

酪、酥和醍醐考源

徐時儀

上海師範大學古籍研究所教授

佛教所說「醍醐灌頂」一詞中的「醍醐」比喻最高的佛法。醍醐的本義為一種乳製品，指從牛乳中提煉出來的精華，即由牛乳精製成的酥酪。酪、酥和醍醐都是外來詞，本文試就這幾個乳製品詞語的詞義略作探討。

一、酪與漚

蒲立本先生《上古漢語的輔音系統》一書指出酪「確切意義是『酸的或者發酵過的奶』，即結成凝乳的牛奶或羊奶，或者是發酵過的但沒有結成凝乳的馬奶，稱作馬乳酒」。蒙古語中表示用酸牛奶製成的飲料 airay 的古蒙古語形式是 ayiray，蒲立本先生認為可能來自古代匈奴語的 *yrak 或 *Grak，蒙古語無法處理這些複輔音，就譯成 ayiray，而漢語中的酪為 flak>lak>lao，兩詞的發音非常接近，可能借自於一個共同的詞源。潘悟雲先生《漢語歷史音韻學》一書將酪的上古音構擬為 *g.rak，指出其當譯自匈奴語。①潘先生的擬音更清楚地表明了漢語酪與匈奴語 yrak 或 Grak 的語源關係。史有為先生《異文化的使者——外來詞》一書說：「酪，被認為是漢語固有詞，是漢代所造字，最初是指一種酒。用牛、馬乳汁均可製

酪、酥和醍醐考源

成，以後才專指乳漿、乳酪。」②據《漢書·禮樂志》載：「師學百四十二人，其七十二人給大官搗馬酒，其七十人可罷。」李奇註：「以馬乳為酒，撞搗乃成也。」顏師古註：「搗音動。馬酪味如酒，而飲之亦可醉，故呼馬酒也。」

考《漢書·百官公卿表》載，其時將管理家馬的官員家馬令更名為「搗馬」，應劭註：「主乳馬，取其汁，搗治之。味酢，可飲，因以名官也。」如淳註：「主乳馬，以韋革為夾兜，受數斗，盛馬乳。搗取其上〔把〕〔肥〕，因名曰搗馬。」馬奶由撞搗製成，又稱為酪，酪似與湏有語源上的關聯。考《說文》云：「湏，乳汁也。」又考《玄應音義》卷8釋《維摩詰所說經》上卷「牛湏」和卷20釋《六度集》第2卷「湏流」之「湏」云：「《通俗文》：『乳汁曰湏。』今江南亦呼乳為湏也。」③據玄應所釋，湏是東漢時的俗語詞，後成為江南一帶的方言詞，義同乳。宋本《玉篇》釋「湏」亦云「江南人呼乳為湏」。「湏」有「乳汁」義，如《穆天子傳》卷4：「巨搜之人……具牛羊之湏，以洗天子之足。」郭璞註：「湏，乳也。今江南人亦呼乳為湏，音寒④凍反。」又如《列子》：「女始則胎氣不足，乳湏有餘。」佛經中也有用例，如吳·康僧會譯《六度集經》卷1：「吾自無數劫來，飲母乳湏。」又卷3：「母捉其乳，天令湏射，遍百子口。」蒲立本先生《上古漢語的輔音系統》說可把「搗」看作是「湏」的另一種寫法。「酪」與「搗」諧聲，《廣韻》釋為馬酪，即馬乳酒。「搗」中古有兩種讀音：M.duŋ 和 M.duŋ²，「湏」中古也有幾種讀音：M.toŋ（廣韻），tjoŋ（《字林》），toŋ，toŋ（《集韻》所加），認為在確定它的漢代讀音的時候就會有多種選擇的可能性，「這是證明它不是漢語來源的內部證據」。「這個詞所以會有多種讀音，最好是這樣去解釋

[toŋ]、[tōŋ]或[doŋ]之類讀音的形成過程：由於它是一個外語詞，開始的時候建立不起一個穩固的漢語讀音。後來在原有讀音的基礎上這個字的讀音得到糾正。因為上古漢語 * -oŋ 發展為中古的 * -uŋ ，所以我們可以把讀音 -oŋ 解釋為中古漢語，它來自更早的 * -uŋ 。在長元音喻化以後，翻譯的人似乎覺得 -iŋ 比任何一種短元音的讀音能夠更好地對譯這個外來詞語，因此就出現了新的對音 M.ṭioŋ 或 M.ṭioŋ。」^⑤

據《史記·匈奴列傳》載，漢使中行說力勸單于「得漢食物皆去之，以示不如湏酪之便美也」。文中湏、酪同義並舉。據宋人寇宗奭《本草衍義》卷16曰：「作酪時，上一重凝者為酪面。酪面上，其色如油者為醍醐，熬之即出，不可多得，極甘美。」^⑥元人忽思慧《飲膳正要》卷2曰：「酥油，牛乳中取浮凝熬而為酥。醍醐油，取上等酥油約重千斤之上者煎熬過濾淨，用大磁瓮貯之。冬月取瓮中心不凍者謂之醍醐。」^⑦明人李時珍《本草綱目》卷50引《飲膳正要》云製酪和酥，「用乳半杓，鍋內炒過。入餘乳熬數十沸。常以杓縱橫攪之，乃傾出罐盛。待冷，掠取浮皮以為酥。入舊酪少許，紙封放之，即成矣」。又曰「酥乃酪之浮面所成」，引《臞仙神隱》說其造法曰：「以牛乳入鍋煮二三沸，傾入盆內冷定，待面結皮，取皮再煎，油出去渣，入在鍋內，即成酥油。一法：以桶盛乳，以木安板，搗半日，焦沫出，撇取煎去焦皮，即成酥也。」^⑧由此可知，酪可指馬乳酒，又可指用牛、馬、羊的乳煉成的食品。酥是酪的表皮部分，醍醐又是酥的表皮部分。

二、酥與蘇

酥，《說文》無，王力先生《漢語史稿》指出其為西域借詞。^⑨《玉

酪、酥和醍醐考源

篇》：「酥，酪也。」《韻會》：「酥，酪屬，牛羊乳為之，牛酥差勝。」
《唐書·地理志》：「慶州順化郡……土貢胡女、布、牛酥、麝、蠟。」
酥，最初寫作「蘇」。如：

譬如陶家，埏埴作器，或盛甘露蜜，或盛酪蘇麻油，或盛釀飲食。
（西晉·竺法護譯，《正法華經·藥草品第五》）

若如彼陶家，埏埴作瓦器。或盛甘露蜜，或受蘇油食。（同上）

稍著油蘇，以用然燈，供養此經，勤修不懈。（西晉·竺法護譯，
《正法華經·總持品第二十四》）

世尊，我於今朝多與兒蘇，恐不能消將無夭壽，唯願如來為我解說。
（北涼·曇無讖譯，《大般涅槃經》卷4）

我說甘蔗，粳米石蜜，一切穀麥，及黑石蜜，乳酪蘇油，以為美食。
（同上）

善男子，乳時無酪，亦無生蘇、熟蘇、醍醐，一切眾生亦謂是乳，
是故我言乳中無酪。（北涼·曇無讖譯，《大般涅槃經》卷28）

婦人不粉黛，以蘇澤髮。（《新唐書·南蠻傳上·南詔上》）

據李時珍《本草綱目》卷50引張弘景曰：「酥出外國，亦從益州來，

本牛羊乳所作也。」蒲立本先生《上古漢語的輔音系統》一書認為「它的本義、較為確切的意義是指『奶油』」。「『蘇』是漢代對音中普遍使用的字，無疑是漢語中的一個借詞。中古漢語的發音 sou 從更早的 *saɦ 發展而來。」

考藏緬語中脂肪油卻域稱為 tsa⁵⁵，普米（九龍）稱為 tsa³⁵，景頗稱為 sau³⁵。⑩據李時珍《本草綱目》所說「酥出外國，亦從益州來」，酥可能來自西南一帶的藏語。原先譯作「蘇」，後來纔寫作「酥」。據《希麟音義》卷7釋《金剛壽命陀羅尼念誦法》中「搵蘇」載：「下素姑反。紫蘇草也。按：經『搵蘇』字合作『酥』。《切韻》：酥，乳酪也。」可見宋遼時酥的乳酪義已融入漢語中，人們已不認為「蘇」是外來詞，故希麟為佛經作音義時認為「蘇」字應作「酥」。

酪可指馬乳酒，酥也可指酒。據宋·竇苹《酒譜·異域》載：「天竺國謂酒為酥。」⑪如清·魏源〈村居雜興呈筠谷從兄〉詩之十：「明春娶兒婦，更釀百甕酥。」又可稱為酥酒。如王羲之〈鷹嘴帖〉：「鷹嘴爪灰入麝香，煎酥酒一盞服之，治痔瘻有驗。」⑫蘇軾〈泗州除夜雪中黃師是送酥酒二首〉：「使君半夜分酥酒，驚起妻孥一笑譁。」⑬

三、醍醐與阿剌吉

醍醐，又寫作飀餠、餠餠、醅餠、醅餠等。蒲立本先生《上古漢語的輔音系統》指出「醍醐」在《說文》中意為「酪之精者」，發音與蒙古語詞非常一致。據其引 Poppe 對此詞的研究稱「原始蒙古語 *ti<*ti 或 *tī 變成了蒙古共同語中的 čī，由此認為可構擬 tigä(n) 或 *tīga(n) 作為馬乳酒 čige(n) 的原始形式，而醍醐為 *deɦ-gaɦ，且漢語中 *t（飀）和 *d（醅）互

酪、酥和醍醐考源

讀，因此似可假設馬乳酒 čige(n) 和醍醐皆借自匈奴語。」醍可能與蒙古語 čige(n) 有關。醍與提諧聲，上古為 gj⁻。⑭據慧琳轉錄雲公所釋《大般涅槃經》第3卷中「飴糊」云：「上徒奚反，下戶姑反。蘇中清液也。經作醍醐，非正體也。」⑮雲公以飴糊為正體。又據《玄應音義》釋此詞云：

徒奚反，下戶孤反。《通俗文》：酪酥謂之飴餉。經文作醅，非也。（卷7釋《正法華經》第8卷）

提胡二音。《通俗文》：酪酥謂之飴餉。律文作醅，音體。《字書》：醅，酒也。《周禮》：四曰醅齊。鄭玄曰：醅者成而紅赤如今下酒也。《釋名》云：醅齊色赤如緹也。《禮運》「醅酒在堂」是也。醅，經史所無，未詳何出。近世梁時處士阮孝緒作《文字集略》有醍醐二字，此書甚淺俗，音體並無所據也。（卷14釋《四分律》第40卷）⑯

徒奚反，下戶孤反。《通俗文》：酪蘇謂之飴餉。蘇酪精醇者也。（卷21釋《大菩薩藏經》第7卷）

徒奚反，下戶孤反。謂蘇酪之精醇者也。《通俗文》「酪蘇謂之飴餉」是也。（卷21釋《解深密經》第1卷）

音提胡，酥酪之精醇者曰飴餉。《通俗文》「酪酥謂之飴餉」是也。（卷22釋《瑜伽師地論》第69卷）

玄應五釋此詞，亦皆以飴糊為正，醍醐為後起字。慧琳亦七釋此詞，指出醍醐是俗用字。如：

上音提，從食從氏，丁禮反。經從互，誤也。下音胡。飴糊即蘇中精醇者，不論冬夏，常清不凝，能入人肌肉。或從酉作醍醐，俗用亦通也。（卷13釋《大寶積經》第41卷「飴糊」）^⑰

又考《希麟音義》釋此詞亦云：

上徒奚反，下戶姑反。《說文》作飴糊二形，云：酪中出酥，酥中清液也。案：《本草》治熱毒，去眾風疾，涼藥也。（卷4釋《大乘本生心地觀經》「醍醐」）

據玄應、雲公、慧琳和希麟所釋，可知醍醐是個記音字，形體不定，至遲在東漢已出現，《通俗文》寫作「飴糊」。在古代印度，醍醐是牛乳中的美味精品，不僅是味中極品，而且還是治諸病的妙藥，故佛經中每以醍醐比喻涅槃、佛性、真實教等。如《涅槃經》卷14云：

譬如從牛出乳，從乳出酪，從酪出生酥，從生酥出熟酥，從熟酥出醍醐，醍醐最上，若有服者，眾病皆除，所有諸藥，悉入其中。善男子！佛亦如是。從佛出十二部經，從十二部經出修多羅，從修多羅出方等經，從方等經出般若波羅蜜，從般若波羅蜜出大涅槃，猶如醍醐。言醍醐者，喻於佛性，佛性者，即是如來。善男子！以是義故，說言如來，所有功德，無量無邊，不可稱計。

又如《大乘理趣六波羅蜜多經》卷1：

一素咀纜，二毘奈耶，三阿毘達磨，四般若波羅蜜多，五陀羅尼門。此五種藏，教化有情，隨所應度而為說之。……此五法藏，譬如乳、酪、生酥、熟酥及妙醍醐。契經如乳，調伏如酪。對法教者，如彼生酥。大乘般若，猶如熟酥。總持門者，譬如醍醐。醍醐之味，乳、酪、酥中微妙第一，能除諸病，令諸有情，身心安樂。總持門者，契經等中最高第一，能除重罪，令諸眾生解脫生死，速證涅槃安樂法身。

經中以五味之相生比喻如來所說教法之深淺。醍醐能除諸病，藥性清涼，主治熱惱亂心，塗抹可去熱瘡。由其所具清涼的最佳美味義引申則喻有智慧義，佛經中往往用醍醐灌頂比喻通過智慧啟迪來使人產生靈感，從而大徹大悟，除卻煩惱，心地清快。如《維摩詰經講經文》：「又所蒙處分，令問維摩，聞名如露入心，共語似醍醐灌頂。」詩文中亦用以比喻清涼舒適，或對事理的豁然貫通。如顧況〈行路難〉：「君不見少年頭上如雲髮，少壯如雲老如雪。豈知灌頂有醍醐，能使清涼頭不熱。」又如《水滸傳》第42回：「宋江覺道這酒馨香馥郁，如醍醐灌頂，甘露灑心。」

酥酪之精醇者的漢譯由飴糊到醍醐與酒的釀製有關。醍，本指一種淺紅色的清酒。《玉篇》：「醍，酒紅色。」《禮記·禮運》：「醴醑在戶，粢醑在堂，澄酒在下。」鄭玄註《周禮》：「五齊，一曰泛齊，二曰醴齊，三曰盎齊，四曰醍齊，五曰沈齊。」醍齊，今本《周禮·天官·酒正》作緹齊。鄭玄註：「緹者成而紅赤如今下酒矣。」陳澧《禮記集說》：「粢醑即《周禮》醍齊，酒成而紅赤色也。」《周禮》所說五齊指釀酒的工藝

流程。泛齊謂穀物初期發酵，膨脹浮泛，二氧化碳氣上升。醴齊謂穀物開始糖化，散發甜味。盎齊謂穀物繼續發酵，氣泡增多增大，發出響聲。醅齊謂出現酒精成分，發酵液的顏色由黃變紅。沈齊謂氣泡消失，酒糟下沈，發酵完成。如再將這種帶糟的酒倒在楚國出產的一種菁茅上，濾去酒糟，即成清酒，亦稱清酌。如果再經過蒸餾，則成酒精含量較高的燒酒。

據元代忽思慧所撰《飲膳正要》卷3〈米穀品〉說：「阿刺吉酒味甘辣，大熱，有大毒，主消冷堅積去寒氣。用好酒蒸熬取露成阿刺吉。」李時珍《本草綱目》卷25「燒酒」條亦說：「燒酒非古法也。自元時始創其法，用濃酒和糟入甑，蒸令氣上，用器承取滴露。凡酸壞之酒，皆可蒸燒。近時惟以糯米或粳米或黍或秫或大麥蒸熟，和麴釀瓮中七日，以甑蒸取，其清如水，味極濃烈，蓋酒露也。」阿刺吉是外來詞，勞費爾《中國伊朗編》說此詞源自阿拉伯語‘araq。⑱

阿刺吉又寫作軋賴機、哈刺基等。據朱德潤〈軋賴機酒賦〉序說：「至正甲申冬，推官馮仕可惠以軋賴機酒，命僕賦之，蓋譯語謂重釀酒也。」至正甲申即1344年。與朱德潤同時的許有壬《詠酒露次解怨齋韻·序》亦云：

世以水火鼎鍊酒取露，氣烈而清，秋空沆瀣不過也。雖敗酒亦可為。其法出西域，由尚方達貴家，今汗漫天下矣。譯曰阿刺吉云。

又據葉子奇《草木子》卷之三下《雜制篇》說：

酪、酥和醍醐考源

酒法，用器燒酒之精液取之，名曰哈刺基。酒極醲烈，其清如水，蓋酒露也。

每歲於冀寧等路造葡萄酒，八月至太行山中辨其真偽。真者不冰，傾之則流注，偽者雜水即冰凌而腹堅矣。其久藏者，中有一塊，雖極寒，其餘皆冰而此不冰，蓋葡萄酒之精液也。飲之則令人透腋而死。二、三年宿葡萄酒，飲之有大毒，亦令人死。此皆元朝之法酒，古無有也。

黃時鑑先生〈阿刺吉與中國燒酒的起始〉一文指出：

從元代起，阿刺吉這個源自阿拉伯語>波斯語的詞彙，不僅有多種漢語的音譯，而且進入了蒙古語、維吾爾語、藏語和滿語。在蒙古語中，原有 darasun（答刺速）一詞，義為酒。後又有 ariqi，義為酒，在牧區用以指稱蒸餾發酵的乳水而製成的酒；有 araja，義為頭次回鍋奶酒，也是蒸餾製成。蒙古語中的 ariqi 和 araja 顯然也借自阿拉伯語>波斯語的‘araq，這是沒有問題的。

勞費爾《中國伊朗編》說蒙古文傳奇史詩《格斯爾傳》中列舉了8種酒名：

據說都是很神妙地用阿刺吉（araki，亞力酒，白蘭地）蒸餾而成的。那八種酒是：aradsa(araja), xoradsa 或 xuradsa, širadsa, boradsa, takpa, tikpa, marba, mirba。

aradsa, xoradsa 或 xuradsa, širadsa 和 boradsa 這些字都有著相同的詞尾。第一個字按科發列夫斯基字典裡的定義是「烈性的乳酒，

酒精」。滿州語有一個相等字 arčan (乳製的酒)，而滿州語的 arjan 指的是任何酒類。xoradsa 或 xuradsa 也許是來自蒙古語 xuru-t (t 是複數的詞尾)，相當於滿州語的 kuru，指「發了酵的馬乳所製的一種乾酪，或是牛羊乳加糖製成的乾酪，有時壓成各種形狀」。

黃時鑑先生〈阿剌吉與中國燒酒的起始〉一文進一步指出：

說這四個詞「都有相同的詞尾」無疑是正確的，實際上這相同的詞尾也是相同的詞根，即 aradsa (araja)。第一個詞 aradsa 義為頭次回鍋的奶酒。第二、三、四個詞當是從 aradsa 派生出來的。xoradsa 或 xuradsa 義為二次回鍋奶酒，而不是什麼乾酪，這詞的詞頭 xo- 或 xu- 可能得自蒙古語的 xoyar (hoyar)，義為二。širadsa 義為三次回鍋的酒，ši- 這個詞頭很可能來自波斯語 ši，義為三；由於 ariqi 本身已是蒸餾製成的酒，因而釋此詞為「蒸餾四次的酒」自無不可。至於第四個詞 boradsa，勞費爾說 bor 在蒙古語中有酒的意義，而伯希和則曾指出 bor 是一個突厥語詞，義為葡萄酒。bor 在《蒙古秘史》第二八一節中出現過一次，總譯寫作「孛兒」，義為葡萄酒。克勞森對這個詞給出了這樣的語源關係：蒙古語 bor < 維吾爾語、突厥語 bor < 中世波斯語 bōr < 希臘語 B'ótpus，意為葡萄酒。那末，聯繫前面三個詞的構詞法來考慮，boradsa 當係 bor 與 aradsa 二詞綴合而成，它的意思很可能是葡萄酒。

醍醐和阿剌吉皆為來自西域的外來詞，醍醐和回鍋奶酒以及燒酒在製作方

酪、酥和醍醐考源

法上又有相似之處，皆經過提煉取其精華而成，故表酪中的精純之義的醍醐、酥糊等記音詞後由此意義上的關聯，又可寫作表示紅色清酒的「醍」及因「醍」的酉旁而類推的「醐」。這也導致蒲立本《上古漢語的輔音系統》一書所說對醍醐的定義存在著相互矛盾之處，「有的把它定義為馬乳酒，有的定義為純淨的奶油，但有一點是相同的——即醍醐是一種半透明的液體」。日本有的學者或許因此而誤將《元史》指掌黑馬奶者的哈刺赤一詞與阿拉伯語的 araq、《飲膳正要》中的阿刺吉、《草木子》中的哈刺基相提並論，並指為馬乳酒。^{①9}

據《元史》卷128〈土土哈傳〉載，班都察「嘗侍左右，掌尚方馬畜，歲時捫馬乳以進，色清而味美，號黑馬乳，因目其屬曰哈刺赤」。又據虞集《道園學古錄》卷23〈句容郡王世績碑〉載，元世祖西征大理，南取宋，欽察人奉馬湏以供，「馬湏尚黑者，國人謂黑為哈刺，故別號其人哈刺赤」。考南宋·彭大雅撰《黑鞮事略》載南宋使臣：「初到金帳，鞮主飲以馬奶，色清而味甜，與尋常色白而濁、味酸而羶者大不同，名曰黑馬奶，蓋清（則似）黑。問之，則云：『此實撞之七八日，撞多則氣^{②0}清，清則氣不羶。』」^{②1}據《黑鞮事略》所說，黑馬奶的黑是就其清冽程度而言，與純的乳白色的馬奶相比而顯得黑一些，元人謂黑為哈刺。因而實際上馬奶、馬乳酒和阿刺吉並不相同，與《元史》中的哈刺基更是兩回事。^{②2}高本漢《語言學和古代中國》一書在論及酪時也說到〈李陵答蘇武書〉中「臠肉酪漿，以充饑渴」中的「酪」即 rak（突厥語 raqi）的譯音，認為酪來自阿拉伯語 arak 的更早形式 rak。^{②3}鄭張尚芳先生〈「蠻夷戎狄」語源考〉一文也認為「酪」可能即匈奴語 arak 或 araq 的譯音。^{②4}劉正燾先生〈漢語外來語的歷史回顧和詞源考證〉一文說到聞宥先生據有關文獻

記載認為漢語之「酪」與「阿拉吉」無關，高本漢之說不足信。^{②⑤}聞先生所舉文獻用例為明·周憲王〈元宮詞〉：「獨木涼亭錫宴時，年年巡幸孟秋歸。紅妝小伎頻催酌，醉倒花前阿拉吉。」^{②⑥}周憲王詞中的阿拉吉即阿刺吉，誠如聞宥先生所說，酪不是阿刺吉，但酪可以指酸的或發酵過的奶，即結成凝乳的牛奶、羊奶，也可以指發酵過的但還沒有結成凝乳的馬奶，即馬乳酒。據《玄應音義》卷25釋《阿毗達磨順正理論》第19卷「乳酪」說，酪「謂未漉酒者也，言乳能成酪，酪能成酒也。」酪為未過濾的酒。如杜甫《客至》：「盤飧市酒無兼味，樽酒家貧祇舊酪。」乳可成酪，又可成酪，故阿刺吉與指結成凝乳的奶酪無關，但其與指馬乳酒的酪在製作方法上相似，高本漢所說表明二者在語源上或有一定的關聯，也可能阿刺吉源自指馬乳酒的酪（rak<arak）。

【註釋】

- ① 潘悟雲，《漢語歷史音韻學》（上海教育出版社，2000年）第269頁。
- ② 史有為，《異文化的使者——外來詞》（吉林教育出版社，1991年）第124頁。
- ③ 《玄應音義》今傳本主要為《磧砂藏》、《趙城藏》、《麗藏》本等釋藏本和莊炘、錢坫等校刻本，各本及慧琳所轉錄部分皆略有不同，大致分為《磧砂藏》和《麗藏》本兩個系列。本文據《麗藏》本，並參以上海影印宋版藏經會1935年據西安開元、臥龍兩寺藏《宋磧砂藏》影印本和《中華大藏經》所據趙城廣勝寺金藏影印本、永樂南藏、宛委別藏、海山仙館叢書本、敦煌殘卷和日本石山寺藏本、大治本及慧琳《一切經音義》所轉錄部分校補。
- ④ 寒，傳本似有誤。漣，《廣韻》多貢切，端母送韻；又竹用切，知母鍾韻。

酪、酥和醍醐考源

- ⑤ 蒲立本，《上古漢語的輔音系統》（中華書局，1999年）第180~186頁。
- ⑥ 寇宗奭編撰，《本草衍義》，《叢書集成初編》1430冊（商務印書館）第78頁。
- ⑦ 忽思慧，《飲膳正要》，《四部叢刊續編》50冊（上海書店據商務印書館1934年重印本）第9頁。
- ⑧ 李時珍，《本草綱目》（人民衛生出版社，1957年）第1750~1751頁。下同。
- ⑨ 王力，《漢語史稿》（科學出版社，1958年）第518頁。
- ⑩ 黃布凡主編，《藏緬語族語言詞彙》（中央民族學院出版社，1992年）第149頁。
- ⑪ 明·陶宗儀等編，《說郛》九十四（上海古籍出版社，1988年）《說郛三種》第7冊，第4291頁下欄。
- ⑫ 《漢魏六朝百三家集》卷59《王羲之集》。
- ⑬ 《東坡全集》卷14（台灣商務印書館《景印文淵閣四庫全書》，1983~1986年）。
- ⑭ 《左傳》中提彌明又作祁彌明。承潘悟雲先生告知其語音演變為 či⁻<ki⁻(gi⁻), g.le⁻ga>dega, čige(n) 與 kiga(n) 相近。
- ⑮ 本文所據慧琳《一切經音義》為上海古籍出版社1986年影印獅谷白蓮社藏版《正續一切經音義》本，以頻伽精舍本和日本大正新修《大藏經》第54冊《一切經音義》參校。
- ⑯ 此據《磧砂藏》本，《麗藏》本為：「音提胡。《通俗文》：酪酥謂之飶餠。律文作醍，音體。《字書》：醍，酒也。醐，尋檢所無，此應近作耳。」慧琳《一切經音義》卷59轉錄亦同。
- ⑰ 又：亭泥反，下音胡。案：醍醐，酥之精粹也。乳中精者名酥，酥中精者名醍醐。（卷11釋《大寶積經》第5卷「醍醐」）
上音提，下音胡。醍醐者，酥中之膏，至清者名曰醍醐，能治眾病。形聲字也。（卷41釋《大乘理趣六波羅蜜多經》第1卷「醍醐」）
上音提，下音胡。《韻詮》云：酥之至精醇者。以細滑，故常不凝，如清

油香，名曰醒（醞）醞。（卷60釋《根本說一切有部毘奈耶律》第13卷「醞醞」）

上第泥反，下戶姑反。醞醞出酥中，至精不凝者也。《文字典說》並從酉，從是省及胡聲。（卷72釋《阿毘達磨顯宗論》第29卷「醞醞」）

上弟泥反，下戶孤反。《文字集略》曰：醞醞是酥酪之精醇者。《古今正字》並從酉，是胡皆聲。（卷76釋《百千誦大集經地藏菩薩請問法身贊》「醞醞」）

上第奚反，下戶孤反。《考聲》云：醞醞，蘇中不疑（凝）者也。集本從水作湜湖字，非也。（卷96釋《弘明集》第6卷「醞醞」）

⑱勞費爾，《中國伊朗編》（商務印書館，2001年）第61頁。黃時鑿，〈阿刺吉與中國燒酒的起始〉（《文史》第31輯〔中華書局，1988年〕第159~171頁）一文對此考證甚詳，此從略。

⑲此據小林高四郎《蒙古史論考》第八〈關於蒙古人之飲物及其名稱〉（東京：雄山閣，昭和58年）所介紹。方齡貴《古典戲曲外來語考釋詞典》釋哈刺赤一詞指出：「《元史》之哈刺赤以馬乳酒沽之，窒礙難通，仍以訓為管黑馬奶的人為妥。」（漢語大詞典出版社，2001年，第283頁）

⑳氣，似為「愈」之誤。

㉑彭大雅，《黑韃事略》，《叢書集成初編》3177冊（商務印書館）第13頁。

㉒蒲立本，《上古漢語的輔音系統》附錄〈匈奴語〉指出，「酪是一種奶製品，可能含酒精也可能不含酒精。阿刺吉等通常指蒸餾出的一種酒，只是在用馬乳酒作為製作阿刺吉主要原料的游牧民族中，這個詞才變得和馬乳酒特別有關。」又據13世紀到過蒙古的傳教士魯不魯乞《出使蒙古記》一書說，製作馬奶子酒是先將新鮮的馬奶子倒入革囊，然後用一個特製的木棒快速攪動。馬奶子在木棒的快速攪動下開始發出氣泡來，隨著攪動的加速和延續，氣泡越來越多，馬奶子就開始發酵變酸，一些雜質沈澱下去，奶油被分離出來，飄在表面，將雜質與奶油撈出後，再繼續攪動，直到革囊中的馬奶子充分發酵成為馬奶子酒。

酪、酥和醍醐考源

- ②③參史有為，《異文化的使者——外來詞》（吉林教育出版社，1991年）第124頁。
- ②④鄭張尚芳，〈「蠻夷戎狄」語源考〉，《揚州大學中國文化研究所叢刊(一)》（江蘇古籍出版社，1998年）。
- ②⑤劉正琰，〈漢語外來語的歷史回顧和詞源考證〉，《百科知識》（1983年）第11期。
- ②⑥周憲王，即明太祖孫子朱有燉（1379~1439）。明太祖子朱橚封周王，謚號定，世稱周定王。有燉為朱橚子，襲封，謚號憲，故世稱周憲王。