事物掌故叢談

飲料食品

楊蔭深　編著

叢書介紹

「事物掌故叢談」是中國民俗和文學史專家楊蔭深先生代表作。全套書按「歲時令節」、「神仙鬼怪」、「衣冠服飾」、「飲料食品」、「居住交通」、「器用雜物」、「遊戲娛樂」、「穀蔬瓜果」、「花草竹木」分為九個大類。探究日常生活中五百多種事物的最初來源和歷史演變，囊括古今中外眾多的典故常識，基本涵蓋人們日常生活的方方面面。

追本溯源是「事物掌故叢談」的最大特色，日常生活中那些人們熟知的事物起源於何時，又經過怎樣的變化成為現今的形態。作者引經據典、信手拈來，這種追溯是以考證典籍的記載為基礎撰寫而成的。自稱有「歷史癖」的楊蔭深先生遍覽群書，通過精心梳理、嚴謹考證，將各類事物與掌故一一對應，令人豁然開朗、耳目一新。全套書雜以趣聞傳說、軼事傳奇，內容豐富充實、妙趣橫生，是關於民俗文化、日常生活、市井百態的百科全書。

作者介紹

楊蔭深（1908—1989）：原名楊德恩，字澤夫，浙江鄞縣人（今寧波市鄞州區）。中國古典文學史家、民俗學家。上海市第二至第六屆政協委員。曾任中國俗文學會顧問、上海民間文藝家協會理事、顧問，上海辭書學會理事。歷任商務印書館、上海辭書出版社編審，《辭海》編委等職。主要著作有《先秦文學大綱》、《中國文學史大綱》、《中國學術家列傳》、《五代文學》、《隋唐五代文學編年長編》、《中國古代遊藝研究》、《古今小說來源考》、《中國民間文學概說》、《中國俗文學概論》等。

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。飲則為茶為酒，為漿汁為乳酪；食則為飯為粥，為餅麵為糕糰；次則為調味之品的油鹽醬醋豉糖蜜，又繼以肉羹及珍饈與素食，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，在那裡所談到的，這裡就不詳述了。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，只是著者本著前

人載籍，研究而得。惟寒齋藏書不多，掛漏之處，定不在少，還請讀者補正為幸！又為行文方便起見，有許多不便在正文中引錄前人之說以為印證，凡此可為印證的文字，均在書末另作附錄。使讀者知道本書所述，皆語有來歷，並非是著者個人向壁虛造的。

楊蔭深　一九四五年二月五日自序於上海

目錄 CONTENTS 目次

一 茶 Tea 茶 1
二 酒 Wine 酒 14
三 漿汁 Juice トロ汁 27
四 乳酪 Cheese 乳酪 32
五 飯 Rice 飯 38
六 粥 Porridge 粥 43
七 餅麵 Flat cakes and noodles 餅、麺食 49
八 糕糰 Rice Snacks 団子 57
九 油 Oil 油 65
一〇 鹽 Salt 塩 71
一一 醬 Soy sauce 醤 77
一二 醋 Vinegar 酢 82
一三 豉 Fermented soy beans トウチ 88
一四 糖 Sugar 糖 91
一五 蜜 Honey 蜜 98
一六 肉 Meat 肉 104

一七 羹 Thick soup 羹 111
一八 珍饈 Delicacies 珍味 117
一九 素食 Vegetarian diet 素食 123
二〇 煙 Tobacco 煙草 128
附錄 Appendix 付録 135

一 茶

Tea

茶

茶為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。因為荼有三義，一是苦菜，一是茅秀，一方是如今的茶，最易混錯，故唐人改荼為茶，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，四曰荈，五曰荼。」檟字見於《爾雅》，蔎是蜀西南人稱茶為蔎，荈是晚收的茶，或叫做荼，與茶是早收的有別。現在稱茶只有茶荈兩字，已不分為早收或晚收了。

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」，據註謂水漿醴涼醫酏而沒有茶。水即水，漿是米汁，醴是淡酒，涼是涼湯，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（今宜昌境內——編者註），淮南以光州（今河南潢川縣——編者註），

浙西以湖州，劍南以彭州，浙東以越州（今紹興境內——編者註）所產為最上品，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，福州有柏岩，洪州有白露，常之陽羨，婺之舉岩，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，又次則碧澗明月之類是也。

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。《新唐書．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，自稱桑苧翁。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。時鬻茶者，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，明人則重羅岕，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。

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，特置龍鳳模遣使即北苑造團茶，以別庶飲。」其始造者為丁謂，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。至於明時的羅岩，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，綠茶以龍井的雨前為最負盛名了。

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，他以為：「山水上，江水中，井水下。」又判各地的水，以楚水為第一，晉水為最下，共分為二十水，見載於唐張又新《煎茶水記》，其次序如下：

廬山康王谷水簾水第一，無錫縣惠山寺石泉水第二，蘄州蘭溪石下水第三，峽州扇子山下有石突然泄水獨清冷狀如龜形俗云蛤蟆口水第四，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，唐州柏岩縣淮水源第九，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，天台山西南峰千丈瀑布水第十七，柳州圓泉水第十八，桐廬岩陵灘水第十九，雪水第二十。

有葉有水以外，還須講究煮法。陸羽《茶經》裡也有說及：「其火用炭，次用勁薪。」又云：「其沸如魚目微有聲為一沸，緣邊如湧泉連珠為二沸，騰波鼓浪為三沸，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，一升可分五碗，當然以第一第二碗最佳。而所盛的碗，也要講究，據說碗以「越州上，鼎州次，婺州次，嶽州次，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，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，認為一件雅事的。但就一般的人看來，只要茶葉取其上選，水煮碗三者並不這樣講究了，因為想講究有許多還是辦不到的，譬如定要甚麼就難辦到。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

為粉末，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！

再陸羽所說的茶碗，當時只有碗而已，沒有襯托。後至唐德宗建中時，蜀地始於碗杯以外，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，取碟子承之。既啜而杯傾，乃以蠟環碟子之央，其杯遂定，即命匠以漆環代蠟，進於蜀相。蜀相奇之，為製名而話於賓親，人人為便，用於代。是後傳者更環其底，愈新其制，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，認為一種敬禮。此風宋時已有，如朱彧《萍州可談》云：

> 茶見於唐時，味苦而轉甘，晚採者為茗。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，未有不用甘草者。此俗遍天下。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：

> 莆田愧齋陳公音，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：「也罷。」又呼乾茶，夫人曰：「未買。」公曰：「也罷。」客為捧腹，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，飲時並葉吞食下嚥。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。如託名晉陶潛《搜神後記》云：「桓宣武時，有一督將能飲復茗，必一斛二斗乃飽，才減升合便以為不足。」又如後魏楊衒之《洛陽伽藍記》云：「王肅渴飲茗汁，一飲一斗，是為漏巵。」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，或遇百碗不以為厭。」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，現在稱賣茶的為茶博士，實則唐時是鄙稱陸羽的。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 Wine

酒是用米麴成的一種飲料，所以其字合水酉而成，酉是成就的意思。後人以氵為三，稱為三酉，這完全是析字的說法，並無意義可說。惟唐白居易以詩酒琴為三友，後人遂酒為三友，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，因為它凡是穀類，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，故清者曰醥，清甜者曰酏，濁者曰醴，亦曰醪，濁而微清者曰醁，厚者曰醇，亦曰醹，重釀者曰酎，三重釀曰酎，薄者曰醑，甜而一宿熟者曰醴，美者曰酳，苦者曰醨，紅者曰醍，綠者曰醹，白者曰醽。

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，沒有甚麼意義。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
郫縣郫筒酒　淮安苦蒿酒　雲安曲米酒　成都刺麻酒
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　博羅縣桂醑　劍南燒春
江北擂酒　灞陵崔家酒　汾州乾和酒　山西羊羔酒
安城宜春酒　潞州珍珠紅　閩中霹靂春　嶺南瓊琯酬
蒼梧寄生酒　淮南綠豆酒　華氏蕩口酒　顧氏三白酒
鳳州清白酒　扶南石榴酒　辰溪鈎藤酒　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，晉嵇含《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，置酒罌中，密固其上，瘞陂中，至春瀦水滿，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、潞酒，然稟性剛烈，弱者恧焉，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。此各家秘藏，並不售人。其花罈大酒，悉是膺本。

此說正與嵇氏所記者同。紹酒之別稱花雕，即其罈上有花雕繪之故，但正如梁氏所說，未必花罈皆是好酒，有許多是膺本的。

此外泗陽白洋河鎮和牛莊所出的高粱酒，現在也都很出名的，而《酒史》均未提及。這種酒現在也叫燒酒，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》，就有粱米酒法，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。

在酒裡放入藥料，便成為藥酒，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，用赤術桂心七錢五分，防風一兩，菝葜五錢，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，當從廣字頭，故魏張揖作《廣雅》，釋庵以此廥廘二字，今以為孫思邈之庵名誤矣。孫公特書此二字於已庵，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，煎汁和麵米釀成飲之；或切碎袋盛浸酒煮飲。

人參酒，補中益氣，通治諸虛。用人參末同麵米釀酒，或袋盛浸酒煮飲。

花蛇酒，治諸風頑痺癱緩攣急，疼痛惡瘡疥癩。用白花蛇一條袋盛，同麵置於缸底，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，同麵米如常釀酒飲，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：「栗弋國出眾果，其土水美，故葡萄酒特有名焉。」至唐時始有仿造之的。麥酒（即啤酒 beer）《新唐書．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，卻須在這裡補說一下。漢焦延壽《易林》有「酒為歡伯，除憂來樂」之說，因此後人有稱酒為歡伯。《漢書．食貨志》有「酒者天之美祿」，遂又稱為天祿。晉陶淵明詩有「且進杯中物」，因稱為杯中物。宋劉義慶《世說新語》，又有青州從事平原督郵之說。宋蘇軾《東坡志林》說「僧謂酒為般若湯」，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「紂為酒池肉林，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，與布衣劉潛為友。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，乃傾入酒中並飲之，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」。飲以藁束之，引首出飲復就束，謂之「鱉飲」。其狂縱大率如此。

這種囚飲、巢飲、鱉飲，真是虧他想得出來的。差堪與之比擬的，則為元末的楊維楨，最愛飲妓女鞋杯酒的。元陶宗儀《輟耕錄》云：

> 楊鐵崖耽好聲色，每於筵間，見歌兒舞女有纏足纖小者，則脫其鞋載盞以行酒，謂之「金蓮杯」。

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、晉周顗均能飲至一石。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，先主遣押衙潘崖持聘，崖飲酒一石不亂。」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：「銅人已滿。」遂使歸。令內侍隨其後以觀，至家散堂，復與內侍飲焉。又侻武人，藍州人也，孝宗朝，輸粟入京師，西陵侯名稱善飲，人有言武人可以為敵，遂召與飲。時初冬，新醅方熟，共有二缸，對飲一缸盡，西陵不復知人事矣，武人暢懷自酌，至曉復罄一缸。

像這兩人，真是宏量非淺了。到了清代，群推顧嗣立為第一。阮葵生《茶飲客話》云：

> 江右酒人，推顧俠君嗣立第一，居秀野園結社。家有酒器三，大者容三十觔，其兩遞殺。凡入社者，各先盡三器，然後入座，因署其門曰：「酒客過門，延入與三雅，詰朝相見決雌雄，匪是者毋相溷。」酒徒望見，懾伏而去。亦有鼓勇者，三雅之後無能為矣。在京師日，聚一時酒人，分曹較量，亦無敵手。

是其量當亦在斗外，故時有「酒帝」之稱。

此外古人於飲酒之際，往往賦詩以助餘興，這實為後世酒令的濫觴。今酒令中有歌詩令，即其一端。其不用歌詩而行令的，則實始於魏文侯，漢劉向《說苑》云：

> 魏文侯與大夫飲酒，使公乘不仁為觴政，曰：「飲不釂者浮以大白。」文侯飲而不盡釂，公乘不仁舉白浮君，君視而不應。侍者曰：「不仁退，君已醉矣。」不仁曰：「《周書》曰，前車覆，後車戒，蓋言其危。為人臣者不易，為君亦不易。今君已設令，令不行可乎？」君曰：「善。」舉白而飲，飲畢曰：「以公乘不仁為上客。」

宋竇蘋《酒譜》以為：「其酒令之漸歟？」的確在他以前是沒有這種令事的，只是賦詩而已。自此以後，酒令名目日多，不勝枚舉了。而最通行者則為拇戰，俗稱搳拳，以手指之數分勝負。按：《新五代史》有：「史宏肇與蘇逢吉飲酒，酒令作手勢。」這或者就是現在拇戰所由來了。

酒除了作飲料以外，還可作漬物之用。如唐段成式《酉陽雜俎》中有「醒酒鯖」，即用酒漬青魚的。至宋吳自牧《夢粱錄》中所載酒漬食品更多，如酒蟹、酒江瑤、酒香螺、酒蠣、酒螹（蛤屬）、酒蚶子、酒鼇（蛙屬）等等。有許多到現在還有的，惟酒蠣肉則似未曾有過。

酒所榨餘的糟，也可以漬物。《夢粱錄》有糟羊蹄、糟蟹、糟鵝事件、糟脆筋等等。吳氏《中饋錄》中有糟茄子、糟蘿蔔、糟薑諸方。是糟不但糟肉食，且可糟素食的。至明顧元慶《雲林遺事》中且載元末倪瓚（雲林）家有糟饅頭法，云：「先鋪糟在大盤內，用布攤上，稀排饅頭，布上再以布覆之，用糟厚蓋布上。糟一宿取出，香油炸之。冬日可留半月，冷則旋火炙之。」倒是別開風味的。

三漿汁

Juice

トロ汁

日常飲料之中，現在除茶酒外，漿汁也是其中之一，不過比茶酒為次而已。茶是較為晚起，酒與漿則自古就有的。如《禮記．曲禮》，飲料即有酒漿兩種。據疏云：「酒漿處羹之右，卑客則或酒或漿，尊客則左酒右漿。」意思是說，卑客則酒漿並用，尊客則或酒或漿。現在酒筵上也有用酒用汽水的，能酒者飲酒，不能酒的便飲汽水，這汽水也正是漿汁之類。

但古人所謂的漿，究竟是甚麼東西做成的呢？《說文》裡有兩種解釋，一是酢漿，一是水米汁相將，所以叫漿。按：酢即醋，是漿為有酸味的液汁。水米汁當不酸。大約漿總比酒為淡，所以古以與酒並稱。又漿殊不限於酸味，所以米汁可以為漿，而漢時《郊祀歌》有「泰尊柘漿析朝酲」，註云：「取甘柘汁以為飲，言柘漿可以解朝酲也。」則甘柘（或云即今甘蔗）也可為漿。又如晉王嘉《拾遺記》有「頻斯國人飲桂漿」，是桂也可以為漿的。可知漿的範圍很廣，不一定是酸液或米汁，其餘只要搗為液汁，都可

以稱漿。至如《漢武故事》所說「西王母曰，太上藥有玉津金漿，連珠雲漿」，那只是說說罷了，未必真有此漿的。

還有古時有賣漿為專業的，如《史記．信陵君列傳》有「薛公藏於賣漿家」，也可見當時飲漿的普遍。又《孟子》「簞食壺漿」，食就是飯，也足見當時漿的重要，與飯並列。

到了現在，稱漿的要以｜**豆漿**｜為最普遍。古時是否也飲，無從稽考，惟豆漿相傳為漢淮南王劉安所創製，則豆漿在古時亦未始沒有人飲過的。

豆漿現在大都用黃豆製造，但據《本草綱目》所載，豆漿「凡黑豆黃豆及白豆泥豆豌豆綠豆之類皆可為之」，是豆漿也有許多種了。

其次要說汁，那在現今可說多極了，有牲畜的汁，如牛肉汁、雞汁等等，有果子的汁，如葡萄汁、檸檬汁、香蕉汁、橘子汁等等。這種果汁古時也稱為酪，如後魏賈思勰《齊民要術》裡有杏酪粥，杏酪就

是「取杏仁以湯脫去黃皮熟研，以水和之，絹濾取汁」的。現在也稱為露，在市上往往稱果子汁為果子露。按：宋陸游《老學庵筆記》，有「壽皇時禁中供御酒，名薔薇露」。是古時也有以酒稱露的。酒與漿本同為飲品，所以稱露實在也很妥當的。

又現在西菜裡有稱為沙司（sauce）的，其實也是一種汁，用以配別種菜餚而吃的。這種汁名很多，如配肉有番茄汁，配魚有蠟黃汁，配雞有咖喱汁，配牛排有菌汁等。不過這種的汁，只作調味，不作飲料用的。

此外現在還有一種冷飲品，專供夏天用的。按：《周禮．天官．膳夫》「凡王飲六清」，據註謂水、漿、醴、醅、醫、酏。醅亦作涼，鄭玄以為：「涼今寒粥，若糗飯雜水也。」鄭司農則謂：「以水和酒也。」大約都是設想之辭，故註釋各不相同。我頗疑此涼如現今的冷飲，因為六飲之中，漿是米汁，醴是淡酒，醫是濁漿，酏是薄粥，則涼不應再作米汁淡酒

薄粥解的，否則性質相同，何必又獨立為一種。所以以醞為涼而作冷飲解釋，最為妥當。

冷飲在現在有許多名目，而與冰最有關係。冰在古時就有儲藏以備夏用的，如《詩經．七月》:「二之日鑿冰沖沖，三之日納於凌陰。」因周以十一月為正月，二之日雖指二月，實即夏曆的十二月，而三之日為夏曆的正月。凌陰即冰室。十二月大寒鑿冰，至正月藏之於室。而｜**飲冰**｜的事，載籍上也屢見不鮮，這實在也可說是漿汁的一種。

此外現在還有一種涼粉，係取草熬汁，以布澄濾渣滓，和水候冷，即能凝結而成薄塊。吳中有用荸薺汁的，稱為荸薺膏；浙東有用石花菜的，稱為冰石花；也有用洋菜製的。都是先熬為汁，而後凝成，所以也是漿汁的一種，不過加以改造而已。按：宋孟元老《東京夢華錄》已有涼粉這個名目，可見宋時已經有了的，特未詳其製法，不知與現在相同否？

四 乳酪

Cheese

乳酪