所認為的名茶，可知古今所產名茶常有變遷，未必是永久如此的。

大抵最早飲茶，是並不怎樣講究茶葉的，至唐陸羽著茶經，方才講究起來了，後之談茶的，也無不奉他所說為圭臬。唐書隱逸傳說他「字鴻漸，一名疾，字季疵，復州竟陵人。上元初，隱苕溪，自稱桑苎翁。久之，詔拜羽太子文學，徙太常寺太祝，不就職。貞元末卒。」羽嗜茶，著經三篇，言茶之原之法之具尤備，天下益知飲茶矣。時鸞茶者，至陶羽形置煬突間，祀為茶神。」自他這樣提倡以後，茶遂為人們所嗜好，成了一種風尚。

至於唐人所飲的茶，首重陽羨，宋人則重建州，明人則重羅峽，清人則重武夷龍井。陽羨即今江蘇宜興，與浙江長興鄰壤相接，其地實無名茶，只是當時所貢均用此茶而已。建州即今福建建甌縣，其地有北苑，產茶甚佳，故當時亦稱北苑茶。但據宋沈括夢溪筆談云：

「建茶之美者號北苑茶，今建州鳳凰山上人相傳謂之北苑，言江南嘗置官領之，謂之北苑使。予因讀李後主文集，有北苑詩及文記，知北苑乃江南禁苑，在金陵非建安也。李氏時有北苑使善製茶，人競貴之，謂之北苑茶，如今茶器中有學士甌之類，皆因人得名，非地名也。」

是北苑實非原來的地名。其茶又稱龍鳳團茶，宋熊蕃宣和北苑貢茶錄所謂「太平興國初，特置龍鳳模造

使卽北苑造團茶，以別庶飲。」其始造者爲丁謂，每八餅重一斤。後至蔡襄又作小團茶，每二十餅重一斤。這種團茶，到後來就沒有再造了。至於明時的羅峴，其實就是顧渚的紫筍，一名異稱而已。到了清代，則有紅綠茶之分，紅茶以武夷的烏龍，綠茶以龍井的雨前爲最負盛名了。

但茶的上下，不僅講究茶葉一點，還須講究煎茶用的水。這又是陸羽首創其法，他以爲「山水上，江水中，井水下。」又判各地的水，以楚水爲第一，晉水爲最下，共分爲二十水，見載於唐張又新煎茶水記，其次序如下：

廬山康王谷水第一，無錫縣惠山寺石泉水第二，歙州蘭溪石下水第三，峽州屬子山下有石突然洩水獨清冷狀如龜形俗云蝦蟆口水第四，蘇州虎丘寺石泉水第五，廬山招賢寺下方橋潭水第六，揚子江南零水第七，洪州西山西東瀑布泉第八，唐州柏巖縣淮水源第九，廬州龍池山嶺水第十，丹陽縣觀音寺水第十一，揚州大明寺第十二，漢江金州上游中零水第十三，歸州玉虛洞下香溪水第十四，高州武關西洛水第十五，吳淞江水第十六，天台山西南峯千丈瀑布水第十七，柳州圓泉水第十八，桐廬嚴陵灘水第十九，雪水第二十。

有葉有水以外，還須講究煮法。陸羽茶經裏也有說及：「其火用炭，次用勁薪。」又云：「其沸如魚目微有聲爲一沸，緣邊如湧泉連珠爲二沸，騰波鼓浪爲三沸，以上水老，不可食也。」是煮時只可三沸，不可再多，否則便老不可飲。這樣的茶，一升可分五盃，當然以第一第二盃最佳。而所盛的盃，也要講究，據說盃以「越州上鼎州次，婺州次，岳州次，壽州，洪州次，越州，瓷青，青，則益茶，茶作白紅之色。壽州，瓷黃，茶色紫，洪州，瓷褐，茶色黑，

了。悉不宜茶。」但現在人最愛用景德瓷，景德距洪州實不遠，其瓷自宋後名聞全世，那又非陸氏所能預知的了。

飲茶的方法，要講究到這樣，現在還有人在做，尤其是文士們，認爲一件雅事的。但就一般的人看來，只要茶葉取其上選，水煮盃三者並不這樣講究了，因爲想講究有許多還是辦不到的，譬如定要什麼就難辦到。此外有許多人已不喜飲茶，而改飲咖啡（Coffee），據說茶實不及咖啡來得夠味。咖啡本產於熱帶地，炒其子爲粉末，調湯而飲，究竟何時傳入我國，前人均無記載，不得而知，但大約總在清中葉以後罷！

再陸羽所說的茶盃，當時只有盃而已，沒有襯托。後至唐德宗建中時，蜀地始於盃以外，又加以茶托。這到現在還復如此，倒是值得提一提的。唐李匡義資暇錄云：

始建中蜀相崔寧之女，以茶杯無襯，病其熨指，取樸子承之。既啜而杯傾，乃以蠟環樸子之央，其杯遂定，即命匠以漆環代蠟，進於蜀相。奇之，爲製名而話於賓親，人人爲便，用於代。是後傳者更環其底，愈新其製，以至百狀焉。

又唐人煎茶，有用薑用鹽的，至宋始不用此二物。東坡志林所謂「唐人煎茶，用薑用鹽，近世有用此二物者，輒大笑之。」

此外現在飲茶，除自飲外，客來也必請以茶，認爲一種敬禮。此風宋時已有，如朱熹（漳州）可談云：

茶見於唐時，味苦而轉甘，晚探者爲者。今世俗客至，則啜茶，去則啜湯。湯取藥材甘香者屑之，或溫或涼，未有用甘草者。此俗徧天下。先公使遼，遼人相見，其俗先點湯後點茶，至飲會亦先水飲，然後品味，但欲與中國相反，本無義理。

啜湯之風現在已無。至如遼人先湯後茶，則頗似現在之吃西菜，其順序確是如此的。客來無茶，因此也有鬧成笑話的，如明人駒陰冗記所云：

莆田槐齋陳公晉，性寬坦，在翰林時，夫人嘗試之。會客至，公呼茶，夫人曰：「未煮。」公曰：「未煮。」公曰：「也罷。」又呼乾茶，夫人曰：「未買。」公曰：「也罷。」客爲捧腹，時因號陳也罷。

這固然是陳夫人故意的嘗試，也足見自宋以後，客來非敬茶不可的。

飲茶只飲茶汁，自古以來，決沒有將茶葉也吃進去的，惟現今江西萍鄉人飲茶，卻正如此。胡樸安中華全國風俗志云：

萍人飲茶，與他地不同。其敬客皆進以新泡之茶，飲畢，復並茶葉嚼食。苦力人食茶更甚，用大碗泡茶，每次用茶葉半兩，飲時並葉吞食下咽。此種飲茶習慣，恐他地未之有也。

至於一飲半兩，則古時也有此豪飲的。如托名晉陶潛搜神後記，云「桓宣武時，有一督將能飲複茗，必一斛二斗乃飽，纔減升合便以爲不足。」又如後魏楊街之洛陽伽藍記，云「王肅渴飲茗汁，一飲一斗，是爲漏卮。」此雖古今量制不同，但也足見其飲量之宏。至如舊唐書宣宗紀所云：

大中三年，東都進一僧年一百三十歲，宣宗問服何藥而致，僧對曰：「臣少也賤，素不知藥性，惟嗜茶，凡履處惟茶是求，或遇百槐不以爲厭。」因賜名茶五十斤，命居保壽寺，名飲茶所曰茶寮。

一飲百碗，如以一升五碗計之，那也有二斗了，其量殊足驚人的。

最後，我們還要說一說「茶博士」的故事，現在稱賣茶的爲茶博士，實則唐時是鄒稱陸羽的。唐封演聞見記云：

李季卿宣慰江南，時茶飲初盛行，陸羽來見，既坐，手自烹茶，口通茶名，區分指點。李公心鄙之，茶罷，命奴子取錢三十文酬茶博士。

二 酒

酒是用米麴釀成的一種飲料，所以其字合水酉而成，酉是成就的意思。後人以三爲三，稱爲三酉，這完全是析字的說法，並無意義可說。惟唐白居易以詩酒琴爲三友，後人遂酒爲三友，那倒也可通的。

酒是誰人所造，有的說儀狄，有的說杜康，這都是後人傳說而已，皆不足置信。不過酒的淵源一定很古，因爲牠凡是穀類，都可釀造，也許有穀就有酒了。

酒的名目很多，周禮就有五齊三酒之說，但後來早沒有這種的說法，我們也不必去說了。倒是飲膳標題分析幾種酒的字面，給我們不少的常識，茲引錄在下面：

酒一也，而清濁厚薄甜苦紅綠白之別，故清者曰醪，清甜者曰醴，濁者曰醢，亦曰醪，濁而微清者曰醴，厚者曰醇，亦曰醢，重釀者曰醢，三重釀曰酎，薄者曰醢，甜而一宿熟者曰醢，美者曰醢，苦者曰醢，紅者曰醢，綠者曰醢，白者曰醢。

此外酒的名稱，自古至今，更是多得不可悉數。宋張能臣酒名記著錄就有百餘種之多，但大多各自起名，沒

有什麼意義。倒是明馮時化酒史所載幾種地方名酒，可以知道我國各地產酒的大概，茲照錄如下：

西京金漿醪	杭城秋露白	相州碎玉酒	薊州薏苡仁酒	金華府金華酒
高郵五加皮酒	長安新豐市酒	汀州謝家紅	處州金盤露	廣南香蛇酒
黃州茅柴酒	燕京內法酒	關中桑落酒	平陽襄陵酒	山西蒲州酒
山西太原酒	鄆縣郭筒酒	淮安苦蒿酒	雲安麴米酒	咸都刺麻酒
建章麻姑酒	滎陽土窟春	富平石凍春	池州池陽酒	宜城九醞酒
杭州梨花酒	博羅縣桂醪	劍南燒春	江北糯米酒	潯陵崔家酒
汾州乾和酒	山西羊羔酒	安城宜春酒	潯州珍珠紅	閩中霹靂春
嶺南瓊瑤酬	蒼梧寄生酒	淮南茶豆酒	華氏蕩口酒	顧氏三白酒
鳳州清白酒	扶南石榴酒	辰溪鉤藤酒	梁州諸蔗酒	蘭溪河清酒
西域葡萄酒	烏孫青田酒	西竺椰子酒	北胡消腸酒	南蠻檳榔酒

但奇怪的竟沒有紹興的花雕酒，豈明時此酒猶未著名於世嗎？但紹興花雕酒本名女兒酒，晉稽含南方草木狀中已有女酒這個名目，其說云：

南人有女數歲，即大釀酒，即漉，候冬陂池竭時，實酒罌中，密固其上，壓陂中，至春漲水滿，亦不復發矣。女將嫁，乃發陂取酒，以供賀客，謂之女酒，其味絕美。

是紹酒在晉時早已有了的。又梁元帝金樓子有「銀甌貯山陰甜酒，時復進之。」是在六朝紹酒也非無名的，酒史所錄或者有遺漏罷！至於清代，紹酒已很著名了，如梁紹壬兩般秋雨盦隨筆所說：

好酒不得不推山西之汾酒，酒性烈，然稟性剛烈，弱者惡焉，故南人勿尚也。於是不得不推紹興之女兒酒。女兒酒者，鄉人於女子初生之年，便釀此酒，迨出嫁時始開用之。此各家祕藏，並不售人。其花壇大酒，悉是膾本。

此說正與嵇氏所記者同。紹酒之別稱花雕，即其罇上有花雕繪之故，但正如梁氏所說，未必花罇皆是好酒，有許多是膾本的。

此外泗陽白洋河鎮和牛莊所出的高粱酒，現在也都很有名的，而酒史均未提及。這種現在也叫燒酒，據明李時珍本草綱目云，並非古法，自元時方才有的。但用高粱製酒，古時實早有之。後魏賈思勰齊民要術，就有梁米酒法，云「酒色漂漂，與銀光一體。薑辛桂辣，蜜甜膽苦，悉在其中。」正與現在的高粱酒同。在酒裏放入藥料，便成爲藥酒，這在齊民要術中也有浸藥酒法，云「浸五加木皮及一切藥，皆有益神效。」到了後世，藥酒名目殊夥，如本草綱目所載，就有六十六種之多。茲擇其熟聞的，摘錄數種如下：

屠蘇酒，陳延之小品方云：「此華佗方也，元旦飲之，辟疫癘一切不正之氣。」造法，用赤朮、桂心七錢五分，防風一兩，菴蓰五錢，蜀椒、桔梗、大黃五錢七分，烏頭二錢五分，赤小豆十四枚，以三角絲囊盛之，除夜懸井底，元旦取出置酒中煎數沸，舉家東向，從少至長次第飲之，藥滓還投井中。歲飲此水，一世無病。

按此未免涉於迷信。屠蘇二字，據明郎瑛七修類稿云：「本古庵名也，當從广字頭，故魏張揖作廣雅，釋庵以

此麤靡二字，今以爲孫思邈之庵名誤矣。孫公特書此二字於己庵，未必是此屠蘇二字。解之者又因思邈庵出辟疫之藥，遂曰屠絕鬼氣，蘇醒人魂，尤可笑也。」

五加皮酒，去一切風濕痿痺，壯筋骨，填精髓。用五加皮洗刮去骨，煎汁和麴米釀成飲之；或切碎袋盛浸酒煮飲。

人參酒，補中益氣，通治諸虛。用人參末同麴米釀酒，或袋盛浸酒煮飲。

花蛇酒，治諸風頑痺，癱緩急，疼痛惡瘡疥癩。用白花蛇一條袋盛，同麴置於缸底，糯飯蓋之，三七日取酒飲。

虎骨酒，治臂脛疼痛，歷節風，腎虛，膀胱寒痛。虎脛骨一具，炙黃槌碎，同麴米如常釀酒飲，亦可浸酒。

鹿茸酒，治陽虛痿弱，小便頻數，勞損諸虛。用鹿茸山藥浸酒。

至於葡萄酒則傳自西域，後漢書已說西域「粟弋國出衆果，其土水美，故葡萄酒特有名焉。」至唐時始有仿造之的。麥酒（卽啤酒 Beer）唐書西域傳中也曾提及，云「黨項取麥他國以釀酒。」不過其法似未傳入於我國，所以直到近年方才盛行的。

酒的名目大略就是如此，不再多說。不過酒還有幾個別稱，卻須在這裏補說一下。漢焦延壽易林有「酒爲歡伯，除憂來樂」之說，因此後人有稱酒爲歡伯。漢書食貨志有「酒者天之美祿」，遂又稱爲天祿。晉陶淵明詩有「且進杯中物」，因稱爲杯中物。宋劉義慶世說，又有青州從事平原督郵之說。宋蘇軾東坡志林說「僧謂酒爲般若湯」，又他自己說「此紅友也。」到了現在又有白乾黃湯之稱，白指白酒，黃指黃酒。

自來飲酒局面之偉大的，大約要算史記所說「紂爲酒池肉林，一鼓而牛飲者三千人」了。飲酒飲得最怪相的，恐怕是宋時的石延年（曼卿）罷！據宋人文昌雜錄云：

石曼卿善豪飲，與布衣劉潛爲友。嘗通判海州，劉潛來訪之，曼卿與劇飲。中夜酒欲竭，顧船中有醋斗餘，乃傾入酒中併飲之，至明日酒醋俱盡。每與客痛飲，露髮跣足，著械而坐，謂之「囚飲」。飲於木杪，謂之「巢飲」。飲以麤束之，引首出飲，復就束，謂之「鼃飲」。其狂縱大率如此。

這種因飲，巢飲，鼃飲，真是虧他想得出來的。差堪與之比擬的，則爲元末的楊維禎，最愛飲妓女鞋盃酒的。元陶宗儀輟耕錄云：

楊鐵崖耽好聲色，每于筵間，見歌兒舞女有纏足纖小者，則脫其襪，載盡以行酒，謂之「金蓮盃」。

但這不免如倪瓚所說，有使人「齷齪」之感，倒不如石氏來得自得，其樂純潔一些罷。

古來飲酒有宏量的，代不乏人，據說殷紂與齊景公均能飲七日七夜不止，趙襄子能飲五日五夜。後漢盧植三國滿寵晉周顒均能飲至一石。但古時的石，與今制不同，未必真是一石的。唐宋都說宏量者二三斗不亂，二三斗實可抵漢魏的一石。但如五代孫光憲北夢瑣言所說：「梁太祖初兼四鎮，先主遣押衙潘旽持聘，旽飲酒一石不亂。」此時云一石不亂，那真是可觀了，但或許是孫氏用古成語，亦未可知。又如明郎瑛七修類稿所載：

寧波陳敬宗，性善飲，一日召宴，預使內侍鑄銅人，如公軀幹，雖指爪中皆空虛者，如其飲注銅人中。內侍報曰：「銅人已