

ZHOULI
YIN SHI ZHI DU
YAN JIU

王雪萍 著



《周礼》
饮食制度研究

广陵书社

江苏省教育厅高校哲学社会科学基金资助项目
扬州大学出版基金资助项目

《周礼》饮食制度研究



◆ 王雪萍 著

ZHOULI
YIN SHI ZHI DU
YAN JIU

广陵书社

图书在版编目 (C I P) 数据

《周礼》饮食制度研究 / 王雪萍著. -- 扬州 : 广陵书社, 2010.10

ISBN 978-7-80694-626-8

I. ①周… II. ①王… III. ①周礼—饮食—制度—研究 IV. ①TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第198058号

书 名 《周礼》饮食制度研究

著 者 王雪萍

责任编辑 吴 迪

出版发行 广陵书社

扬州市维扬路349号

邮编 225009

<http://www.yzglpub.com>

E-mail: yzglss@163.com

印 刷 扬州市机关彩印中心

开 本 889 × 1194毫米 1/32

印 张 9.25

字 数 250千字

版 次 2010年10月第1版第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-80694-626-8

定 价 36.00元

(广陵书社版图书凡印装错误均可与承印厂联系调换)

已审阅

子居 13-06-08, 19:0

《〈周礼〉饮食制度研究》序

王生雪萍以所著博士论文乞序。此书既是雪萍几年研经之结果,又是新一代“扬州学派”正在形成之产物。斯正数十年来所盼望者,读后老人之喜悦可知也。

在西学东渐之前,清代学术之主流是乾嘉朴学。朴学家奉清初顾炎武为鼻祖。炎武惩明季理学家“空谈心性”,无救明亡之弊,振臂高呼“古之所谓理学,经学也;今之所谓理学,禅学也”,号召学者舍弃传习之宋明语录,而返求救世济民之真道于《六经》,遂开一代穷经朴学之风。乾隆年间,惠栋、戴震先后继起,反对宋人“凿空”凭胸臆说经,提倡读经必“由训诂以明义理”。惠氏“求古”,唯汉诂是从。但汉儒也有附会,以故戴氏又反对“株守”旧注,旨在“求是”。乾隆、嘉庆、道光年间,扬州学人王念孙、汪中、刘台拱、焦循、阮元、王引之、刘文淇、刘宝楠等,向慕戴学而起,经学、小学以及其它诸学,咸臻极盛。由是形成继“吴派”、“皖派”之后的“扬州学派”。在中国学术史上展开传统考古学与近代科学准备接轨重要之一页。

还在上世纪六十年代,予方任教扬州师范学院历史系,不揣鄙陋,常思约集同志,研究清代扬州学派,振兴朴学之风,创建新一代“扬州学派”,为社会主义祖国服务。直到八十年代,得告起步。旋与台湾同仁开展交流。在世纪之交,在扬州和台北,先后举行三次学术会,两次出版论文集,于是海内外学术界咸知扬州人研究清代“扬州学派”,扬州学者益振奋。年来赞其事最力者得二人焉。其

2 《周礼》饮食制度研究

一为原中共扬州市委宣传部长赵君昌智；其一为扬州大学文学院教授田子汉云。在赵君主持下，成立“扬州学派研究会”，编辑出版《扬州学派丛书》。田子则以经学孜孜教授博士生。于是刘建臻治《周易》，王雪萍治《周礼》，孙显军治《大戴记》，金永健治《春秋左氏传》，柳宏治《论语》，刘瑾辉治《孟子》……皆有收获。盖经过十年辛勤，扬州新一代经生已炳炳有行列矣！可不谓之扬州与扬州大学之喜事也夫！

俞樾尝言，治朴学有两途：一为训诂之学，一为典章制度之学。雪萍从事后者，欲从饮食文化一角，以考论周代社会经济政治，供世借鉴。

雪萍继扬州先贤优良传统，虚怀若谷，从不讳言于小学等根柢犹浅，其书不免有缺失，愿先知者多所教益之。

2010年4月 八十八岁老人祁龙威序于香港

目 录

序	祁龙威 1
第一章 绪 论	1
第一节 《周礼》成书时代与真伪	2
一、《周礼》成书时代之说	2
二、《周礼》一书的真伪	7
三、《周礼》成书于春秋时期	14
第二节 《周礼》饮食制度的研究价值与研究状况	17
一、《周礼》饮食制度的研究价值	17
二、历代《周礼》注疏概述	22
三、古代学者涉及饮食制度的考证	24
四、近现代学者关于饮食制度的研究	27
第二章 系统严密的食官制度	31
第一节 食官的传说和记载	31
一、构木为巢教民获取野生食物的有巢氏	32
二、钻木取火教民熟食的有燧氏	33
三、教民稼穡以食五谷的神农氏	34
四、教民养六畜以充庖厨的伏羲氏	36
五、发明釜甑蒸谷为饭的黄帝	37
六、教民播百谷被尊为谷神的稷	38

2 《周礼》饮食制度研究

第二节 职能明确的《周礼》食官	39
一、食官概念的界定	39
二、《周礼》中的食官	40
三、西周食官的历史考察	60
第三节 系统严密的《周礼》食官制度	89
一、食官制度的构成	89
二、食官制度的特点	93
三、食官制度对中国饮食文化的影响	100
第三章 平衡的饮食结构与膳食制度	107
第一节 阴阳平衡的饮食结构	108
一、主食:六谷米饭	108
二、菜肴:膳、羞、羹	126
三、饮料:五齐、三酒、六饮	144
四、饮食结构的特点	158
第二节 谐和的膳食制度	164
一、因地因时选用原料的制度	164
二、五味调和的烹饪制度	172
三、三餐制与筵席制度	177
第四章 等级分明的饮食器具使用制度	185
第一节 鼎为核心的炊食器使用制度	186
一、用鼎制度	187
二、鼎俎奇:鼎与俎的组配	197
三、笱豆偶:笱、豆使用制度	199
四、簠簋偶:鼎与簠、簋的组配	204
五、鼎与饗、爨等炊器的组配	208
第二节 爵为重心的酒器使用制度	215

一、尊卑异爵:饮酒器使用制度	215
二、六尊六彝:盛酒器使用制度	223
三、天子圭瓚:挹酒器使用制度	230
第五章 庄严场合的饮食礼制	235
第一节 礼始诸饮食	236
一、礼的本质	237
二、礼的语源学分析	239
第二节 牢礼之法	241
一、牢礼之法释义	241
二、牢礼之法之定规	243
第三节 致宾客之食物礼——饗、飧	247
一、饗、飧为熟食	247
二、朝食曰饗,夕食曰飧	248
三、小礼曰飧,大礼曰饗飧	249
四、饗、飧以爵命为等级之差	251
第四节 宴宾客之饮食礼——飧礼、食礼、燕礼	253
一、烹大牢饮宾之礼——飧礼	253
二、烹大牢食宾之礼——食礼	266
三、设笾豆饮酒之礼——燕礼	268
四、飧礼、食礼、燕礼之异同	271
第五节 饮食礼制的政治社会功能	272
一、营造亲宾客、谐万民的氛围	272
二、明君臣之义,教民治国	273
三、别尊卑贵贱,维护统治秩序	275
主要参考文献	277
后 记	285

第一章 绪论

在经学史上,《周礼》是古文学派宗奉的经典。它是西汉时期发现的一种“古文先秦旧书”。关于此书的发现情形,文献记载有三说。一是河间献王得自民间。《汉书·河间献王传》记载,河间献王刘德从民间所得“善书”中,包括《周官》。唐陆德明《经典释文·叙录》具言河间献王刘德得之于李氏,然仅存五篇,失《事官》一篇,购求不得,取《考工记》补之,献于朝廷。二是孔安国所献家藏本。《后汉书·儒林传》:“孔安国所献《礼》古经五十六篇及《周官经》六篇,前世传其书,未有名家。”三是鲁恭王得孔子宅藏书。《太平御览》引杨泉《物理论》:“鲁恭王坏孔子宅,得其书,缺《冬官》,汉武购补之。”以上诸说颇有歧异,但是,《周礼》在西汉被发现,则是可以确认的。

在西汉,《周礼》被称之为《周官》。《史记·封禅书》引该书《春官·大司乐》之文,即谓之《周官》。汉哀帝时,刘歆校理秘书,著录为《周礼》。王莽居摄年间《周礼》得立于学官,置博士。东汉末年,郑玄作《周礼注》。其后,郑玄之学为世所重,《周礼》地位上升,居“三礼”之首。

尽管在经学史上围绕《周礼》的真伪问题不断发生激烈的争辩,但《周礼》在思想文化领域作为儒家经典的崇高地位从来没有动摇过,在历代政治制度建设史上也具有深远的影响。它的历史命运,已经证明它的历史价值。

第一节 《周礼》成书时代与真伪

《周礼》自汉代面世直到清代,常常是经今古文之争的焦点之一。其成书时代和真伪问题,在近现代学术界依然争论不休,成为千古疑案。在此笔者对前人的观点略作综述,同时也表达自己的取舍意见。

一、《周礼》成书时代之说

古今研究者关于《周礼》的成书时代持续加以探讨,提出了多种见解。概括起来,主要有以下几说。

(一) 西周成书说

西周成书说可分为两种观点:一种是认定周公作《周礼》;另一种是认为《周礼》不一定为周公所作,但成书于西周。

周公作《周礼》说为西汉时的刘歆首创。他认定其为“周公致太平之迹”^①,即周公所制官政之法。东汉末年,郑玄因袭其说,在《周礼·天官·序官》“惟王建国”之下注:

周公居摄而作六典之职,谓之《周礼》。营邑于土中。七年,致政成王,以此礼授之,使居雒邑,治天下。

唐代贾公彦在《序周礼废兴》中又弘扬其说:“唯有郑玄遍览群经,知《周礼》者乃周公致太平之迹,故能答林硕之论难,使《周礼》

^①贾公彦:《序周礼废兴》,见《十三经注疏》整理委员会整理《周礼注疏》,北京大学出版社1999年版。

义得条通。”封建时代的学者多信从此说。朱熹明确指出：“《周礼》是周公遗典也。”^①孙诒让《周礼正义序》道：“粤昔周公，纘文武之志，光辅成王，宅中作雒，爰述官政，以垂成宪，有周一代之典，炳然大备”；又在《周礼正义十二凡》中说：“此经为周代法制所总萃，闳章縟典，经曲毕咳。”^②各家断周公作《周礼》，观点虽然鲜明，均未能提供可靠的证据。

持西周说中后一种观点的主要为现当代学者。日本学者林泰辅的《周官著作时代考》详细分析了《周礼》所见天神、地祇、人鬼，以及伦理思想、政治制度等，认为此书作于西周末的厉王、宣王、幽王时期。^③蒙文通的《从社会制度及政治制度论周官成书年代》认为，《周礼》“虽未必即周公之书，然必为西周主要制度，而非东迁以下之治，有可断言者”^④。陈汉平先生在《西周册命制度研究》一书中，就册命金文所见西周官制多与《周官》内容相合之现象对《周礼》成书年代进行推断，并表示：“笔者倾向于《周官》成书在西周之说。”^⑤李学勤先生将《周礼》与金文对照研究，通过出土金文“裘卫”考证《周礼》“司裘”，指出：“司裘仅见于《周礼》，其它任何古书都是没有的，这充分表明了《周礼》的真实可据。《周礼》一书的价值由此体现得淋漓尽致。我们同意《周礼》一书产生于西周的观点，但不认定它一定是周公所作。”^⑥现当代学者根据古文献和考古材料，从制度等方面稽考，在研究方法上优于古代学者。

（二）春秋成书说

①黎靖德编：《朱子语类》卷八十六，岳麓书社1997年版，第1979页。

②孙诒让：《周礼正义》，中华书局2000年版，第1、3页。

③林泰辅：《周公与其时代》一书之附录，东京大仓书店发行，大正4年9月出版。

④蒙文通：《从社会制度及政治制度论周官成书年代》，见《经史抉原》，巴蜀书社1995年版，第430页。

⑤陈汉平：《西周册命制度研究》，学林出版社1986年版，第218页。

⑥李学勤：《新出青铜器研究》，文物出版社1990年版。

刘起钊先生搜集《周礼》以外所有文献的职官资料,又采用郭沫若《西周金文辞大系图录考释》中的金文官制资料,写出《两周战国职官考》一书。据此研究成果,他在《〈周礼〉真伪之争及其书写成的真实依据》一文中说:“《周礼》一书所有官职资料,都不出春秋时期承自西周的周、鲁、卫、郑四国官制范围。”“所以《周官》一书,最初作为官职之汇编,至迟必成于春秋前期。”^①金景芳先生在《周礼》一文中通过考察《周礼》的语法、封国之制、畿服之制后说:“我认为《周礼》一书是东迁以后某氏所作。作者得见西周王室档案,故讲古制极为纤悉具体。但其中也增入了作者自己的设想。”^②上述两家之说,较西周成书说为圆通。

(三) 战国成书说

此说始于东汉的林孝存(即林硕或又名临硕,《后汉书·郑玄传》作“临孝存”)和何休。林孝存认为《周礼》是“末世渎乱之书,故作《十论》、《七难》以排斥之。何休亦以为六国阴谋之书。”^③所谓“末世”、“六国”皆指战国时期。汉儒张禹、包咸从其说。明代季本的《读礼疑图》,清代崔述的《丰镐考信录》、皮锡瑞的《经学通论》,也主张战国说。郭沫若的《周官质疑》、范文澜的《经学讲演录》、钱穆的《周官著作时代考》、顾颉刚的《周公制礼的传说和〈周官〉一书的出现》、杨向奎的《〈周礼〉的内容分析及其著作时代》和《宗周社会和礼乐文明》、黄沛荣的《论〈周礼〉职方氏之著成时代》等都持此说。战国说在现代学术界最有影响。顾颉刚、杨向奎二先生还进一步认定《周礼》是战国时期的齐国人所作。顾先生说:“《周官》我敢断定是齐国人所作,但今本《周官》是否即是齐国的

①刘起钊:《古史续辨》,中国社会科学出版社1991年版,第642页。

②金景芳:《周礼》,见《文史知识》编辑部编《经书浅谈》,中华书局2003年版,第54—55页。

③贾公彦:《序周礼废兴》,见《十三经注疏》整理委员会整理《周礼注疏》。

原本,我却不敢断定。”^①杨先生也说:“我向来认为《周礼》是齐人编成,他们根据西周文献及齐国当时制度加以理想化而成书。”“《周礼》、《仪礼》只能是根据西周流行的典章制度系统化、理想化而成书,成书时代不会早于战国。”^②以上诸说,比春秋成书说更加富有柔性,但是,指出《周礼》为齐人所编,则稍稍具体一些。

(四) 秦成书说

宋魏了翁在《鹤山文钞·师友雅言》中认为,《周礼》为“秦汉间所附会之书”。清毛奇龄在《经问》卷二中云:“此书系周末秦初儒者所作。”梁启超在《古书真伪及其年代》中断言:“这书总是战国、秦汉之间,一二人或多数人根据从前短篇讲制度的书,借来发表个人的主张。”^③当代学者陈延庆的《周礼成书年代的新探索》认为:“《周礼》制作年代的上限,不早于商鞅变法。……它的下限也不会晚于河间献王在位之时。……《周礼》成书年代的最大可能,是在秦始皇帝之世。”^④史景成的《周礼成书年代考》认为《周礼》作于《吕氏春秋》以后、秦统一天下之前。^⑤

(五) 西汉成书说

此说实际包含两种观点:一是认为《周礼》成书于汉代;另一是认为《周礼》由西汉刘歆等人伪造。

胡适曾说:“《周礼》屡说祀五帝,其为汉人所作之书似无可疑。其中制度似是依据《王制》而大加改定的。”^⑥日本学者池田温的

①顾颉刚:《周公制礼的传说和〈周官〉一书的出现》,《文史》第6辑,1979年,第36页。

②杨向奎:《宗周社会与礼乐文明》,人民出版社1997年版,第294、297页。

③梁启超:《古书真伪及其年代》,中华书局1955年版,第125页。

④陈延庆:《周礼成书年代的新探索》,见张舜徽主编《中国历史文献研究》(二),华中师范大学出版社1988年版,第60页。

⑤史景成:《周礼成书年代考》,《大陆杂志》第32卷,第5、6、7期。

⑥胡适:《论秦时及〈周官〉书》,见陈其泰编《二十世纪中国礼学研究论集》,学苑出版社1998年版,第305页。

《中国古代籍账研究》提出：“《周礼》基本上为战国时代思想家的构想，至汉代始以今日所见的形式固定下来成书。”^①彭林根据《周礼》的主体思想是由儒、法、阴阳五行三家复合而成的这种“多元一体”的特点，认为“《周礼》当成于汉初”，并认为“《周礼》成书的下限，当不得晚于文景之世，即道家思想尚未成为主流派之前”。^②

刘歆伪造说始倡于宋儒胡安国、胡宏父子，其直接目的是借此反对王安石援《周礼》变法。胡宏在《皇王大纪论·极论周礼》中说，刘歆伪造《周礼》，是为“附会王莽，变乱旧章，残贼本宗，以趋荣利”，故“假托《周官》之名，剿入私说，希合贼莽之所为”。^③清万斯大《周官辨非》认为《周礼》官制过于冗繁，赋税过于苛重，与先秦文献所载多有不合，当是后人伪作。清末今文家廖平《古学考》、康有为《伪经考》等力主此说。钱玄同《答顾颉刚先生书》、杜国庠《略论礼乐起源及中国礼学的发展》等文亦持此说。徐复观《周官成立之时代及其思想性格》、侯家驹《周礼批判》和《周礼思想渊源》等文均从此论。徐复观先生在《周官成立之时代及其思想性格》一文中，分析了《周礼》一书的思想线索及其背景后，认为此书受到《管子》、《大戴礼记》、《淮南子》以及董仲舒、桑弘羊等人的思想影响，由王莽草创于前，刘歆整理于后。他在引言中说道：“我先说出探索所得的结论是，《周官》乃王莽、刘歆们用官制以表达他们政治理想之书。”^④

①池田温：《中国古代籍账研究》，中华书局1984年版，第39页。

②彭林：《〈周礼〉主体思想与成书年代研究》，中国社会科学出版社1991年版，第247、255页。

③胡宏：《皇王大纪论·极论周礼》，见《胡宏集》，中华书局1987年版，第259、260页。

④徐复观：《徐复观论经学史二种》，上海书店2005年版，第186页。

二、《周礼》一书的真伪

以上诸说中,周公作《周礼》说和刘歆伪造说经过近现代众多学者的反复探析和考证,大体已不为今人所确信。但到目前为止,对《周礼》的成书年代依然是见仁见智,没有定论。几乎每一种观点都持之以故言之成理,然而都不能完全解释读者之疑。西周说很难解答《周礼》中的封国之制、畿服之制为何与周代疆域不符,在祭祀方面还夹杂着战国、秦汉时代的思想观念;汉初说也难于解答《周礼》记载的职官制度及其它政治、经济制度为何与汉代的绝然不同,无任何联系。随着现当代对《周礼》研究的深入,越来越多的学者从不同角度证明《周礼》是先秦文献,反映的主要是西周制度。

(一)从制度角度出发的考证

一些学者利用大量的文献资料,证明《周礼》所反映的是西周制度。蒙文通先生从社会制度及政治制度的角度进行分析研究,认为《周礼》“虽未必即周公之书,然必为西周主要制度”。^① 杨向奎先生在《宗周社会与礼乐文明》一书中从社会性质和社会制度方面来研究《周礼》,认为“就《周礼》所载的典章制度言,不可能伪造,没人能够凭空撰出合乎社会发展规律的政治经济社会各方面的著作”;“因此我们说《周礼》中的记载,主要方面,是当时实录,虽然有后人的理想,有夸大而无歪曲,基本可以依赖”。^② 金景芳先生在《周礼》一文中指出:《周礼》中除封国之制、畿服之制中与当时周代不符外,“《周礼》其余部分则什九是西周旧制,无可疑者”;又强调“《周礼》六官所记,基本上是西周历史条件下的各种现实的政治

^①蒙文通:《从社会制度及政治制度论周官成书年代》,见《经史抉原》,第430页。

^②杨向奎:《宗周社会与礼乐文明》,第291、296页。

制度”。^① 即使是对《周礼》抱着批判态度的侯家驹先生在《周礼批判》一文中,数列《周礼》在官制、事理、文体方面存在诸多疑点后仍认为:撰写《周礼》的“参考资料可能是春秋战国时代追述周初之制”^②,即也承认了《周礼》所反映的是周代制度。刘起钊先生在《两周战国职官考》中编“春秋官制”部分,具体列出姬周系统的周、鲁、卫、郑官名彼此分别见于春秋时期文献者,总计有 80 多个官名。认为“凡此种种官名,几乎无一不见于《周礼》”。“由此可知,《周礼》之所以原称为《周官》,实在由于它确是地地道道的‘周官’。它原是适应于王权分封时期的官制,所以它与战国时适应集权制的官制性质不同。”^③

许多学者摆脱从文献到文献的局限,运用大量的金文材料结合文献记载,与《周礼》中的职官进行比较研究,证实《周礼》所反映的是西周时期现实的制度。二十世纪三十年代开始至五十年代,一批学者运用金文材料在研究《周礼》职官制度方面已经取得了较大成就。但当时由于受金文材料零星分散及金文研究水平的局限,难于对《周礼》展开全面系统的研究。例如:刘起钊先生在 1947 年曾撰写《两周战国职官考》一稿。他搜集《周礼》以外所有文献资料,又试图运用金文资料与《周礼》作比附,“虽可断言《周礼》所叙职官实有周制之真影在,故吾此篇于金文官职之能合于《周礼》者,咸按‘六官’分列之。然终以西周金文官制资料既支离不全,《周礼》又尚在疑信未定论之时,一时无从核实深究也”。半个多世纪以来,随着我国考古科学的发展,金文材料的增多和研究的深入,越来越多的学者在比较全面地深入研究文献资料和金文材料的基础上,对《周礼》内容有了更为深刻的认识,并得出了较为令人信服

①金景芳:《周礼》,见《文史知识》编辑部编《经书浅谈》,第 55、57 页。

②侯家驹:《周礼批判》,《大陆杂志》第 69 卷,第 6 期,第 258 页。

③刘起钊:《〈周礼〉真伪之争及其书写成的真实依据》,见《古史续辨》,第 637、642 页。

的结论。陈汉平的《西周册命制度研究》收集西周册命金文 80 条,在对册命时间与地点、册命仪式、册命内容等进行全面分析的基础上,将“西周册命金文与《周官》对比研究,证明《周官》一书从百寮、百官、六官统属体系、官名、官职职司、属官、职官属从关系、职官组合、职官排列先后顺序、佐官制度等等,以至诸细微末节,均与西周册命金文较为相合或接近”;“《周官》一书有相当成分为西周官制实录,保存有相当成分西周史料,今日研究西周以至先周官制及其他历史情况,《周官》应列为重要史料参考书之一,对《周官》一书之史料价值,今人应予以充分重视”。^①

到目前为止,运用金文材料最多并进行分期研究《周礼》职官的当是张亚初、刘雨二位先生。他们的《西周金文官制研究》一书对西周职官方面的铭文作了比较彻底的清理,搜集了西周时期铜器近 500 件,整理出不同职官材料近 900 条,归纳出西周职官 213 种。按 15 类官属进行整理、分期研究,然后取金文资料中的西周早、中、晚期职官分别与《周礼》相比较。进一步研究发现:《周礼》六官的体系除司寇一官与西周金文不合外,其余五官大体与西周中晚期金文中的官制相当;另外,《周礼》中记载的天官冢宰、夏官司土、乡遂制度、三等爵制度也与西周中晚期金文材料相对应。这些都说明《周礼》一书来源有自,保存了许多西周制度。显然,《周礼》一书在其主要内容上是参照了西周官制的。^②

从制度出发的考证主要是从政治制度、社会制度特别是职官制度的角度,运用先秦文献及西周金文材料来分析、考核,证实《周礼》所载主要是西周制度。

(二)从文章角度出发的考证

从文章方面举证《周礼》为西周或先秦文献的几乎历代都有,

^①陈汉平:《西周册命制度研究》,第 218—219 页。

^②张亚初,刘雨:《西周金文官制研究》,中华书局 2004 年版,第 140—144 页。

但这些文字往往分散于研究者对《周礼》作的注疏或其它著作中，有代表性的为以下：

《四库全书总目》卷十九在《周礼注疏》条下云：

夫《周礼》作于周初，而周事之可考者，不过春秋以后。……使其作伪，何不全伪六官，而必缺其一，至以千金购之不得哉！且作伪者必剽取旧文，借真者以实其膺，《古文尚书》是也。刘歆宗《左传》，而《左传》所云《礼经》，皆不见于《周礼》。《仪礼》十七篇皆在《七略》所载《古经》七十篇中，《礼记》四十九篇亦在刘向所录二百十四篇中。而《仪礼·聘礼》宾行饔飧之物，禾米与薪之数，笾豆簠簋之实，钶壶鼎瓮之列，与《掌客》之文不同，又《大射礼》天子诸侯侯数侯制与《司射》之文不同，《礼记·杂记》载子男执圭与《典瑞》之文不同，《礼器》天子诸侯席数与《司几筵》之文不同。如斯之类，与二《礼》多相矛盾。歆果膺托周公为此书，又何难牵就其文，使与经、传相合，以相证验，而必留此异同，以启后人之攻击？然则《周礼》一书，不尽原文，而非出依托，可概睹矣。^①

这里举出了非刘歆作伪的较为有力的理由，认为《周礼》作于周初，然有后世窜入之文。

清汪中作《周官徵文》列举在先秦已存在的六徵，为《周官》辩护。汪中考之于古，凡得六徵：一是《逸周书·职方解》，即《夏官·职方》职文；二是《汉书·艺文志》所记孝文时乐人窦公献其书，乃《周官·大宗伯》之《大司乐》章；三是《太傅礼·朝事》载《秋官·典瑞》、《大行人》、《小行人》、《司仪》四职文；四是《礼记·燕义》是《夏官·诸子》职文；五是《内则》“食齐视春时”、“春宜膏豚膳膏

^①永瑢等：《四库全书总目》，中华书局2003年版，第149页。

香”、“午夜鸣则磨”以下,分别是《天官·食医》、《庖人》、《内饔》职文;六是《诗·生民传》“尝之日莅卜来岁之芟”以下,是《春官·肆师》职文。汪中还指出:

远则西周之世,王朝之政典,大史所记,及列国之官世守之,以食其业。官失而师儒传之,七十子后学者系之于六艺,其传习之绪,明白可据也。如是,而以其晚出疑之,斯不学之过也。^①

孙诒让作《周礼正义叙》补充《周礼》内容见于先秦者。

虽更七雄去籍之后,而齐威王将司马穰苴,尚推明《司马法》,为兵家职志;魏文侯乐人窦公,犹裒《大司乐》一经于兵火丧乱之余。它如朝事之仪,大行之赞,述于《大、小戴记》,《职方》之篇列于《周书》者,咸其支流之未尽渐灭者也。^②

孙先生还斥责疑《周官》者为“俗儒妄有诘难,皆乡壁虚造不经之论”。

王国维继续有补充,在其《书毛诗故训传后》一文中说:“《毛诗》故训多本《尔雅》,而传之专言典制义理者则多用《周官》。”^③王先生辑录《毛传》中言典制合于《周官》者凡二十七条之多,此外,又举《礼记·玉藻》取《春官·占人》职文,先于汉武帝的贾谊《新书·礼篇》“拜生民之数及谷数”,同于《春官·天府》、《秋官·司民》两处职文,证明《周礼》存于先秦。

①汪中:《周官徵文》,见田汉云点校《新编汪中集》,广陵书社2005年版,第372页。

②孙诒让:《周礼正义》,第2页。

③王国维:《观堂集林》(附《观堂别集》),中华书局2004年版,第1126页。

黄侃在《礼学略说》中引用清汪喜孙和东塾先生陈澧的举证，证实《周礼》为周公所作的周代典制。

汪喜孙曰，《孟子·滕文公》：“且志曰，丧祭从先祖。”赵注：《周礼》小史掌邦国之志曰，丧祭之事各从其先祖之法。据此则李氏（献于刘德）未献以前，战国时固有人称述之者，不得谓此书源流无考。陈澧于汪中所举六条外，又考得四条。《礼记·杂记下》赞大行曰云云，郑注云，赞大行者，书说大行人之礼者名也。孔疏云，《周礼》有《大行人篇》，旧作记之前有人说书赞明大行人之事，谓之赞大行。《郊特牲》缩酌用茅明酌也云云，孔疏云，此一节记人总释《周礼》司尊彝沛二齐及郁鬯之事。《考工记》贾疏云，此记人所录众工，本拟亡篇六十而作。《大司马》中冬教大阅群吏听誓于陈前，郑注云，《月令》：“季秋天子教于田猎以习五戎，司徒扑北面以誓之。”此大阅礼实正岁之仲冬，而说季秋之政，于周为中冬，为月令者失之矣。贾疏云，吕不韦以为此经中冬为周之中冬，当夏之季秋，是失之矣。陈氏据此四条以补汪义。……自汪、陈所举外，《诗毛传》、《司马法》二书与此以同者至多，其它文制与群经契合者不可胜数，俗儒不察，妄有诘难，巧说衷辞，使天下学者疑，过已。^①

从文章角度的考证，主要以《周礼》所记内容与先秦其它文献相一致，证明《周礼》一书来源有自，存于先秦，非刘歆伪作。

（三）从语言文字角度出发的考证

从事语言学研究的学者，常常以用辞之异同，考订作品之真

^①黄侃：《礼学略说》，见陈其泰编《二十世纪中国礼学研究论集》，学苑出版社1998年版，第32—33页。

伪,此诚可信之方法^①。因为每本书都有其特殊之词汇、语法、句型,远非不同时代的人所能摹仿的。朱谦之先生在《周礼的主要思想》中说:

此书中所用古体文字,不见于其他古籍,而独与甲骨文、金文相同,又其所载官制与《诗经·大雅》、《小雅》相合,可见非在西周文化发达的时代不能作。^②

洪诚先生采纳朱谦之说,并补充阐述道:

从语法看,文献中,凡春秋以前之文,十数与零数之间皆用“有”字连之,战国中期之文即不用。《尚书》、《春秋经》、《论语》、《仪礼》经文、《易·系辞传》皆必用。《穆天子传》以用为常。《王制》、《庄子》不定。《左传》、《国语》以不用为常。《山海经》中之《五藏山经》不用。《孟子》除论述与《尚书》有关之事而外亦不用。《周礼》之经记全部用,此种语法与《尚书》、《春秋经》同,故非战国时人之作。^③

胡自逢先生在《五经治要》中也说:宗静航《周礼成书年代问题》文中指明凡春秋以前之文,十数与零之间,皆用“有”字连之,战国中期之作则不用,《尚书》、《春秋》、《仪礼》、《易系辞》皆必用,而《周礼》之经、记全用,足见《周礼》非刘歆伪作。^④

①金景芳:《周礼》,见《文史知识》编辑部编《经书浅谈》,第51页。

②朱谦之:《周礼的主要思想》,《光明日报》1961年11月12日。

③洪诚:《读〈周礼正义〉》,见杭州大学语言文学研究室编《孙诒让研究》,中华书局上海印刷厂1963年版,第26页。

④胡自逢:《五经治要》,文史哲出版社(台北)1993年版,第333页。

三、《周礼》成书于春秋时期

从以上众多专家学者的研究可以看出,尽管《周礼》的成书时代在学术界还没有统一结论,但对《周礼》的真伪问题逐步得到一致的认识,例如杨向奎先生主张战国说,金景芳先生持春秋说,蒙文通先生则坚持西周说,但他们都认为《周礼》不是伪书,所记载的主要方面是西周典章制度的实录。

任何著作都是时代的产物,是在一定历史条件下顺应时代需要而产生的,因而它必然是历史时期现实的反映。《周礼》是关于典章制度的文献,它通过设官分职联结各种制度。它记载的各种制度也决不是毫无现实依据凭空捏造的,它或者是某个历史阶段现实制度的反映,或者是顺应历史发展要求对未来时期制度的描述。像《周礼》这种纤悉具体又与西周主要制度极其相仿的制度,也只有在春秋时期出现。春秋时期,周王室式微,诸侯大国业已强大争霸(历史上出现了春秋五霸),这时期希望周王室能恢复西周强大的国家机构,建立健全的政治、经济制度,使周王朝重振雄风已成为时代的呼唤。而《周礼》就是顺应这一历史要求而产生。所以它所叙述的各种制度主要反映的是西周中后期的典章制度,成书过程中也受春秋时期多种思想观念的影响。

《周礼》中贯穿了一种“以食为重”、“以食为天”的思想观念。它记载了一个庞大的食官机构,负责王室饮食和国家的重大宴饮活动。从事与饮食活动相关的食官有 50 种,其中 47 种食官及其属员数为 3794 人。《周礼》还将食官机构的主要职官排列在居职官系统之首的《天官》中,由统御百官的冢宰主管。在天官系统中,食官机构的职官又被排在前列,前 3 位职官是大宰、小宰、宰夫,自第 6 位职官膳夫始直到第 29 位职官冢人为止,基本都是食官(除医师、兽医 2 个医官外)。构建庞大的食官机构又将食官排在职官系

统的前列,这表明《周礼》重视饮食,重视人类的自身需求。在《周礼》职官体系中,食官职掌的事被认为是“急事”、“大事”、“重事”,《周礼·天官·小宰》载:“以官府之六属举邦治:一曰天官,其属六十,掌邦治,大事则从其长,小事则专达。”郑玄注:“大事从其长,若庖人、内外饗与膳夫供王之食。”另外,《周礼》中的饮食器具使用制度主要是以鼎为核心的炊食器组合,它不同于商代、西周早期以爵为重心的“重饮”组合,是“重食”观念的体现。《周礼》这种“以食为重”、“以人为本”的思想观念,已不同于商代和西周奴隶制国家的“国之大事,在祀与戎”^①。商代卜辞文中记载的统治者的大量活动是祭祀与战争,西周金文差不多每一篇都是为祭祀写成的;因战事而受赏的金文也很多。郭沫若凭《周易》大量材料统计当时建立政治机关后,所做的事情第一是享祀,第二就是战争。^②这说明商代、西周社会是以天和神为重的思想观念。从以神、以天为重转变为以人、以食为重,体现了国家统治者由重视神事进到重视人事了,也反映了社会制度的变革。我国历史上,从“重神”、“敬神”转变为“重食”、“重人”这种现象的出现是在春秋时期。这时期,由于牛耕和铁农具的出现和逐渐推广,农业生产有了快速的发展,生产力有了较大的提高,人们征服自然的能力大大增强,在观念形态上人们也开始从信神逐渐转变为重视人类自身的力量,重视维持人类生产第一需要的“食”,因此,“重食”成为春秋时期人们的普遍认识,也是这时期的一种政治风尚。例如管仲“既任政相齐,以区区之齐在海滨,通货积财,富国强兵,与俗同好恶。故其称曰:‘仓廩实而知礼节,衣食足而知荣辱。’”^③所以,孔子所说的“未能事人,

①《十三经注疏》整理委员会整理:《春秋左传正义》,北京大学出版社1999年版,第755页。

②郭沫若:《中国古代社会研究》,人民出版社1977年版,第45页。

③司马迁:《史记》卷六十二《管晏列传》,中华书局2003年版,第2132页。

焉能事鬼？”“未知生，焉知死？”^①当是春秋时期人们轻神重人思想观念的鲜明反映。经统计：“食”在《论语》中出现41次，“政”也出现41次。“重食”思想和观念在《论语》中得到了充分的反映。《论语·颜渊》：“子贡问政。子曰：‘足食，足兵，民信之矣。’子贡曰：‘必不得已而去，于斯三者何先？’曰：‘去兵。’子贡曰：‘必不得已而去，于斯二者何先？’曰：‘去食。自古皆有死，民无信不立。’”在孔子看来食重于军事。《论语·尧曰》又记载：周代“所重：民，食，丧，祭”。《论语》将“民”、“食”列在“丧”、“祭”前面，表明在当时社会，民、食重于丧、祭。汉孔安国注：“重民，国之本也。重食，民之命也。”唐颜师古亦说：“为君之道所重者在民之食。”可见，“重食”、“重民”已是春秋时期治国的重要思想，是为君之道。虽然《周礼》中也记载了大量的祭祀活动，但那只是一种形式，与商、西周的敬神思想有了质的区别。我们从祭祀的专业职官大史、大祝、大卜职位和爵位的高低变化窥见一斑。在西周，这些职官是王左右的“三左”、“三右”，都是（卿）一级文官^②，但在《周礼》中已降为《春官·宗伯》的属官，爵秩也降为下大夫了。所以《周礼》已体现了春秋时期轻神重人重食的思想观念。

综合前辈的研究成果，结合个人的初步分析，笔者认为：《周礼》反映的主要是西周中晚期的典章制度，它成书于春秋时期。

本文对《周礼》中饮食制度的研究，力求在系统解读原著的基础上，对《周礼》所记载的食官制度、饮食结构和膳食制度、饮食器具使用制度、饮食礼制等进行较全面系统的研究。对《周礼》中的有关材料结合先秦其它文献、考古材料乃至民俗资料等进行具体考察，分析判断，归纳总结，然后得出结论。

^①《十三经注疏》整理委员会整理：《论语注疏》，北京大学出版社1999年版，第146页。

^②郭沫若：《周官质疑》，见《金文丛考》，北京人民出版社1954年版，第75—76页。

第二节 《周礼》饮食制度的研究价值与研究状况

一、《周礼》饮食制度的研究价值

《周礼》“作为一部先秦古籍,对研究先秦的政治、经济、文化、礼法制度以及审美习尚、工艺水平等,都有重要的史料价值”^①。它所记载的各种制度,对后世产生了很大的影响。章太炎在《国学讲演录》中说过:“《唐六典》以及明清之《会典》,皆拟《周礼》。……不学《周礼》,则官制说不清楚。”^②

《周礼》记载了一批职掌王室饮食和国家重大宴饮活动的食官,从职官名称、爵秩、属员人数、职司范围,到从属关系,构建了一个规模庞大、体系严密的食官机构,并通过食官的职能记述各种制度,展示了为饮食烹饪提供原料的农作物种植、畜牧养殖、田猎和渔业生产等方面的经营管理制度,明确了宗法制度下贵族阶层的饮食结构、膳食制度和饮食礼仪制度,体现了先秦社会的最高烹饪技艺水平。因此,研究《周礼》饮食制度,不仅对我国古代饮食制度的研究具有重要价值,而且对于研究中国饮食文化和先秦社会经济、政治具有重要意义。

首先,《周礼》记载了我国上古最完整最系统的饮食制度。先秦文献中,《诗经》、《左传》、《论语》、《国语》、《战国策》等关于食物及饮食活动的记载是零星、分散的,较为集中记述饮食的文献则以“三礼”^③著称,但《仪礼》叙述的是饮食礼仪,《礼记》是对饮食礼义

①安作璋:《中国古代史史料学》,福建人民出版社1998年版,第138页。

②章太炎:《国学讲演录》,华东师范大学出版社1996年版,第95页。

③学术界已普遍认同“三礼”为先秦文献,故本文在考证《周礼》中的资料时,往往与《仪礼》、《礼记》记载相比附,即“三礼”互证。

的阐述,而《周礼》具体详细地记录了我国最早的完备的饮食制度,包括系统严密的食官制度、王室及贵族的膳食制度、等级分明的饮食器具使用制度、君臣之间的宴饮制度、诸侯国之间外交聘问的饮食礼制等等。通过研究《周礼》饮食制度,可以较全面系统地理解和掌握我国先秦社会的饮食制度。

《周礼》所记载的饮食制度是中国封建社会饮食制度的滥觞,其所蕴含的饮食思想和饮食观念对中国饮食文化的发展起着不可忽视的指导作用。秦汉以后长达两千多年的封建社会里,历代王朝都仿效《周礼》设立规模庞大、职能完善的饮食机构,操办王室饮食和国家大型的祭祀及宴饮活动。从《汉书·百官公卿表》到《清史稿·职官志》,记载的每代王朝的食官机构都有受《周礼》食官制度影响的痕迹。《周礼》饮食制度中的食官不仅负责提供王室、贵族的食品,而且还按专业特长为祭祀供应各种祭品。食官兼供食品和祭品的职责,成了秦汉以来封建社会不变的惯例。《周礼》中创设的“掌和王之六食、六饮、六膳、百羞、百酱、八珍之齐”食医、疾医、疡医三职官及其职能构建的食医制度,为中国食医制度之肇端,“宫廷中食医机构与职官的设置,可追溯及《周礼》”^①。它直接影响了后世食医制度的发展,对当今饮食保健学、食疗养生学的产生和发展起了重要的指导作用。另外,《周礼》食官制度中的一些食官名称也为后世绍承,其中太宰、宰夫、膳夫、外饗、内饗等食官名中的太、宰、膳、饗等字,为后世食官机构和烹饪饮食行业所沿用。秦统一六国后,在奉常下设太宰,掌饗具;在少府下设太官令、丞,主御膳食;设太仓令主管贮藏国家粮食。汉以后历代大多承袭此制。而饗人、饗子、饗夫、雍人(雍同饗)、雍正,成了后代厨师或厨工的别称。后世出现的食经,如南朝梁时的《太官食经》、《太官食法》以及传到日本的唐人杨晔的《膳夫经》也以“太官”或“膳夫”命名。因此,透过《周礼》饮食制度的研究,对于弄

^①白寿彝:《中国通史》(第14册),上海人民出版社1997年版,第558页。

清中国饮食制度产生、发展的来龙去脉,探究我国博大精深的饮食文化具有十分重要的意义。

其次,《周礼》大量记述了提供各种烹饪原料的职官及其职掌。甸师是职掌粮食作物种植的职官,提供黍、稷、稻、粱等谷物类烹饪原料;兽人、牛人、羊人、鸡人是掌管田猎和畜牧养殖业的职官,提供禽兽肉类烹饪原料;渔人、鳖人、川衡是职掌渔业水产的职官,提供鱼、鳖、蚌、蛤类烹饪原料;场人、泽虞职掌场圃与泽地的种植和管理,提供瓜果蔬菜类烹饪原料。这些记载,不仅展示了先秦社会丰富多样的食物资源以及食物品种,也展现了先秦农业、畜牧业、渔业等关系到国计民生的几大部门的生产发展水平。

《周礼》还通过食官职责记载了王室的食饮膳羞及国家重大宴饮活动的筵席菜肴。《仪礼》中的《乡饮酒礼》、《燕礼》、《聘礼》、《公食大夫礼》、《特牲馈食礼》篇,记述的是诸侯之乡大夫、士、卿大夫等不同爵秩等级的饮食礼仪及具体的宴饮食物;《礼记·内则》也记载了王公贵族的食饮膳羞。《周礼》可以与《仪礼》、《礼记》中的饮食资料相互补充、相互考核求证,能具体生动地描述先秦王室和诸侯贵族的饮食风貌。《周礼》还通过叙述膳夫、内饗、外饗、亨人、庖人、酒正、酒人、浆人、腊人、醯人、醢人等食官的职责,叙述了辨体名物、选择原料、割烹煎和等烹饪制作食饮膳羞的方法。《周礼》记载的是当时社会最高规格、最大规模的宴饮活动,它所反映的是先秦社会的最高饮食水准,体现的是先秦社会的最高烹饪技艺水平。因此,研究《周礼》中的饮食制度,对研究先秦饮食文化、先秦社会经济具有重要价值。

其三,《周礼》通过食官职责具体详细地阐述了“和”的饮食准则。“和”是中国传统哲学最高理性范畴之一,是儒家中庸之道的主要内涵。作为政治、哲学概念的“和”与五味调和有直接的渊源关系。《周礼》膳食制度中的“和”,不仅仅是指烹饪中的五味调和,而且还指诸多食物性味的均衡、适中,食物与四时季节的协调一

致,食物与人体的和谐统一。《周礼》通过食医、庖人、兽人职责,阐述原料的合理搭配与适宜谐调;通过亨人、内饔、食医职责,阐述烹饪制作中的五味相济谐和;通过食医、疾医、疡医的职责,阐述食物必须与人体生理的谐调。《周礼》还强调了原料的选用、五味的调和、人体的进食都必须与四时季节相适应,使食物性味与自然气候寒热相济,温凉相宜。《周礼》阐述的“和”,是味的和谐,物性的和谐,人体所需的和谐,人与自然的和谐。这是五味调和的理想境界,是中国烹饪独立于世界民族之林独特的饮食保健养生观,也是几千年来中国烹饪饮食的准则,直至今日依然为世人所遵循。因此,研究《周礼》膳食制度,准确诠释“和”的概念和内涵,对于继承饮食养生、食医食疗传统,发展科学的饮食保健观,制定当今社会科学合理的饮食结构和膳食制度具有直接的指导意义。

其四,《周礼》通过设官分职,制定了合理开发和利用食物资源、保护生态环境的相关制度。《禹贡》、《黄帝内经·素问》、《礼记》、《管子》、《荀子》、《逸周书》、《论语》、《孟子》等典籍中,均有关于合理开发和利用动植物资源、保护生态资源的记载。《周礼》与这些文献相比,它不仅制定法律条文,还通过设官分职,将贯彻执行保护生态资源的任务落实到相关职官的职责,使合理开发和利用食物资源由认识层面进入到了实践层面。它设大司徒、职方氏等职官辨别动植物的生长环境及地域分布;设牛人、圉人、场人、鸡人、羊人等职官掌管养殖动物;设兽人、渔人、鳖人、场人、圉人、川衡、泽虞等职官分别掌管有关田猎、渔业、蔬菜瓜果种植业的相关政令,禁止不以时取用或滥用动植物资源。这些做法虽然着眼于保护人类的食物资源,但是它也保护了自然界的生态资源,在一定程度上反映了当时人们对于人与自然的和谐相处有了朦胧的思考。因此,正确认识《周礼》食官在保护生态资源方面的职责,并研究其相关制度,对于我们今天合理开发和利用食物资源,实现人与自然的和谐相处有着重要的现实意义。

其五,《周礼》记载了按爵秩和命数制定饮食规格、以饮食体现食者身分的饮食等级制度。宗法制度基础上的封建等级制度,除了体现在权力、宫室、舆服上,还表现在饮食器皿、肴饌的数量及筵席规格上。

奇服文章以等上下而差贵贱,是以高下异,则名号异,则权力异,则事势异,……则官室异,则床席异,则器皿异,则食饮异。^①

《周礼·秋官·大行人》明确“以九仪辨诸侯之命,等诸臣之爵;以同邦国之礼,而待其宾客”。《周礼·秋官·掌客》还规定“以其爵等为之牢礼之数陈”。这是以食者命数和爵秩来确定饮食礼仪规格和牢礼之数。食者的爵秩与命数不同,其所用饮食器具的数量和组合不同,“尊卑异爵”。这种以食者命数和爵秩确定饮食规模、饮食礼仪、饮食器具等级的饮食活动,是一种程式化、礼仪化、制度化的饮食方式,是中国封建社会所特有的一种饮食礼制。其特点是统治阶级通过饮食活动中的等级差异来凸显特殊的社会地位、政治特权与尊卑等级。它说明先秦统治者把饮食活动也融入了政治性因素,借助饮食活动来表现自己的政治原则、政治要求,并表达自己的为政理念。因此,研究《周礼》饮食制度,有助于考察先秦社会的政治、宗法等级制度。另外,《周礼》记载的这种食政相融、食以体政的程式化、礼仪化和制度化的饮食方式,一直影响到近现代的饮食活动,对中国饮食文化的发展产生了不可忽视的影响。

综上所述,研究《周礼》饮食制度,可以了解古代饮食制度的概况,认识中国古代饮食制度产生、发展的脉络;可以探究古代居民

^①贾谊:《新书》卷一,中华书局1985年版,第13页。

的食物结构,利于当今社会科学合理地开拓食物资源;可以继承精湛的烹饪工艺和食医食疗传统,发展科学的饮食保健养生观,弘扬我国源远流长、博大精深的饮食文化。研究《周礼》饮食制度,也有助于考察先秦社会经济、政治制度。因此,它既有一定的学术价值,又具有积极的现实意义。

二、历代《周礼》注疏概述

《周礼》于西汉武帝时面世,西汉末年王莽时由国师刘歆将它立于学官,尊为礼经。东汉初年刘歆弟子杜子春为《周礼》作注,其后学郑兴、郑众、贾逵、卫宏、马融等硕儒仰承其说,纷纷传授《周礼》并为之作注,郑兴、郑众、贾逵作《周礼解诂》,马融作《周官传》,卫宏作《周礼解诂》,张衡作《周官训诂》,班固作《周礼班氏义》等。东汉末年,博览群经、兼采古今之学的经学大师郑玄作《周礼注》,并认为《周礼》就是周公为成王所制的官政之法。从此,《周礼》的注疏绵延不绝。三国魏晋时期,有王朗的《周官传》、干宝的《周官礼注》、袁准的《周官传》。具有政治优势的王肃混合今古文为《周礼》作注,其影响超越学术范围。义疏之学创立阶段的南北朝时期,有关《周礼》义疏的代表作有南朝崔灵恩《周礼注》,北朝沈重《周礼义疏》、熊安生《周礼义疏》等。南北之经学一统的隋唐时期,经典义疏之风盛行,贾公彦的《周礼疏》旁征博引,增益阐发,以宗郑玄注为主,对名物制度的疏解翔实明晰,在唐代诸经疏中尤为突出。朱熹谓五经疏,《周礼》最好^①。有宋一代,与政治、科举制度改革相关,研究《周礼》风气大盛。宋儒不信前代注疏,对《周礼》研究以义理为重,主要著作有王与之的《周礼订义》、王安石的《周官新义》、王昭禹的《周礼详解》、易祿的《周官总义》、林之奇的《周礼

^①黎靖德编:《朱子语类》卷八十六,第1981页。

讲义》、叶时的《礼经会元》、魏了翁的《周礼要义》、郑伯谦的《太平经国之书》、朱申的《周礼句解》等。“重探究经义，好逞臆想”的宋学风气，延及元、明。元、明时期，出现了《周礼》注疏集本，有陈友仁的《周礼集说》、毛应龙的《周官集传》、何乔新的《周礼集注》、高宸的《周礼三注粹钞》、李如玉的《周礼会注》等。值得注意的是这一时期还出现了陈仁锡《周礼五官考》，这标志着《周礼》学开始向专题研究方向发展。清代，由于考据学的兴盛，《周礼》研究进入极盛时期，无论是在深度上还是在广度上都取得了前所未有的成就，主要表现为两个方面：一是大批硕学鸿儒涌现，研究《周礼》之著作蔚为大观，据《四库全书总目》、《清史稿·艺文志及其补编》、《续修四库全书总目提要》等记载，清人研究《周礼》的著作多达200多种，主要有李光地、李光坡兄弟的《周官笔记》、《周礼述注》，方苞的《周官集注》、《周官辨》、《周官析疑》，惠栋的《周礼古义》，程际盛的《周礼故书考》，万斯大的《周官辨非》，毛奇龄的《周礼问》，庄存与的《周礼说》、《周礼记》，王聘珍的《周礼学》，以及乾隆十三年钦定的《周礼义疏》等，可谓硕果累累。清朝末年面世的孙诒让的《周礼正义》，是《周礼》研究的集大成著作，它对《周礼》研究作了较全面的总结，使清代《周礼》研究达到了巅峰。另一是清代涌现了一批研究制度的专著。段玉裁《周礼汉读考》从文字、音韵、训诂等角度对《周礼》作专题研究，发凡起例，对清代《周礼》研究产生了深远影响，一批专门研究《周礼》制度的著作蜂起，像王鸣盛的《周礼军赋说》，胡匡衷的《周礼井田图考》、《周礼畿内授田考实》，沈彤的《周官禄田考》，陈宗起的《周礼车服志》，陈大庚的《周礼序官考》，程廷祚的《春秋职官考略》等，都从不同角度对《周礼》中的制度进行了专题研究。清代研究《周礼》制度专著的大量涌现，为现代学者对《周礼》专题研究向纵深发展奠定了基础。

综览汉代至清代这两千多年的《周礼》研究历史，可以归纳为

两点。一是其研究成果以三部书为代表^①：成书于东汉末的郑玄《周礼注》，是在杜子春、郑兴、郑众、贾逵、马融等学者的研究基础上写成的，它集众家之长，博综兼采，是《周礼》学的第一次总结；成书于唐初的贾公彦《周礼疏》，在郑玄注基础上，囊括了魏晋南北朝诸家之说，是《周礼》学的第二次总结；成书于清朝末年的孙诒让《周礼正义》，在郑注贾疏基础上，兼采宋元明清诸家之说，是《周礼》学的最后一次总结，达到了古代《周礼》研究的巅峰。二是其研究特点基本上是对《周礼》经字句的训诂和名物制度的辨析。其中郑玄的注重训诂，贾公彦的疏讲究辨析名物制度。可谓“有郑注而后训诂明，有贾疏而名物制度之考究大备”^②。明清时期，出现的《周礼》专题研究著作，标志着《周礼》研究开始向纵深发展。

三、古代学者涉及饮食制度的考证

古代学者涉及《周礼》饮食制度的研究成果主要融会在《周礼》注疏中，其中以郑玄《周礼注》、贾公彦《周礼疏》以及孙诒让的《周礼正义》为证释较详。

食物是饮食制度的物质基础。对食物原料的辨析、考证历来受到《周礼》注疏者的关注。《周礼·天官·大宰》中的“九谷”，郑司农（郑众）谓黍、稷、秫、稻、麻、大小豆、大小麦；郑玄谓“九谷”无秫、大麦，而有粱、苽（雕胡）。贾公彦的疏具体分析了郑玄解释“九谷”的依据是：《周礼·天官·食医》中有粱、苽，《礼记·月令》中有黍、稷、麻、豆、麦，《诗经·大雅·生民》有戎菽（大豆）。这使郑玄的“九谷”说具有说服力。孙诒让利用《说文》、《尔雅》等去古未远的文献，广泛借鉴前人成果，在丰富的资料中择善取精，不仅考释“九谷”的名

^①金景芳：《周礼》，见《文史知识》编辑部编《经书浅谈》，第58—59页。

^②胡自逢：《五经治要》，第330页。

称,还对二千多年来争论不休的“黍、稷、麻、粱”等谷物的形态、生长特征一一辨别。这让后来学者对“九谷”的认识更为具体、系统。

餐制是饮食制度的重要表现形式。两千多年来学术界对先秦餐制异说纷呈,莫衷一是。郑玄、贾公彦、孙诒让等对此的考证则不断深化。郑玄注《周礼·天官·膳夫》“王日一举”和“王燕食”时,分别云“王日一举,以朝食也”;“燕食,谓日中与夕食”。此注明确王一日有三餐,即朝食、日中(或昼食)与夕食。贾公彦援引《礼记·玉藻》经义,指出天子和诸侯都是一日食有三餐,疏云:王“一日食有三时,同食一举”;“天子与诸侯相互为三时食,故燕食以为日中与夕食”。孙诒让根据刘昭注《续汉书·五行志》所引的《洪范五行传》郑玄注、何晏注《论语·乡党》引用的郑玄注,以及《说文解字》“食部”对“哺”(申时食也)的训释,认为《周礼》所记载的餐制应为三餐制,否定了《白虎通义·礼乐篇》所谓的王日食是四餐制的观点;并根据《国语·楚语下》记载而认为:自天子至大夫,其日食谓举,士庶人谓食。^①

郑玄、贾公彦、孙诒让等古代学者对饮食制度的研究是分散在其注疏中,因而是零碎的,不系统的,但是他们在训诂和名物辨析的基础上,对饮食相关制度已有较为详细严密的研究。

古代学者对《周礼》饮食制度的研究还表现为在通礼研究著作中明确标列有关饮食专题。清代秦蕙田的《五礼通考》、黄以周的《礼书通故》等专著,都是在贯通“三礼”基础上,列出有关饮食专题研究部分。像《礼书通故》中列有“肆献裸馈食礼”、“时享”、“食礼”、“燕飧礼”、“饮礼”、“器礼”、“名物图”等,资料翔实,内容宏博,系统性强。“贯通群经,尤深于礼经”^②的凌廷堪在《礼经释例》中将“委曲繁重”之礼归列为八例(即八个专题)进行分类研究,其

^①孙诒让:《周礼正义》,第242—243页。

^②阮元:《次仲凌君列传》,见凌廷堪《礼经释例》,中华书局1985年版。

中“饮食之例”占全书篇幅近四分之一，对饮酒、飨食之礼制乃至饮食用具、食物的切割烹饪方法等进行考释，观点鲜明，创获甚多。《周礼》职官制度是历代《周礼》研究者的关注点，其中的食官制度也是《周礼》饮食制度研究的重点，清代程廷祚的《春秋职官考略》，将《周礼》所记载的职官与《春秋左传》叙述的历史事件中人物的官职相对比，并进行考证，其中对大宰、宰夫、小宰、膳宰、膳夫、饗人、虞人等食官进行一一考订，开近现代《周礼》食官考证之先河。

清朝时期，还出现了有关饮食专题的研究论著，有任启运的《肆献裸馈食礼》、诸锦的《补飨礼》、程瑶田的《九谷考》、刘宝楠的《释谷》。任启运根据“三礼”经典以及传记，撰成食礼专著，“取《周礼》以肆献裸享先王，以馈食享先王之文”^①命名为《肆献裸馈食礼》。文中对朝事之笾豆、馈食之笾豆、加笾豆、羞笾豆之食物进行了较为系统的阐述，对馈食礼制也有考释。诸锦根据《周礼》所记载的招待宾客之礼，联事而比次之，并以《春秋左传》、《礼记》中相关记载为佐证，撰成《补飨礼》一卷。此书对飨礼所荐食物、所用食乐及饮食礼制都有论述，“证佐天然，咸有条理，尤非牵强附会之比”^②。程瑶田的《九谷考》，资料丰富详尽，考证精审。作者不但引用大量文献记载，还亲自到北方农村考察，结合农作物的生长期和当地的民俗、方言，考证《周礼·天官·大宰》中记载的“九谷”，辨别黍、稷、粱等谷物的特征。《九谷考》在学术界影响甚大，一批硕学鸿儒如王念孙、段玉裁、孙诒让等皆从其说。之后的刘宝楠，仰承程瑶田之九谷说，针对邵晋涵《尔雅疏证》释九谷犹沿旧说，他广引群书，旁推相证，作《释谷》。

总之，古代学者对《周礼》记载的食官、食物、饮食器具、饮食礼仪等都进行了有益的考证，为我们今天从事《周礼》饮食制度研究

^①永瑢等：《四库全书总目》，第165页。

^②永瑢等：《四库全书总目》，第164页。

打下了厚实的基础。但由于他们的研究受历史条件局限,存在着明显的缺陷:受注疏体例限制,其研究重训诂、名物制度的辨析,不具有专题性、系统性;受研究方法的限制,其考证大致是从文献到文献,不能充分运用考古材料进行研究。

四、近现代学者关于饮食制度的研究

从二十世纪二十年代开始,随着我国考古发掘的展开,一批学者摆脱从文献到文献的束缚,开始运用考古材料研究《周礼》。王国维在使用“二重证据法”的基础上,撰写了《殷周制度论》、《续考》等名著。他还对先秦饮食器具进行考证,写出了《说罍》、《说觥》、《说盃》、《说彝》、《说俎》等系列文章。王国维的研究成果对人们运用金文材料来研究《周礼》官制,具有重要指导意义。王国维的学生杨筠如首先利用西周金文来研究职官,发表《周代官名略考》(1928年)。在此以后的几十年里,一批名家学者相继发表了具有代表性的论著,例如:敖士英的《周官六官沿革考》(1931年)、郭沫若的《周官质疑》(1932年)、斯维至的《西周金文所见官名考》(1947年)、陈梦家的《西周铜器断代》(1956年)、徐宗元的《金文中所见官名考》(1957年)、曹玮的《周代善夫职官考辨》(1993年)、李学勤《从金文看〈周礼〉》(1996年)等。这些研究成果表明,《周礼》职官制度研究已得到进一步深入。另外,值得注意的是二十世纪八十年代出版的张亚初、刘雨的《西周金文官制研究》(1986年)一书,在全面系统地收集、整理900条金文材料的基础上,将金文中所见213种职官与《周礼》记载的职官进行比较研究,得出了较为可靠的结论。这为我们正确运用金文材料,进行《周礼》食官制度研究提供了便利条件。

在饮食器具及其使用制度方面,考古学家容庚的《商周彝器通考》和《殷周青铜器通论》、郭宝钧的《商周铜器群综合研究》、马承

源的《中国青铜器》，利用考古发掘的铭文和饮食器具实物，对商周饮食器具进行了详细的考证，为研究《周礼》中的饮食器具及其使用制度提供了大量翔实材料。鼎是饮食器具，在殷周时期更是权力、等级的象征。用鼎制度是先秦饮食生活中的一个特殊现象，也是《周礼》饮食制度的重要组成部分。俞伟超的长篇论文《周代用鼎制度》引用大量考古材料，结合“三礼”记载的文献资料，研究认为周代有完整形态的用鼎等级制度。林沄的《周代用鼎制度商榷》一文，对用鼎制度中的一些问题有了更为深入的探究。台湾学者邱德修的《商周礼制中鼎之研究》和《商周用鼎制度之理论基础》二书，内容详博，不仅论证了商周用鼎制度的理论基础，还对用鼎等级制度，以及鼎与俎簋笾豆的组合进行了精审的考证。这些科研成果表明，系统全面地进行饮食器具使用制度的研究已展开。

在饮食礼仪制度方面，王国维的《释礼》一文，指出“礼”与酒醴的“醴”有密切关系，都是由祭器分化而来。杨宽的《“乡饮酒礼”与“飨礼”新探》，考证了“乡”、“飨”、“卿”原是一字，像两人相向对坐、共食一簋，其本义应为乡人共食，指出乡饮酒礼起源于氏族聚落会食，而飨礼起源于乡饮酒礼，实际上是一种高级的乡饮酒礼。^①另外，杨先生的《籍礼新探》指出：“籍礼”是由有酒有食的“飨礼”拉开序幕，并以饮食宴会结束。“籍田”的收获除供祭祀外，就是提供国君“尝新”之用。^②姚伟钧的《中国传统饮食礼俗研究》认为：礼最早是从人们的饮食习俗中产生的，西周以后就已形成了比较完整的用鼎制度了。^③马健鹰的《食礼规定下的膳食排列》、《中国古代食礼规定下的饮食结构》二文，对食礼规定下的饮食结构、食物的陈设形式和仪式作了有益的探究，并分析了周人制定这种饮

①杨宽：《西周史》，上海人民出版社2004年版，第749—755页。

②杨宽：《西周史》，第268—274页。

③姚伟钧：《中国传统饮食礼俗研究》，华中师范大学出版社1999年版，第8、37页。

食规定的心态。应该说这两篇文章是对周代饮食制度进行的专门研究。

日本学者筱田统的《中国食物史研究》一书中专门列有《〈周礼〉社会》一节。筱先生把《周礼》一书看作是由现实世界里不能实现自己的学说和信仰的儒家学者们所描述的寄托他们理想的社会,他在对《周礼》中的食官制度、烹饪原料、烹饪方法、主食与菜肴的搭配等都作了简单的描述后,认为《周礼》的记载“反映了战国、秦汉当时的社会面貌”^①。但《〈周礼〉社会》没能将《周礼》所记载的饮食及其制度放到历史发展时期作深入系统的研究。

现代学者们除了对先秦饮食制度作专题研究外,更多的是在研究中国饮食史或先秦饮食文化时,直接或间接地涉及《周礼》中的饮食制度。

考古学家郭宝钧的《中国青铜器时代》与张光直的《中国青铜时代》二著,都运用金文等考古材料对先秦粮食加工方法、烹调方法、饮食器具、菜肴种类等进行分析研究。张先生在《中国古代的饮食与饮食具》一文中指出,《周礼》记载的庞大的食官机构提供的食物,“不仅只是满足帝王的口腹之欲而已,还与祭祀仪式分不开的”。^② 吕思勉的《中国制度史》、孟世杰的《先秦文化史》书中,大量运用了《周礼》中的有关饮食资料,作为研究先秦“制度”、“礼俗”、“饮食”、“器具”的直接或间接的证据。吕先生还根据众多材料,特别是《周礼·秋官·萍氏》的职掌,即萍氏“掌国之水禁,几酒,谨酒,禁川游者”,考证太古的酒是水。^③

洪光住的《中国食品科技史稿》对五谷等农作物的起源,以及酒、酱、醋、菹的起源与制作方法作了科学的考证和诠释,并对郑玄

①筱田统:《中国食物史研究》,中国商业出版社1987年版,第48页。

②张光直:《中国古代的饮食与饮食具》,见《中国青铜时代》,三联书店1999年版,第329页。

③吕思勉:《中国制度史》,上海教育出版社1985年版,第169页。

注《周礼》“醢酱”的肉酱制作方法进行了多次实验,认为《周礼》记载的肉酱制作法中没有制曲和发酵工艺流程,因而不同于汉以后出现的豆酱,“肉酱法基本上是属于腌渍工艺而已,其起源不会晚于殷商时期”。^①

邱庞同的《中国面点史》和《中国菜肴史》的部分章节中分别对《周礼》中的筮豆食品糗、餌、饗、醢食、糝食,以及炙、羹、臠、脯、脩、醢、齏、八珍等肴饌作了一一考释。林乃燊的《中国饮食文化》、王仁湘的《饮食与中国文化》、王子辉的《中国饮食研究》等书都直接或间接地对《周礼》记载的饮食从不同角度进行了研究。

徐海荣主编的《中国饮食史》,资料翔实,论述全面,并吸取了近二十年的最新研究成果,基本反映了二十世纪中国饮食史的研究水平。其中《西周时期的饮食》一篇,对《周礼》记载的烹饪原料、掌管提供动植物类烹饪原料的职官制度、饮食器具的使用制度、饮食方式与饮食礼制等都有一定程度的研究,特别是对《周礼·天官·疾医》和《周官·地官·职方氏》中记载的“五谷”作了较为细致的辨析、考证。

可以看出,现代学者对《周礼》专题研究及先秦饮食方面的研究方法更为多样化、科学化,不再局限于文献,能运用考古材料和自然科学的新成果来研究我国古代饮食结构、饮食器具使用制度、食官制度等,并取得了显著的成果。然而,这些研究还只是对《周礼》记载的饮食制度的局部研究,或者是在研究中国饮食史或先秦文化时直接或间接涉及《周礼》饮食制度的,因而就《周礼》饮食制度的研究而言,它是不全面的、不系统的。就笔者闻见所及,到目前为止,还没有人对《周礼》中的饮食制度作系统深入的探讨。鉴于《周礼》饮食制度在研究中国古代饮食制度和文化史中的重要地位以及研究现状,以这部经典中的饮食制度研究为选题,应当是有一定意义的。

^①洪光住:《中国食品科技史稿》,中国商业出版社1985年版,第92页。

第二章 系统严密的食官制度

从《周礼》一书的结构体例看,《周礼》是通过设官分职来构建各种制度的。因此,研究《周礼》饮食制度,首先必须对《周礼》食官制度进行考察。《周礼》食官制度包括职官名称、职官职司、职官属从关系、职官组合、职官排列顺序等,它是周代职官制度的重要组成部分,也是西周以前职官制度的延续。对《周礼》食官制度进行全面系统研究,有必要探寻作为其渊源的唐虞夏商食官之制。

第一节 食官的传说和记载

饮食,是人类赖以生存和繁衍的最基本物质条件之一。“食者,万物之始,人之所本者也”^①;“食,殖也,所以自生殖也”^②。在远古时代,获取食物是人类生存所面临的最重要的问题,也是人们在原始自然环境下生存最艰巨的任务。可以说,人类早期的生存发展史,是人类征服自然获得食物推动饮食文明的产生和发展的历史。文献所载我国最古老的诗歌《弹歌》和《击壤歌》^③,以打猎

①伏胜:《尚书大传》卷二《周书》,中华书局1985年版,第60页。

②刘熙:《释名·释饮食》,中华书局1985年版,第61页。

③逯钦立辑校:《先秦两汉魏晋南北朝诗·先秦诗卷一》,中华书局1983年版,第1页。

和耕作获取饮食之资,并非偶然。人工取火的发明,使人类从茹毛饮血的生食时代进入了熟食时代;农业、畜牧业的生产,为人类的食物来源提供了一定的保障;陶器的发明和推广使用,为熟食提供了相应的器具,使烹调食物成为可能。因此,人类饮食文明的产生与发展成为人类历史发展的一种主要标志^①。正因为如此,后世人们往往在追忆人类历史发展过程时,把传说中的圣人颂扬为饮食文明的发明者和创造者,或者是把饮食文明的发明、创造归功于人们敬仰的伟大人物,把他们作为人类早期的食官。所谓燧人氏钻燧取火,以化腥臊;伏羲氏结绳而为罔罟,用来打鱼田猎,教民养六畜,以充牺牲;神农氏斫木为耜,揉木为耒,教民稼穡的传说,乃是先民的集体记忆。他们把燧人氏、伏羲氏、神农氏、黄帝等圣人与人类饮食文明紧密联系在一起,包含着昔日生活的历史影像。

一、构木为巢教民获取野生食物的有巢氏

“有巢氏”是古籍中记载最早的一位圣人,传说他教人们猎取野兽肉、采集草木果实作食物,并教人们避免各种禽兽的侵害。《韩非子·五蠹》说:

上古之世,人民少而禽兽众,人民不胜禽兽虫蛇,有圣人作,构木为巢,以避群害,而民悦之,使王天下,号曰有巢氏。^②

《三坟书》中也有类似说法:

^①在考古学的研究中,一直把制陶术的发明、原始农业的出现以及磨光石器技术和饲养业的兴起,看作是新石器时代的标志。

^②《韩非子》卷十九,见《四库全书》子部三。

有巢氏生，俾人居巢居，积鸟兽之肉，聚草木之实。^①

有巢氏的传说反映的是人类蒙昧时代的历史轮廓，那时人们主要是靠采集野果、袭击野生动物来获取动植物作为食物。有巢氏成为传说中教民获取野生食物的智能之士，并因此成为人类群体的领袖。他的主要职能，近似于食官。

二、钻木取火教民熟食的有燧氏

人类在发明用火及人工取火技术、创造了陶器以后，才从漫长的茹毛饮血的生食阶段进入到了熟食阶段。因而，人工取火的发明及使用在人类社会历史发展史上有着极其重要的意义。在世界各古老民族中，几乎都流传着各自的关于火的神话或传说。在中国，燧人氏钻木取火的神话可以说是家喻户晓。所谓：

上古之世……民食果蓏蚌蛤，腥臊恶臭而伤害腹胃，民多疾病。有圣人作，钻燧取火，以化腥臊，而民悦之，使王天下，号之曰燧人氏。^②

《绎史》亦曰：

古史考太古之初，人吮露精，食草木实穴居野处。山居则食鸟兽，衣其羽皮，饮血茹毛，近水则食鱼鳖螺蛤。未有火化，腥臊多害肠胃。于是有圣人以火德王，造作钻燧出火，教人熟食，铸金作刃，民人大说，号曰燧人。^③

①《三坟书》，见《续修四库全书》经部易类。

②《韩非子》卷十九，见《四库全书》子部三。

③马骥：《绎史》卷一，见《四库全书》史部三。

这些传说和记载,说明了“燧人”为游猎之世教人熟食的圣人。人类学会使用火以后,便开始了熟食,熟食对于人类来说是非常重要的,它不仅能化腥臊、去异臭味,养人利性,还能使人类减少疾病侵袭。《白虎通义》曰:“钻木燧取火,教民熟食养人利性,避臭去毒,谓之燧人也。”^①《礼含文嘉》曰:“燧人始钻木取火,炮生为熟,令人无腹疾。”^②当代伟大思想家恩格斯明确指出了火的发明及其使用对人类所产生的具有决定意义的作用,他说:蒙昧时代的中级阶段“从采用鱼类(虾类、贝类及其他水栖动物都包括在内)作为食物和使用火开始这两者是互相联系着的,因为鱼类食物,只有用火才能做成完全可吃的东西”^③。他又进一步指出:“肉类食物引起了两种新的有决定意义的进步,即火的使用和动物的驯养。前者更加缩短了消化过程,因为它为口提供了可说是已经半消化了的食物。”^④火使人类熟食,易于消化吸收食物营养,使人类体质发生了新的进化,也使人类文明有了新的发展。有燧氏是传说中发明人工取火、使我国上古社会产生烹饪的圣人,他以发明加热食物的方法发挥了食官的作用。

三、教民稼穡以食五谷的神农氏

人类在将野生植物培育成为人工管理的农作物过程中产生了农业。农业对人类发展的影响是深刻的、多方面的,它极大地改变了人类的饮食生活,使人类的食物来源相对有所保障。有了较稳定的食物来源,使人类得以较持久地居住在一个地方。如果说人

①班固:《白虎通义》卷上“德论上”,见《四库全书》子部十。

②徐坚:《初学记》卷九,见《四库全书》子部十一。

③恩格斯:《家族、私有制和国家的起源》,人民出版社1972年版,第20页。

④恩格斯:《劳动在从猿到人转变过程中的作用》,见《马克思恩格斯选集》卷三(下),上海人民出版社1976年版,第514页。

类学会用火是饮食史上的第一次革命,那么农业的出现则是饮食史上的第二次革命,这次革命的影响比第一次更深刻、更彻底。神农氏是我国古代传说中教民栽培农作物的第一人。他启示人类去耕种田地,播种五谷,开拓食物资源,把先民引导到以五谷为食的道路上。许多文献都记载了神农氏教民稼穡、教民食五谷的传说。《周易·系辞》曰:

庖牺氏没,神农氏作,斫木为耜,揉木为耒,耒耨之利,以教天下。^①

《白虎通义·德论上》又云:

古之人民皆食禽兽肉。至于神农,人民众多,禽兽不足,于是神农因天之时,分地之利,制耒耜,教民农作,神而化之,使民宜之,故谓之神农也。^②

《新语·道基》曰:

神农以为行虫走兽难以养民,乃求可食之物,尝百草之实,察酸苦之味,教民食五谷。^③

《淮南子·脩务训》曰:

古者,民茹草饮水,采树木之实,食羸虻之肉,时多疾病毒

①《十三经注疏》整理委员会整理:《周易正义》,北京大学出版社1999年版,第298页。

②班固:《白虎通义》卷上《德论上》,见《四库全书》子部十。

③陆贾:《新语》卷上《道基第一》,见《四库全书》子部一。

伤之害。于是神农乃始教民播种五谷，相土地宜燥湿肥硠高下，尝百草之滋味，水泉之甘苦，令民知所辟就。当此之时，一日而遇七十毒。^①

神农被我国先民确指为教民稼穡、教民食五谷之君，也就是为民开拓谷物类食物资源的而获得拥戴的君长。神农被尊为农业的始祖，并被奉为中国远古“三皇”之一。

四、教民养六畜以充庖厨的伏羲氏

从猎取野生禽兽到驯养六畜，标志着原始畜牧业的产生。畜牧业和农业的产生具有同等重要的意义。恩格斯指出：动物的驯养“使肉类食物更加丰富起来，因为它和打猎一起开辟了新的更经常的食物来源，除此以外还供给了就养分来说至少和肉相当的像牛乳及乳制品一类的新的食物”^②。在中国古代，有“伏羲氏教民养六畜，以充牺牲”的传说。有人解释“伏”即为驯服，羲是语助词，与“兮”字同音同义，“伏羲”即活捉野兽、驯化为家畜之义^③。伏羲氏又称包（庖）牺氏，大约从晋代开始，就传说包牺氏曾“养牺牲以供庖厨”。晋皇甫谧《帝王世纪》载，包牺氏取牺牲以供庖厨，食天下。唐司马贞《三皇本纪》说养牺牲以充庖厨，故曰庖牺。宋司马光《通鉴稽古录》说伏羲氏养六畜。吕思勉先生认为：“伏羲之号，盖谓其能驯伏羲牲。亦曰庖羲，则谓其取牺牲以充庖厨。伏羲盖游牧之世首出

①何宁：《淮南子集释》，中华书局2006年版，第1311—1312页。

②恩格斯：《劳动在从猿到人转变过程中的作用》，见《马克思恩格斯选集》第三卷（下），上海人民出版社1976年版，第514页。

③李元放：《中国古代的畜牧业经济》，《农业考古》，1984年第2期。

庶物之主也。”^①可见，伏羲以扩充动物类烹饪原料而为后世景仰。

五、发明釜甑蒸谷为饭的黄帝

陶器的出现是人类历史发展到一定阶段的产物，陶器在史前人类的饮食生活中起到了非常重要的作用。莫尔根《古代社会》一书中这样说：“我们以制陶术的发明或制陶业的流行，作为划分蒙昧社会同野蛮社会的界线，这样做固然不免有武断之嫌，但从多方面考虑、最确当的分界标准大概还无过于此。”^②他认为是陶器给人类带来了烹煮食物的耐用器皿，是人类告别蒙昧时代的标志。陶器的发明，使人类从旧石器时代进入到了新石器时代^③。如果说火的利用开始了熟食，便于食物的消化和吸收，使人类的体质得到了进化，那么，陶器的出现，则提供了蒸煮食物的条件，为熟食提供了相应的器具，尤其适宜于小颗粒食物的煮、蒸。所以陶器在人类社会进化过程中，曾起到过十分重要的作用。古籍中曾有“黄帝作釜甑”^④和“黄帝始蒸谷为饭，烹谷为粥”^{⑤⑥}的记述。上古人们将饮食器具和烹饪的发明归于黄帝。黄帝被我国古代先民认为是发明烹饪器具及蒸煮主食的食官。

①吕思勉：《中国制度史》，上海教育出版社1985年版，第2页。

②莫尔根：《古代社会》，商务印书馆1977年版，第10页。

③在考古学的研究中，一直把制陶术的发明，原始农业的出现以及磨光石器技术和饲养业的兴起，看作是新石器时代的标志。

④董斯张：《广博物志》卷三十九《诸器物》，见《四库全书》子部十一。

⑤沈自南：《艺林汇考》“饮食篇”卷一“饔膳类”，见《四库全书》子部十。

⑥冯复京：《六家诗名物疏》卷十九，见《四库全书》经部三。

六、教民播百谷被尊为谷神的稷

稷是夏商周三代的主要农作物,被誉为“五谷之长”。传说中先民还把教民种植百谷的农官也称为稷。《左传·昭公二十九年》曰:

稷,田正也。有烈山氏之子曰柱为稷,自夏以上祀之。周弃亦为稷,自商以来祀之。

杜预注:“掌播殖也。”孔颖达疏:“正,长也,稷是田官之长。”弃被传说是周族的始祖,是所谓“姜源”的儿子,不窾之父,也是一位稷官。《史记·周本纪》曰:“后稷之兴,在陶唐、虞、夏之际,皆有令德。”^①此后稷指弃以后相继居稷官者,非一人。由于柱、弃等稷官积德行义,播植百谷有功,国人都爱戴他们,尊之为谷神,与土神——社并称为社稷,为后世所敬祭。《周礼·春官·大宗伯》中有“以血祭祭社稷、五祀、五岳”的记载。郑玄注:“社、稷,土、谷之神,有德者配食焉。”在农业大国中,谷与土是人类生存的第一物质条件,是立国的根本,所以作为土、谷之神的社与稷被先民认为是国家最重要的职官,“以夏禹配食官社,后稷配食官稷”^②。社、稷逐渐合称,成为国家的代名词。

以上这些传说和记载,乃是先民的集体记忆。他们把有巢氏、燧人氏、伏羲氏、神农氏、黄帝等圣人与人类饮食文明紧密联系在一起,包含着昔日生活的历史影像。其中虽不免有神话与传说的

^①司马迁:《史记》卷四《周本纪》,第112页。

^②班固:《汉书》卷六十五《郊祀志》,中华书局2002年版,第1269页。

成分繁杂,但毕竟在总体上反映了真实的历史及其发展进程。再者,在神话与传说中,人们把自己敬仰的圣人推崇为人类饮食文明的发明者和创造者,说明了我国自古就重视食物生产,崇拜食物的发明者及食物生产的管理者,也就是说从事饮食活动的食官或履行相关职能的社会管理者,自古就得到人们的敬重,所以《周礼》中记载的庞大而系统的食官体制,决不是无源之水,无本之木。

第二节 职能明确的《周礼》食官

一、食官概念的界定

长期以来,食官的概念比较模糊,没有明确的定义。

在古代文献中,“食官”两字最早并见于《国语·晋语》,曰:“公食贡,大夫食邑,士食田,庶人食力,工商食官,皂隶食职,官宰食加。”韦昭注:“工,百工。商,官贾也。食官,官稟之。”^①此“食官”之义为“食于官”,是指古代工商业者食禄于官府,由官府发放生活之资。它显然不是指与饮食活动相关的职官。

《周礼·天官·序官》郑玄注:“膳夫,食官之长。”杜预注《左传·昭公二十五年》云:“饗人,食官。”膳夫是总管王室饮食的职官,饗人是管理“割烹煎和”制作膳食的职官。汉代以来,历代正史职官表中都列有“食官局”,并设食官令、食官长、食官丞,主管饮食。可以看出,《周礼》郑玄注、《左传》杜预注及历代正史中的“食官”,是指掌管烹调加工食物的职官。

当代学术界没有对食官作定义,但从现代学者列出的“《周礼》

^①上海师范大学古籍整理组校点:《国语》卷十《晋语四》,上海古籍出版社1978年版,第371、373页。

食官表”^①可以窥见,“食官”的含义已超出了汉代以来古代学者的注义,它包括了职掌烹调加工食物的庖人、内饔、外饔、亨人、腊人、酒人、浆人、醢人、醯人,供给谷物、鱼鳖类、兽类烹饪原料的甸师、渔人、鳖人、兽人,职掌饮食保健和食疗的食医,提供宴饮服务的笱人、冪人等。应该说这“食官”的含义比较全面地涵盖了饮食活动的整个过程,从选取烹饪原料、制定具有保健食疗功效的菜谱,到烹调加工饮食、提供餐饮服务。然而,这“《周礼》食官表”,只能说是“《周礼·天官》食官表”,因为《周礼》的《地官》、《春官》、《夏官》、《秋官》(《周礼》的《冬官》篇已缺)中,提供原料的牛人、圉人、场人、鸡人、羊人,烹调加工食物的饧人、藁人、郁人、鬯人等,提供餐饮服务的司尊彝、司几筵、司仪、掌客等都未列入。

从餐饮活动过程的程序来考察,笔者认为,“食官”有狭义、广义之分。就狭义而言,食官是指掌管烹调加工食物的职官;从广义来说,食官是指掌管与饮食活动相关事务的职官,他们的职责涵盖了饮食活动的全过程,包括制定饮食政令与控制饮食开支,选取食物原料,制定保健食疗菜谱,烹调加工饮食,提供宴饮服务等。因此,本文是根据“食官”的广义内涵,以《周礼》所载从事饮食活动相关事务的职官来确定食官系统,在此基础上分析研究食官的职能特点及其形成的饮食制度。

二、《周礼》中的食官

《周礼》中的食官分布于“六大”职官系统,即《周礼》的《天官》、《地官》、《春官》、《夏官》、《秋官》、《考工记》(代《冬官》)都设有与饮食活动相关的职官。食官数量众多,其职责各不相同,按照

^①王仁湘:《饮食与中国文化》,人民出版社1993年版,第108页;姚伟钧:《中国传统饮食礼俗研究》,第196页;徐海荣:《中国饮食史》卷二,华夏出版社1999年版,第139页。

它们在饮食活动过程中的职能,可以归纳为以下几大类:

(一) 制定饮食政令、控制饮食开支的职官

掌管制定饮食政令、控制饮食开支的是饮食机构的行政长官。

《周礼·天官·大宰》:

以九式均节财用:一曰祭祀之式,二曰宾客之式,三曰丧荒之式,四曰羞服之式,五曰工事之式,六曰币帛之式,七曰台秣之式,八曰匪颁之式,九曰好用之式。

郑玄注:“式,谓用财之节度。羞,饮食之物也。”“羞服之式”是指饮食和衣服的财用法度。大宰即冢宰。郑玄注:“百官总焉则谓之冢,列职于王则称大。冢,大之上也。”大宰的职责是统摄百官,辅助天子治理邦国;同时,他又是六官系统中“天官”的行政长官,负责王室宫廷事务。大宰以总御众官的最高行政长官身份佐助天子治理邦国,以九种用财的法度来调节国家的财用,其中第四种是宫廷之膳羞、衣服的用财法度。通过控制全国的饮食开支和饮食政令,大宰就从总体上控制了国家饮食机构的活动。另一方面,大宰掌管的天官系统是负责宫廷中王室贵族官僚的饮食、居住、安全等事务,其中膳食的加工制作及宴席的承办则是宫廷中规模宏大并且非常重要的事情,职掌宫廷具体饮食事务的膳夫等食官必须服从大宰的指挥和领导,因此大宰就是国家食官机构的最高领导者。

小宰为大宰的副手,其职责是推行王宫中的政务告令,辅佐大宰治政、治官及管理财政开支等。《周礼·天官·小宰》:

掌邦之六典、八法、八则之贰,以逆邦国、都鄙、官府之治。
执邦之九贡、九赋、九式之贰,以均财节邦用。

这其中包括了有关饮食之政令和财政开支。

宰夫的主要职责之一,《周礼》明确为:

以式法掌祭祀之戒具与其荐羞,从大宰而视涤濯。凡礼事,赞小宰比官府之具。凡朝覲、会同、宾客,以牢礼之法掌其牢礼、委积、膳献、饮食、宾赐之飧率,与其陈数。

宰夫在祭祀、朝覲、会同、招待宾客等国家重大活动中,辅助大宰、小宰进行巡视和检查,并掌管致宾客的牢礼数、饮食礼仪及脯醢珍肴等饮食菜点的数量和宴饮的规格。

可见,大宰、小宰、宰夫的职能,是控制国家的饮食开支,制定饮食政令,安排国家重大的飧食宴饮活动。他们是《周礼》食官系统的最高行政长官,是食官制度中的最高领导者。

(二) 供应烹饪原料的职官

《周礼》所载供应烹饪原料的职官较多。它包括两类:一类是提供通过生产收获的烹饪原料或通过渔猎方式获取的烹饪原料;另一类是提供贮藏的烹饪原料。前者是指提供种植的谷物、瓜果、蔬菜,养殖的家畜、家禽以及通过渔猎等方式获取的野兽、野禽、鱼、鳖、蚌、蛤及水泽菜蔬;后者主要是指提供贮藏的各种烹饪原料,包括谷物、肉类等。

甸师和场人都是提供种植的谷物、瓜果、蔬菜方面的职官。其中甸师的职责是率领属员耕种王田,按时供应收获的谷物和桃李、瓜瓠等果瓜,并指挥其属员为内外饗提供薪蒸等木材燃料。《周礼·天官·甸师》:

掌帅其属而耕耨王藉,以时入之,以共盛。祭祀,共萧茅。共野果蓏之荐。

场人的职责是管理场圃,种植枣李、瓜瓠等瓜果和蒲桃、枇杷

等珍异食物,按时收藏,为祭祀、招待宾客供应瓜果。《周礼·地官·场人》:

掌国之场圃,而树之果蓏、珍异之物,以时敛而藏之。凡祭祀、宾客,共其果蓏,享亦如之。

牛人、羊人、鸡人、犬人分别是供应牛、羊、鸡、犬等家畜禽肉类烹饪原料的职官。《周礼·地官·牛人》:

掌养国之公牛,以待国之政令。凡祭祀,共其享牛、求牛,以授职人而刍之。凡宾客之事,共其牢礼积膳之牛。飧食、宾射,共其膳羞之牛。

牛人的职责是提供祭祀用的享牛、求牛,赠送宾客的牢礼积膳所需的牛,以及王与诸侯飧食和行射礼等宴饮膳食所用的牛。羊人的职司是提供祭祀和赠送宾客飧饗积膳所用的羊。《周礼·夏官·羊人》:

掌羊牲。凡祭祀,饰羔。祭祀,割羊牲,登其首。凡祈珥,共其羊牲。宾客,共其法羊。

法羊,指飧饗积膳之羊。鸡人、犬人分别是供鸡、犬动物原料的职官,《周礼·春官·鸡人》:“掌共鸡牲,辨其物。”《周礼·秋官·犬人》:“掌犬牲。”鸡牲、犬牲也都用于祭祀和享宴宾客的饮食活动中。

圉人、兽人是提供野生或准野生类兽肉的职官。《周礼·地官·圉人》:

掌囿游之兽禁，牧百兽。祭祀、丧纪、宾客，共其生兽、死兽之物。

囿人提供的是在囿园内牧养的百兽，而兽人提供的是猎获的兽物。《周礼·天官·兽人》：

掌罟田兽，辨其名物。冬献狼，夏献麋，春秋献兽物。……凡祭祀、丧纪、宾客，共其死兽生兽。凡兽入于腊人。

兽人将猎获的禽兽供给腊人，并根据季节变化应时贡献兽物。

渔人、鳖人、川衡、泽虞是供应水产动植物的职官。渔人按季节、按鱼类的生长周期捕鱼，供应各种鲜鱼、干鱼。《周礼·天官·渔人》：

掌以时渔为梁。春献王鲔。辨鱼物，为鲜薹，以共王膳羞。凡祭祀、宾客、丧纪，共其鱼之鲜薹。

郑玄注：“鲜，生也。薹，干也。”“鱼之鲜薹”是指鲜活鱼和干制鱼。鳖人分春秋两季供应龟、鳖、蛤、蚌等水产物，为醢人提供制酱原料。《周礼·天官·鳖人》：

掌取互物，以时簠鱼鳖龟蜃，凡狸物。春献鳖蜃，秋献龟鱼。祭祀，共麇、羸、蚘，以授醢人。

狸物是指龟鳖之属，蜃指大蛤，麇指蚌之长而狭者，羸是螺，蚘是蚁卵。鳖人提供的基本是水产龟、鳖类等烹饪原料。川衡提供祭祀和招待宾客时装在笱豆里的河川所产的鱼、蛤、蜃等烹饪原料。《周礼·地官·川衡》：

掌巡川泽之禁令。……祭祀、宾客，共川奠。

“川奠”是笱豆之实，指鱼、鲮、蜃、蛤之属。泽虞提供水泽所产的植物类烹饪原料。《周礼·地官·泽虞》：

掌国泽之政令。……凡祭祀、宾客，共泽物之奠。

“泽物之奠”，亦是笱豆之实，就是指泽中所产的芹、茆、菱、芡、深蒲、昌本之属。

盐人是提供食盐的职官。《周礼·天官·盐人》：

掌盐之政令，以共百事之盐。祭祀共其苦盐、散盐。宾客，共其形盐、散盐。王之膳羞，共饴盐。后及世子亦如之。

盐人掌管盐政，提供各种饮食活动所需的不同风味、不同品种的食盐。

凌人是供应贮藏食物所用的冰及鉴的职官。《周礼·天官·凌人》：

掌冰，正岁十有二月，令斩冰，三其凌。春始治鉴。凡外内饗之膳羞，鉴焉。凡酒浆之酒醴亦如之。祭祀，共冰鉴；宾客，共冰。

鉴是冷藏器，形如甑，大口，盛冰，置食物于其中以保鲜。凌人为内外饗及酒人、浆人等提供的冰和鉴，主要是用于冷藏菜肴和酒浆饮料。

廩人、仓人、舍人都是提供贮藏的米粟的职官。廩人掌管全国粮食收入的总数，提供分颁、赐赏、稍食所用的粮食。《周礼·地官

·廩人》：

掌九谷之数，以待国之匪颁、赐、稍食。……凡邦有会同师役之事，则治其粮与其食。大祭祀，则共其接盛。

廩人还供应邦国会同、师役、大祭祀等重大宴饮活动所用的粮食。仓人掌管谷物的贮藏，掌理谷物的使用情况，供应国家征伐时途中所用的谷物等。《周礼·地官·仓人》：

掌粟入之藏。辨九谷之物，以待邦用。若谷不足，则止余法用；有余，则藏之，以待凶而颁之。凡国之大事，共道路之谷积、食饮之具。

舍人是提供王室、祭祀、致宾客饗饩之礼等所用的米。《周礼·地官·舍人》：

掌平官中之政，分其财守，以法掌其出入。凡祭祀，共簠簋，实之，陈之。宾客，亦如之，共其礼，车米、笾米、刍禾。

舍人也为宾客提供刍禾，即马饲料。

从上述可见，提供烹饪原料的职官有 17 种之多，每种职官职责分明，各司其职，为王室膳食和国家重要的宴饮活动等提供各种动物、植物类烹饪原料。

（三）制订保健、食疗食谱的职官

《周礼》设立食医机构以制订饮食保健和食疗的食谱，按照春、夏、秋、冬季节的气候特征，调节菜肴的酸、苦、辛、咸、甘等五味；根据食物寒温特性讲究主食与菜肴的搭配，使饮食得宜，膳食平衡，起到保健养生的作用；还通过主食（五谷）、菜肴（五味）、药物（五

药)相助相济,达到防病治病的食疗效果。

《周礼》食医机构中包括了食医、疾医、疡医等职官。其中食医是专为王制定保健食谱,包括主食和酒饮、菜肴。《周礼·天官·食医》:

掌和王之六食、六饮、六膳、百羞、百酱、八珍之齐。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。

食医制订王者的饮食结构,还职司王所用主食、菜肴、饮料的食用温度,按季节调节菜肴的五味,合理搭配主食与菜肴。食医机构中的疾医主司以五味、五谷、五药调养百姓的疾病。《周礼·天官·疾医》:“掌养万民之疾病。……以五味、五谷、五药养其病。”五味是指烹调中由醯、酒、饴蜜、姜、盐之属调料呈现的酸、苦、甘、辛、咸五味,五谷泛指稻、麻、黍、稷、麦、豆等谷物,五药也泛指草、木、虫、石等药物。疡医的职责是以五气(郑玄注:当为五谷)调养体力,以五药治疗疮疮,以五味调节药效。《周礼·天官·疡医》:

凡疗疡,以五毒攻之,以五气养之,以五药疗之,以五味节之。凡药,以酸养骨,以辛养筋,以咸养脉,以苦养气,以甘养肉,以滑养窍。

疾医、疡医的职责是主于食物、药物和五味的相助相济来治疗疾病,以起到食疗、药疗的作用。

(四)烹调加工饮食的职官

职司烹调加工饮食的职官,在《周礼》食官体系中规模较大,而且形成了一个相对完善的子系统。膳夫为这个系统的长官,被称

为食官之长,全面负责王室的食饮膳羞。《周礼·天官·膳夫》:

掌王之食饮膳羞,以养王及后世子。凡王之馈,食用六谷,膳用六牲^①,饮用六清,羞用百有二十品,珍用八物,酱用百有二十瓮。王日一举,鼎十有二,物皆有俎。以乐侑食,膳夫授祭,品尝食,王乃食。卒食,以乐彻于造。王齐,日三举。……王燕食,则奉膳赞祭。凡王祭祀、宾客食,则彻王之胾俎。凡王之稍事,设荐脯醢。王燕饮酒,则为献主。掌后及世子之膳羞。凡肉脩之颁赐皆掌之。凡祭祀之致福者,受而膳之,以挚见者亦如之。

膳夫掌管的不仅是提供王及后、世子的食饮膳羞,还负责王的食物安全,为王饮食活动提供进彻食物的服务,并掌管王室的致福、颁赐、稍事等食物。

膳夫下设有众多职官,有从事原料初加工的庖人、腊人、舂人,烹调菜肴的内饗、外饗、亨人,制作酱的醢人、醢人,制作酒浆饮料的酒正、酒人、浆人。

庖人职司宰杀六畜、六兽、六禽^②,对这些肉类原料进行初步加工处理,为制作王室膳羞提供鲜肉、干肉,《周礼·天官·庖人》:

掌共六畜、六兽、六禽,辨其名物。凡其死生鲜薹之物,以

①汉郑玄“膳夫”注:“六牲,马、牛、羊、豕、犬、鸡也。”与郑玄“牧人”注同。然《周礼·天官·食医》中的六膳为牛、羊、豕、犬、雁、鱼,故清王引之认为:“此六牲与《牧人》不同。《牧人》之六牲谓牛、马、羊、豕、犬、鸡,此六牲则牛、羊、豕、犬、雁、鱼也。盖膳夫之食饮膳羞,与食医之六食、六饮、六膳、百羞相应。”本文采用王引之的观点。六牲中的“雁”是指家养的鹅。

②六畜即指六牲。郑玄“庖人”注:“始养之曰畜,将用之曰牲。”此六牲也当为牛、羊、豕、犬、雁(鹅)、鱼。六兽、六禽按郑玄“庖人”注分别是:麋、鹿、麇、狼、野豕、兔、雁、鹑、鸕、雉、鸠、鸽。

共王之膳与其荐羞之物及后、世子之膳羞。……共祭祀之好羞，共丧纪之庶羞，宾客之禽献。

庖人也为祭祀、丧纪、招待宾客宴饮活动提供牲、兽、禽等肉类烹饪原料。

腊人职掌将禽、兽类肉加工制成脯、脩、腊等干肉。《周礼·天官·腊人》：

掌干肉，凡田兽之脯腊臠胖之事。凡祭祀，共豆脯，荐脯、臠、胖，凡腊物。宾客、丧纪，共其脯腊，凡干肉之事。

舂人^①掌管将谷物加工成米，提供牢礼之米、飧食之米等。《周礼·地官·舂人》：

掌共米物。祭祀，共其盶盛之米。宾客，共其牢礼之米，凡飧食，共其食米。掌凡米事。

庖人、腊人、舂人都是职掌烹饪原料初加工的职官。

内饗、外饗、亨人是掌管烹调菜肴的职官。《周礼·天官·内饗》：

掌王及后、世子膳羞之割亨煎和之事，辨体名肉物，辨百味之物。……凡宗庙之祭祀，掌割亨之事。凡燕饮食亦如之。凡掌共羞、脩、刑、臠、胖、骨、鱠，以待共膳。凡王之好赐肉脩，则饗人共之。

^①“舂人”、“饗人”、“稟人”属“地官”系统，“郁人”、“鬯人”属“春官”系统，它们虽不属于“天官”系统受“膳夫”的直接管理，但都是加工制作饮食的职官，在职能上有关联，故本文将它们列于同一目下。

内饗职司王室膳羞的烹调,以及宗庙祭祀及燕饮享食活动的菜肴烹调。而外饗职司外祭祀(即祭天地、山川、社稷、外神等)和致宾客的饗飧、飧食活动的菜肴烹调。《周礼·天官·外饗》:

掌外祭祀之割亨,共其脯、脩、刑、臠,陈其鼎俎,实之牲体、鱼、腊。凡宾客之飧饗、飧食之事亦如之。邦飧耆老、孤子,则掌其割亨之事。飧士庶子亦如之。

亨,同烹,即煮。亨人职责是烹煮牲、兽、禽肉,为内饗、外饗提供煮熟的食物,也为祭祀、招待宾客提供大羹、铏羹。《周礼·天官·亨人》:

掌共鼎饗,以给水火之齐。职外内饗之爨亨煮,辨膳羞之物。祭祀,共大羹、铏羹。宾客亦如之。

醢人、醢人是掌管制作酱和酸菜的职官。《周礼·天官·醢人》:

掌四豆之实。朝事之豆,其实韭菹、醯醢,昌本、麋臠,菁菹、鹿臠,茆菹、麋臠。馈食之豆,其实葵菹、羸醢,脾析、麇醢,蜃、蜃醢,豚拍、鱼醢。加豆之实,芹菹、兔醢,深蒲、醢醢,箬菹、雁醢,笋菹、鱼醢。羞豆之实,醢食、糝食。凡祭祀,共荐羞之豆实,宾客、丧纪亦如之。为王及后、世子共其内羞。王举,则共醢六十瓮,以五齐、七醢、七菹、三臠实之。宾客之礼,共醢五十瓮。凡事,共醢。

醢人职掌提供制作的醢酱,并掌供祭祀、招待宾客飧食用的五菹、七醢、七菹、三臠等四豆之实。醢人提供制作的醢酱,并供应腌制

的五齏、七菹等醯物。《周礼·天官·醯人》：

掌共五齐七菹，凡醯物。以共祭祀之齐菹，凡醯酱之物。宾客亦如之。王举，则共齐菹醯物六十瓮，共后及世子之酱齐菹。宾客之礼，共醯五十瓮。凡事，共醯。

上述醯人、醯人提供的是酱及酸菜，是四豆之实，而笱人提供的则是四笱之实。《周礼·天官·笱人》：

掌四笱之实。朝事之笱，其实藜、蕢、白、黑、形盐、肤、鮑鱼、鱮。馈食之笱，其实枣、栗、桃、干蕨、榛实。加笱之实，菱、芡、栗、脯，菱、芡、栗、脯。羞笱之实，糗餌、粉飧。凡祭祀，共其笱荐羞之实。丧事及宾客之事，共其荐笱羞笱。为王及后、世子共其内羞。

笱人职掌的四笱之实主要是果、脯等食品和糗餌、粉飧等点心。

酒正、酒人、浆人是掌管提供制作酒浆饮料的职官。酒正掌管酒的政令，授酒人、浆人以制作酒浆的材料，辨别“五齐”、“三酒”、“四饮”，为王室和宴饮宾客等提供“四饮”、“三酒”，为祭祀提供“五齐”、“三酒”。《周礼·天官·酒正》：

掌酒之政令，以式法授酒材。凡为公酒者亦如之。辨五齐之名，一曰泛齐，二曰醴齐，三曰盎齐，四曰缇齐，五曰沈齐。辨三酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。辨四饮之物，一曰清，二曰医，三曰浆，四曰醕。掌其厚薄之齐，以共王之四饮三酒之饌，及后、世子之饮与其酒。凡祭祀，以法共五齐三酒，以实八尊。……共宾客之礼酒，共后之致饮于宾客之礼医醕糟，皆使其士奉之。凡王之燕饮酒，共其计，酒正奉之。凡飧

士庶子，飧耆老孤子，皆共其酒，无酌数。掌酒之赐颁，皆有法以行之。

酒人是制作“五齐”、“三酒”的职官。《周礼·天官·酒人》：

掌为五齐三酒，祭祀则共奉之，以役世妇。共宾客之礼酒、饮酒而奉之。凡事，共酒而入于酒府。凡祭祀共酒以往。宾客之陈酒亦如之。

浆人是制作“六饮”的职官。《周礼·天官·浆人》：

掌共王之六饮，水、浆、醴、凉、醫、醕，入于酒府。共宾客之稍礼。共夫人致饮于宾客之礼，清醴醫醕糟，而奉之。凡饮共之。

酒人、浆人都是酒正的属官，其制作的“五齐”、“三酒”、“六饮”都由酒正掌管。“五齐”是用于祭祀的浊酒，“三酒”、“六饮”是凡人饮用的酒、浆饮料。

郁人、鬯人制作的是礼酒。郁人制作的郁鬯酒用于裸礼。《周礼·春官·郁人》：

掌裸器。凡祭祀、宾客之裸事，和郁鬯，以实彝而陈之。

鬯人制作的是秬鬯，主要用于祭祀。《周礼·春官·鬯人》：

掌共秬鬯而饰之。……凡王之齐事，共其秬鬯。

郁鬯和秬鬯，非日常饮用酒，而是用于祭祀和飧饮宾客等礼事。

饗人是职掌炊煮六谷米饭的职官,供王室食用以及祭祀、招待宾客所用。《周礼·地官·饗人》:

掌凡祭祀共盛。共王及后之六食。凡宾客,共其簠簋之实,飧食亦如之。

稟人是掌管供给内外朝当值的散吏们食物的职官,也供应飧耆老、孤子、士庶子的食物。《周礼·地官·稟人》:

掌共外内朝冗食者之食。若飧耆老、孤子、士庶子,共其食。

饗人、稟人属于提供制作主食的职官。

烹调加工饮食的职官共有 17 种之多,其职能涉及制作菜肴、主食、点心以及酒浆饮料等各个方面,它们是食官系统的核心部分,也是我国古代烹饪队伍的中坚力量。这些职官及其属员发明和创造了我国众多的烹饪制作方法,推进了我国古代烹饪技艺水平的发展,为秦汉以后唐宋明清时期烹饪技艺的迅猛发展打下了坚实的基础,也为我国拥有“烹饪王国”之称奠定了基石。

(五)提供餐饮服务的职官

《周礼》记载的提供餐饮服务的职官有两大类,一类是进彻食物的职官,另一类是提供礼仪服务的职官。前者职掌进或彻盂盛(即主食)、荐羞笾豆(即脯醢等各种菜肴和点心)、酒浆等饮料,以及清洗餐具;后者的职责是根据宾客的爵位,按礼法确定燕飧食等宴饮规格、饮食过程中的礼仪礼数及飧饗等食物礼。

《周礼》记载的提供进彻主食、菜肴、点心等服务主要是由王后率领的六宫之人。例如在宗庙祭祀、宾客飧食时,由九嫔、外宗(王诸姊妹之女)、内宗(王诸兄弟之女)助王后进彻主食、菜肴点心,

如果王后有事则由宗伯替代。《周礼·天官·九嫔》：

凡祭祀，赞玉盃，赞后荐彻豆笱。若有宾客，则从后。

《周礼·春官·外宗》：

掌宗庙之祭祀，佐王后荐玉豆，视豆笱，及以乐彻，亦如之。……宾客之事亦如之。

《周礼·春官·内宗》：

掌宗庙之祭祀荐加豆笱，及以乐彻，则佐传豆笱。宾客之飧食亦如之。

另外，由世妇率领女官清洗各种餐具。《周礼·天官·世妇》：

掌祭祀、宾客、丧纪之事，帅女官而濯概，为盃盛。及祭之日，莅陈女官之具，凡内羞之物。

因为六宫之人非餐饮服务之专职官员，所以本文在探讨食官制度时不予列入食官系统。

《周礼》中提供酒、浆等饮料器具及食物卫生、酌酒服务的职官，是司尊彝和冪人、量人、小臣，铺筵设席的是司几筵，而掌管饮食礼数和提供饮食礼仪服务的是大行人、掌客、司仪。

《周礼·春官·司尊彝》：

掌六尊、六彝之位，诏其酌，辨其用与其实。

司尊彝的职责是掌管在宴饮活动中六尊、六彝所陈放的位置,诏告滤酒可酌的方法,辨别尊彝在春祠、夏禴、秋尝、冬烝等祭祀中的用处与尊彝内装实的酒类。宴饮活动中,酒类及器皿的卫生由冪人掌管。《周礼·天官·冪人》:

掌共巾冪。祭祀,以疏布巾冪八尊,以画布巾冪六彝。凡王巾,皆黼。

巾、冪都是用于覆盖尊彝或其它食物的布,其中巾还兼以拭物。“疏布”,郑玄注作“大功布”,即粗布,用于盖八尊。“画布”是指画有云气等图案的布,用于盖六彝。黼是指布上绣的半白半黑的斧形花纹。凡是帝王用的巾,都有黼。八尊、六彝用巾冪覆盖主要是遮挡灰尘,注重饮食卫生。八尊、六彝用不同巾冪覆盖体现了器皿及食者的尊卑差异。《周礼》中的“量人”也是掌管餐饮服务的职官。《周礼·夏官·量人》:

凡祭祀飨宾,制其从献脯燔之数量。

量人职掌祭祀、飨宾等宴饮活动中荐献的脯、炙肉的数量。

司几筵是掌管五几、五席使用制度的职官。几是人用以凭倚安体之坐具,亦作为神之所依,形似食案;筵、席都是古代人坐跪之具。筵铺于地,席铺于筵上。筵大席小,有时筵、席两字通用。但不同材料制作的几、筵、席及其使用数量有尊卑等级之分,在宴饮礼仪活动中有其使用制度,司几筵必须按礼法严格执行。《周礼·春官·司几筵》:

掌五几、五席之名物,辨其用与其位。凡大朝觐、大飨射,凡封国、命诸侯,王位设黼依,依前南乡设莞筵纷纯,加纍席画

纯,加次席黼纯,左右玉几。祀先王、昨席(昨席即酢席,下文同)亦如之。诸侯祭祀席,蒲筵纁纯,加莞席纷纯,右雕几;昨席莞筵纷纯,加纁席画纯,筵国宾于牖前亦如之,左雕几。甸役,则设熊席,右漆几。凡丧事,设苇席,右素几。其柏席用萑黼纯,诸侯则纷纯,每敦一几。凡吉事变几,凶事仍几。

使用不同的几、筵、席及设有不同重数的筵、席,彰显了食者的不同身份和地位。

大行人是掌管国家招待大宾客(《周礼》中的宾客是指朝聘诸侯及使臣)飨食礼数的职官。《周礼·秋官·大行人》:

掌大宾之礼及大客之仪,以亲诸侯。……以九仪辨诸侯之命,等诸臣之爵;以同邦国之礼,而待其宾客。

根据“大行人”职文,上公之礼,礼九牢,王礼再裸而酢,飨礼九献,食礼九举,出入五积。诸侯、诸伯之礼,礼七牢,王礼壹裸而酢,飨礼七献,食礼七举,出入四积。诸子、诸男之礼,礼五牢,王礼壹裸不酢,飨礼五献,食礼五举,出入三积。凡大国之孤,出入三积,以酒礼之。凡诸侯之卿,其礼各下其君二等以下,及其大夫、士皆如之。

掌客是掌管四方宾客之牢礼、饩献、饮食之等级的职官。《周礼·秋官·掌客》:

掌四方宾客之牢礼、饩献、饮食之等数与其政治。王合诸侯而飨礼,则具十有二牢,庶具百物备,诸侯长十有再献。

“掌客”职文中规定了诸侯之礼:上公、侯伯、子男,以命数确定其积、飨、饩的牢礼之数,乘禽数,飨、食、燕的次数;其介、行人、宰、

史,以其爵等定其飧、饗饩的牢礼之陈数;诸侯之卿、大夫、士为国客,则如其介之礼以待之。

司仪是职掌宴饮活动礼仪的职官,《周礼·秋官·司仪》:

掌九仪之宾客摈相之礼,以诏仪容、辞令、揖让之节。

司仪职掌的礼仪主要是指主国向公侯伯子男及其臣等宾客致积、飧、饗饩、飧食等饮食礼时的宾主礼仪。

大行人、掌客、司仪职掌的是招待宾客宴饮活动中的饮食礼数、飧食等级、饮食礼仪,这些在庄严场合宴饮活动中的饮食礼数、等级、礼仪就是《周礼》饮食礼制。因此,在《周礼》中,建立在宗法制度基础上的饮食礼仪等级制度主要体现在大行人、掌客、司仪的职责中,大行人、掌客、司仪就是《周礼》饮食礼制的执行官,他们都以宾客的爵秩、命数等级来执行饮食礼制。

(六)掌管制造饮食器具及调节餐饮市场的职官

《周礼》中还有掌管制作饮食器具的职官和调节餐饮市场的职官。《周礼》中掌管制作饮食器具的职官当在《冬官》中,由于《周礼·冬官》早已散佚,现在我们见到的是战国时的《考工记》。从《考工记》中犹可见到掌管制造饮食器具的“陶人”、“瓶人”、“梓人”。《周礼·冬官考工记·陶人》:

陶人为甗,实二鬴,厚半寸,唇寸。盆,实二鬴,厚半寸,唇寸。甑,实二鬴,厚半寸,唇寸,七穿。鬲,实五穀,厚半寸,唇寸。庾,实二穀,厚半寸,唇寸。

《周礼·冬官考工记·瓶人》:

瓶人为簋,实一穀,崇尺,厚半寸,唇寸,豆实三而成穀,崇

尺。

《周礼·冬官考工记·梓人》：

梓人为饮器，勺一升，爵一升，觚三升。

甗、甑、鬲为炊具，簠、盆、豆为盛器，爵、觚、勺为饮器。总体而言，它们都是饮食器具。

管理饮食市场的职官主要是指《周礼·地官》中的“质人”、“廛人”、“贾师”及《周礼·秋官》中的“萍氏”。《周礼·地官·质人》：

掌成市之货贿、人民、牛马、兵器、珍异。

郑玄注：“珍异，四时食物。”可见，质人的职责包括了掌管市场上四时食物的买卖。《周礼·地官·廛人》：

凡珍异之有滞者，敛而入于膳府。

这里的“珍异”同样是指四时食物，如果市场上这些食物滞销，则有廛人负责购买之，入于膳府，以供膳食。贾师是掌管评估市场价格的职官。《周礼·地官·贾师》：

各掌其次之货贿之治，辨其物而均平之，展其成而奠其贾，然后令市。……四时之珍异亦如之。

贾师职责中包括了评估食物的价格。萍氏掌管市场上酒的买卖。《周礼·秋官·萍氏》：

掌国之水禁。几酒,谨酒。

“几酒”是指稽查酒的买卖数量及时间是否适当,非正当的宴饮活动不能买酒、饮酒。“谨酒”是指掌控国民饮用酒。《尚书》中有“酒诰”一文,明确西周控制国民饮酒,与《周礼》“萍氏”职掌的饮酒制度是一致的。

以上是掌管与饮食活动相关的七个方面的职官,包括掌管饮食政令和控制饮食财政的大宰、小宰、宰夫,以及管理市场的质人、廛人、贾师、萍氏职官在内,总计有 54 个职官。由于管理市场的这些职官其职责不以管理餐饮市场为主,又因为《周礼》记载的饮食市场并不发达,市场上的食物交易较少,故表 1 中未予列入管理餐饮市场的质人、廛人、贾师、萍氏 4 个职官。但这 54 个职官都是食官机构的组成部分,是它们的职责、职能联结和形成了各种饮食制度。

表 1 《周礼》中掌管饮食活动相关事务的职官

掌管事务	职 官	职官数
掌管饮食行政	大宰、小宰、宰夫	3
提供烹饪原料	甸师、场人、牛人、羊人、鸡人、犬人、圉人、兽人、渔人、鳖人、川衡、泽虞、凌人、盐人、廩人、舍人、仓人	17
烹调加工饮食	膳夫、庖人、内饗、外饗、亨人、腊人、酒正、酒人、浆人、笱人、醢人、醯人、舂人、饔人、糗人、郁人、鬯人	17
制订保健、食疗食谱	食医、疾医、疡医	3
从事餐饮服务	冪人、司尊彝、司几筵、大行人、司仪、掌客、量人	7
制造饮食器具	陶人、瓶人、梓人	3
总 计		50

三、西周食官的历史考察

(一) 西周金文中的食官与《周礼》之比较

西周时期的职官除了见之于《周礼》、《仪礼》、《礼记》外，《诗经》、《左传》、《国语》也保存了不少有关西周职官的资料。然而由于资料不甚完备,以及有些文献中夹杂有后人追记之成分,致使传世文献中所记载同一人之官名有所不同,或同一官名在不同文献中的职能不同,所以长期以来在周代职官制度研究中争议问题颇多,难于达成共识。西周是我国青铜文化的鼎盛时期,遗留至今的大量青铜器上保留了大量铭文,是西周王朝册命官吏、诰诫、赏赐、祭祀典礼、征伐纪功等的实录,这是研究西周官制的切实可靠材料,我们利用它与传世文献进行对比研究可以考证相关官制。因学术界对西周官制的工作尚未深入透彻,对有关食官的官名及其职能考证在学者之间歧异较大,更没有对食官制度进行全面系统的研究,因而需要进一步考证。

本章所考,主要根据宗周彝器(列国彝器较少)上的所见食官,取材方面以罗振玉的《三代吉金文存》(简称《文存》)为主,借鉴前人的金文研究成果,特别是郭沫若、陈梦家、容庚、张亚初等先生对金文材料的鉴定及彝器的断代方面已取得的成就,结合先秦其它文献中有关食官的记录,与《周礼》中的食官进行比较、分析,在此基础上对西周食官进行历史的考察。由于金文中关于宰官、善夫的资料较多,而且学者的研究结果殊别,争论不休,本文拟在下一部分进行专题考释。

1. 内饗、外饗

“饗”,《说文·食部》:“饗,熟食也。”在《周礼》中“饗”是指掌管切割、烹煎调和膳羞的食官内饗和外饗。《周礼·天官·内饗》:“掌王及后、世子膳羞之割亨煎和之事。”《周礼·天官·外饗》:

“掌外祭祀之割烹。”金文中也有“饗”。《郑饗遯父鼎》云：“郑饗遯父铸鼎其万年子孙永用。”^①吴大澂认为“饗”为职官，指出：“郑饗，郑之雍人，遯父，其字也。”^②斯维至赞同吴说：“案以邾大宰饗鲁司徒吴伯，首国别，次职官，次名字例之，吴说殆信。或曰饗遯父为一字一名亦可通。饗假作雝，遯原古今字，义正相应。”^③徐宗元的《金文中所见官名考》也认为：“鼎名之饗，既曰郑饗，自为侯国之饗官，盖即《仪礼》、《左传》之饗(雍)人也。”^④可以看出，吴、斯、徐诸位学者都认为金文中的“饗”是指“饗人”。在《周礼》中掌管切割烹煎调和制作膳羞的食官称作“内饗”、“外饗”，而在《仪礼》中则是雍人。《仪礼·少牢馈食礼》：“雍人概鼎、匕、俎于雍爨，雍爨在门东南，北上。”郑玄注：“雍人，掌割烹之事者。”《仪礼·特牲馈食礼》：“尸卒食，而祭爨、雍爨。”贾公彦疏：“雍爨为饗爨也。”孙诒让《周礼正义》认为“《大戴礼记·诸侯衅庙礼》，雍人刲羊割鸡，雍人即内饗也”；又说：“饗人即内饗，称人者，通举其官长徒属之言。”^⑤《左传·襄公二十八年》：“饗人窃更之以鹜，御者知之，则去其肉而以其洎馈。”杨伯峻注：“饗人，主割烹之事者。”^⑥根据郑注、贾疏、孙正义，可以判断：在古文献中，“饗”同于“雍”，《周礼》中的食官内饗、外饗同于《仪礼》中的雍人、《左传》中的饗人。《周礼》中的食官“饗”在金文中是可以找到相应的职官。

2. 甸师

《周礼·天官·甸师》：“掌帅其属而耕耨王藉，以时入之，以共

①罗振玉：《三代吉金文存》3.27，中华书局1983年版。

②吴大澂：《憲斋集古录剩稿》卷下，1918年涵芬楼影印本，第15页。

③斯维至：《两周金文所见职官考》，见《中国古代社会文化论稿》，允晨文化实业股份有限公司（台北）1997年版，第192页。

④徐宗元：《金文中所见官名考》，见张亚初、刘雨《西周金文官制研究》，第187页。

⑤孙诒让：《周礼正义》，第275、277页。

⑥杨伯峻：《春秋左传注》，中华书局2000年版，第1146页。

盂盛，共野果蓏之荐。帅其徒以薪蒸役外内饗之事。”甸师的职责主要有两方面：一是率领属员耕种郊外的王田，按时供应收获的谷物、桃李瓜瓠等果瓜；二是指挥其属员为内外饗所役使，提供薪蒸（指大小木材）等燃料。《仪礼》、《国语》、《左传》中都有关于甸人的记载。《国语·周语》载：“甸人积薪。”《礼记·丧大记》亦载：“甸人取所彻庙之西北扉薪，用爨之。”显然，这甸人同于《周礼》中的甸师，其职责是为内外饗烹调食物提供薪柴燃料。又《仪礼·公食大夫礼》载：“甸人陈鼎七。”郑玄注：“甸人，豕宰之属，兼亨人者。”《仪礼·少牢馈食礼》载：“雍人陈鼎事。”孙诒让认为：“《公食》注谓彼甸人兼亨人，义亦得通。”^①其实，《仪礼·公食大夫礼》“甸人陈鼎七”与《仪礼·少牢馈食礼》“雍人陈鼎事”，都是指甸人在做饗人陈鼎之事，这正好证实了《周礼》中甸师率其徒“役外内饗之事”，即他们不仅为外内饗提供薪蒸燃料，也为外内饗陈鼎事，但这不能说成“甸人兼亨人”，虽然甸人（或甸师）和亨人都是食官，但其职责的主次有别。另外，《左传·襄公三十一年》有“甸设庭燎”；又《仪礼·燕礼》、《仪礼·大射》都载有“甸人执大烛于庭”，这些说明甸人不仅供内外饗薪蒸燃料，陈鼎事，也兼设燎烛。

西周金文中有“奠人”的记录，主要彝器有《宜侯矢斝》：“易奠七白，厥廬千又五十夫”^②；《师晨鼎》：“王乎作册尹册令师晨疋师俗，嗣邑人佳小臣、善夫、守友、官犬，采奠人、善夫、官守友。”^③在《师晨鼎》铭文中，邑人、奠人、善夫并提。陈梦家先生指出：“《师晨鼎》‘邑人’之官下亦有善夫，‘奠人’之官下亦有善夫，邑与奠即国与郊、都与鄙的对立关系，……奠相当于《周礼》之甸师。”^④其后，

①孙诒让：《周礼正义》，第296页。

②江苏省文物管理委员会：《江苏丹徒县烟墩出土的古代青铜器》，《文物参考资料》，1955年第5期。

③吴式芬：《捃古录金文》3.2.21，光绪二十一年（1895年）吴氏家刻本。

④陈梦家：《殷墟卜辞综述》，中华书局1988年版，第324页。

杨宽先生采纳了这一见解,并进一步加以引申发挥,指出:邑人之官下有小臣、善(膳)夫等,而奠人之官下亦有善夫等,可知,奠人是和邑人相类的官。邑人既是乡邑的长官,相当于《周礼》中的乡大夫,那么,奠人当读为甸人,相当于《周礼》的遂人。^① 这里杨先生已认识到奠人与善夫有关,并认为奠人当读为甸人,但他又把奠人说成“相当于《周礼》的遂人”,这结论颇为奇异。既已认为“奠人当读为甸人”,怎又相当于遂人?遂人为《周礼·地官》的属官,它在职能和职官系统上与膳夫没有关联,将奠人释为遂人与铭文之意也不符。笔者赞同陈先生的“奠相当于《周礼》之甸师”观点。“奠”与“甸”,音同其义也相通;铭文中“奠”与“邑”相对,当指“国”之外的郊,符合《周礼·天官·甸师》掌管郊外王田;铭文中奠人还与善夫并提,两者在职能上有相关关系,这也与《周礼·天官》记载相符,甸师与膳夫同在天官系统,其职掌都与王室饮食活动有关的事务。

由此而言,《周礼》中的甸师,同于《仪礼》、《礼记》、《国语》、《左传》等文献中的甸人,并在金文中可以找到相对应的职官——奠人。

3. 牧人、牛人、山虞、林衡、泽虞、场人

《周礼》中,牧人、牛人、山虞、林衡、泽虞、场人是“地官”系统中司徒的属官,司徒是主管土地的职官,包括农、林、牧、渔等业。《周官·地官·序官》之排列次序,牧人、牛人居前,山虞、林衡、川衡、泽虞前后顺序相连居中,场人居后。而在铭文中,场、林、虞、牧这几种职官也是相连在一起的。记录牧人、牛人、山虞、林衡、泽虞、场人的彝器较多,有《免簠》:“王在周,令免作嗣土,嗣奠还斲采吴采牧。”《同斝》:“王命:同,左右吴大父,嗣易、林、吴、牧。”《散盘》:

^①杨宽:《论西周金文中“六官”、“八官”和乡遂制度的关系》,《考古》,1964年第8期。

“矢人有鬲……豆人虞缶……原人虞莽。”《牧共鬲》：“牧共作父丁口食鬲。”《叔睪父鬲》：“牧师父弟叔睪父御于君，作微姚宝鬲。”^①《南宫柳鼎》：“王乎作册尹册命：柳，鬲六自牧、陽。”^②《师兽鬲》：“伯穌父若曰：……余令女死鬲我家鬲鬲我西偏东偏僕御百工牧臣妾。”^③《鬲攸从鼎》：“鬲从以攸卫牧告于王曰：女觅我田牧。”^④

张亚初先生认为：《免簠》、《同鬲》等器上的“鬲莫还斲采吴采牧”和“鬲易、林、吴、牧”之吴，都是虞字的初文或通假字。^⑤《同鬲》的吴大父就是虞大父，其下的吴（虞）正是他的职掌。《散盘》的虞缶、虞莽就写为虞。《周礼·地官·司徒》有山虞与泽虞之分，分掌山、泽之令，西周铭文之虞不能断定是哪一类虞。实际上，西周时期职官的分工分类也不一定像《周礼》所分的那么细。“免”身为司徒，他总管斲、虞和牧几种职事。《同鬲》的“虞大父”身为虞官而兼掌场、林、虞、牧几种职务，由于工作门类较多，周王命令“同”作为他的助手。“左右吴大父”就是辅助虞大父，即作助手之意。周王国有虞官，诸侯国同样如此。《散盘》的虞缶、虞莽，就是矢国的虞官，而且从此铭文看，虞官不止一人，疆域范围不大的矢国，虞官就至少有两人。

《同鬲》及《南宫柳鼎》铭文都记载周王命“同”与“柳”司易（或作陽）之事。古文易、陽、場音同，都为“易”声，所以铭文中的易、陽即为场人。《周礼·地官·序官》：“场人，每场下士二人。”郑玄注：“场，筑地为埴，季秋除圃中为之。”《周礼·地官·场人》：“场人，掌国之场圃而树之果蓏珍异之物，以时斂而藏之，凡祭祀、宾客，共

①罗振玉：《三代吉金文存》，《免簠》见6.52.4；《同鬲》见9.17.2；《散盘》见17.20.3；《牧共鬲》见7.18.1；《叔睪父鬲》见8.26.2。

②于省吾：《商周金文录遗》98。

③王黼：《博古图》16.27。

④罗振玉：《三代吉金文存》4.35.2。

⑤张亚初，刘雨：《西周金文官制研究》，第10页。

其果蔬,享亦如之。”即场人掌管场圃中瓜果的种植,为祭祀、飧食宾客提供瓜果。《国语·周语》中也有“场协人”,韦昭注:“场,场人。”^①《诗经·豳风·七月》:“九月筑场圃,十月纳禾稼。”毛传:“春夏为圃,秋冬为场。”郑玄的笺更为清楚明确,指出:“场圃同地耳,物生之时,耕治之以种菜茹,至物尽成熟,筑坚以为场。”可见古文献中场即是圃,场人掌管园圃中瓜果菜蔬的种植,它在铭文资料中也可找到相应职官。

《周礼·地官·司徒》属下有牧人:“牧人下士六人。”郑玄注:“牧人,养牲于野田者。”《周礼·地官·牧人》载:“牧人,掌牧六牲而阜蕃其物,以共祭祀之牲牲。”《周礼·夏官·司马》下设有牧师,“牧师,下士四人。”郑玄注:“主牧放马而养之。”《免簠》云:“作鬲土。奠鬲还斝采吴采牧。”这说明“牧”属鬲土。另外从西周彝器《免簠》、《同殷》、《牧共殷》、《叔旻父殷》、《师兽殷》、《南宫柳鼎》、《鬲攸从鼎》铭文的记录看,牧与场、林、吴等职官相并列,牧应相当于《周礼》中的牧人。在古典文献中牧人也有省称为牧的。《国语·周语》有“牧协职”,韦昭注:“牧,牧人。”^②《诗经·小雅·无羊》:“尔牧来恩,何蓑何笠,或负其楛,三十维物,尔牲则具。”郑玄笺:“此言者,是美牧人寒暑饮食有备。”另外,《儻匜》有“牧牛”铭文:“牧牛,鬲乃可湛……牧牛誓曰:……牧牛则誓……牧牛辞誓成罚金。”^③这“牧牛”显然是职官,它可作两种解,或为“牧人”和“牛人”解,或“牧牛人”解,即“牛人”。这两种解中不管是哪一种,其中都有“牛人”职官。这与《周礼·地官》中的“牛人”职官是相应的。

4. 廩人

《周礼·地官·序官》郑玄注:“藏米曰廩,廩人、舍人、仓人司

①上海师范大学古籍整理组校点:《国语》卷一《周语上》,第24、25页。

②上海师范大学古籍整理组校点:《国语》卷一《周语上》,第24、25页。

③庞怀清:《陕西省岐山县董家村西周铜器窖穴发掘简报》,《文物》,1976年第5期。

禄官之长。”《周礼·地官》设有掌管全国九谷之数的“廩人”。彝器铭文中“𡗗”字。《免簠》：“王在周，令免作嗣土。嗣奠还𡗗采吴采牧。”《免殷》：“王受作册尹书。卑册令免曰：令女正周师，嗣𡗗。”^①于省吾先生释《免簠》中的𡗗为廩^②。张亚初、刘雨先生认为于说“十分正确”，并说：“过去，郭沫若先生以为𡗗是林的假字，𡗗、林虽然音同字可通，钟铭的𡗗钟文就作林钟，但在《免簠》铭文中，𡗗还是释廩合适，《免殷》之𡗗写作𡗗。𡗗、𡗗为繁简字。𡗗实际上是廩的本字。本字可用就不必用通假字来解释。”^③廩在《国语·周语》中也释为廩人，《国语·周语》有“廩协出”，韦昭注：“廩人掌九谷出用之数。”^④廩人是主管仓廩粮食的官吏，《免簠》、《免殷》铭文和文献记载可证实西周有廩人。

5. 囿人

《周礼·地官·序官》郑玄注：“囿，今之苑。”《周礼·地官·囿人》：“囿人掌囿游之兽禁，牧百兽，祭祀丧纪宾客，共其生兽死兽之物。”园囿之设早在商代已出现。《史记·殷本纪》云：纣王“益收狗马奇物，充仞宫室。益广沙丘苑台，多取野兽蜚鸟置其中，慢于鬼神，大取乐戏于沙丘”。^⑤这表明最晚在商末，王室已设有养兽的园林。青铜彝器《谏殷》铭文：“王在周师泉宫。旦，王各大室，即位。嗣马共右谏入门，立中廷。王乎内史先册命谏，曰：‘先王既命女鞅嗣王宥。’”“宥”字郭沫若先生隶定为“囿”^⑥。《谏殷》铭文中“嗣王囿”就是周王命令谏充任王囿之长。吕思勉先生认为：“当列

①罗振玉：《三代吉金文存》，《免簠》见6,52,4；《免殷》见9,12,2。

②于省吾：《略论西周金文中的“六官”和“八官”及其屯田制》，《考古》，1964年第3期。

③张亚初，刘雨：《西周金文官制研究》，第12页。

④上海师范大学古籍整理组校点：《国语》卷一《周语上》，第24、25页。

⑤司马迁：《史记》卷三《殷本纪》，第105页。

⑥郭沫若：《郭沫若全集·考古编》第七卷《两周金文辞大系图录考释（一）》，科学出版社1982年版，第17页。

国并立之世,其君必有苑囿之奉,牧畜之官。故郑有原圃,秦有具囿。而齐宣王之囿,至于方四十里。”^①《史记》、《左传》等文献记载也表明商代至春秋战国时期,王室及许多侯国都有园囿。可见,《周礼》中的囿人就是金文中的司王囿之长。

(二) 西周官制中宰官、膳夫及其职能的考证

《周礼》食官体系中的冢宰(大宰)、小宰、宰夫等宰官以及膳夫职官,由于与先秦其它文献的记载不完全一致,更主要的是与西周金文中宰官和膳夫的名称、地位、职司及从属关系不完全对应,所以长期以来成为学者们争论的焦点。在此,笔者拟在梳理金文和先秦文献的基础上,借鉴前人的研究成果,将宰官和膳夫的职官名称、职能、地位等逐一阐述。

1. 宰官

(1) 宰官职能地位的变化

在《周礼》食官制度中,冢宰(即大宰)、小宰、宰夫是掌管国家饮食政令、控制饮食开支、安排国家重大宴饮活动的行政长官。而在《周礼》整个职官系统中,冢宰总管王室内外,同时又总摄百官;小宰为大宰的副职,辅助大宰,“治王宫之政令”;宰夫“掌治朝之法”,“凡朝觐、会同、宾客,以牢礼之法掌其牢礼、委积、膳献、饮食、宾赐之殽牵,与其陈数”;内宰“治王内之政令”,即掌内宫之政令。可见,《周礼》中的宰官有冢宰(大宰)、小宰、宰夫、内宰,其官名不同,职司分工明确。而在考古发掘的金文资料中,不同职能的宰官往往通称为宰。

^①吕思勉:《中国制度史》,第33页。

表2 西周有关“宰”的金文

器名	金文	参考资料
宰設	宰作为旅彝。	邹安《周金文存》3. 117. 6
宰农鼎	宰农室父丁。	罗振玉《三代吉金文存》2. 47. 6
穆公設	王呼宰利易穆公贝二十朋。	《考古与文物》，1981. 4
宰壶	宰徂工自口作尙壶。	刘心源《奇觚室吉金文述》
师遽方彝	王乎宰利易师遽珣圭一，环章四。	罗振玉《三代吉金文存》11. 37. 2-3
师汤父鼎	王在周新宫，在射庐，王乎宰雁易口象弭，矢鬯，彤歃。	罗振玉《三代吉金文存》4. 24. 1
师望設	宰棚父右望入门立中廷，北向。王乎史年册令望：死嗣毕王家。	吴荣光《筠清馆金文》3. 48
蔡設	宰舀入右蔡立中廷。王乎史兕册令蔡。王若曰：蔡，昔先王即令女作宰，嗣王家，今余佳鬯鬯乃令，令女采舀鬯正对各，死嗣王家外内，毋敢有不闻，司百工，出入姜氏令。	薛尚功《历代钟鼎彝器款识法帖》4. 9 又 148
趯鼎	王才周康邵宫，各于大室，即位，宰讯右趯入门立中廷北乡。	陈梦家《西周铜器断代》194
袁盘	王各大室即位，宰顛右袁入门立中廷。	罗振玉《三代吉金文存》7. 18. 2
颂設	王各大室即位，宰弘右颂入门立中廷，尹氏受王令书。王乎史虢生册令颂，王曰：颂，令女官嗣成周贮，监嗣新寤贮用宫御。（同铭、鼎、壶多件）	罗振玉《三代吉金文存》9. 38. 2-48. 1
害設	王在犀宫，宰犀父右害立。王册命害曰：易女乘朱带、玄衣、黼屯、攸勒、易戈珣戟彤沙。用饒乃祖考事，官嗣夷僕，小射、底鱼。（同铭三器）	王黼《博古图》16. 41

(续表)

器名	金文	参考资料
师斲斝	宰珣生内右斲师。王乎尹氏册命师斲。王若曰：师斲，在昔先王小学女敏可使，既令女更乃祖考嗣小辅。今余佳鬯鬯乃令，令女嗣乃祖旧官小辅采鼓钟。	罗振玉《三代吉金文存》9.35.1-36.2
散盘	宰德父……凡散有嗣十夫。	罗振玉《三代吉金文存》17.20.3

宰最早见于殷墟卜辞及殷代金文，有宰丰^①（宰丰骨匕刻辞）、宰甫（宰甫斝）和宰橈（宰橈角）^②，这些材料表明宰的官职最迟在殷代晚期已经出现了。在西周彝器的铭文中出现“宰”官的有十多条，见表2。表2中所列的十四条铭文中的“宰”，除《散盘》为诸侯宰外，其它都为周王朝宰，《宰斝》和《宰农鼎》两条材料属西周早期，其余都属于西周中晚期。

《宰斝》和《宰农鼎》铭文似乎反映了宰在西周早期的政治生活中还不是重要的职官。到西周中期开始，宰在政治生活中越来越起到重要的作用，地位明显上升，明确提出宰的任务是“死嗣王家外内”、“司百工”、“出入姜氏令”等，如《蔡斝》、《师望斝》。管理王家内外、传达宫中之命、出入王左右，这职掌相当于《周礼》中的大宰、小宰、内宰、宰夫的职掌。管理王家的事务，是宰的最基本职能，这在《蔡斝》铭文中记载得最为翔实，宰蔡分别被先王、王两次授命职司王家内外。《散盘》的宰德父是西周时诸侯大夫有宰的明证，在先秦文献中也有关于大夫有宰的记载。如《礼记·曲礼》：“问大夫之富，曰：有宰，食力。”春秋以后之宰，还往往是家臣。《论语·公冶长》中孔子说：“求也，千室之邑，百乘之家，可使为之宰

①陈梦家：《殷墟卜辞综述》，第521页。

②罗振玉：《三代吉金文存》，“宰甫”见8.19；“宰橈”见16.48。

也。”何晏注：“宰，家臣。”《左传·成公十七年》：“施氏卜宰，匡句须吉。”施氏想通过占卜立匡句须为家宰。又《左传·襄公十年》：“王叔之宰。”杜预注：“宰，家臣。”可见，从殷商至西周及春秋时期，宰从出入王左右、管理王家内外到诸侯大夫的家臣，其职能地位变化很大。

文献记载和金文资料都表明，总管王室内外事务是宰的基本职能。虽然金文中未见明确宰职掌饮食事务的记录，但宰作为王室内外事务的总管家，掌管食饮膳羞当然是其重要的职司之一，这也是“宰”的最初之义。《说文·宀部》：“宰，臯人在屋下执事者。从宀从辛，辛，臯人也。”清代段玉裁注：“此宰之本义也，引申为宰制。”^①章太炎指出：“宰本罪人之称，庖人具食，事近奴隶，故以宰为名。然太宰、小宰，位秩俱隆，而勉被宰名，当自伊尹始。”^②刘师培也认为：“宰本罪人执衅之称，宰夫诸职下至列国均掌割烹，而太宰以下之官又大抵皆天子私臣，以供天子之使令，……太宰本非显秩矣。”^③可见，“宰”本罪人之称，初为庖人，地位低微，掌厨房内务之事，后发展成为总管王室内外并参与政治活动的冢宰（大宰）、小宰、宰夫等行政长官。正因为“宰”字初有从事宰割、烹饪等操作厨房事务之义，所以汉以来硕学鸿儒在注释“宰”官时，多以调和膳羞、主饮食之官释之。汉郑玄注《礼记·燕义》“使宰夫为献主”云：“宰夫，主膳食之官也”；又注《仪礼·聘礼》云：“宰夫，又主酒食者也。”唐贾公彦的《周礼·天官·冢宰》疏认为：“‘宰’者，调和膳羞之名，此冢宰亦能调和众官，故号大宰之官。”清孙诒让也认为：“宰者，调和之官。”^④宰由从事宰割、烹饪等操作厨房事务的厨师，逐渐成为总管王家内外的总管，其官秩爵位不断隆升。西周中期开始，

①许慎撰，段玉裁注：《说文解字注》，上海古籍出版社2003年版，第340页。

②章太炎：《国学讲演录》，第99页。

③刘师培：《论历代中央官制之变迁》，《国粹学报》第27期，1907年。

④孙诒让：《周礼正义》，第17页。

宰的作用显得越来越重要，他直接为周王服务，活跃于周王左右，《赳鼎》中的赳、《颂殷》中的颂、《寰盘》中的寰等都是出入王左右的宰，《师汤父鼎》的宰雁、《师遽方彝》的宰利在锡命礼中作宾右或代王赐臣下。在《诗经》中也有关于宰官权重势大的记载。《诗经·小雅·十月之交》：

皇父卿士，番维司徒，家伯维宰，仲允膳夫，聚子内史，蹶维趣马，橘维师氏。

这里的宰官家伯是王朝的权重大臣，所以孔颖达疏：“此七人朋党于朝，言王政所以乱也。”《诗经·大雅·江汉》“江汉之浒，王命召虎”中的召虎，毛传：“召穆公也。”据郭沫若先生考证，召虎这一朝中大臣就是《师夔殷》铭文中的宰琀生。

(2) 西周设有大宰

“大”，音“太”，故大宰又称太宰。《周礼》中的大宰又写作冢宰。《周礼·天官·冢宰》：

惟王建国，辨方正位，体国经野，设官分职，以为民极。乃立天官冢宰，使帅其属而掌邦治，以佐王均邦国。治国之属：大宰，卿一人；小宰，中大夫二人。

郑玄注：“像天所立之官。冢，大也。宰者，官也。”又郑玄注：“变冢言大，进退异名也，百官总焉，则谓之冢；列职于王，则称大。”贾公彦亦以为：“此言冢宰者，据总摄六职；若据当职，则称大宰也。”其所言大宰，据《周礼》而论，实是一官兼二职，“列职于王”谓“当职”；“百官总焉”谓“总摄六职”。所以《周礼》中大宰的职责既统摄百官，佐王治国，又为“天官”的行政长官，总管王室内外。大宰在《左传》、《国语》等文献中也有记载。《左传·定公四年》：“武王

之母弟八人,周公为太宰。”这里明确周公为西周王朝的太宰(即大宰)。《春秋·僖公三十年》:“冬,天王使宰周公来聘。”《左传》也载:“冬,王使周公阅来聘。”杜预注:“周公,天子三公兼冢宰也。”《国语·周语》惠王十五年:“王使太宰忌父帅傅氏及祝、史奉牺牲、玉鬯往献焉。”^①周公阅和忌父分别是东周王朝僖公、惠王年间的大宰。东周时期诸侯列国也设大宰。根据《左传》记载,楚有大宰伯州犁(昭公元年)、犯(昭公二十一年)、子商(成公十年),鲁有大宰羽父(隐公十一年),吴有大宰子余(哀公元年)、馯(哀公八年),宋有大宰华父督(庄公十一年)、向带(成公十五年),等等。以上的文献记载,可以证明西周时期周王朝设有大宰;春秋时期东周王朝和诸侯列国也设有大宰。然而,在西周金文中没有关于大宰的记载,而东周列国之器则多见大宰的金文,例如齐国的《鞫罇》有大宰,《归父盘》有齐大宰归父;《鲁太宰原父鬲》有鲁太宰原父;邾国有邾太宰穉子欽(《邾太宰钟》)、邾太宰穉子掣(《邾太宰穉子掣簠》);江国有邛大宰孙叔师父(《孙叔师父壶》)。^② 所以断定东周时设有大宰一职,这是毫无疑义的。至于西周王朝是否设有大宰一职,到目前为止只见文献记载而还没有得到金文材料证明。然而我们不能因此完全否定文献记载,就此断言:《诗经·大雅·云汉》中的“大宰”是春秋时期东周的大宰,《云汉》当系东周作品或者经过东周时人所修改过的作品^③。因为我国的考古发掘虽然已取得了很大成就,但毕竟获得的考古材料是零星的、不系统的,就目前所见到的考古材料不可能使所有的文献记载都能得到证实;同时也有

①上海师范大学古籍整理组校点:《国语》卷一《周语上》,第33页。

②《鞫罇》见《三代》1.68;《归父盘》见《三代》17.14.1;《原父鬲》见《三代》8.3;《邾太宰钟》见《三代》1.15.2-16.1;《邾太宰穉子掣簠》见《三代》10.24及《文物》,1959年第10期,第32页;《孙叔师父壶》见《日精华》4.301。

③张亚初,刘雨:《西周金文官制研究》,第40页。

可能是西周大宰在金文中只称作宰而致使我们找不到西周金文大宰。因此我们不能就此否认还没有得到考古证实的文献记载。众所周知,东周列国的职官多模仿西周职官系统设置的,既然数部文献都有西周王朝大宰一职的记载,而且在东周列国之器的金文中又多处见到大宰,那么,可以推测在西周王朝应当是设有大宰职官的。

(3) 金文中的毛公、番生地位相当于冢宰

冢宰在《周礼》中就是大宰,两职官名不同仅是从“百官总焉,则谓之冢;列职于王,则称大”而言。《周礼》中的冢宰总摄百官,主司王家内外,虽位列“六官”之一,但其地位与其它五官决非并列,而有上下之别。《周礼·天官·冢宰》:

设官分职,以为民极。乃立天官冢宰,使帅其属而掌邦治,以佐王均邦国。

郑司农注:“邦治,谓总六官之职也。故《大宰职》曰‘掌建邦之六典,以佐王治邦国’。六官皆总属于冢宰。”可见《周礼》中的冢宰佐王治国,统摄百官,是周王朝的最高行政长官,相当于后世的宰相官职。在先秦其它文献中,有关冢宰一职的记载也多见。《论语·宪问》:“君薨,百官总己,以听于冢宰三年。”此言冢宰于百官无所不主。《礼记·表記》:“迩臣守和,宰正百官,大臣虑四方。”郑玄注:“宰,冢宰主治百官。”这“宰正百官”,其义同于冢宰总御百官。郑玄笺《诗经·小雅·十月之交》“皇父卿士,番维司徒,家伯维宰,仲允膳夫”云:“皇父、家伯、仲允皆字。……冢宰掌建邦之六典,皆卿也。”即把宰官家伯释为冢宰。《诗经·大雅·云汉》经文明确载有冢宰,曰:“旱既太甚,散无友纪。鞠哉庶正,疚哉冢宰。”郑玄笺:“鞠,穷也。庶正,众官之长也。疚,病也。”因为岁凶,年谷不登,众官之长冢宰勤于事而困于食,因此而劳倦也。另外,《尚书·顾命》

成王召六卿，《伪孔传》说太保召公为冢宰。《荀子·王制》亦曰：“使百吏免尽而众庶不偷，冢宰之事也。”^①在今本《竹书纪年》中也有冢宰之记录：“成王元年丁酉春正月，王即位，命冢宰周文公总百官。庚午，周公诰诸侯于皇门。”又：“康王元年甲戌春正月，王即位，命冢宰召康公总百官，诸侯朝于丰宫。”^②周文公旦与召康公都是周王的辅弼大臣，官职为冢宰，总御百官当符合西周制度。可以看出，《论语》、《诗经》、《竹书纪年》中关于冢宰的记载与《周礼》基本是一致的，冢宰不仅仅是掌管王室内外的宫廷官，还是辅佐周王治国、统摄百官的最高行政长官。

在西周金文中，没有发现冢宰这一职官名称，但西周中晚期金文中的毛公、番生等人的职能与《周礼》中的冢宰颇为相似，皆统帅百官，主司王家内外。《番生殷》曰：“王令鞮嗣公族、卿事、大史寮。”^③公族是指与周王血缘关系亲近的同姓贵族，卿事寮、大史寮是周王朝设立的周王之下处理国政的最高权力机关，番生的职责既管理公族，又总管两个执政机构卿事寮、大史寮，显然其地位尊贵，权力显赫，是总管百官的最高行政长官。《毛公鼎》曰：“今余佳肇丕先王命，命女辟我邦我家内外，絜于小大政，鬯朕立。”^④即命毛公治理邦国内外之事。又曰：“已曰彼兹卿事寮、大史寮于父即尹。命汝鞮嗣公族，季参有嗣小子、师氏、虎臣，季朕褻事，目乃族干吾王身。”^⑤毛公所掌管的除邦内外、家内外以外，还主管公族，司徒、司马、司空三有司，以及小子、师氏、虎臣等侍从副官，此外还管理“褻事”，即周王生活起居等近身诸吏。毛公的地位与番生相当，他们虽然都不称宰，但他们的共同特点是权力高度集中于一人之手，

①王先谦：《荀子集解》卷五《王制》，中华书局1988年版，第170页。

②沈约注：《竹书纪年》卷下《周武王》，中华书局1985年版，第40、42页。

③罗振玉：《三代吉金文存》9.37.1。

④陈汉平：《西周册命制度研究》，第341页。

⑤罗振玉：《三代吉金文存》4.46.2。

总管两寮、公族及邦内外、家内外之事，其权限远远超过前此历代王朝职官，颇近于后世的宰相，与《周礼》天官冢宰总摄百官又兼管宫中诸事十分切合。因此，从文献记载和金文材料分析，《周礼》设立的冢宰一职是反映了西周中晚期以后的实际情况。

另外，在《左传》中还出现了少宰、左宰、右宰之称。《左传·成公十五年》：“向带为大宰，鱼府为少宰。”《左传·襄公二十三年》：“故公钜氏富，又出为公左宰。”《左传·襄公二十六年》：“告右宰穀。”这些是春秋以后诸侯国中设置的宰职，非西周宰官。

综上所述，“宰”之初义为从事宰割、烹饪膳羞等厨房事务者，地位低微；逐渐成为掌管王室内外事务的总管家，官秩爵位隆升；后发展成为出入王左右，掌管国家行政机构、总摄百官的最高行政长官。考古资料殷墟卜辞及殷代金文表明，宰之官职最迟在殷代晚期已经出现。《周礼》中的宰官分别称为冢宰（大宰）、小宰、内宰、宰夫，其主司职能明确不同，在《诗经》、《仪礼》、《礼记》、《左传》、《国语》等文献中，都有冢宰（大宰）、宰夫的记载。在金文中职司“王家内外”、“传达宫中之命”、“出入王左右”的宰官统称为“宰”，其职能相当于《周礼》中大宰、小宰、内宰、宰夫；西周金文中未出现“大宰”职官名称，但东周列国之彝器的金文中记有“大宰”职官；冢宰也未见于西周金文，然西周中晚期金文中的毛公、番生等人的职能与《周礼》的冢宰颇为相似，皆统帅百官，主司王家内外。可见，宰官是在西周中期开始，在政治生活中越来越起重要作用，地位明显上升，成为权重大臣。虽然《周礼》中各种宰官在职官名称上与考古资料未见相对应的称呼，但在职能上，总管王家内外、传达宫中之命、统摄百官这些主要职能都能在西周中晚期以后的考古资料中得到证实，所以《周礼》中关于宰官的记载是反映了西周中晚期以后的职官制度。

2. 膳夫

膳夫在《周礼》中是食官之长，《周礼·天官·序官》膳夫职郑

玄注：“膳夫，食官之长也。”《周礼》中膳夫的职能主要为：一是掌管庖人、内外饗、亨人、醢人、醢人、酒人、浆人、饔人等职官制作饮食膳羞，为王室和祭祀等提供食品；二是在王与群臣燕饮时为献主；三是掌管王室用于致福、颁赐、稍事的食物。在先秦其它文献中，为主饮食之官或为燕饮时献主的职官有膳宰、宰夫、太宰，然而在西周中后期的金文中有善夫职官，而未见膳夫职称。因此关于膳夫一职的名称、职司等，在西周职官制度研究中，也是聚讼纷纭。到目前为止，学术界对膳夫一职的争议归纳起来主要有两种观点：一种是认为金文中的善夫与文献中的膳夫不同，持这种观点的学者主要是以为金文善夫的职司与《周礼》膳夫相距甚远^①；另一种是认为金文善夫即是膳夫，且认为文献中膳夫与膳宰、宰夫常相混用^②。为对膳夫一职有较系统的考释，在此搜集众多文献记载与考古材料，将金文中的善夫与文献记载中的膳夫、膳宰、宰夫进行一对比分析研究，以对膳夫的名称、职能、地位、从属关系等进行历史的考察。

(1) 金文善夫的职能、地位相差悬殊

金文善夫，善字作“𩇛”。记述善夫职的铜器到目前为止约二十余器，大多出自陕西的周原地区。为便于说明问题，在此将主要铜器的善夫金文列于表3。

-
- ① 斯维至：《两周金文所见职官考》，见《中国古代社会文化论稿》，第191页；黄然伟：《殷周青铜器赏赐铭文研究》，龙门书店有限公司（香港）1978年版，第153页；陈初生：《金文常用字典》，陕西人民出版社1987年版，第265页。
- ② 杨筠如：《周代官名略考》，见张亚初、刘雨《西周金文官制研究》，第167页；郭沫若：《周官质疑》，见《金文丛考》，北京人民出版社1954年版，第75—76页；徐宗元：《金文中所见官名考》，见张亚初、刘雨《西周金文官制研究》，第186页；杨树达：《善夫克鼎再跋》，见《积微居金文说》，中华书局2004年版，第45页。

表3 西周有关善夫的金文

器名	金文	参考资料
善夫大克鼎	王乎尹氏册令善夫克。王若曰：克，昔余既令女(汝)出内(入)朕令，今余佳鬯鬯乃令……	《憲斋集古录剩稿》5.1
善夫克钟	尊奠王命。	《三代吉金文存》1.23
善夫小克鼎	王才(在)宗周。王命善夫克舍令于成周適正八师之年，克乍(作)朕皇且(祖)厘季宝宗彝。	《三代吉金文存》4.28.1-31.1 同铭七器
善夫克盨	王才(在)周康穆宫。王令尹氏友、史趁典善夫克田人。	《三代吉金文存》10.44.2-45.1
善夫梁其簋	善夫梁其乍(作)朕皇考惠中皇母惠妣罍簋。	《商周金文录遗》164
善夫梁其钟	天子尸月事梁其身邦君大正。	《商周金文录遗》3
善夫吉父鬲	善夫吉父乍(作)京姬罍鬲。	《商周金文录遗》111
善夫吉父匝	善夫吉父乍(作)旅匝。	《商周金文录遗》173
善夫吉父盂	善夫吉父乍(作)盂。	《考古》1959.11
此鼎、此殷	王才(在)周康宫禘宫。且，王各(格)太室，即立(位)。司土毛叔右此入门立中廷。王乎史罍册令此曰：旅邑人，善夫易女玄衣、黼屯、赤市、朱黄、纁旅(旂)。	《文物》1976.5
善夫伯辛父鼎	善夫伯辛父作罍鼎。	《文物》1976.5
善夫旅伯鼎	善夫旅伯作毛中姬罍鼎。	《文物》1976.5
善夫山鼎	王在周各图室。南宫乎入右善夫山人门立中廷，北向。王乎史棗册命山。王曰：山，令女官鬯饮献人于鬯。用作鬯司贮。	《文物》1965.7

(续表)

器名	金文	参考资料
匡殷	佳正月初吉壬申,蔡大善夫趨乍(作)其饒匡,其万年眉寿无疆,子孙永宝用之。	《考古》1989. 11
师晨鼎	王才(在)釐周师录官。旦,王各(格)大室,即立(位)。司马共右师晨入门立中廷。王乎作册尹令师晨,正师俗嗣邑人佳小臣、善夫、守友、官犬,采奠人、善夫、官守友。	《掇古录金文》3. 2. 21
大殷盖	王乎吴师召大、易趨嬰里,王令善夫豕曰:余既易大乃里,嬰宾豕章帛束。嬰令豕曰天子:余弗敢齎。豕以嬰履大易里。	《三代吉金文存》9. 25. 2 又 9. 26. 1
大殷鼎	王才釐偃官,大以(与)毕(厥)友守。王卿(嚮)醴。王乎善夫驶召大以(与)厥友人攷。	《三代吉金文存》4. 32. 2 - 33. 1 同铭二器
鬲从盨	……毕(厥)友鬲从善夫……	《周金文存》3. 152

根据表 3 中的善夫金文,以及张亚初、刘雨对西周金文的断代研究^①,善夫是西周出现的新官职,它出现的时间是西周中期,西周前期还没有发现。

从表 3 可见,不同善夫的职能不同,归纳起来主要为三方面:一是掌管王室饮食,如《善夫山鼎》、《此鼎》、《此殷》、《师晨鼎》等,这同于《周礼》文献中膳夫的基本职能;二是整顿八师,如《善夫小克鼎》;三是出入王左右,传达王命,如《大殷盖》、《善夫大克鼎》、《善夫克钟》等。第二、第三种职能说明善夫已经越出膳夫掌管食饮膳羞的职能,而参与军事、政治活动了。概括而言,金文中善夫的职责是主管饮食,并兼掌政务。

金文中善夫的职能不同,必然会导致其地位、爵位的不同。

^①张亚初,刘雨:《西周金文官制研究》,第 42 页。

《周礼》膳夫一职,有上士二人、中士四人、下士八人。其职责:“掌王之食饮膳羞,以养王及后世子。”金文中的善夫有的地位与《周礼》膳夫相合,如《善夫山鼎》中“官司饮献人”的善夫,《师晨鼎》、《此殷》和《此鼎》中与邑人并列的善夫等。而出入王左右,具有军事与政治职能的善夫克、梁其等则地位显赫,是朝中重臣。《善夫克鼎》是在光绪十六年(1888年)出土于陕西扶风法门寺,同时出土的铜器达一百二十余件之多。善夫克拥有如此之多的青铜礼器群,并且能代王到成周去整顿八师,《克钟》还称他“尊奠王命”,他的权势是可以想见的。善夫克是厉王或宣王时的重臣。梁其壶、梁其钟是1940年扶风法门寺出土的青铜器群之一。《梁其钟》铭文:“天子尸月事梁其身邦君大正。”“大正”即大官,其地位也是很一般。善夫梁其是宣王或幽王时的重臣。陈汉平在《西周册命制度研究》书中,通过册命金文与服赐物的比较,认为善夫克之赐物不同于善夫山,亦不同于《此鼎》受命职“旅邑人善夫”。而善夫山与此两人命服相同,略当于《周官》膳夫职,爵位在上士一级。故善夫克之爵位当高于《周礼》膳夫的上士爵。由此可知“官职同名‘善夫’者,其爵位可有尊卑高低不同,其等级不必一律相同”^①。李学勤在《从金文看〈周礼〉》一文中也说:“金文的善夫有的与此相合,如《膳夫山鼎》云‘官司饮献人’……还有的膳夫非常显赫,如膳夫克‘尊奠王命’,系朝中重臣。”^②可见,表3中青铜器皿上金文中的善夫,名虽同,但职能不同,相应的其地位、爵位也相差悬殊。

(2) 先秦文献中也有地位显赫的膳夫

除《周礼》以外,先秦文献中载有膳夫一职的主要是《诗经》、《左传》等。《诗经·小雅·十月之交》:“皇父卿士,番维司徒,家伯维宰,仲允膳夫。”郑玄笺:“膳夫,上士也,掌王之饮食膳羞。”又

^①陈汉平:《西周册命制度研究》,第302页。

^②李学勤:《从金文看〈周礼〉》,《寻根》,1996年第2期,第5页。

《诗经·大雅·云汉》：“旱既太甚，散无友纪。鞠哉庶正，疚哉冢宰。趣马师氏，膳夫左右。”毛传：“岁凶，年谷不登，……膳夫彻膳，左右布而不修，大夫不食粱，士饮酒不乐。”《诗经》记载的膳夫既是主饮食之官，同时膳夫与皇父卿士、冢宰、司徒、师氏等相提并论，也是权重大臣，其职司、地位已超出了《周礼》中的膳夫，当同于金文中的善夫克、善夫梁其。春秋以后类似膳夫是地位显赫的朝中权贵的记载在先秦文献中还有，例《左传·庄公十九年》载：“五大夫奉子颓以伐王。”五大夫之一的石速，其官职是膳夫，其大夫爵位超出了《周礼》膳夫的上士爵。因王“收膳夫之秩”，所以石速与之作乱。这事也见于《国语·周语上》。可见在《诗经》、《左传》中，也有膳夫既是饮食之官又是朝中权重大臣的记载。

(3) 先秦文献中膳宰的职能同于膳夫，而宰夫非膳夫

一是膳宰的职能同于膳夫。

在先秦文献中，《礼记》、《仪礼》、《左传》、《国语》等对饮食之官——膳宰都有记载。《礼记·文王世子》：

食上，必在视寒暖之节。食下，问所膳。命膳宰曰：“未有原。”

《礼记·玉藻》：

膳于君，有荤、桃、苽……皆造于膳宰。

《仪礼·燕礼》：

膳宰请羞于诸公卿者。……主人宾右拜送爵。膳宰荐脯醢，宾升筵。膳宰设折俎。

这些记载表明膳宰是掌管制作食物、进彻菜肴的食官。另外,在《礼记·文王世子》中有“若公与族燕,则异姓为宾,膳宰为主人”记载。即膳宰又是诸侯公卿与族人燕饮时的献酒主人。膳宰主管饮食以及作为献酒之主人的职能同于《周礼》膳夫职。膳宰与膳夫的官名不同,在于其服务对象不同,同时与之相关的爵位也不同。郑玄注《仪礼·燕礼》“膳宰具官饌于寝东”云:“膳宰,天子曰膳夫,掌君饮食膳羞者也。”贾公彦疏也认为:“以其天子有宰夫,兼有膳夫,掌君饮食;诸侯亦有宰夫,复有膳宰,掌君饮食,与天子膳夫同。”这里郑玄、贾公彦都认为膳宰职能同于膳夫,只是膳夫为天子饮食之官,而膳宰是掌诸侯国君饮食之官。因为膳夫为周王朝之饮食官,其爵位、地位也自然高于诸侯国之饮食官——膳宰。膳宰还兼管其它饮食事务。《左传·昭公九年》:“诸侯饮酒乐。膳宰屠蒯趋入,请佐公使尊。”这是指膳宰兼管国君的燕饮事务,与《周礼·天官·膳夫》“王燕食,则奉膳赞祭”的膳夫职责是一致的。由此可见,《仪礼》、《礼记》等文献中记载的膳宰职同于《周礼》膳夫,它们都是职掌饮食膳羞之官,在周王或国君与族人燕饮时,为献酒之主人。

二是宰夫非膳夫或膳宰。

长期以来学者多认为古代文献中膳夫或膳宰与宰夫诸职常相混用。《国语·周语》襄王十三年曰:“膳宰不致饩。”韦昭注:“膳宰,膳夫也,掌宾客之牢。”^①掌宾客牢礼之法的职官是宰夫,韦昭以宰夫职释膳宰,把膳宰(或膳夫)与宰夫职能混为一谈。清代以来的不少学者也都混淆膳夫或膳宰、宰夫等诸职。清胡匡衷认为膳宰亦通称宰夫,膳夫亦称为膳宰。清孙诒让甚是赞同此观点,并补充言:“膳夫,《大戴礼记·保傅》又谓之大宰。”^②斯维至先生在《两

^①上海师范大学古籍整理组校点:《国语》卷二《周语中》,第67、68页。

^②孙诒让:《周礼正义》,第25页。

周金文所见职官考》中说“善夫出纳王命，似与宰职相同”，并在注中引用胡匡衷、孙诒让的观点。^①郭沫若在考释金文善夫职能后认为：“今以克考之，则古之宰夫固已称善夫矣。余谓宰夫、膳夫均名善夫，而职有上下之别。”^②

要对周代官制中“宰夫”一职作历史考释，当先对文献中有关宰夫的记载作一梳理。

《周礼·天官·序官》云：“宰夫，下大夫四人。”即宰夫的爵位是下大夫。《周礼·天官·宰夫》：

掌治朝之法……以式法掌祭祀之戒具与其荐羞，从大宰而视涤濯。凡礼事，赞小宰比官府之具。凡朝覲、会同、宾客，以牢礼之法掌其牢礼、委积、膳献、饮食、宾赐之飧牵，与其陈数。

郑玄注：“荐，脯醢也。羞，庶羞，内羞。三牲牛羊豕具为一牢。委积，谓牢米薪刍给宾客道用也。膳献，禽羞俶献也。”可以看出，宰夫除其它行政职能外，有关饮食方面的职责为：一是按照祭祀仪式礼法掌管祭祀所用的脯醢、庶羞、内羞等祭食及其盛食器具等；二是在国家重大饮食活动中，按照牢礼之法（即饮食之礼法）掌管接待宾客、迎送宾客的各种饮食之礼，包括脯醢珍肴等食饮膳羞的数量和宴饮的规格。简而言之，《周礼》中宰夫的有关饮食职责是在饮食活动中掌管提供食物的礼法。除《周礼》之外，宰夫在《仪礼》、《礼记》、《左传》等文献中也都有记载。在《仪礼》中，宰夫出现最多的是《聘礼》、《公食大夫礼》、《有司彻》篇。《仪礼·聘礼》：

^①斯维至：《两周金文所见职官考》，见《中国古代社会文化论稿》，第191页。

^②郭沫若：《周官质疑》，见《金文丛考》，第75—76页。

宰夫朝服设飧。

宰夫彻几改筵……宰夫实觶以醴。……宰夫荐笾豆脯醢。……既致饗，旬而稍，宰夫始归乘禽，日如其饗饩之数。

又《仪礼·公食大夫礼》：

宰夫设筵，加席、几……凡宰夫之具，饌于东房……宰夫授醢酱荐豆，设黍稷膳稻。

《仪礼·有司彻》：

宰夫羞房中之羞于尸……宰夫自东房荐脯、醢……宰夫洗觶以升……宰夫荐枣、糗。

《仪礼》的《聘礼》、《公食大夫礼》皆是宾礼，它包括了致宾客食物礼——饗、飧，以及宴宾客的饮食礼——飧礼、食礼、燕礼。从《仪礼》的《聘礼》、《公食大夫礼》的记载看，宰夫不仅掌管致宾客食物礼的牢礼之法，还亲自进彻脯、醢、黍、稷等食物和几、筵、觶等食具。《仪礼》的《有司彻》记载的是祭礼，宰夫在祭礼中的职能不仅掌祭食礼法，也还亲自进彻脯、醢等祭食和食具。可以看出，《仪礼》的《聘礼》、《公食大夫礼》、《有司彻》中宰夫掌管提供食物和食具的礼法，这一职能是完全同于《周礼》记载的，而《仪礼》记载的宰夫亲自进彻食物和食具的职能则在《周礼》中未见记载，然这应是提供食物和食具礼法的具体化。《仪礼》是记载各种礼仪细节的文献，对宴饮活动的记载纤悉具体；《周礼》则是记载各种制度的文献，对职官的职掌叙述是简练而条例化。二书的这一特征使得同一职官的职能有详略差异，但没有质的区别，所以，总体而言宰夫在《仪礼》中的职能与《周礼》中的记载是一致的。我们不能因为宰夫在《仪礼》的宾礼、祭礼中亲自进彻食物和食具等职能，把宰夫说

成是膳夫。况且,《周礼》中的膳夫仅是为王膳食时进彻食物,并不像《仪礼》中的宰夫是在宾礼、祭礼中进彻食物和食具;而《周礼》所记载的在宾礼、祭礼中进彻食物和食具的是王后率领的六宫之人(如上文所述),并非是膳夫。

宰夫还是国君礼宾燕饮的献酒主人。《礼记·燕义》:

设宾主,饮酒之礼也。使宰夫为献主,臣莫敢与君亢礼也。

《仪礼》中多处记载了宰夫为礼宾的主人。《仪礼·燕礼》:

宾升自西阶,主人亦升自西阶。

郑玄注:“主人,宰夫也。宰夫,大宰之属,掌宾客之献饮食者也。”《仪礼·聘礼》谓燕则“宰夫献”,郑玄注:“为主人代公献。”可见,宰夫是诸侯国君礼宾燕饮时的献酒之主人。在先秦文献记载中,为献酒主人的还有膳宰和膳夫。在《礼记·文王世子》中有“若公与族燕,则异姓为宾,膳宰为主人”的记载,即国君与族人燕饮时,膳宰是献酒主人;又《周礼·天官·膳夫》:“王燕饮酒,则为献主。”王燕饮时,膳夫为献酒主人。宰夫、膳宰、膳夫虽都是献酒主人,但三者之间有一定区别:宰夫是国君礼宾燕饮活动如燕礼、聘礼时的献酒主人;膳宰是国君与族人燕饮的献酒主人;膳夫是王燕饮的献酒主人。我们不能因为三者都是献酒主人而把宰夫与膳宰或膳夫相混淆。《仪礼·燕礼》还载有“主人筵前献宾……膳宰荐脯醢,宾升筵,膳宰设折俎”。这里膳宰与宰夫(主人)同时出现,其职司有别,表明宰夫绝非膳宰,也非膳夫。《仪礼·聘礼》经记中也有多处并见宰夫与膳宰,更证实了宰夫与膳宰、膳夫职别。

《左传》中记载的宰夫则是宰杀六禽、六畜等动物类烹饪原料

并烹煮食物的食官。《左传·宣公二年》：

宰夫胹熊蹯不熟，杀之，置诸畚，使妇人载以过朝。

《左传·宣公四年》：

楚人献鼈于郑灵公。……宰夫将解鼈。

《左传·昭公二十年》：

宰夫和之，齐之以味，济其不及，以泄其过。

杨伯峻认为：“此宰夫即《周礼·天官》之膳夫。”^①《大戴礼记·保傅》：

古者胎教，王后腹之七月而就宴室……太宰持升而御户右。王后所求滋味者非正味，则太宰倚升而言曰：“不敢以待王太子。”

及太子既冠成人，……有亏膳之宰。

卢辩注：“太宰，膳夫也。”^②杨伯峻与卢辩都把宰夫、太宰注释为膳夫，显然有误。从《左传》记载的宰夫职能看，宰夫是宰割、烹煮食物的职官，相当于《周礼》中的庖人、亨人、内外饗，而非膳夫。至于《大戴礼记·保傅》中的太宰，就是大宰。因为大宰是王室内外之总管，管理王室饮食当然也是其职司，所以《大戴礼记·保傅》中的

^①杨伯峻：《春秋左传注》，第655页。

^②戴德：《大戴礼记》卷三《保傅》，中华书局1985年版，第29页。

“太宰”就是大宰而非膳夫；“亏膳之宰”也是指大宰。其实，太宰（大宰）、宰夫、膳夫（膳宰）都是掌管饮食的职官，他们在职能上有关联。如前文所述，宰官初为宰割、烹饪膳羞的厨师，后逐渐成为王室内外的总管家，西周中晚期以后发展为出入王者左右、总摄百官的最高行政长官。正因为宰官初为食官，具有从事或掌管饮食的职能，所以在先秦文献的记载中，作为行政长官的太宰、宰夫也具有掌管或从事饮食的职能。事实上春秋战国以后还设宰官主管饮食事务。秦始皇统一六国建立历史上第一个统一的封建王朝后，列卿分职，在奉常（主管宗庙祭祀礼仪）下设太宰^①，掌管饮食；汉代在太常下设太宰，为主熟食之官^②。后世注家忽视了宰官所具有的饮食方面的职能，往往将先秦文献中从事相关饮食活动的宰官误释为膳夫，从而把太宰、宰夫、小宰等宰官与膳夫或膳宰混为一谈，其失在于对其源流区析不清。由此而论，虽然《仪礼》、《礼记》、《左传》等经籍中的宰夫职能主要是掌管饮食，但它并非是膳夫或膳宰。

（4）金文善夫同于文献记载的膳夫而别于宰官

综观先秦文献所记，膳宰职能同于膳夫，而宰夫、小宰、大宰皆具有掌管饮食方面的职能，但与膳夫有别。膳夫最初的最基本的职能是掌管王的膳羞以及祭祀宴饮时有关膳食的事项，其地位不高，如《周礼·天官·序官》所记，“膳夫上士二人，中士四人，下士八人”。后来，由于这些人处于君侧，与周王关系密切，成为国王的亲信，逐步超出了他们原来的职掌，而经常参与一些政务活动，地位日益显得重要起来。《诗经·小雅·十月之交》和《诗经·大雅·云汉》中的膳夫都是参与政务活动的地位显赫的重臣。可见先秦文献记载中的膳夫也具有等级地位的差别，这同于金文善夫。

^①司马迁：《史记》卷二十八《封禅书》，第1378页。

^②班固：《汉书》卷十九上《百官公卿表》，中华书局2002年版，第726页。

所以说,文献记载的膳夫同于金文中的善夫,至于“膳”与“善”之字形不同,是文字发展过程中形声化的结果。膳,善也。郑玄注《周礼·天官·序官》指出:“膳之言善也。今时美物曰珍膳。”这道出了从“善”发展成为“膳”的变化过程。西周金文的“善”有妥善、成功、饮食膳羞及人名等意义^①,东周以后,其他意义的善仍作“善”,饮食膳羞之“善”有加“肉”旁写作“膳”。如齐侯敦铭“齐侯作朕寡圉孟姜膳敦”,字形作“𩚑”。自此,“善”与“膳”逐渐分道扬镳。文献中与饮食有关的“善”字,经汉儒及以后各代儒师之手均加上“肉”旁,写作“膳”。《说文·肉部》:“膳,具食也。从肉善声。”这就是据汉时语为说。1957年7月甘肃武威汉墓出土了九篇《仪礼》简册。甲本《燕礼》“小臣戒与者,善宰具官选于寝东”,“小臣自作阶下北面,请执幕者与羞善者”之膳均写作“善”;“宾坐祭立卒觶,不拜,膳觶也”,“宾降洗象觶,升酌膳”之膳均写作“膳”。^②而现在我们看到流传下来的《仪礼》,各种版本均写作“膳”。正是这种原因,尽管像《诗经》这样成书年代较早的书也毫不例外。由此可推断,金文中的“善夫”就是文献中的“膳夫”。金文善夫是有等级的,有地位较高可以出纳王命、整顿八师的善夫,《诗经》中的仲允等膳夫大概就是指这类善夫;金文善夫有地位与小臣、邑人等齐同主管王室与礼仪性活动中食饮膳羞的善夫,这与《周礼》、《仪礼》、《礼记》中的膳夫或膳宰相当。职司食饮膳羞是膳夫的基本职能,参与政务、军事活动则是由于膳夫是天子近臣,经常出没于天子身边,成为天子的亲臣,得到天子的宠爱,因而,膳夫渐渐在政治上具有优势。事实上,正是因为膳夫具有政治优势,所以膳夫出身的伊尹和易牙分别成为商汤和齐桓公时期的权重人物。凡是在王左右之各种职官,经常有兼管政务的情况。大宰从总管王室内外的职官

^①陈初生:《金文常用字典》,陕西人民出版社1987年版,第265页。

^②甘肃省博物馆,中国科学院考古研究所:《武威汉简》,文物出版社1964年版。摹本《燕礼》简一、简五、简二十一、简三十八。

而成为总摄百官的最高行政长官,而膳夫是从掌管王室食饮膳羞成为出入王左右而兼管政务。但我们也不能因为看到他们兼管政务而忽视他们基本职务上的差别,把大宰、小宰、宰夫等宰官与膳夫或膳宰混杂不分。

(三)《周礼》食官制度与西周食官制度的一致性

通过将先秦文献所记载的食官与金文对照分析比较、考证,得出:《周礼》食官制度中的冢宰(大宰)、小宰、宰夫、膳夫、内饗、外饗、泽虞、场人、牛人、圉人、廩人等 11 种食官在金文中能找到相对应的职官,这说明这些职官在西周职官制度中是存在的。金文中的这 11 种职官占《周礼》食官机构 50 种职官的五分之一多,分别属“天官”、“地官”系统。从职能来说,冢宰、小宰、宰夫是控制饮食开支、安排国家重大宴饮活动的食官,膳夫、内饗、外饗是掌管烹饪食物的食官,泽虞、场人、牛人、圉人、廩人是提供谷物、蔬菜瓜果、牲畜禽兽等烹饪原料的食官。虽然这 11 种职官中没有掌管饮食保健、餐饮服务的职官,但它们的职能已涵盖了制作饮食过程的主要环节,从安排宴饮活动制订饮食开支,到提供主食、菜肴的动植物烹饪原料,再到割烹煎和制作食物,形成了一个相对完整的食物烹饪制作过程。能在出土的零星的金文材料中找到如此多的职官,与《周礼》食官机构相对应,如果我们把它说成是偶然的巧合显然是牵强的,这只能证实《周礼》一书在成书时是参照了西周的职官实况,所记录的主要是西周职官制度。《周礼》食官制度与西周食官制度在相当程度上具有一致性,说明《周礼》食官制度所记录的主要是西周食官制度。

第三节 系统严密的《周礼》食官制度

一、食官制度的构成

(一)完善的食官体系

《周礼》食官制度,是指《周礼》中的食官及其职能构成的严密完善的体系。此食官制度中的职官,不仅是指从事饮食制作的食官,还指掌管饮食活动相关事务的其他职官,包括掌管制定国家饮食政令、控制饮食开支、安排国家重大宴饮活动,选取饮食原料,制定食疗保健菜谱,烹调加工饮食,提供宴饮服务的职官,他们的职责涵盖了饮食活动的全过程。按照食官体系中人员的职能,可分为以下三个层次:

上层是职掌饮食政令、控制饮食开支、安排国家重大宴饮活动的食官系统的行政长官,即大宰、小宰、宰夫。

中层是掌管饮食活动各方面(包括食物原料的采购、膳食的加工制作、宴席的设计和餐饮服务等)的专业职官,即膳夫、庖人、内饗、外饗、亨人、甸师、兽人、渔人、鳖人、腊人、食医、疾医、疡医、酒正、酒人、浆人、凌人、笱人、醢人、醯人、盐人、冪人、牛人、羊人、鸡人、犬人、川衡、泽虞、圉人、场人、廩人、舍人、仓人、舂人、饔人、藁人、郁人、鬯人、司尊彝、司几筵、量人、大行人、司仪、掌客、陶人、瓶人、梓人。

底层是从事烹饪加工、饮食服务等具体事务的为数众多的各种专业技术人员,是各种专业职官的属员,即供官员召唤使役的徒、奚等,如膳夫属下有徒120人,渔人属下徒为300人,酒人、浆人属下分别有奚300、150人……他们分别是具有专业特长的劳动者,在各自的专业职官管理下,从事各种与饮食活动相关的专业技术

劳动。

上述食官体系的三个层次在职官及属员人数上是呈金字塔形的,上层3个宰官,中层47个专业职官,下层是数千人的专业技术劳动者。在这三个层次中,下层技术员工各自受中层专业职官控制,中层专业职官都受上层宰官的支配,因而这是一种纵向垂直型的管理。然而,《周礼》食官体系中的中层专业职官不仅受上层宰官的支配,同时又受各个职官系统的行政长官支配。因为《周礼》食官体系中的职官虽然主要集中在《天官》中,但还有部分分布在《地官》、《春官》、《夏官》、《秋官》、《冬官》中,可以说《周礼》六个职官系统,都有属于食官体系的职官(见表4)。

表4 食官体系的职官在“六官”中的分布

职官系统	食官体系中的职官	官职数
天 官	冢宰、小宰、宰夫、膳夫、庖人、内饔、外饔、亨人、甸师、兽人、渔人、鳖人、腊人、食医、疾医、疡医、酒正、酒人、浆人、凌人、笱人、醢人、醯人、盐人、冎人	25
地 官	牛人、川衡、泽虞、圉人、场人、廩人、舍人、仓人、舂人、饔人、稟人	11
春 官	郁人、鬯人、鸡人、司尊彝、司几筵	5
夏 官	羊人、量人	2
秋 官	大行人、司仪、掌客、犬人	4
冬 官	陶人、瓶人、梓人	3
合 计		50

这六个系统之间是一种横向并列的关系,系统内的职官分别

受其系统的行政长官即大宰、大司徒、大宗伯、大司马、大司寇、大司空的支配和控制,这样除天官系统的食官外,分布在其它职官系统的食官机构的职官不仅受大宰支配,还分别受大司徒、大宗伯、大司马、大司寇、大司空的支配和控制,而大司徒、大宗伯、大司马、大司寇、大司空又都受控于大宰。可见,《周礼》食官体系的管理是双重的,既有纵向的上下直接支配,又有横向间接的控制,而最终食官机构的所有职官又都受大宰统御。食官体系的结构层次、管理方式表明,《周礼》食官体系是缜密完善的。

(二) 庞大的食官机构

《周礼》食官制度中,与饮食活动有关的职官有 50 种,每个职官的爵秩不同,其属员人数也不等,见表 5(表 5 中的 47 种职官,未包括《冬官考工记》中的职官)。表 5 中,卿(上大夫)、中大夫、下大夫、上士、中士、下士为不同爵秩的职官,其人数较少。府、史、胥、贾、奄、女是各职官下无爵的小官吏,其人数较多。府是职司保管文书及器物之官员;史是作文书之官员;胥是徒之长;贾是主管购买的官员;奄是宫中的宦官;女指女酒、女浆、女筮、女饘等女奴中有才智者,是奚之长。例如《周礼·地官·序官》载:“饘人,奄二人,女饘八人,奚四十人。”郑司农云:“饘人,主炊官也。”饘人就是掌职炊煮米饭的官员。表 5 中人数最多的是徒和奚,徒、奚都是供官员召唤使役者,其中奚为女奴。从表 5 的合计栏可见,有 13 种职官的属员超过了百人,像职掌割烹煎和之事的内饗、外饗及属员人数分别为 128 人,两者共计 256 人;制作各类酒的酒人属员人数达 340 人。47 种职官及属员人数总计为 3794 名。必须指出的是:表 5 中每种职官及属员数,仅是按《周礼》中明确记载的数字计算的,像大宰、小宰、宰夫及大行人、司仪职官中仅统计的是这 5 种职官数,其府、史、胥、徒等属员因《周礼》记载不明确而未被统计;场人、川衡的人数只是按每场和每大、中、小川统计的单位数,不是所有场和川的人员总数;陶人、瓶人、梓人的人数因《周礼》中缺乏记载

而未被统计。因此,按照《周礼》文字记载推测的食官机构的人员总数肯定超过了按《周礼》明确记载数字的统计数 3794 名,而后者仍能体现《周礼》食官机构规模之庞大。

表 5 食官机构中职官及属员人数

职 官	卿	中大夫	下大夫	上士	中士	下士	贾	府	史	胥	徒	奄	女	奚	合计
大宰	1														1
小宰		2													2
宰夫			4												4
膳夫				2	4	8		2	4	12	120				152
庖人					4	8	8	2	4	4	40				70
内饗					4	8		2	4	10	100				128
外饗					4	8		2	4	10	100				128
亨人						4		1	2	5	50				62
甸师						2		1	2	30	300				335
兽人					4	8		2	4	4	40				62
渔人					2	4		2	4	30	300				342
鳖人						4		2	2		16				24
腊人						4		2	2		20				28
食医					2										2
疾医					2										2
疡医						8									8
酒正					4	8		2	8	8	80				110
酒人												10	30	300	340
浆人												5	15	150	170
凌人						2		2	2	8	80				94
笱人												1	10	20	31
醢人												1	20	40	61
醯人												2	20	40	62
盐人												2	20	40	62
冪人												1	10	20	31
牛人					2	4		2	4	20	200				232
川衡						20			7	18	200				245

(续表)

职 官	卿	中大夫	下大夫	上士	中士	下士	贾	府	史	胥	徒	奄	女	奚	合计
泽虞					4	8		2	4	8	80				106
囿人					4	8		2		8	80				102
场人						2		1	1		20				24
廩人			2	4	8	16		8	16	30	300				384
舍人				2	4			2	4	4	40				56
仓人					4	8		2	4	4	40				62
舂人												2	2	5	9
饔人												2	8	40	50
廩人												8	16	5	29
郁人						2		2	1		8				13
鬯人						2		1	1		8				12
鸡人						1			1		1				6
司尊彝						2		4	2	2	20				30
司几筵						2		2	1		8				13
量人						2		1	4		8				15
羊人						2	2		1		8				13
犬人						2	4	1	2		16				25
大行人		2													2
司仪				8	16										24
掌客				2		4		1	2	2	20				31
总计															3794

二、食官制度的特点

食官制度不仅是《周礼》职官体系的一个组成部分,而且以其职官机构的规模和排序、职官在政治和宗教方面的职能,显示了它在职官体系中的重要地位。

(一) 职官排列以食官为先,以食为重

《周礼》食官制度是《周礼》职官体系的一个重要组成部分。首先,就职官规模而言,食官机构有 47 种职官(仅表 5 而言),职官及属员人数为 3794 名,占《周礼》职官系统(除已散佚的《冬官》外)

347种职官的13.5%，超过了八分之一，几乎达到了《周礼》天、地、春、夏、秋等各个职官系统的规模。在天官系统中，天官共有职官63种，而属于食官机构的职官达25种，占天官职官总数的40%；天官系统的职官及属员人数为3855名，而其中食官机构的职官及属员人数为2311名，占天官总人数的60%。这几组数字比例，充分表明了食官机构不仅在天官系统而且在整个《周礼》职官体系中占有相当大的分量，这从一定程度上反映了食官制度在职官体系中的重要地位。难怪外国学者弗里德里克·J·西蒙在《中国思想与中国文化中的食物》一文中感叹道：“在世界各地，皇室通常都有配备精良的人员专营饮食与烹饪，而中国的皇室对这一点似乎是不同寻常地关注，也许这进一步反映了在中国食物的重要性。在古典时代，王室一家就拥有近60%的宫内人员，即共有2271人（按：统计数字有差异）掌管饮食之事，其烹饪才能之高给人以深刻印象。”^①

其次，从职官的排列、分布看，与饮食有关的职官虽然分布在各大职官系统，但食官主要集中在天官系统，而且有冢宰（即大宰）直接领导。天官居“六官”之首，冢宰是总御百官之长，正如郑玄所言：“像天所立之官。冢，大也。宰者，官也。天者统理万物，天子立冢宰使掌邦治，亦所以总御众官。”所以说将食官主要集中在天官系统，由统御百官的冢宰掌管，意味着食官制度在《周礼》六大职官系统中处于居首的重要地位。尤为重要的是，食官在天官职官系统的63种职官中被排在前列，大宰、小宰、宰夫、宫正、宫伯之后，即自第6种职官膳夫始直到第29种职官冢人为止，基本都是食官（除医师、兽医两种医官外）。贾公彦对天官中63种职官的排列阐释得很明确：“自大宰至旅下士总驭群职，故为上首。自此宫正

^①尤金·N·安德森著，马嫫、刘东译：《中国食物》，江苏人民出版社2003年版，第265页。

以下至夏采六十官,随事缓急为先后……自膳夫至腊人,皆供王膳羞、饮食、饌具之事,人之处世,在安与饱。”可以看出,在《周礼》职官系统中,食官机构的职官所职掌的事被认为是“急事”、“重事”,所以被排在前列。这种以食官为先、以食官为重的排列,是先秦社会“民以食为天,国以民为本”思想的具体贯彻。“以食为天”的思想在先秦其它文献中都有体现,如《尚书·洪范》:

八政:一曰食,二曰货,三曰祀,四曰司空,五曰司徒,六曰司寇,七曰宾,八曰师。

《礼记·王制》:

八政:饮食、衣服、事为、异别、度、量、数、制。

《论语·尧曰》:

(孔子谓周代)所重:民、食、丧、祭。

《墨子》:

且夫食者,圣人之所宝也。^①

所以史学家、思想家司马迁写道:“王者以民人为天,而民人以食为天。”^②这充分说明,在古代,学者、统治者都已认识到食物供给是国家最为重要的大事,是维护帝王统治之物质基础之一。然而

^①吴毓江:《墨子校注》卷一《七患》,中华书局1993年版,第37页。

^②司马迁:《史记》卷九十七《酈生传》,第2694页。

与《周礼》相比,《尚书》、《礼记》等文献中的“以食为先,以食为重”的思想乃是理论表述,而《周礼》已将它落实到制度层面,落实到职官的职责中。在《周礼》中,食官职掌的事务被认为是“大事”,如《周礼·天官·小宰》在明确小宰职责时说:“以官府之六属举邦治:一曰天官,其属六十,掌邦治,大事则从其长,小事则专达。”郑玄注:“大事从其长,若庖人、内外饗与膳夫供王之食。”由此可见,《周礼》职官体系以食官为先、以饮食为重,是因为它把食官制度、饮食制度作为安邦治国的重要典章制度。

(二)以食论政,食政交融

以饮食来谈道论政或以饮食之道隐寓治世之道,这在《周礼》食官制中是很明显的。食官制的最高长官冢宰(即太宰,大宰)的职官名就是以兼通饮食之道与治世之道而演化过来的。郑玄注《周礼·天官·冢宰》云:“冢,大也。宰者,官也。天者统理万物,天子立冢宰使掌邦治,亦所以总御众官。”“宰”本是指从事宰割、调和膳食者,在《左传》、《仪礼》等先秦经籍中的宰夫和膳宰,都是主饮食之官。然而《周礼》用“冢宰”(即大宰)来命名居众官之首的长官,寓喻着冢宰应像调和膳羞一样来调和众官,以佐王治邦国。正如贾公彦在《周礼·天官·冢宰》疏中所说:“‘宰’者,调和膳羞之名,此冢宰亦能调和众官,故号大宰之官。”这是以调和膳羞之道来隐寓冢宰治理众官之道。在商周时期,乃至春秋战国,以烹调饮食来谈道论政已成为一种普遍现象。老子曾说过“治大国若烹小鲜”。《韩非子·解老》解释得非常清楚:“烹小鲜而数挠之则贼其泽,治大国而数变法则民苦之,是以有道之君贵静,不重变法,故曰:治大国者若烹小鲜。”^①《老子》又曰:“味无味。”王弼注:“以恬淡为味,治之极也。”韩非子的解释与王弼的注显然是用烹饪原理来阐述道家无为治民的原则。孔子曾叹道:“觚不觚,觚哉!觚

^①陈奇猷校注:《韩非子集释》,上海人民出版社1974年版,第335页。

哉!”何晏注:“‘觚哉!觚哉!’言非觚也,以喻为政不得其道则不成。”即是以饮酒器具“觚”隐喻政治。《诗经》中有关烹饪的诗句也被经学家解释为治民之道。《诗经·桧风·匪风》:“谁能亨鱼,溉之釜鬻。”毛传:“亨鱼烦则碎,治民烦则散。知亨鱼,则知治民矣。”孔颖达疏:“亨鱼治民俱不欲烦。知亨鱼之道,则知治民之道。言治民贵安静。”又《诗经·商颂·烈祖》:“亦有和羹,既戒既平。”郑玄笺:“和羹者,五味调,腥熟得节,食之于人性安和,喻诸侯有和顺之德也。”春秋时齐国政治家晏婴是先秦时期以食论政、以烹饪原理阐述治国之道最为具体而透彻的。他借烹饪以阐述君臣政治协作,认为君主治民需宰夫调和,曰:

和如羹焉,水、火、醯、醢、盐、梅,以烹鱼肉,焯之以薪。宰夫和之,齐之以味,济其不及,以泄其过。君子食之,以平其心。君臣亦然。君所谓可而有否焉,臣献其否以成其可;君所谓否而有可焉,臣献其可以去其否。是以政平而不干,民无争心……先王之济五味、和五声也,以平其心,成其政也。……若以水济水,谁能食之?①

古人之所以以食论政,是因为政治家的最高术略在于协调各种政治势力与利益,而厨师的技术在于调和五味,两者之间形成了类比的条件,而引发类比的诱导因素则是两者之间的历史联系,因为作为政治、哲学概念的“和”与“五味调和”有直接的渊源关系。在历史上,还常有论者将治国喻为“调和鼎鼐”,将宰相称作“盐梅”。②这也不是偶然的。

“食政交融”,在《周礼》食官制度中主要表现为膳食管理之权

①《十三经注疏》整理委员会整理:《春秋左传正义》,第1400页。

②《十三经注疏》整理委员会整理:《尚书正义》,北京大学出版社1999年版,第253页。

依附于行政管理之权。一方面,《周礼》食官制中上层的大宰、小宰、宰夫既具有国家行政管理之权又控制膳食管理之权,政食不分。食官分散于“六官”之中,分别受辖于大宰、大司徒、大宗伯、大司马、大司寇、大司空等长官。这些长官最终又被最高行政长官大宰统御,大宰就成为集膳食管理与行政管理权力于一身的最高管理者。另一方面,在《周礼》食官机构中,处于中层的一些专业职官,也是膳食职能和政治职能集于一身者。食官之长膳夫,本是掌管王室的膳食官,《周礼·天官·膳夫》:“掌王之食饮膳羞,以养王及后世子。”但由于膳夫是天子近臣,经常出没于天子身边,往往成为天子的亲臣,得到天子的宠爱,因而,膳夫渐渐地政治上具有优势。《诗经·小雅·十月之交》、《诗经·大雅·云汉》里的膳夫仲允等,以及《左传·庄公十九年》的膳夫石速都是朝中权重大臣。西周金文中的善夫梁其为“邦君大正”;善夫克“出纳王命”、“逋正八师”、“尊奠王命”,并掌管近卫“虎臣”,更是集政治、军事等权力于一身的权贵。事实上,正是因为膳夫具有政治优势,所以膳夫出身的伊尹和易牙分别成为商汤和齐桓公时期的位高权重的人物。在《周礼》食官制中,除膳夫外,其它一些职官也具有政治职能。如掌管国家饮食礼仪的掌客兼管有关政治事务,《周礼·秋官·掌客》明确指出:“掌客掌四方宾客之牢礼、饩献、饮食之等数与其政治。”由此可见,《周礼》食官制度是先秦社会以食论政、食政交融的体现,是一种具体化、制度化的食政交融方式。

(三) 饮食与祭祀结合,食官兼有祭祀职能

先秦时期,“国之大事,在祀与戎”^①。周代统治者同夏商一样亦重视祭祀。《周礼·天官·膳夫》:“膳夫授祭,品尝食,王乃食。”郑玄注:“礼,饮食必祭,示有先也。”孔子说:“君赐腥,必熟而荐之。”“荐”即以食物祭先祖也。孔子还说:“虽蔬食菜羹瓜,祭,必齐

^①《十三经注疏》整理委员会整理:《春秋左传正义》,第755页。

如也。”^①这就是所谓食前必祭，祭后必食。《诗经·小雅·楚茨》：“以为酒食，以享以祀……诸父兄弟，备言燕私。”此谓天子诸侯祭毕而与族人燕饮。《尚书大传》：“宗室有事，族人皆侍终日，大宗已侍于宾奠，然后燕私。”^②这是祭毕而燕食族人者。祭祀常常通过食物来体现，以食品为祭品，并在祭礼结束后进行宴饮活动，祭祀活动与饮食活动紧密地联系在一起，可见我国自古以来祭祀与饮食密不可分。

在《周礼》食官制度中，饮食与祭祀的结合表现为食官职能与祭祀活动的密不可分，由此确立食官制度在祭祀等宗教活动中不可或缺的重要地位。它表现在两个方面：

一是食官制度的最高层管理者大宰、小宰、宰夫还掌管祭祀政令，并参与国家重要祭祀活动。《周礼·天官·大宰》：

（大宰）以八则治都鄙：一曰祭祀，以馭其神。以九式均节财用：一曰祭祀之式。

即大宰以八种法规治理所居之地，第一是祭祀，节制所奉祀的神祇。并以九种用财的法度来调节财用，其中第一是祭祀用财的法度。小宰职亦云：

以官府之六联合邦治：一曰祭祀之联事。凡祭祀，赞玉币爵之事、裸将之事。

即官府之中有六事皆联事通职，首先就是祭祀合办的事。在祭祀的时候，小宰还辅助大宰赞玉币和帮王者酌酒献尸灌地降神。宰

^①《十三经注疏》整理委员会整理：《论语注疏》，第137、135页。

^②伏胜：《尚书大传》卷三《康诰传》，第91页。

夫则是“以式法掌祭祀之戒具与其荐羞,从大宰而视涤濯”。宰夫按照祭祀的仪式礼法,掌管属官提供的祭祀器具与荐羞,并随大宰亲往监视祭器的洗涤。可见,掌管祭祀的财政开支,操办重大祭祀活动,检查祭祀礼器和荐祭食品,是三位宰官的重要职责,并且是首要大事。

二是食官制度中层的专职食官及其下属专业技术人员具有为各种祭祀活动提供荐羞之物的职责。例如掌管御膳的食官之长——膳夫的祭祀职责表现在:每天王者进朝膳食前祭祀时,膳夫捧牲肺供祭。王者食中饭、晚饭时,膳夫奉上包括朝食所剩余的菜肴,并切牲肉助王者供祭,即《周礼·天官·膳夫》:王日一举“以乐侑食,膳夫授祭”;“王燕食,则奉膳赞祭”;“凡王祭祀、宾客食,则彻王之胾俎”。又如庖人除了将新宰的六畜、六兽、六禽肉或制成的干肉供献给膳府用作王者的肴饌与王后世子的菜肴外,还供应丧祭的肴饌及祭祀用的四时特有的珍味,掌“共祭祀之好羞,共丧纪之庶羞,宾客之禽献”。职掌割烹煎和之事供应王室膳食的内饗也需参与祭祀活动中的烹调事务,“凡宗庙之祭祀,掌割烹之事”。而对于外饗来说,职掌祭祀食品的烹调是其首要职责,“外饗掌外祭祀之割烹,共其脯、脩、刑、臠,陈其鼎俎,实之牲体、鱼、腊”。根据《周礼》记载,食官机构的几乎所有职官,既有在王室的日常饮食活动、国家重大宴饮活动中提供膳食和餐饮服务的职责,又有在祭祀活动中相应地提供祭食和服务的要责。《周礼》食官制中的职官既是人职官员,又是神职人员,这昭示了食官机构的职官在祭祀等国家重大活动中的重要作用。

三、食官制度对中国饮食文化的影响

《周礼》食官制度通过排列职官,配备专业技术人员,明确职官职责范围,构建了一个庞大的食官机构和缜密完善的饮食管理体

系,以满足王室、官僚、贵族的日常膳食,以及朝会、祭祀、招待宾客等宴饮活动中的荐羞食品的需要。从食官制度的规模及食官在《周礼》职官系统中的排序,食官在政治、宗教活动中的重要作用等方面我们可以看出,《周礼》食官制度在《周礼》职官体系中处于相当重要的地位。《周礼》食官制度是先秦社会以食论政、食政交融、饮食与祭祀结合的一种范式,是中国封建社会食官制度之滥觞,秦汉以后历代职官制度中都有庞大的食官机构掌管王室饮食和国家重大宴饮活动。《周礼》所贯彻的重食思想,对中国饮食文化的发展具有深远的影响。

(一) 后世与烹饪饮食有关者多以太、宰、饗、膳等字命名

如上文所述,太宰(即大宰)、小宰、宰夫既是执掌国家政务的长官,又是食官机构中的高层食官,控制着食官机构,掌握着膳食管理权力,这种史实对后世影响深远。后世的“太”、“宰”两字除了用于宰制职称外,还常常用作食官名。秦始皇统一六国建立秦王朝后,列卿分职,在奉常下设太宰,《史记·封禅书》:“(高祖)悉召故秦祝官,复置太祝、太宰,如其故仪礼。”^①秦太宰是“主熟食官”。在少府(掌管皇帝私产和供应皇帝生活用品)下设太官令、丞,主御膳食;设太仓令主管贮藏国家粮食。汉以后历代大多承袭此制。汉代在太常下设太宰(是具食之官);少府下设太官(主膳食)、汤官(主饼饵)、导官(主择米)诸令丞及胞人(胞与庖同,主宰割)长丞;设太仓令丞(主谷货),属于治粟内史。^②南朝梁以后还在光禄寺下设太官署,掌供祠宴朝会膳食。^③

《周礼》中的内饗、外饗是职掌宰割、烹调之事的食官,以供王及王后之膳羞和祭祀之荐羞。郑玄注《周礼·天官·序官》云:“饗,割烹煎和之称。”《说文·食部》:“饗,熟食也。”后世凡掌烹调

^①司马迁:《史记》卷二十八《封禅书》,第1378页。

^②班固:《汉书》卷十九上《百官公卿表》,第726、731页。

^③魏徵,令狐德棻:《隋书》卷二十七《百官志》,中华书局1973年版,第755页。

者常以饗命名。初唐沈佺期的《白莲花亭侍宴应制》曰：“苑吏收寒果，饗人膳野禽。”^①沈佺期诗中的“饗人”泛指厨师。《新唐书·奸臣传上·李林甫》记载：“林甫每奏请，必先饗遗左右，审伺微旨，以固恩信，至饗夫御婢皆所款厚，故天子动静必具得之。”^②唐代杜甫《观打鱼歌》曰：“饗子左右挥霜刀，鲙飞金盘白雪高。”^③这《新唐书》里的“饗夫”和杜甫诗中的“饗子”都指厨工。另外，古文“雍”与“饗”相通，雍人即饗人，为掌宰割、烹调者。雍正为雍人之长。《仪礼·少牢馈食礼》：“雍人概鼎、匕、俎于雍爨。”郑玄注：“雍人，掌割亨之事者。”《仪礼·特牲馈食礼》：“宗人视牲，告充。雍正作豕。”郑玄注：“雍正，官名也。”雍人在后世仍沿用，如西晋潘岳《西征赋》曰：“雍人缕切，鸾刀若飞。”^④可见，“三礼”中的饗人、饗子、饗夫、雍人、雍正为后世沿用，成为厨师或厨工的别称。

膳夫在《周礼》中为食官之长，掌宫廷王室的饮食。膳夫之名后世一直沿用。唐杜甫《牵牛织女》曰：“膳夫翊堂殿，鸣玉凄房栊。”郭沫若的历史剧《屈原》第二幕写道：“上官大夫，你的任务，主要是在外面周旋，你须得叫膳夫庖人作好好的准备。”^⑤杜甫、郭沫若笔下的膳夫就是指掌管厨房烹调事务的厨师。

后世出现的食经（即记述烹饪方法与食谱的书）也有以“太官”、“膳夫”命名。例南朝梁时出现的《太官食经》五卷、《太官食法》二十卷（此书被收录在梁朝的《七录》中，早已佚亡，但在《隋书·经籍志》中提到此书）^⑥，还有传到日本的唐人杨晔的《膳夫经》

①沈佺期，宋之问撰；陶敏，易淑琼校注：《沈佺期宋之问集校注》，中华书局2001年版，第247页。

②欧阳修，宋祁：《新唐书》卷二百二十三《奸臣传上》，中华书局1998年版，第6345页。

③杜甫：《杜甫全集》，上海古籍出版社1996年版，第54页。

④瞿蜕园选注：《汉魏六朝赋选》，上海古籍出版社1979年版，第113页。

⑤郭沫若：《屈原蔡文姬》，人民文学出版社1998年版，第27页。

⑥魏徵，令狐德棻：《隋书》卷三十四《经籍志》，第1043页。

(此书在日本永观二年即公元984年呈献给圆融天皇的丹波康赖著《医心方》三十卷中提到过)^①等书,都是以“太官”、“膳夫”命名的。

(二) 掌供祭食一直是后世食官的重要职责

《周礼》食官制度中的职官除了负责提供满足王室贵族等统治者口腹之欲的食品外,还按专业特长,为祭祀供应各种祭品。这在后世也成为惯例。

从秦代开始设置的太官令,主御膳食,同时掌供祭食。

太官令掌膳羞割烹之事。凡供进膳羞,则辨其名物,而视食之宜,谨其水火之齐。祭祀共明水、明火,割牲取毛血牲体,以为鼎俎之实。朝会宴享,则供其酒膳。^②

自南朝梁开始设置的光禄寺(曾改为司宰寺、司膳寺),掌朝会、祭享等礼仪中的膳羞供应,具体事务由其所统的太官、珍羞、良酝、掌醢四署办理。在隋代以后的史书职官志中,明确记载了这四署之令、丞供应食品和祭品的双重职责(见《隋书·百官下》卷28、《旧唐书·职官三》卷44、《新唐书·百官三》卷48、《宋史·职官四》卷164、《元史·职官三》卷87、《明史·职官四》卷75、《清史稿·职官二》卷115)。如《新唐书·百官三》记载:

太官署:令二人,从七品下;丞四人,从八品下。掌供祠宴朝会膳食。祭日,令白卿诣厨省牲饗,取明水、明火,帅宰人割牲,取毛血实豆,遂烹。又实簠簋,设于饗幕之内。珍羞署:令一人,正八品下;丞二人,正九品下。掌供祭祀、朝会、宾客之

^①中山时子:《中国饮食文化》,中国社会科学出版社1992年版,第33页。

^②脱脱:《宋史》卷一百六十四《职官志》,中华书局1977年版,第3891页。

庶羞、榛栗、脯脩、鱼盐、菱芡之名数。良酝署：令二人，正八品下；丞二人，正九品下。掌供五齐、三酒。享太庙，则供郁鬯以实六彝；进御，则供春暴、秋清、醑醕、桑落之酒。掌醢署：令一人，正八品下；丞二人，正九品下。掌供醢醢之物：一曰鹿醢，二曰兔醢，三曰羊醢，四曰鱼醢。宗庙，用菹以实豆；宾客、百官，用醢酱以和羹。^①

另外，主管宫廷膳食的饮食机构尚食局在朝会、祭祀等重大宴祭活动时，与光禄寺共同提供祭祀食品。《旧唐书·职官三》卷四十四：

（尚食局）至大朝会飧宴，与光禄大夫视其品秩之差。其赐王公宾客，亦如之。诸陵月享，则视膳而献之。^②

食官提供食品和祭品的这种双重职责在中国延续了两千多年，直至清代。

（三）后世食官中常设食医

中国的药、食是同步产生而发展的。食物充饥养生，药物则防病、治病，它们都作用于人体。许多药物源于食物，而一些食物具有防病功能，尤其是饮食调配得宜，营养适度，不仅可以养生保健，而且可以防治疾病。因此，历代帝王都非常重视饮食养生，而“宫廷中食医机构与职官的设置，可追溯及《周礼》”^③。《周礼·天官·食医》的食官制中有食医两名，“掌和王之六食、六饮、六膳、百羞、百酱、八珍之齐。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

^①欧阳修，宋祁：《新唐书》卷四十八《百官志》，中华书局1975年版，第1247—1248页。

^②刘昫：《旧唐书》卷四十四《职官志》，中华书局1975年版，第1864页。

^③白寿彝：《中国通史》（第14册），第558页。

会膳食之宜,牛宜稌,羊宜黍,豕宜稷,犬宜粱,雁宜麦,鱼宜苽”。即食医专司宫廷饮食和齐及四季所宜。《周礼》食官制中另有“以五味、五谷、五药养其病”的疾医,“以五毒攻之,以五气(郑玄注:五气当为五谷)养之,以五药疗之,以五味节之”的疡医,即以醯酒饴蜜姜盐五味、麻黍稷麦豆五谷、草木虫石谷五药,调养、治疗百姓的疾病;以五谷调养体力,以五药治疗疡疮,以五味调节药效。

《周礼》食医制度为中国历史上食医制度及其职官设置的肇始。此后,历代皆设有食医制度与食医职官的设置。例如,唐代在主管御食的尚食局下设有食医八人。《旧唐书·职官志》卷四十二:

尚食局,奉御二人,直长五人,食医八人。奉御掌谨其储供,辨名数。直长为之贰。若进御,必辨其时禁。春肝,夏心,秋肺,冬肾,四季之月脾王,皆不可食。……食医掌主食王膳,以供其职。^①

至元代,统治集团性喜豪宴,对食医与食官特别偏重。自成吉思汗时就设有食医,如常普兰奚之曾祖父常资、祖父常兀迺,就先后担任成吉思汗宿卫兼典御膳。元世祖忽必烈对饮食卫生尤为重视,他“食饮必稽于《本草》”,并且还“按《周礼·天官》,有医师、食医、疡医分职而治行,依典故设掌饮膳太医四人,于《本草》内选无毒无相反可又食补益药味与饮食相宜,调和五味,及每日所造珍品御膳必须精制”。忽必烈设置执掌饮膳的太医四人负责宫廷的补养调护之术,饮食百味之宜,且有较为严明的规章制度,每日须将“所职何人,所用何物……标注于历,以验后效。”^②这有利于总结食

^①刘昫:《旧唐书》卷四十四《职官志》,第1864页。

^②忽思慧:《饮膳正要》,中国书店1985年版,第1—5页。

疗经验。出生印度的铁哥就是当时的饮膳太医之一,为忽必烈掌饗膳汤药,深得信赖。《元史·铁哥列传》云:“命掌饗膳汤药,日益亲密。”^①元初名医许国祯之母韩氏,亦曾以食医身份侍奉元世祖之母庄圣太后。忽思慧在元代延祐至天历年间也曾任饮膳太医。由于历代统治者重视食疗,设置食医职官,并要求饮膳太医记载食疗方的效果,因此出现了专门介绍饮食养生的食疗方书籍,如唐代孟诜的《食医心镜》、元代忽思慧的《饮膳正要》等,收集多种奇珍异馔、汤膏煎造食疗方,并介绍所载汤方的补益和治疗作用。随着各种食疗方书籍的传播,食医不仅在历代宫廷受到重视,而且在民间社会上影响越来越大。

^①宋濂:《元史》卷一百二十五《铁哥列传》,中华书局1976年版,第3075页。

第三章 平衡的饮食结构与膳食制度

所谓饮食结构,是指人们饮食生活中带有规律性和普遍性的各种食物的组合与排列。不同区域的人们的饮食结构是由一定自然地理环境下的食物资源和生产活动决定的。华夏民族早在新石器时期原始农业诞生起就形成了以谷物为主食、水陆动植物为辅食的饮食结构,区别于周围戎狄民族以动物肉为主食的饮食结构。夏商周三代时期,随着农业生产水平的逐渐提高,以谷物为主食的华夏民族的饮食结构得到了逐步的稳定、巩固。膳食制度是对人们食物品种、食物数量、饮食时间进行具体规定的一种制度。它是在饮食结构的基础上,随着人类饮食文明的进步而产生的饮食文化制度。在先秦时期,尤其是周代社会,人们的饮食结构、膳食制度是受等级制度影响,在饮食礼制的约束下定型并发展的。处在不同社会阶层的人们的饮食结构和膳食制度是有严格区别的,贫民、富民与中小官吏、贵族及王室的食物品种、食物数量、餐制等,受其政治地位、经济实力及宗法等级制度而约束的。《周礼》记载的是王室膳食及国家重大宴饮活动,因此它所反映的是社会最上层的饮食结构和膳食制度,是一种体现食者尊贵身份并以养生为目的的饮食结构和膳食制度。

第一节 阴阳平衡的饮食结构

《周礼·天官·膳夫》：

掌王之食饮膳羞，以养王及后世子。凡王之馈，食用六谷，膳用六牲，饮用六清，羞用百有二十品，珍用八物，酱用百有二十瓮。

这是膳夫提供给王室食用的食物，其中有食、饮、菜肴（即膳、羞、珍、酱），是《周礼》记载的王室饮食结构。然而，由于《周礼》记载简略，导致了后人对于这一代表先秦上层社会饮食结构的认识不清晰。在此，运用考古材料、自然科学知识，并结合先秦其它文献，对《周礼》饮食结构中的食物及其制作方法作一科学合理的考察，并由此论述先秦上层社会饮食结构的特点，这也是研究膳食制度的关键所在。

一、主食：六谷米饭

（一）膳食之主——六谷米饭

先秦时期的“食”是专指主食，如今之米、面制作的主食。《说文·食部》：“食，亼米也。从亼，亼声。或说亼皂也。”“食”字在甲骨文中像一个盛食物的器具，上面像器具的盖子，下面是“簋”的象形字，“簋”即古人盛五谷主食的器皿。而在小篆中，“食”字上面的盖子变作亼，下面的“簋”变成皂。段玉裁《说文解字注》：“亼，集也。集众米而成食也。皂者，谷之馨香也。”可见，“食”初义是表示馨香的米做成的主食。又《说文·食部》：“饭，食也。”则食也指主

食中的米饭。《周礼》中就是以“食”表示主食——米饭。《周礼·天官·膳夫》：“膳夫掌王之食饮膳羞，以养王及后世子。”郑玄注：“食，饭也。”《周礼》中食、饮、膳、羞并提，显然是将主食与饮料、菜肴区别而言的，且这食是指米饭。与此相类，《周礼·天官·食医》“掌和王之六食”、《周礼·地官·饔人》“共王及后之六食”、《周礼·地官·藁人》“掌共外内朝冗食者之食”中的“食”都是指米饭。

1. 原料——六谷

《周礼·天官·膳夫》中的“凡王之馈，食用六谷”和《周礼·天官·食医》的“掌和王之六食”，明确了王室的主食原料是“六谷”。

在先秦时期，主食原料除有“六谷”之说外，还有“百谷”、“九谷”、“五谷”之说。《诗经》、《尚书》、《春秋》、《老子》、《国语》诸文献中几乎全都是写成“百谷”（仅《国语》中有一处提过“五谷”）。《晏子》、《庄子》、《商子》等文献，既无“五谷”，也无“百谷”。“九谷”、“六谷”主要见于《周礼》一书。到了战国的诸子百家书中，就只能看到“五谷”了。最早出现“五谷”的是成书于战国初年的《论语·微子》，曰：“四体不勤，五谷不分。”到了战国晚期，《孟子》^①、《楚辞》、《管子》、《礼记·月令》、《吕氏春秋》等文献中比比皆是“五谷”。“五谷”也就逐渐成为后世对谷物的通称。从“百谷”、“九谷”、“六谷”到“五谷”，谷物数字的变小并不单纯地意味着先秦时期谷类作物种类的减少，因为人类早期人们对谷物的认识处在初级阶段，分类尚粗朴，“百谷”当是泛指人们食用的一切植物性食物，即除了谷物外，还包括了蔬菜、瓜果等。同时我们还应该认识到先秦人们对易于播种、产量高、口味适宜的嘉谷的选择，也是从粗至精、品种由多到少进行遴选而逐步确定的过程。因此，从“百谷”到“九谷”、“六谷”，最后定为“五谷”，它是我国先民对谷类

^①《孟子·滕文公》中有一处引用《诗经》“亟其乘屋，其始播百谷”。

作物进行长期试种的结果，也标志着人们对谷类植物的种植与食用性有了比较清楚的认识。

《周礼》“膳夫”职中对王“食用六谷”为何物，未作明确的阐述，而在《周礼》“食医”职中记载：

食医掌和王之六食、六饮、六膳、百羞、百酱、八珍之齐。
……凡会膳食之宜，牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，雁宜麦，
鱼宜菰。

很清楚，牛、羊、豕、犬、雁、鱼“六牲”是膳的原料，稌、黍、稷、粱、麦、菰“六谷”是食的原料，“六食”当是指稌、黍、稷、粱、麦、菰“六谷”做成的米饭。汉代经学大师郑司农、郑玄也都认为《周礼》“膳夫”职中的“六谷”是稌、黍、稷、粱、麦、菰。郑玄注《周礼·天官·膳夫》：“郑司农云：‘六谷，稌、黍、稷、粱、麦、菰。’”《礼记·内则》亦云：“凡和，春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸，调以滑甘。牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，雁宜麦，鱼宜菰。”《礼记·内则》所记的膳与食搭配与《周礼》完全相同。可以断定《周礼》中的主食原料“六谷”就是稌、黍、稷、粱、麦、菰。

稌，即稻。《说文·禾部》：“稌，稻也。”郑玄注《周礼·天官·食医》引郑司农云“稌，粳也”；并说：“粳，本亦作秬，音庚。”《尔雅·释草》：“稌，稻。”宋邢昺疏：“秬与粳古今字。然秬、糯甚相类，粘不粘为异耳。”可见，稌即粳稻，与糯稻相比少粘。先秦文献中稻与粱是非日常所食谷物。《诗经·小雅·甫田》：“黍稷稻粱，农夫之庆。”郑玄笺：“年丰，劳赐农夫益厚，既有黍稷，加以稻粱。”其意是指稻、粱是稀贵食品，种田的农夫只有在丰收季节难得食之。这可能是受当时农业生产种植技术的限制，稻、粱在先秦时期属于稀贵之粮。

黍，《说文·黍部》：“黍，禾属而黏者也。”黍，北方人又称之为

黍子、黄米,比小米稍大,有黏性,可以酿酒、做糕等。《礼记·内则》:“饭:黍、稷、稻、粱、白黍、黄粱。”郑玄注:“黍,黄黍也。”《说文·酉部》:“酉,就也。八月黍成,可为酎酒。”《诗经·小雅·楚茨》:“我黍与与,我稷翼翼……以为酒食,以享以祀。”先秦时期,在稻的种植还不普遍的情况下,黍就成为酿酒的主要原料。黍的生长期短,且适于各种恶劣的种植环境,《孟子·告子下》记载:“夫貉,五谷不生,惟黍生之。”所以,黍是商周时期的主要谷物,也是日常饭食原料;在先秦文献中,黍作为粮食作物最为常见。

麦有大麦、小麦之分,《广雅·释艸》:“大麦,稊也。小麦,棘也。”《孟子·告子上》:“今夫稊麦,播种而耰之。”“稊麦”即大麦。《诗经·周颂·思文》:“貽我来稊,帝命率育。”其中稊为大麦,来是小麦。《礼记·月令》有“春食麦羊”。《吕氏春秋》也载有孟春之月“食麦与羊”。麦是先秦的主要粮食作物之一,但麦的食用价值是在秦汉石磨出现以后,由粒食改为粉食才得到大幅提高的。

《说文·艸部》:“菰,彫胡,一名蔣。”彫同雕,菰即菰米,又称雕胡。雕胡米是水泽产品,盛产于长江流域,雕胡米制作的饭在先秦已出现。《韩非子·说难》:“心有忧者,……菰饭。担牛弗能甘也。”《楚辞·大招》有“五谷六仞,设菰粱只”,王逸注:“菰粱,蔣实,谓彫胡也。”《齐民要术·飧饭》还介绍了菰米饭的炊制方法。^①宋以后菰米逐渐退出谷类行列。

在《周礼》的“六谷”中,经学家和农学家对稌、黍、麦、菰的认识较为一致,认为它们相当于现代的粳米、黄米、麦、菰米,而稷、粱为何物,聚讼纷纭,迄今尚无定论。稷曾被誉为“五谷之长”,粱如稻一样被视为谷物中的精品,所以,进一步考证稷、粱谷物,不仅是研究《周礼》饮食制度所必须,也是研究先秦社会食物结构的重点。

^①缪启愉,缪桂龙:《齐民要术译注》卷九《菰米饭法》,上海古籍出版社2006年版,第658页。

2. 稷、梁之考

稷

在古代文献中，稷有三种意义：一是五谷之长，即为最主要的粮食作物。《说文·禾部》云：“稷，粢也，五谷之长。”《尔雅·释草》：“粢，稷。”《白虎通义·社稷》云：“稷，五谷之长，故封稷而祭之也。”又云：“稷者，得阴阳中和之气，而用尤多，故为长也。”^①二是指农官，亦名田正。《左传·昭公二十九年》：“稷，田正也。有厉山之子曰柱为稷，自夏以上祀之。周弃亦为稷，自商以来祀之。”《尚书·舜典》：“禹拜稽首，让于稷、契，暨皋陶。帝曰：‘俞，汝往哉。’帝曰：‘弃，黎民阻饥，汝后稷，播时百谷。’”孔安国传：“居稷官者弃也。契、皋陶，二臣名。”按《左传》、《尚书》记载，柱、弃都曾做过稷官。三是指谷神。以有功于播殖百谷者配食于谷神，有柱、弃。谷神稷与土神社，并称为社稷。《周礼·春官·大宗伯》：“以血祭祭社稷、五祀、五岳。”郑玄注：“社稷，土谷之神，有德者配食焉。共工氏之子曰句龙，食于社；有厉山氏之子曰柱，食于稷。汤迁之而祀弃。”《礼记·祭法》：“是故厉山氏之有天下也，其子曰农，能殖百谷。夏之衰也，周弃继之，故祀以为稷。”郑玄注和《祭法》所言都是指有功于种植百谷的农官柱和弃被祀为谷神稷。

本文要考述的是作为“五谷之长”的稷。稷作为“六谷”、“五谷”、“九谷”中的最重要谷物，究竟为现代的何种谷物？自汉魏以降，主要有以下三种不同的说法：

一是稷为粟说。汉郭舍人《尔雅注》：“稷，粟也。”^②汉以来的学者多承继其说，如三国的孙炎云：“稷，粟也。”^③晋郭璞注《尔雅·释草》云：“粢，稷。”又云：“今江东人呼粟为粢。”即认为稷是粟。

①班固：《白虎通义》卷上《社稷》，见《四库全书》子部十。

②《十三经注疏》整理委员会整理：《春秋左传正义》“桓公二年”孔颖达疏引，第140页。

③李昉：《太平御览》卷八百四十《百谷》引，见《四库全书》子部十一。

北魏贾思勰《齐民要术》引孙炎说“稷，粟也”^①。郑众、班固、服虔、韦昭之流，都言稷为粟。陆德明、孔颖达、贾公彦、颜师古也都承袭此说。至当代，齐思和在《毛诗谷名考》一文中指出稷为粟^②后，在当代展开了新一轮的“稷”的考证之风。

二是稷为高粱说。元吴瑞云：“稷苗似芦，粒亦大，南人呼为芦稷也。”明何乔远在《闽书》中认为稷即蜀黍：“北人曰高粱，浙人曰芦稷。”吴、何二先生认为稷即是南方人称呼的芦稷，北方人称作高粱。清程瑶田《九谷考》认为：“稷本名为秣，而秣为高粱。”^③段玉裁的《说文解字注》、王念孙的《广雅疏证》、刘宝楠的《释谷》、孙诒让的《周礼正义》都赞同程的稷为高粱说，并认为程氏“辨黍稷最为精析”^④。然在1946年齐思和在《燕京学报》发表的《毛诗谷名考》一文指出程氏这一说法有十大错误后，当代已很少有人再扬程说了。

三是稷为稷说。南朝梁陶弘景认为“黍与稷相似”；又释黍米时说：“稷米与黍米相似，而粒珠大。”唐苏恭在《唐本草注》中明确指出：“本草有稷不载稷，稷即稷也。楚人谓之稷，关中谓之糜，呼其米为黄米，其苗与黍同类。”唐陈藏器《本草拾遗》、北宋苏颂的《图经本草》沿袭此说。明李时珍《本草纲目》：“稷与黍一类二种也。粘者为黍，不粘者为稷。稷可作饭，黍可酿酒，犹稻之有粳与糯也。”^⑤目前国内农学界影响最大的两部书——《中国大百科全书·农作物卷》及《中国农业百科全书·粮食作物》均将黍与稷列为

① 缪启愉，缪桂龙：《齐民要术译注》卷一《种谷》，第55页。

② 齐思和：《中国史探研·毛诗谷名考》，河北教育出版社2000年版，第9—29页。

③ 程瑶田：《九谷考》，见《清经解》卷五百五十一，上海书店1988年版，第804页。

④ 孙诒让：《周礼正义》，第81页。

⑤ 李时珍：《本草纲目》卷二十三谷部“稷集解”条（陶弘景的《本草经集注》已佚，仅见后世《本草》所引），见《四库全书》子部五。

同类,指出“稷即粳性的黍”,而这两部书中采用的正是国内黍稷研究专家魏仰浩编著的《糜子的育种与栽培》^①一书中的观点。到20世纪90年代,黍稷研究专家王星玉的《中国黍稷》^②、柴岩的《糜子》^③等专著中也都认为“黍粳者为稷”,将黍、稷定为同一类谷物的两个品种。

由于今日已没有称作“稷”的农作物,所以先秦文献上的稷就成为学界研究的一个大问题。稷为高粱说已为当代学者所弃,而稷为粟、稷为稌说,孰是孰非?事实上,历史、考古、文字、农业等学界虽有争论,但可以说多数专家的论点是基本一致的,稷是稌,与黍同属。

首先,汉以前的文献有许多迹象表明,稷非粟。农学、史学界普遍认为秦汉以前的粮食谷物中,占居主要地位的谷物是随着农业生产力的提高而有所改变,从西周、春秋时期的以黍稷为主到战国时期的菽粟为主,秦汉则又以粟麦居主要地位。而在西周、春秋时期,黍、稷、粟作为粮食谷物都是并提的,所以稷不可能是粟,且这时期稷的地位重于粟,反映西周和春秋两个历史时期的最主要文献《诗经》的记载则充分证实了这一点。《诗经》中提到的粮食作物,以黍和稷出现的次数为最多,并且它们经常是连称或同时出现的,计黍共出现28次,稷16次,“黍稷”连称或同时出现亦有16次,粟(包括粟的不同品种或异名糜、芑、禾等在内)为10次^④。可见《诗经》文献没有混淆稷与粟。

其次,汉以来的《本草》从南朝陶弘景到明李时珍都认为“稷即稌”、“稷为黍之不粘者”。李时珍《本草纲目》卷二十三“稷集解”

①魏仰浩:《糜子的育种与栽培》,内蒙古人民出版社1980年版。

②王星玉:《中国黍稷》,中国农业出版社1996年版,第1—21页。

③柴岩:《糜子》,中国农业出版社1999年版,第71—77页。

④刘毓珠:《诗经时代稷粟辨》,见《农史集刊》第二册,科学出版社1960年版,第38页。

条云：

[弘景曰](按：即陶弘景《本草经集注》)稷米人亦不识。《书》、《记》多云，黍与稷相似。又注黍米云，稷米与黍米相似，而粒殊大，食之不宜人，言发宿病。《诗》云黍稷稻粱，禾麻菽麦，此八谷也。俗犹莫能辨证，况芝英乎。[苏恭曰](按：即苏恭《唐本草注》中所言，上文已述，此处略)。[藏器曰](按：即陈藏器《本草拾遗》)稷、稯，一物也。塞北最多。如黍，黑色。[诜曰](按：即孟诜《食疗本草》)稷在八谷之中最为下苗。黍乃作酒，此乃作饭，用之殊途。[颂曰](按：即苏颂《图经本草》)稷米，出粟处皆能种之。今人不甚珍此，惟祠事用之。农家惟以备他谷之不熟，则为粮耳。[宗奭曰](按：即寇宗奭《本草衍义》)稷米今谓之稯米。先诸米熟，其香可爱，故取以供祭祀。然发故疾，只堪作饭，不黏，其味淡。[时珍曰]稷与黍，一类二种也。粘者为黍，不粘者为稷。稷可作饭，黍可酿酒，犹稻之有粳与糯也。陈藏器独指黑黍为稷，亦偏矣。稷黍之苗似粟而低小有毛。结子成枝而殊散。其粒如粟而光滑。三月下种，五六月可收。亦有七八月收者。其色有赤、白、黄、黑数种。黑者禾稍高。今俗通呼为黍子，不复呼稷矣。

可见，汉以来的《本草》从植物的形态特征及其食用价值加以辨证：稷为稯，与黍同类，粘者为黍，不粘者为稷。

其三，字书中，成书于秦代的《苍颉篇》云：“稯，大黍也，似黍而不粘，关西谓之糜。”《玉篇》：“稯，似黍不粘，子曳切。”又“稷子力切。谷长也”。^① 稯、稷是一音之转，稯，即稷。隋陆法言《广韵》：

^①顾野王：《玉篇》卷十五，见《四库全书》经部十。

“稷，五谷之总名，一曰黍属。”^①中国现存最完整最早的农书《齐民要术》虽然在“种谷篇”小字注里说“稷，粟也”（按：小字注是否为贾思勰所注，尚待考证），但在“黍稷”篇则把古文献中一向连称的“黍稷”改为“黍稷”，又在卷十五粢（即五谷）中曰“爰有膏稷、膏黍、膏菽（大豆）”，并将五谷（其中包括稷、黍、菽）与稻、禾（粟）、麦、豆（小豆）并列，也就是将稷与粟（禾）分开立论，这说明贾思勰对于稷、粟之间的不同是很清楚的，而所谓“稷，粟也”，此粟有可能是粟的通名，即泛指谷物。这是从古代字书、农书里可以证实稷非粟而为稷，是黍属。

其四，现代的农学家、植物学者、考古学者，大多数主张黍、稷为同属的不同品种。除上文所说的百科全书及魏仰浩、王星玉、柴岩等农学家主张“稷为稷说”外，植物学者胡先骕的《经济植物学》指出：

甘匿克分黍、稷为三型：（1）稷型（*Panicum miliaceum var, effusum*），此型的品种有甚阔的圆锥果序，其枝向四面开张。（2）黍型（*Panicum miliaceum var, contractum*），圆锥果序不如稷之开张，而向一面微俯。（3）穗黍型（*Panicum miliaceum var, compactum*），圆锥果序紧密而粗厚，直立。河北人之区别黍、稷，谓黍秆生而有毛，稷（稷）秆无毛。黍穗聚而稷穗散。通常又以米黏不黏分黍、稷，以粘者为黍，不黏者为稷。^②

农业考古学者陈文华在《农业考古》中还说：

黍、稷本是同种作物，农学界一般将圆锥花序较密，主穗

^①余迺永校注：《新校互注宋本广韵》，上海辞书出版社2002年版，第527页。

^②胡先骕：《经济植物学》，中华书局1953年版，第85页。

轴弯生,穗的分枝向一侧倾斜,秆上有毛,子实黏性者称为黍;将圆锥花序较疏,主穗轴直立,穗分枝向四面散开,秆上无毛,子实不黏者称为稷。在考古发掘活动中,黑龙江、吉林、辽宁、山西、陕西、青海、新疆等省区也发现了五六千年的黍、稷的遗存。其中甘肃省东乡县林家遗址,在 F20 出土的陶罐里发现了和粟粒、大麻籽装在一起的稷粒;在 H19 和 H21 发现了带有细长芒的稷穗捆扎成束堆放在一起,堆积面积达 1.8 立方米。^①

综上所述,《诗经》没有混淆稷与粟,汉以来的《本草》从陶弘景到李时珍都认为“稷为黍之不粘者”,现存最完整的最早农书《齐民要术》区别了稷与粟,现代的农学家、植物学者、考古学者大多主张黍和稷是同属的不同品种。基于这些因素,笔者认为稷即糜,规范地说,黍与稷是同属两种作物,现今主要分布在我国北方,一般以粘与不粘区分,其粘的称为黍子或粘糜子,不粘的称为糜子,即是稷,籽粒去皮后叫黄米。

粱

“粱”在先秦文献中常与“稻”并称“稻粱”,《礼记·内则》:“饭:黍、稷、稻、粱、白黍、黄粱。”《礼记·玉藻》诸侯朔食四簋是:黍、稷、稻、粱。《诗经·唐风·鸛羽》:“王事靡盬,不能蓺黍稷,王事靡盬,不能蓺稻粱。”《诗经·小雅·甫田》:“黍稷稻粱,农夫之庆。”粱是先秦重要的谷物之一。但后世无“粱”之称,故后人不知粱是今日何谷物,学术界流行粱为稷、粱为粟、粱为高粱之说。

粱为稷说。《国语·晋语四》:“黍稷无成不能为荣。”韦昭注:“稷,粱也。”^②《吕氏春秋·审时》举粱而逸稷;《吕氏春秋·十二

^①陈文华:《农业考古》,文物出版社 2002 年版,第 46 页。

^②《国语》卷十,见《四库全书》史部五。

纪》又举稷而逸粱。《礼记·月令》及《淮南子》皆因袭《吕氏春秋·十二纪》，文亦同之。然因“稷为何物”在近现代得到了较为深入的探讨和考证，故稷为粱或粱为稷说在现代不为学者所认同。

粱即粟说。晋郭璞将《尔雅·释草》“藿，赤苗；芑，白苗”注为：“今之赤粱粟；今之白粱粟，皆好谷。”^①自此，后人多将粱释为粟。李时珍的《本草纲目·谷部》“粱”曰：

粱者，良也，谷之良者也。……粱即粟也。考之《周礼》九谷、六谷之名有粱无粟可知矣。自汉以后始以大而毛长者为粱，细而毛短者为粟。今则通呼为粟，而粱之名反隐矣。今世俗称粟中之大穗长芒粗粒而有红毛、白毛、黄毛之品者即粱也。^②

程瑶田亦在《九谷考》中说：“禾释之曰嘉谷，谷实曰粟，粟实曰米，米名曰粱，其苗有赤白之异，《尔雅》所谓藿赤苗、芑白苗是也。此谷古人贵之，故簠簋实用为加膳，盖黍稷稻粱四谷中之粱也。”^③孙诒让甚是赞同程说，在《周礼正义》的《天官·大宰》、《地官·舍人》、《地官·仓人》疏：“粱者，今北方之小米，南方谓之粟米。”“米粟本专属粱，假借为诸谷之通称。”“粟之本义，即九谷之粱。”“粱，即粟也。”^④所以现代许多学者也认为粱即粟。《汉语大词典》也主张粱即粟说，基本采纳《本草纲目》表述之义，注：“粱：一是即粟。

①《十三经注疏》整理委员会整理：《尔雅注疏》，北京大学出版社1999年版，第240页。

②李时珍：《本草纲目》卷二十三《粱》，见《四库全书》子部五。

③程瑶田：《九谷考》，见《皇清经解》卷五百五十一，第805页。

④孙诒让：《周礼正义》，第84、1233、1234页。

通称谷子,去壳后称小米。古称其优良品种为粱,今无别。”^①

粱即高粱说。认为古文献中的“粱”、“膏粱”、“秫”、“粱秫”等都是指高粱。《齐民要术》引汉农学家氾胜之《种植书》,谷物主要是黍稷、粱秫、大小麦、大小豆、禾(粟)、麻、稻。据南朝植物学家陶弘景的《本草经集注》记载:氾胜之《种植书》中的“粱是秫禾”^②。当代农业考古界中的一些学者认为古文献中的“粱”、“膏粱”、“秫”、“粱秫”等都是指高粱^③。洪光住在《高粱、玉米古今谈》中指出,我国两晋以前的古籍中的“高粱”、“膏粱”和“粱”是指今日的高粱^④。

对于以上三说,在当代影响较大的是粱即粟、粱即高粱说。在此结合古代文献资料及当代考古材料,对“粱”谷物作一考证。

首先,从古代文献记载看,粱非粟,粱是先秦谷物中的精品。其一,《诗经·小雅·黄鸟》:

黄鸟黄鸟,无集于谷,无啄我粟。……黄鸟黄鸟,无集于桑,无啄我粱。……黄鸟黄鸟,无集于栩,无啄我黍。

同一首诗歌中,有粟、粱、黍,这表明粟、粱、黍为不同种谷物。这在我国现存最早最完整的农书《齐民要术》中也有反映。贾思勰在《齐民要术》中论述五谷栽培或食用时,将“粱秫”与黍稷、粟分开立论,说明他区别了高粱与黍稷、粟之间的不同。其二,汉郑众在注

①汉语大词典编辑委员会编:《汉语大词典》,汉语大词典出版社1993年版,第5393页。

②据日本珂罗版印仁和寺所存天平三年(公元731年)抄本《新修本》(即《唐本草》,此书已佚)残卷卷十九所载陶弘景《本草经集注》(此书已佚)中的“名医别录”条。

③陈文华:《农业考古》,第52页。

④洪光住:《中国食品科技史稿》,第13页。

《周礼·天官·大宰》“以九职任万民：一曰三农，生九谷”时说：“九谷，黍、稷、秫、稻、麻、大小豆、大小麦。”郑玄则按《周礼·天官·食医》职中，膳食之宜有“犬宜粱，鱼宜菘”，故以粱、菘代替秫、大麦。而南朝陶弘景认为，汉代农学家氾胜之所谓秫者即粱，后郑所释九谷中的“粱”，其实是与先郑所释的“秫”是同一谷物，后郑不过是用《周礼》经文所称。其三，“粱”在先秦文献中常与“稻”并称“稻粱”，是指谷物中的精品。《诗经·唐风·鸛羽》：“王事靡盬，不能蓺黍稷。……王事靡盬，不能蓺稻粱。”《诗经·小雅·甫田》：“黍稷稻粱，农夫之庆。”郑笺：“年丰，劳赐农夫益厚，既有黍稷，加以稻粱。”其意是指稻粱稀贵，非日常粮食。《礼记·内则》：“饭：黍、稷、稻、粱、白黍、黄粱。”《礼记·玉藻》诸侯朔食四簋：黍、稷、稻、粱。天子、诸侯、大夫，往往在朔日加馔食。汉崔駰《七依》载：“客曰，乃导玄山之粱，不周之稻。”^①唐韩愈《与崔群书》：“譬之于食物，至于遐方异味，则有嗜者，有不嗜者，至于稻也，粱也，脍也，炙也，岂闻有不嗜者哉！”^②稻粱连文，与黍稷连文对举，黍稷为常品，稻粱乃精品，非日常所食。《礼记·曲礼下》：“岁凶，年谷不登，君膳不祭肺……大夫不食粱，士饮酒不乐。”郑玄注：“粱，加食也。”孔颖达疏：“大夫不食粱者，大夫食黍稷，以粱为加，故凶年去之也。”又《左传·哀公十三年》：“吴孙叔仪乞粮于公孙有山氏，……对曰，粱则无矣，粗则有之。”孔颖达疏：“食必稻粱为贵，故以粱表精；若求粱米之饭则无矣，粗者则有之。”又《孟子·告子上》：“既醉以酒，既饱以德。言饱乎仁义也，所以不愿人之膏粱之味也。”赵歧注：“膏粱，细粱如膏者也。”韦昭注《国语》“膏粱之性”云：“粱，食之精者。”战国时人常言粱肉，又言膏粱，可见粱在西周、春秋、战国时期为食中之精者。然而，粱与稻为西周、春秋的后起农作物，仅

①崔駰：《汉魏六朝百三家集·汉崔駰集题词》，见《四库全书》集部八。

②李昉：《文苑英华》卷六百七十九，见《四库全书》集部八。

仅是相对于黍稷为稀贵之食,所以被称之为精米。“食物之精粗,本就比较而言,其间有农事之演进,有时运之升降,精之与粗,本无定指,而要之古代中国人食品,最先仅尚稷,其次重黍,又次复重粱。若就稷而言,则粱黍俱为精品。”^①所以说,粱为先秦谷物中的精者,是在古代农业生产技术的前提下,是相对黍、稷谷物而言的。

其次,在古代文献中,粟既是某种谷物的专称,又常作谷物的通称,将粱称作“好粟”其义是谓粱是好谷物。《周礼·地官·仓人》:“掌粟人之藏。辨九谷之物,以待邦用。”《周礼·地官·舍人》:“掌米粟之出入,辨其物。”这里的“粟”都是泛指谷物。《说文·禾部》秬字注:“秬,百二十斤也。稻一秬,为粟二十斗。禾黍一秬,为粟十六斗大半斗。”稻、禾、黍之实都曰粟,可见,粟和米一样是通称,粟是谷的通称。所以《说文·米部》云:“米,粟实也。”“粟”泛指谷物,谷物之实通称为米。《史记·太史公自序》“粝粱之食”,司马贞索隐载引《三苍》云:“粱,好粟。”颜师古注《汉书·食货志上》“食必粱肉”云:“粱,好粟也。”这些都是说明粱是一种好的谷物,为众多谷物中的一种精品,而非专指粱是粟。元王禎《农书·百谷谱·粱秫》:“舂而为米,圆滑如珠,炊之香美胜于粟米,世谓之膏粱,号食饭之上品也。”^②用粱煮的米饭胜于粟米饭,可见粱米非粟米。

再次,考古发掘证实早在先秦时期就有高粱了,这打破了所谓高粱是公元四世纪从国外引进之说。过去很多学者都认为我国的高粱是魏晋时期才从国外引进的。即由印度经云南传入我国,后又向中国北部扩展,大约在15世纪前传入朝鲜,然后又传到了日本。但是,自从我国考古发掘中多次发现了新石器时代至晋朝以

^①钱穆:《中国古代北方农作物考》,见《中国学术思想史论丛》卷一,安徽教育出版社2004年版,第21页。

^②王禎:《农书》卷七,见《四库全书》子部四。

前的栽培高粱^①之后,高粱由印度传入的“外来说”不攻自破,而原产于我国的理论得到了重视。更使人信服的是:在河南洛阳市烧沟汉墓出土的陶仓上书写有“麦万石”、“粱万石”、“豆万石”之类文字,将写有“粱万石”陶仓里的谷物送到河北农学院鉴定,竟发现是高粱^②。这使我们有充分理由相信,汉代及汉之前文献中的“粱”就是现代的高粱。

3. 六谷米饭的烹饪加工

《周礼》中,谷物原料从生产、贮藏到烹调加工都是有专职官员掌管的。在第二章“《周礼》食官制度”中已述,“甸师”率领其属员在王田上种植谷物,为王室、国家重大飨食活动提供主食原料“六谷”。而“廩人”、“舍人”、“仓人”,掌管国家粮食总数、贮藏谷物、颁发谷米的事务。“舂人”的职责是舂谷物为米,“饔人”、“稟人”的职责是提供米饭,其中“饔人”是炊煮米饭。

《周礼》中没有记载“饔人”做饭的方法。但就先秦而言,烹治主食的方法,以炊器物言之,有煮饭及蒸饭二类。前者用鬲,后者用甑、甗,有一层笄子隔在水上。古人煮的饭,大概近于今日的“干粥烂饭”,粘稠的称为饔,稀薄的称为粥。《左传·昭公七年》:“饔于是,粥于是,以饘余口。”即是指这种煮的“干粥烂饭”。对于平民来说,日常饮食,不外啜粥,以饘其口。因为蒸饭费时费事,米饭颗粒松散,不能“涨锅”,也因此比较费粮食,所以古代平民都以煮食为主。出土文物中,陶鬲数量多而甑甗少也证明了这一点。然王室、贵族的主食,是以米饭为主,其烹饪主食方式是以蒸为主。《诗

①山西万泉县发现新石器时期栽培高粱,见《考古学报》1957年第2期;江苏新沂三里墩发现西周时期的高粱杆、高粱叶,见《考古》1960年第7期;河北石家庄发现春秋战国时期的高粱,见《考古学报》1957年第1期;陕西西安市、辽宁辽阳三道壕、河南洛阳烧沟、河南洛阳老城、陕西咸阳马泉等地都发现了西汉时期的高粱。

②陈文华:《农业考古》,第54页。

经·大雅·洞酌》：“洞酌彼行潦，挹彼注兹，可以饘饠。”饘是蒸米饭的状态，饠是指蒸熟的米饭。《诗经·大雅·生民》：“诞我祀如何？或舂或揄，或簸或蹂。释之叟叟，烝(蒸)之浮浮。”这具体形象地描写了蒸饭的方法。《周礼》中“饘人”职司炊煮“六谷”做成米饭，供应王室食用；还将米饭装于簠簋食器中，供祭祀、致送宾客飧饗之礼以及飧食宾客所用。《周礼·地官·饘人》：“掌凡祭祀共盛。共王及后之六食。凡宾客，共其簠簋之实，飧食亦如之。”“稟人”是掌管供给在外朝、内朝当值的散吏们的食物；供应以飧耆老、孤子、士庶子的食物。《周礼·地官·稟人》：“掌共外内朝冗食者之食。若飧耆老、孤子、士庶子，共其食。”

4. 六谷米饭的食用

《周礼·天官·膳夫》曰：“膳夫掌王之食饮膳羞，以养王及后世子。凡王之馈，食用六谷。”郑玄注：“食，饭也。”《淮南子·主术训》高诱注：“谷食曰食。”《说文·食部》：“食，米也。饭，食也。”在《周礼》中米饭都用“食”表示。例如《周礼·天官·食医》：“掌和王之六食……凡会膳食之宜，牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，雁宜麦，鱼宜苽。”《周礼·地官·饘人》：“共王及后之六食。”郑玄注：“(饘人)炊而共之。六食，六谷之饭。”又《周礼·地官·稟人》曰：“掌共外内朝冗食者之食。若飧耆老、孤子、士庶子，共其食。”根据“膳夫”、“食医”、“饘人”、“稟人”的职掌判断，《周礼》王室及贵族之主食就是用“六谷”烹煮成的米饭，《食医》谓之“六食”，按《食医》经文“六食”是用稌(稻)、黍、稷、粱、麦、苽米烹成的饭。此与《礼记·内则》记载相同。《周礼·天官·大宰》职中有“九谷”，“食医”、“膳夫”职中只是“六谷”，孙诒让认为只有谷之有米才可为饭者，“九谷”中有麻与大小豆并不成米，不可为饭，故不用^①。其实，“六食”并非完全以“九谷”中能否成米者为原料，“六谷”中的

^①孙诒让：《周礼正义》，第241页。

麦也不成米,然其为“六食”之一,这是因为“六谷”是常用于王室或祭祀用的六种米饭原料,而“九谷”中的麻、大小豆则通常为百姓人家的粮食,是粗粮。

《周礼》记载,王室食用米饭讲究食用温度、主食原料与膳羞原料的搭配。《周礼·天官·食医》:“凡食齐视春时……凡会膳食之宜,牛宜稌,羊宜黍,豕宜稷,犬宜粱,雁宜麦,鱼宜菰。”齐即齐和,“视”犹“比”。所谓“食齐视春时”,是指所食米饭的适宜温度如春天气温。膳食之宜六者,“牛宜稌,羊宜黍,豕宜稷,犬宜粱,雁宜麦,鱼宜菰”,这是牲与谷相配,主食与膳羞(菜肴)搭配,取其食性(寒、热、温、凉四性)与味(酸、甘、苦、辛、咸五味)相宜而已。《礼记》也有主食与膳羞搭配的记载。《礼记·王制》:“庶人春荐韭,夏荐麦,秋荐黍,冬荐稻。韭以卵,麦以鱼,黍以豚,稻以雁。”《礼记·月令》记载了一年四季十二月份适宜的食物及食与膳羞的搭配,食麦以羊、菽与鸡、以彘尝麦、以雏(小鸡)尝黍、食稷与牛、以犬尝麻、以犬尝稻、食黍与彘。综合《周礼·食医》与《礼记·月令》、《礼记·王制》记载,相配的食与膳羞是:稷与豕、稷与牛;黍与羊、黍与豚、黍与彘;稻与牛、稻与雁、稻与犬;粱与犬;麦与雁、麦与鱼、麦与羊、麦与彘;菰与鱼;麻与犬。《说苑·脩文》亦曰:黍彘、韭卵、麦鱼、黍豚、稻雁相配,这与《礼记》“月令”、“王制”记载相一致。在先秦文献中,还有关于主食与膳羞与羹搭配的记载。《礼记·内则》:“蜗醢而菰食、雉羹,麦食、脯羹、鸡羹,析稌、犬羹、兔羹,和糝不蓼。”日本食物史学者筱田统认为:食品之间的搭配有不同的原则,有的是按春夏秋冬的季节而配置不同的食物;有的是按阴阳五行循环图而配置的食物。^①《周礼·天官·食医》中所谓膳食之宜:牛宜稌,羊宜黍,豕宜稷,犬宜粱,雁宜麦,应该是按照食物的酸甘苦辛咸五味、寒热温凉四食性相宜原则来搭配的;而食用主

^①筱田统:《中国食物史研究》,第54页。

食、羹、酱、饮的温度比作四季常温，则是根据食物的味、食性与春夏秋冬四季温度相宜的原则。

(二) 风味小吃——糗饵、粉飧、糝食、酏食

《周礼》中主食除六谷米饭外，还有辅助食物糗饵、粉飧、糝食、酏食。

糗饵、粉飧是用稻米粉、黍米粉制成的糕和饼。《周礼·天官·笱人》：“羞笱之实，糗饵、粉飧。”郑玄认为：“此二物皆粉稻米黍米所为也。合蒸曰饵，饼之曰飧。糗者，捣粉熬大豆，为饵飧之黏著，以粉之耳。饵言糗，飧言粉，互相足。”饵是用米粉合蒸而成的，如今日之米粉糕；飧，用米粉做成的饼，如今日之米粉饼。捣，即舂。熬，指放在火上烤干。《礼记·内则》：“为熬，捶之，去其皯。”郑玄注：“熬，于火上为之也，今之火脯似矣。”熬，也引申为用微火干炒。“笱人”职中的糗与粉为同一物，都是指将米或豆舂成粉然后炒熟的炒米粉或炒豆粉，将其撒于糕、饼之表面，以免黏着。炒米粉或炒豆粉撒于糕上叫作糗，撒于饼上仍呼为粉。根据《周礼》“笱人”职记载，糗饵、粉飧这两种点心装在笱中，是“笱人”为王及王后、世子等王室人员提供的羞笱之实，也用作祭祀、招待宾客的食品。

酏食是以稻米和牛、羊、豕膏熬成的厚粥。《周礼·天官·醢人》：“羞豆之实，酏食、糝食。”郑玄注：“酏，饗也。《内则》曰：‘取稻米举糝溲之，小切狼臄膏，以与稻米为饗。’”郑玄注《礼记·内则》又云：“狼臄膏，臄中膏也，以煎稻米，则似今膏臄矣。此《周礼》酏食也。此‘酏’当从‘饗’。酏读为饗，之然反，又之善反，注饗同。臄，本又作饗，又作饗，并同，之然反，音旃。”郑玄认为《周礼》的“酏食”似汉时的膏臄，以膏煎稻米，故云《内则》及《周礼》“酏”字当从“饗”字。段玉裁在《周礼汉读考》中指出：“酏与饗皆粥也，而酏薄

饗厚。小切狼臄膏与稻米为饗，尤饗之至厚者。”^①即认为醢与饗都是粥，只是厚、薄之差异。狼臄膏，是牛、羊、豕胸腹之油脂。参照《礼记·内则》所记的“饗”的制作方法，《周礼》“醢食”是以水浸稻米，和以牛、羊、豕油脂而熬成的厚粥。

糝食是以细切牛、羊、豕之肉和稻米粉煎成的饵。《周礼·天官·醢人》：“羞豆之实，醢食、糝食。”这糝食同于《礼记》记载的“八珍”中的糝。《礼记·内则》记载了糝的具体制作方法：

糝：取牛、羊、豕之肉，三如一，小切之，与稻米，稻米二肉一，合以为饵，煎之。

糝食的制作方法是：取细切的牛、羊、豕肉末为一份，稻米二份，合而煎之。从糝食的原料、制作方法看，糝食是用牛、羊、豕肉末与稻米粉煎成的粉饼。

《周礼》中的风味小吃，醢食、糝食为油煎食物，为濡物，所以盛于豆中，由职掌“四豆之实”的职官“醢人”掌管。根据《周礼》“醢人”职记载，醢食、糝食是“醢人”为王及王后、世子等王室人员提供的羞豆之实，也是用作祭祀、招待宾客的食品。

二、菜肴：膳、羞、羹

（一）膳、羞、羹及其主料

1. 膳

在先秦时期，膳是主要菜肴，尤其在上层社会。《周礼》“膳夫”职中提供王及王后、世子等王室人员的菜肴中首列的是“膳”。《说文·肉部》：“膳，具食也。”《广雅·释器》：“膳，肉也。”郑玄注《仪

^①段玉裁：《周礼汉读考》，见《续修四库全书》经部第80册。

礼·檀弓》云“君物曰膳，膳之言善也”；又注《礼记·玉藻》云“膳，美食也”。膳的本义是善，后来指用牲肉制作的美食，或以膳谓用动物肉做成的佳肴。至于“膳”的原料，古代学者持论不一。郑玄注《周礼》“膳夫”职中的“膳用六牲”云：“膳，牲肉也。六牲，马牛羊豕犬鸡也。”这与他注《周礼》“牧人”义同。清代训诂学家王引之认为：“此六牲（指“膳夫”职中的“膳用六牲”）与《牧人》不同。《牧人》之六牲谓马、牛、羊、豕、犬、鸡，此六牲则为牛、羊、豕、犬、雁、鱼也。盖膳夫之食饮膳羞，与食医之六食、六饮、六膳百羞相应。”^①《周礼·天官·食医》中记载了“凡会膳食之宜”的六种组合，其中稌、黍、稷、粱、麦、苽，谓六食；牛、羊、豕、犬、雁、鱼，是六膳。食医职掌的“和王之六膳”应该是膳夫提供的“王之膳”。由此推之，食医职中的“六膳”牛、羊、豕、犬、雁、鱼，亦是“膳夫”职中膳用之六牲。郑玄未考《食医》之文，释王六膳为“牧人”之六牲，确为不当。《周礼》膳夫、食医职中所用者，是人膳食之六牲；牧人所掌者，为鬼神祭祀之六牲。马为大牲，在周代农业社会里尤不以供膳羞，惟大司马丧祭奉之。

《礼记·内则》：

膳：彤、臠、脱、醢（醢为衍字）、牛炙，醢、牛截、醢、牛脍，羊炙、羊截、醢、豕炙，醢、豕截、芥酱、鱼脍，雉、兔、鹑、鷓。

经文将此二十豆肴饌列为膳，郑玄在作注时就指出了其舛误，云：“此上大夫之礼，庶羞二十豆也。”即认为这二十豆是上大夫饮食礼中的庶羞二十豆，而非膳。又郑玄注《周礼》“膳夫”职云：“膳，牲肉也。羞，出于牲及禽兽，以备滋味，谓之庶羞。”孙诒让也认为：

^①王引之：《经义述闻》卷八《周官上》，江苏古籍出版社2000年版，第190页。

“三牲臠臠炙，及他禽兽虫鱼菜果众物在笱豆者，并谓之庶羞。”^①按照郑玄注，羞的原料是牲与禽兽，而膳的原料是牲肉。然而《礼记·内则》所列二十豆的原料除出于牲肉外，还有禽肉等原料，显然不是仅用“牲肉”制成的膳，而是用牲、禽、兽等原料制作的庶羞。《周礼》膳夫职中，膳与羞对举，言羞是备滋味者，那么膳应该是不调味的牲肉。古代在行祭礼、饮食礼时，所荐食品尚质朴，不调味；所用玄酒是水，大羹无味，“大羹不和贵其质也”^②。由此推断，“膳”也是不调味的牲肉，多用于祭祀及王举、国家设宴招待宾客的饮食礼中。礼毕，生人进餐时，将膳醯酱（包括醢、醢）后食用。正因为餐桌上有不调味的食品，古人用餐时，调味碟尤多，其中酱是不可或缺的，故有“不得其酱不食”^③之说，所以说《周礼》中的膳也是未经调味的牲肉，它陈于正鼎，载于俎。

2. 羞

古代文献中“羞”常与“膳”连用，后世也往往用“膳羞”泛指菜肴。其实在先秦饮食中，“羞”与“膳”有一定区别。《周礼》膳夫职中提供的“王之食饮膳羞”中的羞，郑玄注“羞，有滋味者”，“羞出于牲及禽兽，以备滋味，谓之庶羞”。即羞是用牲及禽兽等原料制作的调有滋味的菜肴。又根据《礼记·内则》记载，国君燕食所食庶羞有“牛脩、鹿脯、田豕脯、麋脯、麇脯，麋、鹿、田豕、麇皆有轩；雉、兔皆有芼。爵、鸚、蜩、范、芝栭、菱、棋、枣、栗、榛、柿、瓜、桃、李、梅、杏、柤、梨、姜、桂”等。这些庶羞原料有肉类及瓜果。另外，上文所述的上大夫礼中的庶羞二十豆，其原料还包括了蔬菜（芥）。所以，庶羞的原料有牲、禽兽等肉类，也有瓜果、蔬菜。羞中除庶羞外，又有内羞。《周礼·天官·宰夫》：“以式法掌祭祀之戒具与其

①孙诒让：《周礼正义》，第238页。

②《十三经注疏》整理委员会整理：《礼记正义》，北京大学出版社1999年版，第808页。

③《十三经注疏》整理委员会整理：《论语注疏》，第134页。

荐羞,从大宰而视涤濯。”郑玄注:“羞,庶羞,内羞。”《仪礼·燕礼》:“凡荐与羞者,小膳宰也。有内羞。”郑玄注:“(内羞)谓羞豆之实,醢食、糝食,羞笱之实,糗饵粉飧。”《周礼》“笱人”职中写道:“羞笱之实,糗饵、粉飧。丧事及宾客之事,共其荐笱羞笱。为王及后、世子共其内羞。”郑玄注:“于其饮食以共房中之羞。”《周礼·天官·醢人》:“羞豆之实,醢食、糝食。凡祭祀,共荐羞之豆实,宾客、丧纪亦如之。为王及后、世子共其内羞。”可见,羞包括了庶羞、内羞。内羞即房中之羞,相当于今日的风味小吃,在《周礼》中属内羞的豆、笱之实是糗饵、粉飧、醢食、糝食,其主要原料是谷物米粉。另外,《周礼》中还有好羞。《周礼·天官·庖人》:“凡其死生鲜羹之物,以共王之膳与其荐羞之物及后、世子之膳羞。共祭祀之好羞。”郑玄注:“(好羞)谓四时所为膳食,若荆州鲙鱼,青州之蟹胥(蟹酱也),虽非常物,进之孝也。”好羞,是珍味,别于常用之庶羞而言。古时祭祀及王室所用物品有其礼数,于其礼数之外,随季节而进献时鲜,谓之好羞。除时令的荆州鲙鱼、青州之蟹胥等是好羞外,时令的山珍等也是好羞。

由上述可知,成熟煎和而有滋味者谓羞。《周礼》中的羞包括庶羞、内羞、好羞。从被列为羞的笱、豆之实可知,羞的原料除了郑玄所注的“牲及禽兽”外,还包括虫、鱼、瓜果、蔬菜、谷物。庶,众多也,庶羞应为众多备有滋味的肴馔,庶羞主要盛于豆,其豆数按食者政治地位和社会等级差别而异,“膳夫”职言王食百二十品,而“掌客”职言上公食四十、侯伯三十二、子男二十四豆,王公大臣豆数皆以其爵秩、命数而定。内羞为房中之食,它不仅指羞笱之实——糗饵、粉飧,而且包括羞豆之实——醢食、糝食,因此内羞食品为糗饵、粉飧、醢食、糝食。好羞相对于常用食品庶羞而言,是随季节而进献的四时新物,是非日常之物,如名贵的鱼、蟹等,无常数。通常将陪鼎彤、臠、臠称为羞鼎(见《仪礼·聘礼》经文及郑玄注、《周礼·天官·亨人》贾公彦疏),所以羞不仅盛于豆、笱,还盛

于鼎，即盛于羞鼎。

3. 羹

如今的人们谈到先秦菜肴，通常只指膳与羞，并不包括羹，有的著作把羹归入饮料类^①。其实羹是菜肴，在先秦饮食生活中具有十分重要的地位。《礼记·内则》曰：“羹食自诸侯以下，至于庶人，无等。”郑玄注：“羹食，食之主也。”羹与主食一样是膳食之主。羹是古代祭祀及宴宾大典时的重要食品，是王室、贵族飨食的必备食物。《周礼·天官·亨人》曰：“祭祀，共大羹，铏羹。宾客亦如之。”古代祭祀有大羹、铏羹，并且祭祀的仪式以羹熟为开始，称作“羹定”。羹熟之时，主人召宾人，仪式即开始，例《仪礼·乡饮酒礼》：“羹定，主人速宾。”百姓人家日常佐餐下饭，也都以羹为主，羹是大众化的菜肴。《论语·乡党》记述孔子之行时说：“虽蔬食菜羹瓜，祭，必齐如也。”《孟子·告子章句》也说：“一箪食，一豆羹，得之则生，弗得则死。”《墨子》称尧“黍稷不二，羹馘不重”。^②《史记·太史公自序》称墨者尚尧舜道，言其德行：“食土簋，啜土刑（刑，即铏），粝粱之食，藜藿之羹。”^③可见，凡古人之言饮食，无不以羹、食并举，羹在饮食中的地位近同于食。在餐桌上，羹与食也是并设的。《礼记·曲礼》：“凡进食之礼，左殽右馘。食居人之左，羹居人之右。”《管子·弟子职》云：“凡彼置食，鸟兽鱼鳖，必先菜羹。”^④烹制羹，即“和羹”，被看作是五味调和的代表。《诗经·商颂·烈祖》：“亦有和羹，既戒既平。”郑玄笺：“和羹者，五味调，腥熟得节，食之于人性安和，喻诸侯有和顺之德也。”因羹的烹制制作讲究五味调和，讲究各呈味物质的相助相济，所以常被政治家所引，以隐喻治国安邦。

①徐海荣：《中国饮食史》卷二，第61页。

②吴毓江：《墨子校注》卷六《节用》，第255页。

③司马迁：《史记》卷一百三十《太史公自序》，第3290页。

④黎翔凤：《管子校注》，中华书局2006年版，第1146页。

现代菜肴中以羹为名者,大多是用生粉等勾芡的、比汤略浓稠的呈糊状的食物。古代的羹,特别是先秦的羹是什么?自古以来学者有不同的看法。有认为羹是肉。《尔雅·释器》:“肉谓之羹。”《仪礼·公食大夫礼》:“羹定。”郑玄注:“肉谓之羹。定犹孰也。”《仪礼·聘礼》:“赐饔,唯羹饪。”郑玄注:“羹饪,谓任一牢也。肉谓之羹。”现代学者王力强调:“羹就是煮熟的肉。……‘菜羹’也不是菜汤,‘菜羹’是煮熟的菜。”^①也有认为羹是肉汁。《左传·桓公二年》载有“大羹,不致”,杜预注:“大羹,肉汁。”郑玄在注《周礼·天官》的“亨人”职及《仪礼》的《士昏礼》时又说大羹是肉汁。《周礼·天官·亨人》:“祭祀,共大羹、铏羹。”郑玄注:“大羹,肉涪。”《仪礼·士昏礼》:“大羹涪在爨。”郑玄注“大羹涪,煮肉汁也。大古之羹无盐菜,爨火上。今文涪皆作汁。”郭璞注《尔雅·释器》“羹”亦谓肉汁,云:“肉臠也。《广雅》曰涪。”邢昺《尔雅·释器》疏中既云“肉之所作臠名羹”,“羹谓之涪”;又云“是谓肉为羹也”。邢疏包含了羹是肉汁、羹是肉两层义。郝懿行《尔雅义疏·释器》写道:“古者名肉汁为羹。”^②现代学者黄金贵则认为:“唐及唐以后的羹与唐以前包括上古的羹,其特征并无二致。总而言之,古之羹通常是肉、菜加米、面熬煮成浓汤或薄糊状的食物;今之羹则必加生粉之类勾芡,故呈薄糊状者方称“羹”,浓汤不称羹。古今之异,仅此而已。”^③即黄先生认为古代羹是指熬制成的浓汤或薄糊状的食物,它与现代羹的区别仅在于后者不包括浓汤。

古代的羹究竟是肉或是肉汁还是菜肉熬成的糊状食物,我们暂不作判断,但可以从制羹原料的形状、主料与配料比例、加工方法、食用工具与食用方法等诸方面来考察。

《左传·隐公元年》:“(颖考叔)有献于公(郑庄公),公赐之

①王力:《谈谈学习古代汉语》,山东教育出版社1984年版,第181页。

②郝懿行:《尔雅义疏》,上海古籍出版社1983年版,第13页。

③黄金贵:《古代文化词语考论》,浙江大学出版社2002年版,第198页。

食。食舍肉。公问之。对曰：‘小人有母，皆尝小人之食矣，未尝君之羹，请以遗之。’”颖考叔留下肉不吃，而后说要把羹带给母亲，说明羹的原料是以肉为主。在先秦文献中，“羹”常与“截”连称，《礼记·内则》载：“士不贰羹截。”《墨子》称尧“黍稷不二，羹截不重”。羹截与黍稷对举，黍、稷都是米饭的原料，截是切成的大块肉，那么羹也应该是肉块。《后汉书·陆续传》载：陆续入狱，其母远程赶至京师，不能见续，而馈续羹，续看到用“方子肉”、“段儿葱”制成的羹，知其母来过而“对食悲泣”。“续曰：‘因食饷羹，识母所自调和，故知来耳。非人告也。’使者问：‘何以知母所作乎？’续曰：‘母尝截肉未尝不方，断葱以寸为度，是以知之。’”^①说明陆续母制羹的原料是方块肉、寸段葱。记载我国古代“羹臠法”^②最早最具体详细的《齐民要术》中，羹的主料肉通常也切成“方寸”，例如：“醋菹鹅鸭羹：方寸准熬之，与豉汁、米汁；细切醋菹与之，下盐，半奠下醋与菹汁。”“菰菌鱼羹：鱼方寸，准菌汤沙中出劈，先煮菌，令沸，下鱼。”这两道羹的主料鹅、鸭、鱼都先加工成方寸的肉块，再熬煮。方寸的肉是不易煮成糊状的，要使羹煮成糊状必须将肉等原料切成细丁或糜。羹用方寸肉熬制，则羹中的肉仍是方块肉，而不是糊状物。《左传·襄公二十八年》：“公（齐景公）膳，日双鸡，饗人窃更之以鹜。御者知之，则去其肉而以其涪馈。”能将羹中的肉与汁分离，其肉不是熟烂成糊状，而应该是成块状的，这充分说明古代羹不同于今日的薄糊状的羹（今日羹主料与配料都成糊状黏在一起无法分离，只能用羹匙舀食）；同时，能“去其肉，而以其涪馈”，说明羹中有一定量的汁。至于古代羹中的汁为多少，从《齐民要术》记载看没有一定比例，或多或少。像作“胡羹法，用羊肋六斤，又肉四斤、水四升，煮出肋切之，葱头一斤，胡荽一两，安石榴汁数合，口调其

^①范晔：《后汉书》卷八十一《陆续传》，中华书局1999年版，第2683页。

^②缪启愉，缪桂龙：《齐民要术译注》卷八《羹臠法》，第588页。

味”；作“食脍鱼尊羹：大率羹一斗，用水一升多”。这两道羹的主料多，用水较少，则羹汁也较少。而作“鸡羹法：鸡一头，解骨肉相离，切肉琢骨，煮使熟，漉去骨，以葱头二升，枣三十枚，合煮羹一斗五升”。以一只鸡为主料，能煮出一斗五升的羹，可见其羹中汁较多。正是因为羹中有汁，所以古代文献中记载食羹又称作“啜”（或馐）羹。《墨子·节用中》称远古贤君尧舜“黍稷不二，羹馐不重，饭于土墉，啜于土形”。“土形”即陶钵，是盛羹的器具。“啜于土形”是因为羹中有汁故食羹时需“啜”。《左传·隐公元年》郑庄公赐颖考叔羹，颖留下肉不吃，郑庄公问之。晋杜预注：“食而不啜羹，欲以发问。”《史记·张仪列传》：“（赵襄子）与代王饮，阴告厨人曰：‘即酒酣乐，进热啜，反斗以击之。’”唐司马贞《索隐》说：“谓热而啜之，是羹也。”^①《太平御览》引《战国策》载：“乐羊为魏将而攻中山，其子在中山。中山君烹其子而遗之羹，乐阳啜之。”^②以上诸文献将食羹动作都用啜表示。啜（或馐）同喝，指食有汁食物。因为食羹常用动词“啜（或馐）”来表示，所以现代一些学者认为“羹”就是肉汁或薄糊状食物。其实，食羹除了“啜（或馐）”外，还要用箸（即筷子）或匕等食具。《礼记·曲礼》：“羹之有菜者用挾，其无菜者不用挾。”郑玄注：“挾犹箸也。今人或谓箸为挾提。”孔颖达的疏明确指出：“‘有菜者’为钵羹是也，以其有菜交横，非挾不可。‘无菜者’谓大羹涪也，直馐之而已。其有肉调者，犬羹兔羹之属，或当用匕也。”郑玄注和孔颖达疏表明：“馐”的是羹涪，即羹汁；而羹中有菜者（即钵羹）用挾（箸），有肉者像犬羹、兔羹用匕。匕是古代的食具，因其下端尖锐，所以主要用于叉取鼎中的牲肉而载于俎，《仪礼·士昏礼》：“匕俎从设。”郑玄注：“匕，所以别出牲体也。”古代羹盛于鼎，食羹用匕是因为羹中有肉块，用匕的尖端可叉取肉。匕用

①司马迁：《史记》卷七十《张仪列传》，第2297页。

②李昉：《太平御览》卷八百六十一《饮食部》十九“羹”，中华书局1960年版，第3823页。

处较多,因为前端较锐用于取肉,又因为有浅斗,还用于盛饭。《仪礼·少牢馈食礼》:“雍人概鼎、匕、俎于雍爨。”郑玄注:“匕,所以匕黍稷者也。”匕的浅斗,还可舀汁,故用桃匕、疏匕作为舀羹汁的工具。《仪礼·有司彻》:“覆二疏匕于其上”;“司马在羊鼎之东,二手执桃匕枋以挹滫,注于疏匕,若是者三。”郑玄注:“此二匕(桃匕与疏匕)者,皆有浅斗,状如饭椀。桃,长枋,可以杼物于器中者。”用桃匕挹取肉汁(滫),又注于疏匕,可见羹中有一定量的肉汁。后世的羹匙(即今日的调羹)就是在桃匕、疏匕的基础上发展而来的。^① 食羹用匕,可谓一物有两用,尖端可叉取肉块,浅斗可挹取肉汁。食羹用匕,也充分证实了羹中既有肉块又有一定量的肉汁。

从以上所述羹的原料、制作方法、食用方法等可见,古代羹是既有肉块又有一定量汁的食物,它不同于今日呈糊状的羹。

古人所谓的“和羹”是指五味调和的羹。《说文·鬲部》:“羹,五味盍(和)羹也。”《尚书·说命下》有“和羹”,《诗经·商颂·烈祖》:“亦有和羹,既戒既平。”《左传·昭公二十年》:“和如羹焉;水火醯醢盐梅以烹鱼肉,焯之以薪,宰夫和之,齐之以味,济其不及,以泄其过。”这证实《说文》注释的羹是五味调和的羹。和羹除调以五味,还根据季节不同、牲肉不同加入不同风味的蔬菜,如苦荼、豆叶、薇菜,还以菹、苴来调味。《仪礼·公食大夫礼》:“铡芼,牛藿,羊苦,豕薇,皆有滑”;《仪礼·特牲馈食礼》:“铡芼,用苦,若薇,皆有滑,夏葵,冬苴。”《周礼》中有调和的铡羹外,还有不调味的“大羹”。《周礼·天官·亨人》:“祭祀,共大羹、铡羹。宾客亦如之。”郑司农注:“大羹不致五味也,铡羹加盐菜矣。”贾公彦疏:“大羹,肉滫,盛于登,谓大古之羹,不调以盐菜及五味,谓镬中煮肉汁;铡羹

^①因为商周以后随着箸的普遍使用,匕用于叉取肉块的这一功能逐渐被箸夹取肉块所替代;另外由于羹的加工制作方法的变化,主料逐渐被切成小块,或被煮成糊状物,用今日的羹匙就可舀取羹中主料和汁,所以羹匙(即调羹)代替了疏匕、桃匕。

者,牛用藿,羊用苦,豕用薇,调以五味,盛之于铏器,即谓之铏羹。”

羹的种类有多种,有肉类羹,肉羹中主料除牛、羊、豕三牲外,还有犬、鸡、豺、熊、蛙、鼃、鹑、蟹、鱼等,例《礼记·内则》载“蜗醢而苽食、雉羹,麦食、脯羹、鸡羹,析稌、犬羹、兔羹,和糝不蓼”;有菜肉羹,如铏羹,其中加有藿、薇、苦荼之类的蔬菜;有菜羹,例《礼记·丧大记》“不能食粥,羹之以菜可也”,《孟子·万章下》“虽蔬食菜羹,未尝不饱”,《战国策·韩策一》“民之所食,大抵豆饭藿羹”。不同羹还以其原料性味搭配不同的食、膳、羞。《礼记·内则》中所载“蜗醢而苽食、雉羹,麦食、脯羹、鸡羹,析稌、犬羹、兔羹,和糝不蓼”,即以蜗为醢,配以苽米为饭、以雉为羹;以麦为饭,配析脯为羹、又以鸡为羹;以细渐的稻米为饭,配以犬、兔制作的羹。

概而言之,《周礼》中膳、羞、羹的主料是六牲肉及禽、兽、虫、鱼、蔬菜、瓜、果等众物。如前文所叙,这些原料在《周礼》中是由专职官员提供的。

(二) 烹饪调料

中国烹饪最具民族特色因而也颇为世人瞩目的当是“调味”。随着新石器时期以来我国饮食文明的产生和发展,夏、商、周三代时期人们已不满足于各种食物的自然原味,在饮食实践中逐渐发现并逐渐分辨出一些呈味物质,用于烹饪中调制菜肴,这样调料也就随之产生了。《周礼》中的调味品从味型来分主要是酸、苦、辛、咸、甘五味。《周礼》“疾医”职:“以五味、五谷、五药养其病。”《周礼》“疡医”职:“以五气养之,以五药疗之,以五味节之。”郑玄注:“五味,醢酒饴蜜姜盐之属。”贾公彦进一步指出:“五味,醢酒饴蜜姜盐之属者,醢则酸也,酒则苦也,饴蜜则甘也,姜即辛也,盐即咸也。此其五味酸、苦、辛、咸、甘也。”《周礼》中记录的呈味调味品最主要的是盐、醢酱、醢酱以及对菜肴风味影响非常重要的油脂。

1. 盐

盐是我国古代菜肴的主要咸味调料。《礼记·杂记》中说:“功

衰,食菜果,饮水浆,无盐、酪,不能食。”《仪礼·特牲馈食礼》也说:“尸左执角,右取肝揆于盐,振祭,啐之,加于菹豆,卒角。”没有盐作菜肴调料,则不能食。《周礼》中设“盐人”掌管食盐,其盐有不同形状、不同质量,也有不同用途。用于王室膳食的是饴盐,用于国家招待宾客宴会的是形盐、散盐,用于祭祀的是苦盐、散盐。《周礼·天官·盐人》载:

盐人掌盐之政令,以共百事之盐。祭祀共其苦盐、散盐。宾客,共其形盐、散盐。王之膳羞,共饴盐,后及世子亦如之。凡齐事,煮盐以待戒令。

杜子春读苦为鹽,谓出盐直接使用不涑治。《说文·鹵部》:“鹽,河东盐池,袤五十一里,广七里,周总百一十六里。字从鹽省,古声。”《左传·成公六年》:“沃饶而近鹽,国利君乐,不可失也。”杨伯峻注:“鹽即盐池,今曰解池。”^①可见苦盐是指出于盐池不经冶炼的盐,如今之颗盐。散盐,是煮海水制成的海盐。古者“夙沙初作煮海盐”,春秋战国时期管仲、吴王“煮海盐”,即是。形盐,是指似虎形状的盐。《周礼》“筮人”职中的“朝事之筮,其实蕤、蕡、白、黑、形盐、朮、鲍鱼、鱮。”《左传·僖公三十年》:“冬,王使周公阅来聘。餼有昌歜、白、黑、形盐。”《周礼》“筮人”职和《左传》中的“形盐”都是指虎形盐。饴盐是有甜味的盐,如今之石盐。郑玄注作“盐之恬者”。《广雅·释器》:“饴,饴也。”饴盐大概是咸味中带有微甜的盐,它用于烹调王室膳食,当是盐中贵者。苦盐、散盐、形盐、饴盐都用于“齐事”(即调和五味之事),但用作不同的宴饮膳羞的调味品。

2. 酱

酱在先秦的饮食生活中地位重要,《论语·乡党》称孔子“不得

^①杨伯峻:《春秋左传注》,第828页。

其酱不食”。《急就篇》中有“茱萸盐豉醢酢酱”。云：“酱以豆合面为之也，以肉曰醢，以骨曰羹。”又云：“酱之为言将也，食之有酱，如军之须将，取其率领进导之也。”^①酱、将双声叠韵。“酱”之得名源于“将”，是由于其在烹饪中的调味作用如将令在军中的统帅地位。古代“酱”的含义远比今天宽泛，先秦时期的酱主要是指用动物和植物食材制作而成的咸味或酸味调料，汉代以后的酱主要指用豆、面粉制成的酱。《周礼·天官·膳夫》记载：凡王之馈，“酱用百有二十瓮”。郑玄注：“酱谓醢醢也。”醢、醢即是用动物和植物食材制作而成的咸味和酸味调料。《周礼》“醢人”职载：“王举，则醢人共醢六十瓮，以五齐、七醢、七菹、三饔实之。”“醢人”职中有“共齐菹醢物六十瓮”记载。醢、醢各六十瓮，合之正是百有二十瓮，证实酱即指醢和醢。可见，《周礼》中的酱是总名，酱中兼有醢、醢。

醢，酱也。《说文·酉部》：“醢，肉酱也。从酉盃声。”“酱，醢也。从肉酉，酒以和酱也。”从字形而言，“酱”字从酉从肉，说明早期的制酱原料中有酒、肉。《广雅·释器》：“醢，酱也。”《周礼·天官·醢人》：

醢人掌四豆之实。朝事之豆，其实韭菹、醢醢，昌本、麋饔，菁菹、鹿饔，茆菹、麋饔。馈食之豆，其实葵菹、羸醢，脾析、麋醢，蜃、蚶醢，豚拍、鱼醢。加豆之实，芹菹、兔醢，深蒲、醢醢，箔菹、雁醢，笋菹、鱼醢。羞豆之实，醢食、糝食。凡祭祀，共荐羞之豆实，宾客、丧纪亦如之。为王及后、世子共其内羞。王举，则共醢六十瓮，以五齐、七醢、七菹、三饔实之。宾客之礼，共醢五十瓮。凡事，共醢。

《周礼》“醢人”职中醢六十瓮，包括五齏、七醢、七菹、三饔。醢

^①史游：《急就篇》卷二《右章》第九，中华书局1985年版，第136页。

与鬻都为肉酱,制作方法见郑玄注《周礼·天官·醢人》云:“作醢及鬻者,必先膊干其肉,乃后莖之,杂以梁曲及盐,渍以美酒,涂置甑中百日则成矣。”这是我国早期的肉酱制作方法,它是用肉类动物蛋白质制成,原理是利用微生物酶水解蛋白质作用,产生氨基酸,因而产生鲜味。现代食品科技专家洪光住曾按照郑玄注中的“肉酱法”三次试制肉酱,结果发现肉酱法不同于汉以后出现的豆酱法,它在酿造原理和菌源利用方面不同,肉酱法工艺中没有制曲过程、没有日晒夜露的发酵过程,基本上是属于腌渍工艺而已。^①肉酱的原料是各种牲畜肉及“鼈人”和“川衡”等职官提供的麇、羸、蜃等水生物。“醢人”提供的酱中还包括齏与菹。齏与菹是用菜或肉制成,郑玄也在“醢人”职中注道:“凡醢酱所和,细切为齏,全物若为菹。”由此言之,将菜或肉切成细末,用醢酱调和后腌渍成的是齏;如果用菜、肉的全物或是切成段,用醢酱调和后腌渍成的是菹。根据《周礼·天官·醢人》记载,七醢,是指醢(肉汁)、羸、麇、蜃、鱼、兔、雁醢;三鬻,是指麋、鹿、麋鬻;五齏,是昌本、脾析、蜃、豚拍、深蒲;七菹,是非、菁、茆、葵、芹、箬、笋菹。用盐及酒曲制作的醢、鬻酱为咸味,而用醢酱所和后腌渍的齏、菹为咸酸味。

醢,是酸味的酱。《玉篇·酉部》:“醢,酸味也。”醢是一种酸味物,是区别于天然酸味调料“梅”的人工制作的酸味调料。《周礼·天官·醢人》:

醢人掌共五齐七菹,凡醢物。以共祭祀之齐菹,凡醢酱之物。宾客也如之。王举,则共齐菹醢物六十瓮,共后及世子之酱齐菹。宾客之礼,共醢五十瓮。凡事,共醢。

郑玄注:“齐菹酱属醢人者,皆须醢成味。”此“齐”即齏,齏和菹都是

^①洪光住:《中国食品科技史稿》,第92页。

酸菜。上文已述,齏与菹是用醯酱和匀后腌渍成的,即齏、菹都先经“醯人”醯成味后由“醢人”腌制成的。

醯酱、醢酱都是调味料,醢酱主要呈咸味,而醯酱呈咸酸味。醢与醢酱或用于烹饪动物肉类时和之,例《左传·昭公二十年》的“水、火、醢、醢、盐、梅,以烹鱼肉”,《礼记·内则》的“三牲用藟,和用醢,兽用梅”;或于食鱼、脍、脯、菹时配之,例《仪礼·士虞礼》的“尸左执爵,取脯擣醢,祭之”,《仪礼·特牲馈食礼》的“取菹擣于醢,祭于豆间”。这里取脯擣醢的“擣”就是蘸调料。先秦餐桌上一般都有醢酱、醢酱,例《礼记·曲礼》“醢酱处内”,《礼记·丧大记》“食菜以醢酱”,《仪礼·公食大夫礼》“宰夫自东房授醢酱”,《仪礼·士昏礼》“赞者设酱于席前,菹醢在其北”。醢酱、醢酱都是用豆盛装。《周礼》“醢人”职中的七醢、三鬻、五齏、七菹,为朝事、馈食、加豆、羞豆等四豆之实,如《仪礼·特牲馈食礼》“荐两豆,葵菹、蜗醢”,其葵菹、蜗醢都是用豆盛装。

3. 油脂

油脂既是烹制菜肴的传热介质,也是菜肴的调味品。先秦时期烹饪所用油脂都为动物脂膏。《尔雅·释器》:“冰,脂也。”郭璞注:“《庄子》云:‘肌肤若冰雪。’冰雪,脂膏也。”邢昺疏:“云‘脂膏’也者,孙炎曰:‘膏凝曰脂。’则似脂与膏异。而云脂膏者,以脂有凝有释。”《礼记·内则》:“脂用葱,膏用薤。”郑玄注:“脂,肥凝者,释者曰膏。”孙炎与郑玄认为脂与膏的区别在于脂凝膏释,即脂稠厚、膏稀薄。脂凝、膏释是脂与膏的相对之义,通而言之,脂、膏相同。古代常用的油脂是动物脂膏,有牛脂、羊脂、犬膏、豕膏、鸡膏等。在《周礼》中,制作不同主料的肴饌使用不同的脂膏。“庖人”职载:

凡用禽献,春行羔豚,膳膏香;夏行腍鮪,膳膏臊;秋行犍麋,膳膏腥;冬行鲜羽,膳膏膻。

郑司农认为：“膏香，牛脂也，以牛脂和之。膏臊，豕膏也，以豕膏和之。”而杜子春认为：“膏臊，犬膏。膏腥，豕膏也。膏羶，羊脂也。”先郑（即郑司农——郑众）与杜子春的注有差异，但对《周礼》中职掌烹调的食官而言，这差异无关紧要，因为其所用脂膏包括了牛脂、犬膏、豕膏、羊脂等多种动物脂膏。郑玄注《周礼》“庖人”职：“羔豚，物生而肥。稭与麋，物成而充。腍、鮓，曠热而干。鱼、雁，水涸而性定。此八物者，得四时之气尤盛，为人食之弗胜，是以用休废之脂膏煎和膳之。”可见，《周礼》中的牛脂、犬膏、豕膏、羊脂等，在烹调中除了作为传热介质外，更是充当调料，起到增香调和众味、润滑口感的作用。

（三）原料的初加工及烹饪方法

先秦时期的烹饪技艺主要表现在对原料的烹饪加工方面。周代是先秦烹饪的巅峰时期，烹饪技艺达到了相当高的水平。日本学者筱田统认为：“烹饪的原材料方面，在《周礼》中虽列举了三酒、四饮、五齐、五谷、六畜、六兽、六禽、六牲、六清、八珍、九谷、十二鼎、百二十酱等洋洋大观的数字，但实际上什么操作方法也没有。相反的在《仪礼》里却大量地减少了，提到烹调的只记载了炙、羹、酱、醢、酯、菹数种。因此烹饪技术只能从‘三礼’中的《礼记》，特别是曲礼和内则两间去研究。”^①事实上，《周礼》虽然是关于典章制度的书，但它记载王室贵族等社会上层的宴饮膳食时，涉及了原料的初加工及烹饪方法，而且这些烹饪加工方法代表的是当时社会的最高烹饪技艺水平。

1. 烹饪原料的初加工

烹饪原料的初步加工包括宰杀、摘洗、分档取料、改刀等初步加工处理。先秦时期，人们已经非常重视对烹饪原料的初加工，所谓“割不正，不食”，其“割”就是指宰杀、分档取料、改刀成形。《周

^①筱田统：《中国食物史研究》，第50页。

礼》中重点记载了对牲肉原料的宰杀、割解。“庖人”是职司宰杀六牲、六兽、六禽的职官，其宰割的牲体用作王、王后及世子的膳羞。《周礼》在“内饔”和“外饔”职中也明确其职责是掌“割亨煎和之事，辨体名肉物，辨百品味之物”。郑玄注：“割，肆解肉也。体名，脊、肋、肩、臂、臠之属。肉物，截燔之属。”肆解，就是割裂已宰杀的牲、兽的尸体，分档取料。对牲肉的肆解主要有三种：将牲体分为左右两半；再肆解成七体，为豚解；再肆解成二十一体，为体解。这三种割解总称为肆解。《周礼·夏官·小子》：“小子掌祭祀，羞羊肆、羊殽、肉豆。”这“羊肆”就是指肆解羊牲后的大块羊肉。豚解是解牲体为七，左右肱、左右股、左右肋、脊，共七体。体解是解牲体为二十一体，左右肱骨各分为三：肩、臂、臠，六体；左右股骨各分为三：肫、膊、胙，六体；左右肋各分为三：代肋、下肋、短肋，六体；脊骨分为三：正脊、脰脊、横脊，三体。共二十一体。《周礼·天官·内饔》中的“辨体名肉物”，就是在肆解牲体后，辨别其肩、臂、臠、肫、膊、胙、肋、脊等不同的体名，并掌握这些不同部位牲肉的特征及其烹任用途。若将整个牲体置于俎，并不煮熟，曰全烝，唯祭天时用之；若将半个牲体置于俎，曰房烝，亦曰体荐，用于飨礼；若节解其牲体，连肉带骨置于俎，则曰殽烝，亦曰折俎，用于燕礼。殽即肴，凡非谷物而可食者曰肴，此殽则是对截而言。骨有肉曰殽，纯肉切之曰截。殽烝，宾主可食，而全烝、房烝则只是虚设，宾主不能食。先秦对烹饪原料的加工方法，在《礼记》、《仪礼》中记载较具体而详细。例《礼记·内则》载：“肉曰脱之，鱼曰作之，枣曰新之，栗曰撰之，桃曰胆之，柶梨曰攒之。”“肉腥，细者为脍，大者为轩。或曰：麋、鹿、鱼为菹，麇为辟鸡，野豕为轩，兔为宛脾。”《礼记·少仪》也载：“牛与羊鱼之腥，聂而切之为脍。麋鹿为菹，野豕为轩，皆聂而不切。”这些脱、作、新、撰、胆、攒、脍等都是先秦时期对烹饪原料的初加工方法。

2. 菜肴的烹调方法

《周礼》中记载了代表先秦烹饪最高技艺水平的肴饌——八珍，在“膳夫”职中，膳夫提供给王室食用的有“珍用八物”，郑玄注：“谓淳熬、淳母、炮豚、炮牂、捣珍、渍、熬、肝膋也。”这“八珍”是先秦宫廷菜肴，其中包含了多种烹调方法：煎、炮、渍、熬、煮、捣、炙、烩等。《礼记·内则》对“八珍”的烹饪制作方法有详细的叙述，《周礼》中记载的主要烹饪方法是煎、炮、亨等。

煎：煎，同熬。《说文·火部》：“煎，熬也。”《方言》卷七：“煎，火干也。凡有汁而干谓之煎。”《周礼·天官·内饔》：“内饔掌王及后、世子膳羞之割亨煎和之事，辨体名肉物，辨百品味之物。”郑玄注：“煎和，齐以五味。”“煎和”是指在火上熬并以五味调和之。《周礼》“庖人”职中的“春行羔豚，膳膏香；夏行腍鮪，膳膏臊；秋行犍麋，膳膏腥；冬行鲜羽，膳膏膻”，就是用牛、豕、犬、羊的脂膏来煎制羔豚、腍鮪、犍麋、鲜羽等多种牲畜禽肉，并调以五味，烹调成佳肴。“八珍”中的淳熬、淳母两肴饌，都是将“煎醢”加于陆稻、黍食上，然后“沃之以膏”，即用“煎”烹饪方法制成的。

炮：炮是我国最古老、最原始的一种烹饪方法。古代的炮与今天所谓的把鱼或肉等用油在急火上炒熟为炮（也称作爆炒）不同。《礼记·礼运》记载：“（先民）未有火化，食草木之实，鸟兽之肉，饮其血，茹其毛，……以炮，以燔，以亨，以炙，以为醴酪。”郑玄注：“炮，裹烧之也。”《说文·火部》：“炮，毛炙肉也。”《广韵》：“炮，合毛炙物也，一曰裹物烧。”这些“炮”法仅是指将禽、兽、牲等连毛带体涂上泥巴放在火上烤。《周礼·地官·封人》载：“歌舞牲，及毛炮之豚。”郑玄注：“毛炮豚者，焯去其毛而炮之，以备八珍。”《周礼》中的“炮”是制作宫廷菜肴“八珍”的主要烹饪方法。《礼记·内则》详细地记述了“炮”的具体方法：

炮：取豚若将，刳之剝之，实枣于其腹中，编萑以苴之，涂之以谨涂。炮之，涂皆干，擘之。濯手以摩之，去其皴，为稻、

粉、糗溲之以为醢，以付豚。煎诸膏，膏必灭之，钜镬汤，以小鼎芗脯于其中，使其汤毋灭鼎，三日三夜毋绝火，而后调之以醢醢。

按照《礼记·内则》记载炮的操作方法是：先将猪或羊涂泥烤之，后去泥，去肉上之皮膜，再涂上米粉，用油煎，然后切成片置小鼎中，小鼎在大镬中，隔水煮之三日三夜后，加醢酱、醢酱食之。此为炮的全过程，它包括了炮、煎、煮、捣等几种烹饪方法。

亨：亨，同烹，煮也。煮于镬曰亨；亨于灶用镬。根据“三礼”记载，亨的食物通常是牲体。《周礼·天官·内饔》：“内饔掌王及后、世子膳羞之割亨煎和之事，辨体名肉物，辨百品味之物。”郑玄注：“亨，煮也。”《方言》卷七：“亨，酷熟也。徐扬之间曰饪，嵩岳以南陈颖之间曰亨。”亨同烹，也称饪，就是将肉等原料在镬中煮熟。《礼记·礼运》：“以炮，以燔，以亨，以炙，以为醴酪。”郑玄注：“亨，煮之镬也。”郑玄注《仪礼·士冠礼》云：“煮于镬曰亨。”《仪礼·士虞礼》：“侧亨于庙门外之右，东面。”郑玄注：“亨于爨（灶）用镬。”《周礼》设立了专职食官“亨人”掌管亨煮事务，曰：

亨人掌共鼎镬以给水火之齐。职外内饔之爨亨煮，辨膳羞之物。

郑玄注：“齐，多少之量。”“亨”这种烹饪方法主要在于掌握水量和控制火候。《周礼》中“亨人”用灶和镬煮牲肉然后升于鼎，用作王室礼食、祭祀及招待宾客。

《周礼》中对食物的烹饪加工方法，除煎、炮、亨以外，还通过腌制、干制方法加工或保藏食品。上文已述，设“醢人”、“醢人”职官，制作醢酱、醢、菹；《周礼》还设“腊人”职官，掌管干制食物，有脯、脩、腊等。《周礼·天官·腊人》：“腊人掌干肉，凡田兽之脯腊臠胖

之事。”郑玄注：“大物解肆干之，谓之干肉。薄折曰脯，捶之而施姜桂曰锻脩。腊，小物全干。”脯是将肉切成薄片，不加姜、桂以盐腌制，然后晒干而成。而脩，郑玄注《内饔》说“锻脯也”；又注《内则》“脍脩，捶脯施姜桂也”，“捶，捣之也”。脍即锻之俗字。脩的制作方法是将肉析干制成脯后，又捶捣之使坚实，而后加姜桂，以助其辛烈之味，所以也称锻脩。先秦文献中常有“束脩”之称。《礼记·少仪》：“其以乘壶酒、束脩、一犬赐人。”孔颖达认为“束脩”即十脍脯。一根脩称为一脍，十脍束扎在一起，称为一束。“束脩”又常指薄礼。《谷梁传·隐公元年》：“束脩之肉，不行竟(境)中。”这是说大夫在国内不应有私人间的交往，即使是微薄礼品的馈赠。《论语·述而》孔子说：“自行束脩以上，吾未尝无诲焉。”其中的“束脩”就是指微薄的礼物。腊的制作方法是将小的禽兽整体腌制晒干而成。脯、脩、腊都是干制方法。凡肉皆可做成脯、脩，如牛、羊、豕、鹿、鱼等。《礼记·内则》中有鹿脯、田豕脯、麋脯、麇脯，也有牛脩。腌制的醢酱、醢、菹菜肴是豆之实，而干制的脯、脩、腊是笱之实。《周礼》“笱人”职“加笱之实”中就有“脯”。

《周礼》中食官所烹制的菜肴都是用于祭祀、王室膳食、国家招待宾客的宴会，是当时社会最高层次的餐饮消费，所以其烹饪加工方法所体现的是当时社会的最高烹饪技艺水平。

三、饮料：五齐、三酒、六饮

《说文·饮部》：“饮，𩚑也。”《释名·释饮食》：“饮，奄也，以口奄而引咽之也。”“饮”是一种动作，也可作名词指供喝的饮料。在《周礼》饮食结构中，“食饮膳羞”的“饮”即是指饮料，它包括了酒及浆饮。

(一) 五齐、三酒与郁鬯、秬鬯^①

先秦时期的酒一般都是黍、秫、稻等米煮熟后加上酒母酿成的,酿酒的程序较简单,而且没有经过蒸馏,其所含酒精量远不能与现代的蒸馏酒相比。古代的酒按酿造时间的长短、酿制的次数来区别酒味浓淡。酿造时间短的有一宿即成的酒称作醴,其味甜,与现在的糯米甜酒、醪糟相似。例《礼记·丧大记》:“始食肉者先食干肉,始饮酒者先饮醴酒。”即刚开戒喝酒者,应从酒味不浓的醴开始。酿造时间长的酒有冬酿春成的酒,更有冬酿夏成的酒,例酎酒就是历时较长,以多次酿制加工而成的酒。《礼记·月令》载:“孟夏之月……天子饮酎,用礼乐。”《说文·酉部》:“酎,三重醇酒也。”即三重酿制的酒。醇在《说文·酉部》中释为“不浇酒也”,浇即不掺水。三重酿制的不掺水的酒,可知酎的酒味厚、酒性烈。古代酒还按其色的清、浊分为清酒与浊酒。酒酿成时汁与渣滓混在一起,呈混浊状,故为浊酒;又因为糟滓未滤出,酒的颜色泛出白色,因而浊酒又称白酒(完全不同于当今的白酒)。若经过滤,除去渣滓(糟),酒就清澈了,所以常称之为清酒。

《周礼》明确规定了酿酒及用酒的一套严格的管理制度。《周礼》“酒正”职载:“酒正掌酒之政令,以式法授酒材。”所谓式法,郑玄注为“作酒之法式”。郑玄认为:“作酒既有米曲之数,又有功沽之巧。”此法式既包括了酿酒原料米、曲的数量,也包括了制作厚薄不同酒的方法。酒正不酿酒,按照酿酒法式,将米、曲等原料授与酒人,使酒人酿酒。古代酿酒使用的原料是米与曲蘖,贾公彦在《周礼》“酒正”职疏:“五齐三酒俱用秫稻曲蘖。”其实酿酒的米不尽是秫、稻,还有其它谷物,有黍、粱等,《仪礼·聘礼》郑玄注:“凡酒,稻为上,黍次之,粱次之。”《周礼》“鬯人”职中的秬鬯就是用黑

^①郁鬯与秬鬯不属于“膳夫”职掌的王室饮食结构中的饮料,但它们是《周礼》中最尊贵的礼酒,本文将其列于“酒”目下,一并考论。

黍制作的。曲是制酒的酒母。《尚书·说命》：“若作酒醴，尔惟麴蘖。”“麴”，即“曲”。曲，《说文·米部》释为“酒母”。《左传·宣公十二年》载：“叔展曰：‘有麦麴乎？’孔颖达疏：“麦麴，作酒之物。”杨伯峻也认为：“麦麴即今之酒母，用以酿酒者，盖燕麦以为之，故曰麦麴。”^①《说文·米部》：“蘖，牙米也。”蘖也就是长出芽的谷物类，如麦芽。“曲蘖”连称是指制酒时用的发酵物，即酒母。

《周礼》中的酒人得到酒正提供的酿酒原材料后，率领其属员酿酒。酿酒时间一般在每年收获谷物后的冬天。《诗经·七月·豳风》：“十月获稻，为此春酒，以介眉寿。”《礼记·月令》：仲冬“乃命大酋”作酒，此大酋即《周礼》中的酒人。制酒过程在《礼记·月令》中有详细记载，曰：

乃命大酋，秫稻必齐，麴蘖必时，湛炽必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得。兼用六物，大酋监之，毋有差贷。

即必须使酿酒的原料秫、稻等齐熟，曲蘖等酒母用得适时，渍米炊酿时的食品、器具等洁净，渍曲、渍米之水香美，所盛陶器良善，炊米时用火得中。酿酒这六个程序，都由大酋（即酒人）亲自监督，无使有误。只有做到这样，酿制的酒才会醇厚飘香。

《周礼》中，酒人监制的酒按制作时间长短、酒味淡浓区分，它们是“五齐”、“三酒”，这些酒入于酒府，由酒正掌管酒的出入，用于祭祀、王室饮用、宴饮宾客等。

1. 五齐

《周礼·天官·酒正》：

辨五齐之名，一曰泛齐，二曰醴齐，三曰盎齐，四曰缇齐，

^①杨伯峻：《春秋左传注》，第749页。

五曰沈齐。

郑玄注：“泛者，成而滓浮泛泛然，如今宜成醪矣。醴犹体也，成而汁滓相将，如今恬酒矣。盎犹翁也，成而翁翁然，葱白色，如今酇白矣。缁者，成而红赤，如今下酒矣。沈者，成而滓沈，如今造清矣。自醴以上尤浊，缩酌者。盎以下差清。齐者，每有祭祀，以度量作之。”“五齐”不同于“三酒”等，但亦称作酒，《礼记·坊记》所载“醴酒在室，醕酒在堂”，其醴酒、醕酒，即醴齐、缁齐。“五齐”，是有滓未泆之酒。

《说文·水部》：“泛，浮也。”《说文·米部》：“糟，酒滓也。”郑玄所说“成而滓浮”，是谓酒熟而糟上浮。郑玄认为泛齐相当于汉代的醪。《说文·酉部》：“醪，汁滓酒也。”《齐民要术》引《食经》，有作白醪法，以秫米与曲合作之，“酒甘如乳”^①。由此看来，泛齐与醴齐同为甜酒，但泛齐滓浮因而比醴齐稍浊。

《说文·酉部》：“醴，酒一宿孰也。”《释名·释饮食》：“醴齐，醴体也，酿之一宿而成，体有酒味而已也。”《汉书·楚元王传》颜师古注：“醴，甘酒也。少麴多米，一宿而孰。”^②《吕氏春秋》高诱注：“醴齐‘浊而甜耳’^③。醴齐是一宿而成的有滓甜酒。贾公彦《周礼》“酒正”职疏：“此醴齐，作时恬于余齐，与酒味稍殊，故亦入于六饮。”正因为醴酒味较甜，也成为“浆人”职“六饮”中的醴，若泆而去其糟，则为“膳夫”职中“六清”的醴，“酒正”职中“四饮”的清。

《释名·释饮食》：“盎齐，盎，滃也，滃滃然浊色也。”《说文·酉部》：“醕，浊酒也。”《说文·水部》：“滃，云气起也。泆，滃也。”盎翁即醕滃之借字，盎与翁亦双声义近，犹泆训滃。“盎齐”在《礼记·郊特牲》中称作盎酒，“盎酒泆于清”，郑玄注：“盎酒，盎齐。盎

① 缪启愉，缪桂龙：《齐民要术译注》卷七《作白醪酒法》，第517页。

② 班固：《汉书》卷三十六《楚元王传》，第1924页。

③ 许维遹：《吕氏春秋集释》卷一《贵公》十五，中国书店1985年版。

齐差清，和之以清酒沛之而已。”

《释名·释饮食》：“缁齐，色赤如缁也。”《说文·糸部》：“缁，帛丹黄色。红，帛赤白色。”《广雅·释器》：“缁，赤也。”盖此酒熟时呈浅赤色，故谓之缁齐。

《释名·释饮食》：“沈齐，浊滓沈下，汁清在上也。”沈，即沉。沈齐有滓而沉，故其酒色稍清。《礼记·礼运》：“玄酒在室，醴盎在户，粢醞在堂，澄酒在下。”郑玄注：“《周礼》‘五齐，一曰泛齐，二曰醴齐，三曰盎齐，四曰醞齐（即缁齐），五曰沈齐。’字虽异，盎与盎、澄与沈，盖同物也。”《礼运》中的澄酒即《周礼》中的“沈齐”。因沈酒有滓下沉，酒色稍清，故又称为清酒（非下文“三酒”之清酒）。《礼记·坊记》：“醴酒在室，醞酒在堂，澄酒在下，示不淫也。”郑玄注：“澄酒，清酒也。”

总体而言，“五齐”是未滤之酒，皆酒之浊者。郑玄谓盎以下差清，只是较泛齐、醴齐而言，盎齐、缁齐、沈齐为稍清，其实皆浊酒。“五齐”用于祭祀，与“三酒”一样也实于八尊。《周礼·天官·酒正》：“凡祭祀，以法共五齐三酒，以实八尊。”郑玄注：“祭祀必用五齐者，至敬不尚味，而贵多品。”《礼记·礼运》：“玄酒^①在室，醴盎在户，粢醞在堂，澄酒在下。陈其牺牲，备其鼎俎，列其琴、瑟、管、磬、钟、鼓，修其祝、嘏，以降上神与其先祖。”这表明了陈列玄酒、醴齐、盎齐、醞齐、沈齐是为了祭神灵与享先祖为子孙求福的。《诗经·小雅·楚茨》记载的“以为酒食，以享以祀，以妥以侑，以介景福”，更是道明了以酒食享神祭祖是求神祝福的。总之，“五齐”是为祭祀所用而制作的味薄、未经过滤的酒，按其清浊分为五等。泛齐：糟滓上浮之薄酒；醴齐：汁滓相将之薄酒，麴少米多，一宿而熟，其味稍甜；盎齐：白色浊酒；缁齐：赤色浊酒；沈齐：糟滓下沈，稍清

①孔颖达疏：“玄酒，谓水也。以其色黑谓之玄。而大古无酒，此水当酒所用。故谓之玄酒。”

之酒。若以酒味言,则泛齐最薄,沈齐最厚;若以酿造时间言,泛齐最短,沈齐最长。

2. 三酒

《周礼·天官·酒正》:

辨三酒之物,一曰事酒,二曰昔酒,三曰清酒。

郑司农认为:“事酒,有事而饮也。昔酒,无事而饮也。清酒,祭祀之酒。”先郑将“清酒”注为“祭祀之酒”显然不当。《周礼》中祭祀之酒主要是“五齐”,而非“三酒”。因此,郑玄认为:“三酒”中的“事酒,酌有事者之酒,其酒则今之酒也。昔酒,今之酋(酒熟曰酋)久白酒,所谓旧者也。清酒,今中山冬酿,接夏而成。”

“三酒”是以酿造时间长短为别,而命名。事酒为临事而酿,酿造时间短,其味较“五齐”浓而色清,但较昔酒味淡而色浊;昔酒是久酿乃熟,故名昔酒,郑玄以汉时的“酒”比况,是冬酿春熟的酒,其味较事酒为厚,色亦较清;清酒酿造时间更久于昔酒,冬酿夏熟,较昔酒味更浓,色更清。《礼记·月令》命大酋为酒,在仲冬。郑玄注:“古者获稻而渍米麴,至春而为酒。”《诗经·豳风·七月》:“十月获稻,为此春酒。”毛传:“春酒,冻醪也。”孔颖达以为冻时酿之,故称冻醪。然依郑玄注之义,冬酿春成,是为春酒,即“三酒”之昔酒。事酒、昔酒又称作白酒,《礼记·内则》有“酒清白”,郑玄注:“白,事酒、昔酒也。”事酒、昔酒被称作白酒是它们在“三酒”中相对清酒而言较浊色白的缘故。“三酒”中的清酒接夏乃成,则更久于春酒。《礼记·月令》孟夏之月,“天子饮酎”,郑玄注:“酎之言醇也,谓重酿之酒也,春酒至此始成。”这是谓酎酒以春酒重酿之,故夏成,它类似于《周礼》“三酒”中冬酿夏成的清酒。清酒已获得了考古实物的证明:1974年在河北省平山县战国时期中山王墓中,出土了两壶古酒,一壶酒青翠透明似现代竹叶青酒,出土时,壶里约

有酒十多斤,另一壶呈黛绿色,酒有几斤重,两壶都锈封,启封时酒香扑鼻。^① 根据分析,两者都是曲酿酒,均含有乙醇、糖、脂肪等十多种成分。在地下埋藏了两千多年仍酒味飘香,这也证明先秦时期酿酒技术已经发展到了相当高的水平。

“三酒”是经过滤去滓之酒,除了祭祀、饮食之礼所用外,还供宴饮。王及后、世子饮用酒即是“三酒”。《周礼》“酒正”职载:

掌其厚薄之齐,以共王之四饮三酒之饌,及后、世子之饮与其酒。

“后、世子之饮”是谓“四饮”,“其酒”是指“三酒”。“三酒”还用于飨食燕饮,作为礼酒和宴饮酒。《周礼·天官·酒人》:“共宾客之礼酒、饮酒而奉之。”郑玄注:“礼酒,飨燕之酒。饮酒,食之酒。”《仪礼·公食大夫礼》:“饮酒、浆饮,俟于东房。”郑玄注:“饮酒,清酒也。饮酒先言饮,明非献酬之酒也。”“酒人”职中的饮酒、“公食大夫礼”中的饮酒都应当是“三酒”。

3. 郁鬯和秬鬯

《周礼》中,除有酒人监制的“五齐”、“三酒”外,还有郁人制作的郁鬯与鬯人制作的秬鬯。《周礼·春官·郁人》:“郁人掌裸器。凡祭祀、宾客之裸事,和郁鬯,以实彝而陈之。”又《周礼·春官·鬯人》:“鬯人掌共秬鬯而饰之。”郁鬯和秬鬯在先秦是用于祭祀或飨宾客的礼酒。由于这两种酒的名称相似,其用途及制作原料也有相近之处,所以汉代以来的不少学者把郁鬯与秬鬯混为一谈。

一是将鬯理解为鬯草,即郁金香草。《诗经·大雅·江汉》毛传:“秬,黑黍也。鬯,香草也。筑煮合而郁之曰鬯。”依照毛传义,鬯是香草,是筑煮的郁金香草汁。孔安国注《尚书·文侯之命》“用

^①新华社:《二千二百多年前的酒》,《人民日报》,1979年4月17日第4版。

賚尔秬鬯一卣”时说：“黑黍曰秬，酿以鬯草。”把鬯作为鬯草，同时将秬鬯释为用黑黍酿制的和以香草的酒。现代字书《汉语大词典》也注鬯为“香草”^①。

二是将鬯作为已和郁金香草汁的酒。郑司农注《周礼·春官·肆师》云：“筑煮，筑香草，煮以为鬯。”《说文·自部》：鬯“以秬酿郁草，芬芳攸服以降神也”。《左传·僖公二十八年》杜预注：“秬，黑黍。鬯，香酒，所以降神。”杜预所谓的香酒就是指和以郁金香草汁的酒。杨伯峻也认为：“鬯，即用黑小米酿之并捣香草合煮所成之酒，其酒芬芳条畅，故名曰鬯，古人用以降神。”^②另外，《汉语大词典》在注鬯为“香草”的同时，又说：“鬯：古代宗庙祭祀用的香酒，以郁金香合黑黍酿成。”

三是将秬鬯注释为秬黍酿制的和以郁金香草的酒。上文所引《尚书·文侯之命》孔安国注即是。《汉语大词典》将秬鬯注为“秬鬯：古代以黑黍和郁金香草酿造的酒，用于祭祀降神及赏赐有功的诸侯。”^③《三礼辞典》亦写道：“和郁金香草者名郁鬯，但亦得称秬鬯。”^④

另外，《论语·八佾》皇侃疏：“郁鬯，煮郁金之草，取汁，酿黑秬一秬二米者为酒，酒成，则气芬芳调畅，故呼为鬯，亦曰秬鬯也。若又捣郁金，取汁，和莎，沛于此鬯，则呼为郁鬯。”^⑤此谓先煮郁金酿秬为秬鬯，复捣郁金和秬鬯为郁鬯，这与诸儒之释又不同。

郁鬯与秬鬯，在《周礼》中分列于“郁人”与“鬯人”二职官掌管，郁人掌管和郁鬯，鬯人职掌酿秬鬯。郑玄注《周礼·春官·序官》“郁人”云：“郁，郁金香草，宜以和鬯”；注《周礼·春官·序官》

①汉语大词典编辑委员会编：《汉语大词典》，第451页。

②杨伯峻：《春秋左传注》，第464页。

③汉语大词典编辑委员会编：《汉语大词典》，第4739页。

④钱玄，钱兴奇：《三礼辞典》，江苏古籍出版社1998年版，第667页。

⑤何晏撰，皇侃疏：《论语集解义疏》卷二，见《四库全书》经部八。

“鬯人”云：“鬯，酿秬为酒，芬香条畅于上下也”；注《周礼·春官·鬯人》云：“秬鬯，不和郁者”；郑玄笺《诗经·大雅·江汉》亦与此同。郑玄的注笺认为：鬯即秬鬯，酿秬米而成的酒，未和郁金香草汁。孔颖达疏《礼记·王制》也认为：“鬯者，酿秬黍为酒，和以郁金之草，谓之郁鬯。不以郁和，直谓之鬯。”孔疏与郑注义相同。清代礼学家黄以周将鬯、郁、秬鬯之义解释得甚为清楚，指出：“以经考之，《鬯人》曰‘共秬鬯’，《郁人》曰‘和郁鬯’，是秬鬯可单称鬯，郁未和鬯只单称郁也。《郊特牲》曰：‘周人尚臭，灌用鬯臭，郁合鬯，臭阴达于渊泉。’曰‘郁合鬯’，与下‘萧合黍稷’同以二物相合。然则经之单称鬯，皆秬鬯也；经之单称郁，皆未和鬯者也；经之称秬鬯者，亦鬯之不和郁者也。”^①贾公彦在《周礼·春官·序官》“郁人”疏中说明了秬鬯、郁鬯的制作程序和用途，认为：“鬯人所掌者，是秬米为酒，不和郁者。若祭宗庙及灌宾客，则鬯人以鬯酒入郁人，郁人得之，筑郁金香草煮之，以和鬯酒，则谓之郁鬯也。”清代孙诒让在《周礼正义·春官·郁人》中又更正了贾疏中的错误，认为：“（郁人）此官唯主和郁，不主筑煮也。凡有裸事，肆师豫筑煮郁草，取其汁以授此官，更于鬯人取秬鬯酒，以郁和而实之。”^②

可见，鬯酒可单称为鬯，是用秬黍酿制的酒，又称作秬鬯，不和郁金香草，在《周礼》中由“鬯人”制作；经文中的“郁”是指郁金香草，未和鬯酒，“郁”与“鬯”相合调和才成郁鬯酒，郁鬯在《周礼》中是由“郁人”将“鬯人”酿制的鬯酒与“肆师”筑煮的郁金香草汁调和而成的。《周礼·春官·肆师》：“祭之日，表盛，告洁；展器陈告备；及果，筑煮。……大宾客，莅筵几，筑煮，赞果将。”“果”即“裸”。郑玄注：“果筑煮者，所筑煮以裸也。”即认为肆师筑煮的郁

①黄以周：《礼书通故》卷十七《肆师裸饋食礼二》，第441页，见《续修四库全书》编纂委员会编《续修四库全书》卷111·经部·礼类，上海古籍出版社2002年版。

②孙诒让：《周礼正义》，第1490页。

金香草汁用于裸事。贾公彦疏：“《礼记·杂记》筑郁‘白以栭，杵以梧’，而筑郁金，煮以和秬鬯之酒，以沛之而裸矣。”所谓“筑郁金”是将郁金香草放在臼中用杵捣成汁。肆师将捣煮的郁金香汁提供给郁人，由郁人将郁金香汁和秬鬯酒制成郁鬯。

根据《周礼》记载，秬鬯与郁鬯所用的盛器不同。郁鬯盛于彝。《周礼·春官·郁人》记载：郁人“和郁鬯，以实彝而陈之”。彝用于实郁鬯，是上尊，容量是三斗。《尔雅·释器》邢昺疏引《礼图》：“六彝为上，受三斗；六尊为中，受五斗；六罍为下，受一斛。”彝为上，容量为三斗，实郁鬯用于裸事；尊为中，容量是五斗，实秬鬯。《诗经·大雅·江汉》、《尚书·文侯之命》、《左传·僖公二十八年》中都有“秬鬯一卣”。《尚书》孔安国传：“卣，中樽也。”^①樽同尊。《尔雅·释器》：“卣，中尊也。”《左传》孔颖达疏引李巡注：“卣，鬯之樽也。”^②可见，文献中常见到的实秬鬯的卣是中尊。然而，秬鬯除实于中尊——卣外，还实于其它尊器中。《周礼·春官·鬯人》：

鬯人掌共秬鬯而饰之。凡祭祀，社壝用大罍，宗门用瓢齋，庙用脩，凡山川四方用蜃，凡裸事用概，凡鬻事用散。

大罍是有云雷纹的瓦罍，也称作尊；瓢齋是以瓠作酒尊；脩、蜃、概、散，郑玄注：“皆漆尊也，‘脩’读曰‘卣’，卣，中尊。”蜃是画有蜃形的漆尊，概是饰有朱带的漆尊，散为无饰的漆尊。罍、瓢齋、脩、蜃、概、散，大小形制不同，但都为尊。所以说秬鬯实于尊。

郁鬯与秬鬯都用于祭祀或享宾客，但二者有别。郁鬯惟用于有裸事的宗庙祭祀及王飨宾客。《周礼》“郁人”职载：“凡祭祀、宾

^①《十三经注疏》整理委员会整理：《尚书正义》，第559页。

^②《十三经注疏》整理委员会整理：《春秋左传正义》，第451页。

客之裸事，和郁鬯，以实彝而陈之。”而《周礼》“鬯人”职中记载秬鬯用于祭社壝、禁门、庙、山川四方、山林、飏事和天子赏赐。秬鬯还常作为天子赏赐物。天子以鬯为贄，赐鬯，如《诗经·大雅·江汉》、《尚书·文侯之命》、《左传·僖公二十八年》中的天子赐“秬鬯一卣”。西周册命金文中也常有赐“秬鬯一卣”，在《毛公鼎》、《牧殷》、《宜侯矢殷》、《吴方彝》、《匱壶》、《师克盃》、《大孟鼎》等许多彝器的铭文中都有“易女秬鬯一卣”。所以《礼记·曲礼》说：“凡挚，天子鬯。”唐陆德明音义：“挚音至，徐之二反，本又作贄。”天子以鬯为挚者，用以告神至。因为鬯酒芬香条畅于上下。《说苑·脩文》：“天子以鬯为贄。……上畅于天，下畅于地，无所不畅，故天子以鬯为贄。”①《春秋繁露·执贄》将鬯喻作圣人圣德，“凡执贄，天子用畅……畅有似于圣人者，纯仁淳粹而有知之贵也。择于身者，尽为德音，发于事者，尽为润泽，积美阳芬香以通之天。畅亦取百香之心独永之，合之为—，而达其臭气畅天子其淳粹无择，与圣人—也。”②畅即鬯之借字。何晏注《春秋公羊传·庄公二十四年》“天子贄用鬯”时，也将鬯酒神圣化。

郁鬯与秬鬯都是礼酒，用于祭祀和招待宾客的裸礼以及赏赐有功大臣，而非日常饮用酒。郁鬯与秬鬯两者之间有严格的区别，不仅是制作的原料和制作方法不同，更主要的是在其用途上有严格的规定：郁鬯实于上尊——彝，用于有裸事的宗庙祭祀和飨宾客；秬鬯实于尊，用于山川四方、社稷等外祭祀和天子对大臣的赏赐。在用郁鬯行裸礼或以秬鬯赏赐大臣时都有严格的礼仪等级差别，在我国古代礼乐制度下是绝不能混用的。

（二）浆饮

古代的浆饮是指酒以外的其它饮料。在《周礼》中有“浆人”职

①刘向：《说苑》卷十九《脩文》，中华书局1985年版，第190页。

②董仲舒：《春秋繁露》卷十六《执贄》，中华书局1985年版，第248页。

中的“六饮”，“膳夫”职中王饮用的“六清”，“酒正”职中的“四饮”。另外，在《礼记·玉藻》中有“五饮”。

《周礼·天官·浆人》：

掌共王之六饮，水、浆、醴、凉、鬻、醕，入于酒府。共宾客之稍礼。共夫人致饮于宾客之礼，清醴鬻醕糟，而奉之。

水、浆、醴、凉、鬻、醕，这“六饮”中除水以外其它五饮有清有糟，清是过滤的，有糟的是未过滤的，所以在供“夫人致饮于宾客之礼”中有“清醴鬻醕糟”。清醴为醴之沛者，醴中带糟的也就是“五齐”中的醴齐，而清者也就是王饮用的“六清”之醴，或酒正所辨“四饮”之物中的“清”。《周礼·天官·膳夫》：“凡王之馈，……饮用六清。”郑司农注：“六清，水、浆、醴、醕、鬻（即医）、醕。”先郑按照“浆人”职中的“共王之六饮”注“膳夫”职中的“饮用六清”是合适的，但若注明“六清”是“六饮”之清者，则更为精确。膳夫职中王饮用“六清”是“浆人”职中“六饮”，即“水、浆、醴、凉、鬻、醕”经过滤而清者。先郑注“膳夫”职中“六清”的醕，《说文·酉部》释为“杂味也”。段玉裁注：“许作‘醕’，即《周官》、《内则》之凉（即凉）字也。”“醕”即“凉”字。郑玄认为：“凉，今寒粥，若糗饭杂水也。”就是以诸杂糗饭之属和水而成的冷饮。根据《周礼》“浆人”职，浆人制作的“共王之六饮，水、浆、醴、凉、鬻、醕，入于酒府”，即由酒正掌管，所以“酒正”职中才会有“辨四饮之物，一曰清，二曰鬻，三曰浆，四曰醕”。由于“浆人”职中的水和凉，无须酿制调和，故无须由酒正辨其物，酒正辨认的只是“四饮之物”，即浆、醴、鬻、醕。因此在《周礼》中，“膳夫”职中的“六清”是“浆人”职中“六饮”过滤之清者，“酒正”职中的“四饮”是“浆人”职“六饮”中的四种饮料，具体如下：

1. 浆

浆是一种微酸的饮料。郑玄注《周礼》“酒正”职云：“浆，今之馝浆也。”又郑玄注《礼记·内则》云：“浆，酢馝。”《说文·水部》“浆”与《酉部》“馝”、“酢”，都释为“酢浆也”。古文“酢”同“醋”，其意为酸。许慎将浆、馝、酢三字互注，可见，其义相同，其味为酸。浆为饮料，在《周礼》中被列为“六饮”或“六清”、“四饮”之一。《释名·释饮食》：“浆，将也，饮之寒温多少，与体相将顺也。”浆是一种味微酸的饮料。孙诒让“酒正”职疏：“浆、馝同物，累言之则曰馝浆，盖亦酿糟为之，但味微酢耳。”^①郑玄将“浆”释之为“今之馝浆也”，表明在汉代时，浆被称作馝浆。北魏贾思勰的《齐民要术》卷九有“作寒食浆法”^②。寒食，即冷食，“寒食浆”相当于今日冷饮一语。李时珍《本草纲目·水·浆水》引陈嘉谟之言记载了浆的具体制作方法：“浆，酢也。炊粟米热，投冷水中，浸五六日，味酢，生白花，色类浆，故名。”又引朱震亨之语，说：“浆水，性凉善走，故解烦渴而化滞物。”可见，浆应当是味微酸的解渴的冷饮，将“浆”注为“米汤”^③是为舛误。

2. 醕

醕，即稀粥。郑玄注《周礼》“酒正”曰：“醕，今之粥。”按照郑注，《礼记·内则》“饮”目下的“黍醕”，是黍米煮成的稀粥，被列为饮料。《说文·酉部》：“醕，黍酒也。一曰恬也。贾侍中说醕为鬻清。”醕是饮非酒，《周礼》中“五齐”、“三酒”掌于酒人，而“六饮”掌于浆人。许慎说“醕，黍酒”与郑玄注不同，而许慎存的贾公彦一说“醕为粥清”与郑注合。故醕应是稀粥，“膳夫”职中供王饮用的“六清”之醕当是粥稀之清者，是粥清。

3. 醴

醴是用黍、稻、粱等米酿制的具有甜酒味的饮料。《说文·酉

^①孙诒让：《周礼正义》，第351页。

^②缪启愉，缪桂龙：《齐民要术译注》卷九《作寒食浆法》，第655页。

^③王梦鸥：《礼记今注今译》，天津古籍出版社1987年版，第368页。

部》和《释名·释饮食》都释醴是酿一宿即成的稍有酒味的饮料。醴,因具有薄酒味,可作为味薄的“五齐”之一,但又异其它酒,具有甜味,可作为“六饮”之一。醴作为饮有清有糟,“五齐”中的“醴”为未过滤的有糟的甜酒,若泚而去其糟,则为“四饮”中的“清”、王饮用的“六清”中的“醴”。《周礼·天官·酒正》:“辨四饮之物,一曰清,二曰鬯,三曰浆,四曰醴。”郑玄注:“清,谓醴之泚者。”清醴、糟醴重设谓之重醴。《礼记·内则》:“重醴,稻醴清、糟,黍醴清、糟,粱醴清、糟。”凡致饮之时有清醴,有糟醴,《周礼·天官·浆人》:“共夫人致饮于宾客之礼,清醴鬯醴糟。”郑玄注《仪礼·士冠礼》云:“凡醴事,质者用糟,文者用清。”祭神享祖及宴饮礼仪之食品尚质,用有糟之醴;而作为供王室、宾客等饮用的饮料是经过滤的醴清。根据古代进食之礼仪,有糟之醴饮时用柶,过滤的去糟之醴清饮时不用柶。郑玄注《周礼·天官·浆人》云:“礼,饮醴用柶者糟也,不用柶者清也。”柶类似今日之匙,用于食飴羹和醴饮。用于食飴羹的柶为深升,而用于饮有糟之醴的醴柶是浅升。

4. 鬯

鬯是酿粥而成的饮料。郑玄注《周礼》“酒正”职:“鬯,《内则》所谓或以醴为鬯。凡醴浊,酿醴为之,则少清矣。鬯之字,从鬯从酉省也。”《礼记·内则》:“或以醴为鬯。”郑玄注:“酿粥为鬯。”这里郑玄对“鬯”字的注义不甚清楚,没有把“鬯”与“醴”区分开来。清江永认为:“今时北方造黄酒之法,先煮黄米为粥,乃入麴蘖酿之成酒,正与郑注合。……盖炊饭而酿者为醴,煮粥而酿者,以醴为醴也。”^①江永明确醴是酿饭而成、鬯是酿粥而成的饮料。鬯也有糟有清者。《周礼》“浆人”职中的“共夫人致饮于宾客之礼,清醴鬯醴糟。”此鬯是未泚之鬯糟。但因鬯是用粥酿成的,粥的水分较多,鬯应当清于炊饭而酿成的醴,所以说鬯比未泚之醴清,然未过滤的

^①江永:《周礼疑义举要》,中华书局1985年版,第7页。

醫较之已泆之醴则仍为浊,故郑玄谓之“少清”。《说文·酉部》:“醫,从毆从酉。”又云:“《周礼》有醫酒。”《说文》与郑玄注同,认为“醫”属于酿制的酒醴类。《礼记·玉藻》记载的“五饮:上水、浆、酒、醴、酏”之“酒”,就是指醫。

5. 凉

凉是以诸杂糗饭之属和水而成的冷饮。《周礼》“浆人”职中的凉,郑玄注:“今寒粥,若糗饭杂水也。”《说文·酉部》:“醑,杂味也。”《周礼》“膳夫”职中“六清”之凉郑司农注为“醑”,凉即醑。《释名·释饮食》:“寒粥,末稻米,投寒水中,育育然也。干饭,饭而暴干之也。糗,𪚩也,饭而磨散之,使𪚩碎也。”糗是炒熟的米或米粉,磨碎的干饭也称作糗。糗加水谓寒粥,这大概就是郑玄所谓的糗饭杂水。《礼记·内则》饮目中有“醑”及“濫”,郑玄注:“醑,梅浆。濫,以诸和水也。以《周礼》六饮校之,则濫,凉也。”诸,众多之义;《礼记·内则》郑玄注中的“濫”与《说文·酉部》中认为“醑”是杂味之义相近。或寒粥,或糗饭杂水,或以诸和水,此三者虽说法不同,因其都是寒水杂和米物,故都以凉称。《楚辞·招魂》中的“挫糟冻饮酎清凉”,王逸注译为:“盛夏则为覆蹙干酿,提去其糟,但取清醇,居之冰上,然后饮之,酒寒凉,又长味好饮也。”^①按照王注,这“凉”是指冰镇的凉酒。惠士奇、孔广森的观点则不同,认为此“凉”是指冷饮。惠、孔都据《楚辞·招魂》这句诗以证《周礼·天官·浆人》“六饮”之“凉”和《礼记·内则》之“濫”为寒凉之饮^②,即冷饮。

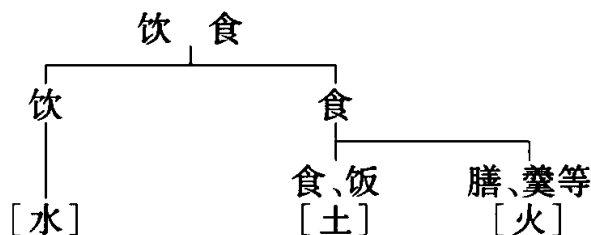
四、饮食结构的特点

(一) 食饮膳羞的饮食结构模糊了主食与菜肴的主次地位

^①王逸:《楚辞章句》卷九《招魂章句》,见《四库全书》集部一。

^②惠士奇:《礼说·天官二》,见《四库全书》经部四。

我国新石器时期就形成的以黍、稷、稻等谷物为主食,水陆动植物为辅食的饮食结构,在夏、商、周时期逐渐得到了巩固,并随着烹饪技术的提高,这种食物结构更趋完备,在饮食中表现的形式更加多样化。主食通常有黍、稷、稻、粱等六谷蒸煮成的米饭或稀饭,而辅食是由水陆动植物烹调加工成的膳、羞、羹、酱等多类菜肴,饮有“五齐”、“三酒”、“六饮”等。张光直先生认为中国古代的餐饭制度或饮食习惯,是按照下图的这样一种秩序建立起来的。^①



张先生的图示给人以深刻启示。根据《周礼》中的饮食结构,结合先秦其它文献资料,我们认为先秦的饮食结构是根据社会的不同阶层分为三种不同的形式,一是基本型,即食(粥或饭)配饮(水)。食和水都是人们果腹充饥维持生理需要的最基本的必需品,两者是相辅相成缺一不可的食物统一体,先秦文献中常以食与饮相举表示简单的生活方式。《礼记·檀弓下》:“齐大饥,黔敖为食于路,……黔敖左奉食,右执饮曰:‘嗟,来食!’”“为一饮一食,亡君之疾。”《论语·雍也》中孔子赞颜回道:“贤哉,回也!一箪食,一瓢饮,在陋巷,人不堪其忧,回也不改其乐。”又《论语·述而》:“饭疏食饮水,曲肱而枕之,乐亦在其中矣。”这种基本型是处于社会底层的贫民、饥民的饮食结构方式。二是普通型,即食配菜肴。古代的菜肴是指动植物类烹饪原料制成的膳、羞、羹,膳与羞大多以动物肉制成,而羹有肉羹、菜肉羹、菜羹,且是有汁的菜肴,是佐餐下饭

^①张光直:《中国青铜时代》,第347页。

的最适宜的食物。因此对于先秦社会大多数的平民来说,食配菜肴,普遍的就是食与羹的结合。先秦文献中常以食与羹表示当时社会普通的饮食结构方式。《礼记·内则》:“羹食,自诸侯以下至于庶人,无等。”《论语·乡党》:“虽蔬食菜羹瓜,祭,必齐如也。”《孟子·告子上》:“一箪食,一豆羹,得之则生,弗得则死。”《孟子·尽心下》:“箪食豆羹。”《战国策·韩策》:“豆饭藿羹。”从这些文献记载中可以看出,食与羹是社会上大多数平民的普通的饮食结构。基本型与普通型的饮食结构方式都突出了食的主要地位,食较菜重要,是当时人们强体适腹的必需食品,而菜肴是次要的,而且是以素食为主,肉类菜肴在庶人、贫民维持最低生活需求中更为次要,它只不过是贵族阶层用以满足口味之欲的奢侈品而已。第三种是高级型,即食与饮和菜肴相配。就结构而论,由食、饮、菜肴组成的饮食结构较基本型、普通型更为完备。在这一饮食结构中,食、饮、菜肴异常丰富,都是由各种原料制成的风味各异的食物。《礼记·内则》:

饭:黍、稷、稻、粱、白黍、黄粱,稗、糗。膳:彤、臠、脱、醢、牛炙,醢、牛胾、醢、牛脍,羊炙、羊胾、醢、豕炙,醢、豕胾、芥酱、鱼脍,雉、兔、鹑、鹔。饮:重醴,稻醴清、糟,黍醴清、糟,粱醴清、糟,或以醕为醴,黍醕,水,醕,滥。酒:清、白。羞:糗餌、粉酏。

这是先秦社会贵族阶层的饮食品种,而《周礼》“膳夫”职中提供王室的饮食结构是“食用六谷,膳用六牲,饮用六清,羞用百有二十品,珍用八物,酱用百有二十瓮”。这比《礼记·内则》所记的食品更为丰富豪华。这一饮食结构中的食品,显然不是满足人的生理需求的必需品,而是满足帝王口腹之欲的奢侈品,正如墨子所言:

古之民未知为饮食时，素食而分处。故圣人作海男耕稼树蓺，以为民食。其为食也，足以增气充虚、强体适腹而已矣。故其用财节，其自养俭，民富国治。今则不然，厚作敛于百姓，以为美食刍豢，蒸炙鱼鳖，大国累百器，小国累十器，前方丈，目不能遍视，手不能遍操，口不能遍味，冬则冻冰，夏则渴飧。人君为饮食如此，故左右象之，是以富贵者奢侈，孤寡者冻馁，虽欲无乱，不可得也。^①

《周礼》饮食结构中的食品已不同于先秦社会基本型、普通型饮食结构中食较菜重要的特征，而具有它的独特性，即食与菜肴的主次关系被模糊，菜肴多以肉类食物为主，它已不只是佐餐的食物，而成为饮食结构中同等主食甚或超过主食的重要部分。现代科技碳十三测定也证实了古代不同阶层的人有不同的荤、素食比例：“贵族荤食、平民素食，从骨骼中 $\delta^{13}C$ 值就能反映出前者 C3 成分会多于后者。”^②王室饮食常以山珍海味、风味多样、数量繁多而作为权力地位尊贵的标志。所谓“天子九鼎，诸侯七，卿大夫五，元士三也”；“天子豆百有二十，上公豆四十，侯伯豆三十二，子男豆二十四，上大夫豆二十，下大夫豆十六”。这些鼎、豆中的膳羞羹已失去了佐饭的实际意义，而成为礼制规定下食者政治地位、尊贵等级的体现。

(二) 食饮膳羞的饮食结构是以阴阳五行学说为依据、养生为目的

阴阳五行思想是《周礼》的主体思想之一，《周礼》六官兼包阴阳五行^③，所以阴阳五行思想在王室的饮食结构中也有明显体现。

①吴毓江：《墨子校注》卷一《辞过》，第46页。

②蔡莲珍，仇士华：《碳十三测定和古代食谱研究》，《考古》，1984年第10期，第954页。

③彭林：《〈周礼〉主体思想与成书年代研究》，第31页。

《礼记·郊特牲》曰：

飨禘有乐，而食尝无乐，阴阳之义也。凡饮，养阳气也；凡食，养阴气也。

鼎俎奇而笱豆偶，阴阳之义也。笱豆之实，水土之品也。

郊之祭也，……器用陶瓠，以象天地之性也。

恒豆之菹，水草之和气也。其醢，陆产之物也。加豆，陆产也。其醢，水物也。笱豆之荐，水土之品也。

《国语·郑语》亦曰：

先王以土与金木水火杂，以成百物。^①

依此，饮是阳而食是阴。用火烹熟的肉多半是阳的，而谷类作物制作的食物多半是阴的。金属器大概是阳的，而陶瓠则大概阴大于阳。以肉类为主要成分的“菜肴”，系用火烹熟，属火；以谷粒食物为主的“饭”系土地所生，属土；“饮”一类的酒、醴、浆等均与水有关，属水；盛饭的青铜食器为金属所铸，属金；盛菜肴的笱豆为木所制，属木。^②《周礼》中的王室饮食结构就是以阴阳五行理论为依据构建的食、饮、膳、羞，它是阴与阳的结合，并采取了与五行匹配的形态。

我国的传统中医学理论是受阴阳五行思想影响最多的学科，它以阴阳五行学说为依据，将五行与五味、五谷、五畜、五脏相对应，并根据四时变化规律通过调节食用的五味、五谷、五畜来达到饮食保健、食疗养生的目的。《周礼》中王室饮食结构的变动就是

^①上海师范大学古籍整理组校点：《国语》卷十六《郑语》，第515页。

^②张光直：《中国青铜时代》，第354页。

以中医阴阳五行理论为依据的。

首先,饮食结构中的主食与副食、主料与调料之间的搭配受四时季节变化的影响。《周礼·天官·庖人》:

春行羔豚,膳膏香;夏行腍脯,膳膏臊;秋行犍麋,膳膏腥;
冬行鲜羽,膳膏膻。

《周礼·天官·食医》:

膳食之宜,牛宜稌,羊宜黍,豕宜稷,犬宜粱,雁宜麦,鱼宜
菰。

不同季节选用不同主料,相应地使用不同的调料烹制,食用时配以适宜的主食。

其次,食饮膳羞的五味调和与食用也视四时季节而定。根据四时季节的差异,突出不同味型,完全是中医五行理论的应用。《周礼》饮食结构的变动按照中医阴阳五行学说的目的是为了饮食保健、食疗治病,《周礼·天官·疡医》:

以五气(当为“五谷”)养之,以五药疗之,以五味节之。

《周礼·天官·疾医》:

以五味、五谷、五药养其病。

所以说,在《周礼》中,阴阳五行学说不仅是食、饮、膳、羞组合的理论依据,也是这一饮食结构应时而变化的前提,其目的是为了饮食保健、食疗养生。

第二节 谐和的膳食制度

膳食制度是在饮食结构基础上,对人们食物品种、食物数量、进食时间的具体规定。现代膳食制度是在营养科学的指导下,按照食物的营养成分及其对人体的功效,对食物品种、食物数量及用餐时间作出的规定,使膳食平衡,达到饮食保健和饮食养生的目的。先秦社会,对不同阶层的人们的食物品种、食物数量等方面也作了严格规定:“大夫燕食,有脍无脯,有脯无脍。士不贰羹馘。庶人耆老不徒食。”^①“上公食四十,簠十,豆四十,铏四十有二,壶四十;诸侯、诸伯食三十有二,簠八,豆三十有二,铏二十有八,壶三十有二;诸子、诸男食二十有四,簠六,豆二十有四,铏十有八,壶二十有四。”^②庶人“七十者可以食肉矣”^③。这种饮食规定,不是以营养学理论为指导,而是根据食者尊卑等级而定的。《周礼》通过膳夫、庖人、内饔、外饔、亨人、食医、冢人、司几筵等众多食官的职责,对王室、上层贵族的食物作了具体的规定。从原料的选择、主副食物性味的搭配、五味调和、饮食卫生、主食与菜肴的品种和数量,到进餐时间、筵席规格,都形成了一系列制度。这些制度对秦汉以后中国古代膳食制度的发展产生了重大影响。

一、因地因时选用原料的制度

原料是烹饪加工的物质基础,是饮食的根本。选择质优物美、

①《十三经注疏》整理委员会整理:《礼记正义》,第848页。

②《十三经注疏》整理委员会整理:《周礼注疏》,第1037—1038页。

③《十三经注疏》整理委员会整理:《孟子注疏》,北京大学出版社1999年版,第10页。

新鲜适时的原料是制作美味佳肴的前提。《周礼》在原料的选用方面虽然没有系统的理论或科学的阐述,但从设置的专业机构、专业职官以及颁布的相关法规看,《周礼》在选用原料方面已确立了较为严格而合理的选用制度。

(一)原料的选择原则

1. 因地选料

因地选料是根据一定区域的土壤地质、气温降水等地理环境及其在这地理环境下动植物的生长特征,选择最佳原料,如《周礼·地官·土训》所载:

辨地物而原其生,以诏地求。

也就是辨别不同土质的土壤所适宜生长的动植物,然后求取最佳产区的谷物、蔬材以及水、陆产动物。自然地理环境条件的不同,地区之间出现的动植物品种数量和质量也不同。为此,《周礼·地官》中由行政长官大司徒掌管全国不同地貌的土地适宜生长的动植物。《周礼·地官·大司徒》:

以土会之法辨五地之物生:一曰山林,其动物宜毛物,其植物宜早物,其民毛而方。二曰川泽,其动物宜鳞物,其植物宜膏物,其民黑而津。三曰丘陵,其动物宜羽物,其植物宜麇物,其民专而长。四曰坟衍,其动物宜介物,其植物宜莢物,其民皙而瘠。五曰原隰,其动物宜羸物,其植物宜丛物,其民丰肉而庠。

从山林到川泽,从丘陵到湿地,分别适宜生长着不同的水陆动植物。《周礼·夏官》中还设“职方氏”职掌全国九州所产的“九谷、六畜之数要,周知其利害”。《周礼》认为九州所产谷物、禽畜、鱼、

盐等物产各不相同,具体如表6。

表6 《周礼·夏官·职方氏》职掌九州所产食物原料

九州	冀州	幽州	并州	兖州	青州	扬州	荊州	豫州	雍州
谷物	黍稷	黍稷稻	黍稷菽 麦稻	黍稷 稻麦	稻麦	稻	稻	黍稷菽 麦稻	黍稷
禽畜	牛羊	马牛 羊豕	马牛羊 鸡犬豕	马牛羊 鸡犬豕	鸡狗	鸟兽	鸟兽	马牛羊 鸡犬豕	牛马
特产		鱼盐		鱼	鱼				

因地选择原料是为了使烹制的食品更能发挥原料优势。虽然,《周礼》记载的“辨地物而原其生,以诏地求”,无法像现代这样通过科学研究以系统的理论来说明土壤、气候会对农作物及其它动植物生长产生的影响,以及因地取材、因地选料的区域优势理论,但他们凭经验或推测得出这些朴素的、具有一定科学性的认识,并应用到生产和生活实践中,在当时是具有重要的实际意义,在烹饪技艺的发展进程中也具有历史意义。

2. 因时选料

因时选料就是根据时令、季节选择原料,它包括两个方面:一是选择动植物在其生命过程中作为烹饪原料品质的最佳期来取用;二是选择食物性味与季节等气候特征相适宜的动植物作为烹饪原料。不同的动植物其生命过程存在不同的发育阶段,必然存在最好的性状时期,选择其生命特性最佳时期作为烹饪原料,必然新鲜味美,具有最佳的食用价值和营养价值。

《周礼》在取用烹饪原料时,能按照动植物生长规律来以时取用,无论是谷物、瓜果、蔬菜,还是禽、兽、鱼、鳖等水陆动物,都是“以时入之”、“以时敛而藏之”,并设有专门机构、专职官员掌管;还制定相关法规,禁止滥捕滥猎,从而形成了系统完整的原料选用制度。在谷物、瓜果、蔬菜方面,《周礼·天官》设“甸师”按时提供王

田上收获的谷物以及桃李、瓜瓞等瓜果,即:“掌帅其属而耕耨王藉,以时入之,以共盛。……共野果蓏之荐。”这里的“以时入之”就是根据谷物和蔬菜、瓜果的不同收获期,收藏选用原料。《周礼·地官》设“场人”“掌国之场圃,而树之果蓏、珍异之物,以时敛而藏之”。由场人将菜园收获的枣李、瓜瓞等瓜果,蒲桃、枇杷等珍异食物,按时收藏。《周礼·地官》还设“泽虞”按时提供水泽所产的芹、茆、菱、芡、深蒲、昌本等植物性烹饪原料,“掌国泽之政令,为之厉禁。使其地之人守其财物,以时入之于玉府”。在取用动物性烹饪原料方面,《周礼·天官》设“兽人”掌管田猎禽兽的政令,按时令用网捕获禽兽,“冬献狼,夏献麋,春秋献兽物。时田,则守罟”。设“渔人”掌管渔业政令,在捕鱼季节以鱼梁来捕取鱼类,像春天进献大鲟鱼,“掌以时渔为梁。春献王鲟……凡渔者,掌其政令”。根据当时取鱼经验和方法,一年三时取鱼,即春、秋、冬季,夏天不取鱼,是因为鱼的繁殖生长期。取鱼时皆以水堰为梁,以用笱承取鱼,而不竭泽而渔。春天是王鲟的最佳食用季节,故“春献王鲟”。《周礼·秋官》设“萍氏”,严禁不以时令季节入水捕鱼,曰:“萍氏掌国之水禁。”郑玄注:“水禁,谓水中害人之处,及入水捕鱼鳖不时。”《周礼·天官》设“鳖人”职掌按季节刺取龟、鳖、蛤、蚌等物的一切事务,“掌取互物,以时籍鱼鳖龟蜃,凡狸物”;《周礼·地官》设“川衡”“掌巡川泽之禁令,而平其守,以时舍其守”,即掌管川泽的有关禁令,按时提供水产的鱼、蜃、蛤等水产物。《周礼·天官·庖人》中的“春行羔豚”和“秋行犍麋”就是根据动植物的最佳食用季节取用烹饪原料,贾公彦疏:“春用羔豚者,草物始生,羔豚食而肥。……秋时草物有实,犍麋食之而肥,故秋用犍麋。”可见,《周礼》在选取水陆产动植物烹饪原料方面都设有专职机构和专业管理人员,并颁布以时取用的相关法规。《周礼》以外的其它先秦文献在按时选用烹饪原料方面也有一定的记载,《礼记·月令》列出了一年四季十二月份的时令食物,《孟子·梁惠王章句上》也载:“鸡豚

狗彘之畜,无失其时。”《礼记·王制》还颁布了按时取料的法规:“衣服饮食不粥于市;五谷不时,果实未熟,不粥于市;木不中伐,不粥于市;禽兽鱼龟不中杀,不粥于市。”按照动植物的生长发育周期选取原料,不仅能获得优质的烹饪原料,而且可以避免伤及未到成熟期的幼小生物,有利于动植物的生长繁衍。

因时选择原料还包括按四时季节的变化、气候的寒热交替来选择具有不同性味的食物。传统中医学认为,食物有寒、热、温、凉四种食性和酸、甘、苦、辛、咸五味。寒凉食物常有清热、泻火、解毒等作用;温热性食物具有健脾、开胃、补肾、补益身体等作用。《黄帝内经·素问》:“辛酸甘苦咸,各有所利,或散,或收,或缓,或急,或坚,或软,四时五脏,病随五味所宜也。”所以在不同季节应选用不同性味的烹饪原料。《周礼·天官·兽人》:“冬献狼,夏献麋,春秋献兽物。”郑玄注:“狼膏聚,麋膏散,聚则温,散则凉,以救时之苦也。”冬天选用温性的狼膏,夏天则用凉性的麋膏,这都是随季节寒温特性而变。根据季节的气候变化来选择不同性味的食物,能起到饮食保健、食疗养生的作用。

(二)原料的质量识别

烹饪原料的选择除了把握因地选料、因时选料的原则外,还必须能识别原料的质量。这是选用优质烹饪原料的前提。

首先,对一种动植物整体的质量差异有把握,特别是体形较大的动植物,其不同部位的质量差异较大,如牛、羊、猪等肉类的里脊与腿上的肌肉差别很大。选料时就应能识别原料的部位及其特性,以能合理选料。《周礼》中已有了这方面的认识。《周礼·天官·内饔》:

内饔掌王及后、世子膳羞之割烹煎和之事,辨体名肉物,辨百品味之物。

郑玄注：“体名，脊、肋、肩、臂、臄之属。”能辨识动植物不同部分的体名和特性，就能把握原料的质量，就能因材施教，制作出色、香、味、质独特的肴饌。

其次，《周礼》还记载了通过观察动植物的生长发育特征及健康状况来判别原料的质量。《周礼·天官·内饔》：

辨腥臊膻香之不可食者。牛夜鸣则廋；羊冷毛而毳，膻；犬赤股而躁，臊；鸟曠色而沙鸣，狸；豕盲眦而交睫，腥；马黑脊而般臂，騊。

辨别有腥、臊、膻等异味的动物原料主要观察动物的外貌特征：牛午夜会叫的，它的肉一定会像朽木一样的臭；羊的细毛很少，长毛又纠结在一起，它的肉膻味一定很重；狗脚股里侧没有毛，行走又显得急躁的，它的肉一定有臊味；鸟的毛色暗淡没有光泽，叫的声音又沙哑的，它的肉一定会有腐朽的臭味；猪老是睁开眼睛注视远方，睫毛相交，它的肉必定会有腥味；马的背脊黑，前足又有杂色的斑纹，它的肉必定会有騊蛄的臭味。有关对动物性烹饪原料质量的识别，《礼记·内则》也有与《周礼》同样文字的记载。《论语·乡党》：“食馐而胝，鱼馁而肉败，不食。色恶，不食。臭恶，不食。”馐、胝、馁皆指食物腐败变臭味。饭的气味变坏及鱼肉败坏，皆不能食之；饭食及肉的颜色、气味变恶者，皆不能食之。《周礼》同《礼记》、《论语》等文献一样，已具有了基本的食品安全意识，能利用生产、生活实践经验，注意观察烹饪原料的体态、形状、色泽、气味，以鉴别原料质量，保证食物安全。

(三)从原料选用制度看《周礼》中人与自然和谐相处的朦胧意识

《周礼》中的因地选料、因时选料等原料选用制度，虽然是从选用新鲜味美的优质原料角度，根据地域差异、动植物的生长发育规

律和四时季节的变化来确定的,但它也是着眼于保护人类的食物资源来规定的,是在对人类自身生命形式和对自然界物质生命攸关的理解基础上逐渐形成的;虽然其中存在着很大的直观性或者说存在着一些不科学的结论,但从地理环境差异认识物产及其生长特征并对其适时适度合理取用,在一定程度上反映了《周礼》对于人与自然的和谐关系有了朦胧的思考。

处于不同地理环境中的人类,总是在实践中逐步探索如何按照自然环境的特征选择最适宜自身生存和发展的与自然做物质交换关系的特殊方式。^①根据地域的地理环境差异确定五谷、六畜、鱼、盐等物产,而后选用食物,这是人类按照自然环境的特征选择最适宜自身生存和发展的食物,是人类适应自然环境、接受自然选择规律的支配,并能够选择自然,按照人类自己的规律而谋求最佳的生存方式,体现的是人与自然之间的和谐相处关系。《周礼·地官·大司徒》中已经朦胧地意识到这种人与自然之间(即人与动植物及一切生命物质之间)互相依赖彼此共存的关系,曰:

以土宜之法辨十有二土之名物,以相民宅而知其利害,以阜人民,以蕃鸟兽,以毓草木,以任土事。

遵循土壤地质所宜动植物生长的规律,能阜盛人民,蕃息鸟兽,繁育草木。这明确了人与自然界的动植物乃至一切生物之间的和谐共处关系。虽然只是着眼于保护人类食物资源,为了人类生存和繁衍的最基本物质来认识的,但它在一定程度上反映了当时人们对于人与自然的和谐相处的意识。

按时选料,即按动植物的生长发育周期选取原料,这不仅能获得优质的烹饪原料,而且可以避免伤及未到成熟期的幼小生物,有

^①许苏民:《文化哲学》,上海人民出版社1990年版,第87页。

利于动植物的生长繁衍,保护动植物资源,这是对人们开发自然资源的控制,是实现人与自然和谐的重要方面。《周礼》在这方面有较为系统严格的管理体系。如上文所述,设专职机构,安排专业管理人员,如设甸师、场人、川衡、泽虞、渔人、鳖人、兽人、萍氏来管理动植物的生长繁殖,保护其生存环境。《周礼》还在制度层面上颁布保护动植物的法令。

一是规定人们必须适时取用烹饪原料。发布“厉禁”律令,对犯禁者处以严刑。《周礼·地官·川衡》:“掌巡川泽之禁令,而平其守,以时舍其守,犯禁者执而诛罚之。”《周礼·地官·泽虞》:“掌国泽之政令,为之厉禁。使其地之人守其财物,以时入之于玉府。”《周礼·秋官·萍氏》:“掌国之水禁。”即禁止不按时入水捕鱼鳖者。这些都是保护水产动植物的法令。在对陆产动植物方面也有相应的保护措施。像兽人、牛人、圉人等职中都掌管相关的政令,以保护动植物的生长繁衍。从这些法令来看,其“厉禁”的目的是要求人们“以时取之”、“以时敛而藏之”,即根据动植物的生长繁育规律来选用烹饪原料,以保护动植物资源。

二是规定人们适度取用烹饪原料。为控制人们因滥捕滥取动植物而使自然环境受到毁灭性的劫难,《周礼》设立专职官员掌管动植物生长的陆地和水域,防止用毒药、毒矢等手段毒杀水陆动植物。《周礼·秋官》设“雍氏”“掌沟渎浚池之禁,凡害于国稼者。……禁山之苑、泽之沈者”。郑司农注:“泽之沈者,谓毒鱼及水虫之属。”“雍氏”专门掌管的是沟、渎、浚、池的禁令及所有对邦国农作物有害的水潦及禽兽,禁止人们擅自以山为苑或用毒药毒杀泽中的鱼类。《周礼·地官》还设“迹人”“掌邦田之地政,为之厉禁而守之。凡田猎者受令焉。禁麇卵者与其毒矢射者”。麇,是麋鹿子。“迹人”掌管邦国中公私田猎的政令,并以材木为藩篱保护动物的生存领地,颁布禁令,使当地人民加以守护。凡一切田猎必须遵奉“迹人”的命令,禁止捕杀幼鹿,撷取鸟卵,禁止使用敷有毒

药的箭来射杀禽兽。显然,擅自占山必将影响生态环境,缩小野生动物的栖息地,而毒杀鱼类和捕杀幼小动物,撷取鸟蛋,无异于“竭泽而渔”,践踏自然生态资源,破坏生态平衡,破坏人与自然的和谐相处。

《周礼》中的这种饮食必时,按照天时、地财选料取食的制度,在当时被认为是“顺于鬼神,合于人心”的,“是故天时有生也,地理有宜也,人官有能也,物曲有利也”。^① 它体现的是人和生物和谐共存的境界,有利于实现人和生物的可持续发展。和谐是人对自身、对社会以及对自然这三者关系协调和平衡程度的一种确认。和谐是事物本质中差异面的统一,是事物存在和发展的一种状态。它缘于人类社会的产生而产生,并且随着社会的发展而趋于丰富和提高。正确认识《周礼》中对于人与自然间和谐关系的这种朦胧意识,对于今天我们建立和谐社会,实现人与自然的和谐相处有一定借鉴意义。

二、五味调和的烹饪制度

(一)“和”概念的提出

“和”是中国传统哲学最高理性范畴之一,是古代哲人孜孜以求的理想人生和社会秩序。“和”作为一个政治和哲学概念最早是由西周末期的思想家史伯提出来的。

夫和实生物,同则不继,以他平他谓之和,故能丰长而物归之,若以同裨同,尽乃弃矣。故先王以土与金木水火杂,以成百物。是以和五味以调口,刚四支以卫体,和六律以聪耳,

^①《十三经注疏》整理委员会整理:《礼记正义》,第717页。

正七体以役心。^①

史伯以和五味、和六律阐述作为政治、哲学概念的“和”。《尚书·说命》：

若作酒醴，尔惟曲蘖；若作和羹，尔惟盐梅。

《诗经·商颂·烈祖》：

亦有和羹，既戒既平。醜嘏无言，时靡有争。

《尚书·说命》、《诗经·商颂·烈祖》都是借助五味调和之羹，来阐述君臣关系。五味调和的羹食之于人则心平性和，无争讼者，国君就能与贤臣和齐相济，其政如羹，敬戒且平。春秋时期齐国的晏婴在此基础上，进一步指出“和”同人内心的精神状态以至国家政治状态的密切联系，提倡君臣之间以和为贵，认为：

和如同羹焉，水、火、醯、醢、盐、梅，以烹鱼肉，焯之以薪，宰夫和之，齐之以味，济其不及，以泄其过。君子食之，以平其心。君臣亦然。君所谓可而有否焉，臣献其否，以成其可；君所谓否而有可焉，臣献其可，以去其否，是以政平而不干，民无争心。故《诗》曰：“亦有和羹，既戒既平。醜嘏无言，时靡有争。”先王之济五味、和五声也，以平其心，成其政也。^②

从烹调上的“和”进入到心理上、精神上的“和”，再进到自然与社会

①上海师范大学古籍整理组校点：《国语》卷十六《郑语》，第515页。

②《十三经注疏》整理委员会整理：《春秋左传正义》，第1400页。

的“和”，后者正是中国古代哲学所追求的最高境界之“和”。可见，作为政治、哲学概念的“和”与五味调和尤其是和羹有直接的渊源关系。这在语源学上也能得到证明。《说文·鬲部》：“羹，五味盪羹也。从羔从美。”“羹”字从羔从美，当指五味调和的美味羊羹，引申为五味调和的美味佳肴。《说文·皿部》：“盪，调和也。从皿，禾声。”调味必须放在器皿中，故“盪”字从“皿”。段玉裁注：“调声曰酥，调味曰盪，今则和行而酥、盪皆废矣。”这表明“和”的初义之一“盪”，就是指烹饪中的五味调和。

（二）《周礼》中五味调和的烹饪制度

《说文·口部》：“味，滋味也。”五味，是指酸、甜、苦、辛、咸。由于食物本身具有寒、热、温、凉四种食性和酸、甜、苦、辛、咸五味，因此烹饪中的五味调和不仅仅是指适当地使用调料，而是指在参与烹饪的诸多要素如水与火、主料与配料、主食与副食等之间，寻求诸调与适中，以达到整体的最佳效应。“和”是体现在烹饪制作方面的总特点。《周礼》中五味调和的烹饪制度自然也涵盖了多个方面。

首先是原料的搭配与谐调。一是与四时季节的相宜谐调，即根据季节变化，选用不同性味的烹饪原料，使原料与气温寒热相济，温凉相宜。《周礼·天官》中“兽人”职的“冬献狼，夏献麋”，和“庖人”职的“春行羔豚，夏行腍脯，秋行犊麋，冬行鲜羽”，都是根据食物的寒温热凉特性及气温变化，在不同季节选用的原料，所以郑玄注“兽人”职云：“狼膏聚，麋膏散，聚则温，散则凉，以救时之苦也。”二是原料中的主料与调料的性味相成。《周礼·天官》的“庖人”职记载：“春行羔豚，膳膏香；夏行腍脯，膳膏臊；秋行犊麋，膳膏腥；冬行鲜羽，膳膏膻。”其中的膏，也可称作脂。膏脂既是传热介质，也是调料。膳膏是经煎熬而五味调和的膏脂。春天用牛脂烹调小羊、小豕，夏天用犬膏烹调干雉和干鱼，秋天用猪膏烹调小牛、小麋鹿，冬天用羊脂来烹调鲜鱼及雁等，这讲究的是主料与调料的

性味相投,这样制作的菜肴才能滋味醇厚甘美。三是主食与菜肴的搭配谐调。《周礼·天官》的“食医”职记载:“凡会膳食之宜,牛宜稌,羊宜黍,豕宜稷,犬宜粱,雁宜麦,鱼宜苽。”郑玄注:“会,成也,谓其味相成。”《尔雅·释诂》:“会,合也。”“会”是谓齐合诸味相成不爽戾。《说文·亼部》:“会,合也。从亼,曾省。曾,益也。”“会”是合而增益。饮食中主食与菜肴适宜谐调能给人们喜食的美味,这就是合而增益。《周礼》“食医”认为:用稻、黍、稷、粱、麦、苽制作的米饭,分别与用牛、羊、豕、犬、雁、鱼制作的菜肴相配,是适宜谐调的,能相得益彰,风味倍增。

其次是烹饪制作中的水火适中、众味调和。运用水火烹煮,使各种呈味物质通过对比、消杀、变调、相乘、阻碍等作用,在有主有次、有多有少的调配中巧妙制成美味。烹饪过程中,所用主料具有定味作用,辅料起着给主料增味的作用,用量的多少需依据主辅料的性味结合时令气候、食者生理需要和生活习惯而定。《周礼·天官》的“亨人”职记载:“亨人掌共鼎镬以给水火之齐。”郑玄注:“齐,多少之量。”即锅中所用水及加热的火候,都有多少之量的适宜得当。“齐”就是齐和,是“和”的具体体现,郑玄注《周礼·天官·盐人》说:“齐事,和五味之事。”《说文·齐部》:“齐,禾麦吐穗上平也。”它是以经人为约束过的禾苗表示平齐。所以,“齐”在烹饪中就是经调配而达到的和谐。这“水火之齐”就是指水量和火候的适宜控制,正如《吕氏春秋·本味》所言:“凡味之本,水最为始,五味三材,九沸九变,火之为纪,时疾时徐,灭腥去臊除羶,必以其胜,无失其理。”^①这是加热制熟中水火之适中而齐和。《周礼·天官》的“内饔”职记载:“掌王及后、世子膳羞之割亨煎和之事。”割为烹饪初加工,用刀切割牲肉等原料,亨、煎分别是以水、油为介质的烹饪方法,“和”则是指烹饪加工中的调和。《周礼·天官·食医》所

^①许维遹:《吕氏春秋集释》卷十四《本味》八。

言“凡和，春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸，调以滑甘”，就是要求烹调时依据春夏秋冬四季的特征调以五味，达到顺滑和谐。这是调味过程中讲究的五味相济谐和。

最后，也是最为重要的是烹调制作的食物与人体生理的谐调。中国烹饪中的五味调和是以味为本、以养为目的。五味调和不仅仅是为了“甘而不哂，酸而不酷，咸而不减，辛而不烈，澹而不薄，肥而不膩”^①，更重要的是“宰夫和之，齐之以味，济其不及，以泄其过。君子食之，以平其心”^②。五味食物通过烹饪调和，能使“六食、六饮、六膳、百羞、百酱、八珍”与人体生理需要相谐调，调节人体五脏的阴阳平衡，滋养人体生命的协调运动，因此，《周礼·天官》设“食医”“掌和王之六食、六饮、六膳、百羞、百酱、八珍之齐”。“和”食、饮、膳、羞目的，就是能使食物与人体机能协调，以饮食保健、饮食疗病养生，即《周礼·天官》中疾医职司的“以五味、五谷、五药养其病”；疡医职司的“以五气（郑玄注：“五气”当为“五谷”）养之，以五药疗之，以五味节之”。由调制而得的食物，既能满足人的生理需要，又能满足人的心理需要，使身心需要能在五味调和中得到统一，从而使饮食与人体、人体与自然达到和谐境界，这是五味调和的理想境界，是中国烹饪独立于世界民族之林的独特的饮食保健养生观，也是几千年来中国烹饪饮食的准则。

可见，《周礼》烹饪制度中的“五味调和”表现在：滋味的复合、醇厚、平和，诸多食物性味的均衡、适中，食物与四时季节的协调一致，食物与人体的和谐统一。所以“五味调和”所调的是味的和谐，物性的和谐，人体所需的和谐，人与自然的和谐。“五味调和”之美，美在“合于天时，设于地财，顺于鬼神，合于人心”^③。

①许维通：《吕氏春秋集释》卷十四《本味》八。

②《十三经注疏》整理委员会整理：《春秋左传正义》，第1400页。

③《十三经注疏》整理委员会整理：《礼记正义》，第717页。

三、三餐制与筵席制度

(一)《周礼》及先秦的餐制

餐制是一个民族为维持生存和发展需要而自然形成的每日饮食次数和饮食时间,是饮食制度的重要组成部分。在我国,餐制的出现是在进入农耕社会以后的事。在那茹毛饮血的远古时代,先民以猎取野兽、采集野果为生,没有食物贮藏,过着住无定居、食无定时的生活,因而也就无餐制而言。只有在农业、畜牧业产生后并得到了一定的发展,谷物和畜产品有了一定的储蓄,人们的食物有了相对的保障,才会逐渐形成与当时的生产和生活相适应的餐制。然而,由于缺乏文献记载和考古材料,我们今天难以清楚地了解上古先民的餐制,就目前而言,学术界认为商代是实行两餐制的,其依据是甲骨文中有“大食”、“小食”的记载。据董作宾的《殷历谱》,商代的纪时法中称上午九、十时为“大食”,下午四、五时为“小食”。^①当两餐的时间已形成惯制才被纳为时辰专名。至于两餐制何时转变为三餐制,即今日人们日常生活中通行的一日三餐制是何时确立的,众说纷纭,莫衷一是。

《中国饮食史》和《中国春秋战国习俗史》都认为:“大概在战国末年,一日三餐制已得到社会的广泛认可而得以推广开来。”^②一些文化史、古文献学、民俗学等方面的专著如陈直《汉书新证》、韩养民《秦汉文化史》、乌丙安《中国民俗史》等普遍认为:我国三餐制较早,古称“三食”,和今日相同,分早、午、晚三顿。胡新生在《谈古代日常生活中的“三食”习惯》中指出:一日三餐制“至少在两千年

^①董作宾:《殷历谱》卷一,“中央”研究院历史语言研究所(台北)1992年版,第6页。

^②徐海荣:《中国饮食史》卷二,第322页;宋镇豪:《中国春秋战国习俗史》,人民出版社1994年版,第117页。

以前的春秋战国时代即已形成”。^① 饮食学界的向春阶认为“到汉代以后,三餐制才比较普遍起来”^②;姚伟钧在《中国传统饮食礼俗研究》中指出“汉唐时期,是中国三餐制习俗确立与巩固时期”^③;而黄金贵则根据其餐食词研究,认为:“‘一日三餐’的观念与词语的出现,无疑是日三餐制成为定制的标志,故可以断言:从元代起,三餐制正式形成。”^④从以上几种观点可见:我国三餐制确立时间从战国说,到汉唐说,直至元代说,相差了近两千年,其分歧之大实属罕见。他们各执其辞,由于衡量三餐制确立的标准不一,故也难以达成共识。

《周礼·天官·膳夫》:“王日一举,鼎十有二,物皆有俎。”郑玄注:“杀牲盛饌曰举。”《周礼·天官·内饗》:“王举,则陈其鼎俎,以牲体实之。”《周礼·天官·醢人》:“王举,则共醢六十瓮。”《周礼·天官·醢人》:“王举,则共齐菹醢物六十瓮。”从膳夫、内饗、醢人、醢人职记载看,“王举”,要陈十二鼎(正鼎九,陪鼎三),并配有俎,以牲体实于鼎、俎,还有醢酱六十瓮,醢酱六十瓮。这证明王每日一“举”时,列鼎设俎,拥有丰盛的肴饌。丰盛的肴饌并不仅仅是为王食用而烹制,而主要是为祭而制作,在先秦礼乐制度下,食前必祭,以示不忘先祖,所以《周礼·天官·膳夫》曰:“以乐侑食,膳夫授祭,品尝食,王乃食。”王在祭先祖以后才食用盛饌。祭必须要在人食用前,《礼记·曲礼》的“馐余不祭”,就是指不能用食剩的食品祭祖祭神。祭祀的食品必须是人未食的洁净食品。《淮南子·说山训》亦言:“先祭而后飧则可,先飧而后祭则不可。”^⑤王每日一餐

①胡新生:《谈古代日常生活中的“三食”习惯》,《文史知识》,1990年第10期,第53页。

②向春阶:《食文化》,中国经济出版社1995年版,第54页。

③姚伟钧:《中国传统饮食礼俗研究》,第97页。

④黄金贵:《古代文化词语考论》,第148页。

⑤何宁:《淮南子集释》,中华书局2006年版,第1161页。

拥有丰盛的肴馔,而其余餐则食用馐余。《礼记·玉藻》:“皮弁以日视朝,遂以食。日中而馐。”此谓天子戴皮弁视朝后朝食,而日中食朝食之余馔。《周礼·天官·膳夫》:“王齐,日三举。”齐即斋之假字。《说文·示部》:“斋,戒絜也。”王在斋戒日为表示在祭祀前的洁净、虔敬,不用剩余的牲肉,一日内三次杀牲。也就是说斋戒日王每次用餐都杀牲盛馔,这“日三举”就意味着王一日三餐。所以,根据《周礼》记载断言,王膳食实行的是三餐制。

郑玄注《周礼》“膳夫”职云:“燕食,谓日中与夕食。”“燕食”相对于陈鼎设俎的朝食“举”而言,是比较随意的用餐,一日中指日中与夕食两餐食用朝食的剩余牲肉。《周礼》“膳夫”职贾公彦疏也认为:王“一日食有三时,同食一举”。《礼记·玉藻》载:诸侯“夕深衣,祭牢肉”。郑玄注:“天子言日中,诸侯言夕,天子言馐,诸侯言祭牢肉,互相挟。”可见,在《周礼》、《礼记》经文中都已有关于天子、诸侯每日三次食的记载,分别是朝食、日中、夕食。

在先秦其它文献中,也涉及三餐制。《战国策·齐策四》卷十一:“士三食不得饜,而君鹅鹜有余食。”^①这是田需批评管燕之言,谓你家养的鹅鸭有余食,而你手下的士人却连一日三餐都不能吃饱。这表明战国时期寄食于贵族门下的士通常是实行一日三餐的。《庄子·逍遥游》:“适莽苍者,三飧(餐)者而反,腹犹果然。”^②意指到近郊的人,往返只需准备一日三餐之粮就不会感到饥饿。如果说《周礼》反映的是先秦天子、上层贵族的餐制,而这里的《战国策》和《庄子》记载的是寄人篱下的士及社会上普通人的三餐制。这表明先秦社会三餐制已较普遍,并得到社会的认可。何晏在注《论语·乡党》“不时不食”时,引郑玄注:“不时,非朝、夕、日中时。”可见,朝食、日中、夕食已是先秦社会的定时餐制。

^①刘向集录,范祥雍笺证:《战国策笺证》,上海古籍出版社2006年版,第662页。

^②王先谦:《庄子集解》,中华书局2006年版,第2页。

三餐的具体时间,《后汉书·五行志》刘昭注引《洪范五行传》郑玄注:“平旦至食时为日之朝,隅中至日昃为日之中,晡时至黄昏为日之夕。”^①“食时”同于卜辞中的“大食”,约早上7—9时。“隅中”指在“正中”之前将到中午的时候。《淮南子·天文训》:“日出于暘谷,……至于桑野,是谓晏食。至于衡阳,是谓隅中。至于昆吾,是谓正中。”^②其“隅中”是在正中之前。“日昃”即日昃,太阳偏西,下午2时左右。《史记·天官书》:“旦至食,为麦;食至日昃,为稷;昃至哺,为黍。”^③“晡”同“哺”。《说文·食部》释“哺”为“日加申时食也”。清人王筠《说文解字句读》云:“谓日加申之时食谓之哺也。日加某者,古语也。”“申时”一般在下午3—5时。朝食“平旦至食时”是从日出到上午7时之前。《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。”这是指未成年的男女,在天色微明时要去向父母请安,问候长辈的朝食。日中“隅中至日昃”是正午之前至日开始西斜下午2时之间,这正是中午时间。日中即昼食,汉代也称作“饧”。《说文·食部》释“饧”为“昼食也,从食象声”。清人段玉裁说:“此犹朝曰饔、夕曰飧也,昼食曰饧。”可见,中食一般是在正午时刻。夕食“晡时至黄昏”,即时至黄昏,为下午5时至天将黑的黄昏之间。夕食在先秦称为“飧”。《周礼·天官·宰夫》郑司农注:“飧,夕食也。”《说文·食部》:“飧,哺也,申时食也。”孙诒让认为“飧本为哺食,引申为凡食物之称。《蜀石经》作‘飧,夕食也’。”^④从朝食、日中与夕食三餐的时间看,与商代一日两餐的“大食”和“小食”相比有明显变化,一是朝食的时间比大食时间早,而夕食时间则比小食时间迟,这是比较符合饮食规律的。因为三餐制有日中一餐,

①范晔:《后汉书》卷二十七《五行志》,第3267页。

②何宁:《淮南子集释》,第234页。

③司马迁:《史记》卷二十七《天官书》,第1340页。

④孙诒让:《周礼正义》,第3030页。

将早、晚餐时间相对提前与推迟,拉开了三餐之间的间隔时间。二是三餐制中的朝食在天微明后时间段内,夕食在天色将黑时间段内,这种饮食时间安排更适合于古人“日出而作,日入而息”的生产和生活状况。

三餐制在先秦社会较普遍,也并不意味着社会上就不存在两餐制。事实上由于古代社会贫富差距悬殊,尊卑贵贱有差别,处于社会下层的贫民仍然采用两餐制。《孟子·滕文公上》:“贤者与民并耕而食,饗飧而治。”赵歧注:“饗飧,熟食也。朝曰饗,夕曰飧。”饗与飧指朝、夕两餐。据《睡虎地秦墓竹简》中的《传食律》和《全律》所示,在秦代,卒人、仆役、罪徒等,是实行早晚各一餐。但我们不能因为社会上存在两餐制而否认先秦的三餐制。可以说直到近现代仍存在着两餐制,这一方面是生活在我国半封建、半殖民地社会下层的贫民为经济所迫,生活所迫;另一方面是不同地理环境下的人们的饮食习俗所致。如果我们把先秦社会的餐制抽象地描述为朝、夕两餐那是不符合历史事实的。

(二) 筵席使用制度

今日之筵席是泛指酒席宴会。在古代,筵、席是中国人饮食起居的用具之一。唐宋之前,当凳子、椅子和桌子还没有成为中华民族的日常生活用品时,人们曾经历过“席地而坐”和“席地而卧”、“坐席而食”的漫长岁月。据考古发掘,半坡遗址出土了许多印有席纹的陶钵和陶盆。在河姆渡遗址中,发现了距今7000年的苇席实物遗存,这说明至少在7000年前我国先民已懂得和学会用编织的筵席作为生活用具了。人类进入文明社会后,人们的饮食起居都离不开筵、席。特别是在商周时期,凡祭祀以及朝聘、封国、册封诸侯、飧燕国宾等礼仪场合都铺筵设席。《周礼·春官·序官》“司几筵”郑玄注:“筵亦席也。铺陈曰筵,藉之曰席。然其言之筵席通矣。”贾公彦疏:“设席之法,先设者皆言筵,后加者为席。假令一席在地,或亦云筵。”可见,筵与席之义相通。对于席位而言,先铺于

地上的叫筵,加铺在上面的为席。若仅一席铺在地上,也可称作筵。一般来说,筵大席小,筵的制作材料相对席而言为粗,席的制作材料则较细。《说文·竹部》:“筵,竹席也。”又《说文·巾部》:“席,藉也。”许慎认为“筵”字从竹,故释为竹席,其实先秦的筵不仅是用竹制成的。《周礼·春官·司几筵》:“掌五几、五席之名物。”其五席是用苇蒲萑麻之类的植物茎秆编成或兽皮制成的。郑玄注:“五席,莞、纁、次、蒲、熊。”《周礼》“司几筵”职中的莞筵是以莞草编织而成,莞草也是蒲属,较为细小,亦谓之小蒲;纁席是削蒲萑合以五彩所编之席;次席是桃枝竹所编之席;蒲筵是蒲草所编之席,莞为小蒲,则此蒲为大蒲;熊席是熊皮制成的席。

《周礼》中对筵与席的使用制定了严格的制度,设有专职机构执行筵席使用制度。《周礼·春官》设“司几筵”职官,有“下士二人,府二人,史一人,徒八人”。司几筵职掌筵席使用制度,《周礼·春官·司几筵》载:“司几筵掌五几、五席之名物,辨其用与其位。”所谓“辨其用与其位”就是对筵席使用所规定的制度。辨别五席之名物,并按祭祀、飨燕国宾、君臣宴饮等不同礼仪场合和使用者的不同爵秩来确定所用之筵席。根据《周礼》“司几筵”职记载:凡有大朝觐、大飨射、封国及策命诸侯,王者席位铺设莞草编成的席子,用白绣缝作边缘,上面再加上画有云气作为边缘的五彩蒲席,再加上以绣黑白的绘作为边缘的桃枝竹席,祭祀先王及酢席也铺设这类席。诸侯祭祀的席位是:下面铺设以赤色绣为边缘蒲草编的席子,上面加上以白绣为边缘莞草编成的席子;酢席的席位是下面铺设以白绣为边缘莞草编成的席子,上面加上画有云气为边缘的五彩蒲席,为国宾设位于牖前也是一样。田猎祭表貉,设熊皮制作的席子。凡丧祭,设苇席编的席子,神坐的席位用绣黑白的绘作为边缘萑草编成的席子,而诸侯用白绣作为边缘的席子。这是以祭祀、酢席的席位和使用者身份的高低规定使用不同品种的筵席,以体现等级地位;其中也以筵席的不同重数体现尊卑之差。例王者席

位是三重席,诸侯席位是两重席。这种根据不同礼仪、使用者不同身份而规定的筵席品种和重数的筵席使用制度在《礼记》等文献中也有记载。《礼记·礼器》:“天子之席五重,诸侯之席三重,大夫再重。”贾公彦疏:“云五重者,据天子大袷祭而言。若禘祭当四重,时祭当三重。”贾疏认为《周礼·春官·司几筵》中王者三重席是就时祭而言;又说:“诸侯三重,上公当四重,亦谓大袷祭时。若禘祭,降一重,诸侯二重,禘与时祭同。卿大夫以下,《特牲》、《少牢》唯见一重耳,若为宾飧,则加重数,非常法,不与祭祀同也。”贾公彦之言,道明了筵席的重数是以礼的隆杀和使用者身份的尊卑为依据。筵席使用制度还规定了筵席的铺设方位。《周礼》中王的席位铺设在屏风前南向,而国宾设位于牖前。《周礼·春官·司几筵》:“王位设黼依,依前南乡设莞筵纷纯。……筵国宾于牖前。”《论语·乡党》孔子所说“席不正,不坐”,就是指坐席之礼。邢昺疏:“凡为席之礼,天子之席五重,诸侯之席三重,大夫再重。席南乡北乡,以西方为上;东乡西乡,以南方为上。”如此之类,谓席礼之正。若不正,则孔子不坐。《论语·乡党》:“君赐食,必正席先尝之。”是谓受君赐熟食,必先正席而坐,先品尝之,以表示敬君之惠。

《周礼》筵席使用制度是筵、席与几相配使用的制度。几是坐席时用以凭倚安体之具,亦作为神之所依。《周礼·春官》设“司几筵”职掌几与筵、席的使用制度。

掌五几、五席之名物,辨其用与其位。凡大朝觐、大飧射,凡封国、命诸侯,王位设黼依,依前南乡设莞筵纷纯,加纁席画纯,加次席黼纯,左右玉几。祀先王、昨席亦如之。诸侯祭祀席,蒲筵纁纯,加莞席纷纯,右雕几;昨席莞筵纷纯,加纁席画纯,筵国宾于牖前亦如之,左雕几。甸役则设熊席,右漆几。凡丧事,设苇席,右素几。其柏席用萑黼纯,诸侯则纷纯,每敦一几。凡吉事变几,凶事仍几。

其“五几”是指玉几、彫几、彤几、漆几、素几。玉几为王及神所凭者,故左右皆备,其他四几或左或右,生人则几在左,鬼神则几在右。玉几是指彩玉所饰之几,彫几是以刻画为饰之几,彤几是赤漆之几,漆几是指黑漆之几,素几是白色之几。

筵、席、几是古人饮食和行礼时的坐依之具。因此不管是祭祀还是饮食行礼,筵席上都陈列着盛有酒食菜肴的饮食器具,尤其是王室祭祀和国家重大飨食宴饮活动,总是“铺筵席,陈尊俎,列筵豆”^①。先秦祭后必食、礼终乃宴已成习俗。《左传·昭公元年》:“赵孟辞,乃用一献。赵孟为客。礼终乃宴。”杨伯峻注:“古人飨礼,飨后必宴。”^②铺筵设席的祭祀、飨燕活动也就意味着聚集宴饮。先秦文献中也常有以铺筵设席具几描写宴饮场面。《仪礼》中的《聘礼》、《燕礼》、《大射》、《觐礼》、《士昏礼》、《公食大夫礼》都有关于筵、席、几的使用礼仪以及陈列酒食的记载。《仪礼·公食大夫礼》:“司宫具几,与蒲筵常,缁布纯,加萑席寻,玄帛纯。”司宫陈设的几、蒲筵、萑席,用于宾主坐依和陈列鼎俎膳羞。《诗经·大雅·公刘》:“笃公刘,于京斯依。踳踳济济,俾筵俾几。即登乃依,乃造其曹。执豕于牢,酌之用匏。食之饮之,君之宗之。”这是周召公为警戒成王而歌颂周族先祖公刘之诗。它记载的是公刘在豳地铺筵设几,杀猪造酒,敬祭宗庙,并与群臣士大夫宴饮以乐之事。诗中铺筵设几,是为了登席依几,然后食之饮之。《诗经·小雅·宾之初筵》更是生动地描写了铺筵设酒食而宴饮的场面。“宾之初筵,左右秩秩。笱豆有楚,榘核维旅。酒既和旨,饮酒孔偕。钟鼓既设,举醅逸逸。”诗中有筵、有酒食菜肴、有侑食钟鼓等。铺筵设席具几是为了让人(或神)坐依,为了陈列盛有酒食菜肴的饮食器具,为了行礼而后“礼终乃宴”。可见,铺设筵席与聚集宴饮密不可分。久而久之,筵席就成了聚食宴饮的代名词。

^①《十三经注疏》整理委员会整理:《礼记正义》,第1118页。

^②杨伯峻:《春秋左传注》,第1209页。

第四章 等级分明的饮食器具使用制度

人类自从学会用火告别“茹毛饮血”的生食阶段后,又经历了漫长的饮食质略、虽有火化而未有釜甑爵觯的“燔黍捭豚、污尊而抔饮”^①的前饮食文明阶段。人们以石代锅,将黍米、猪肉放在烫灼的石块上炙热为熟食;凿地为尊,以手掬水而饮,过着极为艰苦的粗放的饮食生活。新石器时期,随着原始农业的产生和定居生活的稳定,人们开始制作饮食器具——原始陶器,即传说中的“神农耕而陶”、“黄帝作釜甑”、“轩辕黄帝始蒸谷为饭,烹谷为粥”。陶器的出现,为蒸煮食物提供了前提条件,贮藏、烹煮、酿造均由此而始。因此,陶器是人类历史发展到一定阶段的产物,是人类进行真正意义上烹饪饮食的开始。此后,炊煮之法逐渐取代原始烧烤而逐渐成为人们日常烹饪的最为主要手段,这是人类烹饪史上继用火熟食后又一次质的飞跃。

随着人类文明的发展,制作工艺的改进,陶制饮食器具的品种逐渐增多,实用性加强,质地由粗而精,花纹图案趋于美观大方。先民在生产实践中又制作出了质地细腻、外观清秀的瓷器,进入夏商周三代,出现了青铜饮食器具。庄重沉练、光彩夺目的青铜器将先秦饮食文化推向了高峰:饮食器具不仅品种多样,材质广泛,而且制作精美,缤纷绚丽,蔚为大观;中国饮食注重美食、美味、美器

^①《十三经注疏》整理委员会整理:《礼记正义》,第666页。

的饮食观念由此产生,并影响着几千年来中国饮食文化的发展;建立在宗法等级制度基础上的“正名分”、“序尊卑”的饮食器具的使用制度,使饮食器具成为政治权势、尊贵地位和社会身份的标志,成为贵族阶层食以体政的工具。

《周礼》中的饮食器具按材质而论,有青铜、陶、瓷、木、竹等制作的饮食器具;按其用途区别,有炊食器和饮器两大类。炊食器中又分为炊器、盛食器、贮食器等;饮器中有温酒器、饮酒器、盛酒器、挹酒器等。《周礼》记载的是王室、贵族等社会上层的饮食活动,其饮食器具除了具有器具自身的使用功能外,具有明显的序尊卑、别贵贱的政治社会功能,成为体现食者政治地位和等级身份的名物礼器,“信以守器,器以藏礼”;“名位不同,礼亦异数”^①。因此,本章按饮食器具的用途来区分《周礼》中饮食器具的种类,并围绕饮食器具在宗法等级社会中的功能、地位,有重点地对《周礼》中的饮食器具从形制、组配及在礼制中的功能进行考论。

第一节 鼎为核心的炊食器使用制度

炊食器是相对饮器而言,是指用于烹煮主食和菜肴的炊器、盛放膳食的盛食器、贮藏食物的贮藏器、助食饭菜的进食器等。《周礼》中的炊食器,主要是瓠、鬯、鬲、甗、甑炊器,鼎、俎、笱、豆、簠、簋盛食器,鉴、凌阴贮藏器等。随着商代以来饮食器具的不断等级化,在西周等级森严的礼乐制度下,炊食器具礼器化更为严重,由墓葬出土的成批青铜礼器来看,“西周早期以后,礼器中食器的比重逐渐加大;相对的,酒器则比例变少”^②。墓葬中食器比重的增

^①《十三经注疏》整理委员会整理:《春秋左传正义》,第691、259页。

^②许倬云:《西周史》,三联书店2001年版,第253页。

加,是西周重食风气在礼仪制度上的反映,是炊食器具功用多样化及分工的结果。周代,器用制度从商代的“重酒”转为“重食”,在炊食器中形成了以鼎为核心的多种炊食器使用制度,主要表现为:用鼎制度、鼎与俎、鼎与簋、鼎与鬯瓿等组配制度及笾豆使用制度。

一、用鼎制度

(一) 鼎的形制及功能

1. 鼎的形制

鼎的形状是鼓腹,上有两耳下有三足或四足。《说文·鼎部》:“鼎,三足两耳,和五味之宝器也。”在没有使用炉灶之前,鼎是烹饪食物的主要炊具,腹内可以贮水、脂、肉、菜和米之类的烹饪原料,下边的三足是为了把鼎身支起,以便烧火。鼎主要是用于炖、煮食物。早在新石器时期,我国大江南北、黄河流域都已使用陶鼎烹煮食物。黄河中游的磁山人、裴李岗人,黄河下游的北辛人,黄河中上游及渭河流域的大地湾人等都用鼎煮食。而距今 7000 年的长江以南的河姆渡人则是一个擅长用鼎的部族。太湖地区的马家浜人和崧泽人,长江中游的大溪人、屈家岭人也都是用鼎部族。这些部族虽然相隔千里,但不约而同地以鼎作为炊具,说明中华民族自古是个用鼎民族。青铜鼎是在陶鼎的基础上发展而成的。目前发现最早的青铜鼎出土于夏代晚期的二里头遗址。青铜鼎自夏代起历经各个朝代,一直沿用到两汉乃至魏晋,是青铜器中使用时间最长的,因而变化也很大,但鼎的基本形状为圆形、方形,两耳三足或四足,腹中贮食,以煮食物。

鼎是烹煮食物的主要炊器,但进入青铜时代后,青铜鼎的用途发生分化,出现了专作炊具的饗鼎(简称饗)和专用于盛食的鼎。《周礼》中记载的鼎多为盛食的鼎,而饗鼎在《周礼》中称作饗。《周礼·天官·内饗》:“王举,则陈其鼎俎,以牲体实之。”鼎和俎一

样是盛实煮熟的牲体。《周礼·天官·亨人》：“亨人掌共鼎饗以给水火之齐。”饗是用来煮三牲肉及鱼、腊等物的炊器，鼎是装盛从饗中取出的煮熟的食物。郑玄注：“饗，所以煮肉及鱼腊之器。既孰，乃胥于鼎。”《周礼·天官·外饗》：“外饗掌外祭祀之割亨，共其脯、脩、刑、臠，陈其鼎俎，实之牲体、鱼、腊。”《周礼·秋官·掌客》：“凡诸侯之礼……鼎簋十有二，牲三十有六，皆陈。”《周礼》记载表明，牲体等食物烹煮于饗，而升于鼎，《周礼》中的鼎都是盛食的鼎。

2. 正鼎与陪鼎之别

盛食的鼎中又有升鼎(或正鼎、牢鼎)和羞鼎(或陪鼎)之分。铭文中自有铭为“𩚑”者。《蔡侯鼎》其铭为：“蔡侯𩚑之飮𩚑。”^①“𩚑”的形符是鼎，声符是升，此字即由声符而得义，故可称作升鼎。升鼎之“升”实指自饗鼎匕牲体入鼎的动作及其过程而言。《仪礼·有司彻》：“卒𩚑，乃升羊、豕、鱼三鼎。”《仪礼·士冠礼》：“若杀，则特豚，载合升。”《仪礼·士昏礼》：“陈三鼎……其实特豚合升。”《周礼·天官·内饗》：“王举，则陈其鼎俎，以牲体实之。”郑玄注：“取于饗以实鼎，取于鼎以实俎，实鼎曰胥，实俎曰载。”胥，即升。将煮熟的牲体从饗中取出实于鼎，称作升。从铭文、经文考论，升鼎是由用匕从饗鼎中别牲体升于鼎而来。正鼎、牢鼎之名，始见于郑玄之说。《周礼·秋官·掌客》：“凡诸侯之礼……鼎簋十有二，牲三十有六，皆陈。”郑玄注：“鼎十有二者，任一牢，正鼎九与陪鼎三，皆设于西阶前。”郑玄此注盖源自《仪礼·聘礼》“任一牢，鼎九，设于西阶前，陪鼎当内廉，东面，北上”。盛食的鼎中有陪鼎，对举之“鼎九”则是主要的鼎，谓正鼎。郑玄又注《周礼·天官·膳夫》云：“鼎十有二，牢鼎九，陪鼎三。”以牢命鼎为牢鼎，是因为正鼎所实是以牛、羊、豕等牲体为主，牛、羊、豕三牲为牢，或称作太牢、大

^①安徽省文物管理委员会，安徽省博物馆：《寿县蔡侯墓出土遗物》，科学出版社1956年版，第7页。

牢；羊、豕二牲为少牢。由此可见，升鼎是由用匕从饔鼎中别牲体升于鼎而得名；正鼎是指诸鼎中主要者，也相对于陪鼎而言；牢鼎是因鼎中所盛食物为牛、羊、豕牢物而命名。

陪鼎又称作羞鼎。《仪礼·聘礼》载：“饪一牢，鼎九，设于西阶前，陪鼎当内廉，东面，北上。”这“陪鼎”的陈设方位不同于“鼎九”。“鼎九”就是指九个正鼎。又《仪礼·聘礼》载：“饪一牢，在西，鼎九，羞鼎三。”同样，“羞鼎”的陈设方位也区别于“鼎九”。郑玄注：“羞鼎则陪鼎也，以其实言之，则曰羞，以其陈言之，则曰陪。”羞鼎是陪鼎。陪鼎是相对于正鼎而言，而羞鼎是以其所实为羞而得名。羞，是用牲及禽兽等原料制作的调有滋味的菜肴。羞鼎的出现在于正鼎所盛肉羹是淡而无味的大羹。《周礼·天官·亨人》：“祭祀，共大羹、铏羹。宾客也如之。”郑司农注：“大羹，不致五味也。”羹不致五味的目的是为了贵本昭俭。《左传·桓公二年》臧哀伯谏宋庄公说：“君人者……是以清庙茅屋，大路越席，大羹不致，粢食不凿，昭其俭也。”《礼记·乐记》又说：“大饗，尚玄尊，俎生鱼，先大羹，贵食饮之本也。”《礼记·郊特牲》亦说：“大羹不和，贵其质也。”在礼乐制度下，大羹被看作是诸羹之本，使用大羹，体现尚质不忘本，“所以交于神明者”^①，故在祭神祭祖及飨食宾客等饮食礼仪活动中都把大羹放在首位。然而我国自古有食前必祭、“礼终乃宴”的传统，这种未经调和之大羹，“可食不可嗜也”，因此必须配有五味调和的羞，这就有了盛有羞的羞鼎。传世的有些铜鼎自铭为“羞鼎”，如西周的《武生敦鼎》：“武生敦乍其羞鼎，子子孙孙永宝用之”；《爨匕鼎》：“白匕乍爨匕羞鼎，其永宝用”；《姬彝鼎》：“邠乍姬彝腾（媵）羞鼎，其万年子子孙孙永宝用”。^②《武生敦鼎》的形制、纹饰同于《毛公鼎》，是西周晚期物；《爨匕鼎》、《姬彝鼎》

①《十三经注疏》整理委员会整理：《礼记正义》，第808页。

②《武生敦鼎》、《爨匕鼎》分别见罗振玉《三代吉金文存》3.35.3-4,3.22.3-6,1983年版；《彝鼎》见刘体智《小校经阁金文拓片》2.77.4,1935年版。

未见其图像,但铭文亦系西周字体。这证明西周时期确有羞鼎。

总而言之,盛食鼎分作正鼎和陪鼎,正鼎因实牲体于鼎的动作“升”而称作升鼎,又因鼎中所实为牛、羊、豕三牲(三牲称为牢)又称作牢鼎;陪鼎是因陪同正鼎陈列而得名,又因鼎中所实是五味调和的羞而称作羞鼎。

3. 正鼎与陪鼎之实

鼎作为盛食器,实牲、鱼、腊等,用于祭祀、王饮食、飨食宾客或致宾客饗飨。《周礼·天官·内饗》:

王举,则陈其鼎俎,以牲体实之。

《周礼·天官·外饗》:

外饗掌外祭祀之割烹,共其脯、脩、刑、臠,陈其鼎俎,实之牲体、鱼、腊。凡宾客之飨饗、飨食之事亦如之。

从《周礼》“内饗”、“外饗”职记载可见,鼎中所实之物为牲体、鱼、腊等,这是指正鼎而言。陪鼎和正鼎所盛食物不同。《仪礼·聘礼》载:

任一牢,鼎九,设于西阶前,陪鼎当内廉,东面,北上,上当碑,南陈;牛、羊、豕、鱼、腊、肠胃同鼎、肤、鲜鱼、鲜腊,设扃鼎。胙、臠、脱,盖陪牛、羊、豕。

显然牛、羊、豕、鱼、腊、肠胃、肤、鲜鱼、鲜腊是九鼎(即正鼎)所实之物,而胙、臠、脱是陪鼎所实之物。肠胃是指牛、羊等牲的内脏。肤,《广雅·释器》:“肤,肉也。”《周易·夬》:“臀无肤,其行次且。”此肤指猪肉。又《仪礼·少牢馈食礼》:“雍人伦肤九,实于一鼎。”

郑玄注：“肤，胁革肉。”可知，肤是猪牲体肋部的肉。陪鼎所实胙、臠、胾为何物？《仪礼·聘礼》郑玄注：“陪鼎三牲臠：胙、臠、胾，陪之庶羞，加也。”郑认为胙、臠、胾是三牲臠。又郑玄注《仪礼·公食大夫礼》云：“胙、臠、胾，今时臠也。牛曰胙，羊曰臠，豕曰胾，皆香美之名也。”郑玄认为胙、臠、胾是牛、羊、豕的香美之名，故胙、臠、胾相当于汉代的牛、羊、豕三牲臠。《广韵·沃韵》：“臠，羹臠。”《楚辞·招魂》：“露鸡臠蟪，厉而不爽些。”王逸注：“有菜曰羹，无菜曰臠。……臠，字书作臠，呼各切，又音霍，肉羹也。”五味调和的羹有肉羹、菜肉羹、菜羹之分。调有滋味的有菜的肉羹谓羹羹。王逸认为羹中不加菜的是臠，王说与郑玄所注胙、臠、胾是牛、羊、豕三牲臠是一致的。因为郑玄所说的胙、臠、胾中的原料是牛、羊、豕，也没有菜，所以“三牲臠”当是用牛、羊、豕三牲制成的无菜的羹。那么，胙、臠、胾分别是调有五味的牛、羊、猪肉羹。所以说，正鼎之实是牛、羊、豕、鱼、腊、肠胃、肤、鲜鱼、鲜腊，陪鼎之实是五味调和的牛、羊、猪肉羹。总体而言，鼎实原料出于牲、鱼、腊。

（二）用鼎制度

饮食器具是人们日常生活中须臾不离的工具，然而在礼乐制度下，鼎俎簋豆等食器、壶尊觚爵等酒器、鬯料盘匱等水器都成了礼器。饮食器具一经礼制化，则被赋予了神圣的色彩，成为贵族的专用品，以及上流阶层尊贵地位的象征。

鼎是邦国之重器，“国之大事”的象征物。相传“黄帝采首山铜，铸鼎于荆山下”^①，“昔夏之方有德也，远方图物，贡金九牧，铸鼎象物，百物而为之备”，而后“桀有昏德，鼎迁于商。……商纣暴虐，鼎迁于周”，“武王克商，迁九鼎于雒邑”^②。周代的鼎已是社稷与王权的象征。西周晚期起，王室衰微，鼎成为春秋战国时代争霸诸

^①司马迁：《史记》卷十二《孝武本纪》，第468页。

^②《十三经注疏》整理委员会整理：《春秋左传正义》，第602、149页。

侯觊觎和争夺的对象。这在先秦文献记载中屡见不鲜。《左传·宣公三年》：“楚子问鼎之大小、轻重焉。”《战国策·东周策》：“秦兴师临周而求九鼎。”又《战国策·西周策》：“齐、秦恐楚之取九鼎也，必救韩、魏而攻楚。”

鼎成为礼器之核心，体现贵族身份等级的标志物。礼器中虽有食器、酒器、水器、乐器之异，但纵观周礼，比合南北之器，自天子至诸侯、卿、大夫、士，皆以鼎为正名分、序尊卑之标志。周早期以后的遗址或墓葬，莫不以鼎之数 and 规格体现主人身份；礼经书籍，稍涉祭祀、丧葬、宴饮诸礼，莫不有鼎。而鼎有特鼎、三鼎、五鼎、七鼎、九鼎之制，其中又有七、九鼎为大牢，五鼎为少牢，特、三鼎为特性之殊。鼎数之多少，莫不彰显使用者身份之贵贱，体现其等级之高低。

鼎有严格的使用制度，作为贵族行礼之依据，有大牢、少牢、特性等级，有饗鼎、正鼎、陪鼎区别。至于食器中，除簋与鼎相匹配者外，尚有簠、鬲、笱豆及酒器中之壶尊等与之相敌，故《周礼·秋官·掌客》记载的诸侯之礼是：上公食四十，以鼎簋十二为主，配有簠十、豆四十、鬲四十二、壶四十。侯伯和子男亦是鼎、簋、簠、豆、鬲、壶数相配。所以如此，是因为鼎为食器之主，鼎是礼器之核心。用鼎制度为礼器之重心，也是三代礼制之最大特征之一。

1. 用鼎制度中“列鼎”的提出

“列鼎”之称，首见于考古学家郭宝钧的“山彪镇与琉璃阁”之报告中。1935年，中央研究院历史语言研究所考古组发掘河南汲县山彪镇 M1 墓后，其整理出土器物时始采用之。郭先生说：

列鼎制度在山彪镇发掘以前，我们是不晓得的。山彪镇五鼎出土后，在整理过程中，感觉到这一组的鼎的形状、花纹相似，只是尺寸大小，依次递减，恐怕就是古人所谓“列鼎而食”的列鼎吧？

根据已出土十几组列鼎出土的实例,我们清楚地了解周自厉王以降,统治阶级中的一些阔绰者,都爱用三、五、七、九成组的大小相次的列鼎随葬。^①

其后郭先生又根据赵固镇、固围村、新郑等地的考古发掘而断言:

由此我们可以说,在东周时期……把燕飧或祭祀用的鼎彝,按三、五、七或九的数目组合起来,按容量大小排列起来,……这似乎是可以肯定的事实。^②

这是考古学家首次触及两周墓葬中用鼎制度问题,用出土实物以研究礼制之真象。然而,以后几十年的考古发掘发现,在墓葬中存在“形制相若而并非逐件大小相次”的成套的鼎。寿县蔡侯墓中同形同铭九件盖鼎,“此九鼎中六鼎成对,依次递小,三鼎不成对,亦依次递小”。^③这就说明,“列鼎”首要标准是形制相若,而并不一定逐件大小相次。

关于列鼎制度出现的时间,学术界的看法不尽相同。有认为列鼎制度的实物最早出现在西周中期的墓里^④;也有认为列鼎制度作为严格的制度形成于西周春秋之际^⑤。我们根据商周时期墓葬出土的青铜器具分析,在商代乃至西周前期“形制相同的成组铜器”列器实际上是存在的,但就列器在礼制中的地位而言,西周前期远不能与后期相比。以西周前后之交的六座墓葬(即陕西长安的长由墓、陕西扶风伯墓、陕西扶风齐家 M19、陕西长安张家坡 M、

①郭宝钧:《山彪镇与琉璃阁》,科学出版社1959年版,第11、13页。

②郭宝钧:《辉县发掘中的历史参考资料》,《新建设》,1954年3月号。

③郭宝钧:《商周铜器群综合研究》,文物出版社1981年版,第88页。

④杜通松:《从列鼎制度看“克己复礼”的反动性》,《考古》,1976年第1期。

⑤王飞:《用鼎制度兴衰异议》,《文博》,1986年第6期。

陕西扶风强家 M1、河南北澧 M95) 发掘的青铜器具看,“变化最大的是炊食器和酒器的比例,我们知道穆共以前炊食器的比例占铜礼器总数的 42%,酒器为 40%,二者比例大致是相等的,说明地位也应是一样的;懿孝之后,炊食器比例上升至 67%,而酒器因主要器形的消失减少至 12%,一消一长,反映出二者的地位有所改变”^①。所以说,以炊食器具为核心的严格配置的一整套列鼎制度,是在西周后期才形成的。

2. 《周礼》中的用鼎制度

周代不同爵秩等级的用鼎制度究竟如何? 汉代何休认为周代“礼祭天子九鼎,诸侯七鼎,卿大夫五,元士三也”^②。杜迺松、邱德修承袭何休之说。^③ 俞伟超也认为:“《公羊传》何休注讲的用鼎规格,确是西周的本来制度。概括地说,这时期周王室自有一套天子九鼎,卿七鼎,大夫五鼎,士三鼎或一鼎的制度,而又有另一套公、侯七鼎,伯五鼎,子、男三鼎或一鼎的制度。存在这样两套严格对应的用鼎制度,无疑即意味着当时的贵族等级制度以及与之相适应的用鼎等礼乐制度,正处在何等严密的状态。”^④ 邹衡及《商周考古》则认为:“依据《仪礼》、《礼记》记载,天子和东周国君用九鼎,卿、上大夫用七鼎,下大夫用五鼎,士用三鼎或一鼎,这就是西周中叶开始的定制。”^⑤ 至于西周时诸侯用几鼎则未曾说明。

① 曹玮:《周原遗址与西周铜器研究》,科学出版社 2004 年版,第 95 页。

② 《十三经注疏》整理委员会整理:《春秋公羊传注疏》,北京大学出版社 1999 年版,第 74 页。

③ 杜迺松:《从列鼎制度看“克己复礼”的反动性》,《考古》,1976 年第 1 期;邱德修:《商周用鼎制度之理论》,五南图书出版公司(台北)1989 年版,第 336 页。

④ 俞伟超:《先秦两汉考古学论集》,文物出版社 1985 年版,第 69、85 页。

⑤ 邹衡,徐自强:《整理后记》,见郭宝钧《商周铜器群综合研究》,第 208 页;北京大学历史系考古室商周组:《商周考古》,文物出版社 1979 年版,第 204—205 页。

《周礼》中涉及用鼎数的有两处：一是《周礼·天官·膳夫》中有“王日一举，鼎十有二，物皆有俎”，郑玄注：“鼎十有二，牢鼎九，陪鼎三。”此为王的用鼎规格。王是周代天子的泛称，此处用正鼎九、陪鼎三当指周天子的用鼎制度，这承自西周古制。另一是《周礼·秋官·掌客》记载：诸侯之礼，上公、侯、伯、子、男都是“鼎簋十有二”。郑玄注：“鼎十有二者，任一牢，正鼎九与陪鼎三，皆设于西阶前。”诸侯中公、侯、伯、子、男都用正鼎九和陪鼎三，与周天子用鼎数相同，这显然不是西周的用鼎制度。本文已在绪言部分明确，《周礼》成书于春秋时期，虽然保留了许多西周制度，但也有东周时的一些制度。《周礼》中的公、侯、伯、子、男用正鼎九是东周诸侯使用大牢九鼎。根据《周礼》“六官”的序官所载，职官爵秩有卿、中大夫、下大夫和士四个等级。然而，《周礼》记载的祭祀及外交礼仪活动中，牢礼、饩献、饮食之等数是“以其爵等为礼”。其爵等又往往分为三等，即卿、大夫、士。一般文献记载中的大夫都指下大夫。据此，《周礼》中的用鼎制度可归纳为四个等级：天子和东周诸侯大牢九鼎，卿和中大夫大牢七鼎，下大夫少牢五鼎，士用牲三鼎或特一鼎。《周礼》的这一用鼎制度，与邹衡先生和《商周考古》依据《仪礼》、《礼记》记载考得的西周中叶开始的用鼎制度是一致的。《周礼》中没有记载用鼎制度的每一等级中正鼎与陪鼎的相配及其鼎实等具体内容，但结合《仪礼》、《礼记》记载，可整理得出如下：

天子和东周诸侯大牢九鼎：正鼎九、陪鼎三。《周礼·天官·膳夫》：“王日一举，鼎十有二，物皆有俎。”又《周礼·秋官·掌客》记载，公、侯、伯、子、男都是“鼎簋十有二”。即“膳夫”职和“掌客”职记载的天子和诸侯都是正鼎九、陪鼎三。这是东周的用鼎等级，诸侯已僭越了西周天子之礼。同样的情况在《仪礼》中也有明文记载。《仪礼·聘礼》：“任一牢，在西，鼎九，羞鼎三。”又《仪礼·聘礼》：“任一牢，鼎九，设一西阶前，陪鼎当内廉，东面，北上，上当碑，南陈；牛、羊、豕、鱼、腊、肠胃同鼎、肤、鲜鱼、鲜腊，设肩鼎。彤、臠、

脔，盖陪牛、羊、豕。”《仪礼》中的《聘礼》是诸侯使卿相问之礼，其所用“鼎九”与“陪鼎或羞鼎三”也是东周用鼎等级。《仪礼·聘礼》明确了“鼎九”有“陪鼎或羞鼎三”相配，其所实之物，牢鼎为牛、羊、豕、鱼、腊、肠胃、肤、鲜鱼、鲜腊；陪鼎为胙、臠、脔，分别陪牛、羊、豕三牢鼎。

卿和中大夫大牢七鼎：正鼎七、陪鼎三。《仪礼·聘礼》：“上介，饪一牢，在西，鼎七，羞鼎三。”郑玄注：“西鼎七，无鲜鱼、鲜腊。”即大牢七鼎是指九鼎中无鲜鱼、鲜腊两鼎，故为牛、羊、豕、鱼、腊、肠胃、肤七鼎。“羞鼎三”即是胙、臠、脔三陪鼎。

下大夫少牢五鼎：正鼎五、陪鼎二。《仪礼·聘礼》：“众介皆少牢。”郑玄注：“鼎五，羊、豕、肠胃、鱼、腊。”《仪礼·既夕礼》：“厥明，陈鼎五于门外，如初。”郑玄注：“鼎五，羊、豕、鱼、腊、鲜兽各一鼎。”郑玄注“聘礼”与“既夕礼”五鼎之实有差异，即前者为肠胃，后者为鲜兽。如上文所述，《仪礼·聘礼》所记九鼎是牛、羊、豕、鱼、腊、肠胃同鼎、肤、鲜鱼、鲜腊，其中有“肠胃”而无“鲜兽”鼎，少牢五鼎也当无“鲜兽”鼎。所以，少牢五鼎是指羊、豕、鱼、腊、肠胃。因少牢无牛鼎，陪鼎当无实牛牲的胙鼎，故少牢的陪鼎是臠、脔二鼎。

士用牲三鼎或特一鼎。《仪礼·士昏礼》：“期，初昏，陈三鼎于寝门外东方，北面，北上。其实特豚，合升，去蹄。举肺脊二，祭肺二，鱼十有四，腊一肫，髀不升。皆饪。设扃鬯。”郑玄注：“鼎三者，升豚、鱼、腊也。”《仪礼·士丧礼》：“朔月，奠用特豚、鱼、腊，陈三鼎如初。”故士用鼎是正鼎豚、鱼、腊，或特豚，无牛、羊牢鼎，陪鼎仅为陪豚鼎，即脔鼎。



《周礼》、《仪礼》等先秦文献中关于西周和东周时期天子及各级贵族用鼎制度的记载，如上概述。早在南宋绍定元年（即1228年）就有杨复整理的《仪礼旁通图·鼎数图》，至今仍有参考价值。此书在元、明时期屡经覆刊，清代收入《通志堂经解》，现被《中国饮

食史》所引用^①,在此不再赘录。杨先生主要是关于升鼎(即正鼎或牢鼎)使用制度的归纳,无陪鼎组配。同时由于先秦文献记载的不明确,以及先秦用礼有隆杀之差异,所以对先秦用鼎制度的归纳难以达成一致。

二、鼎俎奇:鼎与俎的组配


(一)俎的形制

俎,古代祭祀或宴飨时陈置牲体的食具。“俎”之形制及结构,古文献多有描述。《诗经·鲁颂·閟宫》:“毛炰馘羹,笱豆大房。”毛传:“大房,半体之俎也。”郑玄笺:“大房,玉饰俎也。其制足间有横,下有柎,似乎堂后有房然。”《说文·且部》:“俎,礼俎也。从半肉在且上。”又:“且,荐也。从几,足有二横,一其下地也。古文以为且,又以为几字。”《一切经音义》引《字书》说:“俎,肉几也。”王国维以“囿”为升“牢体”之俎,其升半解之体时,当有两房,各置其一;以其似宫室之有左右旁,故谓之“房俎”,云:

《周语》禘郊之事则有全烝,王公立飨则有房烝,亲戚飨宴则有殽烝。韦注:全烝,全其牲体而升之。房,大俎也,谓半解其体升之房也。殽烝,升体解节折之俎也。则房烝者对全烝言之。盖升半体之俎,当有两房,半体各置其一,合两房而牲体全,故谓之房俎。毛公云大房半体之俎,许君云俎从半肉在且上,意正如此。既有两房,则中必有以隔之者。……由文字上证之,则俎字篆文作俎,像半肉在且旁。而殷虚卜文及貉子卣则作作,具见两房两肉之形,而其中之横画,即所以隔

^①徐海荣:《中国饮食史》卷二,第115—116页。

之之物也。^①

由此言之，且、俎本一字，像俎形，甲骨文、金文作。俎中有木横隔，如左右房。出土和传世的青铜俎甚少，或当时所用的俎多为木制，朽蚀不易保存。俎的形状为长方形案面，中部微凹，案下两端有壁形足，多为商晚期器；或为四支足，西周早期器；也有案下附铃的，西周早期器，如辽宁花儿楼出土的双铃俎^②。

（二）鼎与俎组配制度

《周礼》记载的俎都是与鼎并举，用来载牢鼎之实。《周礼·天官·膳夫》：“王日一举，鼎十有二，物皆有俎”；《周礼·天官·外饗》：“外饗掌外祭祀之割烹，共其脯、脩、刑、臠，陈其鼎俎，实之牲体、鱼、腊。”《周礼·天官·内饗》：“王举，则陈其鼎俎，以牲体实之。”郑玄注：“取于镬以实鼎，取于鼎以实俎，实鼎曰胥，实俎曰载。”俎与鼎并举，用匕将镬中烹煮的牲体取出放入牢鼎之中称作升，将牢鼎中牲体等用匕别出陈于俎上称之为载。《仪礼·有司彻》：“司马缩奠俎于羊涪俎南，乃载于羊俎，卒载俎。”其中“载于俎”和“载俎”是指将从牢鼎中取出的(羊)牲陈于俎上。

俎数同正鼎数，为奇数，俎实同正鼎之实为牲体、鱼、腊等。《周礼·天官·膳夫》：“王日一举，鼎十有二，物皆有俎。”郑玄注：“物谓牢鼎之实，亦九俎。”《礼记·郊特牲》：“鼎俎奇而笱豆偶。”孔颖达疏“鼎俎奇”者：“案《聘礼》牛一、羊一、豕三、鱼四、腊五、肠胃、肤七、鲜鱼八、鲜腊九也。是鼎九，其数奇也。又有陪鼎，胙一也，臠二也，脔三也，亦其数奇也。正鼎九，鼎别一俎，俎亦九也。”正鼎(牢鼎)九、陪鼎三，即是奇数。《周礼·天官》的“膳夫”职中的“鼎十有二，物皆有俎”；又“内饗”职中的“王举，则陈其鼎俎，以

^①王国维：《观堂集林》卷三《说俎》，第156页。

^②马承源：《中国青铜器》，上海古籍出版社2003年版，第154、155页。

牲体实之”；“外饗”职的“陈其鼎俎，实之牲体、鱼、腊”，鼎俎并举，“实之牲体、鱼、腊”，又鼎实“皆有俎”，说明俎数与正鼎数相同，俎之实与正鼎之实相同。俎据正（牢）鼎，正鼎各一俎；而陪鼎之庶羞在于豆，唯牢鼎之物各陈于俎，故俎数奇。西周懿王三年的疾壶铭文中周王赐给疾“彘俎”、“羔俎”的记载^①。“彘俎”是盛放猪牲的俎，“羔俎”是盛放羊牲的俎，说明西周时期盛放不同牲体各有俎。俎为礼器，有明贵贱的等差之别。《礼记·燕义》：“俎豆牲体，荐羞，皆有等差，所以明贵贱也。”因为正鼎分别配一俎，故用于明贵贱的俎的等差，也与正鼎相同。正鼎与俎之组配为：一鼎配有一俎，三鼎配有三俎，五鼎配有五俎，七鼎配有七俎，九鼎配有九俎。

在《周礼》文献中又有“胙俎”。《周礼·天官·膳夫》：“凡王祭祀、宾客食，则彻王之胙俎。”郑玄注：“主人饮食之俎皆为胙俎。”《周礼》中的胙俎为最尊，由膳夫亲自彻。王与宾客饮食，则王为主，王之俎为胙俎。胙俎，在《仪礼》的《特牲馈食礼》、《有司彻》又作“胙俎”，《仪礼·特牲馈食礼》：“祝命彻胙俎、豆、笾，设于东序下。”郑注：“胙俎，主人之俎。”《仪礼·有司彻》：“胙俎，羊肺、祭肺一，载于一俎。”郑玄注：“胙俎，主人俎。”“胙”与“胙”音相同，都从“乍”声，义也相通。《说文·自部》云：“胙，主阶也。”段玉裁注：“阶之在东者。”古时以东阶为主人之位称作胙阶，主人之俎设在胙阶上，故称主人之俎为胙俎。《周礼》“膳夫”职中的“胙俎”是设在东阶上的王之俎。

三、笾豆偶：笾、豆使用制度

（一）豆、笾之形制及所盛肴饌

豆，是古代盛食器。《周礼·冬官考工记·瓶人》：“豆实三而

^①马承源：《中国青铜器》，第154页。

成甃，崇尺。”郑玄注：“崇，高也。豆实四升。”《礼记·祭统》：“夫人荐豆，执校；执醴授之，执鐙。”郑玄注：“校，豆中央直者也。鐙，豆下跗也。”《尔雅·释器》：“木豆谓之豆。”邢昺疏解释了豆的形制和功能，云：“豆者，以木为之，高一尺，口足径一尺，其足名鐙。中央直竖者名校，校径二寸。总而言之名豆。豆实四升，用荐菹醢。《明堂位》曰：‘夏后氏以楬豆，殷玉豆，周献豆。’楬，无异物之饰也。献，疏刻之是也。以供祭祀燕飧，故云礼器也。”《说文·豆部》：“豆，古食肉器也。桓，木豆谓之桓。”可见，豆的容量四升，高一尺，直径一尺。豆之中部曰校，其底部曰鐙。豆以木为之，刻镂而髹之以漆，贵重者或饰以玉。考古发掘有青铜豆，则豆又以青铜制之。另外，用陶、竹等材质制作的形状大小如豆的登、筮也可称之为豆。《诗经·大雅·生民》：“印盛于豆，于豆于登。”毛传：“木曰豆，瓦曰登。豆，荐菹醢也。登，大羹也。”《论语·述而》皇疏：“竹曰筮，木曰豆。豆盛菹醢，筮盛果实，并容四升。”《尔雅·释器》：“木豆谓之豆。竹豆谓之筮。瓦豆谓之登。”邢昺疏：“对文则木曰豆、瓦曰登，散则皆名豆。”因此豆又是豆、筮、登的通名。

豆的容量是四升，在先秦时期，容量四升的一豆肉或一豆酒是中等人的食量。《周礼·冬官考工记·梓人》：“食一豆肉，饮一豆酒，中人之食也。”“考工记”所载的豆既为盛肉器又为盛酒器，这当是指日常使用的豆器具。在《周礼》饮食制度中，豆为礼器，用以盛齎、菹、醢、羞等濡物。《周礼·天官》中有“醢人”职掌祭祀、飧食所用的“四豆”之实。《周礼·天官·醢人》：

醢人掌四豆之实。朝事之豆，其实韭菹、醢醢，昌本、麋鬻，菁菹、鹿鬻，茆菹、麋鬻。馈食之豆，其实葵菹、羸醢，脾析、麋醢，蜃、蜃醢，豚拍、鱼醢。加豆之实，芹菹、兔醢，深蒲、醢醢，箔菹、雁醢，笋菹、鱼醢。羞豆之实，醢食、糝食。

醢,肉汁酱。鬻,为有骨之酱。菹、醢是腌菜,其中细切的是醢。醢人职掌的“四豆”是指朝事、馈食、加豆、羞豆。朝事、馈食之豆为荐豆,其所实之物为韭菹、肉汁酱、昌蒲根菹、麋骨酱、蔓菁菹、鹿骨酱、鳧葵菹、麋骨酱、葵菹、蜃蚶酱、牛百叶、蚌酱、大蛤、蚁卵酱、豚肋、鱼酱。加豆、羞豆通称为羞豆,其所实之物为楚葵菹、兔酱、深蒲菹、肉汁酱、箭萌菹、雁酱、笋菹、鱼酱、醢食、糝食。醢人职掌的朝事、馈食、羞豆、加豆共有二十六豆。

筩,为竹器,形似豆,其容量同豆。《周礼·天官·筩人》:“筩人掌四筩之实。”郑玄注:“筩,竹器如豆者,其容实皆四升。”《说文·竹部》:“筩,竹豆也。”《尔雅·释器》:“木豆谓之豆。竹豆谓之筩。瓦豆谓之登。”郭璞注:“豆,礼器也。筩亦礼器。”邢昺疏:“郑注《筩人》及《士虞礼》云‘筩以竹为之,口有籐缘,形制如豆,亦受四升,盛枣栗桃梅菱芡脯脩臠鲍糗餌之属’是也。亦祭祀享燕所用,故云‘亦礼器’。”郝懿行的《尔雅义疏·释器》认为:“筩豆不单行,故单言筩者亦可概豆。总统言之,豆、筩、登俱曰豆。”杨伯峻先生描绘了筩的形状、材质及所实之物,认为:“筩,音边,古代盛枣、桃、梅、菱、芡、脯、脩、臠、鲍、糗、餌等类无羹之具,以竹为之,形似豆,祭祀、享燕用之。豆则以木为之,盛肉类之礼器,亦盛醢、醢、菹、酱等较湿之物。筩、豆皆形如旧时代之燃植物油用灯芯草之灯。”^①可见,筩与豆都是礼器,形状相同,容量也相同为四升,但它们的材质不同,用木制作的为豆,竹制作的为筩,筩可称作竹豆,或豆。

从《周礼》“筩人”职中的“四筩”看,筩所实食品多为果、脯、饼等食品。《周礼·天官·筩人》:

筩人掌四筩之实。朝事之筩,其实蕡、蕡、白、黑、形盐、

^①杨伯峻:《春秋左传注》,第1209页。

胙、鮑鱼、鱮。馈食之笱，其实枣、栗、桃、干蓀、榛实。加笱之实，菱、芡、栗、脯，菱、芡、栗、脯。羞笱之实，糗餌、粉飧。凡祭祀，共其笱荐羞之实。丧事及宾客之事，共其荐笱羞笱。

笱人职掌的“四笱”分别是朝事、馈食、加笱、羞笱，其中朝事、馈食之笱为荐笱。朝事之笱是宗庙祭祀时第一次进献之笱，其笱数为八，一是藪，即熬麦；二是蕡，即麻子；三是白，即熬稻米；四是黑，即熬黍米；五是形盐，即虎形盐；六是胙，即生鱼片；七是鮑鱼，用火烘焙之鱼；八是鱮，为干鱼。馈食之笱是祭祀时进献的熟食，此是第二次进献之笱，其所实之物为枣、栗、桃、干蓀（即干梅）、榛实，用于祭祀和王之荐食。但因为“四豆”中的“馈食之豆”为八，故郑玄、贾公彦认为“馈食之笱”数不止《周礼》“笱人”职记载的，郑玄注：“干蓀，干梅也。有桃诸、梅诸，是其干者。”按郑注，则馈食之笱为六笱。而贾公彦认为：“干蓀既为干梅，经中桃是湿桃，既有湿桃、干梅，明别有干桃……既有湿桃，明有湿梅可知。以干桃湿梅二者，添五者为七笱。桃梅既并有干湿，则枣中亦宜有干湿，复取一，添前为八也。”贾公彦疏认为馈食之笱中除有枣、栗、桃、干桃、干梅、榛实六笱外，还应有梅、干枣，合为八笱。加笱、羞笱可总称为羞笱。加笱是宗庙祭祀于九献之后，长兄弟众宾长加爵，则进加豆加笱。羞笱是宗庙之祭，正献之后，加爵之前所进献之笱也。故羞笱应当在加笱之前。加笱所实之物为菱、芡、栗、脯各两份，其笱数为八。羞笱食品是糗餌、粉飧，用于王及后、世子之膳食。其中内羞为王及后、世子于房中所食之食品。“笱人”所掌之朝事、馈食、羞笱、加笱数当同“醢人”掌的豆数，共为二十六。

（二）笱、豆使用制度

笱、豆是礼器，凡飧食宴饮或祭祀所用笱、豆都为偶数。《礼记·郊特牲》：“鼎俎奇而笱豆偶。”《周礼·天官》中“醢人”、“笱人”职掌的“四豆之实”和“四笱之实”都为偶数。作为礼器的笱、豆也

是以不同数量表示不同等级,故不同爵位、不同等级的阶层享用不同豆数,《周礼》规定了天子豆百有二十及诸侯用豆数。据《周礼·秋官·掌客》记载,诸侯之礼,上公豆四十,侯伯豆三十二,子男豆二十四。这是天子和诸侯使用豆的总数,包括了堂上的正豆与堂下东西两夹的豆数。《礼记·礼器》记载:“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。”此豆数为堂上之数。“天子之豆二十有六”即是《周礼》“醢人”掌的朝事、馈食、羞豆、加豆二十六豆数。《周礼·秋官·掌客》与《礼记·礼器》记载的每一个等级的豆数都为偶数,故谓“筮豆偶”。《周礼》中没有记载不同等级的筮数,但根据“筮人”职与“醢人”职记载,筮数当与豆数同。又据《仪礼》记载,所陈筮、豆数相同,且都为偶数。《仪礼·士冠礼》:“再醢,两豆:葵菹、羸醢;两筮:栗,脯。”《仪礼·既夕礼》:“四筮:枣、糗、栗、脯。”《仪礼·特性馈食礼》:“佐食羞庶羞四豆,设于左,南上,有醢。”故孔颖达疏:“案礼,筮与豆同,是筮豆偶也。”《周礼》、《礼记》及《仪礼》记载“筮豆偶”的等级是建立在宗法等级制度基础之上,是对士以上有爵位或命数的贵族阶层而言,而对于无爵位、无命数的平民则不同。《礼记·乡饮酒义》记载:“乡饮酒礼,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。”其豆数非偶数。孔颖达认为:“《乡饮酒义》六十者三豆,七十者四豆,八十者五豆,而奇数者,彼是年齿相次,非正豆也。”孔疏的“非正豆”之释较为牵强。其实乡饮酒礼是尊老敬老之礼,乡里之老人、贤人无爵位,故按年龄来区分豆数,这就不同于以爵秩、命数为等级的饮食礼制,所以其所陈豆数也非“筮豆偶”的礼数。

天子所食共一百二十豆。但《周礼》中只记载了天子所食的堂上之正豆二十六,即《周礼·天官·醢人》掌管的二十六豆:韭菹、醢醢、昌本、麋臠、菁菹、鹿臠、茆菹、麋臠、葵菹、羸醢、脾析、麋醢、蜃、蜺醢、豚拍、鱼醢、芹菹、兔醢、深蒲、醢醢、箬菹、雁醢、笋菹、鱼醢、醢食、糝食。而天子所食的堂下东西两夹的豆《周礼》未载。

《礼记·内则》记载,诸侯国君燕食所加庶羞(庶羞都盛于豆)中有三十一物,曰:“牛脩、鹿脯、田豕脯、麋脯、麇脯,麋、鹿、田豕、麇皆有轩;雉、兔皆有芼。爵、鹑、蜩、范、芝栭、菱、棋、枣、栗、榛、柿、瓜、桃、李、梅、杏、柤、梨、姜、桂。”这三十一豆是诸侯国君所食的羞豆,所以天子所食之羞豆也当包括这三十一豆,这些豆不同于堂上之正豆,而是陈列在堂下东西两夹的豆。《仪礼》、《礼记》还记载了下大夫的十六豆、上大夫的二十豆之实。

《仪礼·公食大夫礼》记载了下大夫所食庶羞十六豆的陈设方位:“胙以东臠、脰、牛炙。炙南醢,以西牛臠、醢、牛膾(郑玄注:肉则谓膾为脍)。膾南羊炙,以东羊臠、醢、豕炙。炙南醢,以西豕臠、芥酱、鱼脍。”又记载:“上大夫庶羞二十,加于下大夫以雉、兔、鹑、鹒。”在下大夫十六豆上加以雉、兔、鹑、鹒为二十豆,是上大夫所食豆。《礼记·内则》也同样载有上大夫所食的这二十豆。《仪礼》、《礼记》明确了上大夫、下大夫所食之豆实,而天子、诸侯所食豆之实,未明确记载,所以郑玄注《周礼·天官·膳夫》说“天子诸侯有其数,而物未得尽闻”者,贾公彦也认为:“此经(指《周礼》‘膳夫’职)云百有二十者,是天子有其数。《掌客》云‘上公食四十,侯伯三十二,子男二十四’,是诸侯有其数也。天子诸侯之数,皆从上大夫二十豆上加之。《内则》云‘牛脩及爵、鹑、蜩、范、芝栭’已下三十一物,郑注云‘皆人君燕食所加庶羞也’。《周礼》天子羞用百有二十品,记者不能次录,亦是有其物未尽闻也。”

四、簠簋偶:鼎与簠、簋的组配

(一) 簠、簋形制及所盛主食

簠、簋,是盛黍、稷、稻、粱等主食的器具。《周礼·地官·舍人》:“凡祭祀,共簠簋。实之,陈之。”《周礼·地官·春人》:“春人,掌共米物。祭祀,共其盂盛之米。”郑玄注:“盂盛,谓黍稷稻粱

之属,可盛以为簠簠实。”《孝经·丧亲》:“陈其簠簠。”李隆基注:“簠簠,祭器也。”簠、簠是礼器,簠字亦作“杝”、“設”。按礼制,簠与簠的形状与所盛食物有一定的区别。郑玄注《周礼·地官·舍人》云:“方曰簠,圆曰簠,盛黍稷稻粱器。”又注《周礼·秋官·掌客》云:“簠,稻粱器也。”“簠,黍稷器也。”郑玄明确了簠是方形,盛稻、粱;簠是圆形,盛黍、稷。在《仪礼》的《公食大夫礼》和《聘礼》中,记载了簠实粱,簠实黍、稷的陈列。例《仪礼·公食大夫礼》:“宰夫设黍稷六簠。”即簠实黍稷。《仪礼·公食大夫礼》:“宾北面自间坐,左拥簠粱,右执涪以降。”即簠实粱。又“宰夫授公饭粱,公设之涪西……宰夫膳稻于粱西”。这里“宰夫膳稻”经文未明确实稻之器,但郑玄注:“膳犹进也。进稻粱者以簠。”即郑玄认为簠实稻、粱。《仪礼·聘礼》:“八簠继之,黍其南稷,错。”“两簠继之,粱在北。”“六簠继之,黍其东稷,错。”“两簠继之,粱在西。”从《仪礼》经文记载看,未明确实稻之器,但明确记载簠实粱,簠实黍、稷。

《说文·竹部》:“簠,黍稷圜器也。”许慎以簠为圆形,实黍、稷器,与郑玄说牴牾;《说文·竹部》:“簠,黍稷方器也。”许以簠为方形,也与郑说殊异。《诗经·秦风·权舆》:“於我乎,每食四簠。”毛传:“四簠,黍稷稻粱。”毛公把簠作为实黍、稷、稻、粱之器,没区别簠、簠之实。郑玄注《礼记·玉藻》亦云:“朔月四簠,则日食粱稻各一簠而已。”这里郑也把簠看作是实稻、粱之器。

《仪礼》、《说文》及郑玄注、毛传,他们对簠、簠之形及所实说法不一。应该说,当簠、簠对举时,郑玄是明确区分簠、簠之形及其所实的(除《礼记·玉藻》注外)。从出土和传世的材料看,西周簠上亦有自铭“用盛稻粱”、“以敦稻粱”的。^①《史免簠》、《曾伯簠》、《弔家父簠》诸器均自铭“用盛稻粱”。簠基本形制为长方体,如盃而棱角突折,壁直而底平坦,足为方圈或矩形组成的方圈。其盖和

^①马承源:《中国青铜器》,第135页。

器身形状相同,大小一致,上下对称,合起来成为一体,分开则为两个器皿。簠的形式有较多的发展,可分为圈足簠、四耳簠、四足簠、方座簠、三足簠、弁簠和大侈口簠等数种,基本都为圆形的。簠、簠流行于西周、春秋,至战国晚年基本消失。

《仪礼》等先秦文献记载和出土的簠、簠实物及铭文,证实簠为方形,实稻、粱;簠为圆形,实黍、稷。

考古发掘的簠、簠多是青铜制的,但《周礼》等文献记载有竹、木、陶制的。《周礼·冬官考工记·瓶人》:“瓶人为簠,实一彘,崇尺,厚半寸,唇寸,豆实三而成彘,崇尺。”豆为四升,三豆为一彘即一斗二升,簠之容量“实一彘”即一斗二升。瓶人是职掌制作陶器的。“瓶人为簠”,此簠当是陶制品。簠,《周礼》经及注均未言及,或与簠同。《说文》认为簠、簠字从竹,则以竹制之。《仪礼·聘礼》:“夫人使下大夫劳以二竹簠方,玄被纁里,有盖。其实枣蒸栗择,兼执之发进。”郑玄注:“竹簠方者,器名也。以竹为之,状如簠而方,如今寒具筥。”竹簠方是竹制的,状如簠,而形方,其所实枣、栗等与簠实的黍、稷不同,而类同竹制的筥。另外,簠,重文作机,从木,则亦以木制之。

簠簠之实在《周礼》中有“舍人”、“舂人”、“饔人”职官掌管。《周礼·地官·舍人》:“凡祭祀,共簠簠。实之,陈之。宾客,亦如之。”此“舍人”提供祭祀、招待宾客的黍、稷、稻、粱等谷物。《周礼·地官·舂人》:“舂人,掌共米物。祭祀,共其盎盛之米。宾客,共其牢礼之米,凡飧食,共其食米。”“舂人”将黍、稷、稻、粱等谷加工成米,而“饔人”则将米炊煮成饭。《周礼·地官·序官》郑司农注:“饔人,主炊官也。”《周礼·地官·饔人》:“凡祭祀共盛,共王及后之六食。凡宾客,共其簠簠之实。飧食亦如之。”“饔人”是炊煮米饭的职官。可见,在《周礼》文献中,簠、簠之实从谷到煮成米饭分别由“舍人”、“舂人”、“饔人”职掌。

(二) 鼎与簠、簠组配制度

《周礼·春官·小史》：“大祭祀，读礼法，史以书叙昭穆之俎簠。”大祭祀时，史官读礼法，依礼法校比所设俎、簠之数及昭穆之位，使其无差错。《礼记·乐记》：“簠簠俎豆，制度文章，礼之器也。”所谓“制度”是指器皿的大小规格；“文章”，指器物的装饰。簠、簠、俎、豆的多少和大小规格以及摆放位置都有礼法规定。这是礼器的使用制度。商周时期，簠、簠是重要的礼器。特别是在“重食”的西周中期以后，簠、簠是以鼎为核心的饮食器具使用制度中与鼎组配的最重要礼器。在祭祀和宴飨活动中，簠、簠以偶数组合与以奇数组合的列鼎配合使用。《周礼·秋官·掌客》记载：凡诸侯之礼，上公、侯伯、子男皆鼎簠十有二。上公簠十，侯伯簠八，子男簠六。郑玄注：“簠十二者，堂上八，西夹、东夹各二。”这里公、侯、伯、子、男诸侯的簠数如鼎数都是十二，如果按郑玄注，堂上是八簠，即诸侯用簠为八。按西周社会的礼制，八簠是天子用簠数。《周礼》“掌客”中的诸侯用鼎、簠、簠数同天子，这显然已僭越了西周礼制，是东周鼎、簠、簠使用制度。清江永认为：

簠盛黍稷为正饌，簠盛稻粱为加饌。天子八簠，诸侯六簠。簠之数未闻。凡宾客之礼，簠皆少于簠，则祭时宜亦仿此。天子盖四簠，诸侯盖二簠。天子用六粢，有麦、苽，盖亦盛之于簠。^①

虽然《周礼》中诸侯的簠、簠之数都超越了西周礼制，但仍反映了所用簠、簠之数是偶数，而且簠数少于簠数。

在先秦礼乐制度下，鼎与簠的组配制度至为重要，因为这两种礼器，其一盛置牲肉，其一盛置黍稷，都是食之主。郑玄注《周礼·秋官·掌客》云：“合言鼎、簠者，牲与黍稷，俱食之主也。”自然鼎、

^①江永：《礼书纲目》卷四十二《吉礼九·天子诸侯庙》，见《四库全书》经部四。

簋就成为标志贵族等级的主要礼器。《仪礼》中的《聘礼》、《公食大夫礼》以及《礼记·玉藻》所记的四簋都与五鼎相配,六簋与七鼎相配,八簋与九鼎相配。依“三礼”文献所载,鼎与簋的组配制度是:就正鼎而言,九鼎配八簋、七鼎配六簋、五鼎配四簋、三鼎配二簋、一鼎无簋,这是周代常制。根据鼎与簋的这一组配,则《周礼》鼎簋组配制度是:天子和东周诸侯九鼎八簋,卿和中大夫七鼎六簋,下大夫五鼎四簋,士三鼎二簋。所见考古出土簋也是以偶数组组合为多。1960年陕西扶风齐家一个窖藏出土一套形制、大小、花纹、铭文相同的中友父簋,共二器。宝鸡茹家庄彊伯墓出土的儿簋,共四器。扶风庄白一号窖藏出土的疾簋,共八器。中友父的身份是元士,彊伯的身份是大夫,他们墓葬中的簋数与其爵秩正好相合。微伯疾的身份是大夫,疾簋八器应是两套。西周晚期到春秋早期的墓葬中,随葬的簋有六器、四器和两器之别,与文献记载的情况相符。^①西周后期形成的以鼎簋为核心的列器制度是周人“重食”观念在饮食器物上的反映,标志着商周以来“重酒”的酒器制度向“重食”的炊食器制度的转变。

五、鼎与镬、爨等炊器的组配

(一) 鼎与镬组配制度

镬是专门用于烹煮的炊具。《周礼》中有“亨人”掌管用镬烹煮食物。《周礼·天官·亨人》:“亨人掌共鼎镬以给水火之齐。”郑玄注:“镬所以煮肉及鱼腊之器,既熟,乃脔于鼎。”《周礼·春官·大宗伯》:“凡祀大神,享大鬼,祭大示,帅执事而卜日,宿,视涤濯,莅玉鬯,省牲镬。”郑玄注:“镬,亨牲器也。”《周礼·春官·小宗伯》:“大祭祀,省牲视涤濯。祭之日,逆,省镬。”郑玄注:“省镬,视亨腥

^①马承源:《中国青铜器》,第112页。

孰时，荐陈之晚早。”《周礼》大宗伯、小宗伯仅是在祭祀之日省视饗，了解饗的烹煮情况。《周礼·秋官·小司寇》：“凡禋祀五帝，实饗水，纳亨亦如之。”郑玄注：“纳亨，致牲也。”小司寇奉饗水，当以洗肆解的牲体肉。《周礼·秋官·士师》：“祀五帝，则沃尸，及王盥，泊饗水。”从这些记载可见饗为礼器之一，其用途为烹煮牲体，又可实水，以洗涤牲体肉及供王盥之用。《仪礼·少牢馈食礼》有“豕饗”、“羊饗”，证明饗所烹之物为羊、豕等牲体肉物。

饗为鼎类，为侈口大腹鼎，杨树达认为：“甲骨文有鬻字，罗振玉释为饗是也。从鬲，鬲为釜鬲，示烹煮之器也。篆文变成从金，则泛而不切矣。”^①隶金文“饗”字作“𩚑”，亦即“饗”字之初文。以字形言，饗从鼎从火，隻声；后又省火作从鼎隻声成“𩚑”形；又其后或从金夔声作“饗”形，许慎《说文·金部》释“饗”即是从金夔声。以金文字形观知，其形正像侈口大腹之铜鼎，以容纳牛、羊、豕之牲体；又从火者，表示其以火烹饪牲体。汉以来的许多学者将饗释为无足鼎、釜、大盆。例许慎《说文·金部》：“饗，鬻也。”“鬻，甞也。”“甞，釜大口者。”《说文·瓦部》：“甞，大盆也。”高诱注《淮南子·说山训》说：“无足曰饗。”玄应《一切经音义》引《方言》云：“甞，或谓之饗。”又引郭璞注云：“甞，釜属也。”孙诒让也认为：“饗也是大腹，圆形，但没有足。因为鼎受火过于猛烈足部容易损坏，所以饗作为煮肉器更为常用。”^②如此种种，将饗释为无足鼎或釜或大盆，实则是后人在灶具发达后，以无足之釜烹煮食物，遂以釜释先秦之饗。

汉代的饗是釜形，先秦的饗却是鼎属^③。两周时有许多铜鼎自铭为“孟鼎”、“盂”、“钁鼎”、“盩”、“鬻”和“黄饗”。俞伟超先生根

①邱德修：《商周用鼎制度之理论基础》，五南图书出版公司（台北）1989年版，第59页。

②孙诒让：《周礼正义》，第281页。

③郭宝钧：《山彪镇与琉璃图》，科学出版社1959年版，第42页。

据蔡侯墓出土的十九件铜鼎及其有关铭文,考证镬、鬲、鬯为音义相同的异体字,并断言“疾鼎”、“大鼎”、“硕鼎”、“卫鼎”、“都公平侯鼎”、“宋君夫人鼎”、“王子吴鼎”、“哀成叔鼎”等都是镬鼎。^①邱德修先生也根据殷周以来先秦青铜鼎的铭文内容,“考定‘镬鼎’于殷末周初自名为‘鬲(鬲)’,于西周中期名之为‘薰’,西周后期名之为‘孟鼎’,及至春秋末叶则多名之为‘鬲’(或作‘盂’、‘钊鼎’、‘鬯’)”。^②根据考古发掘材料,镬鼎的形状特征,俞先生认为镬鼎同升鼎比较,一般是形体较大,无盖,往往保留更多的古式。^③邱先生认为:(镬鼎)“惟其形体视正鼎为大,形制有别,器外底及足间有烟痕在焉,凡此均为镬鼎之特征,斯为镬鼎与正鼎之别异也。”^④但考古发掘的实物与学者的认识并不完全一致。从形态特征来看,虽然出土的战国时墓葬中的镬有比较明显的以上这些特征,但还是不完全相符。山西长治分水岭铜鼎、河北易县燕下都九女台 M16 陶鼎、湖北江陵望山 M1 陶鼎、江陵藤店 M1 陶鼎、安徽寿县朱家集楚幽王墓出土的楚王禽悉鼎中,镬鼎大多最大,并皆无盖,也往往保留更多的古式。同出的升鼎则大多有盖,但楚墓中有一种升鼎也是无盖的,而寿县蔡侯墓的镬鼎却是有盖的,特别是河南洛阳玻璃厂 M439 所出哀成叔鼎,既有鼎盖,形体又小,与同地同时出土的升鼎毫无差别^⑤。“自名为镬的哀成叔,通高也不过 34 厘米。”^⑥可见以大小及有无盖是难以区分镬鼎与升鼎。如果以底有烟痕作为镬的客观标志,情况也很复杂。例如,战国时期的荆门包山二号墓中,不仅最大的无盖鼎“器底残存炊痕”,还有十四件盖鼎

①俞伟超:《先秦两汉考古学论集》,文物出版社 1985 年版,第 65—66 页。

②邱德修:《商周用鼎制度之理论基础》,第 294—295 页。

③俞伟超:《先秦两汉考古学论集》,第 66 页。

④邱德修:《商周用鼎制度之理论基础》,第 303 页。

⑤俞伟超:《先秦两汉考古学论集》,第 66 页。

⑥林沄:《周代用鼎制度商榷》,《史学集刊》1990 年第 3 期,第 16 页。

“其中七件有炊痕”。又如战国时期的辉县赵固一号墓，出土铜鼎三（形式各异，均有盖，其中一件三袋足如鬲）、铜鬲一，器底均有烟炱。像这种一墓随葬的几件铜鼎全有烟炱的现象，从西周就有。如山东黄县庄头西周中期偏早的一座墓，随葬三鼎，两件形制略同，大小不一，另一件形制不同。三件底部均有烟炱痕。还有的墓，小的鼎反而有烟炱。如西周早期的客省庄 77M1，随葬三鼎。Ⅰ式二件，大小相同，高 33.8 厘米，底无烟炱。而Ⅱ式一件，高仅 18.8 厘米，底部有烟炱痕迹。^①可见从形态等特征也尚难完全区分判断镬鼎与升鼎。

凡用镬烹煮之事在《周礼》中有“亨人”职司。镬中烹煮之肉物用匕别出升于鼎，如郑玄注《周礼·天官·亨人》所云：“镬所以煮肉及鱼腊之器，既熟，乃胥于鼎。”郑玄注《仪礼·士冠礼》亦云：“煮于镬曰亨。”亨、镬为对音字，镬的命名当从其功用为亨这一音而来。镬有陶和青铜的两种。

作为礼器，镬的使用制度在先秦文献中语焉不详。唐贾公彦根据郑玄的《仪礼·特牲馈食礼》注认为使用镬数与升鼎相同。《仪礼·特牲馈食礼》：“亨于门外东方，西面北上。”郑玄注：“亨，煮也。煮豕、鱼、腊以镬，各一爨。”贾公彦疏《周礼·天官·亨人》云：“案《少牢》，爨在庙门外之东。大夫五鼎，羊、豕、肠胃、鱼、腊各异镬。镬别有一鼎，镬中肉，各升一鼎，故云既孰乃胥于鼎。”而清孙诒让则认为：“王举牢鼎九，当有七镬，牛、羊、豕、鱼、腊、鲜鱼、鲜腊也。肠胃与牛羊同镬，肤与豕同镬，其胥之则异鼎耳。《少牢》肠胃与羊亦同镬。贾说未析。”^②然现知最多的成组镬鼎，仅传世“大鼎”已见三件^③，墓中出土的至多只有一、二件。可见随葬制度中使用的镬鼎与经文学家推测的差距较大，还有待进一步考证。

①林沄：《周代用鼎制度商榷》，《史学集刊》1990年第3期，第16页。

②孙诒让：《周礼正义》，第281页。

③容庚：《商周彝器通考》上册，哈佛燕京学社1941年版，第299页。

(二) 鼎与爨组配制度

爨即灶,从考古发掘看,先秦时期的灶都为陶灶。“炊具:鼎、鬲、甗、甑、釜、镬、灶。这几种炊具都有青铜的与陶土的两种,唯灶只有陶制的。”^①《周礼·天官·亨人》:“职外内饗之爨亨煮,辨膳羞之物。”郑玄注:“爨,今之灶。主于其灶煮物。”《说文·爨部》:“爨,齐(即齐人)谓之炊爨。”《释名·释宫室》:“爨,铨也,铨度甘辛调和之处也。”《楚辞·九歌》王逸注:“爨,炊灶”。可见爨同当今用于烹煮的灶。爨有饗爨、廩爨之分。《诗经·小雅·楚茨》有“执爨踣踣”,毛传:“爨,饗爨、廩爨也。”饗,谓烹调煎和,故饗爨是烹煮牛、羊、豕、鱼、腊、鲜鱼、鲜腊之灶;廩,谓粮仓,廩爨当是炊黍、稷、稻、粱等米饭之灶。《仪礼·少牢馈食礼》:“雍人概鼎匕俎于雍爨。雍爨在门东南,北上。”郑玄注:“雍人,掌割亨之事者。爨,灶也。羊豕鱼腊皆有灶。”《仪礼》中的“雍人”即是《周礼》中的主割亨煎和的内饗、外饗,此雍爨同于饗爨。《周礼·天官·亨人》是“职外内饗之爨亨煮”,即由亨人职掌烹煮内外饗所用的牲肉等食物,所以此灶为饗爨。《仪礼·少牢馈食之礼》中的“廩灶在雍爨之北”的“廩灶”,在《士虞礼》及《特牲馈食礼》中又谓之饗爨,是炊黍、稷、稻、粱等米饭之灶。《仪礼·士虞礼》:“饗爨在东壁西面。”郑玄注:“炊黍稷曰饗。”《仪礼·特牲馈食礼》:“饗爨在西壁。”郑玄注:“饗,炊也。”在《周礼》中是由饗人掌其炊米饭之事,非亨人所职也。《周礼·地官·饗人》载:“掌凡祭祀共盛。共王及后之六食。凡宾客,共其簠簋之实。”“六食”即簠簋之实,是黍、稷、稻、粱等米饭,廩灶或饗爨当是饗人煮米饭之灶。

鼎是实牲之器,所以鼎与爨的相配制度是指正鼎与饗爨的组配制度。郑玄的《仪礼·少牢馈食礼》注:“羊豕鱼腊皆有灶。”又《仪礼·特牲馈食礼》注:“煮豕、鱼、腊以镬,各一爨。”则正鼎牛、

^①张光直:《中国青铜时代》,第340页。

羊、豕、腊各一灶。孙诒让按郑注之义明确指出：“天子食祭用大牢，则饗饗牛、羊、豕、鱼、腊、鲜鱼、鲜腊各一灶也。”^①即孙诒让认为天子正鼎九配灶七。事实上灶的功能如同镬，如果与正鼎相配的镬数在考古发掘中还没出现像文献记载的那样多，那么灶也应该如此。

（三）鼎与鬲、甑、甗组配制度

鬲是煮食器，主要用于煮粥。《尔雅·释器》云款足鼎谓之鬲。新石器时代普遍使用的是陶鬲。青铜鬲最早出现在商代早期，大口，袋形腹，其下有三个较短的锥形足。袋形腹的作用主要是为了扩大受火面积，较快地煮熟食物。《周礼·冬官考工记·旒人》：“鬲，实五穀，厚半寸，唇寸。”穀容量为一斗二升，则鬲容量为六十升，即六斗。西周中期以后青铜鬲很盛行，常成组出土，成为与鼎组配的礼器。郑玄注《仪礼·士丧礼》云：“鬲与簋同差，天子八，诸侯六，大夫四，士二。”考古发掘的鬲多以偶数出现。“永寿好畴河出土的仲栒父鬲一组八件，长安张家坡出土的伯庸父鬲一组八件，周原一号窖藏出土的伯先父鬲一组十件。春秋战国之际，鬲多以偶数组合与列鼎同墓随葬，起着陪鼎的作用，一般是以二、四器与列鼎五器配合。”^②到了战国晚期，青铜鬲便从祭器和生活用器的行列中消失。

甑是蒸饭的用具，类似今天的笼屉，直口，或口边向外翻卷，立耳，平底，底部有孔以通气，类似现在的笊子。米放在甑中，甑放在鬲上，鬲中放水。甑和鬲上下两器合成一套就叫甗。《周礼·冬官考工记·旒人》：“甑，实二鬴，厚半寸，唇寸，七穿。”鬴的容量是六斗四升，一甑实二鬴，即为一百二十八升，也为十二斗八升。《仪礼·少牢馈食礼》：“廩人概甑甗匕与敦于廩饗。”廩饗是炊米饭之灶，

^①孙诒让：《周礼正义》，第283页。

^②马承源：《中国青铜器》，第97页。

甗放在灶上是蒸米饭。这说明甗除放于鬲上蒸饭也可放在灶上蒸饭,与今天笼屉的使用方法相似。甗放在灶上蒸饭是与釜配套使用,所以古书上常以釜甗连言。《孟子·滕文公上》:“许子(许行)以釜甗爨,以铁耕乎?”釜的口稍敛,似镬而无足,于灶上使用。陶甗早在新石器时期就发明使用,先秦时期有陶、青铜两种材质的甗。

甗是蒸饭器,全器分为上下两部分,上体用以盛米,称为甗,下为鬲,用以煮水,中间的算通汽以蒸于甗。《周礼·冬官考工记·陶人》:“陶人为甗,实二鬲,厚半寸,唇寸。”一甗实二鬲,即同甗的容量,为一百二十八升。郑司农注:“甗,无底甗。”确切而言,甗是无底甗与鬲的上下组合。也有的甗把上下做成一个整体的。甗需放在鬲或灶上使用,而甗可单独蒸制米饭,《仪礼·少牢馈食礼》:“廩人概甗甗匕与敦于廩爨。”其中的甗不需放在廩爨上,当然甗也是廩人蒸制米饭的工具。甗、甗都用以蒸制米饭。陶制甗早在新石器时期在我国已使用。以稻米为主食的南方居民大约从崧泽人开始使用这种炊器,黄河流域及其以北地区,目前只在龙山文化遗址中发现。青铜甗在商代早期已有铸造,但为数甚少。商代晚期至西周早期已较多,特别是西周末、春秋初期,甗是绝大多数殉葬铜礼器的墓中必有之器,它和鼎、簋、豆、壶、盘、匜(或盃)组成一套随葬礼器。商周时期甗有方形、圆形,有甗鬲连体的,有分体的。春秋早期以后,生活中的实用甗,不论是圆体的还是方体的,几乎全是分体式。河南安阳殷墟妇好墓出土一件一鬲三甗式。甗鬲分体,鬲作长方案形,六条方足,腹底平而中空盛水,其下可以爨火,案面上有三个灶孔,分别置三个甗,可以同时蒸煮几种食物。此甗为商晚期前段器具。

炊食器中以鼎为核心的鼎与俎的组配、鼎与簋的组配、鼎与镬等炊器的组配制度,及鼎俎奇、笱豆偶的炊食器使用制度,是建立在井田制基础上的西周宗法等级制度的产物,是一种规范化、制度

化的组合,它是体现食者政治地位和等级身份的礼器制度。“列鼎制度是封建礼制上等级的象征,也因此反映了封君饮食的丰啬,有礼仪性的意义,不完全由口味及财力决定。”^①然而随着春秋时期井田制的瓦解,周王室式微而诸侯国强大,“礼崩乐坏”,以鼎为核心的炊食器等级使用制度受到严重破坏,诸侯和卿大夫僭越天子鼎制的事件已屡见不鲜,所以也体现在成书于春秋时期的《周礼》等先秦文献中。

第二节 爵为重心的酒器使用制度

酒器是随着酒的发明而产生的。在酒器出现之前的远古,“污尊抔饮”,凿地为尊,这是陶质酒尊产生的雏形。自“仪狄作酒”以来,历经夏、商、周三代,先秦酒器的品类聚增,功用各异,材质也多种多样。特别是在商周礼仪制度下,酒器成为贵族社会“明贵贱,辨等列”的礼器。墓葬出土酒器的组合表明,早在商代已形成了以爵、觶等酒器组合的列器制度,周代承继商代,虽然在西周后期开始,列器制度由“重酒”转变为“重食”,但酒器使用制度仍是西周后期乃至春秋战国时期礼器制度的重要内容。《周礼》文献记载了在祭祀、飨食宴饮活动中,不同材质、不同形制酒器的使用制度。《周礼》中的酒器使用制度主要体现在以爵为重心的饮酒器、尊彝盛酒器、圭瓚挹酒器上。

一、尊卑异爵:饮酒器使用制度

(一) 爵、觶、觶、角、散等饮酒器

^①许倬云:《西周史》,第253页。

1. 爵

爵是饮酒器，盛行于商周，有木制，亦有青铜制者。其形似雀，《说文·鬯部》：“爵，礼器也，像雀之形，中有鬯酒。又持之也。所以饮器像雀者，取其鸣节节足足也。”《说文》所云“像雀者”，借爵为雀，爵、雀古字通。东周后期陶爵似杯形，有一曲平形执鋈，其前饰有一鸟，此或即《说文》“像雀者，取其鸣节节足足”之说的由来。作为专名的爵的基本形状，前有流（即倾酒的流槽），后有尖锐状尾，中为杯，一侧有鋈，下有三足，流与杯口之际有柱。《周礼·冬官考工记·梓人》：“梓人为饮器，勺一升，爵一升，觚三升。献以爵而酬以觚。”爵的容量为一升，是为献酒器具。

爵又是古代饮酒器的通名。《周礼·夏官·量人》：“凡宰祭，与郁人受鬯历而皆饮之。”鬯为饮器。《诗经·大雅·行苇》：“洗爵奠斝。”毛传：“斝，爵也。”《礼记·明堂位》：“爵，夏后氏以盞，殷以斝，周以爵。”即夏代的盞，殷代的斝，周代的爵皆属爵。《仪礼·燕礼》：“有执膳爵者，有执散爵者。”即散也属于爵。《仪礼·燕礼》：“宾洗南坐奠觚。”贾公彦疏：“一升曰爵，二升曰觚，散文即通，觚亦称爵。”《仪礼·乡射礼》：“不胜者进，北面坐取丰上之觶，兴，少退，立卒觶。”郑玄注：“立卒觶，不祭不拜，受罚爵，不备礼也。”《仪礼·士冠礼》：“有筐实勺、觶、角、柶，脯醢，南上。”郑玄注：“爵三升曰觶。”贾公彦疏：“案《韩诗传》云：‘一升曰爵，二升曰觚，三升曰觶，四升曰角，五升曰散。’相对爵、觶有异，散文则通皆曰爵，故郑以爵名觶也。”可见，饮酒器中的斝、散、觚、觶、角都属于爵，即爵是饮酒器的总名。所以清凌廷堪《礼经释例·器服之例上》云：

凡酌酒而饮之器曰爵。爵者实酒之器之统名。其别曰爵、曰觚、曰觶、曰角、曰散……相对爵觶有异，散文则通。^①

^①凌廷堪：《礼经释例》，中华书局1985年版，第312页，

2. 觚

觚是常用的饮酒器，以木制，亦有青铜制者，口像喇叭，长颈，细腰，圈足，主要盛行于商和西周。觚的容量有两种说法：一说为三升，又一说为二升。《周礼·冬官考工记·梓人》：

梓人为饮器，勺一升，爵一升，觚三升。献以爵而酬以觚，一献而三酬，则一豆矣。

郑玄注：“觚当为觶。”即郑玄认为“梓人”职中的“觚三升”的“觚”是“觶”。《说文·角部》：“觶，乡饮酒之爵也；一曰觶受三升者觶。”宋刘敞认为：“一献而三酬者，献以一升，酬以三升，并而计之为四升，四升为豆，豆非饮器，其计数则然。”^①即刘敞认为觚为三升。宋赵明诚《金石录》认为：觚为三爵，即三升，与考工记同。^②然而《韩诗说》及东汉的注经家都认为觚为二升。《韩诗说》：“一升曰爵，二升曰觚。”^③《论语·雍也》：“觚不觚，觚哉！觚哉！”马融注：“觚，礼器。一升曰爵，二升曰觚。”《礼记·礼器》曰：“宗庙之祭，贵者献以爵，贱者献以散，尊者举觶，卑者举角。”郑玄注：“凡觶一升曰爵，二升曰觚。”贾公彦疏《周礼·冬官考工记·梓人》：“《礼器制度》云：‘觶大二升，觶大三升。’是故郑从二升觚，三升觶也。”现今学者多持觚为二升说。饰有象骨的觚称作象觚。《仪礼·大射》：“洗象觚，升酌膳，坐奠于荐南，降拜。”又《仪礼·大射》：“主人盥，洗象觚，升酌膳，东北面献于公。”郑玄注：“象觚，觚有象骨饰者也。”

3. 觶

觶是常用饮酒器。形状似水瓶，圆腹、侈口、圈足，大多数有

①刘敞：《公是七经小传·周礼》，见《四库全书》经部五。

②赵明诚：《金石录》卷十三《爵铭》跋尾，见《四库全书》史部十四。

③《十三经注疏》整理委员会整理：《周礼注疏》，第1139页。

盖,这种形状多为商代器;西周时有作方柱形而四角圆的;春秋时演化成长身、侈口、圈足,形状像觚。《说文·角部》:“觶,乡饮酒觶。《礼》曰,一人洗举觶,觶受四升。”许慎认为觶的容量是四升。而郑玄、贾公彦都认为觶为三升。《礼记·礼器》:“尊者举觶。”郑玄注:“三升曰觶。”《周礼·冬官考工记·梓人》贾疏:“今《韩诗说》:‘一升曰爵,二升曰觚,三升曰觶,四升曰角,五升曰散。’古《周礼说》亦与之同。”从《韩诗》解释诸爵名之义,以及古人的酒量来判断,觶应为三升,为饮酒适中量。《韩诗》:

一升曰爵,爵尽也,足也;二升曰觚,觚寡也,饮当寡少;三升曰觶,觶适也,饮当自适也;四升曰角,角触也,不能自适触罪过也;五升曰散,散讪也,饮不自节为人所谤讪也。^①

古人饮酒以三爵为适量,《礼记·玉藻》也说:“君子之饮酒也,受一爵而色洒如也。二爵而言言斯,礼已三爵而油油。”《左传·宣公二年》亦云:“臣侍君宴,过三爵,非礼也。”一爵为一升,酒不过三爵,而饮酒自适为觶,则觶当不过三升。

4. 角

角是饮酒器,其形似爵无流而具两翼若尾者。《礼记·礼器》:“宗庙之祭,贵者献以爵,贱者献以散,尊者举觶,卑者举角。”郑玄注:“凡觶一升曰爵,二升曰觚,三升曰觶,四升曰角,五升曰散。”《周礼·冬官考工记·梓人》贾公彦疏:今《韩诗说》:“四升曰角。”则角的容量是四升。以璧玉装饰角酒器口的称作璧角。《礼记·明堂位》:“加以璧散、璧角。”郑玄注:“散、角皆以璧饰其口也。”传世的角为青铜制之。角亦有以牛、羊等动物角为之,称作觥,是罚爵。《礼记·少仪》:“胜则……不角,不擢马。”郑玄注:“角,谓觥,

^①王应麟:《诗考·韩诗》,见《四库全书》经部三。

罚爵也。于尊长与客，如献酬之爵。”孔颖达疏：“今饮尊者及客，则不敢用角，但如常献酬之爵也。”可见，角为非尊贵者的饮酒器，是卑者的献酬酒器。

5. 散

散是饮酒器，容量五升。《周礼·冬官考工记·梓人》贾公彦疏：今《韩诗说》：“五升曰散。”散爵没有玉璧类的装饰物，是身份低贱者献酒所用之爵。《周礼·春官·鬯人》：“凡鬯事用散。”郑玄注：“无饰曰散。”《礼记·礼器》：“宗庙之祭，贵者献以爵，贱者献以散，尊者举觥，卑者举角。”《仪礼·大射》：“司马正洗散，遂实爵，献服不。”即贱者献酒用散爵。《仪礼·大射》：“实一散于筐。”郑玄注：“散，爵名，容五升。”王国维《说罍》引罗振玉之说，云卜辞“罍”，因其字形与古文字散相近，“故后人误认罍为散。《韩诗说》诸饮器有散无罍。今传世古酒器有罍无散，大于角者惟罍而已。诸经中散字疑皆罍字之讹”。^①从考古出土酒器而言，有罍而无散。出土之罍见湖北黄陂盘龙城李家咀、河南郑州白家庄、河南安阳殷墟西北岗出土的实物^②。

6. 觥

觥也作觥，饮酒器，其形像一只横放着的兽角或瓢。以兕角或刻木形似兕角为之。《说文·角部》：“觥，兕牛角可以饮者也。”觥出现于殷墟晚期，沿用至西周早期，有圈足和三足、四足鸟兽形之类，由于流行的时间不长，数量也不多。殷墟妇好墓出土有觥八器^③。觥的容量或谓五斗，或谓七升。陆德明的《经典释文》引《韩诗》云容五斗，引《礼图》云容七升。郑玄认为：“觥，罚有过，一饮而

①王国维：《观堂集林》卷三“说罍”，第145页。

②马承源：《中国青铜器》，第182—183页。

③马承源：《中国青铜器》，第229页。

七升为过多,当谓五升。”^①1959年山西省石楼县桃花庄出土的鳄鱼纹龙形铜觥长24.1厘米,高18.8厘米,其容量较通常所见的爵杯的容量要大许多倍^②。可知觥的容量大,非常人能一饮而尽之杯。

(二) 饮酒器使用制度

饮酒器爵、觚、觶、角、散、觥,其形状花纹不同,容量大小多少不一,这些酒器在礼器制度下被赋予了神圣的色彩,成为尊卑有异、等差有别的礼器。

饮酒器的使用制度是以爵为重心的。爵的容量最小为一升,但最尊,是献贵者之爵。《礼记·礼器》曰:“宗庙之祭,贵者献以爵。”《周礼·冬官考工记·梓人》亦曰:“献以爵而酬以觚(郑玄注:觚当为觶)。”一升之爵为献爵。陕西扶风云塘出土的白公父爵有铭文云:“白公父作金爵,用献用酌。”^③这些铭文证明爵为献爵。

一升之爵中,祭天地时不用玉爵(以玉饰之爵谓玉爵),而祭宗庙及诸侯酢(以酒回敬主人谓酢)王时用玉爵。《周礼·天官·大宰》:

及祀之日,赞玉币爵之事。祀大神示亦如之。享先王亦如之,赞玉几、玉爵。大朝觐会同,赞玉币、玉献、玉几、玉爵。

郑玄注:“爵,所以献齐酒。不用玉爵,尚质也。宗庙献用玉爵。玉爵,王礼诸侯之酢爵。”献爵所实是齐酒,是为祭祀所用而制作的味薄未经过滤的“五齐”,包括泛齐、醴齐、盎齐、缇齐、沈齐;酢爵所实是事酒、昔酒、清酒等“三酒”。祭天地不用玉爵,是尚质;而祭宗庙和诸侯酢王用玉爵,是尚文。因有尚质、尚文之别而有用爵、玉爵

^①郑玄:《驳五经异义·爵制》,见《四库全书》经部七。

^②杜金鹏等:《中国古代酒具》,上海文化出版社1997年版,第72页。

^③马承源:《中国青铜器》,第157页。

之异,然而用爵或用玉爵献或酢都表明所献或所酢的是尊者、敬者。因为爵是尊爵,故不能随意使用。《仪礼·乡饮酒礼》:“献用爵,其他用觶。”郑玄注:“爵尊,不褻用之。”贾公彦疏:“献宾、献众宾等皆用一升之爵,至酬及旅酬之等皆用三升之觶。以献为初相敬,故用爵,以酬之等皆用为相劝,故用觶。”

一升之爵为尊,用于尊者、贵者,而三升之觶、四升之角、五升之散用于卑者。《礼记·礼器》中的“宗庙之祭,贵者献以爵,贱者献以散,尊者举觶,卑者举角”,明确了宗庙祭祀中,尊者、贵者、贱者、卑者所用的是不同的饮酒器。除祭祀以外,君臣之间的燕飨也以尊卑身份而异爵。《仪礼·燕礼》曰:“主人盥,洗象觚,升实之,东北面献于公。”又曰:“士长升,拜受觶,主人拜送觶。”郑玄注:“献士用觶,士贱也。”献公用觚,而献士用觶,是因为士的地位卑贱。《礼记·祭统》对爵秩不同者献以不同爵的制度阐述甚明:

尸饮五,君洗玉爵献卿。尸饮七,以瑶爵献大夫。尸饮九,以散爵献士及群有司,皆以齿。明尊卑之等也。

国君献卿用玉爵,献大夫用瑶爵(以瑶饰之爵),而献士及群众有司则用五升之散爵。所用献爵之异是为了“明尊卑”、“辨等列”。

“尊卑异爵”还因礼的隆杀而有别。献用一升之爵,而酬则用三升之觶,即《周礼·冬官考工记·梓人》中“献以爵而酬以觚(郑玄注:觚当为觶)”。这是因为献“礼盛”,酬“礼杀”,故献用爵,酬以觶。《仪礼·燕礼》:“宾以旅酬于西阶上。……宾坐祭,立饮,卒觶,不拜。”《仪礼·乡饮酒礼》:“主人实觶酬宾,阼阶上北面坐奠觶。”这都是因为酬宾“礼杀”,故都用三升之觶爵。

觶、角、觥为卑爵,因而也是失礼者的罚爵。《周礼·地官·甸胥》:“凡事,掌其比觥挞罚之事。”觥即觥。郑玄注:“觥挞者,失礼之罚也。觥用酒,其爵以兕角为之。”这是指乡饮酒及乡射饮酒时,

凡有失礼者,轻者以觶饮酒罚之,重者以楚挞之,故言“觶挞罚之事”。《周礼·地官·小胥》:“掌学士之征令而比之,觶其不敬者。”此谓祭祀时,不准时到达行礼者被视作不敬,故设罚爵,以罚其非礼。在王与群臣燕饮时,也设罚爵觥,罚其醉而失礼以取乐。《诗经》的《小雅·桑扈》及《周颂·丝衣》并作“兕觥其觶”。兕觥,谓罚爵。《诗经·周南·卷耳》:“我姑酌彼兕觥。”郑玄笺:“觥,罚爵也。”又云:“旅酬必有醉而失礼者,罚之亦所以为乐。”角、觶亦是射礼赛中失败者的罚爵。《礼记·少仪》:“侍射则约矢,侍投则拥矢,胜则洗而以请。客亦如之。不角,不擢马。”这里的“角”也作罚爵。胜者用爵,而败者则用角。《仪礼·乡射礼》:“不胜者进,北面坐取丰上之觶,兴,少退。”这“觶”是不胜者之爵。可见一升之爵为尊,是胜者之爵;觶、角、觥为卑,是败者之罚爵。

爵、觶、觶、角、散、觥等酒器,是以爵为尊、以爵为重心形成组合,《仪礼》中的《聘礼》、《食礼》、《燕礼》等篇都反映了这一酒器组合特征,如《仪礼·特牲馈食礼》载二爵二觶四觶一角一散(斝)。考古出土的酒器组合也证实了以爵为重心的饮酒器组合。商代墓葬中陪葬青铜酒器最低限度为一爵,有一爵一觶成组合,也有爵与斝单独成组合的,最大的青铜爵群出土于殷墟妇好墓,有数种形式的爵四十器^①。西周初期墓葬陪葬品沿用商代以酒器为传统的传统,西周中期则酒器与食器并重,至西周末以鼎簋为核心形成严格的礼器使用制度,而酒器的组合越来越少。以西周中期为例,其墓葬的随葬酒器是以爵、觶、觶为基础,地位高者增加一套尊卣(一尊二卣或一尊一卣,也有二尊一卣的情况),此外还有壶、鬯、斗,例西周穆王时期的茹家庄墓地随葬的酒器组合^②。茹家庄墓地的墓主是彘伯,这随葬酒器的组合中有二爵一觶外,有二尊一卣一壶一鬯一

①马承源:《中国青铜器》,第157页。

②曹玮:《试论茹家庄西周墓地的器用制度》,见《周原遗址与西周铜器研究》,第147页。

斗,体现了強伯的伯爵身份与高贵的地位。

由此可知,“尊卑异爵”是指因所献或所敬酒对象的尊卑身份、贵贱等级及礼的隆杀不同,其所用的饮酒器差异有别。“尊卑异爵”明确了爵、觚、觶、角、散等饮酒器的使用制度,它使不同形制的饮酒器成了体现食者政治地位和等级身份的礼器。

二、六尊六彝:盛酒器使用制度

《周礼》中的盛酒器有“六尊”(献尊、象尊、壶尊、著尊、大尊、山尊)、“六彝”(鸡彝、鸟彝、斝彝、黄彝、虎彝、雉彝)、鬯、瓢、斝、脩、蜃、概、散等。《周礼》中掌管盛酒器具及其用途的是“小宗伯”、“司尊彝”两职官,其职责是辨“六尊”、“六彝”之名物及诏其所用,故《周礼》中的盛酒器使用制度主要体现在“六尊”、“六彝”的使用上。

(一)六尊、六彝之形制

1. 尊、彝之名称

尊之名有三种之义:一是指礼器之共名,或与彝连文,称尊彝。尊彝是祭祀的礼器之共名,是指一组祭器,而不是指某种礼器的专名。诸凡酒器、食器,金文中泛称为尊彝。今存两周青铜器,不论何种礼器,或云“作宝尊彝”,或云“作宝尊”,或云“作宝彝”。此种尊彝之称是对礼器的泛称。二是指盛酒器之总名,包括卣、鬯、彝等。《尔雅·释器》:“彝、卣、鬯,器也。”郭璞注云:“皆盛酒尊。”《尔雅·释器》:“卣,中尊也。”《仪礼·燕礼》:“公尊,瓦大两。”瓦大即瓦甗。《礼记·明堂位》:“泰,有虞氏之尊也。山鬯,夏后氏之尊也。”《礼记·郊特牲》:“黄目,郁气之上尊也。”黄目,盛郁鬯,为黄彝。《周礼·春官·鬯人》记载:“庙用脩,凡山川四方用蜃,凡裸事用概,凡醮事用散。”郑玄注:“脩、蜃、概、散,皆漆尊也。”可见,彝、卣、鬯、瓦甗、脩、蜃、概、散等皆是尊属类,尊是盛酒器之总名。

三是指盛酒器之专名。《周礼·春官·小宗伯》：“辨六尊之名物，以待祭祀、宾客。”郑司农注：“六尊，献尊、象尊、壶尊、著尊、大尊、山尊。”献尊、象尊、壶尊、著尊、大尊、山尊即是盛酒之器的专名。本节中所考论之尊是指盛酒器中专名之尊——“六尊”。

彝之名亦有两种之义：一是与尊一样为礼器之共名。《说文·系部》：“彝，宗庙常器也。”彝泛指宗庙祭祀时日常所用的多种礼器。《左传·定公四年》：“祝、宗、卜、史，备物、典策，官司、彝器。”杜预注：“彝器，常用器。”孔颖达疏：“官司彝器，谓百官常用之器，盖樽、罍、俎、豆之属。”二是专指行裸礼时盛郁鬯酒之器，如《周礼》中的“六彝”。《周礼·春官·小宗伯》：“辨六彝之名物，以待果将。”“果”与“裸”通。郑玄注：“六彝，鸡彝、鸟彝、斝彝、黄彝、虎彝、雝彝。”本节所考论之彝即是指盛郁鬯酒的“六彝”。

2. 六尊、六彝之形制

尊为盛酒礼器，按其形体可分为有肩大口尊、觚形尊、鸟兽尊三类。有肩大口尊的器形，初始当与陶质或原始青瓷的大口尊有关；大口筒形尊或称觚形尊，觚形尊形似觚，其中有方尊，如河南安阳殷墟妇好墓出土的妇好方尊；兽类尊，或称牺尊（广义的牺尊泛指鸟兽类尊，狭义的牺尊为牛形），按其具体形状，又可分别称为牛尊、象尊、羊尊等，同样用途的还有各种鸟形尊。鸟兽尊造型具有雕塑特点，即便同类，形状也并不一致，按形象归类，计有象、犀、牛、羊、虎、豕、驹、怪兽、鸞、鳧尊等尊形。《周礼·春官·司尊彝》所谓“六尊”的象尊多次见于出土物，而且出土的同类器作鸟兽形的有多种，因而通称鸟兽形的容酒器为兽尊。

《周礼》所载“六尊”指献尊、象尊、壶尊、著尊、大尊、山尊。《周礼·春官·司尊彝》：“司尊彝掌六尊、六彝之位，诏其酌，辨其用与其实。”其“六尊”是指春夏、秋冬祭祀及四时之间祀所用之尊。春祠夏禴，“其朝践用两献尊，其再献用两象尊”；秋尝冬烝，“其朝献用两著尊，其馈献用两壶尊”；四时之间祀追享朝享，“其朝践用

两大尊,其再献用两山尊”。郑司农注:“‘献’读为‘牺’。牺尊,饰以翡翠。象尊以象凤皇,或曰以象骨饰尊。《明堂位》曰:‘牺象,周尊也。’《春秋传》曰:‘牺象不出门。’著尊者,著略尊也,或曰著尊,著地无足。《明堂位》曰:‘著,殷尊也。’壶者,以壶为尊。《春秋传》曰:‘尊以鲁壶。’大尊,太古之瓦尊。山尊,山壘也。《明堂位》曰:‘泰,有虞氏之尊也。山壘,夏后氏之尊。’”郑玄注:“山壘,亦刻而画之,为山云之形。”“六尊”之形制,后儒大多认同二郑之说,唯牺尊、象尊之释有异论。孔颖达疏《左传·定公十年》“且牺、象不出门”说:“郑众云:‘献读为牺,牺尊饰以翡翠,象尊以象凤皇。’阮谿《三礼图》牺尊画牛以饰,象尊画象以饰,当尊腹上画牛、象之形。王肃以为牺尊、象尊为牛、象之形,背上负尊。魏大和中,青州掘得齐大夫子尾送女器,为牛形而背上负尊,古器或当然也。”^①孔疏中的魏时掘得牺尊是指古书所载。宋王观国的《学林》也有类似记载:

杳尝于沈约坐,语及宗庙牺尊。约云:“郑康成答张逸,谓画凤凰尾婆娑然。”杳曰:“此言未必可信。古者牺尊彝皆刻木为鸟兽,凿顶及背以出纳酒。魏时,鲁郡地中得齐大夫子尾送女器,牺尊作牺牛形。晋永嘉中,贼曹嶷于青州发齐景公冢,得二尊,形亦为牛、象,二处皆古之遗器也。”约以为然。^②

考古发掘材料证实,牺尊、象尊之说以王肃为正确,现代出土或故宫博物馆所藏周之牺尊,皆兽形,凿其背为圆口,上有盖,而以其腹为容器。由此可见,牺尊、象尊为牛形、象形之尊。“六尊”中的献尊、象尊、壶尊、著尊、大尊、山尊,分别是牛形尊、象形尊、壶形尊、

^①《十三经注疏》整理委员会整理:《春秋左传正义》,第1588页。

^②王观国:《学林》卷一《献牺》,上海古籍出版社1992年版,第8页。

无足而底著地的著尊、瓦尊(即瓦甗,也称瓦大)、刻画有山与云雷之形的山尊。

彝是盛酒器,盛行于商至西周中期,主要用于祭宗庙和飨宾客的裸事。传世的多见是方彝。方彝是指方形的酒器,在古籍中未见以方彝为礼器的名称,宋朝以这类器形体作方形而名之。后世所出的方彝铭文中也未发现品名,因而考古界仍沿用宋人旧说。方彝的截面纵短而横长,有屋顶形盖,下为圈足,圈足的每一边中央都留有或大或小的缺口,器体大多有四条或八条棱脊。王国维认为方彝是盛黍稷主食的敦而非盛酒器,云:“曩窃疑诸家所谓彝之形制,与尊、壶、卣等绝不类,当为盛黍稷之器而非盛酒之器。”又说:“凡彝皆敦也。”^①此可备一说。

“六彝”是指《周礼·春官》中“司尊彝”所职掌的鸡彝、鸟彝、斝彝、黄彝、虎彝、雉彝。《周礼·春官·司尊彝》:

司尊彝掌六尊、六彝之位,诏其酌,辨其用与其实。春祠夏禴,裸用鸡彝、鸟彝……秋尝冬烝,裸用斝彝、黄彝……四时之间祀追享朝享,裸用虎彝、雉彝。

郑司农注:“鸡彝、鸟彝谓刻而画之为鸡凤皇之形。斝读为稼,稼彝,画禾稼也。黄彝,黄目尊也。雉,读为蛇虺之虺,或读为公用射隼之隼。”郑玄谓:“黄目,以黄金为目。雉,禺属,印鼻而长尾。”按照二郑之注,则“六彝”之形分别为:鸡彝谓刻而画之为鸡形;鸟彝刻画为凤凰之形;斝彝谓彝上画禾之形;虎彝谓彝上画虎之形;黄彝谓其外以黄金镂为目之彝;雉彝,是刻画有雉形之彝。因考古界命名之彝未见铭文和古籍记载,故《周礼》中“司尊彝”所掌“六彝”之形还有待考证。

^①王国维:《观堂集林》卷三《说彝》,第154页。

(二) 六尊、六彝的使用制度

1. 六尊、六彝之尊卑差别

尊、彝都是盛酒礼器,但具有上下、尊卑之别。《尔雅·释器》:“彝、卣、鬯,器也。”邢昺疏:“彝者,法也,与诸尊为法。《司尊彝》云:‘鸡彝、鸟彝、斝彝、黄彝、虎彝、雉彝’是也。卣,中尊也。孙炎云:‘尊彝为上,鬯为下,卣居中。’不大不小者,是在鬯彝之间,即《周礼》牺象壶著太山等六尊是也。鬯者,尊之大者也,即《周礼·司尊彝》云‘皆有鬯,诸臣之所酢’是也。案《礼图》云:‘六彝为上,受三斗。六尊为中,受五斗。六鬯为下,受一斛。’”邢昺引用孙炎及《礼图》等观点,得出彝、尊、鬯之间不仅容量有大小,分别受三斗、五斗、一斛,而且具有尊卑差别,认为《周礼》“司尊彝”职中的“六彝”为上,“六尊”为中,“六鬯”为下。正是因为“六尊”、“六彝”及“六鬯”之间具有上下、尊卑差别,所以在《周礼》中规定了它们所盛之酒不同,以及在祭祀和飨宾客中的不同用途。

2. 六尊、六彝的使用制度

《周礼·春官·小宗伯》:

辨六彝之名物,以待果将。辨六尊之名物,以待祭祀、宾客。

郑玄注:“‘果’读为‘裸’。”“裸”是指以圭瓚酌郁鬯灌地以降神;“裸将”是指助祭之事,以圭瓚酌郁鬯送与主祭。裸常用于宗庙祭祀,王会大宾客亦有裸礼。“六彝之名物”是指鸡彝、鸟彝、斝彝、黄彝、虎彝、雉彝;“六尊之名物”是指献尊、象尊、壶尊、著尊、大尊、山尊。“六彝”用于裸,而“六尊”用于无裸礼的祭祀及享宾客。“六彝”、“六尊”的具体使用在《周礼·春官·司尊彝》中作了具体规定:

司尊彝掌六尊、六彝之位，诏其酌，辨其用与其实。春祠夏禴，裸用鸡彝、鸟彝，皆有舟；其朝践用两献尊，其再献用两象尊，皆有罍，诸臣之所昨也。秋尝冬烝，裸用斝彝、黄彝，皆有舟；其朝献用两著尊，其馈献用两壶尊，皆有罍，诸臣之所昨也。凡四时之间祀追享朝享，裸用虎彝、雉彝，皆有舟；其朝践用两大尊，其再献用两山尊，皆有罍，诸臣之所昨也。

酌，这里是指酒的过滤方法；实，即“六尊”、“六彝”所实之酒。“司尊彝”所职掌的“六尊”、“六彝”使用制度包括：掌管“六尊”、“六彝”所陈之处，诏告“六尊”、“六彝”所盛酒的过滤方法，辨别“六尊”、“六彝”在四时祭祀中的不同用途，以及所盛的不同酒。春、夏祭祀，裸用鸡彝、鸟彝，朝践、再献分别用牺尊、象尊；秋、冬祭祀，裸用斝彝、黄彝，朝献、馈献分别用著尊、壶尊；四时之间祀追享朝享，裸用虎彝、雉彝，朝践、再献分别用大尊、山尊。

“六尊”、“六彝”所实不同酒的过滤方法也见“司尊彝”职。《周礼·春官·司尊彝》：

凡六彝六尊之酌，郁齐献酌，醴齐缩酌，盎齐说酌，凡酒脩酌。

其中“六彝六尊之酌”，按“酌”之本义谓斟之实尊彝与行酒也，然此酌字谓如何过滤而后可酌，即指各种过滤之方法，所谓“献酌”、“缩酌”、“说酌”、“脩酌”均指不同的过滤方法。“郁齐”是指郁鬯酒，“醴齐”、“盎齐”都属于“五齐”，“凡酒”是指“三酒”，即事酒、昔酒、清酒。“六彝”与“六尊”所盛酒是郁鬯、“五齐”、“三酒”。《周礼》在“郁人”职中载：“郁人掌裸器。凡祭祀、宾客之裸事，和郁鬯，以实彝而陈之。”裸器，是指彝及舟与瓚。郁人掌彝等裸器，制作郁鬯酒，凡祭祀、飨宾客等裸事，郁人将郁鬯实于彝中。因而“六彝”所

盛的郁鬯是由郁人调制并装盛的,而司尊彝的职责是诏告“六彝”所实的郁鬯用献酌的过滤方法,并辨别“六彝”的不同用处。《周礼·天官·酒正》:“凡祭祀,以法共五齐三酒,以实八尊。”祭祀时,尊中所实的“五齐”、“三酒”是由酒正掌管的,司尊彝是诏告“六尊”中所实酒的过滤方法,即醴齐用缩酌、盎齐用浼酌、“三酒”用脩酌的不同过滤方法,并辨别盛有不同酒的“六尊”的使用制度。由此可见,司尊彝职掌的是“六尊”、“六彝”的使用制度,裸用郁齐,实于“六彝”;朝践、朝献用醴齐,馈食、再献用盎齐,实于“六尊”;诸臣自酢用“三酒”,实于“六彝”。

《周礼》中“司尊彝掌六尊、六彝之位,诏其酌,辨其用与其实”,“小宗伯辨六彝之名物,以待果将。辨六尊之名物,以待祭祀、宾客”。两职官都掌管“六尊”、“六彝”的使用制度,但司尊彝主于辨别“六尊”、“六彝”的不同用途而实不同酒,小宗伯主于辨已实不同酒的“六尊”、“六彝”在礼中的使用。礼有隆杀不同,彝、尊礼器和所实礼酒都有上下尊卑之别。祭宗庙和大飨宾客行裸礼,它比一般的祭祀和享宾客礼仪更为隆重,故前者用彝,后者用尊;礼酒中以郁鬯为最尊,“五齐”再次之,“三酒”为下,故裸礼用郁鬯,献礼用“五齐”,诸臣自酢用“三酒”。“六尊”、“六彝”的使用制度彰显了彝与尊、裸与献、郁鬯与“五齐”、“三酒”之间的上下尊卑之等差。清人程瑶田、黄以周指出了尊彝使用制度中的尊卑等级差别。程瑶田说:

周制,尊有上中下三品。彝,上尊也。《小宗伯职》“辨六彝之名物,以待裸将”。《郁人职》“凡祭祀宾客之裸事,和郁鬯以贯彝而陈之”是也。卣,中尊也。《小宗伯职》“辨六尊之名物,以待祭祀宾客”。《酒正职》“凡祭祀以法共五齐三酒,以实八尊”是也。鬯,下尊也。诸臣在庙为宾,备卒食三献鬯以自酢,不敢与王之神灵共尊,《司尊彝职》所谓“皆有鬯,诸臣之所

酢”是也。^①

黄以周亦说：

郁人和郁鬯以实彝，是裸酒也。《书》、《诗》、《左传》言秬鬯一亩，《书》又言秬鬯二亩，是享酒也。鬯以郁为上，秬次之；尊以彝为上，亩次之。裸用上尊彝，享用中尊亩，此尊卑之差也。^②

三、天子圭瓚：挹酒器使用制度

《周礼》中的挹酒器有勺、斗、圭瓚。《周礼·冬官·梓人》：“梓人为饮器，勺一升。”勺是挹水、挹酒器具，容量一升，是较小的挹取器。斗，在古代为量器，十升为一斗；又为挹取器，如《诗经·大雅·行苇》：“酌以大斗，以祈黄耆。”《周礼·春官·鬯人》：“大丧之大湔，设斗，共其衅鬯。”斗装有长柄作为挹取器，以酌鬯酒沃尸。《周礼》对勺、斗的使用方法、使用礼仪没有记载，而对挹酒器——圭瓚的使用制度在相关职官的职责中有较为系统详细的记载，因此，《周礼》中挹酒器的使用制度主要体现在圭瓚上。

（一）圭瓚的形制

圭瓚是挹酒器，在古代文献中又称作裸圭、玉瓚、瑒瓚、鬯圭。圭瓚因用于裸事而在《周礼》中称作裸圭。《周礼·冬官考工记·玉人》：“裸圭尺有二寸，有瓚，以祀庙。”《周礼·春官·典瑞》：“裸圭有瓚，以肆先王，以裸宾客。”瓚的柄用圭为之，故称作圭瓚。又

^①孙诒让：《周礼正义》，第1505页。

^②黄以周：《礼书通故·肆献裸馈食礼五》卷十七，第478页，见《续修四库全书》卷111·经部·礼类。

因为圭为玉器，圭瓚又称作玉瓚、珣瓚。《诗经·大雅·旱麓》：“瑟彼玉瓚，黄流在中。”《左传·昭公十七年》：“宋、卫、陈、郑将同日火，若我用瓚罍玉瓚，郑必不火。”《说文·玉部》：“珣，圭尺二寸，有瓚，以祠宗庙者也。”如果瓚的柄用璋为之，则又称作璋瓚。《礼记·祭统》：“君执圭瓚裸尸，大宗执璋瓚亚裸。”郑玄注：“圭瓚、璋瓚，裸器也，以圭、璋为柄，酌郁鬯曰裸。”因圭瓚挹盛郁鬯酒，又称作鬯圭。《国语·鲁语上》：“文仲以鬯圭与玉磬如齐告糴。”韦昭注：“鬯圭，裸鬯之圭长尺二寸，有瓚，以礼庙。”^①可见，诸文献中的圭瓚、裸圭、玉瓚、鬯圭、珣瓚都指同一物。

圭瓚由两部分组成。其盛酒部分谓之瓚，有流口，注酒，亦谓之勺。《周礼·春官·典瑞》：“裸圭有瓚。”郑司农注：“于圭头为器，可以挹鬯裸祭，谓之瓚。”郑玄注：“汉礼，瓚盘大五升。口径八寸，下有盘，口径一尺。”又郑玄注《周礼·冬官考工记·玉人》云：“瓚如盘，其柄用圭，有流前注。”郑玄注《礼记·明堂位》亦云：“瓚，形如盘，容五升，以大圭为柄。”可见圭瓚由瓚和圭两部分组成。圭头挹酒之勺，谓之瓚；把手之柄，谓之圭。瓚的形状如盘，容量为五升。瓚又称作勺。杜预注《左传昭公十七年》云：“瓚，勺也。”圭瓚的柄用圭为之，长一尺二寸，《周礼·冬官考工记·玉人》：“裸圭尺有二寸。”《说文·玉部》：“珣，圭尺二寸。”圭瓚的制作材料，柄——圭是玉，勺头——瓚是青铜，在先秦称作黄金。郑玄笺《诗经·大雅·旱麓》云：“圭瓚之状，以圭为柄，黄金为勺，青金为外，朱中央矣。”可见，圭瓚是以青铜勺头和玉柄制成。考古发掘证明，我国早在商代已有瓚。晚商《乙卯尊》铭拓片：“王赏子黄瓚一，贝百朋。”^②“黄瓚”是因瓚是黄金勺（即青铜勺），故以色称。江西新干大洋洲的商代墓葬中出土的一件青铜器，其形似觚，敞口

^①上海师范大学古籍整理组校点：《国语》卷四《鲁语上》，第158页。

^②陈贤芳：《父癸尊与子尊》，《文物》，1986年第1期。

圈足,从圈足部位斜上引出一板状柄,柄端平面为贝叶形,李学勤先生认为是铜瓚,“是非常重要的礼器”^①。它是除藏于巴黎基美博物馆之外的我国唯一的商代铜瓚。

(二) 圭瓚使用制度

圭瓚为祭宗庙、飨宾客行裸礼之器。《周礼·春官·典瑞》记载了圭瓚的使用制度。曰:“裸圭有瓚,以肆先王,以裸宾客。”《周礼·冬官考工记·玉人》亦曰:“裸圭尺有二寸,有瓚,以祀庙。”圭瓚是礼器,是裸器,非普通人可以拥有。因为行裸礼时用郁人制作的郁鬯酒,故圭瓚等裸器在《周礼》中是由郁人掌管的。《周礼·春官·郁人》:“郁人掌裸器。”郑玄注:“裸器,谓彝及舟与瓚。”在商周时期,贵族因功也可得到王赏赐的圭瓚和鬯。子思言:“吾闻诸子夏曰:‘殷王帝乙之时,王季以九命作伯于西,受圭瓚、柎鬯之赐,故文王因之得专征伐。’”^②这与《史记·周本纪》所记“封诸侯,班赐宗彝,作《分殷之器物》”^③相吻合。《礼记》中也有赐圭瓚、鬯的记载。《礼记·王制》:“赐圭瓚,然后为鬯,未赐圭瓚,则资鬯于天子。”得到王赐的圭瓚者,才可制郁鬯酒行裸礼;没有得到王赐的圭瓚,此类受命者当“资鬯于天子”,而不得私自为郁鬯。所以在先秦册命金文中常有“赐鬯一卣”的记载。

行裸礼除用圭瓚外,还用璋瓚。《礼记·郊特牲》:“灌以圭璋,用玉气也。”圭璋即圭瓚、璋瓚。圭瓚是天子行裸礼之裸器,诸侯或王后行裸礼用璋瓚。郑玄注《周礼·春官·郁人》云:“裸玉,谓圭瓚璋瓚。”又注《周官·春官·小宗伯》云:“天子圭瓚,诸侯璋瓚。”裸礼是先由王用圭瓚酌而裸,次由王后用璋瓚酌而裸。郑玄注《周礼·春官·司尊彝》云:“以圭瓚酌郁鬯,始献尸也。后于是以璋瓚

^①李学勤:《新太平洋洲商墓的若干问题》,《文物》,1991年第10期。

^②孔颖达疏:《诗经·大雅·旱麓》引《孔丛》文,见《十三经注疏》整理委员会整理《毛诗正义》,第1004页。

^③司马迁:《史记》卷四《周本纪》,第126页。

酌亚裸。”王或王后行裸礼也可由掌管祭祀的最高行政长官大宗伯代替。《周礼·春官·大宗伯》：“大宾客，则摄而载果。”“果”，读为裸。“摄”即代王以鬯裸宾客。《礼记·祭统》中也言大宗伯代王后行裸：“君执圭瓚裸尸，大宗执璋瓚亚裸。”行裸礼最多为两裸，即再裸。《周礼·秋官·大行人》记载：上公之礼，王礼再裸而酢；诸侯、诸伯之礼，王礼壹裸而酢；诸子、诸男之礼，王礼壹裸不酢。郑玄注：

王礼，王以郁鬯礼宾也。礼者使宗伯摄酌圭瓚而裸，王即拜送爵，又摄酌璋瓚而裸，后又拜送爵，是谓再裸。再裸宾乃酢（酢，即客人向主敬酒）王也。礼侯伯一裸而酢者，裸宾，宾酢王而已，后不裸也。礼子男一裸不酢者，裸宾而已，不酢王也。

在祭祀或飨宾客行裸礼时，是由小宗伯奉瓚授王或宗伯。《周礼·春官·小宗伯》：“凡祭祀、宾客，以时将瓚果。”郑玄注：“祭祀以时奉而授王，宾客以时奉而授宗伯。”

圭瓚是先秦礼乐社会的重要礼器，它以黄金（青铜）为勺头，以玉为长柄，这是一种高贵、王权的象征，意味着仅有天子或受天子赐者才能使用这种礼器，所以它有专职官员郁人掌管；它只有在宗庙祭祀和大飨宾客行裸礼时，才使用。使用圭瓚行裸礼中的许多礼仪方面的规定，更表明作为挹酒器的圭瓚不同于一般的挹取器，它有着严格的使用制度，并具有神圣的色彩。

综合本章节所述，《周礼》中的饮食器具种类繁多，品质高贵。食器中有炊食器饔、鬻、鬲、甗、甗等，有盛食器鼎、俎、笾、豆、簠、簋等；酒器中有饮酒器爵、觚、觶、角、散、觥等，有盛酒器尊、彝、壘等，有挹酒器圭瓚、璋瓚等。这些饮食器具多以青铜、玉为材质，也兼有木、

竹、漆等制品,它们都制作精致,附有精美花纹。因而,《周礼》中的饮食器具是先秦社会的高档精美器具,代表了先秦社会饮食器具制作的最高技艺水平,也是体现当时社会贵族阶层饮食生活水准的重要组成部分。《周礼》中的饮食器具具有一个显著的特征,就是饮食器具成为礼器,“器以藏礼”,饮食器具成为体现贵族阶层政治地位和等级身份的工具,它们在使用上具有严格的礼仪等级制度。《周礼》还以法规序饮食器具的尊卑差别,形成了以鼎为核心的食器组合和以爵为重心的酒器组合,并以组合中器具的多少体现礼仪规格的高低和食者等级身份的贵贱,所谓“名位不同,礼亦异数”^①。从王到诸侯、卿、大夫、士,这种金字塔式的等级阶层,享有不同组合的饮食器具,有着严密系统的饮食器具使用制度,并有庞大的职官机构贯彻执行这种制度。饮食器具的礼器化,是周代宗法制度的产物;繁琐的饮食器具使用制度是先秦礼制的重要内容。

^①《十三经注疏》整理委员会整理:《春秋左传正义》,第259页。

第五章 庄严场合的饮食礼制

我国素以“礼仪之邦”著称于世。早在西周,各种礼仪已经制度化,如分封、庆功赏赐、报捷献俘、祭祀神灵、检阅军队、招待宾客等都有的一套严格而规范的礼仪制度。礼制作为执礼的根据,限定了行礼的范围、规模、程序、仪态以及具体的言行,不容许礼物和礼仪违反礼制的规定,具有法律规范的性质。先秦时期的礼制深入到思想、政治、社会生活各个方面,它是人们行为规范的核心,对人们的政治、社会生活具有强大的约束力。礼制是“经国家、定社稷、序民人,利后嗣”的制度章程,对协调人伦、维护等级关系,从而维护封建社会的稳定和王族的统治发挥了重要作用,对数千年来的中国文化产生了重大的影响。

饮食礼制主要是指饮食活动中成文的礼数、礼仪等制度。在文明肇始阶段,饮食几乎成了礼制的主要物质形式。荀子说:“礼者,养也。刍豢稻粱,五味调香,所以养口也;椒兰芬苾,所以养鼻也。”^①饮食礼制是礼乐制度的重要组成部分,它在饮食活动中通过礼仪、礼器、食物等来表达礼义,区别君臣贵贱、长幼尊卑,使社会不同阶层的人们都遵照礼的规定有秩序地从事饮食活动,从而保证上下有礼,维护“贵贱不相逾”的等级制度。《周礼》饮食礼制主要是对上层贵族在庄严场合进行饮食活动的程序、礼数、礼器、食

^①王先谦:《荀子集解》卷十三《礼论》,第346页。

物的规定。宾客飨宴、君臣宴饮、宗族燕食以及王室饮食都是在礼数礼仪制度严格规范下的饮食活动,是一种程式化、规范化、制度化的饮食方式。邹衡先生说过:“今存‘三礼’,虽然麇杂了不少战国时代的礼制,又经过汉朝人的篡改,但有关各级贵族的礼仪,主要是西周晚期至春秋早期流行的那一套严密的礼制的汇集。”^①《周礼》中的牢礼之法、飨饗、飨食燕礼就是这种程式化、制度化的饮食活动的体现,是《周礼》饮食礼制的集中反映。

第一节 礼始诸饮食

《礼记·礼运》:

夫礼之初,始诸饮食,其燔黍捭豚,污尊而抔饮,蕡桴而土鼓,犹若可以致其敬于鬼神。

这话一针见血地指出了礼起源于饮食,也说明了饮食与祭礼之间的密切关系。然而古今不少学者对于“礼始诸饮食”并不认同,并提出了多种观点:有礼源于风俗说^②,源于祭祀说^③,源于交往说^④,源于人情说^⑤,源于礼仪说^⑥,等等。他们都持之有故,自成一说,

①邹衡:《从周代理葬制度的变化剖析孔子提倡“礼治”的反动本质》,《文物》,1974年第1期。

②刘师培:《古政原始论》之十“礼俗原始论”,见《刘师培全集》第2册,中共中央党校出版社1997年版,第54页。

③郭沫若:《十批判书》,东方出版社1996年版,第96页。

④杨向奎:《宗周社会与礼乐文明》,第256页。

⑤李安宅:《〈仪礼〉与〈礼记〉之社会学的研究》第二章,见《国学小丛书》,商务印书馆1931年版。

⑥李泽厚:《中国古代思想史》,人民出版社1985年版,第8页。

“夫言岂一端而已，夫各有所当也”^①。为此，有必要对“礼始诸饮食”之说从不同角度予以考核、论证。

一、礼的本质

谈礼的起源，不妨从礼的本质着手分析探讨。《荀子·富国》：“礼者，贵贱有等，长幼有差，贫富轻重皆有称者也。”《礼记·乐记》：“乐者为同，礼者为异，同则相亲，异则相敬。”《礼记·哀公问》孔子说：“丘闻之，民之所由生，礼为大，非礼无以节事天地之神也，非礼无以辨君臣、上下、长幼之位也，非礼无以别男女、父子、兄弟之亲，昏姻疏数之交也。君子以此之为尊敬然。”可见，礼的本质是区别尊卑、贵贱、上下、长幼、贫富等级，使每个人在社会生活中都固定于一个适当的位置上，从而体现出贱者对贵者、幼者对长者的敬意。这种敬意是通过由体现差别的跪、拜、揖、让等礼仪，通过饮食、服饰、车马、宫室等礼物表现出来的，即如汉代贾谊所说：

奇服文章以等上下而差贵贱，是以高下异，则名号异，则权力异，则事势异，则旗章异，则符瑞异，则礼宠异，则秩禄异，则冠履异，则衣带异，则环佩异，则车马异，则妻妾异，则泽厚异，则官室异，则床席异，则器皿异，则食饮异，则祭祀异，则死丧异。^②

礼的起源，实际上是人类社会“贵贱有等，长幼有差”的行为规范的起源。它是由社会的物质基础决定的。

饮食是人类生存的第一需要，是最基本的物质基础。在人类

^①《十三经注疏》整理委员会整理：《礼记正义》，第1316页。

^②贾谊：《新书》卷一，见《四库全书》子部一。

社会肇始阶段,人与人之间最初的等级差别就是体现在饮食分配上的差别。卑者、幼者向尊者、长者进献饮食,使尊者、长者先食、多食,以表示尊崇。例如:处于父系氏族公社时期的摩萨亚人,“在每天晚上大家族聚餐时,是家长先吃,其余成员后吃,男孩要等到最后”。在分享食物时,“还有一套繁缛的礼节……部落酋长则享受更高的崇敬,他一个人可以吃某些禁忌的食物。在宴会上他要坐在首席,享受最精美的一份,并且最先接受克瓦和食品”^①。这种尊卑、长幼有别的行为规范,就是最原始的礼。这种在饮食分配上的“尊卑有等,长幼有差”的礼,随着氏族成员阶级分化的发展,不断扩大到祭祀、婚姻、丧葬、交往等各个领域,逐渐形成祭礼、婚礼、葬礼、相见礼等多种多样的礼。《礼记·礼运》:“夫礼之初,始诸饮食。其燔黍捭豚,污尊抔饮,蕡桴而土鼓,犹若可以致其敬于鬼神。”这句话有两方面的含义:一是说最初的礼始于饮食;二是说上古人们以石代锅,将黍米、猪肉放在烫灼的石块上炙熟而食;凿地为酒尊,以手掬水而饮;抔土做鼓椎而用土做鼓来敲打,这样仍然可以敬事鬼神。它揭示了礼产生的本源以及饮食之礼与祭祀的关系。杨宽先生在《“乡饮酒礼”与“飨礼”新探》一文中分析了礼的起源,并指出“礼”名的由来与敬献的食物“醴”有关,认为:

大概古人首先在分配生活资料特别是饮食中讲究敬献的仪式,敬献用的高贵礼品是“醴”,因而这种敬献仪式称为“礼”,后来就把所有各种尊敬神和人的仪式一概称为“礼”了。后来更推而广之,把生产和生活中所有的传统习惯和需要遵守的规范,一概称为“礼”。等到贵族利用其中某些仪式和习惯,加以改变和发展,作为维护贵族统治用的制度和手段,仍

^①彼得穆达克·乔治:《我们当代的原始民族》,四川民族研究所1980年版,第38—42页。

然叫做“礼”^①

“礼仪三百，威仪三千”，如此多的礼，当然不会是同时产生的，而每一种礼都有各自的起源，也都有各自的完善过程。但不论哪一种礼，也不管它的仪式多么繁缛，无非都是“始诸饮食”的“贵贱有等，长幼有差”这一核心内容的扩展和不同的缘饰而已。礼是用来体现人与人之间“贵贱有等，长幼有差”的，最初的礼是以食物为外在表现形式。

二、礼的语源学分析

“礼”的字形、字义清楚地揭示了礼“始诸饮食”。

礼字旧作“禮”。《说文·示部》云：“禮，履也，所以事神致福也。从示从豐。”又《说文》云：“豐，行禮之器也。从豆象形，读与禮同。”许慎释“豐”字从豆，指出了其读音与“禮”同，但不知豐字是禮之初文，而将豐字以从豆象形解之。王国维在《观堂集林·释礼》中指出：

惟许君不知𠔁字即玨字，故但以从豆象形解之。实则豐从玨在口中，从豆乃会意字而非象形字也。盛玉以奉神人之器谓之𠔁若豐。推之而奉神人之酒醴亦谓之醴，又推之而奉神人之事通谓之禮。其初当皆用𠔁若豐二字，其分化为醴禮二字。盖稍后矣。^②

根据王先生的观点，由豐字孳乳出醴以及禮二字，那么豐字为禮字

^①杨宽：《西周史》，第768—769页。

^②王国维：《观堂集林》卷六“释礼”，第291页。

的初文。甲骨文、金文有豐字。金文如武王时器《朕殷》(依丁山、唐兰诸先生说,一般称《大豐殷》,又称《天亡殷》)、成王时器《弼尊》、昭王时器《作册麦方尊》、穆王时器《长由盃》以及战国时器《中山王罍壶》铭文,都有豐字,而《中山王罍壶》铭文豐字可以肯定用如后世礼字^①。甲骨文、金文资料证实了“豐”为“礼”的初文,那么豐是什么呢?按照以上王国维先生所释,豐字“从珏(即玉)在口中,从豆乃会意字”。豆是古代盛醢、鬻等庶羞的食器,也是礼器,食者的贵贱、尊卑、长幼身份不同,其豆数也不同。《周礼·秋官·掌客》天子豆百二十,上公豆四十,侯伯豆三十二,子男豆二十四,上大夫豆二十,下大夫豆十六,是指不同爵秩及命数的食者享受不同的豆数,是“所以明贵贱也”。可见,豆是盛食物、明等级的礼器。而“口”中盛玉是代表盛精美的饮食。在中国古代,玉是高贵、美好的象征,人们将最精美的食物称为“玉食”。《尚书·洪范》:“惟辟作福,惟辟作威,惟辟玉食。”孔安国传:“玉食为美食”。孔颖达疏引张晏《汉书注》云:“玉食,珍食也。”又引韦昭云:“诸侯备珍异之食。”^②《列子·周穆王》:“日月献玉衣,旦旦荐玉食。”^③《隋书·高祖纪》:“宝衣玉食,穷奢极侈。”这些文献中记载的“玉食”都指精美珍异的饮食。

“禮”字的起源及其演变表明,礼最初是用精美的食物来表现的,礼源于饮食,礼与饮食紧密相联,古代文献及现代不少学者早就明确了这一点。《周易·序卦》:“物畜然后有礼。”^④《管子》:“仓廩实则知礼节。”^⑤张光直先生说:“‘三礼’这些严肃的经书里,几

①陈戍国:《中国礼制史》(先秦卷),湖南教育出版社2002年版,第4页。

②《十三经注疏》整理委员会整理:《尚书正义》,北京大学出版社1999年版,第312页。

③《列子》卷三,见《四库全书》子部十四。

④《十三经注疏》整理委员会整理:《周易正义》,第335页,

⑤《管子》卷一,见《四库全书》子部三。

乎没有一页没有提到祭祀中所使用的食物和酒的种类和数量。”^①可见,张先生认识到了“三礼”与饮食的异常密切关系。现代一些学者更是直接指出古代的礼源于饮食。杨宽先生认为:“飨礼是一种高级的乡饮酒礼。”“乡饮酒礼起源于氏族聚落的会食中。”^②杨志刚先生认为:“祭礼产生于向神灵奉献饮食。”^③

由上述礼之本质、礼字的结构及其演变证实:“礼始诸饮食”之说不谬。

第二节 牢礼之法

一、牢礼之法释义

《周礼·天官·宰夫》:

凡朝覲、会同、宾客,以牢礼之法,掌其牢礼、委积、膳献、饮食、宾赐之飧牵,与其陈数。

这里的牢礼之法谓何?

《说文·牛部》:“牢,闲也。养牛马圈也。”郑玄笺《诗经·小雅·瓠叶序》云:“牛羊豕为牲,系养者曰牢。”凡牲必系养于牢,故祭祀、招待宾客之牲,都谓之牢。郑玄注《周礼·天官·宰夫》又云:“三牲牛羊豕具为一牢。”何休注《春秋公羊传·桓公八年》亦云:“牛羊豕凡三牲曰大牢,羊豕凡二牲曰少牢。”韦昭注《国语·晋语》指出:“凡牲一为特,二为牢。”是故二牲以上得牢称,牛羊豕三

^①张光直:《中国青铜时代》,第327页。

^②杨宽:《西周史》,第752页。

^③杨志刚:《中国礼仪制度研究》,华东师范大学出版社2001年版,第253页。

牲谓一牢或大牢,羊豕二牲谓少牢,牲一谓特。《仪礼·聘礼》文中的设飧、归饔飧都以一大牢为一牢,也证实牛、羊、豕三牲为一牢。由此可知,牢礼之牢必为大牢者。《周礼·地官·牛人》:“凡宾客之事,共其牢礼积膳之牛。”郑玄注:“牢礼,飧饔也。”《周礼·地官·舂人》:“舂人,掌共米物。……宾客,共其牢礼之米。”从《周礼》的“牛人”、“舂人”职记载可知,牢礼主要是指飧和饔,即主人供给宾客之食物中,主要是牛、羊、豕牲牢,还有米等食物。

“牢礼之法”的“法”是指祭祀、朝覲、会同、招待宾客时所用的礼法。《周礼·天官·大宰》:“以八法治官府:……六曰官法,以正邦治。”郑玄注:“官法谓职所主之法度,官职主祭祀、朝覲、会同、宾客者,则皆自有其法度。”《周礼·天官·小宰》:“以法掌祭祀、朝覲、会同、宾客之戒具。”郑玄注:“法,谓其礼法也。”“大宰”、“小宰”职所记的“法”是祭祀、朝覲、会同、招待宾客之礼法,而“庖人”、“酒正”、“舍人”、“舂人”、“太仆”等职所记则是以礼法管理膳、食、羞、饮事务。《周礼·天官·庖人》记载:庖人“共丧纪之庶羞,宾客之禽献。凡令禽献,以法授之,其出入亦如之”。这是宾客的禽献之法,庖人按照礼法收、授宾客的禽献。《周礼·天官·酒正》:“凡祭祀,以法共五齐三酒,以实八尊。……掌酒之赐颁,皆有法以行之。”此为酒正执行的礼法。“以法共五齐三酒”是指根据祭祀的规模大小与规格高低,依照礼法提供相应的“五齐”、“三酒”;而“皆有法以行之”,则是指以爵秩之尊卑,为赐颁之差数,这与法式相应,所以郑玄注:“法,尊卑之差。”《周礼·夏官·羊人》:“羊人掌羊牲。……宾客,共其法羊。”郑玄注:“法羊,飧饔积膳之羊。”羊人依礼法致宾客羊牲于宾馆及道路,供宾客在宾馆及路途中食用。《周礼·夏官·太仆》:“王燕饮,则相其法。”此“燕饮”,谓王与诸侯燕饮。“其法”,有主人酌酒献宾,宾酢主人,主人酬宾,洗爵升降之法。王燕饮时由“太仆”相此法。《周礼·地官·舍人》:“舍人掌平宫中之政,分其财守,以法掌其出入。”舍人掌平王宫中

用米之政,其给米多少,不得特多特少,而以其人数多寡、爵秩高低,来制定禄食用米多少之法数。庖人、酒正、舍人、春人、太仆、舍人等职官,都以法掌管膳、食、羞、饮,可见,祭祀、朝覲、会同、聘见宾客等饮食活动中都有饮食礼法,但其中不一定有牲牢。

从牢礼的字义讲,牢礼之法的狭义是专指致宾客之礼中有牲牢者,即郑玄注《周礼·地官·牛人》所云牢礼就是飧、饗。但根据《周礼·天官·宰夫》所记载,“凡朝覲、会同、宾客,以牢礼之法掌其牢礼、委积、膳献、饮食、宾赐之飧牵,与其陈数”,则牢礼之法是指在朝覲、会同、聘见宾客中,对牢礼、委积、膳献、饮食等多少等级及使用场合的规定。朝覲、会同、聘见宾客大法由大宰所主,即《周礼·天官·大宰》所载的“以八法治官府:……六曰官法,以正邦治”。牢礼之法方面的财用开支也为大宰所掌,“以九式均节财用:一曰祭祀之式,二曰宾客之式……”此“宾客之式”就是指诸侯之礼中的上公饗饩九牢、飧五牢、五积之类。宰夫是职掌朝覲、会同、聘见宾客中的牢礼、膳献、饮食、宾赐之飧牵的多少等级及使用的场合,如《荀子·王制》所言“宰爵知宾客、祭祀、飧食、牺牲牢之数”^①是也。牢礼之法的陈数存可见者,唯有《周礼》的《大行人》、《掌客》,以及《仪礼》的《聘礼》、《公食大夫礼》。在《周礼》中,“大宰”、“小宰”是掌管祭祀、朝覲、会同、宾客礼法的职官,“宰夫”是职掌礼法中的牢礼之法的职官,而“掌客”、“大行人”、“司仪”等是贯彻牢礼之法接待宾客的专职官员。

二、牢礼之法之定规

牢礼之法除用于祭祀外,主要用于朝覲、会同、聘见宾客等庄严场合。《周礼》中的牢礼之法是根据宾客的爵秩、命数,确定其牢

^①王先谦:《荀子集解》卷五《王制》,第166页。

礼、委积、膳献、饮食、宾赐之飧牵与其陈数，以《大行人》、《司仪》、《掌客》所载诸侯之命（公、侯、伯、子、男）、诸臣之爵（孤、卿、大夫、士）规定其具体内容。

《周礼·秋官·大行人》：

掌大宾之礼及大客之仪，以亲诸侯。……以九仪辨诸侯之命，等诸臣之爵；以同邦国之礼，而待其宾客。上公之礼，执桓圭九寸，……礼九牢，……庙中将币三享，王礼再裸而酢，飧礼九献，食礼九举，出入五积，三问三劳。诸侯之礼，执信圭七寸，……礼七牢，……庙中将币三享，王礼壹裸而酢，飧礼七献，食礼七举，出入四积，再问再劳。诸伯执躬圭，其他皆如诸侯之礼。诸子执穀璧五寸，……礼五牢，……庙中将币三享，王礼壹裸不酢，飧礼五献，食礼五举，出入三积，壹问壹劳。诸男执蒲璧，其他皆如诸子之礼。凡大国之孤，执皮帛以继小国之君，出入三积，不问，壹劳，朝位当车前，不交摈，庙中无相，以酒礼之。其他皆视小国之君。凡诸侯之卿，其礼各下其君二等以下，及其大夫士皆如之。……凡诸侯之王事，辨其位，正其等，协其礼，宾而见之。

《周礼·秋官·司仪》：

掌九仪之宾客摈相之礼，以诏仪容、辞令、揖让之节。……主国五积，三问，皆三辞拜受，皆旅摈。再劳，三辞，三揖，登，拜受，拜送。……致飧如致积之礼。……致饔飧、还圭、飧食、致赠、效送，皆如将币之仪。……凡四方之宾客礼仪、辞命、饔牢、赐献，以二等从其爵而上下之。

《周礼·秋官·掌客》：

掌四方宾客之牢礼、饩献、饮食之等数与其政治。王合诸侯而飨礼，则具十有二牢，庶具百物备，诸侯长十有再献。……凡诸侯之礼：上公五积，皆视飨牵，三问皆脩，群介、行人、宰、史皆有牢。飨五牢，食四十，簠十，豆四十，铏四十有二，壶四十，鼎簋十有二，牲三十有六，皆陈。饗饩九牢，其死牢如飨之陈，牵四牢，米百有二十筩，醯醢百有二十瓮，车皆陈。车米视生牢，牢十车，车乘有五籛，车禾视死牢，牢十车，车三秬，刍薪倍禾，皆陈。乘禽日九十双，殷膳大牢，以及归，三飨、三食、三燕，若弗酌则以币致之。凡介、行人、宰、史皆有飨饗饩，以其爵等为之牢礼之陈数，唯上介有禽献。夫人致礼，八壶、八豆、八筴，膳大牢，致飨大牢，食大牢。卿皆见，以羔，膳大牢。侯伯四积，皆视飨牵，再问皆脩。飨四牢，食三十有二，簠八，豆三十有二，铏二十有八，壶三十有二，鼎簋十有二，腥二十有七，皆陈。饗饩七牢，其死牢如飨之陈，牵三牢，米百筩，醯醢百瓮，皆陈。米三十车，禾四十车，刍薪倍禾，皆陈。乘禽日七十双，殷膳大牢，再飨、再食、再燕。凡介、行人、宰、史皆有飨饗饩，以其爵等为之礼，唯上介有禽献。夫人致礼，八壶、八豆、八筴，膳大牢，致飨大牢。卿皆见，以羔，膳特牛。子男三积，皆视飨牵，壹问以脩。飨三牢，食二十有四，簠六，豆二十有四，铏十有八，壶二十有四，鼎簋十有二，牲十有八，皆陈。饗饩五牢，其死牢如飨之陈，牵二牢，米八十筩，醯醢八十瓮，皆陈。米二十车，禾三十车，刍薪倍禾，皆陈。乘禽日五十双，壹飨、壹食、壹燕。凡介、行人、宰、史皆有飨饗饩，以其爵等为之礼，唯上介有禽献。夫人致礼，六壶，六豆，六筴，膳视致飨。亲见卿皆膳特牛。凡诸侯之卿、大夫、士为国客，则如其介之礼以待之。

从“大行人”、“掌客”职掌可知，在朝覲、会同、聘见宾客中执行

的牢礼之法内容包括了饗饩、飧、积、米、薪、禽、殷膳、飧礼、食礼、燕礼等,按宾客的爵秩分三个等级:上公之礼饗饩九牢,飧五牢,飧礼九献,食礼九举,积五积(按:二十五牢)等;诸侯之礼,饗饩七牢,飧四牢,飧礼七献,食礼七举,积四积(按:十六牢)等;诸伯如诸侯之礼;诸子饗饩五牢,飧三牢,飧礼五献,食礼五举,积三积(按:九牢)等;诸男如诸子之礼。

牢礼之法除有牲牢数的等差外,有其时间之差异,即致宾客牢礼之先后,皆有时间的规定。《仪礼·聘礼》记载:宾至,由宰夫朝服设飧,飧是未行聘礼之前,主君供给宾客之食物。聘日,主君遣卿致饗。饗是礼之大者,飧是礼之小者,饗、飧是主君遣臣至宾馆致宾客的礼物,它以牲牢为主。宾在主国,主君还得设宴招待宾客,其宴会有飧礼、食礼、燕礼三种不同规格。《周礼》的“掌客”及“大行人”即是职掌致宾客饗飧、设飧食燕礼的职官。另外,宾至主国或回本国时的路途中,主国为宾客在道路上设委积。所谓委积,《周礼·地官·大司徒》:“大宾客,令野修道委积。”郑玄注:“少曰委,多曰积,皆所以给宾客。”委与积皆仓廩积聚物资之通称,此则指供给宾客道途所用之物,每积有牲牢、米、禾、刍、薪,凡数不同者,皆依宾客爵秩的高低、礼的隆杀而定。

牢礼之法是先秦文献中唯《周礼》记载的饮食礼制,是先秦饮食礼制的法纲,无论是致宾客的食物礼——饗飧,还是宴饮宾客的飧食燕礼及致宾客道路的委积,都以牢礼之法为依据。牢礼之法主要以牲牢等食物数为等差,有其时间的规定,并辅有相关的礼仪、礼节,它是先秦朝觐、会同、聘见宾客及祭祀等庄严场合中饮食活动的根本大法,是《周礼》“大行人”、“司仪”、“掌客”等职官接待四方宾客的准则规范。

第三节 致宾客之食物礼——饗、飧

“三礼”中，饗与飧是一种用食物表示的大、小礼，是诸侯国家交往中主国致宾客的大、小食物礼，它根据宾客的爵秩和命数来确定饗、飧的牢礼之数及礼仪。《周礼》在“掌客”职中规定了不同爵秩、命数的宾客能享有的饗飧的牢礼数。然而表示大小食物礼的饗、飧，是由古代饗为朝食其菜肴丰盛、飧为夕食其菜肴相对降损发展而来的。

一、饗、飧为熟食

从饗、飧字义及在先秦文献中的应用看，饗、飧是熟食。郑玄注《周礼·天官·序官》云：“饗，割烹煎和之称。”饗是烹饪调和之物，是熟食。《说文·食部》：“饗，熟食也。”段玉裁注：“（饗）已熟可食者。”^①《诗经·小雅·祈父》：“有母之尸饗。”故知己杀曰饗，毛传：“熟食曰饗。”《左传·桓公十四年》：“曹人致飧，礼也。”杜预注：“熟曰饗，生曰飧。”《诗经·魏风·伐檀》：“不素飧兮。”毛传：“熟食曰飧。”《诗经·小雅·大东》：“有簋飧。”毛传：“飧，熟食。”《左传·昭公五年》楚蘧启疆说：“宴有好货，飧有陪鼎。”杜预注：“熟食为飧。”可见，在先秦文献中，饗、飧都是指熟食。《周礼·天官·外饗》：“外饗掌外祭祀之割烹，共其脯、脩、刑、臠，陈其鼎俎，实之牲体、鱼、腊。凡宾客之飧饗、飧食之事亦如之。”由烹调食物的外饗掌管“飧饗”，理应以熟食为主。《仪礼·聘礼》载：“归饗饩五牢。……饗，任一牢……腥二牢……饩二牢。”又载：“宰夫

^①许慎撰，段玉裁注：《说文解字注》，第218页。

朝服设飧。饪一牢……腥一牢……”这饗饩和飧礼中,虽有饪有腥有生,但都以饪为先,饪为熟食,则意味着饗、飧以熟食为主。

二、朝食曰饗,夕食曰飧

饗、飧不但是熟食,而且在先秦时期还分别代表了不同餐食。

《周礼·天官·宰夫》:“掌其牢礼、委积、膳献、饮食、宾赐之飧牵。”郑司农注:“飧,夕食也。”《周礼·秋官·司仪》:“致飧如致积之礼。”郑玄注:“飧,食也。”孙诒让认为此处“‘飧,食也’者,《蜀石经》作‘飧,夕食也’,则与《宰夫》先郑注同”^①。《说文·食部》:“飧,哺也。”“哺从食甫声,甫有边附义。《说文》录其籀文从皿浦声,皿是食器,与‘食’意同;‘浦’是水边、水滨,此正取其边附义。故‘哺’者,犹言补食、辅食。”^②飧是夕食,也是补食、辅食。“饗从食雍声,雍声有聚大义。故饗当指丰大之食。”^③古时朝食丰盛,昼食和夕食都是食朝食之余馔。郑玄注《周礼·天官·膳夫》云:“杀牲盛馔曰举。王日一举,以朝食也。”这是指王及后的日常饮食是朝食一餐杀牲拥有丰盛的肴馔。《礼记·玉藻》:“皮弁以日视朝,遂以食。日中而餽。”郑玄注:“餽者,餽朝之余。”《礼记·玉藻》:诸侯“夕深衣,祭牢肉”。郑玄注:“天子言日中,诸侯言夕,天子言餽,诸侯言祭牢肉,互相挟。”这是指王及诸侯国君的昼食(日中)和夕食都是食朝食之余馔。古代天子、诸侯国君日常的饮食是朝食杀牲盛馔,昼食和夕食都是食朝食之余馔,所以丰盛之食是朝食,是饗;而夕食是餽食,辅食,是飧。《孟子·滕文公》:“贤者与民并耕而食,饗飧而治。”赵歧注:“饗飧,熟食也。朝曰饗,夕曰飧。”故朝食曰饗,夕食曰飧;饗丰盛,而飧降损。

^①孙诒让:《周礼正义》,第3031页。

^②黄金贵:《古代文化词语考论》,第138页。

^③黄金贵:《古代文化词语考论》,第138页。

三、小礼曰飧，大礼曰饗

朝食——饗的菜肴丰盛，而夕食——飧的菜肴降损，由此引申至古代诸侯之间交往时，主国致宾客食物丰盛的礼就称作饗，食物少的礼则称为飧。《周礼·秋官·司仪》：“致飧如致积之礼。”郑玄注：“小礼曰飧，大礼曰饗。”礼杀者取夕食为名，礼盛者取朝食为名。其实致礼本不限以朝、夕，惟礼取夕食——飧降杀、朝食——饗丰盛而已。例如：诸侯之礼中，上公的飧、饗礼数，前者牢礼数小，食物少；后者牢礼数大，食物多。《周礼·秋官·掌客》记载：

（上公）飧五牢，食四十，簠十，豆四十，钶四十有二，壶四十，鼎簠十有二，牲三十有六，皆陈。饗饗九牢，其死牢如飧之陈，牵四牢，米百有二十筥，醯醢百有二十瓮，车皆陈。

上公的飧为五牢，而饗饗为九牢，显然饗的牢数多于飧，且饗饗中死牢数已同于飧，另外又有米一百二十筥，醯醢百有二十瓮。故郑玄注：“飧，客始至，致小礼也。公侯伯子男飧皆任一牢，其余牢则腥。饗饗，既相见致大礼也。大者，既兼飧积，有生，有腥，有孰，余又多也。”

《仪礼·聘礼》是诸侯遣卿相问之礼，它详细地记载了主国致宾客飧、饗饗之礼所包含的具体食物及陈设位置。

宰夫朝服设飧。任一牢，在西，鼎九，羞鼎三；腥一牢，在东，鼎七。堂上之饗八，西夹六。门外米、禾皆二十车。薪刍倍禾。

君使卿韦弁，归饗饗五牢。上介请事，宾朝服礼辞。有司入陈。饗，任一牢，鼎九，设于西阶前，陪鼎当内廉，东面，北

上,上当碑,南陈;牛、羊、豕、鱼、腊、肠胃同鼎,肤、鲜鱼、鲜腊,设扃鼎。彤、臠、脱,盖陪牛、羊、豕。腥二牢,鼎二七,无鲜鱼、鲜腊,设于阼阶前,西面,南陈如饪鼎,二列。堂上八豆,设于户西,西陈,皆二以并,东上,韭菹,其南醯醢,屈。八簋继之,黍其南稷,错。六铏继之,牛以西羊、豕,豕南牛,以东羊、豕。两簋继之,梁在北。八壶设于西序,北上,二以并,南陈。西夹六豆,设于西墉下,北上。韭菹,其东醯醢,屈。六簋继之。黍其东稷,错。四铏继之,牛以南羊,羊东豕,豕以北牛。两簋继之,梁在西。皆二以并,南陈。六壶西上,二以并,东陈。饌于东方,亦如之,西北上。壶东上,西陈。醯醢百瓮,夹碑,十以为列,醢在东。饌二牢,陈于门西,北面,东上。牛以西羊、豕,豕西牛、羊、豕。米百筩,筩半斛,设于中庭,十以为列,北上。黍、梁、稻皆二行,稷四行。门外,米三十车,车乘有五簸,设于门东,为三列,东陈。禾三十车,车三秬,设于门西,西陈。薪刍倍禾。

根据上文,飧的食物仅为饪一牢,腥一牢,堂上饌八,门外米禾二十车及薪刍四十车;而饗饌包括了饪一牢,腥二牢,饌二牢,堂上八豆,又有十四簋、十铏、四簋、十四壶、醯醢百瓮,又中庭米百筩,门外米、禾各三十车,薪刍六十车。很显然,饗饌之食物远丰盛于飧,不仅牢数多,且其余食物又多,故饗饌为大礼,飧则为小礼。

从《仪礼·聘礼》经文可见,宰夫设飧,卿归饗饌。宰夫在《周礼》中爵秩是下大夫,而卿在《周礼》中是大宰、司徒、司马等六官的爵秩,卿的爵秩高于宰夫。卿归饗饌,宰夫设飧,这与饗饌、飧礼的大小相应的。客初至,其礼较简,由宰夫设飧;行聘礼后,其礼丰盛,故由卿归饗饌。

《周礼·秋官·掌客》记载:饗和飧的食物包括实鼎俎的牲体、实豆的醯醢、实铏的铏羹、实簋簠的黍稷稻粱主食、实壶的饮,又有

米禾薪刍。又根据《周礼·天官·外饗》所载：“外饗掌外祭祀之割烹，共其脯、脩、刑、臠，陈其鼎俎，实之牲体、鱼、腊。凡宾客之飧饗、飧食之事亦如之。”可知，致宾客之飧饗礼中还有实筮之脯、脩等。所以《周礼》中主国致宾客饗飧之礼包括了当时社会上层贵族饮食所需的各种物品，即主食、菜肴、饮料以及食物原料和烹饪燃料等。

四、饗、飧以爵命为等级之差

饗、飧二礼相对而言是饗盛而飧简，但二者的牢礼等级之数及食物的多少都是由宾客的爵秩而定的。《周礼·秋官》设“大行人”、“司仪”、“掌客”职官掌管饗飧、飧食燕等礼仪、礼数。

《周礼·秋官·大行人》：

掌大宾之礼及大客之仪，以亲诸侯。……以九仪辨诸侯之命，等诸臣之爵；以同邦国之礼，而待其宾客。

郑玄注：“九仪，谓命者五，公、侯、伯、子、男也。爵者四，孤、卿、大夫、士也。”诸侯以公、侯、伯、子、男为等级，诸臣以孤、卿、大夫、士为等级，大行人根据宾客的爵秩、命数等级来决定其所受的礼与仪的等级。

《周礼·秋官·司仪》：“凡四方之宾客礼仪、辞命、饗牢、赐献，以二等从其爵而上下之。”“掌客”的职责是“掌四方宾客之牢礼、饗献、饮食之等数与其政治。”“司仪”与“掌客”职责中的“饗牢”、“牢礼”、“饗献”即是饗飧之礼。

“掌客”职责中明确了公、侯、伯、子、男的饗飧礼数。《周礼·秋官·掌客》：

凡诸侯之礼：上公五积，皆视飧牵，三问皆脩，群介、行人、宰、史皆有牢。飧五牢，食四十，簠十，豆四十，铏四十有二，壶四十，鼎簋十有二，牲三十有六，皆陈。饗飧九牢，其死牢如飧之陈，牵四牢，米百有二十筥，醢醢百有二十瓮，车皆陈。车米视生牢，牢十车，车乘有五簸，车禾视死牢，牢十车，车三秬，刍薪倍禾，皆陈。……侯伯四积，皆视飧牵，再问皆脩。飧四牢，食三十有二，簠八，豆三十有二，铏二十有八，壶三十有二，鼎簋十有二，腥二十有七，皆陈。饗飧七牢，其死牢如飧之陈，牵三牢，米百筥，醢醢百瓮，皆陈。米三十车，禾四十车，刍薪倍禾，皆陈。……子男三积，皆视飧牵，壹问以脩。飧三牢，食二十有四，簠六，豆二十有四，铏十有八，壶二十有四，鼎簋十有二，牲十有八，皆陈。饗飧五牢，其死牢如飧之陈，牵二牢，米八十筥，醢醢八十瓮，皆陈。米二十车，禾三十车，刍薪倍禾，皆陈。……凡介、行人、宰、史皆有飧饗，以其爵等为之礼。……凡诸侯之卿、大夫、士为国客，则如其介之礼以待之。

《周礼》“掌客”的职责文规定：《周礼》中诸侯之飧、饗礼主要分为三个等级，即上公飧五牢、饗飧九牢；侯伯飧四牢，饗飧七牢；子男飧三牢，饗飧五牢。飧、饗礼之等级主要体现在牢数上，故牢礼之法主要是指饗飧之礼。

《周礼》“大行人”、“司仪”、“掌客”的职掌表明，飧、饗飧皆以宾客的爵秩和命数为牢礼之等数，郑玄笺《诗经·小雅·大东》“有簠飧”亦云：“凡飧、饗飧以其爵等为之牢礼之数陈。”因此，飧、饗飧礼数的不同等级体现了宾客的爵秩贵贱等级和尊卑地位，是宾客社会地位和政治身份的反映。

第四节 宴宾客之饮食礼——飧礼、食礼、燕礼

中国古代的饮食礼制集中反映在招待宾客的宴会上。商代时宴请礼仪开始制度化,西周时设宴请客已成为“礼”的重要组成部分。宴会的规模、档次要与客人身份地位相称,招待不同爵秩或不同命数的宾客使用不同形式的宴会。宴会已成为礼仪化、制度化、程序化的饮食活动,是饮食礼制的演示。《周礼》中,具有不同礼制的招待宾客的宴会形式分别是飧礼、食礼、燕礼。

一、烹大牢饮宾之礼——飧礼

因为礼书上缺乏有关飧礼的系统记载,经学家认为“飧礼已亡”,所以历代学者对飧礼进行了多方面的探索研究。南朝的皇侃认为飧礼有四种^①,唐代的贾公彦认为“大飧有三”^②,清代的诸锦利用《周礼》、《春秋左传》及《戴记》中的有关飧礼资料,进行收集整理,撰写《补飧礼》一文。然而时至今日,学术界对飧礼的认识仍不一致。有学者认为“飧礼是高一级贵族款待低一级贵族来见时的宴会”^③;还有学者认为飧礼与《仪礼·乡饮酒礼》类似:认为飧礼与《礼经》的《乡饮酒礼》礼节基本相同,“乡饮酒即古之飧礼”,“飧礼实际上是一种高级的乡饮酒礼”^④。乡饮酒礼是乡里士大夫间的宴饮,是地方上的一种宴饮礼制,在于维护乡党之内的宗法制度和统治秩序,而飧礼是天子、诸侯、卿大夫间的宴饮礼制,在于

①《十三经注疏》整理委员会整理:《礼记正义》,第421页。

②《十三经注疏》整理委员会整理:《周礼注疏》,第591页。

③杨向奎:《宗周社会与礼乐文明》,第300页。

④杨宽:《西周史》,第755页。

“经国家，定社稷，序民人，利后嗣者”。故飨礼的规模、档次、礼仪规格应当不同于乡饮酒礼。

（一）西周时期有飨礼

《说文·食部》：“飨，乡人饮酒也。”“乡”和“飨”在甲骨文和金文中为同一字，写成“𠄎”，其中“𠄎”像盛食器具“簋”的形状，整个字像两人相相对坐、共食一簋的情形。其本义应为乡人相聚共食。后因为“乡”常被用作乡党、乡里的“乡”，于是另造出从食的“飨”字，以与“乡”区别。^①《说文》把“飨”解释为“乡人饮酒”，保存了它的本义。本义为乡人相聚共食的“飨”又可引申为设盛宴招待宾客。《玉篇·食部》：“飨，设盛礼以饭宾客。”^②飨同享，商代已有飨。甲骨文中有多处“飨”字。“大乙事，王其飨”；“大乙事，王飨于庭”；“庚子，王飨于祖辛”；“翌乙酉其登祖乙，飨”；“壬子卜，何，贞翌癸丑其侑妣癸，飨”。^③可以看出，商代的“飨”主要用于飨祖先。西周时期有飨礼。西周时期的铭文中有多处“飨”。周武王时期的《天亡簋》铭文记载：“丁丑，王飨大宜。”又穆王时期的《适簋》铭文：“穆王在丰京，乎渔于大池，王飨西（酒）。”《长由盃》铭文：“穆王飨醴，即井（邢）伯大祝射。”周共王时期的《师遽彝》铭文：“唯正月既生霸丁酉，王在康寝飨醴，师遽箴历，友（宥）。”名师遽者建有功勋，所以王为他举行飨礼，饮用了醴酒，所谓“箴历”，即在飨醴上涂录师遽的功劳和资历以对其进行褒奖。先秦文献中也有关于“飨”的记载。《诗经·小雅·彤弓》：“我有嘉宾，中心贶之。钟鼓既设，一朝飨之。……我有嘉宾，中心喜之。钟鼓既设，一朝右之。……我有嘉宾，中心好之。钟鼓即设，一朝酬之。”郑玄笺：“诸侯敌王所忤而献其功，王飨礼之。”又云：“大饮宾曰飨。”“右之者，主人献之，宾受

①杨宽：《西周史》，第749页。

②顾野王：《玉篇》，中华书局1985年版，第116页。

③郭沫若主编：《甲骨文合集》，中华书局1981年版，分别见《甲骨文合集》第27125、27124、23003、27221、27456片。

爵，奠于荐右。既祭祖，乃席末坐，卒爵之谓也。”“饮酒之礼，主人献宾，宾酢主人。主人又饮而酌宾，谓之酬。”孔颖达疏指出《彤弓》所记飨礼与《礼经·燕礼》合。孙诒让在《诗彤弓篇义》（见《籀廋述林》卷二）中说：“首章‘飨之’，即献。次章‘右之’，即酢。合之三章云‘酬之’，正是献、酢、酬之礼。”献、酢、酬之礼，即一献之礼，是飨礼中所行的饮酒之礼。礼数多者是天子飨上公用九献之礼。飨礼直到春秋时还沿用。《左传·庄公十八年》：“春，虢公、晋侯朝王，王飨醴，命之宥。”《左传·僖公二十五年》：“（四月）戊午，晋侯朝王，王飨醴，命之宥。”《左传·僖公二十八年》：“（五月）己酉，王享醴，命晋侯宥。”《国语·晋语》：“（襄）王飨醴，命公胙侑。”^①《左传·宣公十六年》：“冬，晋侯使士会平王室，定王享之，原襄公相礼，殽烝。武子私问其故。王闻之，召武子曰：‘季氏，而弗闻乎？王享有体荐，宴有折俎，公当享，卿当宴，王室之礼也。’”《左传·僖公十二年》：“王以上卿之礼飨管仲，管仲辞，受下卿之礼而还。”周惠王、襄王、定王都为诸侯或陪臣举行过飨礼。所以说西周、春秋时期实行飨礼是无可疑的。《周礼》经文中二十多个职官的职责涉及“飨”事，充分证明飨礼是《周礼》中非常重要的礼宴活动。

（二）飨的对象

梁朝皇侃认为飨的对象有四种：一是诸侯来朝，天子飨之，则《周礼·大行人职》云“上公之礼，其享礼九献”是也；二是王亲戚及诸侯之臣来聘，王飨之，故《国语》云“亲戚宴飨，则有殽烝”；三是戎狄之君使来，王享之，其礼则委飨也，故《国语》云“戎翟贪而不让，坐诸门外而体委与之”是也；四是享宿卫及耆老孤子，则以醉为度，故《酒正》云：“凡飨士庶子，享耆老孤子，皆共其酒，无酌数。”^②唐代贾公彦认为仅大飨的对象就有三种：大飨，祫祭先王，一也；飨诸

^①上海师范大学古籍整理组校点：《国语》卷十《晋语四》，第374页。

^②《十三经注疏》整理委员会整理：《礼记正义》，第421页。

侯来朝者，二也；总飨五帝于明堂，三也。^① 清代诸锦引用严陵方恣之言认为大飨有五种：“礼之言大飨者十有一，而其别有五：祭帝一也，袷祭先王二也，天子飨元侯三也，两君相见四也，凡飨宾客五也。”^②

根据《周礼》记载，飨的对象有三类：一是飨耆老、孤子、士庶子（即宿卫）；二是飨宾客，包括诸侯来朝为宾者和诸侯遣臣聘问天子者；三是飨臣工。《周礼》中有关飨耆老、孤子、士庶子的记载主要有三处，《周礼·天官·外饗》：“邦飨耆老、孤子，则掌割亨之事。飨士庶子亦如之。”《周礼·天官·酒正》：“凡飨士庶子，飨耆老、孤子，皆共其酒，无酌数。”《周礼·地官·藁人》：“若飨耆老、孤子、士庶子，共其食。”《周礼》中有关飨臣工的材料仅一处，即《周礼·秋官·藁人》：“书其等以飨工。”《周礼》中有多处飨宾客的记载。《周礼·春官·大宗伯》：“以飨燕之礼，亲四方之宾客。”郑玄注：“宾客谓朝聘者。”《周礼·天官·外饗》：“凡宾客之飨饗、飨食之事亦如之。”《周礼·地官·牛人》：“飨食、宾射，共其膳羞之牛。”《周礼·地官·饩人》：“凡宾客，共其簠簋之实，飨食亦如之。”《周礼·春官·世妇》：“大宾客之飨食亦如之。”《周礼·春官·内宗》：“掌宗庙之祭祀荐加豆笱，……宾客之飨食亦如之。”《周礼·春官·乐师》：“飨食诸侯，序其乐事，令奏钟鼓。”《周礼·春官·籥师》：“掌教国子舞羽歛籥……宾客飨食，则亦如之。”《周礼·夏官·量人》：“凡祭祀、飨宾，制其从献脯燔之数量。”《周礼·夏官·小臣》：“小祭祀、宾客飨食、宾射掌事，如大仆之法。”《周礼·秋官·大行人》：“以九仪辨诸侯之命，等诸臣之爵；以同邦国之礼，而待其宾客。”上公飨礼九献，侯伯飨礼七献，子男飨礼七献。《周礼·秋官·司仪》：“致饗饩、还圭、飨食、致赠、郊送，皆如将币之仪。”《周

①《十三经注疏》整理委员会整理：《周礼注疏》，第591页。

②诸锦：《补飨礼》，见《四库全书》经部四。

礼》规定了飨食之仪礼。《周礼·秋官·掌客》：“掌四方宾客之牢礼、饩献、饮食之等数与其政治。王合诸侯而飨礼，则具十有二牢，庶具百物备，诸侯长十有再献。”诸侯之礼，上公三飨，侯伯再飨，子男壹飨。即规定了不同爵秩的诸侯的飨食次数。《周礼》中飨的对象虽然有士庶子、耆老、孤子，臣工，宾客三类，但根据记载材料可以看出，《周礼》中飨的对象主要是宾客。宾客是指诸侯或诸侯遣其臣来朝者。可见，《周礼》中的飨礼主要是指天子招待来朝的诸侯（或其臣）举行的一种隆重的饮食礼节。这种飨礼不同于在每年春秋季节举行的对耆老、孤子、士庶子的飨礼，它是随时为了某一个或几个贵宾专门举行的隆重之礼。

（三）飨礼主于敬

飨礼是天子招待贵宾——朝聘诸侯的饮食礼宴，因此其礼是宴宾客饮食礼中最隆重的。清胡培翬指出：“待宾之礼有三：飨也、食也、燕也。飨重于食，食重于燕。飨主于敬。”^①飨的礼仪、礼器等主要在于表达对来宾的敬意、厚意，以亲四方宾客，结交邦国，故飨礼在庄严肃穆的宗庙举行。《周礼·秋官·大行人》：“庙中将币三享，王礼再裸而酢，飨礼九献。”《礼记·王制》孔颖达疏：“凡正享（享同飨）食在庙，燕则于寝。”飨礼“主于敬”还表现在礼数的繁缛。《周礼·秋官·掌客》：“王合诸侯而飨礼，则具十有二牢，庶具百物备，诸侯长十有再献。”王合诸侯的飨礼，对诸侯长行十二献礼，不可谓不繁琐。然在行敬宾之礼中裸重于献，《礼记·祭统》：“献之属，莫重于裸。”古代经文中虽无明文记载飨礼有裸礼，但《周礼》中有“裸宾客”、“宾客之裸事”之文。《周礼·春官·典瑞》：“裸圭有瓚，以肆先王，以裸宾客。”《周礼·春官·大宗伯》：“大宾客，则摄而载果。”郑玄注：“果，读为裸。代王裸宾客以鬯。”“裸宾

^①胡培翬：《仪礼正义》卷十一《燕礼》第六，见《清人注疏十三经》第3册，中华书局1998年版，第155页。

客”应当是指王会宾客行裸之礼。《周礼·地官·郁人》：“郁人掌裸器。凡祭祀、宾客之裸事，和郁鬯，以实彝而陈之。”这“宾客之裸事”更清楚地明确了王用圭瓚酌郁鬯酒向宾客行裸礼之事。既然裸重于献，并有王裸宾客之记载，那么可以断言作为宴宾客最隆重的飨礼必有裸礼。王飨宾客行裸礼后，行献礼。“献”是进酒于客。《诗经·大雅·行苇》：“或献或酢，洗爵奠斝。”郑玄笺：“进酒于客曰献，客答之曰酢。”主人再先饮，劝宾饮，谓之酬。献、酢、酬，合称一献之礼。飨礼中献宾用的是“醴”酒，和乡饮酒礼献宾用“酒”不同，所以古文献或金文中有称飨礼为“飨醴”的。《师遽彝》铭文：“王在康寝飨醴，师遽箴历。”即指周共王为建有功勋的师遽举行飨礼。醴是一宿而熟、汁滓相将的浊酒，如今之甜酒酿，在《周礼》中被列为“五齐”之一。《左传·庄公十八年》：“春，虢公、晋侯朝王，王飨醴，命之宥。”杜预注：“王之覲群后，始则行飨礼，先置醴酒，示不忘古。”招待宾客用醴是仪式，是一种礼，清凌廷堪《礼经释例·宾客之例》指出：“凡宾主人行礼毕，主人待宾用醴，则谓之礼；不用醴，则谓之俎。”^①这种“醴”不是供喝的，只是啐一下，“饮至齿不入口”的。《仪礼·聘礼》：“主君醴聘宾”，“啐之而已，不卒爵也”。飨礼献宾时用醴也是如此。《尚书·顾命》：“王三宿三祭三啐，上宗曰：‘飨！’……太保受同，祭，啐。”这是周康王即位时所举行的飨礼。孔安国传：“啐至齿，则王亦至齿。王言飨，太保言啐，互相备。”“啐”字同“啐”。正因为献宾之醴只是“啐”（或言“啐”）而已，故是站立而行此礼的。《国语·周语下》：“夫礼之立成者为饫。”^②“饫”即是飨礼。飨礼又称作立饫，《国语·周语中》：“王公立饫则有房烝。”^③可见飨礼中这隆重的献醴之礼，是以站立着“啐”而不饮为特点的，故《左传·昭公五年》曰：“是以圣王务行礼

①凌廷堪：《礼经释例》卷六《宾客之例》，第154页。

②上海师范大学古籍整理组校点：《国语》卷三《周语下》，第145页。

③上海师范大学古籍整理组校点：《国语》卷二《周语中》，第62页。

……设机(按:“机”同“几”)而不倚,爵盈而不饮。”

飨礼中献宾之礼的次数,视宾客的爵秩、命数而定。《周礼·秋官·掌客》记载:“王合诸侯而飨礼,则具十有二牢,庶具百物备,诸侯长十有再献。”“王合诸侯”,公侯伯子男尽在,故此飨礼的礼数最大,对九命的诸侯长行十二献礼。而对诸侯或臣之飨礼,依公侯伯子男的命数或孤、卿、大夫、士的爵秩而别。《周礼·秋官》中的“大行人”职规定:上公九献,侯伯七献,子男五献,“凡诸侯之卿,其各下其君二等以下,及其大夫士皆如之”。即公之卿为七献,侯伯之卿为五献,子男之卿为三献。而王之公、卿、大夫、士,《周礼·秋官·掌客》又规定其礼为:“三公视上公之礼,卿视侯伯之礼,大夫视子男之礼,士视诸侯之卿礼,庶子礼其大夫之礼。”即三公九献,卿七献,大夫五献,士、庶子则视诸侯的卿、大夫之礼而定。《国语·晋语》:“(文公)如楚,楚成王以周礼享之,九献,庭实旅百。”^①韦昭注:“九献,上公之享礼也。”“享”与“飨”字通。楚成王以上公九献之礼待文公,与《周礼·秋官·大行人》的经文之义相吻合。足见《周礼》中的飨礼同于楚成王飨文公之礼,也说明西周的飨礼在春秋时期仍举行。

(四) 飨是烹大牢以饮宾

“飨”的本义是乡人相聚共食,引申为设盛宴招待宾客。其宴之盛在于杀三牲升鼎俎,烹大牢以饮宾。《诗经·豳风·七月》:“朋酒斯飨,曰杀羔羊。”《左传·宣公十六年》:“王享有体荐,宴有折俎。公当享,卿当宴。”体荐谓半解牲体而载于俎荐之,又称作房烝;折俎谓体解牲体节折其骨,载于俎,其肉骨可食,这又称作骹烝。体荐之礼隆于折俎,故“享有体荐,宴有折俎”是谓飨礼之盛。郑玄注《仪礼·聘礼》云:“飨,谓享大牢以饮宾也。”郑玄笺《诗经·小雅·彤弓》又云:“大饮宾曰飨。”孔颖达疏更详细地解释了

^①上海师范大学古籍整理组校点:《国语》卷十《晋语四》,第352、353页。

“飨”：“飨者，烹大牢以饮宾，是礼之大者，故曰大饮宾。曰飨，谓以大礼饮宾，献如命数，设牲俎豆，盛于食燕。”郑、孔注疏所谓的“烹大牢以饮宾”是指举行飨礼时宰杀牛羊豕三牲、烹煮丰盛肴饌，并以此肴饌设酒招待宾客，《周礼》通过众多职官的职掌较全面地反映了飨礼的“烹大牢以饮宾”的特征。

《周礼》中，飨礼所用的牛、羊、豕等牲牢分别有“牛人”、“羊人”等职官供应。《周礼·地官·牛人》：“飨食、宾射，共其膳羞之牛。”《周礼·夏官·羊人》：“宾客共其法羊。”“膳羞之牛”，是指飨食宴饮之礼中用于烹调制作肴饌的牛；法羊，也指食礼、飨礼、委积中所用的羊牲。牲牢的宰割、烹煮也有专职官员掌管。《周礼·夏官·司士》：“帅其属而割牲，羞俎豆。”司士职司宰割牲体，进羞俎、豆的事务。“外饗”、“亨人”职掌割亨煎和之事，烹制牲体、鱼、腊、脯、脩、鬻、臠等鼎俎笱豆之实。《周礼·天官·外饗》：“掌外祭祀之割亨，共其脯、脩、刑、臠，陈其鼎俎，实之牲体、鱼、腊。凡宾客之飨饗、飨食之事亦如之。”《周礼·天官·亨人》：“祭祀，共大羹、鬻羹。宾客亦如之。”“宾客亦如之”是指亨人为招待宾客的飨食也提供大羹、鬻羹。所以，飨礼有牲牢、鱼、腊、脯、脩、鬻、臠等实于鼎俎笱豆的食物，并有专职官员负责进彻这些食物。例如大司马负责进鱼牲，《周礼·夏官·大司马》：“大祭祀、飨食，羞牲鱼，授其祭。”量人则制定献酒时的脯、燔数量，《周礼·夏官·量人》：“凡祭祀飨宾，制其从献脯燔之数量。”内宗掌管进彻豆笱，《周礼·春官·内宗》：“掌宗庙之祭祀荐加豆笱，及以乐彻，则佐传豆笱。宾客之飨食亦如之。”按先秦礼制，脯、脩、醢酱等笱豆之实，是燕礼、食礼之肴饌，《周礼》中的飨礼的肴饌包含了燕礼、食礼之饌。据《左传》记载，飨礼还设有昌蒲菹、熬稻、熬黍、虎形盐等笱豆食品。《左传·僖公二十二年》：“丁丑，楚子入飨于郑，九献，庭实礼百，加笱豆六品。”又《左传·僖公三十年》：“飨有昌馑、白、黑、形盐。”昌馑，即昌蒲菹。白，熬稻。黑，熬黍。形盐，虎形盐。这些食品是王的荐

羞食品，飨礼中为宾客所设以体现王的功德，意味着王恩泽被宾客，犹如《左传·僖公三十年》所言：“国君，文足昭也，武可畏也，则有备物之飨，以象其德。荐五味，羞嘉谷，盐虎形，以献其功。”

飨礼除有上述多种肴饌外，还有主食和酒。飨礼的酒由酒正和酒人提供。《周礼·天官·酒正》：“凡飨士庶子，飨耆老孤子，皆共其酒，无酌数。”这是为耆老、孤子、士庶子举行的飨礼，其酒不计酌数。招待宾客的飨礼有礼酒、饮酒。《周礼·天官·酒人》：“共宾客之礼酒、饮酒。”用于宾客之“礼酒”，即用于飨礼、燕礼中行礼之酒，“饮酒”是饮用的酒。飨宾客用酒依宾客爵秩和命数的高低有多少等级之别。《周礼·秋官·掌客》记载：上公壶四十，侯伯壶三十有二，子男壶二十有四。这“壶”是盛酒壶，其壶数是根据宾客爵秩、命数制定。飨礼有主食——米饭。《周礼·地官·春人》：“凡飨食，共其食米。”《周礼·地官·饔人》：“饔人掌凡祭祀共盛。共王及后之六食。凡宾客，共其簠簋之实，飨食亦如之。”饔人提供“六食”，即是黍、稷、稻、粱、麦、菰六谷之饭。又《周礼·天官·藁人》：“藁人掌共外内朝冗食者之食。若飨耆老孤子士庶子，共其食。”春人、饔人、藁人为飨食宾客提供食米、六食，这证实飨礼有主食。食礼以饭为主，燕礼以饮为乐，飨礼有饭又有酒，故郑玄注《周礼·地官·春人》云：“飨有食米，则飨礼兼燕与食。”其实，飨礼不仅有食有饮，还有与食、饮搭配的菜肴，即亨人、内饔、外饔等职掌的鼎俎之实——牲肉、鱼、腊、殽肉、羹等，笾豆之实——脯、脩、醢等庶羞食品。飨礼有主食有酒饮，有鼎俎之实有笾豆之实，所以飨礼又谓“烹大牢以饮宾”。

汉代以来的许多名师硕儒都强调飨主于敬，在于行礼，虽设酒供饌，但不饮不食。《左传·成公十二年》杜预注：“享（“享”同“飨”）有体荐，设几而不倚，爵盈而不饮，肴干而不食，所以训共俭。”清胡培翬在《仪礼正义》中也写道：“飨则体荐而不食，爵盈而不饮，设几而不倚，致肃敬也。”这是对飨礼的不完整、不全面的论

释。《左传·昭公五年》中称飨礼“设机(按:“机”同“几”)而不倚,爵盈而不饮”是针对行裸献之礼而言,其实经文紧接而言的是“宴有好货”,这表明飨礼在行礼毕宾主宴饮享用美食。飨礼设酒并提供主食和丰盛的肴馔,除了行礼所需外,更是招待宾客所需,所谓“烹大牢以饮宾”即是。飨宾客的宴会开始以举行裸、献等礼表示对来宾的敬意,“礼终乃宴”,《左传·昭公元年》的记载甚为清楚明白:“及享(享同飨),具五献之笱豆于幕下……赵孟为客,礼终乃宴……饮酒乐。”郑伯为赵孟设五献的飨礼,行礼毕,乃宴饮共乐。西周铭文中也有关于宾主宴饮的飨礼记载。《鄂侯鼎》铭文载:“噩侯取方内豊于王,乃裸之,取方侑王。王休(赐)宴。”豊,即醴,是谓飨醴,或飨礼。此铭文表明在举行飨礼时,行裸礼毕,王赐宴。《诗经》文献也有关于飨礼中宾主宴饮场面的生动描述^①。《诗经·小雅·宾之初筵》形容飨礼宴初始,“笱豆有楚,殽核维旅。酒既和旨,饮酒孔偕。钟鼓既设,举酬逸逸”。酒过三爵,“宾既醉止,载号载呶。乱我笱豆,屡舞傞傞”。宾主已醉,号呼唱叫,不知其秩序,原来陈列有楚的笱豆已是残食零乱,宾客起舞傞傞然不能自正矣。这证明飨礼除了行礼外,还包含了宴饮享食的过程,所以《周礼·天官·酒正》才会有“凡飨士庶子、飨耆老孤子,皆共其酒,无酌数”的记载。这“无酌数”是指飨时,可饮至足够为止。经学家认为“飨则体荐而不食,爵盈而不饮,设几而不倚”,仅仅反映了举行飨礼时行裸礼、献礼的前半过程,并未反映“礼终乃宴”、“烹大牢以饮宾”的后半过程。《国语·周语》中定王的一段赞词形象正确地描述了飨礼的全过程,说:“择其柔嘉,选其馨香,洁其酒醴,品其百筵,修其簠簋,奉其牺象,出其尊彝,陈其鼎俎,净其巾冪,敬其袞除,体解节折而共饮食之,于是乎有折俎加豆,酬币宴货,以示容合好。”^②因

^①许倬云:《西周史》,第286页。

^②上海师范大学古籍整理组校点·《国语》卷二《周语中》,第62页。

此,全面准确地描述:飨礼是既设盛礼——裸献礼向宾客致敬,又设盛宴——有食有饮有肴饌招待宾客。概而言之,飨礼是设有隆重礼仪招待宾客的盛宴。

(五) 飨有酬币,以乐歌舞侑食

主人酬宾劝酒,致宾之礼品,谓之酬币。酬币亦谓之宥,宥同侑,意为劝人饮食。飨礼有酬币。《师遽彝》铭文记载:“王在康寝飨醴,师遽箴历,友(宥)。”《左传·僖公二十五年》:“晋侯朝王。王飨醴,命之宥。”飨礼中的酬币是助饮取乐的,故在主人酬宾劝酒时致酬币,如《师遽彝》铭文及《左传·僖公二十五年》王宥晋侯。如果王有故不能亲飨宾客,则遣大夫致酬币以不废其礼。《周礼·秋官·掌客》:“若弗酌则以币致之。”郑玄注:“‘若弗酌’谓君有故不亲飨食燕也。不飨则以酬币致之。”《仪礼·聘礼》也有同样记载:“若不亲飨,则公作大夫致之以酬币。”所以郑玄注《周礼·天官·酒人》云:“王不亲飨燕,不亲食,而使人各以其爵,以酬币侑币致之。”作为酬币的礼品,轻重无定,其重者有乘马,轻者束帛、俚皮。《仪礼·士冠礼》是以束帛俚皮为酬币:“乃醴宾,以壹献之礼,主人酬宾,束帛俚皮。”郑玄注:“《礼器》曰:‘琥璜爵。盖天子酬诸侯。’”致酬币的目的是助宴饮娱乐,以表达主人的款待厚意。

飨礼是设盛礼招待宾客的盛宴,在行礼和宴饮时有歌有舞有乐相伴。《周礼》中飨宾客的歌、舞、乐是由《春官》中的大司乐总掌管的。《周礼·春官·大司乐》:

凡乐事,大祭祀宿县,遂以声展之,王出入则令奏《王夏》,尸出入则令奏《肆夏》,牲出入则令奏《昭夏》,大飨不入牲,其他皆如祭祀。

即飨宾客时,不入牲,亦不奏《昭夏》乐。其他如王出入、宾客出入亦奏《王夏》、《肆夏》。《周礼》在大司乐下设有乐师、钟师、笙师、

搏师等职官,职掌舞、乐。《周礼·春官·乐师》:“飨食诸侯,序其乐事,令奏钟鼓。”《周礼·春官·钟师》:“凡祭祀、飨食,奏燕乐。”《周礼·春官·笙师》:“凡祭祀飨射共其钟笙之乐。”《周礼·春官·搏师》:“凡祭祀鼓其金奏之乐,飨食、宾射亦如之。”《周礼·春官·柷师》:“掌教柷乐,……祭祀则帅其属而舞之,大飨亦如之。”《周礼·春官·籥师》:“掌教国子舞羽歛籥,祭祀则鼓羽籥之舞。宾客飨食则亦如之。”飨礼除乐、舞外,还有大师、小师帅瞽登歌。《周礼·春官·大师》:“大祭祀,帅瞽登歌,令奏击拊,下管播乐器,令奏鼓鞀。大飨亦如之。”《周礼·春官·小师》:“大祭祀登歌,击拊,下管,击应鼓,彻,歌。大飨亦如之。”

《周礼》中关于飨礼有歌有舞有乐的记载与《左传》、《国语》等其它文献记载是相一致的。《左传·襄公四年》记载:“穆叔如晋,报知武子之聘也。晋侯享之,金奏《肆夏》之三,不拜。工歌《文王》之三,又不拜。歌《鹿鸣》之三,三拜。”穆叔所以不拜,《国语·鲁语》说得更清楚:“夫先乐金奏《肆夏》、《樊》、《遏》、《渠》,天子所以飨元侯也,夫歌《文王》、《大明》、《绵》,则两君相见之乐也,皆昭令德以合好也,皆非使臣之所敢闻也。臣以为肆业及之,故不敢拜。令伶箫咏歌及《鹿鸣》之三(即《鹿鸣》、《四牡》、《皇皇者华》),君之所以贶使臣,臣敢不拜贶!”^①《左传》、《国语》的记载还表明所飨对象的爵位、命数不同,飨礼中所用的歌、舞、乐亦不同。贾公彦在疏《周礼·春官·钟师》时具体地说明了飨元侯、飨五等诸侯、飨臣子所用的乐、歌,云:

歌诗尊卑各别,若享(“享”即“飨”,下文同)元侯,升歌《肆夏》颂,合《大雅》。享五等诸侯,升歌《大雅》,合《小雅》。享臣子,歌《小雅》,合乡乐。若两元侯自相享,与天子享己同。

^①上海师范大学古籍整理组校点:《国语》卷五《鲁语下》,第186页。

五等诸侯自相享，亦与天子享己同。诸侯享臣子，亦与天子享臣子同。

根据先秦文献记载，诸侯相朝行飨礼，其礼歌舞乐有四：入门金奏；升堂歌《清庙》；堂下吹《象》；舞《大武》、《大夏》。飨礼所用歌舞乐都有相应的寓喻，金奏表示宾主之情谊，升歌《清庙》是颂扬文王圣德，管吹《象》、舞《大武》示武王之大事。《礼记·仲尼燕居》载：

礼犹有九焉，大飨有四焉。……两君相见，揖让而入门，入门而县兴。揖让而升堂，升堂而乐阕。下管《象》，《武》、《夏》箫序兴。陈其荐俎，序其礼乐，备其百官，如此而后，君子知仁焉。行中规，还中矩，和鸾中《采齐》，客出以《雍》，彻以《振羽》，是故君子无物而不在礼矣。入门而金作，示情也。升歌《清庙》，示德也。下而管《象》，示事也。是故古之君子，不必亲相与言也，以礼乐相示而已。

《礼记·仲尼燕居》所载“入门县兴”，是谓用钟鼓金奏《肆夏》，迎宾；“升堂而乐阕”，是谓升堂，主人献宾，宾酬主人，主人又饮卒爵而乐止，乃升歌《清庙》；“下管《象》”，是谓在堂下吹《周颂·维清》之诗以乐宾；“《武》、《夏》箫序兴”，是谓大武之舞、大夏之舞，文武之舞次第而起。此为飨礼所用歌、舞、乐的总体过程。

《周礼》中的飨礼是“烹大牢以饮宾”的盛宴，有酒有食，有歌、舞、乐和酬币。《周礼》记载的飨礼对象除耆老、孤子、士庶子外，主要是宾客，即来朝的诸侯或使臣，《周礼》没有记载国君飨其臣的飨礼。飨来朝诸侯等宾客的飨礼，具有外交性质，其礼节比飨耆老、孤子、士庶子更为完备周全，规模更为宏大壮观，等级差别更为严格分明。《周礼》通过“大行人”、“司仪”、“掌客”的职掌对这些作了明确规定，形成了较为完备的制度。根据《周礼》中“裸宾客”、

“宾客之裸事”的多处记载,证明飨礼行隆重的裸礼。《周礼》中有众多食官为飨礼提供食、饮、膳、羞的记载,《左传》中的“礼终乃宴”、西周金文“王赐宴”的记录,《诗经》、《国语》对飨礼中宾主宴饮场面的生动描写,表明了飨礼不仅设盛礼——裸献礼向宾客致敬意,又设盛宴——有食有饮招待宾客。所谓“享有体荐,设几而不倚,爵盈而不饮,肴干而不食”,是描写飨礼中行裸献礼的过程,而飨礼还包括了“礼终乃宴”,即行裸献礼后又食又饮的过程,是谓“烹大牢以饮宾”的过程。因此,飨礼是设有隆重礼仪、招待宾客的盛宴。

二、烹大牢食宾之礼——食礼

宴宾之饮食礼中还包括食礼。食礼有饭有馐,其礼以饭为主故曰食礼。《周礼·秋官·大行人》:“上公之礼……飨礼九献,食礼九举。”郑玄注:“九举,举牲体九饭也。”举,亦称食举。如《仪礼·少牢馈食礼》:“尸食举三饭。”郑玄注:“食举,举牢肺正脊也。”举牢肺正脊是指食前祭。一手谓一饭,三饭指三次用手取饭。《仪礼·公食大夫礼》曰:“宾三饭以啗酱。”宾客每饭饮大羹,食肴酱;三饭后,用浆漱口。故《仪礼·公食大夫礼》又曰:“宾卒食会饭,三饮。”“三饮”指宾客食饭三次后,三次饮浆漱口。黄以周《礼书通故·食礼二》认为:“案古者饭以手。凡礼食有饭数,一手谓之一饭,手三取饭谓之三饭。”^①《仪礼》中的《公食大夫礼》篇,所述为诸侯国使大夫来小聘,主国君对大夫所行之食礼。

《周礼》对食礼的隆杀等级也有明文规定。《周礼·秋官·大行人》:“上公之礼……食礼九举。”还规定:诸侯、诸伯之礼,食礼七

^①黄以周:《礼书通故》卷二十二《食礼二》,第561页,见《续修四库全书》卷111·经部·礼类。

举；诸子、诸男之礼，食礼五举。贾公彦在疏中概括了食礼的特征及其过程，认为：“亦亨大牢以食，食礼九举、七举、五举，亦依命数，无酒献酬耳。皆在于庙以迎宾。”《周礼》在“掌客”职中还规定了王招待宾客的食礼次数：上公三食，侯伯再食，子男壹食。食礼的举数、食礼的次数也如飨礼一样都依宾客的爵秩、命数而定，即《周礼·秋官·掌客》记载：“以九仪辨诸侯之命，等诸臣之爵；以同邦国之礼，以待其宾客。”食礼如飨礼亦在庙举行。《周礼·秋官·大行人》：“庙中将币三享，王礼再裸而酢，飨礼九献，食礼九举。”《仪礼·公食大夫礼》的记载也表明食礼在庙举行，曰：“及庙门，公揖入。宾入，三揖。”食礼亦烹大牢以食宾，其牲牢也分别有“牛人”、“羊人”等职官提供，其食、米有“舂人”、“饔人”等加工烹制，如上文“飨礼”一节所述。

食礼的有关礼仪、提供的酒饮菜肴等，《仪礼·公食大夫礼》有较详细的记载。食礼无酒献酬之礼，故无盛酒器——尊，《仪礼·公食大夫礼》：“宰夫设筵，加席、几。无尊。”但食礼设“饮酒”，《仪礼·公食大夫礼》：“饮酒、浆饮，俟于东房。”“饮酒，实于觶，加于丰。宰夫右执觶，左执丰，进设于豆东。”郑玄注：“饮酒，清酒也。饮酒先言饮，明非献酬之酒。”用于裸礼之酒是郁鬯酒，献礼之酒是醴酒，此“饮酒”当是事酒、昔酒、清酒。“饮酒”实于觶爵，置于丰（即用于承觶的盘）上，用于食间祭祀。《仪礼·公食大夫礼》记载：“（宾）祭饮酒于上豆之间。”孔颖达《礼记·王制》疏：“食礼者有饭有馾，虽设酒而不饮。”即指此“饮酒”用于食间祭祀。

食礼主于食，设酒不饮，故有进食菜肴而无饮酒菜肴，所谓“有豆无筵”。豆实之物多为酱醢、庶羞等濡物，筵实之物为脯、脩、果等干物。凌廷堪云：

《礼经》通例，食礼则有豆无筵，饮酒之礼则豆筵皆有。故《公食大夫》有豆无筵，《乡饮》、《乡射》、《燕礼》、《大射》豆筵

皆有。《特牲》尸入九饭，有豆无笱；主妇亚献，主人献宾，豆笱皆有。《少牢》尸入十一饭，有豆无笱；《有司彻》祭毕宾尸，豆笱皆有。^①

《仪礼·公食大夫礼》陈设鼎、俎、簠、簋、铏、豆等食器，其中有牲牢、鱼、肠胃、伦肤等鼎俎正饌，有韭菹、醯醢、昌本、麋臠、菁菹、藜等庶羞，有胙、臠、胾及铏羹，有黍、稷、稻、粱等主食，而无脯、脩、栗、枣等四笱之实。

飧礼有酬币，食礼则有侑币。《仪礼·公食大夫礼》记载：宾三饭后，“公受宰夫束帛以侑”。这是以束帛为侑币。郑玄注：“侑犹劝也。主国君以为食宾，殷勤之意未至，复发币以劝之，欲用深安宾也。”如果王不能亲食宾客，则遣臣致宾以侑币，《周礼·秋官·掌客》曰：“三飧、三食、三燕，若弗酌则以币致之。”《仪礼·公食大夫礼》亦曰：“若不亲食，则公作大夫，朝服以侑币致之。”食礼致侑币，其旨在于致主人殷勤之意以劝宾食，其意义同于飧礼致酬币。

三、设笱豆饮酒之礼——燕礼

燕礼之“燕”通“宴”，义为安也，即安闲、快乐。《诗经·小雅·鹿鸣》：“我有旨酒，以燕乐嘉宾之心。”毛传：“燕，安也。”《说文·宀部》：“宴，安也。”《左传·宣公十六年》：“王享有体荐，宴有折俎。公当享，卿当宴，王室之礼也。”《国语·周语中》：“亲戚宴飧，则有殽烝。”这些记载中的“宴”即“燕”。燕礼是王及诸侯与卿大夫等群臣举行的宴饮之礼。《仪礼·燕礼》贾公彦疏：“案上下经注，燕有四等。《目录》云：诸侯无事而燕，一也；卿大夫有王事之劳，二也；卿大夫又有聘而来，还与之燕，三也；四方聘客与之燕，四

^①凌廷堪：《礼经释例》，第109页。

也。”《礼记·王制》：“凡养老，有虞氏以燕礼，夏后氏以飧礼，殷人以食礼，周人修而兼用之。”概而言之，燕礼有三种：一为王及诸侯燕本国之卿大夫，如《仪礼·燕礼》即属此类；一为养老之燕礼，如《礼记·王制》“凡养老，有虞氏以燕礼”；一为王及诸侯燕来朝聘者，也就是燕四方宾客，《周礼·春官·大宗伯》、《秋官·大行人》及《秋官·掌客》等所载，即属此类。王及诸侯为朝聘的宾客举行的燕礼仪式应大体同于为本国之卿大夫举行的燕礼。《周礼》没有具体记载王及诸侯为四方宾客举行的燕礼，但可以推测其规模、规格当不低于《仪礼·燕礼》所记载的。

根据《仪礼·燕礼》记载来看，燕礼的礼节总体说来比较简约，主要礼节有九，即告戒、设具；命宾、羞膳；纳宾；主人与宾行一献；媵爵、旅酬；升歌、奏笙、合乐；立司正安宾；无算爵；燕毕宾出。

与飧礼、食礼在庙举行不同，燕礼在寝举行，《仪礼·燕礼》：“膳宰具官饌于寝东。”郑玄注：“寝，露（露，毛本作“路”）寝。”路寝是正寝，天子、诸侯听政和处理事务的地方。在寝举行燕礼以示君臣融洽，敬爱和谐。《礼记·王制》孔颖达疏：“燕礼者，凡正享、食在庙，燕则于寝。燕以示慈惠，故在于寝也。”在宗庙举行的飧礼、食礼的礼节繁琐，有裸礼、献礼，有食举、食间祭酒祭肴饌等，而在寝举行的燕礼的礼节相对简约，只行一献之礼。

凡燕饮酒，主人进宾之酒，谓之献；宾报主人之酒，谓之酢；主人先饮以劝宾之酒，谓之酬。献、酢、酬为一献之礼。正献既毕之酒，谓之旅酬。旅酬既毕之酒，谓之无算爵。举行燕礼设宾、主，是为了饮酒致欢，《周礼》中记载的主人与《仪礼》、《礼记》记载不同。《周礼》中王举行燕礼以膳夫为献主（即主人），太仆在左右相助王。《周礼·天官·膳夫》：“王燕饮酒，则为献主。”《周礼·夏官·太仆》：“王燕饮，则相其法。”贾公彦疏：“此‘燕饮’，谓与诸侯燕，若公三燕、侯伯再燕、子男一燕之等，皆是。其法，有主人酌酒献宾，宾酢主人，主人酬宾，洗爵升降之法，皆（太仆）左右相助王。”燕礼

以饮酒为主,在行礼毕,“脱屣升堂,坐饮,以至醉也”。《仪礼·燕礼》中所谓“无算爵”,即不计酌数,爵行无数次,唯尽宾主之欢。燕礼献酬之酒由酒正提供。《周礼·天官·酒正》:“凡王之燕饮酒,共其计,酒正奉之。”酒正为燕礼提供足够的酒,以让宾主尽兴而饮。燕礼有折俎无饭。折俎谓节解牲体,连肉带骨置于于俎,又称作殽烝。燕礼所设殽烝,宾主可食,而飨礼所设房烝及其它祭礼所设全烝都只是虚设,不能食。燕礼除有折俎外,有脯、醢肴饌。《仪礼·燕礼》:“膳宰荐脯醢。”“宾坐,左执爵,右祭脯醢。”脯、醢分别为笱和豆之实,食礼有豆无笱,而行饮酒之礼的燕礼同飨礼一样豆笱皆有。

燕礼以饮酒尽兴为特点,在饮酒间,以升歌、奏笙、合乐助兴。燕礼在举行至旅酬期间,先是堂上的乐工在瑟的伴奏下,歌唱《鹿鸣》、《四牡》、《皇皇者华》,谓君与臣及四方之宾客宴饮,讲道修政。演唱完,主人向乐工献酒。旅酬毕,吹笙者站在钟、磬的中间,吹奏《南陔》、《白华》、《华黍》(这几首乐曲遭战国及秦代而亡其义)。奏毕,主人向奏笙者献酒。接着,堂上堂下交替歌奏,歌《鱼丽》,笙《由庚》;歌《南有嘉鱼》,笙《崇丘》;歌《南山有台》,笙《由仪》。其意大致谓太平年物丰多酒旨,君与贤者宴乐。以上乐歌均为《小雅》篇。接着歌乡乐(即《诗经》的《国风》篇),《周南》中的《关雎》、《葛覃》、《卷耳》;以及《召南》中的《鹊巢》、《采芣》、《采芣》。此六篇为房中之乐,颂后夫人之德,谓不失其职,以事其君子。在燕礼正式的礼节结束进入“无算爵”阶段后,至宾微醉,乐工以钟鼓奏《陔夏》,以为行节,使不失礼。

燕礼虽主于饮酒宴乐,但仍以宾主爵、命为等级之差别。《周礼·秋官·掌客》记载:诸侯之礼,上公为三燕,侯伯为再燕,子男为壹燕。即若上公为宾客,举行三次燕礼;侯伯为宾客,举行两次燕礼;子男为宾客,举行一次燕礼。举行燕礼期间宾主上下席位、受献旅酬,以及所进折俎、脯醢、庶羞等都有等差之别,如《礼记·

燕义》所云：“俎豆、牲体、荐羞，皆有等差，所以明贵贱也。”

四、飨礼、食礼、燕礼之异同

飨礼、食礼、燕礼都是天子及诸侯招待宾客（诸侯或遣臣来朝者）或养老的宴会，具有固定的程序、礼节、仪式等礼制，都以礼数、礼物（包括饮食器皿、宴饮食物、馈赠礼品）、礼仪之等差体现宾主尊卑和贵贱身份地位。三者之间，飨礼重于食礼，食礼重于燕礼。飨礼主于敬，有最隆重礼节——裸礼，还有繁缛的献礼，在举行裸礼、献礼过程中，所谓“体荐而不食，爵盈而不饮，设几而不倚”，以致肃敬；食礼以饭为主，行食举礼，虽设酒浆不饮，无献礼。飨礼烹大牢以饮宾，食礼烹大牢以食宾，燕礼有折俎而无饭，有笾豆而无大牢，以饮酒为主，行一献之礼。飨礼、食礼在宗庙举行，燕礼在寝举行；飨礼、食礼分别有助饮的酬币和助食的侑币，燕礼则无币；飨礼有歌、舞、乐助兴，燕礼有歌、乐相助，而食礼无歌、舞、乐相伴。诸侯之礼中，上公、侯伯、子男的三飨、三食、三燕，谓先一飨，次一食，次一燕；又再飨，再食，再燕；又三飨，三食，三燕。清胡培翬对飨、食、燕三礼之别也有较为明晰的阐述，指出：“待宾之礼有三：飨也、食也、燕也。飨重于食，食重于燕。飨主于敬，燕主于欢，而食以明善贤之礼。飨则体荐而不食，爵盈而不饮，设几而不倚，致肃敬也。食以饭为主，虽设酒浆，以漱不以饮，故无献仪；燕以饮为主，有折俎而无饭，行一献之礼，脱屣升坐以尽欢。此三者之别也。飨、食于庙，燕则于寝，其处亦不同矣。”^①胡培翬强调了飨、食、燕礼的礼仪与礼义，而忽视了飨礼的烹大牢以饮宾、食礼的烹大牢以食宾、燕礼的设笾豆以宴宾的特征。

^①胡培翬：《仪礼正义》卷十一《燕礼》第六，第155页。

第五节 饮食礼制的政治社会功能

礼始于饮食,饮食是礼最外在的表现形式。虽然随着社会的发展和物质的丰富,礼仪的范围更加广泛,但是人们仍主要通过饮食活动来履行礼仪,明确礼物等级,以表达礼义,发挥礼的政治社会功能。《周礼》中的饮食礼制,从牢礼大法到具体而微的饮食礼仪,从致宾客的饗飧礼到宴宾客的飧食燕礼,无不体现着先秦社会的礼乐精神;作为礼的最重要内容,序尊卑贵贱长幼、明宾客君臣之义,又无不在牢礼大法、宴饮礼食中充分体现出来。《周礼》饮食礼制的政治社会功能,归纳起来主要有以下三点。

一、营造亲宾客、谐万民的氛围

《周礼》以“大宗伯”的职能,叙述了饮食礼制具有强化宗族兄弟间的亲密关系、加强诸侯邦国的友好关系、谐和四海万民及教民治国方面的政治社会功能。《周礼·春官·大宗伯》:

以饮食之礼,亲宗族兄弟;以飧燕之礼,亲四方宾客;以脰膾之礼,亲兄弟之国……以礼乐合天地之化、百物之产,以事鬼神,以谐万民,以致百物。

这“饮食之礼”是指周王或诸侯国君与族人的族燕族食,“系之以姓而弗别,缀之以食而弗殊”^①。

君通过与族人宴食、行饮酒之礼,强化亲情,融洽家族,亲密兄

^①《十三经注疏》整理委员会整理:《周礼注疏》引《大传》,第468页。

弟关系；通过以祭社稷宗庙之肉——脰膾赐予同姓之国，与之同福祿，强化兄弟邦国间的亲密关系。同样，国君通过烹大牢以饮宾的飧礼、烹大牢以食宾的食礼，行最隆重的裸礼及繁琐的献礼来招待朝聘的宾客，这是以重礼厚待宾客，向宾客赐恩，“食飧之礼，所以仁宾客也”^①。通过宴饮的礼仪、酒食，让四方宾客感受到主君的恩泽，使四海万民和睦相处，故《礼记·乐记》曰：“酒食者，所以合欢也。”“如此，则四海之内，合敬同受矣。”这是飧礼、食礼、燕礼等礼仪性宴会所发挥的重要的社会政治功能之一。宴饮之礼的这一作用，在《国语·楚语》记述的观射父答楚昭王的一段话中阐述得很清楚：“合其州乡朋友婚姻，比其兄弟亲戚，于是乎弭其百苛，妒其谗慝，合其嘉好，结其亲暱，亿其上下，以申固其姓。”兄弟相亲，邦国和睦，万民和谐，国家内外无侵犯、无凌辱，则国家无患难矣。这就是《礼记·聘义》所谓的“诸侯相厉以礼，则外不相侵，内不相凌。此天子之所以养诸侯，兵不用，而诸侯自为正之具也”。可以说，《周礼》饮食礼制在营造四海之内兄弟相亲、宾客相敬、邦国友善、万民和谐氛围方面的社会功能是显然的。

二、明君臣之义，教民治国

饮食礼制的根本旨意不是享受美味，而是统治者教民治国。《礼记·乐记》对饮食礼制的意义有明确的记载：

是故乐之隆，非极音也。食飧之礼，非致味也。《清庙》之瑟，朱弦而疏越，壹倡而三叹，有遗音者矣。大飧之礼，尚玄酒而俎腥鱼。大羹不和，有遗味者矣。是故先王之制礼乐也，非以极口腹耳目之欲也，将以教民平好恶，而反人道之正也。

^①《十三经注疏》整理委员会整理：《礼记正义》，第1383页。

制定饮食礼仪制度,不是满足口腹之欲,而是通过饮食活动中的敬献礼仪、荐羞食物来表达礼义,教民趋好避恶,使人们具有良好的道德风范和好礼从善的欲求,从而形成一个上自天子下至庶民层层隶属、勤政敬业的统治形态。《左传·成公十二年》曰:

世之治也,诸侯间于天子之事,则相朝也,于是乎有享、宴之礼。享以训共俭,宴以示慈惠。共俭以行礼,而慈惠以布政。政以礼成,民是以息。百官承事,朝而不夕,此公侯之所以扞城其民也。

此语道明飨宴之礼产生的原因及其治世布政安民的意义。中国古代的礼制,每一个礼仪、礼物,都寓于深刻的礼义,饮食礼制也不例外。《礼记·聘义》:“君亲礼宾,宾私面私觐,致饗饩,还圭璋,贿赠,飨、食、燕,所以明宾客君臣之义也。”宾客(诸侯或使臣)从远道而来朝聘天子或国君,则主君亲执醴以礼宾;宾客以己礼私觐私献主国之君,主君遣卿致饗饩之礼于宾馆;主君设大礼以飨宾、设食礼以食宾、设一献之礼以燕宾,宾则朝服稽首拜赐。在宴饮活动中,或主人敬宾,或宾客答主人,或君亲自接宾,或君遣臣致礼物于宾客,如致酬币、侑币,这些都是昭示宾主、君臣之义。所谓“比年小聘,三年大聘,相厉以礼”^①即是。如果来聘使者行聘之时,礼有舛误,则主国之君不亲自飨食以接宾,使宾耻愧,自勉劝厉。对于周王朝来说,天子为君,来朝的诸侯宾客都是臣,君与臣之间以礼相待,以礼相敬,“礼无不答”,则臣下都务必竭力尽能为国立功,而君必报之以爵禄,君臣相报,则国安而君宁。这就是《礼记·燕义》所谓的“燕礼者,所以明君臣之义也”,也就是儒家所说的君臣上下之大义。同样,对于君民关系,君以“正道”来引导人民,人民亦依

^①《十三经注疏》整理委员会整理:《礼记正义》,第1665页。

君训道勉力耕耘,创造出丰富的物质财富,而君则轻徭薄赋,这样上有财用下不匮乏就是“宁”,君民相亲无怨就是“和”,君民上下、国家内外“和宁”就可以走向天下大治。所以《礼记·燕义》赞道:“和宁,礼之用也。”可见,飨礼、食礼、燕礼,都不仅仅是宾主宴饮享味,其中的礼仪、礼数有深刻的教义,是“明君臣之义”,是国君教化臣民,让臣民鞠躬尽瘁,为邦国建功立业,以达到君、臣、民之间的和谐与国家的长治久安。

三、别尊卑贵贱,维护统治秩序

“礼者,贵贱有等,长幼有差,贫富轻重皆有称者也。”礼的本质就是区别尊卑、贵贱等级,使每个人在社会生活中都固定于一个适当的位置上,从而体现出贱者对贵者、幼者对长者的敬意。《周礼》中的饮食礼制从饮食器具、饮食结构、饮食礼仪以及设筵铺席等饮食活动的各个方面,都规定了不同爵秩、不同命数的宾主具有不同等级的礼仪、礼数、礼物,以分别尊卑贵贱,即《左传·庄公十八年》所言:“名位不同,礼亦异数。”在统治阶级内部,不同阶层的爵秩、命数不同,其牢礼、饗飧、飨食燕的食物数及礼仪也不同。天子九鼎,诸侯七鼎,卿大夫五鼎,元士三鼎也;天子之席五重,诸侯三重;天子豆百二十,上公豆四十,侯伯豆三十二,子男豆二十四,上大夫豆二十,下大夫豆十六;上公飨五牢、饗飧九牢,三飨、三食、三燕,侯伯飨四牢、饗飧七牢,再飨、再食、再燕,子男飨三牢、饗飧五牢,壹飨、壹食、壹燕。这些皆以爵秩、命数为等差,体现食者的贵贱等级及尊卑身份。即使是在飨礼、食礼、燕礼这三种礼仪性宴会中,礼最轻而主于饮酒宴乐的燕礼也到处昭显了君尊臣卑的礼仪等级。《礼记·燕义》曰:“诸侯燕礼之义,君立阼阶之东南,南乡,尔卿,大夫皆少进,定位也。”又曰:“俎豆牲体,荐羞,皆有等差,所以明贵贱也。”燕礼中的“定位”不仅是定国君站立的方位,而是定其

身份地位,是明确尊卑、贵贱之地位。从整个国家而言,统治阶级与广大平民、贫民之间饮食等级差距更是悬殊,正如《礼记·内则》所云:“羹食,自诸侯以下至于庶人,无等。”《周礼》中膳夫为王膳食提供的是“食用六谷,膳用六牲,饮用六清,羞用百有二十品,珍用八物,酱用百有二十瓮”,而孟子、孔子看到平民所食的是“豆饭藿羹”、“饭疏食饮水”。饮食礼制为不同阶层制定了不同的饮食等级制度,就是要求社会上不同阶层的人们都得遵循礼的规定秩序去从事饮食活动,以保证上下有序,从而达到“贵贱不相逾”的生活方式;同时统治者利用这些饮食礼制,在饮食活动中体现他们的高贵身份和显赫地位,以让贱者尊重贵者,卑者敬重尊者,从而维护统治秩序。这样,君以礼制民,民以礼敬君,国家统治就巩固矣。所以《礼记·礼运》言:“故圣人以礼示之,故天下国家可得而正也。”这也是《周礼》饮食礼制的本质。

主要参考文献

阮元校刻:《十三经注疏》,中华书局,1980年。

《十三经注疏》整理委员会整理:《十三经注疏》,北京大学出版社,1999年。

中国科学院图书馆整理:《续修四库全书总目提要》,中华书局,1993年。

永瑆等:《四库全书总目》,中华书局,2003年。

伏胜:《尚书大传》,中华书局,1985年。

戴德:《大戴礼记》,中华书局,1985年。

刘向:《说苑》,中华书局,1985年。

董仲舒:《春秋繁露》,中华书局,1985年。

沈约注:《竹书纪年》,中华书局,1985年。

惠士奇:《礼说·天官二》,见《四库全书》经部四,上海古籍出版社,1989年。

孙诒让:《周礼正义》,中华书局,2000年。

段玉裁:《周礼汉读考》,见《续修四库全书》经部第80册,上海古籍出版社,2002年。

王引之:《经义述闻》,江苏古籍书店,2000年。

胡培翠:《仪礼正义》,见《清人注疏十三经》第3册,中华书局,1998年。

江永:《周礼疑义举要》,中华书局,1985年。

江永:《乡党图考》,学苑出版社,1993年。

江永:《礼书纲目》,见《四库全书》经部四,上海古籍出版社,1989年。

凌廷堪:《礼经释例》,中华书局,1985年。

程瑶田:《九谷考》,见《清经解》卷551,上海书店,1988年。

诸锦:《补飨礼》,见《四库全书》经部四,上海古籍出版社,1989年。

刘宝楠:《释谷》,见《清经解续编》卷1078,上海书店,1988年。

徐养原:《周官故书考》,见《清经解续编》卷516,上海书店,1988年。

秦蕙田:《五礼通考》,见《四库全书》135—142册,上海古籍出版社,1989年。

任启运:《肆献裸馈食礼纂》,见《四库全书》第109册,上海古籍出版社,1989年。

陈大庚:《周礼序官考》,中华书局,1991年。

程廷祚:《春秋职官考略》,中华书局,1991年。

郭嵩焘:《礼记质疑》,岳麓书社,1992年。

孙希旦:《礼记集解》,中华书局,1998年。

黄以周:《礼书通故》,见《续修四库全书》第111、112册,上海古籍出版社,2002年。

张惠言:《仪礼图》,见《续修四库全书》第90、91册,上海古籍出版社,2002年。

钱玄:《三礼名物通释》,江苏古籍出版社,1987年。

钱玄:《三礼通论》,南京师范大学出版社,1996年。

钱玄,钱兴奇:《三礼辞典》,江苏古籍出版社,1998年。

杨伯峻:《春秋左传注》,中华书局,2000年。

胡自逢:《五经治要》,文史出版社(台北),1993年。

上海师范大学古籍整理组校点:《国语》,上海古籍出版社,

1978年。

《黄帝内经·素问》，人民卫生出版社，1978年。

刘向集录，范祥雍笺证：《战国策笺证》，上海古籍出版社，2006年。

司马迁：《史记》，中华书局，2003年。

班固：《汉书》，中华书局，2002年。

范曄：《后汉书》，中华书局，2003年。

魏徵，令狐德棻：《隋书》，中华书局，1973年。

欧阳修，宋祁：《新唐书》，中华书局，1998年。

脱脱：《宋史》，中华书局，1977年。

宋濂：《元史》，中华书局，1976年。

贾谊：《新书》，中华书局，1985年。

李林甫：《唐六典》，中华书局，2005年。

杜佑：《通典》，中华书局，2003年。

马端临：《文献通考》，中华书局，1986年。

徐坚：《初学记》，中华书局，2004年。

李昉：《太平御览》，中华书局，1960年。

王观国：《学林》，上海古籍出版社，1992年。

忽思慧：《饮膳正要》，中国书店，1985年。

缪启愉，缪桂龙：《齐民要术译注》，上海古籍出版社，2006年。

黎靖德编：《朱子语类》，岳麓书社，1997年。

王先谦：《荀子集解》，中华书局，1988年。

王先谦：《庄子集解》，中华书局，2006年。

黎翔凤：《管子校注》，中华书局，2006年。

吴毓江：《墨子校注》，中华书局，1993年。

何宁：《淮南子集释》，中华书局，2006年。

许维通：《吕氏春秋集释》，中国书店，1985年。

陈奇猷：《韩非子集释》，上海人民出版社，1974年。

章太炎:《国学讲演录》,华东师范大学出版社,1996年。

章太炎:《国故论衡》,上海古籍出版社,2004年。

皮锡瑞:《经学通论》,中华书局,2003年。

皮锡瑞:《经学历史》,中华书局,2004年。

汪中著,田汉云点校:《新编汪中集》,广陵书社,2005年。

梁启超:《中国近三百年学术史》,东方出版社,2003年。

梁启超:《古书真伪及其年代》,中华书局,1955年。

钱穆:《中国学术思想史论丛》(卷1、2),安徽教育出版社,2004年。

钱穆:《中国近三百年学术史》,商务印书馆,1997年。

徐复观:《徐复观经学史二种》,上海书店,2002年。

顾颉刚:《周公制礼的传说和〈周官〉一书的出现》:《文史》,第6辑。

陈延庆:《周礼成书年代的新探索》,见张舜徽主编《中国历史文献研究》(二),华中师范大学出版社,1988年。

蒙文通:《经史抉原》,巴蜀书社,1995年。

郭沫若:《中国古代社会研究》,人民出版社,1977年。

杨向奎:《周礼的内容分析及其制作时代》,《山东大学学报》,1954年第4期。

杨向奎:《宗周社会与礼乐文明》,人民出版社,1997年。

杨向奎:《中国古代社会与古代思想研究》,上海人民出版社,1964年。

田汉云:《中国近代经学史》,三秦出版社,1996年。

姜广辉:《中国经学思想史》(卷1、2),中国社会科学出版社,2003年。

沈文倬:《宗周礼乐文明考论》,杭州大学出版社,1999年。

白寿彝:《中国通史》,上海人民出版社,1997年。

杨宽:《古史新探》,中华书局,1965年。

- 杨宽:《西周史》,上海人民出版社,1999年。
- 许倬云:《西周史》,三联书店,2001年。
- 童书业:《春秋左传研究》,上海人民出版社,1980年。
- 金景芳:《周礼》,见《文史知识》编辑部编《经书浅谈》,中华书局,2003年。
- 彭林:《周礼主体思想与成书年代研究》,中国社会科学出版社,1991年。
- 刘起钊:《古史续辨》,中国社会科学出版社,1991年。
- 孟世杰:《先秦文化史》,上海书店,1992年。
- 许苏民:《文化哲学》,上海人民出版社,1990年。
- 安作璋:《中国古代史史料学》,福建人民出版社,1998年。
- 刘丰:《先秦礼学思想与社会的整合》,中国人民大学出版社,2003年。
- 陈其泰编:《二十世纪中国礼学研究论集》,学苑出版社,1998年。
- 吕思勉:《中国制度史》,上海教育出版社,1985年。
- 吕思勉:《先秦学术概论》,云南人民出版社,2005年。
- 吕思勉:《吕思勉读书札记》,上海古籍出版社,2005年。
- 陈汉平:《西周册命制度研究》,学林出版社,1986年。
- 王德培:《西周封建制考实》,光明日报出版社,1998年。
- 杨志刚:《中国礼仪制度研究》,华东师范大学出版社,2001年。
- 陈戍国:《中国礼制史》(先秦卷),湖南教育出版社,2002年。
- 张亚初:《西周金文官制研究》,中华书局,2004年。
- 张一兵:《明堂制研究》,中华书局,2005年。
- 李无未:《周代朝聘制度研究》,吉林人民出版社,2005年。
- 甘肃省博物馆,中国科学院考古研究所:《武威汉简》,文物出版社,1964年。
- 赵明诚撰,金文明校点:《金石录校证》,广西师范大学出版社,

2005年。

罗振玉:《三代吉金文存》,中华书局,1983年。

容庚:《殷周青铜器通论》,文物出版社,1984年。

容庚:《商周彝器通考》上册,哈佛燕京学社,1941年。

王国维:《观堂集林》,中华书局,2004年。

杨树达:《积微居金文说》,中华书局,2004年。

郭宝钧:《中国青铜器时代》,三联书店,1978年。

郭宝钧:《商周铜器群综合研究》,文物出版社,1981年。

陈梦家:《西周铜器断代》,中华书局,2004年。

陈梦家:《殷墟卜辞综述》,中华书局,1988年。

郭沫若:《郭沫若全集》“考古编”,科学出版社,1982年。

郭沫若:《青铜时代》,中国人民大学出版社,2005年。

郭沫若主编:《甲骨文合集》,中华书局,1981年。

董作宾:《殷历谱》,“中央”研究院历史语言研究所(台北),1992年。

斯维至:《中国古代社会文化论稿》,允晨文化实业股份有限公司(台北),1997年。

张光直:《中国青铜时代》,三联书店,1999年。

邹衡:《夏商周考古学论文集》,文物出版社,1980年。

李学勤:《新出青铜器研究》,文物出版社,1990年。

李学勤:《缀古集》,上海古籍出版社,1998年。

李学勤:《中国古代文明研究》,华东师范大学出版社,2005年。

俞伟超:《先秦两汉考古学论集》,文物出版社,1985年。

曹玮:《周原遗址与西周铜器研究》,科学出版社,2004年。

张之恒:《夏商周考古》,南京大学出版社,1995年。

陈文华:《农业考古》,文物出版社,2002年。

马承源:《中国青铜器》,上海古籍出版社,2003年。

邱德修:《商周用鼎制度之理论基础》,五南图书出版公司(台

北),1989年。

杜金鹏,焦天龙,杨哲峰:《中国古代酒具》,上海文化出版社,1997年。

许慎撰,段玉裁注:《说文解字注》,上海古籍出版社,2003年。

刘熙:《释名》,中华书局,1985年。

史游:《急就篇》卷二,中华书局,1985年。

顾野王:《玉篇》,中华书局,1985年。

郝懿行:《尔雅义疏》,上海古籍出版社,1983年。

王宁:《〈说文解字〉与中国古代文化》,辽宁人民出版社,2000年。

黄金贵:《古代文化词语考论》,浙江大学出版社,2002年。

筱田统著,高桂林译:《中国食物史研究》,中国商业出版社,1987年。

中山时子:《中国饮食文化》,中国社会科学出版社,1992年。

尤金·N·安德森著,马嫫、刘东译:《中国食物》,江苏人民出版社,2003年。

林乃燊:《中国饮食文化》,上海人民出版社,1979年。

林乃燊:《中华文化通志·饮食志》,上海人民出版社,1998年。

邱庞同:《中国面点史》,青岛出版社,1995年。

邱庞同:《中国菜肴史》,青岛出版社,2001年。

王仁湘:《中国史前饮食史》,青岛出版社,1997年。

王仁湘:《饮食与中国文化》,人民出版社,1999年。

王子辉:《中国饮食文化研究》,陕西人民出版社,1997年。

王子辉:《周易与饮食文化》,陕西人民出版社,2003年。

姚伟钧:《中国饮食文化探源》,广西人民出版社,1989年。

姚伟钧:《中国传统饮食礼俗研究》,华中师范大学出版社,1999年。

洪光住:《中国食品科技史稿》,中国商业出版社,1985年。

徐海荣主编:《中国饮食史》,华夏出版社,1999年。

沈松茂主编:《中国饮食文化研究论文专集》,中国餐饮学会出版(台北),1996年。

李士靖主编:《中华食苑》,经济科学出版社1994年版。

后 记

“民以食为天”，饮食是人类生存的第一需求。中国饮食文化源远流长，影响深远，不仅是中国古代文化的精髓，也是世界饮食文化园地的奇葩。自从二十世纪八十年代以来，国内外从事人类学、历史学的许多专家学者把目光投向了中国的饮食文化。我接触饮食文化，始自二十多年前，大学毕业后被分配到享有中国烹饪高等教育摇篮之称的江苏省商业专科学校（扬州大学旅游烹饪学院前身），而后相继成为《美食》、《中国烹饪研究》期刊的责任编辑，尤其是在从事其特色栏目“饮食文化”的编辑工作后，加深了对中国饮食文化研究领域的了解。能在工作岗位上披览学术前沿研究成果，便利地与饮食文化界的专家学者通信联系并及时请教，这不仅满足了我对好文章先睹为快、对学术领域猎奇的心理，而且也激发了我对博大精深的中国饮食文化探源的梦想。然而中国古籍卷帙浩繁，汗牛充栋，有关古代饮食的记载多若繁星，散见经、史、子、集。虽曾撰写过数篇饮食小文，但终未涉猎先秦饮食文库。2004年，受德高望重的祁龙威先生的鼓励和指点，师从淹通经史典籍的田汉云先生攻读博士学位，潜心于饮食文化的研究。

论及古籍元典，首推先秦五经；五经中记述饮食事象最多的，莫非“三礼”。“三礼”为记述上古制度名物之典籍，亦为研究我国古代社会文化发展之重要文献。居“三礼”之首的《周礼》记述的饮食典章是我国古代饮食制度之滥觞，对两千多年来中国饮食文化

的发展产生了重大影响。故以“《周礼》饮食制度研究”为博士学位论文的选题。然而素有“累世不能通,当年不能究”之称的礼经是先秦诸经中最难学的,文辞简奥,礼节繁缛,尤其是《周礼》一经,对其成书年代与某些规章制度,学界多有歧异,见仁见智。古制茫昧,甄核实难,三年的读博求学之路充满艰难困苦,唯有长夜的孤灯伴我体味寒窗的滋味。

在吾师田汉云先生的悉心指导下,我终于完成了学位论文的撰写,并于2007年6月顺利通过论文答辩。值此论文付梓之际,衷心感谢我的恩师田汉云先生,感谢我求学路上各位学术前辈的无私帮助!

在我撰写学位论文期间,得到了家人的鼎力支持和倾心相助。爱人不仅在生活上对我关怀备至,而且为我收集了一批珍贵资料,复印了数卷北京图书馆的珍藏典籍;爱女在扬州中学勤学苦读,常以优异成绩令我释怀欣慰;纯朴善良的老母亲在长江彼岸,常为我默默地祝福……他们是我力量的源泉,学习的动力!

本书的出版,得到了江苏省高校哲学社会科学研究基金和扬州大学人文社会科学出版基金的资助,广陵书社给予了大力支持和帮助,在此一并致以真挚的谢忱!

限于学识浅陋,书中讹舛必多,恳请专家学者不吝匡正,我将虚心学习,不懈努力!

王雪萍

2010年夏于扬州瘦西湖畔

ZHOULI
YIN SHI ZHI DU
YAN JIU

ISBN 978-7-80694-626-8



9 787806 946268 >

定价：36.00元