

日常事物掌故叢書

穀蔬瓜果

楊蔭深編著

世界書局印行

日常事物
叢書

穀蔬瓜果

三五・一・初

實價國幣

外加運發國費

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

版權所有
不准翻印

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，沒有一件是國家案制律典的。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，現今又是怎樣了，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，僅將前人著述所記錄的，作一番轉述而已，所以門類雖廣，我尚能勉與應付。不遇錯誤之處，仍所難免，是在讀者的指正了。本叢書雖有附錄，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，正可作正文的補充，所以也把他附在最後了。

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，倘無讀者的見容，則我無此鼓勵，恐怕永遠不會寫成這部小叢書的。

楊蔭深三十四年二月四日

引言

穀蔬瓜果，皆爲吾人日常所見的植物，同時都可供我們食用。依植物學家的分類，這樣方法是不妥當的，但如照園藝學家來說，那分類未始不對。其實我們所談的是掌故，以我國過去的習慣，穀蔬瓜果都可自成爲一類，所以書內所分，全無什麼根據，只依過去的習慣而已。這一點是須在這裏先爲聲明一下的。

也因爲這裏所說的只是掌故，所以不像植物學專講牠們的形態怎樣；也不像園藝學專講牠們應當怎樣栽培。這裏所說的，只是牠們怎樣的由來，何以有這樣的名稱，以及牠們的種類而已。聞亦敘述一些關於牠們有趣的故事，但這是少得；爲了牠們而鬧成笑話，終究是少有的。

像這樣的資料，在我國舊籍裏實不多見。這裏特別引用得多的是明時珍所著的本草綱目，雖然這是一本藥物的書，但也頗能研究到牠們的由來和種類的，而且大多根據事實，不尙空談，所以如清之吳其濬植物名實圖考，近人杜亞泉氏所輯的植物學大辭典，無不加以引證，本書當然也不能例外。這實在是我國一部博物大辭書，在學術界裏應佔重要的地位。這一點也得在這裏聲明一下的。

寫這樣的掌故，在著者還是第一次的嘗試，坊間也沒有這類的書出版過，簡陋謬誤，自知不免，只好有待於異日的補正了。

中華民國三十四年三月二十二日，楊蔭深於海上。

目次

一	稻麥	一
二	梁黍稷菰	五
三	豆菽花生	九
四	菽芥蠶蠶	一六
五	芹苳菠薐	一八
六	菜菔蕪菁	二一
七	諸芋蓴薺	二四
八	蕈菇木耳	二九
九	葱韭蒜薑	三一
一〇	瓜瓠茄子	三五
一一	梅杏	四二
一二	桃李	四七
一三	梨柿蘋果	五三

一四	柑橘橙柚	五八
一五	橄欖櫻桃	六〇
一六	楊梅枇杷	六三
一七	石榴葡萄	六五
一八	甘蔗香蕉	六七
一九	蓮藕菱芡	七〇
二〇	聚果核桃	七四
二一	荔枝龍眼	七六
	附錄	八〇

穀蔬瓜果

一 稻麥

稻爲五穀之一。說起穀，古來就有三穀、五穀、六穀、九穀、百穀諸稱，如格致總論云：

穀，種之美者也。其爲種也不一，考之前載，有言三穀者，梁稻菽是也；有言五穀者，麻黍稷麥菽是也；有言六穀者，稻黍稷梁麥菽是也；有言九穀者，稷秬黍稻麻大小豆大小麥是也；有言百穀者，又包舉三穀各二十種者爲六十，蔬果之實助穀各二十是也。

按鄭玄注周禮謂三穀黍稷稻，五穀黍稷麥稻，與上述有異；又有四穀黍稷稻麥。晉崔豹古今注又謂九穀黍稷稻粱三豆二麥，亦與上述不同。蓋此種總稱，大抵爲後人隨意撮合，原無定例可言。惟五穀中無稻，則實不可通，故當以鄭說爲是。

稻字從禾從留，留象人在臼上治稻之義。種類殊多，但大別之則爲粳糯兩種。再由此兩種分歧而出，據古籍所載約近百種，如明徐光啓農政全書云：

黃省曾理生玉鏡曰：稻之粒其白如霜，其性如水。說文謂之「秬」，沛國謂之「粳」，以黏者謂之「糯」，亦謂之「秠」；以不黏者謂之「秠」，亦謂之「粳」。故汜勝之云：「三月而種秠，四月而種粳。」然皆謂之稻也。魯論之「食夫稻」，粳也。

月令之秬稻，糯也。糯無芒，粳有芒。粳之小者謂之「秬」，秬之熟也早，故曰「早稻」；糯之熟也晚，故曰「晚稻」。京口大稻謂之「粳」，小稻謂之「秬」。其粒細長而白，味甘而香，九月而熟，是謂稻之上品，曰「簞子」。其粒大而芒紅皮赤，五月而種九月而熟，謂之「紅蓮」。其粒失色紅而性硬，四月而種七月而熟，曰「金城稻」，是惟高仰之所種，松江謂之「赤米」，乃穀之下品。其粒長而色斑，五月而種九月而熟，松江謂之「勝紅蓮」。性硬而皮紫俱白，謂之「糯種稻」。其粒大色白，稈軟而有芒，謂之「雪裏糠」。其粒白無芒而稈矮，五月而種九月而熟，謂之「師姑杭」。湖州錄云：「言其無芒也。」西明謂之「矮白」。其粒赤而稈芒白，五月初而種八月而熟，謂之「早白稻」。松江謂之「小白」，西明謂之「細白」。九月而熟謂之「晚白」。又謂「蘆花白」。松江謂之「大白」。其三月而種六月而熟，謂之「麥爭場」。其再蔣而晚熟者，謂之「烏口稻」。在松江色黑而能水風寒，又謂之「冷水結」，是謂稻之下品。其粒白而大，四月而種八月而熟，謂之「中秋稻」。在松江八月望而熟者，謂之「早中秋」。又謂之「閃閃風」。其粒白而穀繁，五月而種九月而熟，謂之「紫芒稻」。其秀最易謂之「下馬看」。又謂之「三朝齊」。湖州錄云：「言其齊熟也。」其在松江粒小而性柔，有紅芒白芒之等，七月而熟曰「香杭」。其粒小色斑，以三五十粒入他米數升炊之，芬芳馨美者，謂之「香子」。又謂之「香粳」。其粒長而醴酒倍多者，謂之「金釵糯」。其色白而性軟，五月而種十月而熟，曰「羊脂糯」。其芒長而數多白斑，五月而種九月而熟，謂之「胭脂糯」。太平謂之「硃砂糯」。其白斑五月而種十月而熟，謂之「虎皮糯」。太平又云「厚舛紅」。黑斑而芒，其粒最長，白舛而有芒，四月而種七月而熟，謂之「趕陳糯」。太平謂之「趕不著」，亦謂之「秬糯」。其粒大而色白，四月而種九月而熟，謂之「矮糯」。其舛黃而米赤，已熟而稈微青，布宜良田，四月而種九月而熟，謂之「青稈糯」。其粒大而色白芒長，而熟最早，其色易變，而釀酒

最佳，謂之「蘆黃糯」。湖州謂之「泥裏變」，言其不待日之曬也。其粒圓白而粹黃，大暑可刈，其色雖變，不宜於釀酒，謂之「秋風糯」，可以代粳而輸租，又謂之「臘官糯」。松江謂之「冷粒糯」，其不耐風水，四月而種八月而熟，謂之「小娘糯」，響聞女然也。其在湖州色烏而香者，謂之「烏香糯」，其稈挺不仆者，謂之「鐵梗糯」，芒如馬鬃而色赤者，謂之「赤馬鬃糯」。其粒小而色白，四月而種六月而熟，謂之「六十日稻」，又遲者謂之「八十日稻」，又遲者謂之「百日赤」，而毗陵小稻之種，亦有「六十日稻」「八十日稻」「百日稻」之品，而皆自占城來，實賴水旱兩成實，作飯則差硬。宋氏使占城珍寶易之，以給於民者，在太平六十日稻謂之「拖犁歸」，有赤紅粒，有百日粒，俱白粹而無芒，或七月或八月而熟，其味白淡而紅甘，在閩無芒而粒細，有六十日可穫者，有百日可穫者，皆曰「占城稻」，其已刈而根復發苗再實者，謂之「再熟稻」，亦謂之「再接再」。其在湖州，一穗而三百餘粒者，謂之「三穗子」。

按其中占城稻據宋羅願爾雅翼云：

今江浙間有稻粒稍細，耐水旱而成實早，作飯差硬，土人謂之「占城稻」，云始自占城國有此種。昔真宗聞其耐旱，遣以珍寶求其種，始植於後苑，後在處播之。按國朝會要，大中祥符五年遣使福建取占城禾，分給江淮兩浙，并出種法，令擇民田之高者分給種之，則在前矣。

是始於占城國，占城在今越南，今又稱之爲「洋秈」。惟如農政全書所說：

賈氏齊民要術著旱稻法頗詳，則中土舊有之，乃遠取諸占城者何也？賈故高陽太守，豈幽燕之地自昔有之，爾時南北隔絕，無從得邪？抑北魏時有之，後絕其種邪？今北土種者甚多，畿內種推平峪，山東種沂州，不啻新城粳稻矣。

則中國古時似也有此種的。惟江浙之間，實爲真宗所移植，當無疑義。其實稻種之多，據現在農業家研究，至少在一千餘種，那真是洋洋大觀，非我們所能勝述了。

至於稻的原產地究在何方，這是各有各的說法，如近人原頌周中國作物論云：

稻漢名芮斯 (Rice) 與梵語芮衣 (Yrini) 相近，疑歐洲之稻始由印度傳入。惟稻之原產地究竟出於印度與否，尙未可知。有謂中國神農時已植稻者，然神農建都河洛，氣候嚴寒，不宜於稻耕種，稻似非始自神農。惟徵諸史記夏本紀：「禹令益予衆庶稻，可種卑濕。」是稻爲夏以前所有，確無疑義。抑又聞之，暹羅漢名爲占卑，晉近粘種，而不黏之稻曰粘，想是占卑音之轉，則謂粘稻發源暹羅，亦屬可信。因思說文言「神農謂稻曰秬」，疑吾國初植之稻爲秬種，粘稻乃其後起歟？

此種推測，或較可信，蓋稻實爲溫熱帶植物，不適於北方寒冷之地種植，今日如此，古時當亦不能例外的。

麥亦爲五穀之一，而其重要與稻相等，蓋我國人南方大多食稻米，而北方則多食麥粉。

麥字從來從久，來象其實，久象其根。今多簡作從夾從夕，實非。又古稱小麥爲來，如詩 思文：「貽我來牟。」此來卽小麥，牟爲大麥，今字又加麥旁而作麩。其實古人之意，以麥爲天所賜來，故稱爲來，說文所謂「麥天所來也。」後世遂又借作來往的來了。

麥有小麥與大麥兩種，此外尙有雀麥，蕎麥，如明宋應星天工開物云：

凡麥有數種，小麥曰「來」，麥之長者，大麥曰「牟」，曰「麩」，雜麥曰「雀」，曰「蕎」，皆以播種同時，花形相似，粉

食同功，而得麥名也。四海之內，燕秦晉陳齊魯諸道，蒸民粒食，小麥居半，而黍稷稻粱僅居半。西極川雪，東至閩浙，吳楚廣焉，乃長六千里中，種小麥者二十分而一，磨麵以爲捻頭環餅饅首湯料之需，而麴殫不及焉。種餘麥者五十分而一，閭閻作苦，以充朝膳，而貴介不與焉。「續麥」獨產陝西，一名「青稞」，卽大麥，騎土而變，而皮成青黑色者，秦人專以飼馬，饑荒人乃食之。「雀麥」細穗，穗中又分十數細子，間亦野生。「蕎麥」實非麥類，然以其爲粉捺饅，傳名爲麥，則麥之而已。凡北方小麥歷四時之氣，自秋播種，明年初夏方收。南方者種與收期時日差短。江南麥花夜發，江北麥花晝發，亦一異也。大麥種極期與小麥相同。蕎麥則秋半下種，不兩月而卽收，其苗過霜卽殺，遇天降霜過遲，則有收矣。

麥爲我國原產，此殆無復疑義。蓋我國發源於黃河流域，爲種麥最適宜之地。天賜之說，亦卽由此而來，以其並非外方傳入，隨人種而俱來，故無以稱之，稱之爲「來」。

麥爲古時主要糧食之一，所以如董仲舒說漢武帝云：「春秋於他穀不書，至於麥禾不成則書之。以此見聖人於五穀最重麥與禾也。」（漢書食貨志）可知當時重視的一斑。故如麥秀雨種三穗，輒有獻瑞麥之舉，而史書爲之記載，以爲祥瑞之徵。其實這也是平常得很，正如雙生胎一樣，沒有什麼特別可言的。

二 梁黍稷菰

梁今又稱爲粟。梁之稱梁，解釋甚多，如明李時珍本草綱目云：

梁者良也，穀之良者也；或云種出自梁州；或云梁米性淳，故得梁名；皆各執己見也。梁卽粟也。考之周禮九穀六穀之名，

有梁無粟，可知矣。自漢以後，始以大而毛長者爲梁，細而毛短者爲粟，今則通呼爲粟，而梁之名反隱矣。今世俗稱粟中之大穗長芒粗粒而有紅毛白毛黃毛之品者，卽梁也，黃白青赤亦隨色命名耳。

梁雖有黃白青赤之分，而要以黃梁爲最上品，赤梁最下。如宋羅願爾雅翼云：

梁有三種：「青梁」穀穗有毛，粒青，米亦微青而細於黃白米也。夏月食之，極爲清涼，但以味短色惡，不如黃白梁，故人少種之，亦早熟而收少，作餽清白勝餘米。「黃梁」穗大毛長，穀米俱圓於白梁而收子少，不耐水旱，食之香味，美於諸梁，人號爲「竹根黃」。「白梁」穗亦大，毛多而長，穀穗扁長，不似粟圓，米亦白而大，其香美爲黃梁之亞。古天子之飯所以有白梁黃梁者，明取黃白二種耳。

此僅言三種，至赤梁據元王禎農書云：「其禾莖葉似粟，粒差大，其穗帶毛芒，牛馬皆不食，與粟同時熟。」

梁在古時亦認爲美食，常與稻並稱爲「稻梁」，如詩「鴛鴦」：「王事靡盬，不能蓺稻梁。」又儀禮「公食大夫禮」：「宰夫膳稻於梁西。」膳爲進，進稻於梁之西，是以稻梁並列了。又禮記「曲禮」：「歲凶，大夫不食梁。」是梁可認爲美食無疑，故歲凶連大夫也不能食了。據注謂「大夫食黍稷，以梁爲加，故凶年去之也。」卽此可知大夫連平時也不常食梁的。

青梁據唐孟詵食療本草說，尙有辟穀的效力。他說：「青梁米可辟穀，以純苦酒浸三日，百蒸百曬藏之，遠行日一飧之，可度十日，若重飧之，雖八九十日不餓也。」這未免是神話，所以李時珍以爲「靈寶五符經中，白鮮米九蒸九暴，作辟穀糧，而此用青梁米，未見出處。」其實辟穀之說，只是道家惑衆說法而已，斷無有

此理的。

黍稷古多並稱，但古或以爲二物，或以爲一類，如明宋應星天工開物云：

凡黍與稷同類。黍有點有不點，點者爲酒，稷有稷無點。黍色赤白黃黑皆有，而或專以黑色爲稷，未是。至以稷米爲先他穀熟，堪供祭祀，則當以早熟者爲稷，則近之矣。

此雖云同類，但仍爲二物，只是相似而已。又如明李時珍本草綱目云：

稷與黍一類二種也。點者爲黍，不點者爲稷。稷可作飯，黍可釀酒，猶稻之有粳與糯也。陳藏器獨指黑黍爲稷，亦偏矣。黍之苗似粟而低小，有毛結子，成枝而疎散，其粒如粟而光滑。三月下種，五六月可收，亦有七八月收者。其色有赤白黃黑數種，黑者禾稍潤。今俗通呼爲黍子，不復呼稷矣。

此則以黍稷爲一類，其分黍稷，猶稻之分粳糯而已。

黍字從禾入水，許慎說文引孔子說「黍可以爲酒」，故黍字作禾入水以會意。又因大暑而種，故字讀暑音。稷則從禾從畷，畷音卽，諸聲。又進力治稼之意。詩所謂「畷畷良耜」是也。又南人呼黍爲稷，是謂其米可供祭祀，故從禾從祭。如「蘆稷」實卽蜀黍，南人以其形似蘆，故名。今北人又稱爲高粱，卽用以製高粱酒的。又有一種「蘆粟」，雖名爲粟，而實非粟類，爲蘆稷的變種，莖中含有多量的砂糖，可供食用及製糖的原料。此外尚有「玉蜀黍」，今俗稱苞米、珍珠米，亦稱六穀，意謂五穀之外，又多此一穀。原產北美，其移植於我國大約猶在明時，故明以前無聞。明李時珍本草綱目云：「玉蜀黍種出西土，種者亦罕，其苗葉俱似蜀黍而

肥矮。苗心別出一苞如櫻魚形，久則苞拆子出，大如櫻子，黃白色，可潔炒食之。」因其形似蜀黍，子又黃白如玉，所以稱爲玉蜀黍罷！又因其外有苞，故稱苞米。此外穠羣芳譜所載，又有御麥、番麥之稱；農政全書所載，又有玉米、玉麥、玉蜀黍之稱；蓋本從他地移種而來，其稱米稱麥，都是借名而已。

菰本作菰，古以爲六穀之一，故亦屬於穀類。又有「菱」「蔣」之稱，見說文廣雅，所以宋羅願爾雅翼云：

菰者，蔣草也，生水中，葉如蘆荻，江南人呼爲「菱草」，刈以飼馬甚肥。古者食醫嘗六穀六牲之宜，則牛宜黍，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，鴈宜麥，魚宜菰。釋者以爲牛味甘平，羊甘而熟，稻與黍苦而溫，鴈酸而乾苦，稷以甘濟之，皆甘苦相成。犬酸而溫，豕甘而微寒，鴈甘而平，大麥酸溫，小麥如稷，亦氣味之相成者。魚族甚多，寒熱酸苦兼有，而云宜菰者，或同是水物相宜。此米一名「雕胡」，宋玉賦云：「臣欲飲雕胡之飯，烹露葵之羹。」又枚乘七發云：「楚苗之食，安胡之飯，搏之不解，一啜而散。」或曰「安胡」亦雕胡也。古人以爲美味，今饑歲獨採以當糧，然不知貴。

按上所謂「食醫」，見於周禮天官及禮記內則，蓋古時人君燕食所用，其貴可知。今則亦如宋時，視菰米僅爲救荒之用，無有作爲飯食的。其米又稱爲雕胡，實爲雕菰的訛稱，明李時珍本草綱目云：

菰本作菰，葵草也。其中生苗如瓜形可食，故謂之「菰」。其米須霜彫時采之，故謂之「雕菰」，或訛爲「雕胡」。枚乘七發謂之「安胡」，爾雅「鬻雕蓬藿黍蓬」也；孫炎注云：「雕蓬即葵米，古人以爲五飯之一」者。

至現在人所食的，則爲其中的芽，即俗稱茭白，或名茭筍，誠如宋蘇頌本草圖經所云：

菰根江湖陂澤中皆有之，生水中，葉如蒲葦，刈以秣馬甚肥。春末生白芽如筍，即菰菜也。又謂之「菱苕」，生熟皆可啖，甜美。其中心如小兒臂者，名「菰手」，作菰苕者非矣。爾雅云：「出陸蓮菰。」註云：「生菰草中，狀似土菌，江東人啖之甜滑。」卽此也。故南方人至今謂菰爲菰，亦緣此義。

三 豆菰花生

豆古稱爲菰，漢以後方呼爲豆。見宋姚宏戰國策注。菰字本作未。明李時珍本草綱目云：「豆未皆莢穀之總稱也。篆文未象莢生，附莖下垂之形。豆象子在莢中之形。」廣雅云：大豆菰也，小豆荅也。」是又以菰爲大豆的別稱。蓋古時稱菰大多指爲大豆，然普通實以菰爲豆的總名，與豆意同。豆的種類很多，後魏張揖博雅有「大豆菰也，小豆荅也，畢豆豌豆留豆也，胡豆降震也，巴菰巴豆也。」可知在其時有五種之多。至明宋應星天工開物，則述豆重要的有下列十種：

凡菰種類之多，與稻麥相等。一種「大豆」有黑黃兩色，下種不出清明前後。一種「綠豆」圓小如珠，必小畧方種。一種「豌豆」有黑斑點，形圓同綠豆，而大則過之，其種十月下，來年五月收。一種「蠶豆」其莢似蠶，豆粒大於大豆，八月下種，來年四月收。一種「小豆」赤小豆入藥有奇功，白小豆（一名飯豆）常冷助嘉穀，夏至下種，九月收穫。一種「糟豆」古者野生田間，今則北土盛種，成粉盪皮，可釀綠豆。一種「白菰豆」乃滑靡蔓生者，一名蛾眉豆。其他「豇豆」「虎斑豆」「刀豆」與大豆中分青皮褐色之類，間繁一方者，猶不能盡述，皆充蔬代穀以粒蒸民者。

可知又較前時爲夥了。惟豇豆實卽胡豆之別稱，說詳後。

現在先從大豆說起。大豆古既亦稱爲菽，所以如詩七月「七月烹葵及菽」，生民「藝之秬稷」，爾雅「戎叔謂之秬稷」，注疏家皆以爲菽卽大豆。又因爲爾雅有「戎叔」之說，於是以此豆爲傳自戎地，但亦有人反對其說，如唐孔穎達毛詩正義云：

爾雅釋草云：「戎菽謂之秬稷。」孫炎曰：「大豆也。」此箋亦以爲大豆。樊光舍人李巡郭璞皆云：「今以爲胡豆。」璞又云：「春秋齊侯來獻戎捷，穀梁傳曰：『戎，菽也。』管子亦云：『北伐山戎，出冬蔥及戎菽布之天下。』今之胡豆是也。」按爾雅戎菽皆爲大豆，注疏梁者亦以爲大豆也。郭璞等以戎胡俱是裔名，故以戎菽爲胡豆也。后稷種穀，不應捨中國之種而種戎國之豆。卽如郭言齊桓之伐山戎，始布其豆種，則后稷之所種者何時絕其種乎？而齊桓復布之禮有戎車，不可謂之胡車，明戎菽正大豆是也。

按此說甚是，雖此詩未必爲后稷時人所作，乃後人追述之詞，然今植物學家亦以大豆爲中國原產，而後傳入各國的。

大豆其實還不止黑黃二色，如李時珍本草綱目云：「大豆有黑白黃褐青斑數色。黑者名烏豆，可入藥及充食作豉；黃者可作腐榨油造醬，餘但可作腐及炒食而已。」今以黃者爲最普通，故又稱「黃豆」。而黃豆之供膳食，名目殊多，單是作腐一項，就有豆腐、豆腐漿、豆腐皮、豆腐渣、豆腐乾、百葉豆腐、醬豆腐、臭豆腐等。豆腐相傳爲漢淮南王劉安所創製，漿皮渣乾卽從此而出。醬豆腐不知起於何時。臭豆腐明時已有之，其吃