

馬圈灣漢簡“膏餅”淺識

王子今

1991年面世的敦煌馬圈灣出土漢簡計1217枚。吳初驤、李永良、馬建華釋校《敦煌漢簡釋文》發表了釋文，〔1〕甘肅省文物考古研究所編《敦煌漢簡》發表了圖版、釋文和《敦煌馬圈灣漢代烽燧遺址發掘報告》。〔2〕這批資料是1979年甘肅省文物工作隊的發掘收獲，其中富含的歷史文化信息為簡牘學界朋友所共知，已經多有學者研究利用，豐富了漢代軍事史、民族史、邊疆史和西北地方社會生活史的認識。然而由於技術手段、設備條件以及釋讀經驗的限制，資料信息的完整性和真確性難免存在若干問題，使得工作質量和研究水準受到影響。隨着簡牘學的進步和時代條件多方面的更新，以往資料以全新面貌推出，已經具備了更好的技術基礎和學術基礎。特別是照相技術利用紅外線辨識簡牘字迹，提供了可能更清晰更精確的條件，而照排出版能力的提高，也有革命性的變化。整理研究可以利用多年學術積壘的成果，自然也是重要因素之一。張德芳著《敦煌馬圈灣漢簡集釋》就是在這樣的學術基礎上，實現了簡牘研究的重要的新貢獻。《敦煌馬圈灣漢簡集釋》最突出的成就，是發表了比較清晰的紅外掃描圖版。其效果確如著者所說，“過去很多模糊不清、似是而非、簡牘變色昏暗和文字筆畫輕重難以辨認的地方，在紅外圖片上即可一目了然。”〔3〕我們曾經指出，著者在公佈每條簡文釋文之後，以“校釋”“集解”和“今按”的形式發表了研究心得，其中體現了對王國維、勞榘等前輩學者學術風格、學術路徑的繼承，也參考了裘錫圭、胡平生等學者對馬圈灣漢簡研究的成果。著者自己創見的發表，尤其值得研究者注意。比如關於簡文所見“膏餅”，著者在有關“膏餅”與“脂”的討論中提出的新識，即

〔1〕甘肅人民出版社1991年。

〔2〕中華書局1991年。

〔3〕張德芳：《敦煌馬圈灣漢簡集釋》第3頁，甘肅文化出版社2013年。

值得研究者重視。“膏餅”見於文獻年代稍晚。《方輿勝覽》卷六八《巴州》言“米膏餅”，〔1〕《本草綱目》卷三四《木之一》言“孩兒茶作膏餅”，〔2〕都說和茶有關。考察敦煌漢簡所見“膏餅”，既有意義，也有意趣。〔3〕

馬圈灣漢簡兩見“膏餅”簡文：

(1) 膏餅一人直六十  (14) 〔4〕

(2) 膏餅一□

醢一器 (369) 〔5〕

觀察圖版，(1) 釋文的“”符，或可考慮刪除。(2) “膏餅一□”第一行最後一字左邊從“角”。似是“斛”殘存。“膏餅一□”可以釋讀為“膏餅一斛”。“膏餅”與“醢”在簡文中並列，應當同屬於飲食消費品。

對於(1)，《敦煌馬圈灣漢簡集釋》執筆者以【集解】方式發表如下解說：“膏餅，可能是一種以動物油脂煎炸的餅狀食物。膏，脂肪。《詩·檜風·羔裘》：‘羔裘如膏，日出有曜。’孔穎達疏：‘日出有光，照曜之時，觀其裘色，如脂膏也。’《楚辭·天問》：‘何獻蒸肉之膏，而后帝不若？’《史記·田敬仲完世家》：‘豨膏棘軸，所以為滑也，然而不能運方穿。’按：居延和敦煌漢簡中多有‘脂’的記載。”(2)【校釋】寫道：“‘膏餅一□’原釋為‘□□一斛’。”〔6〕

《國語·晉語七》：“夫膏粱之性難正也。”韋昭注：“膏，肉之肥者。”〔7〕正史中有關“膏”的較早記錄，又有《史記》卷六《秦始皇本紀》所見“以人魚膏為燭，度不滅者久之”的著名的地宮設計形式。〔8〕

“膏”通常指動物脂肪的意見是大致正確的。我們看《說文·肉部》的相關內容：

膏，肥也。从肉。高聲。

〔1〕巴州“土產”條下列有“米膏餅”，又寫道：“米膏餅。《廣雅》云：‘荆、巴間採茶作餅，既成，以米膏出之。欲煮餅，先炙令色變，搗末甕器中，以湯澆覆之，用蔥薑芼之。’”〔宋〕祝穆撰，祝洙增訂，施和金點校：《方輿勝覽》第1186頁至第1187頁，中華書局2003年。

〔2〕《本草綱目》卷三四《木之一》“箇桂”條：“木犀花，氣味辛，溫，無毒。主治同百藥煎，孩兒茶作膏餅噉，生津辟臭化痰，治風虫牙痛。同麻油蒸熟，潤髮，及作面脂。時珍。”陳貴廷主編：《本草綱目通釋》第1578頁，學苑出版社1992。

〔3〕參看王子今：《簡牘學新裁——評張德芳著〈敦煌馬圈灣漢簡集釋〉》，《光明日報》2014年4月15日。

〔4〕張德芳著：《敦煌馬圈灣漢簡集釋》第5、185頁。

〔5〕張德芳著：《敦煌馬圈灣漢簡集釋》第63、243頁。

〔6〕張德芳著：《敦煌馬圈灣漢簡集釋》第370、476頁。

〔7〕《國語》第434—435頁，上海古籍出版社1978年。

〔8〕王子今：《秦始皇陵“人魚膏”之謎》，《秦始皇帝陵博物院》，陝西人民出版社2014年。

段玉裁注：“按肥當作脂。脂字不廁於此者，許嚴人物之別。自胙篆已下乃謂人所食者。膏謂人脂。在人者可假以名物。如無角者膏是也。脂專謂物。在物者不得假以名人也。”又：

肪，肥也。从肉。方聲。

段玉裁注：“肥亦當作脂。王逸《正部論說玉符》曰：白如猪肪。《通俗文》曰：脂在腰曰肪。此假在人者以名物也。”〔1〕

按照段玉裁的理解，“膏”就是“脂”。

“膏油”作為軍事物資應用於火攻，見於《三國志》卷五四《吳書·周瑜傳》有關赤壁之戰的戰爭史記錄。〔2〕對照劉馥“益貯魚膏數千斛，為戰守備”等相關史料，〔3〕可知這種“膏油”很可能是“魚膏”。《三國志》卷五四《吳書·周瑜傳》裴松之注引《江表傳》的記載，正明確說是“魚膏”。〔4〕

關於“餅”這種食品為當時社會所熟知的情形，漢代文獻記錄已經有所顯示。《急就篇》第二章：“餅餌麥飯甘豆羹。”顏師古注：“溲麩而蒸熟之則為餅。餅之言并也，相合并也。”〔5〕《方言》卷一三：“餅謂之飪，或謂之餛飩。”〔6〕《釋名》卷四《釋飲食》：“餅，并也，溲麩使合并也。胡餅，作之大漫沔也。〔7〕亦言以胡麻著上也。蒸餅、湯餅、蝎餅、髓餅、金餅、索餅之屬，皆隨形而名之也。”〔8〕《說文·食部》：“餅，麩饘也。”

〔1〕〔漢〕許慎撰，〔清〕段玉裁注：《說文解字注》第169頁，上海古籍出版社據經韻樓臧版1981年10月影印版。

〔2〕《三國志》卷五四《吳書·周瑜傳》：“初一交戰，公軍敗退，引次江北。瑜等在南岸。瑜部將黃蓋曰：‘今寇衆我寡，難與持久。然觀操軍船艦首尾相接，可燒而走也。’乃取蒙衝鬪艦數十艘，實以薪草，膏油灌其中，裹以帷幕，上建牙旗，先書報曹公，欺以欲降。又豫備走舸，各繫大船後，因引次俱前。曹公軍吏士皆延頸觀望，指言蓋降。蓋放諸船，同時發火。時風盛猛，悉延燒岸上營落。頃之，煙炎張天，人馬燒溺死者甚衆，軍遂敗退，還保南郡。”中華書局1959年，第1262頁至第1263頁。

〔3〕《三國志》卷一五《魏書·劉馥傳》記載，劉馥為揚州刺史，於合肥建立州治，“高為城壘，多積木石，編作草苫數千萬枚，益貯魚膏數千斛，為戰守備。建安十三年卒。孫權率十萬衆攻圍合肥城百余日，時天連雨，城欲崩，於是以苫葺覆之，夜然脂照城外，視賊所作而為備，賊以破走。”第463頁。所貯“魚膏”數量驚人。

〔4〕《三國志》卷五四《吳書·周瑜傳》裴松之注引《江表傳》：“至戰日，蓋先取輕利艦十舫，載燥荻枯柴積其中，灌以魚膏，赤幔覆之，建旌旗龍幡於艦上。時東南風急，因以十艦最著前，中江舉帆，蓋舉火白諸校，使衆兵齊聲大叫曰：‘降焉！’操軍人皆出營立觀。去北軍二里餘，同時發火，火烈風猛，往船如箭，飛埃絕爛，燒盡北船，延及岸邊營柴。瑜等率輕銳尋繼其後，雷鼓大進，北軍大壞，曹公退走。”第1263頁。

〔5〕有這樣的解說：“溲面：以水和麵。溲，此處指調和或淘洗。餅：面餅。另，麵條稱湯餅。”管振邦譯注，宙浩審校：《顏注急就篇譯釋》第113頁，南京大學出版社2009年。

〔6〕周祖謨校箋：《方言校箋》第88頁，中華書局1993年。

〔7〕《太平御覽》卷八六〇引《釋名》：“胡餅，作之大漫汗。”第3818頁，中華書局用上海涵芬樓影印宋本1960年2月復製重印版。

〔8〕任繼昉纂：《釋名匯校》第204—205頁，齊魯書社2006年。

段玉裁注：“《麥部》曰：‘麪，麥末也。’‘麪糝’者，‘餅’之本義也。《方言》曰‘餅謂之飪，或謂之餛，或謂之餽’是也。”〔1〕《四民月令·五月》：“是月也，陰陽爭，血氣散；……陰氣入，藏腹中塞，不能化膩；先後日至各十日，薄滋味，毋多食肥醲。距立秋，毋食煮餅及水溲餅。”本注：夏月飲水時，此二餅得水即強堅難消，不幸便為宿食作傷寒矣。試以此二餅置水中，即見驗。唯酒溲餅，入水則爛矣。”〔2〕

史籍所見“餅”在飲食生活中的普及，見於漢宣帝“買餅”故事，〔3〕王盛、趙岐、張柱“賣餅”故事，〔4〕蕭彪之父“嗜餅”，蕭彪“每自買進之”故事，〔5〕第五倫母得遺“一笥餅”故事，〔6〕梁冀“進鴆加煮餅”毒殺漢質帝故事，〔7〕“靈帝好胡餅，京師皆食胡餅”故事，〔8〕鍾繇“謂《公羊》為賣餅家”故事，〔9〕華佗言“賣餅人”附送“蒜齏”故事，〔10〕費

〔1〕〔漢〕許慎撰，〔清〕段玉裁注：《說文解字注》第219頁。

〔2〕〔漢〕崔寔原著，石聲漢校注：《四民月令校注》第44頁，中華書局1965年。

〔3〕《漢書》卷八《宣帝紀》：“數上下諸陵，周徧三輔，常困於蓮勺鹵中。尤樂杜、鄆之間，率常在下杜。時會朝請，舍長安尚冠里。……每買餅，所從買家輒大饑，亦以是自怪。”第237頁，中華書局1962年。

〔4〕《漢書》卷九九中《王莽傳中》：“按金匱，輔臣皆封拜，……京兆王盛為前將軍、崇新公。……王盛者賣餅。”“徙大阿、右拂、大司空豐，托符命文，為更始將軍，與賣餅兒王盛同列。”第4100頁至4101頁，第4123頁。《後漢書》卷六四《趙岐傳》：“岐遂逃難四方，江、淮、海、岱，靡所不歷。自匿姓名，賣餅北海市中。時安丘孫雋年二十餘，遊市見岐，察非常人，停車呼與共載。岐懼失色，嵩乃下帷，令騎屏行人。密問岐曰：‘視子非賣餅者，又相問而色動，不有重怨，即亡命乎？’”第2122頁，中華書局1965年。事又見《三國志》卷一八《魏書·閻溫傳》裴松之注引《魏略·勇俠傳》，“賣餅”作“販餅”“販胡餅”。第554頁。《太平御覽》卷八六〇引《廷尉決事》曰：“廷尉上士張柱私賣餅，為蘭臺令史所見。”第3819頁。

〔5〕《太平御覽》卷四一二引《東觀漢記》：“蕭彪，字伯文，京兆杜陵人，累官巴郡太守，父老，乞供養。父有賓客，輒立屏風後，應受使命。父嗜餅，每自買進之。”“餅”原注：“音‘餅’。”第1901頁。吳樹平校注本《東觀漢記》卷一九《蕭彪傳》“餅”作“餅”。〔東漢〕劉珍等撰，吳樹平校注：《東觀漢記校注》，中州古籍出版社1987年3月版，第848頁。《太平御覽》卷八六〇引《京兆舊事》曰：“蕭彪為巴郡守，父老，歸供養。父嗜餅，從至市，立車下自進之。”第3819頁。

〔6〕《北堂書鈔》卷一三五引《東觀漢記》曰：“上問第五倫曰：‘卿為市掾，有人遺卿母一笥餅，卿從外來見之，奪母笥，探口中餅出之。倫對曰：實無此，眾人以臣愚蔽，故為生此語。’”第547頁，中國書店據光緒十四年南海孔氏刊本1989年7月影印版。《東觀漢記》卷一六《第五倫傳》，〔東漢〕劉珍等撰，吳樹平校注：《東觀漢記校注》第664頁至第665頁。

〔7〕《後漢書》卷三四《梁冀傳》，第1179頁。《後漢書》卷六三《李固傳》：“帝尚能言，曰：‘食煮餅，今腹中悶，得水尚可活。’時冀亦在側，曰：‘恐吐，不可飲水。’語未絕而崩。”第2085頁。

〔8〕《太平御覽》卷八六〇引《續漢書》曰：“靈帝好胡餅，京師皆食胡餅。後董卓擁胡兵破京師之應。”第3818頁。

〔9〕《三國志》卷二三《魏書·裴潛傳》裴松之注引《魏略·列傳》：“司隸校尉鍾繇不好《公羊》而好《左氏》，謂《左氏》為太官，而謂《公羊》為賣餅家。”第675頁。

〔10〕《三國志》卷二九《魏書·方技傳·華佗》：“佗行道，見一人病咽塞，嗜食而不得下，家人車載欲往就醫。佗聞其呻吟，駐車往視，語之曰：‘向來道邊有賣餅家蒜齏大酢，從取三升飲之，病自當去。’即如佗言。”第801頁。

禕“食餅”故事〔1〕等。

有學者指出，“餅”“成爲漢代一種常見的主食類食品有一個過程”。在秦及西漢前期，“餅”還不多見，“這可能與當時磨的使用尚不普遍有關。”“《太平御覽》卷八六〇引《三輔舊事》云：‘太上皇不樂關中，高祖徙豐、沛屠兒、沽酒、賣餅商人。’或據此以爲餅在西漢初期即已出現。按，《三輔舊事》晚出，在無其他史料印證的情況下，僅據此孤證，似難以爲憑。”“到東漢時，餅類食品的種類明顯增多。”〔2〕新豐“賣餅商人”事或許並非“餅”早期出現的“孤證”，《太平御覽》同卷引《墨子》即有“見人作餅，即還而竊之”語。〔3〕但確實西漢中期以後，有關“餅”的信息在飲食生活史中的密集出現，是引人注目的。

馬圈灣漢簡“膏餅”的發現，正與這一歷史文化現象相符合。

關於所謂“膏餅”，其實是在中國古代飲食生活史中發現其曾經存在的若干迹象的。除前引《方輿勝覽》“米膏餅”外，元佚名《羣書通要》壬集《方輿勝覽·中州郡門》“風土”也說到“米膏餅”。〔4〕明人高濂《遵生八箋》可見“豆膏餅方”。〔5〕明人宋詡《竹嶼山房雜部》列說“蘇梅膏餅”“甘露膏餅”。〔6〕明人鄭麟趾《高麗史》言及“松膏餅”。〔7〕然而這些“膏餅”，顯然均與馬圈灣漢簡所見“膏餅”明顯不同。如清人汪灝等《廣群芳譜》所說“膏餅”的製作方式：“乘露摘取甘菊，去枝梗，用淨瓦礫，下安白梅一二個，放花朵至平口，又加白梅，將鹽滷汁澆滿，浸過花朵，以石子壓之，密封，收藏至明年六七月。取花一枝，用淨水洗去鹽味，同茶末入椀，注滾湯，則茶味愈清而香藹絕勝。伴茶收藏，不若此法，或用淨花拌糖霜，搗成膏餅，食亦甚清雅。”〔8〕這樣的“膏

〔1〕《三國志》卷六四《吳書·諸葛恪傳》裴松之注引《恪別傳》：“權嘗饗蜀使費禕，先逆敕羣臣：‘使至，伏食勿起。’禕至，權爲輟食，而羣下不起。禕啣之曰：‘鳳皇來翔，騏驎吐哺，驢騾無知，伏食如故。’恪答曰：‘爰植梧桐，以待鳳皇，有何燕雀，自稱來翔？何不彈射，使還故鄉！’禕停食餅，索筆作麥賦，恪亦請筆作磨賦，咸稱善焉。”第1430頁。

〔2〕彭衛：《秦漢時期的飲食》，徐海榮主編：《中國飲食史》卷二，第473頁，華夏出版社1999年。

〔3〕《太平御覽》第3819頁。《墨子·耕柱》：“見人之作餅，則還而竊之，曰：‘舍余食。’”[清]孫詒讓著，孫以楷點校：《墨子間詁》第399頁，中華書局1986年。

〔4〕清嘉慶宛委別藏本。

〔5〕[明]高濂《雅尚齋遵生八箋》卷一三《飲饌服食箋》下卷：“豆膏餅方。大黃豆炒，去皮爲末，入白糖、芝麻、香頭和勻，爲印餅，食之。”明萬曆刻本。

〔6〕[明]宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六》：“蘇梅膏餅。用鮮紫蘇葉鹽醃二三宿，以梅酥調白砂糖染之，晒，染乾細研，膏入模爲餅。食之能下氣生津液。”“甘露膏餅。用烏梅蒸，取肉一兩、白砂糖四兩、薄荷葉爲粉四錢，三味爲膏，模爲小餅。噙化生津止渴。”清文淵閣《四庫全書》本。

〔7〕[明]鄭麟趾《高麗史》列傳卷四三：“松膏餅，則取松白皮熟鍊灰水，百杵，和蜜汁粘口乃作餅。”明景泰二年朝鮮活字本。

〔8〕[清]汪灝等：《佩文齋廣群芳譜》卷五一《花譜》，清康熙刻本。

餅”，也許可以稱作“糕餅”。

馬圈灣漢簡所見“膏餅”的品質和形制，據張德芳主編《敦煌馬圈灣漢簡集釋》判斷，“可能是一種以動物油脂煎炸的餅狀食物”。顯然，其推想所言製作方式之“煎炸”和成品形態之“餅狀”，看來均需要證據。以“煎炸”為烹調程式解說漢代飲食，似乎有必要提示更明確的史例。而“餅”之字義，如前引《釋名》卷四《釋飲食》：“餅，并也，溲麩使合并也。”並不一定形成“餅狀”。馬圈灣漢簡所見“膏餅”，其實很有可能即採用“動物油脂”為主要材料製作的麵食。所謂“以胡麻著上也”的說法其實值得重視。即“膏”作為主要食料成分，不排除或“著”成品之“上”，或揉和“麩”中，“使合并也”的可能。這種方式，或類似所謂“以髓、脂合和麵”的“髓餅”製作法。^{〔1〕} 成品因此實現口味的“肥美”，^{〔2〕}是很自然的事情。

“胡餅”名義，或許並不僅僅由於使用“胡麻”籽或“胡麻”油，而是在製作理念和食用禮俗方面體現了來自西北方向的異族飲食方式對中原居民的影響。有學者討論《釋名》卷四《釋飲食》所言“胡餅”“漫互”，指出“互”反映的文化區別與文化交往：

……胡餅，作之大漫互也。……（胡餅：漫互）

《御覽》卷七九九《北狄一》“摠叙北狄上”引《風俗通》“胡者，互也，其被髮左衽，言語贄幣事殊互也。”^{〔3〕}

論者特意標示出“胡”“互”、“胡”“互”的關係，以提示人們注意這種以“胡”為符號的“餅”，其實是表現了“互”的文化關聯的。

討論“膏餅”，還有必要注意明人張雲龍《廣社》說到的“糗膏餅”。^{〔4〕}《齊民要術》所謂“膏環”，也許與此“糗膏餅”有一定關係。《齊民要術》卷九《餅法》有“膏環”條：

膏環一名糗枚

用秫稻米屑，水、蜜溲之，強澤如湯餅麵。手搦團，可長八寸許，屈令兩頭相就，膏油煮之。^{〔5〕}

〔1〕《太平御覽》卷八六〇引《雜五行書》曰：“十月亥日食餅，令人無病。《食經》有‘髓餅法’：以髓、脂合和麵。”第3819頁。

〔2〕《齊民要術》卷九《餅法》：“髓餅法：以髓脂、蜜，合和麵。厚四五分，廣六七寸。便著胡餅鑪中，令熟。勿令反覆。餅肥美，可經久。”〔後魏〕賈思勰原著，繆啓愉校釋，繆桂龍參校：《齊民要術校釋》第509頁，農業出版社1982年。

〔3〕徐方敏：《釋名研究》第237頁，臺灣大學出版委員會1989年。

〔4〕明崇禎刻本。

〔5〕〔後魏〕賈思勰原著，繆啓愉校釋，繆桂龍參校：《齊民要術校釋》第509頁。

有農史學者說：“‘糗糒’，音巨汝，《說文》：‘膏環也。’”又說：“‘寒具’、‘蠍子’，和‘膏環’是同一類的餅點。”“總之，糯米粉的，麵粉的，甜的，鹹的，各式各樣形狀的油炸餛子都可以稱作‘寒具’。”〔1〕《太平御覽》卷八六〇引桓譚《新論》說到“寒具”：“孔子，匹夫耳，而卓然名著，至其冢墓，高者牛羊雞豚而祭之，下及酒脯寒具，致敬而去。”又“糗糒”條下引錄若干文獻：

糗糒

《通俗文》曰：“干絳者謂之糗糒。”

《雜字解詁》曰：“糗糒，膏環也。”

《異苑》曰：“張驥，永初中於都喪亡，司馬茂往哭之。見驥憑几而坐，以箸刺糗糒食之。”

《楚辭·招魂》曰：“糗糒蜜餌。”〔2〕

有的辭書也將這幾種“餅點”混並一說。如三民書局版《大辭典》：“膏環：食品名。又稱寒具、糗糒、糗架、餛子。搓麵成細條，組之成束，扭成環狀，油炸即成。也作膏環。《齊民要術·餅法》：‘膏環，一名糗糒，用秠稻米屑，水、蜜溲之，強澤如湯餅麵。手搦團，可長八寸許。’”〔3〕《漢語大字典》寫道：“〔膏環〕古代食品名，大約相當於今天的麻花、餛子之類。亦名‘糗糒’。”〔4〕《漢語大詞典》：“【膏環】食品名。以米麵粉和水搓成細條，組之成束，入油炸而成。也稱糗糒、寒具。猶今之餛子。”〔5〕所謂“膏環”“膏環”“寒具”“糗糒”“糗架”“餛子”這些“餅點”在形制特徵方面是怎樣的關係，也許還需要認真研究。前引所謂“糗糒”，……《說文》：‘膏環也’，今本《說文》未見。而《楚辭·招魂》言“糗糒”與以上“餅點”是否在品質上一致，亦存在疑問。這些“餅點”出現的年代也有待考察。〔6〕但是馬圈灣漢簡“膏餅”出土地方確實在後來若干“油炸”“餅點”非常流行的區域，這是值得研究者關注的。

〔1〕〔後魏〕賈思勰原著，繆啓愉校釋，繆桂龍參校：《齊民要術校釋》第514頁。

〔2〕《太平御覽》第3822頁。

〔3〕三民書局大辭典編纂委員會：《大辭典》第3885頁，三民書局1985年。

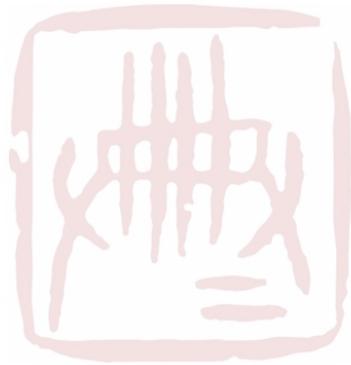
〔4〕漢語大字典編輯委員會：《漢語大字典》第1317頁，四川辭書出版社、湖北辭書出版社1993年。

〔5〕漢語大詞典編纂委員會、漢語大詞典編纂處：《漢語大詞典》第6卷，第1365頁，漢語大詞典出版社1990年。

〔6〕彭衛已論證“糗糒”等是“秦漢時期的點心類食品”，並借助《齊民要術》記載指出，“糗糒是用蜜和秠米粉捏成環狀，而後用豬油煎熟的食物。”他不僅注意到宋玉《招魂》“糗糒蜜餌”文字，還寫道：“馬王堆遺策有‘居女(糗糒)’簡文(簡120)；江蘇邗江漢墓出土的漢代食筍上書有‘居女(糗糒)一筍’。”這是非常重要的提示。彭衛：《秦漢時期的飲食》，徐海榮主編：《中國飲食史》卷二，第478頁。

《三國志》卷一八《魏書·閻溫傳》裴松之注引《魏略·勇俠傳》說孫賓碩故事，涉及趙岐“賣餅”情節：“常於市中販胡餅。賓碩時年二十餘，乘犢車，將騎入市。觀見岐，疑其非常人也。因問之曰：‘自有餅邪，販之邪？’岐曰：‘販之。’賓碩曰：‘買幾錢？賣幾錢？’岐曰：‘買三十，賣亦三十。’賓碩曰：‘視處士之望，非似賣餅者，殆有故！’乃開車後戶，顧所將兩騎，令下馬扶上之。”〔1〕所謂“買三十，賣亦三十”的價格信息，可以充實中國古代飲食史和中國古代物價史的知識，與馬圈灣漢簡“膏餅一人直六十”相比較，也是很有意思的事情。

(王子今 中國人民大學國學院；出土文獻與
中國古代文明研究協同創新中心 教授)



〔1〕《三國志》第 552 頁。