

醋客志

醋文化的發展

任育才 著

醋著古今——

醋文化的發展

國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

醋貫古今：醋文化的發展 / 任育才著. -- 初版. --

南投市：投縣文化局出版：投縣府發行, 2012.03
面；公分

ISBN 978-986-03-2116-6(精裝)

1.飲食風俗 2.醋 3.文化史 4.中國

538.782

101004923

醋貫古今 —— 醋文化的發展

作者：任育才

指導單位：行政院文化建設委員會文化資產總管理處籌備處

發行單位：南投縣政府

發行人：李朝卿

出版單位：南投縣政府文化局

南投市建國路135號

總編輯：游守中

副總編輯：張怡芬

編輯委員：劉玉湖、李坤煌、陳茱妤、劉玉麗、張莉筠

執行編輯：劉美伶

榮譽顧問：呂崇民

顧問：唐松章、洪當岳、張炳裕、趙玉

封面題字：任漢平

封面設計：甘植凡

設計印刷：貿騰發賣股份有限公司

23586新北市中和區中正路880號14樓

電話：+886-2-82275988 傳真：+886-2-82275989

<http://www.namode.com>

出版日期：2012年4月 初版

定價：新台幣700元

ISBN：978-986-03-2116-6

GPN：1010100527

南投縣文化資產叢書(147)

Printed in Taiwan
版權所有·翻印必究

目 錄

縣長序.....	005
作者序.....	007
第一章 醋的起源探析.....	017
第一節 醋在中國的起源探析	020
第二節 醋在外國的起源探析	033
第三節 醋的名謂探析	038
第二章 醋在傳統上的生產與認知.....	045
第一節 醋在傳統上的生產景況	047
第二節 醋在傳統上所認知的性能與宜忌	078
第三節 醋在傳統上的經濟意義	086
第三章 醋在飲食文化中的應用.....	099
第一節 上古時期醋在飲食文化中的應用	104
第二節 中古時期醋在飲食文化中的應用	114
第三節 近世時期醋在飲食文化中的應用	122
第四章 醋在醫藥文化中的應用.....	147
第一節 醋在中藥材炮製中的應用	149
第二節 上古時期醋在醫藥文化中的應用	156
第三節 中古時期醋在醫藥文化中的應用	169
第四節 近世時期醋在醫藥文化中的應用	195
第五章 醋在禮儀文化及其他方面的應用.....	229
第一節 醋在祭祀喪葬文化中的功用	231

第二節 醋在待客喜慶文化中的應用	238
第三節 醋在孝道文化中的應用	244
第四節 醋在刑罰文化中的應用	249
第五節 醋在其他方面的應用	261
第六章 醋在民俗文化中所呈現的意義	269
第一節 醋與開門七件事	271
第二節 醋與河東獅吼	277
第三節 情愛的醋勁	280
第四節 情意的醋味	287
第七章 醋的分類與規範	295
第一節 醋的類別	297
第二節 醋的國家規範與成分	301
第三節 醋的鑑別儲存與宜忌	306
第四節 中國名醋簡介	312
第八章 結 論	319
附表：	
表一 食用醋的種類及其主要成分表	302
表二 日本黑醋、鎮江醋和「東湖」老陳醋的成分比較表 ...	304
表三 台灣小麥草醋成分表	316
參考書目	329

醋客志

醋文化的發展

任育才 著



ISBN 978-986-03-2116-6 定價新台幣700元

醋著志今 ——

醋文化的發展

縣長序

一般人對「醋」的認知，僅為飲食中的調味作用，滿足可口的美味，乃將「醋」歸類為有益健康的食品，昇華「民以食為天」的重要性。而「醋」的種類及製造技術，日新月異，功能不斷延伸，可是鮮少人瞭解「醋」在中華文化發展過程中，扮演著不可輕忽的角色，如今看到這本「『醋』貫古今——醋文化的發展」即將出版，對於「醋」在政治制度、經濟制度、飲食調理、醫藥應用及禮儀類型上的多層面探討，廣度與深度兼具，可讓讀者對「醋」的瞭解更加寬濶，感受更為深刻。

005

本縣有得天獨厚自然環境，蘊育好山好水的天然資源，所以，我們一直以南投型塑為「國際健康花園城市」為目標，營造樂活居住的環境。這些年來，「醋」已發展成為養生良善的天然健康食品，且因天然環境加持，本縣已形成「醋」釀造的最佳處所，水果醋、五穀醋、花醋等各類型名醋輩出，道道地地融合「醋醋生機，生生不息」的中華醋文化。

好的東西，一定要與好朋友分享，「醋」顯然是民生開門七件事，「柴米油鹽醬醋茶」的其中要物之一，而醋也彰顯多彩多姿，不同流俗的特色，它有豐富的歷史文化，融入人類情感，是

我們生活的一部分，期待大家在使用「醋」的同時，揉合文化生
活，讓醋文化更發揚光大。

南投縣長

李朝卿

謹識

2012.2.7

作者序

中華先民很早就聰明的利用微生物發酵而發明了醋，就文字記載而言，醋已有四千多年的歷史，然就考古事證而言，醋至少也有六千多年的歷史了。上古時期稱為「醴」，秦漢以降稱為「酢」，五代以還，誤將「酬酢」的「醋」字，來稱酸性液體（參見段玉裁《說文解字注》等字書），以致沿誤至今，有謂「禮失求諸野」，受中國文化影響的日本，仍稱酸味液體為「酢」，可以例曉，此外，醫藥學家稱為「苦酒」，而求仙煉丹之輩又美稱為「華池左味」、「鳳林鳴酢」。

007

中華文化博大精深，且悠久綿長，中國至今仍是四大文明古國中巍然獨存的文化大國，在多姿多彩的中華文化中，醋一直扮演著不可輕忽的角色，一般人只注意醋在飲食中的調味作用，那就太小看醋的功能了。事實上，醋在傳統文化中，顯然的呈現在政治制度、經濟制度、飲食調理、醫藥應用、禮儀類型、刑罰類型、親屬關係、釀造技藝和風俗習慣等文化因素的特徵上。

在政治制度上：自三代時的周朝，就在政府組織體系中設置「醴人」，這是專門釀製和供應醋的機關，置有六十二名員額，以現今的話說，就是「官立醋坊」，其下的諸侯國也有各自的

「醃人」。秦漢大一統後，皇帝至尊，御膳更為講究，基本上由光祿寺卿供應食料，光祿寺下設大官、珍羞、良醢、良醢四署，其中就有專門供應醋的職官，到了清朝，專設內務府，以供應王事，其中的御茶膳總管大臣就負責皇帝的膳飲，在所屬職官中就有專門供應醋的官員。隨著朝代的更迭和政治體制的變革，醋官的設置也常隨之而隸屬不同的機關，甚至也有在太子府，或殿閣，或陵廟中設置醋官的。

在經濟制度上：醋在周朝時，已經是仕民樂用的食材，到了漢代更是紅火的商品，大史學家司馬遷就認為興販醋，可以致富，「此亦可比千乘之家」，這是因為醋是民生必需品，用量多且廣，也因此常引起政府的垂涎，尤其在衰亂之世，稅收不足支應，就打主意於醋稅上，曹魏首先採行了「榷醋」法，後來的宋、元、金、明等朝，也嘗行「榷醋」法，並設「油醋庫使」、「榷醋使」等職，以徵斂醋稅，雖然緩解了國庫的收支問題，卻促使了民間經濟的凋敝。

在飲食調理上：中國人非常著重飲食，有所謂「民以食為天」，因而很早就發展出「五味調和」的理論，利用五味的相互配合或制約，而調和出適口的美味。陶穀《清異錄》謂：「醬，八珍主人也；醋，食總管也」，醬醋的使用，精湛了烹調技藝，豐富

了飲食文化，歷代的珍饈佳餚，離不開醬醋的佐味，專門論究飲食的名著《食經》、《食譜》、《食珍錄》、《玉食批》、《飲膳正要》、《飲食需知》等書，足可看出中國飲食文化的豐富。

在醫藥應用上：醋因為有「消癰腫，散水氣，殺邪毒，理諸藥」的功能，所以中醫就用醋來炮制藥物，以增其藥效，而在方劑中也常用醋來調劑，以療疾祛病。歷代名醫輩出，如：張仲景、華佗、孫思邈、李時珍等，就留傳下不少用醋調劑的驗方、效方等，而有利於生民健康的維護。受中國文化影響的日、韓等國，也仿採中醫藥治病，其代表著作，日本有《醫心方》，韓國有《東醫寶鑑》等書，其中採錄有不少醋方。

在禮儀類型上：早自周朝，醋就是祭祀天地神祇的聖品，天子祭祀要用到醯物六十種，其他貴族和平民祭祀，在儀節上也是不可少的祭品，歷代大體遵循此項古禮，直到清朝，據《清史稿·品官士庶家祭》中謂：「初獻匕、箸、醯、醬，亞獻羹、飯、肉、載，三獻餅、餌、果、蔬」，可見在祭祀的三獻禮中，醯（醋）是要最先獻上的祭品，表示有了調味品才好享用其他祭品。

除了祭祀要用醋品外，根據《禮經》（周禮、儀禮、禮記）的記載，婚禮中，醋是下聘的必備禮品；喜慶中，醋也是必備的

待客之物；喪葬中，也是不可缺的儀禮之物。所以醋在中國文化的禮儀類型上，呈現出它的必要性。

在刑罰類型上：歷代常用醋作為酷刑的工具，王莽虐殺大司馬董忠一族，就是「灌以醇醢（醋），裂以五毒」，嚇得國師劉歆趕快自殺。晉代「八王之亂」中的趙王倫就是「飲以金屑苦酒（醋）」被虐死。隋代的酷吏元弘嗣「每推鞠囚徒，多以酢（醋）灌鼻」。武則天時的酷吏來俊臣，每訊囚，「無問輕重多以醋灌鼻」以羅織罪名。在在說明醋常被用為刑罰的工具。

在親屬關係上：中國人特別重視孝道，所謂「父母之恩，昊天罔極」，因此在尊親故世的居喪期間，應該哀慟寡慾，孔子嘗謂：「君子之居喪，食旨不甘」。醋是美食佳餚的調味品，世人就常以食醋與否，來界定人的孝行，如：《南齊書》記載劉懷慰居喪「不食醢（醋）醬」，《宋史》記載張汝明居喪「無醢（醋）鹽草木之滋」，《明史》記載汧陽王居喪「醢（醋）醬鹽酪不入口」等，都被表揚為孝子，說明了醋表現在親屬關係上的密切性。

在釀造技藝上：醋的發明和使用，說明了中國先民善於利用微生物的高度智慧，早在周朝時，先民就掌握了製醋技藝，到

了北魏，賈思勰著《齊民要術》，總結了六世紀以前的經驗和技藝，載有二十三種「造酢法」，為醋的釀製樹立了範式，到了唐代，不但用五穀釀醋，也利用水果釀醋，甚至還以花入醋，有桃花酸、杏花酸等名目，隨著時間的推移和經驗的累積，釀醋技藝愈出愈奇，名醋輩出，深為世人所樂用。

在風俗習慣上：醋為民生必需品，所以就成為人們為生活奔波所尋求的要物之一，而有「開門七件事，柴米油鹽醬醋茶」的諺語。另外，凡涉及酸味的，中國人就常用醋來表示，如：胃酸過多稱為「醋心」，情意有酸味稱為「吃醋」，譏諷忌妒心強稱為「醋罈子」、「醋罐子」，蔑視人缺少知識稱為「半瓶醋」，成語則有「爭風吃醋」、「醋海生波」、「酸文假醋」等。

此外，歷史上還有人利用醋的酸斂作用，來開山闢路的，如：唐代陝郡太守李齊物就想開闢砥柱山，以利漕運，遂「燒石沃醢（醋）而鑿之」；明代的黔陽知縣陳鋼「積薪燒山，沃以醢（醋），拓徑丈許，行者便之」。甚至燒山沃石還造成高昌國的衰亡，據《元史》略謂高昌王為唐朝使臣所誑，允其開鑿福山，「唐人以烈火焚之，沃以醢醋，其石碎，乃輦而去」，以致弄得高昌國破家亡。

就以上所述，可以看出醋在傳統上的廣泛運用，彰顯出醋文化的多彩多姿，而不同流俗的特色，所以在中華文化中，醋文化的發展，有著不可輕忽的意義和價值。

醋，是五穀或水果天然釀出的精華液，經過近代科學的研究分析，含有豐富的氨基酸和維生素等營養成分，確有增食欲、助消化等功效，乃是一種良善的天然健康食品，值得大量開發、廣為應用，以增進人類的健康。

文化是人類情感認知的最深層底蘊，類同的文化生活，才能產生「民吾同胞」的情懷。中華文化博大精深，台灣是中華文化的分支，雖然海峽兩岸相隔一甲子，各自發展，但是根支相連，所以台灣醋文化的發展，大體上是沿襲中華醋文化而來，雖有變革但不離母體。好友李錦銘先生創辦台灣醋王養生文化事業，他不若一般市儈，只謀求商業利益，反而熱心於醋文化的傳承和發揚，極欲尋根探源，2009年春，邀約我同赴山西東湖老陳醋集團，作一趟「醋文化尋根探源之旅」，該集團董事長郭俊陸先生，係「國家非物質文化遺產醋釀製技藝的代表性傳承人」，也富於醋文化發展的技藝與理念，他們二位敦促我從歷史角度去探尋醋文化的深度與廣度，以弘揚兩岸「醋醋生機，生生不息」的中華醋文化，因感於他們對文化的熱愛，而我又是學歷史、