



北京市高等教育精品教材立项项目

高等院校文化素质课程核心教材

中国古代 社会与文化

李 怡 王立群 编著



清华大学出版社



北京市高等教育精品教材立项项目

高等院校文化素质课程核心教材

中国古代 社会与文化

李 怡 王立群 编著

清华大学出版社
北京

版权所有，侵权必究。侵权举报电话：010-62782989 13701121933

图书在版编目 (CIP) 数据

中国古代社会与文化 / 李怡, 王立群编著. —北京: 清华大学出版社, 2012.1
ISBN 978-7-302-27434-6

I. ①中… II. ①李… ②王… III. ①文化史—中国—古代 IV. ①K203

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第248190号

责任编辑: 宋丹青

封面设计: 傅瑞学

版式设计: KITE

责任校对: 王凤芝

责任印制: 王秀菊

出版发行: 清华大学出版社

<http://www.tup.com.cn>

社 总 机: 010-62770175

投稿与读者服务: 010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈: 010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

地 址: 北京清华大学学研大厦 A 座

邮 编: 100084

邮 购: 010-62786544

印 刷 者: 北京鑫丰华彩印有限公司

装 订 者: 三河市兴旺装订有限公司

经 销: 全国新华书店

开 本: 185×260 印 张: 15.75 字 数: 320 千字

版 次: 2012 年 1 月第 1 版 印 次: 2012 年 1 月第 1 次印刷

印 数: 1~3000

定 价: 36.00 元

产品编号: 036769-01

前 言

中国传统文化源远流长、博大精深，它是指以华夏民族为主流的多元文化在长期的历史发展过程中融合、形成、发展起来，具有稳定形态的中华文化。文化是国家和民族的灵魂，集中体现了国家和民族的品格。文化的力量，深深熔铸在民族的生命力、创造力和凝聚力之中，是团结人民、推动发展的精神支撑。五千年悠久灿烂的中华文化，为人类文明进步作出了巨大贡献，是中华民族生生不息、国脉传承的精神纽带，是中华民族面临严峻挑战以及各种复杂环境屹立不倒、历经劫难而百折不挠的力量源泉。

中国传统文化具有三大特点。首先，生生不息的连续性。世界上发源较早的其他古老文明，如古埃及文明、古巴比伦文明、古希腊文明等，虽然在人类历史上辉煌一时，但到最后还是趋于暗淡，唯有古老的中国文明表现出顽强的生命延续力，并长期走在世界文明的前列。英国历史学家汤因比曾指出：“就中国人来说，几千年来，比世界任何民族都成功地把几亿民众，从政治文化上团结起来。”独特的生存环境、巨大的融摄力、顽强的适应性，使中华文化在发展中既一脉相承又融汇了各民族的智慧，提倡

“万物并育而不相害，道并行而不相悖”的理想文化发展境界，形成了具有强盛生命力的文化体系，成为世界上唯一绵延不绝发展至今的一种文化模式。

其次，天人合一的和谐性。“和”是中华文化普遍追求的一种状态或境界。《国语·郑语》：“夫和实生物，同则不继。以他平他谓之和，故能丰长而物生之。”《礼记·中庸》：“中也者，天下之大本也；和也者，天下之达道也。致中和，天地位焉，万物育焉。”后世便把“和”奉为普遍的原则或看待事物的最佳状态。在天人关系上，从先秦各家开始，无不以“和”为最高理想。孔子“钓而不纲，弋不射宿”；孟子提出，“数罟不入洿池”，“斧斤以时入山林”；老子提倡“守中”，把婴儿（喻“道”）的状态赞为“和之至也”；庄子更是讲“和之以天倪”等等。中国哲人认为人与天不是一种主体与对象的关系，而是处在一种部分与整体、扭曲与原貌、为学之初与最高境界的关系之中，但最终的结局或最佳的状态是和谐。

最后，以人为本的人文性。“以人为本”乃春秋时期齐国名相管仲首先提出，是指处理一切事情都必须从人的角度来考虑，“人”既是出发点也是归结点。

孔子的“仁者爱人”、孟子的“民为贵”、老子的“以百姓心为心”都可谓是以人为本的重要内容。中华文化的这一特质使它在几千年的发展过程中十分强调血缘关系、人伦关系、人际和谐；强调道德修身，奉行“人皆可以为尧舜”的道德理想，同时也培养了“重德性”的颇具民族意味的人生价值观，即推己及人的忠恕之道、和而不同的君子风范、修齐治平的人生境界、民胞物与的豁达胸襟以及天下一家的深厚情怀。

中国传统文化中体现着中华民族的伟大精神，学习和把握这些具有鲜明民族性的精华，对于改善高校大学生的知识结构，全面提高大学生的思想道德素质和文化素质，具有十分重要的作用。首先，有利于加强大学生的自身涵养。通过学习，可以使其在多彩的世界里深沉而富有内涵，在不断变幻的生活中平和而善于感悟，使其做一个自爱、自立、自重、自达之人，且树立正确的人生观、世界观、价值观、义利观，从而使其全面和谐发展。自古以来，中国传统文化一直教导着每一个中国人，要有一种长远的眼光，重视整体利益，在集体利益中谋求个人利益。大学生不仅要怀揣“天下为公、世界大同”的理想信念，还要有忧国忧民、献身祖国的爱国热情，并且要以“先天下之忧而忧，后天下之乐而乐”的博大情怀，以“自强不息”、“厚德载物”的精神去实现自己的人生价值，为祖国的昌盛、世界的进步作出应有的贡献。

其次，有利于完善大学生，特别是理工科专业大学生的知识结构和思维方式。胡锦涛同志在全国科学技术大会上的讲话指出：“源源不断地培养造就大

批高素质的具有蓬勃创新精神的科技人才，直接关系到我国科技事业的前途，直接关系到国家和民族的未来。”创新型人才不仅应当具备丰富的基础知识，还要具备创新精神和创造性的个性。加强大学生尤其是理工科专业大学生的传统文化教育，可以使学生经常进行逻辑思维和形象思维两种思维方式的交叉和互补训练，形成相对全面的知识结构，从而为培养创新思维和开展创造性活动打下坚实基础。

最后，有利于培养大学生的科技伦理观念。科学技术是把“双刃剑”，它既可以造福人类，也会给人类带来灾难。科学技术能否被正确运用和发挥作用，受制于人文素养如政治观念、价值观念、道德信念等方面的人的主观精神世界，这其中传统文化占据着重要地位。当前，由于科学技术的快速发展而形成的极端人类中心主义，造成了越来越严重的全球危机，如环境恶化、能源枯竭、战争摧残等等，都直接威胁着人类的生存。所以，即将掌握现代科学技术的大学生，必须具有强烈的社会责任意识和科技伦理观念，这样才能保证其科研活动能够造福于人类。这其中，中国传统文化的学习十分重要，将为大学生将来的科研工作引领方向和提供动力。

为此，本书深入贯彻文化素质教育的基本精神，以中国传统文化为介绍对象，以期达到以下三个方面的教育目标：在知识方面，通过中国古代社会与文化教育，使大学生对中国古代历史、文学、艺术等在不同方面的发展有所了解；在个人修养方面，努力提高大学生的文化素养，培养高尚的道德情操，以具备健康的心理与文明的行为举止，尤

其是使其学会如何做人；在能力方面，通过中国古代社会与文化教育，培养大学生的思维能力，发展其个性，激发创造力。

针对当前普通高校“社会与文化”等文化素质类教材要么以朝代为主线，内容极为简缩；要么以专题形式进行，但往往侧重于精神文化领域，读起来趣味性不强的现状，本书的编写打破传统以时间、朝代为主线的固定模式，结合大学生的知识结构和认知特点，采用专题的形式安排章节。教材内容分为物质文化与精神文化两大类共八章。在系统、全面讲解中国古代饮食、酒、茶、服饰、园林、家具等物质文化基础上，进一步探讨中国古代节日、婚姻等精神文化，叙述的时间下限沿至清末。书中章节既有纵向的发展脉络梳理，又有横向的特定时代分析；既有整体的宏观把握，又有具体的个案解读，可谓纵横捭阖、点面结合。这样，一方面可集中大学生较为感兴趣的内容，使教师课堂讲授更具系统性和针对性，另一方面亦可补充传统教材的不足。

本书是编者在北京科技大学文化素质类课程“中国古代社会与文化”的教案、讲稿基础之上整理而成，经历7年共14次的讲授，反复修订，内容已经比较全面，此次得以出版，希望能为广大学生带去更多的有关中国传统文化的知识。本书既可作为普通高等院校文化素质类教材，也可作为大学生自学参考用书，亦可作为一般读者了解中国传统文化用书。

作为北京市高等教育精品教材立项项目、北京科技大学“十一五”规划教材、北京科技大学国家（北京市）大学生文化素质教育基地建设配套教材，本书的出版得到了北京市教育委员会、北京科技大学教务处、北京科技大学国家（北京市）大学生文化素质教育基地建设基金的资助。

由于编者水平有限，本书缺点和不足在所难免，恳请读者批评指正。

编者

2011年8月

第一章 中国古代饮食文化	1
第一节 中国古代饮食文化史	1
一、夏商周时期的饮食文化	2
二、秦汉时期的饮食文化	4
三、魏晋南北朝时期的饮食文化	6
四、隋唐五代时期的饮食文化	8
五、宋代的饮食文化	10
六、辽金元时期的饮食文化	12
七、明清时期的饮食文化	16
第二节 名特风味名人创	20
一、伍子胥与年糕	20
二、诸葛亮与馒头	20
三、隋炀帝与“狮子头”	21
四、苏轼与“东坡肉”	22
五、寇准与水晶饼	22
六、明太祖与“虎皮毛豆腐”	23
七、康熙与“宫门献鱼”	23
八、李鸿章与“李鸿章杂烩”	24
第三节 各地名菜撷英	24
一、德州扒鸡	24
二、太白鸭子	25
三、龙虎斗	26
四、西湖醋鱼	26

五、佛跳墙	26
六、子龙脱袍	27
七、北京烤鸭	28
八、涮羊肉	28
第二章 中国古代酒文化	30
第一节 中国古代酒文化史	30
一、夏商周时期的酒文化	30
二、秦汉魏晋南北朝时期的酒文化	33
三、隋唐五代时期的酒文化	36
四、宋辽金元时期的酒文化	39
五、明清时期的酒文化	43
第二节 千载古韵 绍兴黄酒	46
一、绍兴黄酒的历史	46
(一) 先秦至隋唐：绍兴黄酒的起源与发展期	46
(二) 宋元时期：绍兴黄酒的成熟期	47
(三) 明清时期：绍兴黄酒的高峰期	49
二、绍兴黄酒的酿造与种类	50
(一) 绍兴黄酒的酿造	50
(二) 绍兴黄酒的种类	51
三、绍兴黄酒与儒家文化	51
(一) 绍兴黄酒之本：仁义	51
(二) 绍兴黄酒之德：忠孝	53
(三) 绍兴黄酒之魂：家国	54
第三节 酒文化掌故撷英	55
一、酒池肉林	55
二、文君当垆	55
三、竹林七贤	56

四、饮中八仙	57
五、酒朋诗侣	59
第三章 中国古代茶文化	61
第一节 中国古代茶文化史	61
一、夏商周秦汉时期的茶文化	61
二、魏晋南北朝时期的茶文化	64
三、隋唐五代时期的茶文化	66
四、宋元时期的茶文化	71
五、明清时期的茶文化	75
第二节 茶禅一味	79
一、“茶禅一味”的内涵	80
二、佛禅与饮茶	81
三、佛禅与种茶传茶	83
第三节 名人茶闻茶趣撷英	84
一、白居易茶诗	84
二、苏轼茶事	86
三、乾隆与龙井茶	87
四、蒲松龄与菊桑茶	88
五、曹雪芹与茶	88
第四章 中国古代服饰文化	91
第一节 中国古代男子服饰文化	91
一、夏商周时期的男子服饰	91
二、秦汉时期的男子服饰	93
三、魏晋南北朝隋唐五代时期的男子服饰	95
四、宋辽金元时期的男子服饰	97
五、明清时期的男子服饰	98

第二节	中国古代女子服饰文化	99
一、	中国古代女子的着装	99
二、	中国古代女子的梳妆	103
(一)	古代女子的发式	103
(二)	古代女子的化妆	105
(三)	古代女子的饰物	107
第三节	唐代女子服饰文化	109
一、	襦裙装	110
二、	胡服	112
三、	女着男装	113
第四节	中国的旗袍	114
一、	清代旗汉女子着装之别	114
二、	旗袍的发展演变	117
第五章	中国古代园林文化	121
第一节	中国古代园林文化史与园林类别	121
一、	中国古代园林文化史	121
(一)	夏商周时期的园林文化	121
(二)	秦汉魏晋南北朝时期的园林文化	122
(三)	隋唐宋辽金元时期的园林文化	124
(四)	明清时期的园林文化	126
二、	中国古代园林的类别	127
第二节	中国古代园林造园要素	131
一、	筑山	131
二、	理水	132
三、	动植物	134
四、	建筑	136
五、	书画	139

第三节 中国古代园林撷英	140
一、颐和园	140
二、承德避暑山庄	141
三、潭柘寺	144
四、拙政园	145
五、余荫山房	147
第六章 中国古代家具文化	149
第一节 中国古代家具文化史	149
一、夏商周时期的家具文化	149
二、秦汉时期的家具文化	151
三、魏晋南北朝时期的家具文化	152
四、隋唐五代时期的家具文化	154
五、宋元时期的家具文化	156
六、明代的家具文化	158
七、清代的家具文化	160
第二节 中国古代家具流派	163
一、苏式家具	163
二、广式家具	166
三、京式家具	168
第三节 中国古代家具类型撷英	170
一、桌案类	170
二、椅凳类	172
三、橱柜类	174
四、床榻类	176
五、屏风类	177
六、台架类	179

第七章 中国古代节日文化	181
第一节 中国古代节日来源与发展	181
一、中国古代节日的来源	181
(一) 农事活动	181
(二) 宗教信仰	183
二、中国古代节日的发展演变	184
第二节 中国古代节日文化内涵与吉祥含义	187
一、中国古代节日的文化内涵	187
(一) 天人合一的宇宙观	187
(二) 祈禳和解的贵和观	188
(三) 孝敬重亲的家庭观	188
(四) 精忠爱国的忠义观	189
二、中国古代节日的吉祥含义	190
(一) 丰收富裕	190
(二) 辟邪免灾	190
(三) 延年益寿	191
(四) 生殖繁衍	192
(五) 阖家团圆	192
第三节 中国古代节日文化撷英	193
一、春节	193
(一) 春节的起源演变	193
(二) 春节的文化习俗	195
二、清明节	197
(一) 清明节的起源演变	197
(二) 清明节的文化习俗	198
三、端午节	199
(一) 端午节的起源演变	199
(二) 端午节的文化习俗	200

四、中秋节	202
(一) 中秋节的起源演变	202
(二) 中秋节的文化习俗	203
第八章 中国古代婚姻文化	205
第一节 中国古代婚姻形式	205
一、原始社会的婚姻形式	205
(一) 杂婚	206
(二) 血缘群婚	206
(三) 亚血缘群婚	207
(四) 对偶婚	207
(五) 专偶婚	208
二、阶级社会的婚姻形态	209
(一) 收继婚	209
(二) 媵妾婚	210
(三) 聘娶婚	211
(四) 赘婚	212
(五) 童婚	213
(六) 冥婚	215
(七) 民族和亲	215
第二节 中国古代婚姻文化史	217
一、夏商周时期的婚姻文化	217
二、秦汉时期的婚姻文化	218
三、魏晋南北朝隋唐五代时期的婚姻文化	220
四、宋辽金时期的婚姻文化	223
五、元代的婚姻文化	225
六、明清时期的婚姻文化	228
第三节 中国古代婚姻禁忌与离婚	231

一、中国古代的婚姻禁忌 231

（一）同姓不婚 231

（二）良贱不婚 232

（三）官民不婚 232

（四）士庶不婚 233

二、中国古代的离婚 234

（一）出妻制度 234

（二）和离、义绝、呈诉制度 235

参考文献 237

后记 238

第一章 中国古代饮食文化

〔本章概述〕

中国古代饮食文化历史悠久、博大精深，从饮食观念到烹调技法，从饮食风格到食疗养生，从饮食奇闻到诗酒茶赋，从宫廷珍饈到民间小吃，都带有鲜明的民族特色。所谓名特风味名人创，名人饮食各有癖好，名菜沾了名人光，产生了数不尽的趣闻轶事。由于中国幅员辽阔，气候、地理、物产及饮食风俗的不同，经过漫长历史演变而形成风格各异的烹饪技艺和饮食风味，各地名菜异彩纷呈，特色鲜明。

第一节 中国古代饮食文化史

中国饮食文化绵延 170 多万年，分为生食、熟食、自然烹饪、科学烹饪四个发展阶段，推出 6 万多种传统菜点，其高超的烹饪技艺和丰富的文化内涵，堪称世界一流。孙中山先生在其《建国方略》中指出：“我中国近代文明进化，事事皆落人之后，惟饮食一道之进步，至今尚为各国所不及。”并称赞烹调是一门艺术，“悦目之画，悦耳之音，皆为美术，而悦口之味，何独不然？是烹调者，亦美术之一道也。是烹调之术于文明而生，非深孕乎文明之种族则辨味

不精，辨味不精，则烹调技术不妙也”。毛泽东同志也曾对身边的工作人员说：“我看中国有两样东西对世界是有贡献的，一个是中医中药，一个是中国饭菜。饮食也是文化。”

中国饮食丰富多彩、风格独特。中国人的传统饮食以植物性食料为主，主食是五谷，辅食是蔬菜，外加少量肉食，这一习俗主要是中原地区以农业生产为主的经济生产方式决定的。中国人日常饮食以热食、熟食为主，这和中国文明开化较早和烹调技术发达有关。《列子·周穆王》：“王之厨饈，腥蝼而不可飧。”《吕氏春秋·本味》：“夫三群之虫，水居者腥，肉攫者臊，草食者膻。”热食、熟食可以灭腥、去臊、除膻。

在饮食方式上，中国人实行聚食制，这在古代房屋设计上明确体现。在许多文化遗址中，炊间和聚食的地方是统一的，炊间在住宅的中央，上有天窗出烟，下有篝火，在火上做炊，就食者围火聚食。聚食制的长期流传，是中国重视血缘亲属关系和家族家庭观念在饮食方式上的反映。

在饮食器具上，中国人习惯使用筷子。筷子古称为箸、筴、筴，古书常将“匕箸”连用，即勺和筷子。筷子质地有竹、

木、象牙、玉、金属等。西汉以后，筷子先后传到朝鲜、日本和越南等汉字文化圈国家，接着传到东南亚一些国家。17世纪明末清初之时，筷子传到了欧洲。英国《简明不列颠百科全书》对筷子有着高度评价：“中国以筷子取代餐桌上的刀叉，反映了学者以文化英雄的优势胜过了武士。”

中国饮食文化从饮食观念到烹调技艺，从饮食习惯到宗教戒律，从饮食风格到食疗养生，从饮食趣闻到诗词歌赋，从各大菜系到各式面点，从各种小吃到各类筵宴，从饮食器具到饮食场所，从厨师称谓到饮食典籍，都是中华民族聪明才智的结晶，都带有鲜明的民族特色。由于中国历史悠久、幅员辽阔，各地自然条件、人们生活习惯、经济文化发展状况和历史时期的不同，在饮食烹调 and 菜肴品类方面，逐渐形成了不同的历史特色和地方风味。

一、夏商周时期的饮食文化

中国饮食文化的起源是从使用火开始的。火的使用使人们得以脱离了生吞活剥、茹毛饮血的阶段，一方面为人类烹调技术多样化创造了可能，另一方面使人类产生了釜、甄等烹饪工具，随之饮食文化也就初现端倪。原始社会是中国饮食文化初始阶段。当时的人们采集植物的果实、嫩叶、根茎，捕捉鸟兽虫鱼作为食物，过着原始的饮食生活。《礼记·礼运》：“（昔者先王）未有火化，食草木之实，鸟兽之肉，饮其血，茹其毛。”到了旧石器时代晚期，史前人类的生存能力进一步提高，不仅学会了制造石矛、弓箭之类的工具，还掌握了人工取火，所捕杀和烤吃的野物更多了。

新石器时代的人们学会了种植谷子、水稻等农作物与饲养猪、狗、羊等家畜，遂奠定了中国饮食的以农产品为主、肉类为辅的杂食性饮食结构的基础。与此同时，人们制造出鼎、鬲等烹饪陶器，在取食器方面出现了骨匕、石刀，至于烹调技术，则有炮、炙、蒸、煮等几种方法。

夏商时期的统治者十分重视农业生产，为巩固和加强统治，强迫大量奴隶进行农业生产，使农业生产有了很大的发展。《国语·周语》中说禹“尽力乎沟洫”，大力治水，不仅减少洪灾，而且引水灌溉农田，以致“养物丰民人”。甲骨文大量记载了商朝的农事活动：商代的王室已拥有大量的园圃，种植所需的各类庄稼，商王亲自视察田作，进行农业祭祀活动。农业生产的进步也使畜牧业有了高度发展，“六畜”在商代已经具备，为人所食用，亦用于祭祀，祭祀所用牺牲有太牢（牛、羊、猪）和少牢（羊、猪）。此外，人们还自造养鱼池塘，捕鱼量相当可观。商代烹调的方式五花八门，煮、烤、炖、炒、熏等；各类不同用途的餐具也初具规模，人们用豆盛菜，用镬炖鸟，用釜煮汤，用鬲熬粥。殷墟出土了不少青铜锅、青铜铲，还有很多能切薄肉的青铜刀。商代的遗址中，亦发现有青铜筷、青铜匕刀、青铜勺以及各式各样的青铜厨具。殷人不仅吃得较好，用料讲究，而且卫生方面也很注意，十分关注饮用水的清洁保护。当时所挖水井，都要设陶井圈和陶下水道，陶井圈是为了防止塌方和井水污染，陶下水道则主要是为了防止地下水的污染。

周代是中国烹调的一个高峰期。在食物原料方面，至周代，五谷即黍、稷、

菽、麦、稻皆备，芋头、山药等则作为杂粮。（图1-1）《韩非子·难二》：“务于蓄养之理，察于土地之宜，六畜遂，五谷殖，则人多。”蔬菜品种更为繁多，见于史籍的有陆生、水生及菌类共数十种，其中较常见的有蔓菁、萝卜、竹笋、木耳等，也有许多因历史变迁而难知其详的稀有品种。畜产品除猪、羊、牛、狗、鱼等常见品种外，还有象、鹿、兔、鸽等，比原始社会大为丰富。《墨子·辞过》记载诸侯国国君的饮食，“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，夏则饰饘”。此外，出现了大量的调味品，除盐之外，又新增了饴、蜜等辅料，用梅、桃煮成的酸酱和谷物发酵而成的酸味料以及紫苏、花椒、桂皮等香、辛味调料等。当时人们已发明冷藏、香料防腐、醋渍灭菌、乳酸发酵、糖渍等多种保鲜法。在烹调方面，尽管仍以炮、烤、烧、煮、蒸、煎、炸为主，但人们已在单一的加工方式基础上有所发展，并且出现在一道菜中几种烹饪技术搭配使用的现象。

周代“八珍”的出现，标志着中国烹饪形成为一门重要的艺术，显示了周人的精湛技艺和饮食的科学性。《周礼·天官·膳夫》：“凡王之馈，食

用六谷，膳用六牲，饮用六清，羞用百二十品，珍用八物。”“八珍”为淳熬、淳母、炮豚、炮牂、捣珍、渍、熬、肝胷。以炮豚为例，首先将小猪洗剥干净，腹中实枣，包以湿泥，烤干，剥泥取出小猪，再以米粉糊遍涂猪身，用油炸透，切成片状，配好作料，然后再置于小鼎内，把小鼎又放在大镬鼎中，用文火连续炖三天三夜，起锅后用酱醋调味食用。这一道菜先后采用了烤、炸、炖三种烹饪方法，而工序竟多达十余道。“八珍”开创了用多种烹饪方法制作菜肴的先例，后世菜肴多在此基础上发展而来，至今还有“八珍糕”、“八宝饭”等，由此可见周代“八珍”在中国饮食史上占有重要地位。

周代不仅在前代的基础上不断改进饮食的内容、方式、形式，而且强化饮食的细密性与等级性。《周礼》对于服务宫廷的炊事饮食官员作了极为详尽的规定，其中有“膳夫”、“庖人”、“内饗”、“亨人”、“甸师”、“渔人”、“鳖人”、“腊人”、“食医”、“酒正”、“酒人”、“凌人”、“笱人”、“醯人”、“醢人”等众多职位，数目多达数千。有的专司五谷食料，有的专管寻觅海鲜，有的专司烹饪，有的主管宴会事务，有的负责冷藏保鲜，有的负责造酒等等，还有专管饮食方面的医生或营养专家。



图1-1 伯夷、叔齐“不食周粟”采野菜充饥。〔南宋〕李唐：《采薇图》，绢本，设色，北京故宫博物院藏