

關於豆腐歷史的另類思考

——以一條敦煌史料為線索

高啟安

【提要】敦煌文獻 S.0617《俗務要名林·飲食部》中曾有“豆鮑”一詞，解釋為“豆末和鱸，下於月反”，“鮑”應當就是“滷”，非為“鮑”之訛。在豆末中加“滷”，正是豆腐製作的關鍵環節。宋代文人楊萬里將豆腐稱作“豆盧”，曾寫《豆盧子柔傳》，專誦其事。“豆末和鱸”雖為孤證，亦是唐代已有豆腐的一個新證。“鮑”一詞，解釋為“豆末和鱸，下於月反”，“鮑”一詞，在《方言》、《說文解字》以及《玉篇》中有收錄，可為漢代已產生豆腐的一個新線索。

豆腐產生時代，一直是學界熱烈爭論的一個問題，也是中國食品科技史和飲食文化史的一大痛。由於缺乏直接材料，各家見仁見智，莫衷一是，爭論熱烈，卻在關鍵史料上沒有突破。較有代表性的幾種觀點中，有主張漢代說，有主張唐代說，有主張五代至宋說者。由於沒有關鍵性論據，爭論的焦點多圍繞“豆腐”二字，至今仍未有定論¹，被研究者稱之為“積年陰霾”²、“懸而未決的疑案”³。

“漢代說”源于宋代，但缺乏文字記載。史籍當中關於豆腐的資料幾乎被學者窮盡，仍難以找出五代以前製作或食用豆腐的一星半點記載。於是，學者們逐漸將其產生的時代下推至中唐及五代。而最早以“豆腐”之稱出現於文獻者，始于宋人陶穀《清異錄》：“時戡為青陽丞，潔己勤民，肉味不給，日市豆腐數個，邑人呼為小

¹袁翰青《關於“生物化學的發展”一文的一點意見》，《中華醫史雜誌》，1954年第1期；又載袁翰青《中國化學史論文集》，三聯書店，1982；篠田統《豆腐考》，《樂味》，1963年6月號，又載《風俗》第八卷，1968，第30-37頁；曹元宇《豆腐製造源流考》，《中國烹飪》1984年9期；河南省博物館《河南文物工作考古工作三十年》，文物出版社，1979年；黃展岳《漢代人的飲食生活》，《農業考古》1982年1期；陳文華《豆腐起源於何時》，《農業考古》1991年1期；《農業考古》1998年3期“豆腐問題的爭論”專欄；洪光柱：《中國食品科技史稿》上冊，第47頁，中國商業出版社，1984。等等。研究論著甚多，不煩一一。

²孫機《豆腐問題》，楊泓、孫機《尋常的精緻》，遼寧教育出版社，1996，第177頁。又載《農業考古》1998年3期，第292-296頁。

³王利華《中古華北飲食文化的變遷》，中國社會科學出版社，2000，第187頁。

宰羊。”⁴於是，“大體均認為豆腐應出現于唐代中期至五代之間。”⁵

由於沒有在更早的史料中找到“豆腐”字樣，使這一問題的探索陷入了困頓，只好從技術的角度、民間傳說等去尋找蛛絲馬跡。

漢代劉安所發明的說法，是民間傳說，向為學界所不采。某年曾發現漢代畫像磚有疑似製作豆腐的圖像，於是，“漢代說”再次被提起⁶，後來有學者質疑，這不是豆腐製作，而是釀酒作坊⁷，引起了激烈爭論⁸。早年，日本學者篠田統先生根據豆腐在日本早期文獻中被寫作“唐符”，謹慎地指出，豆腐在唐代可能已經產生，在中國史料中，“豆腐”二字最早出現在五代宋初人陶穀的《清異錄》中，且有另一個有意思的名稱“小宰羊”⁹。

迄今，有關豆腐產生時代的研究，論著雖多，殆無推進，可謂剪不斷，理還亂。

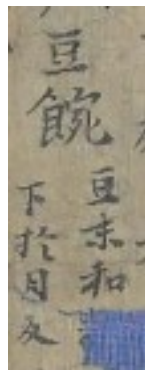
但在探索中有一個問題，就是諸家孜孜不倦，書海窮經，意圖尋找到早期史料的“豆腐”二字，結果當然是無功而返。這使作者轉而思考：假如豆腐確實產生在陶穀《清異錄》記載前，或者不叫“豆腐”。中國飲食史上此類例子不勝枚舉。順此思路，筆者進一步想，“豆腐”之“腐”，為清唇音，而古無清唇音，這是早就解決的學術問題，那麼，可以肯定，在中古以前，不稱“豆腐”；或即使稱作“豆腐”，也可能寫作別的字。

筆者在檢審敦煌文書過程中，發現《俗務要名林》有一條資料，良可作為豆腐在唐代已經出現在童蒙讀物中的一條史料。

《俗務要名林》是敦煌藏經洞出土的一件重要的唐代童蒙知識讀物，學者多有研究，不煩例舉。我們所要討論的這條資料出自“飲食部”。

P.2609《俗務要名林·飲食部》（右圖）：

由於“豆末和”三字下一字殘，隱約能看到“食”旁，今日多錄作“鰾”字¹⁰。



⁴ [宋] 陶穀《清異錄·官志門》，《宋元筆記小說大觀》，上海古籍出版社，2001，第15-16頁。

⁵ 王利華《中古華北飲食文化的變遷》，中國社會科學出版社，2000，第188頁。

⁶ 河南省博物館《河南文物考古工作三十年》，文物出版社，1981，第284頁：“打虎亭一號墓有豆腐作坊石刻，是一幅把豆類進行加工，製作成副食品的生產圖像，證明我國豆腐的製作不會晚于東漢末期。”

⁷ 孫機《豆腐問題》。

⁸ 《農業考古》1998年3期“豆腐問題的爭論”專欄。

⁹ 根據篠田統先生的研究，日本最初記錄豆腐的史料是壽永二年（1183年）正月二日，奈良春日若宮神主中臣祐重的日記中所見到的“春近唐符一種”。第二年正月二日，則有“則安唐符一種”的記錄。這個“唐符”即是今日豆腐的實字。這之后五十年，南条七五郎贈日蓮上人供養物品的禮單中，也有“すり豆腐”的名稱。篠田統《豆腐考》，《風俗》第八卷，1968，第30-37頁。

¹⁰ 日本學者慶谷壽信在其手抄的S.0617卷中，最早將“鰾”字先錄原文，後將鰾加上了括弧。[91頁] P.2609號文書中的該字，慶谷壽信錄作一半為米旁，一半空格。[104頁]（慶谷壽信《敦煌出土の「俗務要名林」(資料篇)》、《東京都立大學人文學報》第112期，1976，第81-126頁）、並在《「俗

幸而 S.0617 保存了該字，結果發現該字應該是“鱸”。

此條資料出自 S.0617 號《俗務要名林·飲食部》第四十七條：“豆鮓，豆末和鱸，下於月反。”¹¹

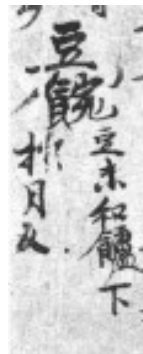
按敦煌文書《俗務要名林》，共有五個卷子。分別為：S.0617、S.3227、P.2609、P.3776 和 P.5001。其中只有 S.0617、P.2609 保存有“飲食部”，有豆鮓，S.0617 對“豆鮓”的解釋為“豆末和鱸”。

我們知道，製作豆腐的一道重要工序乃是將磨碎的豆漿過濾、加熱到一定溫度後，加入可以使豆蛋白凝結沉澱的物質，一般用鹽滷或石膏，一些地方也用酸漿或酸菜水。此過程稱為“點漿”，也稱為“點豆腐”。

宋代描述豆腐最詳細的作品是宋人楊萬里的《豆盧子柔傳—豆腐》，歷數豆腐產生的時代及遭際，雖非信史，其中一些說法仍可作重要參考。

現不憚冗長，引如下：

豆盧子柔者，名鮒，子柔其字也。世居外黃，祖仲叔。秦末大旱兵起，仲叔從楚懷王為治粟都尉，楚師不飢，仲叔之功。父刼，自少已俎豆於漢庭諸公間，武帝時，西域浮圖達摩者來，鮒聞之，往師事焉。達摩曰：“子能澡神慮脫膚，學以從我乎？”鮒退而三沐易衣，刮露牙角，剖析誠心，而後再見達摩。達摩欲試其所蘊之新故，於是與之周旋議論，千變萬轉，而鮒純素，自將寫之不滯，承之有統，凝而謹焉，粹然玉如〔四庫本為“如玉”〕也。達摩大悅，曰：“吾師所謂醍醐酥酪，子近之矣。”因薦之上，曰：“臣竊見外黃布衣豆盧鮒，潔白粹美，淡然於世，味有古太〔四庫本“大”〕羹玄酒之風，惟陛下盍嘗試之。詩不云乎：不素餐兮，鮒有焉。”時上方急邊功，曰：“焉用腐儒。”元鼎中，鮒上書，請以白衣從煮棗侯、博望侯出塞。上戲鮒曰：“卿從煮耶？將博焉？”鮒曰：“臣愚，雖不足以充近侍執事，然熟游於煮博二子間，未嘗焚煎阿匱，願得出入將部，片言條白，未必語言無味也。”上曰：“前言戲之耳。若卿白面書



務要名林》反切声韵考》一文中對此作了訂正“豆末（高按：原文如此）和鱸”〔鮓〕——豆末〔米〕和鱸〔鮓〕，認為“末”為“米”之誤（《東京都立大學人文學報》第128期，1978，第60頁）；張金泉、許建平《敦煌音義匯考》第675頁：“豆鮓，注‘鱸’，‘鮓’之訛。《廣韻·月韻》‘鮓’作‘餐’，注‘飴和豆。又作鮓。《說文》作‘登’，‘於月切’，‘飴’、‘鮓’義通。”（張金泉、許建平《敦煌音義匯考》，杭州大學出版社，1996，第675頁。）。陳璟慧《敦煌寫本〈俗務要名林〉研究》，杭州大學碩士論文，1997，第29頁。郝春文主編《英藏敦煌社會歷史文獻釋錄》第一編第三卷認為“鱸”應為“鮓”。社會科學文獻出版社，2003年7月，第373頁。

¹¹中國社會科學院歷史研究所等編《英藏敦煌文獻》，四川人民出版社，1990，第二冊，第94-95頁。

生，諸將豈肯置卿齒牙間哉！”遂拜太〔四庫本“大”〕官令。時上篤信祠祀，詔鮒與名儒公羊高、魚豢同寶雞之祠。鮒雅不喜羊魚二子。曰：“二子肉食者鄙，殆將污我。”不得已同盤而食，深恥之。頃之，祠甘泉齋居竹宮，屏葷酒，獨召鮒。鮒奏曰：“臣粗才，不足以辱金口之嘉納，臣友人汝南牛氏子，穀（音如闔，穀，於菟之穀）柔而美，願舉以自代。”上曰：“牛氏子美則美矣，而其言孔甘，朕不嗜也。”是夕，鮒有所獻，上納之，意甚開爽。夜半，上思鮒所獻，覺肝脾間嚴冷，召鮒問曰：“卿所言嘗多與姜子牙輩熟議耶？”鮒曰：“臣適呼子牙而未至。”〔四庫本有“上曰”二字〕“卿幾誤朕腹心。”乃罷鮒，召鮒子二人，夜拜其長為溫衛侯，次為平衛侯，自是絕不召鮒。鮒深自悲酸，發於詞氣，而公羊高等得志，惡鮒異已，因讒於上曰：“豆盧鮒所謂人焉廋哉者也。”鮒遂抱甕隱於滌山，莫知其所終。太史公曰：豆盧氏在漢未顯也，至後魏始有聞，而唐之名士有曰欽望者，豈其苗裔耶？鮒以白衣遭遇武皇帝，亦奇矣，然因浮圖以進，君子不齒也。¹²

文以擬人化手法，多用諧音，揭示出大豆特性乃至豆腐製作工藝中的許多環節以及當時食法，如“外黃”、“仲叔”（菽）、“澡神慮”、“脫膚”、“達摩”（磨）、“周旋”、“寫之不滯”（瀉）、“承之有統”（桶）、“醍醐酥酪”等，其時烹食法，可與棗子、羊肉、魚、雞等一起搭配，亦可單獨烹煮，甚至已有製作“腐乳”之技術（抱甕隱於滌山）。其“豆盧”之名，就是“豆末和鹽”，揭示了豆腐製作的關鍵環節，只不過以“滷”之諧音“盧”稱之，“腐”以“鮒”代。

這樣，《俗務要名林》中“豆餽”的解釋“豆末和鹽”非豆腐而何？

但這尚是孤證，還需要對關鍵的“餽”字進行解釋。

《玉篇》：“餽：於勿、於月二切，餽也，飴和豆也，亦作登。”

登，《說文解字》：豆飴也，從豆殳聲。

揚雄《方言》對飴糖類食物有一總括解說，郭璞作了註解：“飴謂之餒餒（即乾飴也）；飴謂之餒（音該）；餽謂之餽（以豆屑雜飴也，音髓）；飴謂之餽（江東皆言餽，音唐）。凡飴謂之飴，自關而東陳楚宋衛之間通語也。”¹³

《廣雅》謂：粳、餒、飴、餒、餽，飴也；餽，謂之餽，於物、於曰二切。

則“餽”還有“餽”的稱謂，也寫作“登”，與飴有區別，是在飴中再添加豆屑，所以《倉頡解詁》：“餽，飴中著豆屑也。”¹⁴

飴，《說文解字》：飴，米蘖煎也。段玉裁認為“蘖，芽米也。然則豆飴者，芽豆

¹² [宋] 楊萬里《誠齋集》卷一百十七，“四部叢刊初編”集部，第1212冊。

¹³ [漢] 揚雄著、[晉] 郭璞注《方言》，“叢書集成初編本”，商務印書館，1936，第133頁。

¹⁴ [宋] 李昉等撰《太平御覽》卷八五三，中華書局影印，1960，第3806頁。

煎為飴也。”

《釋名》解飴為“飴，小弱於錫形，怡怡然也。”¹⁵是形容詞，為一種比錫柔軟的性狀。

如此，則“餹”不純是“飴”，而是一種在飴中添加豆屑、比飴軟和、表現為“怡怡然”的物質。那麼，“餹”是在何種原料的飴中添加豆屑呢？只能是豆飴。我理解其實是將豆屑製作成“怡怡然”的物質，因在這之前飴已為人所熟知，製作成的豆腐，被時人理解為與飴性質相似的食物，因此以飴來解釋“餹”。

郭璞注“餹”為“以豆屑雜錫”，《說文解字》解“錫”為“飴和饊者也”。《玉篇》、《博雅》、《集韻》等解為“飴和豆也”。則早期“餹”是將豆末通過“飴和”的方式製作成。

自從郭璞注為“以豆屑雜錫也”後，《倉頡解詁》等皆以“餹”為“飴中著豆屑”，將“餹”即“饊”都理解為“豆飴”，使後世無人將這個詞與早期“豆腐”聯繫起來。

這也是今人注《俗務要名林》，將“饊”字判斷為“饊”的主要原因。

《俗務要名林》謂“豆末和饊”，諸家以為《俗務要名林》誤將“饊”或“錫”寫作“饊”，但《俗務要名林》中有“錫”和“饊”字：“饊，杜郎反”，“錫，薄饊也，辭盈反”。

查《說文》、《方言》、《廣雅》、《玉篇》等，“飲食部”均未出現“饊”字，既然這些字詞典中沒有“饊”字，因此，抄寫者不可能將一個人們熟悉的“饊”字，訛寫或生造成不存在的字。

由於豆腐生產工藝有浸泡、磨漿、煮漿、過濾、點漿、壓榨等程式，顯然，即使“豆末和饊”中的“末”為豆粉，也不符合工藝；且沒有記載其他的工藝流程。這又作何解釋呢？

以上所列豆腐製作環節，當然是今日製作豆腐的工藝，古代未必如此。且《俗務要名林》及《說文解字》、《方言》、《廣雅》等，都只是對某字的簡介解釋，不可能記載其生產工藝流程，所以，今人不得其要領。

古代確實有“屑豆為腐”的說法，與“豆末和饊”字面意思相同：

“屑豆為腐，推珍珠泉所造為佳品。俗謂豆腐創于淮南王，此蓋其始作之所。斯邑產之最古者矣。謝綽《拾遺》：豆腐之術，三代前後未聞。此物至漢淮南王安始傳其術於世。”¹⁶可見，“豆末和饊”確實表達的是豆腐製作。

關於《俗務要名林》產生的時代，朱鳳玉認為：

《俗務要名林》之成書年代，由於歷代史志均未見著錄，而今所見 S.617、P.2609 及 P.5001 等抄本均無年代與題記可資考其年代，然英人翟理斯著錄 S.617(G. 7800)

¹⁵ [漢] 劉熙著、任繼昉纂《釋名匯校》卷四〈釋飲食〉，齊魯書社，2006，第 217 頁。

¹⁶ [清] 李兆洛纂修《嘉慶鳳臺縣志》，“續修四庫全書”第 710 冊，第 277 頁。

時，疑其為七世紀寫本。而慶谷寿信教授在《敦煌出土の“俗務要名林”》(資料篇)一文認為：虎，音武，可能是避李淵之祖父襄公之名諱。周祖謨教授《敦煌唐本字書敘錄》則以為“由‘虎’字下避諱音‘武’來看，可能就是出於唐人之手。

且又找出“純”和“照”不避諱唐憲宗李純和武則天兩條材料，也認為“《俗務要名林》之抄本如翟理斯所說，為七世紀抄本殆為可信。”¹⁷是則至少在公元七世紀，就已經出現了豆腐。這樣，較之陶穀《清異錄》中第一次出現豆腐，早了三百多年(以960年計)。而“鮑”字至少在東漢已出現，因此，豆腐產生在漢代的觀點是成立的。

根據豆腐製作的技術要求，漢代產生豆腐也在情理之中。

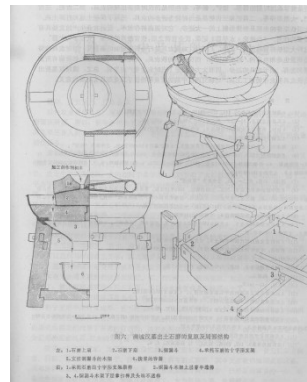
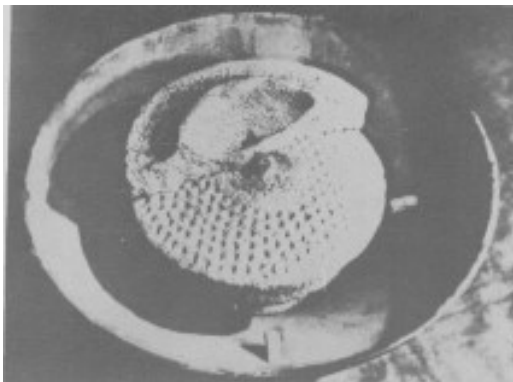
諸家在探索豆腐技術時，或忽略了一個重要環節，這就是豆腐生產需要將大豆泡軟，然後磨成豆漿。而磨豆漿的磨硯構造，可為證據之一。

考古資料顯示，東漢以後，輪轉磨的磨齒發生了質的變化，由原先不規則的坑窪圓窩演變成了有規律的齒槽排列，大大加快了出粉率，提高了磨粉的品質。這種變化為磨漿提供了先決條件。

磨臺是盛容磨制出的粉或漿的構造部分。磨漿與磨粉不同處，在於磨臺的不同構造上。由於磨漿為流質，其磨臺需要起沿，製作成槽的形狀。而河北滿城西漢中期的石磨，在磨下有漏斗和巨型銅質容器，研究者咸以為這種磨就是用來磨漿的：

“據一些專家的研究，圓形石磨的誕生，最初並不是為了將糧食加工成麵粉，而更有可能是為了將農作物加工成流質的漿類，諸如麥漿、米漿、豆漿之類，而大豆更有利於這種加工。河北滿城漢墓出土的圓形石磨就是用於漿類加工的。”¹⁸

考古工作者據此恢復了該石磨完整結構，並附有線圖：



¹⁷朱鳳玉《敦煌寫卷〈俗務要名林〉研究》，《第二屆國際唐代學術會議論文集》，臺北：文津出版社，1993，第501-520頁，又載氏著《敦煌俗文學與俗文化研究》，上海古籍出版社，2011，第245-246頁。

¹⁸盧兆蔭、張孝光：《滿城漢墓農器芻議》，《農業考古》1982年第1期。“應是濕磨（或稱水磨），它的主要用途是將農作物磨成流質的漿類，如麥漿、米漿、豆漿等，磨出的漿通過銅漏斗的下口順利地流入放置在下方的容器。”衛斯《我國圓形石磨起源歷史初探》，《中國農史》1987年1期，第26-29頁。

磨底之銅質盆，正是用來承接所出之豆漿。即《豆盧子柔傳》所謂“承之有統”（桶）。

順此思路，我們發現，出土的漢代冥器陶磨，有不少帶有磨臺的陶磨，其磨臺製作成凹槽，顯然，這與加工流質的漿類有密切關係。如圖：



19



20

這樣形狀的陶磨各地出土不少，筆者也曾收藏得一枚。時代大多為東漢，不煩多舉。

該形磨之特點是磨臺製作成凹槽，邊上有流或孔，而其上磨盤製作成兩個半月形凹槽，應是防止糧食經浸泡後的水分肆流。上扇的突出部分有孔，以裝手柄（有些是拐柄）。顯然，是方便用於磨制流質食料。各地出土實物表明，多不是很大，應該是人力旋轉。

檢索漢代食物製作技術的記載，幾乎見不到磨漿的記載，但並不意味此時沒有磨漿。墓葬中出土如此形制的實物磨和冥器陶磨，說明漢代、特別是東漢及其後流行此類磨漿的石磨。磨制流質食料，應以豆質原料為主。

論者也多認為此時期這種磨臺邊起沿成槽且有孔或流的磨，應主要用來磨漿²¹。試想，磨制豆漿要製作什麼食物？

今人多以中國古代著名的綜合性農事著作《齊民要術》不載“豆腐”製作方式而否定此時期已有“豆腐”。檢索該書，除作豆豉法、“作大豆千歲苦酒法”、諸醬肉法、作醬法以大豆為原料外，其他幾種食物中，大豆都是作為輔料添加，如製作“粉餅”原料有“豆粉”、“銜炙法”有“大豆酢”、“羊盤腸雌斛斗法”中有“豆醬”。幾乎沒

¹⁹河南洛陽市漢魏洛陽城東郊保莊 32 號墓出土，中國社會科學院考古研究所藏，大阪市立美術館、讀賣新聞大阪分社編集《興盛的漢王朝》展覽圖冊，讀賣新聞大阪分社，1999，第 71 頁，第 53 圖。

²⁰作者收藏陶磨。

²¹“從出土的磨看，雖然大部分為陶制的模型明器，但是不難看出它們是用來磨粉和磨漿用的，其上扇的頂部有二進料口，有的作圓形或長方形。上扇磨的邊上有方形或長方形榫眼，以備推磨時插入磨棍，有的帶有拐柄。下扇朝上一面的中央有一乳釘臍，可將上扇磨套合在一起，與現代農村仍在使用的石磨相似。磨漿的磨承盤的一側留有圓孔或缺口的出料口。”（石敬東、陶威娜、孫晉芬《淺談山東棗莊出土的漢代磨》，《農業考古》，2004 年 1 期，第 136-139 頁。）

有其他以大豆作為食物如何烹製食用的記載。即就“餽”、豆粥、豆飴等已有的食物也不見蹤影，其中原因今人已無法知曉。所謂“說有易，說無難”是也。

來新夏先生曾舉上揭嘉慶安徽《鳳臺縣誌》卷二引梁謝綽著《宋拾遺錄》的記載，認為“想非虛構之筆”，“既記淮南王制豆腐的傳說，又記始作之所，恐非無根之談”，由於《宋拾遺錄》“說郭”本中並無此條，來先生認為，“古籍流傳過程內容缺佚或異本出入均有可能”²²。

史料記載，漢代即已磨制豆屑，《周禮》“羞籩之實糗餌粉”，鄭玄注“糗，熬大豆與米也；粉，豆屑也”，豆屑用來製作“餌”：“合蒸曰餌，餅之曰餈。糗者，擣粉熬大豆為餌，餈之黏著以粉之耳”²³。

豆粉製餌過程中，若偶然機會摻入鹽鹵、酸漿等物質，使豆蛋白凝固，即可成為最初之豆腐。還有一個字，與豆漿有關，這就是“灑”。《說文解字》解“灑”為“豆汁也，從水顯聲”。《玉篇》解為“煮豆汁”。《說文解字》為何收一個表達豆汁的辭彙呢？顯然，當時在人們的日常飲食生活中有豆汁。有學者認為“灑”“也可能是將豆熬煮後的液體，而非磨制的豆漿”²⁴。亦屬猜測。

我們知道，大豆蛋白遇到鹽、酸等化學物質，可以凝固。因此，在食用豆漿時某個偶然的機會，加進了鹽、醬或者醋，豆漿凝固了，成為豆腐。只是當時此技術尚不完善，所以不是很流行。

早年洪光柱先生即指出：“豆腐的出現可能是起源于煮豆漿時，人們由於加入食鹽或鹽鹵汁調味，結果在無意中發現的。”²⁵

《釋名·釋飲食》中，還記載了另一食物，名“哺”，劉熙的解釋是“哺，餽也，如餽而濁，可餽也。”諸版本載記“哺、餽”順序有所不同，且“可餽也”之“餽”有些版本也寫作“哺”²⁶。兩者同義。

關於“餽”，諸典籍解釋有幾種意思：一說為飲食時間段的“餽時”（日申時食也）。

“旦至食，為麥；食至日昃，為稷；昃至餽，為黍；餽至下餽，為菽；下餽至日入，為麻。”²⁷

還有說是指“水澆飯”、給食。

《史記·高祖本紀》：“呂后與兩子居田中耨，有一老父過，請飲，呂后因餽之。”張守節《正義》：以食飼人也。父本請飲，呂后因飼之。《國語》云：國中童子無不

²² 來新夏《豆腐文化三說》，載氏著《冷眼熱心-來新夏隨筆》，東方出版中心，1997，第73頁。

²³ [漢]鄭玄注、[唐]賈公彥疏《周禮注疏》卷五，[清]阮元輯《十三經注疏》，浙江古籍出版社，1998，第672頁。

²⁴ 彭衛《漢代飲食雜考》，《史學月刊》，2008年1期。

²⁵ 洪光柱《中國食品科技史》（上冊），中國商業出版社，1984，第54頁。

²⁶ [漢]劉熙著、任繼昉纂《釋名匯校》卷四〈釋飲食〉，齊魯書社，2006，第217頁。

²⁷ [漢]司馬遷著《史記》卷二十七，中華書局，1959，第1340頁。

餹。²⁸

但《釋名》的“哺”為名詞，加“食”旁義符，為食物，古音與“腐”同，其性狀“如餹而濁”，與上述解釋均有不同，卻更像是豆腐，或者就是豆腐在當時的寫法和叫法。

行文至此，需要對另一與豆腐之“腐”同音的食物“脯”稍加討論。

1974年，在居延破城子考古中獲得一枚漢簡，上有：“揚子任取豆脯，直五斛／，楊子仲取胃，直三斛／”（EPT43：33B）²⁹字樣，其中的“豆脯”，有學者認為即豆腐³⁰。安忠義指出這是沿用了明末清初人李實《蜀語》中的觀點³¹。李實謂：“豆脯，漢淮南王造。俗作腐，非；腐，爛也。當作脯，象其似肉脯也。故脂麻曰麻脯，棗肉曰棗脯。”³²

有關“豆脯”，史料典籍記載不少，傳統典籍中的“豆脯”作為祭祀品，出現在《周禮》中，是祭祀時不可或缺的內容，鄭玄認為“脯非豆實，豆當為羞，聲之誤也。”³³但此“豆脯”應非彼“豆脯”，當是以豆為原料的“脯”。脯與“哺”、“餹”通。宋人著作《武林舊事》有一物“麻脯雞臙”³⁴，與《東京夢華錄》中“夏月麻腐雞皮”³⁵，應為同一性質肴饌。李實所言之“麻脯”，在敝邑就稱作“麻腐”，甘肅知名小吃“麻腐包子”正以其為餡料³⁶，麻腐的製作方式與豆腐差可相似。彭衛也指出《四民月令》、《齊民要術》中有“棗糲”、“柰脯”等非肉類“脯”³⁷。及至今日，大江南北有杏脯、果脯等，不一而足。因此，漢簡所載之“豆脯”不排除豆腐之可能。

（作者為蘭州財經大學教授）

²⁸ [漢] 司馬遷著《史記》卷八，中華書局，1959，第346頁。

²⁹ 甘肅省考古所、甘肅省博物館等合編《居延新簡》，文物出版社，1990，第102頁。

³⁰ 吉仕梅《秦漢簡帛語言研究》，巴蜀書社，2004，第94頁。

³¹ 安忠義《從漢簡等資料看漢代的食品加工技術》，《魯東大學學報》，2006年3期。

³² [清] 李實著，黃仁壽校注《蜀語校注》，1990，第22-23頁。

³³ [漢] 鄭玄注、[唐] 賈公彥疏《周禮注疏》卷四，[清] 阮元輯《十三經注疏》，浙江古籍出版社，1998，第664頁。

³⁴ [宋] 周密著《武林舊事》卷九，中國商業出版社，1982，第172頁。

³⁵ [宋] 孟元老撰、伊永文箋注《東京夢華錄箋注》，中華書局，2006，第115頁。

³⁶ 蘭州市地方誌編纂委員會、蘭州市方言志編纂委員會《蘭州市志·方言卷》，蘭州大學出版社，2002，第222頁。

³⁷ 彭衛《漢代飲食雜考》，《史學月刊》，2008年1期。