

汉唐饮食文化史

黎虎 主编



北京师范大学出版社

黎虎 主编

汉唐饮食文化史

北京师范大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

汉唐饮食文化史/黎虎主编. —北京:北京师范大学出版社,1997.10
ISBN 7-303-04145-1

I. 汉… II. 黎… III. 饮食-文化史-中国-古代 IV.G1
22

中国版本图书馆 CIP 数据核字(97)第 12953 号

本书为国家教委“七五”人文、社会科学研究项目

北京师范大学出版基金资助

北京师范大学出版社出版发行

(100875 北京新街口外大街 19 号)

河北丰润印刷厂印刷 全国新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:12.25 字数:294 千

1998 年 1 月北京第 1 版 1998 年 1 月北京第 1 次印刷

印数:1~3 000 册

定价:18.00 元

汉唐饮食文化史

黎 虎 主 编

北京师范大学出版社

前 言

饮食是人类赖以生存和发展的第一要素，先哲有云“民以食为天”（《管子》）。《尚书·洪范》提出治国之“八政”，即以“食”为先。史家所立《食货志》也将“食”置于首位。古人对于饮食的这种朴素的认识，到了19世纪中叶被马克思、恩格斯提升为历史唯物主义的基本原理之一，“正像达尔文发现有机界的发展规律一样，马克思发现了人类历史的发展规律，即历来为繁茂芜杂的意识形态所掩盖的一个简单事实：人们首先必须吃、喝、住、穿，然后才能从事政治、科学、艺术、宗教等等。”（恩格斯《在马克思墓前的讲话》）因此，包括饮食在内的社会生活的生产“就是一切历史的第一个前提”，是人类“每日每时都要进行的（现在也和几千年前一样）一种历史活动，即一切历史的一种基本条件。”（《德意志意识形态》）而在人类的衣、食、住、行等社会生活中，饮食又是最基本、最重要的，人类社会生活的其他方面和领域也都是奠基于饮食生活之上的，都是由饮食生活所决定和制约的，莫不与饮食生活息息相关，互相联系。所谓“仓廩实而知礼节，衣食足而知荣辱”，就是这个道理。所以研究社会生活史，又必须首先研究饮食史，这是研究人类历史的“第一前提”的第一要务。

汉唐饮食文化史是我国古代饮食文化史上一个极其重要的发展阶段。汉唐时期是我国封建社会发育以至茁壮成熟的阶段，是封建经济蓬勃向上、生机盎然的黄金时代，在此基础上形成的饮食文化则是这个阶段历史的重要的有机组成部分，它与这一时期的经

济、政治、社会、文化和民族关系与中外关系的发展都有着密切的联系。研究汉唐饮食文化史对于全面、深刻认识这一阶段历史是必不可少的,它对于加深和丰富对这一阶段历史的认识具有十分重要的意义。

在汉唐长达一千一百余年的漫长岁月中,饮食文化历史经历了曲折的发展变化,展现出一幅丰富多彩的图景,奠定了我国人民饮食生活模式的基础,并对后世产生了深刻的影响,在我国古代饮食文化史中占有极其重要的地位。正是在这一时期逐步确立了以粟、麦、稻等粮食为主食,以蔬菜和一定的肉类为副食的饮食结构模式;这一时期初步形成了以蒸、煮、烤、煎、炸、烹、炒等为基本手法,以色、香、味、形为终极效应,讲究刀工火候、五味调和,具有整体性、完美性的综合烹饪艺术,从而孕育了别具特色的中国菜肴的体系和风味;这一时期形成和确立的以三餐制为代表的食制食俗,至今仍是千古不易之准则;这一时期发展起来的饮食学和食疗养生理论与实践,至今影响依然至深至巨。此外这个时期发明创造的食品——豆腐,经历一千余年实践的检验而被证明是人类所发现和制造的最佳营养食品之一;这个时期开发利用起来的饮料——茶,不仅至今还是我国人民不可替代的最佳饮料,而且风靡全球,历久不衰;现在我们日常必备的调味品如酱油、醋等,也是在这个时期产生和发展起来的……凡此种种,不一而足。汉唐饮食文化史在我国饮食文化史中无疑占有特殊的极其重要的承前启后的地位。

为了揭示汉唐饮食文化发展变化的历史规律和底蕴,我们主要注意从以下几个方面加以阐述。

首先,社会经济的发展是饮食文化发展变化的基础和前提。我国古代的饮食文化直接决定于以农业生产为中心的农、林、牧、副、渔各业的发展和提高,由此而决定了饮食的品种和结构,不同的饮食习惯和风味的变化。

汉唐时期由于农业生产力的大幅度提高,我国人民的主食结构发生了历史性的变化。在先秦时期人们的主食中居于首位的是“五谷”中的黍、稷、菽、粟等,而到了两汉魏晋南北朝时期,粟这种具有高产潜力的粮食作物跃居五谷之首,成为最主要的粮食品种。与此同时麦类作物也日益崛起,成为重要的主粮。这种变化使这一时期人民的饮食水平有了很大的提高,导致在先秦时期作为主粮之一的菽(即大豆)向着副食方面转化,产生了豆酱、豆豉、豆腐等新的食物品种。以大豆为代表的植物蛋白食品的增加和改进,对于保障动物蛋白相对缺乏的我国人民的体质和健康有着不可估量的意义。而到了唐代,稻米又取代了粟在粮食作物中的首席地位,麦类在唐后期又取得了与粟并驾齐驱的地位,从而形成了稻、麦、粟这样的主食结构,这为人民饮食生活中的多样性发展提供了更为充足的原料。

饮食文化的发展变化与手工业、商业和交通运输的发展变化也是息息相关的,例如石转磨在汉唐时期的迅速而广泛的推广使用,使麦类的食用发生了根本性的变化,原先人们食用的或是整粒蒸熟的“粒食”,或是捣破蒸熟的“麦饭”。而进入汉代以后面食日益广泛发展,出现了丰富多彩的面食品种,从而大大提高和改善了我国人民的饮食水平。与此相应的是人们对于食麦的观念也发生了变化,在两汉魏晋南北朝时期仍被看作粗劣之食的麦类,到了唐代则已经基本上消逝。汉唐时期城市经济的发展,特别是从唐后期传统的封闭式“市”制被冲破,新型的街市和各种类型的集市、草市的出现,导致饮食行业的繁荣兴旺,各种餐馆、食肆、酒肆、茶肆如雨后春笋,蓬勃发展,大大丰富了人们的饮食文化。饮食行业的发展又反过来进一步促进了城市经济的繁荣,促进了饮食技艺的交流和提高。而交通事业的发展,又促进了各地食物品种的交流 and 饮食习俗的相互吸收与传播,例如巴蜀和江南的茶叶和饮茶之风,就是在这种条件下向全国各地和边远地区不断推广和普及,从而导

致我国人民饮料品种的历史性的更新。

其次,饮食文化还受到地理环境和气候条件的影响和制约。我国地处亚洲东南部、太平洋西岸,国土的主要部分在北回归线附近及其以北地区,气候温暖湿润,土壤疏松肥沃,极适于农耕,自古有“以农立国”之称。因而我国人民的饮食一直是建基于农业出产物的基础之上,形成了具有农耕文明特色的古老饮食文化,即以粮菜为主,配以适量肉类,经精细加工烹饪的一种饮食模式,而与欧洲等国以及北方草原地区以肉、奶为主要食物的饮食模式有很大的区别。尽管在汉唐时期北方等地游牧民族大量涌入中原地区,他们也同时带来肉食民族的生产经验和饮食习俗,但是并不能改变中原传统的饮食模式,相反地这些进入中原地区的民族都相继改变原有的饮食方式而融合于华夏饮食文明体系中来。

但是由于我国幅员辽阔、地形气候复杂,因而各地的出产物和食俗又有不少差异,如黄河流域以食粟、麦为主,而长江流域及其以南地区以食稻为主,北方多食牛羊肉而江南多食鱼类,由此而形成、积淀为不同的饮食烹调风味,如后来的所谓川、鲁、苏、粤四大菜系即是在汉唐时期逐步孕育生成的。

第三,民族之间、中外之间的经济文化交流对饮食文化的发展变化起着促进作用。汉唐时期是我国民族冲突与融合的重要阶段,各民族之间的交往空前频繁;同时也是我国古代第一次向世界打开大门,进行大规模对外开放的历史阶段,中外之间的交往也呈现空前的兴旺景象。这一切对于汉唐时期的饮食文化都产生了深刻的影响。

兄弟民族和域外的各种饮食纷纷传入内地,食物如葡萄、石榴、胡葱、胡蒜、胡荽、菠菜、甘蓝(参见[美]谢弗《唐代的外来文明》,中国社会科学出版社1995年8月版)、胡椒等蔬果香料,饮食方法和制品如“羌煮貊炙”、“生羊脍”、“胡饭”、“胡饼”、“毕罗”等各种“胡食”,以及葡萄酒、三勒浆等酒类,酪、酥等奶制品,等等。这些

都大大丰富了我国人民的饮食文化,许多已深深扎根于中华饮食文化,成为不可分割的组成部分了。

与此同时中原的饮食文化也大量传入国外和少数民族地区,例如茶在公元7世纪中叶已传入新罗。通过遣唐使的频繁来往,中国的饮食文化更是大量传入日本,其中包括茶和饮茶习俗,现在日本的茶道即渊源于唐人的饮茶习俗。鉴真东渡时又将中国的豆腐传入日本。李肇《唐国史补》记载:常鲁公出使吐蕃时,赞普以茶招待他,内地的许多名茶那里都有。穆宗长庆年间刘元鼎出使吐蕃时,对方设宴款待他,“饭举酒行,与华制略等。”(《新唐书·吐蕃传》)吐蕃上层社会的宴饮方式已与内地相同。

第四,饮食文化的发展变化与科学文化水平的提高有密切关系。科学文化的进步,对于推动、提高、改善饮食文化水平起着巨大的积极作用。

汉初在道家黄老无为思想支配下,人们对于口腹之欲持否定态度,《淮南子》的饮食理论就带有某种禁欲主义的色彩,认为“口好味,接而说之,不知利害”,是属于“嗜欲”,“重于滋味”是一种“邪气”(《说言训》),反对放纵“嗜欲”与“邪气”而过分地追求美味佳肴。汉武帝独尊儒术之后,儒家思想占居统治地位,在饮食观念上仍然没有跳出反对“嗜欲”的窠臼,在盐铁会议上,贤良文学列举汉代饮食生活方面种种比古代奢侈的地方,认为“口腹纵恣,鱼肉之蠹也”。反对“口极甘脆”(《盐铁论·散不足》)。而魏晋南北朝以后,思想观念上摆脱了儒家礼教和禁欲主义的束缚,大胆地追求现实的口腹之欲,如吴人郑泉“其闲居每曰:‘愿得美酒满五百斛船,以四时甘脆置两头,反复没饮之。意即住而咬着膳。酒有斗升减,随即益之,不亦快乎!’”(《三国志·吴志·吴主传》注引《吴书》)晋人毕茂世云:“一手持蟹螯,一手持酒杯,拍浮酒池中,便足了一生。”(《世说新语·任诞》)这种思想观念上的变化,推动人们去追求美味佳肴,讲求美食的制作与烹饪技艺的提高,到北朝《齐民要术》时

仅记述的烹调基本技术就有近三十种之多。因而从这个时期开始各种《食经》、《食谱》如雨后天春笋般涌现,人们总结、传授饮饌经验和技艺,从而诞生了一门新兴的学科——饮食学。而饮食学的发展反过来又进一步促进饮食水平的提高。这些都是魏晋南北朝以后饮食水平比汉代提高的表现,也是其原因之一。

科学技术的发展对于饮食文化的意义更是不言而喻的,如食品酿造技术的发展为人类开拓食源与食物品种就起了巨大的作用,酿造术的关键是制曲,而正是在汉唐时期我国的制曲技术开始发展并走向成熟,“使不同谷物发霉成曲,然后用它来使更多的谷物糖化、酒化和醋化,这一技术是我们祖先一项重大的发明。”(洪光住《中国食品科技史稿》上册,中国商业出版社1984年4月版)这一技术的发展使汉唐时期在酿酒、制酱、制醋等方面取得了突出的成就,大大提高和改善了我国人民的饮食文化水平。

到了唐代,随着文化品位的提高,人们在饮食上已不再仅仅满足于吃饱吃好,而且追求饮食的营养、卫生,发展了医疗养生保健食品;要求丰富饮食的文化内涵,追求饮食的色、香、味、形、器的综合艺术效应,以高雅的文化艺术溶入饮食生活之中,如茶道的兴起、酒文化的风靡等,在满足物质需求的同时,追求精神生活的享受。

我们研究汉唐饮食文化史也是为了更好地总结我国饮食生活的经验教训,吸其精华,去其糟粕,为进一步提高与改进我国人民的饮食文化,为我们今天的物质文明和精神文明建设提供借鉴。

一方面从汉唐时期的饮食文化发展进程中,我们可以看到它有许多优良的传统,值得今天继承和发扬。当时所确立的以粮菜为主,辅以一定量的肉类、鱼类的饮食结构,就是非常科学而合理的,这一饮食构成已被现代科学研究证明是极其有利于人体健康的,它避免了以肉食为主或完全素食的两种偏颇所造成的弊端,把植物蛋白与动物蛋白很好地结合起来,实践已经证明它对保障我国人民的体质和健康是非常优越的。汉唐时期总结出来的食不

过饱,不过分追求甘肥厚腻的饮食原则,也是弥足珍贵的优良传统,也为今天大量的实践和科学研究证明对于健康长寿是有很大作用和意义的。凡此种种都是我们今天应当继承发扬,并在科学的基础上进一步改进和提高的。

另一方面对于我国传统的饮食文化我们不能片面地颂扬和肯定,应当看到它所包含的糟粕部分,吸取教训,加以扬弃。

这里首先应当指出的是,对于汉唐时期饮食文化中的某些方面,我们今天所继承并加以发展的,并不是它的良好方面,而是其不良的方面。食制方面的合食制就是一个典型。原来汉唐时期继承古代的传统,基本上是采用分食制的,家庭用膳如此,宴会也是如此,这种食制对于减少交叉传染疾病,维护人民健康是有利的。但是到了唐代后期分食制日益破坏,而被合食制所取代,这种津液交流的合食看似热闹,实则于人民健康是非常不利的。今天不少人误以为我国人民饮食习惯历来是合食,这是一种误解,事实上这种合食制从唐后期产生至今不过一千余年。现在这一陋习已深深扎根于我国人民的饮食文化,尽管今天人们已经开始认识到这种合食制的弊端,但是改起来还是很困难,其中一个原因就是与人们对于我国古代食制发展演变的历史缺乏认识有关。为了中华民族的健康,现在是恢复和重新推广分食制的时候了。

汉唐时期人们在饮食文化上已经产生了一种偏差,就是刻意追求奇珍异食的现象,除了一般的肉类鱼类之外,还刻意追求如“封熊之蹄,翰音之跬,燕醅猩唇,鬣残象白”(《晋书·张协传》)。即熊掌、鸡爪、燕子的大腿、猩猩的嘴唇和牦牛大象肉之类的奇珍异味。为此他们不惜大量捕杀珍禽异兽,食其脚掌、唇唇等所谓珍美部分,从而为珍稀动物的灭绝、生态平衡的破坏种下了祸根。汉唐时期原来在长江流域还有的大象,其分布日益由北而南退缩,到唐代已逐步退至交广一带了。这是因为当时人们认为象鼻是一种美味佳肴,食用所谓“象鼻炙”等名肴,因而大量捕杀野象,取其鼻子

以快朵颐于一时。今天在国人的饮食文化中这种刻意追求珍禽异兽，甚至不惜以身试法食用野生保护动物的愚昧饮食习俗，正是我国饮食文化史上急待抛弃的糟粕之一。

公费大吃大喝也是汉唐饮食文化史上一个突出现象。封建统治阶级以种种名义进行公费吃喝，唐代百官上朝有所谓“廊下餐”（《唐会要》卷24），“常参官每日朝退赐食，谓之廊餐”（《文献通考》卷107）。宰相办公有所谓“堂飧”。这种公费吃喝还有一套“理论”。高宗时有的宰相“以堂饌丰余，欲少损。”感到花费过多，浪费太大，提出降低一点标准，但是遭到反驳：“此天子所以重樞务、待贤才也，吾等若不任职，当自引退，不宜节减，以自取名。”（《新唐书·张文瓘传》）要干就得吃，不吃就请辞职，这就是封建官场中的公费吃喝“理论”。在这种“理论”指导下，封建官吏自上而下公费吃喝成风，鱼肉人民，积弊相沿，靡所底止。

吃喝不仅是人类的一种生理活动，人的社会性决定了人的吃喝也具有强烈的社会意义，早在汉初统治集团在总结治乱兴亡的历史经验教训时就已经认识到在饮食上过度追求“煎煎焚炙，调齐和之适，以穷荆吴甘酸之变”，穷极滋味，以事口腹之欲，不仅伤身，而且“足以亡天下。”（《淮南子·本经训》）真足以震惊惊世，后人可不思之？！

目 录

前 言

第一章 食物原料	1
第一节 粮食	1
一 粟、黍、稷	2
二 麦	8
三 水稻	13
四 大豆	16
五 雕胡	19
第二节 肉食	21
一 猪	21
二 羊	23
三 牛	25
四 狗	27
五 鸡	28
六 鱼	29
第三节 蔬菜	31
一 葵	32
二 蔓菁	33
三 芋	33
四 韭	34
五 茄子	35

六 萝卜	36
第四节 水果	37
一 桃	38
二 梨	39
三 枣	40
四 李	41
五 柑橘	43
六 葡萄	45
七 瓜(甜瓜)	46
第二章 加工与烹制	49
第一节 粮食加工	49
一 米谷加工	49
二 面粉加工	55
第二节 米食与面点	58
一 饭	58
二 粥	64
三 饼	70
第三节 菜肴烹饪	77
一 炙	77
二 脍	81
三 羹	84
四 脯	88
五 鲊	90
六 菹	93
第四节 调味品	95
一 酱	96
二 豉	98
三 醋	102

第三章 饮料	106
第一节 酒	106
一 酒的功用.....	107
二 酒的酿制方法.....	110
三 酒的品种.....	112
四 酒榷.....	114
五 酒禁.....	117
六 酒俗.....	120
七 酒文化.....	123
第二节 茶	127
一 茶的推广和传播.....	127
二 茶的生产与加工技术.....	130
三 饮茶的习俗与方式.....	132
四 对茶的医疗保健功能的认识.....	136
五 唐代的茶政.....	139
第三节 乳	141
第四章 饮食器具	146
第一节 炊具	146
一 灶.....	146
二 釜.....	150
三 甑.....	152
第二节 饮食具	153
一 碗.....	153
二 钵.....	158
三 杯.....	160
四 盘.....	164
五 尊.....	166
六 箸.....	168

1 汉唐饮食文化史

七 匕	171
八 案	173
第三节 贮存具	176
一 瓮	176
二 盆	178
第五章 饮食市场与行业	180
第一节 食物原料市场	183
一 粮市	183
二 屠肆	190
三 鱼市	197
四 菜市	201
五 果品市	206
六 调料市	208
第二节 食肆	212
一 饼肆	212
二 餐馆	218
三 熟食店肆	223
第三节 饮料店肆	225
一 酒肆	225
二 茶肆	248
三 浆饮店肆	250
第六章 食制与食俗	253
第一节 日常生活食制	253
一 餐制	253
二 分食与合食	256
三 饮食礼仪	262
第二节 节日礼仪食俗	267
一 春节食俗	267

二 元宵节食俗	270
三 寒食节食俗	271
四 端午节食俗	272
五 中秋节食俗	274
六 重阳节食俗	275
第三节 信仰食俗	277
一 佛教信仰食俗	277
二 道教信仰食俗	283
第四节 养生医疗食俗	286
一 重视饮食五味与健康的关系	287
二 主张节制饮食	288
三 初步形成科学的膳食结构	290
四 主张饮食疗法	291
五 讲究饮食卫生	292
第七章 饮食与社会	295
第一节 饮食与社会经济	295
一 经济的繁荣与饮食的发展	295
二 地域经济的差别和菜系的形成	298
第二节 饮食与社会政治	302
一 饮食与为政	302
二 勤学问与干禄	306
三 名士与嗜酒荒诞	307
四 饮食与社会观念	309
第三节 地主阶级的饮食生活	311
一 琼厨金窟,无处下箸	311
二 奇嗜恶癖,荼毒生灵	313
三 节俭之不易	315
四 乐善好施,以济饥民	317

第四节 普通劳动者的饮食生活·····	319
一 强豪富酒肉,穷独无刍薪·····	319
二 灾荒荐臻,草木为酪·····	320
三 穷奢富侈的时俗·····	323
第五节 饮食与胡汉文化的交流与融合·····	325
第八章 饮食学 ·····	330
第一节 先秦饮食学回顾·····	331
第二节 两汉时期的饮食学·····	332
第三节 魏晋南北朝时期的饮食学·····	344
第四节 隋唐时期的饮食学·····	354
后 记 ·····	373

第一章 食物原料

第一节 粮 食

中国是世界农业起源中心之一,在诸起源中心中,中国的栽培植物种类最丰富,中国人民在世界上最早培育出粟、黍、稷、水稻、大豆等粮食栽培作物。中国自古重农业,大约在夏商时期,我国先民们的经济生活已从畜牧业进入到以作物栽培为主业的时代,粮食开始成为人们饮食生活中的主食。大体上黄河流域以旱作为主,长江流域以水稻为主。由于古代的政治、经济、文化中心是在黄河流域,因而直到商周时期,粮食作物都是以黍稷为主。春秋战国,“五谷”概念形成,菽、粟居于前列,成为当时人们的主要食粮。汉代确立以农为本的基本国策,农业生产有了显著的发展,在黄河流域,粟占主导地位,麦作被进一步推广,而大豆则逐步向副食方向转化;南方仍以水稻为主。魏晋南北朝时期,除了北方旱田作物开始向南方推广之外,粮食布局没有太大的变化。到唐代,在人民饮食生活

中,传统的主粮结构发生了历史性变化,稻米逐渐取代了粟在粮食作物中的首席地位,而麦类也在迅速追赶,至唐后期已与粟并驾齐驱,这为人民饮食生活中面食多样性发展提供了充足的原料。

一 粟、黍、稷

中国是世界公认的粟的起源地,70年代考古工作者在距今八千年的河北邯郸磁山新石器遗址,发现了上百个贮藏粟的窖穴,积存的粟约有十余万斤(《农业考古》1984年第1期佟伟华文)。黍和稷大约与粟同时被我们的祖先驯化。黍、稷除了与粟同样具有耐瘠耐旱的特性之外,还特别适应生荒地,常常被作为新垦土地上的先锋作物,所以在农业产生的初期显得更为重要,上古时期,稷被尊奉为农神。在商代甲骨文和先秦文献记载的农作物中,也以黍稷出现次数最多。到汉代,土地已充分熟化,精耕细作的耕作技术已经形成,因此具有高产潜力的粟开始跃居首位,被推为五谷之长,成为人们饮食生活中最主要的粮食品种。粟、黍、稷在南方和北方都有栽培,但南方种植面积小,而以北方为主要产区。

粟、黍、稷,在植物分类学上均属禾本科,其植株和籽实十分相似,栽培条件、技术要求及产地分布亦基本一致。

粟,为狗尾草属,古代又称禾、谷或谷子,其籽实去壳后俗称小米。古籍中的“粱”亦属粟类,《仓颉篇》释粱为“好粟也”,《汜胜之书》曰:“粱,秠粟也。”古人以粘为秠,则粱为粟之粘者,粟之上品。黍、稷,皆为黍属,稷在汉唐文献中又写作稌、稔、糜、稭程,现称稷子,西北地区又称糜子。黍稷籽实比粟稍大,且外皮光滑,其米比小米鲜黄,故又称“黄米”。黍稷与粟穗型亦迥然不同,粟穗颗粒攒簇紧凑,如狗尾状,黍稷穗粒分枝疏散,如稻穗状。黍稷二者则不易区分,在古代,人们主要从它们的品质特性上进行区别,黍米有粘性,稷米则不粘,《仓颉篇》说:“稌,大黍也,似黍而不粘,关西谓之糜。”

1. 品种

中国栽培粟、黍、稷的历史悠久,地域广泛,各地人民在长期的

生产实践中,培育出许多优良品种。在汉唐时期,这些粮食的品种呈日益增长之势。

粟类品种在魏晋南北朝时期有了很大发展,西晋时已有“赤粟”、“白苳”等十二种品名(郭义恭《广志》)。到了北魏时,一百多年间,已发展到八十六个品种。按其性状和品质优劣可分为四大类:第一类十四种,具有“早熟、耐旱、免虫”等特点;第二类二十四种,具有“耐风,免雀暴”等特点;第三类三十八种,为秆穗粗大的品种;第四类十种,具有“晚熟,耐水”的特点,但易受虫灾(贾思勰《齐民要术·种谷》)。

与粟从西晋到北魏品种以数倍激增的情况相比,粱的品种在文献记载中增长不多,发展似乎停滞不前。造成这种情况的原因主要是粱与粟并没有本质的区别。当时人们的判别标准,是看穗部刚毛的长短及株穗的大小粗细,很难具体界定和掌握,故不易区分。如《齐民要术》就把一些可以列作粱类的品种也归入粟类,这是历代典籍中粱类品种偏少的主要原因。

黍,古人最早以其颜色分类。《尔雅》称赤黍曰藿(音门),白黍曰苳,黑黍曰秬。至西晋时,据《广志》记载,当时黍的品种有:牛黍、稻尾黍……等九个品种。《齐民要术》载北魏又有鸳鸯黍、白蛮黍、半夏黍等。

稷亦名糜。西晋时据《广志》记载,有赤稷、白稷、黑稷等七个品种。到北魏时仅增驴皮稷一个品种(《齐民要术·黍稷》)。

由此可见,在汉唐时期黍属的黍、稷品种的发展,远不如粟类作物的发展,从品种发展变化的差异中也反映后者已大大超过前者而成为当时的主要粮食品种了。

2. 产地分布

汉唐时期,粟和黍稷在南方和北方都有栽培,但在南方仅为零星种植,而以北方为主要产区。

西北地区种植粟和黍稷的历史悠久。“粟”字由“西”和“米”组

成，西周的先人兴起于渭水流域，其先祖弃又称“后稷”，被后世尊奉为农神，这都反映了粟和黍稷在这一地区的重要地位和悠久历史。到汉唐时期，西北地区仍然是全国最重要的粟和黍稷产区。汉武帝时期关中出現兴修水利的高潮，先后兴修了一批大型灌渠，粟和黍稷得到灌溉，产量大幅度提高，尤以郑白渠效益显著，百姓歌之曰：“长我禾黍，衣食京师，亿万之口。”（《汉书·沟洫志》）陕西米脂出土的“犁耕图”画像石，其上方即为一粟田。汉代发明的新农具、新技术如耒车、耦犁、代田法、区种法，首先在关中推广，也推动了粟和黍稷产量的提高。

唐代关陇地区粟和黍稷的种植依然不衰，《元和郡县志》关内道条载：由于会州粟类丰收，仓储殷实，贞观八年将其改为粟州，可见这里粟类生产之盛。

在吐鲁番出土的唐代文书中，发现了作为国家收取地租的青苗簿底帐，大谷 2372 号文书记载共有土地 57.4 亩，种粟 53.4 亩，粟的面积占 93%。这足以说明唐代吐鲁番地区粟类的种植是相当可观的，粟在当地人民的饮食生活中占有重要地位。

中原地区是传统的杂粮区，但以粟和黍稷为主要作物。《淮南子·地形训》曰中原“其地宜禾”，又曰“雒水轻利而宜禾”，说明洛阳一带是重要的粟类作物产区。考古工作者在洛阳地区汉代墓葬中发现了大批陶仓模型，有的上书“梁粟万石”、“梁米万石”，根据仓内的遗存和陶仓上题记得知，粟、黍、粱、稷是当时主要农作物。中原的粟类生产，无论单产还是总产，都在全国居领先水平。

华北地区种植粟和黍稷也有悠久的历史，《周礼·职方氏》曰冀州“其谷宜黍稷”，幽州“谷宜三种”，并州“谷宜五种”。在东汉人的解释中，黍稷都居首位。汉唐时期是华北平原粟类大发展时期，《汉书·地理志》曰：冀州“谷宜黍稷”，这是汉代人们对冀州粮食出产的评价。《汉实录》载信都（今河北冀县）地方百姓交租的粮食就是粟（《太平御览》卷 840）。这反映了粟类作物已是河北地区的主

要粮食作物。

魏晋南北朝时期北方的粮食作物中,粟类所占比重有所加大。北魏前期田租制度规定,“千里纳粟,千里外纳米”,其后的九品混通制,又规定每户交粟二十石。孝文帝实行均田制后,粟类作物大面积种植,新租调制规定:一夫一妇交租粟二石。国家以粟类作为收取租税的标准食粮,反映了粟类作物种植的普遍。

隋唐时期,粟类作物仍是华北地区的主要农作物。《隋书·隐逸传》言赵郡平棘人李士谦,家富于财,每以赈施为务,歉收之年,出粟数千石,以贷乡人,可见粟类在这个地区的粮食中居于主要地位。穆宗和敬宗时,杨元卿在沧景(今河北沧州)营田,即“岁收粟二十万斛”(《册府元龟·屯田》)。

北部边境的长城沿线地区,是从汉代兴起的一个重要的粟类作物区。长城线西段的居延和河套地区,自汉武帝从匈奴手中夺得后,西汉便在这些地区设郡置县,兴修水利,迁民屯垦,黍稷和粟作为主要粮食作物,得到广泛的种植。出土的居延汉简中,大多是屯田士兵交纳田租和国家向士兵发放口粮的入仓、出仓记录,其中以黍稷提到的次数最多。登国十年(396年)秋,北燕慕容垂遣其子慕容宝寇魏之五原(今内蒙古包头西),“收稼田百余万斛”(《资治通鉴》卷108)。唐人陈藏器《本草拾遗》曰:“稷稷一物也,塞北最多。”唐代在这里设置丰州,宰相娄师德曾任丰州都督,“率土屯田,积谷数百万”(《新唐书·娄师德传》),表明唐代河套地区已成为粟、黍、稷的重要产地。

长城中部以北地区,在汉代曾是匈奴故地,秦汉之际,有些内地人民为躲避战乱亡入匈奴,在他们的影响下,匈奴也有了农业。《汉书·卫青传》载,汉武帝反击匈奴时,卫青率十余万大军至赵信城,“得匈奴积粟食军,军留一月而还,悉烧其城余粟而归。”由此可见,匈奴种粟也已获得一定成绩。

长城东端即今东北地区,汉唐时期的居民主要是乌桓、鲜卑、

扶余、挹娄等族，这些民族虽然以游牧、渔猎为主，但也开始经营农业，且以粟稷为主要作物，史书记载那些地方“地宜青稞”（《三国志·魏志·乌丸传》注引《魏书》），“颇有粟、麦及稞”（《魏书·失韦传》）。

山东淮北地区种植粟黍稷农作物的比重虽然逊于西北和华北，但仍然占有十分重要的地位。北魏孝文帝时，薛虎子为徐州刺史、彭城镇将，带领数万士兵在这里屯田，“大获粟稻”，后来徐州遭受水灾，薛虎子又上表请贷民粟（《魏书·薛野睹传》）。北魏献文帝时，魏将慕容白曜进攻刘宋青州、兖州，克肥城（今山东肥城），获粟三十万斛，破垣苗，得粟十余万斛，克青州治所东阳（今山东青州），获仓粟八十五万斛（《魏书·慕容白曜传》），可知魏晋南北朝时期，粟类作物是徐、兖、青三州的主粮。

淮河——秦岭以南地区虽然以水稻为最主要的粮食作物，但在丘陵山区，粟类作物仍被广泛种植。长江上游的巴蜀地区，在楚汉战争中，萧何于后方筹办军需，“蜀汉之粟，方舩而下”（《汉书·酈食其传》），保证了刘邦在前线的军粮供应。汉武帝元鼎二年（前115年）长江中下游发生特大水灾，西汉政府“下巴蜀之粟”至江陵赈灾，这都说明汉代巴蜀地区粟类生产已相当可观。

在长江中游，粟类作物以鄂西和鄂西北地区为盛。南朝陶弘景在其《别录》中谈到黍时说：“荆、郢州及江北皆种此，其苗如芦而异于粟。”

长江下游，汉代粟类作物十分稀少。三国以后，北方人口大量南迁，粟、黍、稷开始在南方的丘陵山区大量种植。《述异记》言刘宋初年“江表二千余里野粟生焉”，梁代陶弘景则言：“粟，江南西间所种皆是。”（《古今图书集成·草木典》卷31）梁代秦郡（今江苏六合）人吴明彻在家乡务农，侯景之乱时“有粟麦三千余斛”，用以周济邻里乡亲，看来南北朝时期粟类旱作物已是长江下游两岸人民的主要粮食品种之一了（《陈书·吴明彻传》）。

3. 食用

汉唐时期一般以黍和粱做成干饭或稀饭,也可磨成面粉做糕和炸糕,黍和秫还是酿酒的上好原料,稷米也可用以做干饭,具有“疏爽香美”(李时珍《本草纲目》)的特点。

粟黍稷营养丰富,品味和口感极好。汉魏之际王粲《七释》云:“西旅游粱,御宿素稌,瓜州红麴,参揉相半,软滑膏润,入口疏散。”“西旅游粱”、“御宿素稌”都是当时著名的粟类品种,王粲在这里所说的是一种用粱、稌和酒曲做成的软饭。粱有粘性,可使饭保持“软滑膏润”的口感,稌无粘性,能使饭“入口疏散”,再配上红麴,便使饭味更为醇厚,香美而不腻。

由于味美易得,汉唐时期粟黍稷一直是北方人民喜爱的主食,上起皇帝和公卿大臣,下至平民百姓,无论是举行宴会,还是普通的迎来送往,都少不了粟黍稷。其中用黍做“黍臠”(黍米做的肉羹),乃是汉唐时期祭祀、节日、宴会必备的主食。汉武帝与近臣宴于未央殿,设有“黍臠”,至东汉已成风俗,“宴饮大会,皆先黍臠”(《风俗通》),如汉末三国初,祢衡于荆州朝黄祖,黄祖在战船上宴会宾客,“会设黍臠,衡年少在坐,黍臠先至,先自饱食”。西晋时,阮简奔丧,途经浚仪县,适逢县令设黍臠宴会宾客,阮简食之,招致物议(以上资料引自《古今图书集成》草木典卷30)。可见不论大小宴会均以黍臠为先。同时黍臠也是一种节俗食品,南北朝时,梁代宗慄《荆楚岁时记》载,长江中游荆州一带,民俗以十月十一日吃黍臠。

民间的社祭活动,聚餐也必用黍。品质优良的黍已成为社饭必不可少的主食,居延汉简中发现了社祭聚餐用黍稷的记录(《居延汉简甲乙编·释文》10·39)。《隋书·李士谦传》谈到北齐、北周、隋初的社祭场面:“李氏宗党豪盛,每至春秋二社,必高会极欢,无不沉醉喧乱。尝集士谦所,盛饌盈前,而先为设黍,谓群从曰:‘孔子称黍为五谷之长,荀卿亦云食先黍稷,占人所尚,容可违乎?’少长

肃然，不敢弛惰。”李氏虽为强宗豪族，社祭设美食盛饌，但黍仍是必备主食。

普通百姓招待客人，稷黍是最常用的主食，主菜则配以鸡，古人称之曰“杀鸡为黍”（《论语·微子》）。鸡黍待客的事例很多，而以孟浩然《过故人庄》最脍炙人口，诗曰“故人具鸡黍，邀我至田家。”鸡黍为当时招待朋友的代表性食品。

黍稷米也是人们日常所食的主粮，其中的黄粱米，为米中佳品，深受人们喜爱，“食之香美，逾于诸粱”（《政和证类本草》卷 25 黄粱米条）。杜甫的《赠卫八处士》诗有“夜雨剪春韭，新炊间黄粱”之句。唐人沈既济的《枕中记》说的是读书人卢生于梦中历经富贵荣华，及醒，店主人炊黄粱尚未熟的故事，由此演成“黄粱梦”这一成语。

粱作为粟之上品，在汉代常与肉相配，称之曰“粱肉”，为档次较高的食物，富有之家才能常食。《汉书·食货志》言，汉初七十余年，实行清静无为政策，百姓富足，以致于“守闾阎者食粱肉”，又说当时的富商大贾“食必粱肉”。

至于粟，则对人们的社会生活影响更大，西汉晁错《贵粟论》，把粟提高到关系国家兴衰存亡的高度。唐人亦对粟评价极高，李白有“虽有数斗玉，不如一盘粟”（《全唐诗》卷 171）的诗句，李绅的《锄禾》诗，虽其本意在同情农民，提倡节俭，但对粟的珍爱之情也是跃然纸上。

二 麦

麦也是中国古代五谷之一。商周时期，中原地区开始有了种植麦类的文字记载，甲骨文中有“麦”、“来”、“𪎭”等字，并有“来麦”、“受麦”、“告麦”、“田麦”、“登麦”、“食麦”等卜辞。《诗经》中麦字出现的次数仅次于黍稷（陈文华：《论农业考古》，第 34 页）。春秋战国时期，由于铁农具的广泛应用，牛耕的初步推行，麦在黄河下游平原地区种植已经不少，已成为“五谷”之一。在先秦至西汉前期关于

五谷内容的十五种解释中,把麦列于首位的有六种(梁家勉:《中国农业科学技术史稿》第119页),反映了麦在人们饮食生活中地位正在迅速提高的趋势。到汉代,由于石转磨迅速广泛的推广使用,小麦由“粒食”变成面食,极大地丰富了人民的饮食生活,社会对麦类的需求急剧增长,小麦生产进入大发展时期。魏晋南北朝时期,随着北方人口的南迁,麦作开始在南方得到推广。到唐代,由于生产力的发展和耕作技术的进步,北方粟麦一年两熟轮作复种制逐渐普及,南方稻麦一年两熟制渐次扩大,麦类的种植面积在不断扩大,小麦在人们饮食生活中的重要性与日俱增,两税法中夏税征收小麦,突破了历代以粟为主一季征收的赋税模式,也反映了唐代中期小麦产量的迅速增长,已经形成了小麦与粟类、水稻鼎立的局面。

1. 产地分布

中原、山东、淮北地区是汉唐时期最重要的小麦产区。这一带平原广阔,土地肥沃,气候温暖湿润,适于麦类生长。故《周礼·夏官·职方氏》中说青州、兖州、豫州皆宜种麦。《淮南子·地形训》说东方“其地宜麦”。

元狩三年(前120年),汉武帝“遣谒者劝有水灾郡种宿麦”(《汉书·武帝纪》),根据《史记·平准书》和《汉书·食货志》,元狩三年正是“山东被水灾”,这里的“山东”泛指崤山或华山以东的广大地区。据新近发现的东海县尹湾汉墓简牍记载,西汉末年徐州东部的东海郡种植宿麦(冬麦)十万七千三百余顷,人平均合7.7亩,麦田占全郡面积的一半,其比例已与近代接近(《文物》1996年第8期第26页)。这印证了上述文献的记载,看来汉武帝在“山东”推广宿麦种植取得很大成绩。唐代徐敬业起兵讨伐武则天时,其军师魏思温在河南东部鼓动士兵说:“郑汴徐亳,士皆豪杰,不愿武后居上,燕麦为饭,以待吾师。”(《新唐书·徐敬业传》)其郑、汴、徐、亳分别为今河南郑州、开封、江苏徐州、安徽亳州,可见这一广大地区

人民均以麦为主食。

汉唐时期，华北地区是全国第二大麦类产区。汉魏时期，河北地区麦类已经有了较大面积种植，到了唐代又有更大的发展。北至燕赵之际，蔚时皆种宿麦（《唐太宗集》第262、265页，陕西人民出版社1989年版）。开元五年（717年）五月，河北大旱“全无麦苗”（《册府元龟》卷105，《全唐文》卷26）。开元十四年（726年）秋，河北水灾，庄稼受损，次年春三月，出现饥荒，百姓“旧谷既没，新麦未登”（《册府元龟》卷162，《全唐文》卷23）。可见，在唐代麦子在河北已普遍种植。

西北地区真正成规模种植小麦是从西汉开始的。《汉书·食货志》载董仲舒向汉武帝上言：“《春秋》它谷不书，至于麦禾不成则书之，以此见圣人于五谷最重麦与禾也。今关中俗不好种麦，是岁失《春秋》之所重，而损生民之具也。愿陛下幸诏大司农，使关中益种宿麦，令勿后时。”董仲舒的建议对关中小麦推广起到了促进作用。西汉政府任命创造区种法的氾胜之为轻车使者，“督三辅种麦，而关中遂穰”（《晋书·食货志》）。

唐代中后期，关中地区小麦的产量已经赶上了粟的产量，德宗建中元年（780年）唐政府正式颁布两税法，赋税分夏秋两季征收，“夏税尽六月”，所收粮食只能是麦类。两税法主要是依据关中、河南地区的情况，其实行表明在以关中、河南为代表的北方，麦类已上升到与粟类并驾齐驱的地位。

隋唐时期，陇右河西地区麦作也获得发展。敦煌文书中就有大量麦类的记载，“唐定兴等户残卷”所记官府发放生活用粮，小麦的数量居第一位（《魏晋南北朝隋唐史资料》第11期第269页），反映敦煌地区面食已经超过粟类。

长江流域以产稻为主，但在汉代已有麦类，只是种植面积极小，在当地人民的饮食生活中几乎没有什么影响。从魏晋开始，由于北方人口大量南迁和六朝政府提倡，麦作得以在南方大规模推

广(黎虎《东晋南朝时期北方旱田作物的南移》,北京师范大学报1988年第2期)。麦类在南方人民的饮食中成为仅次于稻米的粮食作物。到唐代,长江流域稻麦一年两熟制逐渐形成,麦类的种植面积和产量都有了大幅度提高,在南方人民的饮食生活中其比重已跃居第二位,并且这种格局一直延续到当代,对南方人民的饮食生活产生了深远的历史影响。

2. 品种和食用

麦类分为小麦、大麦、元麦、荞麦、燕麦、青稞麦等,汉唐时期,这些种属都有种植,而以小麦为主。在《广雅》和《尔雅》中,大麦又称麩,小麦则称秣。现在苏南称元麦的,汉唐时期称为“秣麦”,燕麦则称瞿麦或雀麦(梁家勉《中国农业科学技术史稿》第258页)。如果按种植季节,则又可分为冬麦和春麦。冬麦汉唐时多称“宿麦”,春麦则称“旋麦”。

成书于3世纪的《广志》,记载了当时麦的品种有八个,其中有小麦六种、大麦和秣麦各一种。南北朝时期又从边疆地区引进了青稞麦和荞麦等新品种。

在石转磨产生之前,人们食麦主要是“粒食”,即蒸煮整麦粒。其次就是用杵臼舂捣,将原麦捣扁或捣破,然后放入锅内蒸煮,称之为“麦饭”。由于“粒食”和“麦饭”不易消化吸收,被视为粗粝之食,所以在人们的饮食生活中排在粟类和水稻之后,居于次要地位。但在军队里,麦饭却常常是士兵的重要干粮,这是因为麦饭,特别是在战地极差的条件下易于炊制,便于携带,再者,人们早在西晋时就已认识到常食麦“令人多力健行”(张华《博物志》),可提高士兵的体能,增强战斗力。汉唐时期,无论在南方还是北方,麦饭都是重要的军粮。

从西汉始,石转磨迅速推广普及,开创了面食的新时代。然而一直到南北朝,人们的饮食构成仍以粟黍稷为主,到唐代,面食的比重急剧上升,在北方许多地区已跃居首位。敦煌文书P2049背

记载的净土寺收支账中,面的支出次数最多,并且全部用于寺内僧众及工匠的饭食,而粟和麦的支出主要用于支付工匠的工钱及沽酒等。在《太平广记》中,面食的

记载为五十七次,稻米食八次,粟米食四次,麦饭三次(《魏晋南北朝隋唐史资料》第11期黄正建文)。可见麦类已居各种粮食之首位,而麦类则主要用于

	总次数	食用	沽酒卧酒用
麦	19	0	0
粟	56	1	26
面	69	33	0

作面食,麦饭已大为减少。麦子磨成面,人们可以十分方便地做出各种精美面食。汉代把麦面粉做成的食物称之为饼。经过发酵的蒸饼到三国时已称为馒头。到了唐代,面食的花色品种更为丰富,韦巨源《烧尾食单》中的面食就有二十余种,另有“二十四气馄饨”,即包括花形、馅料各异的二十四个品种。《烧尾食单》反映的是官僚贵族豪华奢侈生活。普通百姓面食情况,据研究,唐代北方人民主食中的面食有:胡饼、饼、截饼、煎饼、烧饼、馒头、小食子、博饪、饅餠、汤饼、蒸饼、饅饅、馒头、馄饨等(《魏晋南北朝隋唐史资料》第11期第267页)。汉唐时期大量的周边胡族进入内地,同汉族人民相互融合,饮食习惯也相互影响,特别是唐代,“胡食”风靡中国,“胡食”中许多食物以麦面为原料,这也极大地改善了人们的饮食结构。

魏晋南北朝,食麦还常带有政治色彩和道德含义。按照传统的观念,麦类这时仍被官僚士大夫们视为粗粝食物,故当时为官清廉者常以麦类为主食。被列入《南齐书·良政传》的萧齐齐郡(治今江苏六合)太守刘怀慰,“民有饷其新米一斛者,怀慰出其所食麦饭示之,曰:‘且食有余,幸不烦此。’”一些孝子在居丧守墓时,也以食麦表示哀思,萧衍,父死后在京都守孝,“服内不复尝米,惟资大麦,日止二溢”(《梁书·武帝纪》)。昭明太子在服母丧期间,“日进麦粥一升”(《梁书·昭明太子传》)。吴兴人沈崇德由于在母葬后“久食麦

屑”，而致“虚肿不能起”（《南史·沈崇儒传》）。

到唐代，上述情况已经消逝，造成这一社会观念变化的直接原因，应当归之于麦类加工技术提高导致面食的丰富。

三 水 稻

中国是世界栽培稻的起源地。早在七千年前，长江下游就出现了以河姆渡为代表的发达的稻作文化。汉唐时期是中国水稻生产的大发展时期。在汉代，由于生产力的进步，水利工程的兴修，北方水稻种植有了较大幅度的发展。魏晋南北朝时期，北方人口大量南迁，初步改变了南方劳动人手缺少，生产力落后的状况，推动了南方水稻生产的蓬勃发展，大约从南朝中期起，南方稻米的产量超过北方。至隋唐，北方水稻得到恢复和发展，南方水稻生产继续保持旺盛势头，并在“安史之乱”后由于北方人口的又一次大规模南迁而进一步发展。因此从唐代起，稻米总产量开始超过小麦和粟类，南方稻米开始大量北运。唐初，每年不过二十万石，中唐后，最高年份竟达三百万石（《新唐书·食货志》）。宪宗时宰相权德舆说：“江淮田一善熟，则旁资数道，故天下大计，仰于东南。”（《新唐书·权德舆传》）

1. 产地

汉唐时期，水稻种植的地域较为广泛。但与其他农作物比较，水稻栽培则更多地受到水利灌溉和气候条件的限制，水稻种植地域，汉唐两代北方分布较为广泛，而魏晋南北朝时期则呈萎缩趋势。南方一直保持直线上升的增长趋势。

淮河—汉水以南的南部中国，水稻是最重要的农作物，《史记·货殖列传》言：“楚越之地，地广人稀，饭稻羹鱼。”但在汉代，中央政府实行“强干弱枝”政策，经营重心在以长安—洛阳为轴心的黄河流域，南方的发展不受重视，因此没有形成著名的水稻产区。东汉后期，出现了人口南移的趋势。魏晋南北朝时期，立国于南方的六朝政权都注意发展农业，水稻生产突飞猛进，形成一些著名稻

区。

江南地区包括今苏南、浙东、皖南，是汉唐间最重要的水稻产区。从东汉后期开始，江南出现兴修水利的热潮，顺帝时，会稽太守马臻在会稽、山阴（相当于今浙江绍兴、上虞境内）领导当地人民创立鉴湖（又名镜湖、长湖），灌田九千余顷，经历代维修扩建，到唐代仍然“决灌稻田，动盈亿计”（《全唐文》卷 695）。经过六朝时期的开发，至唐代，太湖流域和浙东平原的土地绝大多数辟为稻田。唐代后期在太湖周围设有许多屯垦区，其中最大的嘉禾屯区，从太湖之滨延伸到东南沿海，下辖二十七屯，“广轮曲折千有余里”，成为著名粮仓，当时有“嘉禾一穰，江淮为之康；嘉禾一歉，江淮为之俭”的说法（《全唐文》卷 430）。

淮南西部的今安徽省境内，最著名的稻区是芍陂灌区（今寿县以南，唐代以后又称安丰塘）。芍陂在正常年代灌溉面积可达万顷以上，历代统治者都重视对它的维修。唐中叶在芍陂设置屯田，“大获其利”（《通典》卷 2《屯田》）。

赣水流域地区在西汉时默默无闻，荒凉落后。从东汉中后期至唐代中晚期，江西的人口直线增长，大批新增的劳动人手，使江西的水稻种植迅速发展起来。东晋苏峻之乱后，“是时朝廷空罄，百官无禄，惟资江州运漕”（《晋书·刘胤传》），江西稻米对支撑东晋政权起到十分重要的作用。至唐代，江西稻区进一步扩大，“米谷极多，丰熟之时，价亦极贱”（《元丰类稿》卷 19《洪州东门记》）。

洞庭湖流域早在战国时期，就是楚国的重要稻米产地（《史记·越王勾践世家》）。至唐代后期，湖南成为全国重要的稻米产区，唐理财家刘晏评价道：“潭桂、衡阳，必多积谷”，“漕引潇湘洞庭”则“三秦之人，待此而饱；六军之众，待此而强”（《旧唐书·刘晏传》）。湖南稻米对支撑安史之乱后的唐王朝起到了至关重要的作用。

成都平原是四川最重要的稻区，自秦蜀守李冰在这里修筑都江堰后，成都平原成为全国重要的稻区之一。迄今为止，全国考古

发掘的汉代稻田模型，绝大部分出于四川，与文献记载相印证，反映了四川早在汉代就已是重要的水稻产区。尽管蜀道艰难，但唐代巴蜀稻米也经常接济京师，唐高祖武德三年（620年），“太府卿李袭誉运剑南之米以实京师”（《册府元龟》卷498《漕运》）。高宗咸亨元年（670年），“运剑南义仓米百万石救饥人”（《玉海》卷148）。

汉唐时期北方最主要的水稻产区在今河南一带。此外，关中、河北、徐淮地区也都是重要的稻作区。

2. 水稻品种

中国水稻种植由于历史悠久，地域广泛，因此品种也十分丰富。在汉代，水稻三大类粳、籼、糯已经非常明确。粳稻在汉唐文献中常写作“秔”。籼稻的“籼”字最早见于三国张揖的《广雅》，在汉代则称之为“稊”，《说文》以“稻之不粘者”释之，亦正符合籼米的特征。糯稻，在汉唐文献中称“秠”，亦称“稊”。晋崔豹《古今注》称：“稻之粘者为秠”。晋代吕忱《字林》：“稊作糯，粘稻也。”在长沙马王堆汉墓和江陵凤凰山汉墓出土的稻谷及其遗策中，粳、籼、糯三大种类得到实物和原始文献的证实。

经过历代人民的精心选育，到魏晋南北朝已经形成诸多水稻品种，晋人郭义恭《广志》记载当时南方的水稻品种有十三种。到北魏时贾思勰《齐民要术·水稻十一》记载了主要种植于北方的水稻品种就有二十四种。

粳、籼、糯三大类中各有许多不同的品种，其中以粳稻的品种较多，见之于文献的主要有“香秔”、“珠稻”、“霜稻”、“黄稻”等；籼稻主要有“白稻”、“桃花米”、“蝉鸣稻”等。

在粳、籼、糯三大种类中，粳稻对气候、土壤等条件的适应性最强，产量也很高，因此种植最广泛。在汉唐文献里，秔（粳稻）出现次数最多。三国人杨泉《物理论》中说：“稻者，稊之总名。”古籍中凡提“稻”而未冠以种属时，一般即指粳稻。由于粳稻比籼、糯耐低温，所以在北方居绝对优势。南方气温较高，籼、糯两个种属的种植比北

方要多,但粳稻仍是当家种属,籼、糯分别居第二、第三位。马王堆墓中粳稻就占60%(《论农业考古》第170页)。陶弘景说粳米即今人常食之米,可见在南方也是粳稻居多(《本草纲目集解》)。

3. 稻米的品质

稻米是五谷中的上品,西晋人评价说:“谷中之美,莫过稻。”(《太平御览》卷839)尤其是粳米,更是色香味俱佳。魏晋时新城所产粳稻被认为是稻中的极品,到了南朝时,长沙出产的稻米被认为“兼水陆之殊品”,“味兼新城”,其品质已超过新城米了。赣江西岸所产“稻米之精者如玉,映彻于器中”。池州从新罗引进的黄粒稻也是一种粳稻,“其粒肥,其色殷,其味香软,与凡稻异”(引自《农业考古》1982年第1期游修龄文)。

籼米没有粘性,其品质虽在粳米之下,不适宜做粥饭,然做干饭亦别有风味,南阳地区的蝉鸣稻有“香闻七里”的美誉,桃花米亦“为饭香软”。

糯米,在汉唐时期虽亦用来做饭,但从文献记载来看,主要还是用来酿酒。《齐民要术·造神麴并酒》中谈到“作糯米酒”的方法。当时虽然也用秈米酿酒,但认为“糯米大佳”。

汉魏时期,好米多出于北方,如洛阳新城稻、邳城清流之稻、河内青稻、卫州百门陂稻米等。至唐代贡米则全出在南方了,据《新唐书·地理志》和《元和郡县图志》载,扬州土贡有黄粒米、乌节米,苏州、常州有大、小香秈,湖州有糯米、糙秈米,饶州有秈米等。

四 大 豆

大豆古称菽,又称戎菽、荏菽。汉代以后,始称大豆(张揖《广雅》曰:“大豆,菽也。”)大豆原产于中国,现今世界各国的大豆都是直接或间接从中国传去的,他们对大豆的称呼,几乎保留我国大豆古名——菽的语音(梁家勉:《中国农业科学技术史稿》第20页)。春秋战国时期,由于大豆新品种“戎菽”的传入,大豆在中原地区的种植迅速扩展。《管子》说齐桓公北伐山戎得其“戎菽”,“布之天

下”，优良品种戎菽在中原迅速推广开来，菽的地位直线上升，已成为与粟并列的主要粮食作物，成为“五谷”之一。

汉唐时期，大豆的增长速度慢于粟、麦、稻，因而在农作物中的比重有所下降。但大豆富含脂肪和蛋白质，荒年时捣碎与野菜、树叶掺和在一起，可作百姓充饥的主粮。此外，大豆的叶子古称“菘”，鲜叶和干叶都是普通百姓的常菜。在汉代大豆的这种救荒作用已被深刻认识，《汜胜之书》曰：“大豆保岁为易，宜古之所以备凶年也。”因此倡导“谨计家口数，种大豆，率人五亩，此田之本也。”大豆栽培的地域一直在扩展，至唐代全国各地大致都有种植。只是汉唐大豆单产低于粟、麦、稻，增产潜力小，故种植面积和总产量都比粟、麦、稻小得多。

淮河秦岭以北的北部中国，是大豆的主要产地。《淮南子·地形训》说北方“其地宜菽”。

中原地区，西汉焦氏《易林》曰：“中原有菽，以待飧食……旦树菽豆，暮成藿羹。”《四民月令》中几乎全年的农事安排都与大豆有关。以洛阳为中心的豫西和豫中地区自战国起大豆在人民生活中就占重要地位，所谓“韩地险恶山居，五谷所生，非麦而豆，民之所食，大抵豆饭藿羹。”（《战国策·韩策》）豫南的汝南、颍川、南阳一带，两汉时期大豆种植也较多。据《汉书·翟方进传》记载当地人民时以“豆食”为饭。

山东一带，是齐桓公推广戎菽的重点地区，《墨子·尚贤》曰：“耕稼树艺聚菽粟，是以菽粟多而民足乎食。”《战国策·齐策》说齐人“尤不被绣衣而食菽粟者”，说明早在春秋战国时期山东地区就是重要的大豆产区。秦末，楚怀王遣宋义、项羽等率军从彭城出发救赵，宋义于安阳（山东曹县）顿兵，“上率食芋菽”（《史记·项羽本纪》）。汉唐时期这一传统得以继续。

华北地区是次于中原的第二产区。《周礼·职方氏》记并州适宜的粮食作物，菽为其中一种。三国初年，梁习为并州刺史，在上党

屯田时，“于道次耕种菽粟”（《三国志·魏志·梁习传》）。《魏书·灵征志》记北魏孝文帝太和七年（483年）三月，肆州（今山西太原、大同之间）风霜，杀菽，可见菽在山西地区的种植较为普遍。

西北地区，以关中种植较多。唐代实行两税法之后。宰相陆贽向皇帝上书，因为关中豌豆受虫灾歉收，而大豆丰收，要求用大豆顶替豌豆做地税（《古今图书集成》草木典卷37）。由此可知关中大豆的收获量是比较可观的。

长江流域大豆也有小面积种植。南齐时大臣徐孝嗣上书建议在淮南屯田，“力事菽麦”（《南齐书》本传）。以大豆为主要农作物，说明当时菽已被人们作为重要的粮食品种在南方广为种植。

大豆的品种，据《广志》云：“有黄落豆；有御豆，其豆角长；有杨豆，叶可食。”北朝贾思勰云“今世大豆，有白黑两种，及长梢、牛践之名”，还有“黄高丽豆、黑高丽豆、燕豆、踔豆，大豆类也”。黄高丽豆和黑高丽豆大概是由高丽传入的品种。

汉唐时期大豆排在粟、黍、稷、麦、稻之后，作为主粮的地位已经下降，逐渐向副食方向发展，在人民的饮食生活中，仍然占有十分重要的地位，大豆可做豆羹、豆粥、豆豉、豆酱、豆腐、豆芽等。汉唐时期大豆仍然是重要的主食之一。曹魏甘露二年（257年）司马昭率数十万大军东征，“廩军士大豆，入三升。”（《晋书·文帝纪》）这是以大豆为军粮，其食用数量相当巨大。大豆最简单的炊制方法是整粒煮蒸。古人所谓的“啗菽”、“啜菽”、“歠菽”即是食整豆粒。晋代良吏吴隐之“日晏歠菽”（《晋书·吴隐之传》）。隐士翟庄“端居篔簹门，歠菽饮水”（《晋书·翟庄传》）。《明皇杂录》载开元时期宰相卢怀慎生活节俭，招待客人时，“命设食，有煮豆两瓿，菜数茎而已。”这种啖食的方法由于是孔子曾经提倡，而为后世的清官廉吏及志行高洁的士人所常用，因此又带有节俭、廉洁和淡泊的政治含义。

大豆作主食另一常见的炊制方法是豆粥，亦曰豆羹、豆糜。豆粥味道鲜美，成本低廉，因此为上至官僚贵族下至平民百姓的社会

各阶层普遍食用。素以豪富奢侈著称的西晋官僚贵族石崇、王恺，餐桌上也有豆粥。由于豆粥是稀饭用粮少，所以持受口粮并不富裕的穷苦百姓欢迎。如唐代贫士韦贯之，就终日“噉豆糜白给”（《旧唐书·韦贯之传》）。

五 雕 胡

雕胡古代又称菰、菹、蒋、雁膳，其子实名雕胡（见《周礼·天官·食医》），《玉篇·草部》，《管子·地员》，《广雅》）。菰是多年生草本，生长于沼泽浅水中，菰的茎部拔节抽穗时，被菰黑粉菌寄生后，茎部组织便畸形膨大，成为肥嫩的肉质茎，这就是人们常吃的蔬菜——茭白，所以菰亦称茭。在古代农业生产水平低下的情况下，不用耕种就能够有稳定收获的野生雕胡米受到人们特别的重视，早在周代，就被列入“六谷”。《周礼·天官冢宰·膳夫》载：“凡王之馈食用六谷。”东汉郑玄注曰：“六谷，稌、黍、稷、粱、麦、菰。菰，雕胡也。”楚大夫宋玉在其《风赋》中谈到“主人之女炊雕胡之饭”招待他。由此可知，战国时期雕胡在南方已成为人们常食的主粮之一。

菰本来是野生的，大约在汉代开始有了人工栽培。《西京杂记》载“会稽人顾翱，少失父，事母至孝。母好食雕胡饭，常帅子女躬身采撷，还家导水浙川白种，供养每有赢储。”这是人工栽培雕胡的最早记载。唐人韦庄诗“绕陂烟雨种菰蒋”（《全唐诗》卷697），说的也是人工栽培。六朝隋唐，南方人口迅速增长，对粮食的需求也同步增长，这种几乎不需任何投资的雕胡米资源受到更多的重视，汉唐时期成为历史上食用雕胡米最兴盛的时期。

雕胡米的产地，以长江流域为主。《晋中兴书》记载，海陵县（今江苏泰州）地势低洼，“地多菰蒲”（《太平御览》卷999引）。江南湖泊密布，菰蒋更多。浙江湖州历史上又名菰城，相传是楚国的春申君看到这一带到处是菰而以之命名的。《西京杂记》载自顾翱种菰后，太湖中的水浅之地皆“白生雕胡，无复余草，遂得以为养。”

长江中游多沼泽，司马相如《子虚赋》说云梦泽盛产“东菰雕

胡”(《初学记》卷 27)。诗人王维《送友人南归》诗中称“郾国稻苗秀，楚人菰米肥。”(《全唐诗》卷 126)可见雕胡亦是长江中游人民的重要食粮。此外，北方的湖泊河流水泽之地亦有雕胡生长。

三国曹植在《七启》中称赞“芳菰精稗”为精细之米，故古人视为“美饌”，是著名的“五饭”之一(《初学记》卷 26《饭》)。当时品质最好的雕胡米是“会稽之菰”，张衡《七辩》把它与“华芡重秬、滢皋香秔”、“冀野之粱”等同，列为“滋味之丽者”(《北堂书钞》卷 142 酒食部)。

雕胡可以炊制成饼、饭、羹三种主食。关于饼，左思《吴都赋》说“菰穗雕胡，菰子作饼”(《艺文类聚》卷 82 草部下)。南朝人陶弘景说“雕胡可作饼食”(《古今图书集成》草木典卷 40)。雕胡炊制最多的是饭。《齐民要术·饭饭》介绍了菰米饭的炊制方法，说：“炊如稻米。”可知雕菰饭如大米饭一样是一种干饭。雕胡米又可作羹，味道十分鲜美，梁代沈约《咏菰》诗称赞道：“匹彼露葵羹，可以留上客。”(《艺文类聚》卷 82)盛赞菰米羹可与露葵羹相匹美，招待上客毫不逊色。《南史·萧睿明传》记载，秣陵(今江苏南京)人朱绪之母久病，“忽思菰羹”，朱绪妻便至市买菰以作羹。看来雕胡羹还可用作“病号饭”。

雕胡饭的品味特点是“香”和“滑”。林洪说它“既香且滑”(《古今图书集成》草木典卷 40)，故而能成为赡养老人、将养病人、招待上宾的美食。

雕胡饭的特点，据西汉枚乘《七发》称：“楚苗之食，安胡之饭，持之不解，一啜而散。”“安胡”即雕胡，意即将蒸好的雕胡饭抓成一个小团，刚一放入口中就立即散开了，因此十分爽口。

雕胡米的食用在唐代达到其顶点，从宋代以后，人们种菰，逐渐从以收取雕胡米为主转向以收取茭白为主。明代以后至现代，基本上转入了食用茭白的时期，人们对雕胡米反而陌生起来了(《农业考古》1993 年第 3 期游修龄文)。

第二节 肉 食

从先秦时期我国就有了“六畜”的说法。“六畜”包括马、牛、羊、豕、犬、鸡。“六畜”之中除了马以外，其余五种再加上鱼，就构成了我国古代肉食的主要部分。中国是一个以农业种植为主的国家，肉食在饮食生活中的比重一直比粮食要小得多。经常吃上肉的仅为少数上层统治者，对广大劳动人民而言，能在年节及庆典之日吃上顿肉就很不错了。《盐铁论·散不足》曰：“古者……非乡饮酒、媵腊、祭祀无酒肉。故诸侯无故不杀牛羊，大夫无故不杀犬豕。”指的就是这种情况。汉初经过几十年的发展，至文景后期武帝初年，家畜饲养业有了显著的发展，已能为人们的饮食提供较多的肉食，故《盐铁论》又言：“今闻巷县陌，阡陌屠沽，无故烹杀，相聚野外。”节庆之日，富者“椎牛击鼓”，中者“屠羊杀狗”，贫者也有“鸡豕五芳”。不仅富人，就是普通人民，一年之中也有较多食肉的时候。但随着武帝时期连年对外用兵，社会经济遭到破坏以及地主阶级对农民兼并的加重，这种普通人家能吃上肉的生活就昙花一现般地消失了。魏晋南北朝时期，成批的游牧民族进入中原，内地的家畜饲养业应当有所增长，而实际上胡族进入内地后，经济生活已转向农业，频繁的战乱使农业的发展至为迟缓，无法为家畜饲养提供更多的粮食作饲料，因此在普通农民的饮食生活中，肉食的比重并没有表现出明显的增加。至唐代，人民生活水平有所提高，但主要靠的是粮食作物的增长。统治阶级的生活更为豪奢，杜甫曾有“朱门酒肉臭”的感慨，而在广大下层人民的饮食生活中，肉的比重仍然增长不大。

一 猪

猪在古代名称甚多，最流行的则为豕、豨、豚。汉唐时期随着农业生产的发展，养猪业也随之相应发展。《史记·货殖列传》在谈养

殖业时，就指出当时“泽中千足彘”（250头猪），“此其人皆与千户侯等”。可知西汉前期已出现了大规模的养猪专业户，并借此而发家致富。由于养猪业的迅速发展，猪成为人们饮食生活中最主要的肉类来源。

据有关专家研究，在汉代我国就已经形成了至少五个类型的优良种猪：

华南猪 华南广东等地出上的青瓦猪，从外形看，头短宽，耳小而直立，颈短阔，背腰宽广，臀部及大腿发育极为良好，四肢短小，可以代表华南小耳型猪。从这种体态可以推知，我国汉代的华南猪已具备早熟、易肥等优良特点。

华北猪 天津市武清县等地汉墓出上的青瓦猪及其仔猪，从外形看，头部长而直，耳大下垂，体形较大，具有华北大耳型猪的特征。

四川猪 四川出上的东汉陶猪，从外形看，头短宽，颜面凹曲。耳中型半垂，体躯短宽，四肢坚实，当为著名的荣昌、内江猪的祖先。

大伦庄猪 泰州、泰县、如皋等县的大伦庄猪，是我国优良种猪之一。泰州新庄汉墓出上的滑石猪，头嘴短小，颈短，腿短而小，背宽微凹，腹部下垂，臀部发达，具有大伦庄猪的特征。

贵州猪 近年贵州出土的汉代陶猪，从外形看，体形小而丰满，嘴尖细而短，为脂肪型猪种。这是西南少数民族精心选育的适合当地条件的优良猪种。（以上引自梁家勉主编《中国农业科学技术史稿》第224页）

1949年以来在汉唐遗址中共出土各种陶猪、瓷猪、滑石猪等有近300处，遍布于全国各主要省区。

从文献资料看，养猪业似以今豫鲁交界处以下的黄河下游最为发达。在汉代，黄河下游仍存在着许多大大小小的“泽”，海边上又拥有大面积的滩涂，这些沼泽、滩涂水草茂盛，是猪群的上好饲

料,且不花成本。故文献中常见“牧豕于泽中”(《后汉书·孙期传》)、“牧豕海上”(《汉书·公孙弘传》)的记载。《齐民要术·养猪》篇说:“猪性甚便水生之草,把糝水藻等令近岸,猪则食之,皆肥。”由于汉代许多地区养猪以放牧为主,因此贫穷百姓亦可以此为业;放牧成本低廉,故猪的饲养量也定然可观,这对改善人们的饮食结构,增加肉食成分起到了重要作用。

东汉魏晋南北朝时气候变冷,降水量减少,使养猪业由放牧为主转向舍养为主。舍养需要大量的粮食,这就使养猪业以小规模为主,在民间再也看不到“泽中千足豕”或大群养猪的情况。但猪能为农民制造肥料,养猪可以利用农副产品,因此小规模的家庭养猪业作为农民一项重要的副业,仍保持着兴旺的势头。成书于唐前期的《朝野僉载》记载:“洪州(治今江西南昌)有人畜猪以致富,因号猪为乌金。”

从汉代起,我国人民也积累了丰富的养猪经验。据西晋张华《博物志》,汉代出现了商邱子《养猪法》和卜式《养猪法》(两书均佚)。《齐民要术》专有《养猪》篇,提出了许多独到的见解和行之有效的方法,如对初生仔猪的护理、喂养等,对农民养猪具有极其重要的指导作用。

二 羊

羊是食草动物,生存能力很强,故在地广人稀的中国古代,养羊业比较发达。《诗经·小雅》曰:“谁谓尔无羊,三百维群”,可见周代养羊业已有一定规模。

从汉代起,养羊业进入了大发展时期。《史记·货殖列传》谈到养殖业领域中的商品生产时,说当时许多人家拥有“千足羊”(250只),富比千户侯。再由于汉武帝反击匈奴取得胜利之后,匈奴的马牛羊络绎入塞,以及“地广民稀,水草宜畜牧”的河西归入西汉版图,这就使养羊业的发展迅速进入高潮。

汉代羊的主要产区,除了北方草原和河西少数民族区,在内地

就是华北地区。《史记·货殖列传》所言：“龙门、碣石北多马、牛、羊。”龙门，在今陕西韩城与山西河津之间；碣石，在今河北秦皇岛附近。

关中陇西在上古时期是羌人活动的地区，“羌”从羊，《说文》曰：“羌，西戎牧羊人也。”在汉代这里仍然以养羊著称。《史记·货殖列传》说天水、陇西、北地、上郡，“西有羌中之利，北有戎翟之畜，畜牧为天下饶。”至东汉，史称雍州“水草丰美，土宜产牧，牛马衔尾，群羊塞道。”（《后汉书·西羌传》）关陇地区成为汉唐时期羊肉牛肉的主要供应地。

中原地区由于农业发达，农户养羊不多，大规模的专业养羊仅见于少数山区。《史记·平准书》记载：“卜式者，河南人也，以田畜为事……人山牧。十余岁，羊致千余头，买田宅。”这是今河南西部山区养羊的情况。

魏晋南北朝时期养猪业有所萎缩，但养羊业却在继续发展。当时北方因战乱影响有一些荒地可供放牧，而耕作制度实行休耕制，在休耕土地上牧羊又可增加土壤肥力（见《齐民要术·耕田》）。西部和北部的游牧民族人居内地，不仅带来了大群的牛羊，同时也带来了他们的畜牧技术。北魏孝文帝迁都时，就有上百万鲜卑及其他胡人赶着他们的牛羊从代北来到中原，这都促进了内地的养羊业无论在规模还是数量上都有进一步发展。《齐民要术·养羊》在介绍牧草种植时，以牧养“羊一千口”为典型。从“千足羊”到“羊一千口”，说明从西汉至南北朝，养羊业的发展似乎是在成倍增长。

这一时期羊的主要产区仍为关陇、华北两大产区，北魏后期契胡酋长尔朱荣在秀容（郡治在今山西原平南）有“牛羊驼马，色别为群，谷量而已”（《魏书·尔朱荣传》）。其包括羊在内的牲畜，已多至难计头数而只能以山谷度量的地步。

唐代养羊业的发展主要表现在形成了一批优良品种，主要有：河西羊、河东羊、濮固羊、同州羊、康居大尾羊、蛮羊等（《农业考古》

1982年第1期邵介正文),其中最著名的是同州羊。同州羊,又名苦泉羊,沙苑羊。据《元和郡县志》卷2载,关内道同州朝邑县有“苦泉,在县西北三十里许原下,其水咸苦,羊饮之,肥而美。今于泉侧置羊牧,故谚云‘苦泉羊,洛水浆’。”同州朝邑即今陕西大荔沙苑地区。唐代在这里设置沙苑监,牧养各地送来的羊,以供宴会、祭祀和尚食所用。这里牧草丰茂,又有含某些矿物质的泉水,经过长期风土驯化和人工选育,终于育成了同州羊。同州羊至今仍是我国最优秀的绵羊品种之一(梁家勉《中国农业科学技术史稿》第365页)。

羊肉与猪肉为我国古代两大主要食肉品种。羊肉在古代人们饮食生活中的比重,从汉代起大约已胜猪肉一筹。东汉越骑校尉马光,冬日腊祭一次就用“羊三百头”、“肉五千斤”(《后汉书·第五伦传》)。若以每头羊出肉20斤算,则用羊肉六千斤,而“肉五千斤”中,不会全为猪肉,还应有牛肉等其他肉类,则羊肉用量超过猪肉。魏晋南北朝时期羊的总量已明显超过猪,北魏北齐政府为鼓励人口生育,规定:“生两男者,赏羊五口。”(《北史·邢邵传》)羊肉已居肉类之首。至唐代,在文人的笔下经常出现的是“羊羔美酒”,猪肉反而很少为人提及。唐人对羊肉品质的认识也更为细致,孟诜《食疗本草》称:北方的“河西羊最佳,河东羊亦好”,但如果将它们驱赶到南方,则“筋力自劳损,安能补益人”。认为“江浙羊都少味而发疾”。不论口味和食疗价值都不如北方所产的羊。人们对羊肉品质的认识和利用已达到一个更高的层次。

三 牛

牛是“六畜”之一。上古时期牛主要用于食用和祭祀。春秋中后期,铁犁、牛耕出现,牛被用作耕畜,其肉食作用下降,故《礼记·曲礼》曰:“诸侯无故不杀牛。”可是,牛耕的使用又刺激了养牛业的发展,这一时期出现的宁戚《相牛经》就是养牛业进步的反映。汉唐时期“以农为本”成为基本国策,养牛业倍受重视;这一时期北方和西部游牧民族频繁内迁,他们的牛羊跟随主人大批进入内地,养牛

业迅速进入高潮时期，并且从此长盛不衰。这就确保牛肉在整个肉食中的比重始终稳定地在羊肉、猪肉之后排名第三，在人们的饮食生活中继续发挥重要作用。

汉唐时期，牛的饲养规模和数量有显著增长。《诗经·小雅·无羊》篇：“谁谓尔无牛，九十其犝。”而在《史记·货殖列传》中，不少入家有“牛蹄角千”（合166头），富比“千户侯”，养牛规模比周代大幅度增长。西汉初年班壹在楼烦（山西北部）“致马牛羊数千群”（《汉书·叙传》），而桥姚“已致马千匹，牛倍之”（《史记·货殖列传》）。西汉末年，马援在北地“因处田牧，至有牛马羊数千头。”（《后汉书·马援传》）

伴随养牛业的发展，牛的品种也在增多。除了通用的耕牛，劳动人民还培育出了一些肉牛品种。《广志》记载的十余个品种中，就有一些是肉牛，如犝牛，如牛而大，肉数千斤，出蜀中；麟牛，似鹿又似羊，肉美。三国初年刘表在荆州“有千斤大牛，噉乌豆十倍于常牛，负重致远曾不若一羸犍，魏武入荆州以享军。”（《太平御览》卷898）这种大牛，不能负重犁用，只堪作专供食用的肉牛。

汉唐时期牛的价钱较高，在《九章算术》里，一头牛的价格在一千八百钱左右，羊约二百五十钱，豕在三百钱至九百钱之间（宋杰《九章算术与汉代社会经济》第68页）。因此只有王公贵族和豪富之家才能宰得起牛。曹植《箴箴引》称“置酒高殿上，亲交从我游。中厨办丰膳，烹羊宰肥牛。”各级官员置办宴会都要杀牛。在山东省邹县、滕县出土的汉画像石中，都有椎牛的场画，诸城前凉台有一幅庖厨图全景，内中椎牛、宰羊、杀猪、屠狗、剖鱼、鸡鸭拔毛，一派大宴宾客的忙碌景象。

这一时期一些统治者曾颁布禁止宰杀耕牛的诏令，违者要了严惩。如梁武帝时期士族谢暕“坐杀牛免官”；大臣傅昭，儿媳娘家送来牛肉，昭吩咐其子：“食之则犯法，告之则不可，取而埋之”；萧琛、毛僧孺为吴兴、南海郡太守，在任禁杀耕牛。（《梁书》各本传）但

总起来看,这一政策还是没有得到认真实行。《艺文类聚》卷94就收有《梁元帝谢东宫赉蒸栗牛启》和梁《刘孝威谢南康王饷牛书》,禁牛令对他们约束不大。

单家独户的贫苦百姓杀不起牛,他们吃牛肉时常是乘社祭之机合资共买,宰杀分肉,如《九章算术·盈不足章》第四题,内容为一百二十六家共买一牛,就是这种情况的反映。

四 狗

狗在我国是最早驯化的动物。在上古时期狗在狩猎和守护方面具有不可替代的作用,而且狗可以自己觅食,人对狗的投入较少,因此,狗被大量喂养。《墨子》说:“四海之内,粒食人民莫不牝牛羊,豢犬彘。”狗肉成为人们餐桌上常食的佳肴。从秦汉迄魏晋南北朝,人们养狗和食狗肉之风经久不衰。至唐代,大约是养羊业迅速发展,肉类比较丰富的缘故,关于狗的记载明显减少,狗肉退出了主要肉食的行列。

狗的主要产区,汉代在北方。《荀子·王制篇》在介绍各地的物产对中原人民生活的影响时说:“北海则有走马吠犬焉,然中国人民得而畜使之。”这里的北海泛指北方,中国泛指中原,至汉代依然如此。《淮南子·地形训》称:北方“其地宜菽,多犬马。”汉代文献关于狗的记载几乎全部出于北方,如《太平御览》卷904~905所收汉代有关狗的资料其发生地分别为:齐国、长安、魏郡、洛阳、昌邑、辽东、东莱、汝南等十二处,全都在北方。

魏晋南北朝,大批的中原人民迁居南方,长江流域也成为狗的重要产区。《艺文类聚》卷94和《太平御览》卷904、905所收这一时期有关狗的资料,可信度较高的有十六条,其中南方占了十三条,其发生地分别为:建康、广陵、吴郡、会稽、闽中、鄱阳、荆州、蜀、南中等。其中长江下游最多,占九条;长江中游和上游各占二条。这与当时人口的迁徙与分布情况是相符合的。

古人食犬,与羊、豕同,并且很早就出现了屠狗业。战国初期,

著名大侠聂政避仇于齐，“客游以为狗屠”（《史记·刺客列传》）。时人以屠狗为业，可见食狗之风甚盛。《汉书·樊噲传》记载，汉高祖刘邦的开国功臣樊噲，秦汉之际在沛县（今江苏沛县）“以屠狗为事”。唐人颜师古注曰：“时人食狗亦与羊豕同，故噲专屠以卖。”山东诸城前凉台出土“庖厨图”汉画像石，上有杀狗场面；南阳英庄出土的“庖厨图”汉画像石上，刻一厨人在案上宰杀猪狗。这说明《盐铁论·散不足》所言民间生活富裕的百姓“屠羊杀狗”，并非虚夸。六朝时期南方屠狗风气不亚于北方。《南史·王敬则传》记载萧齐开国功臣王敬则，少时“屠狗商贩，遍于三吴”。那一带狗市中普遍使用一种挂在横木上的大秤——屠肉枰，可见当时屠狗数量是相当大的。

狗肉的食用方法，在汉代有“鸡寒狗热”之说（崔駰《博徒论》），趁热吃起来才香美。通常的烹制方法是煮，然后用刀切碎食用。汉代的熟食市场中就有切好的狗肉薄片“狗膾”（《盐铁论·散不足》）。

五 鸡

早在八千年前的裴李岗文化时期，我国的先民们就已经懂得养鸡。早期的鸡多为放养，耗费人力和粮食很少。由于投入小产出大，因此在我国很早就有发达的养鸡业。汉唐时期，社会经济长足发展，养鸡业也进入一个前所未有的新时期。

汉代民间养鸡业极盛。《西京杂记》记载，关中人陈广汉家中有“万鸡将五万雏”，这是汉唐文献记载中的养鸡业规模之最。汉代洛阳尸乡还出了一个养鸡专家，《列仙传》称其“养鸡百余年，鸡皆有名字，千余头，暮栖于树，昼日放散，呼名即至，贩鸡及子，得千万钱。”这是我国早期运用条件反射原理养鸡的典范，人称其为“祝鸡翁”。

由于养鸡是一条致富捷径，当时一些关心人民疾苦的地方官员都督课百姓发展包括养鸡在内的养殖业。如渤海太守龚遂令民

“家二母彘，五鸡”；不其令僮种督民“养一猪，雌鸡四头”（《齐民要术》序）。因此当时每个农家都养有一定数量的鸡。

魏晋南北朝养鸡业继续发展。这首先表现在养鸡技术的提高，传统的放养方式开始向圈养转变。贾思勰在《齐民要术·养鸡》篇中批评了“任之树林”的旧式方法，认为“一遇风寒，大者损寿，小者或死”，提倡笼养、圈养，这样可使鸡“速肥”，再加强保暖、保持清洁、饲料合理搭配，则“三七日便肥大矣”。

这一时期仍然有人利用养鸡脱贫或发财致富。王隐《晋书》言郗诜母亡家贫，无以下葬，“乃养鸡种蒜”，三年后“得马八匹举棺至冢”（《太平御览》卷918）。这是贫苦百姓养鸡脱贫的事实。有的官僚士族利用权势养鸡致富，史载南朝士族官僚谢朓用鸡蛋放债，后来收回几千只鸡（《南史·谢朓传》）。益州新昌县令夏侯彪以一万钱买三万鸡蛋，利用手中权势，让人给孵成小鸡，养大后卖掉，半年时间获利三十万钱（《古今图书集成》禽虫典卷36）。这虽然是不正当手段，但也从一个侧面反映了养鸡业的发展情况。

鸡肉味道鲜美，加工方便，价钱便宜（《九章算术·方程章》中仅29钱），饲养量大，因此鸡肉的食用也最普遍。普通百姓除了年节之外，还常杀鸡做黍米饭招待客人，名曰：“杀鸡为黍”。鸡一直是人们喜爱而又常食的肉食。

六 鱼

中国河流湖泊众多，海岸线漫长曲折，拥有丰富的渔业资源。汉唐时期，鱼在人们的饮食生活中占居重要地位。《汉书·地理志》曰：“江南地广……民食鱼稻，以渔猎山伐为业。”《史记·货殖列传》称山东“多鱼、盐”，濒临渤海的燕地有“鱼盐枣栗之饶”。渔业已与马、牛、羊、彘等养殖业相提并论。

首先，汉唐时期野生鱼类的捕捞有了很大进步。渔具和渔法，在继承前代的基础上有所创新，渔具有：罾，《风俗通义》解释说：“罾者，树四木而张网于水，车挽之上下。”这是一种用绞车起吊的

网具,运用了滑轮原理,科学省力。除此之外,还有罟、罾、罪、罟、罟、罟及撒网等。在山东微山两城、临沂市白庄、滕州市黄家岭等地出土的汉代画像石中都有罩鱼的场面(《山东汉画像石选集》)。另外钓鱼和叉鱼也是这一时期人们经常采用的捕鱼方法。

鸬鹚捕鱼法也在汉代被发明出来。鸬鹚俗称鱼鹰。扬孚《异物志》中记载了鸬鹚能入深水中捕鱼的情况(《后汉书·马融传》注)。江苏徐州邳县和山东微山县两城都出土了鸬鹚捕鱼的汉画像石。

驯养水獭捕鱼的方法从唐代开始见于文献记载。段成式在《酉阳杂俎》前集卷5中介绍了一个养獭捕鱼的典型个案:元和末年,均州郟乡县有一渔翁,“养獭十余头,捕鱼为业”。这是我国古代人民利用动物捕鱼的又一创造。

其次,汉唐时期人工养鱼也取得了显著成就。

在汉代,大规模陂池养鱼出现。据《三辅故事》记载:长安昆明池所养鱼,除了供给诸陵祠祭祀用鱼之外,还大批拿到长安市中出售,以致鱼价大贱。可见养鱼规模和鱼的产量都是相当可观的。在民间,司马迁所说的“水居千石鱼陂”,是一种大规模的商品性生产,其经济效益与千户侯的收入类等。至于小型的陂塘养鱼则更加普遍。1949年以来在南方出土了许多汉代陂池模型,而尤以巴蜀和汉中最为集中。

这一时期人们还利用稻田养鱼。曹操《四时食制》称:“郟县子鱼,黄鳞赤尾,出稻田。”(《太平御览》卷936)近年在汉中和四川也出土了一些汉代稻田养鱼的模型(《农业考古》1983年第1期郭清华文)。

这一时期养鱼技术也更臻成熟。《齐民要术》专立养鱼条目,并大量引用了被目前学术界视为西汉养鱼经验总结的《陶朱公养鱼经》,介绍了鱼池建设、鱼种选择、自然孵化、密集轮捕等方面的内容,并说按照这些措施放养鲤鱼,六亩鱼池当年可得钱125万,第二年可增至515万。故陶朱公曰:“治生之法有五,水畜第一。”

汉唐时期鱼的种类大量见于文献记载。

淡水鱼。北方以鲤鱼、鲫鱼、鲂鱼为主。南方淡水鱼品种更为丰富,除了鲤、鲫、鲂之外,还有武昌鱼、鲈鱼、青鱼、草鱼、鳊鱼等。其中松江鲈鱼以肉嫩味美而闻名中外。

海鱼种类亦相当繁多。三国吴人沈莹所作《临海水土异物志》记载了东南沿海出产的各种鱼类等海鲜多达近百种,除了书中明确指出的芦虎、蜂江等个别品种不能吃或不中吃外,其余均为当地人民所喜食,极大地丰富了沿海地区人民的饮食生活。唐刘恂《岭表录异》也记载了南海所产多种多样的鱼虾贝类等海鲜。

第三节 蔬 菜

与粮食作物相比较,中国古代蔬菜栽培则显单薄,虽然在《国语·鲁语》中有烈山氏之子柱“殖百谷百蔬”的传说,但至西周,当时食用的蔬菜仅有二十多种,见于文献记载的人工栽培蔬菜大致才有韭、芸、瓜、瓠、苽等有限的几种。汉唐时期随着蔬菜栽培技术的提高,疆域的扩大,周边少数民族进入中原和对外交通的开辟,相当一部分蔬菜品种由域外和少数民族地区传入内地。据不完全统计,在汉代栽培蔬菜已达二十多种(梁家勉《中国农业科学技术史稿》第75、214页)。在《齐民要术》中记载了使用栽培方法的蔬菜共达三十余种。成书于唐末五代年间的《四时纂要》按月讨论了瓜、茄、葵、蔓菁、萝卜等三十五种蔬菜的栽培方法。

汉唐时期新增加的栽培蔬菜,大体上可以分成四种情况:①原来是野生植物,在长期的采集利用过程中逐步演变为人工栽培蔬菜,如菘、马芹子(野苘香)等即是。②外来品种。如胡瓜、胡荽由西域传入,菠菜来自泥波罗国(今尼泊尔),莴苣原产西亚,由外国使者在隋代引入。③原来已经驯化的蔬菜,在长期的人工培育过程中,演变出新的栽培品种,如越瓜(菜瓜)就是甜瓜的变种,菘(白

菜)也属于这种情况。^①蔬菜生产新领域的开辟。首先是一些水生蔬菜进入人工栽培的行列,如茭白、莲藕、菱角、鸡头、莼菜等;第二是食用菌的培养,《四时纂要》较为详细地记述了食用菌的培育过程。这是我国人工培养食用菌方法的最早记载,在蔬菜栽培史和中国饮食史上都是一项划时代的突破。(参考梁家勉《中国农业科学技术史稿》)

蔬菜在人们饮食生活中的地位虽然十分重要,但与粮食、水果相比较,汉唐文献中关于蔬菜的记载则极为稀少,现择其要者立项叙述。

一 葵

葵,又称冬葵、冬寒菜,是我国古代重要的蔬菜,曾被誉称为“百菜之首”(罗愿《雅雅翼》)。它是汉唐时期食用最普遍、最重要的蔬菜,可以说是当时的“当家菜”。

汉唐时期,葵的品种主要有紫茎葵、白茎葵两种。白茎的品质优于紫茎。此外还有鸭脚葵、蜀葵、防葵等品种。

这一时期,种葵的技术已经非常成熟。《齐民要术·种葵》从耕地、下种、浇水、施肥、生长过程中各个阶段的管理及收获、加工都有详尽的叙述,已成为一种精耕细作的园艺。由于种葵是一种劳动力密集型的生产,所以规模不大。《齐民要术》讲在“近州郡都邑有市之处”,选“负郭良田”进行以出售为目的的大规模的商品化经营,种植面积也才“三十亩”。普通人家只在自己的菜园里顺便种一点,汉唐文献中所常称的“园葵”就是这种情况。一般的小农专业种葵户才种三亩。(见《北齐书·彭城王浟传》)但种葵收益很高,一升葵可换一升米,一亩收三车葵,三十亩可得米九十车,每车以二十斛计,则可得米一千八百石,相当于一百亩谷子的收入。所以葵的种植较为广泛。汉乐府诗《长歌行》有“青青园中葵,朝露待日晞”的描绘,表明这是常见的园蔬。

葵菜口感极好,史籍皆称其“味尤甘滑”,因此受到人们的喜

爱。“烹谷持作饭，采葵持作羹”（《古诗十五从军行》）的诗句，和“粟殮葵菜”（《北齐书·卢叔武传》）的记载，表明这是当时人们餐桌上的家常饭菜。

二 蔓 菁

蔓菁，今称大头菜，其根和叶都近似萝卜和大头芥。先秦称葍，汉魏始称蔓菁，又名芜菁。至唐代，名称逐渐统一为芜菁。陈藏器《本草拾遗》说：“芜菁，南北之通称也。”

汉唐时期蔓菁种植的地域也非常广泛。其园艺要求比葵粗放，因此种植面积比较大。

蔓菁的产量较高，一顷地可收叶三十车，根二百车，或种子二百石。叶和根都可以食用，全身无废弃之物，因此被《齐民要术》列于蔬菜类第二位，在古代人们的饮食生活中具有十分重要的作用。

首先，蔓菁可替补主食。蒸食，是蔓菁的吃法之一，南朝人陶弘景在《名医别录》中说“俗人蒸其根”。唐人陈藏器还介绍了一种烧食法，说“今并汾河朔间烧食其根，呼为芜根。”（《古今图书集成》草木典卷69）蒸烧两种方法加工出的蔓菁都可以代替粮食作主食。杜甫有“冬菁饭之半”的诗句（《九家集注杜诗》卷30）。因此蔓菁具有救荒作用。如东汉桓帝永兴二年（154年）六月发生水灾，朝廷下诏：“其令所伤郡国种芜菁以助人食。”（《后汉书·桓帝纪》）贾思勰说：“若值凶年，一顷乃活百人耳。”（《齐民要术》卷3）因此在大灾之年，蔓菁不知帮助了多少穷苦人民度过饥荒。

第二，作菜。蔓菁根切成块、片、丝，既可以做素菜，又可配荤菜。蔓菁的根和叶都可以用盐腌制，具有独特的香味和口感。

由于蔓菁在人们饮食生活中的特殊作用，故后人赞誉说：“诸菜之中，有益无损，于世有功。”（寇宗奭《本草衍义》）

三 芋

芋，今称芋头、芋艿、毛芋。汉唐时期亦有几个名字，《说文》曰：“齐人呼芋为‘菰’。”此外还有芋魁、芋渠等名称。芋在我国也是一

种古老的作物。西汉时期，我国人民在种芋方面形成了一套成熟的栽培方法。《汜胜之书》中较为详细地介绍了区田种芋法和一般种芋法。这两种方法都达到了精耕细作的水平。此后的《四民月令》、《齐民要术》、《四时纂要》等农书都有种芋的记载。芋在汉唐人民饮食中发挥越来越重要的作用。

芋的品种繁多，《广志》列举了君子芋、车毂芋、百果芋等十七个品种，每品详述其性状特点及品质优劣，认为其中“谈善芋”为“芋之最善者”，因其“易熟、味长”，是芋中的优良品种。“九面芋”则“大而不美”；“象空芋”则“大而弱，使人易饥”。

芋在汉唐时期分布地域也较广泛，我国南北方均有种植，其中最著名的产区是蜀。《广志》所列的十七个芋头品种，有十四个出自于蜀。其汶山之下沃野中出产一种名为“蹲鸱”的芋，因其个大，状如蹲着的大鸟而得名，有食之“至死不饥”的特点（《史记·货殖列传》）。

芋的吃法，一是煨烤。《云仙杂记》称李华“烧三城绝品炭，以龙脑裹芋魁煨之。”这是官僚贵族的食法。《李邕侯外传》载李泌于衡岳寺读书时，有懒残和尚“发火出芋以啖之”。这是普通百姓的吃法。第二种吃法是蒸煮。唐人韦庄有诗曰：“水甑朝蒸紫芋香”（《全唐诗》卷697）。第三种吃法是做菜。可作“菹芋”，即用盐腌制（《齐民要术·种芋篇》）。又可作“芋子酸臠”，是用芋头与猪羊肉做成的羹（《齐民要术·羹臠篇》）。但贾思勰更重视芋的救灾作用，他说“芋可以救饥馑，度凶年”，并且将《种芋》篇归入粮食类，足见芋在人民饮食生活中的重要地位。

四 韭

韭菜是我国驯化最早，栽培最久的蔬菜之一。在《诗经》、《周礼》、《仪礼》的一些篇章里，韭菜被当作祭祀的祭品。这种习俗反映了人们对韭的利用历史已十分悠久。

从汉代起，韭菜进入了大发展时期，出现了大规模的园圃经

营。《史记·货殖列传》列举的农业生产领域里专业化商品生产项目就有“千畦姜韭”。汉唐时期，韭的分布地域不仅广泛而且也十分明确。“千畦姜韭”出于具有“万国万家之城”之称的中原、齐鲁地区。此外，关中、巴蜀和江南地区都有种韭的记载，可以说遍布全国各地。

韭菜的栽培技术亦臻成熟。《齐民要术·种韭》记载了“于水上微煮韭子”，以观察其是否生芽，以测定种子好坏的方法。这可能是中国农业史上测试作物种子发芽率的第一次记载。《要术》随后对整地、播种、管理、收剪等都作了详细的叙述。

从西汉起，中国的温室栽培技术产生，第一批进入温床的蔬菜中就有韭。《汉书·召信臣传》记载长安的皇家菜园中建有“大房屋，昼夜生火，以“种冬生葱韭菜茹”，其中就有“韭黄”这类品种。唐代一方面温室技术仍在发展，一方面还利用地热资源——温泉进行蔬菜生产。陕西临潼利用骊山温泉栽培韭黄据传已有八九百年历史，即从唐代开始的。

韭菜既是调味品，又可作烹调主菜，深受社会各阶层欢迎。南朝萧齐尚书驾部郎庾杲之，生活俭朴，常吃“韭菹”、“蒹韭”、“生韭杂菜”，被人嘲笑为常吃“二十七种”，意即“三韭二十七”（《南齐书·庾杲之传》）。这表明韭菜为当时人们常吃的蔬菜，即使达官贵人也不例外。

五 茄 子

茄子原产印度，大约在西汉时期引种至我国西南一带。西汉蜀人王褒的《僮约》（作于公元前59年），是我国关于茄子的最早文献记载。（《中国农史》1983年第2期叶静渊文）早在公元前2世纪中国就通过经四川、云南的道路与印度有民间商业往来。而王褒家居四川南部的南安县，茄子首先在这里出现，也是合乎情理的。

魏晋南北朝，茄子开始在中国各地传播开来。建康附近有一地名茄子浦。《资治通鉴》晋成帝咸和三年（328年）条注引《类篇》云：

“盖其地宜茄子，人多于此树艺，因以名浦。”建康是当时全国最大的消费城市，茄子浦在长江边，灌溉方便，故大量种植茄子以供应京师。

岭南也是茄子传入较早的地区，那里还有一种高大的茄子树。晋人嵇含《南方草木状》记载，“茄树，交广草木经冬不衰，故蔬圃之中种茄，宿根有三五年者，渐长枝干，乃成大树。每夏秋盛热，则梯树采之，五年后树老子稀，即伐去之，别栽嫩者。”其后，《岭南异物志》、《岭表录异》都有类似记载。

隋唐时期，茄子的种植有所发展。杜宝的《大业拾遗录》说大业四年（608年）隋炀帝“改茄子为昆仑紫瓜。”这种蔬菜居然受到皇帝的关注。唐代农书《郭橐驼种树书》和《四时纂要》都记载了茄子的种植方法，其中有一项新发明，就是在根部“劈开纳硫一星”，可大大提高产量，而且改善品质。这表现了唐代茄子栽培技术的进步。茄子的品种也在增加。《酉阳杂俎》介绍说：“有新罗（今韩国）种者，色稍白，形如鸡卵。”这个茄子新品种大概是唐代从新罗传入中国的。唐代人们对茄子的食用功能、特性也有了更深刻的认识。唐入段成式言：“茄子熟者，食之厚肠胃。”（《酉阳杂俎》前集卷19）柳宗元则有“珍蔬折五茄”的诗句（《全唐诗》卷351）。可见人们对茄子的珍爱。

六 萝 卜

萝卜古代名称较多，汉唐时期最流行的称呼是“芦菔”。我国萝卜的栽培历史较早。《诗经·邶风·谷风》中有：“采葑采菲，无以下体”的诗句。其中的“葑”是蔓菁，“菲”一般认为是萝卜。

至汉代，萝卜较多地见于记载。《后汉书·刘盆子传》载王莽末年刘盆子随赤眉军入长安，皇宫中没有食物，于是宫女们“掘庭中芦菔根，捕池鱼而食之。”这是当时人们直接食用萝卜的首次记载。

贾思勰在《齐民要术》中第一次介绍了芦菔的种植方法。并说种芦菔的收入也很可观，“秋中卖银，十亩得钱一万。”但从芦菔附

属于蔓菁这一情况看,当时萝卜似乎还没有形成当家品种,种植也不太普遍。

至唐代,芦菔开始有了“萝卜”的名字。《类说》卷15谈到唐代于集贤院校《文选》时,有人把其中“蹲鸱”一词说成是“今之芋子,即是著毛萝卜”,惹得全院学士哄堂大笑。可见当时已将芦菔称为“萝卜”,且为人们常见常食了。孟诜《食疗本草》说萝卜可“利五脏,轻身,令人白净肌细。”人们对萝卜的这一认识,有助于加快萝卜的推广。唐代萝卜的食法,除腌制、烹煮、配菜之外,还有一项新吃法,成书于唐代的《四声本草》载:“(萝卜)捣烂制面作饅飴食之最佳,酥煎食之下气。”饅飴有似今天西北地区的揪面片。这种将萝卜捣烂揉进面里做出的面片,定当别有一番独特风味。

第四节 水 果

我国幅员辽阔,果树种质资源丰富,种类繁多,是世界最大的果树发源中心。从《诗经》等先秦文献记载看,我国的果树栽培至少已有四千年的悠久历史。从西汉开始,随着大一统局面的出现,各民族农业文化交流的加强和果树栽培技术的提高,以及“丝绸之路”开辟后南亚、中亚、西域果品的传入,中国的果树种类和品种显著增多。汉唐时期,各封建政权都设有专门管理果品事务的官员,汉武帝于长安附近修上林苑,全国各地都进献本地优良果树。上林苑方圆三百余里,有植物三千余种,成为当时全国最大、品种最多的皇家植物园。唐时倡导果树种植,在洛阳至长安的道路两旁大种果树,这都对当时的果品生产起到了推动作用。《史记·货殖列传》说:“安邑(今山西夏县、运城一带)千树枣,燕、秦千树栗,蜀、汉、江陵千树橘……此其人皆与千户侯等。”可知西汉中期已经形成一批专业化商品生产的大规模果园,其年收入可达二十万,收益相当可观。而一般百姓也在房前屋后种植果木,或有小型果园(《北

周书·萧大圜传》)。果木种植得到长足发展,丰富了汉唐人民的饮食生活。据记载,当时栽培的果树种类有:桃、李、梨、枣、栗、查、棠、杏、柿、柰、梅、柑、橘、橙、柚、枇杷、荔枝、龙眼、椰子、林檎、槟榔、留求子、干岁子、橄榄、安石榴、葡萄、胡桃、波斯枣、扁桃(巴旦杏)、阿月浑子、树菠萝、油橄榄等数十种。其重要者如下:

一 桃

我国是桃的原产地,栽培历史悠久。《诗经·周南》中有“桃之夭夭,灼灼其华”的诗句。桃树对土壤和气候要求不高,因此在我国分布极广,现今全国各省、市、自治区都有栽培,汉唐时期亦大致如此。

汉唐时期,桃的品种十分丰富。这一时期培育出不少优质品种。如:夏桃,《广志》说“其桃美也”(《齐民要术·种桃柰》)。白桃也是桃类中的一个重要的优良品种,《广志》记载中有夏白桃、秋白桃(《齐民要术·种桃柰》)。

有的桃以个儿大而见称,如十六国时期后赵邺都宫苑中有勾鼻桃,“重二斤”(《邺中记》)。还有一种木桃,据梁代任昉《述异记》称:“桃之大者,谓之木桃。”(《太平御览》卷 967 果部四)

从少数民族地区也引进了一些优质桃。魏晋南北朝时期见于史籍的大桃,《玄中记》言“积石之桃,大如斗斛”。《洽闻记》载:“吐谷浑有桃大如一石瓮。”(《古今图书集成·草木典》卷 215、218)可知此桃原产于青海高原。

还从外国传入一些珍贵品种。如金桃、银桃为唐太宗贞观五年(631年)康国所进献,《新唐书·西域传·康国条》言“自是岁人贡,致金桃、银桃,诏令植苑中。”金桃又称黄桃,《册府元龟》卷 970 载:“康国献黄桃,大如鹅卵,其色如金,亦呼金桃。”

汉唐时期的桃子,从成熟期来看,以夏桃为主,秋桃亦有一定比重。如“八王之乱”时,晋惠帝亲征成都王,于安阳军败,日中无食,随从有带秋桃十枚者,献于惠帝充饥(《太平御览》卷 967)。冬

桃也早就被培育出来了。《尔雅》曰：“旄，冬桃。”郭璞注“旄桃，子冬熟。”《广志》又言“桃有冬桃”（《齐民要术·种桃柰》）。《西京杂记》中的霜桃，“言霜下可食”。《西阳杂俎》中的王母桃，言“十月始熟”，以及先秦到唐宋典籍中的“雪桃”，都是冬桃。

桃子肉质鲜美，营养丰富，深受人们喜爱。如王母桃，晋代就有“王母甘桃，食之解劳”的俗语（《西阳杂俎·续集》卷10）。西晋傅玄的《桃赋》赞美桃道：“既甘且脆，入口消流。亦有冬桃，冷俸冰霜。和神适意，豁口所尝。”（《艺文类聚》卷86果部上）桃子不仅可以生食，还可以做成蟠桃饭、桃汤、桃酢（《齐民要术·种桃柰》有桃酢制法）。桃在一年之中，可以供应夏、秋、冬三季，特别是冬桃，对调剂淡季、丰富人民的饮食生活起到了重要的作用。

二 梨

我国是世界梨的主要起源地，早在周代就已作为经济作物栽培，到汉代普遍推广。梨是温带作物，主要分布于黄河流域。魏晋以后，梨在长江流域逐渐被推广，但一直到唐代，黄河流域仍是其主要产区。梨的品种亦较丰富，根据《西京杂记》、《三秦记》、《广志》等史书记载，汉唐时期共有梨近四十个品种。

紫梨是汉唐时期适应性最强，分布区域最广的一个品种。从中原到河西走廊、成都平原都有种植。含消梨则以单果个大为其特色，从文献记载可知，从汉至唐，经历了十个世纪，其这一特性依然没有衰减。

常山真定梨则是汉唐时期最著名的优质梨。常山郡治真定县（故城在今河北正定南）。其所产梨成为优良品种大约在汉代，于魏晋时驰名全国，卢毓的《冀州论》和何晏的《九州论》都称赞“真定好梨”、“常山好梨”。至唐代，真定梨魅力不减，在《新唐书·地理志》中，梨仍是常山郡向中央进奉的贡品。

此外，著名的品种还有：产于洛阳的张公夏梨与张公大谷梨、产于四川的广都梨、产于浙江的青田梨等，都是一些优质品种。

梨虽然没有冬梨，但是人们发明了收藏梨的办法，《齐民要术·插梨》篇记载，梨初霜后即收（霜重了组织受损，则过不了夏天），摘梨要尽量小心，勿使受损伤，然后在屋中挖一个不见光的深坑，坑底要干燥，把梨放入坑中，不用覆盖，就可以度过第二年夏天，于是人们就可以一年四季吃到梨了。

三 枣

中国是枣的故乡，枣的分布非常广泛，除东北严寒地区及西藏外，各省区都有枣的种植，而以黄河流域的河北、山东、河南、山西和陕西为主要产区，汉唐时期也是这样。我国人民很早就开始了枣树的驯化和栽培，在先秦文献中，枣的内容屡见记载。枣的成品为干货，与其他水果相比，具有易于加工、储存和运输方便的特点。我国秦汉以来，由于生产力的巨大进步，带动了交通运输和商业的发展，枣成为长途贩运和出售的重要商品，因此推动枣树种植业的迅速扩展，出现了大规模的商品化生产，《史记·货殖列传》中谈到农业生产领域里的商品生产，首先就是“安邑千树枣”，并且说这些经营者的经济效益“与千户侯等”。枣因而在以后的人民饮食生活中占有很大的比重。

枣可分为大枣和小枣两大类。小枣产区主要分布于河北、山东两省的环渤海地区，在先秦和汉唐文献中，关于小枣的记载几乎都出于东方。大枣产区以今山西、陕西、河南为主，河北、山东两省的非滨海地区与晋、豫两省接壤，亦是大枣的主要产区。

在古代典籍中，枣的品种比较繁杂，根据文献的记载，汉唐时期枣的著名品种及其分布发展情况如下：

河东安邑枣以其个大味美，总产量又高而居于枣类之首。河东，汉唐时期指今山西省，安邑即今山西运城、夏县一带。河东安邑枣因《史记·货殖列传》和《汉书·货殖传》的记载而知名，至后世遂成为向中央进贡的佳品，魏文帝诏群臣曾曰：“凡枣，味莫言安邑御枣也。”（《艺文类聚》卷87）晋人郭璞注《尔雅》曰：“今河东猗氏

县出大枣，子如鸡卵。”猗氏即今山西临猗县，西晋时属河东郡，与安邑县相邻，则猗氏枣为安邑枣中的一个支系品种。

安平信都大枣为河北名枣。汉唐时期，安平或为郡或为诸侯国，信都为其辖县，即今河北冀县。信都枣开始出名于汉魏之际，卢毓《冀州论》曰：“安平好枣，地产不为无宝。”至隋代，杜宝《大业拾遗记》记载隋炀帝大业二年（606年）八月，“信都献仲思枣四百枚……核肥，有味，胜于青州枣。”仲思枣相传为北齐人仲思所植，则仲思枣是北齐时信都人民培育出来的新品种。

西王母枣又称仙人枣，最早见于《西京杂记》，为汉武帝上林苑中七种枣之一，可能原产于我国西部，以后传入中原。杨衒之《洛阳伽蓝记》言在北魏洛阳的百果园中，“有仙人枣，长五寸，把之两头俱出，核细如针，霜降乃熟，食之甚美，俗传云出崑崙山，一曰西王母枣。”由此可知，仙人枣就是西王母枣。也是大枣中的优质品种。

东部所产众多小枣名品中，以乐氏枣高居于榜首。乐氏枣又名乐陵枣，为山东名枣，“丰肌细核，多膏肥美，为天下第一。”是小枣中的佼佼者。

枣子营养丰富，甘甜可口，深受社会各阶层喜爱，晋人傅玄《枣赋》称赞说是“脆若离雪，甘如含蜜”（《初学记》卷28）。枣子收获后多被晒成干货，可以长期保存，因此又具有救灾充饥的作用。农民房前屋后庭院里多种枣树，历代统治者多督课人民种枣，如北魏均田令就限定农民在田中至少要种枣五株，多者不限，种不足者则收回其土地。因此枣在人民饮食生活中时常充当主食作用。

四 李

李在我国栽培历史悠久，《诗经》中有“投我以桃，报之以李”的诗句。李子适应性强，如今在我国南方和北方都有栽培，汉唐时期其产地分布亦大致如此。

我国是李子的原产地，汉唐时期，在各种水果中，以李子的品种最为丰富，《西京杂记》记载汉武帝上林苑中，李的品种为十五

个,并列第二位的桃和枣才各十个品种。根据文献有关内容统计,李的品种总计约四十个。

西晋傅玄《李赋》中曾盛赞“乃有河、沂黄建,房陵缥青”(《艺文类聚》卷86)。这里的“黄建”和“缥青”就是我国古代两种著名的李子。“黄建”是魏晋时期黄河下游和沂水流域人民培育出来的新品种,在北方其位置排在房陵缥的前边,为当时著名的品种。“缥青”即缥李,南北方均有种植。河北有“中山之缥李”(《太平御览》卷968)。在南方,以房陵(今湖北房县)缥李最为著名。人们只要提起李子良种,总漏不了房陵缥李,其在汉唐时期已驰名全国。《荆州记》曰“房陵南居有名李”(《初学记》卷28)。可知南居是房陵缥李的最佳产地。

朱李也是汉唐时期的名李之一。庾玄默《水井赋》言:“接朱李于玄泉。”魏文帝与吴质书曰:“沈朱李于寒水。”(《初学记》卷28)描绘的是当时人们在夏日以深井寒水“冰镇”朱李的情景,可见朱李是人们喜爱的消暑佳品。朱李中有一种优质品种“安阳李”。据任昉《述异记》说:“今李种有安阳李,大而甘者即其(朱李)种也。”(《太平御览》卷968)可见安阳李是魏晋时期从朱李这一品种中选育出来的个大味甜的优良品种。

此外,比较著名的品种还有麦李、青皮李、绿李、赤李等。

从文献记载看,李子有一可贵的特点是一年四季都有成熟。春李:《邶中记》记载后赵石虎在邺都的“华林苑有李,冬华春熟”(《初学记》卷28)。《齐民要术·种李》篇引《广志》曰:“有春季李,冬花春熟。”秋李:《韩诗外传》卷7云:“春树桃李,夏得阴其下,秋得食其果。”《艺文类聚》卷86引左思《齐都赋》有“齐都霜李”之文,霜李应是晚秋霜降收获。冬李:《齐民要术·种李》引《广志》曰“冬李,十一月熟”。《南齐书·王僧孺传》载僧孺年少时,有人“愧其父冬李”。冬李、春李恐产量不大,种植最多的则应是夏李。

李子酸甜适口,富有香味。傅玄撰《李赋》称赞道:“或朱或黄,

甘酸得适，美逾蜜房。浮彩点驳，赤者如丹。入口流涎，逸味难原，见之则心悦，含之则神安。”观其文已令人垂涎欲滴，且又种植广泛，时称其“周万国之口实”（《初学记》卷 28）。李确是汉唐时期深受人们喜爱的名果。

五 柑 橘

柑橘原产于我国淮河——秦岭以南，已有四千多年栽培历史。先秦时期，柑橘屡见文献记载。自汉代起，柑橘已在南方广为种植。《史记·货殖列传》称“蜀、汉、江陵千树橘……此其人皆与千户侯等。”说的是四川、汉中、江陵等地区，柑橘种植已经出现了大规模商品化生产。柑橘远销各地，不仅对南方，而且对北方人民的饮食也产生了重要影响。

长江流域是我国柑橘的主要产区。司马迁列举的三个大规模商品化生产地区，在上游的巴蜀地区占了两个。左思的《蜀都赋》称这里“家有盐泉之井，户有橘柚之园”。从汉代开始，巴蜀地区就成为皇室御用柑橘的供应基地。汉易在《拣贡橘书情》诗中讽刺那些媚上的地方官吏说：“洞庭贡橘宜拣精，太守勤王请自行。”（《全唐诗》卷 447）

长江下游的江浙地区，早在《禹贡》时代就“厥包橘柚锡贡”。即向中原进贡柑橘。《述异记》记载，三国时今绍兴一带“多橘柚园，越人岁出橘税，谓之橙橘户，亦曰橘籍。”也就是说出现了一批户籍隶属官府的专业化橘农。孙吴大臣阚泽就出身橘籍，做官后特上表吴主，“请除巨之橘籍”（《太平御览》卷 966）。汉代曾在鱼腹县（今四川奉节县）、朐腮县（今四川云阳县）设立管理柑橘事务的橘官（《汉书·地理志》），《华阳国志》又载“巴水北有橘官”，南安县（四川夹江县）“有柑橘官社”。晋代阆中县置“守黄甘吏”一人（《太平御览》卷 966）。这些都是专门管理进贡柑橘的官员。据《新唐书·地理志》和《元和郡县图志》的记载，唐代四川各地都要向朝廷进贡柑橘，是全国贡橘最多的地区。

长江中游的荆湘地区，江陵最先以“千树橘”出名，三国时孙吴丹阳太守李衡，于武陵龙阳洲上“种橘千树”（《三国志·吴书·孙休传》引《襄阳记》）。唐代荆南人崔导，“家贫穷，偶种橘约千余株，每岁大获其利”（《太平广记》卷415引《潇湘录》），柑橘大规模商品生产从汉迄唐一直没有间断。洞庭湖流域的柑橘至唐代成为著名贡品。

汉唐时期的柑橘品种较为丰富。

柑类中以黄柑为见于文献最多的品种。晋人胡济作《黄柑赋》，称赞江南和江汉出产的黄柑为“奇果”（《艺文类聚》卷86）。《五代新说》言隋文帝喜欢吃柑，“蜀中摘黄柑皆以蜡封蒂”以保鲜。唐开元年间荆州也常向中央进贡黄柑（《旧唐书·萧嵩传》）。

乳柑大约是唐代从柑类中培育出的新品种。《新唐书·地理志》记载，湖州吴兴郡、台州临海郡、洪州豫章郡都向中央进贡乳柑。《杨太真外传》载开元末，“江陵进乳柑”。

橘类虽种植广泛但文献所记品种不多，其中以洞庭湖一带的霜橘最为出名，据唐《郭橐驼种树书》记载：“南方柑橘虽多，然亦畏霜，不甚收，惟洞庭霜虽多无损。”霜降时节昼夜温差大，有利于橘实糖分的积累，因此洞庭橘早在南朝时就被赞誉“洞庭负霜之橘”（《艺文类聚》卷72）。

为了得到越冬的柑橘，早在孙吴时期就曾有人进行尝试并取得了成功。据《吴录·地理志》记载，孙吴时朱光禄做建安郡（今福建建瓯）守时，冬天将橘树包裹严实，其果实“至明年春夏，色变青黑，味尤绝美。”（《太平御览》卷966）这是一种靠人工帮助在树上越冬的橘子。

柑橘虽然产于南方，但汉唐时期交通运输比较发达，通过舟运车载，柑橘被大量运往北方。《盐铁论》里说汉武帝“平百越以为园圃，而民皆厌橘柚。”（《太平御览》卷966）表明南方所产橘柚早在汉代就已大量输往北方，满足了北方人民的需求。

六 葡 萄

葡萄,古代亦作“蒲陶”、“蒲桃”、“蒲萄”,从《后汉书》始见现今之写法。我们通常所称的葡萄原产于地中海沿岸,约在西汉之前传入西域(我国的新疆),汉武帝派张骞出使西域,葡萄始传入内地,但葡萄的种植并不广泛,对内地人民大众的饮食生活尚无影响。

从魏晋开始,一方面由于西部的少数民族成批地进入内地;另一方面与西域的交往仍在继续,葡萄栽培技术约于此时传入内地,葡萄品种的驯化和退化问题可能已得到初步解决,葡萄的推广于此时铺开,有关葡萄的文献记载多了起来。魏文帝曹丕诏群臣曰:“中国珍果甚多,且复为说葡萄……醉酒宿醒,掩露而食,甘而不饴,脆而不酸,冷而不寒,味长汁多,除烦解渴。又酿以为酒,甘于麴蘖,善醉而易醒,道之固以流涎咽唾,况亲食之耶?他方之果,宁有匹之者?”(《太平御览》卷972)这是中国历史上第一次详细描述葡萄和葡萄酒品味的珍贵文献。曹魏时钟会作《蒲萄赋》曰:“余植蒲萄于堂前,嘉而赋之。”身为朝廷重臣,钟会也于政务之暇亲手种植葡萄,这反映魏晋时期葡萄的推广已迈开步伐,并取得初步成绩。

至南北朝,内地葡萄栽培技术有了显著进步。《齐民要术》卷4详细记载了葡萄越冬的方法:摘葡萄法和作干葡萄法;又介绍了藏葡萄法等技术。但在《齐民要术》中,葡萄并没有单独成章,而是附在《种桃李》之后,因此对葡萄的种植还不能估计太高。

北朝时,葡萄在长安、洛阳、邺这三个政治中心种植较多。《西阳杂俎》前集卷18记载了北朝时邺城和长安葡萄种植的情况:梁朝庾信曾出使北魏,后庾信负责接待北魏使臣尉瑾,席间有一段对话,庾信说:“我在邺,遂大得葡萄,奇有滋味。”可见邺城附近葡萄种植不少。尉瑾对曰:“在汉西京,似亦不少。杜陵田五十亩,中有葡萄百树。今在京兆(长安),非直指禁林也。”庾信接道:“乃园种户植,接荫连架。”可见北魏后期长安近郊的葡萄种植已远远超过汉代的规模。

至唐代，葡萄在内地开始得到广泛种植，葡萄酒酿造技术也正式传入中国。葡萄大概于此时在全国普遍推广种植。

葡萄的品种，《广志》只从颜色上分为黄、白、黑三种。至唐代，马乳葡萄（即今新疆马奶子葡萄）频繁见于记载。另外还有被称为“龙珠”的圆葡萄〔美〕谢弗著，吴玉贵译《唐代的外来文明》，中国社会科学出版社1995年版第310页）。各地还培植了一些优质品种，《酉阳杂俎》前集卷18说：“贝丘（今山东河北两省交界处的清河县）之南有蒲萄谷，谷中蒲萄可就其所食之。”当地人称其为“王母蒲萄”。河东太原的葡萄及葡萄酒是开元年间向中央进奉的贡品（《新唐书·地理志》，《元和郡县志·河东道》）。

唐人刘禹锡、韩愈的《葡萄歌》对葡萄的栽种、管理、收获、加工都有细致的描写。杜甫“一县葡萄熟”之句反映葡萄种植已十分普遍（《九家集注杜诗》卷12），王翰“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”（《凉州曲》）更为千古绝唱。盛唐时期，葡萄已走进了普通百姓家庭。

七 瓜（甜瓜）

唐朝以前所说的“瓜”，通常是指甜瓜。从《汜胜之书》和《齐民要术》等典籍看，汉唐时期我国甜瓜栽培技术已经十分成熟，种植亦很普遍，在人们的饮食生活中，比一般水果更为普及。瓜在先秦文献中虽然屡见不鲜，但并无品种品名。两汉时期全国各地都有种瓜的记载，至三国西晋，在这极短暂的一个世纪里，却突然涌现出众多的品种品名，令人应接不暇。这一时期瓜著名的有如下品种品名。

东陵瓜产于汉代长安东郊，是一种类似今新疆哈密瓜的厚皮甜瓜（《农业考古》1987年第2期杨鼎新文）。东陵瓜最早见于《史记·萧相国世家》：有一位叫召平的人，原为秦的东陵侯，秦亡以后为布衣，家贫，“种瓜于长安城东，瓜美。故世俗谓之‘东陵瓜’，从召平以为名也。”据《水经注·渭水》记载，召平种瓜的地点在长安东

面的青门,故东陵瓜又称“青门瓜”或“东门瓜”。自太史公之后,东陵瓜便名传遐迩。西晋阮籍《咏怀诗》道:“昔闻东陵瓜,近在东门外。连畛距阡陌,子母相钩带。五色曜朝日,嘉宾四面会。”唐代大诗人李白亦有“青门种瓜人,旧日东陵侯”(《全唐诗》卷161)的诗句。东陵瓜从汉至唐一直在广为人们种植。

汉唐文献中屡见的五色瓜,即东陵瓜或东陵瓜的变种。可能初起于阮籍诗中的“五色曜朝日”。孟浩然《与老圃期种瓜》诗中道:“不种千株橘,惟资五色瓜。邵平能就我,并径剪蓬麻。”(《全唐诗》卷160)李峤《瓜》诗则直接称“欲识东陵味,青门五色瓜”(《全唐诗》卷60)。这都非常明确地点出了五色瓜和东陵瓜的关系。五色瓜这一优良品种在西汉初年被培育出来之后,就被传播于各地。南朝梁人任昉《述异记》载东汉章帝建初元年(76年)“上虞(今浙江上虞)献双蒂瓜,一实五色。”又称“吴桓王时会稽生五色瓜,今吴有五色瓜岁充贡献。”(《太平御览》卷978)可知在东汉和三国时期,浙江一带就有五色瓜种植。

汉唐时期甜瓜中还有一个重要品种蜜筩瓜(甘瓜)。在《广志》及张载、傅玄、陆机诸人的《瓜赋》中,都提到了蜜筩(《太平御览》卷978)。北周庾信有诗曰“甘瓜开蜜筩”,“筩”、“筩”同义,或许原本为筩,后世传抄中误写为筒。可知蜜筩就是甘瓜,因其甘甜如蜜,所以就称甘瓜了(《古今图书集成》草木典卷46)。西晋张华有“朱李生东苑,甘瓜出西郊”之句。唐代诗人李颀亦言“玉盆贮水割甘瓜”(《全唐诗》卷133)。

汉唐时期甜瓜种植极为广泛,除了农民自产自食的小面积种植之外,还有许多以出售为目的的成规模专业种植。三国初临淮人步骘与广陵人卫旌避乱江东,“俱以种瓜自给”(《三国志·吴志·步骘传》)。《齐民要术·种瓜》称瓜田中每两行留一小道以通运瓜车辆。可见这是成顷地大面积种植,必然是供应市场的商品瓜。

甜瓜的味道和口感极好,人称“甘逾蜜房,冷亚冰圭”(《初学

记》卷 28 引刘楨《瓜赋》),受到各阶层人士的喜爱。人们不仅在自己家里常食,还用瓜来招待客人(《北周书·王褒传》),连正规豪华的宴会上也食瓜,瓜成为夏秋两季人们消夏避暑必不可少的佳品。

第二章 加工与烹制

汉唐时期,随着食物品种和主副饮食结构的发展和变化,食物的加工和烹制也进入了一个重要的发展时期。

第一节 粮食加工

从原粮加工成为食用的口粮,不仅要脱壳去皮,而且还要有精粗之分。为了达到这一基本要求,在使用工具和操作技术上都经历了一个漫长的发展道路。

汉代粮食作物的品种已经相当繁多。这些粮食作物收获后,还要进行脱壳、去秕、磨粉、过罗等工艺加工,然后才生产出可供食用的米和面。

一 米谷加工

1. 杵臼

古老的脱壳方式为“舂”。《说文》:“舂,捣粟也,从卝,持杵临臼上。”其用具是“杵”和“臼”。《易·系辞下》有“断木为杵,掘地为臼”的记载。说明先秦时代的杵为木所制,臼乃掘地而成。此种脱壳方式到了汉代仍在沿用,但

在多数场合下，“地臼”已为“石臼”所代替。据《后汉书·梁鸿传》载：“同县孟氏有女，状肥丑而黑，力举石臼。”说明石臼在当时一般家庭中已被广泛应用。

近年来，在河南、安徽、江苏、江西等地曾先后出土了汉代石臼与滑石杵臼。（图1.2）

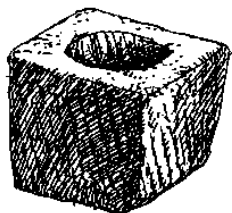


图1 汉代石臼

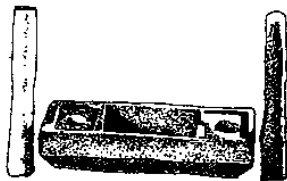


图2 西汉滑石杵臼（《图典》）

（自《中国古代器物图典》，吉林美术出版社1993年10月版，以下引此书简称《图典》）

由“地臼”发展为“石臼”，由于臼的硬度加大，无疑会在一定程度上提高舂谷效率，是对古老的脱壳方式的一大改进。但从其操作方式为“高肱举杵，正身而舂之”（《汉书·楚元王刘交传》注引晋灼曰）来看，这种木杵石臼，操作起来，仍然是相当劳累费力的。

由于杵臼加工粮食的劳动相当繁重，因此当时出现了雇请别人帮忙舂粮的现象。受雇为人舂谷者称为“赁舂”。《后汉书·吴祐传》：“时公沙穆来游太学，无资粮，乃变服客佣，为祐赁舂，祐与语大惊，遂共定交于杵臼之间。”

与此同时，还把这种繁重的劳动当作一种刑罚方式，成为刑徒的苦役。《汉书·陈万年传》中就有“以律程作司空，为地臼木杵，舂不中程（指不合要求）……辄加罪笞”的记载。楚元王刘戊图谋不轨，其臣谏之，“不听，胥靡之，衣之赭衣，使杵臼碓舂于市。”（《汉书

·楚元王传》)这是以杵臼舂粮作为惩罚的方式。

经过长期劳动实践的不断探索,在杵臼的基础上,终于发明了一种既可降低劳动强度,又可提高劳动效率的舂谷方法,那就是“碓臼”。从此,“杵臼”逐渐退居到次要乃至从属位置,但绝非消失。不过,人们在实践中已不断对其加以改进,据《岭表录异》卷上记载:唐代岭南地区有一种“舂堂”,以粗大的浑木挖出长槽,在槽的两边安排十副杵,男女相间站立,在一定的节拍指挥下“以舂稻粮”。说明唐代在某些地区仍在使用杵臼,但是把单个的石臼改为长木槽,由一杵操作变为多杵集体操作了。这是提高舂粮效率的一种独特的杵臼。直到 20 世纪 50 年代初期,那种古老的木杵石臼的舂谷方式在我国的某些边远地区仍然偶有所见。

2. 碓臼

碓臼,也称碓舂或碓,其构造是用柱架起一根木杠,杠的一端凿入石杵,用脚踏另一端,连续起落,借以脱去石杵下面臼中的谷皮。故也称“践碓”。(图 3)正如汉桓谭在《新论·离事》中所说:这是“因延力借身重以践碓”,故比较以手举杵操作的杵臼来大为省力,“而利十倍”(《全后汉文》卷 15)。因此,碓的使用,很快得到普及,到了南北朝时已几乎家家都有。据《魏书·高祐传》载:“令一家之中自立一碓,五家之外共造一井。”

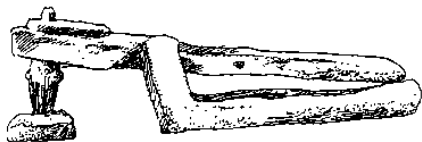


图 3 唐陶碓(《图典》)

与此同时,又进一步改人力为畜力或水力,从而大幅度地提高了舂谷效率。据汉桓谭《新论·离事》所载,“杵舂又复设机关,用

驴、骡、牛、马，及役水而舂，其利乃且百倍。”（《全后汉文》卷15）三国魏孔融在《肉刑论》中说：“贤者所制，或踰圣人。水碓之巧，胜于斲木掘地。”（《全后汉文》卷83）对于水碓的发明作出了高度的评价。（图4）值得特别提出的是，十六国时期又发明了一种半自动化的“舂车”，据晋陆翔《邺中记》载：“石虎……又有舂车木人，及作行碓于车上，车动则木人踏碓舂，行十里成米一斛。”这也可以说是继诸葛亮木牛流马之后又一例“机器人”的早期形态。

水碓推广的同时，人们又不断对其加以改进。我国著名科学家南齐人祖冲之“于乐游苑造水碓磨，武帝亲自临视。”（《南史·祖冲之传》）经过祖冲之改进的新式水碓磨建成后，连皇帝都来“亲自临视”，足见它的轰动效果。

两晋南北朝时期，利用畜力和水力舂米的私营作坊遍布黄河、长江流域的通都大邑，其中洛阳发展最快，规模也最大。富豪石崇在洛阳有“水碓三十余区”（《晋书·石苞传》）。司徒王戎“广收八方园田，水碓周遍天下”（《晋书·王戎传》）。《世说新语·俭嗇》也说：“王戎既贵且富，区宅僮牧、膏田水碓之属洛下无比。”水碓的发展，已导致成规模的专业化粮食加工业的出现。

在漫长的“杵臼”时代，由于工具简单，加工能力较低，不仅费时费力，而且所舂的米中往往带有秕糠，比较粗糙。汉代人把这种米称之为“粳米”。《韩诗外传》卷2所载“曾子……粳米之食，未尝饱也”，指的就是这种糙米。到了汉代，随着加工机具的重大改革，

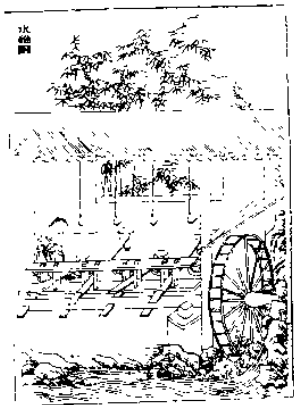


图4 水碓（徐光启《农政全书》，
《古今图书集成》重绘）

不仅提高了粮食加工能力,而且也提高了制成品的质量。

据《九章算术》记载,当时既有一石稻谷舂成六斗的“粳米”,又有用一斗“粳米”再加工成九升的“粳米”,再加工成八升的“粳米”,再加工成七升的“御米”。米的精纯度显著提高。这对于我国古代饮食水平的提高以及食物品种的增加都起了重要作用。

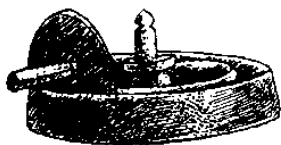


图5 陶碾(《图典》)

碾,作为舂谷的重要工具,从汉到唐,一直在延续使用。随着时间的推移,对于水碾的应用日益广泛。唐岑参在《晚过盘石寺礼郑和尚》诗中写道:“岸花藏水碾,溪水映风炉。”(《全唐诗》卷200)又在《题山寺僧房》诗中写道:“野炉风自蒸,山碾水

能舂。”(同上)在山寺附近也有水碾,可见水碾使用的广泛程度。

3. 碾

东汉服虔在《通俗文》中曾提到“石碓(tuó,碾轮石)舂(li,轧)谷曰碾”。碾是一种对粟、稷一类谷物加工的装置。由碾台、碾槽、碾架、碾轮石等组成。它比杵臼舂制粟谷迅速而轻便。(图5)

到了北魏时期,崔亮曾在雍州(治所在今陕西长安县)“教民为碾”,后来他作了仆射来到洛阳,又“奏于张方桥东堰谷水造水碾磨数十区,其利十倍,国用便之。”(《魏书·崔亮传》)这个记载表明,碾已由人力改为水力推动,大大提高了功效;而且形成了大

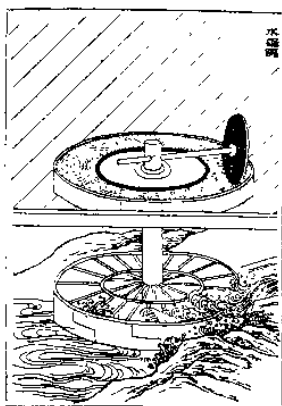


图6 水碾(徐光启《农政全书》,《古今图书集成》重绘)

规模的专业化碾磨加工业。(图6)后来,碾成为北方加工粟米的主要工具,一直在使用。据《旧唐书·职官志》:唐代设有专职官员甄官令“掌供琢石陶工之事”,其中包括碾磑的制作和供应。说明当时社会仍在广泛使用碾磑。直到现在,在我国广大农村的某些地区仍可见到。

4. 簸扇

谷物被舂、碾之后,还须除去糠秕才能取得精米。汉唐时期清除粮食糠秕的工具,主要有三种,即箕、颶扇和扇车。

①箕簸。此道工序,最简单的方法是用箕来簸(图7)。东汉李尤《箕铭》载:“神农植谷,以养蒸民。箕主簸扬,糠秕乃陈。”(《全后汉文》卷50)《晋书·孙绰传》:“(绰)尝与习凿齿共行,绰在前顾谓凿齿曰:‘沙之汰之,瓦石在后。’凿齿曰:‘簸之颶之,糠秕在前。’”这是借对箕簸功能的生动描绘以自嘲。《魏书·崔亮传》载:“亮虽历显任,其妻不免亲舂春簸。高祖闻之,嘉其清贫。”这大概也是以箕而簸。

②颶扇。效率稍高的则是颶扇,是以手摇两块扇板生风以清除谷物糠秕。在四川彭县出土的汉画像砖上,一人执圆筐倾倒已舂之谷,另一人则用颶扇扇去谷皮。(图8)



图7 隋执箕铲女俑(《图典》)



图8 颶扇(自孙机《汉代物质文化资料图说》,文物出版社1991年9月版。以下引用此书简称《汉》)

③扇车。西汉史游《急就篇》有“碓碾(wèi, 石磨)扇隄(tuí)春簸扬”句,唐颜师古注:“扇,扇车也;隄,扇车之道也……隄之言坠也,言既扇之且令下坠也。”所谓扇车乃是一种清选谷物的农具,又称风车,是利用转轴转动片状扇板而生风,以清除从上方木斗中下流的谷粒中的糠秕、尘末。在河南济源涧沟西汉晚期墓和洛阳东关汉墓中曾发现陶扇车。(图9)过去人们把颴扇和扇车误认为一物,从出土的汉代形制不同的颴扇和扇车,我们可以确认这是两种不同的簸扇工具。

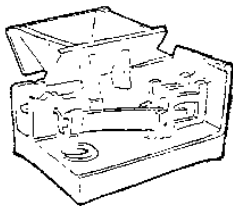


图9 陶扇车(《汉》) “簸”、“扇”等,是对米谷的基本加工方式。

下面将要介绍的则是对面粉的基本加工方式。

二 面粉加工

1. 磨

石磨,古称“石碾”或“碾”。它是加工面粉的主要用具。

我国在西汉时石磨已经被广泛应用。这可以从史书的记载上得到证实。《汉书·枚乘传》载枚乘言:“磨砮底厉,不见其损,有时而尽。”意即磨石相互磨擦,暂时不见其磨损,日久则磨损而尽。枚乘在说明某种道理时,用“磨

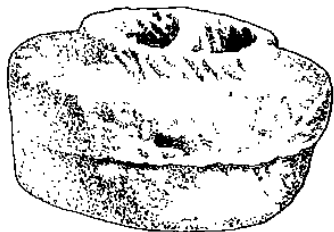


图10 汉代石磨(《图典》)

砬”来做比方，足见“磨砬”在当时已经被人们所熟知。再从出土情况来看，满城、西安、洛阳、济南、辽阳、南京、江都、扬州等地均先后发现过两汉时石磨或其明器模型。（图10）从出土地域之广，可见当时石磨已在南北各地广泛应用。（参阅《汉代物质文化资料图说》5）这应与当时饼食风气的流行，对面粉需求量的增加，有着密切关系。

面粉加工用具在汉代多为人力操作，但已逐步在利用畜力。据《三国志·蜀志·许靖传》记载：东汉末年，汝南人许靖被其当官的堂弟排挤，不得不“以马磨自给”。替别人操作“马磨”以维持生活。可见当时已以马来推磨。南朝宋刘敬叔《异苑》卷2记载：“上党侯亮之于江都城下获一石磨，下有铜马。”石磨而配以铜马，也是以马推磨的现实情况的反映。由此可知畜力推磨已经日益推广应用。

西晋时期，进一步将畜力与机械原理结合起来，发明了牛力推动的“连机磨”，更是大幅度地提高了磨的功效。据文学家嵇含在《八磨赋》中的描述是：“策一牛之任，转八磨之重……方木矩斲，圆质规旋。下静以坤，上转以乾。巨轮内达，八部外连。”（《全晋文》卷65）从中可以看出这种连机磨的基本形制，机械化程度以及动力来源。用一头牛而推动八部相连的磨，可见其功效之巨大。《魏书·崔亮传》：“亮在雍州读杜预传，见为八磨，嘉其有济时用。”看来这种连机磨确曾推广使用。

以水为动力的磨，以其优越的效能而得到不断的改进和推广。（图11，12）南朝时祖冲之即“于乐游苑造水磨”（《南史·祖冲之传》）。到了唐代，官营作坊中普遍使用水磨，生产效率成倍增长，这在当时已经处于世界领先地位。欧洲到1607年才出现这种水磨（据1982年第1期《世界发明》）。

唐代已产生商业性的水磨业，形成了规模经营，成为牟利手段，王公贵族纷纷插足其间。著名宦官高力士，“资产殷厚，非王侯能拟”，但对水碾区区之利，并不放过。他“于京城西北，截泮水作

碾，并转五轮，日破麦三百斛。”（《旧唐书·高力士传》）一代名将郭子仪，也还有“私碾两轮”（《旧唐书·郭子仪传》）。身为武则天爱女的太平公主，竟至“与僧寺争碾碾”（《旧唐书·李元絃传》）。当时长

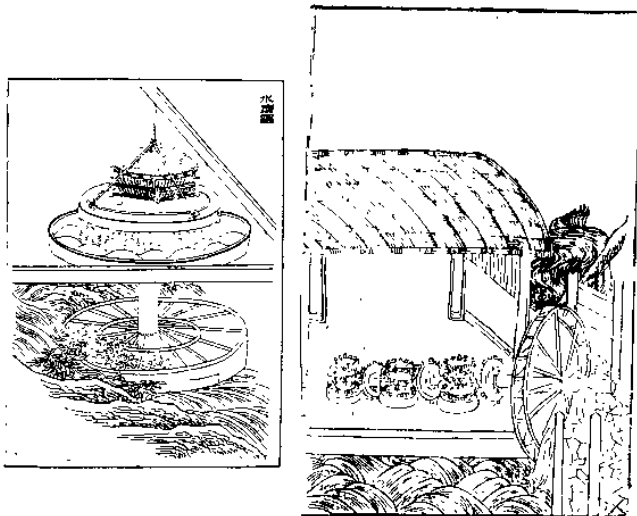


图 11 水磨（徐光启《农政全书》，
《古今图书集成》重绘）

图 12 水转连磨（《三才图会》）

安城周围河渠上的粮食加工作坊比比皆是，似乎形成“水磨热”。仅郑国渠和白渠上，“豪家贵戚壅隔上流，置私碾百余所，以收末利。农夫所得十夺六七。”（《册府元龟》卷 49《邦计部·河渠二》）“三辅王公权要之家，皆缘渠立碾，以害水田。”（《旧唐书·李元絃传》）官僚贵族不仅垄断水磨业以侵夺、盘剥农民，而且直接损害农田水利，影响了农业生产。

在水磨经营热中，也有少数经营者因收费低廉而受到史家的

称赞,《新唐书·王方翼传》载:“(方翼)乃出私钱,作水碓(即水磨),薄其赢,以济饥瘵。”但这毕竟是凤毛麟角。

2. 罗

面粉磨出以后,还要把其中的麦麸皮设法清除,才可以最后得到纯净的白面。这就需要过“罗”。

《说文解字》:“籬,竹器也,可以取粗去细。”段玉裁注:“俗云筴笮是也。”“筴”又写作“筛”。说明在汉代已经有了筛物的罗。在洛阳金谷园汉墓出土的陶仓上有“大麦屑”字样,为麦面筛后之粗糙者,也可互为参证。到了魏晋南北朝时期,罗的器具和方法又有了很大改进和提高。《齐民要术·造神曲并酒》:制造神曲的方法是将生小麦与经过炒、蒸的小麦合在一起“细磨,罗取麸,更重磨,唯细为良”。在同一书中还有几处提到要把秫米粉、麦面粉“绢罗之”、“细绢筛”等等。由此可见在北魏时已经在使用“绢罗”,而且有时还要“重磨”和“重罗”,所制白面、米粉更为精细。这样就为当时面点制作提供了优质原料,从而促进了面点制作的迅速发展。

晋束皙在《饼赋》中写道:“重罗之面,尘飞雪白。”(《全晋文》卷87)形容经过重罗的面粉,细如飞尘,白如白雪。南朝梁人吴均在《饼说》中对此也有“细如华山玉屑,白如梁甫银泥。既闻香而口闷,亦见色而心迷”(《全梁文》卷60)的生动描绘。

第二节 米食与面点

汉唐时期在米食与面点中,经常食用、广泛食用的品种是“饭”、“粥”与“饼”。现分别叙述如下:

一 饭

饭是我国传统的主食之一,有五谷则能成饭。《释名·释饮食》:“饭,分也。众粒各自分也。”这是从饭的形状而言。

汉王充《论衡·量知》:“谷之始熟曰粟,春之于臼,簸其秕糠,

蒸之于甑，爨之以火，成熟为饭。”这是从原粮到饭的全过程。

饭的历史悠久，远在《周书》中就有“黄帝始蒸谷为饭”的记载。

《礼记·内则》对于饭的品类作了说明：“饭，黍、稷、稻、粱、白黍、黄粱。”注：“饭之品有黄黍、稷、稻、白粱、白黍、黄粱凡六。”“此诸侯之饭，天子又有麦与苽。”可见粟、黍、稻、麦和雕胡米都可以做成饭。

进入汉唐时期，由于粮食的品种的增多和烹制水平的提高，饭的品类更是丰富多彩。

从作饭的原料来说，常见的有：

粟饭，曹魏下太后“左右菜食、粟饭”（《三国志·魏志·后妃传》注引《魏书》）。

麦饭，谢承《后汉书》：“李固为太尉，常食麦饭。”（《太平御览》卷 850 引）

稻米饭，西晋石崇家“稻米饭在地，经宿皆化为螺，时人以为族灭之应。”（《晋书·石崇传》）

豆饭，三国魏应璩《新诗》曰：“灶下炊牛矢，甑中装豆饭。”

枣饭，晋孙楚《祀介子推祝文》中有“枣饭一盘”的记载。

从作饭的方法来说，主要是：

蒸饭，“蒸谷为饭”（《周礼》）是一种古老的作饭方法，汉唐时期仍然以此作为一种重要方法，如“精浙米……蒸而饭色乃紺”（周处《风土记》，《太平御览》卷 850 引）。萧梁时有人嘲笑蜀人好作乱，罗研反驳道：“若令家畜五母之鸡，一母之猪，床上有百钱布被，甑中有数升麦饭。”则任何人劝诱逼迫也不能使他们作乱（《南史·罗研传》）。蒸饭需要用甑，这里将麦饭与甑相联系，可见蒸饭是一种常用的方法。

炙饭，即用铁锅烧炙而成之饭，这是汉唐时期铁器用为炊具之后才出现的。刘宋时吴郡人陈遗，“少为郡吏，母好食铨底饭。遗在役，恒带一囊，每煮食，辄录其焦以貽母。”（《南史·孝义传》）铨，俗

作铛，如今之铁锅。镬底饭即今所谓“锅巴”。这只有用铁锅炙烤才能产生。

干饭，东汉刘熙《释名》说：“干饭，饭而暴干之也。”（《释饮食》）谢承《后汉书》说：“胡劭为淮南太守，使铃下阁外炊，曝作干饭。”（《太平御览》卷 850 引）从上述二书记载，可知干饭是将煮熟的饭经曝晒干燥后的一种饭。汉魏时人常常食用这种饭。东汉时羊陟拜河南尹，“常食干饭”（《后汉书·党锢传》）。“左雄为冀州刺史，常食干饭。”（谢承《后汉书》，《太平御览》卷 850 引）“羊茂为东郡太守，常食干饭。”（同上）

除上述几种主要作法之外，还有其他方法，贾思勰在《齐民要术》中有《飧饭》一章，专论各种饭的作法，其中有“作粟飧法”、“折粟米法”、“早稻赤米令饭白法”、“作面饭法”、“作粳米糲糯法”、“粳米枣糲法”、“菰米饭法”、“胡饭法”等。

饭有质量好坏，品位高低之别。

质量差、品位低的，其在上文所述诸品种中为：

粟饭，《宋书·宗慆传》：“乡人庾业，家甚富豪，方丈之膳以待宾客，而慆至设以菜菹粟饭，谓客曰：‘宗军人，惯噉粗食。’”可见当时人把粟饭看作是“粗食”。因而吃粟饭就被看作是俭朴的事情，史称曹魏时下太后“菜食粟饭，无鱼肉。其俭如此。”（《三国志·魏志·后妃传》注引《魏书》）粟饭也称为“脱粟饭”，西汉时公孙弘为丞相，而“身食一肉、脱粟饭”（《史记·平津侯列传》）。《索隐》曰：“脱粟，才脱壳而已，言不精凿也。”故脱粟饭即指糙米饭。

麦饭也属粗食。孙吴时孟宗“为光禄勋，大会，醉吐麦饭，察者以闻，诏问食麦饭意，宗答‘臣家足有米，麦饭直愚臣所安，是以食之。’”（《孟宗别传》，《太平御览》卷 850 引）大臣吃麦饭，居然被皇帝诏去询问，而孟宗表白不是因家中无米，而是性喜吃麦饭，可知麦饭是比米饭粗劣的食物。北魏人卢义僖，“性清俭，不营财利，虽居显位，每至困乏，麦饭蔬食，忻然甘之。”（《魏书·卢玄传》附）吃

麦饭被视为节俭行为。因为麦饭是粗食，故又常作为孝子守丧期间的食物，萧梁时裴之礼“母忧居丧，唯食麦饭”（《南史·裴邃传》附）。

麦子所作的饭还有一种叫麦饭饼，陈武帝永定二年沈众兼任起部尚书，负责建造太极殿期间，经常“裹麦饭饼以噉之”（《南史·沈约传》）。饼，古指碎米饼。这里是指沈众的俭嗇。

由此可见，当时人们把吃粟、麦饭看作是粗糲之食。一方面这是贫穷人家的常食，“麦饭、豆羹皆野人农夫之食耳。”（《急就篇》颜注）另一方面，这是节俭者的食物，梁武帝晚年节俭，“膳无鲜腍，惟豆羹糲饭而已。”（《南史·梁本纪》）所谓“糲饭”，当时主要是指粟麦之类的饭。

比粟麦之类更为“粗糲”的等而下之的饭还有许多，如：

蔬饭，东吴的是仪，是一位清廉官员，因家庭生活清贫而常吃蔬饭，孙权“闻之，幸仪舍，求视蔬饭，亲尝之，对之叹息，即增俸赐，益田宅。”（《三国志·吴志·是仪传》）唐肃宗时，蒋洸先后为咸阳、高陵等县令，以清廉著称，副元帅郭子仪每统兵经由其县，必定告诫将士说：蒋洸为官清廉，不可随意打扰，“士众得蔬饭见馈则足，无挠清政。”（《旧唐书·良吏传》）

蔬饭即是掺有蔬菜的饭。因此蔬饭有时就直接称之为“蔬菜饭”。沈众在陈朝担任起部尚书，监作宫殿时，也曾“携干鱼蔬菜饭独啖之”（《陈书·沈众传》）。

橡饭，孔衍《在穷记》曰：“彭城王送橡饭十斛。”（《太平御览》卷850引）橡饭即以橡子所作之饭。橡子是我国古代常用的度荒食物，早在战国时，“秦大饥，应侯请曰：‘五苑之草著，蔬菜、橡果、枣栗，足以活民，请发之。’”（《韩非子》卷14）其中即以“橡果”作为救灾食物。杜甫在安史乱后，因“关辅饥，辄弃官去，客秦州，负薪采橡栗白给。”（《新唐书·杜甫传》）

桑椹蝗虫干饭，东汉末年军阀混战时，“袁术在寿春，百姓饥

穷，以桑椹蝗虫为干饭。”（《太平御览》卷 850 引《吴书》）

质量、品位高的饭，在汉唐时期首推粱饭。王莽时长安城中饥谨，王莽向当时掌管长安市场的官员王业打听市民饮食情况，王业“乃市所卖粱饭肉羹持入视莽，曰：‘居民食咸如此。’莽信之。”（《汉书·王莽传》）王业以粱饭、肉羹欺骗王莽，使他相信长安市民吃得很好。粱是粟类中的优良品种，古人把粱饭肉羹视为高档的饭食，因而以“粱肉”作为美食佳肴的代称，以“食必粱肉”、“厌粱肉”等为富豪之家饮食奢侈的代称，如杜甫《醉时歌》云：“甲第纷纷厌粱肉，广文先生饭不足。”（《全唐诗》卷 216）

稻米饭也属优质之饭，汉唐时人把稻米视为比粟麦高级的食品。刘宋时何子平在扬州作官，“月俸得白米，辄货市粟麦。入或问曰：‘所利无几，何足为烦？’子平曰：‘尊老在东，不办常得生米，何心独赡白粲。’”（《宋书·孝义传》）这位孝子要把白米换成粟麦，是因为远到会稽老家的母亲不能常常吃到白米。可见白米是比粟麦更高级的食物。

此外还有一些属于特殊品种作成的优质饭，三国魏傅巽《七海》：“孟冬香粳，上秋膏粱。雕胡菰子，丹具东墙。濡润细滑，流泽芬芳。”这里的“雕胡”与“菰子”同为一物，即今所谓之茭白，其子即称菰子，古人作为六谷之一，可以炊饭。东墙，同“东蔕”，即沙蓬，实可食。《广志》：“东墙，色青黑，粒如葵子，似蓬草，十一月熟，出幽、凉、并、乌丸地。”古人以雕胡、东墙所作之饭为美饌。刘梁《七举》云：“菰粱之饭，入口从流。”（《北堂书钞》卷 144 引）潘尼《钓赋》云：“红面之饭，精以菰粱，五味道洽，余气芬芳。”（《太平御览》卷 850 引）这些都是对菰米饭的称赞。

饭的好坏与加工工艺也有关系，经过精细加工的饭自然就更为高级了。东汉崔駰《七依》云：“玄山之粱，不周之稻，万凿百淘，精细如蚁。”（《北堂书钞》卷 142 引）名地所产的优质粮食，再经过精细加工，就成为上好之饭了。曹操在一次宴会上对王朗说：“不能效

君昔在会稽折秈米饭也。”(《三国志·魏志·王朗传》注引《魏略》)秈米即粳米,为稻米之一种。折,《齐民要术》有“折粟米法”(《飧饭篇》),缪启愉释曰:“折,用特殊的处理法把米搞得很精白,结果只剩有原米量的百分之七十,有很多折耗,故称为折。”王朗以经过精心加工的粳米饭招待曹操,可见这是属于高级的饭。晋周处《风土记》:“精浙米,十取七、八,浙使香,蒸而饭色乃紫紺。”(《太平御览》卷850引)此处之“浙”当即上文之“折”。经过这样精细加工后的米饭,色香味都大大提高了。

饭的好坏还与产地有关,早在战国时期,人们就已经指出“饭之美者:玄山之禾,不周之粟,阳山之稌,南海之秬。”(《吕氏春秋·本味》)稌(jì),似黍而不黏,也叫糜子。秬(jù),黑黍。认为上述四地所产之四种粮食所做出的饭是最好的。汉代以后,不同产地的优质饭品更为增多。桓彦林《七设》云:“新城之秈,雍丘之粱,重糝代熟,既滑且香。”(《北堂书抄》卷142引)袁准《招公子》云:“河内青稻,新城白粳,弱其游粱,濡蛸通芬。”(同上)在上述各地所产优质粮食中尤以新城粳稻为最佳。魏文帝曹丕赞道:“江表唯长沙名好米,何时比新城粳稻也,上风炊之,五里闻香。”(《与朝臣书》,《太平御览》卷839引)看来哪里的稻米也比不上新城所出产的了。

此外,安成郡毛亭出产的稻米做成饭后,“饭若凝脂”。(《安成记》,《太平御览》卷850引)也是很高级的米饭。

质量好品味高的饭中,还有一些是以特殊工艺制作的风味饭,如“清风饭”,是唐代宫廷御厨炊制的一种饭品,其“法用水晶饭,龙睛粉,龙脑末,牛酪浆调事毕,入金提缸垂下冰池,待其冷透供进。惟大暑方作。”(陶谷《清异录》)这是专供暑热天时食用的凉饭,其制作之讲究,佐料之珍贵,非一般人所能为之,只能是皇家御用精品了。

特别值得提出的是,到了唐代已经注意到饭的健身与美容作用,其中以“青精饭”最具特色和代表性。青精饭又称青饭或乌

饭,这是以植物为辅料而制成的一种饭。

唐陈藏器所述制“乌饭”法是:“取南烛茎叶捣碎渍汁浸粳米,九浸、九蒸、九曝,米粒紧小,黑如璧珠,袋盛可以适远方也。”(《本草纲目·青精干石髓饭》引)这是一种以称为“南烛”的植物汁为辅料而制成的饭,因其制成品颜色乌黑,故称“乌饭”。一般认为青精饭所用植物为“南烛”,但是《荆楚岁时记》则称以杨桐叶为之,它说:“寒食取杨桐叶染饭,其色青而有光,食之资阳气,道家谓之青精饭。”而另据《陶隐居登真隐诀》所载,则是“以酒蜜药草辈漉而曝之”。但未说明是何种药草。看来制作青精饭所用植物可能是多种多样的。青精饭所用之米,皮日休《润卿遗青髓饭》诗有所描述:“分泉过屋春青稻,拂雾影衣折紫茎。”(《全唐诗》卷614)“青稻”下注云:“此饭以青龙稻为之。”“紫茎”下注云:“南稻茎微紫色。”看来所用的也不是一般的稻米。

青精饭的保健功能,前文说“资阳气”。上引皮日休诗对此有极生动的渲染:“蒸处不教双鹤出,服来唯怕五云生,草堂空坐无饥色,时把金津漱一声。”陆龟蒙《润卿遗青髓饭》诗也说:“旧闻香积金仙食,今见青精玉斧餐。自笑镜中无骨录,可能飞上紫云端。”(《全唐诗》卷628)都称道它可以辟谷轻身延年。此外它还有美容的作用,杜甫有诗云:“岂无青精饭,使我颜色好。”(《赠李白》,《全唐诗》卷216)

青精饭为道家修炼所用食品,陆龟蒙诗云:“乌饭新炊笔臙香,道家斋日以为常。”(《四月十五日道室书事寄裴美》,《全唐诗》卷625)但是民间也有食用此饭的,张贇曾以自制的青精饭馈赠好友陆龟蒙与皮日休,他们二人均曾写诗答谢。

二 粥

粥是以谷类为主要原料制成的半流质食品,是我国人民传统的重要主食之一。

粥在古代又称为“飧”或“糜”。《礼记·檀弓上》:“飧粥之食。”

孔颖达疏：“厚曰饘，稀曰粥。”《释名》：“糜，煮米使糜烂也。”“粥，浊于糜，粥粥然也。”由此可见粥有不同的名称和品种，其主要区别在于粥的厚薄。

粥的历史悠久，早在《逸周书》中就有：“黄帝始烹谷为粥”的记载。

粥，由于它具有糜烂、可稠可稀的特点，因而除了日常生活中供人们充饥果腹之外，还具有多方面的特殊用途：

1. 可用以敬老

这是因为粥便于老年人食用，且有利于老年人的保养，即郑玄所云“助老气也”。所以使用它作为敬老的食品。汉代标榜孝道，因而以粥敬老之礼曾经行用一时，“行糜粥”一度成为汉代统治者重视的敬老方式之一。汉文帝曾下诏称：“今闻吏粟（发给）当受鬻（即粥）者，或以陈粟，岂称养老之意哉！”诏书批评有的地方官吏以“陈粟”发给那些应当受粥的老人。规定今后“赐物及当粟鬻米者，长吏阅视，丞若尉致（送到）。”（《汉书·文帝纪》）即对于八十以上老人，以后发放粥米等物时，地方长官要亲自检查，并派副长官丞或尉亲自送到老人手中。

东汉政府也规定：“仲秋之月，县道皆案户比民（清理户籍人口），年始七十者，授之以王杖，哺之以糜粥。”（《后汉书·礼仪志中》）并把赐粥的年龄降至七十岁老人。汉章帝章和四年“秋，令是月养衰老，授几杖，行糜粥饮食。”（《后汉书·章帝纪》）这表明赐粥之事有时中断，还须重申此令。

大概到了东汉后期已经难于推行了。汉安帝元初四年诏称：“方今案比（清理户籍人口）之时，郡县多不奉行，虽有糜粥，糠秕相半。长吏怠事，莫有躬亲，甚违诏书养老之意。”（《后汉书·安帝纪》）由“陈粟”继而发展为“糠秕相半”，以至最后徒有虚名。养老糜粥，此后也就逐渐名存实亡了。

2. 可用以赈灾

由于粥的炊煮方便、简单、厚薄自如，所以常作为赈济灾民的食品。这在汉唐时期屡见不鲜，史不绝书。有的是由官府出面以公粮施粥。

东汉末年战乱饥荒，当时汉献帝“在长安，谷一斛五十余万，帝使侍御史侯汶出太仓米豆，为饥民作糜粥。”（《汉献帝传》，《太平御览》卷 859 引）这是宫廷以御米施粥，但更多的是由地方长官施粥。

东汉前期陆续为会稽郡户曹史时，恰逢饥荒之年，太守尹兴让他负责“于都亭赋（分发）民饷粥”（《后汉书·陆续传》）。

东吴时朱桓为余姚县长，刚到县上任便“遇疫病，谷食荒贵。桓分部良吏，隐亲医药，煖粥相继，士民盛戴之。”（《三国志·吴志·朱桓传》）

萧梁时萧景为南兖州刺史，“会年荒，计口赈恤，为饷粥于路以赋之。”（《梁书·萧景传》）天监元年，王志出任丹阳尹，“时年饥，每旦为粥于郡山，以赋百姓，民称之不容口。”（《梁书·王志传》）

北魏景明初年豫州闹饥荒，刺史薛真度上表曰：“去岁不收，饥饷十五，今日灾雪三尺，民人菱饿，无以济之。臣辄日别出州仓米五十斛为粥，救其甚者。”（《魏书·薛真度传》）宣武帝接表后，不仅充分肯定了他的做法，而且下令从陈郡调拨公粮支援豫州施粥所需。

北魏末年杨逸为南秦州刺史，连年灾荒，“人多饿死”，他不顾有关官员的反对，决定先拿出公粮赈济灾民，然后再申报朝廷。他将朝廷批准的二万石赈济粮发给灾民后，对“其老小残疾不能自存活者，又于州门煮粥饭之，将死而得济者以万数。”（《魏书·杨逸传》）

有的是政府官员以私财施粥：

东晋时王荟为吴国内史，“时年饥粟贵，人多饿死，荟以私米作饷粥，以饴饿者，所济活者甚众。”（《晋书·王导传》附）

萧梁初年，任昉出任义兴太守时，“岁荒民散，以私奉米豆为粥，活三千余人。”（《南史·任昉传》）

北魏后期韦肅为雍州主簿，“时属岁俭，肅以家粟造粥，以饲饥人，所活甚众。”（《魏书·韦闾传》附）

有的是平民以私财施粥：

《吴录》曰：“李寿作糜，以食饥者，而不自名。”（《太平御览》卷859引）

北魏清河房景远，“重然诺，好施与。频岁凶俭，分贍宗亲，又于通衢以食饿者，存济甚众。”这里没有说明他赈济饥民用的是什么食物，但以后发生的一个故事表明他也是以粥赈济灾民的。房景远的一个亲戚有一次被“劫贼”抓去后，将被杀害之前，他说出自己是房景远的姨兄后，“贼曰：‘我食其粥得活，何得杀其亲！’遂还衣服，蒙活者二十余人。”（《魏书·房法寿传》附）这些“劫贼”就是原来被房景远施粥而救活的灾民。

隋朝时赵郡人李士谦，家乡“大饥，多有死者，士谦罄竭家资为之糜粥，赖以全活者将万计。”（《隋书·隐逸传》）

还有人在饥荒年自己食粥而以粮食赈济饥民：刘宋“元嘉末，青州饥荒，人相食。（刘）善明家有积粟，躬食馔粥，开仓以救乡里，多获全济，百姓呼其家田为续命田。”（《南史·刘善明传》）

当然，这些能以家财施粥的人，都是颇有资产的地主阶级，如上文所述之李士谦，虽在隋朝“毕志不仕”，闲居乡里，但仍“家富于财”（《隋书·隐逸传》）。因而才有可能在饥荒之年开仓施粥。他们的行动受到人民的称赞是很自然的。同时也有不少封建官吏，能够挺身而出，解救饥民于水火之中，同样也受到历史的肯定和人民的爱戴。但另一方面也确有一批贪官污吏，借机克扣公粮，中饱私囊，置人民死活于不顾。上文提到的东汉末年的侍御史侯汶，他在长安施粥之后，却“经日而死者无降。帝疑赋恤有虚，乃亲于御坐前量试作糜，乃知非实。”侯汶身为侍御史，在严酷时刻，在天子脚下居然贪污赈灾公粮，从中可以窥知封建官府施粥赈灾的阴暗面。

3. 可用以守孝

食粥以守孝,是我国古代的一个传统风俗,早在先秦时就已这样做了。《礼记·问丧》:“亲始死,水浆不入口,三日不举火。故邻里为之糜粥以饮食之。”(卷 18)

汉唐时期,此风不辍。东汉人樊傺“及母卒,哀思过礼,毁病不自支。世祖常遣中黄门,朝暮送饘粥。”(《后汉书·樊傺传》)樊傺是光武帝(世祖)的表兄弟,故亲自派中黄门给他送粥。

萧梁时刘览“以所生母忧,……不尝盐酪,食麦粥而已。”(《南史·刘览传》)

梁陈时入张昭、张乾兄弟,“及父卒,兄弟……不食盐酪,日唯食一升麦屑粥。”(《南史·孝义传》)

齐梁时入庾沙弥,“及母亡,水浆不入口累日,初进大麦薄饮,经十旬方为薄粥。终丧不食盐酪。”(同上)

北周入皇甫遐“遭母丧,乃庐于墓侧……食粥枕块,栉风沐雨,形容枯槁,家人不识。”(《周书·孝义传》)

4. 可用以救急

由于粥烹制方便,得之较其他食物为易,故在饥困之时常可用以救急。东汉光武帝在河北征王郎时,驰至饶阳,“时天寒烈,众皆饥疲,(冯)异上豆粥。明旦,光武谓诸将曰:‘昨得公孙豆粥,饥寒俱解。’”(《后汉书·冯异传》)

曹操北征途中,“行行日已远,入马同时饥,担囊行取薪,斧冰持作糜。”(《苦寒行》)在入困马乏的军旅之中,也是煮粥以解急。

5. 可以养生疗疾

由于粥便于消化吸收,故古入常以之作为疗疾养生之饮食。

早在先秦时期,人们就已经以粥养生疗疾,战国时赵太后年老体弱,赵国左师触谿有一次问她:“食得毋衰乎?”赵太后回答道:“恃粥耳!”(《史记·赵世家》)这位太后就是靠着食粥而维持健康的。

到了汉代,人们对粥的医疗养生价值有了更进一步的认识。西

汉初年名医淳于意(又称仓公),曾记述一个病例,有一位叫赵章的病人,经诊断得了“迥风”这种不治之症。得此病者一般五天就死,可是赵章过了十天才死。淳于意分析其所以比一般病人维持较长时间的原因时说:“法五得死,皆为前分界法。后十日乃死,所以过期者,其人嗜粥,故中藏实,中藏实故过期。师言曰:‘安谷者过期,不安谷者不及期。’”(《史记·扁鹊仓公列传》)这位病人过了五天这个期限才死,是因为他平时喜欢喝粥,喝粥使他“中藏实”,使他能够“安谷”,故可以“过期”。可见粥对于加强人的体质是有不小作用的。

因此,当时人们常以食粥疗疾,曹操就曾这样做,他说,有一次“吾夜半觉小不佳,至明日饮粥汗出,服当归汤。”(《三国志·魏志·武帝纪》)他以喝粥发汗而治疗身体不适。

对于病人,也常以粥为养病的饮食,东汉人曹褒当将作大匠时,有一次生病,皇帝得知后,“使致医药、糜粥”(《东观汉记》,《太平御览》卷 859 引)。特派人送粥以慰问。唐代名将李勣,虽然贵为宰相,每当其姊生病之时,他“必亲为粥”(《隋唐嘉话》)。

6. 可用为节俗食品

寒食节是汉唐时期民间重要的节日,期间常数日不炊,粥便成为寒食节的重要食品之一。十六国时期“并州之俗,以冬至后百五日为介子推断火,冷食三日,作干粥食之。中国以为寒食。”(《邺中记》,《太平御览》卷 859 引)这种寒食粥,或谓乃“捣杏仁煮作粥”(《附录》)。

北朝时则以麦粥为寒食食品,北齐王元景与魏收书曰:“今日始知令节,须御麦粥,加之以糖,弥觉香冷。”(《时镜新书》,《太平御览》卷 859 引)这时已在粥中加糖食用。

到了隋唐时期,寒食粥又有了更多的花色品种,《玄仙杂记》卷 1 说:“洛阳人家,寒食煮杨花粥。”长安的饭馆中还出卖专供寒食节用的“冬凌粥”(《清异录》)。随着时代的发展,寒食粥也日趋讲究

而多样。

粥虽然一般来说是贫苦人民常用之食品，但是帝王贵族也常食用之，不过那与贫民所食之粥不同，而是高档而精美的粥品了。

汉唐时期皇帝食用的称为御粥，据《广志》记载：“辽东赤粱，魏武帝以为御粥。”（《太平御览》卷 859 引）这种“御粥”，是用优质“辽东赤粱”煮制的。北魏时崔浩“恭勤不息，或终日不归。太祖知之，辄命赐以御粥。”（《魏书·崔浩传》）

唐代大臣初拜官时，要向皇帝进献食品，称为“烧尾食”。中宗时，韦巨源拜尚书令，所上烧尾食中，就有“长生粥”一种。这种粥是用“进料”（《清异录》）烹制而成的。“进料”大概是指外地或外国所进献的珍贵特产。

后唐卢澄为宰相时，“堂厨”供应宰相的早点有三种粥：粟粥、乳粥、豆沙加糖粥。卢澄喜欢喝粥，“各取少许，并合而食。厨官遂有‘……相粥白玄黄’之语。”（《清异录》）白指乳粥，玄指加糖以后显黑的豆沙粥，黄指小米粥。这些粥自然也属“御粥”之类了。这虽为后唐之事，但从中亦可推知唐代情形。

官僚贵族为了显示自己的富有和阔绰，甚至以粥作为他们斗富的手段。西晋官僚王恺与石崇斗富，石崇家可以立即拿出豆粥来招待客人，王恺家虽豪富，却做不出这么快就熟的豆粥来，为此恨恨不平，于是暗中收买石崇家中的管事，刺探其中奥秘。管事将秘密泄露给他，说：豆子很难煮熟，可预先把豆煮熟研碎，当客人到来时，“作白粥以投之”即成豆粥了。（《世说新语·汰侈》）这大概是我国古代最早快速食品之一了。

三 饼

饼类食品是汉唐时期与饭同样重要的主食品种。

饼是面粉制成品的一个总称。“面”是指用麦类或其他谷类磨成的细粉。由这种细粉制成的面点都为饼属。它和现在把扁圆形的面点称为“饼”有所不同，而是“凡以面为食者，皆谓之饼。故火烧

而食者，谓之烧饼；水淪而食者，呼为汤饼；笼蒸而食者，呼为蒸饼；而馒头谓之笼饼，宜矣。”（《细素杂记》卷2）由此可见，饼的种类很多，概括而言可分为四类：蒸制类的如蒸饼等；水煮类的如汤饼等；烙烤类的如胡饼、炉饼等；油炸类的如蝎饼等。

饼在我国先秦时期已经食用，有的学者认为从汉代才有饼，这个看法不确切。早在新石器时代的河南裴李岗遗址就出上了磨盘、磨棒，说明我国加工面粉的技术已有悠久的历史。最晚到战国时已有关于饼的明确记载，《墨子·耕柱》：“见人之作饼，则还然窃之。”

不过，饼的普遍食用则是在进入汉代之后。随着烹饪技术的不断发展和变化，特别是随着石磨、重罗以及发酵技术的应用与提高，饼的成熟方式及其品类日益显示着多样化的倾向。

先秦时期的饼类食品，据文献记载，常见的不过是“饼”、“饵”、“蜜饵”、“糝”、“酏食”、“糝食”以及“糗糒”等几大品类。进入汉代以后，饼的品种大为增多。扬雄在《方言》十三中说：“饼谓之饪，或谓之饘馄。”“饵谓之糕，或谓之粢，或谓之饴，或谓之饘，或谓之饧。”说明各地已出现不少新的面点及不同的名称。刘熙在《释名·释饮食》中说：“饼，并也。溲面使合并也。……蒸饼，汤饼、蝎饼、髓饼、金饼、索饼之属，皆随形面名之也。”可知仅饼一项即包括了不少品种。如蒸制的有蒸饼；煮制的有汤饼，类似面片儿，索饼类似面条；烤制的有髓饼，指用髓油和面的炉饼；炸制的有蝎饼。

到了魏晋南北朝时期，发展更为迅速。晋人束皙在他的《饼赋》中提到的面点品种计有安乾（馓子）、纠耳（饼属）、狗后（饼属）、剑带（面条）、案成（案盛，饼名）、倍柱（饼属）、髓烛、馒头、薄壮（薄饼）、起溲（发酵面食）、汤饼、牢丸（汤团）等十多个（《全晋文》卷87）。《齐民要术》中记载了约二十个品种，有白饼、烧饼、髓饼、粢、膏环、细环饼（寒具）、截饼（蝎子）、倍榆、水引、博饪、切面粥（棋子面）、粳粥、粉饼、豚皮饼等。

隋唐时期继续发展，而且出现了许多颇为新奇的花色品种，谢

讽《食经》中所列面点有：急成小饊、千金碎香饼子、花折鹅糕、云头对炉饼、紫龙糕、象牙饼、滑饼、汤装浮萍面、朱衣饊、乾坤夹饼、含酱饼、撮高巧装檀样饼、杨花泛汤糝饼等。韦巨源《食帐》中所列面点有：曼陀样夹饼（形似曼陀罗蒴果的夹馅烤饼）、贵妃红（一种色红味浓的酥饼）、婆罗门轻高面（可能是由印度传入的一种发酵馒头）、七返膏（反复折卷七次的夹层蒸糕）、生进鸭花汤饼（作成鸭状花形的汤饼）、见风消（熟后风干，食用时用油炸的糯米面饼）、唐安饊（拼凑成花形的饼）、金银夹花平截（掺入蟹黄、蟹肉，横断面呈黄白花纹的面卷）、火焰盏口饼（上部呈火焰花形，下部似浅杯的小蒸饼）、双拌方破饼（用两种原料拌和制成的花形饼）、汉宫棋（做成双钱形的棋子，七边印花，煮着吃的面食）、天花饊饊（一种用天花菜加香料作馅的面食）、甜雪（一种加蜜烤制的面食）、八方寒食饼（用木模制成的八角形饼）、素蒸音声部（七十件包有各种蔬果馅的蓬莱仙女歌舞造型蒸饼）、金粟平饼（外敷鱼子的平面蒸饼）等。（《清异录》，参见李益民等注，中国商业出版社1985年4月版）

在上述多种多样、异彩纷呈的饼类食品中，最为普遍的、经常食用的主要品种为：

蒸饼：这是蒸制的面饼，即后世所谓馒头之类。据说馒头起源于诸葛亮征孟获时，因蛮俗以人头祭神，诸葛亮改用牛羊之肉包之以面，以像人头而祭。“后人由此为馒头”（宋·高承《事物纪原》）。这一说法似不确，早在东汉刘熙《释名》中已有关于“蒸饼”的记载，或许诸葛亮行军用过此物，或有所改进而已。西晋官僚何曾饮饌奢侈，“蒸饼上不坼作十字不食”（《晋书·何曾传》）。从其蒸熟后可裂为“十”字，可见当时发酵技术已很成熟。十六国后赵石虎“好食蒸饼，常以干枣、胡桃瓤为心蒸之，使坼裂方食。”（《太平御览》卷860引《赵录》）则蒸饼中又可加入果品，类似今之果料馒头。由于这种饼是在笼中蒸制的，所以到了唐代又将其称为笼饼，“唐人呼馒头为笼饼”（宋·张师正《倦游杂录》）。武则天朝有侍御史侯思止，“常

命作笼饼，谓膳者曰：‘与我作笼饼，可缩葱作。’比市笼饼，葱多而肉少，政令缩葱加肉也。时人号为缩葱侍御史。”（《太平广记》卷285引《御史台记》）笼饼中需加进肉和葱，则显然是肉包子了。

由此可见，所谓“蒸饼”，就是指用面粉发酵而蒸制的饼，包括馒头及由其演变的各种带馅包子等。

汤饼：就是在汤水中煮食的面食，即今所谓面条。汤饼还有不同的名称和类别，如“索饼”（《释名》）、“煮饼”、“水溲饼”（《四民月令》）、“水引饼”、“饔飩”（《齐民要术》）等。索饼、水溲饼、水引饼是面条、拉面、切面之类，煮饼是将蒸饼掰碎后煮而食之，饔飩是面片之类。

汤饼在汉唐时期不仅为广人人民所喜爱，同时也是宫廷中常用的食品之一。汉代掌管皇帝后勤的长官少府，其属官有“汤官”，专门负责汤饼等面食供应（《汉书·百官公卿表》）。东汉质帝就是被外戚梁冀“令左右进鸩加煮饼”而毒死的（《后汉书·梁冀传》）。曹魏时魏明帝怀疑何晏面色非常白是因抹了粉，于是在盛夏时把他叫到宫中，“与热汤饼”，让他吃得满头大汗。他用袖子擦汗之后，面色更白，这样明帝才知道他的面色白不是抹粉而是天生的（《世说新语·容止》）。可见曹魏宫中也食汤饼。直到唐代仍如此，唐昭宗在凤翔对大臣们说：“在内诸王及公主、妃嫔，一日食粥，一日食汤饼，今亦竭矣。”（《通鉴》卷263）唐代宫廷中还有了供夏日享用的凉面——“冷淘”。杜甫《槐叶冷淘》诗对此有生动的描绘：“青青高槐叶，采掇付中厨。新面来近市，汁滓宛相俱。入鼎煮过熟，加餐愁欲无。碧鲜俱照箸，香饭兼苞芦。经齿冷于雪，劝人投此珠……万里露寒殿，开冰清玉壶。君王纳凉晚，此味亦时须。”（《全唐诗》卷221）这是一种加入嫩槐叶以后呈绿色的过水凉面。

胡饼：即芝麻烧饼，这是汉代才出现的一种饼。张骞通西域后引进了“胡麻”（即芝麻），将其用以烤制成的烧饼便称为胡饼。刘熙《释名·释饮食》说：“胡饼，作之大漫沔也，亦言以胡麻著上也。”十

六国时，“石季龙讳胡，改胡饼曰麻饼。”（《前赵录》，王先谦《释名疏证补》引）可见胡饼的一个特点是在饼上着芝麻的。胡饼的作法是用炉子烤制的，“石勒讳胡，胡物皆改名，胡饼曰转炉。”（《太平御览》卷 860 引《赵录》）这是根据胡饼用炉子烤制的特点而改名。《齐民要术》在讲述“髓饼”的制法时，说要将这种饼“使着胡饼炉中，令熟。”可见作胡饼有专用的“胡饼炉”。

胡饼一经传入内地，便深受各界欢迎，而且经久不衰。

东汉时，“灵帝好胡饼，京师皆食胡饼。”（《续汉书》，《太平御览》卷 860 引）可见当时从上到下都很喜欢吃胡饼。

《后汉书·五行一》也说汉灵帝喜好胡饭，于是“帝都贵戚，皆竞为之”。此可作为《续汉书》条之佐证。

东汉末年，李叔节兄弟“作万枚胡饼”以犒劳吕布之军队（《太平御览》卷 860 引《英雄记》），可见当时制作胡饼的能力已经很强，因而可用以劳军。

到了魏晋南北朝时期，不仅北方食胡饼，南方也普遍食用了。西晋时人王长文，“于成都市中蹲踞啗胡饼”（《晋书·王长文传》）。这是西南地区在吃胡饼。东晋人王羲之少时曾“坦腹东床啗胡饼”（王隐《晋书》，《太平御览》卷 860 引）。这是江东在吃胡饼。

到了唐代，胡饼更为流行，日僧圆仁在唐地见到“时行胡饼，俗家皆然”（《入唐求法巡礼行记》卷 3）。可见它已成为汉民族的重要食品之一了。

胡饼到了唐代发展为饼中着馅。据《唐语林》载：“时豪家食次，起羊肉一斤，层布于巨胡饼，隔中以椒、豉，润以酥，入炉迫之，候肉半熟食之。呼为‘古楼子’。”类似今之羊肉馅饼。

除上述最主要的饼食之外，比较重要的还有：

烧饼：《齐民要术》有“作烧饼法：面一斗，羊肉二斤，葱白一合，豉汁及盐，熬令熟，炙之。面当令起。”（《饼法篇》）这与我们今天常见的“烧饼”不一样。是一种加馅烤熟的发面饼，类似今天的肉馅

饼。又据《时镜新书》载：“四月八日，长沙市肆之人无子者，供寺阁下羊肉薄饼，结愿以乞儿，往往有验。”（《太平御览》卷 860 引）这种“羊肉薄饼”大概也属此类。

髓饼：汉代已经有髓饼（《释名》），《食经》载有“髓饼法：以髓脂合和面。”（《太平御览》卷 860 引）《齐民要术》有“髓饼法：以髓脂、蜜，合和面。厚四五分，广六七寸。使著胡饼炉中，令熟，勿令反复。饼肥美，可经久。”（《饼法篇》）这是加入动物油脂和蜜糖烤制的甜味油酥火烧。

乳饼：随着魏晋南北朝时期少数民族大量涌入中原地区，其饮食文化也影响了中原地区，乳品进入汉民族生活之中就是其中一个突出表现。乳饼就是在这一背景下产生的饼类新品种。西晋人卢湛《祭法》中就已有“夏祠别用乳饼”的记载（《太平御览》卷 860 引）。这种“乳饼”与《齐民要术》中的“截饼”大概是同一种类，是用牛、羊奶加蜜调和制成，“截饼纯用乳洩者，入口即碎，脆如凌霄。”（《饼法篇》）唐代“韦澳、孙宏大中时同在翰林，懿宗赐银饼馅，食之甚美，……皆乳酪、膏腴所制也。”（《唐摭言》卷 5）这种“银饼馅”无疑也是乳饼类食品。这表明乳酪传入中原后，不仅增添了饮料品种，而且还丰富了面点花色。

到了南北朝时期，制饼方法和工艺已臻于成熟阶段，这时不仅出现了像《齐民要术》之《饼法篇》这样专门论述制饼方法和工艺的专门著作，其中总结了二十余种饼食的制作方法和工艺，可称为制饼技艺之集大成者，体现了当时已达到的制饼技术的高水平 and 丰富多彩的制饼方法。而且对于制饼的原材料也提出了更高的要求，达到了精益求精的地步，南朝吴均在《饼说》中，对于制作高水平的饼的相应条件是：“安定啞鳩之麦，洛阳董德之磨，河东长若之葱，陇西舐背之犍，枹罕赤耻之羊，张掖北门之豉。燃以银屑，煎以银铍。洞庭负霜之橘，仇池连蒂之椒，调以济北之盐，判以新丰之鸡。”（《全梁文》卷 60）这里所提出的几条要求，主要是对原料、辅

料、调料和燃料的选择,对刀工、火候等尚未涉及。由此可知,把“饼”作成美食并非轻而易举。

在此基础上,到了隋唐时期,制饼工艺和方法更达到炉火纯青的地步,因而出现我们在前面已引述的如谢讽《食经》和韦巨源《食帐》中那些丰富多彩、高级精美的饼食的情形,就一点也不奇怪了。

最后还应当指出的是,由于汉唐时期饼食日益普及,日益成为人们重要的主食品种,因而对于饼品的饮食卫生也不断有所认识和提高。

早在汉代,崔寔《四民月令》中已经指出,“五月距立秋,无食煮饼及水溲饼。”注:“夏月饮水时,此二饼得水即冷坚不消,不幸便为食作伤寒矣。以饼置水中则验,唯酒溲之,人则烂也。”

这段记载说明在汉代已经积累了一定的饮食经验并掌握了一定的饮食卫生标准,这些经验与标准一直影响着后世,而《杂五行书》则认为:“十月亥日食饼,令人无病。”(《太平御览》卷860引)可见当时人们认为食饼有很强的时间性和季节性,某一种饼在某一时间吃了之后对人体的作用是不同的。

晋束皙在他著名的《饼赋》中,对于食饼的季节性作了系统的说明:

春——“于是享宴,则曼头宜设”;

夏——“此时为饼,莫若薄夜”;

秋——“肴饌尚温,则起溲可施”;

冬——“充虚解战,汤饼为最”。

这里的“曼头”、“薄夜”、“起溲”、“汤饼”都是饼类食品,但四季食法不同。

唐僖宗“幸蜀,乏食,有宫人出方巾所包面半斤许,会村人献酒一偏提,用酒溲面,搏饼以进。嫔嫱泣奏曰:‘此消灾饼,乞强进半枚。’”(《清异录》)据《旧唐书·僖宗纪》载:广明二年六月,“沙陀退还代州,车驾幸成都府。”知僖宗幸蜀时在六月。这里认为用酒溲面

可以消灾的说法,显然是汉代崔寔所提出的食饼卫生准则的传承。

随着时代的发展,对于“饼”的讲究,越来越多。到了唐代,还将饼用于食疗,咎殷的《食医心鉴》就记载了十余种治病用的索饼,有羊肉索饼、黄雏鸡索饼、榆白皮索饼、母鸡索饼等。

第三节 菜肴烹饪

菜肴是用于下饭、佐酒的食品的总称。通常有生制和熟制两种制法。生制菜肴一般不经过加热,而是把原料用腌、糟、醉、酱、渍、泡等方法制成。熟制菜肴则须将原料经过初加工和切配,用一定的烹饪方法加热、调和而成。菜肴烹饪在食品技术发展史中占有重要地位,在我国有着悠久的历史。

汉唐时期菜肴烹饪或制作的基本方式,主要有如下几种:

一 炙

炙,为汉唐时期菜肴的主要烹调方法之一。一般是指经加工后的原料在火上烧烤,《礼记·礼运》注:“炙,贯之火上也。”《释名·释饮食》:“炙,炙也,炙于火上也。”《说文解字》:“炙,炮肉也。从肉,在火上。”上述记载,说明早期的“炙”是将原料穿起来,举在火上烧烤而成,其烹饪的方式比较简单。

炙,早在先秦时代就已经出现,《吕氏春秋·本味》提到商汤时的著名肉食时说:“肉之美者,猩猩之唇,獾獾之炙。”《孟子·告子上》说:“嗜秦人之炙,无以异于嗜吾炙。”说明食炙很普遍,无论西秦还是东鲁都有炙可食,但当时尚未形成风味,以至秦、鲁之炙没有区别。在《孟子·尽心上》又说:“公孙丑问曰:‘脍炙与羊枣孰美?’孟子曰:‘脍炙哉!’”可知脍炙好吃是当时人们所公认的,后来遂形成了“脍炙人口”的成语。写脍炙好吃的记载能找出许多,但写得言简意赅,而且生动、形象的莫过于《礼记·曲礼上》“毋噉炙”这三个字。噉,读 zuō,原指婴儿吃奶,这里指一口吞下。《礼记》旨在

告诉人们要讲究礼貌,在食炙的时候不可狼吞虎咽。炙的美味程度,可想而知。

进入汉代以后,枚乘在《七发》中把“薄耆之炙”列为“天下至美”之一。薄耆,即薄切兽畜通脊之肉。史游《急就篇》:“臄脍炙馐各有形。”颜注:“臄,粗切生肉也;脍,细切生肉也。”可知此时不仅有“大炙”,而且已经有了“小炙”。《释名·释饮食》中记载着多种炙名和炙法:“脯炙,以饴蜜豉汁淹之,脯脯然也。”“釜炙,于釜中汁和熟之也。”“衔炙,细蜜肉和以姜、椒、盐豉已,乃以肉衔裹其表而炙之也。”“貂炙,全体炙之,各自以刀割,出于胡貂之为也。”从这些记载中可以看出:①炙的品种在增多,既有烤干的“脯炙”,又有带汁的“釜炙”;既有细碎的“衔炙”,又有整只的“貂炙”。同时还可以看出,由于汉王朝的统一和政策上的开放,边远的少数民族地区的食品“貂炙”已进入中原。②炙的制作技术在提高。以“衔炙”为例,“细蜜肉”,大概是剁得很碎的肉馅。用姜、椒、盐豉调味后,“以肉衔裹其表”疑为“以网衔裹其表”,即用网油裹在外边,插上签子来烤。看出制作技术是很精细的。③所用调料也很讲究,既用饴蜜、豉汁,又用姜、椒、盐豉。而且在外观上,要求“脯脯然也”,很好看;在吃法上,有的要求“各自以刀割”,因品种不同而有所区别。

随着生产的发展和社会风尚的变迁,炙的原料范围也逐渐扩大,炙的品种也逐渐增多。

有鹿肚炙、牛肝炙。据《西京杂记》卷2载:刘邦为泗水亭长时,押送囚徒到骊山,友人为他饯行时,“从卒赠高祖酒二壶,鹿肚、牛肝各一。高祖与乐从者饮酒食肉而去。后即帝位,朝脯尚食,常具此二炙。”这是以鹿肚、牛肝为炙。

有黄雀炙。《太平御览》卷863引《孝子传》载:“王祥后母病,欲黄雀炙,乃有黄雀数枚飞入其幕,因以供母。”

有鹅炙。《南史·江淹传》:“桂阳之役,诏撤久之未就。齐高帝引江淹入中书省,先赐酒食。淹素能饮啖,食鹅炙垂尽,进酒数升

讫，文诰亦办。”

有牛心炙。《晋书·王羲之传》载：王羲之的少年时曾到周顛家作客，周顛很看重他，“时重牛心炙，坐客未噉，顛先割啗羲之，于是始知名。”

有蟹鱼炙。沈莹《临海水土异物志》蟹鱼 24：“蟹鱼至肥，炙食甘美。谚曰：‘宁去累世宅，不去蟹鱼额。’”其甘美程度可知。

上述记载说明，炙的原料不仅有畜兽的躯体，而且有内脏；不仅有家禽，而且有飞禽；此外还有鱼类。

到了南北朝时，贾思勰在《齐民要术》中，辟有专章，收录了北魏及其前代的炙名和炙法多达二十二种。

以所列炙豚法为例，来看当时已经达到的制作技术水平。

“炙豚法：用乳下豚极肥者（选料要求），……揩洗、刮削，令极净。小开腹，去五脏，又净洗（清洗要求）。以茅茹腹令满，柞木穿（处置要求）。缓火遥炙，急转勿住（火候要求）。清酒数涂以发色。取新猪膏极白净者，涂拭勿住（辅料与操作要求）。”

上述要求如能做到，其综合效果是：“色同琥珀，又类真金。入口则消，状若凌雪，含浆膏润，特异凡常也。”制品的色香味形以及口感，均已达到了很高的水平。（以上引文见《齐民要术》卷第九《炙法》）

上述炙豚法的制作技术要求具有一定的代表性。炙法的一般要点为：选料、清洗、处置、调味与火候。其中以火候为关键。

原料不同炙法的火候也不同：炙豚用乳猪，炙时要“缓火遥炙，急转勿住”；棒炙用牛的里脊嫩肉，故炙时要“逼火偏炙一面，色白便割；割遍又炙一面”，不仅要现烤现吃，而且要边割边吃，这样才能“含浆滑美”，“若四面俱熟然后割，则涩恶不中食也”；牛脰炙是用牛百叶，炙时要“逼火急炙，令上劈裂，然后割之，则脆而甚美”，如果“微火遥炙”，则又薄又硬不好吃了；捣炙用肥子鹅肉，炙时“唯急火急炙之，汁出便熟”；饼炙用白鱼，炙时用“熟油微火煎之，色亦

便熟”。

炙的方式以“炙蚶”尤有其独特之处，体现了这一时期烹饪工艺所追求的整体性。炙蚶是用一种特制的铁火铲烤炙，炙时“汁出去半壳，以小铜拌奠之。大奠六、小奠八，仰奠，别奠酢随之。”这条记载反映了当时的烹调技术，已经在“色”、“香”、“味”的基础上进而追求“形”、“器”、“量”。“去半壳”、“仰奠”（仰卧摆盘），说明已经注意到菜肴的外形，“以小铜拌（盘）奠之”，说明已经注意到美食还要配“美器”；“大奠六，小奠八”（大蚶摆六个，小蚶摆八个），说明已经注意到菜肴的“适量”。

进入隋唐以后，炙的制作技术仍在发展。

《隋书·王劭传》称：“今温酒及炙肉，用石炭、柴木、竹火、草木、麻荻火，气味各不同。”可知当时炙肉，对于燃料也开始讲究起来，视不同品种和要求选择使用不同燃料，以达到炙的不同风味。

炙的品种更趋于多样化。

唐睿宗之女金仙、玉真公主皆为道士而吃素，于是睿宗“日令以九龙食寮装逍遥炙赐之”（《清异录》）。懿宗咸通九年，同昌公主出嫁，“上每赐御饌汤物，而道路之使相属。其饌有灵消炙……一羊之肉，取之四两，虽经暑毒，终不见败。”（唐苏鹗《杜阳杂编》）以上为宫廷御炙。

在民间，炙的品种更加丰富多彩，食用也更为广泛普遍了。

唐代人段成式有一次外出打猎，在一乡村，“主人老姥出齷臠，五味不具。成式食之，有逾五鼎，曰：‘老姥初不加意，而珍美如此。’常令庖入具此品，因呼‘无心炙’。”（《清异录》）在乡间村妇那里居然可以吃到如此美味之炙，可见到了唐代炙在民间已相当普及，炙的总体烹制水平已大大提高了。

唐代统一多民族国家的空前发展，导致各民族之间饮食文化的交流空前发展，这在炙品上也有所体现。当时有一种名曰“浑炙犁牛”（整烤牦牛）的大菜。这是我国古代西部少数民族菜肴。唐代

诗人岑参在《酒泉太守席上醉后作》诗中写道：“琵琶长笛曲相和，羌儿胡雏齐唱歌。浑炙犁牛烹野驼，交河美酒金叵罗。”（《全唐诗》卷199）可知此菜为太守席上宴请嘉宾之大菜。它既标志着饮食文化的发展，又象征着民族之间的饮食文化交流。还有一种“驼峰炙”，“将军曲良翰作驴馐驼峰炙，甚美。”（《酉阳杂俎》）也应是西北少数民族的吃法。

唐代岭南、东南沿海的饮食文化日益扩展，也使炙的品种更为多样。

有天齏炙，“瓦屋子（蚶的别名）……壳中有肉，紫色而满腹。广人尤重之，多烧以荐酒。俗呼为‘天齏炙’。”（《岭表录异》卷中）

有蛤蜊炙，“吐突承璀嗜蛤蜊炙，以铁丝床数，浇鹿角浆，然后食。”（《云仙杂记》卷7）

有蝾蛄炙，“鹿宜孙食蝾蛄炙，于寿阳碗中顿进数器。”（同上）蝾蛄为生长于海边的梭子蟹。以上数种均为海鲜，不仅南人食用，亦传至北方，为北人所喜爱。

汉唐时期不仅炙的品种在日益增加，烹饪工艺在不断精益求精，而且对于炙的饮食卫生也在不断进行探索，以食用“炙蚶”为例：在南北朝时人们认为“炙蚶”要“别莫酢随之”（《齐民要术·炙法》），意思是说要蘸醋吃。而到了唐代则已认为“（醋）不可与蛤肉同食，相反。”（孟诜《食疗本草》卷下《醋》）意思是说这两样东西相反，同时进食会出现毒副作用。“蚶”即是“蛤”。从这个事例可知，我国古代对于饮食卫生也是在不断进行探索的。

二 脍

脍也是汉唐时期最常见的菜肴制作方法。

《礼记·少仪》：“牛与羊鱼之脍，聂而切之为脍。”（卷10）孔疏：“聂而切之者，谓先牒为大脍，而后细切之为脍也。”

《说文》：“脍也，细切肉也。”

这些记载，给“脍”下了定义，明确地回答了什么是脍，以及怎

样切法，特别是科学地限定了“脍”的原料范围——“牛与羊、鱼”。但是也有例外，汉朝就有人特别喜欢吃鹿脍。《东观汉记·马光传》载：“章帝与光诏曰：‘朝送鹿脍，宁用饭也。’”吃起鹿脍来连主食都不想再用。因为“脍”既可以熟食，又可以生吃，而且主要是生吃，所以不能用猪肉。《礼记·内则》在谈到脍的调料用法时说：“脍，春用葱，秋用芥。豚，春用韭，秋用蓼。”（卷8）把脍与豚分别来说，可见脍中不包括豚。

“脍”，早在先秦时期就已经出现了。《论语·乡党》：“食不厌精，脍不厌细。”我国历来公认“脍炙”为美味的代表。

进入汉魏以后，食脍之风日益盛行。从汉唐时期琳琅满目的关于脍的记述中，我们可以看到脍有如下特点。

第一，脍的原料大多指的是鱼。

后汉辛延年《羽林郎》：“就我求珍肴，金鱼鲙鲤鱼。”鲙，即脍。鲤鱼是最常用的作脍原料。不仅淡水鱼，海鱼也是脍的常用原料。三国魏曹植《七启》：“脍西海之飞鳞。”西海之飞鳞，即“文鳐”。

第二，而且要用鲜鱼、活鱼。汉枚乘《七发》即盛赞“鲜鲤之鲙”。唐人寒山《诗》之205中也写道：“去骨鲜鱼脍，兼皮熟肉脍。”（《全唐诗》卷806）

第三，以薄切、细切为其刀功要领和特色。晋人潘岳在《西征赋》中形容厨人切脍的刀功时说：“鸾刀若飞，应刃落俎，嵯礧霏霏。”唐人杜甫在《观打渔歌》中也写道：“饔子（厨师）左右挥霜刀，鲙飞金盘白雪高。”（《全唐诗》卷220）都以如雨雪之飘洒来形容切脍时的情景。所切之脍薄到比蝉翼还薄，晋人张协在《七命》中形容道：“秋蝉之翼，不足拟其薄。”将其装盘食用时，则“累如叠穀，离若散雪”（曹植《七启》）。摞起来如同几层薄纱，筷子一拨如同雪片纷飞。

由于鱼是脍的主要原料，因而汉唐时期人们对鱼的品类要求也就日益讲究并有所发展变化。

汉晋时期鲈鱼是深受人们喜爱的作脍佳品。曹操宴宾客时慨叹道：“今日高会，珍馐略备，所少吴松江鲈鱼耳！”（《后汉书·左慈传》）以无鲈鱼脍为憾。晋代吴人张翰在洛阳作官，因思念家乡的鲈鱼脍，遂弃官归故里。鲈鱼是淡水鱼中的作脍珍品。

鲷鱼也被认为是脍的优质原料。据晋葛洪《神仙传》卷9记载，吴主孙权曾与仙人介象“共论鲷鱼何者最上，象曰：‘鲷鱼为上。’”鲷鱼形如娃娃鱼，大者长二尺，小者仅数寸，产于吴会稽沿海。《异物记》也说：“鲷鱼作脍，味略无辈。”（《古今图书集成》卷306引）鲷鱼是海鱼中的珍品。当然，制脍佳品也绝非仅限于此。《临海水土异物志》载：“鲈鱼，大者长三尺，作脍、炙，尤香而美。”

到了唐代，对于脍鱼的品质优劣更有明确的系统分类。杨晔在《膳夫经》（即《膳夫经手录》）中记载：“脍莫先于鲫鱼，鳊、鲂、鲷、鲈次之，鲚、味、鲙、黄、竹五种为下，其他皆强为之耳，不足数也。”这里把前人推重的鲈鱼列为二等，而将鲫鱼列于首位。唐人盛赞鲫鱼脍，韩愈就曾留下“庖霜脍元鲫”的诗句。杜甫也曾留下“鲜鲫银丝脍”的诗句。鲫鱼不仅被唐人认为是脍中珍品，而且还被认为具有医疗作用。孟诜在《食疗本草》中曾提出：“诸鱼属火，惟鲫鱼属土，而有补脾胃之功。”那么鲫鱼脍就不仅是一道佳肴，而且是一味药膳了。

脍，除了一般鲜脍外，到了唐代已出现了一种保鲜的“干脍”。据《太平广记》卷234《吴馔》载：东晋的吴郡向朝廷贡献海鲈干脍和松江鲈鱼干脍。海鲈干脍的制作方法是：盛夏五六月时，出海捕得鲈鱼后“即于海船之上作脍，去其皮骨，取其精肉，缕切。随成随晒三四日，须极干，以新白瓷瓶未经水者盛之。密封泥，勿令风入。”这样作成的干脍，可以保存五六十天，仍“不异新者”，取其“散置盘上，如新脍无别”。这里所说的鲈鱼，状似鲈鱼而肉略粗。由于脍食要求一个“鲜”字，因而对原料的保鲜就特别严格。从这个记载可知，当时已出现了在船上就地加工保鲜的方法。松江鲈鱼的保鲜方

法与鲛鱼相同,可见不论海鱼或淡水鱼都可以做成“干脍”。在没有电力冷藏保鲜的古代,这种方法最大限度地达到了保鲜的要求,保鲜期长达两个月之久,其保鲜技术之高明令人惊叹。

三 羹

羹,是汉唐时期人们经常食用的一种汤菜。

《尔雅·释器》:“肉谓之羹。”疏:“肉之所作臠名羹。”最初的羹是用肉做的汤,以后才配以各种蔬菜。《释名·释饮食》:“羹,汪也,汁汪郎也。”这是说羹具有多汤的特点。《说文》:“羹,五味之和也。”这是从羹具有五味调和的特点而言。

羹,在古代文献中出现甚早,《尚书·说命下》载:“若作和羹,尔维盐梅。”《周礼·天官·亨人》:“祭祀,共大羹、铏羹,宾客亦如之。”注:“大羹,不致五味也。铏羹,加盐菜也。”(卷1)

古代对于羹应该如何吃法、如何调味、如何摆放都有讲究。《礼记·曲礼上》:“凡进食之礼,……食居人之左,羹居人之右。毋啜羹,毋絮羹。客絮羹,主人辞不能亨。羹之有菜者用筴,无菜者不用筴。”(卷1)啜(tā)羹,即饮羹,不细嚼而吞咽。絮羹,即调羹。筴(jiā),古代指箸,即筷子。这虽是从用餐的礼仪角度而言,但清楚地表明羹是佐饭之重要菜肴。

羹,是一种适于社会各阶层,食用范围很广泛的食物。《礼记·内则》说:“羹食自诸侯以下至于庶人,无等。”“羹与饭,常日所食,故无贵贱之等。”

进入汉代以后,羹仍然是人们佐餐的常用菜肴。刘邦年轻时常常带着客人到嫂嫂家吃饭,嫂嫂厌烦,为表明羹已尽,故意拿杓子在釜旁大声地敲响。宾客走后,刘邦“视釜中尚有羹”,由此怨恨嫂嫂。后来他当了皇帝以后,封她的儿子刘信为“羹颍侯”(《史记·楚元王世家》)。这个故事表明,羹是平民家中日常的食物。

东汉人陆续被关在监狱,有一次他母亲来给送饭,他并不知道,但当吃羹时,他却哭了,说:这是我母亲送的饭。狱吏问他何以

知之？他说：“缕母作羹，截肉未尝不方，断葱寸寸无不同，是故知母来。”（《太平御览》卷 861 引谢承《后汉书》）可知羹虽被广泛食用，但因作法不同而风味各异，乃至一个家庭主妇都具有作羹的独特风味。

关于羹的制法，刘向在《新序·杂事第四》中讲了一个故事：有一次晋平公问叔向，过去齐桓公九合诸侯，一匡天下。主要是君之力，还是臣之力呢？师旷答道：“臣请譬之以五味。管仲善断割之，隰朋善煎熬之，宾胥无善齐和之。羹以熟矣，奉而进之。而君不入，谁能强之？亦君之力也。”此虽以五味作喻，但道出了制羹的三大要领：一是切割，二是火候，三是调味。只要能善于掌握这三条，就能把羹做好。

随着烹饪技术的不断发展，进入魏晋南北朝时期，制羹的技术更趋于精细。除继续要求切割、火候与调味外，还着重于选料。现以北魏《齐民要术·羹臠法》中的制纯羹为例，说明对于选料和调味的严格要求。

先看对于原料的选择。四月里莼生茎还未长叶时，叫“雉尾莼”，最为肥美。长出叶子后叫“丝莼”，五六月间还可以用，七月底到九、十月间就不可食用了，因有蜗牛虫粘在上面，吃了对人有害。十月间虫子冻死后又可以吃了。十月底到三月间留下的根叫“瓊莼”，其前端一寸左右，肥而且滑，可以吃。再深一些就不能吃了，味就苦涩了。这就是说莼在不同的月份，不同的部位，其味道差别很大。

再说对于调味的要求：豉汁在另一锅中煮，一开即滤去渣滓，澄清后再用。不可用杓子搅和，一搅和汤就浑浊了。煮豉汁时呈现新琥珀色即可，不要太黑，黑了就又咸又苦。纯羹不可加葱、醋等调味，更不宜咸。可见对于调味要求是很严格的。从其操作要领中可见，关键还是火候的掌握。

从中足见选料和调味之精细程度。

汉唐时期,羹的品种日益增多。大略而言,主要有菜羹、肉羹和鱼羹三大类别。

1. 菜羹,多为贫穷人家所食,东晋时,桓温上表说:王濬的两个孙子,生活非常贫困,以至“菜羹不给”(《晋书·王濬传》)。刘宋时人朱脩之虽身为高官,但对穷困的姐姐从未资助过。有一次他到姐姐家去,“姊欲激之,为设菜羹粗饭,脩之曰:‘此乃贫家好食。’致饱而去。”(《宋书·朱脩之传》)这里明言菜羹为贫穷人家的食物。

菜羹可由各种不同的蔬菜制成,如东汉“陶硕,字公超。啖芜菁羹,无盐。”(《太平御览》卷 861 引谢承《后汉书》)这种以芜菁制成的羹即是菜羹中的一种。

比较高级的菜羹,并非纯用蔬菜,而是要掺入一些鱼、肉之类的。《齐民要术·羹臠篇》所介绍的菜羹,莼羹可加入鲤鱼或白鱼(引《食经》),瓠叶羹用瓠叶和羊肉做成。

蔬菜羹也为佛教徒所常食,其做法自有独特之处,在唐代有一种“道场羹”,据《清异录》载:“江南仰山善作道场羹,脯、面、蔬、笋,非一物也。”仰山,即唐高僧慧寂。这是一种荤素杂煮的羹。

2. 羹的另一大类为肉羹。这是比较富有人家的菜肴。东汉太尉刘宽,“侍婢奉肉羹,翻污朝衣。”(《后汉书·刘宽传》)

肉羹的种类也很多:

畜肉类羹

羊羹:以羊肉烹制,北方较为流行。东晋大将毛脩之被北魏俘在平城时,曾作羊羹送给北魏的尚书和皇帝拓跋焘品尝,他们感到味道绝美,于是让他当掌管御膳的“太官令”(《宋书·毛脩之传》)。

猪蹄酸羹:是用猪蹄佐以葱、豉、醋、盐烹制的酸味肉羹。(《齐民要术·羹臠传》)

驰蹄羹:据《异物记》:“陈思王制驰蹄羹,一甌值千金,号七宝羹。”

在江南地区另有一些特殊风味的羹,如,“猴头羹”,三国吴沈

堂《临海水上异物志》曰：临海一带，“民皆好啖猴头羹，虽五花肉腥不能及之。其俗言：‘宁负千石之粟，不愿负猴头之羹腥。’”（《太平御览》卷 861 引）

唐代岭南地区还有一种以肉类杂煮的“不乃羹”，据刘恂《岭表录异》：“交趾之人重不乃羹，羹以羊、鹿、鸡、猪肉和骨同一釜煮之，令极肥浓，滤去肉，进葱姜，调以五味，贮以盆器，置之盆中。”

家禽野禽类羹

有鸡羹。北齐时高澄为沧州刺史，有一次其下属在外投宿时食鸡羹而不付钱，高澄知道后，召集众官责问该官员说：“食鸡羹何不还价直也？”（《北齐书·彭城王澄列传》）鸡羹是比较常见的一种肉羹。《齐民要术》有“鸡羹法”，是用鸡一只与葱、枣等合煮而成。

此外还有鸭羹，《齐民要术》有“笋筍鸭羹法”，用肥鸭一只，与咸干笋合煮而成。

鱼羹

萧齐吏部郎庾杲之有一次到乐颐家中，乐颐用粗劣的菜肴招待他吃饭，庾杲之不吃，乐颐之母“闻之，自出常膳鱼羹数种”（《南齐书·乐颐传》）。这条材料说明：第一，鱼羹是富有人家之“常膳”。第二，鱼羹档次较高，因此用以待客而不显怠慢。第三，鱼羹的品种很多，乐颐家中仅常吃的鱼羹就有数种。

此外，还有鼈羹，后汉桓麟《七说》：“河鼈之羹，齐以兰梅，芳芬甘旨，未啜先滋。”（《全后汉文》卷 27），鼈是一种大鳖。

到了唐代，羹又成为一种食疗品种，据《食医心鉴》记载，水牛肉羹可“治小便涩少闭闷”。羊肝羹可“治小便多数，瘦损无力”。猪心羹可“治产后中风血气拥，惊邪忧恚”。猪肾羹可“治产后蓐劳车寒乍热”。猪肝羹可“治产后乳汁不下闭妨痛”等。

还有一种“甘露羹”，据说用以治疗白发很有奇效。唐玄宗时户部员外郎郑平须发皆白，有一次被李林甫看见，告诉他，宫中有一种甘露羹，可以黑发，食用后，“纵当华皓，必当鬓黑”。第二天，李林

甫得到皇帝所赐甘露羹后，便送给郑平服用，“一日发毛如罍”（《太平御览》卷 861 引《明皇杂录》）。罍为黑色美石。一夜之间白发就变为如黑色美石，未免有夸大的成分。不过，唐代对于羹的食疗作用的认识与追求，表明我国古代饮食文化到唐代已进入了一个更高的发展阶段。

四 脯

脯是一种干肉，是我国古代对肉类加工、保藏的最古老方法之一，也是古代最常用的一种肉食。脯是一种具有特殊香味，且耐久贮的干肉，可以畜、禽、鱼肉为原料，经切割、漂洗、腌渍、煮制、挤榨、曝晒或阴干等处理方法而制成。

《说文》：“脯，干肉也。”《汉书·东方朔传》：“朔曰：生肉为脍，干肉为脯。”都指出了其为干肉的特征。

同为干肉，在“脯”之外，尚有“腊”、“脩”等。他们的区别，据《周礼·腊人》郑玄注：“薄析口脯；捶之而施姜桂曰锻脩；腊，小物全干。”（卷 1）这意思是说，大动物析成条片而干的为“脯”，经过敲打加入佐料而干的为“脩”，小动物整个而干的为“腊”。《齐民要术》在介绍“五味脯”的作法时说：“用牛、羊、犢、鹿、野猪、家猪肉，或作条，或作片。”都是用大动物析成条或片。这就是所谓“薄析”。而作“五味腊”时，则“用鹅、雁、鸡、鸭、鸽、鹑、鳧、雉、兔、鹁鹑、生鱼，皆得作……勿四破。”（《脯腊篇》）用的都是整只的小动物，此即所谓“小物全干”。

脯是最早出现于食品市场的肉食。先秦时期已经有了“沽酒市脯”（《论语·乡党》），到了汉代以后，依然占据食品市场的重要位置，并有了更大的发展。

桓宽《盐铁论·散不足》中的贤良说：“古者…不市食（不买熟食吃）。及其后则有屠沽，沽酒市脯鱼盐而已。今熟食遍列，穀施成市。”脯是熟食市场中的重要商品。

在这个背景下，出现了卖脯的富商，“浊氏以胃脯而连骑”（《汉

书·货殖传》)。“胄脯”,《初学记》卷 26 引作“卖脯”。卖脯商人如此豪富,说明其经营规模相当庞大,反映了当时社会对脯的消费量的提高。因而,它率先冲破“沽酒市脯不食”的传统观念,而跻身于“熟食遍列,叢施成市”的行列之中,绝非偶然。

洛阳附近有一座山,就因为人们经常在此晾晒干肉而得名“干脯山”。据陆机《洛阳记》云:“干脯山在洛阳北去三十里,于山上暴肉,因以为名。”(《北堂书钞》卷 145 引),可见干脯山是一处大规模晾晒干肉的场所。这从一个侧面反映当时加工和消费脯的数量是不小的。

北魏《齐民要术·脯腊篇》介绍了制作“五味脯法”、“度夏白脯法”、“甜脆脯法”、“鱧鱼脯法”等四种脯的制法和制作“五味腊法”、“脆腊法”等腊的方法。体现了这一时期脯腊的花色品种的增加和制作工艺的提高,也说明社会上食脯腊之风相当盛行。

由于脯具有制作简单方便,又便于长期保存,既适于居家,也适于旅行食用等许多优点,因而脯在汉唐时期依然是人们经常而广泛食用的肉类制品。

1. 脯为居家、待客之常备肴馔 东汉人“陈蕃待客,拌饭以鹿脯,芣羹以牛脯,未尝别为异馔。”(《云仙杂记》卷 7),这个材料表明当时人们家中可能备有多种动物原料制成的脯,它们可以随时拿来供自己食用或待客食用,有了它就可以不必“别为异馔”,表明了食脯的方便快捷。

曹元理到他的朋友陈广汉家作客,“广汉为之取酒,鹿脯数片……乃曰:‘此资业之广,何供饘之褊(匮乏)邪!’”(《西京杂记》卷 4)鹿脯是一般家庭可以随时拿来待客之食品,正因为它是家常食品,所以令客人不满。

此外,如《续齐谐记》记载:刘晨,阮肇二人入天台山,有女仙人为他们“设胡麻饭,山羊脯,因留连之。”晋葛洪《神仙传》卷 3 载:王远至蔡经家,与麻姑共设肴膳,“擘脯而行”,云是麟脯。这些虽属神

话,但所反映的以脯待客之事却是现实生活的反映。

2. 脯为旅行之常备食品 《晋书·孝友传》记载:虞桑有一次住宿旅店,同房间的旅客丢失了脯,怀疑是虞桑偷了。虞桑不加辩解,便脱下自己的衣服,偿付该旅客。店主人对他们说:“此舍数失鱼肉鸡鸭,多是狐狸偷去。君何以疑?”可见当时脯已经成为人们常用的旅途食品。

3. 脯亦用为军旅之食品 东汉光武帝初起兵时,有一次在军中“方坐啗脯”(《太平御览》卷862引《东观汉记》)。这是在军旅中吃脯。同书又记光武帝“奉糗一斛,脯三十胸,进围宛城。”这是以脯作为军需品而带往前线。仙人左慈到刘表那里,“请犒军,有酒一器,脯一盆。百人奉酒,赐兵人三杯酒,一片脯,万人皆同,而酒器如故,脯亦不减。”(葛洪《神仙传》)这虽是神话,但说以脯劳军,亦非偶然。

由此可见,脯亦用为军旅之食品,这显然是因为它具有便于携带,保存和食用等优点。

五 鲈

鲈也是汉唐时期常见的菜肴之一。鲈是经加工制作便于贮藏的鱼类食品。如醃鱼、糟鱼之类。鲈有两种,一种是熟鲈,《释名·释饮食》记载:“鲈,范也。以盐米酿之如菹。熟而食之也。”这是指醃鱼、糟鱼。另一种是鲜鲈,“所谓‘鲈者’。持干鱼片子耳。今则南中以鲜鲈为佳品矣。”(见《两般秋雨庵随笔》卷6)

关于鲈的制法,在《齐民要术·作鱼鲈篇》中有比较详细的记载。

关于作鲈的时间,“凡作鲈,春秋为时,冬夏不佳。”因为冬天太冷,难于成熟。而夏天太热又容易生蛆,为了防止生蛆而多放盐,又使鲈失去滋味,所以最好是在春秋时作。作鲈的鱼,要“取新鲤鱼”,而且要大鱼。首先进行初加工,去鳞之后切成长二寸、方一寸、厚五分的块,每块都带着鱼皮。其次是进行调味,撒上白盐,榨去水份。

再以粳米饭为“糝”。所谓“糝”，据《说文》：“以米和羹也。”凡掺和于鱼肉、菜肴中的米饭都是“糝”。其调味所用佐料为盐、酒、茱萸、橘子皮等，将其与鱼肉搅拌均匀。第三为腌制方法与程序。将鱼码放于瓮中，一层鱼，一层糝。码放鱼的要领之一是“腹腴居上”，即鱼肚肉肥，朝上码放，因肥肉不宜久存，以便先熟先吃。码好后，以竹叶和箬叶交错置于鱼肉之上，再用竹签交错于其上压紧之。经这样处置好的腌鱼的瓮应置放于屋中，而不宜放于户外及火炉边，否则容易变质。最后是食用方法，要用手劈开吃，而不能用刀切，刀切有腥味。

这套作鲊方法，大体代表了到南北朝时期制鲊工艺的最高水平，是对前代实践经验的总结。

鱼之外的其他肉类也可以作鲊，《齐民要术》中就有“作猪肉鲊法”（《作鱼鲊篇》）。所以凡是糟鱼、糟肉一类食品都可以称为“鲊”。猪肉鲊的制作方法作鱼鲊的方法基本一致，其“布置一如鱼鲊法。”这种猪肉鲊，味道鲜美，“脰之尤美，炙之珍好。”不论杂烩（脰）还是烧烤都很好吃。

到了唐代，鲊的作法和吃法都更为考究，“吴越有一种玲珑牡丹鲊。以鱼叶斗成牡丹状。既熟，出盎中，微红，如社开牡丹。”（《清异录》）这是用鲊组成的拼盘，其形色如同社日盛开的牡丹。说明这时的鲊不仅追求滋味，而且追求其“形”和“色”，成为一种兼具精神享受的艺术品。

前面我们已谈到，夏天因天气太热而不宜作鲊，但到了唐代已突破了这一时间限制，而创造了一种专供夏天食用的“含风鲊”。据《云仙杂记》卷1：“房寿六月召客，……调羊酪，造含风鲊，皆凉物也。”这种含风鲊是加进羊奶而制成的具有特殊风味的消暑食品。

鲊不仅是人们的佐餐佳肴，而且还有其一定的食疗价值，特别是它可以用来作为醒酒妙方而备受人们的青睐。萧齐时大族官僚庾信，是一位美食家，他家作的菜肴连宫廷御厨都比不了，齐武帝

曾向他求借饮食秘方，他却秘而不宣。有一次皇帝“醉后体不快，惊乃献醒酒鲭鲈一方而已。”（《南齐书·虞悛传》）这种“醒酒鲭鲈方”的醒酒效果可能很不错，自从他的秘方公布后，历代相传不绝。在隋人谢讽的《食经》中还记载有“虞公断醒鲈”，即是虞悛所献出的“醒酒鲭鲈方”。

由于制鲈的原材料容易获得，而又美味可口，食用方便，从而深得汉唐时人所喜好，所以这一时期家庭都能自制鱼鲈，而且常以自制之优质鱼鲈互相馈赠，蔚为风气。东晋谢玄《与姊书》曰：“昨日……出钓，所获鱼，以为鲈二坩，今奉送。”（《北堂书钞》卷146引）坩为盛鲈的陶器。这是自钓自制，以相馈赠。

晋王羲之《王右军集》卷2：“裹鲈味佳，今致君，所须可示，弗难。”世称“裹鲈帖”。裹鲈，即经过腌制并用荷叶包裹而成的鱼鲈。这是因所制鲈味美而馈人分享。

由于鱼鲈成为社会上普遍追求的美味佳肴之一，因此有的官员便利用职务之便，将公家的鱼拿来制鲈供自己享用。东吴时孟仁任监池司马，负责管理鱼塘。他将公家的鱼捕来做成鲈寄给母亲，其母将鲈退还，并告诫他说：“汝为鱼官，而以鲈寄我，非避嫌也。”（《三国志·吴志·孙皓传》注引《吴录》）又有东晋人陶侃年轻时为寻阳县吏，负责管理鱼塘，他给母亲送去一罐鲈，其母也将鲈退回，并作书一封责备他道：“尔为吏，以官物遗我，非唯不能益吾，乃以增吾忧矣。”（《晋书·列女·陶侃母湛氏传》）这两人都是利用职务之便，将公家之鱼作鲈以供自己享用，所幸这两位母亲都很明理，拒绝这来路不正的馈赠，并教训了自己的儿子。后来他们二人都成为国之柱臣，对历史作出了不同的贡献，当与他们母亲的严格要求不无关系。

鲈，不仅为民间所普遍食用，也是宫廷常用的食品，因而它也作为贡品而献给朝廷。据《大业拾遗记》：“（大业）十二年（616年）六月，吴郡献太湖鲤鱼腴鲈四十坩，纯以鲤腴为之。计一坩鲈，用鲤

鱼三百头，肥美之极，冠于鱠鮓。”（《古今图书集成》卷 370 引）“鮓”即“鮓”。这是用鲤鱼的腹下肥肉而制成的鮓，四十坩共需鲤鱼一万二千尾，其奢侈浪费程度令人惊异。又据《新唐书·地理志》：唐代丹阳郡（今江苏镇江）的土贡即为鮓。

六 菹

菹是汉唐时期食用极为普遍的菜肴之一。这是一种把动植物原料用盐、酱、醋等调料腌渍，并利用乳酸发酵来加工保藏的食品。以制作原料来分，菹有菜菹和肉菹两大类。菜菹是用各种蔬菜腌制而成的，这就是《说文解字》所说的“菹，酢菜也”。即腌酸菜。菜菹又有咸菹、淡菹之分。肉菹是用肉类腌制的。《礼记·内则》说：用麋（四不像）、鹿、鱼作的叫“菹”，用麇（獐子）作的叫“辟鸡”，用野猪作的叫“轩”，用兔子作的叫“宛脾”。郑玄注：“轩(xian)、辟(bi)鸡、宛脾，皆菹类也。”由此可见肉类、鱼类都可以加工成菹，只是因所用肉类不同，而作出的菹有“菹”、“轩”、“辟鸡”、“宛脾”等不同品名。这些都属于肉菹。再从加工方法来区别，凡是整个的“大片的叫“菹”，细切的叫“齍”。郑玄在注《周礼·天官·醢人》时谓：“菹、菹之称，菜肉通。”（卷 2）可见不论菜或肉都可以加工成“菹”或“齍”。

菹的加工制作方法，到了北朝时期已经发展到了相当成熟的阶段。《齐民要术》是其集大成的代表。其中有《作菹、藏生菜篇》论述菜菹的加工制作方法，《菹绿篇》论述肉菹的加工制作方法。

在《作菹、藏生菜篇》中，共列举了三十余项菹法，其中盐菹有二十三项，醋菹五项，此外还有米汤菹、蒸煮菹、糖蜜菹、生藏菹、女曲菹等。

盐菹，是最主要的方法。其加工方法中有两点最为关键：一是用盐，强调以盐水洗菜并醃泡没菜。这一方面可使蔬菜中的水份渗出，而使盐分渗入，使成品获得咸味；另一方面是利用盐的防腐作用，抑制有害细菌繁殖，保持蔬菜的品质。而醃菜用盐并非多多益

菁,而是要掌握恰当比例。这里没有讲盐和水的比例,在另一则“作菘咸菹法”中,具体规定其比例为“用水四斗,加盐三升”。据有关专家研究,这一比例的“盐卤浓度已达 13.3%,同现代的高盐卤腌菜配方相吻合,这是很科学的。”(见洪光住《中国食品科技史稿》上册,中国商业出版社 1984 年 4 月版)

二是用米粥和麦曲,这是我国古代腌制食物常用的方法,加入麦曲是为了发酵,加入米粥是给发酵微生物提供养料。

酸菹也是重要方法之一,以“紫菜菹法”为例,这里的紫菜与我们今天常食的海藻——“紫菜”是同一种东西。在制作紫菜菹时,是盐和醋同用,这是我国古代作醋菹时常用的方法,两者混用“在蔬菜腌制过程中,起着非常重要的作用,它们对不同微生物有明显的抑制作用和毒害作用。其中醋酸的氢离子可以使微生物的原生质凝固或变成胶体。”(同上引洪光住文)

关于肉菹的制作,在《范绿篇》中介绍了“白菹”、“菹肖法”、“蝉脯菹法”、“绿肉法”等。“菹肖法”,所用主料为猪、羊或鹿肉,要尽量肥些的。将这些肉切成细丝,煸炒以后加上盐和豉汁,再将菜菹叶子切细,放进肉里。最后将菹汁倒进肉里,尽量多倒一些,让它发酵。而在《作菹、藏生菜篇》所介绍的“作菹消法”中,除此之外,还要加上葱头为佐料。

菹是我国古代人们最常食用的菜肴,早在先秦时期就食用菹,进入汉代以后,菹仍然是人们经常食用的菜肴。东汉末年,在一些饮食店中有出卖“蒜齏”的(《三国志·魏志·方技传》)。据称这种“蒜齏”很酸,表明是经腌制的酸菜品种。可见食用菹类食品已相当普遍。

晋人吴隐之,“事母孝谨,乃其执丧,哀毁过礼。家贫……尝食咸菹,以其味旨,掇而弃之。”(《晋书·良吏传》)可见贫困家庭以菹为常食。只因咸菹味道不错,吴隐之便认为守丧期间不宜吃而弃之。

北魏官僚李崇虽然“富倾天下”，然而性俭嗇，每天吃的菜只有“韭茹”，“韭菹”两种，他的管家嘲笑他：“一食十八种”。意即“二九（韭）一十八”。（《洛阳伽蓝记》卷3）可见菹也为官僚贵族的常食。

总之，汉唐时期不论贫富都以菹为日常菜肴，不过，就以韭菹来说，也有非同寻常之品种，西晋富豪石崇家中，冬天就能吃到一种“非蒹蒻”，这引起了另一富豪王恺的嫉妒，因为冬天是很难得到韭菜的。后来王恺从石崇的管家中得知其奥秘，原来这非蒹蒻是“捣韭根杂以麦苗尔”（《世说新语·汰侈》）。这是以捣韭根取其“味”，以麦苗取其“形”与“色”而制成的特殊菜品，自非一般家庭所能制作。

不过，到了唐朝时，长安的一般市民在冬天也能吃到碧绿的“冬菹”了。杜甫在《病后过王倚饮赠歌》一诗中说：“遣人向市赊香榘，唤妇出房亲自饌。长安冬菹酸且绿，金城土酥净如练。”（《全唐诗》卷217）“土酥”，指萝卜。酸而且绿的冬菹，白净如练的土酥，为主人的餐桌增添了色彩。

从上述炙、脍、羹、脯、鲈、菹等菜肴烹饪技术的各自发展过程中，可以看出汉唐时期在菜肴的烹饪技术上已取得了长足的进步并积累了丰富的经验。这一成果，奠定了中国古代饮食文化的基础，并为日后的进一步发展和成熟起到了承前启后的重要作用。

第四节 调味品

调味品是指食品加工和烹饪中所需的调料。在食品加工和烹饪过程中，运用调味品和主配料原味进行适当调配，使之相互作用，以增进滋味，去除异味，形成风味。

我国古代最重要的调味品有酱、豉、醋等，具有独特风味的中国菜肴与此关系密切，正是由此而得以逐步形成和发展起来。在世界食物史上，我国最先发明了酱、豉、醋等调味品，现分别叙述于下：

一 酱

酱在中国古代烹饪中占居重要的地位，“酱之为言将也，食之有酱，如军之须将，取其率领进导之也。”（《急就篇》颜注）古人把它看作是调味的统帅。故孔夫子说：“不得其酱不食。”（《论语·乡党》）充分表明酱在饮食中的重要地位。

酱在中国古代的含义比较广泛，包含动物和植物原料酿造而成的咸、酸味调料。《周礼·天官·膳夫》郑玄注云：“酱，谓醢、醢也。”（卷1）贾公彦疏云：“酱是总名，知酱中兼有醢、醢。”由此可见古代的“酱”是“醢”和“醢”的一个总称。“醢”、“醢”是什么呢？《左传》昭公二十年：“水火醢醢盐梅，以烹鱼肉。”孔颖达疏：“醢，酢也；醢，肉酱也。”醢是一种酸性的调料，即后来的醋的前身。这样看来最早的“酱”是指动植物所酿制成的包括肉酱在内的咸、酸味调料。

到了西汉出现了用大豆和面粉等加盐发酵而制成的调味品，也就是所谓豆酱。西汉史游《急就篇》有“茱萸盐豉醢酢酱”，把“酱”与其它调味品并列，颜师古注曰：“酱，以豆合面而为之也。”可知这是一种豆酱。这是我国古代在食品化学工业上的重大发明，对日后的烹饪、调味产生了重大影响。

在此基础上，到了东汉时期，豆酱油也已经产生。东汉崔寔《四民月令》说：正月“可作诸酱：上旬炒豆，中旬煮之。以碎豆作末都（末都者，酱属也）……可以作鱼酱、肉酱、清酱。”这里的“清酱”就是后世所称之“酱油”。至今在我国北方某些地区还把酱油称为清酱。这是酱油在我国历史上首次见诸文献记载。

在汉唐时期，酱的品类很多，有各种肉类、鱼类制成的酱，也有各种植物制成的，但其中食用最经常、最广泛，从而生产与消费数量最大，并能构成调味品之主体的，应该首推豆酱，或以豆类为主要原料所制成的酱。

汉代酱的生产规模以及社会需求已在不断扩大。据《汉书·货殖传》载：“通邑大都酤一岁千酿、醢酱千瓿……亦比千乘之家。”瓿

(hóng)为长颈大腹陶器。“醃酱千瓠”在文中与“狐貂裘千皮，羔羊裘千石”等物资相提并论，而且都比作千乘之家，可见酱的生产规模之大。又载：“张氏以卖酱而隍侈。”因卖酱而发家致富，说明酱的畅销。这是社会需求不断扩大的反映。

酱的生产到了北朝时期又有了进一步的发展，突出表现在制作技术上的提高。贾思勰在《齐民要术》中辟有“作酱法”一章，专门论述各种酱的制法，除了豆酱之外，还有作肉酱法二种，作鱼酱法五种，以及作虾酱法，作麦酱法，作榆子酱法，作生脍法，作燥脍法等。其中最值得重视的是作豆酱法：

首先是原料及其处理方法，将春种新收的黑大豆，反复蒸、晒加工，以达到大豆熟透和彻底脱皮的目的。

其次是制曲工艺，采用密封制曲法，将熟豆料与晒透的白盐、黄蒸（米、麦曲粉）、草蒿、麦曲等拌匀之后，装入瓮中，用盆盖严，用泥密封，不让漏气。这实际是一种“罨黄法”，但这种作法对好气性霉菌繁殖不利，影响了微生物对原料的分解力，因而对酱的芬芳成分有所损失。

最后是制醪成酱工艺，这方面有三个重要特点，一是添加黄蒸（米麦曲粉），以增加酶的活力，从而使糖和酒精发酵更好。二是用清晨干净井水以提纯食盐，避免杂菌污染，使酱变质。三是在打耙、晒酱等方面制订了严格的具体要求。（参见洪光住《中国食品科技史稿》上册）

北朝时期的制酱法大致是按上述三个主要步骤进行的。而到了唐代，根据韩鄂的《四时纂要》记载，制酱法比北朝时又有了进步，用的是一次制成“酱黄”的方法，将其晒干后，随时都可作酱，这种方法直到今天家庭作酱时还基本上采用之。（参见缪启愉《齐民要术校释》）

不仅民间在作酱，宫廷也在作酱，《新唐书·百官志》记载唐代宫廷中设有“掌醃署”。专门负责“供醃醃之物”，其中有“主醃”十

人，“酱匠”二十三人，“酢匠”十二人，“豉匠”十二人，“菹醢匠”八人。从这一人员编制情况可以看出：酱在唐代宫廷中的生产规模不小，在饮食调味中占居着重要的位置。

汉唐时期酱的品种日益丰富。除了豆酱以外，还有以各种动植物为原料而制成的酱。

1. 动物类酱

肉酱，汉代《四民月令》中有正月作“肉酱”的记载，但没有说明是用什么肉制作而成的。到了北朝时期的《齐民要术·作酱法篇》中则有了详细的记载，所用肉料有牛、羊、雉、鹿、兔、鱼等肉，各种家畜和野兽的肉及鱼类都可以作肉酱。

鱼酱，《四民月令》记载正月“可以作鱼酱”。西晋时，“晋武帝与山涛书，兼致鱼酱一斗”（《渊鉴类函》卷 391 酱醢二）。这些记载都没有说明是什么鱼作的酱。《齐民要术》记载制作鱼酱时说，所用鱼以鲤鱼、鲭鱼（即青鱼）最好；其次为醢鱼（即鲟鱼）；鲚鱼（即刀鱼）、鲈鱼（即河豚）也可以。可见所用鱼类品种是比较广泛的。此外，虾、蟹等类也可以制酱。

2. 植物类酱

以植物为原料制作的酱也有多种多样。有用蔬菜制作的酱，如用葫芦制作的“爬酱”，用芥子做成的“芥子酱”。有用花草树木制作的酱，如用芍药制成的“芍药酱”，用榆仁制作的“榆子酱”，在巴蜀地区有用其特产枸的籽粒制作的“枸酱”等。

由上所述，可见汉唐时期酱的品类相当广泛而繁多，它已成为当时人们膳食中的不可或缺的组成部分。唐人柳玭在其家诫中说：“孝悌忠信乃食之醢酱，岂可一日无哉！”（《渊鉴类函》卷 391 酱醢二）他用酱来比喻不可缺少的事物，可见当时酱已是每天必备的佐餐食品了。

二 豉

我国古代，酱是主要的调味品，而且由来久远。豆豉则是到了

汉代才开始出现的。先秦时期的文献中未见有关豉的记载，直到西汉才见诸记载。所以一般认为豉乃秦汉时期产生的一种新的食品。

豉是一种咸味调味品。以黑大豆或黄大豆经蒸煮发酵后制成。又称幽菽、康伯。《说文解字·未部》：“叔，配盐幽未也。”未，为菽的古字。

《史记·货殖传》中有“蘗曲盐豉千笏”的记载。《汉书·货殖传》的记载是：“蘗曲盐豉千合。”其所记元帝至王莽之间的京师富商，七人之中就有两个是豆豉商人：“长安丹王君房，豉樊少翁、王孙大卿，为天下高訾。”颜师古注曰：“王君房卖丹，樊少翁及王孙大卿卖豉，亦致高訾。……高訾，谓多资财。”说明卖豉的也能成为闻名天下的富翁。

从这些记载中，既可以看出，豉在当时的生产规模与销售数量之大，又可以看出经营者的发迹之快，还可以透过这些来推知：豉作为一种咸味调味品，在当时已经深受各界欢迎。

豉的制作技术要求是很高的，东汉王符在《潜夫论·德化》中说：明君之养天民，就好像“良工为曲豉”一样。“起居以其时，寒温得其适”，则所做的曲豉，“尽美而多量”。否则，“皆臭败而弃损”。这个比喻道出了做豆豉的技术要领，而技术之好坏其结果相差有天壤之别。

汉代已经出现了“名牌”豆豉，《古艳歌》云：“白盐海东来，美豉出鲁门。”（《北堂书钞》卷146引）鲁门所产豆豉已被称为“美豉”，并成为诗人歌颂的名牌产品。这也反映了这个时期制豉技术已很高超。

魏晋时期还从国外传人作豉法。据晋张华《博物志·豉法》记载，这种“外国豉法”，是先以苦酒浸豆，晒干以后再以麻油蒸，蒸完再晒，如此反复三遍，然后以胡椒面拌和而制成。据说这种豆豉“能下气，调和者也。”（《古今图书集成》卷308引）这种豆豉的制法，显

得更为精细，所以味道更为香美，而且还有医疗作用。

到了南北朝时期，关于豉的制作技法，在《齐民要术》中才有比较详细的记述。《齐民要术》卷8《作豉法》中说：先准备温暖而且有遮蔽的屋子，屋里掘成深三二尺的坎。这是场地要求。“四月、五月为上时”，这是季节要求。“令温如人腋下为佳”，这是温度要求。“二十石为一聚”，“极少者，犹须十石为一聚”，这是批量要求。“用陈豆弥好”，这是选料要求。“大釜煮之，申舒如伺牛豆，掐软便止”，这是火候要求。如何聚置，如何翻堆，如何检测，如何过水，如何存放，都各有一套方法。正如文中最后所说：“豉法难好易坏”，其技术要求比“调酒”还难。可见豉的制作要比酿酒还难。

豉从秦汉诞生以来，就备受人们欢迎。它的生命力在于它能调和五味，产生鲜美的味道，可使菜肴增鲜生香，叫人爱吃，叫人离不开它。所以，《释名·释饮食》说：“豉，嗜也。五味调和，须之而成，乃可甘嗜也。”把令人喜吃不厌作为这个字的含义来加以解释，可见豉是一种多么受人欢迎的调味品。

应当特别提出的是：汉唐时期豉在菜肴的加工烹饪中被广泛而经常应用。前而所谈的各种酱，虽也用于菜肴加工烹饪，但主要用于直接佐餐下饭，而豉则更多地用于菜肴的加工烹饪，其重要性与食盐几乎是同等的，因此我们在汉唐时期的文献中常常见到“盐豉”并提的记载，这就是因为豉和盐一样，都是日常菜肴加工烹饪必备之物。犹如现在人以盐和酱油为必备之烹饪调料一样。颜师古在注《汉书·货殖传》“盐豉千合”时说：“盐豉则斗斛量之，多少等亦为合。合者，相配偶之言耳。今西楚荆沔之俗卖盐豉者，盐豉各一升则各为裹而相随焉，此则合也。”这里“一合”就是“一裹”的意思，“一裹”里面为盐、豉各一升。两种东西搭配在一起出卖。到唐朝时荆沔一带还有以“一合”为单位而买卖盐豉的遗俗。可见在汉唐时期人们买卖盐豉时，卖者是将二者搭配一起出卖的，而买者也就将此二者一齐购买的。这是因为二者是加工烹饪菜肴时的必备调料。

因此，在汉唐时期的文献中，“盐”、“豉”连在一起的记载非常普遍，一方面表明它们是人们日常饮食所需，不可或缺。另一方面表明两者一般是配合使用的。如：淮南厉王刘长谋反被贬时，所给廩食有“薪、米、盐、豉、炊食器”等（《史记·淮南厉王列传》），正因为豆豉是日常生活所必需，所以刘长虽犯大罪，而给他每天所需的食物之中还有盐豉。羊续为南阳太守时，经常“盐豉共壶”。（《太平御览》卷 855 引）羊茂为东郡太守时，经常“出界买盐豉”（《太平御览》卷 855 引《豫章列士传》）。

从《齐民要术》中我们可以看到当时的豉作为加工烹饪菜肴的调料，使用是相当广泛而频繁的。

一方面是由于食品的加工。如在作五味脯时，“取香美豉，用骨汁煮豉，色足味调，漉去滓，待冷，下盐。”在作五味腊时，“浸豉，调和，一同五味脯法。”（《脯腊篇》）这是用豉及盐加工脯腊。其他如脯（将肉类在香料加调味汁中暂渍）、炙（烤肉）等也都离不开盐、豉。

另一方面是由于菜肴的烹饪，在作羹或臠（浓肉汤）时，大多须以盐、豉为调味，或用“豉汁”，或用“咸豉”（《羹臠篇》）。在作“蒸”或“炆”（《一切经音义》卷 17《出曜论》注：“少汁煮曰炆”有类今之焖）时，也离不开盐豉，或用“豉汁”，或用“浑豉”（《蒸炆法篇》）。在作“臠”（即杂烩）、“臠”（单用一种肉烩）、“煎”、“消”（炒肉丝）等时亦然，或用“浑豉”，或用“咸豉”，或用“豉汁”（《臠、臠、煎、消法篇》）。

由上所述可知，在汉唐时期，豉在菜肴的加工烹饪中起着十分重要的作用，已成为日常饮食中不可缺少的调味品。

豆豉既可食用，还可入药。

《古今图书集成》卷 308 载：《本草纲目》集解引梁陶弘景曰：“豉出襄阳钱塘者香美而浓。人药，取中心者佳。”又引唐陈藏器曰：“陕州有豉汁，经十年不败。人药，并不如今之豉心，为其无盐故也。”可见豉也常作药用。

三 醋

醋属酸味调味品，又称苦酒。以含淀粉类粮食为主料，经发酵酿造而成。醋与酱共同组成人工调味品中的两大支柱。

在尚未产生人工酿造的酸味调料之前，烹饪时所用的酸味调料是天然的梅果，《尚书·说命》中的“若作和羹，尔维盐梅”即是其证。后来才出现“醢”这种酸味调料。从《左传》昭公二十年“水火醢醢盐梅，以烹鱼肉”的记载来看，春秋时已经有了人工酿造的酸味调料“醢”。然而梅果也还同时使用。在前文论述“酱”的时候，我们已经谈过“醢”应是醋的前身。不过，在先秦两汉时期醋尚未被称为“醋”。汉代时醋一般被称为“酢”，《急就篇》：“酸咸酢淡辨浊清。”颜注云：“大酸谓之酢。”这即是醋。到南北朝时期才较常以“醋”字来称呼醋。《齐民要术·作酢法》注云：“酢，今醋也。”篇中“酢”、“醋”混用。

总之，汉代以后“醢”、“酢”有时有些区别，但多数情况可以混用。到了北魏以后，“酢”、“醋”混用，隋唐以后才逐渐分离，从而“酢”字被“醋”字所取代。

醋又被称为“苦酒”，这当与醋起源于酿酒有关。《博物志》曰：“酒暴熟者酢。”（《太平御览》卷 866 引）《齐民要术》有“迴酒酢法”，是指“凡酿酒失所味醋者，或初好后动未压者，皆宜迴作醋。”此即黄酒的发酵醪或成熟醪酸败后可以改酿成醋。还有“动酒酢法”，是指“春酒压讫而动，不中饮者，皆可作醋”（《作醋法》），即成品酒酸败之后改酿成醋。其制作工序也是“置日中曝之”。这是通过繁殖醋酸菌而将酸败的酒酿成食醋。这些事例告诉我们，在造酒过程中的失误，迫使人们想办法加以挽救，从而发明了新的品种——醋，这是很可能的。

自从制曲技术在汉代得到发展以来，醋的品种不断发展，原料和制法也多有不同。

崔寔《四民月令》说：“是月（指四月）四日，可作醢、酱。”又说：

“是月(指五月)五日可作酢。”这里只提出了制醋的时间。但对后世的影响却是很大。《齐民要术·作酢法》中共计提出了二十三种作酢法,其中有十种有具体的时间要求。直到唐代,韩鄂在《四时纂要·四月》中还认为:“造醋:四日为良日。”

到了北朝时期,酿醋的原料,据《齐民要术·作酢法》所载,即有粟米、秫米、粳米、大麦、小麦、大豆、小豆、乌梅、蜜等。所用原料之广泛,几乎与现在作醋所用原料相差无几。

酿醋技术的提高,主要表现在制曲酿醋技术的发展上。从其制法中,大致可以看出三点:其一,北魏时,人们已经学会了固态发酵制曲酿醋法。这种方法一直沿用至今。可见一千四百多年前我国的酿醋技术已经达到很高的水准。其二,北魏时,人们已经学会利用各种谷物制曲和使用“醋母”传醋的科学方法。这对后世产生了重要影响。(参见洪光住《中国食品科技史稿》上册)

到唐朝,在《四时纂要》中提出了“米醋”、“暴米醋”、“麦醋”、“暴麦醋”等酿制方法,在酿醋技术上又有所补充和发展。

醋,这种调味品一经问世,很快就成为人们日常生活中的必需品。史游的《急就篇》把酢与盐豉相提,与酱并论,足以说明“酢”在调味品中所占的重要位置。因此它的产量与销量,从汉代起已经相当巨大。司马迁在《史记·货殖传》中说:“通邑大都,酤一岁千酿,醢酱千垆……此亦比千乘之家。”当时“千户之君”一年有二十万钱的收入。“千乘之家”即“千户之君”。这就是说年营业额一千垆的醋商,收益也有二十万钱。这说明酿醋业在汉代已有颇大发展,而且醋已成为商品,由于社会需求的增长,从而出现了资本雄厚的醋商。

醋,首先是作为调味品,具有较高的食用价值。它在加工烹调中的应用十分广泛。醋是五种基本味之一,但不能单独成味。必须与其他各味合用才起作用,它是构成多种复合味的主要调味原料。主要起增加酸味、香味、鲜味以及和味、解腻、去腥、除异味的作

同时又有抑制、杀灭细菌的功能，还能保持蔬菜的脆嫩，在烧烤动物类原料外层刷抹醋蜜等，能增加制品的酥脆度。

现将醋在汉唐时期菜肴加工烹调中的应用略述于后：

一是在食品制作中用醋。在腌制酸菜中就经常用醋，作“卒菹”（速成酸菜）时，“以酢浆煮葵菜，擘之，下酢，即成菹矣。”其他各种蔬菜菹在制作过程中都要用到醋。（见《齐民要术·作菹藏生菜法》）

二是在烹饪过程中用以调味。在烹饪禽畜肉的“臠”（一种煮或炒的汁浓的菜肴）法中，就经常要用醋来调味，如作“兔臠”时，即以“盐、豉、苦酒，口调其味也。”此外，烹饪各种鱼、肉臠时莫不用之。作羹时也有时用之，如作“水牛肉羹”时，“任性著盐、醋”；作“青头鸭羹”时，以“盐、醋调和”（《食医心鉴》）。“臠”（杂烩）法中也要用醋，如作“纯臠鱼”时，即以葱、姜、橘皮、咸豉与酢“合煮”，将熟时又“下酢”（《齐民要术·臠脂煎消法》）。

烹饪中，尤其是在烹饪鱼肉中用醋的目的之一是去除鱼肉的腥臊味，如“炆猪肉法”中，需“下酒二升，以杀腥臊……若无酒，以酢浆代之。”（《齐民要术·蒸炆》）可见醋与酒一样可以起到去除腥臊的作用。与此相联系的另一个目的是增加菜肴的芳香滋味，如作“酸豚”时，“熟，下椒、醋，大美。”（《齐民要术·菹绿》）在这里醋与椒搭配使“酸豚”这道酸辣菜的滋味大为提高。

三是在烹饪或制作过程中为发挥其他功能而用醋，如作“蜜纯煎鱼”时，将鲫鱼整治好之后，“苦酒、蜜中半，和盐渍鱼。”（《齐民要术·臠脂煎消法》）首先以醋浸渍之后再烹饪。作“酿炙白鱼”（以鸭肉馅塞进鱼腹中）时，待其半熟，“复以少苦酒杂鱼酱、豉汁、更刷鱼上，便成。”（《齐民要术·炙法》）这里用醋除了增加菜肴的“香”、“味”之外，还有“色”美质脆的作用。岭南地区在吃“虾生”时，要“用浓酱、醋先泼活虾。”（《岭表录异》）更是直接用去腥。

四是席间调味。蘸醋吃或拌醋吃，如鳢鱼脯，“酸醋浸食之，俊

美乃胜逐夷”(《齐民要术·脯腊》)。蘸醋吃可使其味道胜于美味的鱼肠酱“逐夷”。鴛鴦炙，“以五辣醋食之”(《食医心鉴》)。炸水母，“或以五辣肉醋，或以虾醋”佐之；炸乌贼鱼，“以姜醋食之”(《岭表录异》)。在食用汉唐时人喜爱的美味佳肴——“鲈”时，更是离不开醋。

醋，除了用以调味以外，有时也用于治病。晋葛洪《肘后方》曰：“治齿痛用三年醱酢。”(《太平御览》卷 866 引)这是以醋疗牙痛。

孟诜《食疗本草·醋》：“人口有疮，以黄蘗皮醋渍，含之即愈。”这是以醋治疗口疮。

孙思邈《千金宝要》卷 2 记载：“一切丁肿，疾藜子一升烧灰，酢醋和，封上，经宿便差(愈)。”这是以醋外用治疗丁肿。

《太平广记》卷 220《孙光宪》：“火烧疮无出醋泥，甚验。”这是以醋治疗烧伤。

这些记载，虽然有些属于偏方之类，但其疗效还是相当明显的。

以上对于我国汉唐时期的发酵调味品——酱、豉、醋，作了简要介绍。我国历史上菜品的丰富多彩，口味的多种多样，在相当程度上有赖于这些发酵调味品发挥的作用。它们在形成中国菜肴风味特色中是不可或缺的，这是我国古代劳动人民在创造独特的东方饮食文明中所作出的不可磨灭的贡献之一。

第三章 饮 料

饮料通常分为酒精饮料和非酒精饮料两大类。本章从这两大类饮料中选取三种最有代表性的饮料——酒、茶与乳，依据文献资料对其在汉唐时期的历史发展作一简要叙述。饮食是人类赖以生存的首要物质基础；而酒、茶等饮料却能更好地体现出这一物质基础的文化内涵与艺术特性。由此可知酒、茶等饮料在饮食文化中所占有的特殊地位。

第一节 酒

饮料被划分为酒精饮料、非酒精饮料，这一划分方法，充分显示了酒在饮料中所占有的重要地位。酒是汉唐时期最重要的饮料。

关于酒的起源，在我国古代文献中曾经留下过许多记载，《战国策·魏策二》：“昔者帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之。”《书·酒诰》孔颖达疏引《世本》：“杜康造酒。”后来竟把仪狄和杜康流传为上古时代酒的创始人。

西汉刘安《淮南子》卷17中说：“清醱之类，始于耒耜。”这是说，酒的起源，开始于农业生

产。晋代江统的《酒诰》中说：“酒之所兴，乃自上皇。或云仪狄，一曰杜康。有饭不尽，委余空桑。本出于此，不由奇方。”（《全晋文》卷106）他认为酒的出现，并不是由于某个人的发明，而是由于谷物的自然发酵。《淮南子》和江统的这些说法，看来都是比较切合实际的。

一 酒的功用

《汉书·食货志下》载：“酒者天之美禄，帝王所以颐养天下，享祀祈福，扶衰养疾，百礼之会，非酒不行。”对于酒的功用作了比较全面的概括。从汉朝开始酒已经渗透到社会生活的许多方面：

1. 可用于祭祀

在我国古代社会，祭祀是人们生活的一件大事，受到人们的特别重视。在我国传统祭祀习俗中，除菜肴外，酒便是必不可少的祭品。早在《周礼·酒正》中曾规定有供祭祀专用的酒。到汉代，用酒祭祀的习俗更有发展。如郊祭时，“加醴、枣、脯三属”，以“俎豆醴进”（《汉书·郊祀志》）。醴就是祭祀用酒。每月初一“合朔”时，“皆牵羊酒至社下以祭口”（《后汉书·礼仪志》）。祭祀皇家宗庙时，由有关官员捧着“觶酒”跟随皇帝身边，由皇帝亲自“前上酒”（《后汉书·祭祀志》）。求雨之祭，要“敬进清酒”（《后汉书·礼仪志》注引董仲舒云）。总之各种祭祀大多需要用酒为祭品。面祭祀之后进行宴饮更是必不可少。

民间的祭祀也大体如此。杨惲在《报孙会宗书》中说：“田家作苦，岁时伏腊，烹羊炷羔，斗酒自劳。”（《全汉文》卷32）这指的是避灾迎祥、祈祷丰收的“腊祭”和“伏祭”，其重要祭品亦无不用酒。《魏书·胡叟传》载：“春秋当祭之前，则先求旨酒美膳……携壶执榼至郭外空静处，设坐奠拜，尽孝思之敬。”此指用旨酒以祭祀祖先。用酒来祭祀的风尚，在我国长盛不衰。随着社会生活的发展，节日愈来愈多。如唐德宗贞元五年（789年），根据李泌的建议，以二月初一为中和节（《新唐书·李泌传》）。从此，用宜春酒来祭祀勾芒神，在民间已成定例。

2. 可用于宴饮

每年正月旦，朝会，是皇家最重要的盛典。从汉代以来，每到这一天朝廷都要置酒大宴群臣，“太官七食，赐群臣酒食”（《后汉书·礼仪志》注引蔡质《汉仪》）。魏晋时，据《咸宁注》：正旦朝会时，百官“各于殿上上寿酒”，又由“太官令行御酒”，然后“乃行百官酒”。这一饮酒献寿礼仪，历东晋南朝“大体亦无异”（《宋书·礼志》）。到了唐代，正旦宴会时于殿上、庭中置酒尊，“尚食奉酒进，皇帝举酒”。整个宴会中要“酒行十二遍”（《新唐书·礼乐志》）。由此可见从汉至唐，元正朝会时都要以酒为宴，而宴饮规模越来越盛大。此外的皇室大小宴会也都离不开酒。《敦煌变文集·叶净能诗》：“大内宴赏，与宾（嫔）妃玩乐，同饮数巡，歌以滨（缤）纷。”（卷2）

臣民也以酒宴饮。秦汉之法，三人以上无故不得聚饮。朝廷遇有庆典，特许臣民聚会欢饮，史称“赐酺”。后世王朝遂援以为例。如《新唐书·高宗纪》：“永淳元年二月癸未，以孙重照生满月，大赦，改元，赐酺三日。”

3. 可用以送别

古人出行前要祭祀路神，称路神为“祖”，后引申为饯行。故称饯别为“祖别”。因“祖别”之宴均需用酒，所以又称“祖饮”。如《新唐书·回鹘传上》：“诏文武五品官以上，祖饮尚书省中。”

4. 可用于行赏

《后汉书·刘隆传》：（隆）“上将军印绶罢，赐养牛、上樽酒十斛。”这是以酒赏赐退休大臣。北魏泰常二年（417年），刘裕攻后秦，借道于北魏，明元帝问计于大臣崔浩，擘画精审，明元帝大悦，“赐浩御缥醪酒十觚”（《魏书·崔浩传》）。这是以酒赏赐功臣。《三国志·吴志·甘宁传》：“宁为前部督，受敕出斫敌前营。权特赐米酒众斛。”《新唐书·阳惠元传》：德宗初，“河南大扰，诏移兵二千戍关东。帝御望春楼誓师，因劳遣诸将酒。”这些都是以酒劳赏出征将士。

5. 可用以避祸

以酒避祸的作法,在封建社会里屡见不鲜,其中以魏晋时期最为突出。这是因为那个时代政治上斗争剧烈、云谲波诡,于是士大夫们纷纷借酒以避祸,阮籍就是其中的一个典型,史称其“本有济世志,属魏晋之际,天下多故,名士少有全者,(阮)籍由是不与世事,遂酣饮为常。”当时对曹魏政权虎视眈眈的司马昭想为儿子司马炎求婚于阮籍,阮籍为了推托这件婚事,“醉六十日,不得言而止。”(《晋书·阮籍传》)看来酒在处理微妙的政治和人际关系中,确有一定的避祸保身的独特作用。

6. 可用于医疗保健

《博物志》卷10载:王尔、张衡、马均三人一起“冒重雾(瘴气)”而行,结果其中“一人无恙,一人病,一人死”。问其原因,“无恙人曰:‘我饮酒。’病者食,死者空腹。”以饮酒者抵抗力最强,超过了只吃饭而不饮酒者,更远胜于空腹者。这则传奇式的故事意在说明饮酒对于防毒健体的作用。

古人对于酒的医疗保健功能十分重视,不断进行探索,从而产生了许多酒方。

李时珍在《本草纲目·酒》中,据《本草》及华佗、贾思勰、孙思邈、孟诜等人的著述,辑有酒方近七十种。这些药酒多以植物来配制,如人参酒、当归酒、地黄酒、枸杞酒、五加皮酒、女贞皮酒、薏苡仁酒、天门冬酒、菊花酒、桑椹酒、竹叶酒、菖蒲酒等。另一类则以动物性物料配制,如虎骨酒、麋骨酒、鹿茸酒、羊羔酒等。这些酒大多具有疗疾补益、扶衰养身的作用。

酒在医疗保健中虽然有一定的作用,但它对人类健康的危害也是极为明显的。据说战国时代的名医扁鹊曾说过这样的话:“过饮,腐肠、烂胃、溃髓、蒸筋、伤神、损寿。”(见《本草纲目·酒》)东汉末年,丁冲常与“诸将饮,酒美,不能止,醉烂肠死。”(《三国志·魏志·曹植传》注引《魏略》)

东晋初，周顛从洛阳流亡江左。有一次有位旧友从北方来探视他，他“遇之欣然，乃出酒二石共饮，各大醉。及顛醒，使视客，已腐肋而死。”（《晋书·周顛传》）

这些大概就是扁鹊所告诫人们的“腐肠”、“烂胃”的严重后果。

佛门尤其以酒为戒。在《四分律》中说：“饮酒有十过失：一颜色恶，二少力，三眼不明，四见嗔相，五坏田业资生，六增疾病，七益斗讼，八恶名流布，九智慧减少，十身坏命终，堕诸恶道。”

综上所述，可知酒自问世以来，在享祀祈福、扶衰养疾、消灾避祸以及谐调社会人伦关系等方面创造出许多奇迹的同时，却也触发过不少祸事，也曾制造出不少人间悲剧。酒的功用应该肯定，但酒的危害也万不可低估。

二 酒的酿制方法

酒的酿造方法，早在先秦时代已经积累了比较完整的经验。《礼记·月令·孟冬》中说：“是月也乃命有司，秣稻必齐，曲蘖必时，湛炽必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得。兼用六物，酒官监之，无有差贷。”这里概括总结了酿制过程中的关键所在，所谓“兼用六物”，实际是对于选料、制曲、炊渍过程以及水、火、容器等所提出的六项技术要求，说明当时的酿制技术已经达到相当水准。“六必”中的第二“必”就是“曲蘖必时”，说明当时已经认识到制曲技术对于酿酒技术的重要意义。

我国古代对于制曲技术一向比较重视，到了汉代有了较大的发展，主要表现在：

第一，产地扩大，名称增多。

据《方言》卷13载：“鬻、材、𦉰、𦉰、𦉰、𦉰、𦉰，曲也。自关而西，秦幽之间曰鬻，晋之旧都曰材，齐右河济曰𦉰或曰𦉰，北鄙曰𦉰。曲，其通语也。”产曲地域之广阔约相当于今之潼关以西、陕西、山西、山东、黄河、济水流域一带地区以及北部的边远地带。各地方言叫法多达七种之多，可见制曲业的迅速发展程度。

第二,由于原料和制法的不同而增添了品种。

据郭璞对上述引文的解释:“粦,大麦曲;粦,细饼曲;粦,有衣曲;粦,小麦曲。”

《说文解字·米部》:“籩,酒母也,从米;鞠,籩或从麦。”段玉裁注:“作鞠或以米,或以麦,故其字或从米,或从麦。”可知当时作曲的原料,不仅有大麦、小麦的区别,也有米或麦的区别。

在《说文解字·麦部》中,对“𦉰”、“𦉱”、“𦉲”都解释为“饼籩也”。饼曲的出现,说明这时已经进入酒曲发展的重要阶段。酒曲的发展促进了酿酒技术的提高。

原料不同,所酿成的酒,品质也会有所不同。《汉书·平当传》颜师古注说:“稻米一斗得酒一斗为上樽,稷米一斗得酒一斗为中樽,粟米一斗得酒一斗为下樽。”一斗粮食出一斗酒,说明当时所酿的酒已相当醇酽。

在汉代人们已经认识并掌握了酿酒的几个关键技术措施。王充在《论衡》卷2《幸偶篇》中说:“蒸谷为饭,酿饭为酒。酒之成也,甘苦异味。饭之熟也,刚柔殊和。非庖厨酒人有意异也。手指之调,有偶适也。”这里强调酿酒师手指调适与否,直接关系到酒味的甘苦。此其一。又在《率性篇》中说:“非厚与泊殊其酿也,曲蘖多少使之然也。是故酒之泊厚,同一曲蘖。”其次是与曲蘖投放多少密切相关。他还在卷14《状留篇》中说:“酒暴熟者易酸。”第三又与酿造时温度的掌握与运用有关。王充的论述反映出当时已经掌握了相当丰富的酿酒技术。

进入南北朝时期,我国的制曲酿酒方法,继续改进提高。这可以从《齐民要术》中的有关记载得到证实。

在《齐民要术》中记载了神曲、麦曲、清曲、春酒曲、白醪曲、女曲等十多种制曲方法,其中已有四种使用了加入草药的办法,并记载了用这些曲可酿制的酒品及其酿制方法三十余种。从制曲所用原料来看,除了作菹藏生菜用的女曲是以稻米为原料以外,其余各

种曲都是用麦子为原料。

《齐民要术》中所记载的酿酒法，基本上仍是沿用汉代创始的分批投料法。但投料的多少及时间，则强调依“曲势”而定。所谓“曲势”，其掌握的标准是“唯须消化乃醖之”，“醖”即“投”，指在酿造过程中投料。“用米多少，皆候曲势强弱加减之，亦无定法，或再宿一醖，三宿一醖，无定准。”这是在汉代分批投料法的基础上前进了一步。

到唐朝时，随着社会整体酿酒技术的提高与普及，因而家庭酿酒特别兴盛和普遍。许多家酿好酒足以与社会名酒一比高下。唐朝初年，太学府史焦革的家酿曾蜚声京城。吕才《东皋子后序》载：“时太学有府史焦革，家善酿酒，冠绝当时。”（《全唐文》卷160）诗人王绩，嗜酒，佩服焦革酒艺，求为丞，并写下《看酿酒》一首：“六月调神曲，正朝汲美泉。从来作春酒，未省不经年。”（《全唐诗》卷37）

“酒中八仙”之一的李璡，其家酿酒的规模甚为宏大，并有家传的工艺秘方。《河东记》说：“汝阳王璡家有酒法，名甘露经。”（《渊鉴类函》卷392引）《清异录》也说：李璡家酒“四方风俗，诸家材料，莫不备具。”他的家酿技术是在广泛吸收四方诸家技术基础上形成的。

不仅中原地区讲求酿酒，岭南各地也逐渐形成了独具特色的酿酒方法。据《岭表录异》卷中载：这里制曲使用的是加入中草药的办法。说明我国的制曲酿酒方法千差万别，而且南北各地相互交流，这就进一步促进了各地酿酒事业的发展。

综上所述，自从汉代以后，酿酒技术发展的主要表现是制曲业的兴盛和曲的种类的增多。有了各具特点的曲，从而也就可以酿制出风格各异的酒。汉唐时期的制曲酿酒技术是承前启后的，为后来酿酒业的更大发展奠定了基础。

三 酒的品种

酒的品种随着时代的发展而逐渐丰富起来。

先秦时代酒的品种并不很多。据《周礼·天官·酒正》记载，按

酒的清浊分为五等，即“泛齐(jì)”、“醴齐”、“盎齐”、“缇齐”、“沈齐”，合称“五齐”。按酒的用途分为三类，即“事酒”、“昔酒”、“清酒”，合称“三酒”。郑玄注：“事酒，有事而饮也；昔酒，无事而饮也；清酒，祭祀之酒。”

及至汉唐时期酒的品种日益增多，酒的名称五花八门，异采纷呈。这一方面是由于我国传统的酿造技术发展，从而不断增加新的品种；另一方面这个时期各民族之间、中外之间的经济文化交流空前频繁，从而引进了许多品种，大大丰富了内地的酒类品种。在这些品类纷繁的酒中，按酒的来源可分为“原产”与“引进”两部分。在“原产”部分中，按酿酒原料又可分为谷物类酒、花草植物类酒和动物类酒三大类。

原产酒以谷物类酒为大宗。我国自古以农立国，而农业又主要以粮食生产为主。我国的酿酒技术就是从粮食生产中萌芽发展起来的，因此汉唐时期的酒类自然就以粮食酿造者为主要产品。这一时期见诸文献记载的名酒，大多为谷物类酒，如汉代的上尊酒、宜城醪、九酝春酒等；魏晋南北朝时期的桑落酒、女儿酒、白醪酒等；唐代的梨花春、小红槽、醪醑酒、鹅黄酒、玉浮梁等，都是用谷物酿造的名酒。到了唐代还有一大批地方产谷物类酒初露头角，如金陵酒、金华酒、扬州酒等。

其次为花草植物类酒，如百末旨酒，是以“百草花之末”酿制的，其味“香且美”（《汉书·礼乐志》颜师古注）。松醪酒，是用松树物料制成的酒。椒柏酒，是以椒和柏叶浸制而成的。从汉代开始即以此酒作为节日祭神和饮用之特殊酒品。屠苏酒是用草木植物屠苏酿制的，据说有祛除瘟疫的功能。

动物类酒主要为马乳酒。这种酒原产于我国北方游牧民族地区，在汉代已经传入中原地区。这是以马乳酿制成的酒。

所谓引进酒，即从外国引进的酒类品种。汉唐时期由于对外关系的空前发展，中外经济文化交流十分频繁，各种酒类及其酿造技

术亦随之传入中土。引进酒多为草木果物类酒。其中最著名而且影响深远的首推葡萄酒。葡萄酒虽然早在汉代已从西域传入,但是其酿造技术直到唐代才正式引进并广为推行。此后这一酒品便成为我国饮食文化中不可分离的重要组成部分之一。此外,汉唐时期引进的外国酒类还有:汉代引进的有青田酒,是乌孙国(今吉尔吉斯伊塞克湖一带)所产青田核酿造的。隋代引进的有甘蔗酒,是从赤土国(今马来半岛西岸)引进的。唐代引进的更多,如“三勒浆”从波斯传入,是用“菴摩勒”、“毗梨勒”、“诃梨勒”这三种植物酿制的。槟榔酒是从林邑国(今越南中部)引进的。椰花酒是从诃陵国(今爪哇)引进的,以椰子树花酿制而成。

由上所述可见,汉唐时期酒的品种日益增多,尤其到了唐代,酒的品种更是琳琅满目。《唐国史补》卷下对此有一概括的叙述:“酒则有郢州之富水,乌程之若下,荥阳之土窟春,富平之石冻春,剑南之烧春,河东之干和葡萄酒,岭南之灵谿、博罗,宜城之九酝,浔阳之湓水,京城之西市腔、虾蟆陵、郎官清、阿婆清。又有三勒浆类酒,法出波斯。”这里既有前代传承之名酒,又有唐代新出之品种,既有原产酒类,又有引进酒类,而且出现了一大批地方特色名酒,仅长安一地就有四种名酒,由此可见当时酿酒业的发展和酒类品种的丰富多彩。

四 酒 榷

汉代酒的生产与消费已经进入了相当的发展阶段。《史记·货殖传》载:“通邑大都,酤一岁千酿……麴曲盐豉千谷。”在一个四通八达的大城市中每年产酒高达千酿之多。酿酒所用之麴曲经营额也已相当大,而与盐豉平起平坐,足见酒类生产规模的巨大和普遍。

正是由于酿酒的发展,以及酒在人们饮食生活中占居的重要地位,使酿酒成为有利可图的产业,于是从汉朝起,开始有了所谓“酒榷”,或称“官酤”,即由政府垄断酒的酿造与销售。

酒榷始于汉武帝天汉三年(前98年),从此以后,在统治集团内部对于酿酒业是采取收还是放,一直存在着不同意见的争论,其中以汉昭帝始元六年(前81年)盐铁会议上,“文学”与“大夫”之间围绕着“盐铁”、“酒榷”与“均输”等三大政策的争论(桓宽《盐铁论·本议第一》)最为集中和剧烈。从那时以后,对于“官酤”,时而兴办,时而废止,似乎始终也找寻不到一条最为可行的政策。

王莽为了摆脱他所面临的财政困难,积极推行酒类专卖,并开始大规模地设置官营酒作坊,大批量生产官酒。其具体措施,据《汉书·食货志下》载:“令官作酒,以二千五百石为一均,率开一石以卖,售五十酿为准。一酿用粗米二斛,曲一斛,得成酒六斛六斗。各以其市月朔米曲三斛,并计其贾而参分之。以其一为酒一斛之平,除米曲本贾,计其利而十分之,以其七入官,其三及醱炭灰炭,给工器薪樵之费。”我们试通过剖析王莽“官酤”的利润所得,来看当时酒榷对政府财政的意义。

假设米一斛价三百文,曲一斛价六百文,一酿用米二斛计六百文,用曲一斛六百文,米曲三斛计一千二百文,它的三分之一,即四百文,为酒一斛之平均价(与汉酒价升四钱相吻合)。一酿得成酒六斛六斗,可售二千六百四十文,扣除米曲本价一千二百文,利一千四百四十文,入官70%,计一千零一十文,其余三百三十文再加上酒糟灰炭的残值,作为人工、用具折旧、燃料等费用。这笔帐的特点是入官的专利旱涝保收,米价越涨,酒的售价越高,入官的利润则高上加高,因为它所占份额大于人工费用。王莽的这一如意算盘虽然并未完全实现,但充分说明官营酿酒是有利可图的产业。这也是历代官酤不绝的奥秘所在。

经过二国两晋南北朝五百多年的历史发展,酒榷一事一直在时罢时榷,断断续续地走了过来。

从唐朝开始,一方面朝廷专门设置了酿酤机构,由光禄寺负责,下设良酝署统领宫廷和京城官府用酒。将酒类的生产和管理纳

入政府职能部门,越来越引起当权者重视。

另一方面,唐代的酒榷制度也有了进一步的发展。其主要表现:

一是确定专业“酤户”。

《新唐书·食货志》:“(代宗)广德二年(764年),定天下酤户,以月收税。”《通典》卷11:“(广德)二年十二月,敕天下州,各量定酤酒户,随月纳税。除此外,不问官私,一切禁断。”专业“酤户”的确立,就使国家在禁酒时期仍能保证必要的酒类生产,以满足社会需要和国家财政收入。这正如顾炎武在《日知录·酒禁》中所说:“自此,名禁而实许之酤,意在榷钱,而不在酒矣。”(卷28)

二是在某些地区实行“榷曲”政策。

因为“曲”是酒类生产的必要用料。因此政府便从专卖“曲”类经营以控制酒类生产。《新唐书·食货志》:“贞元二年(786年),复禁京城畿县酒。天下置肆以酤者,斗钱百五十,免其徭役。独淮南、忠武、宣武、河东,榷曲而已。”对某些地区只“榷曲”而不“榷酒”,往往是由于这些地区私酿之风盛行,贸然“榷酒”会引起麻烦。

三是将酒税纳入国家正赋。

《新唐书·食货志》:“(宪宗)元和六年(811年),罢京师酤肆,以榷酒钱随两税青苗敛之。”这样一来,酒税便成为固定的正税,但是不喝酒的也负担了榷酒钱。有些地方还重复收税,既收了榷酒钱,还置官店榷酤其中。如《文献通考》卷17载:“(元和)十二年,户部奏准敕文,如配户出榷钱处,即不得更置官店榷酤其中。”在《册府元龟》中对这一现象也有记载:“(穆宗)长庆元年(821年)正月,制榷酒钱。有已分配百姓处。又置酒店官酤,并诸色榷率,切宜禁断。”(卷504)看来不仅在政策上朝三暮四,在操作上也乱了手脚。

榷酤已经成为封建统治的一项扰民弊政。唐宪宗时孔戣为谏议大夫,指陈当时“山泽榷酤为州县弊”(《新唐书·孔巢父传》)。《册府元龟》卷504:“(文宗太和)五年(831年)正月,江西观察使裴

谏奏：官中自酤，吏缘为奸，酒味薄恶，老病生产，尽不堪任……请停官酤，任自酤造。”官酤加重了人民的负担，为贪官污吏提供了可乘之机，而生产的酒的质量又低劣。既然榷酤矛盾重重，为什么历代王朝时而废止，又时而兴办，而且兴办的时间又远远超过废止的时间？在《新唐书·食货志》中有一则记载作出了回答：“（文宗）太和八年（834年），遂罢京师榷酤。凡天下榷酒，为钱百五十六万余缗，而酿费居三之一，贫户逃酤不在焉。”原来榷酤可以带来一大笔钱，用三分之一的酿费，取得两倍于它的剥削收入。

不过，从上述记载我们还可以看出：到唐代太和年间，酒的产量已经发展为相当庞大的数字。“凡天下榷酒，为钱百五十六万余缗。”千文为缗，百五十六万余缗，即十五亿六千余万文。据前引“贞元二年，天下置肆以酤者，斗钱百五十”来计算，酒的产量当在一千万斗以上。而“贫户逃酤不在焉”，可知实际数字尚不止于此。对比汉初时“酤一岁千酿”，可知酒在汉唐之间确已有了较大发展。

五 酒 禁

酒是一种特殊的饮料。一方面它为人们生活所需要；另一方面过度生产与饮用，又会带来许多副作用。因此自从它产生以后，就受到了一定的禁制。

1. 酒禁的由来

据《战国策·魏策二》载：“仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，遂疏仪狄，绝旨酒，曰：‘后世必有以酒亡其国者。’”这表明伴随着酒的产生就已经出现了“酒禁”的意向，只是由于酒在当时毕竟还不甚通行，所以尚未提到国家管理的议事日程。到了汉唐时期，随着酿酒业的日益发展，酒禁也就成了国家管理的一项重要政策了。

西汉初年，由于战乱与饥荒，形势极为严峻。在这种情况下，关于“酒禁”问题逐渐引起了当权者的思考与重视。《汉书·文帝本纪》：后元元年（前163年）诏曰：“以口量地，其于古犹有余，而食之

甚不足者，其咎安在？无乃百姓之从事于末以害农者蕃，为酒醪以靡谷者多，六畜之食焉者众与？”对酒醪靡谷开始有所思考，并由此找寻“食之甚不足”的原因。

《汉书·景帝本纪》：中元三年（前147年）“夏旱，禁酤酒。”这里的“酤”，指卖。这时对酒开始采取限制性措施。另一方面早在汉初，萧何造律时规定“‘三人以上，无故群饮，罚金四两。’不但恐靡米谷，且备酒祸也。”（明胡侍《真珠船·酒禁》）这是从社会政治方面的原因考量酒禁的问题。

2. 酒禁的原因

汉唐时期，各朝各代实行酒禁，大体都有一些直接的原因，归纳起来约有以下各种：

首先是由于自然灾害的原因，其中包括水灾、旱灾、蝗虫、饥荒、粮荒等等，如《后汉书·和帝本纪》：“永元十六年（104年）二月己未诏：‘兖、豫、徐、冀四州，比年雨多伤稼，禁沽酒。’”这是在灾情严重的局部地区实行酒禁。

《后汉书·桓帝本纪》：“永兴二年（154年）九月丁卯朔，日有食之。诏曰：‘朝政失中，云汉作旱，川灵涌水，蝗虫孳蔓，残我百谷……其不被害郡县，当为饥馁者储……其禁郡国不得卖酒。’”这是在灾害比较严重的情况下，实行普遍禁酒。

《晋书·安帝本纪》：“隆安五年（401年），以岁饥，禁酒。”这是因饥荒而禁酒。在汉唐时期，类似的记载史不绝书。

其次是由于政治上的原因而禁酒，如《晋书·石勒载记》：“勒伪称赵王，以百姓始复业，资储未丰，于是重制禁酿。郊祀宗庙皆以醴酒行之。数年，无复酿者。”这是新王朝为了求得社会安定而推行的酒禁政策。

《魏书·刑罚志》：“太安四年（458年）始设酒禁。是时年谷屡登，上民多因酒致酤讼，或议主政。帝恶其若此，故一切禁之。”这是在丰收年景下所设的酒禁，显然是出于政治上的考虑。

三是由于战乱的原因,如《后汉书·孔融传》:“时年饥兵兴,(曹)操表制酒禁。”

第四是由于“凶兆”的原因,如《后汉书·顺帝本纪》:“汉安二年(143年)六月乙丑,荧惑犯镇星,冬十月甲辰减百官奉,丙午,禁沽酒。”古人认为荧惑(火星)犯镇星(土星)为不祥之兆,在施政时多持审慎态度。这实际上也是出于政治上的考虑而禁酒。

最后还有其他临时原因,如《旧唐书·文宗本纪》:“(太和)七年(833年),诏令国忌日禁饮酒、举乐。”这是在帝、后辞世的日子禁饮酒,目的仅在于表示哀悼。

3. 开禁的原因

关于“开禁”的问题,据史料来分析,大体上可以归纳为以下几方面的原因:

首先,当遇到重大事件而举行大赦时,往往会令“开酒禁”,如:

《晋书·孝武帝本纪》:“太元八年(383年)十二月庚午,以寇难初平,大赦,开酒禁。”《安帝本纪》:“义熙三年(407年)春二月己丑,大赦,除酒禁。”

《魏书·孝静纪》:“元象元年(538年)夏四月庚寅,曲赦畿内、壬辰,齐献武王还晋阳,请开酒禁。”所谓“曲赦”,指的是局部的赦免。“请开酒禁”的时机是在“曲赦”后不久,可知开禁与曲赦有关。

其次,当酒禁政策或法规执行过严,而产生新的矛盾时,往往会“开酒禁”,如:

汉宣帝五凤二年(前56年),针对“郡国二千石或擅为苛禁,禁民娶嫁不得具酒食相贺召”的作法,所下“勿行苛政”的诏书,实际上就是一种有条件的开禁。(见《汉书·宣帝本纪》)

北魏文成帝于太安四年(458年)所设酒禁为“酿、沽、饮皆斩之”。其严酷程度,在酒禁史中是空前绝后的。(见《魏书·刑罚志》)其后不久,献文帝于天安元年(466年)即位后立即“开酒禁”,“百僚内外,莫不震肃”,说明这次重开酒禁,带有拨乱反正性质,深

得人心。

第三,当国用不足,想大开税源时,往往也会“开酒禁”,如:

《北齐书·后主本纪》:“(武平)六年(757年)闰(八)月辛巳,以军国资用不足,税关市、舟车、山泽、盐铁、店肆,轻重各有差。开酒禁。”

从上述情况可以看出,开酒禁的原因,多出白于政治上的考虑,但有时也因为有经济上的需要。

六 酒 俗

汉唐时期,饮酒之礼俗丰富多彩,堪称中国古代饮食文化中的奇葩。

汉唐时期的饮酒礼俗,首先表现在宴饮场合中已形成了诸多礼数。我们试以《史记·魏其武安侯列传》所记载的汉武帝时将军灌夫在一系列宴饮场合的表现和遭遇来看当时的饮酒礼俗。当时有席间对酒,饮多饮少必须平均的礼俗,如果饮酒不均,就会产生矛盾,甚至动起手来。有一次灌夫与窦甫对饮,“轻重不得(指不得其平),(灌)夫醉,搏甫。”竟因饮酒不均而互相格斗起来。

别人行酒,该饮而不饮时,也是失礼的表现。有一次丞相田蚡娶夫人,设宴招待宾客,灌夫应邀参加。席间灌夫行酒至田蚡时,田蚡说,“不能满觞”(不能喝完满杯),灌夫“怒,因嘻笑曰:‘将军贵人也,毕之!’”田蚡贵为丞相,且为此次宴会的主人,灌夫因其不喝完满杯,竟对其发怒,并且命令他“毕之”(喝完满杯)。

汉唐时饮酒是按“巡”而饮的。巡,即遍。一人饮尽,再饮一人,而不是众人一齐干杯。依次尽爵,遍饮为一巡。故当时文献中常见饮酒几“巡”的记载。一巡之轮流次序为由尊而卑,由长而幼,此即《礼记·曲礼上》所谓“长者举未酬(尽),少者不敢饮。”

其次则表现于当时的一些饮酒习惯上。汉唐时期一般是在饭后才饮酒。段成式《诺皋记》:“食讫命酒。”张说《虬髯客传》:“陈女乐二十人,列奏于前……食毕行酒。”《宣室志》卷10:“既而设饌供

食。食竟，饮酒数杯而散。”都是指饭后才饮酒。这种习俗比起空腹饮酒似乎更有益于健康。

当时人们还多饮热酒，从古老的酒器中可以看出。青铜饮酒器中的爵、角、斝、盃等，都有三足或四足。这主要是为了便于加温。据《宋书·符瑞志》载：汉章帝时“得铜器于岐山，似酒尊，诏在道晨夕以为百官热酒。”连旅行途中还要喝热酒，可见平日居家更是如此。《资治通鉴》齐武帝永明元年（483年）：“闻喜公子良持酒铨，南郡王长懋行酒。”酒铨，即为温酒器。白居易《冬日平泉路晚归》诗：“夜归不到应闲事，热饮三杯即是家。”（《全唐诗》卷455）可见民间也是习惯于热饮。

第三表现于各种节日不同的饮俗方面。汉唐时期的节日，一般都要饮用不同的酒类，饮酒几乎成了各种不同节日的体现和载体。

1. 社日

这是祭祀土地之神的日子。汉代以后，一般以立春后第五个戊日为春社，立秋后第五个戊日为秋社，约在春分、秋分前后。因我国古代以农业立国，所以社日就成为社会影响最大、延续时间最长的重大节日。《荆楚岁时记》载：“社日，四邻并结综合社，牲醪，为屋于树下，先祭神，然后飨其胙。”（《四部备要·史部》47）牲醪，指牲畜和甜酒。胙，指祭祀用的酒肉。王驾《社日》诗：“鹅湖山下稻粱肥，豚栅鸡栖半掩扉。桑柘影斜春社散，家家扶得醉人归。”（《全唐诗》卷690）就是社日同乐共醉礼俗的生动写照。

2. 元旦

古指夏历正月初一日。《四民月令·正月》：在这一天，“子、妇、孙、曾各上椒酒于其家长，称觴举寿，欣欣如也。”通过新年伊始全家饮用椒酒，“称觴举寿”的礼俗，促使家庭增添“欣欣如也”的祥和气氛。在这一天，皇帝也要大宴群臣。据晋、宋间人戴延之《西征记》载：“太极殿前有铜龙，长三丈，铜樽容四十斛。正旦大会，龙从腹内受酒，口吐之于樽内。”（《北堂书钞》卷148引）用铜铸成巨型

的龙形贮酒器，以饮宴群臣，既可象征酒乃“天之美禄”，又可表示酒为“真龙天子”所赐。

3. 上巳

古于农历三月上巳日(上旬的巳日，魏晋以后固定为三月三日)，就水滨宴饮，认为可袪除不祥，后人因引水环曲成渠，流觞取饮，相与为乐，称为“曲水流觞”。这种饮酒方式是我国古代最具特色的节日酒俗。

这一酒俗由来已久。据《太平御览》卷30所引：“《汉书·礼仪志》曰：三月上巳日，官人并禊饮于东流水。”《荆楚岁时记》载：“三月三日，士民并出江渚池沼间，为流杯曲水之饮。”(《四部备要·史部》47)从这些记载可以看出这一酒俗不仅历史悠久，而且长盛不衰。特别是在晋王羲之《兰亭集序》问世以后，“曲水流觞”的饮酒方式在文人墨客中广泛流传，这个习俗被赋予饮酒以深洪的文化意义。以“曲水流觞”为题材的诗词书画等文学艺术作品不胜枚举。《兰亭集序》就是其中的典型代表。

4. 端午

农历五月初五日，是我国纪念屈原的传统民间节日。据《荆楚岁时记》记载：端午节饮用的是菖蒲酒。到了唐代则兼饮菖蒲酒和雄黄酒。当时人们认为五月是恶月，故饮这些酒以达到避邪、祛疫的作用。

5. 重阳

古人以九为阳数，九月九日两阳相重，故曰“重阳”。重阳节所饮为菊花酒。这一习俗汉代已经见之于记载，据《西京杂记》，汉高帝时已于重九这一天在宫中“饮菊花酒”。据说饮这种酒可以“令人长寿”。而且当时人们在这一节日中喜欢在举行野宴时饮用菊花酒。

由此可见，到了什么节令饮什么酒，这已经成为我国饮酒习俗中的一大特色，而且这些酒品，如椒柏、屠苏、菖蒲、菊花等，往往与

治病防病有关。在医疗卫生条件很不发展的古代，这些酒俗对于减少民间疾病起到了一定的作用。

七 酒文化

酒文化所包含的范围极为广泛，这里仅从宴饮的角度来谈。从历史上看，汉唐时期宴饮中的酒文化，往往集中表现于形式多样的佐饮方式上，诸如歌舞、行令、赋诗、艺妓等佐饮方式。现分别叙述如下：

1. 歌舞以佐饮

汉唐时期人们饮酒时往往是载歌载舞的，这大体有两种情况，一种情况是饮酒者自己歌舞。刘邦当上的皇帝后，回到老家沛时，举行盛大宴会宴请父老乡亲，“酒酣，上击筑自歌”（《汉书·高帝纪》），一边敲打“筑”这种乐器，一边即兴唱歌。这首歌就是著名的《大风歌》。饮者不仅在席间唱歌，而且跳舞。孙权嫁女儿给顾氏时，顾谭参加了孙权举行的婚宴。他在宴席上“醉酒，三起舞，舞不知止。”（《三国志·吴志·顾雍传》）像这样在宴饮时饮者唱歌跳舞的情况，在汉唐时期的文献记载中比比皆是，可见这是当时盛行的风气。

另一种情况是由乐人或别人歌舞以佐饮。在著名的“鸿门宴”中，项羽为了谋刺刘邦，在席间“令项庄拔剑舞坐中”（《汉书·樊哙传》）。这是由宴会的参加者起舞以佐饮。

由乐人歌舞以佐饮的盛大场面，曹植在《箜篌引》中有生动的描绘：“置酒高殿上……秦筝何慷慨，齐瑟和且柔。阳阿奏奇舞，京洛出名讴。乐饮过三爵，缓带倾庶羞。”这是一种集音乐、舞蹈、歌唱于筵席之间的宫廷饮酒场面。

2. 行令以佐饮

酒令是宴饮中的一种助兴游戏，推一人为令官，不论饮者尊卑，一概唯令官之命是听。酒令的起源甚为久远。早在春秋时的齐桓公就曾“置酒，令诸侯大夫曰：‘后者，饮一经程（指酒器）。’”（《韩

诗外传》卷10)这已经是在行酒令。但“酒令”一词的出现则是进入汉代以后。据《后汉书·贾逵传》:贾逵曾“作诗、颂、诔、书、连珠、酒令凡九篇。”可惜所著酒令未能传世。

汉末时出现一种以汉字离合的方法行令的雅令,如孔融以离合字的偏旁而成《离合作郡姓名字》诗以行酒令,云:

渔父屈节,水潜匿方;与时进止,出行施张。(上联离鱼字,下联离日字,合为鲁字)

吕公矶钓,合口涓旁;九域有圣,无土不王。(上联离口字,下联离或字,合为国字)

好是正直,女回于匡;海外有截,隼逝鹰扬。(上联离子字,下联离儿字。截字汉隶亦作𠄎,隼逝鹰扬,隹去儿存,故与子字合为孔子)

……

用此种方法最后离合而成“鲁国孔融文举”六字。(冯琦《古诗纪》)要求饮酒人用此种方法离合而成具有某种含义的词组,如“闲居有乐”,“悲客他方”等,其难度是可想而知的。没有相当深厚的文化素养,这种酒令是难以应对的。由此可见我国的传统文化是如何渗透于酒令之中。

到了唐代,酒令已经形成系列,诸如笼筹、牙筹、香球、骰盘、莫走、鞍马、送钩、射覆等。至于这些酒令的细节,已无从考查。

3. 赋诗以佐饮

汉唐时期,饮酒赋诗,赋诗以佐饮的习俗得到了迅速发展。

汉武帝在饮酒赋诗中创制了“柏梁体”。汉武帝于元鼎二年(前115年)在长安城中北阙内建造柏梁台,据《三辅旧事》云:“帝尝置酒其上,诏群臣和诗,能七言诗者乃得上。”(《四部丛刊》三续18)诗为七言,每人一句,每句用韵,一句一意,号为“柏梁体”。

建安三曹,无不饮酒赋诗。曹操的“对酒当歌,人生几何”已成为千古名句。曹丕在《与吴质书》中就说自己是“酒酣耳热,仰而赋

诗”。“竹林七贤”，“兖州八伯”的相继问世，使得这一时期饮酒赋诗的风气空前盛行。以至使乡绅富豪也要附庸风雅、饮酒赋诗。《广志》说：大富豪石崇，在金谷园宴客，要求客人各自赋诗，“或不成者，罚酒三斗。”陶渊明以酒入诗，以诗佐酒，把酒与诗更是紧密地联系起来。

兰亭盛会之后，“一觴一咏”，“以畅叙幽情”的诗酒之会，在文人雅士中更是盛极一时。

到了唐代，不仅继续饮酒赋诗，而且诗歌的内容与形式都在迅速发展。在内容上，反映社会生活的深度和广度多有超过前代。在形式上已经从古体诗逐渐过度到格律诗。这就意味着在饮酒赋诗中所要求的品德修养与文学素养越来越高。《旧唐书·李景伯传》：“中宗尝宴侍臣及朝集使，酒酣，令各为《回波辞》。”《回波辞》为唐代流行曲调，即兴填词，六言四句。如李景伯之辞曰：“回波尔时酒卮，微臣职在箴规。侍宴既过三爵，喧嘩窃恐非仪。”李景伯时为谏官，酒辞中亦不忘其本职。借饮酒赋诗之机以进谏，在我国历史上并非罕见。

唐人酒场作诗，往往要限定时间，孟浩然《寒夜张明府宅宴》中说：“瑞雪初盈尺，寒宵始半更。列宴邀酒伴，刻烛限诗成。”（《全唐诗》卷160）古人用“刻烛”以计时。“刻烛限诗成”即在规定的时间内完成一首五、七言律诗或绝句。这是一种难度很大，要求很高的佐饮方式。李白在《春夜宴从弟桃花园序》中也说：“开琼筵以坐花，飞羽觞而醉月。不有佳作，何伸雅怀？如诗不成，罚依金谷酒数。”（《全唐文》卷349）这是说用石崇的罚酒标准而罚酒三斗。

4. 酒妓、艺妓以佐饮

在汉唐时期的饮酒习俗中，场面最热烈的应当首推酒妓、艺妓以佐饮。因为这种佐饮是一种综合性的佐饮方式，既有歌舞、音乐，又有行令、赋诗，容易把宴饮气氛推向高潮。特别是在汉唐这样一个政策上比较开放、国际间与民族间的文化交流也比较频繁的时

期，这种佐饮方式日益得到推广。

早在汉代宫廷宴饮时即备有专业的宫中艺妓。《汉书·高五王传》：刘章参加高后举行的一次宴会，于酒酣之时“进歌舞”。为高后所进“歌舞”，当为宫中艺妓。

到魏晋时，不仅宫中有专业艺妓，地方官吏和豪门望族也仿照宫廷设有专业的酒妓、艺妓班子。《典论》：“洛阳令郭珍家有巨亿，每暑召客，侍婢数十，盛装饰，罗縠披之，袒裸其中，使进酒。”（《太平御览》卷 844 引）此为官吏家中所设酒妓。《晋书·王敦传》载：“时王恺、石崇以奢侈相尚。恺尝置酒，敦与导俱在坐。有女伎吹笛小失声韵，恺便欧杀之。”“他日又造恺，恺使美人行酒，以客饮不尽，辄杀之。”此为豪门家中所设艺妓和酒妓。

艺妓佐饮的现象，到了唐代更有发展。据《唐六典》卷 14 载：“凡大燕会，则设十部之伎。”可知宫中艺妓队伍已具相当规模。不仅宫中大燕会设艺妓，宫廷以外的家宴上也设有酒妓和艺妓。杜牧《兵部尚书席上作》一诗中写道：“华堂今日绮筵开，谁唤分司御史来。偶发狂言惊满坐，两行红粉一时回。”（《全唐诗》卷 525）兵部尚书李愿，虽已“罢镇闲居”，家中仍有“两行红粉”为“绮筵”佐饮助兴，可见私人蓄妓之风盛行。酒妓、艺妓佐饮之风在当时的社会上也很流行，以陪酒为职业的酒妓、艺妓也已出现。白居易在《江楼宴别》中说：“楼中别曲催离酌，灯下红袍间绿袍。”（《全唐诗》卷 439）红袍指艺妓，绿袍指官吏。又在《对酒吟》中说：“公门衙退掩，妓席客来铺。”（《全唐诗》卷 447）官方携妓宴饮，也并无忌讳。

唐代的艺妓，不仅能歌善舞，而且也会作诗，如关盼盼，刘采春、张窈窕、赵鸾鸾等一大批被当时诗人们所推崇的名妓都有诗作传世。（见《全唐诗》卷 802）其中有的已经成为著名诗人，比如薛涛，据《全唐诗》介绍：“薛涛字洪度，本长安良家女，随父宦流落蜀中，遂入乐籍（即作了官伎），辨慧工诗，有林下风致。韦皋镇蜀，召令侍酒赋诗，称为女校书，出入幕府，历事十一镇，皆以诗受知。”

(卷 803)她和当时著名诗人元稹、白居易、张籍、王建、刘禹锡、杜牧、张祜等都有唱酬交往。由此看来,唐代的艺妓佐饮,实际上在一定范围内是一种高层次的文学活动,它为我国酒文化的形成,作出了应有贡献。

第二节 茶

茶,这一古老的经济作物,经历了药用、食用,直至成为人们喜爱的饮料,已经有几千年的历史。在这漫长的岁月中,中华民族在茶的培育、制造、品饮、应用,以及对茶文化的形成和发展上,为人类文明史留下了光辉的一页。俗话说:“开门七件事,柴米油盐酱醋茶。”可见茶早已成为人们生活的必需品,成为中国饮食文化不可或缺的重要组成部分。

一 茶的推广和传播

我国自原始社会就开始采集和利用茶叶,有“茶之为饮,发乎神农”之说。据晋常璩《华阳国志·巴志》载:“武王既克殷,以其宗姬封于巴,(其地)园有芳蒨香茗。”这段记载可以说明:第一,我国茶叶有文字记载的历史,距今已有三千多年;第二,在巴蜀(今四川和云贵两省的部分地区)这块土地上,早在三千多年以前就已经出现了人工栽培的茶树、茶园和香茗。西南地区是我国茶的发祥地。

汉唐时期茶的传播和推广,大体循由西南而东南,由南方而北方的路径发展的,到了唐代而普及于全国。

进入汉代以后,有关茶事的记载逐渐增多起来。茶首先是在西南地区推广开来的。西汉王褒于宣帝神爵三年(前 59 年)在所立《僮约》中曾有“烹茶尽具”、“武阳买茶”的记载。又据《华阳国志·蜀志》载:“南安、武阳,皆出名茶。”说明烹茶、买茶,在西汉初期的成都一带已经成为奴仆们的日常劳役,从而可知在产茶区的上层社会,饮茶已成为风尚。

西汉时期已经出现了以“茶”(即后来的茶字)命名的地名,如:茶陵是西汉时设置的县分。据《衡州图经》载:“茶陵者,所谓山谷生茶茗也。”可知该县是以产茶而得名。在长沙西汉魏家大堆4号墓的出上文物中,也曾发现石质“茶陵”地方官印,证明当时确有“茶陵”这一县分。这表明在西汉时期茶已从西南地区推向南方地区。

到了三国时期,茶进一步在江南地区推广。当时东吴的上层社会已经在饮茶了。韦曜参加孙皓举行的宴会,因为他不善饮酒,孙皓“或密赐茶菴以当酒”(《三国志·吴志·韦曜传》)。孙吴据有东南半壁江山,这一地区这时正是我国茶业传播和发展的主要区域。

西晋时茶已向北方推广。江统上疏批评愍怀太子曾在洛阳宫中的西园以卖“茶之属”为戏(《茶经》引《江氏家传》)。晋惠帝自荆还洛途中,有人“以瓦孟承茶”献之(《北堂书钞》卷144引《晋四王起事》)。可见在北方饮茶也已推广。

永嘉之乱后,晋室南渡,北方士族相率过江侨居,东晋南朝的建立成为我国南方的政治文化中心。这一时期,我国长江下游和东南沿海等地的茶业,因上层社会的崇尚而进一步发展起来,并且迅速普及。南朝宋人刘敬叔在《异苑》记述了一则故事:“剡县陈矜妻,少寡与二子同居,好饮茶。”(《太平御览》卷867引)剡县在今浙江嵊县,据此可知当时饮茶习俗的广泛程度。

到了唐代,特别是唐中期以后,我国的茶业步入了一个空前大发展时期,饮茶在南北方均已广为普及。《封氏闻见记》卷6说:开元以后,“人自怀挟,到处煮饮,从此转相仿效,遂成风俗。”而从德宗建中(780年~783年)年间进入极盛时期,以至“闾阎村落皆吃之。累日不得食犹得,不得一日无茶也。”(《膳夫经》)茶已成为广大人民的普遍嗜好,“人嗜之若此者,西晋以前无闻焉。”(裴汶《茶述》)

唐代不仅在内地饮茶成风,而且迅速向周边少数民族地区传播,“始自中地,流于塞外。”(《封氏闻见记》卷6)

唐贞观十五年(641年),文成公主下嫁吐蕃赞普松赞干布,带去当时湖南岳州名茶“澧湖含膏”,茶叶由此传入西藏地区。《西藏政教鉴附录》称:“茶叶亦自文成公主入藏土也。”《藏史》也称:“藏王松冈布之孙时,始自中国输入茶叶,为茶叶输入西藏之始。”唐代称茶为“檟”,西藏语至今仍称茶为“价”,此可为传播渊源之佐证。

与此同时,茶也向北方和西北方少数民族地区传播。据《新唐书·陆羽传》载:“时,回纥入朝,始驱马市茶。”可见这时回纥已大量消费茶叶。这是历史上茶马交换的开始,由此开始了后来逐渐盛行的“茶马互市”。

以茶易马,是我国古代长期推行的一项重要边贸政策。统治者的主观动机是企图通过内地的茶叶来控制边区,利用边马来强化对内地的统治。但是在客观上,茶马互市却对于促进我国兄弟民族之间的饮食文化交流与经济发展,起到了积极作用。

汉唐时期茶叶不仅从中原传播到边境民族地区,同时也逐步向国外传播。

据《茶叶全书·中国茶叶贸易史》:在5世纪时,中国与土耳其商人在边疆贸易时,就以茶叶为首先输出的物品。

茶传入朝鲜的历史也很久远。据金富轼《三国史记》卷10《新罗本纪》载:兴德王三年(唐文宗太和二年,828年)“入唐回使大廉持茶种子来,王使植地理山。茶自善德王(632年~647年在位)时有之,至于此盛焉。”今朝鲜全罗南道北道的一部分和庆尚南道,均有茶叶生产,与上述史实不无渊源。

据《茶叶全书·茶之起源》载:延历二十四年(805年)日本高僧最澄由中国研习佛教还日,携回若干茶种,种植于近江阪本村之国台山麓。现在之池上茶园,相传即为当时大师种茶之旧址。次年即大同元年(806年)另一僧侣弘法大师又从中国“携多量茶籽,分植各地,并将制茶常识传布国内。”(冈宗殿编《中国农史系年要录·科技编》,农业出版社,1989年版)。

此外,唐樊绰《蛮书·云南管内物产》中说:“茶出银生城界诸山。”银生城故址在今云南景东、思茅地区和西双版纳州境内。这里是普洱茶的原产地,也是对婆罗门(今印度)、波斯(今伊朗)、阇婆(故址在今印度尼西亚、爪哇、苏门答腊岛)、昆仑(今中印半岛南部及南洋诸岛)等国出口茶叶的贸易场所。

二 茶的生产与加工技术

茶被利用为食料、药料和饮料,最初是来自野生的茶树,由于需要日广,这才出现了人工栽培。

关于茶树的栽培技术,陆羽在《茶经·一之源》中说:“凡艺而不实,植而罕茂,法如种瓜。三岁可采。”意思大概是“凡是种植不实的,很少能茂盛。”“实”与“不实”看来是指土壤的松与实。如何掌握松与实?答案是:“法如种瓜。”但种茶终究不是种瓜,种茶的情况到底如何?

唐末韩鄂所撰《四时纂要》对于茶树直播繁殖技术有详细记载:二月中于背阴之地挖掘圆三尺、深一尺的坑,每坑种六七十颗子,盖上一寸多厚的土。距离二尺左右种一方,每亩可种二百四十坑。这种种法属于多子密植法。在唐代以后,采用种子的种法时大都导源于《四时纂要》,不过因朝代不同,地区不同,种法也略有出人。这种直播繁殖技术,对后世产生了深远的影响。

1. 采茶

茶叶的采摘是茶叶生产中的重要环节。陆羽《茶经》在《三之造》中说:“凡采茶,在二月、三月、四月之间。”

在唐代以前的历史文献中,谈到茶叶采摘季节的,《神农食经》曰:“茗,苦茶……凌冬不死。三月三日采,干。”(《太平御览》卷867引)这当然谈的是春采。晋杜育《荈赋》:“月惟初秋,农功少休。结偶同侪,是采是求。”这大概是采摘秋茶的最早记录。

至于采摘的具体做法,在《茶经·三之造》留下了很重要的三句话:

一曰：“茶之笋者，生烂石沃土，长四五寸，若薇蕨始抽，凌露采焉。”意思是生长在肥沃土壤中的茶树，其粗壮的新梢长到四、五寸时，好像刚刚抽芽的薇蕨一样，可在有露水的早晨去采摘。

二曰：“茶之芽者，发于丛薄之上，有三枝、四枝、五枝者，选其中枝颖拔者采焉。”意思是生长在草木丛中的茶树，其细弱芽叶的枝梢，有萌发三枝、四枝、五枝的，可选择其中长势挺拔的采摘。

三曰：“其日有雨不采，晴有云不采，晴采之。”意思是下雨天不能采摘，晴天有云也不能采摘，而要在天气晴朗无云时采摘。

这几句话，表面看来很简单，实际上则是不知凝结了多少汗水，多长时间的实践经验的总结。在当时实验手段极为有限的条件下，提出这样一个既考虑到土壤的肥瘠、叶芽的强弱、枝梢的长短与长势，又照顾到天气的阴晴与时间的早晚等因素的采摘综合标准，说明我国到了唐代已经积累了丰富的采茶经验。

2. 制茶

虽然我国很早以前就饮茶、种茶，也出产了不少好茶、名茶，但在古籍中制茶技术的记载却很少很晚，或不甚详细。这是因为：茶真正成为—种全国性的产业是进入唐代以后才出现的。唐以前虽然茶业在发展、传播，但毕竟受地区和消费层次的限制而不够发达。制茶技术的记载虽少，却并不是没有，如三国魏人张揖在《广雅》中说：“荆巴间采茶作饼，成以米膏出之。”（《太平御览》卷 867 引）这里所说的制作方法和工艺还只能说是处于萌芽阶段的制茶技术。不过，把采来的茶叶制成饼，是在原有用鲜叶煮作羹饮基础上的—大发展。在茶中添加米汤或米糊之类的粘合剂以使其成形，这在制茶工艺上也是一种创举。茶叶在贮藏和运输过程中极易吸收水分，而饼茶经过压缩后，可增强防湿性能，便于贮藏和运输，同时也有利于增进茶味的醇厚。

饼茶制作技术到了唐代已臻于成熟，据陆羽《茶经》记载，饼茶制作要经过七道工序，即：采之、蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封

之。《三之造》将茶叶以釜甑蒸煮之后，用杵臼捣之，再在石砧上拍之，然后用竹签将茶叶串起来，置于特制的焙棚内焙干，最后将茶置于竹、木做成的封茶工具中，保持干燥，以利收藏。

唐代“饮有粗茶、散茶、末茶、饼茶者”（见《茶经·六之饮》）。这四种茶，只有原料老嫩、外形整碎和松紧之别，其制作方法基本相同，都属于经过蒸青的“不发酵”茶叶。蒸青技术的优点在于杀青迅速而均匀，适当降低茶叶的苦涩味。但蒸青制法又是一种差之毫厘失之于里的技法，不易掌握适度。这种制茶法的发明对于后世、国外都有深远影响。

三 饮茶的习俗与方式

我国古代的饮茶方式，是在汉唐时期逐步形成和发展起来的。这一时期完成了从比较浑朴粗糙而向高雅、精细的饮茶方式的发展变化，从而奠定了我国传统茶道的基礎。

1. 定烹沏

关于茶的烹煎泡的记载，最早且比较详细的当首推成书于三国时代的《广雅》，其中有云：“欲煮茗饮，先炙令赤色，捣末置瓷器中。”指的都是对饼茶的处置方法。换言之，在“煮茶”之前先要把饼茶烘烤到有些发红的颜色，然后再“以汤浇灌之”。这句话有些费解。有人把它译为“浇上沸水，盖好”。这样一来，就成了“沏茶”或“泡茶”，而不是煮茶了。“以汤浇灌之”中的“浇”字，《汉语大词典》释为“急流回旋貌”，读 nào。另据别本辞书，“浇”通“饶”。据此，似应译为“在沸水急流回旋（滚开）时把瓷罐中的茶末倒入锅内”，或译为“在汤的搅绕中倾入茶末”。

《广雅》所记这种煮茶方法，对后世影响深远。

陆羽《茶经·五之煮》写到煮水三沸中的第二沸时说：“以竹夹环激汤心，则量末当中心而下。”吴觉农《茶经评述》译为“用‘竹夹’在沸水中绕圈搅动，再用‘则’量茶末从漩涡中心投下。”这与《广雅》中的“以汤浇灌之”的煮茶方法极相类似，都是先煮水，在急流

回漩的沸水中投下经烤炙捣碾而成的饼茶茶末。

这种煮茶方法，产生于饼茶出现以后。在饼茶出现以前，或荆巴虽已生产饼茶而荆巴以外的广大地区，其煮茶方法仍未改变时，则一如《尔雅注》所载“叶可煮作羹饮”，也像唐代皮日休在总结唐以前啜茶历史时说：“与大滌蔬而啜者无异也。”

唐代以前的啜茶历史，的确是经历了“点作羹饮”、“浑以烹之”、“与滌蔬无异”的漫长岁月。

到了唐代，在总结两汉魏晋南北朝几百年实践经验的基础上，煮茶方式提高到了一个新的阶段，并作了深入的总结。

《茶经·五之煮》所说的煮茶，包括煮茶前的烧水，即先把水放在“铤”中烧至“其沸，如鱼目，微有声，为一沸”，加盐，烧至“缘边如涌泉连珠，为二沸”，然后“出水一瓢，以竹夹环激汤心，则量未当中心而下。有顷，势若奔涛溅沫，以所出水止之，而育其华也。”当“腾波鼓浪”，为三沸。前两沸是烧水，后一沸是煮茶。

与此同时，在当时的社会上却流行着一种“以汤沃焉”的“庵茶”之法。这种“庵茶”曾被陆羽鄙薄为“沟渠间”的“弃水”。“以汤沃焉”的方法实际上是一种沏茶、泡茶的方法。随着叶茶的不断发展，这种方法不仅在唐朝“习俗不已”，而且后来更有发展、流传至今，这是“茶圣”所始料不及的。

2. 加佐料

烹调菜肴需要佐料的辅助，饮茶也离不开佐料，而且饮茶所需佐料的范围，在某种意义上说，比起烹调菜肴要广阔得多。

三国魏张揖在《广雅》中说：煮茶时要“用葱、姜、橘子萑之”。这里所说的“葱、姜、橘子”，均可称之为饮茶的佐料。这些佐料，如果分类，“葱、姜”可算是调味型佐料，“橘子”可算是食物型佐料。用这三者与茶汤共煮，调味型佐料以佐味，食物型佐料以助饮。

除了煮茶加佐料外，饮用时也需各种佐料。

《晋书·桓温传》：“温性俭，每膳惟下七奠样，茶果而已。”

《晋书·陆纳传》：“将军谢安尝欲诣纳……安既至，纳所设唯茶果而已。”

“茶果”，即茶点。饮茶时配以点心，这时的点心也可称作饮茶的食物佐料。食物佐料范围很广阔，既可用点心，也可用于鲜果品。弘君举《食檄》载：“寒温既毕，应下霜华之茗。三爵而终，应下诸蔗、木瓜、元李、杨梅、五味、橄榄……”这里说的是经与客人寒暄后，应设“霜华之茗”（即好茶）。三杯过后，应设木瓜、元李、杨梅、橄榄等干鲜果品。这些干鲜果品就是用以助饮的食物型的茶茗佐料。

南朝宋刘义庆《世说新语·轻诋》：东晋时，有一次褚裒参加聚会时，主人“敕左右多与茗汁，少著粽，汁尽辄益，使终不得食。”茗汁即茶汤。“粽”，据余嘉锡考证为蜜渍瓜果（见《世说新语笺疏》）。这也是一种食物型饮茶佐料。

食物型饮茶佐料，又可按其食用时是否直接入茶，分为加入型与旁置型。此条之“粽”即为加入型食物饮茶佐料，而上条《食檄》的干鲜果品，则为旁置型食物饮茶佐料。

到了唐代，饮茶佐料又有所发展，除了调味型、食物型以外，又出现了加香型和滋补型的饮茶佐料。

陆羽《茶经·六之饮》中曾批评了当时比较流行的一种饮茶方法，即“用葱、姜、枣、橘皮、茱萸、薄荷之属煮之百沸”的饮茶方法。“葱、姜”为调味型，“枣”为滋补型，“橘皮、茱萸、薄荷”等则为加香型。陆羽很反感这种大加佐料的饮茶方法，认为这种茶无异于“沟渠间”的“弃水”。但他并不完全摒弃这种添加佐料的煮茶方法。他在《茶经·五之煮》中说：“初沸，则水合量，调之以盐味。”他也主张添加适量的调味型佐料以佐味。

有关饮茶佐料的记载，在唐代史料中并不少见。

《唐本草》：“茶作饮，加茱萸、葱、姜等良。”唐樊绰《蛮书》卷7：“蒙舍蛮以椒、姜、桂和烹而饮之。”唐李泌赋茶诗句：“旋沫翻成碧玉池，添酥散作琉璃眼。”（《全唐诗》卷109）诗中反映唐德宗在煎

茶中加酥加椒的饮法。以奶入茶似可溯源于唐代。

这种讲求兼有佐料风味的古老的饮茶习俗，至今仍然保留在少数民族地区。如：藏族在茶汤中加酥油的酥油茶，蒙古族加盐加奶的咸奶茶，维族加奶与加香料的奶茶与香茶等等都还保留着这种饮茶习俗。（参阅周树斌《茶叶佐料竟委》，《农业考古》1993年第4期）

3. 选茶具

茶具的历史，也同其它事物一样经历了从简单到复杂，由低级到高级，从零呈到系统的发展过程。

在刚刚发现野生茶树，采集鲜叶烹煮而食的时代，自然不会出现专用的茶具。即使到了《尔雅》已经问世的时代，那种“叶可煮作羹饮”的饮茶方式，有的也只是简单的茶具。

在茶具中，使用最广泛，最常用的当数茶杯、茶碗之类的饮茶用具。我国古代茶具最早以陶器为主。晋惠帝自荆还洛途中，有人以“瓦盂”盛茶献之，可见晋代民间多用陶器以盛茶。瓷器盛行以后，瓷质茶具逐渐取代了陶质茶具。唐代瓷质茶具已经普及。

陆羽《茶经》问世后，有关茶具的记载才算系统起来。《茶经·四之器》开列了一张有关茶具的清单，并对每一用具写明了制作原料、制作方法及其规格、用途。在这一清单中不仅可以看到茶具的系列用品，也可以从中看到唐代的饮茶习俗和陆羽所提倡的一整套饮茶方法。

陆羽提到的煮茶和饮茶用具多达二十八种，它们大体可分为八类，即：风炉、火筴等生火用具；铁铉（釜形锅）、竹夹等煮茶用具；碾、罗、火等烤茶用具；水方、熟盂等盛水用具；瓷碗等饮茶用具；以及盛盐、摆设及洗涤用具等。其中仅饮茶用的瓷碗一项，由于各地所产瓷器的质地、色泽不同，对于茶汤色泽影响颇大，因而有等次之分，有的则使茶色发黑而“不宜茶”。这反映了当时人们对茶具选择的标准和要求已经非常严格了。

1987年在陕西扶风县皇家佛教寺院法门寺真身宝塔地宫中，发掘出大批唐朝宫廷文物，其中有一套晚唐僖宗皇帝李僖少年时使用的银质鍍金烹茶用具，计十一种十二件。这套茶具的主要种类，与陆羽《茶经》的记载基本吻合，只是更为名贵罢了。（参阅《考古与文物》1987年第4期，《文物》1988年第10期）

四 对茶的医疗保健功能的认识

茶被利用，是按食用、药用和饮用的顺序而发展的。

西汉司马相如《凡将篇》所列二十种药物名称中有“莽诧”（指茶），说明在汉代已经把茶列为药物。这是把茶作为药物的最早文字记载。

汉唐时期对于茶的药用的认识，有个逐步加深的过程，大体上可分为唐代以前和唐代两大阶段。在唐代以前，认识范围一般仅限于悦志、轻身、少睡、益思等方面。

晋张华《博物志》卷4：“饮真茶令人少睡。”

三国魏张揖《广雅》：“其饮醒酒，令人不眠。”

梁任昉在《述异记》卷上也说：“巴东有真香茗……煎服，令人不眠，能诵无忘。”

饮茶能使人少睡、不眠，这是人们在饮茶中最容易体验到的效果。与此相联系，人们进而认为茶可以除烦解倦，令人神清气爽，思维活跃：

晋杜育《荈赋》：“调神和内，倦解慵除。”（《渊鉴类函》卷390引）

晋刘琨在给刘演的信中也说：“吾体中烦闷，恒假真茶。”（《太平御览》卷867引）

《神农食经》：“茶茗宜久服，令人有力，悦志。”悦志，可理解为神情爽快。

华佗《食论》：“苦茶久食，益意思。”“益意思”即能使思维活跃之意。后世多认为这是茶的主要药理功能之一。

还有的从道家修炼的观点出发,认为饮茶可以羽化成仙、轻身延年:

梁居上《食志》:“苦茶久食羽化。”(《太平御览》卷 867 引)“羽化”也有轻身延年之意。

梁陶弘景也持类似观点,认为“茗茶轻身,换骨”(《太平御览》卷 867 引陶弘景《新录》)。

总之,在唐代以前的诸多著述,其中包括医家著述中,对于茶的医疗保健功能的认识,基本上是在少睡、益思、轻身,及其它类似的认识方面。

进入唐代以后,在认识上有了明显发展,其认识范围逐步扩大,逐步深入:

孟诜《食疗本草》卷上:“茗叶利大肠,去热解痰。煮取汁,用煮粥良。又茶主下气,除好睡,消宿食。”

陈藏器《本草拾遗》:“皋卢叶,味苦平,作饮止渴,除痰,不睡,利水,明目。”“茗,苦。寒,破热气,除瘴气,利大小肠,食宜热,冷却聚痰……久食令人瘦,去入脂,使不睡。”

从上述记载可知,到了唐代对于茶的药用认识范围进一步扩大,认识到它不仅对神经系统发生作用,而且对消化系统也有良好作用,可以利肠、消宿食,进而还可除痰、减肥、明目等。其认识程度也在加深,如对“去热解痰”的认识,认为要“食宜热”,如喝冷茶,反而会“聚痰”。在强调饮茶有许多好处的同时,也认识到“久食令人瘦”等消极作用。

在唐代,论茶者除医家外,还有一批既可称之为诗人中的茶人,又可称之为茶人中的诗人的人。他们对于茶的认识,多来自切身体验。皮日休曾说:“饮之者,除病而去疴。”(《茶中杂咏序》,《全唐诗》卷 611)疴,指糖尿病。疴,指疫,或癩。卢仝的《走笔谢孟谏议寄新茶》更对茶的功能有生动的描绘:“一碗喉吻润,两碗破孤闷。三碗搜枯肠,惟有文字五千卷。四碗发轻汗,生平不平事,尽向毛孔

散。五碗肌骨清，六碗通仙灵。七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。”（《全唐诗》卷388）具体而形象地道出了茶的解渴、去闷、消食、轻身、羽化的种种功能与效果。

自《茶经》问世以后，不仅一般地认识到茶的医疗保健作用，而且更深刻地、创造性地提出，对“精行俭德之人”的疗效尤为显著这一命题，进而认识到茶的精神效益。《茶经·一之源》：“茶之为用，味至寒，为饮最宜。精行俭德之人，若热渴、凝闷、脑疼、目涩、四肢烦、百节不舒，聊四五啜，与醍醐甘露抗衡也。”茶能治病的前提是病人必须是“精行俭德”之人。这是陆羽精辟立论之所在。他不仅把茶作为养生之术，而且作为修身之道。

唐代的刘贞亮则把饮茶的好处概括为“十德”，即：以茶散郁气，以茶驱睡气，以茶养生气，以茶除病气，以茶利礼仁，以茶表敬意，以茶尝滋味，以茶养身体，以茶可行道，以茶可雅志。也同样是把饮茶与“修身”联系起来。

还必须指出，唐代不仅有更多的人认识到了茶的有益的功能，而且也认识到了饮茶并非有百利而无一害，还存在“茶害”的另一方面。

李肇《唐国史补》卷中载：“五十年前，多患热黄……近代悉无。而患腰脚者众耳，疑其茶为之也。”

《续博物志》卷5：“（常）伯熊饮茶过度，遂患风气。或云北人未有茶，多黄病；后饮，病多腰疾。”

上述两则记载，从饮茶的历史经验总结中发现，饮茶普及以后“黄病”减少，而“腰疾”增加，指出这与饮茶有密切关系。这是我国历史上用流行病学方法研究饮食与某种疾病发病率关系的珍贵尝试和探索。

刘肃在《大唐新语》卷11中，对于“茶害”作了更为尖锐的抨击：“释滞消壅，一日之利暂佳；瘴气侵精，终身之累斯大。获益则归功茶力，貽患则不为茶灾。岂非福近易知，祸远难见！”其观点可能

有偏颇之处,但对于人们认识茶的消极作用也还有一定意义。

有的著作还对茶之所以产生某些害处的原因,以及防止的办法提出了自己的见解。孟诜说:“当日成者良,蒸捣经宿,用陈故者即动风发气。”(《食疗本草》卷上)认为陈旧变质的茶易引起疾病。陆羽说:“采不时,造不精,杂以卉莽,饮之成疾。”认为粗制滥造、掺杂使假的茶也能致病。他还用人参作比喻,说明茶的产地关系极大:“阴山坡谷者,不堪采掇。”(《茶经·一之源》)这些意见,与今天对茶的科学认识不无相似之处。

五 唐代的茶政

1. 茶税

茶税是对茶叶生产和贸易所征收的货币或实物。在唐代中期以前,种茶、卖茶都不征收赋税。唐中期以后,由于茶已经发展成为一种大宗的生产和贸易行业,开始引起了朝廷的注意,又加上安史之乱后因国库拮据,征收茶税便成为必要。

建中三年(782年)九月,户部侍郎赵赞“条奏诸道要都会之所,皆置吏,阅商人财货计钱,每贯税三十。天下所出竹木茶漆,皆十一税之。”(《旧唐书·食货志》)这是我国有史以来第一次征收茶税。贞元九年(792年),诸道盐铁使张滂奏,“出茶州县茶山及商人要路,以三等定估,十税其一。自是岁得钱四十万缗。”茶税从此开始成为定制。穆宗时盐铁使王播又“增天下茶税,率百钱增五十。”(《新唐书·食货志》)这样一来,在岁得四十万缗的基础上增至六十万缗。

王播增茶税十之五,如此厚敛,也曾有大臣加以劝阻,如李珣上疏说:“茗为人饮,与盐粟同资,若重税之,售必高,其弊先及贫下。”(《新唐书·李珣传》)帝不纳,继续执行王播所定的高税率。如此高额的税率,不仅未降,反而还在继续增加。据《新唐书·食货志》载:“武宗即位(841年),盐铁转运使崔珙又增江淮茶税。是时茶商所过州县,有重税,或掠夺舟车,露积雨中。诸道置邸以收税,

谓之塌地钱，故私贩益起。”这时私茶越禁越盛，已经成为突出的社会矛盾。

为此，政府采取了强硬措施，制订了一系列严酷的法律条文。宣宗初年，盐铁转运使裴休提出“私鬻三犯皆三百斤乃论死”等严刑峻法。《新唐书·食货志》在这种高压手段之下，执行结果是“天下税茶，增倍贞元”。这时的茶税已由贞元时期的岁收四十万缗猛增至八十万缗左右。

但从后来的发展情况看，唐代的茶税还不能算很重。如五代沿袭唐代税茶旧制，其税额却比唐代为重。五代初，仅湖南一地税额就达岁数十万贯。后唐明宗时，从湖南至南京，就需六、七处纳税，以至“商旅不通”。

2. 榷茶

榷茶是指对茶叶的专卖政策。榷茶起始于唐代。据《旧唐书·穆宗纪》载，长庆元年（821年），“加茶榷（指茶叶专卖税），旧额百文，更加五十文”，表明此时我国某些地区已经开始榷茶。文宗太和九年（835年）十月，王涯为相，极言“榷茶之利”，乃置榷茶使，征购民间茶园，规定茶的生产贸易，全部由官府经营。

王涯在推行这一政策时采取了许多过激的做法，使人民怨声载道。《旧唐书·食货志下》载：他“令百姓移茶树就官场中栽，摘茶叶于官场中造”，引起普遍反对，不久王涯被杀。后来由令狐楚继任盐铁使，吸取教训，恢复了贞元税茶旧法。榷茶之制，出台不久即告夭折。

3. 贡茶

贡茶是指专门进贡皇室享用的茶叶。其实，贡茶与税茶、榷茶一样，也是统治者的一种搜刮手段。不过在当时，有些人却把“进贡”看成是一种无上光荣的事情。

早在西周初年，茶即作为巴地的一种土产进贡给朝廷。但作为一地的实物税或固定的土贡，直到唐开元天宝年间（713年～756

年)才见之于记载。据《元和郡县图志》载:“贞元以后,每岁以进奉顾渚山紫笋茶,役工三万余人,累岁方毕。”可见当时采制贡茶耗费人力之浩繁。

蒙受贡茶之苦的地区,遍布全国各地。据《通典》所录,开元天宝间贡茶的只有安康、夷陵、灵溪三郡。至唐代后期,据《新唐书·地理志》所载,全国贡茶的州郡已达十七个,它们自中原的河内郡(河南)到西南的巴东(四川)、云安(四川)等郡,和东南的新定(浙江)、长乐(福建)等郡。

除征收各地土贡名特茶叶外,还有一种由官府直接管理、采造的贡茶,如唐中后期在今浙江省长兴县和江苏省宜兴县设立的贡焙,即当时湖、常二州刺史会同专门督造“紫笋”贡茶的地方。这种贡茶是当时最好的茶叶,送进京城以后当然倍受欢迎。唐张文规在《湖州贡焙新茶》一诗中曾作过生动描述:“凤辇寻春半醉回,仙娥进水御帘开。牡丹花笑金钿动,传奏吴兴紫笋来。”(《全唐诗》卷366)读来似乎能使人听到皇宫大内里的阵阵欢笑,但在这阵阵欢笑里却饱含着茶农和役夫们的种种辛酸。

第三节 乳

汉唐时期乳日渐成为我国人民喜好的饮料之一。这一饮料的兴起是受少数民族饮食生活影响的结果,是从少数民族地区传人的诸多饮食文化中的一种。

乳原是我国北方少数民族的主要食品之一。我国北方草原地区的土壤气候条件均不适于粮食生产,而适宜于畜牧业。因而这些民族的饮食便以肉酪为主,食肉饮酪便成为他们的基本饮食习俗。

《史记·匈奴传》:“匈奴之俗,人食畜肉,饮其汁,衣其皮。”匈奴族兴起于秦汉时期,以大漠南北为其活动中心,最盛时东尽辽河,西达葱岭,南界长城,北至贝加尔湖。其后活跃于这一地区范围

内的乌桓、鲜卑、柔然、突厥等族，亦莫不过着游牧生活，“食肉饮酪”（《三国志·魏志·乌丸鲜卑传》注引《魏书》；《北史·突厥传》）。由此可见以乳为食的习俗主要产生于我国古代北方游牧民族地区。

乳不仅是一种营养价值很高的饮料，而且可以制成许多半凝固的食品，如酪、酥等，还可以作为主副食品的添加物而丰富了食物的品种，提高了食物的质量，增添了食品的色香味。因此乳可以说是一种特殊的饮料。

乳的制品很多，佛家在解释佛经时曾打比方说：犹如从牛出乳，从乳出酪，从酪出生酥，从生酥出熟酥，从熟酥出醍醐。可见“酪”、“酥”、“醍醐”都是乳的产品，而酥与醍醐乃是乳中之上品与精品。

据东汉刘熙《释名·释饮食》解释说：“酪，泽也，乳汁所作，使人肥泽也。”酪是奶汁所作，常食能使人肌肉丰满，皮肤润泽。这是说酪不仅有较高的营养价值，使人健身；而且可以滋润皮肤，具有美容效果。

汉唐时期乳逐渐成为汉族人民的食品之一，因而也就积累了一些乳酪的加工制作技术，在《齐民要术》卷6中对酪和酪干的制作方法均有详细记载。

乳酪质量的高低与牛羊的产地关系很大。

《西河旧事》载：“祁连山宜牧牛羊，羊肥乳酪好，不用器物，刈草着其上，不散。一斛酪升余酥。”（《太平御览》卷858引）

《凉州记》载：“祁连山张掖、酒泉二界之上，东西二百里，南北百余里，山中冬温夏凉，宜牧牛（羊），乳酪浓好，夏写酪不用器物，刈草着其上，不散。酥特好。酪一斛得升余酥。”（《古今图书集成》卷297引）

这两条记载，写的是同一内容。祁连山乃是优良牧场。这里所产的乳酪，放在草上也不会散，凝固性好，油脂含量高。

从汉代以来,特别是魏晋南北朝时期,胡汉文化的相互交流日益频繁,其中也包括了饮食文化的交流,乳的食用就是在这个历史时期逐渐传入内地的。

乳,在开始时只是作为一种珍品,或稀罕之物,在上层社会传播着。

《世说新语·捷悟》:“人餉魏武一杯酪,魏武噉少许,盖头上题‘合’字以示众。众莫能解。次至杨脩,脩便噉,曰:‘公教人噉一口也,复何疑?’”说明“一杯酪”在当时还是稀罕之物,否则不会有人送给身为魏王的曹操,也不会教众位大夫分而食之。

据《晋太康起居注》记载,西晋时尚书令荀勖身材瘦弱多病,晋武帝特“赐乳酪,太官随日给之”(《太平御览》卷858引)。可知当时是把乳酪作为高级营养品赏赐给大臣,而且只有病弱者才能享受按日供给的待遇。

由于乳品食用是从北方草原地区传入的,因此就内地而言,食用乳酪首先是在北方地区,并从北方逐渐向南方传播的。

《魏书·崔浩传》载:北魏神瑞二年(415年)秋,平城发生饥荒,当局一度打算迁都于鄯。崔浩上言:“至春草生,乳酪将出,兼有菜果,足接来秋;若得中熟,是则济矣。”明元帝从之,遂未迁都。此事说明乳酪在北方饮食中占居着重要地位。而在南方乳酪仍然稀少,还作为一种珍贵食品而在上层社会中流行。

东晋时前燕国王慕容皝《与顾和书》有云:“今致祗餲十斤。”(《太平御览》卷858引)“祗餲”即醍醐。顾和是东晋的大臣。当时前燕与东晋交好,因而来往比较频繁,这是慕容皝以北方鲜卑族所生产的乳制品馈赠江南的官僚。可见对于南方来说,乳制品是属于高档的食品。

南朝梁沈约曾写过《谢司徒北苏(酥)启》(《艺文类聚》卷72)。这是他为感谢司徒所赠“北酥”而写的信。可见南朝时南方的奶制品仍然不多,高档的奶制品还是来自北方。

因此在魏晋南北朝时期,南北方人对于乳酪的接受程度仍有很大差别。《世说新语》中有一段记载说:“陆太尉诣王丞相。王公食以酪。陆还遂病。明日与王笈云:‘昨食酪小过,通夜委顿(疲乏狼狈)。民虽吴人,几为伧鬼。’”(《排调》)陆太尉即陆玩,他是吴郡(今苏州)人;王丞相即王导,他是琅琊(今山东诸城)人。陆玩吃了王导招待他的酪以后不舒服,说自己差一点成了“伧鬼”。“伧”是南方人对北人的鄙称。可见南方人对于乳酪仍然不适应。

这些事实说明在魏晋南北朝时期,南北饮食习俗还带有明显的地区或民族差异。经过了这一时期两种饮食文化的相互冲突与碰撞,交流与融合的势头却逐渐增长。到了隋唐时期,这种差异明显缩小乃至消失,从而使乳酪的传播有了较大的发展。

从隋谢讽《食经》中所留下的食品名称中可以看出,有些品种是使用了“乳”和“酥”的。比如“帖乳花面英”、“加乳腐”以及“添酥冷白寒具”等(《清异录》)。

从唐韦巨源“烧尾食单”中也可以看出,有不少食品或菜肴与乳和乳类制品有关。比如“单笼金乳酥”,这是一种用酥油作配料的蒸饼。所谓“金乳”,大概指的就是黄色酥油。“巨胜奴”,指的是一种用酥油、蜜水和面,外粘黑芝麻的油炸食品。“金铃炙(酥搅印脂。取真)”,是一种原料中加酥油,色彩逼真如金铃的烤制品。再如“乳酿鱼(完进)”,是用乳汁酿制的金鱼。“仙人膏(乳淪鸡)”,则是用乳汁煨炖的鸡块。(《清异录》)

由此可见,传入中原的乳和乳类制品在隋唐时期,除作饮料外还多作为配料在名菜名点中使用。这是在使用范围上的扩大和发展。

随着对乳类制品的需要不断增长,以及乳类制品质量不断提高,许多地区的产品已经列为贡品,按时进贡朝廷。据《新唐书·地理志》:庐江郡上贡酥,其地在今安徽合肥、六安等处,所贡酥为牛羊乳制成,即酥油。朔方郡上贡酥,地在今陕西靖边县,所贡酥,为

乳浆。顺化郡土贡牛酥，地在今甘肃庆阳，所贡牛酥，为牛乳浆。通化郡土贡干酪，地在今吉林省通化县。

由于乳类制品的传播与使用日趋广泛，因此这类名称在当时的作品中也每每出现。如韩愈《早春呈水部张十八员外二首》之一：“天街小雨润如酥，草色遥看近却无。”用“酥”来形容小草的润泽。有时也用乳品来比喻、称赞人，据《新唐书·穆宁传》载，穆宁有四个儿子，长得都很好，而且兄弟和睦，品格超群，于是人们便以不同的乳品来赞誉他们，说长子穆赞“少俗，然有格，为‘酪’”；次子穆质“美而多入，为‘酥’”；三子穆员“为‘醍醐’”；四子穆赏“为‘乳腐’”。一方面这是当时人们把乳品视为珍贵的食物，用以比喻心目中美好的人和事物；另一方面也说明当时乳制品在饮食生活中已比较普遍而为人们所熟知。

第四章 饮食器具

饮食器具的演进与发展,对于饮食品种的增加,食品质量的提高,饮食习俗的变化,都会产生重要影响。汉唐时期使用的炊、餐、盛具种类繁多,千差万别,其形制与质地常常随着时代的发展而变化。现就其中使用最广、最有代表性的几种,作一简要叙述。

第一节 炊具

一 灶

灶是一种熟制食物使用的炊具。可分为三类:最古老的掘地而炊,称为“火塘”;就地而起的称为“火灶”;可以移动的称为“火炉”。《释名·释宫室》:“灶,造也,创造食物也。”《说文解字》:“灶,炊灶也,从穴。”

灶的形制,在文献记载上是这样的:《墨子·备梯》:“五步一灶,灶门有炉炭。”这里提出了“灶门”。《庄子》:“老聃距灶觚而听。”注:“觚,灶额也。”(今《庄子》无此文。《太平御览》卷186引)。这里提出了“灶额”。

《礼记·月令》卷15:孟夏之月“其祀灶”。

郑注：“祀灶之礼……设主于灶陜。”孔疏：“灶陜，谓灶边承器之物，以土为之。”这里提出了“灶陜”。

《吕氏春秋·谕大》：“灶突决，则火上焚栋。”这里提出了“灶突”。

桓谭《新论·见微》：“淳于髡至邻家，见其灶突之直，而积薪在傍，曰：‘此且有火灾’，教使更为曲突而远徙其薪。邻家不听，后灾。火果及积薪而燔其屋。”（《全后汉文》卷13）这里提出了灶突有曲直之分。

《战国策·赵策一》：“臼灶生蛙。”这里提出的是“臼灶”。臼灶也称堑灶，是就地砌起的一种灶。

上述资料表明，先秦时代的“灶”，已经开始形成了一种就地而起的，有灶门、灶陜以及有直或曲灶突的高台火灶。但高台火灶的普及，还是在进入汉代以后。由于铁釜的广泛使用以及砖的大量生产，这才给火灶的普及提供了需要与可能。这从有关汉代以后的文献记载中得到证实。比如：

汉刘向《新序》五：“骅骝绿骥，天下之骏马也。使之与狸鼯试于釜灶之间，其疾未必能过狸鼯也。”以“釜灶”设喻，说明“釜灶”已被广泛使用。

《东观汉记·周泽传》：“（泽）为滏池令，奉公克己，妻子自亲灶釜。”周泽于东汉建武中元初为滏池令。把“妻子自亲灶釜”作为对他“奉公克己”的赞美，足见“灶釜”在当时已经是一般家庭的平常用具了。

在《茅君内传》中有“立灶于屋中央”及“以砖及细土构立之”的记载。茅君是指传说中在句容县句曲山修道成仙的茅氏兄弟。兄茅盈是汉景帝时人。这一记载，说明在西汉初年已经在用砖砌灶。

高台灶的发展与砖的生产发展有着密切联系。

《南史·王彭传》中有这样一段记载：“王彭……少丧母，元嘉初父又丧亡。家贫力弱，无以营葬。兄弟二人昼则佣力，夜则号感。

乡里并哀之，乃各出夫，力助作砖。砖须水，……一旦大雾。雾歇，砖灶前忽生泉水。”这个记载虽然有一定的传奇色彩，但它却反映当时烧砖已经成为民间的一种谋生手段，说明砖的使用已经比较普遍，生产已经具有一定的规模。

砖的大量生产，促进了高台灶的进一步普及。在高台灶广泛应用的同时，为了满足生活中的多种需要，有些火灶又向“可移动”的方向发展。

唐康骕《剧谈录》中记载：卢简辞于伊水边“见二人牵引水乡篷船……船后有小灶，安铜甑而炊。”置灶于船上，知此灶为可移动之火炉。白居易有一首名为《问刘十九》的诗：“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”（《全唐诗》卷440）其中所说的“小火炉”可能指的就是这种。陆龟蒙也曾“乘小舟，赍束书、茶灶、笔床、钓具往来江湖。”（《语林》）乘船携带茶灶，无疑也是可移动之小火炉。

灶的形制，从出土的明器来看有这样一些特点：

汉初自从列鼎而食的习俗逐渐改变以后，人们开始在地面上用砖或坯垒砌成长方形的连眼灶。（图13）这种连眼灶，较之前代

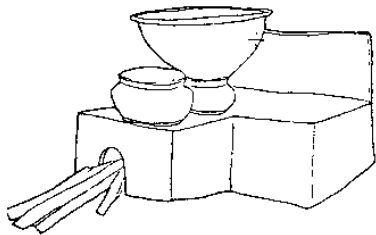


图13 西汉陶灶

在地面挖成灶穴的火塘进步多了。两千多年来，人们基本上沿用着这种以柴草为燃料的连眼灶。随着时间的推移，灶型也有变化。在

汉代初期, 可视为第一阶段: 灶身较短, 灶眼较少, 灶突较短, 灶门较大。到第二阶段: 东汉魏晋时期, 灶身增长了, 灶眼增多了, 灶突有所加长, 灶门明显收窄(有利于拨风起火), 特别是北方的灶, 在灶门上还加砌一堵直墙或坡墙成为灶额, 高出于灶台之上, 用以遮挡烟火, 便于厨人操作。(图 14) 南方的灶, 灶门还是较大, 也没有灶额。(图 15) 后来, 出现了较高的灶额, 但灶门一直较大。(图 16) 第三阶段: 大约到了隋唐, 北方灶灶眼已经减少到最低限度, 只剩下一个。这大概是为了火力集中。至今农村柴灶也多为一个灶眼。灶额保留着。(图 17) 此时的南方灶, 保留着两个灶眼, 但灶额却不见了。(图 18)

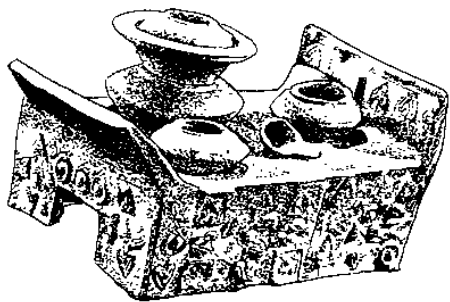


图 14 东汉绿釉灶(《图典》)



图 15 东汉江南
船形陶灶(《汉》)

图 16 东吴陶灶

图 17 隋唐北
方陶灶

图 18 隋唐江
南陶灶

灶的形制，南北方的区别在于：北方灶始终是呈长方形，而南方灶则始终呈“船”型。这大概是与南方水乡影响有关。

综上所述，我国灶的发展经历是：由火塘而火灶；由土灶而砖灶；由就地而高台。这一发展变化，它的条件是：第一，三足的鼎鬲发展为无足的釜镬，在客观上需要它提高灶台；第二，砖的生产有了发展，使得它从土制变为砖砌具备了客观条件。高台砖灶的发展，铁釜铁镬的出现，以及约在西汉时期植物油的问世，这对烹调技术的影响至关重要。西汉以前的烹调方法，主要为水煮、油炸或火烤。由于锅、灶的改进和油的应用，而陆续出现了新的烹调方法，炒菜的出现就是其中突出的表现。

二 釜

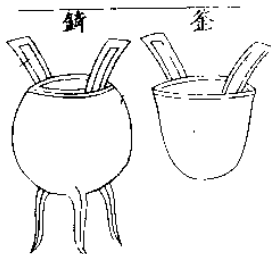
釜是烹煮食物用的炊具，也是沿用最久的炊具之一，是锅的前身。盛行于汉、魏、晋时期。

釜的名称很多。《诗·召南·采蘋》：“于以湘之，维錡及釜。”传：“湘，亨也。錡，釜属。有足曰錡，无足曰釜。”（图19）

《方言》五：“釜，自关而西，或谓之釜，或谓之复。”

《广雅·释器》：“鬲、鬲、镬、镬、釜、釜、釜，釜也。”由此可见，釜有不同的名称，是由于质地、形制以及各地方言不同所致。

秦汉时期，釜的应用已经非常普及，已经成为日常生活的必需品。图19 錡与釜（《三才图会》）



东汉人范冉，字史云，桓帝时曾被任命为莱芜县长。他生活很贫困，经常断炊，乡里歌之曰：“甑中生尘范史云，釜中生鱼范莱芜。”（《后汉书·范冉传》）由于经常不做饭，以致甑中布满尘土，釜中可以养鱼。可见当时人们是以釜为日常炊煮用具的。

釜不仅是老百姓炊爨的必备用具，而且在军营中也普遍使用。

项羽与秦军战于钜鹿，“乃悉兵渡河，皆沉船，破釜甑”（《史记·项羽本纪》），以示必胜之决心。这就是“破釜沉舟”成语的由来。可见不论民间还是军营，均已以釜为炊煮用具。

随着冶铁业的发展，铁制的釜耐火及导热性能更好，与高台火灶配合使用，比用三足鬲、鼎烹饪火力更集中，既节省时间，又节省燃料，鬲、鼎便逐渐退出烹饪领域，而被铁釜取代。

到魏晋南北朝时，铁釜的应用已经广泛发展起来。

北魏贾思勰在《齐民要术》中，对于釜曾作过许多记载，其中特别强调了用釜不渝（变色）的问题。比如在《醴酪》中，有专题介绍了“治釜令不渝法”。提出要在熟悉而可信之处“买取最初铸者，铁精不渝，轻利易燃。其渝黑难燃者，皆是铁滓钝浊所致。”从这个记载可以清楚地看到，当时所用釜为生铁所铸。由于生铁釜容易氧化变色，所以贾思勰不厌其烦地介绍如何令釜“不渝”的方法。

考古发掘证实了汉唐时期铁釜已逐渐普及于我国的南北方。1966年，在广西金州永岁出土了通高40公分、口径30公分的东

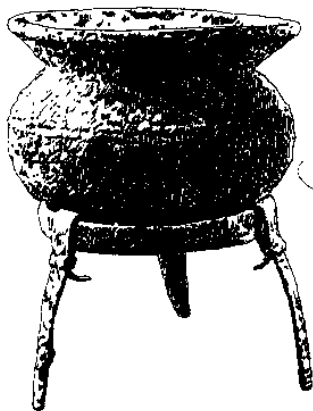


图20 东汉铁釜（《图典》）

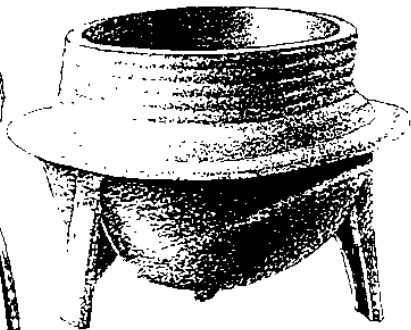


图21 隋唐三足铁锅（《图典》）

汉铁釜。1973年吉林和龙西城出土了高13.5公分、口径30公分的隋唐三足铁锅。(图20,图21)

在铁釜流行期间,也还有青铜釜和铜釜混用。1961年在河北尚义曾发现东汉青铜双直耳釜。吉林集安也曾出土六朝铜甑釜。

唐代是我国金银食器制作和使用的繁荣时期,皇室所用炊具中就有金银釜。据唐苏鄂在《杜阳杂编》中记载:“咸通九年,同昌公主出降,宅于广化里……以金银为井栏、药臼、食椬、水槽、釜、铛、盆、瓮之属。”皇室使用的家什器皿,自然与百姓所用不可同日而语了。各地出土的唐皇室金银饮食器的数量也相当丰富,在陕西省博物馆就收藏有口径28.2公分的唐双环银耳锅。

三 甑

甑是一种蒸食炊具,底有孔,占用陶制、青铜制,后多用铜制、铁制。或用木竹制而称蒸笼。甑体本身是一种底小口大的盆形器,其特点是底部留有透入蒸汽的孔,或无底而另置算子。有孔者,如《周礼·考工记·陶人》所说的“七穿”者,在陕西咸阳马泉西汉墓已出土了这种陶甑实物(图22)。但马王堆1号西汉墓所出土的陶甑则是有五孔,云南大吴岔河东汉崖墓所出土的陶甑则只有六孔。这说明甑底“七穿”之制,汉代或者已经不再遵循。



图22 七穿甑(《汉》)

鬲、甑合体则为甗,上部为甑,下部为鬲。(图23)有底之甑只能用于鬲、釜之上,可合可分。无底之甑,算子是不可缺少的。《说文·竹部》:“算,蔽也。所以蔽甑底也。”段注:“甑底有七穿,必以竹席蔽之,米乃不漏。”故《世说新语·夙惠》有“炊忘著算,饭落釜中”的记载。如此看来,不仅无底之甑需要用算,七穿之甑,蒸饭时也要用算。新疆罗布淖尔汉代遗址中曾出土木算实物。

甗产生于上古时代,但广泛应用则是进入汉代以后,随着高台火灶与铁釜的普及而逐步铺开。甗被广泛应用于蒸制食品,不仅用于蒸制米饭和面食,而且用于菜肴蒸制,如《齐民要术》中经常提到“蒸鸡”、“蒸肉”、“蒸熊”等食物。也还经常用于食品的加工酿造,如作酱时用于“蒸豆”,作酒作曲的原料都离不开“蒸”这道工序。由此可见甗也是应用十分广泛的重要的炊煮用具。



图 23 甗(《汉》)

综上所述,汉唐时期炊具的重大改革,在于火灶代替了火塘,釜甗代替了鼎鬲。火灶沿着高台火灶、高台陶砖火灶的方向发展,釜甗则沿着质地、形制日趋便利、合理的方向发展。由于炊具的改革和发展,特别是铁釜和蒸笼的广泛应用,增添了烹调方法,从而丰富了主副食的花色品种,为迎接我国饮食文化的昌盛时代作出了重要贡献。

第二节 饮食具

我国的饮食具种类繁多,形制多样,质地更是随着时代的发展而不断发展和更新。本节仅就汉唐时期常用的比较有代表性的若干品类,如盛食(包括饮)器具碗、钵、杯、盘、尊和进食器具箸、匕等作些扼要介绍。

一 碗

碗,本作“椀”、“盥”,是一种口大底小、无耳、壁有弧度、且有矮圈足的食器,多为圆形。

《说文解字·皿部》:“盥,小孟也。”又:“孟,饭器也。”可知碗是

一种较小的食器。

碗在古代有三大用途：第一是用于吃饭，称为饭碗；第二是用于饮酒，称为酒碗；第三是用于饮茶，称为茶碗。三者合起来称为饮食具。碗，是人们日常饮食中，用处最多、最大的一种饮食具，其中特别是饭碗，每日三餐，几乎是人人离不开、天天离不开的重要食具。

从碗的质地看，使用数量最多，沿用时间最长，涉及地域最广的，当以陶碗、瓷碗为主体，再配合以木碗等，大概即构成了历代劳动人民日常生活所需的主要食具。

1. 陶碗

陶碗的历史极为悠久。早在新石器时代，随着制陶技术的发展，陶碗已经出现。湖北京山屈家岭曾出土陶制圈足碗。

在汉代遗址中出土的陶器数量更为丰富，种类也很多，碗是其中之一。安徽亳县凤凰台曾出土东汉陶碗（《考古》1974年第3期188页）；湖北宜昌前坪也有东汉陶碗出土（《考古学报》1976年第2期139页）。汉代陶碗的彩绘、上釉都体现出较高的艺术技巧和工艺水平。

魏晋南北朝时期，虽然是陶碗向瓷碗的过渡时期，但陶碗（包括瓦碗）仍在继续使用。《高僧传》云：有僧问如何是和尚家风，师曰：“竹箸瓦碗。”（《渊鉴类函》卷384引）

到隋唐时代，出现了陶器的新品种——唐三彩。这种三彩陶碗外观非常富丽。

2. 瓷碗

我国的瓷碗，也经历了一个漫长的发展过程。从考古发掘来看，远在春秋战国时代就出现了原始青瓷碗和早期青瓷碗。1960年上海青浦赵港松泽遗址曾出土了春秋时代的原始青瓷弦纹碗；1966年又于上海金山县寺前战国墓出土了战国时代的早期青瓷碗。

进入汉代以后，瓷器的质量有了明显的提高，特别是东汉时期还出现了黑釉瓷器，经济实惠，在民间广泛使用，对于瓷碗的大量生产和使用起到了促进作用。

魏晋南北朝时期，器物趋向实用，瓷碗这时也多有出现。（图 24）



图 24 南朝瓷托碗（《图典》）

隋唐时代是我国瓷器生产的繁荣时期，特别是在饮茶之风盛行以后，茶碗的需求量大增，促进了瓷窑业的迅速发展。陆羽在《茶经》中对当时的瓷窑曾作过评论：“碗，越州上，鼎州次，婺州次，岳州次，寿州、洪州次。”这是给当时的六大名窑排出的名次。对于瓷

的色泽，他说：“越州瓷、岳瓷皆青”，“邢州瓷白”，“寿州瓷黄”，“洪州瓷褐”（《四之器》）。从这些评论中可知，当时的瓷器生产已经形成了各具风格特色的瓷窑体系。人们对于好的瓷碗非常喜爱。杜甫就曾经向别人索要过瓷碗。他有一首诗，名为《又于韦处乞大邑瓷碗》，诗中道：“大邑烧瓷轻且坚，扣如寒玉锦城传。君家白碗胜霜雪，急送茅斋也可怜。”（《全唐诗》卷 226）

考古发掘隋唐时期的碗甚多，其有代表性者如：河南安阳曾出土隋青瓷碗；还出土有唐越窑青瓷海棠式碗（图 25）；唐长沙窑黄釉褐彩碗、黄釉绿褐彩鸟纹碗。

3. 木碗

由于木材产量充足又便于加工，所以人类很早就用它们制作各种器物，其中就有木碗。但由于木材容易腐烂，所以保留下来的实物很少。在新疆楼兰城郊古墓中曾出土东汉

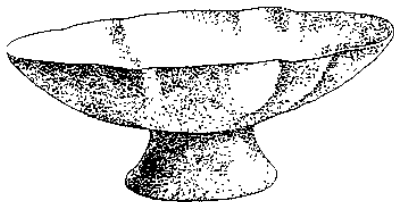


图 25 唐青瓷海棠式碗（《图典》）

时期一木碗。北齐时，魏收曾造访退休官僚卢叔武，他招待魏收吃饭时，“但有粟飧葵菜，木碗盛之。”（《北齐书·卢叔武传》）说明在

北齐时,虽然瓷碗已经相当普及,但木碗也仍在使用。到了唐代,吐蕃人“其器屈木而韦底,或毡为槃,凝玳为碗。”(《新唐书·吐蕃传》)木碗耐用,不烫嘴,所盛食物不改味,历来为人们所喜用。至今藏、门巴、珞巴等族仍以木碗为食具。

上述陶碗、瓷碗和木碗,外观上虽然朴实无华,但它们却在几千年来人类的饮食生活中发挥了极其重要的作用。

除此以外,还有一类专供少数人享用的碗。这类碗,质地贵重,形制繁多,做工精细。

4. 金银碗

我国使用金银制品的历史悠久,汉代已经有了把黄金制成饮食器的记载。如李少君在向汉武帝介绍他的“祠灶”时说:“祠灶则致物,致物而丹砂可化为黄金,黄金成,以为饮食器,则益寿。”(《史记·孝武本纪》)以黄金为饮食器,可以延年益寿的说法虽为方士之言,但表明当时已有用金银制作的饮食器。

考古发掘证实了文献的记载,江苏邗江甘泉2号东汉墓曾出土银碗(《文物》1981年第11期7页)。湖南长沙沙五里牌东汉墓也出土有银碗等精美器皿(《文物》1960年第3期38页)。

魏晋南北朝时,随着奢靡之风的生长,上层社会盛行使用金银器物,即使是在军营中也有用银碗饮酒,如吴将甘宁“以银碗酌酒,自饮两碗。”(《三国志·吴志·甘宁传》)

唐代是我国封建社会的鼎盛时期,金银业也得到空前发展。《唐摭言》卷15载:“王源中,文宗时为翰林……(上)赐酒两盘,每盘贮十金碗,每碗容一升许。宣令并碗赐之。”一次就赐给一位宠臣二十个金碗,可见当时金碗数量之多。

唐代金银器造型多种多样,碗口除圆形之外,还有六曲、六棱、八曲、八棱等形状,而且多有精致的装饰花纹。

5. 美玉、美石碗

在我国古代,玉是指一切滑润而有光泽的美石。曹操曾以“碎

碾为酒碗”(《古今注·七》)。砗磲即车渠,是仅次于玉的美石。曹植、应瑒、徐干等人都写有《车渠碗赋》,如此受到赞誉,足见车渠碗的精美程度。东晋时王敦失信于周访,周访大怒,王敦写信解释,“并遗玉环、玉碗以申厚意”(《晋书·周访传》)。魏晋南北朝时期虽然是玉器工艺发展的低潮阶段,但玉碗作为贵重的馈赠礼品仍在上层社会中流行。

玉碗也有从国外输入者,如《交州杂记》载:“太康四年(283年),刺史陶璜表送林邑王范能所献青白石碗一口,白水精碗二口。”

6. 琉璃碗

琉璃是一种有色、半透明的玉石。一说指“玻璃”,属于陶瓷一类。玻璃质地材料成分比较复杂,其名称也多样:一般透明性很强的材料称“玻璃”;有色、半透明的矿物质材料称“琉璃”。《文士传》云:“西晋时人潘尼与同僚饮,主人有琉璃碗,使客赋之。尼于座立成。”晋咸康《起居注》、《秦嘉妻与嘉书》中均提到“琉璃碗”(《渊鉴类函》卷384)。

《世说新语·排调》载:东晋王导与朝上饮酒,“举琉璃碗谓伯仁曰:‘此碗腹殊空,谓之宝器,何邪?’答曰:‘此碗英英(明亮的样子),诚为清彻,所以为宝耳!’”从这段记载看,强调“明亮”、“清彻”,似指玻璃而言。

汉唐时期玻璃碗多有从国外输入者,1957年广西贵县东汉墓出土的绿玻璃碗即为罗马产品。(《中国历史博物馆》图版95)

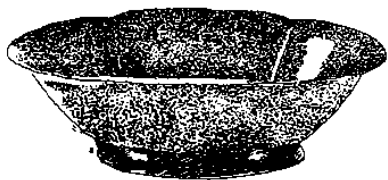


图26 唐代漆碗(《图典》)

7. 漆碗

漆碗是从木碗发展而来。由于它本身具有实用

和美观等特点，历来受到皇室和官僚贵族的青睐。《东宫旧事》云：“漆盃子一百枚”（《渊鉴类函》卷 384 引）。可知漆碗是宫中常用的器皿。到唐代，漆器多向华丽方向发展。湖北监利县曾出土唐代漆碗，碗口呈花瓣型，做工精细，造型别致。（图 26）

二 钵

钵本为僧人之食具。底平，口略小，形圆稍扁。梵语“钵多罗”的省称。《说文》作“盆”，解释为“孟属”。

汉唐时期是佛教在我国由传入而逐渐发展的时期。钵作为僧人食具，在此背景下，也同样是由出现而相应发展。

《传灯录》：有僧问守清禅师如何是和尚家风，答曰：“一瓶兼一钵，到处是生涯。”（《渊鉴类函》卷 384 引）。武则天曾遣使至登元寺“送钵一副，宣赐供养。”（唐陆广微《吴地记》）

上述各条可证钵为僧人食具。虽然钵本是僧人食具，但并不排斥俗间使用。

《齐民要术·饼法》在介绍“豚肉饼法”时说：“以小杓子挹粉著铜钵内，顿钵著沸汤中，以指急旋钵，令粉悉著钵中四畔。饼既成，仍挹钵倾饼著汤中煮熟。”可知在烹调中也常用到钵。

就钵的质地而言，大体上可归纳为金属、陶瓷、玉石、木竹等四大类。

1. 金属类

有金钵。隋文帝曾以“金钵”装满金子以赏赐大臣杨素。（《隋书·杨素传》）

有银钵。宋明帝“素能食，尤好逐夷，以银钵盛蜜渍之，一食数钵。”（《南齐书·良政传·虞愿》）

有铜钵。《云仙杂记》卷 6 中有“陶渊明日用铜钵煮粥”的记载。

有铁钵。戴叔伦《赠行脚僧》诗中说：“木杯能渡水，铁钵肯降龙。”（《全唐诗》卷 273）

2. 陶瓷类

有青瓷钵。1970年江苏南京象山东晋墓曾出土东晋青瓷盖钵。(图27)



图27 东晋青瓷盖钵(《图典》)

有瓦钵。北魏道武帝时，卢光于檀台山造浮图，“掘基一丈，得瓦钵、锡杖各一”(《周书·卢光传》)。

有玄沙钵。《云仙杂记》卷2：李白游慈恩寺时，为寺僧题诗，“僧献玄沙钵”。玄，为赤黑色。

3. 玉石类

有玛瑙钵。《五灯会元》：有僧问佛“出世后如何？”师答曰：“玛瑙钵盛果。”

有琉璃钵。唐无名氏《琵琶》诗：“山僧扑破琉璃钵，壮上击折珊瑚鞭。”(《全唐诗》卷785)

有水晶钵。其中有来自国外者，《洛阳伽蓝记》卷4载：北魏时河间王元琛“有水晶钵……数十枚，作工奇妙，中土所无，皆从西域而来。”此外，江苏邗江甘泉西汉墓也曾出土罗马纹花玻璃器残片，复原后其器形为钵。(《文物》1981年第11期8页)

4. 木竹类

有栴檀钵。唐秦系《秋日过僧惟则故院》诗：“科斗书空占，栴檀钵白香。”（《全唐诗》卷260）栴檀，梵文“栴檀那”的省称，即檀香。

三 杯

杯字源于手掬之“杯”。《礼记·礼运》曾言“杯饮”（以手掬之而饮）。后来以“杯”代“杯”。所以杯的平面接近于双手合掬所形成的椭圆形，而左右拇指则相当于杯耳。

杯是一种盛饮料或流食的器皿，常常作为酒具使用：

《葛仙别传》：“仙公为客设酒，不令人传之，见杯自至人前，若不尽者，则杯不去。”

《问奇类林》：“晋元帝渡江之初时，以酒废政务。王导谏之，遂覆杯，终身不饮。”

杯也曾作为食具使用：

项羽俘获刘邦母亲后，扬言煮食其父，以威吓刘邦，刘邦答道：“必欲烹而翁，则幸分我一桮羹。”（《史记·项羽本纪》）桮，同杯。西汉末期宰相朱博为人廉洁，“食不重味，案上不过三桮。”（《汉书·朱博传》）谢承《后汉书》：东汉人宋叔平为定陵令时，“土杯，食麦饭。”（《佩文韵府》卷10引）

进入唐代以后，随着饮茶风习的盛行，杯又作为茶具使用。

人们在饮茶实践中，对杯子又作了改进。原来杯子下面无圈足，放置不便。据传是一位女子的改进才逐渐加上圈足的。据《资暇集》卷下记载，唐德宗时崔宁之女因感到茶杯无底衬而容易烫手，便用碟子放置茶杯饮茶，但这样一来杯子容易倾倒，于是她以蜡做成小环放在碟子中央，这样茶杯就稳当了。后来她又让工匠制成漆环代替蜡环。这项改进启发了人们，索性在杯子底部加上环，遂成为使用方便的带圈足的茶杯。这个故事表明，杯用于茶具时，人们从使用实践中总结经验，对它作了改进，以更适于饮茶之用。

杯，作为酒具，比起别的器皿来其形制与质地不仅名目繁多，

而且更具有神奇和浪漫色彩。就其质地而言,与其他器皿相同的是,也可分为金属、陶瓷、玉石、木竹等四大类:

1. 金属类

有青铜杯。1968年于河北满城刘胜墓曾出土西汉青铜鎏金环耳杯。

有金银杯。隋炀帝嘉奖功臣樊子盖,在宴会上“亲以金杯属子盖酒”(《隋书·樊子盖传》)。

《旧唐书·胡楚宾传》:“高宗每令作文,必以金银杯盛酒令饮,便以杯赐之。”

有铜杯。广州沙河顶曾出土东汉铜耳杯。(《广州汉墓》下册,图版166-7)

2. 陶瓷类

有陶杯。1978年湖南资兴东汉墓出土了东汉陶筒杯。在汉代夜郎墓中也出土了西汉陶把杯(《文物资料丛刊》10,120页)以及喇叭口陶杯(《考古学报》1981年第2期227页)等少数民族文物。

有瓷杯。1973年浙江上虞出土了东晋青瓷鸟形杯。

3. 玉石类

有玉杯。《汉武故事》曰:“上崩后,鄂县有一人于市货玉杯。”(《太平御览》卷759引)1976年广西贵县罗泊湾一号墓出土西汉玉杯。安徽芜湖出土六朝玉耳杯。王翰《凉州词》“葡萄美酒夜光杯,欲饮琵琶马上催。”(《全唐诗》卷156)夜光杯也是一种玉杯。

有玛瑙杯。李商隐《小园独酌》:“半展龙须席,轻斟玛瑙杯。”(《全唐诗》卷540)1970年陕西西安南郭何家村唐代窖藏出土了镶金兽首玛瑙杯。(图28)

其中来自国外者:

有玻璃杯。《觥记注》:隋文帝时“突厥献玻璃七宝杯”。《乐史·太白集序》:李白进清平调词三章,杨贵妃“持玻璃七宝杯酌西凉葡萄酒领歌意。”(《古今图书集成》196引)

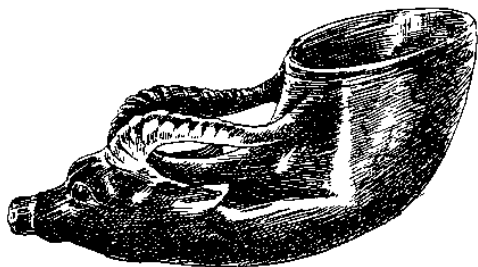


图 28 唐镶金兽首玛瑙杯(《图典》)

有水晶杯。《觥记注》：“罽宾国献水晶杯。”(同上引)

4. 木竹类

有木杯。新疆楼兰城郊古墓出土东汉木杯。(图 29)甘肃武威旱滩坡也有东汉木耳杯出土。(《文物》1977 年第 1 期 61 页)

酒杯与其他器皿相比较,迥然不同的主要有以下两方面:

第一,采用特殊质料,制出特殊式样者:

以禽嘴鸟喙为质料:

有凤凰杯。《禽经》：“南思州北甘山,壁立千仞,猿狖不能至,凤凰巢其上,彼人呼为凤凰山。遇风雨或飘堕其雏。小者如鹤,而足差短。南人截取其嘴,谓之凤凰杯。”(《佩文韵府》卷 10 引)

有鸚鵡杯。晋刘欣期《交州记》：“鸚鵡,黄喙,喙长尺余,南人以为酒器。”



图 29 东汉木杯(《图典》)

以水产螺蛳为质料：

有螺杯。《陶侃故事》曰：“侃上杂物疏有上成帝螺杯一枚。”（《太平御览》卷 759 引）《清异录》：“以螺为杯亦无甚奇，惟藪穴极弯曲则可以藏酒，有一螺能贮三盏许者，号九曲螺杯。”

有鸚鵡杯。《南州异物志》：“鸚鵡螺，状似霞，杯形如鸟，头向其腹，视似鸚鵡，故以为名。”（《艺文类聚》卷 73 引）晋咸康《起居注》曰：“诏送辽东使段辽等鸚鵡杯。”（《太平御览》卷 759 引）

有蝦杯。《南越志》：“南海以蝦头为杯。”（《艺文类聚》卷 73 引）。《北户录》卷 2：“红蝦出潮州、番州南邑县，大者长二尺，土人多理为杯。”

以荷叶藤花为质料：

有莲杯。《酒谱》：“唐人尤尚莲子杯，白公诗中屡称之。”

有荷杯。《语林》：“唐李宗闵，暑月临池，以荷为杯。”

有藤杯。《续博物志》五：“酒杯藤出西域，藤大如臂，叶似葛花，实如梧桐，花坚，可以酌酒，有文章，映彻可爱。”

第二，利用贵重或特殊质料，显示或制出特殊功能者：

有车渠杯。《梁简文集》：“车渠屡酌，鸚鵡骤倾。”车渠、鸚鵡都是指酒杯。据说车渠酒杯有“注酒满过一分不溢”的功能。（《渊鉴类函》卷 384 引）

有暖玉杯。《觥记注》：“唐宁王有暖玉杯。”《开元天宝遗事》：“内库有一酒杯，青色而有纹，如乱丝，其薄如纸，于杯足上有镂金字，名曰‘自暖杯’。上令取酒注之，温温然有气，相次如沸汤，遂收于内藏。”（《古今图书集成》卷 196 引）这是有自动温酒的特殊功能的酒杯。

有蟹杯。《觥记注》：“蟹杯，以金银为之，饮不得其法，则双螯钳其唇，必尽乃脱。其制甚巧。”这是做成螃蟹形状、装有机关的酒杯。

以上这些特殊质料、式样和功能的酒杯，既丰富了我国的酒文化，又显示了我国劳动人民的聪明才智。

四 盘

盘，本作“槃”，俗作“样”。《说文解字·木部》：“槃，承槃也。”盘的基本功能是“承受”或“盛放”。根据盛放物的性质、需要与用途，盘的形制、质地多有不同。形制较浅的一类，可用以盛放食品或菜肴，成为食具的主要品类之一。就其质地而言，约有如下各类：

1. 金属类

有青铜盘。1972年在河北邯郸张庄桥曾出土东汉青铜鎏金承盘。

有铜盘。左慈用“铜盘贮水，以竹竿饵钓于盘中。”（《后汉书·左慈传》）《齐民要术·炙法》：“炙蚶。铁镬上炙之。汁出去半壳，以小铜样奠之。”样即盘。《北齐书·杨愔传》：杨愔少年时好学谨慎，其叔父对他十分赞赏，“常以铜盘具盛饌以饭之”。

有金银盘。《后魏书》曰：“太武帝作黄金盘十二具，镂以白银，钿以玫瑰珠玉。”（《太平御览》卷785引）《南史·刘穆之传》：刘穆之少时家贫，曾在妻兄家求食槟榔遭到哂笑，后来他当上丹阳尹，“乃令厨人以金样贮槟榔一斛以进之。”《酉阳杂俎》前集卷1：“安禄山恩宠莫比，锡赉无数，其所赐品日有：‘金银平脱隔馄饨盘’、‘金大脑盘’、‘银平脱食台盘’”。《开元天宝遗事》卷上：“宫中每到端午节，造粉团角黍贮于金盘中。”1982年江苏丹徒丁卯桥出土了唐双鸾纹菱形银盘。（图30）



图30 唐双鸾纹菱形银盘（《图典》）

2. 陶瓷类

有青瓷盘。日本黑川古文化研究所藏有隋青瓷莲花纹三足盘。(图 31)。1980 年浙江临安水邱氏墓出土了唐白釉葵花口瓷盘。(图 32)。1975 年河南安阳出土了唐三彩三足陶盘。

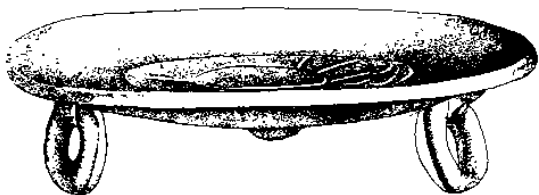


图 31 隋青瓷莲花纹三足盘(《图典》)

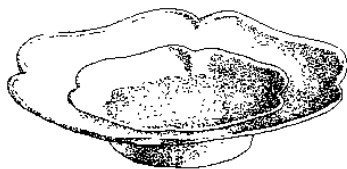


图 32 唐白釉葵花口瓷盘(《图典》)

3. 玉石类

有玉盘。《汉武内传》载：“西王母以七月七日降帝宫，命侍女索桃。须臾，以玉盘盛桃七枚，大如鸭卵，形圆色青，以呈王母。”(《艺文类聚》卷 73 引)《王子年拾遗录》曰：“董偃以玉精为盘，承冰而进，则冰玉等色。”又曰：“汉明帝夜宴群臣于华昭园，诏太官进樱桃，以赤瑕瑛为盘赐群臣……月下视盘与樱桃共一色。”(《太平御览》卷 758 引)

4. 漆木类

有漆盘。《东宫旧事》有“漆尺盘三十，漆柏炙盘二”的记载。（同上引）1972年湖南长沙马王堆1号汉墓出土了西汉卷云漆盘。

有木盘。晋《四王起事》曰：“惠帝还洛阳道中，有老公蒸鸡素木盘中盛以奉帝。”（同上引）

5. 牙器类

有牙盘。南朝宋鲍照《代淮南王》诗：“琉璃作碗牙作盘。”又《大业拾遗录》：“隋炀帝诸郡进食，用九钉牙盘。”

盘，除主要用于食具外，还常在食品、菜肴制作、烹调过程中作为盛具使用。据《齐民要术》的记载，作酪时，要将物料“于盘上日曝”（卷6）。作肉酱时要将各种物料“盘上和令均调”（卷8）。许多食品的制作都离不开盘。

五 尊

尊是我国古代的一种盛酒器。尊，也作樽。《说文·首部》解释说：“尊，酒器也。”

首先，从尊的形制来看，它的式样比较多。但大体上可以归纳为两大类，一类是肖形尊，即作成动物形的尊，另一类是非肖形尊。肖形尊在先秦时代，比较多见，非肖形尊乃是汉代以后的主要形制。在非肖形尊中有盆形、筒形两种。盆形尊有三足、圈足之分，以圈足者居多；筒形尊也有三足、圈足之分，但以三足者居多。甘肃武威曾出上汉代盆形铜酒尊，其形制很华贵：在尊的腹部有左右对称的兽面铺首，兽面上镶嵌着红绿宝石，兽口涂朱，器身内外和尊盖内外均以鍍金错银组成了精美的花纹。

知道这些，对于史书上“一尊值千金”的记载就不难理解了。《汉书·文三王传》：西汉梁孝王“有田鬯尊，直千金，戒后世善宝之，毋得以与人。”家族中将此尊奉若传家宝，说家中其他物品虽值百万钱亦在所不惜，唯有此尊不许与他人。但后来家族中为争夺此尊仍然闹得不可开交，相互反目。由此可见当时人们对于制作精致

华贵的尊是多么看重。

肖形尊，汉代以后虽然不再流行，但并非绝迹。在文献记载中也仍有出现。《古器评》说：“汉代有‘兕尊’”把酒尊做成兕形，取兕入水不溺之意，以提醒饮酒者不要沉湎于酒之意。看来这种尊不仅仿形而造，而且寓有深意。

有的肖形尊构思奇巧，《云仙杂记》卷9：“韩王元嘉有一铜鹤尊，背上注酒则一足倚（欹），满则正，不满则倾侧。”由此可见当时酒尊制作工艺之高超。

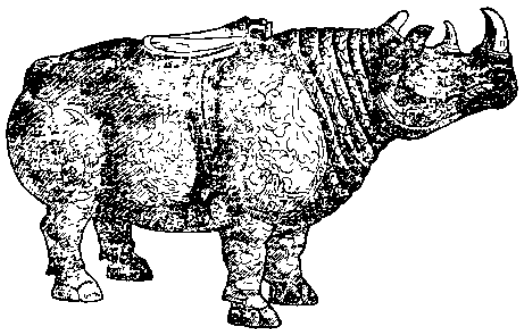


图 33 错金铜犀尊(《中国古青铜器选》图 79)

在考古发掘上也偶有所见。在陕西兴平窦马村曾出土汉代错金铜犀尊(图 33)。云南昭通白泥井曾出土东汉鸡尊。《《考古》1965 年第 2 期, 版图 10》(图 34)。宁夏固原曾出土汉代兽尊。《《宁夏回族自治区文物普查资料汇编》》(图 35)。

东汉晚期还出现了一种伏兽形陶尊, 河南陕县刘家渠 8 号东汉墓出土了绿釉伏羊陶尊和绿釉伏鹿陶尊(《《考古学报》1965 年第 1 期 124 页》)。这种伏兽形陶尊, 一直流行到南北朝时期。其流行的



图 34 汉代鸡尊(《汉》)



图 35 汉代兽尊(《汉》)

原因,大概有二:一是陶土所制,价格便宜;二是“伏羊”象征“吉祥”,“伏鹿”谐音“福禄”,因而受到人们喜爱。

尊,作为盛酒器,汉唐时期一直在使用着。特别是到了唐代,由于饮酒风气兴盛而被广泛使用。这在唐人的诗文中大量的反映,李白《将进酒》:“人生得意须尽欢,莫使金尊空对月。”(《全唐诗》卷17)就是其中最具有代表性的千古名句。

六 箸

箸,今称筷子。《说文解字·竹部》:“箸,饭鼓也。”《通俗文》:“以箸取物曰鼓。”《广雅·释器》:“笑,谓之箸。”

我国使用“箸”的历史悠久。先秦时代已有关于箸的早期记载,《韩非子·喻老》:“昔者纣为象箸,而箕子怖。”《史记·微子世家》中也有关于“象箸”的类似记载。

安阳殷墟曾出土三双铜箸。这种箸比较大,装有木柄,应是烹饪用具。(陈梦家《殷代铜器》,《考古学报》1995年第7期)类似今天吃饭的筷子是在春秋时期才出现的。

到了汉代,人们吃饭已经普遍使用箸了。《汉书·周亚夫传》:“上居禁中,召亚夫赐食,独置大胾(大块肉),无切肉,又不置箸。亚夫心不平,顾谓尚席(掌席者)取箸。”可见这时以箸进餐已成固定

习俗。

汉唐时期,不仅普遍用箸,而且箸的质地、形制已经向着多样化的方向发展。

从箸的质地来看,使用最广泛,沿用时间最长的还是木箸、竹箸或漆箸。《韩非子·喻老》中称箸为“櫡”,此字既从木又从竹,这是因为北方多木,而南方多竹的原因,由此也可以佐证木竹是箸的原始材料。木、竹取材容易,又便于加工,也是制箸的理想材料,所以很早就被人们用来制成木箸或竹箸。只是由于这两种材料都容易腐烂,所以比较早的木、竹器物能完整保存下来的极少。

由于我国文物考古工作的不断发展,木竹器物随之也有一些重大发现。1978年湖北随县擂鼓墩,从战国早期的曾侯乙墓群中曾出上竹筴三件。1972年在湖南长沙马王堆汉墓中出土了汉文帝十二年的朱漆箸一双(《中国烹饪》1991年第5期蓝翔文)。其中的1号西汉墓漆椀案上,出土时放置着杯、盘和竹箸等物。(孙机《汉代物质文化资料图说》,文物出版社1991年版)

除了竹、木箸之外,其它质地的箸,归纳起来约有三类:

1. 金属类

在金属箸中最早出现的是铜箸。1961年云南大波那发现一座铜棺墓,墓中出土了铜箸三根,经测定,认为约制于公元前495年左右的春秋时期。另外,广州先烈路5-054号、5-064号东汉墓也曾有铜箸出土。后来铜箸逐渐被淘汰,主要是因为铜在氧化后有毒,对人体有害。古代名医陈藏器曾说:“铜器上汗有毒,令人发恶疮内疽。”另一原因是“铜禁”,汉代以后主要以铜铸货币,铜为国家控制物资。唐代宗大历七年(772年)有“禁天下新铸铜器”的禁令。文宗太和三年(829年),重申“盗铸者死”的“铜禁”。

取代铜箸的是银箸。

云南昭通东汉墓中曾出土银箸一双。《南齐书·萧颖胥传》:“后预曲宴,银器满席。”可知在南北朝时已多使用银器。到了唐代

使用银箸更为广泛，这大概是与“银可验毒”的认识有关。实际上这种认识并不完全可靠。因为只有当毒物中含有硫化物时，才能使银箸表面产生硫化银失去光泽而变黑。但含硫物质并不一定都有毒，而有毒的却不一定都产生硫化氢。（参阅《藏笈说箸》，《中国烹饪》1990年第5期）

在金属箸中也有金箸出现。据《开元天宝遗事》卷上记载，唐玄宗曾以御用“金筯”，赏赐给宰相宋璟，并说明其用意不是一般地赐以金子，而是表彰其似筯之正直。

至于其他金属，也有人用过，王莽时有奇士巨毋霸，“以铁箸食”（《太平御览》卷760引谢承《后汉书》），当然这只是特例。

2. 牙角类

人类用动物的牙角制作器物的历史非常久远，但在汉唐出土器物中却很少见到。据文献记载约有以下一些：

《飞燕外传》：“后始加大号，婕妤奏书于后，上二十六物以贺，有文犀辟毒箸二双。”说明这时已经认识到某一质地的箸可以验毒。这是把箸用于保健、保安措施的较早记载。

《酉阳杂俎》前集卷1：玄宗所赐安禄山品目有“金平脱犀头匙箸”。古代漆器工艺品，把镂成花纹图案的金薄叶，用胶漆贴在所制器表面，重行上漆，加工细磨，使花纹脱露，这种工艺称为“金平脱”。

杜甫《丽人行》：“犀箸厌饫久未下，鸾刀缕切空纷纭。”（《全唐诗》卷25）诗中反映了宠臣杨国忠和虢国夫人使用的也是犀牛角的筷子。

从汉到唐，皇室贵族多用犀箸，一方面是因为犀角稀有、贵重；另一方面是因为古人认为犀角有验毒作用。《抱朴子》四中谈到犀角时说：“毒药以此搅之‘皆生白沫’，‘以搅无毒物’则无起也。”这大概就是古人认为犀有验毒、防毒作用的依据之一。

3. 玉石类

以玉制箸，在出土器物中并不多见。玉箸传世较少的的原因，大概是因为玉既硬且脆，极易折断，并不适于制成既细又长的物品。但在记载中并不少见。杜甫在《野人送朱樱》一诗中说：“金盘玉箸无消息，此日尝新任转蓬。”（《全唐诗》卷226）

由于质地品种的不断增多，也促使箸的形制，逐渐趋向多样化。比如玉箸，一般较粗较短，其形制自然与其他质地者不同。河南偃师杏园村出土了箸首有鬃的唐代银箸两根。鬃，音穷，指装柄的孔。浙江长兴下莘桥也有圆柱形、两端细的唐代银箸三十根出土（参阅马宏伟《中国饮食文化》）。在《云仙杂记》卷3中有条记载说：“向范待客有漆花盘、科斗筯、鱼尾匙。”这里说的“科斗筯”，是指箸首状如蝌蚪的筷子。其实形制较讲究的应该首推赐给安禄山的那双“金平脱犀头箸”，此箸为集金、漆、犀角于一体的平脱工艺精品。

由上述情况可以看出，由于箸的质地与形制的不断发展，使得这一古老而又神秘的餐具，越来越成为中华饮食文化宝库中一颗灿烂明珠。

七 匕

匕是古代的一种取食用具，曲柄浅斗，类似后世的羹匙。

《说文·匕部》：“匕亦所以用匕取饭。”《方言》：“匕谓之匙。”在汉唐文献中，匕箸常常连用，可知匕与箸为互相配合使用的重要取食用具。比如：

《飞燕外传》：汉成帝皇后赵飞燕“骄逸，体微病辄不自饮食，须帝持匕箸。”《三国志·蜀志·先主传》：有一次，曹操对刘备说：“‘今天下英雄，惟使君与操耳！本初之徒，不足数也。’先主方食，失匕箸。”《北史·崔贍传》：北齐侍御史崔贍经常在上班时由家中送饭，自己在一间房中独食，有一姓裴的同僚进去，“贍不与交言，又不命匕筯。裴坐观贍食罢而退，明日自携匕筯，恣情饮噉。”唐刘禹锡《为杜相公谢就宅赐食状》：“举其匕筯，若负丘山。”上述记载表明，汉唐时期人们进餐时需用匕与箸两种进食器具。

匕，就质地而言，约可分为漆木、金属、玉石等三类。

1. 漆木类

这是出现较早，沿用时间较长，而且使用广泛的一类。《说文》在释匕时说：“（匕）一名柶。”可知匕的早期多为木制。居延汉代遗址曾出土木制之柶。（图 36）在出土器物中漆匕也较为多见。1973 年湖南长沙马王堆西汉墓曾出土云纹漆匕。（图 37）在《东宫旧事》中也有关于“漆匕”的记载（《太平御览》卷 760）。

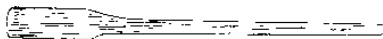


图 36 柶（《汉》）



图 37 云纹漆匕（《图典》）

2. 金属类

有的用金属制作，《宋书·沈庆之传》：“太子妃上世祖金镂匕管及杆杓，上以赐庆之。”

有的用铜制作，《宋书·范晔传》：彭城王刘义康曾以“铜匕”等器物赏赐其党徒孔熙先。

有的用银制作，白居易《路上寄银匙与阿龟》诗云：“银匙封寄汝，忆我即加餐。”（《全唐诗》卷 443）1982 年江苏丹徒丁卯桥曾出土唐代银勺。（图 38）1987 年陕西扶风法门寺塔基地宫也出土了唐银匕。（图 39）银勺、银匕，历来使用比较广泛。据说使用银质餐具可有益健康，因银有杀菌功能。每公升水中只要含有银离子 2/1000 亿克，即可杀灭水中的大部分细菌。（《中国烹饪》1990 年第 5 期蓝翔《藏筷说“箸”》）



图 38 唐银勺(《图典》)

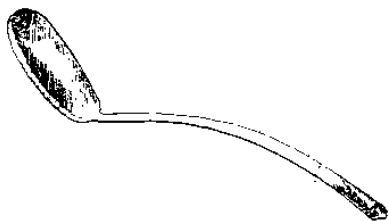


图 39 唐银匕(《图典》)

3. 玉石类

有的用玉制作,南朝宋鲍照《代淮南王》诗:“金鼎玉匕合神丹。”

有的用琉璃制作,梁吴均《续齐谐记》“夜已久,遂相佗燕寝,竟四鼓别去,脱金簪以赠,文韶亦答以银碗、白琉璃匕各一枚。”不过,此类并非常用之物。

八 案

案,按形制可分为有足之案与无足之案;按用途可分为书案与食案。书案有足。这里所说的案,是指作为食器的“案”,即“食案”。在食案中,既有有足之案,又有无足之案。

有足之案多为长方形，装有柱状或蹄状案足，长约1公尺，宽约半公尺，高约10公分~20公分。在“席地而坐”的时代里，案足一般不高(图40)。除长方形者外，还有圆形案，称橧案。广州沙河顶5—504号东汉墓曾出土铜橧案，面径40公分，高8.6公分。(图41)



图40 长方形案(《汉》)



图41 橧案(《汉》)

案的质地多为木制(包括漆案)，也有铜案。

无足之案，或仅有很低的托梁，又称为“榘”，为长方形的木承盘，原为古代的礼器之一。《仪礼》卷13：“设榘于东堂下，南顺，齐于坵，饌于其上。”郑玄注：“榘之制，如今大木掣(盛放酒具的礼器)矣。上有四周，下无足。”上有四周，即案面四边起沿。汉代的无足之案正是如此，长沙马王堆1号西汉墓就出土了这种漆榘案，案面上所绘纹饰非常精美。《盐铁论·国病》中所说：“常民文杯画案”，大概指的就是这种案。

案在日常饮食中是须臾不能离开的，其使用方法见于文字记载的，如：

《急就篇》：“楸杆盘案栝同碗。”颜师古注：“无足曰盘，有足曰案，所以陈举食也。”说明其功能是用以摆放和进奉食物。

《史记·田叔列传》：“汉七年，高祖往诛之，过赵，赵王张敖自持案进食，礼恭甚。”这是以案进食。持案进食，应当为无足之案。

《东观汉记·梁鸿传》：妻子向其进食，“举案齐眉，以示恭敬。”“举案齐眉”所举自然也是无足之案。

比这更讲究的案则饰以金玉，多为帝王之家所用。如：

《楚汉春秋》：项羽派人去劝说韩信脱离刘邦而归附于己，韩信

不同意,答道:“汉王赐臣玉案之食,玉具之剑。臣背叛之,内愧于心。”(《艺文类聚》卷 69 引)玉案,指玉饰之案。

《汉书·贡禹传》:汉元帝时,贡禹曾在太后宫中“见赐杯案,尽文画金银饰”,认为这“非当所以赐食臣下也”。这是以金银装饰之案。

《杜阳杂编》卷下:唐咸通九年(868 年)懿宗赐同昌公主的物品中有“合百宝为圆案”。此百宝圆案,当以多种宝物为饰之案。

案使用最多的是作为餐桌。《汉书·朱博传》:汉哀帝时宰相朱博生活俭朴,“食不重味,案上不过三杯。”《汉书·石奋传》:汉文帝时大匠石奋,对子孙要求很严格,子孙有了过失,则“对案不食”,改过以后才进食。这是对案进餐。《东观汉记》:“尹敏与班彪相厚,每相与语,尝屏案不食。”(《艺文类聚》卷 69 引)屏案,即离开饭桌。《三国志·吴志·步骖传》:东汉末年会稽豪族焦征羌,每天吃饭时,“身享大案,肴膳重沓”。北京丰台西汉墓所出土彩绘漆案,长约 2 公尺,宽约 1 公尺,装有鍍金铜蹄足。《吴志》中所说的“大案”,或与此“漆案”相类。《南史·郭祖深传》:萧梁时郭祖深生活俭朴,“素木案食,不过一肉”。《南史·循吏传序》说:梁武帝时,“太官常膳,唯以菜蔬,圆案所陈,不过三盞。”

以上数例都是作为餐桌使用。但也有时也以摆放食物。《后汉书·王涣传》:汉和帝时,王涣为洛阳令,勤政爱民,深受百姓爱戴,他死后灵柩“西归,道经弘农,民庶皆设盘案于路。”这是以食品放置案上,表示哀悼。

上述有足案中,既有长方形案,又有圆形案。这些案又都可以分别摞起来存放食物。《礼记·内则》:“大夫七十而有阁。”郑玄注:“阁,以板为之,度食物也。”把案摞起来,可以作为存放

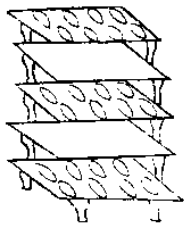


图 42 阁(《汉》)

食物的阁来使用。(图 42)

第三节 贮存具

一 瓮

瓮是一种陶制的贮存具，在古代多用于汲水、盛水、装酒、腌菜等。

《说文解字·瓦部》：“瓮，罌也。”又《缶部》：“罌，缶也。”“缶，瓦器，所以盛酒浆。”这里的“酒浆”泛指酒、水、浆汁等流体。古代器物品类较少，总是一物多用者居多。

瓮、罌、缶，都是一种小口大腹的贮存具。但在形制上还是有所不同。《说文》说“缶”字“象形”，下像器体，上像其盖。说明“缶”有盖，而瓮、罌无盖。(图 43)

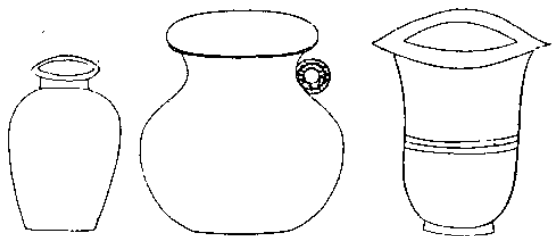


图 43 瓮、罌、缶比较图(《三才图会》)

1. 瓮的用途

可用以装酒；瓮的功能之一是“以盛酒浆”。《晋书·周顛传》：东晋时王敦发动叛乱，大臣周顛被杀后，抄家时见其家只有“酒五瓮，米数石。在位者服其清约。”

也用来装其它食品：我国古代常用瓮贮存食品，《周礼·膳夫》中提到“酱用百有二十瓮”等。《礼记·檀弓上》：“宋襄公葬其夫人，

醴醢百瓮。”可知常用瓮以贮存酱醋等物。到南北朝时继续用瓮装醋。《齐民要术·作糟酢法》中说：“二七日酢熟美酢，得复停之，瓮置屋下阴地之处。”这是以瓮贮存醋。直至唐代，仍以瓮贮酱醋。在《唐国史补》中有“常贮醋数十瓮”的记载。由此可知，瓮不仅可以装酒，而且也用以贮存其它食物，正如颜师古在注《急就篇》时所说“瓮谓盛酒、浆、米、粟之瓮也。”

酿酒过程中更是离不开用瓮：晋裴启《语林》：“羊稚舒（名琇）冬日酿酒，令人抱瓮，须臾复易人，速成而味好。”这是利用人的体温加速酒的成熟。《齐民要术》在《造神曲并酒》中多次提到用瓮情况，在制曲作酒中，用“瓮”计有六十六处。《岭表异录》卷上：“（酒）既熟，贮以瓦瓮，用粪扫火烧之。”也说的是在制酒过程中用瓮。

制作其它食品时也要用瓮：据《齐民要术》的记载，在作酱时共计用瓮十四处；作醋时用瓮四十四处。

上述情况略可说明“瓮”在这一时期的广泛应用程度，及其在生产、生活中的重要作用。瓮沿用的时间极为久远，直到今天还在用它来装黄酒、装榨菜，在农村用它腌咸菜的更是比比皆是。瓮的生命力由此可见。

2. 瓮的质地

陶瓦瓮

瓮的质地历来以陶制为主。用途最广、数量最多的也当推陶瓮、瓦瓮。从上述瓮的用途中可以看出，各阶层的人们在生产、生活中所使用的瓮，绝大部分都是陶制的或瓦制的。由于陶质耐酸、碱腐蚀，所以制酒和酱醋时常以陶瓮为器皿，以其价廉、实用而为人们欢迎。

《唐国史补》卷上记载了这么一个故事：有一次湓池道中有一辆载瓦瓮的车塞路，行人车马拥挤在后不得通过。正在无可奈何之时，有一客人向前问道：“车中瓮值几钱？”车主答道：“七八千。”客人便以相当的价钱偿付他，然后命人将载瓮车推于悬崖下，于是道

路得通。一大车瓦瓮仅值“七八千”钱，可知“瓮”历来为大众化的日用杂品，所值无几。唐王维有诗句云：“新丰美酒斗十千”，一大车瓦瓮还没有一斗美酒值钱。

金银瓮

汉代国力强盛，统治阶级拥有大量黄金，曾铸造金饼、马蹄金等金币投入流通领域，但金质容器却极少见。银器使用范围虽然较广，但在发掘中只有银盘、银碗等小件容器，而未见有瓮。在后来的文献中，才偶有所见。如：

《洛阳伽蓝记》卷4：北魏河间王元琛非常富有，家中宝器有“金瓶银瓮百余口”。可见瓮有银制者，而且数量巨大，令人惊异。

《周书·文帝纪上》：西魏时，宇文泰消灭侯莫陈悦后，收缴其府库中财物甚多，“左右窃一银镂瓮以归。太祖宇文泰知而罪之。”瓮有银镂者。

《隋书·贺若弼传》：贺若弼立功后，隋文帝赐“以宝剑、宝带、金瓮、金盘各一。”瓮有金制者。

这些金瓮、银瓮已经不是寻常日用物品，而是特制的工艺品，丧失了瓮的原有功能。

二 盆

盆是一种较浅的大口小底的贮存具，多为圆形。《尔雅·释器》：“盎谓之缶。”《说文》：“盆，盎也。”《急就篇》颜师古注云：“缶、盆、盎，一类耳。缶即盎也，大腹而敛口；盆则敛底而宽上。”

盆作为贮存具，在饮食器具范围内，其主要用途是在食品、菜肴加工制作过程中用以盛水盛物。从《齐民要术》记载中我们可以看到，在制作曲蘖、酱、鱼鲙、汤饼、杏酪、酥、酪等食品时，无不多次用到盆。在制作这些食品和发酵物时，盆起到了临时贮存具的重要作用。恰好是由于盆的这种“临时贮存”，才把复杂多变的生产过程顺利地连接起来。

盆有时也用以盛酒。西晋竹林七贤之一阮咸嗜酒，“诸阮皆饮

酒，咸至宗人间共集，不复用杯觞斟酌，以大盆盛酒，圆坐相向大酌。”（《晋书·阮咸传》）用盆盛酒的习俗，后来亦偶有所见，唐代杜牧在《哭韩绰》诗中说：“归来冷笑悲身世，唤妇呼儿索酒盆。”也是以盆盛酒。

平民百姓在日常生产、生活中使用的盆乃是瓦盆，谁料这些朴实无华的器皿，在形成我国灿烂的饮食文化过程中，却作出了堪称不朽的贡献。

第五章 饮食市场与行业

汉唐时期是我国古代饮食市场与行业勃兴以至繁荣的重要历史阶段。

人类社会饮食市场存在着需求程度和必要性、迫切性不同的两个层次的市场，一为保证基本生活需求的饮食原料市场，一为满足更高层次享受需求的饮食成品市场。前者是人们社会生活中的必要饮食市场，后者则是更高层次的享受型饮食市场。所谓饮食原料市场，是指人们日常生活所必需之主、副食物原料的商品市场，诸如粮食、蔬菜、肉类、副食调料和果品等饮食原材料或半成品市场，而有别于饮食成品的商品市场，诸如各种食肆、饭店、酒肆等以经营食物成品为主的店肆和市场。饮食原料市场的出现要早于饮食成品市场，随着人类早期社会大分工的相继出现，饮食原料市场就开始萌芽并逐步发展。饮食成品市场不仅出现较晚，而且其对社会客观环境的要求比饮食原料市场要高，它需要较为充裕的经济发展条件，相对发展的城市 and 商品经济，以及较为安定的社会环境等。从战国秦汉以来的历史发展，我们可以看到第一层次的饮食市场——饮食原料市场虽然也有

过一定的波动和曲折,但基本上是一直在向前发展着,即使在魏晋南北朝这样一个政治动荡、战乱频仍、经济破坏的时代,饮食原料市场仍然顽强地存在着,发展着。而第二层次的饮食市场——饮食成品市场却经历了比较大的起伏和波折,在汉代已经比较兴盛的饮食成品市场,到了魏晋南北朝时期则显著下降,呈现严重的萎缩和萧条景象,与其时饮食原料市场的发展状况并不一致。到唐代进入繁荣兴旺的发展阶段。在一定意义上可以说饮食成品市场的盛衰荣枯,不仅是一个时代人们社会生活状况的直接反映,同时也是—一个时代政治和经济发展变化的晴雨表。

饮食市场与行业之所以在汉唐时期得到长足的发展,主要有如下几方面的原因。首先,汉唐时期农业生产的发展,以及在此基础之上的林、牧、副、渔各业的发展,为饮食市场和行业的兴起奠定了雄厚的物质基础。我国自古以农立国,因而我国古代的饮食从来就是建基于农业之上,创造出具有东方农业文明特色的饮食文化。饮食市场和行业之在汉代得以勃兴,魏晋南北朝时期相对萧条,到了唐代又出现空前的繁荣,这种马鞍形的发展曲线,与汉唐时期农业经济的从发展到衰退再到繁荣的波幅是完全吻合的。其次,这一时期商业和城市经济的发展对于饮食市场和行业的兴盛也起了很大的促进作用,而饮食市场和行业的兴盛又推动了商业和城市经济的发展。史称“汉兴,海内为一,开关梁,弛山泽之禁,是以富商大贾周流天下,交易之物莫不通,得其所欲。”(《史记·货殖列传》)在城市中普遍“开市肆以通之”(《汉书·食货志》)。这种商业和城市经济的发展大大地促进了饮食市场和行业的兴起,“古者不鬻饪,不市食。及其后,则有屠沽,沽酒市脯鱼盐而已。今熟食遍列,肴施成市。作业情息,食必趣时,杨豚韭卵,狗膾马脰,煎鱼切肝,羊淹鸡寒…热梁和炙。”城市中到处是饮食店肆,摆满各种美味佳肴。甚至村镇乡野亦然,“今回巷县陌,阡陌屠沽。”(《盐铁论·散不足》)到了唐代传统的封闭式的坊、市逐渐被冲破,新兴的街市和商行破土

而出,商业更为繁盛,甚至出现了夜市,长安坊门“或鼓未动即先开,或夜已深犹未闭。”(《唐会要》卷 86《街巷》)“长安坊中,有夜栏街铺设祠乐者,迟明未已。”(《唐语林》卷 2《政事下》)外地如扬州“夜市千灯照碧云”(王建);广州“蛮声喧夜市”(张籍);“灯火穿村市,笙歌上驿楼”(白居易)。夜市这一新生事物如雨后春笋般的发展,遭到传统观念的非议,以至有人提出“京夜市,宜令禁断”(《唐会要》卷 86)。商业的发展必然促进饮食市场和行业的更大发展。第三,饮食水平的提高,使人们对饮食提出了更高的要求,从而促进了饮食市场和行业的发展。桓宽在《盐铁论》中从多个角度比较了汉代饮食水平比前代提高的情形,他说:“古者谷物菜果,不时不食,鸟兽鱼鳖,不中杀不食。”如今人们追求食用羊羔、小猪、小鸡、小鹅等幼嫩的畜禽,冬天食用温室的韭菜,各种山珍海味没有不吃的。古时人们很少吃肉,宴会时只在老人面前摆几碗肉,年轻人只有一酱一肉。后来在婚宴上也不过“豆羹白饭”以及一些细切的脍和熟肉。而“今民间酒食,肴旅重叠,燔炙满案,臠鳖脍腥,麇卵鸩鷄,擅拘鮓鲤,醢醢众物杂味。”各种禽畜烹制的佳肴,满桌如山,杂然相陈。最后,还与汉唐时期中外之间、各民族之间的物质文化和饮食文化的交流空前频繁有关,如胡饼的传入,导致胡饼店肆的遍地开设,丰富了饮食市场;西域葡萄酒的引进,对酒肆业的发展也起了一定的促进作用。

所谓饮食市场和行业,从广义来说,应当包括举凡与饮食有关的手工业、商业和服务行业在内。不过关于食品和饮料之加工制造方面的情况,我们在有关的章节中已经作了介绍,因而这里就不再重复,只是着重从饮食商业、服务业方面来叙述汉唐时期的饮食市场与行业。

第一节 食物原料市场

汉唐时期由于农业和林、牧、副、渔各业有了不同程度的提高，因而这一时期的主副食原料市场也有了相应的发展。

一 粮 市

汉代是一个小农经济社会，因而广大人民之粮食需求，基本上是自给自足，当时民谚云：“百里不贩樵，千里不贩余。”在市场流通的粮食比例并不太大。不过城市居民的粮食还是需要通过市场交换获得，由于汉代城市经济有了一定程度的发展，所以粮食市场也得到了相应的发展。东汉永平五年（62年）在洛阳“立粟市于城东”（《晋书·食货志》）。表明当时已有专门的粮食市场了。据研究，西汉的粮食商品量大约比战国时期增长了二倍半。（参见吴慧《中国古代商业史》，中国商业出版社1982年8月第1版）可见汉代的粮食市场比战国时期有了很大的发展。司马迁说，在通邑大都中，“贩谷余千钟”（《史记·货殖列传》）。即一家大粮店每年的经营额为一千钟的谷子。一钟十小石，千钟为一万小石。这种经营水平的粮商，可以“比千乘之家”。如有“带郭千亩亩钟之田”，亦可“与千户侯等”。当时“千户之君，则二十万。”（同上）每年有二十万钱的收入。那么年经营额千钟粮食或千亩田的年收入均为二十万钱。可见汉代城市中的粮食交换还是相当活跃的。

不仅内地有活跃的粮食市场，在边远地区也同样存在着活跃的粮食市场。根据居延汉简，可知当时屯戍部队经常在河西地区市场购买粮食：“从史弘受钱千二百出钱七百二十余粟六石今余钱四百八十”（甘肃省文物考古研究所等编《居延新简》e. p. 151:5，以下引此书均简注为《居新》）。“国安余粟四千石请告入县官贵市平贾石六钱得利二万四千”（谢桂华等编《居延汉简释文合校》20. 8，以下引此书均简注为《居合》）。“□余小麦十二石石九十□”（《居合》）

260.25)。“出钱四千二百卅五 余得粟五十一石石八十五”(《居合》276.15)。“出钱九十二余粟…出钱二百一十余糜”(吴衮囊等《敦煌汉简释文》1407,以下引此书均简注为《敦》)“出百六十八余米七斗”(《居新》e. p. t51:223)。在河西地区不仅郡县治所有粮食市场,即使在交通路线上的邮置也有粮食市场,如寇恩到觐得(即张掖郡治所)为甲渠候官粟君卖鱼后,在返回居延的途中,“到第三置为业余大麦二石”(《居新》e. p. f22:25)。业为粟君之妻,第三置即编号为三的邮置。邮置是设于交通要道之邮驿,在这种地方都能买到粮食。由此可见当时即使在边远地区粮食市场也是很普遍的,而且所供应的粮食品种也是相当丰富的,有粟、米、糜、小麦、大麦等。

魏晋南北朝时期由于长期的分裂和战乱,农业生产遭到破坏,城市商品经济萎缩,粮食交换也进入低谷阶段。尽管如此,这个时期粮食市场依然存在,在一定情况下还有不同程度的发展。

这个时期在北方传统经济发达地区遭受破坏的同时,江南的经济却有了新的起色,粮食市场也有一定程度的发展。史称“从江以南,千斛为货。”(《宋书·周朗传》)“万斛为市”(《宋书》卷56史臣曰)。粮食贸易以千斛、万斛为计,说明这时粮食交换的规模有了不小的提高。建康城有“谷市”,边淮列肆而买卖粮食(《景定建康志·疆域》市场条)。齐武帝永明年间,由于农业丰收,“天下米谷布帛贱”,于是萧齐政府决定大量收购粮食,以建立常平仓,储备粮食。永明六年(488年),“诏出上库钱五千万,于京师市米”及其它物资。此外“扬州出钱千九百一十万,南徐州二百万,各于郡所市粟。”南荆河州出钱二百万,收购米、大麦及其它物资。江州出钱五百万,“市米、胡麻”。荆州出钱五百万,郢州出钱三百万,收购“米、大小豆、大麦、胡麻”及其它物资。湘州出钱二百万,收购米及其它物资。司州二百五十万,西荆河州二百五十万,南兖州二百五十万,雍州五百万,均收购米及其它物资。以上各地收购粮食事宜,均“使台传

并于所在市场”(《通典·食货典·轻重》)。这次粮食收购行动规模相当庞大,从首都建康以至各州郡,遍及长江中下游主要产粮区,覆盖南朝政权统治区的半壁河山,而且收购数量巨大,品种繁多。

遇到灾荒之年,政府还对粮食市场实行干预。宋文帝元嘉中,“三吴水潦,谷贵人饥”,而“富商蓄米,口成其价”,乘机囤积居奇,于是刘宋政权“令积蓄之家,听留一年储,余皆敕使棗货。”(《通典·食货典·轻重》)大明八年(464年)东土大旱,宋孝武帝诏令:“远近贩鬻米粟者,可停道中杂税。”(《宋书·孝武帝纪》)通过减免粮食贩运中的税收,对粮商给予政策性照顾,以促进粮食流通,保证粮食市场平稳。

因为有经常性的粮食市场存在,所以人们的粮食需求一般都能从市场得到满足。何子平为扬州从事史时,“月俸得白米,辄货市粟麦。”(《宋书·孝义传》)他每月把薪俸所得白米变卖,再购买价格便宜一点的粟麦,可见当时在扬州有常年固定的粮食市场,买卖十分方便。不仅州郡有粮食市场,就是在乡里之中也能购买粮食。会稽永兴人郭原平,为人作木匠以谋生,“日暮作毕,受直归家,于里中买粟,然后举爨。”(《宋书·孝义传》)从记载看,他几乎每天都要购粮,看来在乡里中也有专业的售粮点。交通路线上也能买到粮食,胡质为荆州刺史时,其子胡威从洛阳来省亲,辞归之日,胡质“赐绢一匹,为道路粮”,胡威“每至客舍,自放驴,取樵炊爨。”(《三国志·魏志·胡质传》注引《晋阳秋》)

黄河流域传统农业区在这个时期虽然经常遭受破坏,但在适宜条件下粮食市场又有所发展。在西晋短暂统一时期,北方经济一度复苏并呈现繁荣景象,粮食市场又得以活跃,首都洛阳有“五谷市”(《晋书·齐王罔传》)即是其证。北魏实行均田制以后,北方农业有了一定的恢复和发展,于是粮食市场又得以兴盛。当时洛阳大市之东有通商、达货二里,其中“有刘宝者,最为富室。州郡都会之处,皆立一宅,各养马一匹,至于盐粟贵贱,市价高下,所在一例。府

车所通，足迹所履，莫不商贩焉。是以海内之货，咸萃其庭，产匹铜山，家藏金穴。宅宇逾制，楼观出云，车马服饰，拟于王者。”（《洛阳伽蓝记》卷4《城西·法云寺》）粮食是这位富商的主要经营项目。他的买卖遍及全国，利润丰厚，家产巨大，生活奢侈，可见北魏洛阳粮商资本之雄厚及经营之活跃。这个时期在北方广大农村也存在活跃的粮食交换活动。《齐民要术》是一部记载北朝时期黄河中下游农业生产的著名农书，其中不少记载就反映了当时粮食商品化的情形。其卷3《杂说》篇在论述一年的农事安排时，指出在二月“可粿粟、黍、大、小豆、麻、麦子等。”三月“可粿黍。”四月“可粿秬及大麦。”五月“可粿大、小豆、胡麻；粿秬、大、小麦。”七月“粿大、小豆；粿麦。”八月“粿种麦；粿黍。”十月“粿粟、豆、麻子。”十一月“粿粳稻、粟、豆、麻子。”这里论述了全年粮食买卖的最佳时间和品种，并从中总结出粮食买卖的规律，说：“凡粿五谷、菜子，皆须初熟日粿，将种时粿，收利必倍。凡冬粿豆、谷，至夏秋初雨潦之时粿之，价亦倍矣。盖自然之数。”由此可窥知北朝粮食买卖的兴盛。此外该书在论述粮食作物选种时说：“种杂者，禾则早晚不均…粿卖以杂糅见疵…所以特宜存意，不可徒然。”（《收种篇》）强调选种不纯则影响将来粮食的品质及其粿卖，可见粿卖是粮食生产的重要目的之一。

魏晋南北朝时期有一个突出的现象是贵族、官僚特别热衷于粮食市场。晋人江统说：“秦汉以来，风俗转薄，公侯之尊，莫不殖园圃之田，而收市井之利，渐冉相放，莫以为耻。”（《晋书·江统传》）这个时期贵族、官僚经商之风在粮食买卖方面也很突出。那些官僚地主或经营土地，生产粮食，投放市场以牟利。如沈庆之“广开田园之业，每指地示人曰：‘钱尽在此中。’”（《宋书·沈庆之传》）或直接经商，从事粮食买卖，以至“商贩千艘，腐谷万庾。”（《抱朴子·吴失》）东汉末年全琮之父全柔为桂阳太守时，“柔尝使踪赍米数千斛到吴，有所市易。”（《三国志·吴志·全琮传》）刘宋时将军吴喜乘

出兵荆州之时机大肆贩卖，从西还，“钱米布帛无船不满。自喜以下，迨至小将，人人重载，莫不兼资。”（《宋书·吴喜传》）这是利用兵船进行大规模的粮食贩运。陈湖州刺史华皎“善营产业……粮运竹木，委输甚众。”（《陈书·华皎传》）陈羽为晋安太守，其子陈宝应典兵。当时“东境饥馑”，陈宝应乘出兵东境时，“又载米粟与之贸易……由是大致资产。”（《陈书·陈宝应传》）

唐代社会经济的繁荣和发展变化，使粮食市场更形活跃远胜汉魏南北朝时期。当时首都长安有粮市，四郊“百姓多端以麦造面，人城贸易”（《唐会要》卷90《和籴》），可见长安城内有机市。唐代官中在夏天常吃一种叫“槐叶冷淘”的凉面，杜甫有诗曰“新面来近市”（《槐叶冷淘》，《全唐诗》卷221），说明官中所需的面也从粮市上购买。各地州郡也有粮市，洪州有位胡氏“农桑营贍”，于是“主船载麦，泝流诣州市。”（《太平广记》卷374《胡氏子》）这是洪州有粮市。莱州“州城外西南置市，杰米一斗五十文，粳米一斗九十文。”（圆仁《入唐求法巡礼行记》卷2）这是莱州有粮市。漳州龙溪县人林昌业，“有良田数顷，尝欲舂谷为米，载诣州货之。”（《太平广记》卷455《林昌业》）这是漳州有粮市。甚至在山县中也有粮市，“忠州三峡内，井邑聚云根。小市常争米，孤城早闭门。”（杜甫《题忠州龙兴寺所居院壁》，《全唐诗》卷229）远在西北边境的西州也有粮市，吐鲁番阿斯塔那184号墓出土的开元年间文书中，有一份当地人的家用账目，其中记有“五月五日，六十余面”（《吐鲁番出土文书》第八册，文物出版社1987年2月第一版第294页）。即买面用去了六十文钱。第29号墓出土的一件文书，记录了当地政府将这里的“五谷时价”向尚书省户部的呈报（同上书第七册1986年2月第一版第79页），表明西州是有粮市的。可见全国各地都有粮市。由于粮市普遍，人们可以方便地从市上购买粮食，杜甫病后遇到友人王倚，他“遣人向市除香粳，唤妇出房亲自饌。”（《全唐诗》卷217）这是临时到市场上去买粮食。

这一时期粮食市场的发展,除了农业生产的发展为其提供了雄厚的物资条件之外,还与以下几方面的原因有密切的关系,与古代相比而表现了若干鲜明的时代特点。

首先,唐王朝对于粮食流通一般来说是采取鼓励政策,但是各地方政府为了本地的局部利益,而禁止粮食外流的情况也时有发生,“州县长吏,苟思自便,潜设条约,不令出境。”(《唐会要》卷90《闭籩》)这在当时被称为“闭籩”。有唐一代对于这种“闭籩”现象曾屡加诏禁。开元二年(714年)敕曰:“年岁不稔,有无须通,所在州县,不得闭籩,各令当处长吏检校。”上元元年(760年)九月敕曰:“先缘诸道闭籩,频有处分,如闻所在米粟,尚未流通,宜令诸节度、观察使各将管内捉搦,不得辄令闭籩。”太和三年(829年)以后更直接由中央派御史下去督察,规定只要发现“每道每州界首,物价不等,米商不行”之现象,即可断为“闭籩”行为,必须立即上报查处。(同上)

其次是“常平”“和籩”制度的推广。武德元年(618年)设立常平仓诏曰:“置常平监官,以均天下之货。市肆腾踊,则减价而出;田穡丰羨,则增籩而收。”(《旧唐书·食货志》)其主要目的是为了在粮食丰俭之时调剂余缺、平抑粮价。所谓和籩,白居易解释道:“凡曰和籩,则官出钱,人出谷,两和商量,然后交易。”(《文献通考》卷21《市籩二》引)即由官方出钱收购粮食以为国用。这个办法早在北魏时已经出现,到了唐代则全面铺开。这是粮食商品化在国家粮食政策上的一种表现。天宝八载(749年)国家粮食收入总数为九千六百余万石,其中来自和籩的粮食为一百一十三万九千五百三十石。(《文献通考》卷21《市籩二》)可见其数量是不小的。因为粮食是国计民生最重要的物资,故当时政府对此格外关注,这些制度在唐代一直都在实行,这已成为唐代粮食交换中的一个重要组成部分。这些制度除了国家收购粮食以作国用的目的之外,也有抑制谷贱伤农的意思,兴元元年(784年)诏曰:“江淮之间,连岁丰稔,迫

于供赋，颇亦伤农。收其有余，济彼不足，宜令度支于淮南、浙江东西道加价和籴三五十万石，差官般运，于诸处减价出籴。贵从权便，以利于民。”（《唐会要》卷90《和籴》）常平仓在平抑粮价方面更发挥了积极的作用，“京城两市置常平，官籴盐米，虽经频年少雨，米价未腾贵。”（《旧唐书·食货志》）

第三是粮食“行”市的普遍出现。由于唐代城市经济的发展，各行业商人的联合组织——“行”纷纷产生，仅长安东西两市就有一百二十行，而据《长安志》记载，“东市市内财货二百四十行”，西市“市内店肆如东市之制”。可见长安行市之繁多。在这繁多的行市中，自然也有粮食行市。当时长安的两市中有粮行，德宗建中元年（780年）下令：“自今已后，忽米价贵时，宜量出官米十万石，麦十万石，每日量付两市行人下价糶货。”（《旧唐书·食货志》）这是将国库粮食交给两市粮食行负责以低价糶粮。此外长安市中还有“麸行”和“卖麸家”（《太平广记》卷436《东市人》）。“行”也称为“市”。据后唐天成元年（926年）诏：“在京市肆，凡是丝绢斛斗柴炭，一物已上，皆有牙人。”（《五代会要》卷26《市》）这里的“斛斗”即指粮食，这里说的虽是五代之事，但唐代当亦如此。唐宣宗大中六年（852年）六月敕：“近断京兆斛斗人京。”（《唐会要》卷90《和籴》）可见长安城内的粮食交易是很活跃的。远在北边的幽州也有许多粮食行，北京房山石刻佛经所记唐代幽州范阳郡之粮食“行”，有“米行”、“白米行”、“大米行”、“粳米行”等。（曾毅公《北京石刻中所保存的重要史料》，《文物》1959年第9期）开元十三年（727年）唐玄宗东封泰山时，“米斗至十三文，青齐谷斗至五文……两京米斗不至二十文，面三十二文。”（《通典》卷7《食货典·历代盛衰户口》）可见从两京到全国各地都有粮食市场，只是由于地区差别而形成粮价不等的现象。

由于粮食市场的繁荣和发展，唐代已经形成了专业的粮商群体，其内部的竞争已相当激烈。《续仙传》记载了这样一个故事：广

陵江阳人李珣，“世居城市，贩粟自业”。这是一家世代专业的粮商。他十五岁那年，父亲外出，便将经营粮食的买卖交付于他。他很善于经营，每当有人来买粮食时，他“即授以升斗，俾令自量，不计时之贵贱，一斗只求两文利。”自从由他管理这项买卖之后，利润日增，“衣食其丰”，超过其父经营之时。其父甚感奇怪，问之，李珣便把自己的经营之道告诉父亲。其父听后感叹道：“吾之所业，同流中无不用出人升斗，出轻入重，以规厚利，虽官司以春秋较榷，终莫断其弊。”（《太平广记》卷31引）“出轻入重，以规厚利”是这种专业粮商牟利的惯用手法，虽然官府每年春秋两季进行查办也无法改变这一弊端。李珣却主动一改传统的经营手段，一是把“升斗”交给顾客，任其随意选取，颇有点今天“自选商场”的做法；二是不论粮价如何波动，一律每斗两文钱利，采取薄利多销的经营方针。他新创的经营方法不仅没有赔本，反而获得更为丰厚的利润。这个故事表明当时粮食市场中的竞争已相当激烈。像李珣这样高明的粮商毕竟是极少数，而牟取暴利是绝大多数粮商经营之道的共同特点。利用天灾和青黄不接乘机牟利则是粮商惯用的手段。有一年大旱，庐陵有位粮商龙昌裔“有米数千斛槩”。不久米价稍贱，龙昌裔“乃为文，祷神冈庙，祈更一月不雨。”（《稽神录》，《太平广记》卷243）这位粮商求神保佑继续天旱一个月，就是企图利用天灾抬高粮价，以规厚利。粮食广告宣传也已出现，江淮地区有一粮商不仅“积米以待涌贵”，囤积居奇。而且“画图为人持钱一千买米一斗，以悬于市。”在街头张贴宣传广告，制造米价飞扬的舆论。（李肇《唐国史补》）这位粮商的广告宣传活动已严重扰乱了市场和民心，因而受到了当局的严惩。

二 屠 肆

随着肉类食品在饮食生活中所占地位之日益上升，屠宰业在汉唐饮食市场与行业中也相应崛起，并占有了重要地位。

战国时期屠宰业已开始兴起，在城市中已有不少屠肆。魏有隐

士侯生，为大梁夷门监者，魏公子无忌去请他，途中他说：“臣有客在市屠中，愿枉车骑过之。”（《史记·魏公子列传》）可见大梁市中有屠肆。“荆轲过阳翟市买肉，争轻重，屠辱轲。”（《燕丹子》，《北堂书钞》卷145）这是阳翟市有屠肆。当时食狗肉之风很盛，因而有许多“狗屠”，荆轲“日与狗屠及高渐离饮于燕市。”聂政，“家贫，客游以为狗屠。”（《史记·刺客列传》）樊哙微时“以屠狗为事”（《汉书·樊哙传》）。许多城市都有以屠狗为业者。

进入汉代，在农业发展的基础上，畜牧业也有了很大的发展，“众庶街巷有马，阡陌之间成群。”（《史记·平准书》）因而屠宰业得以迅猛地发展，肉食的品种、数量都有很大增加，屠肆亦随之相应广为开设。

当时经营畜牧业的利润很可观，据《史记·货殖列传》的记载：“陆地牧马二百蹄，牛蹄角千，千足羊，泽中千足彘…此其入皆与千户侯等。”即以百万钱投入畜牧业，一年中可体现为马五十匹（即二百蹄），牛一百六十七头（即牛蹄角千），猪羊二百五十头（即千足），其利润为二十万（即千户侯之年收入）。以同量之资本投入牲畜贩卖，则“马蹄彘千，牛千足，羊彘千双…亦比千乘之家。”一年之中可体现为马二百匹（即蹄彘千，《集解》引小颜云：“彘，口也，蹄与口共千，则为二百匹。”），牛二百五十头（即千足），猪或羊二千头（即千双），全年利润也有二十万（即千乘之家的年受益）。由于畜牧业及其屠贩业利润丰厚，故政府已向它们征收赋税，王莽时曾下令“诸取鸟兽鱼鳖百虫于山林水泽及畜牧者…及他方技商贩贾入坐肆列里”者，“除其本计其利十一分之，而以其一为贡。”（《通典·食货典·杂税》）即征收十分之一的畜牧、屠宰税。

在畜牧业发展的基础上，屠宰业得以大大发展，以同样的资本投入屠宰业，“屠牛羊彘千皮”（《史记·货殖列传》）。年屠宰猪或牛羊千头，其利润也是二十万。两汉时期屠肆已普遍开设，桓谭《新论》曰：“关东鄙语曰：入闻长安乐，出门向西笑。知肉味美，则对屠

门而嚼。”(《艺文类聚》卷 72)“屠门”民谚的出现就是这一客观现实的反映。《笑林》记载了一个买肉的故事：“甲买肉过入都厕，挂肉着外。乙偷之未得去，甲出觅肉，因诈便口衔肉曰：‘挂着门外，何得不失，若如我衔肉着口，岂有失理。’”(《太平御览》卷 863)这种买肉笑话的产生，也是人们与屠肆交易日趋频繁的一个反映。当时通都大邑都有屠肆。“闵仲叔居安邑，老病家贫，不能买肉，日买一片猪肝，屠者或不肯为断。”(《东观汉记》，《太平御览》卷 484)这是安邑有屠肆之证。汝南周翁仲为北海相时，派遣属吏周光能代表他回乡与其子一起祭祖。事毕回来后，周翁仲问及情况时，周光能向他报告说：祭祀时“但见屠人，弊衣蠹髻而踞神坐，持刀割肉。”经周翁仲追查，其妻以实相告：“昔以年长无男，不自安，实以女易屠者之男，畀钱一万。”(《风俗通》，《太平广记》卷 317 引)撇去其中的神话成分，可知当时当地有专业之屠户，这是汝南有屠肆之证。不仅州郡有屠肆，村镇亦有。“李茺家昼则躬耕，夜则读书，日为母市斤肉、粱米作食。”(谢承《后汉书》，《太平御览》卷 863 引)李茺虽居住乡里，仍可每天买到肉，可见屠肆已相当普遍。即使在边远地区也有屠肆。居延汉简载，寇恩到觶得为甲渠候官粟君卖鱼后，在返回居延途中，“到北部为业买肉十斤直谷一石”(《居新》e. p. f22; 25)。“北部”为边防部队“北部候长”所在地，相当于地方政权之乡级。屯戍部队经常在河西地区市场买肉，如：“正月丁未买牛肉十□□”(《居合》237. 26)；“受甲渠君钱千 出二百五十买羊一出百八十买鸡五只”(《居新》e. p. t51; 223)；“出钱八十买肠”(《敦》1407)；“出钱廿 买肾二具给御史”(《居合》2 58. 13)。汉简中还有不少关于河西地区肉类价格的记载，如“肉五十斤直七石五斗”(《居新》e. p. f22; 457a)；以及下水种类及其价格：“头六十，肝五十，肺六十，乳二十，蹄二十，舌二十，胃一百，柴一百，臄三十，心三十，肠四十，牛脍一只六十。”(陈直《汉代的米谷价及内郡边郡物价情况》，《两汉经济史料论丛》)从中不难看出当时西北边境地区肉类交易也是相

当频繁的。

魏晋南北朝时期虽因战乱频繁使社会经济受到破坏,但是畜牧业仍有相当程度的发展,尤其是周边少数民族之纷纷进入中原,更促进了畜牧业的发展。因此这一时期的屠贩业相对来说还是相当活跃的。

魏晋时期的经济在汉末衰乱之后得以复苏,屠贩业也有一定起色,洛阳东石桥南“有魏时牛马市”(《洛阳伽蓝记·崇真寺》)。西晋时洛阳有“羊市”(汪兆镛《稿本晋会要》卷54)。可见洛阳之牲畜市场在魏晋时期一直存在。农村之牲畜交换也一直在进行,颜斐为京兆太守时,“课民无牛者,令畜猪狗,卖以买牛。”(《三国志·魏志·仓慈传》注引《魏略》)在畜产市场存在的基础上,屠肆业也未曾中断。曹植乐府歌云:“市肉取肥”(《北堂书钞》卷145)。甚至贵为愍怀太子犹“令入屠肉,己自分齐,手揣轻重,斤两不差。云其母本屠家女也。”(王隐《晋书》,《太平御览》卷148)晋末政乱之时,屠者甚至曾一度跻身显贵,“昔赵王伦之篡也,天下孝廉秀才茂异,并不简试,雷同与官,市道屠沽,亡命不轨,皆封侯略尽。”(《朝野僉载》,《太平广记》卷186)可见魏晋时期屠宰市场仍有一定程度的发展。

在南北朝时期,以北朝的屠贩业较为突出,这与北朝实行均田制促进了北方农业发展以及大量兄弟民族入居中原有着密切关系。鲜卑族原本就是畜牧民族,建立北魏王朝后,对于畜牧屠贩自然格外关注,平城宫中,即有“婢使千余人,织绫锦贩卖,沽酒,养猪、羊,牧牛、马,种菜逐利。”(《南齐书·魏虏传》)恭宗拓跋晃以一国之尊犹“畜养鸡犬,乃至贩酤市廛,与民争利。”大臣高允劝其将“畜产贩卖,以时收散”,他拒不接受。(《魏书·高允传》)早在拓跋珪建国时,就“分别士庶,不令杂居,使作屠沽,各有攸处。但不设科禁,卖买任情,贩贵易贱,错居混杂。”(《魏书·韩显宗传》)在比较宽松的商业环境中对屠贩业实行鼓励政策。因此北魏的屠贩业非常活跃,尤以首都洛阳最为繁盛,城西西阳门外有“大市”,“市东有通

商、达货二里。里内之人，尽皆工巧，屠贩为生，资财巨万。”（《洛阳伽蓝记》卷4《城西·法云寺》）众多屠贩业者聚居于这两个居住区中。实际上不止这两个里，其他里中也有屠贩业者，如“孝义里东市北殖货里，里有太常民刘胡，兄弟四人，以屠为业。”（《洛阳伽蓝记》卷2《城东·景宁寺》）这位刘胡兄弟四人都以屠为业，显然是一个屠宰业大家族，可见当时洛阳城中屠贩业之兴盛。北魏胡太后末年，泽州田参军蔣摩侯家发生怪异，有人告诉他们烧杀羊角可以除妖，“即于屠肆得之，遂烧此等。”（《五行记》，《太平广记》卷327）可见泽州也有屠肆。

屠贩业兴盛的情况在北朝社会生活中多所反映，有一次魏孝文帝举行宴会，御史中丞李彪以“沽酒老姬瓮注瓦，屠儿割肉与秤同”之谜语为酒令（《洛阳伽蓝记》卷3《城南·报德寺》），这无疑是在洛阳市中屠肆业在人们观念中的反映。北周庾信《答移市教》中有云：“卖卜屠羊，请辞新阡。”联系上文泽州屠肆卖羊角之事，可知当时北方以屠羊较多。甚至有的人“前劳赐有余肉百斤，卖之。”（《刘子》，《太平御览》卷863引）赏赐所得肉自己吃不完就拿去出卖，可见当时肉食买卖之司空见惯。

城市屠贩业的兴盛，促进了农村畜牧及其交换的发展。从《齐民要术》中关于牲畜经营的论述中即可窥其情形，书中特意介绍了“凡驴、马、牛、羊收犊子、驹、羔法”，其方法是：“常于市上伺候，见含垂重欲生者，辄买取”，意即要着意购买怀孕之上述牲口，这种牲口买回来后很快就可以得到一批幼畜。再以其中良者留作种，“恶者还卖”，这样则“不失本价，坐赢驹犊。”意即不仅将本钱捞回，还可白白得到幼畜。然后“还更买怀孕者。一岁之中，牛马驴得两番，羊得四倍。羊羔腊月、正月生者，留以作种，余月生者，剩而卖之。用二万钱为羊本，必岁收千口。”按照上述方法，一年之间牛马驴可以翻两番，羊可以得四倍。此外，当羊得了疥，治愈后，趁“夏后初肥时，宜卖易之”，否则后年春天必旧病复发而死。作者贾思勰还从自

身的实践中总结了一个经验：“余昔有羊二百口…饿死过半”。其原因在于饲料不继，从中他悟出了一个道理：“人家八月收获之始，多无庸暇，宜卖羊雇人，所费既少，所存者大。”（《养羊篇》）贾思勰所总结的这一套牲畜经营策略，无不围绕着牲畜市场而立论，也只有依托于市场才能行用，由此可见当时屠贩行业是相当繁荣的。

南方的屠贩业也有不同程度的发展，建康城中就有牲畜市场，“又有小市、牛马市…皆边淮列肆肆贩焉。”（《景定建康志·疆域》市场条）贵为一国之尊的齐东昏侯“又于苑中立市，使宫人屠酤，潘氏为市令，帝为市魁，执罚，争者就潘氏决判。”（《南齐书·东昏侯纪》）这无疑当时城市屠肆经营方式的模拟。

唐代屠贩业有了更大的发展，武则天时贤良方正对策曾提到：“屠钓关柝之流，鸣鸡吠犬之伍，集于郡邑，盖八万计。”（《全唐文》卷 273）这应当是当时城市中屠者数量庞大的一个反映。唐代屠肆的开设更为普遍。景公寺老僧玄纵云，吴道子“画此地狱变成之后，都人咸观，皆惧罪修善，两市屠沽，鱼肉不售。”（《唐画断》，《太平广记》卷 212）可见当时长安的东、西两市都有屠肆。屠肆从业人员已成为一支庞大的队伍，开元中，吴人陆生在京应试，于终南山遇一老人，受到热情招待，老人“指左右童隶数人口：‘此人本皆城市屠沽。’”（《原化记》，《太平广记》卷 72）山中一老人处即聚集有数名屠人，可见当时屠业人员是不少的。而且屠肆从业人员世代相承者甚多，“唐总章、咸亨中，京师有屠人，积代相传为业。”（《广古今五行记》，《太平广记》卷 132）京师之外亦如此，真定墨君和，“世代寒贱，以屠宰为业。”（《刘氏耳目记》，《太平广记》卷 192）这是真定有屠宰世家。“邠州有民姓安者，世为屠业。”这是邠州有屠宰世家。这位安姓屠户“家有牝羊并羔”，有一天宰母羊时，找不到刀，“惧诣市过时”，正着急时，只见刀藏在羊羔身下。（《玉堂闲话》，《太平广记》卷 439）说明屠户养着牲畜，现宰现卖，赶在开市时间到市场出售。可见从长安到外地都有很多世代为屠者。唐代的屠者在政治

上、文化生活上都曾活跃过，在唐中宗时一度出现了屠者被大批授官的情况，“景龙年中，斜封得官者二百人，从屠贩而践高位。”（《朝野金载》，《太平广记》卷 186）“屠贩之子，悉由邪而忝官。”（《旧唐书·柳泽传》）这固然是因中宗朝政腐败所致，另一方面也表明当时屠者的财富和社会势力有了很大膨胀。唐文宗时宫廷伶官李可及善“新声”，“京师屠沽效之，呼为‘拍弹’。”（《旧唐书·曹确传》）屠者居然成为流行歌曲的传播和推动者，可见其社会影响是不小的。

都城长安之外，全国各地都有屠肆。除上文所记真定、邠州之屠肆外，尚有见于记载者，如：唐懿宗时侍中路岩出镇成都，有一天他“过鬻豚之肆，见佻豕者谓屠者曰：‘此豚端正，路侍中不如。’”据说路岩“风貌之美，为世所闻”（《北梦琐言》卷 3），故猪市之人也拿他来作比方，以强调猪的模样端正。这个故事表明成都市有买卖生猪的市场，而屠户则到猪市购买生猪，屠宰之后再到市场出售。显庆三年（658 年），徐玉为晋州刺史时，“有屠儿在市东巷。杀一猪命断…其猪忽起走出门，直入市西，至一贾者店内床下而卧。市人竞往看之，屠儿执刀走逐，看者问其所出，屠儿答云：‘我一生已来杀猪，未常闻见此事。’犹欲将去，看者数百人，皆嗔责屠儿，竞出钱赎猪。”（《法苑珠林》，《太平广记》卷 439）这是晋州市之屠肆。龙朔元年（661 年），怀州有一人至潞州去买猪，回怀州转卖。其中有一头猪，他在潞州以“三百钱买，将至怀州，卖与屠家，得六百钱。”不久潞州有位姓李的人因公事到怀州，“因向市欲买肉食，见此特猪……问此屠儿赎猪。”（《法苑珠林》，《太平广记》卷 439）这个故事表明怀州屠肆所卖之猪有从潞州贩运来的，潞州是一个大的猪市，怀州尚有屠肆，那么潞州也必有屠肆。除了州郡有屠肆之外，各地县邑也有，隋时冀州临黄县东，有耿伏生者，家有猪，“伏生即召屠儿出卖。”（《法苑珠林》，《太平广记》卷 439）这是临黄县有屠肆。唐咸通中，新安县慈涧店北村民王公直，“荷桑诣都市鬻之，得三千文，市彘肩…以归。”（《三水小牋》，《太平广记》卷 133）农民卖桑之

后买肉而归,可见那里有屠肆。远在西北边疆的西州也有牲畜市场和屠肆,吐鲁番阿斯塔那 221 号墓出土的文书中,有一件贞观廿二年的“公验”,记录了庭州人米巡职携有“羊拾伍口”前往“西州市易”。可见西州有牲畜市场。第 209 号墓出土的两件文书,有一件记载了军府将死马“出卖市司”所得多笔账目,另一件文书记载了出卖马肉之事,表明在西州有卖肉的市肆(《吐鲁番出土文书》第七册,文物出版社 1986 年 2 月第一版第 60 页、63 页)。

唐代的屠贩业还出现了一个突出特点,就是随着城市商业的发展而有了自己的行业组织——“行”“市”。长安的东市就有“肉行”,有人为得到牛头以治病,“径诣东市肉行,以善价取之,将牛头而至。”(《剧谈录》卷上)不仅都城有肉行,远在北边的幽州也有,北京房山石刻佛经中记载了唐代幽州范阳郡有“屠行”、“肉行”(曾毅公《北京石刻中所保存的重要史料》,《文物》1959 年第 9 期)。

三 鱼 市

汉唐时期鱼类也已成为人们餐桌上的重要食品,因而鱼市行业也有了长足的发展。

汉代已有了养鱼的专业大户,据《史记·货殖列传》记载,每年“水居千石鱼陂”就可与千户侯相比拟。《正义》对此解释道:“言陂泽养鱼,一岁收得千石鱼卖也。”一百二十斤为石,千石为十二万斤。这种规模的养鱼户,每年的利润为二十万钱。养鱼业的发展,促进了鱼市的兴盛。鱼商年经营额“鲙鲙千斤,鰕千石,鲍千钧”(《史记·货殖列传》),也可与千乘之家比拟。鲙鱼为海鱼,鲙鱼即刀鱼,鰕鱼乃小杂鱼。三十斤为钧。何以经营这几种鱼的计量不同呢?据《正义》解释:因鲙鱼、鲙鱼又大又好,故年经营额千斤即可获利二十万钱。而鰕鱼、鲍鱼小而杂,故年经营额须千石、千钧才能获得二十万的利润。除了这种大鱼商之外,也还有小商小贩,如:任昭然,名陂,汉末“荒乱,家贫卖鱼,会官税鱼,鱼贵数倍,陂取直如常。”(《三国志·魏志·王昶传》注引《任昭先别传》)这显然是小本

经营者。当时已对鱼商收税,可见鱼品贩卖和鱼市已相当普遍。远在边境地区也有鱼市,居延金关出土汉简记载:寇恩曾为甲渠候粟君卖鱼五千条。“粟君借恩为就载鱼五千头到酈得贾直牛一头谷廿七石约为粟君卖鱼沽出时行钱卅万”(《居新》e. p. f22:3-7),这是粟君雇佣寇恩,将其在居延泽捕捞的五千头鱼运至酈得出卖。酈得即张掖,表明张掖市中也有鱼肆。

魏晋南北朝时期鱼市依然存在。江南素有饭稻羹鱼之传统,六朝时建康“西有石头津,东有方山津,各置津主一人…获炭鱼薪之类出津者,并十分税一。”(《通典·食货典·杂税》)政府于天津征收鱼税,表明鱼品贩卖是经常性的。刘宋时人王弘之于上虞江边垂钓,“经过者不识之,或问渔师得鱼卖不?弘之曰‘亦自不得,得亦不卖。’”(《南史·王弘之传》)可见民间多有以捕捞为业的渔师。南方各地均有鱼市,建康城有出卖水产的“蚬市”(《景定建康志·疆域》市场条)州郡市场也有鱼市,萧梁时,萧纶代理南充州(今江苏扬州市)刺史时,曾“遨遊市里”,“尝问卖鲙鱼者曰:‘刺史何如?’”卖鲙鱼者所答触怒了他,他令卖鱼者“吞鲙以死”。(《南史·萧纶传》)鲙鱼即鱠鱼。可见南充州有鱼市。陈文帝时,周迪兵败逃入山中,“后遣人潜出临川郡市鱼鲑。”(《陈书·周迪传》)北朝的鱼市也颇为可观,洛阳城南宣阳门外有四夷馆、四夷里,“别立市于洛水南,号曰四通市,民间谓永桥市。伊、洛之鱼,多于此卖,上庶须脍,皆诣取之。鱼味甚美,京师语曰:‘洛鲤伊鲂,贵于牛羊。’”(《洛阳伽蓝记》卷3《城南·宣阳门》)当时南朝投奔北朝人士甚多,为了照顾他们喜吃鱼的习惯,又在其居住小区内设置鱼市,“城南归正里,民间号为吴人坊,南来投化者多居其内。近伊、洛二水,任其习御。里三千余家,自立巷市,所卖口味,多是水族,时人谓为鱼鳖市也。”(《洛阳伽蓝记》卷2《城东·景宁寺》)鱼市的繁荣促进了淡水养鱼业的发展,《齐民要术》列专篇论述养鱼方法,并指出:“依法为池,养鱼必大丰足,终天靡穷,斯亦无诟之利也。”(《养鱼篇》)。

到了唐代鱼市行业有了更大的发展。以渔钓为业者更为广泛，中宗时李义上疏称：“江南水乡，采捕为业，鱼鳖之利，黎元所资…鬻生之徒，唯利是视，钱刀日至，网罟年滋。”（《旧唐书·李义传》）可见在江南渔业获利甚丰，捕鱼已成为众多百姓的谋生所赖，出现了许多捕鱼专业户。“台山僧法志游至淮阴，见一渔者坚礼而命焉…因问曰：‘弟子以渔为业…’”（《潇湘录》，《太平广记》卷470）可见民间多有以渔为业者。甚至还有以钓为业者，“元和中，有高显处士以钓鱼为业。”（《传奇》，《太平广记》卷470）与此同时贩鱼为业者也很普遍，“唐豫章民有熊慎者，其父以贩鱼为业。尝载鱼宿于江浒。”（《报应录》，《太平广记》卷118）“宣城郡当涂民，有刘成、李晖者，俱不识农事，尝用巨舫载鱼蟹，鬻于吴越间。”（《宣室志》，《太平广记》卷471）这两位不识农事、只知贩鱼之人，显然是专业贩鱼者。

捕捞业和贩运业的发展，促进了鱼市的繁荣兴旺。“浪没货鱼市，帆高卖酒楼。”（虚中《泊洞庭》，《全唐诗》卷848）这是对江河湖畔热闹鱼市的写照。卖鱼有早市，“城边鱼市人早行，水烟漠漠多棹声。”（张籍《泗水行》，《全唐诗》卷382）还有夜市，“鱼市月中人静过，酒家灯下犬长眠。”（张祜《钟陵旅泊》，《全唐诗补逸》卷9）“市散渔翁醉，楼深贾客眠。”（韦庄《建昌渡暝吟》，《全唐诗》卷698）从中不难窥见唐代鱼市交易的繁荣景象。

隋唐时期从最大城市两京到全国各地都有鱼市。两京的鱼市，如：杨伯丑，隋开皇中在京师开肆卖卜，有人失马请其卜，他说：“可于西市东壁南第三店，为我买鱼作鲙。”（《续玄怪录》，《太平广记》卷18）这是长安西市有鱼肆。甚至在街道边也能买到小贩的鱼，太府卿崔洁在长安时，有一次“过天门桥，偶逢卖鱼甚鲜…遂令从者取钱买鱼，得十斤。”（《逸史》，《太平广记》卷156）苗耽考中进士之后，闲居洛阳，有一天傍晚，“有货枯鱼者至焉。（苗）耽复专其志而谛听之，其家童连呼之，遂挈鱼以入。其实无一钱。良久方出，货者

迟其出，因怒之矣。”（《玉泉子》）这是走街串巷卖鱼的小贩。唐咸亨四年（673年），洛州司户唐望之家中来一僧人，提出要吃一顿鲙，“司户欣然，即处分买鱼。”（《广五行记》，《太平御览》卷862引）可见当时洛阳城市居民随时都可以买到鱼。

两京之外的州郡也都有鱼市，如：

淮南鱼市：唐若山于先天、开元中为官，后辞官学道，“有若山旧史自浙西奉使淮南，于鱼市中见若山鬻鱼于肆。”（《仙传拾遗》，《太平广记》卷27）

扬州鱼市：丹徒女子郑琼罗至扬州寻亲，“夜至逆旅，市吏子王惟举，乘醉将逼辱。”女子自杀，市吏子乃将其潜埋“于鱼行西渠中”（《酉阳杂俎》续集卷之三《支诺皋下》）。扬州的鱼市已有“行”。

荆州鱼市：“唐天宝中，荆州渔人得钓青鱼，长一丈…渔人不识，以其与常鱼异，不持诣市，自烹食。”（《广异记》，《太平广记》卷470）因这条鱼比较特别，故不卖而自吃，可见这位渔人平日所获之鱼均至市场出卖。“荆有魏溪，好食白鱼，日命仆市之，或不获，辄笞责。”（《酉阳杂俎》续集卷之三《支诺皋下》）这位魏溪每天都要让仆人到市上买白鱼，可见每天都有鱼市。

浙江鱼市：“沙边贾客喧鱼市。”（方千《越中言事》，《全唐诗》卷651）“衰杨占郡濠，鱼虾集橘市。”（元稹《奉和浙西大夫李德裕》，《全唐诗》卷423）这些诗句表明浙江一带鱼市也很普遍。

岭南鱼市：据《岭表录异》卷下记载，岭南出产一种黄腊鱼，“北人有寓居南海者，市此鱼食之。”而当地“南人多买虾之细者”以作“虾生”，“鄙俚重之，以为异馔也。”可见岭南鱼市中鱼虾品种比较丰富。“竹船来桂浦，山市卖鱼须。”（张籍《送海南客归旧岛》，《全唐诗》卷384）岭南的“山市”中也能买到鱼。

州郡以下之县邑乃至村野之中也有鱼市。眉州通义县有一民女杨正见，有一天“舅姑会亲故，市鱼，使正见为脍。”（《集仙录》，《太平广记》卷64）可见在县邑之中也能买到鱼。“野市鱼盐隘，江

村竹苇深。”(耿沛《登钟山馆》,《全唐诗》卷268)野市之中也有热闹的鱼品交易。越州山阴县顾头堰有渔人,捕鱼后买者“就潭商价”而“市鱼”(《酉阳杂俎》续集卷之三《支诺皋下》)更是直接在村野之中与渔人交易了。

鱼市中除了出卖淡水鱼之外,也出售海鱼和各种海产,此以岭南鱼市为最盛。有一种海鱼名“鲞”,其习性是“雌常负雄而行,渔者必得其双,南人列肆卖之,雄者少肉。”(《酉阳杂俎》前集卷之十七《鳞介篇》)从“列肆卖之”可见岭南海产市场规模不小。据《岭表录异》卷下记载,南海所出“海镜,广人呼为膏叶盘。”其腹中有小蟹子寄生,“余曾市得数个验之。”该书作者曾生活于岭南,并光顾过那里的海产市场,他对岭南海产市场的记述有不少应是亲见亲闻者。据其所记尚有“石头鱼”,此鱼之脑中有二石子,故当地“有好奇者,多市鱼之小者,贮于竹器,任其坏烂”,以取其石子。还有“蚝”,即牡蛎,“海夷卢亭,往往以斧楔取壳,烧以烈火,蚝即启房,挑取其肉,贮以小竹筐,赴虚市以易酒。”原注:“卢亭好酒,以蚝肉换酒也。”所谓“虚市”乃指邑里集贸市场,在这类市场也能买到海产品。还有一种“彭蠡”,“吴越间多以异盐藏,货于市。”从上述记载可见海产鱼市多在南海、吴越等沿海地区。

四 菜 市

汉唐时期随着人们饮食水平的提高,蔬菜成为日常膳食所需,因而蔬菜商品化有了较大的发展,促进了菜市行业的兴盛。

汉代蔬菜商品化规模已经不小,在通都大邑中有资本雄厚的菜商。司马迁说,每年种植“千畦姜韭,此其人皆与千户侯等。”(《史记·货殖列传》)徐广注曰:“千畦,二十五亩。”种植这么大面积的姜或韭菜,年利润为二十万钱。而贩卖“佗果菜千钟”(同上),也可比千乘之家,年利润也是二十万钱。不仅内地有菜市,远在河西边境地区也有菜市,居延汉简就有买菜的记录,如:“二月壬子置佐迁史姜二斤”(《居合》300.8)。

魏晋南北朝时期商品菜种植业者见诸记载者日益增加。孙吴时，“姚俊常种瓜菜，灌园以供衣食。”（《艺文类聚》卷 87《果部下·瓜》）西晋官僚、文学家潘岳《闲居赋序》云：“灌园鬻蔬，供朝夕之膳。”（《晋书·潘岳传》）坞主邵续被石勒俘虏后，“身灌园鬻菜，以供衣食。”（《晋书·邵续传》）他们种菜都是为了出卖，而且以此为生活之需。这种情况到了南北朝时期有了更进一步的发展。

南朝宋孝武帝时，柳元景当政，“时在朝勋要，多事产业，唯元景独无所营。南岸有数十亩菜园，守园人卖得钱二万，送还宅。元景曰：‘我立此园种菜，以供家中啖尔。乃复卖菜以取钱，夺百姓之利邪。’以钱乞守园人。”（《宋书·柳元景传》）柳元景身为宰辅，不赞成将自己园中蔬菜拿去出卖，以免“与百姓争利”，可见当时许多官僚所孜孜从事之“产业”中，必定有不少是卖菜牟利的。至于当时百姓以此为业者就更多了。梁朝人范元琰“家贫，唯以园蔬为业”（《梁书·范元琰传》）。“张老者，扬州六合县园叟也。”梁天监中求娶扬州曹掾韦恕之女，曰：“某诚衰迈，灌园之业，亦可衣食。”后“张老既取韦氏，园业不废，负秽甾地，鬻蔬不辍。”（《续玄怪录》，《太平广记》卷 16）陈朝山阴令褚玠离任后，“因留县境种蔬菜以自给”（《陈书·褚玠传》）。陈湘州刺史华皎“善营产业”，其中就包括蔬菜（《陈书·华皎传》）。北朝的情况亦然，“魏阳雍，河南洛阳人…天神化为书生，问曰：‘何故不种菜以给？’答曰：‘无种。’乃与之数升，公大喜，种之。”（《孝德传》，《太平广记》卷 292）后遂因种菜积累一定的家产而“得以娶妇”（《孝子传》，《艺文类聚》卷 82 引）。由此可见从都城到各地，从南方到北方，从官僚到平民百姓都有很多种植商品菜者。

从上述材料不难看出，魏晋南北朝时期在全国各地商品菜的种植都是很普遍的，这种情况在《齐民要术》中也得到了充分的印证。葵是当时人们经常食用的重要蔬菜，该书在论述冬种葵菜方法时，是以“近州郡都邑有市之处，负郭良田三十顷”为条件而展开论

述的，因在这种城镇郊区种菜便于到市场出卖。冬天种下以后，第二年“三月初，叶大如钱，逐概拔大者卖之。”即将间苗时所拔之嫩菜拿去出卖。仅此一项，一亩地就可收得三大车葵菜，三十亩地共得九十大车；每车可卖得米二十斛，一共可卖得米一千八百斛。到了“四月八日以后，日月剪卖…周而复始，日日无穷。”每天都可剪菜上市，直至八月社日为止。然后留作秋菜。至“九月，指地卖，两亩得绢一匹。”即就地 will 菜盘卖出去。至此，葵菜从种到卖的全过程结束，其所获利润“胜作十顷谷田”。（《种葵篇》）从中我们可以具体而生动地看到北朝时期菜农经营商品菜的详细情形。其他各种蔬菜莫不如此，如胡荽（即香菜），“近市负郭田，一亩用子二升”，可将间出的嫩苗“卖供生菜也”。而“外舍无市处，一亩用子一升，疏密正好。”也就是说远离市场不以出卖为目的者，要比前者少撒种一半，因不必间苗出卖。可见是否以出卖为目的，其种植和经营管理是有所不同的。除了卖菜之外，还可取菜籽于“都邑巢卖”；还可加工成菹（腌酸菜）出卖。（《种胡荽篇》）再如芜菁，“近市良田一顷”，可收叶三十大车，三大车就可换回一个奴。可收根二百大车，二十大车即可换回一个婢。还可收籽二百石，可换得六百石粟米，“亦胜谷田十顷。”此外还可以自己加工出卖，如蒸干芜菁出卖。其他如“种菘（大白菜）、芦菔（萝卜）法，与芜菁同。”（《蔓菁篇》）总之，《齐民要术》所论述的各种蔬菜的种植和经营管理，都是立足于市场、依托于市场而作为考量依据的，这无疑在当时蔬菜市场兴盛的直接反映。

在蔬菜种植业发展的基础上，这个时期的蔬菜市场亦有相应的发展。据葛洪《神仙传》记载，有一次吴主想作鲙，须要蜀姜为佐料，仙人介象说他能很快就买到，吴主“以钱五十付之，（介）象书一符以着青竹杖中，使行人闭目骑竹，竹止便买姜，讫复闭目。此人承其言，骑竹须臾已至成都，不知是何处，问人，人言蜀市，乃买姜。于时吴使张温先在蜀，既于市中相识，甚惊，便作书寄其家。此人买姜

毕，投书负姜，骑杖闭目，须臾已还到吴，厨下切鲙亦适了。”（《太平御览》卷 862 引）撇开其中的神话成分，不难想见当时人们依靠市场购买蔬菜以及菜市交易之一般情况。西晋时已对菜农课税，“晋令曰：居洛阳内，园菜欲课以当者耳，其引长流，灌紫葱，丁各三亩。”（《艺文类聚》卷 82）由此亦表明洛阳城中是有菜市的。甚至在西晋宫中也进行蔬菜买卖，因而遭到大臣的指斥：“今西园卖葵、菜、蓝子、鸡、面之属，亏败国体，贬损令闻。”（《晋书·江统传》）北齐后主以鄆城“清风园赐穆提婆，于是官无蔬菜，賒买于人，负钱三百万，其人诉焉。”（《三国典略》，《太平御览》卷 96 引）这个清风园原是官府的菜园，如今赐给皇帝的宠臣穆提婆，官府无蔬菜吃，只好向菜商賒购。这表明鄆城有经营大面积商品菜的菜农，这种商品菜必然以鄆城的菜市为销售场所，可知鄆城有菜市。不仅首都的菜市，各地城镇也有菜市。南朝吕僧珍出任本籍南兖州刺史时，“在任，平心率下，不私亲戚。从父兄子先以贩葱为业，僧珍既至，乃弃业欲求州官。僧珍曰：‘吾荷国重恩，无以报效，汝等自有常分，岂可妄求叨越，但当速返葱肆耳。’”（《梁书·吕僧珍传》）这是南兖州市中有葱肆。会稽有一陈氏人家，家境贫寒，只有三个女儿，“三女相率于西湖采菱莼，更日至市货卖。”（《南史·孝义传》）这是会稽有菜市。秣陵人朱绪，“母病积年，忽思菹羹，绪妻到市买菹为羹欲奉母。”（同上）这是秣陵县中有菜市。北朝城镇也有菜市，高澈为定州刺史，“有老母姓王，孤独，种菜三亩，数被偷。澈乃令人密往书菜叶为字，明日市中看菜叶有字，获贼。”（《北齐书·高祖十一王传·高澈传》）这是定州市中有菜市。

蔬菜市场的兴盛也促进了各地蔬菜品种的交流，北朝时青州地区就引进了蜀椒种，这是因“商人居椒为业，见椒中黑实，乃遂生意种之…遂分布栽移，略遍州境也。”（《齐民要术·种椒篇》）可见当时南北方的分裂并不能完全阻止相互的物产交流。

唐代的菜市在前代的基础上又有进一步的发展。高力士流放

黔中时，行至巫州，见路旁芥菜甚多而无人采，作诗感叹曰：“两京作斤卖，五溪无人采，夷夏虽不同，气味终不改。”（《旧唐书》本传）这个材料不仅说明长安、洛阳都有菜市，而且菜市上还有野菜出售，表明当时都城人们的口味需求已日益提高。大历时刑部尚书王昂“乃鬻公廩菜园，收其价钱以自润。”（《册府元龟》卷 482《台省部·贪黠》）官员竟将政府菜园中的菜拿到市场上去卖，足见长安蔬菜买卖之普遍。咸亨四年，有僧人来访洛州司户唐望之，提出希望吃一顿鲙。唐望之欣然答应照办，“僧云：‘看有蒜否？’家人云：‘蒜尽也。’僧即起，司户留之曰：‘蒜尽遣买即得。’”（《广五行记》，《太平御览》卷 862 引）可见当时购买蔬菜非常方便，可以随用随买。后唐明宗时“京城坊市人户菜园…以鬻蔬菜为业…人户置得园圃年多，手自灌园，身自卖菜，以供衣食。”（《册府元龟》卷 14）这虽是五代时事，但唐代当亦如此。两京之外的城镇中也有菜市。韦固于贞观二年（628 年）出游清河，有人向他提亲。韦固前去约见该女，向人打听女家何在，有人告诉他：“此店北卖菜家姬女耳。”韦固问：“可见乎？”那人答道：“陈尝抱之来，卖菜于是。”韦固“逐之入菜市，有眇姬，抱三岁女来。”韦固大怒，使奴“抽刀入菜肆中，于众中刺之而走。”（《续幽怪录》，《太平广记》卷 159）这是清河有菜市。宋城有位陈婆也是“鬻蔬以给朝夕”（《续玄怪录》卷 4），这是宋城有菜市。白居易诗云：“晓日提竹篮，家僮买春蔬，青青芹蕨下，叠卧双白鱼。”（《放鱼》，《全唐诗》卷 424）又云：“春笋满山谷，山夫折盈抱，抱来早市鬻。”（《食笋》，《全唐诗》卷 430）这反映的是江州菜市之情况，可见当时菜市已有早市。远在西北边疆的西州也有菜市，吐鲁番阿斯塔那 184 号墓出土的唐代开元年间的文书中，有一件当时人的“家用帐”，其中记有“买菜用九文”（《吐鲁番出土文书》第八册，文物出版社 1987 年 2 月第一版第 294 页）。唐代商业中的“行”，在菜市中也出现了，北京房山石刻佛经中记载唐代幽州有“椒笋行”即是其证。（曾毅公《北京石刻中所保存的重要史料》，《文

物》1959年第9期)

五 果品市

汉唐时期果品已成为人们日常食品之一，因而果品市场也成为饮食行业中一个重要组成部分。

汉代的经济作物中有相当一部分为各种果木，商品果木已具较大的经营规模，《史记·货殖列传》说：“安邑千树枣；燕、秦千树栗；蜀汉、江陵千树橘。”这种经营规模可与千户侯相比，即年利润为二十万钱。而经营果品贩卖，其中“枣栗千石者三之”，也可与千乘之家相比拟。《索隐》解释道：“三之者，三千石也。必三之者，取类上文故也。以枣栗贱，故三之为三千石也。”因司马迁在叙述其他经营项目时都是以千石、千钟、千钧等为单位计算的，而枣、栗相对较贱，故需三千石才能达到年利润二十万钱。此外经营“它果菜千钟”也可获致上述水准的利润。由此可见当时果品市场已经相当兴盛。例如番禺即为“果、布之凑。”《集解》引韦昭曰：“果谓龙眼、离支之属”（《史记·货殖列传》），以龙眼、荔枝为大宗，可知远在岭南的番禺已是一个果品交易中心。

魏晋南北朝时期经济果木和果品市场继续有所发展。孙吴时人李衡曾在武陵龙阳汜洲上“种柑橘千株”。去世前他对儿子说：你母亲一贯反对我经营家产，故穷困到这个地步，所幸我现在“有千头木奴，不责汝衣食，岁上一匹绢，亦可足用耳。”后来这些“柑橘成，岁得绢数千匹，家道殷足。”（《三国志·孙休传》注引《襄阳记》）这是以出卖为目的的大型商品橘园。南方多柑橘类水果，由于这类果品交易量大，故政府设官征收橘税，“越多橘柚园，越人岁多橘税。”（任昉《述异记》，《太平御览》卷966）杏也是当时常见的商品果品，葛洪《神仙传》记：董奉居于庐山，“为人治病，不取钱。重病得愈者，使种杏五株；轻病愈，为栽一株。数年之中，杏有十数万株，郁郁然成林。其杏子熟，于林中所在作仓。宣语买杏者：‘不须来报，但自取之，具一器谷，便得一器杏。’”这位神仙的行为自有其特异

之处,但这种以谷换杏的果品交易则是当时的现实情况。当时杏仁也已成为商品,“多收卖者,可以供纸墨之值也。”(《齐民要术·种梅杏篇》)瓜类也是当时常见的商品果品,南朝时郭原平“以种瓜为业…往钱塘货卖”(《宋书·孝义传》)。这是一位商品瓜种植者,他将瓜运至钱塘出卖,可见那里有瓜市。市肆中果品种类繁多,“徐光在吴,常行术市里间,种梨橘枣栗,立得食,而市肆卖者,皆已耗矣。”(《还冤记》,《太平广记》卷119)这位术士种果立即能吃的记载当然是不可信的,但它表明当时市肆中有这些果品出卖则是实际情况。魏晋南北朝时期不仅一般百姓经营商品果品,官僚贵族也涉足其间,王戎“性好兴利…家有好李,常出售之,恐人得种,恒钻其核。”(《晋书·王戎传》)王戎钻核毁种,说明当时果品市场的竞争已相当激烈。

由上所述,可见魏晋南北朝时期果品市场是比较活跃的,这除了商品市场发展的一般规律在起作用之外,还与这个时期战乱、饥荒较频繁有一定的关系。贾思勰对于这方面的问题曾说:“按杏一种,尚可赈贫穷,救饥馑,而况五果、蔬、菜之饶,岂直助粮而已矣?谚曰:‘木奴千,无凶年。’盖言果实可以市易五谷也。”(《齐民要术·种梅杏篇》)各种瓜果不仅都可以直接充饥救荒,而且可以出卖换得粮食,所以这一时期人们比较重视发展果树生产,从而使果品市场有了较大的发展。

唐代果品市场又有了进一步的发展,这除了唐代果品生产有了进一步发展,还与唐代交通发达,加强了各地果品之间的相互交流有直接关系。《文苑英华》卷546所载一则唐代官府判案案例《梨橘判》,反映了当时果品交流的情况:郑州人刘元礼载梨运往苏州,苏州人弘执信载橘运往郑州,行至徐城水流湍急之处,双方船只相撞俱破,所运梨和橘都落入河中。由于橘子包装牢固,没受损失,梨则损失过半。于是梨主人刘元礼向橘主人弘执信索赔,弘执信不服,告至官府。这是唐代通过运河将南方的柑橘运往北方,将北方

的梨运往南方的情况的真实写照,可见当时南北方之间果品的交流是相当频繁的。

唐代从首都到全国各地城镇都有果品市,长安西丰乐乡有位郭橐驼善种树,“凡长安…卖果者皆争迎取养”(柳宗元《种树郭橐驼传》)。这是一位经营果树苗圃的专业户,说明当时长安有不少种果人,同时也有不少卖果人。长安东市西面的平康坊,有位张住住者,“货…姜果之类”(孙棨《北里志》)。是一位姜果商人。外地也有很多果品市场和果商,江陵成叔弁有个女儿叫兴娘,元和十三年有位田四郎前来求婚,“叔弁即令市果实,备茶饼”(《河东记》,《太平广记》卷344),招待这位求婚者,可见江陵有果市。据《稽神录》记载,“广陵瓜州市中,有人市果实甚急。或问所用,云:‘吾长官明日上事。’”(《太平广记》卷355引)这是扬州有果市。段智于天宝五载行过魏郡,遇一习道老翁,“大喜,伺其休暇,市珍果美膳,药食醪醪,荐之。”(《纪闻》,《太平广记》卷28)这是魏郡有果市。道士张谨,“尝客游至华阴市,见卖瓜者,买而食之。”(《稽神录》,《太平广记》卷455)这是华阴有果市。唐代还出现了果品夜市,姑苏城中“夜市卖菱藕。”(杜荀鹤《送人游吴》,《全唐诗》卷691)由于果品买卖为经常之事,故有时人们便以果品买卖来比喻生活中的某些现象,李白曾批评武则天朝“任人之道,如小儿市瓜,不择香味,惟拣肥大者。”(《开元天宝遗事》)唐代商业行市的发展也进入了果品市场,出现了果子行,北京房山石刻佛经中记载有“涿州果子行”。(曾毅公《北京石刻中所保存的重要史料》,《文物》1959年第9期)

六 调料市

汉唐时期由于人们饮食水平的提高,因而对于调料的需求日益增加,促进了调料行业的发展,举凡烹饪所需之油盐酱醋都有商品市场。

酱醋:酱醋是我国传统菜肴烹制的必备调料,故早在汉代就有经营酱醋的富商大贾,司马迁说:年经营“醢酱千瓠”即可比千乘之家。(《史记·货殖列传》)醢即醋,瓠为盛酱醋之陶瓮。当时有位

“张氏以卖酱而逾侈”(《汉书·货殖传》)。他以经营酱醋而发家致富。曹魏时不仅民间经营酱醋业,官府也在经营,大臣刘放的奏中提出:“今官贩苦酒,与百姓争锥刀之末,宜其息绝。”(《魏名臣奏》,《太平御览》卷 866 引)苦酒是醋的别名,表明这时官府也在贩卖醋。隋唐时期也有许多专营酱醋业的商人,《稽神录》记载了“建康有卖醋人某者”(《太平广记》卷 440 引);《玉堂闲话》记载了“齐州有一富家翁,郡人呼为刘十郎,以鬻醋油为业。”(《太平广记》卷 138 引)这些都是因经营调料而发财的商人。远在边境地区的西州也有卖酱、醋的市肆,吐鲁番阿斯塔那 184 号墓出土的文书中,有一份开元年间当地人民的家用账目,其中记有:“卅买酱,十八买酢。”(《吐鲁番出土文书》第八册,文物出版社 1987 年 2 月第一版第 294 页)即以卅文钱买酱,十八文钱买醋。

盐:盐是人们不可或缺的饮食调料,而盐又不能自己生产,必须仰赖市场,正如王莽诏称:“夫盐,食肴之将…非编户齐民所能家作,必仰于市。”(《汉书·食货志》)虽然两汉以来实行盐的专卖,人们食盐主要由官盐供应,但是由于其需要量大而供应面又极广,所以官营之外的盐商仍有一定的发展。早在汉代盐市就已经出现,有的商人年经营“藁鞠盐豉干荅”(《史记·货殖列传》)。荅为盛盐的陶质容器,每荅“受斗六升合”。

曹魏时期继承汉制,实行盐的专卖,设官“监卖,以其值益市犁牛。”或以盐与边境少数民族交换粮食。(《晋书·食货志》)蜀、吴及其后的西晋也都实行类似的盐类专卖政策。到南朝时取消了盐的禁令,开放民间买卖,于是盐市更形活跃。如滨海之盐城(今江苏盐城)“县人以鱼盐为业,略不耕种,擅利巨海,用致饶沃。”几成一个专业的盐户之县。盐商们“公私商运,充实四远,舳舻往来,恒以千许。”(《太平寰宇记》卷 124 引《南兖州记》)众多的盐商把大量的海盐贩运至全国各地,又推动了盐市的进一步发展。六朝时期建康城有盐市,“盐市在朱雀门西”(《景定建康志·疆域》市场条)。

北朝时期也实行盐的专卖政策,不过到北魏中后期,政府控制有所放松,盐商也逐渐活跃起来。河东盐池虽有禁令,实则为绕池豪强所垄断,禁不胜禁,私盐商人一直十分活跃。洛阳富商刘宝的经营品种之一即为盐。《洛阳伽蓝记·法云寺》官僚贵族也插足盐业,北魏咸阳王元禧“昧求货贿,奴婢千数,田业盐铁,遍于远近,臣吏僮隶,相继经营。”(《魏书》本传)其所经营的产业中就有盐业。东魏时崔昂奏请煮海为盐,官私共营,对于私商实行“准关市,薄为灶税”(《北史·崔昂传》)的政策,收取少量盐税,以鼓励私商经营。

唐代盐的经营由政府直接管理,经营官盐的商人多为“天下豪商滑贾”(《文苑英华》卷 805)。一方面政府规定他们可以“准敕例条,免户内差役”(《文苑英华》卷 423),另一方面他们又大钻政府盐法的空子以牟取厚利,大发不义之财,正如白居易《盐商妇》所云:“盐商妇,多金帛…婿作盐商十五年,不属州县属天子。每年盐利入官时,少入官家多入私,官家利薄私家厚。”(《全唐诗》卷 427)除了大盐商之外,也有一般盐商,如“秦民有王行言,以商贾为业,常贩盐鬻于巴渠之境。”(《玉堂闲话》,《太平广记》卷 433)大概就属这类。这是进行长途贩运的一般盐商。与此同时私盐也从未中断,当时“游民业盐者为亭户”,而“亭户冒法,私鬻不绝”。由于私盐不绝,于是“巡捕之卒,遍于州县。盐估益贵,商人乘时射利,远乡贫民困高估,至有淡食者。”(《新唐书·食货志》)在盐的专卖政策下,政府得以增加了税收,盐商得以牟取暴利,受害的是广大人民。

唐代盐市遍及全国各地,不仅在通都大邑中呈现“鱼盐满市井”(李白《赠宣城宇文太守》,《全唐诗》卷 171)的盛况;而且在偏僻山区中也有盐市,山南道兴元府(今汉中)所管山区的市场中,“食物随时,市盐者或一斤麻,或一两丝,或蜡或漆,或鱼或鸡,琐细丛杂,皆因所便。”(《唐会要》卷 59)村民以自己生产的丝、麻、蜡、漆、鱼、鸡等土产去换盐,进行零星小额的以物易物交换。

油脂:油脂是汉唐时期饮食中的重要调料,早在汉代油脂行业

就已勃兴，“贩脂，辱处也，而雍伯千金。”（《史记·货殖列传》）汉代称食油为脂，这位雍伯就因经营油脂而致富。班固也说“翁伯以贩脂而倾县邑”（《汉书·货殖传》）据说这位翁伯就是前述之雍伯。汉代的边境地区也已有油市，居延汉简载：“出钱百七十买脂十斤”（《居延》133.10），这是边境屯戍部队在市场购油的记录。魏晋南北朝时期，食用油一般不再称脂而称油了，北朝专业的榨油坊被称为“压油家”。据《齐民要术》记载，芜菁籽可以榨油，“一顷收子二百石，输与压油家，三量成米。”（《蔓菁篇》）意即将芜菁籽买给榨油坊，可换得三倍的粮食。

唐代油市有了进一步发展。油脂贩卖业更为普遍，在首都长安的油市中活跃着走街串巷的油贩，“宣平坊，有官人夜归，入曲，有卖油者张帽驮桶，不避道…里人有买其油者月余，怪其油好而贱。”（《酉阳杂俎》，《太平广记》卷417）这位卖油者深入于居民区中，而且夜间还在经营。还有一位东明油客，“常负担卖油于侧近坊内…数年，邻里比狎之。”（《神仙感遇传》卷4）也是在居民区中零售。长安之外的油市也很普遍，文宗开成年间，日本僧人圆仁在曲阳县境“遇五台山金阁寺僧义深等往深州求油归山，五十头驴驮油麻油去。”（《入唐求法巡礼行记》卷2）表明在深州有大的油市。蜀简州“有油客子者，姓邓，能棋。”（《北梦琐言》卷1）这是简州的专业油商。

据《稽神录》记载，“庐山卖油者，养其母甚孝谨，为暴雷震死，其母自以无罪，日号泣于九天使者之祠，愿知其故。一夕，梦朱衣人告曰：‘汝子恒以鱼膏杂油中，以图厚利。且庙中斋醮，恒用此油，腥气薰蒸…’”（《太平广记》卷395引）这位油商将鱼油掺入油中，因而遭到雷打的报应。这个故事表明当时油脂市场中竞争激烈，油商在经营中已使用了掺杂使假的手段。

油行也已在唐代新兴的商业行市中占有了一席之地，北京房山石刻佛经中记载唐代幽州已经有了“油行”。（曾毅公《北京石刻中所保存的重要史料》，《文物》1959年第9期）

第二节 食肆

食肆行业是指将各种主副食原料加工、烹饪成为饭食、菜肴以向顾客售卖的各种店肆，是融生产、流通与服务于一体的饮食行业的核心和主体，其在汉唐时期包括各种饼肆、餐馆和熟食店铺等。这类行业在汉唐时期得到了蓬勃的发展，既繁荣了市场，又满足了人们的饮食消费需求。它的发展程度和水平，集中体现了饮食文化与食品市场的发展水平与成熟程度。

一 饼肆

饼是我国古老的传统食品，凡以米、面粉制成的面食均属饼类，故其品种相当繁多，它是汉唐时期食用最为广泛和普遍的大众化食品，因而在饮食市场与行业中，饼肆是出现较早、开设较广、类型多样的一种食肆。

狭义的饼指以面粉制成的面饼，汉代饼肆已普遍发展起来。据说刘邦当上皇帝后，将其父亲接到长安宫中居住时，太上皇闷闷不乐，思慕家乡的饼食，于是刘邦迁徙老家丰、沛的“卖饼商人，立为新丰县。”（《三辅旧事》）这样太上皇才高兴起来。这表明在汉以前丰、沛一带就有很多饼肆，而西汉建立后，又将其移植于长安，使长安郊区的新丰“县多小人”，成为一个新兴的饼业中心。所以在西汉时长安的饼肆逐渐普遍。汉宣帝当皇帝前住在长安尚冠里，就曾经常光顾饼肆，“每买饼，所从买家辄大饘。”（《汉书·宣帝纪》）饘即售，意即经他光顾后的饼肆生意都特别好。这一历史故事还对后世饼肆业产生了影响，汉宣帝居然被奉为饼肆之保护神，宋人蔡絛说：“汉宣帝在仄微，有售饼之异。至今千百余年，而关中饼师每图宣帝像于肆中，今殆成俗。”（《铁围山丛谈》卷6）王莽篡位时，按照符命和卜相在长安城找来十余人，其中有一位叫王盛的人，是卖饼商人，竟被拜为前将军，封为崇新公。（《汉书·王莽传》）这固然是王莽出

于政治目的的乖戾之举，但也表明长安饼肆商业之盛。无怪后人感喟“王莽之世，卖饼小人，皆得等级。”（《抱朴子》）更有甚者一些官员也去卖饼，如“廷尉上士张柱私卖饼，为兰台令史所见。”（《廷尉决事》，《太平御览》卷 860 引）可见汉代长安卖饼之风之盛。

长安之外各地方卖饼者也很普遍。据《魏略勇侠传》记载，东汉时赵氏家族遭宦官迫害，赵岐逃至北海，“着絮巾布袴，常于市中贩胡饼。”北海有位叫孙宾硕的，觉得赵岐不像一般的人，便问他：“自有饼邪，贩之邪？”赵岐答道：“贩之。”孙宾硕说：“买几钱？卖几钱？”赵岐说：“买三十，卖亦三十。”孙宾硕说：“视处士之望，非似卖饼者，殆有故！”（《三国志·魏志·阎温传》注引）这个故事表明在北海市中有饼肆和卖饼商，其经营方式或自产自销，或从较大规模专业生产饼肆中贩来出售。据《风俗通》记载，汝南周翁仲之“女嫁为卖饼者妻”（《太平御览》卷 883），可知汝南亦有卖饼商。除了城市之外，在交通道路上也开设有饼店，据《三国志·魏志·方技·华佗传》记载，当时“道边有卖饼家”。由此可见饼肆之普遍。

汉代市场上还有另一种饼类食品“饵”，这是“溲米而蒸熟之”（《急就篇》颜注）的一种饼食。据《风俗通》记载，汝阳县有一彭氏墓在大道旁边，墓区有一石人。有一次有位“田家老母到市买数片饵以归”，回来经过墓地时，“以饵着石人头”，忘记拿走。（《太平御览》卷 860 引）又汉乐府诗亦有云：“舍孤儿到市，道逢亲交，泣坐不能起，从乞求与孤买饵。”（《病妇行》）可见当时的大小城市中都有经营作为饼的品种之一的饵的店铺和商人。

魏晋时期城市经济有所萎缩，但饼肆仍然继续存在，“司隶钟繇不好《公羊》而好《左氏》，谓《左氏》为太官，而谓《公羊》为卖饼家。”（《三国志·魏志·裴潜传》注引《魏略·严干列传》）太官为宫廷御厨，以比喻《左传》之高贵，卖饼家低贱，以比喻《公羊传》，可知这时饼肆仍是寻常之物。西晋傅咸在《司隶教》中讲了一件事：有一蜀姬在南市卖茶粥，被市场管理人员打坏了器具，只得“又卖饼于

市”(《茶经·七之事》引)此南市为洛阳南市,可见在洛阳的市场上仍然有饼肆和饼商。

到了唐代,饼肆业得到了空前的发展,其开设之普遍,品类之多样都大大超过了前代。长安城的饼肆已经非常普遍,考古发掘长安西市遗址,就发现有食店遗址。(徐莘芳《唐代两京的政治、经济和文化生活》,《考古》1982年第6期)这些食店当包括有饼肆,这可从文献记载中得到印证,史称“贞元以后,京都多中官市物于廛肆,谓之官市…中人之出,虽沽浆卖饼之家,无不彻业塞门,以伺其去。”(《唐会要》卷86《市》)宦官到两市购物时导致包括“卖饼之家”在内的店铺彻业塞门,可见两市是有不少饼肆的。不仅两市有饼肆,居民住宅区的里坊中也有饼肆,据《资治通鉴》记载,顺宗时,王叔文、王伾当权用事,求他办事的人很多,为了排队等候他们的接见,“至宿其坊中饼肆、酒垆下。”胡注:“长安城中分为左右街,划为百有余坊。饼肆,卖饼之家。”(《唐纪》卷236顺宗永贞元年)可见长安的“坊”中有饼肆。又据《刘宾客嘉话录》记载,在“安邑里有鬻饼者”,每天很早起来营业,而“一旦召之与语,贫窘可怜。”这位卖饼商人虽然勤劳经营,却依然贫困,可见饼肆商人亦贫富参差。从长安城里、坊中普遍开有饼肆来看,这一行业中的竞争想必已经相当激烈。长安之外的州县也有许多饼肆,据《稽神录》记载,“广陵有卖饼王老,无妻,独与一女居。王老昼日,自卖饼所归家,见其女与他少年共寝于北户下。”(《太平广记》卷374引)这位饼商白天从家到“卖饼所”去作生意,那么其“卖饼所”当在市中。这是扬州有饼肆和饼商。咸通年间,新安县慈涧店北村民王公直,有一次往市中卖桑叶后,“市…饼饵以归”(《三水小牍》,《太平广记》卷133)。这是县城的市中有饼肆。荆州“有匠饼者负囊”(《酉阳杂俎》卷2《壶史》),这是自产自销、沿街叫卖的饼商。

在唐代还有一个突出现象,就是饼肆行业中有许多胡商,胡人开设的饼肆非常普遍。据《原化记》记载,有位举人住在京城,其“邻

居有鬻饼胡”（《太平广记》卷 402 引）。沈既济《任氏》记载，有位姓郑之人，有一天很早出门，这时里门还没有开，而里“门旁有胡人鬻饼之舍，方张灯炽炉。”于是姓郑之人便“憩其帘下，坐以候鼓”（《太平广记》卷 452 引），等待晨鼓响、里门开才能出去。值得注意的是这两条材料中的胡人饼肆都是在居住区内开设的，可见在唐代冲破传统封闭市制的潮流中，饮食行业是起着先锋作用的，而鬻饼胡无疑亦是其中的积极成员。长安之外也有许多胡商经营的饼肆。《广异记》记载了这么一个故事，饶州龙兴寺有位寺奴名阿六，宝应年间死后，在阴间见到了生前熟识的一位胡人，“其胡在生，以卖饼为业，亦于地下卖饼。”（《太平广记》卷 384 引）这虽属迷信故事，但却是当时有许多胡人在中国经商卖饼的社会现实的反映。这是饶州有卖饼胡人。《广异记》又载，东平县尉李膺得官后，从洛阳出发赴任所时，“夜投故城，店中有胡人卖胡饼为业，其妻姓郑有美色，李目而悦之，因宿其舍，留连数日，乃以十五千转索胡妇。”（《太平广记》卷 451 引）这是县邑有胡人开设的饼肆。胡商鬻饼如此普遍，为前代所不见，这是唐代中外交流、民族交流空前频繁的一个反映，这对于促进饮食文化的交流无疑起了很大作用。

唐代的饼肆，供应各种饼食，花色品种繁多，丰富多采。而且还有不少专业的、特色的饼类店肆，与前代相比，名目更为繁多。

胡饼肆：在众多的饼类店肆中，要首推胡饼肆最具时代特色，胡饼是从西域传人的一种烤制面饼，这是唐代比较普遍的一种饼肆。长安市中有不少胡饼肆，贺知章住在长安的宣平坊，邻居有一老人有道法。有一次贺知章持一明珠至老人处“求说道法，老人即以明珠付童子，令市饼来。童子以珠易得三十余胡饼。”（《原化记》，《太平广记》卷 42）可知在长安随时都可以买到胡饼。外地也有不少胡饼店肆，安史之乱时唐玄宗西逃至咸阳时，“日向中，上犹未食，杨国忠自市胡饼以献。”（《通鉴·唐纪》卷 218）这是咸阳有胡饼肆。据《稽神录》记载，广陵法云寺僧人珉楚，与一位中山商人章某很熟识。有一

次两人在市中相逢，珉楚尚未吃饭，章某于是“即延入食店，为置胡饼。”（《太平广记》卷 355 引）这是扬州有胡饼店肆。据《虬髯传》记载，李靖在回太原途中，经过灵石时，在旅店中遇见虬髯客，“客曰：‘饥甚。’靖出市买胡饼。”（《太平广记》193 引）这是在灵石县有胡饼肆。由于胡饼店肆开设普遍，因而人们购买胡饼非常方便，胡饼自然成为一种方便食品，“大历二年，某女寺尼某乙，令往市买胡饼，充斋馔物。”（《广异记》、《太平广记》卷 338）寺院中以胡饼作为平日“斋馔物”，可见当时食用胡饼非常普遍，购买胡饼也十分方便。

蒸饼肆：蒸饼也是唐代常见的一种饼食，为蒸笼所蒸制之面食，即今日之馒头之类。长安城中有许多卖蒸饼者。武则天时代，张衡之官阶即将由四品升为三品，有一天退朝回家，“路旁见蒸饼新熟，遂市其一，马上食之，被御史弹奏。则天降敕：流外出身，不许入三品。遂落甲。”（《朝野僉载》卷 4）可见长安城的街道两旁已有蒸饼摊档或店肆。不过官员在路边买蒸饼吃竟然遭到降级处分，可见这个时期传统商业观念还未完全打破。而到了安史之乱后的肃、代朝则已发生了很大变化，刘晏有一天“五鼓入朝，时寒，中路见卖蒸胡饼之处，热气腾上，使人买之，以袍袖包裙帽底啖之，且谓同列曰：‘美不可言，美不可言。’”（《刘宾客嘉话录》）这时官员公开在路旁吃食已无所禁忌了。除了上述街道路旁设摊卖蒸饼之外，还有走街串巷的蒸饼小贩，据《朝野僉载》记载，有位叫邹骆驼的长安人，家道贫困，“尝以小车载蒸饼卖之。每胜业坊角有伏砖，车触之即翻。”（《太平广记》卷 400 引）他的卖饼车在胜业坊被触翻，可见他是推着小车在居民坊、里中叫卖的小贩。

笼饼肆：笼饼为蒸饼类食品，长安城中有笼饼肆。据《御史台记》记载，则天朝有位侍书御史侯思正，自家所作笼饼，“比市笼饼，葱多而肉少”，“时人号为缩葱侍御史。”（《太平广记》卷 258 引）可见长安市上有出售笼饼的店肆。

糕肆：糕是米粉、面粉制成的一种饼类食品，长安、洛阳都有不

少糕肆。李复言《续玄怪录》卷2记载了这么一个故事：岳州刺史李分俊于兴元年间考进士时，有一天清晨出门办事，“里门未开，立马门侧。傍有鬻糕者，其气馥馥。有一吏若外郡之邮檄者，小囊毡帽，坐于其侧，欲糕之色盈面。俊顾曰：‘此甚贱，何不以钱易之？’”可见这种糕是用笼蒸的，而且现蒸现卖。与前文提到的几家饼店一样，这个卖糕摊档，也是赶早市并开设于里门旁边，可见当时长安居民多以饼类食品为早点，而里门两旁是居民出入必经之处，为售卖食品的较佳地点，故许多饼店开设于这些地方。《御史台记》也记载了一个买糕的故事：有位房光庭，有一次出洛阳南面的定鼎门给亲故送葬，“际晚且饥，会鬻糕饼者，与同行数人食之。”他从来身上不带钱，吃完后付不了帐，“鬻者逼之”，房光庭让卖糕人到他那里取钱，卖糕人不从，房光庭说：“与你官衔，我右台御史也，可随取值。”（《太平广记》卷494引）可见这种卖糕者不仅早晨有，傍晚也还有，全天都能买到这种食品，给市民生活带来极大方便。

髓肆：髓是蒸饼类中的一种食品，“蜀呼蒸饼曰髓。”（《玉篇》）唐代长安有髓肆，据《定命录》记载：唐初大臣马周，有一次从外地回长安，“停于卖髓媪肆”。这是一位老妇人开设的髓肆。据说这位“媪之初卖髓也，李淳风、袁天纲尝遇而异之。”（《太平广记》卷224引）李淳风为著名天文学家，袁天纲为著名相士，这位卖髓老太太居然得到那么多名人赏识，看来也非寻常之辈。

煎饼糊子肆：《干馎子》记载了这么一个故事：长安西市有一片低洼空地，有位叫窦义的商业人以低廉的价钱把它买来后，便在洼地上插一纸标，并“绕池设六七铺，制造煎饼及糊子，”引诱儿童向纸标抛掷瓦砾，“中者以煎饼糊啖，不逾月，两街小儿竞往，计万万，所掷瓦砾已满池矣。”于是窦义在填满的地基上造店，赚了很多钱。（徐松《唐两京城坊考》卷4引）这虽然是商人为博取廉价劳动力而施展的伎俩，但也说明当时长安是有卖煎饼糊子铺的。

毕罗肆：毕罗是一种有馅的面制饼类食品，长安城中常见毕罗

肆。《酉阳杂俎》续集卷之一《支诺皋上》记载了这么一个故事，元和初年时，长安东市有位恶少叫李和子。有一次有两个鬼来勾他的命，他向鬼求饶，要请鬼酒食，鬼一再推辞，李和子坚持，“将入毕罗肆，鬼掩鼻不肯前。”这虽为神话，但当时现实生活中却是有这种毕罗肆的。同书记载的另一个故事称：有一位国子监明经，应考时梦见有人告诉他：“君来春及第”。这位明经便邀请几位同乡“入长兴里毕罗店常所过处。”待其梦醒后，“忽见长兴店子入门曰：‘郎君与客食毕罗计二斤，何不计费而去也？’”明经很惊奇，便一边脱下衣服作抵押，一边跟随店子前往梦中所至的地方。到了那里，“相其榻器，皆如梦中。乃谓店主曰：‘我与客俱梦中至是，客岂食乎？’店主惊曰：‘初怪客前毕罗悉完，疑其嫌置蒜也。’来春，明经与邻房三人梦中所访者，悉及第。”从这个故事可知当时毕罗店也已开设于里坊之中，这种食品的店肆中有店主和称为“店子”的伙计，店子除招待顾客外，还负责登门向顾客讨账。毕罗买卖时以斤为计量，可以现钱交易，也可赊账，也可以衣物抵账。店内有供顾客用餐的“榻器”等设备，食用毕罗时照例以蒜为佐料。

除了上述各种专营饼类的店肆之外，在其它各类饭店中也常兼出卖饼食。路边饭店中有兼卖烧饼的，据《河东记》记载，在汴州之西有一家板桥店，店主三娘子“以鬻餐为业”，是一家兼营食宿的饭店。每天早晨旅客出发前，三娘子即“先起点灯，置新作烧饼于食床上，与客点心。”（《太平广记》卷 286 引）也有兼营汤饼的，《会昌解颐录》记载了这么一件事：有位牛生从河东赴长安应举，行至华州时，宿一村店，“令主人造汤饼。”同时有一穷人也来此投宿，牛生“要与同食，此人曰：‘某穷寒，不办得钱。今朝已空腹行百余里矣。’遂食四五碗。”（《太平广记》卷 348 引）一家乡村小客店也有汤饼出售，可见当时饼肆和饼食是多么普遍。

二 餐 馆

餐馆在汉唐时期日益兴盛，成为饮食市场中的一个重要行业。

所谓餐馆就是指售卖各种饭菜酒肴的大小饮食店肆，它们在文献中被称为“食店”、“食肆”、“饭肆”，或统称“店”、“小店”，或“卖饭家”等。

汉代的城市中已有这种餐馆，王莽统治时，饥荒已经闹到长安城中，王莽向中黄门王业打听饥荒的情况，王业“乃市所卖梁饭肉羹，持入视莽，曰：‘居民食咸如此。’莽信之。”（《汉书·王莽传》）王业当时负责宫中的“市买”（即采购）事务，所以王莽向他打听外面的情况。他以市上买来的“梁饭肉羹”欺骗王莽。可见当时长安市上有售卖这些食品的餐馆。东汉人王涣为洛阳令时，有“马市正数从卖羹饭家乞贷。”（《东观汉记》，《太平御览》卷 861 引）这里的“卖羹饭家”即是餐馆，“马市正”为负责管理马市的官吏。东汉桓帝时，常侍左悺、唐衡等宦官专政，权势熏灼。延熹年间，唐衡之弟被任命为京兆虎牙都尉。他去赴任时，对其长官京兆尹很不恭敬，京兆尹却对他很客气，“敕外为市买”，即派人到外面的饭馆买酒肉招待他。郡功曹赵息不同意，说：“（唐）衡、（左）悺子弟，来为虎牙，非德选，不足为特酤头，宜随中舍菜食而已。”（《三国志·魏志·阚温传》注引《魏略勇侠传》）认为这些宦官子弟都是仗势得官，并非以德行高尚而入选，因而不必特意到市上另购酒肉为其接风，让他与大家一样在官府食堂中吃普通饭菜就可以了。可见当时市上的餐馆出卖酒肉，不仅接待顾客上门用餐，而且还可以外卖，顾客需要时，可以直接去那里买回家中食用。

魏晋南北朝时期由于城市经济破坏，餐馆业相应比较萧条。而到了唐代随着社会经济的恢复和发展，城市经济日益繁荣，因而餐馆业也得到蓬勃发展。首都长安的餐馆业最为兴隆，当时长安市上有很多餐馆。上文所述之牛生，自河东至京城赶考时，其所携带的书信中有“西市食店张家楼上坐”这么一句话。（《会昌解颐录》，《太平广记》卷 348 引）这个张家楼是在长安西市中的一座食店。《广异记》记载了这么一件事情：有位叫李洽的人，因事在长安被吏所捕

获，吏押解他经过市场时，“见诸肆中饘饠，吏视之久”，李洽便问：“君欲食乎？”吏说是，于是李洽“乃将钱一干，随其所欲即买。止得一味，与吏食毕，甚悦。”（《太平广记》卷115）市中“诸肆中饘饠”的记载，表明在长安市中的餐馆数量很多；其所供应的美味佳肴使公务在身、追捕人犯的吏也不免驻足垂涎；餐馆中供应的品种多种多样，因而可“随其所欲即买”。不仅长安的市中有餐馆，城内的大街上也有。据陶谷《清异录》记载，“闾阖门外通衢有食肆，人呼为张手美家，水产陆贩，随需而供，每节专卖一物，遍京辐辏。”这家饭馆一年中从“元日”（正月初一）至“腊八”（十二月八日）的十七个节日，都有不同的特色食品售卖，其品种除主食饭、粥、糕、包子、面点等之外，还有各种菜肴、熟食和羹，除陆地所产之外，还供应水产品，可以“随需而供”。由于“张手美家”这个饭馆经营很有特色，饭菜品种繁多，档次很高，因而顾客盈门，“遍京辐辏”，已成为京城名店。除了有固定店肆的餐馆之外，还有沿街叫卖的小摊贩。张松寿为长安令时，曾于昆明池侧“见一老婆树下卖食”（《朝野僉载》卷5），这显然是一小食摊贩。

长安城餐馆的经营能力和经营方式都达到了前所未有的水平，它们不仅在店肆门市接待顾客，而且还承办客户预订酒席，服务上门的业务。唐德宗时，吴凑突然被皇帝召见，任命他为京兆尹。唐朝惯例，京兆尹拜官，都要设宴请客。吴凑事出突然，命人赶紧回家准备请客，待他“至府，已列筵矣。或问：‘何速？’吏曰：‘两市日有礼席，举铛釜而取之，故三五百人之饘，常可立办。’”（《唐语林》卷6）长安东、西两市的餐馆都可以承办礼席，三五百人的宴席立时可办，其承办能力和效率确实惊人。《唐国史补》也有相同的记载：“两市日有礼席，举铛釜而取之，故三五百人之饘，常立可办也。”（卷中）可见当时餐馆承办酒席已经相当普遍。由于当时承办酒席的生意很兴隆，因而除了餐馆之外，长安市民也插足其间，承揽包办酒席。唐代每年春季放榜之后，以中第进士为中心的举子们都要举行

一系列宴会，其中如“曲江之宴，行市罗列，长安几于半空。”规模十分盛大。于是出现了一种专门承揽进上酒席的“进士团”。当时“长安游手之民，自相纠集，目之为‘进士团’。”这种“进士团”自宣宗大中年间和懿宗咸通年间以后，日益发展，“人数颇众”。其中有位叫何士参的人，“为之首帅”，是“进士团”的首领。此人“尤善主张筵席。凡今年才过关宴，士参已备来年游宴之费，由是四海之内，水陆之珍，靡不毕备。”（《唐摭言》卷3）承揽酒席的活动已经有了一定的组织，人数众多，内部还有头领。明年的酒席今年就着手准备，不仅预约客户，而且事先从各地组织货源。他们实际是承办酒席的经纪人或掮客，当是由他们承揽之后再交由餐馆或社会上的厨师具体操办。长安城餐饮业之兴旺，于此可见一斑。

长安郊县也有餐馆，据《定命录》记载，河东裴某，“入京至泔水西店买饭，同坐有一老人谓裴曰”云云。（《太平广记》卷221引）这是在长安东郊有餐馆。据《西阳杂俎》记载：“京兆府奏，鄠县食店，有僧二人，以万钱独赁房一口夜，言作法事。”这是在长安西南的户县有食店，这个食店不仅卖饭，还有房间出租，兼营旅馆业务。

东都洛阳与西都一样也有餐馆，据《剧谈录》记载，唐末李使君居洛阳时，适逢战乱，某贵家兄弟数人与一僧入逃亡山谷，三天没有吃饭，“徒步将往河桥，道中小店始开，以脱粟为餐而卖。僧囊中有钱数百，买于土杯同食，腹枵既甚，膏粱之美不如。”（《太平广记》卷237引）

长安、洛阳之外的其他城市和交通道路旁也有许多餐馆。开成三年（838年）日本僧人圆仁在扬州过春节，他亲身目睹当时春节前夕之扬州，“街店之内，百种饭食，异常弥漫。”（《入唐求法巡礼行记》）可见扬州餐馆之繁盛。据《广异记》记载，“利州卖饭人，其子之如山园采菜，为虎所取。”这是利州有餐馆。（《太平广记》卷431引）唐末，秦宗权为蔡州节度使，“时多饥俭…通衢有饭肆偶开，榜诸门曰：‘货剥皮丹，每服只卖三千’。服以碗言也。彼时之民，与犬

豕奚以异！”(陶谷《清异录》)这是蔡州有餐馆。虽然这个饭肆所张贴的告示在于讽刺统治者对人民的敲骨吸髓，但表明当时的饭店有在店前张贴有关供应品种告示的情形。从这个记载可以知道，当时有许多餐馆设立在交通道路旁，此外如前述汴州西面“以鬻餐为业”的板桥店，也是一家开设于交通要道上的餐馆。

除了经营饭菜酒肴的餐馆之外，还有各种小吃店，据陶谷《清异录》记载，“蜀中有一道人卖自然羹，人试买之，碗中二鱼，鳞鬣肠胃皆在…其味香美。”这是专卖“自然羹”的特色小吃店。

以上所述都是民营商业性质的餐馆和食店，此外在交通要道上由官府经营管理的驿站和店肆，于接待来往官员住宿之外，也兼营酒饭。史称唐代“东至宋汴，西至岐州，夹路列店肆待客，酒饌丰溢。”(《通典》卷7《食货典·历代户口盛衰》)可见这种官营饭店遍布于全国的交通网上。唐代的交通发达，官员来往非常频繁，因而这种官营饭店的业务也是很繁忙的。如自天宝十三载(754年)以后，安禄山为范阳节度使，就经常从幽州向朝廷进奉，“驼马牲口不旷旬月，郡县供熟食肉草料。”(同上)这里所谓的“郡县”，实际上就是指由郡县在这些交通道路上开设的官营饭店。

唐代的驿站一般都备有丰富的酒肉饭菜。据《唐国史补》卷下记载，当时在江南有一个驿站，站内仅贮藏饮食物资的库房就有三间，“一室署云酒库，诸酝毕熟”；“又一室署云茶库，诸茗毕贮”；“又一室署云菹库，诸菹毕备”。各种物品分门别类储藏，可见其饮食供应是非常繁重的。这些酒肉饭菜无疑是供应来往官员享用的。《酉阳杂俎》记载了一个故事：有一位叫孟不疑的举人，“夜至一驿”，这时有一位淄青道的张评事，带领着数十个仆从，也来这里住宿。孟不疑主动去见他，他正“被酒，初不顾，孟因退就西间。张连呼驿史索煎饼…良久，煎饼熟。”(前集卷之十五《诺皋记下》)这位张评事带领着几十位仆从，在驿站中又喝酒，又吃煎饼，都是由驿站负责供应的。交广一带更为铺张，官员出行时“各求馆帖”，凭“馆帖”住

馆驿时，“所至迎接甚厚，赈路每处十千。”供应标准高达每处十千钱。岭南节度使卢钧“深知其弊，凡求馆帖者，皆云：‘累路馆驿，供菜饭而已。’”（《卢氏杂说》，《太平广记》卷251）卢钧抵制发“馆帖”，并不能改变官员们在馆驿中大吃大喝的歪风。由于过往官员在驿站索取无度，供应过丰，所以后来唐政府对于驿站的饮食供应作了一些限制性的规定，但是实际上经常并不按规定办事，甚至身为检察官员的御史在驿站中也常超标、违纪用餐，《御史台记》就揭露了御史在驿站用餐中的这类丑态：有的偷将脯腊藏于饭菜之中，然后装模作样地训斥侍者，侍侍者离开后再慢慢享用；有的厨师将肉煮烂成羹，御史便假装不知有肉而吃之；有的则公然“至驿，干肉鸡子并食之。”（《太平广记》卷259引）凡此种种，不一而足。这些官营的店肆、驿站虽然不是专业的餐馆，但是它们在事实上也具有餐馆的职能，其所供应饮食时间之长、数量之大并不亚于餐馆，它们是唐代饮食行业中一个重要的组成部分。

三 熟食店肆

汉唐时期城市中各种熟食或制成品店肆也日益发展起来，成为饮食市场中的一个行业部门，《盐铁论》说“今熟食遍列，肴施成市”，决非夸张之辞。

脯这种干肉制品以其保存、食用方便而广为人们喜好，成为食品市场上的常见商品。据《史记·货殖列传》记载：“胃脯，简微耳，浊氏连骑。”这位浊氏因经营脯的生意而致富，可见早在汉代市场上脯的消费量就已不小。《索隐》引用晋灼的一段话对此作了解释：“太官常以十月作沸汤浚羊胃，以末椒姜粉之讫，暴使燥，则谓之脯，故易售而致富。”是以羊胃加入椒、姜等佐料晒干而成，因销路甚好而使经营者得以致富。《正义》也说：“胃脯谓和五味而脯美，故易售。”可见浊氏所经营的胃脯是一种很受人欢迎的美味，这是我国历史上最早的方便食品之一。从汉代以后脯的市场历久不衰。魏晋南北朝时期尽管城市经济遭到破坏，但是脯的市场依然存在。高

澈于东魏武定六年(548年)任沧州刺史时,“有一人从幽州来,驮驮鹿脯。至沧州界,脚痛行迟,偶会一人,遂盗驴及脯去。明旦,告州。(高)澈乃令左右及府僚吏分市鹿脯,不限其价。其主见脯识之,推获盗者。”(《北齐书·高祖十一王传·高澈传》)从这个故事可以知道当时沧州市上有很多卖脯的,有的脯还是从幽州长途贩运而来。由于市场上经常有脯供应,所以人们购买就很方便,《广异记》记载,有位叫季广琛的在河西时,曾“自往市酒脯”以祭女郎神。(《太平广记》卷303引)由此可见汉唐时期脯市的普遍。

鲈这种用鱼、肉腌制的熟食,也是汉唐时期人们喜爱而又在市场上广为供应的方便食品。汉代的市场上就已经有卖鲈的商店,《列异传》记载,费长房“坐客在家,至市买鲈。”(《艺文类聚》卷72引)《后汉书·费长房传》记此事说“又尝坐客,而使至宛市鲈。”宛是东汉时的一个县,可见在县级城镇中也有鲈市。下面的故事更明确说在县的市中有卖鲈的,桂阳人苏仙公,有一次“与母共食,母曰:‘食无鲈,他日可往市买也。’先生于是以箸插饭中,携钱而去,斯须即以鲈至。母食未毕。母曰:‘何处买来?’对曰:‘便县市也。’”(《神仙传》,《太平广记》卷13)从这个故事可以看到当时人们需要鲈时可以随吃随买,很是方便。

不仅城市有卖鲈的市场,就是在村野之处有时也能买到这种食品。晋孝武帝太元中,义兴人周客有一女,特别嗜好吃鲈。有一次从夫家归,“乘车至桥南,见罟家取鱼作鲈着案上,可有十许斛。便于车中下一千钱,以与鱼主,令捣齏,乃下车,熟食五斗,生食五斗。”(《广古今五行记》,《太平广记》卷473引)这是渔民在桥边现捕捞现作鲈出卖。由此可见民间有不少经营卖鲈生意的人。如“池州民杨氏以卖鲈为业。尝烹鲤鱼十头,令儿守之。”(《稽神录》,《太平广记》卷472)可见当时已有卖鲈的专业户。

除了上面谈到的脯和鲈这两种食品之外,还有其它熟食制品在市场上供应,如卖鱼羹的:“苏耽者,桂阳人也…母食欲得鱼羹,

耽出湖州市买。”(《洞仙传》,《太平广记》卷13引)这是到市场上去购买现成的鱼羹。此外还有买卖其他珍膳的,据《广异记》记载,有一尼姑到市上卖绢后,“市诸珍膳”而归。(《太平广记》卷338引)所谓“珍膳”,大概是包括上述脯、鲈等在内的各种美味佳肴。由于餐馆和熟食店肆较多,所以当时人们在招待客人时就有可能直接到市场上去购买现成的肴馔,如南朝人刘穆之少时,家贫而嗜酒食,常遭其妻兄弟嘲辱。有一次他到妻子家又遭冷遇,他的妻子过意不去,便“复截发市肴馔,为其兄弟以餉穆之。”(《南史·刘穆之传》)

第三节 饮料店肆

饮料店肆是汉唐时期饮食市场与行业中的又一重要方面,它们与食肆、餐馆等共同构成当时丰富多彩的饮食服务行业,成为汉唐城市经济不可缺少的组成部分,既是当时城市经济繁荣的表现,又为促进城市经济的繁荣作出了突出的贡献,从而为丰富城乡人民的饮食生活发挥了重要作用。这个时期的饮料店肆主要有酒肆、茶肆和某些浆饮摊档店肆等。

一 酒 肆

酒肆不仅是汉唐时期饮料店肆中的主要行业,而且也是整个饮食行业中最为突出的部门之一。由于酿酒业和城市经济的日益发展,汉唐时期酒肆业也有了很大发展,尤其到了唐代,各种大小酒家几乎遍布全国城乡,呈现一派繁荣兴旺的景象。

汉代酒肆 早在汉代酒肆业就已有相当程度的发展,当时“通邑大都,酤一岁千酿”(《史记·货殖列传》)的商人,其所获利润可与“千乘之家”相比。“千酿”即年经营额为一千瓮酒。经营酒肆业的除了民间的商人之外,官府也时常参与其间,汉武帝为了解决财政困难,于天汉三年(前98年),“初榷酒酤”(《汉书·武帝纪》)。即由官府专卖酒类,禁止民间私酿、私卖,违者要加以惩处,如赵广汉

的客曾“私酤酒长安市，丞相吏逐去。”（《汉书·赵广汉传》）昭帝以后废除“榷酤”，除王莽时曾经恢复之外，东汉便不再实行酒类专卖。

虽然汉代曾实行过榷酤制度，但是民营酒肆仍然有很大的发展。西汉时“酒市赵君都、贾子光，皆长安名豪。”注引服虔曰：“酒市中人也。”（《汉书·游侠传》）说明当时长安不仅有酒市，而且有了像赵君都、贾子光这样的富商，可见卖酒商人的财力和资本已相当雄厚。东汉时长安市上仍然开设了许多酒肆，辛延年《羽林郎歌》云：“不意金吾子，娉婷至我垆……就我求清酒，丝绳提玉壶。”诗中的“垆”就是酒肆，《汉书·食货志》颜师古注曰：“垆者，卖酒之区也，以其一边高，形如锻家卢，故取名耳。”长安之外的其它城市也有酒肆。西汉富商卓王孙之女卓文君与司马相如私奔，“俱之临邛，尽卖车骑，买酒舍，乃令文君当垆。相如身着犊鼻裤，与庸保杂作，涤器于市中。卓王孙耻之。”（《汉书·司马相如传》）这是一间夫妻酒店，虽然雇有酒保，但夫妻都还要亲自参加“当垆”、“涤器”等劳动。这是在蜀地临邛有酒肆之证。不仅郡县有酒肆，乡村里邑的集市中也有卖酒的。东汉灵帝建宁二年（169年）的《史晨飨孔庙后碑》有这么一段记载：“史君念孔渚、颜母井去市辽远，百姓酤买，不能得香酒美肉，于昌平亭下立会市。因彼左右，咸所愿乐。”（《金石萃编》卷13）当时史晨为鲁相，他因见孔渚、颜母井两处邑里百姓到郡县市中买酒不便，于是在昌平亭设立集市，让村民们就近就能买到香酒美肉。由此可见在汉代从通都大邑到乡村邑里都有酒肆或酒类市场。

由于市场上有很多酒肆，因而人们可以随时从那里购买，以满足自己的需要。西汉窦婴宴请丞相田蚡时，即“与夫人益市牛酒”（《汉书·灌夫传》）。东汉人刘宽“尝坐客，遣苍头市酒”（《后汉书·刘宽传》）。以上都是首都长安的情况，表明长安市民可以方便地从市上买到酒。在外地也是如此，西汉人王褒在《僮约》中记载了这么

一桩事情：蜀郡的王子泉，有一次因事到煎上（今四川松潘境内）一位叫杨惠的寡妇家去，杨惠便支使其家中叫便了的奴仆，“倩行酤酒”，便了不愿意，便到男主人的坟上诉说：“大夫买便了时，但约守冢，不约为他家男子酤酒。”可见在县邑中也能随时买到酒。后来王褒买下此奴，与其约定：“舍中有客，提壶行酤。”（《初学记》卷19引）可见招待来客时到酒肆去买酒已是一种经常现象了。

汉代酒肆的经营方式一般是现钱交易。居延汉简记载：“受甲渠君钱千…出百卅沽酒一石二斗”（《居新》E. P. T51：223）。这是以钱买酒。也可以用粮食买酒：“□酒二石三斗直四石六斗”（《居新》E. P. F22：47A）。这是用四石六斗粮食买得二石三斗的酒。也可以赊帐，刘邦好酒，作酒上亭长时，“常从王媪、武负貰酒，时饮醉卧。”后来这两位卖酒老妇人因见刘邦身上常有怪异出现，知道他不是寻常人物，于是每次刘邦来赊酒喝时，总是多多地给他，而且“常折券弃责”。颜师古注曰：“以筒牋为契券，既不征索，故折毁之，弃其所负。”（《汉书·高帝纪》）由此可见酒客赊帐后，店家用筒牋记帐。这两位卖酒妇人把债券折废，即表示不再要他的酒资了。也可以用实物抵押赊购，据《西京杂记》记载，“司马相如还成都，以所服鹔鹑裘就市阳昌貰酒，与卓文君为欢。”（《太平御览》卷845）这是用衣服作为抵押以赊酒。

酒肆业的发展，使同行之间的竞争加剧，因而在当时已出现招引顾客的某些促销活动。东汉灵帝时，征集天下书法能手于鸿都门，有一位书法家师宜官“甚矜能而性嗜酒，或时空至酒家，因书其壁以售之，观者云集，酤酒多售。”（《书断》，《太平广记》卷206引）王僧虔《名书录》记此事曰：师宜官“甚自矜重，或空至酒家，先书其壁，观者云集，酒因大售，至饮足，削书而退。”（《太平广记》卷209引）综合这两段记载来看，这位书法家利用酒店墙壁书写以吸引观众，一方面使这家酒店的销量猛增，这颇类似今日之广告促销活动；另一方面酒家为了酬谢他而免费让他喝个够，他以精神劳动获

得一定的报酬。后来北周的庾信在《答移市教》中还盛称“宜官妙篆，犹致酒垆之客。”就是指的这个典故。

魏晋南北朝酒肆 魏晋南北朝时期虽然城市经济相对萎缩，因而饮食行业逊于前代，但酒肆业仍然在不同程度上有所发展。当社会经济获得复苏时，酿酒业也相应有所发展。据《洛阳伽蓝记》卷4《城西·法云寺》条记载，北魏时洛阳大市之西“有退酤、治觴二里，里内之人多酤酒为业。”在洛阳居然有两个居民小区的人以酿酒为业，可见当时酿酒业的兴盛和酒的消费量之巨。其中有一位河东人刘白堕，“善能酿酒”。其所酿之酒，“京师朝贵多出郡登藩，远相餉馈，逾于千里，以其远至，号曰‘鹤觴’，亦名‘骑驴酒’”。刘白堕所酿之酒已成了行销千里之外的名牌酒。类似的情况在别的城市中也有，据《列仙传》记载，有“酒客者，梁市上酒家客也，作酒常美，日售万钱。”（《太平御览》卷845引）梁市所产之酒虽然不像刘白堕所酿之酒那样有了著名的称号，但也因其质量上乘而甚为畅销。

魏晋南北朝时期酒类市场依然在不同程度地存在和发展，曹植乐府歌云：“市肉取肥，酤酒取醇，交觴接杯，以致殷勤。”（《北堂书钞》卷148）就是当时存在酒类市场的生动的反映。北魏人夏侯夬“性嗜酒…沽买饮啖，多所费用。父时田园，货卖略尽。人间债负犹千余匹。”（《魏书·夏侯道迁传》附《夏侯夬传》）酒徒因长年沽酒而致倾家荡产，足见当时饮酒之风和酒市之盛。贺若弼平陈时，军令严明，“有军士于民间沽酒者，弼立斩之。”（《隋书·贺若弼传》）战争期间在民间还能买到酒，可见南朝酒肆之普遍。当时售卖酒类的店肆，在文献记载中或称为“酒家”，《博物志》记曰：“刘玄石曾于中山酒家酤酒，酒家与千日酒。”（《太平御览》卷845引）《搜神记》记曰：“东莱李德家人，但见老狗，便共打杀，因推问之，则里中沽酒家狗也。”（《太平广记》卷438引）或称为“酒馆”，据《列仙传》记载，“费文祜，字子安…偶过江夏辛氏酒馆而饮焉，辛复饮之巨觴。”或称为“酒肆”，据释慧皎《高僧传》卷10记载：刘宋时有僧人邵广，

“小儿好追而弄之，或入酒肆同人酣饮。”或称为“酒垆”，《世说新语》卷下《伤逝》记曰：王浚冲为尚书令时，曾乘车“经黄公酒垆下过”，并对后而车上的客入说他曾与嵇康、阮籍“共酣饮于此垆”。

酒肆中常以女子当垆售卖。据《世说新语》卷下《任诞》记载，阮籍的“邻家妇有美色，当垆酤酒。阮与王安十常从妇饮酒，阮醉便眠其妇侧。”这是以美女当垆。老妇人当垆者也不少，据《异苑》记载，东晋义熙年间，有“江陵赵姥，以酤酒为业。”（《太平广记》卷360引）李彪在魏孝文帝举行的宴会上曾以“沽酒老姬瓮注瓦”等句以对谜。（《洛阳伽蓝记》卷3《城南·报德寺》）解谜时以“沽酒老姬”连称，可见以老妇当垆卖酒是常见的现象。这种情况从秦汉以来即已如此，前述刘邦少时经常光顾的就是两位老妇的酒家。

酒肆业的兴盛，导致不少官僚贵族亦涉足其中，他们常驱使自己的奴仆从事这项经营。刘宋尚书吏部郎庾炳之“在尚书中，令奴酤露酒，利其百十。”（《宋书·庾炳之传》）陈将徐度年轻时也“恒使僮仆屠酤为事”（《陈书·徐度传》）。北魏郑羲为西兖州刺史，“西门受羊酒，东门酤卖之。”（《魏书·郑羲传》）这位官僚将赏赐或馈赠的酒转手出卖，也应是驱使奴仆为之。由于社会上酒类经营之风颇盛，因而影响及于帝王，东晋会稽王司马道子“使宫入为酒肆，沽卖于水侧，与亲昵乘船就之饮宴，以为笑乐。”（《晋书·简文三子传》）南朝宋少帝刘义符亦“于华林园为列肆，亲自酤卖。”（《宋书·少帝纪》）尊为帝王居然在宫中以卖酒为乐，这无疑当时社会现实情况的一种反映。

酒肆的经营方式同汉代一样，也是以现钱交易为主。西晋人阮宣子“常步行以百钱挂杖头，至酒店便独酣畅。”（《世说新语》卷下《任诞》）刘宋始安太守颜延之与陶潜友谊甚笃，“日日造潜，每往必酣饮致醉。临去，留二万钱与潜，潜悉送酒家，稍就取酒。”（《宋书·陶潜传》）这些都是以钱买酒的事实。也可以物换酒，东晋人阮孚嗜酒，“终日酣纵…尝以金貂换酒，复为所司弹劾。帝宥之。”（《晋书

·阮籍传》附《阮孚传》)也可以赊帐,汉末、三国时人潘璋“性博荡嗜酒,居贫,好赊酤,债家至门,辄言后豪富相还。”(《三国志·吴志·潘璋传》)

唐代酒肆 唐代是我国封建社会的鼎盛时期,封建经济已发育成熟,城市经济呈现空前繁荣景象,尤其是中唐之后城市经济冲破传统的封闭性的市制,不仅在城市中出现了新兴的街市和商业区,而且各地方的草市、集市也如雨后天春笋般涌现。因而唐代的饮食市场呈现一派生机,酒肆业也得到了空前的发展,从而大大丰富了人们的饮食生活和需求。

1. 星罗棋布的酒肆

到了唐代,酒肆的开设空前普遍和繁盛,从首都长安到全国各地,从城市到乡村僻野,各种大大小小的酒肆如雨后天春笋,星罗棋布。

长安之酒肆 首都长安是唐代饮食行业最繁荣的城市,酒肆业也居全国之首。“长安百花时,风景宜轻薄,无人不沽酒,何处不闻乐。”(刘禹锡《百花行》,《全唐诗》卷354)这虽然是诗人的夸张形容,但却也是长安酒肆业盛况空前的写照。韦应物的《酒肆行》对此有更生动的描绘:“豪家沽酒长安陌,一旦起楼高百尺,碧疏玲珑含春风,银题彩帜邀上客。回瞻丹凤阙,直视乐游苑。四方称赏名已高,五陵车马无近远。晴景悠扬三月天,桃花飘絮柳垂筵。繁丝急管一时合,他庐邻肆何寂然。”(《全唐诗》卷194)在阳春三月里,长安的大街上又一家新酒楼落成开张了,高耸的新楼,粉饰一新;白色的匾额,彩色的酒旗,吸引着四面八方的酒客;客人们在音乐伴奏中享受着丰美的酒筵;一流的设备和优质的服务,把顾客们从其他酒肆中纷纷吸引过来了。达官贵人当然是酒肆的座上常客,曾在淄青道任官的韩翃在京师时,“会淄青诸将合乐酒楼,使人请翃。”(许尧佐《柳氏传》,《太平广记》卷485引)这是在长安城中极其普通的一顿酒宴,淄青道的故旧官员今天要举行一次聚会宴饮,

像这类宴饮在长安城真是举不胜举。就是平民百姓也有光顾酒肆的，王子芝“常游京洛间”，有一次遇见一个樵夫，荷担于宫门，相貌非常。王子芝买了他的柴后，“潜令人蹑其后，以伺之，樵者径趋酒肆，尽饮以归。”（《神仙感遇录·王子芝》，《太平广记》卷46引）这是樵夫光顾酒肆。德宗贞元末年，有位布衣，“于长安中游酒肆，吟咏以求酒饮，至夜，多酣醉而归。”后遇一老叟去酒肆饮酒，这位布衣吟曰：“有形皆朽孰不知，休吟春景与秋时，争如且醉长安酒，荣华零悴总奚为。”老叟乃欢笑，与布衣携手同醉于肆。”（《潇湘录》，《太平广记》卷83）这位布衣在酒楼卖唱而乞讨，应是一个落魄士人无疑。

东、西两市是长安酒肆比较集中的地方。东市有很多酒肆，有位叫卫庭训的，“恒游东市，遇友人饮于酒肆。”（《集异记》，《太平广记》卷302引）有位叫穆将符的，“长安东市酒肆姚生，与其友善。”（《神仙拾遗》，《太平广记》卷44引）东市的“杜氏旗亭”是一座有名的酒家，《西阳杂俎》续集卷之一《支诺皋上》记载了这么一个故事：元和初，东市恶少李和子，有一次遇见两个鬼来勾他的命，李和子便请他们喝酒，“乃延于旗亭杜家…遂索酒九盃，自饮三盃，六盃虚设于西座，且求其为方便以免。”就是这间杜氏旗亭。这虽是神话故事，但长安市民多至此饮酒却是事实。西市也有不少酒肆，唐初天文学家李淳风有一次上奏说：“北斗七星当化为人，明日至西市饮酒。”第二天，果然“有婆罗门僧七人，入自金光门，至西市酒肆，登楼，命取酒一石，持碗饮之。”（《国史异纂》，《太平广记》卷76引）这也是神话故事，但西市有酒肆却是事实，据《虬冉传》记载，有一次虬冉客对李靖说：“入京，某日午时，访我于马行东酒楼下。”（《太平广记》卷193引）马行即在西市。徐松《唐两京城坊考》补记卷4说，西市的鞦韆行，“行有酒楼。”徐松所指西市酒楼，出于《逸史》所记李君之事。（见《太平广记》卷157）

唐中期以后，在长安的居民住宅区——坊里中也有了許多酒

家。顺宗时王叔文、王伾当权，来求他们办事的人很多，门庭若市，有的人为了见到他们而头一天就在其住宅外排队等候，“至宿其坊中……酒垆下，一人得千钱，乃容之。”（《资治通鉴·唐纪》卷236）可见他们所住坊中都有酒肆。沈既济《任氏》记载，韦崱与郑子二人，曾“偕行于长安陌中，将会饮于新昌里，至宣平之南…继至饮所。”（《太平广记》卷452引）新昌里为延兴门内北面第一坊，可见这个坊中有酒肆。由于里坊中酒肆繁多，因而皇官中也常派人到这些地方来买酒。贞元二年（786年），长安缺粮，以至禁军军心不稳。恰逢韩滉运米三万斛至，德宗大喜，“时禁中不酿，命于坊市取酒为乐。”（《资治通鉴·唐纪》卷232）这里的“坊市”即坊里中的酒肆。《杜阳编》记曰：“时有中贵人，买酒于广化旗亭。”（《太平广记》卷237引）广化旗亭即广化坊中的酒肆，广化坊即安兴坊，为朱雀街东第四街从北往南第三坊。从这个记载可知，皇帝宠幸的宦官也常至里坊中的酒肆买酒。这与上述德宗派人至坊市买酒取乐的记载可以互相印证。

特别应当提出的是，当时在皇官中也有卖酒的商人：文宗太和九年（835年）宦官仇上良等发动政变，“上良等分兵闭宫门，索诸司，捕贼党。诸司吏卒及民酤贩在中者皆死，死者又千余人。”（《资治通鉴·唐纪》卷245）“酤贩”即包括卖酒者在内的各种商贩，他们是在这次政变时被关在宫门之内，与政府各部门官吏一起被杀的。由此可见当时的酒商几乎达到无孔不入的地步了。

长安城外郊区也有许多酒肆。据《开元天宝遗事》记载，“长安自昭应县至都门，官道左右村店之民，当大路市酒，量钱数多少饮之，亦有施者与行人解之，故路人号为歇马杯。”昭应县在今临潼，从这里到长安城东门数十里的大道两旁，有许多村民开设的酒店，有的甚至不须付钱，可以随意饮用。由于酒店多，行人饮酒极为方便，以致有了“歇马杯”这样的称号。在郊区的县邑村镇也有酒肆，这些地方也是诗人们吟咏买醉的好去处：“灞上柳枝黄，垆头酒正

香。”(岑参《送怀州吴别驾》，《全唐诗》卷200)灞上在长安东郊。“秦苑落花零露湿，灞陵新酒拔醅浓。”(韦庄《灞陵道中作》，《全唐诗》卷695)灞陵即在灞上附近。“忆长安，腊月时…取酒虾蟆陵下，家家守岁传卮。”(谢良辅《忆长安·十二月》，《全唐诗》卷307)虾蟆陵在长安东南郊。“芳草五陵道，美人金犊车…马足倦游客，鸟声欢酒家。”(韦庄《延兴门外》，《全唐诗》卷695)五陵泛指长安郊区诸陵，这些地方历来都是豪门贵族居住地区，同时也是酒肆最为集中的地方，因而这些地方常出产名酒，“灞陵酒”和虾蟆陵所出“郎官清”、“阿婆清”都是唐代名酒。长安的郊县都有很多酒肆，据《谭宾录》记载，李晦为雍州长史时，所住“私第有楼，下临酒肆”(《太平广记》卷493引)。雍州治所在长安县。渭城的酒肆在长安郊县中最负盛名。长安西郊的渭城是通往西域和巴蜀的必经之处，唐人送人远行，往往要在渭城饯客，因而渭城的酒肆格外有名，诗人留下了许多在渭城酒肆饯别的名句：“渭城朝雨浥轻尘，客舍青青柳色新。劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人。”(王维《渭城曲》，《全唐诗》卷128)“渭城桥头酒新熟，金鞍白马谁家宿。可怜锦瑟筝琵琶，玉壶清酒就倡家。”(崔颢《渭城少年行》，《全唐诗》卷130)“斗酒渭城边，垆头醉不眠。”(李白《送别》，《全唐诗》卷177)

长安郊区酒肆最集中、所产酒类最著名的还要首推新丰，新丰美酒是唐人赞颂不绝的题材：“新丰美酒斗十千，咸阳游侠多少年。相逢意气为君饮，系马高楼垂柳边。”(王维《少年行》，《全唐诗》卷128)“清歌弦古曲，美酒沾新丰，快意且为乐，列筵坐群公。”(李白《效古二首》，《全唐诗》卷183)“买醉入新丰，笑尽一杯酒。”(李白《结客少年场行》，《全唐诗》卷163)“犹酣新丰酒，尚带灞陵雨。”(韦应物《相逢行》，《全唐诗》194)“君歌杨叛儿，妾劝新丰酒。”(李白《杨叛儿》，《全唐诗》卷163)“新丰主人新酒熟，旧客还归旧堂宿。满酌香含北砌花，盈尊色泛南轩竹。云散天高秋月明，东家少女解秦筝。醉来忘却巴陵道，梦中疑是洛阳城。”(储光羲《新丰主

人》，《全唐诗》卷138）新丰之所以酒肆集中、所产酒美，决非偶然，早在汉初，高祖刘邦就曾将丰、沛一带的酿酒师大规模地迁来集中于新丰，以致“县多小人”。可见这里在汉代就已经成为长安郊区的饮食行业集中地，这一传统历代相沿不绝，因此到了唐代这里酒肆业特别发达就是很自然的了。

长安之外，作为两京之一的洛阳，也是酒家较多的城市，《朝野金载》记载，“天后时，洛中殖业坊西门酒家，有婢蓬头垢面。”（《太平广记》卷201引）由此可见早在武则天时期，洛阳的酒肆就已经从“市”中扩散至里坊之中了。

两京之外的全国各大城市也都有酒肆：

成都之酒肆 成都是西南地区最繁华的城市，也是酒肆最为密集的地方，《北梦琐言》卷3称：“蜀之士子，莫不沽酒，慕相如涤器之风也。”认为巴蜀地区酒肆繁多，而且有许多读书人开酒肆，是与西汉时司马相如开风气之先有密切关系。据该书记载，唐代成都有一位叫陈会的书生，“家以当垆为业”。后来他考中了进士，宰相李固言看了有关他的“报状”，知道这位新科进士是开酒肆的，便“处分厢界，收下酒旆，阖其户”，但“家人犹拒之”，舍不得撤消这间酒肆。这个故事表明巴蜀地区经营酒肆之风气是多么兴盛。当时有位叫击竹子的，“在成都酒肆中，以手持二竹节相击，铿然鸣响，有声可听，以唱歌应和，乞丐于人，宛然词旨皆合道意，得钱多饮酒。”（《野人闲话》，《太平广记》卷85引）这是一位以在酒肆中卖唱乞讨为业的艺人。

建康之酒肆 江南之建康为六朝古都，也是历史上的繁华之地，到了唐代酒肆业更是长盛不衰。据《稽神录》记载，在“建康江宁县廨之后，有沽酒王氏。”（《太平广记》卷314引）是一位姓王的妇人开设的酒肆。李白曾不止一次地盛赞金陵美酒：“风吹柳花满店香，吴姬压酒劝客尝。”（《金陵酒肆留别》，《全唐诗》卷174）“朝沽金陵酒，歌吹孙楚楼。”（《玩月金陵城西孙楚酒楼达曙》，《全唐诗》

卷 178)

扬州之酒肆 扬州是南北交通要冲、海外贸易港口，号称“富甲天下”（《旧唐书·秦彦传》）。这里的酒肆业非常兴旺。有关这里的酒肆的记载很多，《续玄怪录·张老》记载：有位叫义方的人，“偶游扬州”，有一次在街上闲行，忽然见张家的一个昆仑奴向前对他说：“阿郎与王老会饮于此酒家，大郎且坐，昆仑当入报。”义方于是“坐于酒旗下”等待昆仑奴出来招呼他，可是等至“日暮不见出，乃入观之，饮者满座。”（《太平广记》卷 16 引）从“饮者满座”的记载不难想见这里酒肆生意之兴隆。《续仙传·刘商》记载，有位叫刘商的人自长安东游广陵，于城街遇见一位卖药的道士，二人“携手登楼，以酒为劝。”第二天刘商“又于城街访之，道士仍卖药，见商愈喜，复挈上酒楼，剧谈劝醉。出一小药囊赠商，并戏吟曰：‘无事到扬州，相携上酒楼。’”（《太平广记》卷 46）《桂苑丛谈》记载，唐僖宗末年，有位“广陵贫人杜可筠…每酒肆巡座求饮。”（《太平广记》卷 79 引）这是一位专在酒肆乞讨的穷人。

润州之酒肆 润州与扬州隔长江相望，古称京口，为军事重镇，早在东晋时就有“京口酒可饮”（《世说新语·捷悟》注引《南徐州记》）的美称，到了唐代这里更是“绿水桥边多酒楼”（杜牧《润州二首》，《全唐诗》卷 522）。

苏州之酒肆 苏州是中唐以后兴起的城市，这里也有酒肆，《广异记》记载，有位叫范俶的人，代宗广德年间，“于苏州开酒肆”（《太平广记》卷 337 引）。

明州之酒肆 明州也是南方较大的城市，在今浙江宁波。据《续神仙传·王可交》记载，有位叫王可交的人，“出明州卖药，使人沽酒，得钱但施于人…明州里巷，皆言王仙人药酒。”（《太平广记》卷 20 引）可见明州也有酒肆。

郢中之酒肆 《原化记·王卿》记载，德宗贞元年间，“郢中有酒肆王卿者，店近南郭。”（《太平广记》卷 45）郢州在今湖北京山。

濠州之酒肆 《稽神录》载，“戊子岁大旱，濠州酒肆前，有大井，堙塞积久，至是酒家召井工淘浚之。”（《太平广记》卷 399 引）《续神仙传·蓝采和》载，有位叫蓝采和的人，经常“踏歌于濠梁间酒家”（《太平广记》卷 22 引）。濠州在今安徽凤阳。

亳州之酒肆 《集异记》载，上党人卢言，“将抵亳，忽于市肆遇友人邀饮，大醉而归。”（《太平广记》卷 437 引）亳州在今安徽亳县。

陈州之酒肆 《女仙传》载，有位叫女几的人，乃“陈市上酒妇也”（《太平广记》卷 59 引）。陈州在今河南淮阳。

并州之酒肆 《潇湘录》载，有位叫姜修的人，是“并州酒家也”（《太平广记》卷 370 引）。并州在今山西太原。

常山之酒肆 常山郡由恒州所改，在今河北正定，《耳日记》载，有位叫王敬傲的人，“在常山十数年…日醺醉于市。”（《太平广记》卷 203 引）

泽州之酒肆 泽州在今山西晋城，《纪录》载，有位裴氏家的仓头，从太原前去河内，途中“遇小安于泽州，小安邀至市，酒饮酣招去。”（《太平广记》卷 400 引）

凉州之酒肆 元稹《西凉伎》曰：“吾闻昔日西凉州，人烟扑地桑柘稠。葡萄酒熟恣行乐，红艳青旗朱粉楼。楼下当垆称卓女，楼头伴客名莫愁。乡人不识离别苦，更卒多为沈滞游。”（《全唐诗》卷 419）凉州在今甘肃武威。从诗中可见这里的酒肆与内地相比有很大特点，酒肆所卖为从西域传入之葡萄酒，酒客则多为边境戍卒。

由上所述可以看到，唐代从首都长安、洛阳到全国各地的通都大邑和州郡所在，都有酒肆，东起海边的明州，西达河西走廊的凉州，北自常山，南抵江南，到处酒肆林立，青旗招展，一派繁荣兴旺景象。

大中城市和州郡治所之下的县邑之中也有很多酒肆：汉阳县有酒肆，罗隐《忆夏口》曰：“汉阳渡口兰为舟，汉阳城下多酒楼。”（《全唐诗》卷 651）导江县有酒肆，《仙传拾遗·冯大亮》载，导江县

有位冯大亮，“家贫好道”，后“其家已渐富，改置酒肆。”（《太平广记》卷 35 引）襄城县有酒肆，《仙传拾遗·陈复休》载，有位叫陈复休的人，在贞元年间，“来居襄城”。有位叫胡傲的人，经常向他求教，后来胡傲要到别处做官，便“留钱五千，为复休市酒。”（《太平广记》卷 52 引）阳都县有酒肆，《埔城集仙录》载，“阳都女，阳都市酒家女也。”（《太平广记》卷 60 引）灵石县有酒肆，《虬冉传》载，李靖“行次灵石旅舍”，遇虬冉客，客问：“有酒乎？”李靖曰：“主人西则酒肆也。”（《太平广记》卷 193 引）任城县有酒肆，李白曾“于任城县构酒楼，日与同志荒宴其上。”（《本事诗》，《太平广记》201 引）又据《甘泽谣》记载，任城人许云封初生时，适逢玄宗车驾到了任城，于是其外祖父抱着他去找李白，求他起个好名字。“李公方坐旗亭，高声命酒。”（《太平广记》卷 204 引）旗亭即酒肆。澠池县有酒肆，《纪闻》载，有位叫牛肃的人，有一次他的从舅到澠池西北三十里的地方去见一位田氏子，“田氏子命老竖往澠池市酒饌”（《太平广记》卷 450 引）。溧阳县有酒肆，李白《猛虎行》有“溧阳酒楼三月春”（《全唐诗》卷 165）之句。白沙镇有酒肆，《稽神录》记载，有位叫张耀卿的人，路过扬州，“命守舟于广陵之江口，因至白沙市，避雨于酒肆。”（《太平广记》卷 220 引）白沙镇在今江苏仪征。

以上所述为县级城镇酒肆的情况，此外在江湖津渡、道路旁边、乡村聚落也有酒肆。张祜常游历于江淮之间，有一次有人夜间造访他，“问张曰：‘有酒店否？’命酒饮之。”（《桂苑丛谈》，《太平广记》卷 238）可见江淮之间村野之地有酒家。虚中《泊洞庭》诗云：“浪没货鱼市，帆高卖酒楼。”（《全唐诗》卷 848）韦庄《和李秀才郊墅早春吟兴十韵》诗云：“酒市多通客，渔家足夜航。”（《全唐诗》卷 698）这是湖畔渔港有酒家。陆龟蒙《奉和袭美酒中十咏·酒垆》诗云：“百尺江上起，东风吹酒香。”（《全唐诗》卷 620）罗邺《冬日怀旅》有“闲思江市白醪满”（《全唐诗》卷 654）之句。这是江畔渔港有酒家。村中也有酒家，杜牧千古名句云：“借问酒家何处有，牧童遥指

杏花村。”杜荀鹤《山中喜与故交宿话》诗云：“村酒沽来浊，溪鱼钓得肥。”（《全唐诗》卷 691）罗隐《村桥》诗云：“村桥酒旆月明楼，偶逐渔舟系叶舟。”（《全唐诗》卷 663）其《江边有寄》又云：“狂折野梅山店暖，醉吹村笛酒楼寒。”（《全唐诗》卷 658）

甚至在山野之中也有酒家：据《仙传拾遗·刘商》记载，有位叫刘商的人，卜居于武康上强山下为樵夫，“咸通初，有酒家以樵叟稍异，尽礼接之，累月复一至，因谓酒家曰：‘我山中刘商也。’”（《太平广记》卷 6）《续仙传·许宣平》记载，有位叫许宣平的人，“唐睿宗景云中，隐于城阳山南坞…时或负薪以卖，担常挂一花瓢及曲竹杖，每醉腾腾拄之以归，独吟曰：‘负薪朝出卖，沽酒日西归。’”（《太平广记》卷 24）开元时，宁州东南罗州山，有位叫底老的人，“于山下卖酒，常有异人来饮。”（《神仙感遇传·二十七仙》，《太平广记》卷 29 引）有位叫张镒的南阳人，“隐王房山…山下有酒家”（《神仙感遇传·张镒妻》，《太平广记》卷 64 引），由此可见即使在深山僻岭之中也有卖酒之家。

除了上述专以卖酒为业的酒肆之外，还有其他一些店肆也兼营卖酒。据《纂异录》记载，会昌元年（841 年）时，有位孝廉许生，落第以后东归故里，行至安寿，打算到甘泉店投宿。半夜抵达甘泉店，店主妇质问他何以这么晚，许生告以实情，店主妇曰：“‘昨夜三更，走马挈壶，就我买酒，得非此耶？’开柜视，皆纸钱也。”（《太平广记》卷 350 引）这虽属神话故事，但却反映了当时的社会现实。这个甘泉店是旅店，但也同时卖酒。可见旅店之中也兼卖酒。

由上所述可见唐代的酒肆业已经深入于全国城乡的各个角落，可以说凡是有人烟的地方就可能有酒肆，其普遍程度大大超过了前代，诗人们形容当时“处处有旗亭”（钱珣《江行无题一百首》，《全唐诗》卷 712）。“夺霞红锦烂，扑地酒垆香。”（杜牧《奉和门下相公送西川相公兼颂相印出镇全蜀诗十八韵》，《全唐诗》卷 521）诚非虚语。

2. 酒肆的经营方式

唐代酒肆经营方式主要有如下几个特点：

①多以妇女当垆。唐代酒肆的经营者，承袭前代传统，常见以妇女从事经营的情况。《女仙传》所载“酒母，阙下酒妇。”（《太平广记》卷 59 引）以及前文所述“女几者，陈市上酒妇也，作酒常美。”（同上）“阳都女，阳都市酒家女也。”（《墉城集仙录·阳都女》，《太平广记》卷 60 引）这些都是妇女当垆的事实。有的酒妇年事甚高仍在当垆，李白饮于任城旗亭，“当垆贺兰氏年且九十余，邀李置饮于楼上。”（《甘泽谣》，《太平广记》卷 204 引）据《岭表录异》记载，广州“酒行即两面列，皆是女人招呼。”当地习俗买酒可以事先品尝，有的人东家尝尝，西家尝尝，以致尝得酩酊大醉而并不买酒，这种情况下“当垆姬但笑弄而已，盖酒贱之故也。”（《太平御览》卷 845 引）可见从南到北莫不多以女人当垆。

以美貌女子当垆更是普遍现象，正如诗人陆龟蒙所咏：“锦里多佳人，当垆自沽酒。”（《奉和袭美酒中十咏·酒垆》，《全唐诗》卷 620）这些当垆美女多为年轻者，“正见当垆女，红妆二八年。”（李白《江夏行》，《全唐诗》卷 167）“软美仇家酒，幽闲葛氏姝。十千方得斗，二八正当垆。”（白居易《东南行一百韵》，《全唐诗》卷 439）这种现象显然是为了更好地招徕顾客。不仅城市如此，甚至山野之酒家亦复如是，据《神仙感遇传·张镐妻》载：张镐隐居王房山，山下有酒家，“一日见美妇人在酒家，揖之与语，命以同饮，欣然无拒色，词旨明辨，容状佳丽。”（《太平广记》卷 64 引）

②“酒家胡”空前兴盛。唐代由于中外交流的空前发展，因而胡人经营酒肆的现象非常普遍，当时把这些经营酒肆的胡人称为“酒家胡”，而“酒家胡”也大多为妇女。早在汉代就已经有“酒家胡”，汉乐府诗《羽林郎》云：“昔有霍家奴，姓冯名子都。依仗将军势，调笑酒家胡。胡姬年十五，春日独当垆。”这是由于张骞通西域以后，胡人开始涌入内地，从而有了酒家胡。到了唐代，这一现象达于空前。

长安的酒家胡最多,东西两市是酒家胡比较集中的地方,“五陵年少金市东,银鞍白马度春风。落花踏尽游何处,笑入胡姬酒肆中。”(李白《少年行二首》,《全唐诗》卷165)长安东西市中有金市,故诗中所咏为两市之酒家胡。长安城东面的青绮门也是酒家胡比较集中的地方,也被诗人们所经常吟咏:“何处可为别,长安青绮门。胡姬招素手,延客醉金樽。”(李白《送裴十八图南归嵩山二首》,《全唐诗》卷176)“送君系马青门口,胡姬垆头劝君酒。”(岑参《送宇文南金放后归太原寓居因呈太原郝主簿》,《全唐诗》卷199)“胡姬酒垆日未午,丝绳玉缸酒如乳。”(岑参《青门歌送东台张判官》,《全唐诗》卷199)诗中的青门即青绮门的简称。长安之外的城市也有酒家胡,“殷勤夏口阮元瑜,二十年前旧饮徒。最爱轻欺杏园客,也曾辜负酒家胡。”(元稹《赠崔元儒》,《全唐诗》卷414)

从上文所述可以看到,酒家胡均以女子当垆,因而在诗人的笔下“胡姬”几乎成了酒家胡的同义语。这些当垆的胡姬多是极尽美貌者,“胡姬貌如花,当垆笑春风。”(李白《前有一樽酒行二首》,《全唐诗》卷162)以美貌如花的胡姬当垆,无疑是吸引更多顾客的有力措施,“妍艳照江头,春风好客留,当垆知妾惯,送酒为郎羞。香渡传蕉扇,妆成上竹楼。数钱怜皓腕,非是不能留。”(杨巨源《胡姬词》,《全唐诗》卷333)再加上良好的设备和精美的肴饌,“胡姬春酒店,弦管夜锵锵。红毡铺新月,貂裘坐薄霜。玉盘初鲙鲤,金鼎正烹羊。上客无劳散,听歌乐世娘。”(贺朝《赠酒店胡姬》,《全唐诗》卷117)因而酒家胡的生意特别兴隆,招来了无数的酒客,正如诗人们所吟咏道:“画楼吹笛妓,金碗酒家胡。”(王维《过崔驸马山池》,《全唐诗》卷126)“野诗良辅偏怜假,长借金鞍迓酒胡。”(元稹《酬孝甫见赠十首》,《全唐诗》卷413)“银鞍白鼻驹,绿地障泥锦。细雨春风花落时,挥鞭直就胡姬饮。”(李白《白鼻驹》,《全唐诗》卷165)“为底胡姬酒,长来白鼻驹。”(姚合《白鼻驹》,《全唐诗》卷502)“年少郑郎那解愁,春来闲卧酒家楼。胡姬若拟邀他宿,挂却金鞭系紫

驢。”(施肩吾《戏郑申府》，《全唐诗》卷 494)

③夜市经营蓬勃兴起。唐代前期的城市沿袭传统的封闭结构管理制度，禁止夜间营业，夜间卖酒被视为非法，要受到官府的纠察。据《启颜录》记载，有一位姓崔的人，“饮酒归犯夜，被武侯执缚。”(《太平广记》卷 254 引)江宁县有闻王氏所开的酒店，有一天半夜“忽有朱衣数人，仆马甚盛”，前来投宿，“主人因设，酒食甚备，又搞诸从者。”正当客人吃酒食之时，“俄而巡使欧阳进逻巡夜，至店前，问：‘何故深夜开门，又不灭灯烛何也？’主人具告所见，进不信。”(《稽神录》，《太平广记》卷 314)这些材料都说明在当时官府要派人巡夜，夜间营业是不被允许的。

但是从唐中期以后这种传统逐渐被打破，随着新型的街市商业和草市、集市的日益发展，不仅打破了商业经营的空间限制，也打破了时间的限制，夜市逐渐发展起来。到了唐后期夜市已经普遍发展，成为商品市场新的景观，其中酒肆经营在这方面更为突出，可以说是起了带头和先锋作用。据《稽神录》记载，高邮县有一位叫王攀的医工，被乡里所推举，定期到县上值班。有一次又轮到该上县中值班，他想不如今晚上提前出发，“夜泛小舟，及明可至。既而与亲友饮于酒家，不觉大醉，误出参佐门，投一村宿，向晓稍醒。”(《太平广记》卷 355)这位医工在夜间与亲友到酒家饮酒，可见在扬州已有夜间营业的酒家。岭南也已有夜间营业的酒肆，据《岭表录异》记载，“大抵广州人多好酒，晚市散，男儿女人倒载者日有三二十辈生。”(《太平御览》卷 845 引)可见广州有卖酒的“晚市”，以致每天散“晚市”时，都有几十位男女醉倒而被人用车载走。总之到了唐后期，不论南北地方的酒肆都已开放夜市进行交易，这在诗人的笔下也得到了充分的反映：“水门向晚茶商闹，桥市通宵酒客行。”(王建《寄汴州令狐相公》，《全唐诗》卷 300)“烟笼寒水月笼沙，夜泊秦淮近酒家。商女不知亡国恨，隔江犹唱后庭花。”(杜牧《泊秦淮》，《全唐诗》卷 523)“春堤缭绕水徘徊，酒舍旗亭次第开。

日晚上楼招估客，辄峨大偏落帆来。”（刘禹锡《堤上行》，《全唐诗》卷365）“月明台上唯僧到，夜静坊中有酒沽。”（张籍《寄元员外》，《全唐诗》卷385）“渔市月中人静过，酒家灯下犬长眠。”（张祜《钟陵旅泊》，《全唐诗补逸》卷9）可以说酒肆业是唐代夜市的中心和主干，围绕着它而开展着其它商品的夜市交易。

①酒肆交易方式的多样化。唐代商业的发展和酒肆的空前繁多，使这个时期酒肆的交易方式呈现更加多样化的情况。其交易方式主要有：

现钱买卖 唐代的酒肆与前代一样，也是以现钱交易为主。唐武德中，终南山宣律师修持戒律，而法琳道人却饮酒食肉，律师以“功德钱，纳之袖中径去，便将沽酒市肉，钱尽复取。”（《感遇记》，《太平广记》卷91）这是和尚拿钱去买酒。天宝年间，有位中岳道士顾玄绩，“尝怀金游市中。历数年，忽遇一人，强登旗亭，打壶尽醉。”（《酉阳杂俎》续集卷之四《贬谪》）这是“怀金”而在市中酒肆请客喝酒。据《逸史·齐映》记载，有一年齐映在长安参加科举考试时，遇到一位老人，他请齐映到家吃饭，“因铺设于楼，酒饌丰异。”正在这时“人报有送钱百千者，老人曰：‘此是酒肆所入。’”（《太平广记》卷35引）原来这位老人是位酒肆老板。这是酒肆主人卖酒收入现钱的事实。关于酒肆现钱交易的情况，在诗人的笔下更有许多丰富而生动的描绘与抒发：“酒家顾客催解装，案前罗列樽与卮。青钱琐屑安足数，白醪软美甘如飴。”（郑嵎《津阳门诗》，《全唐诗》卷567）“金樽清酒斗十千，玉盘珍羞直万钱。”（李白《行路难》，《全唐诗》卷162）“有客须教饮，无钱可别沽。”（王绩《过酒家五首》，《全唐诗》卷37）“笑谢多饮者，酒钱徒自费。”（白居易《效陶潜体诗十六首》，《全唐诗》卷428）“莫惜床头沽酒钱，请君有钱向酒家。”（岑参《蜀葵花歌》，《全唐诗》卷199）“老人七十仍沽酒，千壶百瓮花门口。道傍榆荚仍似钱，摘来沽酒君肯否？”（岑参《戏问花门楼酒家翁》，《全唐诗》卷201）

以物换酒 以物换酒这一交易形式在唐代仍有所见，张光晟在华州，“过嶽祠，遂脱衣买酒，致奠金天王。”（《集异记》，《太平广记》卷304）张无颇“游丐番禺”，遇一“善易者”袁大娘，“脱衣买酒而饮之。”（《传奇》，《太平广记》卷310）这在诗人的笔下也有生动的吟咏：“脱衣将换酒，对酌话何之。”（杜荀鹤《送姚庭珪》，《全唐诗》卷591）“主人何为言少钱，径须沽取对君酌。五花马，千金裘，呼儿将出换美酒，与尔同销万古愁。”（李白《将进酒》，《全唐诗》卷162）从上述诗文观之，似以衣服换酒的情况较为普遍。

质酒 顾客也可以将物品作为抵押而赊酒，抵押的物品可以各种各样，据《广德神异录·叶法善》记载，有位叫叶法善的，“至西凉州，将铁如意质酒肆。”（《太平广记》卷77引）这是以铁如意质酒。杜牧《代吴兴妓春初寄薛军事》诗云：“金钗有几只，抽当酒家钱。”（《全唐诗》卷522）这是以金钗质酒。据《女仙传·女儿》记载，有位仙人到陈州一家酒店饮酒，“即以素书五卷质酒钱…数岁，质酒仙人复来。”（《太平广记》卷59）这是以书籍质酒。白居易《效陶潜体诗十六首》诗云：“有一燕赵上，言貌甚奇瓌。日日酒家去，脱衣典数杯。”（《全唐诗》卷428）王维《过崔驸马山池》诗云：“脱貂贯桂醕，射雁与山厨。”（《全唐诗》卷126）据《杜阳编》记载，有一次宫中的宦官到广化坊的酒肆中买酒时，闻到一股特殊的香气，就问当垆者是怎么回事，当垆者说道：“公主步辇夫，以锦衣质酒于此。”（《太平广记》卷237引）这些都是以衣服质酒。这与上文所述以衣服换酒不同，前者是直接以衣服买酒，这里是以衣服作为抵押，日后还可赎回。据《桂苑丛谈·杜可筠》记载，广陵有一间乐生旗亭，有一次该酒店的管家向店主人说：“既已啮损，即须据物赔前人。”店主听了后不高兴，杜可筠在旁问道：“何故？”店主说：“有人将衣服换酒，收藏不谨，致为鼠啮。”（《太平广记》卷79引）可见酒家要将衣服妥为保管收藏，以备顾客日后来赎，如果衣服遭到损坏，酒家还要据物赔偿。由上所述可知任何有价值的物品均可用以质酒，而质

酒之人也是各色各样,除了一般顾客之外,还有皇宫中的人员,故有宫中锦衣等珍贵物品被用以质酒之事。

也有以质为名,实为勒索的。唐代有一个为皇帝饲养狩猎鹰犬的机构“五坊”,这些“五坊小儿”就经常仗势敲诈勒索酒家。他们“或相聚饮食于酒食之肆,醉饱而去”。有的酒店主人不知道他们的身分,去向他们索要酒钱,往往遭到他们殴打谩骂。有时他们“留蛇一囊为质,曰:‘此蛇所以致鸟雀而捕之者,今留付汝,幸善饲之,勿令饥渴。’卖者愧谢求哀,乃携挈而去。”(《资治通鉴·唐纪》卷236顺宗永贞元年)他们名义上以蛇为质酒之钱,实际上是向酒家敲诈勒索。这与《酉阳杂俎》所记“上都街肆恶少…至有以蛇集酒家,捉羊胛击人者。”(前集卷之八《黥》)大概为同一类事情。

赊贷 还有一种赊贷方式,即由酒家将顾客的酒资先行记帐,日后再偿付。《逸史·章仇兼琼》记载,四川“有一鬻酒者,酒胜其党,又不急于利,赊贷甚众。每有纱帽藜杖四人来饮酒,皆至数斗,积债十余石,即并还之。”(《太平广记》卷40)这位酒家仅赊给一伙顾客的酒资就达十余石,他这种“不急于利,赊贷甚众”的促销方式,在与同行竞争中,起到了一定的作用。这种赊贷售酒的方式也比较普遍,据《玉堂闲话》记载,有位叫不调子的人,有一次与一位秀士同行,不调子让他“贯酒三五杯”,于是秀士“崑俛贯而饮之。”(《太平广记》卷252引)诗人对此咏叹道:“来时长道贯,惭愧酒家胡。”(王绩《过酒家五首》,《全唐诗》卷37)

⑤促销服务方式的多样化。唐代酒肆繁多,同行业之间的竞争激烈,因而酒家促销服务方式也日益多样化。

酒旗 酒肆为了招引顾客,一般都悬挂酒旗以为标志。早在先秦时酒肆就有酒旗,韩非子曰:“宋人有酤酒者…悬帜甚高。”这就是酒旗。汉唐时期亦然,不过到了唐代由于酒肆普遍,因而在唐人的诗篇中关于酒旗的吟咏也就格外多了:“酒旗相望大堤头,堤下连墙堤上楼。”(刘禹锡《堤上行》,《全唐诗》卷365)“长干日午沽春

酒，高高酒旗悬江口。”（张籍《江南行》，《全唐诗》卷 382）“千里莺啼绿映红，水村山郭酒旗风。”（杜牧《江南春绝句》，《全唐诗》卷 522）“斜雪北风何处宿，江南一路酒旗多。”（李群玉《江南》，《全唐诗》卷 570）“酒旗和柳动，僧屋与云齐。”（杜荀鹤《送陈庐归麻川》，《全唐诗》卷 691）“津阳门北临通逵，雪风猎猎飘酒旗。”（郑嵎《津阳门诗》，《全唐诗》卷 567）“掩映河桥见酒旗”（李群玉《长沙春望寄涔阳故人》，《全唐诗》卷 569）。“陵阳佳地昔年游，谢眺青山李白楼。唯有日斜溪上思，酒旗风影落春流。”（陆龟蒙《怀宛陵旧游》，《全唐诗》卷 629）“经年不上江楼醉，劳动春风飏酒旗。”（白居易《病起》，《全唐诗》卷 440）由此可见不论城市还是乡村、交通大道还是河堤津渡、南方还是北方、春天还是冬天，随时随地都能看到五彩缤纷的酒旗，迎风招展，一幅幅美妙动人的景观。

酒旗又称酒幔，“春桥悬酒幔，夜栅集茶檣。”（许浑《送人归吴兴》，《全唐诗》卷 531）又称酒旆，“紫风酒旆挂朱阁，半醉游人闻弄笙。”（杜牧《自宣州赴官人京路逢裴坦判官归宣州因题赠》，《全唐诗》卷 520）又称青旗，“唤客潜挥远红袖，卖垆高挂小青旗。”（元稹《和乐天重题别东楼》，《全唐诗》卷 417）“红板江桥青酒旗”（白居易《杨柳枝词八首》，《全唐诗》卷 454）。

酒肆悬挂酒旗的目的在于招引顾客，实际上起到了广告的作用，正如杜牧所云：“溪桥向吴路，酒旗夸酒美。”（《送沈处士赴苏州李中丞招以诗赠行》，《全唐诗》卷 520）

酒妓 在唐代的酒肆经营中出现了酒妓，这是以美貌女性服务以吸引顾客的手段之一。元稹《和乐天示杨琼》诗云：“我在江陵少年日，知有杨琼初唤出。腰身瘦小歌圆紧，依约年应十六七。”诗人自注云：“杨琼本名播，少为江陵酒妓。”（《全唐诗》卷 422）从诗中所述可知酒妓以豆蔻年华之少女为之，且以唱歌为酒客佐饮助兴。据《本事诗》记载，有一位张郎中，“尝为广陵从事，有酒妓尝好致情，而终不果纳，至是二十年，犹在席。”（《太平广记》卷 177 引）

从这个记载来看，有的酒妓服务年限相当长久，有从少年而至不惑者。酒妓也称为“饮妓”，韩中有一天“聚其博徒，挈饮妓而致幽会”（《王氏见闻》、《太平广记》卷264引）。

品尝 在唐代的酒肆经营中已经出现顾客在买酒之前品尝的方式。在广州的市场上，“酒行即两而罗列”，买酒的人可以“先令尝酒盎上白瓷瓿，谓之‘舐刮’，一舐三文，不持一钱，来去尝酒致醉者，当垆姬但笑弄而已，盖酒贱之故也。”（《岭表录异》、《太平御览》卷845引）所谓“舐刮”当是岭南俚语，品尝一次要交三文钱，但是也有人带钱，来回品尝，以致喝醉了的。这实际就是一种售前品尝的促销方式。

出售劣质酒 在激烈的竞争中，出售假冒伪劣产品的不正当竞争，在唐代的酒肆业中也已经出现了。早在隋朝时，人们已经在大力抨击出售劣质酒的现象。《启颜录》记载了这么一个笑话：有几人到酒肆去喝酒，酒味酸而且淡，于是他们一起嘲笑这个酒。其中一个人说：“酒，何处漫行来，腾腾失却酉。”其他人问是什么意思？他答道：“有水在。”另一个人说：“酒，头似阿滥髓头。”其他人问道：“何因酒得似阿滥髓头？”他答道：“非鹑头。”又一个说：“酒，向他篱得头，四脚距地也独宿。”众人问这是什么意思？他答道：“更无余义。”众人一齐笑道：“此嘲最是无豆。”他答道：“我若有豆，即归舍作酱，何因此间饮醋来！”此语一出，举座大笑。（《太平广记》卷253引）这则笑话揭露了酒家在出售的酒中掺水、酒味不醇（以“鹑”协）、酸败等欺诈行为和弊端。韦应物的《酒肆行》对此也有深刻的揭露：“主人无厌且专利，百斛须臾一壶费。初酲后薄为大偷，饮者知名不知味。深门潜酝客来稀，终岁醇醪味不移。长安酒徒空扰扰，路傍过去那得知。”（《全唐诗》卷194）酒肆业中的奸商采用了暴利销售，漫天提价，先以好酒欺骗顾客，待顾客上钩后即以兑水的劣酒充数；不仅如此，他们的欺骗性销售还严重伤害了那些坚持保证质量的本分酒肆的正常经营。看来今天的不法奸商的许多手法也

是古已有之的了。

3. 兴隆的酒肆生意

唐代不仅酒肆普遍，而且酒肆的生意兴隆，在唐代的饮食行业中堪称首屈一指。这可以从以下几个方面看出：

首先在唐人的诗文中关于“沽酒”的记述不胜其多，这从一个侧面反映了当时酒肆生意的兴隆。“沽酒”大体上有两种形式，一种是从酒肆买酒回来消费。张镇州被拜为舒州都督，舒州是他的老家，于是张镇州“乃多市酒肴，就望江旧宅，尽召故人亲戚，与之酣宴。”（《太平御览》卷844引《唐书》）这是从市上买回酒肉到家中消费。这方面在诗人的笔下也多所吟哦：“就船买得鱼偏美，踏雪沽来酒倍香。”（杜荀鹤《冬末同友人泛潇湘》，《全唐诗》卷692）“平生唯酒乐，作性不能无。朝朝访乡里，夜夜遣人酤。”（王绩《田家二首》，《全唐诗》卷37）“玉壶系青丝，酤酒来何迟。”（李白《待酒不至》，《全唐诗》卷182）这些都是消费者自己到酒肆购买后享用。另一种方式是顾客直接在酒肆坐饮。唐代的进士考试之后，家境不富裕者，“多会于酒楼”（《西阳杂俎》续集卷之四《贬谪》）。李白“待诏翰林”期间，仍然“日与饮徒醉于酒肆”（《旧唐书·李白传》），这些都是顾客在酒肆中饮用。

其次，酒肆生意的兴隆还可以从唐代饮酒之风的盛行中得到反映。当时的饮酒之风炽盛，李白“浪迹江湖，终日沉饮”（《旧唐书·李白传》）就是个典型。他自己也并不讳言这点，他说：“青莲居士谪仙人，酒肆藏名三十春。”（李白《答湖州迦叶司马问白是何人》，《全唐诗》卷178）在其他唐诗中对此也多有反映：“闻道辽西无斗战，时时醉向酒家眠。”（崔颢《雁门胡人歌》，《全唐诗》卷130）“昨夜瓶始尽，今朝瓮即开。梦中占梦罢，还向酒家来。”（王绩《题酒店壁》，《全唐诗》卷37）“无如饮此销愁物，一饷愁消百万金。”（白居易《对酒》，《全唐诗》卷410）

第二，惊人的酒资消费，更是直接反映了当时酒肆生意的兴隆

情况。唐人饮酒成风，酒资消费相当可观，正如李白所咏：“十千五
千旋沽酒。”（《少年行》，《全唐诗》卷 165）“莫惜连船沽美酒，千金
一掷买春芳。”（《自汉阳病酒归寄王明府》，《全唐诗》卷 173）这不
完全是诗人的想象和夸张，而是当时现实生活的反映，德宗朝有一
位叫阳城的人曾对其二弟说：“吾所得月俸，汝可度吾家有几口，月
食米当几何，买薪、菜、盐凡用几钱，先具之，其余悉以送酒媪，无留
也。”（《旧唐书·阳城传》）这位官员每月的收支安排是除了柴米油
盐之外全部用于酒费。窦苹《酒谱》亦记其事云：“唐阳城为谏议，每
俸入，度其经用之余，尽送酒家。”（《说郛》委宛山堂本卷 94 引）由
此可见当时人酒费开支所占比重之大。像阳城这种情况并非个别，
诗人岑参也说：“瓮头春酒黄花香，禄米只充沽酒资。”（《喜韩樽相
过》，《全唐诗》卷 199）把俸禄都用以买酒喝了。甚至俸禄还不足以
供酒资，于是只好“卖我所乘马，典我旧朝衣，尽将酹酒饮，酩酊步
行归。”（白居易《晚春酹酒》，《全唐诗》卷 429）“一春酒费知多少，
探尽囊中换赋金。”（胡宿《早夏》，《全唐诗》卷 731）不少人因酒费
消耗过大而倾家荡产，“黄金销未尽，祇为酒家贫。”（王绩《过酒家
五首》，《全唐诗》卷 37）

二 茶 肆

茶是汉唐时期逐步发展起来的重要饮料，因而茶叶交易与茶肆行业也在这一时期得到不同程度的发展。

早在汉代已经有了茶叶交易，写于西汉神爵二年（前 59 年）的
王褒《僮约》，有“武阳买茶”的记述，武阳在今四川彭山县东，表明
这里已有一个茶叶市场。

到了魏晋南北朝时期又比汉代有了进一步的发展，开始出现
了在市场上售茶的摊商，傅咸《司隶教》已经谈到在洛阳的南市有
卖“茶粥”的小贩（《北堂书钞》卷 144 引）。《广陵耆老传》记载，在东
晋元帝时“有老姥，每旦擎一器茗，往市鬻之。”（《太平御览》卷 867
引）也是属于卖茶的小摊贩。

唐代的茶叶市场比前代有了更为迅猛的发展。江南是唐代新兴起的茶叶市场,其时“江南百姓营生,多以种茶为业。”(《册府元龟·邦计部·山泽》)黄山一带,“千里之内,业于茶者十七八矣,由是给衣食,供赋税,悉恃此。”(《全唐文》卷 802 张途《祁门县新修阊门溪记》)江淮一带是唐代重要的产茶区,因而每当“茶熟之际,四远商人,皆将锦绣缁纈金钗银钏,人山交易。”(杜牧《上李太尉论江贼书》,《全唐文》卷 751)饶州浮梁县就是一个著名的产茶区,“每岁出茶七百万驮,税十五余万贯。”(《元和郡县图志》卷 28)白居易《琵琶行》有云:“老大嫁作商人妇,商人重利轻别离,前月浮梁买茶去,去来江口守空船。”这位茶商去贩茶的地方就是浮梁县。像白居易笔下的这种长途贩运的茶商在唐代已经很普遍,《唐阙史》就记载了一个专营茶叶贩卖的估客王可久,他“岁鬻茗于江湖间,常获丰利而归。”(《太平广记》卷 172 引)《妖乱志》也记载了一个叫吕璜的茶商,“以货茗为业,来往于淮濶间。”(《太平广记》卷 290 引)《广异记》记载,天宝年间,有位叫刘清真的,“与其徒二十人于寿州作茶,人致一驮为货。”(《太平广记》卷 24 引)这是到产茶地进行加工,再往外贩运。太和九年(835 年)左仆射令狐楚奏新置榷茶使额时称:“既无害茶商,又不扰茶户。”(《旧唐书·食货志》)表明当时既有专业的“茶户”,又有贩茶之“茶商”。正是通过茶商们的长途贩运,使得唐代茶叶市场格外活跃,满足了各地方对茶叶的需求,所以当时在北方“其茶自江淮而来,舟车相继,所在山积,色额甚多。”(《封氏闻见记》卷 6)北方的茶叶主要来自江淮产区。

除了江淮地区外,传统的茶叶市场巴蜀地区仍然是人们购买茶叶时的优选之处,据《因话录》卷 5 记载:在长安的察院,有“兵察常主院中茶,茶必市蜀之佳者,贮于陶器,以防暑湿。御史躬亲缄启,故谓之‘茶瓶厅’。”可见首都长安的官员还是喜欢购买蜀茶,正如诗人所吟:“药秘仙都诀,茶开蜀国封。”(虚中《献郑都官》,《全唐诗》卷 848)

由于茶叶商品市场活跃，利润丰厚，所以唐代开始征收茶税。德宗建中元年（780年），“天下所出竹、木、茶、漆，皆什一税之。”（《唐会要》卷84《杂税》）贞元年间诸道盐铁使张滂奏曰：“伏请于出茶州县，及茶山外商人要路，委所由定三等时估，每十税一。”（《唐会要》卷84《杂税》）从德宗朝开始征收茶税，“自是岁得钱四十万缗”（《新唐书·食货志》）。而到宣宗大中年间，“天下税茶，增倍贞元。”（同上）由于茶税日增，以致直接影响到了人民的饮食生活，穆宗长庆元年（821年），李珣上疏即指出：“茶为食物，无异米盐…今增税既重，时估必增，流弊于民，先及贫弱。”（《唐会要》卷84《杂税》）由此也可以窥知当时茶市的日益兴隆及茶叶消费量之巨大。

在此基础上，唐代的茶肆业有了很大的发展，“自邹、齐、沧、棣，渐至京邑城市，多开店铺，煎茶卖之，不问道俗，投钱取饮。”（《封氏闻见记》卷6）全国各地的城市中和交通要道上都开设有茶肆，供应茶水。首都长安有茶肆，文宗太和九年（835年），宦官仇士良等发动兵变，宰相王涯等人从宫中“苍惶步出，至永昌里茶肆，为禁兵所擒。”（《旧唐书·王涯传》）可见茶肆已在居民的里坊中开设。外地城市也有茶肆。李肇《唐国史补》卷中记载：“巩县陶者多为磁偶人，号陆鸿渐，买数十茶器得一鸿渐，市人沾茗不利，辄灌注之。”连县城都有茶肆，而且数量并不少。唐人赵璘也说：“至今鬻茶之家，陶为其像，置于煬器之间，云宜茶足利。”（《因话录》卷3）从卖茶者普遍以陆羽为偶像，祈求“沾茗”之利来看，可见当时茶肆开设已经相当广泛，茶肆行业内部已经存在比较激烈的竞争了。

三 浆饮店肆

唐代的饮料行业除了酒肆、茶肆之外，还有一种售卖浆和饮子的店肆。

浆是汉唐时人们常用的饮料。浆的概念比较宽泛，一般液体饮料都可以叫浆，如甘蔗汁叫“柘浆”（《汉书·礼乐志》）；用蜂蜜兑水

则叫“蜜浆”(《三国志·魏志·袁术传》注引《吴书》);各种米汤也是浆,韩琬吃糕糜后腹疼,医者对他说:“至夜,可啖浆水粥,明旦疾愈。”(《前定录》,《太平广记》卷151引)淡酒也是浆,白水也是浆,张衡《思玄赋》:“斟白水以为浆。”(《太平御览》卷862引)所以浆是汉唐时人们广泛饮用的普通饮料。

卖浆的店肆起源很早,在先秦时期已经出现,赵有处士薛公“藏于卖浆家”(《史记·魏公子列传》)。汉代卖浆业很兴盛,出现了年经营额“浆千觚”的卖浆大商,这种卖浆大商人的收入甚至可与千乘之家的收益相比拟。“卖浆,小业也,而张氏千万。”(《史记·货殖列传》)张氏就是这样一位年收入千万钱的卖浆大商人。魏晋南北朝时期也有卖浆的,据《孝德传》记载,北魏有一位叫阳雍的河南洛阳人,“乃卖田宅,北徙绝水浆处,大道峻坂下为店,晨夜辇水,将给行李,兼补履屐,不受其直。如是累年不懈。”(《太平广记》卷292引)阳雍卖浆不收钱是特例,故被《孝德传》所称道,那么一般的卖浆者是要收钱的。唐代也有卖浆的,德宗贞元以后,宦官经常在京城的市场上购买东西,谓之“宫市”。这种“宫市”强买强卖,敲诈勒索,扰民甚深,因此“中人之出,虽沽浆卖饼之家,无不彻业塞门,以伺其去。”(《唐会要》卷86《市》)可见长安有“沽浆”的店肆。不过魏晋至隋唐没有汉代那样的卖浆富商,卖浆业似不如汉代兴盛,这大概与魏晋以后茶在饮料中的地位日益重要不无关系。

“饮子”是一种以某些中草药熬制的饮料,具有一定的医疗作用,但它不完全是药,而可以视为一种饮料。唐代已流行这种饮料,因而在市场上也就出现了卖饮子的店肆。据《玉堂闲话》记载:“长安完盛日,有一家于西市卖饮子,用寻常之药,不过数味,亦不闲方脉,无问是何疾苦,百文售一服,千种之疾,入口而愈。”可见“饮子”所用之药是一些性质平和的普通草药,对人体无害而有某些医疗作用,是一种百病皆宜的“万金油”式的汤药,制售饮子的店主并不懂得方脉医道。他们“常于宽宅中,置大锅镬,日夜锉斫煎煮,给之

不暇。人无远近，皆来取之，门市骈罗，喧阗京国。至有资金守门，五七日间，未获给付者。获利甚极。”这种“饮子”颇受欢迎，生意兴隆。由于其促销有方，于是“饮子之家，声价转高。”这种“西市饮子”在长安十分火爆。（《太平广记》卷219引）唐代长安这种卖饮子的店肆并非只此一家，别无分号。《唐国史补》卷中也记载了一位饮子商人王彦伯的事迹，他“自言医道将行，时列三四灶煮药于庭，老少塞门而请，彦伯指曰：‘热者饮此，寒者饮此，风者饮此，气者饮此。’皆饮之而去。翌日，各负钱帛来酬，无不效者。”这也是不论什么病都能治的汤药，与前述西市饮子是一类饮料。

“饮子”这种饮料现在在南方仍然流行，报载现在广东“汕头的酒楼、饭店近来风行起喝中药饮，其花样繁多，味道各异，深受消费者喜爱…一些酒店根据顾客需要特制了沙参竹饮、金银花黑豆饮等，分别有清凉降火、凉血解毒等作用。”（《北京晚报》1996年3月4日）这种“中药饮”与唐代的“饮子”可以说是一脉相承的。

第六章 食制与食俗

中国传统的食制与食俗历史悠久,早在汉唐时期就已表现得比较成熟了,在食制上形成了与现代近似的三食制,在食俗上更是丰富多彩,探讨汉唐时期的食制与食俗,对于全面了解汉唐饮食文化乃至整个汉唐文化都具有十分重要的意义。

第一节 日常生活食制

日常生活食制主要包括餐制、饮食方式、饮食礼仪等内容,它是社会饮食习俗的一部分,因而这自然就带有社会性和一般性。

一 餐 制

所谓餐制,即每日吃饭的次数,现在我们习惯一日三餐,这已是约定俗成之事,那么,汉唐时期的餐制情况又是如何的呢?

1. 两餐制的形成

在远古时,人们的食物是靠自然采集,以后又发展为猎捕兽肉,所以,这时对饮食的时间并没有形成一种惯制。不管是什么时候,只要采集和猎获到食物,便烧熟食用,有时饱食,

有时挨饿。

餐制的出现,是人类进入农耕社会以后的事。只有当谷类食物在原始农业中有了发展时,餐制才开始出现并进入新的阶段。从新石器时代起,中国就已进入农耕社会,人们为种植谷物而开始有了正常的作息制度,这样,就有了与此相适应的餐制。

据文献记载,先秦时期一般通行日食两餐,以适应“日出而作,日入而息”的劳作,所以甲骨文中“大食”、“小食”的记载。据董作宾先生《殷历谱》说,商代的记时法,称上午7时~9时为“大食”,下午15时~17时为“小食”,两餐就食的时间已形成惯制,故被纳为时辰专名。

这种两餐制在食量上也是有区别的,大凡早餐吃得多些,所以称之为“大食”。中午正值忙时,如《周易·系辞下》所云:“日中为市,致天下之民,聚天下之货,交易而退”,没有时间吃饭。晚餐后无所事事,吃得少些,故名为“小食”。

尽管先秦时期的时制历代都有所变化,但两餐制却沿袭不变。《孟子·滕文公上》中曾有言:“贤者与民并耕而食,饔飧而治。”赵岐对此注曰:“饔飧,熟食也。朝曰饔,夕曰飧。”到了秦代,普通民众仍以一日两餐的食俗为主,据《睡虎地秦墓竹简》中的《传食律》和《仓律》所示,在秦朝,一般吏人、仆役、罪徒都是实行早晚各一餐。但是在社会上层已经有了三餐制的食俗了,如《战国策·齐策四》中说:“士三食不得厌,而君鹅鹜有余食。”由此可见,战国时期寄食于贵族门下的士都是实行一日三餐的。当然,一日三餐的食俗并不普及,绝大多数民众仍是一日两餐。

2. 三餐制的确立

汉唐时期,是中国三餐制习俗确立与巩固时期。

汉代初年,一日两餐与一日三餐制并行,但后者已经得到社会的广泛认可并得以逐渐推广开来。汉代以后,我国大部分地区都主要实行早、午、晚三餐制了,古称“三食”,这是被人们普遍承认的规

范饮食制度，既利于生活，也利于生产。

汉唐时期三餐饭的具体时间是怎样安排的呢？孔子曾说：“不时，不食。”（《论语·乡党》）也就是说不到该吃饭的时候不吃。郑玄对此注曰：“一日之中三时食，朝、夕、日中时。”郑玄是以汉代人们的饮食习惯来注解孔子这句话的，这说明汉代已经初步形成了三餐制的饮食规律。

第一顿饭为朝食，也就是朝食。汉唐时期朝食一般安排在天色微明以后，成书于西汉的《礼记·内则》中说：“男女未冠笄者……昧爽而朝，问何食饮矣，若已食则退，若未食，则佐长者视具。”这是说未成年的男女，在天色微明以后就要去向父母请安，问候饮食。如果父母已用毕早餐，即可告退，如未进食，就在一旁侍奉，等候差遣。可见，早餐一般是在天色微明时就开始了。唐代有不少表现早餐的诗歌，如杜甫《石壕吏》云：“急应河阳役，犹得备晨炊。”刘禹锡《武陵观火诗》云：“是时直突烟，发自晨炊徒。”这些都是歌咏晨炊的。

第二顿饭为昼食，汉人又称饔食，也就是中午之食。许慎《说文解字》曰：“饔，昼食也。”清人段玉裁说：“此犹朝曰饔，夕曰飧也，昼食曰饔，俗讹为日西食曰饔，见《广韵》。”（《说文解字注》）今人张舜徽先生《说文解字约注》中认为：“许（慎）云昼食，谓中午之食也。昼字从昼省，从日，言一日之中，以此为界也。今湘湖间犹谓上午为上昼，下午为下昼，则昼食为午时食明矣。《御览》卷849引《说文》作‘中食也’，谓日中之食也，犹今语称中餐也。”可见，中食一般是在正午时刻。如今江浙一带称午饭为“晡饭”，华北一带称午饭为“晌午饭”，都是汉唐时期语言的遗留。

唐代文献中有不少中餐词语，如段成式《酉阳杂俎·玉格》云：“忽见一寺，门宇炳焕，遂求中食。”贾岛《送贞空二上人》诗云：“林下中餐后，天涯欲去时。”白居易《咏闲》诗云：“朝眠因客起，午饭伴僧斋。”这些都反映出唐人对中餐的重视。

第三顿饭为铺食，也称煨食，即晚餐。《说文解字》云：“煨，铺也。”而释“铺”则说：“日加申时食也。”清人王筠《说文解字句读》曰：“谓日加申之时而食谓之铺也。日加某者，古语也。”申时一般是在下午3时~5时之间。古人习惯早睡早起，所以第三餐饭的时间安排也比现代人的晚饭时间要早一些。汉人王褒《僮约》曰：“舍中有客，提壶行沽，汲水作铺，”如果晚饭做晚了，客人回家就很不方便了。铺时正是吃饭的时候，这在《史记》中也有印证，《史记·吕太后本纪》云：“日铺时，遂击产。”当时周勃等人诛灭诸吕，正是利用了铺时这个吃晚饭的时机，猝不及防地给诸吕以突然袭击，才击溃了吕产的禁卫军。

三餐饭的时间安排大致如此，但是，在汉唐时期，两餐制也并没有退出历史舞台，许多地方还存在根据季节的不同和生产的需要，而采用两餐制的，有些穷苦的人家也常年采用两餐制。据居延汉简中“朝三升、暮三升”的记载和《汉书·晁错传》中“人情一日不再食则饥”，以及唐人柳宗元《种树郭橐驼传》中“吾小人辍飧饔以劳吏者，且不得暇。”这些记述都反映出汉唐时期一些劳苦人家是实行两餐制的。

以上是汉唐时一般民众的饮食餐制，在社会上层，特别是皇帝的饮食并不是如此，按照当时礼制规定，皇帝的饮食多为一天四餐，即《白虎通义·礼乐》中所说的，天子“平旦食，少阳之始也；昼食，太阳之始也；晡食，少阴之始也；暮食，太阴之始也。”可见，饮食餐数的施行情况主要因饮食者身份地位的不同而各异。

从以上的论述中，可以看出，先秦是中国餐制习俗形成的时期，当时主要为一日两餐。餐制从一日两餐普遍改为一日三餐，是在农业生产水平有了较大发展的汉唐时期才实行的。但这也并没有结束两餐制，两餐制和三餐制在汉唐时期始终是并存的。

二 分食与合食

一般人认为，中国传统的宴席方式是共享一席的合食制。遇有

喜庆,无不是以大宴宾朋来表示,其特征可用“食前方丈”来概括。这种津液交流的合食制虽然显得热烈隆重,但从卫生的角度来看并不妥当,所以,这种在一个盘子里共餐的合食传统,确实有必要改良。然而,这种传统在中国并不古老,存在的历史也只是一千多年,在汉至唐代中期,人们吃饭都还是分食制。

1. 分食制探源

分食制的历史可以上溯到远古时期,在原始氏族社会里,人们遵循着一条共同的原则,这就是对财物的共同占有,平均分配。在一些开化较晚的原始部族中,可以看到这样的事实,氏族内食物是公有的,食物烹调好了以后,按人数平分,没有厨房和饭厅,也没有饭桌,各人拿到饭食后都是站着或坐着吃,这就是最原始的分食制。(参见石兴邦《半坡氏族公社》第26页,陕西人民出版社1979年版)

考古工作者在对殷墟的发掘中也发现,“殷墟出土陶鬲破片占大量,一鬲容积,只可足一人一餐之用,似乎是人各一鬲,而且是鬲皆用陶,即贵族墓也不例外。以鬲煮粥,只是把米和水放入鬲中加火漫煮,米熟即得。”(郭宝钧《中国青铜器时代》第113页,三联书店1963年版)这从饮食器具上也证明了当时实行的是分食制。

为什么中国在唐代以前都实行的是分食制呢?回答这个问题,必须从中国传统家具上去找答案。众所周知,在汉代以前,中国先民习惯于席地而坐,然后凭俎案而食,人各一份。什么是席呢?据《周礼·司几筵》郑玄注说:“铺陈曰筵,籍之曰席。”贾公彦疏曰:“凡敷席之法,初在地者一重即谓之筵,重在上者即谓之席。”古代的“筵”和“席”都是用竹或芦苇编织的,筵铺满整个房间,一块筵周长为一丈六尺,房间大小用多少筵来计算。席则铺在筵上,质料也较筵细些。在举行宴会时,食品、菜肴放在席前的案上或直接放在筵上,主客都坐在席上,无席而坐是被视为有违常礼的,后世的筵席、席位、酒席等名称就是由此而来的。在宴会中正席坐食,也是古

代礼仪的重要方面，孔子曾说：“席不正，不坐。君赐食，必正席先尝之。”（《论语·乡党》）

古代席前的俎案，其制式都非常矮小，这是为了与坐在席上相适宜而设计的。如在晚于半坡的山西襄汾陶寺新石器文化遗址中，考古工作者在此曾发现了一些用于饮食的木案。木案平面多为长方形或圆角长方形，长约一米，宽约三十厘米左右。案下三面有木条做成的支架，高仅十五厘米左右。木案出上时都放置在死者棺前，案上还放有酒具多种，有杯、觚和用于温酒的罍。稍小一些的墓，棺前放的不是木案，而是一块长五十厘米的厚木板，板上照例也摆上酒器。陶寺文化遗址还发现了与木案形状相近的木俎，也是长方形，略小于木案。俎上放有石刀、猪排或猪蹄、猪肘。（参见高炜：《陶寺龙山文化木器的初步研究——兼论北方漆器起源问题》，《中国考古学研究》第2集，科学出版社1986年版。）这是我们现在所能见到的最早一套有关反映饮食方式的实物，可以看出，当时人们进食与烹饪都是坐在地上的。

2. 分食制的传承

到了汉代，中国家具与先秦相比，并未发生明显变化，因此，分食制也得以传承沿袭。

我们从发掘出的汉墓壁画、画像石和画像砖上，经常可以看到人们席地而坐、一人一案的宴饮场面。如在河南密县打虎亭一号汉墓内画像石的饮宴图上，宴会大厅上帷幔高垂，富丽堂皇。主人席地坐在方形大帐内，其面前设一长方形大案，案上有一大托盘，托盘内放满杯盘。主人席位的两侧各有一列宾客席，已有三位客人就坐，有的在互相交谈，几个侍者正在其它案前作准备工作。另在成都郊出土的汉代画像砖上，也有一幅宴乐图，在其右上方，一男一女正席地而坐，男者头上戴冠，身着宽袖长袍，女者头戴双髻，两人一边饮酒，一边观赏舞蹈。中间有两案，案上有缶、盂，缶、盂中有酒勺。

由此可见,这些低矮的食案是与人们席地而坐的习惯相适应的。据王仁湘先生考证:食案“从战国到汉代的墓葬中,出土了不少实物,以木料制成的为多,常常饰有漂亮的漆绘图案。汉代承送食物还使用一种案盘,或圆或方,有实物出土,也有画像石描绘出的图像。承托食物的盘如果加上三足或四足,便是案,正如颜师古《急就篇》注所说:‘无足曰盘,有足曰案,所以陈举食也。’”(王仁湘《饮食与中国文化》第282页,人民出版社1994年版)

文献中也有不少材料证实这种分食方式。《史记·项羽本纪》中的鸿门宴,虽然充满刀光剑影,但也透露出当时实行的是分食制,在宴会上项王、项伯、范增、沛公以及张良,这五人,一人一案。《史记·田叔列传》中写汉高祖过赵,“赵王张敖自持案进食。”可见食案是很轻的。《汉书·外戚传》中也有言,“许后朝皇太后,亲奉案上食。”这也说明食案是很轻的,一般只限一人使用,所以这些女子都能举得起。

汉代文献中除有这些一人一案的记载外,还有席地而食的描述,如《史记·田叔列传》褚先生补曰:“(平阳)主家令(田仁与任安)两人与骑奴同席而食,此二子拔刀列断席而别坐。主家皆怪而恶之,莫敢呵。”

以上这些文献都说明,汉代人们都是坐在席上饮食,席前设案,这与先秦别无二致。

南北朝时,分食制的习俗仍在传承,据《陈书·徐孝克传》中说:国子祭酒徐“孝克每侍宴,无所食噉,至席散,当其前膳羞损减,高宗密记以问中书舍人管斌,斌不能对。自是斌以意伺之,见孝克取珍果内绅带中,斌当时莫识其意,后更寻访,方知还以遗母。斌以实启,高宗嗟叹良久,乃敕所司,自今宴享,孝克前饌,并遣将还,以饷其母,时论美之。”这个典故说明,在南朝时,宴会还是维持着一人一案的分食制方式,如果共围一席,徐孝克就不可能将食物悄悄藏在怀中,带回家去孝敬老母了。

分食制在汉至初唐时期能够施行,使用食案进食是一个重要原因。“虽不能绝对地说是一个小小的食案阻碍了饮食方式的改变,但如果食案没有改变,饮食方式也不可能会有大的改变。历史告诉我们,饮食方式的改变,确实是由高桌大椅的出现而完成的,这是中国古代由分食制向合食——会食制转变的一个重要契机。”(王仁湘:《饮食与中国文化》第285页,人民出版社1994年版)

3. 分食向合食的转变

西晋以后,居住在西北地区的匈奴、鲜卑、羌、氐等少数民族先后进入中原地区,出现了规模空前的民族大融合的局面,引起了饮食生活方面的一些新变化。同时,建筑技术的进步,特别是斗拱的成熟和大量使用,增高和扩展了室内空间,这也对家具提出了新的需求。床榻、胡床、椅子、凳等坐具相继问世,逐渐取代铺在地上的席子。凡此种种,都不断冲击着传统席地而坐的饮食习俗。

这时的床,与我们今天仅供睡眠用的床有所不同。《说文解字》云:“床,身之安也。”《释名》曰:“人所坐卧曰床。”说明当时的床具有坐卧两种用途。关于床的规格,《初学记·床》说,床长八尺。当时一尺相当于今天市尺的七点五寸。床的高度一般为六寸左右,相当于今天的四点七寸。人们吃饭也在床上进行,在宫廷宴会上,帝王常常坐在床上,即“殿堂之上,惟天子居床,其余皆铺幅席前设筵。”(《太平御览》卷175引挚虞《决疑》)可见,床在刚出现之时,只有帝王才配在宴会上高人一等地“居床”,其余大臣仍席地面设筵。后来,床普及于民间。直到唐代,虽然桌椅已出现,但还可看到人们在床上吃饭的情形,如唐人段成式《剑侠传》中说:“遂揖客入宴,升床当席面坐。二少年列坐两旁,陈列品位。”杜光庭《虬髯客传》中也说:“行次灵石旅舍,既设床,炉中烹肉且熟……遂环坐……切肉共食。”

榻是一种比床短的坐卧之具,《释名》云:“长狭面卑曰榻,言其榻然近地也。”《初学记·床》载:“榻长三尺五”,比床短。

除了床榻以外，胡床也是这时的主要坐具。胡床是东汉后期从西域传入中原地区的，最早见于《后汉书·五行志》：汉灵帝“好胡服、胡帐、胡床、胡坐。”魏晋南北朝时，胡床作为一种坐具，在我国已普遍使用，如《晋书·五行志》说：北方“相尚用胡床、胡盘，及为羌煮貊炙，贵人富室，必畜其器，吉享嘉会，皆以为先。”关于胡床的形制，胡三省认为：胡床“以木交午为足，足前后皆施横木，平其底，使错之地而安。足之上端，其前后亦施横木而平其上，横木列窍以穿绳条，使之安坐。足交午处复为圆穿，贯之以铁，敛之可挟，放之可坐。”（《资治通鉴》卷242）很清楚，胡床类似现在的轻便折叠椅，俗称马扎子。

胡床的坐法，与中国传统的跪坐完全不同，它是臀部坐在胡床上，两腿垂下，双脚踏地。《梁书·侯景传》载，侯景“常设胡床及筌蹄，著靴垂脚坐。”这种坐法又称为“胡坐”。由于坐胡床必须两脚垂地，这就改变了传统跪坐的姿势，且这种坐姿又比跪坐舒服，因此，中国传统席地而跪坐的饮食方式也受到了冲击。

魏晋南北朝开始的家具新变化，到隋唐时期走向高潮，一方面表现于传统的床榻几案的高度继续增高，常见的有四高足或下设壶门的大床，案足增高。另一方面是新式的高足家具品种增多，椅子、桌子都已经开始使用，目前所知纪年明确的椅子形象，发现于西安唐玄宗时高力士哥哥高元珪墓的墓室壁画中，时间为唐天宝十五载（756年）。四足直立的桌子，也出现在敦煌的唐代壁画中，人们在桌上切割食物。到五代时，这些新出现的家具日趋定型，在《韩熙载夜宴图》中，可以看到各种桌、椅、屏风和床等陈设室内，图中人物完全摆脱了席地而食的旧俗。

桌椅出现以后，人们围坐一桌进餐也就是自然之事了，这在唐代壁画中也有不少反映，1987年6月，考古工作者在陕西长安县南里王村发掘了一座唐代韦氏家族墓，墓室东壁绘有一幅宴饮图，图正中置一长方形大案桌，案桌上杯盘罗列，食物丰盛，有馒头、蒸

饼、胡麻饼、花色点心、肘子、酒等，案桌前置一荷叶形汤碗和勺子，供众人使用，周围有三条长凳，每条凳上坐三人，这幅图表明分食已过渡到合食了。此外，在敦煌第 473 号窟唐代壁画中也可看到类似围桌而食的情景，这些都充分说明唐人的饮食方式已发生了划时代的改变。

汉唐时期由分食制转变为合食制，并不是随着桌椅的出现而一次性地完成的，中间也还是有人坚持分食的，如南唐画家顾闳中的传世名作《韩熙载夜宴图》，就透露了有关信息。图中的南唐名士韩熙载盘膝坐在床上，几位士大夫分坐在旁边的靠背大椅上，他们的面前分别摆着几个长方形的几案，每个几案上都放有一份完全相同的食物，是用八个盘盏盛着的果品和佳肴。碗边还放着包括餐匙和筷子在内的一套进食具，互不混杂，这说明在唐代末年，合食制成为潮流之后，分食的方式也并未完全消除。此外，在有些场合，即使是围桌而食，但食物却还是一人一份，不是后世那种津液交流的合食制，而是有合食气氛的分食制，合食制的普及是在宋代。

概言之，汉唐时是中国饮食方式发生巨大变化的时期，这一变化是由于家具的革新而引起的，其中，桌椅的出现是这场变革的关键，没有这场家具变革的浪潮出现，显然是不可能完成由分食制向合食制的转变。当然，一种新的饮食方式的出现，需要同传统的饮食方式进行一段时期的磨合，逐步进化，并不是一下子就能普遍推广开来的，汉唐时期由分食到合食的发展历史也证明了这一点。分食也好，合食也好，都是与当时的社会文化发展相适应的。正如王仁湘先生说：“分餐制是历史的产物，合食制也是历史的产物，那种实质为分餐的合食制也是历史的产物。现在重新提倡分餐制，并不是历史的倒退，现代分餐制总会包容许多现代的内容，古今不可等视之。”（王仁湘《饮食与中国文化》第 293 页，人民出版社 1994 年版）

三 饮食礼仪

汉唐时期的饮食是在一定礼仪规范下的生活事项，礼主要是

通过饮食活动来区别君臣、尊卑、长幼，以实现“讲礼于等”的基本精神。那么，在饮食上怎样表现这种约束力，以实现等级区别呢？

1. 宴席座次礼仪

《史记·项羽本纪》中记载，西楚霸王项羽在鸿门军帐中设宴招待刘邦。在宴会上，“项上、项伯东向坐。亚父南向坐，亚父者，范增也。沛公北向坐，张良西向侍。”在这里，项羽和他的叔父项伯坐的是主位，坐西面东，是最尊贵的座位。其次是南向，坐着谋士范增。再次是北向，坐着项羽的客人刘邦，说明在项羽眼里刘邦的地位还不如自己的谋士。最后是西向东坐，因张良地位最低，所以这个位置就安排给了张良，叫做侍坐，即侍从陪客。鸿门宴上座次的安排是主客颠倒，反映了项羽的自尊自和对刘邦、张良的轻侮。

以上是汉唐时期室内宴席尊卑座次的安排，而汉唐时堂上宴席尊卑座次则与此不同。

堂是古代宫室的主要组成部分。堂位于宫室主要建筑物的前部中央，坐北朝南。堂前没有门而有两根楹柱，堂的东西两壁的墙叫序，堂内靠近序的地方分别叫东序和西序；堂的东西两侧是东堂、东夹和西堂、西夹；堂的后面有墙，把堂与室、房隔开，室、房有门和堂相通，古人常有“登堂入室”的说法。由于当时宫室是座落在高出地面的台基上的，所以堂前有两个阶，东面的叫东阶，西面的叫西阶。堂的这种格局，在古代并无多大变化。堂用于举行典礼、接见宾客和饮食宴会等，但不用于寝卧。

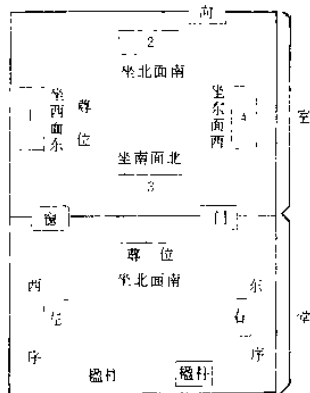


图 11 堂屋结构及方位尊卑示意图

在堂上举行宴会，一般是南向为尊，所以史书上有“坐北朝南

为尊”的说法。但是，由于地区不同，汉唐时堂上宴席的坐次又有所区别，大体上可以分为北方和南方两种类型：

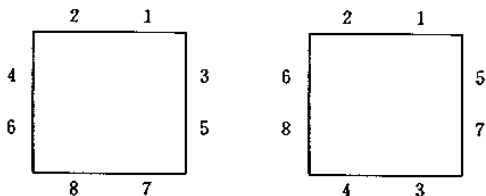


图 45 北方通行座次图 南方通行座次图

在这两幅图里可以看到，一席大致为八人。人数超过八人时，还是按照这种尊卑顺延设席。南北座次略不同，但上座则完全相同，这是由中国传统礼俗所决定的。席上最重要的是上座，必须待上座者入席后，其余的人方可入席落座，否则为失礼。

这种以宴席座位次序来显示尊卑高下的礼俗，普及到社会的各个阶层，一直在汉唐乃至明清流行，并传承到近现代。

2. 进餐礼仪

汉唐时期的进餐礼仪规则，在《礼记》中有详细记载，由于《礼记》是儒家经典，所以它所体现的饮食行为规范，为封建社会历代统治者所遵循，并成为一种礼俗。

首先，在摆放菜肴上，必须按照礼的规则，《礼记·曲礼》云：“凡进食之礼，左肴右胾，食居人之左，羹居人之右。脰炙处外，醢酱处内，葱涑处末，酒浆处右。以脯脩置者，左胸右末。”凡是陈设餐食，带骨的菜肴放在左边，切的纯肉放在右边。饭食靠着人的左手方，羹汤放在靠右手方。细切的和烧烤的肉类放远些，醋和酱类放在近处。蒸葱等伴料放在旁边。酒浆等饮料和羹汤放在同一方向。如果另要陈设干肉、牛脯等物，则弯曲的在左，挺直的在右。这套程序在《礼记·少仪》中更有详细的记载，如“羞濡鱼者进尾，冬右腴，夏右鳍。”上鱼肴时，如果是烧鱼，以鱼尾向着宾客；冬天鱼肚向着

宾客的右方，夏天鱼脊向宾客右方。“凡齐，执之以右，居之于左。”凡是用五味调和的菜肴，上菜时，要用右手握持，而托捧于左手上。

同时，“礼有以多为贵者，天子之豆二十有六，诸公十有六，诸侯十有二，上大夫八，下大夫六。”（《礼记·曲礼上》）这就是说天子的饮食有二十六道菜，公爵十六，诸侯十二，上大夫八，下大夫只有六道菜。我们再比较一下平民的饮食之礼，《礼记·乡饮酒义》曰：“乡饮酒之礼，六十者三豆，七十者四豆，八十者五豆，九十者六豆，所以明养老也。”乡饮酒，是乡人以时会聚饮酒之礼，在这种庆祝宴会上，最为恭敬的长者，也只能享受六盘菜的礼，只相当于一个下大夫平日的生活水平。从这些礼文中可以反映出，不同阶层的饮食差别是非常悬殊的。

其次，在用饭过程中，也有一套繁文缛礼，这就是“共食不饱，共饭不择手，毋搏饭，毋放饭，毋流歃，毋咤食，毋啮骨，毋反鱼肉，毋投与狗骨。毋固获，毋扬饭。饭黍毋以箸，毋盪羹，毋刺齿，毋歃醢。客絮羹，主人辞不能享；客歃醢，主人辞以饔。濡肉齿决，干肉不齿决。毋噉炙。卒食，客自前跪，撤饭齐以授相者，主人兴辞于客，然后客坐。”（《礼记·曲礼上》）这段话是说，大家共同吃饭时，不可只顾自己吃饱。如果和别人一起吃饭，就要检查手的清洁，不要用手搓饭团，不要把多余的饭放进锅中，不要喝得满嘴淋漓，不要吃得啧啧作声，不要啃骨头，不要把咬过的鱼肉又放回盘碗里，不要把肉骨头扔与狗。不要专据食物，也不要簸扬着热饭。吃蒸黍饭要用手而不用箸，不要大口囫圇的喝汤，也不要当着主人的面调和菜汤，不要当众剔牙齿，也不要喝腌渍的肉酱。如果有客人在调和菜汤，主人就要道歉，说是烹调得不好；如果客人喝到酱类的食品，主人也要道歉，说是备办的食物不够。湿软的肉可以用牙齿咬断，干肉就得用手分食。吃炙肉不要撮作一把来嚼。吃饭完毕，客人应起身向前收拾席上盛着腌渍物的碟子交给旁边伺候的人，主人跟着起身，请客人不要劳动，然后，客人再坐下。

如果是和长者在一起吃饭,更要注意规矩,《礼记·少仪》云:“燕侍食于君子,则先饭而后已;毋放饭,毋流馐。小饭而亟之,数噍,毋为口容。”与尊长一起吃饭时,先奉尊长食,同时要等尊长吃完后才停止;不要落得满桌是饭,流得满桌是汤。要小口地吃,快点吞下,咀嚼要快,不要把饭留在颊间咀嚼。同时,还要注意“羹之有菜者用挾,其无菜者不用挾”。汤里面有菜,就得用筷子来夹,如果没有,则但用汤匙。

与国君进食,更要讲究揖让周旋之礼,这就是:“若赐之食而君客之,则命之祭,然后祭;先饭辨尝羞,饮而俟。若有尝羞者,则俟君之食,然后食,饭饮而俟。君命之羞,羞近者,命之品尝之,然后唯所欲。凡尝远食,必须近食。”(《礼记·玉藻》)这说明与国君一同进食,也有一定的规矩。通常按共食的礼节,都是主人先祭,客人后祭,如果君赐臣食,臣可以不祭。君以客礼待臣,臣就要祭了,但也得先奉君命,然后才敢祭;上菜以后,侍食的臣子要代膳宰遍尝各味,然后停下来喝饮料,等国君开始吃后再吃。要是膳宰代尝饮食,就不必品尝了,等国君开始吃就可以吃了,但是吃饭也得啜饮以等候国君。国君请用菜的时候,要先吃近处的菜,每道菜都尝一点,然后才能依自己的爱好来选食,凡是想吃远处的东西,必须先由近处开始,然后再渐及远处的,这样可以避免贪多的嫌疑。

如果“君未覆手,不敢飡。君既食,又饭飡,饭飡者,三饭也。君既撤,执饭与羹,乃出授从者。凡侑食,不尽食,食于人,不饱。”(《礼记·玉藻》)

以上这些繁琐礼节的宗旨,是培养人们“尊让契敬”(《礼记·乡饮酒义》)的精神,它要求社会不同阶层的人们都得遵照礼的规定去进行饮食活动,以保证上下有礼,从而达到贵贱不相逾的生活方式。这套饮食礼俗对中国古代社会产生过极大的影响,由于日常生活和交际的需要,饮食生活中的礼俗进一步固定下来,例如《礼记·曲礼》所说:“凡进食之礼,左肴右胾,食居人之左,羹居人之右

……”。从汉唐时的画像石、画像砖、帛画、壁画中所常见的宴饮图来看,这套饮食礼俗,在汉唐似普遍遵循着。有些礼俗,如今仍在沿袭,如“长者举,未醺,少者不敢饮。”(《礼记·曲礼上》)“凡尝远食,必须近食”(《礼记·玉藻》)等等。

第二节 节日礼仪食俗

节日礼仪食俗,是中华民族饮食文化一份珍贵的遗产。它是中国先民在长期社会活动过程中,适应生产、生活的需要和欲求而创造出来的,特别是在汉唐,中国许多年节形成并成熟于这一时期,这些年节几经嬗变,一直传延至今。

汉唐时期的年节具有四个特点:(一)数量多。(二)节日形式成熟,构造复杂,每个节日都有一套相应的节日传说、节日饮食、节日礼仪,构成了一个个繁复的节日习俗系统。(三)在每个节日中都可找到一些最为古老的文化遗存因子。(四)汉唐年节中的饮食,最能集中、强烈地反映出汉唐文化的内容和色彩。

汉唐年节中的这四个特点,一方面证明它的载体文化是高度发达而成熟的;另一方面证明它自身也是高度成熟的。可以说,正是由于这两方面成熟的条件,才使得汉唐年节饮食习俗如此绚丽多彩,撩人兴味。

一 春节食俗

百节年为首,新年春节,是汉唐人生活中的盛典。

春节的源起和滥觞非常古老,早在远古时期,便传承着以立春日前后为时间座标,以春耕为主题的农事节庆活动。这一系列的节庆活动不仅构成了后世元旦节庆的雏型框架,而且它的民俗功能和构成因子也一直遗存至今。

汉唐是由立春节庆向现代的春节大年节的过渡时期,它表现为两个演进过程:其一为节庆日期由以立春为中心,逐渐过渡到以

正月初一为中心，如《荆楚岁时记》所云：“正月一日，是三元之日也。”即岁之元、时之元、月之元，所以汉唐人将此称为元旦；其二为单一型态的立春农事节庆逐渐过渡到复合型态的新年节庆。由此产生了一系列以除疫、延寿为目的的饮食习俗，其主要表现就是饮椒柏酒、屠苏酒、桃汤，吃五辛盘、胶牙饧等。

早在汉代，元旦便与饮椒柏酒的习俗结合在一起了。椒酒在先秦时曾是楚人享神的酒醴，到了汉代，“椒”又与寿神之一的北斗星神挂上了钩，据东汉崔寔《四民月令》说：“椒是玉衡星精，服之令人身轻能（耐）老，柏是仙药。”隋人杜公瞻在《荆楚岁时记》注中引魏晋文献说：“晋成公公安《椒华铭》曰：‘肇惟岁首，月正元旦，厥味惟珍，蠲除百疾。’是知小岁则用之，汉朝元正则行之……董勋云：‘俗有岁首酌椒酒而饮之，以椒性芬香，又堪为药，故此日采椒花以贡尊者饮之，亦一时之礼也。’”可见，汉晋时人们已相信元旦饮用椒花柏叶浸泡的酒，能使人在新年里身体健康，百疾皆除，延年益寿。

当时人们饮椒柏酒还传承着从年、辈最小的家族成员开始，最后才由年、辈最高的家族长辈饮酒的俗规，至于为什么要先从小孩饮起，晋人董勋《问礼俗》曾作解释：“俗云小者得岁，先酒贺之；老者失岁，故后饮酒。”

魏晋南北朝时，人们在元旦除了饮椒柏酒外，还兴起了饮屠苏酒的习俗，《荆楚岁时记》中说：元旦“长幼悉正衣冠，以次拜贺，进椒柏酒，饮桃汤，进屠苏酒、胶牙饧，下五辛盘；进敷淤散，服却鬼丸；各进一鸡子。”屠苏是一种药剂，南朝梁人沈约《俗说》云：“屠苏，草庵之名。昔有人居草庵之中，每岁除夜遣闾里药一剂，令井中浸之，至元旦取水置于酒尊，合家饮之，不病瘟疫。今人有得其方者，亦不知其人姓名，但名屠苏而已。”显然，最早的屠苏酒是预防时疫的一种中药配剂，在元旦取浸过屠苏药剂的井水饮用，含有新水崇拜的意味。后来，晋人葛洪曾用细辛、干姜等泡制屠苏酒，逐步演化为用一些中药来泡制酒，以起治病防病的作用。

吃五辛盘也是为了健身，魏晋时将大蒜、小蒜、韭菜、芸苔、胡荽称为五辛，在元旦时，人们将这五种辛香之物拼在一起吃，意在散发五脏之气。唐代著名医学家孙思邈在《食忌》中说：“正月之节，食五辛以辟疠气。”他在《养生决》中亦云：“元旦取五辛食之，令人开五脏，去伏热。”按照现代科学观点，元旦之际，寒尽春来，正是易患感冒的时候。用五辛来疏通脏气，发散表汗，对于预防时疫流感，无疑具有一定的作用。吃五辛盘反映了汉唐人们把新年健康的追求，寄托在元旦这一天。

五辛盘是后世春盘、春饼的雏形，唐代时，人们对五辛盘作了改进，增加了一些时令蔬菜，汇为一盘，号为春盘，取其生发迎春之义，在元旦至立春期间食之。如唐代《四时宝镜》中言：“立春日春饼生菜，号春盘。”《关中记》也说：“唐人于立春日作春饼，以春蒿、黄韭、蓼芽包之。”随着时间的推移，春盘、春饼、春卷的名称相继更新，其制作也越来越精美了。

元旦中的其它一些食物，也多寓吉祥之意，表达人们对新年美好生活的向往，如元旦吃“胶牙饴”，这是一种饴糖，古汉语中“胶”与“固”相通，胶牙即固牙，俗传吃了这种糖之后可以使牙齿牢固，不脱落。

大约自汉代起，元旦期间大吃大喝已成风气，据《汉官仪》和《后汉书·礼仪志》等书记载，汉制规定，每年元旦，群臣都要给皇帝朝贺，称为“正朝”，皇帝便大摆筵席款待群臣，君臣饮宴欢度佳节。此后，在魏晋至唐，元旦朝贺，皇帝大宴群臣成为定制，如曹植《元会》诗中描写三国魏时元旦朝贺宴会云：“初岁元祚，吉日惟良。乃为嘉会，宴此高堂。”晋时元旦朝贺皇帝时，皇帝要给百官增禄，每人赐醪酒二升。宴会上，“冠盖云集，樽俎星陈。肴蒸多品，八珍代变。羽爵无算，究乐极宴。”（《晋书·乐志上》）唐代宫廷元旦朝会不仅沿袭汉晋旧俗，而且由于天下一统，经济文化繁荣昌盛，元旦宫廷宴会自然成了旷代之举。元旦之日，唐朝皇帝不仅要受汉族百

官朝贺，而且来自远方少数民族和附属国的首领和使臣也来奉礼恭贺。因此，朝堂大殿筵席纷陈，钟鼓喧天，丝竹震耳，歌舞升平，预祝新年国运亨通。

二 元宵节食俗

正月十五元宵节，又称上元节，是新年的第一个月圆之夜。

元宵节起源于汉代，据《史记》记载，因西汉初年平定诸吕叛乱在正月十五，汉文帝便决定每逢此夜都要出游，与民同乐，后来人们便将此日定名为元宵节。汉武帝时，又将此日称之为上元燃灯节，祭祀“太一”天神，从此形成了这天夜里张灯结彩的习俗。东汉时，佛教传入中国，佛教中聚集观灯的习俗又与之结合起来。这样，正月十五灯光辉煌的活动，既有祭太一神的旧俗，又有燃灯礼佛的虔诚，成了一个独具风采的传统节日。

汉唐时，元宵节并不是吃汤元，汤元始于宋代。魏晋南北朝时，人们在这一天主要是喝豆粥，《荆楚岁时记》说：“正月十五日作豆糜，加油膏其上，以祠门户。”“正月半宜作白粥泛糕。”

唐代时，人们在晚上观灯之时，喜食一种粉果和焦髓。焦髓是一种油炸的带馅圆面点，《太平广记》卷234《尚食令》条记了一条尚食局造髓子手做焦髓子的故事，这位髓子手为了报冯给事的恩，想为冯家做一次髓子，冯给事问：需“要何物？”（答）曰：要大台盘一只、木楔子三五十枚，及油铛炭火，好麻油一二斗，南枣面少许。”第二天，髓子手来了，“取油铛烂面等调停。袜肚中取出银盒一枚，银篦子、银箸各一。候油煎熟，于盒中取髓子馅，以手于烂面中团之。五指间各有面透出，以篦子刮却，便置髓子于铛中。候熟，以箸箸沥出，以新汲水中良久，却投油铛中，三五沸取出。抛台盘上，旋转不定，以太圆故也。其味甚美，不可名状。”焦髓与汤圆的外形和内馅完全一样，所以有人认为，焦髓实为炸元宵（参见王仁兴《中国年节食俗》第45页，北京旅游出版社1987年版）。不过它是用面制作的。

上述汉唐时的元宵节食俗，主要为一些小点心之类，宋代以后，元宵节的饮食就日益丰富起来。

三 寒食节食俗

寒食节在清明之前一二日，从先秦以迄隋唐，寒食节均为一个大节日。

寒食的形成有两个源头，周代仲春之末的禁火习俗是它的源头之一，禁火这一段时间不能举炊，须得预先准备好食物，在禁火期间吃这种冷食物，也就很自然地被称为“寒食”。

寒食节的另一个源头，是春秋时晋国故地山西一带祭奠介子推的习俗，在寒食节的形成及传承过程中，后一源头的的影响越来越大。曹操《明罚令》和晋人陆翊《邺中记》皆云寒食断火起因于祭介子推。祭介子推的礼仪，以晋国故地今山西一带最为隆重。该地区人民在战国至三国这一段时期内，寒食禁火时间竟长达一个月之久，“老小不堪，岁多死者。”（《后汉书·周举传》）因此，曹操下令革除寒食禁火一月的旧俗，此后寒食三日才相沿成习，这三日是冬至后的一百零四日至一百零六日。

汉唐时寒食节的传统食品有以下几种：

饧大麦粥，《荆楚岁时记》云：“寒食‘禁火三日，造饧大麦粥。’”从其制法来看，并非只是将大麦熬粥加糖，而是先将大麦熬成麦浆，煮熟，再将捣碎的杏仁拌入，冷凝后切成块状，食时浇上糖稀，正如《玉烛宝典》云：“今人寒食悉为大麦粥，研杏仁为酪，引饧以沃之。”后世又将此食品称为麦糕，其中的原料大麦也可以粳米代替。

此外，还有一种名叫干粥的食品，亦称作糗，即炒熟的麦、粟、米粉。食用时，加水调成糊状，也可直接食用。

但是，这些风格古朴的寒食节令食品并不合吃惯了珍肴的贵族口味，于是，一种耐贮存，适于冷食，又酥香脆美的“寒具”便在魏晋时出现了，成为上层社会寒食节的节日美食。北魏贾思勰《齐民要术》对其制法作了介绍，其中说：“环饼一名‘寒具’……以蜜调水

溲(和)面”,然后油炸,是极为酥脆精美的食品。《齐民要术》称它“入口即碎,脆如凌雪”。所以有人将它取名为“馓子”,宋人庄季裕在《鸡肋编》云:“馓子,又名环饼,即古之寒具。”唐人制作寒具时还喜欢粘上一些黑芝麻,使之更香,并取名为“巨胜奴”,“巨胜”即黑芝麻。

汉唐时期寒食节的节令食品还有煮鸡蛋、盐醋拌生菜之类。如唐代寒食节吃煮鸡蛋就是必不可少的主食之一,更有好事者,在鸡蛋上雕刻各种花纹图案,并染上色彩,增加鸡蛋的外观美感,久之,形成了一种传统习俗,这就是唐人所说的镂鸡子,然后,人们又把镂刻成形的鸡蛋拿出来相互比试,即斗鸡卵之俗,意在体现食品雕刻的技能。

如今,寒食节禁火风俗已经消失,但是与这个节日有关的馓子这一节令食品,却仍为人们所喜食,千百年来,传承不绝,并发展成为具有款式繁多,风味各殊的特点。

四 端午节食俗

农历五月五日端午节是中国传统节日中仅次于元旦的第二大节日。古代“午”与“五”同音,所以端午又称“端五”或“重五”。

早在先秦时,人们就普遍认为五月是个恶月,重五之日更是恶日,如《风俗通义》佚文云:“俗说五月五日生子,男害父,女害母。”(吴树平:《风俗通义校释·佚文二十》)又云:“五月盖屋,令人头秃。”(《史记·孟尝君列传》司马贞《索隐》引)所以后世端午节要进行一系列的辟邪、祛疫的活动,这说明构成端午节的一些事象及因子,在先秦时就已存在。

汉代至魏晋是端午节初步形成的阶段,而南北朝至隋唐则是端午节定型化、成熟化的阶段。

端午节最主要的节令食品是粽子。相传粽子始于汉代,是端午节投向水中祭屈原的供品。南朝梁人吴均《续齐谐记》载:“屈原五月五日投汨罗而死,楚人哀之,每至此日竹筒贮米,投水祭之。汉建

武中，长沙区曲白日忽见一人，自称二间大夫，谓曰：“君当见祭，甚善。但常所遗，苦为蛟龙所窃。今若所惠，可以楝树叶塞其上，以五采丝缚之。此二物蛟龙所惮也。”曲依其言。世人作粽并带五色丝及楝叶，皆汨罗之遗风也。”可见，最早的粽子是用楝叶包裹的。

后来，人们又改用菰叶来包粽子，晋人周处《风土记》云：“仲夏端午，烹鹑角黍。”又云：“五月五日，以菰叶裹黏米煮熟，谓之角黍，以象阴阳相包裹，未分散也。”《齐民要术》中又引《风土记》注云：“用菰叶裹黍米，以淳浓灰汁煮之，令烂熟，于五月五日夏至啖之。粘黍，一名粽，一名角黍，盖取阴阳尚相裹，未分散之时象也。”《荆楚岁时记》亦云：“夏至节日，食粽。”其注云：“按周处《风土记》谓为角黍，人并以新竹为筒粽。”此外，《尔雅翼》卷1“伾”字注引《荆楚岁时记》佚文云：“其菰叶，荆楚俗以夏至日用裹粘米煮烂，二节日所尚，一名粽，一名角黍。”

从以上这些材料中可以反映出，在南北朝时，粽子的名称已逐渐代替了角黍，其制作原料也由黍米改为主要用大米了，而且粽子也成为夏至和端午两个节日的节令食品。

事实上，所谓用竹筒贮米和包裹“粽子”，原是南方稻作民族制作主食的两种古老方法，制筒粽的方法是在新砍的竹筒中贮米注水，置火上烧烤成熟食。制粽子的方法是以楝树叶或菰叶包裹粘米，用线缚紧，投水中煮烂，然后取出剥食。这两种制作主食的方法至今仍为部分西南少数民族所沿袭。

竹筒贮米和粽子均是上古南方民族的日常食物，本无特殊的纪念意义，后来，在魏晋南北朝传承过程中，人们又将吃粽子与祭屈原联系起来，这样，后世围绕着粽子这一食品，便衍生了一系列有关的食俗与禁忌，粽子包裹的花样及品种也越来越多，如在唐朝较有名气的粽子就有“百索粽子”、“庾家粽子”、“九子粽”等，其中，“九子粽”为御宴之物，它是将几个粽子用彩线扎在一起，唐玄宗曾有诗赞美它，“四时花竞巧，九子粽争先。方殿临华节，圆宫宴

雅臣。”(唐玄宗《端午三殿宴群臣探得神字并序》)

汉唐时端午节除了食粽子外,还要饮菖蒲酒和雄黄酒。菖蒲是生长在山涧泉流旁的一种名贵药材,具有开窍、祛痰、理气、活血、散风和去湿等功用。饮菖蒲酒起源较早,《荆楚岁时记》云:“以菖蒲或饌或屑,以泛酒。”其酒味芳香爽口,疗效显著,“通血脉,治骨痠,久服耳目聪明。”(李时珍《本草纲目》)到唐代时,端午节便兼饮菖蒲和雄黄酒了。雄黄有毒,具有杀虫解毒的作用,以此配酒,虽然能起到抑制细菌的作用,但对人体也有很大的毒害,不应内服,所以端午节饮雄黄酒是一种有害的风俗。那么古人为什么要在端午节饮这两种酒呢?其原因也是在于古人认为五月为恶月,饮这些酒可以起到辟邪、除疫的作用。

汉唐时,端午节朝廷和家庭都要分别举行宴会,以示庆贺。唐代宫廷端午宴享时,皇帝都要对大臣有所赏赐,以示恩宠,最常赐之物是夏令的粽子。这一天还要举行一些娱乐活动,据《开元天宝遗事》记载,宫中每到端午节,就造粉团、粽子置于盘中,再制作纤巧的小角弓,箭射盘中的粉团,射中者食之。因为粉团滑腻又小,颇难射中。这本是宫中游戏,后来传遍长安,射粉团、食粉团成了端午节的一种风俗。一般民众家庭宴会,除了吃粽子、饮菖蒲酒外,还讲究吃新鲜蔬菜,俗又称“尝新”。

五 中秋节食俗

在中国传统的岁时节日中,中秋和元旦、端午是三个最大的节日,如果加上正月十五元宵节,共为四大节。

八月十五,秋已过半,是为中秋。中秋的渊源是先秦时的秋祀和拜月习俗。秋天是收获的季节,家家拜祀土地神,久而久之,围绕“秋报”形成了一系列风俗。同时,中国的原始宗教是多神教,自然崇拜占有重要地位,祭月、拜月之风很盛,这便为中秋节的产生提供了温床。但是,中秋节成为一个气氛隆重、情感色彩强烈的大节日,却是在南北朝以后,节日的某些习俗形成也比较迟,一般认为,

中秋节成为节日,大约始于唐代。

在唐代,中秋赏月之俗已十分盛行,如《开元天宝遗事》载:“八月十五日夜,(苏颋)于禁中直宿,诸学士备文酒之宴。时长天无云,月色如昼。苏曰:‘清光可爱,何用灯烛?’遂使撤去。”《唐逸史》云:“罗公远,鄂州人。开元中,中秋夜侍明皇于宫中玩月。”唐诗中也有不少歌咏中秋之夜的诗篇,如司空图的《中秋》诗云:“闲吟秋景外,万事觉悠悠。此夜若无月,一年虚过秋。”唐人认为,中秋不见月,是件很遗憾的事。

唐人在中秋赏月的同时,总要以酒食相伴,这样,与月亮有关的食物也就发展起来,其中最具有中秋节特点的食俗是吃月饼。月饼在唐代已经出现,据《洛中见闻》中说:唐僖宗在中秋吃月饼,味极美,他听说新科进士开宴,便赐给他们吃。不过,唐代还没有月饼这一名称,月饼之名,始于宋代。

此外,唐代中秋节还喜欢食玩月羹,据说在五代时,开封一位专卖四季小食的张手美,每届中秋就以玩月羹应市,是以桂圆、莲子、藕粉等精制而成。

中秋节也叫团圆节,所以这一天的饮食活动,多以家庭和亲朋好友为单位进行,以联络感情,增进亲情。从中秋月圆引申出家人团圆,并以中秋为团圆节。虽然这是比较后起的风俗,但企望家庭平安,亲人团圆的心理实际上已深深扎根在中国人的心中。所以,在中国传统节日中,均可找到两条主要线索:一是祭祖,二是聚餐,这两点之所以成为中国传统节日习俗的两条主要线索,与我国传统的重孝道、人伦,重血缘纽带和宗族家族的文化精神和民俗心理息息相关。

六 重阳节食俗

农历九月九日重阳节,又称重九节。古人将九看作阳数,两阳相重,故称“重阳”,又因日月逢九,两九相重,故名“重九”。正如魏文帝曹丕在《与钟繇九日送菊书》中说:“岁往月来,忽复九月九日。

九为阳数，而日月并应，俗嘉其名，以为宜于长久，故以享宴高会。”

重阳节起源甚早，但它的节日化完成于汉代，据《西京杂记》记载：“戚夫人侍儿贾佩兰，后出为扶风人段儒妻，言在宫内时，九月九日佩茱萸，食蓬饵，饮菊花酒，令人长寿。菊花舒时，并采茎叶，杂黍米酿之，至来年九月九日始熟，就饮焉，故谓之菊花酒。”由此可见，西汉初年，宫中即有过重阳节之俗，而且要佩茱萸，食蓬饵，饮菊花酒。

重阳节自汉代以来就有传统的饮食，这就是做重阳糕，饮菊花酒。汉晋时将重阳糕谓之“蓬饵”，“饵”《说文解字》释为“粉饼也。”饵，又称为糕，扬雄说：“饵，或谓之糕。”（《方言》卷13）它是将熟米捣烂或先将米磨成粉子，然后做成糕饼。汉魏时，用麦粉制作的叫饼，用米粉制作的就叫饵。《急就章》注云：“溲米而蒸之，则为饵，饵之言而也，相粘而也；溲面而蒸熟之，则为饼，饼之言并也。”此饼、饵的分别是很清楚的。“蓬饵”是用蓬草加黍米或秫米制成，蓬草是一种菊科植物，用蓬草只是取其香味。据《玉烛宝典》云：“九月食饵，饮菊花酒者，黍秫并收，以因黏米嘉味，触类尝新，遂成积习。”到了唐代，重阳糕的名目就多了起来，据《唐六典》和唐《食谱》等书记载，唐代重阳节有麻葛糕、米锦糕以及菊花糕，《文昌杂录》中说：“唐时节物，九月九日则有茱萸酒、菊花糕。”茱萸可“辟除恶气，而御初寒。”（周处《风土记》）

汉唐时期重阳节有到野外登高之俗，因此，汉唐时人常在此日举行野宴。孙思邈《千金月令》中说：“重阳之日，必以肴酒登高眺远，为时讌之游赏，以畅秋志。酒必采茱萸、甘菊以泛之，既醉而还。”由此可见，野宴已成为汉唐时重阳节一项重要的饮食活动。

重阳野宴始于何时，不得而知，据《荆楚岁时记》说：魏晋南北朝时，“九月九日，四民并藉野宴饮。”隋人杜公瞻注云：“九月九日宴会，未知起于何代，然自汉至宋未改。”任一风俗都不是突兀地出现的，而是前代文化、风俗传统的产物，汉唐九九重阳节的野宴，无

疑传承自先秦时。

以上我们着重介绍了六个节日的饮食习俗,我们认识汉唐年节饮食生活,关键就是要抓住这几个传统性的大节日,虽然汉唐时期各种岁时节令活动多达十几个,但是这些节日多是从几个大年节发展变化而来的。在汉唐时期为数众多的节日中,最具有中华民族节日饮食特色、最能牵动中国人的情感,最能反映中华民族传统的民俗心理和文化精神的,也主要是以上几个大节日。

第三节 信仰食俗

信仰上的饮食习俗,是民间信仰和宗教仪式在中国人民饮食文化中形成的惯例。

中国先民的宗教活动实际是从人们的饮食活动中发展起来的。早期的宗教仪式主要是祭祀,祭祀总是同人类的某种祈求心理分不开的,而这种祈求又是以奉献饮食的形式反映出来。《诗经·楚茨》云:“苾芬孝祀,神嗜饮食。卜尔百福,如几如式。”中国古代的祭祀,无论是大祭或薄祭,都是以最好的食物侍之。饮食不仅促进了宗教信仰的发展,反过来,宗教的发展也为人们信仰食俗的形成产生过重大的影响。

就汉唐时期的信仰食俗而言,主要表现为佛教和道教信仰食俗的形成,这两大宗教都产生于汉代,因此,它们对汉唐时期的饮食文化都发挥了较大的影响。

一 佛教信仰食俗

在中华文化漫长的发展历程中,吸纳过多种来源于异国他邦的宗教。在它们当中,尤以来源于南亚次大陆,并从汉代传入中国的佛教对于中华文化的影响最大。汉唐佛教不仅包含着深刻的哲理思辨、人生态度、艺术形式,而且在人们日常饮食生活方面,也留下了佛教信仰的深深印迹。事实上,在世界各民族的历史上,成熟

宗教的出现,无不给予该民族社会生活以极为巨大的影响。

经过汉唐数百年的发展,由佛教信仰而产生的食俗,已成为一种独特的文化现象,它所制作的素菜、素食、素席都闻名于世,这些素饌常以用料与烹制考究,做工精细,菜肴的色、香、味、形独特和别具风味,深受民众的喜爱和赞赏,所以,人们认为佛教饮食已成为汉唐饮食文化园地中,一朵新鲜而又素洁的花朵。

1. 佛教吃素的起源

众所周知,佛教是主张吃素的,因此,探讨汉唐时期佛教信徒的饮食生活,人们都会联想到素菜。素菜是中国传统饮食文化中的一大流派,悠久的历史使它很早就成为中国菜的一个重要组成部分。特殊的用料,精湛的技艺,使这一流派绚丽多姿;清鲜的口味,丰富的营养,使它在中国菜系中独树一帜。

然而,素菜的起源本与佛教没有直接的联系。中国素菜的发展历史说明,早在东汉初年佛教传入中国之前,素菜就已出现,并得到了一定程度的发展。不过,随着佛教的传入,两者相互结合,素菜开始在寺院中流行起来,并不断有所改进,促进了素菜制作日趋精湛和食素的普及。

东汉佛教传入时,其戒律中并没有不许吃肉这一条。僧徒托钵化缘,沿门求食,遇肉吃肉,遇素吃素,只要吃的是“三净肉”,即不自己杀生,不叫他人杀生和未亲眼看见杀生的肉都可以吃,正如赵朴初先生云:“比丘(指受过具足戒之僧男)戒律中并没有不许吃肉的规定。”(赵朴初《佛教常识问答》第105页,江苏古籍出版社1988年版)

三国时,佛教寺院中也还没有律行素食,从《三国志·吴志》卷49中这段史料可以看出这一点:“笮融者,丹阳人,初聚众数百,往依徐州牧陶谦。谦使督广陵、彭城运漕,遂放纵擅杀,坐断三郡委输以自入。乃大起浮图祠,以铜为人,黄金涂身,衣以锦采,垂铜槃九重,下为重楼阁道,可容三千余人,悉课读佛经,令界内及旁郡人有

好佛者听受道，复其他役以招致之，由此远近前后至者五千余人户。每浴佛，多设酒饭，布席于路，经数十里，民人来观及就食且万人，费以巨亿计。”从竺融“放纵擅杀”和“多设酒饭，布席于路”来看，说明当时佛教并未实行素食。

魏晋南北朝时，佛教盛行。这时，中国汉族僧人主要是信奉大乘佛教，而大乘佛教经典中有反对食肉，反对饮酒，反对吃五辛的条文。他们认为，“酒为放逸之门”，“肉是断大慈之种”，饮酒吃肉将带来种种罪过，背逆佛家“五戒”。这一时期译出的《楞伽》、《楞严》、《涅槃经·四相品》等经文，都提倡“不结恶果，先种善因”，“戒杀放生”，“素食清净”等思想，这与中国儒家的“仁”、“孝”等思想颇为契合，因而深得统治者推崇。特别是南朝梁武帝萧衍，以帝王之尊，崇奉佛教，素食终生，为天下倡，所以，赵朴初先生说：“从历史来看，汉族佛教吃素的风气，是由梁武帝的提倡而普遍起来的。”（赵朴初《佛教常识问答》第105页，江苏古籍出版社1988年版）

据记载，南朝梁武帝萧衍笃信佛教，曾四次舍身佛寺，大臣们花了大量钱财才把他赎出来。在他的极力倡导下，有梁一代佛教之盛，僧尼之多，达于空前，“都下佛寺五百余所，穷极宏丽；僧尼十余万，资产丰沃。所在郡县，不可胜言。道人又有白徒，尼则皆畜养女，皆不贯人籍，天下人口几亡其半。”（《南史·循吏传》）鉴于这种情况，当时便有人向朝廷建议“罢白徒养女，听畜奴婢。婢唯著青布衣，僧尼皆令蔬食。”（同上）这表明南朝梁时几近天下人口之半的僧尼饮食并非严格划一的素食。

在这种情况下，梁普通二年（521年），梁武帝萧衍首先在宫里受戒，自太子以下跟着受戒的达四万八千余人。他还下了《断酒肉文》诏，认为断禁肉腥是佛家必须遵从的善良行为。为守杀生戒起见，他规定祭祀用的牲牢都改用面制，甚至禁止当时的丝织品上出现鸟兽纹样，以避免裁剪时“破了它们的身体”。梁武帝本人的饮食更是为天下范，他“日止一食，膳无鲜腍，惟豆羹糲食而已……不饮

酒。”(《梁书·武帝纪》)

在梁武帝行为的影响下,南朝的僧徒和香客大增,这使寺院有必要制作出素食系列,以便自给自足,佛教素食也由此发展起来。

然而,在南朝以后,尽管佛教中素食的戒律已逐步形成,但还是有僧徒不履行这一戒律的。特别是到唐代,在这时开放自由风气的影响下,僧徒不守戒律的现象也增多了,以至唐朝政府不得不发布诏书以整饬规矩,其云:“迺闻道僧,不守戒律,或公讼私竞,或饮酒食肉……宜令州县官,严加捉搦禁止。”(《全唐文》卷 29《禁僧道不守戒律诏》)从此,断酒禁肉,终身吃素,成为佛门子弟的严格戒律。

需要指出的是,在中国的蒙、藏地区,由于蔬菜种植不易,不吃肉就难以生活,所以这些地区的佛教徒一般都吃肉,这是属于特殊环境下的“开戒”。

2. 佛寺素菜的特点与僧徒食俗

吃素经过梁武帝提倡以后,素菜在佛寺中得到了迅速的发展,其制作也日益精美。据《梁书·贺琛传》载,当时建业寺中的一个僧厨,对素饌特别精通,掌握了“变一瓜为数十种,食一菜为数十味”的技艺。由于佛寺中不断出现这种技艺高超的僧厨,这就给佛寺素食的发展,起到了推波助澜的作用。此后,佛寺素菜经过隋唐僧厨的改进和提高,不仅素菜品种增多,技艺逐步完善,而且还形成了佛寺素菜清香飘拂的独特风味,成为素菜中的一个主流,它的主要特点是:

其一,清新淡雅,擅烹蔬菽。佛寺素菜制作的主要原料有瓜果鲜蔬、三菇六耳、豆类制品等。这些四季时蔬清淡素净,给人以新鲜脆嫩的感觉;软糯的面筋豆皮之类,给人以爽口的感受;香味醇厚的菇类,给人以鲜嫩馨香的口味。

其二,工艺考究,以素托荤。南北朝至隋唐时,佛寺素菜使用的原料虽然比较平常,但工艺考究的制作,能使素菜丰富多彩。山珍

海味及鸡鸭鱼肉,都可用素料来仿制。

其二,历史悠久,影响至今。佛寺素菜经历了一个由单一到多样,由纯素到仿荤,由寺内到寺外的发展过程。源于唐代的许多佛寺名菜,至今仍在烹坛上占有重要位置,为人们所喜食,如桂花鲜栗羹、桑莲献瑞等,这些名菜都有其特定的饮食文化内涵,命名也很雅致。

尽管南北朝以后,佛教的素食有了一定的发展,花色品种也日趋增多,但就一般僧徒们的饮食生活来看,其品种并不丰富。

佛寺僧人的饮食习俗也很独特。用膳一般都在斋堂进行,吃饭时以击磬或击钟来召集僧徒。钟声响后,从方丈到小沙弥,齐集斋堂用膳。

佛寺饮食为分食制,吃同样的饭菜,每人一份,只有病号或特别事务者可以另开小灶。每天早斋和午斋前,都要按规定念供,以所食供养诸佛菩萨,为施主回报,为众生发愿,然后方可进食。唐人顾少连《少林寺厨库记》生动地记述了唐代少林寺的斋食情形,其中说:“每至花钟大鸣,旭日三舍,缁徒总集,就食于堂。莫不咏叹表诚,肃容膜拜,先推尊像,次及有情。洎蒲牢之吼余,海潮之音毕,五盐七菜,重柜香旂,来自中厨,列于广榭,咸造物熟。”

佛寺僧人一般早餐食粥,时间是晨光初露,以能看见掌中之纹时为准。午餐大多为饭,时间为正午之前。晚餐即“药食”,大多为粥。为什么叫“药食”呢?因为在佛教戒律中,和素食一起奉行的还有“过午不食”的规定,即午后不吃食物,如梁武帝一天只吃一餐。只有病号可以午后加一餐,称为“药食”。但隋唐僧人有耕种的习惯,由于劳动,消耗的体力较大,晚上不吃不行,所以多数寺庙中开了过午不食的戒,不过,名称仍为“药食”,本来,“药食”要取回自己房内吃,但由于大家都吃,所以也在斋堂进行。

3. 佛教饮茶习俗

汉唐时期,饮茶习俗得以逐渐普及,实与佛教有密切的关系。

自从佛教在中国兴起后，茶叶很快就成为僧人坐禅不可缺少的饮料，僧徒的生活需要又促进了茶叶生产的发展。

佛教认为茶有三德：（一）坐禅时，可以通夜不眠。（二）满腹时，可以帮助消化。（三）茶为不发（抑制性欲）之药。因此，喝茶就成为佛教徒饮食生活中不可缺少之事，在某种意义上来说，甚至比吃饭还重要。

佛教徒饮茶的历史可追溯到东晋时代，东晋名僧怀信在《释门自镜录》中自述他长寿的秘诀就是喝茶。《晋书·艺术传》也记载，僧徒单道开在后赵的都城邺城（今河北临漳县西南）昭德寺内坐禅修行，他不畏寒暑，昼夜不卧，“日服镇守药数丸，大如梧子，药有松蜜姜桂茯苓之气，时复饮茶苏一、二升而已。”晋唐时有将茶叶掺和果料香料一同饮用的习惯。“茶苏”是一种将茶和姜、桂、橘、枣等香料一同煮成的饮料。虽然这时茶叶尚未单独饮用，但它表明佛教徒饮茶的最初目的是为了坐禅修行。

隋唐时，佛教禅宗派兴起后，佛教徒更重视坐禅。坐禅讲究专注一境，而且必须跏趺而坐，头正背直，不委不倚。长时间的坐禅会使人产生疲倦，精神不易集中，同时吃饱易眠，故必须减食，或不吃晚饭。为此，需要一种既符合佛教戒律，又可以消除坐禅产生的疲劳和作为不吃晚饭的补充物质。古代印度无茶饮，僧徒坐禅常用槟榔树的果实制成所需的饮料，但它没有茶叶好。佛教传入中国后，茶叶这种具有提神醒脑，消除疲劳，有助坐禅的饮品，便受到广大僧徒的欢迎，成为他们最理想的饮料。正如唐人封演所说：“开元中，泰山灵岩寺有降魔师大兴禅教，学禅务于不寐，又不夕食，皆许其饮茶，人自怀挟，到处煮饮。从此转相仿效，遂成风俗。”（《封氏闻见记》卷6《饮茶》）陆羽《茶经》中亦云：“茶味至寒，最宜精行修德之人。”

由于禅宗大力提倡饮茶，寺院僧人饮茶成风，有些僧人嗜好饮茶竟到了“唯茶是求”的地步。《旧唐书·宣宗本纪》记载：“大中三

年(849年),东都进一僧,年一百三十岁,宣宗问服何药而至此,僧对曰:‘臣少也贱,素不知药,性唯嗜茶,凡履处唯茶是求,或遇百碗不以为厌。’”

被人们尊为茶圣的唐人陆羽,虽不是僧人,但却出身于寺院,他一生的行迹几乎没有脱离过寺院。他三岁时,就被湖北天门西坞寺智积禅师收养,智积禅师嗜好饮茶,陆羽专为他煮茶,久之练成了一手高超的采制和煮饮茶叶的手艺。成年后,他又遍游各地名山古刹,采茶、制茶、品茶,结识善烹茶叶的高僧,并不断地总结经验,吸收前人的成就,著成《茶经》一书。可见,陆羽能够著成《茶经》,是与佛教的影响分不开的。

佛教离不开饮茶,因而许多佛寺都种植茶树。由于寺庙多建立在岗峦苍翠、峰谷幽奇的风光胜地,自然条件优越,特别适合茶树生长。从南北朝到隋唐无数寺庙,都辟有茶园。从陆羽《茶经·八之出》可以看出,全国名茶大多出于山谷,山谷大多建有寺庙,名山名寺名茶相得益彰。

现今我国众多的名茶中,有相当一部分最初是由汉唐时的寺庙中培植的。“扬子江中水,蒙山顶上茶”。四川雅安蒙山出产的蒙顶茶,相传是汉代甘露普慧禅师吴理真亲手所植,饮之延年益寿,称作仙茶,晋朝就开始作为贡茶。此外,武夷山出产的大红袍乌龙茶、宜兴的阳羡茶等名茶都是出自唐代寺庙。

综上所述,佛教不仅促进了素菜的发展,而且在饮茶之风的普及、茶叶的种植方面作出了突出的贡献,这一切都成为中国饮食文化的宝贵遗产。

二 道教信仰食俗

佛教是外来的,而道教却是中国土生上长的。史学界和道教界一般都认为道教形成于东汉顺帝(126年~144年)时期,至今已有一千八百多年的历史。但若追溯到战国时齐燕沿海一带宣扬神仙方术,《史记·封禅书》所谓“形解销化,依于鬼神之事”的方仙道与

西汉时托黄帝而言神仙之术、托老子而言修道养寿的黄老道，则这种以神仙信仰为特征的宗教在中国流传已有两千多年的历史了。

道教是在生存意识基础上建立起来的，对生命的尊重是思想的根本。《太平经》说：“夫寿命，天下之重宝也。”（《太平经》卷18）人的生命为什么可贵？道教认为，人是宇宙的精华，体现着天地的神统。“夫人者，乃天地之神统也。灭者，名为断绝天地神统，有可伤败于天地之体，其受害甚深。”（《太平经》卷40）生命一旦消失，就再也不会出现，所以要特别珍重。道教的这些思想既体现着传统的重视现实生存的精神，又带有汉晋之间人口剧减的烙印。

道教既以追求长生为主要宗旨，因此，它在饮食上有自己的一套信仰，其主要表现为：

其一，主张少食，进而达到辟谷的境地。所谓辟谷，亦称断谷、绝谷、休粮、却粒等。谷是谷物蔬菜的简称，辟谷即不进食物。

辟谷之术，由来已久。据说辟谷术源于赤松子。赤松子是神农时的雨师，传说中的仙人。《史记·留侯世家》记载汉初名臣张良“欲从赤松子游，乃学辟谷，导引轻身。”后经吕后劝阻，张良不得已，才进食。

长沙马王堆汉墓发现的《却谷食气》是我国现存最早的辟谷文献。

汉代行辟谷之术的道人较多，并取得较好的效果，《淮南子·人间训》云：“单豹倍世离俗，岩居而谷饮，不衣丝麻，不食五谷，行年七十，犹有童子之颜色。”也有人以食枣来辟谷，《后汉书·方术传》载：“郝孟节能含枣核，不食可至五年十年。”枣子是一种温补的药物，专门吃枣子是可以维持生命的。还有人以食药来辟谷，曹丕《典论》记载汉末邳俭“能辟谷，饵茯苓”。邳俭到处传授其术，以致“伏苓价暴贵数倍。”曹植在《辩道论》云：“余尝试邳俭，绝谷百日，躬与之寝处，行步起居自若也。”

晋代盛行辟谷，其方法也多种多样，正如葛洪《抱朴子内篇·

杂应》云：“近有一百许法，或服守中石药数十丸，便辟四五十日不饥，练松柏及术，亦可以守中，但不及大药，久不过十年以还。或辟一百二百日，或须日日服之，乃不饥者，或先作美食极饱，乃服药以养所食之物，令不消化，可辟三年。欲还食谷，当以葵子猪膏下之，则所作美食皆下，不坏如故也。”“余数见断谷人三年二年者多，多者身轻色好，堪风寒暑湿，大都无肥者耳。”

南朝梁名医陶弘景也很热衷辟谷，《梁书·陶弘景传》中说陶“善辟谷导引之事，年逾八十而有壮容。”陶弘景在其《养性延命录》中收有《断谷秘方》一卷。

道教为什么要回避谷物呢？这是因为道教认为，人体中有三虫，亦名三尸。《中山玉匮经服气消三虫诀·说三尸》中认为，三尸常居人脾，是欲望产生的根源，是毒害人体的邪魔。三尸在人体中是靠谷气生存的，如果人不食五谷，断其谷气，那么，三尸在人体中就不能生存了，人体内也就消灭了邪魔，所以，要益寿长生，便必须辟谷。

辟谷者虽不食五谷，却也不是完全食气，而是以其它食物代替了谷物，这些食物主要有大枣、茯苓、巨胜、蜂蜜、石芝、木芝、草芝、肉芝、菌芝等，即服饵。要使身体健康，就得注重营养。这样，就不能使饮食单调，只吃某一类食物，道教排斥谷物蔬菜，饮食单一，这只能起到摧残人体的作用，所以，辟谷术不值得提倡。

其二，道教主张人体应保持清新洁净，认为人禀天地之气而生，气存人存，而谷物、荤腥等都会破坏“气”的清新洁净。所以，陶弘景《养性延命录》云：“少食荤腥多食气。”

道教把食物分为三、六、九等，认为最能败清净之气的是荤腥及“五辛”，所以尤忌食肉鱼荤腥与葱蒜韭等辛辣刺激的食物，主张“不可多食生菜鲜肥之物，令人气强，难以禁闭。”（《上洞心丹经诀》卷中《修内丹法秘诀》）此外，《胎息秘要歌诀·饮食杂忌》亦云：“禽兽爪头支，此等血肉食，皆能致命危，荤茹既败气，饥饱也如斯，生

“硬冷须慎，酸咸辛不宜。”那么，什么样的食物最理想呢？这就是“餐朝霞之沆瀣，吸玄黄之醇精，饮则玉醴金浆，食则翠芝朱英。”（《抱朴子内篇·对俗》）只有这种饮食，才能延年益寿。

道教信仰食俗在汉唐时期对一般平民百姓影响并不大，如果按照道教的说法，穷苦百姓最有成仙的机会，他们本来就是在半饥半饱、与荤腥无缘的状态中生活，然而，直到他们饿死也与神仙无缘。相信辟谷成仙之说的，多是一些既富且贵的统治者，如汉武帝就曾接受方士之说，饮露餐玉，到处寻求仙药，也不免一死。曹魏正始年间的何晏，官至吏部尚书，为求长生而服五石散，又称寒食散，以炼钟乳石、阳起石、灵磁石、空青石、硃砂等为之。但五石散并没有使何晏长寿，不到五十岁便被诛杀。唐代时，道教大盛，唐朝诸帝多食丹药，至死而执迷不悟，如唐太宗之死便有服丹药的因素。

汉唐道教的信仰食俗，既有一定的科学内容，如主张节食、淡味、素食，反对暴食、厚味、荤食等，但也有许多迷信和无知的糟粕，这些精华与糟粕在道教追求长生的目的下得到了统一，并对后世产生了较大的影响。

汉唐是中国佛教和道教的兴起和成熟时期，这一时期两大教派也相应形成了自己独具特色的饮食文化。这种饮食文化是为了让教徒们从最简单、最平常的饮食行为中体悟教义，所以僧侣道人及其信徒的饮食也就成了佛教和道教思想在饮食生活上的表现形式，虽然这种饮食生活带有浓郁的宗教特色，但它对丰富汉唐时期的饮食文化也作出了一定的贡献。

第四节 养生医疗食俗

科学地饮食是一门古老的学问，它与人类的兴衰、繁衍有着密切的联系。对于如何利用饮食来达到养生治疗的目的，我国历代人民从未停止过对它的探讨和研究，特别是在汉唐时期，我国的养生

食疗取得了突出的成就，并奠定了养生食疗这一学科的理论基础。

一 重视饮食五味与健康的关系

汉唐时期，人们已经充分认识到了饮食五味与人体健康的密切关系以及膳食模式在人们生活中的重要地位。

早在西周“重食”的氛围下，周人讲究饮食蔚然成风，并且开始摸索如何科学地饮食。为了保证君王和贵族吃得科学，周朝为此设立了专门的食医，居于各种医师之首。所谓食医，是掌管调配食味和饮食卫生的专职医生，很类似现代的营养师。《周礼·天官》记载食医的工作职责是：“掌和王之六食、六饮、六膳、百羞、百酱、八珍之齐。”食医掌握这众多饮食的调配，并不是单纯的配餐，而是从保健的角度出发，掌握好食物的滋味与温凉、四季的调味以及饭菜如何搭配，这就是“凡食齐视春时，羹齐视夏时，酱齐视秋时，饮齐视冬时。凡和春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸，调以滑甘。凡会膳食之宜，牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，雁宜麦，鱼宜菰。”（《周礼·天官·食医》）《礼记·内则》中也有相同的记载。

这些饮食养生规则的意义在于：

首先，它注意到了各种不同食物的凉热与养生的关系。饭、羹、酱、饮应注意按温、热、凉、寒来进食。这一模式虽不尽完全科学，但它表明周人已认识到食物的凉热与养生有关。

其次，它注意到气候季节变化与五味的关系。按五行排列，春属东方木，木味酸，因而春天的饮食要多一分酸；夏属南方火，火味苦，故夏天的饮食要多一分苦；秋属西方金，金味辛，故秋天的饮食要多一分辛；冬属北方水，水味咸，故冬天的饮食要多一分咸。五行中土属中央，味甘，因此总调和其它四味。由此才能达到“和”的目的。

这一饮食养生理论，从根本上看，是受中国传统文化中“天人合一”观点影响的。中医历来认为，人与自然界息息相关，所以在饮食上就产生了据季节变化而变化饮食的理论，在适时选味的同时，

还需用点滑性的甜味食品来调和它们,这样做也主要是从康益身体的保健观点来要求的。现代营养学虽然没有严格按照四季来选择五味的主张,但还是认为五味应注意搭配,五味调配得当,就可以起健身的作用。

其三,它注意到饮食原料属性的调合关系。如牛肉味甘平,五行归土,因而要使之调合,利于身体内部机能的平衡,便应与味温苦的稻米搭配食用。同样的道理,味甘热的羊肉与味苦温的黍搭配;味酸苦的猪肉与味甘温的稷搭配;味酸温的狗肉与味甘而微寒的粱搭配;味甘平的雁肉与味酸温的小麦及味甘微寒的大麦搭配,等等。这都是要运用阴阳五行平衡的原理来使饮食的甘苦、温寒相调和,以达到人体内阴阳平衡的养生效果。

这些朴素的五行统辖五味的观点,对汉唐时期饮食养生理论影响较大。汉唐时出现的许多医书在谈论饮食养生时都以此作为根据,并不断充实这一理论,如成书于战国至西汉的《内经·素问·生气通天论》中说:“阴之所生,本在五味,阴之五官,伤在五味。”并对五味太过所导致的病理现象作了描述,告诫人们要“谨和五味”,则可以“长有天命”。唐人孙思邈在《千金要方·食治》中也认为,真正的良医要善于掌握各种食物的性能,也就是从中医药理学的角度,把握食物的“气”(寒、热、温、凉、平)和“味”(酸、苦、甘、辛、咸),随四季变化和人体状况而调配,以资血气,遣疾患。(详见孙思邈:《千金要方·食治》序论)

二 主张节制饮食

饮食要有节制,不要过量,保持一定的限度,这是汉唐饮食养生的主要内容之一,如汉代著名思想家董仲舒在《循天之道》中就说:“衣欲常漂,食欲常饥,体欲常劳,而无常佚居多也。”他同时又引公孙养气之说道:“里藏泰实,则气不通;泰虚,则气不足。”

众所周知,要强健身体,吸取营养,就要饮食,这是饮食的基本目的。然而,饮食还有一个目的,就是享受。吃起来爽口,汉唐时一

些思想家和医学家都注意到饮食的两方面。但是对享有特权的贵族来说,却往往过多地注意后者。大量山珍海味、美味佳肴吃了以后,使胃部负担过重,不易消化,反而影响健康,所谓“肥肉厚酒,务以自强,命之曰烂肠之食。”(《吕氏春秋·本生》)吃得过饱、吃腻,以至于吃得生病,这是中国古代贵族们饮食生活中一个积弊甚深的现象。

晋人杨泉《物理论》中说:“谷气胜元气,其人肥而不寿;元气胜谷气,其人瘦而寿。养性之术,常使谷气少,则病不生矣。”唐人孙思邈《千金要方·养性》中也说:“穰岁多病,饥年少疾,信哉不虚。是以关中土地,俗好俭高,厨膳肴羞,不过菹酱而已,其人少病而寿。江南岭表,其处饶足,海陆鲑肴,无所不备,土俗多疾而人早夭。北方仕子,游宦至此,遇其丰贍,以为福祐所臻,是以食卑长幼,咨口食嗽,夜长醉饱,四体热闷,赤露眠卧,宿食不消,未逾月,大小皆病……以至于死。”(《千金要方·养性序》)因此,他以为“厨膳勿使脯肉丰盈,常令俭约为佳。”(《千金要方·道林养性》)

汉唐时一些思想家和医家在提倡节制饮食的同时,还反对追求厚味和美味,主张薄滋味。魏晋时“竹林七贤”之一的嵇康,在其撰写的《养生论》中说:“滋味煎其腑脏,醲醑煮其肠胃,香芳腐其骨髓,喜怒悖其正气,思虑消其精神,哀乐殃其平粹。夫以蕞尔之躯,攻之者非一途,易竭之身而外内受敌,身非木石,其能久乎?其自用其者,饮食不节,以生百病;好色不倦,以致乏绝。风寒所灾,百毒所伤,中道夭于众难,世皆笑悼,谓之不善持生也。”(《嵇康集》第3卷《养生论》)这说明饮食同任何事物一样,都有一定的限度,超过这个限度就会走向反面。滋味太美、太厚,反而会伤害肠胃使人短寿。

西晋时葛洪也持有相同观点,他说:“是以养生之方……不欲饥而食,食不过饱。不欲极渴而饮,饮不过多。凡食过则结积聚,饮过则成痰癖……五味入口,不欲偏多,故酸多伤脾,苦多伤肺,辛多伤肝,咸多则伤心,甘多则伤肾,此五行自然之理也。凡言伤者,亦

不便觉也，谓人则寿损耳。”（《抱朴子内篇·至理》）

嵇康和葛洪都是从反对厚味的角度来谈论饮食的，比较符合中医养生科学。中国古代中医认为：“味过于酸，肝气以津，脾气乃绝；味过于咸，大骨气劳，短饥，心气抑；味过于甘，心气喘满，色黑，肾气不衡；味过于苦，脾气不濡，胃气乃厚；味过于辛，筋脉沮弛，精神乃尖。”（《素问·生气通天论》）这说明饮食中的味道过重，对人体健康是不利的。

三 初步形成科学的膳食结构

汉唐时，我国已建立起符合现代科学的膳食结构，即当时人们便主张采用谷、果、菜、畜类等混合食物，以便膳食营养成份合理搭配，相对平衡。《内经》认为理想的饮食结构为：“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充。”（《素问·脏器法时论》）孙思邈在《千金要方·食治》的序论中也引用了这一段话，并具体发挥了这一观点，他还在《千金要方·食治》中，将食物分为果实、蔬菜、谷米、鸟兽四大类，详细介绍了一百五十余种日常食物的性味、营养、功效等。说明孙思邈也非常重视膳食结构，主张营养要平衡，合理搭配。

《内经》中提出的饮食结构，至今也被人们认为是非常科学的。众所周知，蛋白质是人体最需要的营养物质，古往今来，中国人民的营养摄取主要来源于植物蛋白。如今科学已经证实，植物蛋白恰恰具有动物蛋白所没有的优越性，它既可防病治病，又可益寿延年。如古代一些医书中，就认为稻米能补中养气，益气生津；高粱可补气养脾，治阳盛阴虚，夜不得寐；小麦也能补虚乏，实皮肤，厚肠胃，强筋力；大豆能补中解毒；荞麦能开胃宽肠，益气力，御风寒；芝麻能补五内，填髓脑，有长肌肉之效，所以有“五谷为养”之说。

由于肉类食物含有丰富的必需氨基酸，它是人体自身不能合成，但又是生长发育不可缺少的营养素，可以补植物蛋白质的不足，所以古人将此称之为“五畜为益”。

水果中有丰富的维生素、微量元素和食物纤维，还有一部分植

物蛋白质，可以辅助五谷以养人之正气，所以名为“五果为助”。

谷物、肉鱼、水果固然重要，但在营养上还是不够完善的，只有加上各类菜蔬，才能使体内各种营养素更完善，更充实，这就是“五菜为充”。

汉唐时期建立起来的谷、肉、果、菜合理搭配的饮食结构，对中国传统饮食结构的形成影响较大，科学也证明这一饮食结构完全符合现代营养学的观点。

四 主张饮食疗法

饮食疗法起源于我国，是我国古代劳动人民在长期的生活实践中创造出来的，并随着古代农业和饮食业的不断发展而得到充实和提高，从单纯的汤酒之类，发展到浆、乳、饮、羹、饼、点心、菜肴等，品种齐全，从个别的感性认识发展到专著问世，形成专科，受到广大人民的欢迎。特别是在汉唐时期，人们已普遍认识到食物即是药物，药食同源，药补不如食补这一养生之道。所以，孙思邈说：“夫为医者，当须先洞晓病源，知其所犯，以食治之，食疗不愈，然后命药，药性刚烈，犹若御兵，兵之猛暴，岂容妄发。发用乖宜，损伤处众，药之投疾，殃滥亦然。”“是故食能排邪而安脏腑，悦神爽志，以资血气。若能用食平疴、释情、遣疾者，可谓良工。长年饵老之奇法，极养生之术也。”（《千金要方·食治》序论）明确主张治病首先宜用饮食调理，不行则采取药食治疗，因为药物难免附带毒性，治病过程往往会损伤肌体。

汉唐时期，饮食疗法已经形成了一个医疗体系。1973年，在长沙马王堆汉墓出土的《五十二病方》中，收录的用于食疗和食补的食物，约占全部药物的三分之一，书中有不少食物与药物共同组成的方剂，如第一个治疗“诸伤”的方剂，就是由桂、姜、椒、酒、甘草等组成。

西汉时成书的《盐铁论》中，所收录的枸杞猪肉、韭菜炒蛋，也是后世较常用的药膳方。

东汉时,我国出现了第一部药理学专著《神农本草经》,共收载三百六十五种药物,其中有不少食物,如枣、藕、核桃、芝麻、百合、龙眼、豆卷、山药、蜂蜜、薏苡米等,都被列为具有强身保健、延年益寿的上品药,表明当时对这些食物类药物的滋养补导性能已有相当深入的研究和把握,从而第一次把饮食治疗深入具体到了药物学的层次。

东汉大医学家张仲景,在治疗疾病中经常使用食物,以“存津液,保胃气。”如在他的治疗外感疾病的名著《伤寒论》中,第一个方剂桂枝汤中就含有大枣、生姜、桂枝、甘草等食物成分,并要求病人在服此方后喝热稀粥,以助药力。在其著作的三百余方中,有三分之一含有食物成分。他还主张患病期间要忌食生冷、粘腻、辛辣等食物。他的治疗杂病名著《金匮要略》中还有“禽兽鱼虫禁忌并治”、“果实菜谷禁忌并治”等篇章,重点论述了饮食调养与禁忌问题。

唐代是中国食疗学发展的重要阶段,孙思邈撰写的《千金要方·食治》,是现存最早的食疗学专论,详细介绍了食治理论和谷、肉、果、菜等一百五十余种食物的养生保健及防治疾病的作用。后来,孙思邈的弟子孟诜又写成《补养方》一书,又经张鼎增补其不足,名为《食疗本草》,这是我国第一部食疗专著。本书共收食物二百二十七种,分别介绍了食物的性能、效用、烹调方法以及进食原则等。可惜此书在宋代以后便已亡佚。1907年,英国人斯坦因在敦煌莫高窟中发现了《食疗本草》的残卷,不过存方只有二十六种,约为全书的十分之一,但已使我们能窥知唐代对食疗法的认识水平和丰富的实践经验。近代许多学者对此书进行了辑佚,出版了较完备的辑本。

五 讲究饮食卫生

中国先民认识到日常生活中影响身体健康最主要的因素,便是饮食。所以很早就提出了“病从口入”的论断,以期引起人们警惕。注意身体健康,无疑要从饮食入手。

如何把握饮食卫生的原则呢?汉唐人们认为凡是食物变了味、腐臭以后,都是不宜去吃的,吃了就容易生病,如东汉名医张仲景在《伤寒论》中云:“秽饭、馁肉、臭鱼,食之皆伤人。六畜自死,则有毒,不可食。”这个原则的提出,是具有一定科学根据的,是汉代人科学饮食的经验总结。

唐人孙思邈对饮食卫生也十分重视,他在《千金要方·养性》中有一系列讲求饮食卫生的忠告,如“食当熟嚼,使米脂入腹,勿使酒脂入肠。人之当食,须去烦恼,如食五味必不得暴噉,多令人神惊,夜梦飞扬。每食不用重肉,喜生百病。常以少食肉,多食饭及少菹菜,并勿食生菜、生米、小豆、陈臭物,勿饮浊酒……食毕当漱口数过,令人牙齿不败,口香。”“茅屋漏水堕诸脯肉上,食之成痼结。凡暴肉作脯不肯干者,害人……饮食上蜂行住,食之必有毒,害人。”这些论述都是很有科学道理的,进食熟食并多嚼,可减轻胃肠负担,又能促进消化液分泌,有利于食物消化。烦恼之时进食会影响消化液分泌,不利于食物消化吸收。过饱与多食肉者易患胃肠病、冠心病等,这已为医家证实。至于不洁食物会导致疾病,虽为今人所共知的常识,但孙思邈在千余年前就有如此正确的判断,并提出预防措施,这说明孙思邈在饮食卫生上已有了一些实践经验。

汉唐时人们还注意到饮食器具的清洁卫生,而且在洗涤饮食器具的时候又须注意手的清洁。《礼记·少仪》说:“凡洗必盥。”唐人孔颖达正义云:“洗,洗爵也;盥,洗手也。凡饮酒必先洗爵,洗爵必宜先洗手也。”同时,由于这时为分食制,各人都有其常用的食具,这也避免了一些由于食具的不洁而传染的疾病。

饮食是为了生存,注意饮食卫生是为了生存得更加健康,如果对此不予重视,就有碍健康,这是汉唐人民在长期生活实践中悟出来的一个道理。对于这一道理,汉唐时一些医学家和思想家都曾反复阐明和强调,显然是值得后人加以注意的。

综上所述,不难看出,“养生之道,莫先于饮食。”(屈大均《饮食

须知》序)人们生活虽然离不开饮食,但食多食少,食好食坏,可食与不可食等等都直接关系到人们的身体健康,因此,科学的饮食始终是人类探索的重要课题。汉唐人民在这方面积累了丰富的经验和理论,对此,我们应当予以高度重视并积极发掘这一宝贵的文化遗产,为今人造福。

第七章 饮食与社会

汉唐时期,是我国古代物质文化发展蓬勃向上并达于鼎盛的时期,饮食文化也得到充分发育。饮食生活不仅仅只满足人们自身生存的需要,同时它也是社会生活的缩影,它受制于社会又影响于社会,其影响所及涵盖社会经济、政治、文化领域等各个方面,对民族心理和意识的积淀也有着深刻的意义。

第一节 饮食与社会经济

一 经济的繁荣与饮食的发展

秦汉以前,由于社会生产力低下,可资利用的饮食资源十分有限,饮食菲薄简单。进入汉代以后,生产力发展,农业及林、牧、副、渔各业发展为饮食提供了物质基础,故“今”非昔比。

《盐铁论·散不足篇》以大量的事实说明当时奢侈逾制,世风不古,今不如昔,但这些奢侈逾制的事实在很大程度上反映了当时的社会民生,经济的繁荣与饮食业的发展。

“古者庶人春夏耕耘,秋收冬藏,昏晨力

作，夜以继口”，而“斲食藜藿，非乡饮酒，媵腊祭祀，无酒肉。故诸侯无故不杀牛羊，大夫士无故不杀犬豕。”“古者……缴网不入于泽，杂毛不取。”秦汉以前，尽管普通劳动者辛勤耕作，夜以继日，由于生产力发展的限制，抗御自然灾害的能力薄弱，饮食资源尚不十分丰富，种植业、养殖业、食物贮存及所掌握的烹饪技术还处于较低的水平，谷物菜果、鸟兽鱼鳖均不时不食，不能毫无节制。即使很早以来就已饲养的牛、羊、犬、豕，连诸侯、大夫、士亦不得无故宰杀。

到汉代，“今间巷县佰，阡陌屠沽，无故烹杀，相聚野外。负粟而往，聚肉而归。”“寘昏酒食，接连相因，折醒什半，弃事相随，虑无乏日。”“富者逐驱歼网罟，掩捕麇麇，耽湏沈犹，铺百川。鲜羔豕，羝胎扁，皮黄口。春鹅秋鹑，冬葵温韭，浚苾蓼苏，丰弈耳菜，毛果虫貉。”由于农业、种植业、养殖业的发展，饮食资源得到了广泛的开发，粮食作物除三代已有的品种诸如麦、黄米、大豆、糜子、小米、麻等外，还有高粱、荞麦、青稞、豆类等；汉墓出土的蔬菜和水果有菱角、小豆、葫芦、芋头、黄瓜、木瓜、西瓜、蕃茄籽、桔、梨、橙、柚、槟榔等二十余种；调味品有姜、桂、花椒、胡荽、紫葱、大蒜等等。只有在饮食资源相当充足的基础上，才能较为随意地烹杀牛、羊、犬、豕（“一豕之肉，得中年之收十五斗粟”）等牲畜，人们才有可能去贪享酒食。富人更开始追求各种难得之味，捕小鹿、雏禽，吃小羊羔、尚未长成的雏鸟、动物等，他们甚至能吃上温室中培养出来的韭菜等，农业的发展为饮食提供了更多的资源，而且不是生长季节（“不时”），亦能吃到温室中培养的蔬菜。

手工业的发展为饮食提供了各种各样的器具。“古者汗尊坏（杯）饮，盖无爵觴樽俎。及其后，庶人器用，即竹柳陶瓠而已。唯瑚琏觴豆而后雕文彤漆。”秦汉以前饮食器具十分简陋。到汉代，“今富者银口黄耳，金彝玉钟。中者舒玉绉器，金错蜀杯。夫一文杯得铜杯十，贾贱而用不殊。”富人以黄金、白银、玉来做器具，中产之家也用“麻布制造的器物和蜀郡工官用金银饰口的杯子。人们宁愿

用十倍的价钱购买以金银饰口并绘有漆画的“文杯”而不用铜杯，手工业的发展使使用价值不再成为人们选用饮食器物的唯一标准，而趋向有较高欣赏价值和显示其社会地位的奢侈器具。

这些农副产品与手工业产品一道进入流通渠道，促进了饮食行业的发展。与以前相比，汉代饮食行业更加兴盛。各种生食、熟食都能从市场上购得。

汉、隋、唐时期的都城长安、洛阳，是全国政治、经济和文化的中心，在当时是世界上最繁华的城市。西汉长安城内有九市，数十个行业。唐代都城长安，有东西二市，一百二十个行业，各行业在市内分布集中，食肆鳞次栉比，街道车水马龙，市场繁盛。除京都外，还有许多内地城市：如苏州、佛山、成都等，港口城市：如广州、扬州、泉州等，和边疆城市：如包头、张家口、兰州、西宁等。汉代王符尝言：“天下百郡千县，市邑万数。”城市的发展，于此可见一斑。这些城市一般由各自的腹地供应大量饮食物资或与饮食有关的各类物资，其中有各种粮食、禽畜、水产、蔬菜、水果、盐、糖、油、酱、醋、茶，各种炊具、食器等。港口城市常引进水晶、玛瑙、琉璃器等高档餐具和名贵海味，供贵族阶层享用。边疆城市则是汉族与周边少数民族进行物资交流的基地，汉族即常以粮、盐、茶、铜、铁炊具及银、瓷食器等换取少数民族的牛、马、羊、奶酪、皮毛、驼峰、熊掌等物品。

在城市中一般均有货栈和邸店，供来往客商存货和住宿。在主要的驿道上，也遍布驿站，唐代在主要的驿道上“夹路列店肆，待客酒饌丰溢，以供商旅”（《通典·食货典》）。

由于都市人口众多，“浮食者众”，每年都要消耗大批粮食、蔬菜、水果和肉食等。即使酒、醋、酱等调料和一些特色食品的消耗量亦相当可观。据《史记·货殖列传》记载：汉代“通邑大都，沽一岁千酿，醢酱千瓠（长颈罍），酱千罍（大罍缶）。屠牛羊彘千皮。贩谷棗千钟。薪粟千车。……藁藟、盐豉千釜。鮓、紫千斤，鰾千石，鲍千

钧。枣栗千石者三之。……侖果菜千钟。……贪贾三之，廉贾五之，此亦比千乘之家。”汉代即已开始出现大批从事饮食行业而致富的大商人，他们买贱卖贵，囤积居奇，牟取暴利，富比千户之君。《汉书·货殖传》记载：有“以卖酱而逾侈”的张氏；在元帝至王莽时期的大富商中，有靠贩卖豆豉而积累资财“钜万”的樊少翁和王孙大卿。《史记·货殖列传》记载：“胃脯，简微耳，浊氏连骑。”浊氏以出售羊胃脯而发财致富，富甲一方。

隋唐时期城市饮食业更趋发达，扬州，自秦汉发展成为淮南重镇，特别是隋炀帝开通大运河之后，沟通了南北水系，更成为重要的食盐集散中心和国际商业都市。富商大贾，“腰缠十万贯，骑鹤下扬州”。宋人洪迈《容斋随笔》卷九“唐扬州之盛”记述：“唐世盐铁转运使在扬州，尽榷利权，判官多至数十人，故谚称‘扬一益二’，谓天下之盛，扬为一而蜀次之也。”唐李绅诗《入扬州郭》曰：“菊芳沙渚残花少，柳过秋风坠叶疏。堤绕津门喧井市，路交村陌混樵渔。”记述了扬州渡口尽管已是菊芳柳败的秋季，但集市依然热闹繁华。其饮食业甚为繁荣，酒店、夜市等饮食业十分兴盛。

二 地域经济的差别和菜系的形成

地理环境如气候、土壤的差异，使各地区的出产也有很大差异，这些差异的长久积累，便造成各地区人们饮食上的差异，从而形成具有各自特色的饮食习俗和传统。在我国最明显的地域经济差异就是南方与北方两大地域的差异，因而南北饮食习俗便有比较明显的差异。早在汉唐时期这种差异就已有突出的表现，并在此基础上逐渐演化形成不同的饮食文化及其集中体现的不同菜系。

南北饮食差异在用料和对待食品的态度上均有不同程度的反映。先秦时期，黄河流域的北方食饌用料多为陆产，有牛、羊、猪、鹿、粟、黍、枣等。而长江流域则以稻米为主食，其地方风味，据《吕览·本味》、《楚辞·招魂》所举，用料多为水产禽类，如龟、鳖、各种鱼及天鹅、野鸭、雁等。这种差异沿袭至汉代仍然如此，“楚越之

地”，“饭稻羹鱼”（《史记·货殖列传》），仍以稻米和水产为重要饮食原料。因而在对待食品的态度上，好恶亦有较大差异。孔丘和吕不韦分别代表了北方和南方两种饮食口味，孔丘不食鸭尾、鸡肝、雁肾、鹿胃等；吕不韦则认为鸭尾、猩唇、象鼻等是难觅的美味佳肴。

至魏晋南北朝时期，这种饮食上的差异并没有消失。《晋书·陆机传》载：吴人陆机来到北方的洛阳后，有一次陆机“尝诣侍中王济，济指羊酪谓机曰：‘卿吴中何以敌此？’答云：‘千里蓴羹，未下盐豉。’”把当时南北方的不同饮食表达得十分鲜明，而南北士人均以各自地方饮食特产为自豪。像陆机这样思念南方风味的吴中人士不是个别的，西晋末年，齐王冏当权时，天下将乱，吴人张翰“因见秋风起，乃思吴中菹菜、蓴羹、鲈鱼脍，曰：‘人生贵得适志，何能羁宦数千里以要名爵乎！’遂命驾而归。”（《晋书·文苑传》）因思念家乡鲈鱼莼菜而弃官南归，后称思乡之情为“莼鲈之思”。

南北政治上的分离和对立，又在一定程度上加深了南北饮食文化的冲突。北方士族以南朝“江左假息，僻居一隅。地多湿蛰，攒有蛇蚁，壤土瘴疠，蛙龟共穴，人鸟同群”，认为南人“浮于三江，棹于五湖”，为“鱼鳖之徒”。极力贬斥南人和南人饮食习俗。乃至发展到相互对对方饮食差别大加嘲讽。据《太平广记》卷247引《谭薏》载：“北齐卢思道聘陈，陈主令朝贵设酒食与思道宴会，联句作诗，有一人先唱，方便讽刺北人云：‘榆生欲饱汉，草长正肥驴。’为北人食榆，兼吴地无驴，故有此句。”而卢思道援笔即续之曰：“共甑分炊米，同铛各煮鱼。”对南方食鱼之俗及同炊异饌的饮食习惯也大加鞭笞。这固然是当时北齐与南陈的政治分歧的表现，亦说明了当时南北方饮食差异的客观存在，这种差异正逐渐地域化和确定化，已成为各自意识、观念领域的非维护不可的精神象征。

但是政治上的暂时分隔，毕竟不能阻断南北饮食文化的交流，南北饮食习俗的互补兼容仍在不断进行之中。如东晋时北方苻秦

政权将领苻朗投奔东晋后，由于苻朗“善识味，咸酢及肉皆别所由”，为了照顾他的饮食习惯，而另开小灶。有一次“会稽王司马道子为朗设盛饌，极江左精饈。食讫，问曰：‘关中之食孰若此？’答曰：‘皆好，惟盐味小生耳。’”（《晋书·苻坚载记》）看来苻朗对于南方饮食风味已经习惯，并加以肯定。

北方政权对于投奔而来的南人，也同样采取照顾其饮食习惯的政策，北魏统治者不仅承认南北方饮食的差异，而且专门在洛阳城南设立“归正里”用以居住南来投化者，专设“鱼鳖市”（《洛阳伽蓝记》卷2）以供应他们的需求，从饮食习俗上安抚那些自江南入仕北魏的官僚士族。因此，在王肃从南朝投奔北魏后，仍能“常饭鲫鱼羹，渴饮茗汁。”不过，久而久之他也接受了北方的饮食风味，“食羊肉酪粥甚多”。而与此同时，北方人士也在不断接纳南方的饮食习俗，如洛阳城南的四通市，就有鱼市，“士庶须脍，皆诣取之”，以致产生了“洛鲤伊鲂，贵于牛羊”的谚语。（《洛阳伽蓝记》卷3）这说明洛阳的北方人上也在大量吃鱼了。

北朝统治者也对汉族饮食文化产生了浓厚的兴趣，对南方汉人饮食十分喜好。《魏书·毛修之传》记述：宋将毛修之被俘虏，迁于平城，“修之能为南人饮食，手自煎调，多所适意。世祖（魏太武帝拓跋焘）亲待之，进太官尚书，赐爵南郡公，加冠军将军，常在太官，主进御膳。”毛修之以善作南人饮食，深得太武帝欢心，自低贱的俘虏群中擢为太官尚书，成为皇帝御厨的主管。宋元嘉二十七年（450年），魏太武帝亲率大军南侵，围彭城（今江苏徐州），遣使向守城宋将索要甘蔗、酒、柑橘等南方特产，刘宋守将给之。太武帝尝过之后，居然以“黄甘（柑橘）幸彼所丰，可更见分”，再次索求，可见其对南方汉族饮食喜好之深。（《宋书·张畅传》）

南北饮食差别的形成，是因为各自所处的地理环境不同所造成的，它受物产资源、生活环境和条件以及日益完善的饮食调制风俗传承的影响而不断发展。而其中，地域经济的差异是形成饮食差

别的重要原因。

《史记·货殖列传》记载：“齐带山海，膏壤千里，宜桑麻，人民多文綵布帛鱼盐。”地处山东半岛的齐、鲁，物产丰饶，黄河中下游地区又是我国古代文明的发祥地之一，经过秦汉、隋唐，冶铁、煮盐、纺织等手工业高度发达，生产力不断提高。北魏贾思勰生活在北方，其所著《齐民要术》一书记载了许多关于黄河流域农业生产情况及食品、饮料加工和烹调技术，可以说，《齐民要术》是北方风味的代表。其作酱、作酢、作豉法，脯腊、羹醢法等均带有明显的北方特色。

南北朝以前，人们将长江中下游和岭南统称为“扬州”，相应的饮食风味称为“扬州味”，即南味。杨衒之《洛阳伽蓝记》卷2记述当时扬州人的生活习惯是：“菰稗为饘（饭）、茗饮作浆，呷啜蓴羹，啜嚼（吮吸）蟹黄，手把豆蔻，口嚼槟榔。……网鱼漉鳖，在河之洲。咀嚼菱藕，拈拾鸡头，蛙羹蚌臠，以为膳羞。”这些关于扬州人饮食生活的描述说明了当时岭南与江南的口味的相近。

到唐代，“南味”一分为三，西南以长江中上游川味占优势，东南有长江中下游的淮扬味，岭南则以珠江流域和闽江流域的粤闽味为主导。它们正是在各自地域饮食资源丰富的物质前提条件下，因地域经济的不同而逐渐形成的。川系拥有肥沃的四川盆地，“地饶卮、薑、丹沙、石、铜、铁、竹、木之器”（《史记·货殖列传》），农业、手工业、商业都很发达，号称“天府”，而缺乏海产资源，加之巴蜀地处盆地，多雾气重湿润，故人们嗜食辛辣，习以为俗。早在汉代巴蜀地区的人们就已嗜食辛辣，如“蜀人以为珍味”（《汉书·西南夷两粤传》注引刘德语）的枸酱，其“味尤辛”（同上书颜师古口）。看来四川人喜吃辣味由来已久。淮扬系地处长江中下游，面临东海，其“东有海盐之饶，章山之铜，三江、五湖之利”（《史记·货殖列传》），海洋捕捞业十分发达，各类水产特别丰富，时鲜蔬果也多。粤闽系背靠五岭，面临南海，物产丰富。由于气候温热，动物水产丰富，狸、

猫、猴、蛇野味居多，唐人记载岭南水产就有跳鲢、嘉鱼、鳊鱼、黄腊鱼、竹鱼、乌贼鱼、石头鱼、比目鱼、鸡子鱼、鲟鱼、鹿子鱼、鲈鱼、虾、水蟹、螺、蛤蚧、水母等等（《岭表录异》卷下）。植物水果鲜蔬亦盛名远播，其民嗜生猛，奇饌异食居多，又因气温偏高，烹饪以清淡、生脆、爽口为主。经过秦汉隋唐时期的长期发展，我国古代四大菜系——川、鲁、粤、苏系已基本形成，到宋代，川食、虏食、南烹之名已正式见诸典籍。可以说，地域经济的差别，包括自然气候、地理环境、物产资源等是造就中国古代饮食文化的重要因素。

第二节 饮食与社会政治

饮食文化与社会政治生活密不可分。一方面它受社会政治发展变化的制约，另一方面它又影响着社会政治的发展变化。

一 饮食与为政

把饮食与为政，为政与饮食相互联系起来，这是中国古代独特的饮食理念。自古以来，烹调饮食与治理国家就有着不可分割的联系。早在商朝，伊尹“负鼎俎，以滋味说汤，至于王道”（《史记·殷本纪》），此后历代传为美谈。《吕氏春秋·本味篇》进一步阐发伊尹以滋味说汤的故事，曰：“夫三群之虫，水居者腥，肉彘者臊，草食者膻。臭恶犹美，皆有所以。凡味之本，水最为始。五味三材，九沸九变，火为之纪。时疾时徐，灭腥去臊除膻，必以其胜，无失其理。调和之事，必以甘、酸、苦、辛、咸。先后多少，其齐甚微，皆有自起。鼎中之变，精妙微纤，口弗能言，志弗能喻。若射御之微，阴阳之化，四时之数。故久面不弊，熟而不烂，甘面不哝，酸面不酷，咸而不减，辛面不烈，淡面不薄，肥而不臞。”伊尹认为消除腥、臊、膻味，关键在于掌握火候，调味则必须讲究放调料的先后次序和用量的多寡，这样才能使菜肴做到久而不败，熟面不烂，甜面不过头，酸而不强烈，咸面不涩嘴，辛而不刺激，淡面不寡味，肥面不腻口。为政之道与烹

饪之道是相通的、一致的。

《老子》第六十章谓：“治大国若烹小鲜。”也将饮食与治国直接联系在一起。在《周礼》一书中所排列的百官中，“冢宰”被列为天官之首，是百官之长，相当于后代的宰相。唐贾公彦疏：“冢，大也；宰者，调和膳羞之名。此冢宰亦能调和众官，故号大宰之官。”在这里调和膳羞与调和众官也是相通的、一致的。他明显带有大厨的形象，而在他下属的官职中，还有“膳夫”、“庖人”、“浆人”、“盐人”、“醢人”等职。

到了汉唐时期，这种饮食与为政相一致的观念，继续深入地贯穿于人们的社会生活之中。据《汉书·陈平传》记载：“里中社，平为宰，分肉甚均。里父老曰：‘善！陈孺子之为宰。’平曰：‘嗟乎！使平得宰天下，亦如此肉矣。’”汉朝陈平年少时在一次乡里社日中主持宰肉与分配，因公平合理，受到父老们的一致称赞，并认为他将一定会成为一位好宰相，陈平亦雄心勃勃，认为治理天下与“宰此肉”一般毫无二致，后来他果然当上了宰相。

向国家推荐的贤才，必须善于“助和鼎味”，才能胜任“弼佐谟明”的重任（《晋书·裴秀传》）。只有具备良好的味觉和调和能力，才有资格去品评复杂的社会政治生活。因而对于各级官吏，也经常通过饮食加以考察，成为其任用升迁与贬黜罢免的依据之一。《汉书·赵充国传》记载，时推举护羌校尉人选，四府推荐辛汤，赵充国反对，说：“汤使酒，不可典蛮夷。”甚至认为使酒比贪财更易坏事。西晋武帝时，推举益州监军人选，朝议用武陵太守杨宗及唐彬。而唐彬多财欲，杨宗好酒，武帝认为：“财欲可足，酒者难改。”于是以唐彬为监军（《晋书·唐彬传》）。由此可见饮食中的表现，在推举官吏中所占的地位是重要的。与此同时，那些因不善“调和鼎味”而被贬官、免官的亦屡见不鲜。如《世说新语·黜免》载：“桓公（温）坐有参军椅蒸薤不时解，共食者又不助，而椅终不放，举坐皆笑。桓公曰：‘同盘尚不相助，况复危难乎？’敕令免官。”进餐中“同盘不相

助”，也是不善“调和鼎味”的具体表现，因而没有做官的资格。南朝宋孝武帝时，“世祖率群臣并于中兴寺八关斋，中食竟，(袁)愨别孙与黄门郎张淹更进鱼肉食，尚书令何尚之奉法素谨，密以白世祖，世祖使御史中丞王谦之纠奏，并免官。”(《宋书·袁愨传》)袁愨孙与张淹这两位官员，一则私自第二次进食，二则不遵素食的约束而更进鱼肉食，这也是违反了“调和鼎味”的为官之道，因而遭到免官的下场。此外，因“使酒忤权贵”而被摒弃、贬官者更屡见不鲜。

唐太宗李世民对饮食与为政之道的关系有进一步的认识，他说：“夫仁义之道当思之在心，常令相继，若斯须懈怠，则去之已远。犹如饮食资身，恒令腹饱，乃可存其性命。”从饮食与维持生命的高度来看待仁义之道在为政之道中的重要性。

饮食与为政关系的另一方面的主要内容是，为政者的贪廉与饮食之道的关系。虽然汉唐封建统治者在饮食与为政之道的关系上推行过一些积极的措施，但是在更多的情况下，却是“一朝权在手，便把百姓吃”。利用职位与手中的权力鱼肉人民，始终是封建政治中的一个孪生怪胎。利用职权搞公费吃喝，这是封建社会中的极其普遍的现象。唐代大宦官鱼朝恩被委以负责管理国子监事宜，他“数诣国学，从者常数百人，京兆率钱以备膳羞，一费或至数十万。”(《太平御览》卷848)人们没有看到他对当时的教育办了什么实事，其大吃教育经费，破坏教育的行径倒是有目共睹了。而这种公费吃喝竟然还有一套“理论”。例如，唐代制度规定宰相上朝办公时每天都要由朝廷负责供应饮食。“故事，每日出内厨食以赐宰相，饌可食十数人。”唐代宗时，宰相常袞认为这太浪费，请求停止，但是“同列以为不可而止。议者以为：‘厚禄重赐，所以优贤崇国政也，不能，当辞位，不宜辞禄食。’”(《旧唐书·常袞传》)这种公费吃喝的“理论”是一贯的，早在高宗时也曾有人提出异议，同样遭到这种“理论”的指责而作罢。“高宗朝诸宰臣以政事堂供饌珍美，议减其料，东台侍郎张文瓘曰：‘此食，天子所以重机务、待贤才也。吾辈若

不任其职，当自陈乞以避贤路，不可减削公膳以邀求名誉也。国家之所费不在此，苟有益于公道，斯亦不为多也。’众乃止。”（《太平御览》卷 848 引《唐书》）这种公费吃喝有理的论调，在我国封建社会中由来已久，影响至深至远。上行下效，各级官吏也莫不以此“理论”为指导，公费吃喝，无所底止。

因此在封建社会，普遍存在官吏利用职权白吃百姓或进行公费吃喝的情况。当然也有少数清廉的官吏抵制这种现象。如萧梁时，何远为武康县令，当时“太守王彬巡属县，诸县皆盛供帐以待焉。至武康，远独设糗水而已。彬去，远送至境，进斗酒只鹅而别。”太守巡行属县，都是以大吃大喝来完成的，“诸县皆盛供帐以待”，即使廉如何远，还不得不进“斗酒只鹅”为太守王彬送行。何远的清廉却遭到太守的嘲讽，王彬对他说：“卿礼有过陆纳，将不为古人所笑乎？”（《南史·何远传》）封建官吏中亦有少数人“不食不义之食，不啖不义之水”（《太平御览》卷 849），他们不白吃百姓饭食，与那些饕餮之徒大吃公家或白吃百姓饭食者形成了鲜明对照。据《北史·阳休之传》记述：“先是韦道建、宋钦道代为定州长史带中山太守，并立制，监临之官出行，不得过百姓饮食。有者，即数钱酬之。”后阳休之为中山太守，“复相因循”。又如北魏杨逸“为政爱人，尤憎豪猾，广设耳目。其兵吏出使下邑，皆白持粮，人或为设食者，虽在暗室，终不进，咸言杨使君有千里眼，那可欺之。”（《魏书·杨播传附逸传》）这些地方官吏制订一些制度，采取一些具体措施以禁止官吏鱼肉人民，是难能可贵的，但毕竟是杯水车薪，无补于大局。

劳动人民对于饮食与为政之道的理解，与统治阶级却有很大的不同。他们从切身的体验中悟出了“肉食者鄙”的深刻道理。先秦时期，《春秋左氏传·庄公十年》载“曹刿论战”曰：“肉食者鄙，未能远谋。”刘向《说苑》中载东郊祖朝的人曾上书于晋献公，献公使人告之曰：“肉食者已患之矣，藿食者又何预焉？”祖朝曰：“肉食者一旦失计于庙堂之上，若臣等藿食，宁得无肝胆涂地于中原之野？

其祸亦及臣之身，安得无预国家之计乎？”东汉桓帝末年，京都流行一首童谣说：“茅田一顷中有井，四方纤纤不可整。嚼复嚼，今年尚可后年饶。”史书在解释其中的含义时说：“嚼复嚼者，京都饮酒相强之辞也。言食肉者鄙，不恤王政，徒耽宴饮歌呼而已也。”（《后汉书·五行志》）

二 勤学问与干禄

汉唐时期官吏俸禄一般较为优厚。居官而富贵，饮酒食肉是顺理成章、毫不足怪的。《战国策》载：“贵不与富期而富至，富不与梁肉期而梁肉至”，可谓普遍现象。汉鲍宣上书，说：“陛下擢臣岩穴……岂徒欲臣美食大官，重高门之地哉！”（《汉书·鲍宣传》）大官即太官，为宫廷御厨。做了官就能享受美食，毫不掩饰。官职越大，俸禄当越多，所食越丰，“魏（知古）为宰相，每食，一物以上官供。”（《太平广记》卷 224 引《定命录》）

自汉代“罢黜百家，独尊儒术”，儒家学说成为士人干禄为政的敲门砖，特别是隋唐确立科举取士制度之后，士人孜孜以求学业有成，从而一举登第走上仕途，更是发奋学习儒家经典。为此国人更以“学业未成，不听食肉”相期许，激励子女“勤学问以干禄”。这样通过为政的途径，将勤学问与食肉联系起来，把精神追求与物质享受结合在一起，构成了古人教育思想的重要内容。

北齐杨愔（字遵彦）幼时，“一门四世同居，家甚隆盛，昆季就学者三十余人。学庭前有柰树，实落地，群儿咸争之，愔颓然独坐。其季父晔适入学馆，见之大用嗟异，顾谓宾客曰：‘此儿恬裕，有我家风。’宅中有茂竹，遂为愔于林边别葺一室，命独处其中，常以铜盘具盛饌以饭之。因此督诸子曰：‘汝辈但如遵彦谨慎，自得竹林别室、铜盘重肉之食。’”（《北齐书·杨愔传》）富贵之家以铜盘重肉之食来奖励好学的子女。据《古今图书集成》经济汇编“肉部纪事”引《贤奕》：“河东节度使柳公绰家遇饥岁则诸子皆蔬食。曰：‘昔吾兄弟侍，先君为丹州刺史，以学业未成，不听食肉。吾不敢忘也。’”更

有以进士及第相约为食肉的条件。唐代杨收“贫甚，以母奉浮屠法，自幼不食肉，约曰：‘尔得进士第，乃可食。’”（《新唐书·杨收传》）甚至有以自己吃肉，而让子女蔬食来刺激、激励子女向学。《五代史·唐臣传》记载，魏州人刘赞，“父玘为县令，赞始就学，衣以青布衫襦，每食则玘自肉食而别以蔬食食赞于床下，谓之曰：‘肉食，君之禄也。尔欲之，则勤学问以干禄。吾肉非尔之食也。’由是，赞益力学，举进士。”这种勤学问以干禄的教育方式在我国封建社会一直很有市场。

“学业未成，不听食肉”的训条在宴会场所以公然照搬。《太平广记》卷180引《摭言》记载，唐代“彭伉、湛贲俱袁州宜春人，伉妻又湛姨也。伉举进士擢第。湛犹为县吏。妻族为置贺宴，皆官人名士。伉居席之右，一座尽倾，湛至，命饭于后阁，甚无难色。其妻忿然责之曰：‘男子不能自励，窘辱如此，复何为容？’湛感其言，孜孜学业，未数载，一举登第。”进士及第者待为上宾，反之则打人“后阁”，备受“窘辱”，这一“饭于后阁”，不予酒肉的刺激终于造就了又一登第进士。

这一教育思想甚至影响到对皇太子的教育上。《太平御览》卷848 饮食部引《唐书》曰：“高宗朝皇太子久在内不出，稀与宦臣接见，典膳丞邢文伟减膳上启……”因皇太子不好学，典膳丞邢文伟不给太子肉吃，并上书皇帝，引经据典，说明应给太子减膳。后来右史员阙，“上曰：‘文伟嫌我儿不读书，不肯与肉吃，此人甚正直，可用为右史。’遂拜焉。”

三 名士与嗜酒荒诞

封建政治中的尔虞我诈、砍伐如麻，使人们想尽种种办法以求解脱，有一部分人士便从饮食中寻求解脱，其中以嗜酒荒诞之举最具代表性。因而汉唐名士，多有嗜酒荒诞者，尤以魏晋时为剧。一方面，自汉末起，由于社会动荡，战乱频仍，各种非自然死亡现象大量增加，带来了浓重的生命悲观意识，他们希望在有限的生命里纵

情欢乐，于是酒的享乐快意的一面就突出出来，广为人们所溺爱。另一方面，现实的混乱，使他们不得不在保全首领与被压迫、残杀中作出抉择，为了逃避现实，保全性命，他们只好以酒为幌，或韬光养晦，或沉湎酒色。及至魏晋，嗜酒荒诞的滥饮便兴盛起来。

《三国志·孙权传》注引《吴书》云：“郑泉字文渊，……而性嗜酒。其闲居每曰：‘愿得美酒满五百斛船，以四时甘脆置两头，反复没饮之，急即住面啖肴膳。酒有斗升减，随即益之，不亦快乎！’”酒的快意享乐的作用跃然纸上。

东晋刘伶嗜酒如命，尝自谓“天生刘伶，以酒为名，一饮一斛，五斗解醒。”（《晋书·刘伶传》）张翰纵任不拘，时人号为“江东步兵”，尝言：“使我有身后名，不如即时一杯酒！”（《晋书·张翰传》）毕卓亦云：“一手持蟹螯，一手持酒杯，拍浮酒池中，便足了一生”（《晋书·毕卓传》）。这些当世名士，多以饮酒食肉为乐事。有的因此而无暇顾及政务，《晋书·周顛传》载：（顛）过江积年，恒大饮酒，尝经三日不醒，时人谓之“三日仆射”。《太平广记》卷202引《谈薏》谓：北齐李元诚为太常卿，性放诞，不好世务，以饮酒为务。高欢想以他为仆射，面怀疑他多酒荒政。其子骚谏之，元诚曰：“我言作仆射不如饮酒乐。尔爱仆射宜勿饮酒。”至唐代，文人士子以纵酒为消遣，以嗜酒为酒脱，“李白斗酒诗百篇”，“张旭三杯草圣传”（杜甫《饮中八仙歌》），成为一时美谈。李白更“但愿长醉不复醒”，认为“古来圣贤皆寂寞，唯有饮者留其名”。武陵公、户部侍郎杨文瓘即以“终宴不知疲”而知名。

东晋士族王恭对当时名士有一形象概括，说：“名士不必须奇才，但使常得无事，痛饮酒，熟读《离骚》，便可称名士。”（《晋书·王恭传》）只要能熟读《离骚》，酒量大便是名士了。

宋朝叶梦得《石林诗话》云：“晋人多言饮酒，至于沉醉，未必真在乎酒。盖时方艰难，情托于酒，可以粗远世故面已。陈平于刘、吕未判之日，日饮醇酒而近妇人，是岂真好饮酒。曹参与之异，然方

欲解秦烦苛付之清静，以酒而杜人口，是亦一术。传至嵇、阮、刘伶之徒，遂欲全然用此，以为保身之计……如此，则饮者未必剧饮，醉者未必真醉耳！”可谓一语中的。

就连封建皇帝也同样嗜酒荒诞，有的是以饮酒作威作福者，如东吴的孙皓，即以嗜酒著称。“每飨宴，无不竟日，坐席无能否率以七升为限。”不少公卿因酒后“误犯皓讳，辄见收缚，至于诛戮。”（《三国志·吴书·韦曜传》）可谓乐极生悲。有的是因见频繁的改朝换代、皇冠落地，而致精神空虚绝望，借酒浇愁。如《世说新语·雅量》载晋孝武帝尝在华林园中夜饮酒，以长星见，心甚恶之，并举杯属星云：“长星！劝尔一杯酒，自古何时有万岁天子？”这种及时行乐的世界观、饮食观无疑对社会的腐败起了推波助澜的作用。

四 饮食与社会观念

饮食不单纯是为了生存，也是为了维系群体意识，显示等级地位。饮食中的某些内容和方式是社会政治生活的重要内容，在饮食生活中体现了人们的社会观念。

人情冷暖，世态炎凉，在饮食生活中有着最为突出和敏感的体现。《汉书·朱买臣传》记述：西汉时朱买臣曾拜中大夫，后被免职“待诏”，常依从会稽郡衙门的守门人“寄居饭食”，饱受人们冷落。及至拜为会稽太守之后，他仍穿了旧时的衣服走进衙门，正在“群饮”的胥吏们连看都不看他一眼。朱买臣还像往常一样到守门人那里吃饭。后来他们发现朱买臣已被任命为太守，于是纷纷“相推排陈列中庭拜谒”。《世说新语·雅量》记载：东晋时太尉记室参军褚裒投宿于钱塘驿亭，正巧钱塘县令沈充也来住宿，“亭吏驱公（裒）移牛屋下。潮水至，沈令起彷徨，问：‘牛屋下是何物？’吏云：‘昨有一伧父来寄亭中，有尊贵客，权移之。’令有酒色，因逼问‘伧父欲食饼不？姓何等？可共语？’”当褚裒报了自己的姓名后，沈充于是大惭，“不敢移公，便于牛屋下修刺诣公。更宰杀为饌，具于公前，鞭挞亭吏，欲以谢惭。”然而褚裒“与之酌宴，言色无异，状如不觉。”后来

沈充又亲自将褚裒送到钱塘县的边界。沈充前倨后恭，先后判若两人，固然是趋炎附势之徒的本性，不足挂齿。难能可贵的是褚裒宠辱不惊，一以贯之。

饮食生活中最能体现一个人的非正曲直。《晋书·皇甫谧传》记载：皇甫谧姑子梁柳出任太守时，有人劝他设宴为梁柳饯行，皇甫谧说：“柳为布衣时过吾，吾送迎不出门，食不过盐菜，贫者不以酒食为礼。今作郡而送之，是贵城阳太守而贱梁柳，岂中古人之道，是非吾心所安也。”皇甫谧高出于世俗之见的地方在于：他认为如果当一个人升官显达之后，便以“酒食为礼”，那么这不仅不是尊重他，反而是轻贱他了。他的气节和正派在对待饮食的态度中得到了淋漓尽致的表现。东晋执政大臣谢安有一次到陆纳家作客，陆纳“殊无供办”，一点也没有准备招待贵客的行动。他的侄子陆倕很着急，便暗中作了准备。待谢安来到时，陆纳“所设唯茶果而已”。而陆倕却擅自“陈盛饌，珍羞毕具”。当客人走后，陆纳大怒，说：“汝不能光益父叔，乃复秽我素业邪！”于是杖之四十。”（《晋书·陆纳传》）饮食生活中待客之道充分展现出不同的品格和气节。

讲礼义，重孝悌的儒家思想渗透于饮食生活中的各个方面，因而在饮食中最能体现一个人的礼义操守。南朝宋时刘义真守丧期间吃酒肉，“会（刘）湛人，因命臠酒炙车螯，湛正色曰：‘公当今不宜有此设。’义真曰：‘旦甚寒，一盃酒亦何伤。长史事同一家，望不为异。’”刘湛斥之：“既不能以礼自处，又不能以礼处人。”（《宋书·刘湛传》）这是在饮食中触犯了礼义的教条。孝道是饮食生活中的重要行为准则，《太平御览》卷 849 引裴玄《新言》曰：“孝子欲亲之食云我已食，欲亲之衾云我不寒，此漫孝也。”仅仅漫孝是不够的，而真正的孝应当是怎样的呢？梁末侯景之乱，建康大饥，饿死者十八九。徐孝克为养活老母陈氏，将妻子嫁与富人孔景行，“所得谷帛，悉以供养”，又剃发为沙门，“兼乞食以充给焉”。古人对这种嫁妻而养母的“孝”子是人加褒叹的。后徐孝克入陈为官，“每待宴，无所食

嗽，取珍果内绅带中，还以遗母，为高宗所知，嗟叹良久，时论称之。”（《陈书·徐孝克传》）

兄友弟恭的“悌”也是饮食生活中的又一重要行为准则。《魏书·裴安祖传》云：安祖“年八九岁，就师讲《诗》，至《鹿鸣篇》，语诸兄云：‘鹿虽禽兽，得食相呼，而况人也？’自此之后，未曾独食。”《魏书·杨椿传》记载杨椿临行告诫子孙时说：“吾兄弟，若在家，必同盘而食，若有近行，不至，必待其还，亦有过中不食，忍饥相待。吾兄弟八人，今存者有三，是故不忍别食也。”在中国古代孝悌礼义深深地贯穿于饮食生活之中。

第三节 地主阶级的饮食生活

汉唐时期饮食具有明显的层次性，这种等级层次差别突出表现在高门华族与平民百姓的差异。先秦以来，食肉者为贵族，食藿者为平民，因而“肉食者”与“藿食者”也就成了两大不同阶级的身份代称。

汉唐地主阶级，包括皇室、贵族富豪、上人等，他们以追求异味奇珍为乐事，崇尚口腹之欲，山珍海味，无不厌饱；甚者奇嗜恶癖，令人作呕。当然，亦有少数地主阶级有识之士居安思危，提倡节俭，而能轻财贵义、乐善好施，以济饥民的当更属难能可贵了。

一 琼厨金窟，无处下箸

饮食奢糜，是汉唐时期地主阶级的普遍现象。《汉书·食货志》载：“成帝时，天下亡兵革之事，号为安乐，然俗奢侈，不以畜聚为意。”当时奢侈成为时俗。东汉郭况，是光武帝皇后之弟，“累金数亿……其内宠者，皆以玉器盛食，故东京谓郭氏家为‘琼厨金窟’。”（《太平广记》卷236引《拾遗录》）

豪门贵族以奢侈为荣，竞事侈糜。其时公私宴集，莫不“食前方丈”，“穷水陆之珍”。西晋太傅何曾“口食万钱，犹曰无下箸处”（《晋

书》本传),其子何劭有过之而无不及,“食必尽四方珍异,一日之供以钱二万为限”,比何曾增加了一倍。尚书任恺,每一顿饭就用钱一万,每天还要用专车往外运吃不了的剩饭剩菜。然而,在这场侈糜竞争中执牛耳者却是石崇,公卿贵戚“每愧羨以为不及也”(《世说新语·汰侈篇》注引《续文章志》)。北魏高阳王元雍“嗜口味,厚自奉养,一日食必以数万钱为限,海陆珍羞,方丈于前。”(《洛阳伽蓝记》卷3)元琛亦奢华,尝谓章武王元融说:“不恨我不见石崇,恨石崇不见我。”(《洛阳伽蓝记》卷4)宋阮佃夫“尝作数十人饌,以待贵客,故造次便办,类皆如此。虽晋世王、石(指王恺、石崇)不能过也。”(《宋书·阮佃夫传》)梁武帝之弟萧宏所幸江无畏,“为食鱖鱼头,常日进三百;其佗珍膳盈溢,后房食之不尽,弃诸道路。”(《南史·萧宏传》)

唐韦陟奢侈,于饌羞尤为精洁,每顿饭吃完,“视厨中所委弃不啻万钱之直”(《太平御览》卷848)。唐武宗时宰相李德裕,吃一杯羹,“其费约三万”。他饮茶所常用的水,须常州惠山甘泉,为此,从毗陵到京师置“递铺”,专门给他送水。(《太平广记》卷399引《芝田录》)而杨收先以家“贫甚”,不得进士第不听食肉,及至为宰相,厅馆铺陈华焕,“饮饌及水陆之珍”(《太平广记》卷237引《卢氏杂说》)。

他们不仅饮食规模庞大,饮食质量高,还以乐侑食。每会,厚设饮饌,饮酒狎妓。酒妓、饮妓、歌妓成为贵族豪富们奢侈饮食中不可缺少的一部分。据《太平广记》卷177引《本事诗》李绅邀诗人刘禹锡至第饮酒,“酒酣,命妙妓歌以送之。”又如广陵从事张郎中至第,李绅亦“命妓歌以送酒”。唐冯衮“更因饮酣,戏酒妓”(《太平广记》卷251引《抒情诗》)。

这种奢糜的饮食生活并不因饥馑而有所收敛。据《太平广记》卷184记载:“唐朝自广明庚子之乱,甲辰,天下大荒。……饥馑相望。”但是,“至于考试之辰,设会供帐,甲于治平。”在灾荒之年,宴

会供帐甚至超过了丰收的年景。

至于皇室饮食的奢侈更令豪富们望尘莫及。西晋时士族王敦娶晋武帝女舞阳公主为妻，以如厕，将塞鼻的干枣食尽，又将洗手面的“澡豆”当作是干饭，“因倒箸水中而饮之”，为公上的侍婢们所笑（《世说新语·纰漏》）。唐玄宗天宝年间，“诸公主相效进食，上命中官袁思艺为检校进食史。水陆珍羞数千，一盘之费，盖中人十家之产。中书舍人窦华，尝因退朝，遇公主进食，方列于通衢，乃传呵按辔，行于其间。宫苑小儿数百人奋挺而前，华仅以身免。”（《开元天宝遗事十种》之“明皇杂录”）

二 奇嗜恶癖，荼毒生灵

汉唐地主阶级崇尚口腹之欲，广市奇珍异好，对难得之物嗜食尤甚。“燕脾、腥膻”，熊掌、豹胎（《晋书·张协传》），鸭尾、雁肾、象鼻等屡见诸他们的肴馔。“象鼻炙”是唐代岭南地区的风味食品，即以古人所公认的质量最佳的象鼻肉为原料烘烤而成。《吕氏春秋·本味篇》中就提到“旌象之约”，约就是象鼻。《国语·楚语》记载：“巴、浦之犀、牦、兕、象，其可尽乎？”可见春秋时，长江中下游地区还有很多野象。到唐代，野象只在岭南大量出没，人们捕到野象，争食其鼻，北方人很少见到此味，所以把它作为特色食品载入《岭表录异》一书之中。野象等野生动物自中原绝迹，是追求奇珍异食导致生态平衡破坏的必然结果。

汉唐以前，麋鹿很多，多将鹿制成鹿脯以充庖厨。隋唐以后，食鹿脯之风仍在继续发展。《唐书》曰：“太守狩于济源之凌山。上曰：‘古者王先躯以供宗庙，今所获鹿宜令所司造脯醢，以充荐享。’”（《太平御览》卷 862 引）皇帝带头大肆捕杀野生动物，用以祭祀祖先。鹿脯在当时的普及程度，可以从《四时纂要》中得到证实。《四时纂要》是一本农家杂录，因而载入其中的条目，多带有相当的普遍性。鹿脯如：“淡脯：取獐、鹿肉”，“白脯：……牛、羊、獐、鹿等精肉，破作片”等。由于鹿肉被广泛食用，相应地还记载有“鹿骨酒”的

制作方法。每制一次就需要“鹿骨一具”，其用量已相当可观。更有甚者，在韦巨源烧尾宴食单中，有一款名为“生平炙”的名菜，是用鹿舌所制成。这一用量是可想而知的。

隋唐时期因为食鹿之风盛行，故有献鹿之风。《隋书》卷84：“沙钵略一日手杀鹿十八头，贡尾舌以献。”沙钵略是突厥族的头领，游牧于今阿尔泰山一带。所贡鹿尾、鹿舌，均为滋补珍品。《酉阳杂俎》前集卷7：“（梁刘）孝仪曰：‘鄜中鹿尾，乃酒肴之最。’”《新唐书·地理志》载：唐高祖武德元年（618年），“土贡：鹿脯。”此为庐州庐江郡所献。《述异记》云：“鹿千岁为苍，又五百岁为白，又五百岁为玄。玄鹿骨亦黑，为脯食之，可长生也。”《新唐书·地理志》载会州会宁郡于武德二年（619年）“土贡：鹿舌。”“土贡：鹿尾。”据《名苑》云：“其尾能辟尘，拂毡则不蠹，置茜帛中，岁久红色不黯也。”《新唐书·地理志》记载，玄宗开元十二年（724年），麟州新秦郡“土贡：青他鹿角。”此种鹿角略带青色，年久者其角最好。煮以为胶，入药弥佳。《新唐书·吐蕃传》记：长庆二年（822年），“比岁，使者献金盃、银冶犀、鹿，贡犛牛。”

虽然汉唐时期是我国古代饮食史上的辉煌时期，但在其发展过程中，既有宝贵的经验，也有教训。滥捕野生动物，就是深刻的教训之一。这一教训，在当时并不清楚。因为当时麋、鹿等野生动物还相当多，鹿肉等又为人们所喜爱，只有到了后世，当麋、鹿等野生动物濒临灭绝成为珍奇稀有动物时，才会感到教训深刻，这对于今天来说亦应引以为鉴。

地主阶级追求美味往往建立在残酷虐待劳动者的基础上，其“性嗜肥鲜”，则“禁人食肉”（《朝野僉载》）。对下人的饮食多以俭啬相待。《太平广记》卷165引《朝野僉载》记述：广州录事参军柳庆，奴仆有私自拿走一撮盐的，他都要鞭之见血。又：夏侯彪，夏天食饮生虫，下入都不曾沾口。一次他送客出门，有奴仆盗食肉块，夏侯彪发觉后，大怒，“乃捉蝇与食，令呕出之。”对美食，他们甚至禁止家

人染指。同上载：唐尚书归登，“常烂一羊脾，旋割旋噉，封其残者”，不让妻子割食。又：安南都护邓祐，家巨富，恒课口腹自供，一次孙子私自食用一鸭，邓祐即“以擅破家资，鞭二十”。

更有毫无人性的，北齐文帝之弟高延宗，“以蒸猪糝和人粪以饲左右，有难色者鞭之。”（《北齐书·文襄六王传》）《晋书·石季龙载记》记：石虎之子石邃荒淫酒色，骄恣无道。“又内诸比丘尼有姿色者，与其交褻而杀之，合牛羊肉煮而食之，亦赐左右，欲以识其味也。”实属毫无人性。《宋书·刘休仁传》口：前废帝“常以木槽盛饭，内诸杂食，搅令和合，掘地为坑窞，实之以泥水，以槽食置前令以口就槽中食之，以为欢笑。”《南史·刘穆之传附邕传》记载，刘宋时刘邕嗣封为南康公，所嗜食与常人异。“性嗜食疮痂，以为味似蜃鱼。尝诸孟灵休，灵休先患灸疮，痂落床上，邕因取食之，灵休大惊，邕答云：‘性之所嗜’。灵休疮痂未落者悉褫取以贻邕。邕既去，灵休与何勸书曰：‘邕向顾见噉，遂举体流血。’南康国吏二百许人不问有罪无罪，递与鞭，疮痂常以给膳。”把自己的欢乐、享受完全置诸别人的痛苦之上，这是地主阶级畸形心态在饮食上的反映。

而皇帝为满足一时的嗜欲，甚至有动用国家机器，不得则以刑罚来惩处。《晋书》卷124记载：慕容熙皇后苻氏尝在盛夏想吃冻鱼脍，隆冬时须生地黄，“皆下有司切责，不得，加以大辟。”因未能满足皇后一时的饮食愿望就被杀头。皇室及贵族们的侈糜饮食，完全是建筑在人民的血肉之躯上的。

三 节俭之不易

汉唐地主阶级，诚然大多崇尚奢侈，衣必锦绣，食必粱肉，日常普通饮食也离不开猪羊肉、米、酒之属，西晋尚书郭奕有病，皇帝就每天“赐酒米各五升，猪羊肉各一斤”（《太康起居注》）。陈太师敬瑄“日食蒸犬一头，酒一壶”（《太平广记》卷177引《北梦琐言》）。奢侈的另一个极端则是吝啬。有的人富倾天下而吝啬异常。北魏陈留侯李崇“富倾天下，僮仆千人。而性多俭悛，恶衣粗食，亦常无肉。”

《洛阳伽蓝记》卷3)北魏皇室贵族元钦曾托友人高僧寿为他的儿子请来一位老师,老师来到元钦家后没几天就逃走了。元钦为此而责备高僧寿,高僧寿讥讽他说:一般人要饿七天才能死,这位老师才五天就逃跑去找能吃饱肚子的地方,是做得有点不足。元钦听后羞惭满面。《魏书·元钦传》把这位吝啬鬼讽刺得入木三分。但在地主阶级中,也有布衣蔬食,清俭持身的。他们认为“衣不过适体,食不过充饥,孜孜营求,徒劳思虑耳。”(《周书·柳虬传》)

例如:《后汉书·刘虞传》载:虞为上公,敝衣绳履,食无兼肉。东晋荆州刺史殷仲堪,“食常五盂盘,外无余肴,饭粒脱落盘席间,辄拾以噉之。”(《世说新语·德行》)《南齐书·武陵王萧晔传》载:其待客,“棗中唯菘菜鲍鱼而已。”《南齐书·周顒传》记:顒终日蔬食,以“赤米白盐,绿葵紫蓼”为餐。萧梁时何远为武昌太守,“江左多水族,甚贱,远每食不过干鱼数片而已。”(《梁书·良吏传》)北魏高允,“唯草屋数间,布被缁袍,厨中盐菜而已。”(《太平广记》卷165引《谈数》)唐吏部尚书卢怀慎设食待客“有蒸豆两瓯菜数俎而已”(《太平御览》卷848引《唐书》)。他们的日常饮食和待客都以节俭为荣,自甘粗粝,不迎合奢侈的时俗,认为“食不过充饥”而已,反对过分追求精美的饮食。

虽贵为皇帝或后妃,也有饮食俭朴的,如宋高祖性俭约,“诸子食不过五醢盘,……庐陵诸王未尝敢求,求亦不得。”(《宋书·江夏王义恭传》)南齐陈皇后以膳食过丰,“每撤去兼肉,曰:‘于我过足矣。’”(《南齐书·孝宣陈皇后传》)

他们中有的人在饮食上俭朴自奉的同时,还注意爱惜粮食等食物,反对浪费。如唐代英公李勣为宰相,“有乡人尝过宅,为设食,客裂却饼缘”,对不珍惜粮食的行径李勣十分生气,说:“此饼,犁地两遍熟,槩下种锄,收刈打颺讫,碓罗作面,然后为饼。少年裂却缘,是何道?”并认为如果在唐太宗面前裂却饼缘,肯定会被砍掉脑袋的。北周王黑为华州刺史,“台使致黑食饭”,使人割瓜皮太厚,丢

弃在地上，王黑从地上捡起来吃掉。（《太平广记》卷176引《朝野佥载》）对劳动人民辛勤耕作所获来之不易的食物十分爱惜。《次柳氏旧闻》亦载：唐肃宗为太子时，“尝侍膳，尚食置熟俎。有羊臂臠，上顾使太子割。肃宗既割，余污漫在刃，以饼洁之。上熟视不怍，肃宗徐举饼啖之，上甚悦，谓太子曰：‘福当如是爱惜’。”（见《开元天宝遗事》）唐玄宗李隆基对儿子爱惜粮食之举很高兴。玄宗又尝“从複道窥见卫士食毕，以饼相弃水窦中，”大怒，欲杖杀之。（《明皇杂录》）

封建官吏中也有以大多数人的饥饱为怀的。唐柳公绰为渭南尉时，“岁歉谨，其家虽给，而每饭不过一器，岁丰乃复。或问之，答曰：‘四方病饥，独能饱乎？’”（《新唐书·柳公绰传》）

唐景龙三年（707年），粮食踊贵，百姓不足，宿卫兵士，有的三天都得不到吃的。而当时公卿大臣初拜官的，按惯例都要献食，叫做“烧尾”宴。对此浪费行为，苏瓌初任尚书右仆射，为宰相，深以时局堪忧，“竟不烧尾”（《太平广记》卷187引《谭宾录》）。实属忧国忧民之举。

但是，少数地主阶级有识之士的节俭并不能扭转时俗，及时行乐、奢侈享受毕竟是地主阶级的本性。东晋庾亮到周邵家，“从周索食，周出蔬食”，庾亮不过“强饭”，勉强吃下去罢了（《世说新语·尤悔》）。唐代规定官员住驿不许吃肉，而身为检察官员的御史出使时，却常在驿站“窃脯腊置于食”。（《太平广记》卷259引《御史台记》）亦有人以清俭自居，而内奢外俭，以邀时誉。《太平广记》卷238引《北梦琐言》记载：刘崇龟以清俭自居，尝召同列吃苦黄饼饅，朝士有知其矫，乃潜问小苍头曰：“仆射晨餐何物？”苍头实对食“泼生”。朝中闻而哂之。可见节俭之不易。

四 乐善好施，以济饥民

汉唐时期，丧乱之际，每有大批饥民流离失所，无处存身。一些心地良善、品德高尚的地主阶级官僚贵族亦能舍弃家资分贍亲友。

据《三国志》载：管宁，每所居，姻亲、知旧、邻里有困穷者，家储虽不盈儋石，必分以贍救之。许靖避难交州，陈国袁徽与荀彧书，称其“每有患急，常先人后己。与九族中外，同其饥寒。”

东汉外戚窦武，曾在灾荒之年，将两宫赏赐“悉散与太学诸生及载肴粮于路旬施贫民”（《后汉书·窦武传》）。东汉末，天旱岁荒，上民冻馁，江淮间相食殆尽，当时舒仲应为袁术沛相，将袁术十万斛米的军粮“悉散以给饥民”，冒被杀头的危险赈济饥民。（《后汉书·袁术传》）

一些富有者“以岁饥，运家米以赈穷乏”（《晋书·孔愉传》）。《古今图书集成》经济汇编“荒政部纪事”记载：汉盖勋领汉阳太守，时人饥相渔食，勋调谷廩之先，出家粮以率众，存活者千余人。东汉末，张俭以百姓饥荒，“倾竭财产与邑里共之，赖其存者以百数。”（《后汉书·党锢传》）《晋书·王导传》记载，时年饥粟贵，人多饿死，王荟以私米作饘粥以贍饿者，所济活甚众。《太平御览》卷848引《后魏书》云：“崔敬友恭宽接下，循身励节，自景明已降，频岁不登，饥寒请勺者取足而去，又置逆旅于萧然山南大路之北，设食以供行者。”

更有如汉梁商“每有饥馑，辄载租谷于城门赈与贫贱，不宣己惠”（《汉书·梁统传》），“海盐李寿作糜以食饥者，而不自名”（《太平御览》卷859引《吴录》），当更属难能可贵了。

汉唐时期虽然有像盖勋、梁商、崔敬友等那样赈济饥民的善良官吏、贵族，亦有乘为饥民作粥而克扣米、豆以饱私囊，使饥民饿死的官吏。如《后汉书·献帝纪》记述，“兴平元年（194年）夏，大蝗旱，是时谷一斛五十万，豆、麦一斛二十万，人相啖食，白骨委积。帝使侍御史侯汶出太仓米、豆，为饥人作糜粥，经日而死者无降。帝疑赋恤有虚，乃亲于御坐前量试作糜，乃知非实。……奏收侯汶考实。”自私贪婪到公然克扣公粮、饿死饥民而不顾的地步，相对于盖勋、梁商、崔敬友等人乐善好施，以济饥民，相去不可以道里计。

第四节 普通劳动者的饮食生活

汉唐时期,农民、奴隶、手工业者、城市平民、士卒、役夫等普通劳动者是社会物质财富的创造者,尽管他们劳累终日,“春不得避风尘,夏不得避暑热,秋不得避阴雨,冬不得避寒冻,四时之间,亡日休息。”(《汉书·食货志》)他们的基本生活状况,仍然是食不果腹,不得温饱。

一 强豪富酒肉,穷独无刍薪

唐元稹在《旱炎自咎贻七县宰》诗中描述当时社会情况时说:“苟无公私责,饮水不为贫”,“强豪富酒肉,穷独无刍薪”,深刻认识到封建社会官府和强豪掠夺普通劳动者的现实,穷苦者到了终日“饮水不为贫”的地步,并对社会贫富饮食差别作了形象的真实的概括。

西汉贡禹在给元帝所上的奏章中说:“今民大饥而死,死又不葬,为犬所食,人至相食,而厩马食粟,苦其大肥,气盛怒至,乃日步作之。”(《汉书·贡禹传》)普通劳动者或饥饿而死,为犬猪所食;或像牲畜一般,人自相食。而统治者却厩有肥马,食粟肥得连走都走不动,必须每天牵出去蹢躅,以散其充溢之气。《三国志·吴志·步骖传》记载,步骖避难江东,单身穷困,以种瓜自给,为害怕豪族征羌所侵扰,与卫旌一起奉瓜以献。“征羌隐几坐帐中,设席致地,坐骖、旌于牖外。征羌作食,身享大案,馘膳重沓,以小盘饭与骖、旌,惟菜茹而已。”这是封建社会一幅阶级差别与饮食差异的形象生动的对照场景。

在普通劳动者的日常饮食中,肉食是相当难得之物。《太平御览》卷847引《东观汉记》载,东汉初,“天下新定,谷食尚少”,赵孝得到一点谷即相当珍视,舍不得吃,夫妻不过“共茹蔬菜”以充饥,遑论肉食了。郭原平以家贫“唯食盐饭而已,或家中无食,则虚中竟

日”，整天都饿着肚皮。唐代登州，“山村县人，殍物粗硬，爱吃盐茶粟饭，涩吞不入，吃即胸痛。”“长年唯吃冷菜，上客殷重极者，便与空饼冷菜，以为上饌。”〔日〕圆仁《入唐求法巡礼行记》卷4）号称封建社会鼎盛时期的唐代劳动人民也与肉食绝缘。据《古今图书集成》“经济汇编”引《贫士传》，闵贡“客居安邑，老病家贫，不能得肉，日买猪肝一片，屠者或不肯与”，贫苦上人想吃肉，只能买一片猪肝以识肉滋味，解解馋。唐代裴休兄弟闭门读书，“有饿鹿者，诸生共荐之，休不食，曰：‘疏食犹不足，今一啖肉，后何以继。’”（《新唐书·裴休传》）肉食实非穷人所堪受。南朝梁时沈顛亦以贫困闭门不受梁肉，“唯采蓴苕根供食，以樵采自资。”（《太平御览》卷848引《梁书》）

对老百姓生活的艰难，一些封建统治者也有所认识。《宋书·文帝纪》记载：文帝宴于武帐堂上，将行，敕诸子且勿食，至会所赐饌。日昃，食不至，有饥色。上诫之曰：“汝曹少长丰佚，不见百姓艰难，今使尔识饥苦。”封建社会最上层的统治者皇帝也看到了老百姓经常挨饥受饿的处境，而要以“饿其体肤”来教育后辈。西汉贾谊在《新书》中说：今“富人不贷贫民且饥，天时不收，请卖宅鬻子。”梁刘勰认为，“衣之与食，唯生人之所由，其最急者，食为本也。霜雪岁岁，苦盖不可以代表；室如悬磬，草木不可以当粮。”（《新论》）到了无可奈何的地步，贫苦者也只能以“不可以当粮”的草木当粮了。

二 灾荒荐臻，草木为酪

汉唐时期的1127年间，据不完全统计，较大的自然灾害有1509次。其中旱灾352次，水灾329次，地震216次，蝗灾115次，霜雪雹灾183次，饥疫130次等，平均每年受灾1.34次。灾害频仍，而战争等人为动乱亦常常发生，政局动荡不宁。处于社会最底层的普通劳动者脆弱的经济根本承受不起这些灾害的冲击。唐代韩愈在《论天旱人饥状》中指出京畿诸县遭亢旱“至闻有弃子逐妻，以求口食；拆屋伐树，以纳税钱；寒馁道途，毙踣沟壑，有者皆以输

纳，无者徒被追征。”因歉收所获无几的粮食都被输纳，甚至无粮的也要被追征，普通劳动者只好以能勉强吞咽的草木、树皮、果实等充饥。

《韩非子·外储说》记载秦国受饥时，应侯请以“五苑之草著蔬菜橡果枣栗”以活民。东汉和帝永元五年（93年），令郡县劝民蓄蔬食以助五谷。安帝永初二年（108年），诏令种宿麦蔬食。桓帝永兴二年（154年），蝗灾为害，山变仍至，其令所伤郡国种芜菁。汉献帝幸安邑，亦以枣栗为粮（《后汉书·伏皇后纪》）。《晋书·石季龙载记》卷106记载，曾“使令长率丁壮随山泽采橡捕鱼以济老弱。”《晋书·郗鉴传》记：郗鉴为兖州刺史时，百姓饥馑，或掘野鼠、蛰燕而食之。《庾袞传》曰：时“年谷未熟，食木实，饵石蕊。”《殷仲堪传》载，城内大饥，“以胡麻为廩”。北魏贾思勰《齐民要术》养鱼篇所附“种芡法”称：芡，“一名菱。秋上，子黑熟时收取，散著池中，自生矣。”并说“多种，俭岁资此，足度荒年。”《太平广记》卷167引《乾骊子》记载：唐代贞元中，阳城一家“啜菽饮水，……或采桑榆之皮，屑以为粥。……后里人窃令于中产致糠粳十数杯，乃就地食焉。”《太平广记》卷92载有沈彦文“用橡栗食”的。日本僧人圆仁在《入唐求法巡礼行记》一书中记载其亲身经历，于开成五年（841年）“从登州文登县至此青州，三四年来蝗虫灾起，吃却五谷，官私饥穷，登州界专吃橡子为饭。客僧等经此险处，粮食难得。粟米一斗八十文，粳米一斗一百文。无粮可吃。”

在荒乱时期，普通劳动者充饥果腹的食物大体如上所述之竹叶、木实、榆皮、枳、菱芡、芜菁、野谷、枣栗、桑椹、羸蒲、胡麻、蛰燕、蝗虫等平时不食或偶食之物。更有甚者，如王莽地皇三年（22年），由于其倒行逆施而造成饥荒，于是“又多遣大夫谒者分教民煮草木为酪，酪不可食，重为烦费。”以“不可以当粮”的草木为酪，重为烦费是必然的。到草木皆尽时，就更加饥不择食了，唐开元二十八年（741年），米贵人饥，怀州武德、武陟、修武三县人“无故”食土。《新

唐书·王世充传》记载了以土为饼的方法，“以水汩泥，去砾，取浮土，糅米屑为饼。”《群书备考》记：唐昭宗天复四年（904年），陕西亢旱，民多流离失所。“山中竹皆放花结子，饥民采之舂米而食，珍于粳糯，……数州之民皆絜家入山就食之，可谓‘百万元元，活于贞筠之下’。”（《古今图书集成》经济汇编）

《隋书·食货志》生动地描绘了一幅灾荒时期劳动人民生活的图景。由于隋炀帝的横征暴敛，时“百姓废业屯集城堡，无以自给……初皆剥树皮以食之，渐及于叶，皮叶皆尽，乃煮土或捋藁为末而食之。其后人乃相食。”从剥树皮、吃草根到煮土、捋藁为食，渐至发生人吃人的惨剧。《后汉书·董卓传》记述李傕、郭汜作乱时的情形说：“谷一斛五十万，豆麦二十万，人相食啖，白骨委积。”人相食啖的惨景在战乱与饥荒交相侵袭下屡屡发生，充斥典籍。《晋书·李矩传》记载，“时大饥，贼帅侯都等每略人而食之。（荀）藩、（华）荟部曲多为所啖。”《晋书》卷115记述，苻登与姚萇相持，“是时岁旱众饥，道殍相望，登每战杀贼，名为‘熟食’，谓军人曰：‘汝等朝战，暮便饱肉，何忧于饥！’士众从之，啖死人肉，辄饱健能斗。姚萇闻之，急召（姚）硕德曰：‘汝不来，必为苻登所食尽。’”打了败仗，就要成为敌人的盘中餐。

《太平广记》卷267引《朝野僉载》云：“隋末荒乱，狂贼朱粲起于襄邓间，岁饥，米斛万钱，亦无得处，人民相食。粲乃驱男女小大，仰一犬铜钟，可二百石，煮人肉以喂贼。生灵歼于此矣。”

战争与饥荒所导致的疯狂，在饮食生活中暴露无遗。唐安史之乱时，唐将张巡率六千余将士坚守睢阳，城中粮尽食马，马尽罗雀掘鼠，雀鼠又尽，张巡出其爱妾杀以食士，然后括城中妇人食之，继之以男子老弱，饿死者枕藉。张巡与安禄山部共战四百余阵，杀安部12万人，最后城中仅余将士400余人，病不能战，城遂陷，全部为安部所杀。

在灾荒战乱时期普通劳动者有时自己也成为肉食的一部分。

而那些豪富贵族，经过灾荒、战乱亦往往资财荡尽，变成一名不文的穷困者，饮食不再广求珍异，“常饷必以炭炊”了，《太平广记》卷237引《剧谈录》记载，唐黄巢攻陷洛阳，一贵家“财产剽掠俱尽，昆仲数人，乃与(僧)圣刚同窜，潜伏山谷，不食者至于三日”，后买脱粟为餐，“于土杯同食，腹枵既甚，膏粱之美不如。”

据《南史·贼臣传》记载：“侯景反时，城中围逼既久，腥味顿绝，简文上厨仅有一肉之膳。”皇帝在战乱时也只能享受到一种肉食的膳食。梁武帝甚至在侯景之乱时饿死台城，《太平广记》卷336引《广异记》载：“侯景陷台城，城中水米隔绝，武帝既敕进粥，宫中无米，于黄门布囊中，赍得四升，食尽遂绝，所求不给而崩。”

三 穷奢富侈的时俗

普通劳动者在艰苦生活的环境下，大都以节俭持家，反对奢侈浪费。但是，正如“行炙者有欲炙之色”，“执爵者欲知其味”，在时俗奢侈的影响下，一些并不富裕的普通之家十分羡慕并仿效富贵之家，为奢侈浪费的时俗推波助澜。

《盐铁论·散不足篇》记载，西汉时，“今富者祈名岳，望山川，椎牛击鼓，戏倡舞像。中者南居当路，水上云台，屠羊杀狗，鼓瑟吹笙。贫者鸡豕五芳，卫保散腊，倾盖社场。”就连贫者在祭神集会上也要拿出鸡豕等五味。在丧葬时，“今生不能致其爱敬，死以奢侈相高。虽无哀戚之心，而厚葬重币者则称以为孝，显名立于世，光荣著于俗。故黎民相慕效，至于废屋卖业。”

东晋陶侃少时家贫，室如悬罄，其母湛氏为款待同郡孝廉范逵，“设精食”，不仅将“下为二髻”的一头委地长发剪下卖掉，换来数斛米，而且斩“诸屋柱，悉割半为薪，剉诸荐以为马草。”(《世说新语·贤媛》)为了款待富裕的客人不惜倾家荡产。

《三国志·华覈传》记载华覈给皇帝上疏时说：“今民贫而俗奢，兵民之家，内无儋石之储，而出有绫绮之服。至于富贾商贩之家，重以金银，奢恣尤甚。”

《世说新语·任诞》记载，东晋时苏峻之乱，一贫苦“出自厮下”的郡卒，因危难时救了庾冰，后事平，庾冰想报答郡卒。“卒曰：‘出自厮下，不愿名器。少作执鞭，恒患不得快饮酒。使其酒足余年毕矣，无所复须。’冰为起大舍，市奴婢，使门内有百斛酒，终其身。”贫困时常常渴望能痛痛快快地饮酒食肉，享受到富贵人家的饮食生活，此郡卒因一偶然的机遇得以“适其所愿”，表明受时俗奢侈的影响，一些贫苦的普通劳动者的内心对奢侈生活的无限向往之情。贫困时饮食极度匮乏，而一旦富贵，则有可能较一般富人更为奢靡，在畸形的补偿心理支配下，更强烈地追求奢侈的饮食生活。

东晋时，襄阳人罗友少时贫困，尝乞食于人，及至后来，作荆州从事，为享用“一生未曾吃”的白羊肉，到桓温集会处进坐良久，饱食一顿，而了无惭色。（《世说新语·任诞》）毫不掩饰其追求美味佳肴的心态。

据《宋书·刘穆之传》记载：刘穆之少时家贫，嗜酒食，好往妻兄弟处乞食，多见辱，不以为耻。后穆之宦达而性更奢豪，“食必方丈，且辄为十人馔”，他“未尝独餐，每至食时客止十人以还者，帐下依常下食，以此为常。”其贫贱时，“贍生多阙”，及其宦达，性更奢豪，自己认为“虽每存约损，而朝夕所须，微为过丰”，自己道出因受过贫穷而更加追求奢侈饮食生活的心曲。

唐德宗时，阳城一家隐居陕州夏阳山中，啜菽饮水，有时靠吃桑榆树皮、糠秕而勉强度日，过着贫困的生活。后来出守江华郡，居官之后，“日炊米两斛，鱼羹一大鬻，自天使及草衣村野之夫，肆其食之，并置瓦甌禅杓，有类中衢鱗也。”（《太平广记》卷167引《乾骊子》）像阳城这样因受过贫穷，了解劳动者的困苦而在居官之后能同情“草衣村野之夫”，为他们设食，是弥足珍贵的。

第五节 饮食与胡汉文化的交流与融合

汉唐时期由于中外关系和民族关系的发展,从而促进了中外之间、各民族之间的饮食文化交流,呈现了空前的兴盛局面,为多民族统一国家的形成和发展起到了积极作用。

汉唐时期,生活在我国南、北方的汉族,因地理环境、气候物产等形成各自不同的饮食风习,导致具有本地特色的饮食菜系的逐渐形成。他们主要以粮食、蔬菜为主,辅以肉食,是典型的农业社会饮食结构。他们之间或因北方汉族的南移,或因国家的统一,其饮食原料、方式等都有着广泛的交流与影响。如东晋南朝时期北方旱田作物的南移,为日后经济重心的南移奠定了基础,也为南方汉族及少数民族提供了更丰富的饮食生活。

而与汉族生活方式截然不同的北方游牧民族,如汉代匈奴人食畜肉,饮“湏酪”(湏:即乳汁),过着“逐水草迁徙”的游牧生活。西北地区的羌族、藏族则以大麦、青稞等杂粮为生,等等。饮食生活鲜明的地方性和民族性,是汉唐时期胡汉民族饮食文化互相交流与融合的客观基础。同处于统一的多民族国家之中,更为各民族之间饮食的相互交流与融合提供了便利。一方面,北方游牧民族的甜乳、酸乳、干酪、漉酪和酥等食品和烹调术相继传入中原;另一方面,汉族的精美菜肴和烹调术亦为这些兄弟民族所喜爱和引进。胡汉饮食文化的交流与融合构成了这一时期饮食文化和物质文明兴盛发达的重要因素。

建元三年(公元前138年)以后,张骞多次出使西域,开辟了丝绸之路,西域的苜蓿、葡萄、安石榴、胡桃、胡豆、胡瓜、胡麻、胡蒜、胡荽、胡萝卜等特产,以及大宛、龟兹的葡萄酒,先后传入内地。这一时期从北方游牧民族或西域胡族传入中原的还有:乳酪、柁马酪酒、酥、胡饼、炙炙、焙炷等等,受到了汉族统治者的喜好,纳入到中

原汉族的饮食结构,扩大了汉族的食源。其中赅𪎩,《大藏音义》注云:“此油饼本是胡食,中国效之,微有改变,所以近代亦有此名。”并说赅𪎩“谓为油煎饼,大约即《齐民要术》中之赅𪎩也。”《缙素杂记》云:“有鬻胡饼者,不晓名之所谓,易其名曰‘炉饼’。以胡人所啖,故曰‘胡饼’。”到唐代胡饼已成为当时食用最普遍的食物,从敦煌文书看,胡饼的种类很多,有大胡饼(S4687)、小胡饼(S4687、P4906、P2032)、油胡饼(S4687、P2641、P4906)等。上自皇帝、太子、贵族官僚,下至村民、役夫、僧人、贫贱者都以此为食。据考证,古之胡饼当为今日的芝麻烧饼、或类似现在新疆烤馕中的素馕。

至于羌煮貊炙,《搜神记》中有这样的记载,“羌煮貊炙,翟之食也。自太始以来,中国尚之。”羌煮即发源于西北诸羌的涮羊肉;貊炙即兆端于东胡族群的烤全羊,到汉武帝太始以后,在中原地区也风行起来。

东邻韩国的饮食方法也有传入我国的,东汉刘熙《释名》记载道:“韩羊、韩兔、韩鸡,本法出韩国所为也。”

到魏晋南北朝时期,胡炮肉法、胡羹、羊盘肠雌斛法等胡族饮食也传入中原地区。这时汉代传入的诸种胡族食品,早已逐渐在黄河流域普及开来,受到广大汉族人民的青睐。

唐代实行开放政策,域外客商得以随时出入,带来了许多域外食品,其中尤以胡食即西域饮食为主。玄宗开元以后,“贵人御馔,尽供胡食”,成为一种时尚。慧琳《一切经音义》曾总结胡食有:赅𪎩、饅饅、烧饼、搭纳等。饅饅有人以为类似今天新疆等地的羊肉抓饭,有人以为是一种面食,唐代长安城中有许多卖饅饅的店肆,东市、长兴里均有饅饅店,樱桃饅饅的名食更名闻海外。还有石蜜,即冰糖,《唐会要》卷100载:“西蕃胡国出石蜜,中国贵之。太宗遣使于摩伽佗国取其法,令扬州煎蔗之汁,于中厨自造焉,色味愈于西域所出者。”唐代不仅引进了西域甘蔗制糖法,而且能造出较西域更精致的蔗糖。西域酒及制造方式也在唐代传入中原,唐太宗破高

兄弟处乞食,多见辱,以耻。后穆 窟达而性更奢豪,“食必方

昌国,得到了葡萄的新品种马乳葡萄,以及用葡萄酿酒的方法,就在宫中自己动手酿酒,据《册府元龟》卷970“朝贡”载,这种酒,凡有八色,“芳辛酷烈,味兼醒盃。既颁赐群臣,京师始识其味。”在国都长安深受欢迎。波斯的三勒浆酒:菴摩勒、毗梨勒、调梨勒酒的酿造方法,《四时纂要》有所记录,说明这一技术已为中原汉族所掌握。

这些是汉唐时期胡族饮食文化对汉族的影响。另一方面,汉族也不断向西域、周边少数民族输出中原的饮食文明,对胡族饮食产生了较大的影响。

《史记·匈奴列传》记载:汉文帝时,“初,匈奴好汉缯絮食物”,《后汉书·南匈奴传》亦载,东汉建武二十六年(50年),南单于遣子入侍,光武帝诏赐单于饮食什器、太官御食酱、橙、橘、龙眼、荔枝。说明匈奴上层统治者喜好汉族食物。

北魏时孝文帝改制,全面实行鲜卑汉化措施以后,匈奴、鲜卑和乌桓等兄弟民族将先进的汉族烹调术和饮食制作技术吸收应用,使原来本民族的传统食品烹制更为精美,如串烤牛、羊、猪肝,烤前均将肉或肚放在豆豉汁中浸渍,即是汉族烹调方法在少数民族食品制作中的应用。一些汉族的古老食品,如寒具、环饼、粉饼、拨饼等,亦为鲜卑等胡族所嗜食。

1972年在新疆吐鲁番唐墓中出土了三种花式点心,其中一种为梅花型带馅点心,十分精致,此外,唐墓出土还有饺子,这是中原汉族饮食在西域倍受欢迎的例证。唐朝与吐蕃亦有密切的饮食交流。自文成、金城两公主入藏,带去了大批汉族蔬菜良种和先进科技知识,现在藏语中:豆腐、白菜、韭菜、萝卜、酱油、醋、葱等食品和调味品的名称均由汉语而来。唐代饮茶之风也传入西藏,并迅速盛行起来,成为吐蕃人饮食中重要的一部分,藏族独具民族风味的“酥油茶”,就是以本民族喜食的酥油和汉族的茶叶合熬而成的。李肇《唐国史补》记载:“常鲁公使西蕃,烹茶帐中,赞普问曰:‘此为

何物?’鲁公曰:‘涤烦疗渴,所谓茶也。’赞普曰:‘我处亦有。’遂命出之,以指口:‘此寿州者,此舒州者,此顾渚者,此蕲门者,此昌明者,此濠湖者。’在吐蕃宫中储藏来自内地传入的各种名茶。

然而,胡汉饮食的交流与融合并不是简单地照搬,而是结合本民族的饮食特点加以改造。汉族接受胡族饮食时,往往渗进了汉族饮食文化的因素,如羊盘肠雌斛法,用米、面作配料作糝,以姜、桂皮作香料去除膻腥以适合汉人的饮食习惯。胡族传入汉族饮食时也非一一照搬。北魏时鲜卑等民族嗜食寒具、环饼等汉族食品,为适合本民族的饮食习惯,寒具和环饼改用牛奶和羊奶和面;粉饼要加到酪浆里面才吃;拨饼要用酪浆或胡麻饮来调和,等等。

但是,胡汉饮食文化的交流与融合并非一帆风顺,它在进行过程中是有阻力的。

《续汉书·五行志》谓:“灵帝好胡服、胡帐、胡床、胡坐、胡饭、胡空侯、胡笛、胡舞,京都贵戚皆竞为之。此服妖也。”认为汉族喜好胡族服、食等为“服妖”,导致的后果是严重的,“其后董卓多拥胡兵,填塞街衢,虏掠宫掖,发掘园陵。”《晋书·五行志》也记载:“泰始之后,中国相尚用胡床、貂盘,及为羌煮貂炙,贵人富室,必畜其器,吉享嘉会,皆以为先。太康中,又以毡为绀头(头巾)及络带(腰带)、裤口。百姓相戏曰:中国必为胡所破。夫毡毳产于胡,而天下以为绀头、带身、裤口,胡既三制之矣,能无败乎!至元康中,氐羌互反,永嘉后,刘、石遂篡中都,自后四夷迭据华土,是服妖之应也。”都认为中原汉族不应该接受周边少数民族的生活习惯。把它与胡族入侵中原联系在一起,把生活习惯的改变视为民族特性、精神价值观的改变,认为必须拒绝胡族的生活习惯。

而少数民族接受汉族生活习惯同样阻力重重。北魏孝文帝大力实行汉化,而当时北方鲜卑贵族却因鄙视南入,也极力贬低南方饮食。《洛阳伽蓝记》卷3记载:“(王)肃初入国,不食羊肉及酪浆等物,常饭鲫鱼羹,渴饮茗汁(茶)。京师士子道肃一饮一斗,号为‘漏

卮’(漏酒器)。经数年已后,肃与高祖(孝文帝)殿会,食羊肉酪粥甚多。高祖怪之,谓肃曰:‘卿中国之味也,羊肉何如鱼羹?茗饮何如酪浆?’肃对曰:‘羊者是陆产之最,鱼者乃水族之长。所好不同,并各称珍。以味言之,甚是优劣。羊比齐鲁大邦,鱼比邾莒小国,唯茗不中与酪作奴。’高祖大笑……彭城王(元勰)谓肃曰:‘卿不重齐鲁大邦,而爱邾莒小国。’肃对曰:‘乡曲所美,不得不好。’彭城王重谓曰:‘卿明日顾我,为卿设邾莒之食,亦有酪奴。’因此复号茗饮为‘酪奴’。时给事中刘缜慕王肃之风,专习茗饮。彭城王谓缜曰:‘卿不慕王侯八珍,好苍头水卮。海上有逐臭之夫,里内有学颦之妇。以卿言之,即是也。’其彭城王家有吴奴,以此言戏之。自是朝贵宴会虽设茗饮,皆耻不复食,唯江表残民远来降者好之。”出身南朝著名士族琅邪王氏的王肃,逃奔北魏以后,颇受孝文帝赏识,大受宠任。他初到北方时,不食羊肉酪浆,不习惯北方的饮食,后来数载之后,居然能食羊肉酪粥甚多,深受北方鲜卑习俗的影响,而与鲜卑贵族一道纷纷贬低南方饮食。南方士人甚为爱好的茗饮(饮茶)被贬为“酪奴”、“苍头水卮”,以致北魏朝臣以饮茶为耻。

王肃以数载饮食习惯大变,魏孝文帝在这次宴会上用“三三横,两两纵,谁能辨之赐金钟”的谜语作酒令,让群臣猜谜,一位大臣点出这是“習”(习)字,领得金钟之奖(同上书)。孝文帝以“习惯成自然”的道理去启迪那些反对汉化的鲜卑贵族。而饮食文化的交流与融合也与民族融合一样需要较长时间的“习惯”去适应,这一“习惯”的过程是一个长期的、艰难的、甚至是痛苦的历程,但是,饮食文化、民族文化的交流与融合是历史发展的趋势,是任何人也阻挡不了的。汉唐时期饮食文化正是在胡汉民族融合这一长期的复杂的过程中得到充分发展的。

第八章 饮食学

汉唐时期是我国古代饮食学发展的重要阶段，逐步形成并建立起一门新兴的学科——饮食学，确立了比较系统、完整的学科体系，从而在我国古代文化宝库中占有了一席之地，为这一灿烂的文化宝库增添了异彩，并为日后我国饮食文化史与饮食学的进一步发展奠定了基础。这一时期饮食学的成就主要表现在以下几个方面：一、饮食学逐步摆脱了儒学、诸子百家附庸的地位，而成为一门独立的学科，出现了各种专门的饮食学著作，如各种“食经”、“食谱”等。饮食学著作数量空前增加。二、从先秦时期偏重和局限于把饮食作为阐述礼仪、政治、哲理的主张和观点的手段或例证，转变为对饮食本身如饮食原料的生产，食品的加工制作，烹调方法，烹调技艺，饮食宜忌，卫生保健等方面进行具体而深入的介绍和探讨，从而奠定和规范了中国古代饮食学的基础和饮食模式的基本格局。三、饮食学向着广度和深度发展，不仅记述的范围和空间日益扩大，从中原而边地，从中国而外国，而且出现了若干分支学科，如营养卫生保健方面的食疗学，饮料方面的茶学、酒学等。

四、涌现了一批饮食学的研究者和专家,形成了一支研究队伍。不仅有政治家、官僚贵族,而且有许多杰出的学者涉足这一领域。特别是后者的参与,更把饮食学的学术水准大为推进和提高。如汉代的刘安,北朝的贾思勰,唐代的孙思邈、孟诜、陆羽等,就是其中的佼佼者。他们各自在饮食学上的卓越成就和贡献,为我国古代饮食学的发展开辟了道路,奠定了基础。

第一节 先秦饮食学回顾

先秦时期饮食学还没有形成成为独立的学科,它还处于儒家经典和诸子百家的附庸地位,是儒家和诸子百家在阐述礼仪制度、论证各自的政治主张和哲理的时候而涉及其内容。在这方面主要有如下一些著述。

《诗经》《诗经》是我国最早的诗歌总集,大抵是西周初年至西周中叶的作品。其中的“风”为十五国风,多是反映风俗民情的各地民间诗歌,在这些诗歌中有不少涉及稼穡、采集、渔猎和割烹的内容,其中尤以“百谷”为代表的饮食原料记载为多。“雅”多是贵族宴会乐歌,“颂”是统治阶级的祭祀乐歌,它们从不同侧面反映了当时的各种食品和贵族们的饮食生活。

《周礼》《周礼》是周王室官制和战国时代各国制度的汇编,一般认为是战国时代的作品(彭林《周礼主体思想与成书年代研究》提出《周礼》成书于汉初说,中国社会科学出版社1991年9月版)。其中的《天官冢宰》篇,记述的周王室职官有“膳夫”、“庖人”、“外饗”、“亨人”、“甸师”、“兽人”、“鳖人”、“腊人”、“酒正”、“酒人”、“浆人”、“凌人”、“醢人”、“盐人”等,都是一些负责饮食原料采制和加工烹饪的官员,其中的“廩人”、“仓人”、“稿人”等,负责粮食的保管和供应。其中的“食医”、“疡医”等负责饮食医疗和营养调摄。从中可以了解当时的食物品种,饮食制度和食疗的情况。

《仪礼》《仪礼》是春秋战国时代部分礼制文章的汇编，其中的“乡饮酒礼”、“燕礼”、“公食大夫礼”、“特牲馈食礼”、“少牢馈食礼”等，记述了作为礼品和祭品的各种食物，以及当时的饮宴礼仪。

《礼记》《礼记》是秦汉以前各种礼仪论著的选集，它在论述各种礼仪制度时，对于饮食宴会礼仪亦多所论列。例如其《礼运》篇关于“礼之初，始诸饮食”的论断，认为古代的礼仪是从饮食中产生的，是非常深刻的见解。而其《内则》篇关于名肴“八珍”的记载，是关于当时食物名称和烹调方法的宝贵资料。

《吕氏春秋》《吕氏春秋》是战国末年秦相吕不韦召集门客集体编写的杂家著作，不过其基本理论体系为道家黄老无为之学。其中的《本味》篇是一篇有代表性的饮食学论著。它借伊尹以至味说商汤的故事，论述了水、火与五味的关系，提出了一套系统的饮食烹饪理论。它还列举了各种美味佳肴，各种饮食佳品的产地，以及哪里的饮用水为最佳，等。

第二节 两汉时期的饮食学

两汉是我国大一统王朝长治久安的时期，农业、手工业和商业的发展提供了较为丰富的饮食原料，使我国人民的饮食生活有了一定程度的提高，反映到饮食学上则出现了较为丰富的饮食学著作，虽然专门的饮食学著作还不多见，这时期的饮食学基本上还是附属于其它著作而出现的，但是其所涉及饮食的内容要丰富广泛得多了。不过这个时期毕竟处于先秦向魏晋南北朝的转变阶段，在饮食学中也存在某些过渡的痕迹，例如还有一些著作是从礼仪或某些思想主张的论述中涉及饮食的内容的。这个时期比较重要的涉及饮食学内容的著作有：《淮南子》、《盐铁论》、《释名》、《急就篇》、《四民月令》等。

《淮南子》《淮南子》是西汉初年淮南王刘安及其门客苏非、

李尚、伍被等人集体著述的。全书二十一篇，以道家思想为主，糅合儒、法、阴阳五行诸家学说，是具有汉初时代特征的黄老之学的代表作。书中内容涉及自然和社会的各个领域，网罗繁富，具有百科全书的性质。其中也包含着丰富的饮食学内容。

作者刘安是汉朝宗室，但是其“为人好书，鼓琴，不喜弋猎狗马驰骋”，颇富才思。他又广招人才，“招致宾客方术之士数千人”（《汉书·淮南王传》），在江淮间形成了一个学术中心。其著述甚丰，有《内书》二十一篇，即《淮南子》，此外还有《外书》甚众，又有《中篇》八卷，二十余万言。不愧为西汉杰出的思想家和文学家。不仅如此，刘安还是一个著名的饮食学家。据说豆腐就是刘安发明的，李时珍《本草纲目·谷部》说：“豆腐之法，始于汉淮南王刘安。”这个说法有人怀疑，因为《本草纲目》一书较晚。但是考古工作者在河南密县打虎亭汉墓发现的画像石中，已经有了豆腐作坊的图像（《新中国的考古发现和研究》第四章，文物出版社1984年5月版），这就证明在汉代我国确实已经有了豆腐的生产，而刘安发明豆腐的说法恐怕不会完全是凭空的。后世有的饮食著作也往往假托淮南王之名而作，如隋人诸葛颖曾作《淮南王食经》，这也不会是毫无因由的。根据其“《外书》甚众”（《汉书·淮南王传》）的记载来看，在他那些已失传的众多《外书》中，可能有一些类似“食经”方面的著述。

现在仍然存在的《淮南子》一书，虽然主要是一部关于黄老之学的著作，但是其中却有许多有关饮食理论方面的内容，可以说是汉初一部重要的饮食学论著。现将其中主要的饮食观点缕述如下：

食为民之本 《淮南子》从它的民本思想出发，认为饮食是人民赖以生存的根本，也是国家长治久安的根本。它说：“食者民之本也，民者国之本也，国者君之本也。”（《主术训》）饮食是人民、国家和君主的根本，强调了饮食的头等重要地位。它这个观点的含义有两个方面，一方面是说饮食是人的本性，应当得到满足。“人之情不能无衣食”（《主术训》），人民“有饮食之性”。因此要“因民之所好”

(《泰族训》),满足人民的饮食需求。但是它这并不是从人民的利益出发,而是从维护封建统治的长治久安出发的,因此,另一方面的意思就是说只有满足人民的饮食需求才能稳定统治,才是治国的根本。它说:“衣食饶溢,奸邪不生。”(《齐俗训》)“岁,民之命;岁饥,民必死矣。”(《道应训》)“夫饥寒并至能不犯法干诛者,古今之未闻也。”(《齐俗训》)这和用兵之道一样,“以饱制饥,若以水灭火,若以汤沃雪,何往而不遂,何之而不用。”(《兵略训》)

那么,如何解决饮食这个头等大事呢?其道有二:

首先是发展生产,以农为本。它说:“耕之为事也劳,织之为事也扰,扰劳之事而民不舍者,知其可以衣食也……衣食之道始于耕织。”(《主术训》)又说:“清醯之美,始于耒耜。”(《说林训》)因此,“田野不修”,则“民食不足”(《人间训》)。只有重视农耕才能满足饮食的需求。这是传统的以农为本的思想在饮食观上的反映。

其次是统治者不可过度剥削人民,而要“取下有节,自养有度”(《主术训》)。从“自养有度”来说,它要求统治者不要过分追求口腹之欲,而不顾人民的死活。它说:“肥醯甘脆,非不美也,然民有糟糠菽粟不接于口者,则明主弗甘也。”因此一个明智的君主应当“国有饥者食不重味”(《主术训》)。这样做可以取得民心,以稳固统治,它说:“自养得其节,则养民得其心矣。”(《泰族训》)它要求将领带兵必须“军食熟,然后敢食,军井通,然后敢饮,所以同饥渴也”,也是这个意思。从“取下有节”来说,它要求统治者不可过分剥削人民,而要取之有度。它说:“人主租敛于民也,必先计岁收,量民积聚,知饥馑有余不足之数,然后取车舆衣食供养其欲。”(《主术训》)要根据农业的产量来确定剥削数额。不可使“居者无食,行者无粮”,认为那是“末世之政”(《本经训》)。它很重视有所储备,不能分光吃尽,“有今无储”。它说:“夫天地之大,计三年耕而余一年之食,率九年而有三年之畜,十八年而有六年之积,二十七年而有九年之储,虽洿旱灾害之殃,民莫困穷流亡也。故国无九年之畜,谓之不足,无

六年之积，谓之恻急，无三年之畜，谓之穷乏。”（《主术训》）在汉代统治阶级“急征暴敛”，“淫侈之俗，日日以长”（《汉书·食货志》）的情况下，它提倡这种主张是有积极意义的。

不过在它看来老百姓的吃饭问题是完全仰赖于统治阶级的恩赐，“民之所望于主者三，饥者能食之，劳者能息之，有功者能德之”（《兵略训》），这是时代和阶级局限使然，不足为奇。

养性之道，食不过饱 《淮南子》认为饮食是人的本性，应当得到满足，但是如果过分追求滋味，大吃大喝，则是一种不可取的嗜欲。它提出了“性”和“欲”这样两个对立的范畴，说：“人性安静而嗜欲乱之”（《俶真训》），“人性欲平，嗜欲害之”（《齐俗训》），而“欲与性相害，不可两立……故圣人损欲而从事于性”（《论言训》）。

根据这种人性论，《淮南子》一方面主张“圣人量腹而食”（《俶真训》），“至人量腹而食”（《精神训》）。它说：“圣人食足以接气……今饘（高诱注：饘，赐也。）人敖仓，予人河水，饥而餐之，渴而饮之，其人腹者，不过箪食瓢浆。”（《精神训》）一个君子应当“近敖仓者，不为之多饭，临江河者，不为之多饮，期满腹而已”（《说林训》），即使守着像敖仓那样多的粮食，像江河那样多的饮料，也不能大吃大喝，饮食是为了满足人的生理需要，够了就行。

另一方面则是反对过分贪求滋味，它认为过分贪求滋味，一则损伤身体，不利于养生，二则可以导致亡天下，不利于统治。它说：“口好味，接而说之，不知利害，嗜欲也，食之不宁于体。”又说：“重于滋味……不顾后患者，邪气也。”对于这种“嗜欲”和“邪气”应当抵制，才能治身养性。它说：“凡治身养性……适饮食……而邪气因而不生。”（《论言训》）它抨击当时一般人对于养生的误解，以为追求美食厚味才是养生，说：“肥肌肤，充肠腹，供嗜欲，养生之末也。”（《泰族训》）而实际上，“声色五味”之类，适“足以变心易志，摇荡精神”（《本经训》）。圣人则不然，“珍怪奇味，人之所美也，而尧粢粢之饭，藜藿之羹”（《精神训》），甘于淡泊。它认为追求美食厚味之人往

往精神空虚，“陈酒行觞，夜以继日……罢酒撤乐，而心忽然若有所丧，怅然若有所亡也”（《原道训》），酒足饭饱之后精神上会更感空虚。

过分追求美食厚味不仅伤身，而且伤国。它说：“目悦五色，口嚼滋味，耳淫五声，七窍交争以害其性，日引邪欲而浇其身。夫调身弗能治，奈天下何。”（《泰族训》）它在《本经训》中列举了五种足以造成亡国的行为，其中之一是：“煎熬焚炙，调齐和之适，以穷荆吴甘酸之变。”据说荆楚和吴国极善调和滋味，如果像它们那样穷极追求美味佳肴就属于这种行为。它说“此五者一足以亡天下矣”。把饮食问题提到一个非常的高度，这个观点真足以震俗惊世，值得后人深思。

五味变化无穷的烹饪理论 “道”是《淮南子》哲学思想最基本和最高的概念，它是万事万物发生的总根源，可以化生万物。“道”就是“无”，万物就是“有”。有生于无。从这个哲学观点出发，《淮南子》提出了“无味而五味形焉”（《原道训》）的烹饪理论，认为饮食中的五味都是从“虚”、“无”中产生的。它说：“味之和不过五，而五味之化不可胜尝也。”（同上）基本的味不过甘酸咸辛苦五种，但它可以变化为无穷的味道。不过在这五种味中，甘味是起主导作用的，它说：“味者，甘立而五味亨矣。”（同上）据高诱注：“亨，平也；甘，中央味也。”在《淮南子》看来，甘味是五味的中心和基础，其它味围绕着它而化生无穷，从而达到滋味的调适和平衡。它在《地形训》中进一步阐述道：“味有五变，甘其主也。”因而“炼甘生酸，炼酸生辛，炼辛生苦，炼苦生咸，炼咸反甘。”

何以《淮南子》如此重视甘味，认为它是五味的中心和主导呢？这是与它的五行理论分不开的。在《时则训》中，它把五味看作是五行的不同属性，东方木，其味酸；南方火，其味苦；中央土，其味甘；西方金，其味辛；北方水，其味咸。五行以土为中心，土味甘，故五味以甘为中心。以五行理论解释饮食原料的出产亦然，“中央四达，风

气之所通，雨露之所会也……其地宜禾，多牛羊及六畜。”（《地形训》）这主食中的禾，副食中的牛羊六畜，是我国古代人民主要的基本的食物，以它们为基础而搭配各地的出产，从而构成了丰富多彩的饮食。烹饪就是调和五味，“调平五味者，庖也。”（《泰族训》）高明的厨师善于使无味而五味形焉，千变万化，“今屠牛而烹其肉，或以为酸，或以为甘，煎熬燎炙，齐味万方，其本一牛之体。”（《齐俗训》）一头牛在厨师手中可以千变万化其滋味。

饮食烹饪中的哲学思想 《淮南子》包含着许多朴素的唯物论和辩证法思想，它常常以饮食和烹饪中的事项来阐述这些思想。

它说：“水火相憎，鬻在其间，五味以和。”（《说林训》）相反的事物在一定条件的作用之下可以相成，在烹饪中，鬻这种小鼎使水火得以相成，而调和出各种美味。

又说：“以甘为苦，非味之过。楚人有烹猴而召其邻人，以为狗羹也而甘之。后闻其猴也，据地而吐之，尽写其食，此未始知味者也。”（《修务训》）这个故事说明了人的主观情感对于客观事物的反作用，猴味是客观的存在，它并没有发生变化，只是由于邻人的主观情感发生了变化，因而出现了前后两种完全不同的反应。可知审美与各人的主观情感是有关系的。

从认识论来说，一方面“尝一脔肉，知一镬之味”，人们的认识可以举一反三。另一方面则“善学者，若齐王之食鸡，必食其髓数十而后足。”（《说山训》）学习知识又要多多益善，就像齐王吃鸡爪一样一顿吃几十只。

又说：“百梅足以为百人酸，一梅不足以为一人和。”（《说林训》）说明集中力量的效果胜于分散力量。

又说：“越人得髯蛇，以为上肴，中国得而弃之无用。”（《精神训》）说明食俗不同，对于食物的取舍则有所不同。

又说：“有饮食之性，故有人彘之谊……故先王之制法也，因民之所好而为之节文者也。”（《泰族训》）说明礼乐制度是人们社会生

活的反映。

又说：“庖丁用刀十九年，而刀如新剖砮，何则？游乎众虚之间。”（《齐俗训》）这里强调的是要按照事物本身的规律办事，而不可违反它。

凡此种种，在《淮南子》中多所申说，皆发人深思，闪耀着朴素唯物论和辩证法的火花。

《淮南子》是先秦以来诸子百家思想的一次总结，但是它又反映了西汉的时代精神，并吸收了当时自然科学的成果，因此它的饮食学也是这个时代的反映，其饮食养生观点充满道家黄老思想色彩，根据当时的社会生活实际和科学水平所能达到的高度而提出了许多有价值的见解。当然，《淮南子》的饮食观中也有某些局限性，它批判统治者中那些奢侈腐化，大吃大喝，穷极珍奇滋味的行为和风气是正确的。但是它对嗜欲的批判存在某些片面性，带有某些禁欲主义的色彩。它以五行理论来解释五味也不免显得牵强附会。

《盐铁论》《盐铁论》为西汉桓宽编著。昭帝始元六年（前 81 年）召集贤良、文学六十多人参加由丞相、御史大夫主持的讨论盐、铁等问题的会议，会议内容实际涉及政治、经济、军事、文化和社会生活各个领域。宣帝时桓宽整理了这次会议记录，编成了这部《盐铁论》。《盐铁论》主要在其中的《散不足》篇包含了丰富的饮食内容，是研究汉代饮食学的重要资料。

《散不足》篇主要从八个方面论述了汉代的饮食与先秦时代饮食的区别，我们从中可以看到汉代饮食水平的提高和发展变化。

第一是食物原料取舍的变化。“古者谷物菜果，不时不食，鸟兽鱼鳖，不中杀不食。”而现在则不然，富有的人捕杀各种幼小细嫩的鸟兽，甚至在母腹中还未出生的小动物，还吃那些羔羊雏鸡，冬天吃温室里长的韭菜。

第二是饮食器具的变化。古人凿地为樽，用手捧水喝。后来一

般人也不过用些竹柳编的器具和陶器。现在则不然,富有的用金玉为器,雕镂精美。中等人家也用金银饰口的杯子。

第二是宴会丰俭的变化。过去即使是一年一度的乡饮酒礼上,也只有老人才有几盘菜,年少者共食一盘酱一盘肉。现在则不然,“民间酒食,肴旅重叠,燔炙满案…众物杂味。”

第四是宴饮机会多寡的变化。古代不是二三月和腊月祭祀不休息,不是祭祀没有酒肉。现在则不然,各种婚庆宴饮,接连不断,每宴必有半数人喝醉。

第五是食肉概率的变化。古代无故不杀牛羊犬豕。现在则不然,街巷阡陌,到处是肉铺,“无故烹杀,相聚野外。”

第六是祭祀用牲的变化。过去祭祀用鱼和豆,而不用肉。现在则不然,富有者“椎牛击鼓”,中等人家“屠羊杀狗”,穷的也用“鸡豕五芳”。

第七是食品市场的变化。古代市场上不买卖熟食。现在则不然,“熟食遍列,肴施成市。”

第八是宴饮歌舞的变化。过去民间酒会,不过弹奏竹、瓦乐器。而现在则不然,富有者要用“钟鼓五乐,歌儿数曹”来伴奏。

贤良们是从守旧的眼光看待这些区别和变化的,认为今不如昔。实际上从他们列举的八个方面,恰恰反映了汉代的饮食生活比起前代来已经有了很大的进步。首先,人们的饮食较前大为丰富,食物品种有所增加,特别是肉类食物有所增加。其次,汉代的烹饪水平和工艺有所提高,菜肴的花色品种有所增加。第三,汉代的饮食器具的质地和制作工艺也有了改进和提高。第四,由于商品交换的发展,饮食市场和饮食行业也有所发展。第五,饮食享受水平也有所提高,例如饮食节日的增加,饮食乐舞的提高等。这些都反映了汉代统一国家社会经济水平的提高,各地经济文化交流和商品经济的发展,促进了汉代饮食生活水平的提高。《盐铁论》比较全面地总结了汉代饮食生活和烹饪的发展状况,为研究汉代饮食文化

和饮食学提供了宝贵的资料。

《急就篇》《急就篇》为西汉史游所作，大约成书于公元前40年左右。这是一部当时蒙童识字和习字的课本，全书二十四章，合计二千一百四十四字。其中有三十一章是史游编写的，有三章是后人续写的。史游所写的三十一章，每章字数都是相等的，都是六十二个字，每句或作二言，或作四言，或作七言。因为它是一种启蒙教科书，所以所用的字都是当时常见常用的字，所取都是《苍颉篇》中的“正字”（《汉书·艺文志》），即常用字。而这些字所反映的知识也都是当时最普通最实用的知识。

《急就篇》“包括品类，错综古今”（颜师古《急就篇注序》），容纳了当时最必需的、广泛的知识。其中就有不少关于饮食方面的知识。在这二千一百四十四字中，关于饮食的有二十九句，每句七言，合二百零三字，一百四十六事。其中关于粮食及其加工的有二句十三事，饭食为二句十事，蔬菜为三句十四事，调味品为二句九事，果品为一句半八事，酒为二句五事，鱼为一句半八事，肉为半句四事，加工烹饪为三句十事，炊食器具为九句半五十一事，综论为二句十四事。此外与饮食有关的家畜禽为六句四十二字，二十九事；野禽兽为八句五十六字，四十一事。不仅这些家禽畜是人们肉食对象，野兽野禽也是当时经常捕食的。

这些饮食事项都是当时饮食生活中最有代表性的，粮食一句说：“稻黍稷粟麻稂”，饭食一句说：“饼饵麦饭甘豆羹”。这样短短十四个字，就概括了汉代人民的基本主食。从中可见主食以旱田作物品种为多，亦有少量水田所产的稻米。加工烹饪一句说：“厨宰切割给使令”，另一句说：“臠脍炙臠各有形”。据颜师古注，“臠，粗切生肉也。脍，细切生肉也。”这是两种基本的刀法。炙，即烤肉。这是当时常用的烹饪方法。

《急就篇》所记饮食资料，还为我们提供了一些其它书所不载的宝贵资料，例如孔颖达在《左传》昭公二十年的疏中说：“古人未

有豉也。《礼记·内则》、《楚辞·招魂》备论饮食而言不及豉。史游《急就篇》乃有芜蒢盐豉，秦汉以来始为之焉。”

其中也还包含着一些食俗和思想教育的内容，例如“老苾襄荷冬日藏”，“园菜果蔬助米粮，甘麸殊美奏诸君”等句。入冬收藏老苾苾和襄荷以备过冬之菜，这有点像现代北方人的冬储大白菜。“甘麸者，以蜜和稷，故其味甘也……此殊绝甘美之食。”（颜师古注）从这里我们可以看到当时储藏冬菜，当时的美食，以及其中贯穿的勤俭节约和效忠君主的思想教育。总之，我们研究汉代饮食史的话，《急就篇》不失为有价值的参考资料。

《四民月令》《四民月令》是东汉中原人崔寔所作。本书模仿《礼记·月令》的形式，简要记述一年十二个月的时令以及相关的生产生活安排。所谓四民，是指士农工商。实际上是以农业为主的士大夫家庭，兼营手工业和商业的情况。书中是以洛阳地区出发来安排一年的事务的。此书以农业为主，所以一般认为它是一本农书。但是从书中记载一年四季粮食蔬菜的种植收藏，食品加工酿造，饮食宜忌等事项来看，它又是一部重要的饮食学著作。此书已经散佚，后人从《齐民要术》和《玉烛宝典》等书辑出，大抵还能看出其面貌。现存《四民月令》残余材料，有三千二百零一字。其中仅有关食品加工酿造就有二百二十字，占全书百分之九点三。（参见石声汉《四民月令校注》）

本书有关饮食的内容主要有四个方面。第一是关于粮食蔬菜品种的记述。粮食类有麦子、蠃豆、禾、大豆、麻、胡豆、黍、小豆、稻、稗等十余种。蔬菜类有瓜、瓠、葵、蕤、大小葱、蓼、苏、杂蒜、芋、姜、芜菁、芥、韭、襄荷等十余种。第二是食品的酿造。酿酒有酿春酒、酿冬酒，制作椒柏酒。作酱有豆酱、末都酱（豆屑做的酱）、鱼酱、肉酱、清酱、榆酱、鲟鱼子酱等。此外还制作醢、醢、酢、饔等。第三是食品的加工收藏。粮食类有枣糒、糒、干糗以及凉飧、暴饧等。蔬菜类有韭菁菹、葵菹、干葵。肉类有脯、腊。收藏有蓄瓠、藏瓜、藏韭苾、

藏苡姜、襄荷等。此外还有采集，除各种药材外，还采集榆荚以备食用。第四是有关饮食卫生保健。要求五月夏至前后“薄滋味，毋多食肥醲”。“距立秋，毋食煮饼及水溲饼。”因为“夏月饮水时，此一饼得水即坚强难消，不幸便为宿食作伤寒矣。”

《四民月令》第一次把人民的饮食活动按照一年四季逐月作了安排，饮食与时令、生产密切相关，这是崔寔依照他在《政论》中的务本思想而设计的士族地主庄园生活图景。虽然在《礼记·月令》中也谈及每月的饮食，但那是天子而非老百姓的饮食。这是《四民月令》突出的特点。这对于研究饮食与生产、时令的关系，饮食的习俗都是有价值的。从它所记载的饮食事项，我们可以了解当时饮食的品种、类型和结构。《四民月令》不失为汉代饮食学中颇具特色的一部著作，可以说是我国历史上第一部饮食生活的百科全书。

《释名》《释名》一书为东汉末年人刘熙所撰。全书八卷，用“声训”（取声音相同或相近的字来解释字义）之法，探求语源，是我国最早的语源学词典。这对于推究事物命名的由来及研究汉末语音、方言、词汇和当时的风俗制度等均有一定的参考价值。正如毕沅所说：“其书参校方俗，考合古今，晰名物之殊，辨典礼之异，洵为《尔雅》、《说文》以后不可少之书。”（《释名疏证序》）本书第四卷有《释饮食》一章，专门阐释饮食方面的名词，这对于研究汉代饮食具有重要的参考价值。

《释饮食》一章共释饮食名词七十七个，但实际上多于此数，例如“含”这一条下说“衔亦然也”，兼释“含”、“衔”二词。“饼”条下兼释“蒸饼”、“汤饼”、“蝎饼”、“髓饼”、“金饼”、“索饼”诸词。“韩羊”条兼及“韩兔”、“韩鸡”。“鸡纤”条兼及“兔纤”等。这些我们都把它们看作是一条。在这七十七条中，吃喝名词十一条，主食十四条，腌菜五条，腌肉六条，腌鱼四条，腊脯七条，饴饧三条，外国食品一条，饮料十二条，麴蘖二条，烹饪九条，刀法三条，收藏二条。

这些大体包括了当时饮食生活的主要方面。从中我们可以看

到当时饮食生活的面貌,食物品种已较为丰富,主食有饼、糝、饵、糍、糜、粥、寒粥、干饭、糍等十余种,而仅饼一项就有六种之多。饮料中仅酒一项就有醴酒、事酒、苦酒等九种。从食俗来看,当时人们多食腌制食品,可与《四民月令》互相印证。其记载“韩羊”、“韩兔”、“韩鸡”这类菜肴,“本法出韩国所为也”,反映了中外饮食文化交流的情况,有一定的史料价值。

由于本书是辨析语源字义,所以有助于我们了解各种饮食名词的来源及其含义,例如“糜,煮米使糜烂也。”“粥,浊于糜,粥粥然也。”这样我们不仅知道“糜”和“粥”的含义,而且知道这两种东西的区别。许多饮食名词我们都可以从中了解它的含义和性状。不过其在推名究物时难免有牵强附会的地方,这是我们必须注意的。

从上述著作我们可以看到两汉时期的饮食学的一些特点。首先是饮食学基本上还没有独立,还是其它学科或著作的附属物,这和先秦时期还没有太大的区别。不过这一时期饮食学逐步开始独立的趋势已经出现,例如淮南王刘安及其学术集团可能已经写过《食经》之类的饮食学专门著作,而《释名》中已单独有了《释饮食》一章,据《汉书·艺文志》记载这个时期已经有《神农黄帝食禁》七卷,从书名看是讲饮食禁忌的,属于食疗著作。饮食学的一个分支食疗学已经萌芽。其次是饮食学中还有一些先秦百家之学的影响,例如《淮南子》中的饮食理论就还有道家和五行学说的痕迹,表现了从先秦向魏晋南北朝转变的特色。第三,尽管这一时期没有留下专门的饮食学著作,但是从上述著作我们还是可以看到两汉时期饮食文化已比先秦有了较大的发展,这些著作所记载的饮食原料、品种已较丰富,烹饪技艺和水平也有所提高,民族之间和中外之间饮食文化的交流也有所发展。从中我们可以了解两汉饮食文化的基本面貌。

第三节 魏晋南北朝时期的饮食学

魏晋南北朝时期的饮食学比两汉又有了很大的发展,其主要表现是:

首先,饮食学已经作为独立的一门学科出现,有了许多专门的饮食著作问世。据《隋书·经籍志》和《新唐书·艺文志》的记载,有:《崔氏食经》四卷,《食经》十四卷,《食饌次第法》一卷,《四时御食经》一卷,《卢仁宗食经》三卷,《崔浩食经》九卷,《竺暄食经》四卷,又十卷,等。此外,南北朝时期所有而隋代已亡佚的还有:齐代的《刘休食方》一卷,梁代的《食经》二卷,《食经》十九卷,《太官食经》五卷,《太官食法》二十卷,《黄帝杂饮食忌》二卷,《家政方》十二卷,《食图》、《饮食方》、《鲠及铛蟹方》、《羹臠法》、《蛆腩胸法》、《北方生酱法》等各一卷。酒类的著作也已大量涌现,梁代所有而隋代已亡佚的有《仙人水玉酒经》一卷,《食法杂酒食要方白酒》并《作物法》十二卷,《四时酒要方》、《白酒方》、《七日面酒法》、《杂酒食要法》、《杂藏酿法》、《酒》等各一卷。据《南齐书·虞棕传》记载尚有何曾《食疏》。

其次是从思想观念上一定程度上摆脱了儒家孔教和禁欲主义的束缚,大胆地追求美味佳肴,出现了讲求美食的制作和烹饪技艺的著作。

第三,饮食学的门类和记述的范围有所扩大,既有烹饪技艺和菜肴名目方面的食经、食谱著作,又有卫生营养方面的饮食宜忌著作,而且出现了关于酒类的专门著作。除了上引《隋书·经籍志》所载书目外,还有不少著作也涉及饮食方面的内容,例如张华《博物志》就专有《食忌》一章,专论饮食宜忌。这个时期许多著作除了记述中原地区传统的饮食之外,对于远方珍异也多所记述。

这个时期留传下来的饮食学或与饮食学有关的主要著作有:

《四时食制》、《南方草木状》、《临海水土异物志》、《食珍录》、《荆楚岁时记》、《食经》、《齐民要术》等。

《四时食制》《四时食制》为曹操所作。曹操不仅是一个杰出的政治家、军事家、文学家，而且还兼通六艺，于饮食学方面亦甚精通，其《奏上九酝酒法》详述九酝春酒的制作方法，而且他还亲手制作，“得法酿之，常善”（《北堂书钞》148）。他向部队发布《戒饮山水令》，认为“凡山水甚强寒，饮之皆令人痢”（《太平御览》743），很注意军旅饮水卫生。据张华《博物志》说：曹操“又好养性法，亦解方药，招引方术之士，庐江左慈，谯郡华佗，甘陵甘始，阳城邴佗无不毕至，又习啖野葛至一尺，亦得少多饮鴆酒。”（《三国志·魏志·武帝记》注引）所以在其丰富的著述中，就有饮食学著作《四时食制》。

《四时食制》一书已经散失，现在仅存《太平御览》和《初学记》所引十四条。这十四条所记都是鱼类，记述它们的名称、性状、产地、食用、滋味等。从这些鱼类的产地来看，有中原的孟津（今河南孟津），西南的滇池、犍为（今四川彭山一带）等地，江南的豫章（今江西）等地。除淡水鱼外，还有鲸鱼、疏齿鱼等海鱼。从书名来看，本书应当记载一年四季的食制，但是现在残存的文字中并没有这方面的内容，而且现存的内容只有鱼类，所以估计原书的内容要远为丰富。

本书是现在仍然能见到的最早的一本专门的饮食学著作。这是饮食学作为一个独立学科形成的重要标志。从现存的内容来看，仅鱼类一项就如此丰富，表明这个时期人们已经从更加深入细致的方面去研究饮食了，而饮食学从广度和深度上都有了较大的发展。

《临海水土异物志》本书为三国吴末沈莹撰，是记载临海郡（今浙江省南部与福建省北部沿海一带）物产的一部方物志。实际上它所记载的范围要大得多，包括东南沿海浙闽和台湾一带。本书内容记载了东南沿海夷洲民、安家民、毛民三个古代民族（他们是

古代越人的一部分)的社会生活状况,以及这一带野生动植物产,包括鳞介、鸟类、竹木、果藤等。这些物产多是“山泽草木任食,非人力所种”(《齐民要术》卷10小序),从一个侧面反映了当时越族人民的饮食生活状况。此书大概在北宋以前已亡佚,后来人们不断作了一些辑佚工作,以今人张崇根辑校本(农业出版社1988年2月版)较为完备。

《临海水土异物志》有关饮食方面的内容为:

第一,记载了东南沿海少数民族的饮食生活状况。例如记载夷洲民“饮食不洁”的原始烹饪饮饌状况和“饮食皆踞相对”的食俗;安家民“皆好啖猴头羹”的饮食风尚;以及毛民“无五谷,唯捕鸟鼠,鱼肉以为粮”的原始饮食生活状况。

第二,记载了东南沿海野生动植物的饮食资源。书中列举当地的鳞介、鸟类、竹木、果藤等物,分别介绍它们的食用情况,如“石华”(即石花菜)“肉中啖”。“鼃鼃”(一种海龟)“肉极好,中啖”。“鼃鼃”(海龟的一种),“味如鼃,可食。卵大如鸭卵,正圆,中生啖,味美于诸鸟卵”。“机杼鱼”“味美于诸鱼”。“般肠竹”,“为笋殊味”,以东郡山中所出“笋最美”。还有一些则指出其不可食用,如“人鱼(即娃娃鱼)“不可啖”。“蜂江”(蟹类)“不中食也”等。

第三,还记载了它们的加工烹饪方法。如“蟹鱼”,“炙食甘美”。“鲈鱼”,“好作羹,滑美,似饼”。蜈蚣,“长丈余者以作脯,味似大虾”。“梅桃子”(一种水果),“可蜜藏之”。“桄榔木”(棕榈科常绿高大乔木),“皮中有如米粉,中作饼饵”。(引文均据张崇根《临海水土异物志辑校》)

《南方草木状》西晋人嵇含(263年~306年)撰。自清末文廷式对该书的作者和成书年代提出疑义后,该书的真伪问题在学术界引起了很大的争论。持《南方草木状》为伪书说者,认为该书在宋之前不见著录,首见于南宋《遂初堂书目》所著录。唐宋及其以前诸书如《齐民要术》、《艺文类聚》、《太平御览》等所引《南方草木状》实

际是徐衷的《南方草物状》。今本《南方草木状》为宋人所伪造，其内容大多抄录别书。持《南方草木状》为真书说者，对此书所载七十余种植物作了考证，认为约有一半的植物或产品，确属历史上的最早记载，一些名称非唐宋人所熟知。是它书抄录《南方草木状》，而不是相反。现存的嵇含遗文，有三分之一是以植物为描写对象的，可见他对草木的喜爱和研究有素。我们认为不论《南方草木状》是否为嵇含所作，该书基本内容还是反映了唐宋以前的历史实际，所以我们还是可以拿来研究当时的饮食情况的。

不过在魏晋南北朝时期，与《南方草木状》类似而记载岭南方物的著作还有很多，例如三国吴时人万震的《南州异物志》，吴末晋初人薛莹的《荆扬已南异物志》，陈祈畅和曹淑雅的《异物志》，东晋刘宋时徐衷的《南方草物状》，东晋末刘欣期的《交州记》，宋齐间人沈怀远的《南越志》，南朝宋人顾徽的《广州记》，同时人裴渊的《广州记》，缺名《广州记》，宋齐间人竺法真的《登罗浮山疏》，撰人不详（或谓晋人袁宏撰）的《罗浮山记》等。虽然秦开五岭已打开了中原与岭南的交通，但是中原人民对岭南更多的了解还是在魏晋南北朝时期，六朝政权的建立加速了岭南地区的开发，从而促进了对于岭南地区的了解，所以这一时期关于岭南方物的著作便如雨后春笋般地涌现。

《南方草木状》和这类著作中涉及不少岭南人民饮食生活方面的内容：

第一，记载了岭南地区众多的食物资源。《南方草木状》记载了草、木、果、竹四大类植物，其中有很多是可以食用的，例如荔枝、龙眼、椰子、柑橘等水果，甘蔗、甘蕉、甘薯、蕹菜等草类食物。

第二，记载了这些食物的加工食用方法。除了生食以外，许多食物要经过加工制作，其方法有干制、渍藏、蒸煮等，渍藏又有盐渍、蜜渍。干制如豆寇，“曝干，剥食”。槟榔，“并壳取实曝干之，以扶留藤、古贡灰合食之，食之即滑美。”（《齐民要术》引《南方草物

状)当时岭南已经晓得蔗糖的制作。阙名《异物志》说,甘蔗“斩而食之,既甘;连取汁为饴场,名之曰糖,益复珍也。又煎而曝之,既凝,如冰,破如博棋,食之,入口消释,时人谓之石蜜者也。”这是中国最早的蔗糖加工品。渍藏的方法最为多样,盐渍如廉姜,“削皮,以黑梅并盐汁渍之,则成也。”(阙名《异物志》)蜜渍如人面子,“以蜜渍之,稍可食”(《南方草木状》)。有的食物与蜜同煮可以改善滋味,如刘树子,“其味酢,煮蜜藏之,仍甘好”(《南方草木状》)。有的果品被加工成糝(即蜜饯果品),如益智,“子内白滑,四破去之,取外皮,蜜煮为糝”(顾微《广州记》)。有的可以蒸食,如甘薯,“蒸齏食之,味如薯蕷”(《南方草木状》)。有的可以煨。如良耀草,“煨食之,解毒”(《南方草木状》)。有的可以作饮料,如诃梨勒“可作饮”(《南方草木状》)。

虞棕《食珍录》 虞棕是南朝齐人,“善为滋味,和齐皆有方法”,极善烹饪饮食之道。他家所烹饪的肴馔,皇宫“太官鼎味不及也”(《南齐书》本传)。《食珍录》不见于《隋书·经籍志》和两《唐书》志著录。不过从《南齐书·虞棕传》记载来看,齐武帝曾向他“求诸饮食方,棕秘不肯出。上醉后体不快,棕乃献醒酒鲭酢一方而已。”又豫章王萧嶷曾“盛饌享宾,谓棕曰:‘今日肴羞,宁有所遗不?’棕曰:‘恨无黄颌臠,何曾《食疏》所载也。’”从这些记载来看,他撰写《食珍录》是毫不足怪的。

现存《食珍录》收于《说郛》,全文仅残存二百余字,其中还掺杂不少后人的东西。其内容简要记录六朝帝王名门家中最珍贵的烹饪名物,如“刘效仪曰:邳中鹿尾乃酒肴之最。”“谢眺传有鮑臠汤法。”“宋明帝有审渍鯪鱖”等。也有一些烹饪方法的介绍,如“浑羊设最为珍食,置鹅于羊中,内实粳肉五味,全熟之”等。

《荆楚岁时记》 《荆楚岁时记》为南朝梁宗懔撰。宗懔世居江陵(今湖北江陵),后来又长期在荆楚地区做官,因此对这里的情况是非常熟悉的。《荆楚岁时记》最早著录于《旧唐书·经籍志》,隋

朝人杜公瞻为之作注。此书原本已佚，“今本乃明人白类书中辑出，而检阅未周，罅漏百出。”（余嘉锡《四库提要辨证》卷8史部六）今人姜彦稚对此书作了辑校（岳麓书社1985年6月版），这里引用的就是这个版本。

此书按照一年的时令节日记载荆楚地区的风土民俗，其中涉及不少饮食方面的内容：

第一，它记载了岁时节日的饮食习俗。例如，正月一日“进椒柏酒，饮桃汤。进屠苏酒，胶牙饧。下五辛盘。进数子散，服却鬼丸。各进一鸡子。”这比《四民月令》所记东汉的饮食内容要丰富多了。此外如正月七日“以七种菜为羹”，正月十五日登屋食粥，元日至晦日“酺聚饮食”，泛舟宴乐，寒食造饧大麦粥，夏至节食粽，九月九日“四民并籍野饮宴”，岁前“留宿岁饭”等，都有着浓郁的地方民俗特色。

第二，它记载了许多食物品种。仅据现在辑佚所见就有六十余种食物，有粥类，如大麦粥、饧大麦粥、豆粥、白粥、膏粥；饭类如豆饭、干饭；羹类有七菜羹、菘菜羹、麻羹；饼类有汤饼、春饼、煎饼、薄饼；糜类有豆糜、麻糜、糕糜；酒类有柏酒、菊花酒、菊酒、屠苏酒、椒酒。此外还有各种粮食、豆类、蔬菜以及醴酪、饴饧、汤汁、脯臠等。其中有不少食品是带有地方特色的。由此可见，《荆楚岁时记》对于研究六朝时期长江中游地区的饮食史是有参考价值的。

崔浩《食经》 崔浩，北魏清河东武城（今山东武城）人，历仕北魏道武、明元、太武三帝。崔氏为当时北部中国的一等高门大族。其母范阳（今河北涿县）卢氏也是一等高门大族。崔浩《食经》就是当时北方名门大族崔氏、卢氏家族饮馔经验的总结。崔浩《食经》不见《隋书·经籍志》著录，而两《唐书》的《经籍志》、《艺文志》均有著录，作“崔浩撰，九卷”。宋初仍然存在。可惜后世已经失传。

现在留下的只有崔浩的《食经叙》（《魏书·崔浩传》）。从其《叙》中我们可以看到《食经》的撰写和内容的一些踪迹：

第一,《食经》材料的来源是他的母亲和“诸母诸姑”平日饮馔实践的产物,也可以说是清河崔氏、范阳卢氏、太原郭氏、河东柳氏这些北方高门大族烹饪经验的总结和集大成。因为崔氏与这些家族都有长期的姻亲关系,她们的饮馔经验在崔家得以交汇。而这些饮馔方法和经验为崔浩“自少及长,耳目闻见”,是崔氏家族在长期的实践中形成的饮馔模式。

第二,《食经》的内容包括日常饮食到宴会、祭祀的菜肴和食品的制作烹饪。《食经叙》说:“诸母诸姑所修妇功,无不蕴习酒食。朝夕养舅姑,四时祭祀,虽有功力,不任僮使,常手自亲焉。”可见这里有平日饮食、宴会和祭祀酒食。其中有不少是这个豪门大家独有的名贵菜肴,“昔遭丧乱,饥馑仍臻,馆蔬糊口,不能具其物用,十余年间不复备设。”可见制作这些菜肴的物料和设备要求很高,在饥馑年代是无法制作的。

第三,《食经》的写作。崔浩说:“先妣虑久废忘,后生无知见,而少不习业书,乃占授为九篇,文词约举,婉而成章,聪辩强记,皆此类也。亲没之后,值国龙兴之会,平暴除乱,拓定四方。余备位台铉,与参大谋,赏获丰厚,牛羊盖泽,货累巨万。衣则重锦,食则粱肉。远惟平生,思季路负米之时,不可复得,故序遗文,垂示来世。”可见此书是由崔浩之母卢氏口述,崔浩执笔为文记录下来的。直到其母去世以后才由崔浩整理问世。

后来崔浩因国史之狱被杀,崔氏及其姻亲均遭残杀,这一饮食文化典籍也可能遭劫,因而长期不显,直至《唐书》始有著录。不过,贾思勰的《齐民要术》中曾大量引用《食经》的资料,可惜的是贾思勰没有指出是哪位作者的《食经》。《齐民要术》所引《食经》内容多为加工、烹饪方面,与崔浩《食经》内容性质是一致的。我们似乎可以说《齐民要术》中的《食经》很可能就有崔浩的《食经》。崔浩《食经》虽然已经失传,但它是由一位高级官僚和大学者而写成的记述北方世家大族饮馔经验的著作,它在魏晋南北朝饮食学史上是占

有特殊的重要的地位的。

《齐民要术》《齐民要术》是我国现存最古最完整的一部农书，作者贾思勰是东魏益都（今山东寿光县）人，曾做过高阳太守。此书大约写成于公元6世纪30年代。《齐民要术》全书一共十卷，九十二篇，近十一万字。贾思勰说，其书“起自耕农，终于醴醢，资生之业，靡不毕书。”事实上也正是这样，从第一卷至第六卷记述了粮食、油料、纤维、染料、蔬果、桑柘等的栽培技术和禽畜、鱼类的养殖。而第七、八、九卷的二十六章则都是饮食方面的内容，分别记载了食物的加工、烹饪，包括酿造、腌藏、果品加工、烹饪、饼饵、饮浆、制糖等。记载饮食内容如此丰富、详尽，在汉唐饮食学著作中是空前的，我们可以说《齐民要术》不仅是一部重要的农书，而且是一部重要的饮食学著作。

《齐民要术》在饮食方面的主要内容是：

第一，从第六十四章至六十八章，记载了麴蘖的制作和各种酒类的加工酿造。详细介绍了十一种麴的做法和用秫、黍、糯、粳、粱、粟、稻、秫等为原料的三十几种酒的制作方法，以及一些药酒的炮制方法，集当时酿酒技术之大成。它阐述了制麴酿酒的发酵过程，麴的微生物培养和酒的发酵现象、条件、原料和产品关系的内在规律。它不愧是我国古代酿造工艺方面一部极为重要的典籍，世界第一部酿酒工艺学。

第二，从第六十九至七十五章，记载了盐酱酢豉和脯腊的加工制作。从第八十七至八十八章，记载了蔬菜的烹饪和腌藏制作方法。详尽地介绍了各种酱、醋、豉、菹、酪等微生物发酵食品的加工制作方法，以及各种腌菜、酱菜、酸菜的种类和制作方法。其种类之多样、工艺之详尽为此前其它饮食学著作所不见。在“素食”章中介绍了十一种素食的烹调方法。

第三，从第七十六至八十一章，记载了各种肉类和鱼类的烹饪方法。在这些畜肉食物中，以牛羊猪肉为多，驴马犬肉为次；禽肉以

鹅鸭为多,鸡肉为次;鱼类以鲤鱼等淡水鱼为多,鳖类为少。值得注意的是野兽、野禽肉也是常用的原料,说明当时人们还经常狩猎动物食用。本书的编写方法是以各种“法”为纲的,肉食烹饪方面即有“羹臠法”、“蒸缶法”、“炙法”、“煎法”、“消法”等多种方法,每种“法”下面又有各种不同的方法。其所记述的烹调基本技术有近三十种,如酢、酱、菹、羹、汤、臠、蒸、淪、烧、炙、臠、炒、煎、炸、苞、糟、蜜、醉、拌、冻等。对于菜肴烹调工序的记述,一般都包括选料要求、刀工处理、调味用料、火候的掌握运用、烹调要领、成品菜肴的色香味形等。这些菜肴有着北方黄河中下游浓郁的地方风味。(陶振纲等《中国烹饪文献提要》10页~11页,中国商业出版社1986年10月版)

第四,从第八十二至八十六章以及八十九章,记载了粮食食物的加工炊煮方法。这里包括有饼法、粽糗法、飧饭、醴酪、饧铺等,显示了当时粮谷食物的丰富多彩。仅饼法就有白饼、烧饼、髓饼、膏环等十五个品种。

不仅如此,在《齐民要术》论述生产的那些篇章里也包含着不少饮食方面的内容,它记载了当时丰富的粮食品种,仅粟一项就有八十六个品种。蔬菜有三十多个品种。对于这些粮食蔬菜有时也指出它们的食用价值和性味。

《齐民要术》在中国古代饮食学史上占有重要的地位,它是我国保存完整份量最多、时代最早的饮食著作。贾思勰在写作此书时“采摭经传,爰及歌谣,询之老成,验之行事。”因此它所记载的饮食内容,一方面是当时实践经验的总结,反映了北魏时期在饮食文化方面的成就和所已经达到的水平,为后世饮食烹饪的进一步发展奠定了基础。另一方面作者又旁征博引,征引公元6世纪以前的古籍一百五十七种,其中包括不少珍贵的饮食学著作,例如征引《食经》有三十七条,《食次》有九条。这还只是注明了书名的,还有不少内容并未注明出处。而这些饮食著作都已失传,赖《齐民要

术》而得以保留下来一些珍贵的条目。《齐民要术》实际上是公元6世纪以前中国古代饮食学的集大成。它奠定了后世饮食学的基础和写作模式。《齐民要术》不愧是中国饮食学史上具有划时代意义的著作。

魏晋南北朝时期饮食学取得了辉煌的成就,其得以长足发展的原因是:

第一,士族门阀地主势力的发展。士族门阀地主在魏晋南北朝得到很大的发展,他们不仅有充裕的经济条件来加工制作各种美味佳肴,而且这个阶级的人物的奢侈习性也是非常突出的,王恺与石崇斗富就是一个典型的事例。他们在政治上与皇权分庭抗礼,在饮食上也与宫廷竞争,出现了“太官鼎味”反不及他们的情形。他们无止境地追求美食珍羞,无疑对于烹饪技艺的发展起了一定的促进作用。士族门阀地主也是文化学术的掌握者,这为他们在饮食学上作出贡献提供了优越的条件。

第二,思想领域的大解放。这个时期是思想领域一个大解放的时期,儒家传统礼教和禁欲主义的束缚得到一定程度的解脱,追求现实嗜欲的人生哲学有所抬头,人们比较大胆地追求美食的享受。

第三,民族关系的发展。这个时期许多周边少数民族进入中原地区,各民族之间的交流和融合得到迅速的发展,因此各族之间的饮食文化也得以交流,从而丰富了中国饮食文化的宝库。这个时期牛羊肉食品和奶酪等食品的流行无疑是北方草原民族和西北民族饮食习俗的影响结果。

第四,江南腹地的开发。这个时期由于江南六朝政权的建立,大大加速了江南腹地的开发和南方经济的发展,从而促进了南北饮食文化的交流和发展,因此对于东南和岭南地区珍异食物和饮食文化的记载大大增加,丰富了饮食学的内容。

第四节 隋唐时期的饮食学

隋唐是我国封建社会的鼎盛时期,封建的政治、经济、文化都达到了辉煌的发展阶段。尤其是在唐前期的贞观、开元时期,已成为世界上最先进的文明大国。社会生产力的大发展和比较长时期的社会安定局面的出现,使农业、手工业和商业空前繁荣,为饮食文化的发展奠定了雄厚的物质基础,使饮食烹饪技术水平得到极大的提高,饮食文化呈现空前的丰富多彩的情景。因此这一时期的饮食学也得到了空前的发展。其发展的主要表现是:

第一,饮食烹饪的专著大量涌现。记载皇家贵室珍羞佳肴的专著增加,出现了各种食谱、食经,如谢讽的《食经》,韦巨源的《食谱》等;以及一般性的烹饪专著,如杨华的《膳夫经手录》等。

第二,食疗学作为饮食学中的一个门类而出现。过去虽然有一些著作中涉及营养卫生、饮食宜忌等内容,但是尚无专门的食疗著作。到了唐代出现了专门的食疗著作,它们从医药学中独立出来,专门阐述各种食物的营养价值和医疗效用,从而成为饮食学的一个分支。如孙思邈的《千金食治》,孟诜的《食疗本草》,曾杲的《食医心鉴》等。

第三,茶学异军突起。由于唐代饮茶之风大盛,记载茶叶和饮茶之道的茶学著作产生了,从而开辟了饮食学的又一个新的分支茶学。例如陆羽的《茶经》,张又新的《煎茶水记》等。

第四,记载包括饮食内容在内的大型类书的涌现。类书虽然自魏文帝时编《皇览》开始出现,但是现在仍存的类书最早、最著名的当属唐代留下的一些类书,其中如《北堂书钞》、《艺文类聚》和《初学记》等书中都有专门的饮食门类,内容极其丰富。

第五,唐代笔记小说开始繁多,其中不少涉及饮食方面的内容,它们从更为广阔、深入的社会的背景下反映了这一时期的饮食

文化,著名的如段成式的《酉阳杂俎》,刘恂的《岭表录异》等。

现将隋唐时期重要的饮食学著作以及与饮食有关的著作分述于后。

谢讽《食经》 此书不见《隋书》两《唐书》志著录,为《说郛》卷95所记载,署名北郡谢讽。他是隋人(见蔣田统等编《中国食经丛书》)。

此书记载南北朝、隋朝食品名目约五十三种左右。其中有脍、羹、臠、鲙、炙、腊、饼、面、糕、饭、寒具等。有些食品名称前面冠以人名,如“北齐武威王生羊脍”、“越国公碎金饭”、“虞公断醒酢”等。这些显然是王侯贵族的名饌佳肴,如武威王即高欢的重要辅佐段荣;“虞公断醒酢”显然是指南齐虞棕的“醒酒鲭酢方”。肉食菜肴以羊为主,其次有鱼、鸡、鸭、鹅、鹑、熊、鳖、蟹等。也有不少糕点面食,如“爽酒十样卷”、“千金碎香饼”、“浮苹面”等。可惜它只列举食品名目,而没有记载加工烹饪的方法。

从该书所记食品材料和烹饪嗜好来看,是以北方风味为主的食谱,如粮食食品以面粉制品为多,饼、汤饼、寒具等有十三例,肉类菜肴以羊肉食品为多,有八例。本书后面还附录《食奇》一书,列举约二十种食品名目,文末注称“见官下记”。

韦巨源《食谱》 韦巨源在唐中宗、武则天时任中书令、尚书左仆射等官。《食谱》为《唐人说荟》和《说郛》等书所收。此书正文前有序言称:“巨源拜尚书令,上烧尾食其家,故书中尚有食帐,今择奇异者略记。”下面即开列各种食品菜肴五十八种。所谓“烧尾”是唐代在中宗前后曾盛行一时的宴会名称,据明代陈绛《辨物小志》解释,“唐自中宗朝,大臣初拜官,例献食于天子,名曰‘烧尾’”,“取其神龙烧尾,直上青云之意。”

从上述序言可知此书是韦巨源在拜尚书令时于其家举行烧尾宴时,各种奇异食品名目的记录,实际是一张食谱名单。书中所列饭食点心有乳酥、夹饼、面、胛、糕、饭、馄饨、汤饼、粥、毕罗、粽子

等；菜肴则有用羊、牛、豕、鸡、鹅、鸭、鹌子、熊、鹿、狸、兔、鱼、虾、蟹等为原料制成的各种荤食。与谢谏《食经》不同的是，它在每种食品下面都有简单的注，说明所用的原料或烹饪方法。饭食如“单笼金乳酥”，注曰：“是饼但用独隔通笼，欲气隔。”“水晶龙凤糕”，注曰：“枣米蒸破，见花乃追。”菜肴如“升平炙”，注曰：“治羊鹿舌拌三百数。”“五生盘”，注曰：“羊豕牛熊鹿皆细治。”“过门香”，注曰：“薄治群物，入汤油烹。”这些食品原料和烹饪都非常复杂，反映了唐代皇室和官僚贵族饮食的奢侈。

在这五十八种食品中，饭食以面食类为多，有十六种。肉类以牛羊肉为多，有十一种。仅乳制品一项就有五种。可见这个食谱所反映的也是以北方风味为主，或者说是以关中风味为其特色的食谱。此书对于食品的记载虽然简略，但从中仍然可以窥见唐代食物之丰富、烹饪技艺之精美，反映了唐代饮食水平的提高，其价值是不容忽视的。

此书后面还附有四种饮食书，一为《谢谏食谱中略抄五十二种》，即前面介绍过的谢谏《食经》；二为《张手美家》，介绍苏州阖闾门外张手美食肆在一年各节日中所供应的美食名点十七种；三为《建康七妙》，介绍金陵士大夫家的七种美食；四为《花糕员外》，介绍汴京糕坊主人花糕员外的六种名食。此为后周时事，显然是后人所加。

杨华《膳夫经手录》《新唐书·艺文志》著录《膳夫经手录》作者为阳晔，卷数为四。有的题作杨晔。书名有的题作《膳夫经》。此书成于大中十年（856年）。现存仅一卷，约一千五百字。本书没有明确的分类，但大体上以类相从，可以分为粮谷、蔬菜、荤食、水果、茶、熟食等类。分别简述虀豆、胡麻、薏苡、薯药、芋头、桂心、菱蒿、苜蓿、水葵、木耳子、芡菰、羊、鹌子、鳊鲟鱼、枇杷、樱桃等食物的名称、产地、性味或食用方法和医疗价值等。书末还列出不托、切面筋、炙粥、菹粥等食品。本书不仅提供了不少食物名目，而且对于研究

唐代的饮食方法和习俗也有参考价值。

孙思邈《千金食治》 孙思邈(581年~682年),京兆华原(今陕西耀县)人,唐代著名的医学家。所著《备急千金要方》,全书三十卷,其中的第26卷为《食治》篇,通常把它称为《千金食治》。这一卷包括序论和果实、菜蔬、谷米、鸟兽(附虫鱼)等五篇。

在《千金食治》中,孙思邈第一次全面系统地论述了食疗的理论和方法,分析了一系列食物的营养价值与医疗效用,是我国古代第一部重要的食疗专著。中国古代有所谓药、食同源的说法,药和食之间本无截然的界限,“用之充饥则谓之食,以其疗病则谓之药。”在唐代以前陆续出现了一些“食忌”、“食禁”之类的著作,但是它们着重论述的是饮食中的忌讳,并非正面论述食物的营养与医疗价值。而《千金食治》是第一部全面系统地正面论述食物的营养与医疗价值的专著。过去以“本草”为代表的医药学和以“食经”为代表的饮食学是两个不同的学科,现在孙思邈把它们结合起来,创造了饮食学的一个重要分支——食疗学,把它纳入了饮食学的范畴,从而丰富了饮食学的内容。

在《千金食治》中,孙思邈精辟地论述了药与食的关系,食疗的重要性、原理、方法,以及各种食物的医疗作用。

第一,关于药食关系。他提出了食治先于药治的医疗原则,说:“夫为医者当须先洞晓病源,知其所犯,以食治之;食疗不愈,然后命药。”“是以圣人先用食禁以存性,后制药以防命也。”明确提出治病首先以食治,食治不成,再以药治,把食疗放在首位。他援引前人在这个问题上的见解以论证自己的观点,说:“人体平和,惟须好将养,勿妄服药。药势偏有所助,令人脏气不平,易受外患。夫含气之类,未有不资食以存生。”所以“安身之本,必资于食;救疾之速,必凭于药。不知食宜者,不足于存生也……食能排邪而安脏腑,悦神爽志,以资血气。若能用食平病,释情遣疾者,可谓良工。长年饵老之奇法,极养生之术也。”认为饮食是人体健康的基础,治病也应以

食物为先，良医应首先能以食物医治疾病；药物虽能治病，但其性有偏颇，故只宜救急。这就是孙思邈的食疗观点，他认为只有按照这个食疗方针指导才是益寿延年的极致妙法。他这个观点用今天的科学观点来看也还是很有道理的，具有重要的现实参考价值。

第二，食治中的注意事项。①注意食物之间的禁忌。“食不欲杂；杂则或有所犯；有所犯者，或有所伤；或当时虽无灾苦，积久为人作患。”认为食物之间有可能存在相克的情况，故一次进食不宜太杂。②食不可过饱。“食啖鲑肴，务令简少，鱼肉、果实，取益人者而食之。凡常饮食，每令节俭，若贪味多餐，临盘大饱，食讫觉腹中彭亨短气，或致暴疾，仍为霍乱。”这是说珍羞美味要少吃，平日饮食也不可过饱。有些食物，如乳、酪、酥等可以经常食用，“令人有筋力、胆干，肌体润泽。”但如果“卒多食之，亦令妒胀、泄利，渐渐自己。”即使是有益健康的食物也不可以一下吃得太多。③慎吃肥腻生冷食物。“夏至以后，迄至秋分，必须慎肥腻、饼臠、酥油之属，此物与酒浆、瓜果理极相仿。夫在身所以多疾者，皆由春、夏取冷太过，饮食不节故也。又鱼脍腥冷之物，多损于人，断之益善。”

第三，把中医五行理论运用于食疗。根据这个理论，认为食物有五味，五味不可偏食；人有五脏，五味与五脏有着错综复杂的关系，从而提出了一系列饮食宜忌事项，有“五脏所合法”、“五脏不可食忌法”、“五脏所宜食法”、“五味动病法”、“五味所配法”、“五脏病五味对治法”等食疗方法。这些方法用今天的科学观点来看，不一定都尽合理，如“五脏病五味对治法”中认为“肝苦急，急食甘以缓之；肝欲散，急食辛以散之”等就是如此。

《千金食治》收入食物一百五十五种，计有果实二十九条，菜蔬五十八条，谷米二十七条，鸟兽虫鱼四十条。每部之下皆先列出食物名称，每种食物都指出它们的性味、损益、服食禁忌及主治的疾病，有的条目还记述了它们的食用方法。如：“木瓜实，味酸、咸、温、濡，无毒。主湿痹气，霍乱大吐下后脚转筋不止。其生树皮无毒，亦

可煮用。”“芋：味辛、平、滑，有毒。宽肠胃、充肌肤，滑中。一名土芝。不可多食，动宿冷。”其中不少见解符合今天的科学道理，如认为“海藻……主癭瘤结气，散颈下鞭核痛者。”“昆布……下十二水肿，癭瘤结气，癭疮，破积聚。”这是用海藻类植物治疗淋巴结肿和甲状腺肿大等疾病。

《千金食治》是我国历史上第一部系统的食疗著作，把本草学和饮食学结合起来，创立了一门新的学科——食疗学，从而丰富了饮食学的内容。孙思邈是历史上第一位提出“食疗”主张并为此著书立说的饮食学大师。他所阐发的食治重于药治的思想对于中国古代的食疗学产生了深远的影响，对于形成具有中国特色的寓营养、防病、疗疾与颐养于饮食的传统食疗学，作出了卓越的贡献。孙思邈所创立的食疗学，为后来这一学科的发展奠定了基础，其后出现的食疗学著作基本上是在他所构筑的框架上的继承和发展。

孙思邈在著《备急千金要方》之后，为了补充本书又写了《千金翼方》一书。《千金翼方》卷12“养性”专有“养老食疗”一章，卷14“退居”专有“饮食”一章。

在“养老食疗”章里，孙思邈进一步阐述了他在《千金食治》中的食疗观点，强调“君父有疾，期先命食以疗之，食疗不愈，然后命药”，“药食两攻，则病无逃矣”。列举了十七首食疗方，每方均有食物名称及其分量，并介绍了其制作方法、食用方法和补益作用。

在“饮食”章里，孙思邈着重论述了饮食保健养生的问题。他说：“不可为食损命。”而“料理如法，殊益于人”。他特别强调饮食卫生，说：“若得肉必须新鲜，似有气息则不宜食。烂藏损气，切须慎之戒之。”又说：“必不得食生、硬、粘、滑等物，多致褻乱。”他还详细介绍了“食后将息法”。他说：“平日点心饭讫，即自以热手摩腹，出门庭行五六十步，消息之。中食后，还以热手摩腹，行一二百步，缓缓行，勿令气急。行讫还床偃卧。”这是以散步和按摩帮助消化。他说：“觉肚空，即须索食，不得忍饥。”一方面不要过饱，另一方面又

不得过饥。“如此将息，必无横疾。”这些饮食养生见解和措施，至今仍具有参考价值。

孟诜《食疗本草》 孟诜《食疗本草》是继孙思邈《千金食治》之后唐代又一部重要的食疗著作。孟诜(621年~713年)，汝州梁(今河南临汝)人，自幼喜好医药方术。上元元年(674年)他结识了孙思邈，并以师礼事之，从而受到孙氏医学思想的影响。据《新唐书·艺文志》，孟诜除了著有《补养方》、《必效方》之外，还著有《食疗本草》三卷。宋《嘉佑本草》认为《食疗本草》为孟诜原著，“张鼎又补其不足者八十九种，并归为二百二十七条，凡三卷”。

《食疗本草》原书已佚，现在人们主要从三个方面辑得此书的佚文：

一是日本丹波康赖于大观二年(984年)所著《医心方》。该书曾大量引用《食疗本草》，并一一注明出处。据统计引用“孟诜《食经》”云“十六条”，“孟诜云”六十二条，“唐玄子张云”十三条，三者相加共九十一条。“唐玄子”即补《食疗本草》的张鼎。可惜《医心方》所引非常简略，而且有删并之处。

二是北宋唐慎微的《政类本草》。《政类本草》是今存宋以前唯一完整地流传至今的本草著作。此书引用了《食疗》一百七十六条，并完整地转载了八种鱼类(注云“食疗余”)。唐慎微引文时比较严谨，除明显重复者外，较少删削。

三是敦煌残卷。敦煌莫高窟发现的残卷中，有《食疗本草》一卷。该卷约抄成于长兴五年(934年)，用朱、墨两色书写，记载食物二十六种。

今人辑佚《食疗本草》较为详备者，为1984年人民卫生出版社出版的谢海洲等人所辑《食疗本草》。辑者将佚文分为三卷，上卷为矿物、草木、果实；中卷为鸟兽、虫鱼；下卷为米谷、菜蔬。各类食物先后顺序大致依准《政类本草》，共收食物二百六十条。原书为二百二十七条，而有的条目下可能有若干种食物，故所辑佚文已超过二

百二十七条。

孟诜《食疗本草》条文的内容大体可分三种类型,即食性或食宜;食忌;食方。这是我国古代饮食史上内容最全面、丰富的一部食疗专著,是第一部以“食疗”命名的饮食学著作。孙思邈的《千金食治》不过是他的医药学著作中的一卷,而孟诜的《食疗本草》则是独立的专著。《千金食治》所收食物不过一百五十五种,而《食疗本草》所收有二百六十余种。它包括了当时常食的瓜果、菜蔬、米谷、鸟兽、虫鱼以及某些加工制品。而且该书还首次记载了不少当时的药学文献未曾记载的食物,例如鱼类中的鳊鱼(桂鱼)、鲈鱼、石首鱼(黄花鱼)等;菜类的蕹菜(空心菜)、菠菜(菠薐)、白苣(莴苣)、胡荽等;米谷类的绿豆、白豆、荞麦等。

孟诜作为孙思邈的弟子,当然是继承了其师的思想 and 学说,但是他又有所发展和前进,从而把食疗学推进到了一个新的阶段。

第一,本书不仅记载了各种食宜和食忌,还附有许多食疗方剂。如果把食物宜忌作为“体”,由这些食物组成的方剂就是其“用”。体用结合应该是该书的一大特色,在这一点上,它比《千金食治》迈进了一大步,使之更符合实际应用。

第二,本书注意反映当时的食疗经验和作者自己的心得和见解。《千金食治》和当时的同类著作,一般都是述而不作,以援引前人的文字为事,而《食疗本草》则不然,它较好地反映了唐代的食疗成就。例如唐代盛行的动物脏器疗法,在该书中再次得到弘扬,记载了用羊肝、兔肝明目,猪肾治人肾虚等。藻菌类食品的治疗作用也得到广泛运用,除了昆布、海藻、紫菜、茭苳、菌子、木耳之外,该书首次记载了船底苔、干苔等藻类植物的食用和药用价值,并提出“但是海族之流,皆下丹石”的论断。这实际上是指出海水藻类都具有某种抗丹石毒性的功能。它还总结了许多切合实际的食忌内容,例如杨梅,“多食损人齿及筋”;安石榴“多食损齿令黑”;河豚“有毒,不可食之,其肝毒杀人”等等。妊娠及小儿饮食禁忌,在书中也

时有记载，如“凡产后诸忌，生冷物不食”；“小儿不得与炒豆食之。若食了，勿食猪肉，必壅气致死”等。此外，对影响小儿发育的饮食也予以指出。正因为该书大量收载了当时的食疗食忌经验，所以自该书问世以来一千多年间，一直成为食疗的经典著作之一。

第三，本书广采博收不同地域的食品。尤其可贵的是，在十几种食物之下，作者比较了南方、北方不同的饮食习惯以及食用同一食物的不同效果，从而提示食物疗法必须充分注意地区性。

第四，食品卫生问题也是本书非常关注的问题。除了指出一些牲畜禽鸟的非正常死亡可能引起的毒害之外，还注意到食品加工时夹杂杂质或贮存不当带来的危害。如云：“面有热毒者，多是陈黑窳之色”；“又，为磨中石末在内，所以有毒”。（参见郑金生、张同君《食疗本草译注·前言》）

段成式《酉阳杂俎》 段成式（？～836年），字柯古，祖籍临淄（今山东淄博市），家于荆州。父段文昌，唐文宗时拜御史大夫，封邹平公，精于饌事，享用奢僭，自编《食经》五十卷，时称《邹平公食宪章》，惜早已佚散。段成式官至太常少卿，著作多种。所著《酉阳杂俎》共有三十卷，内容广泛，涉及神话传说、野史轶闻、人情风俗、各地特产等。其第七卷为《酒食》，内容主要记述了南北朝时期和唐代的饮食掌故，唐代的食物原料、调料和酒、菜等名称，还辑录了唐代以前已佚《食次》、《食经》所载菜点的做法。

刘恂《岭表录异》 刘恂，唐昭宗（889年～903年在位）时官广州司马。岭表，为古地区名，指五岭之外，即岭南，今广东广西一带。录异，即记述岭南地区与中原不同的、特异的物产和风俗。原书佚，今本辑自《永乐大典》，计一百二十四条。分上、中、下三卷。

《岭表录异》中涉及饮食烹饪的内容有四十余条。卷上记牲畜野兽，如“圣畜”是岭南人吃水牛肉后必食之物，此物是“牛肠胃中已化草，名曰圣畜”。吃“圣畜”以后“腹乃不胀”。又如“不乃羹”，“交趾之入重不乃羹，羹以羊鹿鸡猪肉和骨，同一釜煮之，令极肥

浓，漉去肉，进葱姜，调以五味，贮以盆器。”然后大家轮流以吸器用鼻饮之。卷中记蔬果禽鸟，如倒捻子、桃榔、荔枝、龙眼、橄榄、椰子、枸橼子等。其中还记述了一些外国传入的果品，如波斯枣、扁桃核等，反映了中外饮食文化的交流。蔬菜中高如大树的茄子品种就是该书所记述的。卷下记鱼虫，除了记述各种海产鱼虾的食用方法和味道之外，还记述了岭南一些特殊的饮食，如蚁卵酱，“交广溪涧间酋长，多收蚁卵淘泽令净，卤以为酱。或云其味酷似肉酱。非官客亲友，不可得也。”由此可见，该书着重记述岭南的珍怪食物，涉及其加工烹饪方法、食用方法和饮食习俗。

汉唐时期是中原士大夫注意并研究岭南异物的重要阶段，从东汉开始各种《异物志》纷纷出现，魏晋南北朝时期达于高峰，唐代以后则不再见。这反映了唐代以后岭南腹地得到开发，岭南与中原的物产文化交流已经频繁，岭南物产已不再是异物。刘恂的《岭表录异》就是唐代以前关于岭南风物的集大成者，可以说是中国古代记载岭南异物的总结和尾声。

《北堂书钞》虞世南(558年~638年)编。他于隋朝任秘书郎，唐太宗时任秘书监，都是掌管图籍的职务。“北堂”为秘书省的后堂藏书处，他在掌管图书工作时，利用北堂的藏书，分类抄撮先秦、汉、魏、六朝经史百家而成，故名《北堂书钞》。此书是现存最早的类书。今本有残脱，掺杂唐至五代十国之书，并非原本。原书共分十九部，部下为篇、卷，计八百五十二篇、一百六十卷。

《北堂书钞》中的酒食部有七卷，从一百四十二卷至一百四十八卷。共有六十篇，前面两卷为“总篇”，以下依次为饭、飧、羹、臠、饮、浆、茶、糜、粥、糝、粽、饼、黍(以上卷144)、肉、脯、腊、炙、脍、蒸、鱼、鲭、寒、臠、臠、悬熟、血、肺、臠、生脍、麩、羌煮、胡饭(以上卷145)、盐、豉、醢、醢、齐、菹、鲙(以上卷146)、糗、蜜、脂、油(以上卷147)、酒(以上卷148)。卷147 侏酪、酥、饧、碗、沙饧、桴糗、粽、糖槌、柜糗、寒具、安干特、米、面、麴蘖、桴、糟糠等十六篇。每篇之下

有标目，以所引原文句中的一个词或经简化的一个词而成，标目之下注明出处及所摘录的原文句。所摘文献为唐以前的文献，具有颇高的史料价值。

酒食部内容涉及饮食的各个部门，有各种饮馔品种名目、烹饪方法、技术、饮馔理论和饮食典故史事。对于研究汉魏六朝饮食史有很大的参考价值。

《艺文类聚》唐高祖武德五年(622年)命欧阳询主编《艺文类聚》，武德七年撰成奏上。此书较《北堂书钞》晚出，但在编撰上不同于其他类书而有自己的特点，“分门类事，兼采前世诗赋铭颂文章逐目之后”(晁公武《郡斋读书志》)。引文比较完整，并非片断节录。是古代一部百科性质的资料性图书。重点是收录各种事物的艺文(诗文赋颂)，故名《艺文类聚》。“其所载诗文赋颂之属，多今世所无之文集”(陈振孙《直斋书录解題》)。引用古籍一千四百三十一种，有百分之九十以上的引文为今所不传之书，故其史料价值是非常高的。全书一百卷，四十八门。

《艺文类聚》的卷72为食物部，分别叙述食、饼、肉、脯、酱、酢、酪酥、米、酒等九类。此外卷73杂器物部，有关于食具的内容；卷81、82药香草部，有关于香料和蔬菜的内容；卷86、87果部，有关于各种果品的内容；卷91、92鸟部，卷93至95兽部，卷96、97鳞介部，分别记述了可供食用的禽、畜和水产品。各类之下，内容皆先释名记事，然后随标引书名，记载抄录的诗文赋颂。这里面大量涉及汉魏六朝以来的饮馔史事，对于研究唐代以前的饮食烹饪具有颇高的史料价值，而且对于校勘、辑佚古代饮食著述也有很大的参考价值。

《初学记》唐玄宗开元年间著名学者徐坚等人奉敕修撰，开元十五年(727年)奏上。全书三十卷，分为二十三部，三百一十三个子目。此书的体例特点是，每一子目之内均分为“叙事”、“事对”、“诗文”三个部分。此书的优点，正如《四库全书总目》所说：“叙事虽

杂取群书，而次第若相连属。”即其“叙事”部分所征引的资料，不是简单地汇集在一起，相互之间没有什么联系，而是经过精心组织，相互连贯，实际上对该问题作了比较系统的解说。其“在唐人类书中，博不及《艺文类聚》，而精则胜之，若《北堂书钞》及《六帖》，则出此书之下远矣。”

《初学记》的《器物部》中，有酒、饭、粥、肉、羹、脯、饼等子目，门类虽然没有其它类书丰富，但也已包含了主食、副食和饮料的主要种类。在《果木部》中，有李、柰、桃、樱桃、枣、栗、梨、甘、橘、梅、石榴、瓜等子目，记述了主要的果品。此外在《兽部》中，有牛、羊、豕、狗、鹿、兔等子目，《鸟部》、《鳞介部》中，有鸡、鱼等子目，均有一些关于肉类食物方面的资料。这些部、目中征引的资料颇为翔实，保存了许多有价值的饮食史资料，例如曹操《四时食制》，就赖其保存了一鳞半爪，使我们对这部饮食史上具有重要价值的著作得以窥豹一斑。《初学记》对于研究唐代以前饮食史具有重要意义。

陆羽《茶经》为代表的茶学著述

在唐代陆羽《茶经》出现之前的两汉魏晋南北朝时期，还没有全面、系统的茶学著作，只有一些记述茶事的零散篇章。这些茶事篇章散见于各类书籍和诗文之中。从这些记载我们可以看到两汉魏晋南北朝茶事篇章具有如下一些特点：

首先，从数量来看，以魏晋时期最多，南北朝时期其次，两汉又次之。这表明在汉代虽然已经开始饮茶，但是还不普遍，而从魏晋开始饮茶比较普遍。魏晋时期清谈和佛道的发展对于饮茶起了一定的推动作用。而南北朝时期的数量少于魏晋时期，则可能与它们的年代长短有一定的关系。

其次从内容来看，有记述茶叶名称、品种、产地、性味、功用、制作、烹饮、买卖和饮用习尚等。其中以阐释名称，记述产地和功用的内容为多，这反映了这个时期人们主要还是在逐步认识和开发这一饮料品种的过程中，还处于尚未成熟的阶段。这个时期茶虽然已

经成为人们的饮料之一,但是还很重视其药用价值,并且还没有形成最佳的饮用方式,更谈不上有一套茶道了。从饮茶的地域分布来看,这一时期饮茶主要还在长江流域及其以南地区,北方还很不普遍,到了北朝时期才逐步有所发展。

第三,这些篇章都是一些零星的、片断的记述,还没有全面、系统的茶学著作出现,因而作为饮食学的一个分支的茶学也还没有形成。这种状况与饮茶在这个时期饮食史上的地位是相适应的。

第四,从这些记载我们可以看到,茶叶的发现与饮用,是由中草药的发现和运用所推动的,茶叶最初是作为一种中草药而被发现的,从而逐渐认识其饮用价值的。这又一次证明了药食同源这一中国饮食文化史上的重要特征。

到了唐代,茶事篇章和文献开始日益繁多,它们具有如下一些特点:

一是唐代的茶事篇章和文献的数量比起前代来已经大为增加,仅唐诗一项就有五百余首,散见于其它各类文字中的更是不胜枚举。不仅数量多,而且所记内容也丰富、具体、生动得多了。

二是唐代的茶事记载已经深入到了各个文化领域,例如诗歌和书画(见王玲《中国茶文化》第四编第十六章,中国书店1992年12月版),这是前一个时期很少或不见的。

三是茶事已经出现于官方的奏议、诏敕和法令之中,由此可见茶业已经成为唐代重要的产业部门,关系着国计民生,从而引起统治阶级的高度重视。

在唐代茶叶生产空前发展的基础上,饮茶得以在社会上广泛普及,并且由南方而扩展到北方,甚而流传到了边疆少数民族地区和外国。唐代茶事篇章的空前增多,就是这一客观现实的反映。这一切都为唐代茶学的形成和发展奠定了坚实的基础。因而在唐代出现了一系列茶学专著也就是很自然的事情。在这些茶学专著中,陆羽的《茶经》就是其中的集大成者和代表作。

陆羽(733年~804年)字鸿渐,一名疾,字季疵,复州竟陵(今湖北天门)人,生活于盛唐到中衰的玄、肃、代、德四宗时期。安史之乱时流落湖州(今浙江湖州市),晚年移居江西上饶,后逝世于湖州。《茶经》大约成书于上元元年(760年),后又曾作过修改补充。

《茶经》是一部记述茶叶的历史、源流、现状、生产技术、以及饮茶技艺、茶道原理的综合性论著。全书共有三卷十章,十章的目次为:一之源,二之具,三之造,四之器,五之煮,六之饮,七之事,八之出,九之略,十之图。其主要内容如下:

一为茶的本源。他说:“茶者,南方之嘉木也,一尺,二尺,乃至数十尺。其巴山峡川有两人合抱者,伐而掇之。”这段记述表明唐代在今四川湖北一带还盛长着巨大的野生茶树,从而雄辩地证明我国是茶的原生地。他还给“茶”字正名,说茶的名称有五:“一曰茶,二曰槩,三曰设,四曰茗,五曰舛。”可见我国古代茶的称呼很多。《尔雅》郝懿行疏说:“今茶字古作荼……至唐陆羽著《茶经》始减一划作茶。”过去“茶”字既是一种野菜的名称,又是茶叶的名称,名同而实异。不过郝说似不确,《茶经》注谓“其字出《开元文字音义》”,此书题名唐玄宗撰,则开元年间已出现“茶”字。不过陆羽在《茶经》中将茶字一律用作“茶”字,无疑对于茶的称呼的统一作出了贡献。此后“茶”字“俱减此一划,则此字变于中唐以下也”(顾炎武《唐韵正》)。从茶叶名称的纷错到统一,也表明了我国茶史的悠久,从另一侧面证明茶的原生地是在我国。

二为茶的历史。《茶经》的《七之事》以大量篇幅叙述了茶的历史,从传说中的三皇五帝神农氏直到唐代以前,共汇集有关茶事的记载四十七则,征引书目约四十五种。其中有经、史、子、集,以及各种诗歌、小说、本草、食经、地志和释道著述等,可以说他已经把唐代以前关于茶事的记载基本上囊括无遗,为我们今天研究茶史提供了资料和线索。

三为茶叶的生产和制作。《茶经》的《八之出》列举了唐代的主

要产茶区，共有八道四十二州，并且区分了各地所产茶叶质量的好坏。这是对于唐代茶叶产区最为完整的介绍。《二之具》和《三之造》两章叙述了茶叶的采制工具和制作工艺。关于茶叶的采摘，陆羽说：“凡采茶，在二月、三月、四月之间。”可见在唐代是实行春采，而且要在晴天“凌露”采之。制茶的工艺陆羽概括为“蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之”六个步骤。秦汉以前是采摘茶的鲜叶煮作羹饮，魏晋以后才有了粗糙的茶饼，到了唐代饼茶的制作才臻于成熟。陆羽这里所说的六种工艺就是制作饼茶的方式。（吴觉农《茶经述评》第八章第二节，农业出版社1987年5月版）茶叶生产过程所使用的工具，陆羽列举了十六种，其中有采茶工具一件，制茶工具十三件，贮茶工具两件。对于产品品质的鉴别已很细致，《茶经》根据茶叶饼面的形态和色泽，把饼茶分为八等，并把评茶技术分为三等。

四为茶的烹制、饮用。唐代茶的烹制、饮用过程复杂，已有一套较为成熟的茶道。据《茶经》所述，其烹制过程是：先用火烤炙，再碾为末，然后烹煮取饮。烤时以夹子“持以逼火，累翻其正”。烤好以后趁热用纸包裹，使“精华之气无所散越”。待冷却以后再碾碎过筛，盛盒备用，这是第一步。第二步是煮水，取水盛于水方，过滤后用釜煮水，初沸后取盐调味，二沸后舀出一瓢盛于熟盂，“以备育华救沸之用”。第三步，以竹夹顺釜沿搅水，以“则”量茶末倒入旋涡中心。三沸后，以熟盂中水倒入止沸，这才舀入碗中饮用。

煮茶用火用水非常考究。燃料以木炭为佳，其次用“劲薪”，即桑槐之类的硬柴，烤过肉或腐朽的木材都不能用。水以“山水上，江水中，井水下”。山水又以缓慢流动的泉水最好，如瀑布般汹涌湍急的水不能喝。江河水，到离入远的地方去取，井水要从有很多入汲水的井中去取。（《五之煮》）

煮好的茶如何饮用也很有讲究，第一次舀出的茶水称为“隽永”，茶味最美；第一二三碗次之；第四五碗又次之。凡“煮水一升，

酌分五碗”，“夫珍鲜馥烈者，其碗数三”，前三碗茶味最醇香；“次之者，碗数五”；五碗之外，“非渴甚莫之饮”。饮茶通常是三五知己同饮，“若坐客数至五，行三碗；至七，行五碗；若六人以下，不约碗数，但缺一入而已，其隳永补所缺人。”（《六之饮》）茶要趁热喝，冷了“则精英随气而竭”。饮茶要少而精，一次不能喝得太多，但要长年喝，“夏兴冬废，非饮也。”

烹茶、饮茶的器具与茶的色香味关系密切，所以陆羽专写了《四之器》一章，详尽地叙述了从烹煮到饮用的各种器具二十余件。仅茶碗一事，陆羽就分析了各地所产瓷器品质的优劣及其与茶汤色泽的关系，认为越州瓷最好，色青，“青则益茶，茶作白红之色。”从《茶经》所述茶的饮用，可见唐代茶艺已达到相当完美的地步，加以蕴涵其中丰富的文化内容，可以说我国的茶道到了唐代已发展成熟，有人以为茶道源于日本，实在是一种误解，实际上日本茶道之源还应当从中国，特别是从唐朝去探求。

《茶经》在中国饮食文化史上占有重要的地位并发生了巨大的影响。

首先，《茶经》是我国历史上第一部茶学专著。在陆羽之前关于茶事的记载，历代皆有，绵延不绝，但是它们都是片断的叙述，散见于各书，没有一部完整、系统的专著。直到陆羽《茶经》问世，才有了第一部系统、完整的茶学专著。“夫茶之著书自羽始”（陈师道《茶经》序）。这是陆羽继承前人有关茶的知识，结合自己的实践经验，总结了唐代茶叶生产和饮用经验，集历代和唐代茶学之大成而写成的茶学专著，是一部全面系统地“分其源，制其具，教其造，设其器，命其煮”（皮日休《茶中杂咏并序》）的茶学经典。陆羽开创了饮食学的一门新学科——茶学。此后茶学著作在唐代纷纷出现，有裴汶的《茶述》（已佚，今仅存陆廷灿《续茶经》卷上所引一则）、张又新的《煎茶水记》、温庭筠的《采茶录》（已佚，今仅存辨、嗜、易、苦、致五类六则）、毛文锡的《茶谱》等。陆羽还写有《茶说》、《顾渚山记》。

其中张又新的《煎茶水记》，专论各种水与茶汤品质的关系。书中首列刘伯当所品七水，次列陆羽所品二十品水，分别等级和水味优劣。是第一本专门研究烹茶用水的专著。苏异的《十六汤品》，叙述了煎汤时间、火候、器具与茶汤品质的关系。后世模仿《茶经》或《茶经》的某一方面而写的茶书更是不胜其多，据统计有近百部。

其次，《茶经》把饮茶提高为茶道。《茶经》首次把饮茶当作一种艺术过程来看待，创造性地总结了一套从烹煮到品饮的茶艺，都有一套复杂细腻的程式和技艺。在这些技艺和程式中渗透着艺术的意境和美的享受，如煮水，“其沸如鱼目，微有声，为一沸。边缘如涌泉连珠，为二沸。腾波鼓浪，为三沸。”当茶末倾入被搅成旋涡状的沸水中心后，“有倾，势若奔涛溅沫”。他把自然山水融入煮茶的意境之中，给人一种美学的享受。《茶经》首次把文化融入茶艺之中，把儒、道、佛的思想文化与饮茶过程相结合，首创了中国的茶道精神。例如他在煮茶的风炉上铸“巽”、“离”、“坎”三字，分别代表风、火、水，这是把儒家经典《周易》中的八卦注入其中，表示“风能兴火，火能熟水”，体现自然和谐统一的精神。再如饮茶的场所，不仅可以在室内饮，而且可以在“野寺山园”，“松间石上”，或“瞰泉临涧”，或“援缙跻岩，引绠入洞”（《九之略》），别有一番情趣，蕴含道家崇尚自然的精神。《茶经》还把入的思想情操和品格贯穿于茶事之中，强调茶能“精行俭德”，进行自我修养，陶冶情操。他在风炉的一足上铸“圣唐灭胡明年造”，纪念平定安史之乱的胜利，表现了其忧国忧民的襟怀。所以陆羽说“饮之时义远矣哉”。《茶经》确立了中国的茶道，此后而“茶道大行”于天下。

第三，《茶经》确立了茶在三大饮料中的为首地位。古代以水、酒、茶为三大饮料，又有茶酒争功之说。虽然汉代已经开始饮茶，但是并不普遍，还没有成为风气。酒、浆（即水）一直是主要的饮料，文人讴歌的对象还是酒。魏晋南北朝时期饮茶有了发展，晋代的左思写出了我国第一首以茶为主题的《娇女诗》，但只是零星篇章。当时

饮茶主要流行于南方，北方还很不普遍。唐代前期虽然饮茶有所发展，但诗人还是主要以酒助兴，李白斗酒诗百篇就是一个典型。陆羽《茶经》问世以后，饮茶风气大盛，茶跃居三大饮料之首。史称“羽嗜茶，著经三篇，言茶之原、之法、之具尤备，天下益知饮茶矣。”（《新唐书·陆羽传》）其影响直至后代，宋人梅尧臣有诗云：“自从陆羽生人间，人间相学事新茶。”敦煌发现的变文《茶酒论》，反映了唐末五代扬茶抑酒的社会评价。茶之所以能够成为三大饮料之首，也与陆羽等人对于饮茶方式进行了改革有密切关系。陆羽革除了传统的烹饮方法，创造了崭新的茶艺，得到人们广泛的喜爱，推动了茶风的大盛，使其居于三大饮料之首。陆羽说“至若救渴，饮之以浆，鬻忧忿，饮之以酒，荡昏寐，饮之以茶”，饮茶的功用和意义与水与酒是不同的。人们认为茶之“用于世，亦自（陆）羽始”（陈师道《茶经》序）是并不过分的。

隋唐时期饮食学取得了巨大的成就，达到了新的高峰，在我国古代饮食学史上写下了辉煌的一页。其突出表现可概括为以下几个方面：

第一，在营养、卫生、保健学方面取得了显著进步。饮食学已从着重研究如何吃饱、吃好提高为研究如何讲究营养、卫生，如何养生延年的方向发展。食疗学的发展就是其重要表现，孙思邈的《千金食治》和孟诜的《食疗本草》就是这方面的代表作。这是由于隋唐时期自然科学，特别是医药学、营养学取得了长足发展的结果。

第二，文化品位的提高。在饮食方面，人们不再仅仅满足于食物数量品种的增多，而且要求提高饮食的文化品位，在满足物质需求的同时，满足精神生活的不断追求。因而在饮食学上，不少饮食著述已不仅停留在记载食品的原料、加工、烹制，而且进一步探究其色、香、味、形及其中的文化艺术意蕴；饮茶之风的盛行以及茶学著作的一枝独秀，以及它所阐述的精美的茶道、茶艺，进一步把人

们饮茶从一般的满足生理需要,引导到一种文化上的、精神上的高雅享受。

第三,综述性质的著述增加。这一时期大规模的类书增多,它们都特设饮食门类,以综述唐代以前的饮食事项。它们搜集前朝古籍,网罗繁富,分门别类加以综述,实际上是对前代饮食文化史和饮食学的一个总结。这种总结工作对于研究我国古代饮食文化史、饮食学有着重要的价值。隋唐统一帝国的建立,封建经济的繁荣和封建统治的相对长治久安,创造并提供了进行这种总结工作的需要和条件,因而出现了这类综述性的大型饮食著作。而唐代饮食学的发展正是这个时期文化上辉煌成就的一个反映。

后 记

我原先的打算是要写一本《汉唐社会生活史》，现在写出来的却只是社会生活史中的一个专题《汉唐饮食文化史》。其原因主要是考虑到社会生活的范围很广泛，如果写一个几十万字的东西，仍不免失于空泛而不能深入。似应从一个一个专题作比较深入的研究，在有了这些基础之后再作总体上的把握和阐述，才能写出比较扎实的社会生活史来。因此决定在社会生活范围内选择一个专题着手，从而改成了现在这个题目。

何以在社会生活中选择饮食这个专题呢，这是因为饮食是社会生活的基础和核心，它决定或制约着、影响着社会生活的其他方面，不仅因为人类首先必须解决饮食这个首要问题，才能谈得到社会生活的其他方面；而且一个时代、一个地域的人们的饮食生活，对于其社会生活的各个方面均发生着深刻的影响和有着密切的相互关系，举凡社会的礼仪、风俗、节日、庆典、婚丧嫁娶等，莫不以饮食作为载体或表现形式。这是治社会生活史必须迈出的第一步，所以就决定从这个第一步的基础工作做起。

又何以选择汉唐这段历史以进行研究呢？这是因为这些年来虽然已经出现了一些饮食史方面的专著，但是它们大多或者泛论古代，或者偏于一两个朝代，而这两者又有一个大体类似的特点，即大多偏重于两头，即先秦或宋、明以后，汉唐这一段则涉足者较少，相对显得薄弱。汉唐时期的一千余年在中国古代饮食发展史上是极其重要的时段，中国古代的饮食构成、饮食模式和饮食习俗基本上是在这个时期确立和奠定基础的；中国古代的烹饪手段、烹饪技艺和饮馔风味、特色也是在这个时期形成和发展起来的；中国古代的饮食思想、理论和饮食学也是在这个时期发展和成熟起来的。因此汉唐时期的饮食文化史是不能跳跃过去或草草从事的，而是必须下点功夫认真对待的。这样才能谈得上对整个中国古代饮食史的撰述。因此就决定写汉唐这一历史时期，庶几对填充这个时期的饮食史能起些许作用。

根据上述想法，我拟订了撰写提纲和指导思想。但因为我还同时还有一个更为繁重的课题，需要投入更多的时间和精力，不能以很多的力量去完成这个任务。于是在自己撰写一部分章节之外，又约请了一些同道来承担其余部分。我给他们说明了各个章节的内容要点和写作要求，列出了基本的参考书目，提供了一些具体的资料。他们各自又积极搜集资料，并认真撰写。当初稿写出后，我又提出了具体的修改意见，除了第六章之外，其余几章均曾经过了二、三或四、五个回合的修改，其中包括由我亲手动笔进行的修改在内。其中有三章在他们修改之后又由我作了改写，还有一章由原来的十余万字的初稿，经过我几次修改，成了现在的三、四万字。在这漫长的、反复的修改过程中，他们表现了任劳任怨的精神，不厌其烦地、耐心地进行修改，付出了极大的努力和许多心血。可以说，如果没有他们的积极参与和合作，这个书稿是不可能现在就得以完成的。因此，我在这里首先要衷心地感谢他们。本书各章的执笔者是：

- 前 言 黎 虎
第一章 刘 磐 修
第二章 黎 虎、石椿年
第三章 石椿年
第四章 石椿年、黎 虎
第五章 黎 虎
第六章 姚伟钧
第七章 何文格
第八章 黎 虎

书稿完成后，又承蒙北京大学历史系祝总斌教授，中国社会科学院历史研究所黄烈研究员、张弓研究员，北京师范大学历史系郑师渠教授、晁福林教授、唐赞功教授审阅了书稿，并提出了许多宝贵的意见，谨在此致以由衷的谢忱。

本课题得到了国家教委博士点人文、社会科学研究基金项目的资助，并得到了北京师范大学出版基金的出版资助，谨在此一并表示由衷的感谢。

最后我还要特别感谢本书的责任编辑、北京师范大学出版社的鲁瑜女士，她以其敬业与历练为书稿的出版提出了切实的、中肯的意见，付出了很大的精力。

现在书稿虽然已经付梓，但是我的心情并没有平静下来。汉唐饮食文化史的资料富赡而又零散，搜集起来诚感困难；又由于个人学识和理论水平所限，驾驭、分析这些资料更非易事。因此本书的疏漏讹谬或论断失当之处必然不免，翘企读者诸君不吝赐教，以俟他日订正焉。

黎 虎

1997年5月22日

于北京师范大学历史系

[G e n e r a l I n f o r m a t
i o n]

书名 = 汉唐饮食文化史

作者 = 黎虎

页数 = 375

SS号 = 10020135

出版日期 = 1998年1月第1版

封面
书名
版权
前言
目录
正文