

蟲

急救

南海人某乙往粵西貿販，與某

氏婦通馬去歲乙東還歸，問

何時返乙以明年五月對婦

曰君必踐言不然噬臍無及也

乙聞言惕上於心蓋粵西多蠱

術蛇蠭蜥蠍蠅蠍蠅視食

者久暫卜死者遲達中其妻

者期間不至則心腹絞痛危

他藥不能解也

雖妻子當前

至今年四月即

妻強留之至期

然如敵獸即乞則外治醫

夕深寒忽聞刀斧

聲如敲鼓聲即乞則外治醫

生也越之入自言能解諸

毒乙聞之喜曰君知能解

此每不自信也醫者曰

汝須酬金二兩當立刻

來於此我待急先

今取大盤買豕前之

覺腹中牽動有無

數小便及大便止水

以盤燭火水動病

士大廈金方長

而去

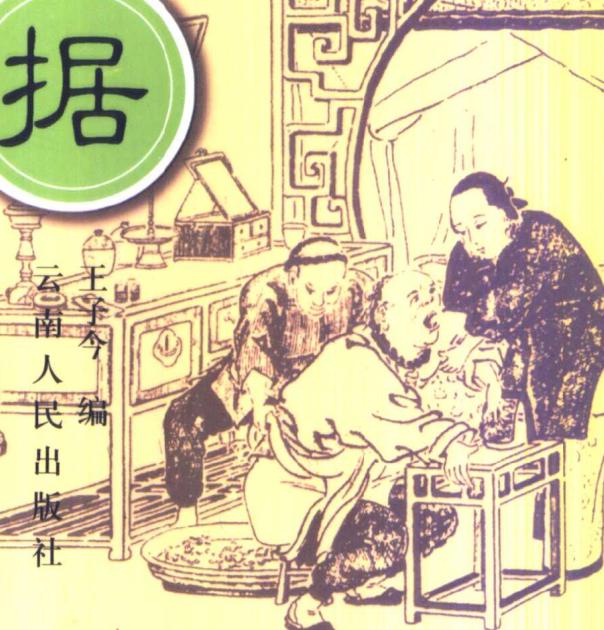
趣

味

考

据

王平今編
云南人民出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

趣味考据/王子今编. —昆明: 云南人民出版社, 2003. 8

ISBN 7-222-03780-2

I. 趣... II. 王... III. 传统文化 - 中国 - 文集

IV. G12-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 065923 号

责任编辑: 赵石定

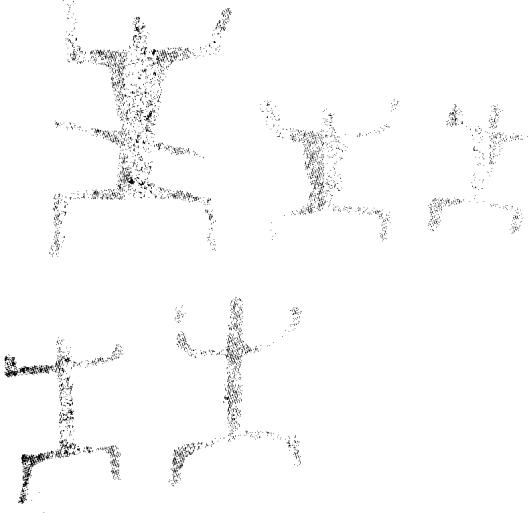
装帧设计: 杨晓东

责任印制: 洪巾丽

由于各种原因, 我们无法与部分文章的作者或相关著作权人取得联系, 就收录了他们的文章, 为此感到非常抱歉。希望没有与编者联系过的作者或相关著作权人见到本书后, 主动与云南人民出版社联系, 以便办理稿酬事宜。联系电话: 0871-4191758。

书名	趣味考据
作者	王子今 编
出版发行	云南人民出版社
社址	昆明市环城西路 609 号
邮编	650034
网址	ynrm. peoplespace. net
E-mail	rmszbs@public. km. yn. cn
开本	787×960mm 1/16
印张	33.25
字数	460 千
版次	2003 年 8 月第 1 版第 1 次印刷
印数	1-4000 册
印装	云南新华印刷三厂
书号	ISBN 7-222-03780-2
定价	48.00 元

尊敬的读者: 若你购买的我社图书存在印装质量问题, 请与我社发行部联系调换。
发行部电话: (0871) 4194864 4191604 4107628 (邮购)



前　言

考据，是中国传统学术的基本方法。考据以求其实的学问，通常又称作考据学。

考据学于清代大兴，正如有的学者曾经指出的，“这样的专家历代都有，而以近三百年为最多。”（张舜徽：《中国文献学》，河南人民出版社1982年版，第281页）

考据的原则，是“实事求是”。汪中曾经自陈其治学宗旨：“为考古之学，惟实事求是，不尚墨守。”（《与巡抚毕侍郎书》，《述学·别录》卷一）阮元也曾自称：“余之说法，推明古训，实事求是而已，非敢立异也。”（《鄂经室集》自序）一说“不尚墨守”，一说“非敢立异”，但是都强调了“实事求是”的学术基点。钱大昕对于其名著《廿二史考异》，有“桑榆景迫，学殖无成，惟有实事求是，护惜古人之苦心，可与海内共白”的感叹（《廿二史考异》序），其言尤其诚挚。

考据学者“实事求是”的学风，其实与现代科学方法极其相近。曹聚仁曾经说：“这便是牛顿、达尔文的治学态度。”又指出：“钱大昕推许戴东原‘实事求是，不主一家’，俨然是科学家的头脑了。”假如他们研究的对象是自然科学的话，他们便是达尔文、法布耳那样的科学家了。”他甚至这样说：“依这一治学的方法和精神，中国的学术思想，该比欧西早一个世纪现代化了。”（《中国学术思想史随笔》，三联书店1986年版，第265~269页）

清代考据学的成就是20世纪学术进步的基础。尽管经历了世界政治变局和国内社会动荡的双重的冲击，中国学者依然坚守“实事求是”的学术原则，使得考据学在艰难的环境下能够进步。梁启超曾经盛赞清代考据学者“科学的研究法”，“科学的研究精神”。他总结清人考据有十种特色：



1. 凡立一义，必凭证据；无证据而臆度者，在所必摈。
2. 选择证据，以古为尚。以汉唐证据难宋明，不以宋明证据难汉唐；据汉魏可以难唐，据汉可以难魏晋、据先秦西汉可以难东汉。以经证经，可以难一切传记。
3. 孤证不为定说。其无反证者姑存之，得有续证则渐信之，遇有力之反证则弃之。
4. 隐匿证据或曲解证据，皆以为不德。
5. 最喜罗列事项之同类者，为比较的研究，而求得其公则。
6. 凡采用旧说，必明引之，剽说则以为大不德。
7. 所见不合，则相辩诘，虽弟子驳难本师，亦所不避，受之者从不以为忤。
8. 辩诘以本问题为范围，词旨务笃实温厚。虽不肯枉自己意见，同时仍尊重别人意见。有盛气凌轹，或支离牵涉，或影射讥笑者，认为不德。
9. 喜专治一业，为“窄而深”的研究。
10. 文体贵朴实简洁，最忌“言有枝叶”。

(《清代学术概论》，《梁启超论清学史二种》，朱维铮校注，复旦大学出版社1985年版，第36至39页)梁氏在总结清代学术的同时，其实也在提倡一种科学的学术风格。其中所谓“凡采用旧说，必明引之，剽说则以为大不德”，钱大昕的自述可以作为补充说明：“间与前人暗合者，削而去之；或得于同学启示，亦必标其姓名，郭象、何法盛之事，盖深耻之也。”(《廿二史考异》序)今天学者讲求“学术规范”，批判“学术腐败”，其实有时仍然是在重复强调这些原则。

在1949年之后的大陆学界，考据学其实是长期受到贬抑的。有的学者对于乾嘉考据学曾经有“钻牛角尖”，“越来越繁琐，越来越支离破碎，脱离实际”的批评。有的学者还说：“乾嘉考据学派在文禁森严的形势下，终日只在书本内下功夫，使学术完全脱离了实际生活，眼光窄隘，思想闭塞，排挤了一切进步思想的发展。”这种观点有相当大的影响。在有的高等院校教材中，清代的汉学、朴学，被定义为“一种脱离社会现实、为考据而考据的学风”。我们



甚至可以看到这样的指责：“考据学发展到乾隆时期兴盛起来”，“成了为统治者歌颂‘升平气象’的工具。”“考据学的方法是罗列证据，进行比较。他们不去看文献记载是否符合客观实际，而用文献记载校正文献记载，所以考据家只是在古书上寻章摘句，爬来梳去，是一种很坏的学风。乾嘉学风一直延续到清末，后来资产阶级又大肆提倡，造成厚古薄今、舍本求末、烦琐考证的倾向。”

对于胡适的批判，包括对考据学的否定：“胡适正是引导青年走上为考据而考据的道路，钻进故纸堆中，埋头于一字一义，相信什么‘一个字古义的发明和发现一颗恒星同样重要’。”“胡适承继了满清封建统治者的故技，把青年们引进故纸堆和为考据而考据的道路上去，使他们脱离现实，脱离当前的阶级斗争。很明显，胡适提倡考据的终极目的又是在替中国人民的敌人——帝国主义、封建军阀和官僚资产阶级起帮凶作用了。”批判者认为，在学术研究中有所应用的所谓“胡适的实验主义‘考据学’”，“在思想上，它引导人们反抗马克思、列宁主义，反抗革命；在实践上，它引导人们脱离现实，钻牛角尖。对于历史的研究，对于古典文艺的研究，并没有什么真正用处。至多只能解决些枝枝节节的芝麻般的小问题，而它的危害性却很大。”由于这种认识的影响，在相当长的时期，许多论著如古人所说，“既无考据，意亦短浅”（《宋稗类钞》卷一九）。

到了20世纪最后的20年，科学的学术精神终于苏醒，考据学所蒙被的污毁终于得以洗刷。发表这些批判言辞的人，现在读到以上的话，也会心怀愧赧。我们进行这样的回顾，只是要提醒人们，正是因为如此，中国大陆学者在相应时期于考据学方面的艰苦的学术努力更值得敬重，正是因为如此，他们在学术史的这一非常阶段所取得的考据学方面的学术创获有更多的学术含金量。我们进行这样的回顾，也希望当时那种极左的阴云不会再次遮挡科学学术的阳光。

回顾考据学的成就，对于学术史的总结是有必要的，对于科学学术思想的继承也是有必要的。前辈学者为我们树立了科学考据的典范。其中体现的考据学的科学精神，学者可以永久受用。

另一方面，又如章学诚曾经提出的，学问不仅应当重视考据的功夫，还应当重视独拔之学识。他说：“高明者，多独断之学；沉

潜者，尚考索之功。天下之学术，不能不具此二途，譬犹日昼而月夜，暑夏而寒冬，以之推代而成岁功，则有相需之益；以之自封而立畛域，则有两伤之弊。”（《文史通义》内篇六《天喻》）“独断之学”和“考索之功”，实“相需”而不宜“两伤”。这一见解，当然是超越了过去一般考据家的识见的。好学深思的新一代的学者，自然明白这一道理，在推进学术新的进步的今天，会特别注意“独断之学”和“考索之功”的“推代”和结合的。

考据学其实并不是在故纸堆中散发着霉气的陈旧的死学问。读许多杰出的考据学成果中的精品，都可以感受到智慧闪耀，妙趣横生。我们选编本书是在《二十世纪中国文史考据文录》编者的启发下，向读者展示考据学中不仅富有科学观念，富有学术发明，而且富有生活气息，富有知识趣味的成果。

本书选文，有学术分量相当重的宏篇，也有短小精悍，不足千字的短文。选编的主旨，希望涉及日常物质生活和精神生活的不同方面，以“精”为选用的第一要求，其次则追求内容所体现的“智”与“趣”。

我们希望，读者浏览这本书时，可以对考据学有初步的了解，也可以就所考论的历史文化问题取得新的知识。如果好学的青少年能够由此出发，进而有兴趣学习考据学的科学方法，领悟考据学的科学精神，那么，选编者和出版者的愿望就算完全实现了。

王子今 2003年2月于北京

目 录



豆腐问题(孙机).....	1
花生起源与传入中国的时间问题(游修龄).....	9
秦汉时期的厨房设施及厨事活动(彭卫 杨振红).....	15
古代中国的自助餐(陈诏).....	29
筷子由来(邓云乡).....	31
烟草之传入(贾敬颜).....	34
中国酒之起源(凌纯声).....	38
商周时期的酒与醋(涂宗涛).....	63
隋唐五代男子妆饰(吴玉贵).....	67
宋代妇女服饰考(钱华).....	73
女扮男装(宁宗一).....	84
“乌纱帽”小考(薛天纬)	88
《红楼梦》服装杂说(邓云乡)	93
中国古代洗涤剂(汪宁生)	107

缠足琐谈(左君)	109
眉史(黄华节)	118
中国古代妇女面饰琐谈(杨如鹏)	128
魏晋时代的“啸”(孙机).....	137
本主与其发爪被认为有同感的关系(江绍原)	142
我国古代的名片——爵里刺(杨泓)	163
说蛊毒与巫术(李卉)	167
“蒙汗药”之谜(村愚).....	181
“蒙汗药”续谈(陈良瑞).....	186
卜赌同源(李零)	191
药毒一家(李零)	198
五石考(李零)	207
算盘的发明(钟肇鹏)	214
烛龙和北极光(张明华)	216
寒食与改火(裘锡圭)	221
端午竞渡本意考(江绍原)	246
火把节考(游国恩)	270
汉代的斗兽和驯兽(王子今)	284

古敦煌民间游戏(高国藩)	292
漫话北宋宫廷女子马球队(孔宪易)	301
释“寡妇”兼论先秦妇女观(吴小如)	306
戏妇·嫌亲·闹房(江绍原)	308
中国古代的妾(曾友豪)	311
皇帝治妒(谢兴尧)	316
出妻史话(乐无恙)	319
“祖”名考实：生殖崇拜物和“触器”(李零)	332
猥亵的歌谣(周作人)	350
产翁(宋兆麟)	355
中国古代的同性恋现象(张在舟)	358
“妇人媚道”考(李建民)	366
杀首子解(裘锡圭)	390
“幽闭”考略(楼肇明).....	399
女国(吕思勉)	402
孟姜女故事的转变(顾颉刚)	408
三国戏史证(来新夏)	423
“瀚海”辨(柴剑虹)	445

柳宗元《黔之驴》取材来源考(季羨林).....	451
宋代重文轻武风气的形成(宁可).....	456
孙悟空的血统(蔡国梁).....	463
《水浒》英雄的绰号(王利器)	470
“万岁”考(王春瑜)	503
书册制度补考(余嘉锡)	508



豆腐问题

孙机

豆腐是我国独创的一种副食品，是将大豆磨细，煮成浆，再加入少量盐卤，使豆浆中的蛋白质凝结，然后压去过剩水分而成。豆腐营养丰富、滋味鲜美且价格低廉，作为一种大众化食品其优点家喻户晓；现今虽不能说已风靡全球，但五大洲上多处见到它的踪迹。在西方，分离和凝固植物蛋白是近代才有的事。所以当我国发明制豆腐时，这项技术十分先进；从而其出现的时间，对研究科技史的人来说，就成为一个关系重大的问题了。

何时发明制豆腐？现成的答案为：发明者是西汉的淮南王刘安。但这是宋代人才提出来的，全然没有任何宋以前的记载支持此说。宋·朱熹咏素食诗自注：“世传豆腐本为淮南王术。”有一种杂纂数术、方技的书

叫《万毕术》，曾嫁于淮南王名下；不知朱熹说的“术”是否和它有关？今此书已不存，散见的佚文中也没有谈豆腐的，故无从探讨。关于豆腐的起源，洪光住先生查了一大批自汉至唐的典籍，均未找到有关之记载^①。就目前所知，《清异录》所记：青阳丞戢“洁己勤民，肉味不给，日市豆腐数个，邑人呼豆腐为‘小宰羊’。”大概是最早的史料。此记事清·陈元龙已经检出，载入《格致镜原》卷二四“豆腐”条中。后经日本学者筱田统引用，已广为人知。但《清异录》一书虽托名陶谷作，实系宋人所撰。宋·陈振孙《直斋书录解题》已提出怀疑。其说经王国维（《观堂外集·庚辛之间读书志》）、余嘉锡（《四库提要辨证》卷一八）的补充，已成定

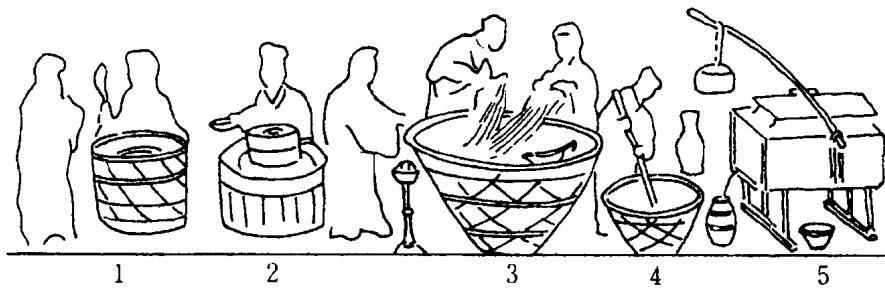
① 洪光住：《中国食品科技史稿》上册，第47页，中国商业出版社1984年版。

论。余先生说：此“书中称宋太祖之谥，讳命侯之封，及郑文宝、陈乔、张佖之子等，皆在南唐亡国之后，或更远在太宗时。”按陶谷卒于宋太祖开宝三年（970年），宋太宗时的事何能得知，故此书的著者似是北宋前期某位由南唐入宋之人。作为北宋人，他谈到豆腐是一点不奇怪的，因为这时此物正开始风行，不仅在苏轼等人的诗文中有所反映，而且几部大药典如苏颂《图经本草》（1057年）、唐慎微《证类本草》（1094年）、寇宗奭《本草衍义》（1116年）等亦作出记录。陆游《老学庵笔记》卷七记北宋词人僧仲殊嗜蜜食，说他“所食皆蜜也，豆腐、面筋、牛乳之类皆渍蜜食之”。可见这时它和面筋、牛乳一样，都已是普通的食品。^①但有豆腐是一回事，说淮南王发明豆腐是另一回事；宋代距西汉已十分遥远，在没有可靠的根据（严格说全无根据）的情况下指淮南王为豆腐的发明者，则只能称之为臆测了。

可是淮南王发明豆腐之说，近年却被重新提出，这是由河南密县打虎亭一号墓的发掘引发的。此墓东耳室南壁的一幅石刻画像，内容曾被认为是制豆腐。《河南文物考古工作三十年》一文说：密县“打虎亭一号墓有豆腐作坊石刻，是一幅把豆类进行加工，制作成副食品的生产图像，证明我国豆腐的制作不会晚于东汉末期”。^②文章的语气很肯定，却并未随文发表图像，使人无法明其究竟，只能盼望早些看到这块不寻常的画像石的材料。又过了十二年，陈文华先生于1991年3月在《农业考古》总第二期上发表了题为《豆腐起源于何时？》的论文，此文并于1990年8月间在英国剑桥大学召开的“第六届国际中国科技史学术讨论会”上宣读。文中载有陈先生考察打虎亭汉墓时所作上述画像的摹本（图一）。他将其内容划分作五个单元。认为：第一部分“为一大缸，缸后站立二人。”是在“浸豆”。第二部分“为一圆磨，

^① 豆腐传入日本的时间也可以作为参考。据筱田统的研究：豆腐不见于相当唐朝时的日人著作。“最古的文献是院政时代行将结束时的寿永二年（1183年）。”14世纪以降，日本文献中关于豆腐的记载才日见增加。见《中国食品科技史稿》上册，第65~66页。

^② 《文物考古工作三十年》第284页，文物出版社1979年版。



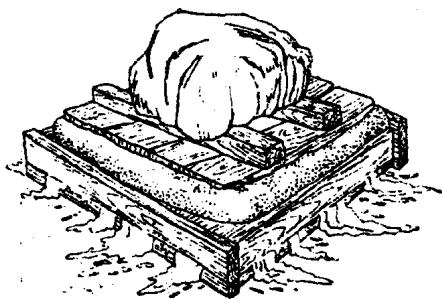
图一 打虎亭一号汉墓东耳室南壁西幅下部的图像（陈摹本）

磨后有一人，右手执勺伸向大缸。”是在“磨豆”。“图中的磨是用手推动的，属于小型的石磨。推磨者右手执勺伸向图一（指第一部分）的大缸，是在舀大豆准备倒进磨中。”第三部分“为一大缸，缸后站立二人双手执布在缸中搅动。”表现的是用布“过滤豆渣”。第四部分“为一小缸，缸后一人双手执棍在缸中搅动。”这是在“点浆”。缸后地上置一壶，可能是装凝固剂用的。”第五部分“为一长方形带脚架箱子，箱上有一盖板，板上横压一根长杠，杠端吊一秤砣形重物，箱左下部有水流出注入地上罐里。”“将沉淀后变成凝冻状态的凝胶用布包裹放在豆腐箱中加以镇压挤去水，就制成豆腐。”他说：第五部分“表现的正是这一道工序。”结论是：“由此可见，打虎亭汉墓的这幅画像石

所刻画的确是生产豆腐图。”

初读此文时非常欣喜，觉得长期未弄清楚的汉代制豆腐的问题总算有了着落，积年阴霾，为之一扫。但反复钻研之后渐感疑窦丛生。豆腐房里总是烧着大灶，热气腾腾的；为什么这里却像始终在常温下操作，不见煮浆的场面呢？为什么未见制成的豆腐，连一盘也不端出来显示一下呢？点豆腐的卤水（通常是指氯化镁、硫酸镁和食盐的饱和溶液）是有毒的，《白毛女》中的杨白劳即服卤水身亡。尽管在制作过程将完结时，盐卤中的若干成分已与蛋白质起作用，且已被高倍稀释，不致毒人了，但压豆腐时挤出的水仍为无用之弃物，未见有哪个旧式豆腐房如此郑重其事地用罐子来接这些废水的。洪光住先生书中有一幅用传统方法制豆腐时的压水图

(图二)，和打虎亭画像石中的榨压图大不相同。然而由于不了解打虎亭一号墓的详情，未窥画像之全豹，这些问题一时找不出答案。



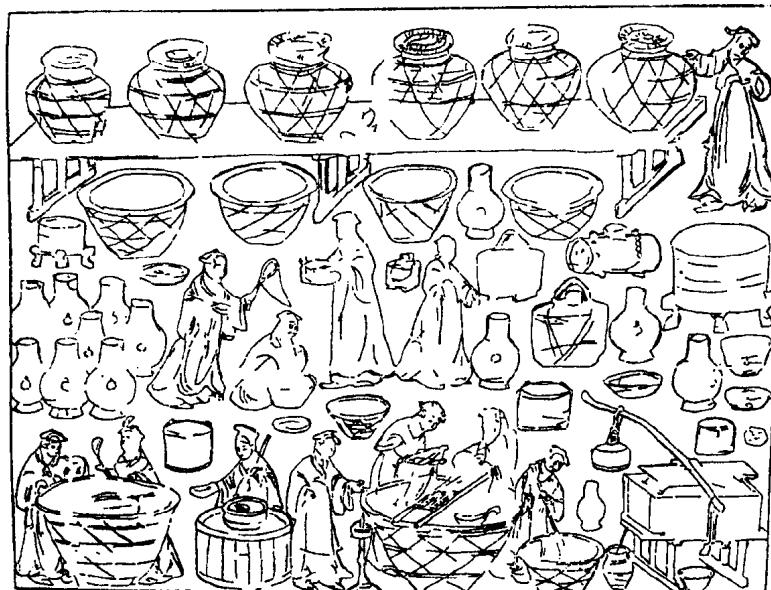
图二 传统方法制豆腐时的“压水”
(仿洪光生《中国食品科技史稿》上册,
60页)

到了1993年，正式发掘报告《密县打虎亭汉墓》一书终于由文物出版社出版了，这时距墓葬的发掘已三十三年，距简报《密县打虎亭汉代画像石墓和壁画墓》(《文物》1972年第10期)的发表已21年。据打虎亭汉墓中有制豆腐图像之说的提出也已14年。拿到这本令人望眼欲穿的报告后，第一件事就是把东耳室那块

画像石的材料找出来。作为正式报告，材料很详尽，既有它的照片，也有拓本和清楚的线图。但一见之下却使人感到震惊(图三)。这里哪儿有石磨？哪儿有“两人各执布的一端在过滤豆渣”的情景？地上的一盏灯是点着的，灯火正在燃烧，怎可能是“根据现在河南民间做豆腐的方法，在磨浆后要加入食用油以消除泡沫。因此上述器物(按：指这盏灯)也许是装食用油的容器”呢？

从这块画像石的整个画面看，描绘的应是酿酒和为饮宴备酒的情况，与此墓画像中的饮宴图是有连带关系的。此石的构图分上中下三栏。上栏在长几案上一排摆着六个大酒瓮，它们是贮酒之器，其中存放已酿好的酒。成都曾家包画像石上的一排五个大酒瓮的性质应与之相同。^①当中一栏是将酿好之酒装入盛酒器中的情景，其中放着许多壶、锺、三足的醞酒尊、横筒状的榼和扁壶状的榼等。这些盛酒器均在同墓的饮宴图中使用，而酿酒和贮酒用的大盆、

^① 成都市文物管理处：《四川成都曾家包东汉画像砖石墓》，《文物》1981年第10期。



图三 打虎亭一号汉墓东耳室石刻画“酿酒备酒图”

大瓮在那里是不出现的。最下一栏表现出酿酒过程中的几个主要步骤，即酸米^①、下曲、搅拌和榨压。仿照陈氏的段落划分，图中第一部分是酸米。《齐民要术·造神曲并酒·第六十四》说：“造神曲黍米酒方：细挫曲，曝之。曲一斗，水九斗，米三石。须多作者，率以此加之。其瓮大小任人耳。”“初下酿”时所酸的米（依上

述造酒方应酸三石），大约放进此栏最左边的大瓮里。所谓米，实际上是蒸过的饭。第二部分的人面前置一圆台子，台上放一盆。盆中盛的大约是已经挫细了的曲，他正舀出来准备倒入大瓮中。此盆下部的收分和器口的边沿在画像石上都刻得很清楚。但在陈氏的摹本中却被改成磨了。他对这

^① 缪启愉：《齐民要术校释》（农业出版社，1982年）第374页说：“‘酸’音头，实即‘投’字而用于饮食品酿造者，意即投饭在瓮中酿酒，即今俗语所谓‘落缸’。”

趣味考据

个磨很重视，认为：“酿酒无需用磨，也不必滤渣和镇压，所以它是与酿酒无关，同样也和制醋、制酱无关。而只能是和制豆腐有关。”按：在这里，不仅他的摹本与实物出入很大；他说酿酒不有磨，不滤渣，不镇压，也和事实不符。《齐民要术》屡次指出有些曲要“净簸择，细磨。罗取麸，更重磨，唯细为良”。只不过磨曲的情况在酿酒图中不常表现罢了。至于滤渣和镇压，即所谓沥酒和榨酒，更是古代酿造谷物酒的重要工序，怎能认为是不必要的呢？第三部分也是酸米，不过这是追酸的米。《要术》说：“一宿、再宿，候米消，更酸六斗。第三酸用米或七八斗。第四、第五、第六酸，用米多少，皆候曲势强弱加减之，亦无定法。或再宿一般，三宿一般，无定准，唯须消化乃酸之。”又说：“搦黍令破，泻着瓮中，复以酒杷搅之，每酸皆然。”初酸时，黍米饭下在和了曲的水中，米消之后，瓮里的水已发酵成醪，因这时主发酵期尚处在旺盛阶段，遂在发酵醪中再酸米。曲势壮，就多酸几次，直到发酵停止酒熟为止。黍米饭粘而且软，

须“搦黍令破”。第三部分的大瓮上横一长方形的算子，操作者正搦黍米饭。诸城前凉台汉墓画像石的酿造图中，也有在瓮上放算子搦米饭的人，正可互相对照^①（图四）。汉·王充《论衡·幸偶篇》说：“蒸谷为饭，酿饭为酒。酒之成也，甘苦异味；饭之熟也，刚柔殊和。非庖厨酒人有意异也，手指之调有偶适也。”搦米饭也是酒人“手指之调”的功夫之一，不过这种技巧是可以掌握的，王充认为它的成功与否纯属偶然，就是在借题发挥了。但也说明酿造过程中的每一道工序，与酒味是醇正还是酸败均密切相关。第四部分主要表现酸米后的搅拌，即“以酒杷遍搅令均调”的工作。搅拌不仅能使发酵醪的品温上下均匀一致，而且使空气流通，促进益菌繁殖。现代酿造黄酒仍重视这道工序，称为“开耙”。最后，第五部分则是将成熟醪入糟床榨酒。《周礼·天官·酒正》郑玄注：“缇者，成而红赤，如今下酒矣。”贾公彦疏：“下酒谓曹床下酒。”孙诒让正义：“下酒，盖糟床漉下之酒。”图中用一壶承接漉下的酒。在四川新都汉墓出土的画

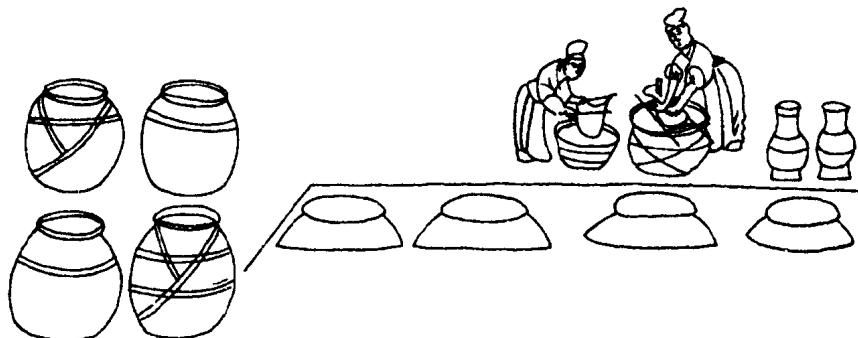
^① 任日新：《山东诸城汉墓画像石》，《文物》1981年第10期。

像砖、内蒙古托克托汉·闵氏墓壁画及甘肃嘉峪关一号魏晋墓壁画中均有类似的画面，闵氏墓壁画还在器之上方书一“酒”字^①。但此壶不甚大，或因成熟醪入榨前已将易收之酒下筛漉出，在糟床中进行榨压大概只是为了收其余沥而已。它可以榨得很干净，《要术·作酢法·第七十一》提到过“压糟极燥”的情况，那时其中的酒大约就基本上涓滴无存了。汉代文献中对糟床未作明确描述，此图却刻画得很清楚，榨酒的情况历历如见。

通观全幅，可知此酿酒备酒图与豆腐了不相关。那么为什么其内容会

被解释成制豆腐呢？恐怕是先入为主的看法在起作用。本是一个盆，却被摹成两扇磨，不能认为是实事求是的。增字解经，古人所忌；现代科学方法更加缜密，应当更重视史料的真实性和严肃性才是。

事情好像只是从一盆、一磨之误开始的，然而其影响却不能低估。不是有的城市据此而举办了“豆腐节”吗？不是已经在海内外、在海峡两岸广泛传播了吗？甚至在正式报告发表后的第二年，1994年8月台湾出版的《故宫文物月刊》十二卷五期上，刘敦愿先生还发表了《论汉画像石艺



图四 诸城前凉台东汉墓画像石上的酿酒图

^① 余德章：《从四川汉代画像看汉代酿酒》，载《汉代画像石研究》，文物出版社，1987年。罗福颐《内蒙古自治区托克托县新发现的汉墓壁画》，《文物参考资料》1956年第9期。嘉峪关市文物清理小组《嘉峪关汉画像砖墓》，《文物》1972年第12期。