

“九木家话”九木

上册

李绍飞 著

云南出版集团公司
云南美术出版社



“杂家”话杂 (上册)

李绍飞 著

谨以此书纪念恩师彭发兴先生

故友石玉成先生

云南出版集团公司
云南美术出版社

自序

读到本书的诸君，其第一印象就是：哇，真杂！是，是杂。中学语文教材本身就十分驳杂，这不光指课文，涉及古今中外、诗词歌赋，更为庞杂的是跟课文有关的各方面知识，天文地理、衣食住行、神仙佛道、五行八作，靡不涉及。做一个合格的中学语文教师，非得是个“杂家”不可！笔者自一九六三年昆明师院（前身是西南联大）中文系毕业，从事中学语文教学不觉已是三十又七个春秋矣（2000年退休）。在职期间，笔者认为，中学语文，可以析作四块：语言文字、语言文化、语言文学、语言文章。后二者，兹事体大，不敢触及。而语言文字，涉及古今汉语，现代汉语可以指导写作，已伸入“语言文章”，可以不计；而古代汉语，又可分作四块：文言虚词、文言实词、文言语法、文言修辞，它们基本属于高考辅导范畴，笔者虽有若干资料，只是不想来凑这个热闹了。于是，进入本书的只有《汉字百变》以及成语、对联、一些词语的出处等等。因此，构成本书主体的还是语言文化及昆明的风物名胜。而言文化，主要还说的是古代。涉及的多是下里巴人，属于平民生活之必需。即拿“食”来说，粮食蔬果、蜜糖酒药、节俗风物，民之大欲存焉，故备述甚详。笔墨纸张、书籍制度，乃传承文化之载体，故考之亦细。进食写字，端赖坐具，故追述始末。姓名避讳、年龄婚姻，人所必知，故不殚词费。科举官制，影响中国几千年，是亦不可不知。茶与稻谷，源自云南，身为滇人，岂不发扬。其他如乌龟如何从灵物变为秽称，大象为何四千年前遍布黄河域而今其数尚不足三百，关羽一名断头将军因何能蜚声海内外其声名盖过大哉孔

子，胡同究竟是元时蒙语还是古来巷弄，乃至眼镜名片、折扇爪杖，是腊梅还是蜡梅，是木须还是木樨，更有属于消极方面的，如官刑缠足、瘦马鬼城、酷刑食人……等等不一，并皆网罗进本书，欲待不杂，其可能乎？

另一部分则是昆明的风物名胜。笔者祖籍盘溪，而本人则著籍昆明，生于斯，长于斯，自少年时起，对儿童游戏，有何源头，是何特点，即屡生疑问；而登临名胜，则对寺观由来，佛像称谓如何，亦提出种种疑问。故本书对儿童游戏及佛教诸端，亦略有记述。黄秋岳《花随人圣庵摭忆》曾云：“古者亡人家国易，亡其国之风俗难。”本书所载，从某一角度以“风俗”视之，不亦可乎？

一九九九年，昆明世博会前，由故友石玉成及其二弟、园林专家石玉顺昆仲组织并出资，《语言美》几位编辑撰文，出版过一本小书：《昆明风景名胜楹联赏析》，“大观楼”部份是由笔者撰写，此次连同其他几篇一併将其收入。书中还附有论述鲁迅先生作品的文章两篇，是蒙恩师彭发兴先生提携，刊于一九八一年的《师大函授》上的，此次再为发表，以此作为对恩师彭发兴先生的一点纪念！

书中所述种种，大抵以历史为经，以诂训为纬，行文中大多节引文言文，当时只为节省撰写时间，但对一些读者来说可能形成障碍，只是这种不兑水的压缩饼干，对节约读者的金钱，也未尝不有好处。

是为序。

目 录

粮食	(1)
粮食制品	(5)
六畜	(9)
本土蔬果	(11)
外来果蔬	(17)
食器(一)	(21)
食器(二)	(24)
酒器	(26)
水器	(28)
“食”义三字	(30)
饼	(31)
小食·点心	(40)
馄饨	(42)
饺子	(45)
稍麦	(47)
元宵·汤团	(49)
鲜花饼	(52)
粽子	(53)
月饼	(55)
重阳糕	(57)
年糕	(60)
饵块	(62)
米线	(64)
过桥米线	(65)

甑儿糕	(68)
北京烤鸭	(70)
汽锅鸡	(72)
萨其马	(73)
白肉	(75)
蜂蜜·蜂蜡	(78)
古代的糖	(85)
古代的酒	(89)
古代的织物	(95)
丝织品	(99)
服色与朝代	(103)
黄色	(106)
穿着用字	(107)
服色等级制度	(108)
江州司马青衫湿	(110)
庶民之服	(111)
裤式之变	(113)
古代书籍制度	(116)
茶	(126)
古兰与今兰	(135)
梅·蜡梅·杨梅	(138)
杨柳·芙蓉	(141)
桂	(143)
琼花	(145)
昙花	(148)
蒙汗药	(149)
马	(152)
蟋蟀	(155)
鹊之报喜与乌之二柄	(158)

守宫	(162)
指环	(164)
贝	(167)
龟之命运	(172)
象之踪迹	(182)
虹	(192)
喷嚏	(196)
扇	(199)
如意·爪杖	(203)
眼镜	(205)
名片	(211)
风筝(纸鸢)	(217)
暖水瓶	(222)
钟馗之衍化	(224)
关羽的神化	(232)
干支纪年、月、日、时	(240)
古代记时器	(243)
二十四节气	(245)
冬九九与夏九九	(246)
年龄称呼	(249)
籍·贯·籍贯	(254)
三族·九族	(255)
五服	(256)
婚姻	(257)
闹房	(263)
茶与婚俗	(265)
姓·氏·名·字·号	(267)
单名·复名·范字·行派	(276)
“名”及时代风尚	(278)

谥号·庙号·年号·尊号	(280)
小名	(283)
避讳	(285)
登龙门	(294)
科举	(296)
落第与登第	(309)
姓名与祸福	(310)
古代的宰相	(311)
地方行政区划与地方官	(314)
官名	(316)
进食样式与椅桌的演变	(318)
坐姿·执笔	(329)
分食与合食	(331)
坐次	(332)
宴席座次	(332)
八仙桌座次	(333)
座次方位与尊卑	(334)
官制尊左尊右流变	(336)
礼节种种	(337)
五行	(343)
八卦	(344)
八旗	(345)
薙(tì 剃)发令	(348)
十从十不从	(349)
中国	(350)
九州	(352)
朝代	(353)
古都	(355)
丝路	(356)

史料	(359)
古代南北对峙,何处是分界?	(361)
这扬州不是那扬州	(362)
镇江	(364)
江河关山	(366)
关	(368)
西施结局	(370)
坊·胡同	(372)
唐代的坊与里	(379)
牌坊	(380)
传统建筑	(382)
吻兽	(384)
走兽	(385)
墓碑 墓碣 墓表 墓志	(387)
厕所什物	(389)
鬼城	(396)
马·入马·瘦马	(399)
缠足	(402)
跷(蹻)	(405)
膞刑·宦官	(407)
宫刑施于妇女	(410)
“太监简史”	(411)
“去势”之法	(414)
北京人讳蛋	(419)
同性恋	(421)
男旦由来	(431)
食人考略	(433)
酷刑	(442)
虐食	(446)

粮食

明宋应星《天工开物·乃粒·总名》：“凡谷无定名，百谷指成数（整体）言。五谷则麻、菽、麦、稷、黍，独遗稻者，以著书圣贤起自西北也。今天下育民人者，稻居什七（十分之七），而来（小麦）、牟（大麦）、黍、稷居什三（十分之三）。麻菽二者，功用已全入蔬、饵（糕、饼）、膏（油脂）、饌（食品）之中，而犹系之谷者，从其朔（起始）也。”

五谷 《周礼·天官·疾医》东汉郑玄注：“麻、菽、麦、稷、黍。”《周礼·夏官·职方氏》东汉郑玄注：“黍、稷、菽、麦、稻。”

麻 指大麻。籽（仁）为平民粮食。《诗·豳 bīn 风·七月》：“九月叔（拾取）苴 jū，食 sì 我农夫。”苴，麻籽，俗称“火麻子”。株（雄株）可用于纺织、造纸。（叶可制毒品）

菽 shū 大豆（黄豆）。又是豆类的总称。《诗·小雅·小宛》：“中原有菽，庶民采之”。秦汉之际，改称“豆”。

稷 jì “粟”的古名，用于汉以前。秦代主食。在先秦，粟的主要称名是“稷”（其次是“禾”），少数用“粟”。今北方称为“谷子”。大于小米而不粘，多用做炒米。

粟 sù 黍的籽粒。俗称“小米”。由野生狗尾草驯化而成，是我国最古老，最重要的粮食栽培作物。“禾”本即粟的植株形态的象形。《诗·小雅·黄鸟》：“交交黄鸟，无（勿）集于谷，无食我粟”。有粘与不粘两类，粘者称“小黄米”，可酿“黄酒”。世界各地之粟，皆由中国传入。

黍 shǔ 仅次于稷粟的主要粮食栽培作物。其颗粒大于谷子，色黄，故北方人称为黄米、大黄米，味美于稷。黍是贵族阶层常食，稷是庶民常食，有贵贱之分。黍有粘与不粘两种，粘性

的最宜酿酒。明李时珍《本草纲目·谷部·稷》：“稷与黍，一类二种也。粘者为黍，不粘者为稷。稷可做饭，黍可酿酒。”

稷 jì 黍之不粘者，即“糜 méi 子”。形如小米，色淡黄，磨粉可做糕，糜子面做茶汤最佳。秦李斯《苍颉篇》：“稷，大黍也。似黍，面不粘，关西谓之糜。”《吕氏春秋·本味》：“饮之美者……阳山之稷，南海之糜。”

粱 粟的优良品种。《诗·小雅·黄鸟》：“交交黄鸟，无（勿）集我桑，无啄我粱。”黄粱则是粱中之上品。黄粱，穗大毛长，谷米俱粗于白粱，而收子少，不耐水旱，食之香美逾于诸粱，号为“竹根黄”。

麦 商代甲骨文中已有“麦”字。“麦”包括小麦和大麦。《诗·周颂·思文》：“貽我来牟（𥝱 móu），帝命率育。”东汉许慎《说文解字·来部》：“來（来），凡来之属皆从来。”上古汉语“麦”称为“来”。《来部》又说：“来（來），周所受瑞麦来𥝱也。”南宋朱熹《诗集传》说，“来”是小麦，“𥝱”是大麦。小麦的原生地是今日中东的两河流域，新石器晚期传入中国；大麦则是羌人（藏人祖先之一）先民最早种植的（青藏高原的野生二稜大麦是栽培大麦的野生祖先），而后东传入华夏的。古人食麦先是粒食，最早是在烧热的石头上烙熟，后来是将麦粒在铛（chēng 浅平底锅）上炒熟，再后或蒸或煮，炊成麦饭：“磨麦合皮而炊之”（《急就篇》唐颜师古注），俗叫麦屑饭。战国后期石（圆）磨出现（最早的石磨见于洛阳战国及栎 yuè 阳秦代遗址之中）。汉代，麦在华北取代小米成为主食，有磨，始磨麦成粉，遂改粒食为粉食；麦粉制饼，“饼”亦成面食的代称。严格意义的粉食指小麦粉。明宋应星《天工开物》：“凡麦有数种：小麦曰来，麦之长也；大麦曰牟，曰秬 kuàng；杂麦曰雀、曰莽，皆以播种同时花粉相似粉食同功而得麦名也。”

稻 云南南部是稻谷的发源地和演化变异中心。由两条路线

传布：一路从西南经华中和华东北上进入长江流域，另一路从云南、四川北上进入黄河流域。稻的栽培，至少旧石器时代晚期业已开始，下至商周之世。1956年在云南几个地方同时发掘出4000多年前的碳化稻谷。浙江余姚河姆渡村新石器时代遗址中出土的炭化稻谷，距今已有6700~6900年。甲骨文中已有“稻”、“𥽿（粃 xiān）”、“秔（粳 jīng）”等的原体字；“稻”字卜辞，金文中亦有。《诗·小雅·甫田》云：“曾孙之稼，如茨如粱；曾孙之庾，如坻如京。乃求千斯仓，乃求万斯箱，黍稷稻粱，农夫之庆。”稻谷用杵臼脱壳，《周易·系辞下》言及杵臼：“断木为杵，掘地为臼。”至北宋，“稻”已跃为五谷之首；明代，“今天下之育民人者，稻居什七，而来、牟、黍、稷居什三”（明宋应星《天工开物》）。用“谷子”称稻的有昆明、成都、上海等地。例：呈贡，彝语“扯过”，意为“盛产稻谷的坝子”。西双版纳，傣语“西双版纳（十二千）版纳（稻田）”。“凡稻种最多。不粘者，禾曰秔，米曰粳；粘者，禾曰秠 lú，米曰糯。”（明宋应星《天工开物》）

禾 本来专指稷，后来成为粮食作物的通称。《诗·豳风·七月》：“十月纳禾稼，黍稷重穋（lù 旱稻），禾麻菽麦。”前“禾”泛指粮食作物，后“禾”专指稷。

高粱 中国原始粮食栽培作物，五千年前的黄河流域已有高粱。从汉至清，被称为“蜀黍”（蜀黍之名，始见于《博物志》）；“高粱之名，乃近世所称。”高粱皮坚，不易消化，食有涩味；子实除供食用外，还可制淀粉和酿酒。入宋，因可酿制蒸馏酒，被广泛栽培。

菰 gū 六谷之一。水生植物，嫩茎名茭白，子实名菰米，皆可食。菰米又名雕胡、黑米。

芡 水生植物，又名鸡头。种子名芡实，供食用或入药。

稗 似禾的杂草。《植物学大辞典·稗》引周宪王：“稗

……结子如黍粒。……性温。以煮粥、炊饭、磨而食之，皆宜。”

芋 俗称芋奶、芋艿、芋头。救荒时粮食，亦可充战时粮食。《史记·项羽本纪》：“今岁荒民贫，士卒食芋、菽（豆）。”

薯蓣 一名藟藟，俗称山药。块根圆柱形。有家种和野生之别，家种者可供食用，野生者入药。（晋、唐已有“山药”一名，非宋代方有。）

粮食制品

明宋应星《天工开物·乃粒·黍稷粱粟》：“凡粮食，米（粒食）而粉（面食）者种类甚多。”

饊 fēn 蒸饭，煮米半熟用箕漉出再蒸熟。东汉末刘熙《释名》四《释饮食》：“饊，分也，众粒各自分也。”

饭 用谷米制作的粒状主食。最初是蒸熟的，一般是先煮（至七八成后捞出来）后蒸。东汉王充《论衡·量知》：“谷之始熟曰粟，舂之于臼，簸其秕糠，蒸之于甑，爨 cuàn 之以火，成熟为饭，可以甘食。”后世有“炖饭”、“捞饭”、“焖饭”及“豆饭”等。

糗 qiǔ 《周礼·天官·笱人》：“糗餌、粉飧。”东汉郑司农（郑众）注：“糗，熬大豆与米也。”炒熟的米、豆等谷物，类似现在的炒米、炒豆等。周代的米糗作为主食是粒食，主要用于外出旅行。

餌 ěr 《周礼·天官·笱人》：“糗餌、粉飧。”东汉郑玄注：“此二物皆粉稻米、黍米所为也。合蒸曰餌，饼之曰飧。”西汉史游《急就篇》二：“饼、餌、麦、饭、甘豆羹。”唐颜师古注：“漉米而蒸熟之则为餌。”清孙诒让《周礼正义》：“餌用干粉合蒸之，飧则水漉为饼不干蒸。二者同用粉不用米，惟以蒸不蒸为异。”清段玉裁《〈说文解字·食部〉注》：“粉糯米而饼之而蒸之则曰餌。”以米粉为主，合两种以上粉干蒸之糕（有时与肉合蒸）。还可以油炸、蜜浸。

粉 《周礼·天官·笱人》：“糗餌、粉飧。”东汉末刘熙《释名·释首饰》：“粉，分也。研米使分散也。”捣成粉末主要用来做餌、飧的涂粉。

飧 cí 《周礼·天官·笱人》：“糗餌、粉飧。”东汉郑司农

(郑众)注：“饘谓干饵，饼之也。”清段玉裁《〈说文解字·食部〉注》：“以糯米蒸熟，饼之如面饼曰饘。”清朱骏声《说文通训定声·颐部》“饵”字条：“不粉者曰饘，而傅以他粉曰粉饘。”用粒米蒸制成的米饼米团。字亦作“糍”；饘、糍，古今字。

饘hóu 即糗。《诗·大雅·公刘》：“乃裹饘粮，于橐于囊。”东汉末刘熙《释名·释饮食》：“饘，候也，候人饥者以食之也。”主要行于上古，下至魏晋，专指外出所持熟的干饭和干食。

糕 上古以“饵”称，“糕”之名始于汉代；字或作“饅”，西汉末扬雄《方言》十三：“饵谓之饅，或谓之饘，或谓之铃 líng，或之飧 yān（饘的别名），或谓之飧 yuán（米粉团）。”东汉末《广雅·释器》：“饅、饊（cí 同饘）、饊、饊、饊，饵也。”是用米粉、麦粉蒸制的肥粘食品。

粥 《礼记·檀弓上》：“檀粥之食。”唐孔颖达疏：“厚曰檀，希（稀）曰粥。”稀粥，煮于鬲 lì 等陶器，将米水沸滚煮透，食于碗盆。价廉而易为，有药疗、养生之效。

饘zhān 《礼记·内则》：“檀醢。”唐陆德明《经典释文》：“檀，厚粥也。”厚粥。

醢 yí 《礼记·内则》：“或以醢为醴。”东汉郑玄注：“酿粥为醴。”用于酿酒的薄粥。

糜 mí 东汉末刘熙《释名·释饮食》：“糜，煮米使糜烂也。”烂粥。侧重于烂和，而不论其稀稠。一般指稠粥。

饘 hú 《尔雅·释言》：“饘，饘也。”东晋郭璞注：“糜也。”北宋邢昺疏：“饘、檀、饘（zhōu 粥之本字）、糜，相类之物。稠者曰糜，淖（nào，薄粥）者曰饘，饘、檀是别名。”《左传·昭七年》：“檀于是，饘于是，以饘余口。”糜粥，古籍中，“饘”常表示以粥维持生命之意。今作“糊”，糊即饘之或体。

羹 gēng 《左传·隐元年》：“小人有母，皆尝小人食也，未尝君之羹。请以遗之。”《尔雅·释器》：“肉谓之羹。”肉、菜加米、面煮或蒸成的汁状、糊状、冻状的食品。特征：调味，米面调和，浓汤薄糊。羹有三类、不调味的“大 tǎi 羹”（白朮肉）；肉羹；菜羹。

汤 《论语·季氏》：“见不善如探汤。”东汉许慎《说文解字·水部》：“汤，热水也。”本义是热水（滚水）。唐以前，皆不指菜汤，唐以来，汤成为不浓而稀薄之菜汤、肉汤。

饔 zàn 东汉许慎《说文解字·食部》：“饔，以羹浇饭也。”与今天的盖浇饭、抓饭相近。

爓 fán 黍 《礼记·礼运》：“其爓黍捭（bò 通擘，分开）豚（tún 小猪）。”东汉郑玄注：“中古未有釜甑，释米捭肉，加于烧石之上而食之耳。”远古未有釜甑，以黍加于烧石之上，烧之使熟。西汉桓宽《盐铁论·散不足》：“古者爓黍食稗，而捭豚以相飧。”

石烹乃最早熟食方式。至清，仍有“石子馍”制法，《调鼎记》：“油和面内，包椒盐或包糖，将石子烧红，上下炙之。”

最早的取火法：

燧。燧为取火之具，古有阳燧、木燧两种。阳燧，即以日光取火的凹面铜镜。木燧，钻木取火，故曰钻燧。

阳遂（同燧）。《周礼·秋官》：“司烜 xuǎn 氏掌以夫遂取明火于日。”东汉郑玄注：“夫遂，阳遂也。”《礼记·内则》：“左佩纷、帨 shuì，刀、砺、小觶 xī，金燧。”东汉王充《论衡·说日》：“验日阳遂，火从天来。”西晋崔豹《古今注》下：“阳燧，以铜为之，形如镜，照物则影倒，向日则火生，以艾炷之则得火。”

木燧。《礼记·内则》：“左佩玦、捍、管、遯 shì、大觶 xī、木燧。”唐孔颖达疏，“皇氏云：晴则以金燧取火于日，阴则以

木燧钻火也。”《管子·轻重戊》：“燧人作钻燧生火，以熟荤臊。”木燧钻火，四季所用之木不同。《周礼·夏官》：“司燿 yào 氏掌火政令。四时变国火，以救时疫。”东汉郑玄引郑司农（众）说以鄴（邹） zōu 子曰：“春取榆柳之火，夏取枣杏之火，季夏取桑柘之火，秋取柞櫟 yóu，冬取槐檀之火。”