

蒙古人  
「住」「食」「風習」

冬毛庇以禦寒。葦草或毛鹿的外  
面用馬尾繩子縱橫細繫。使固定於木架  
下。富有人家每年更換新毛。顏色常白  
。稱為「白家」。貧苦之家每不能更換  
新毛。多年使用。滿積塵垢。其色變黑  
。稱為「黑家」。

比較考究的蒙古包。包內還用白布  
或絲綢作裏子。不備席地坐臥。而且還  
有矮床。上面鋪上毛鹿之類。這樣的蒙  
古包大抵是漢人在蒙古地經商之富有者所  
居住。蒙古人剛直强悍。但少奸詐。漢  
商利用靈巧。猶至暴利。因而屢遭盜賊。  
享用如王公者不少數。

蒙古包裏除了家家都有佛龕之外還  
有一樣神聖東西是火池。這是用磚石砌  
的。四週以木籬邊。時時拂拭。四季爐  
火不熄。每日要焚香頂禮。客人一概不  
許用手觸及池邊。

蒙古人因為以為遊牧為生。故以肉食  
為主。次為麵粉。飲用則以茶。酒為主  
。其數量亦甚可觀。他們最愛吃羊肉。肉  
食量大的人。一晝夜可以吃完一隻羊。  
他們因為肉食多。需要茶素助其消化脂  
肪。所以愛飲濃茶。飲量亦大。他們不是  
他們平常吃食。故作深黑色。  
山雉之類。要在特別要才。有這些「  
珍品」。大概一向稀少的緣故。他們不慣  
於吃魚。但他們並不如同牧族厭惡豬肉  
。王公們每逢佳節或婚喪大典。互相餽  
贈時。猪。羊。馬一樣歡迎。殺了猪。  
猪尾間連骨帶肉。那約重四五斤的的  
一塊。視為全猪中最好之肉。這塊肉每  
稱為「五猪首」。普通餽贈時之「茶」。  
烟。米。麵。一所謂四色禮」。遠不久  
一塊「猪五首」之能够討人歡心。

蒙古有幾種突出的地方性食物。最  
出色的有：

(一) 乳皮又稱奶皮子是牛乳製成  
沸後冷却。在面上所結之一層薄薄。通  
常留以供待賓客。

(二) 牛酪色清似水。製法是置  
乳於容器內。讓其發酵然後傾入金屬罐  
內。罐口用土封密。用火慢慢煎熬。罐  
上接一條細管。管的一端上垂罐。蒸溜  
水從細管流出。用瓷碗接着。這就是  
牛酪。牛酪與炒米拌食。風味極佳。蒙  
人送禮常用之。

(三) 奶豆腐將鮮奶置火水上。將  
其水分蒸乾。再置太陽下晒之。形似豆

的豆。

在亞洲。其時的印度正受到匈奴人  
的侵擾。政治上分成無數的小王國。循

的旋轉機把破舊的鈔票壓成紙漿。才賣

出來給人製紙板。因此法政府得益不

少。手續麻煩。因此索性火燒。由一九

四三年始。華府建了三座火化萬鈔房

裏有一個十尺丁度十八尺高的大火爐。

由裝甲車運鈔來。在政府官員監視下

統一中國後。起初尚頗有心於治道。一

方面搜求遺書。尋找文教。一方面又減

役薄賦。躬自儉約。戒除糜費。

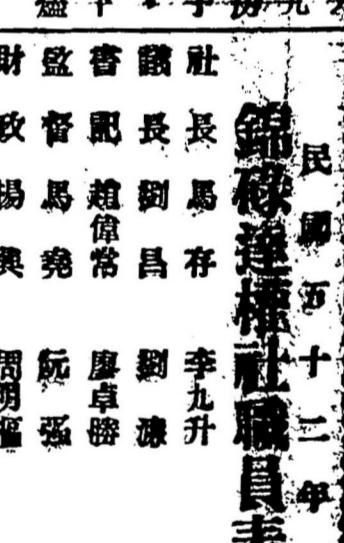
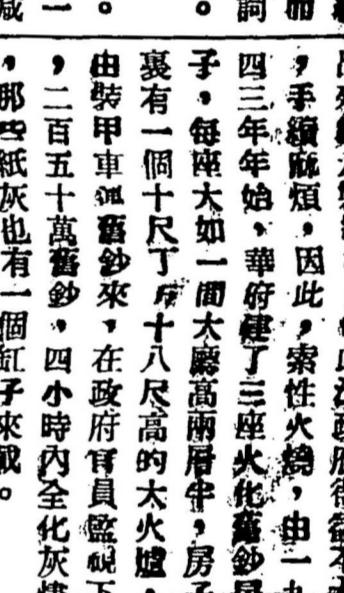
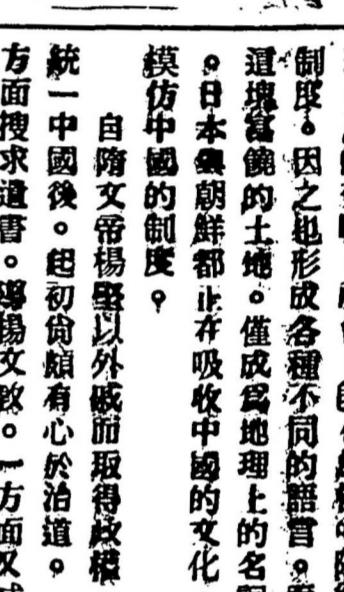
(未完)

行之範例。風味絕佳。

(四) 乳酒用乳類釀造而成。色白

如水。

(未完)



腐。但很硬。可久藏。多留住冬季或旅

行之範例。風味絕佳。

(四) 乳酒用乳類釀造而成。色白

如水。

(未完)

行之範例。風味絕佳。

(四) 乳酒用乳類釀造而成。色白

如水。