



国家出版基金项目
NATIONAL PUBLICATION FOUNDATION



荆楚文库

世纪楚学
SHIJI CHUXUE

湖北省社会公益出版专项资金资助项目
主编 / 刘玉堂

楚国饮食与服饰研究

CHUGUO YINSHI YU FUSHI YANJIU

著 / 姚伟钧 张志云



长江出版传媒
湖北教育出版社



国家出版基金项目
NATIONAL PUBLICATION FOUNDATION



荆楚文库

湖北省社会公益出版专项资金资助项目
世纪楚学
SHIJI CHUXUE
主编/刘玉堂

楚国饮食与服饰研究

CHUGUO YINSHI YU FUSHI YANJIU

著/姚伟钧 张志云



长江出版传媒
湖北教育出版社

(鄂)新登字 02 号

图书在版编目(CIP)数据

楚国饮食与服饰研究/姚伟钧,张志云著.

—武汉:湖北教育出版社,2012.11

(世纪楚学)

ISBN 978-7-5351-7116-0

I. 楚…

II. ①姚…②张…

III. ①饮食-文化-研究-中国-楚国(? ~前 223)②服饰-研究-中国-楚国(? ~前 223)

IV. ①TS971②TS941.742.31

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 050730 号

出版发行 湖北教育出版社

邮政编码 430015 电 话 027-83619605

地 址 武汉市青年路 277 号

网 址 <http://www.hbedup.com>

经 销 新 华 书 店

印 刷 湖北新华印务有限公司

地 址 430034·武汉市汉口解放大道 145 号

开 本 787mm×1092mm 1/16

插 页 5

印 张 21.75

字 数 267 千字

版 次 2012 年 11 月第 1 版

印 次 2012 年 11 月第 1 次印刷

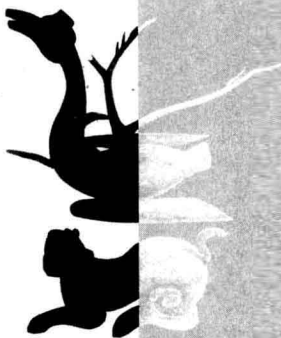
书 号 ISBN 978-7-5351-7116-0

印 数 1-8 000

定 价 72.00 元

如印刷、装订影响阅读,承印厂为你调换

总 序



春秋战国时期领异标新、惊采绝艳的楚文化，为中华文化的形成与发展完美地奉献出了自己的珍藏。楚学的使命就是对这一稀世珍藏进行广泛而深入的挖掘、整理和研究。这是一项异常艰辛而又充满愉悦的工作，需要众多的志士仁人协力同心共同完成。

楚文化是古老的，它的诞生在三千年以前；但楚学是年轻的，人们有幸对它进行系统的科学研究至今还不过百年光景。

楚文化的遗存埋藏在地下达三千年之久，直到 20 世纪 20 年代至 40 年代才被盗墓者“惊起”。当时，在安徽寿县和湖南长沙出土了大量战国时期的楚国铜器和漆器，其工艺之精绝，风格之独特，令史学家和古董商叹为观止。但这还只是“小荷才露尖尖角”，人们一时还很难捕捉它们的意态风神。从 20 世纪 50 年代起，楚文化的遗存在湖南、湖北、河南、安徽等地一批又一批地被考古学家唤醒，引起学术界和文艺界一阵又一阵的狂欢。“惊起却回首”，人们重新审视哲学史上的老庄和文学史上的屈宋，彻然大悟，原来它们也都是楚文化的精华。

楚文化因楚国和楚人而得名，是周代的一种区域文化，集中了东周文化的大半精华。它同东邻的吴越文化和西邻的巴蜀文化一起，曾是盛开在长江流域古区域文明的奇葩。与并世共存的先进文化相比，楚文化可以说是后来居上。当楚文化迹象初露之时，它只是糅合了中原文化的末流和楚蛮文化的余绪，特色不显，影响不大，几乎无足称道。到了西周晚期，它才脱颖而出，令北方有识之士刮目相看。及至春秋中期，它竟突飞猛进，已能与中原文化竞趋争先了。楚文化不仅有炉火纯青的青铜冶铸、巧夺天工的漆木髹饰和精美绝伦的丝织刺绣，而且还有义理精深的老庄哲学、铄古切今的屈宋辞赋和出神入化的美术乐舞。透过这耀眼的纷华，我们还能领悟到楚人进步的思想精髓和价值追求：“筚路蓝缕”的进取精神、“抚夷属夏”的开放气度、“鸣将惊人”的创新意识、“和众安民”的和合理念以及“深固难徙”的爱国情结。它们无疑是楚人留给世人的最宝贵的文化遗产。

为了对楚文化研究成果进行阶段性总结和集中展示，20世纪90年代中期，湖北教育出版社推出了由张正明先生主编的大型学术丛书“楚学文库”（18部），在学术界产生了强烈而持续的影响，“楚学”至此卓然而立，蔚为大观。

自“楚学文库”出版至今十数年间，随着湖北枣阳九连墩大墓、河南新蔡葛陵楚墓、湖北随州叶家山西周墓群的发掘，尤其是湖北荆门郭店楚简、上海博物馆珍藏的战国楚竹书和清华大学藏战国竹简等出土文献的陆续问世，以及新的研究方法和新的技术手段的推广与运用，楚学研究出现了“惊涛拍岸”的高潮，众多的楚学研究成果如浪花般喷珠溅玉，美不胜收。面对楚学研究的空前盛况，湖北教育出版社以弘扬学术、嘉惠士林的远见卓识，约请我主持编纂大型学术丛书“世纪楚学”（12部），这对于全面、系统、深入地探讨楚文化的内涵与精蕴，及时展示楚学研究的最新成果，继承和弘扬楚文化乃至中华

文化的优秀传统文化，促进社会主义文化强国和中华民族共有精神家园建设，既具有重要的理论意义，又具有重大的实践价值。

“世纪楚学”选题严谨，内容宏富，研究范围包括楚简册、政治、法律、礼仪、思想、学术、文学、地理、农业、水利、交通、饮食、服饰和名物等，大都是楚学研究中十分重要且“楚学文库”未曾涉及或涉而不深的议题。因此，“世纪楚学”既是对“楚学文库”的赓续、丰富和完善，又是对“楚学文库”的延伸、拓展和推进。

之所以将从书定名为“世纪楚学”，所思者有三：一是现代意义的楚学研究始于20世纪20年代，迄今已近百年；二是本丛书是21世纪推出的第一套大型楚学丛书，带有鲜明的新世纪的印记；三是“世纪”也可泛指“时代”，意在诚勉本丛书切勿有负时代之厚望。

作为国家出版基金资助项目和湖北省社会公益出版专项资金资助项目，“世纪楚学”致力于从新视角、新构架、新材料、新观点四个方面，实现楚学研究的新突破、新跨越、新发展，奋力开创楚学研究的新局面！

我忝任主编，限于学识和俗务，时有力不从心之感，幸有张硕、靳强先生襄助，诸事方才就绪，令我心存感念！

任何有益于本丛书的批评和建议，我们都竭诚欢迎！

刘玉堂

2012年2月于东湖之滨

绪 论

世
纪
楚
学

近几十年来，楚文化一直是中国区域文化研究中的一个热点，楚文化作为一门独立的区域文化学科，逐渐获得了学术界的首肯，围绕这一领域的研究，也取得了一定的成绩，但就楚国的社会生活传统而言，诸如楚国社会生活传统的形成与周边民族的关系，特别是与巴土民族的关系，目前的研究还显得不够，因为楚国与巴土在“地域上的重合交叉，文化上的交流互补，民族间的联姻通婚，风俗习惯多有混同”。^① 楚国地区社会生活的这种多元性，在文化交流史上，具有特别重要的价值，而内蕴丰富、情况复杂的地区，也正是研究社会生活史的极好对象。可以说，全面探讨楚国的社会生活传统及与周边民族之间的文化关系，实质上就是从一个新的角度来研究和认识楚文化及其中蕴含的一些非物质文化遗产，以此对这一地区文化的历史价值及其未来方向能有一个更加清楚的认识。

^① 杨行正：《宜昌地域文化——巴楚文化》，载《宜昌社会科学》2008年第5期。

一、楚国饮食文化概述

楚国饮食文化的历史十分悠久，据陈振裕先生考证，湖北旧石器时代人们的生活，主要依赖于渔猎与植物采集，饮食很差。自从新石器时代发明农业后，我国就是一个地广人多的农业国。伴随着各个时期农业生产的不断发展，饮食质量也不断提高。从考古发现的情况看，湖北地区的主食一直是以稻米为主，并辅以菱、粟等。新石器时代以后，副食主要有肉食品与蔬菜两大类。肉食品又有兽、禽、鱼3种。各个时期的畜牧业经历了不断发展的过程，人们食用家畜的比例也不断增多，渔猎的比重不断下降，而且肉食品的品种也不断丰富，尤其是战国秦时期更为明显。蔬菜在春秋之前尚未发现，在战国和西汉时期的墓中已有不少发现，而且品种也较多，已是当时人们的主要副食。同时，还发现了许多调味料，说明当时对饮食质量的要求提高了。^①

湖北饮食文化是伴随着楚文化的崛起而兴旺发达起来的。所以，不仅有人把湖北菜称为鄂菜，也有学者将湖北菜称为楚菜。也就是说，湖北菜的制作，早在2000多年前的楚国时期就已达到相当的水平。《楚辞》中的《大招》与《招魂》中所列举的肴馔已证明了这一点。《楚辞·招魂》里记录了从主食到菜肴、精美点心以及酒水饮料等20多个品种的楚地名食，从这张食单中我们可以看出，当时楚国食物原料丰富，烹调方法及调味手段多变，它像一面镜子，生动地反映了当时楚地的饮食风貌和特色，表现了先秦时期鄂菜艺术的成就，也充分说明具有楚乡风味的鄂菜在先秦时期已具雏形。

^① 陈振裕：《从考古发掘看湖北古代饮食文化》，载《中华食苑》第六集，中国社会科学出版社1996年版。

另外，从考古发现的资料来看，特别是 1978 年湖北随州曾侯乙墓中出土的 100 多件饮食器具更是较好的例证。以曾侯乙墓为代表的这一时期楚墓中出土的饮食器具主要由铜、陶、金、漆木、竹五种材料制作而成。其中曾侯乙墓发现的一件煎盘，是迄今首次的考古发现。它由上盘下炉两部分组成，煎盘的腹部两侧各有一副提链。炉的口沿上立有四个兽蹄形足，出土时盘内有鱼骨（经鉴定为鲫鱼），盘内有木炭，炉底有烟炙痕迹，显然是煎炒食物的炊器。在众多的饮食器具中，煎盘是一种可烧、可煎、可炒的炊食器具，而在 2400 多年前就能运用煎、炒等烹调方法，这在各大菜系中是领先的，同时也充分证实了鄂菜源远流长的历史。



图 0-1 曾侯乙墓出土的提链炉盘

秦汉以后，楚地饮食文化有了长足的发展。进入汉魏，《七发》记下了牛肉烧笋、狗羹盖石花菜、熊掌调芍药酱、鲤鱼片缀紫苏等荆楚佳肴，《淮南子》也盛赞楚人调味精于“甘酸之变”。这时还制成了“造饭少顷即熟”的诸葛行锅和光可鉴人的江陵朱墨漆器，反映了这一时期楚地饮食文化的进一步发展。降及唐宋，《江行杂录》介绍过制菜“馨香脆美，济楚细腻”，工价高达百匹锦绢的江陵厨娘，五祖寺素菜风靡一时，苏东坡命名的黄州美食脍炙人口。晚唐诗人罗隐在《忆夏口》中吟唱道：“汉

阳渡口兰为舟，汉阳城下多酒楼。当年不得尽一醉，别梦有时还重游。”^①反映了武汉地区的饮食业在 1000 多年前就有了一定的规模。

到了明清两代，鄂菜更趋成熟。在《食经》、《随园食单》、《闲情偶寄》和《清稗类钞》等著名食书中，搜集的楚菜精品就更多了。这时，不仅有楚菜代表菜品，更多名菜也应运而生，如沔阳三蒸、江陵千张肉、黄陂烧三合、石首鱼肚、咸宁宝塔肉、武汉腊肉炒菜，以及黄梅五祖寺著名的素菜“三春一汤”——煎春卷、烧春菇、烫春芽、白莲汤，如此等等。在鱼菜技艺上也有较大的创新，如钟祥的蟠龙菜，主料是鱼和肉，而成品却是吃鱼不见鱼，吃肉不见肉；黄州的金包银、银包金，使鱼肉合烹，各自剥茸成馅，相互包裹，光洁似珠，落水不散，技艺之精湛可谓登峰造极。此外，黄云鹄的《粥谱》集古代粥方之大成，楚乡的蒸菜、煨汤和多料合烹技法见之于众多的食经，楚（鄂）菜作为一个菜系已基本定型。^②

楚地口味总的来说以“咸鲜”最为普遍，这可能与楚地盛产淡水鱼有关。楚地常用的副食原料鸡、鱼、猪肉，都含有丰富的鲜味物质成分，而且烹调时只需加适量盐，味道就十分鲜美。

饮食文化作为一种非物质文化遗产，反映了一个地区居民的生活状态和生活习惯，与传统艺术、民俗等“非遗”一样需要保护和传承。历史悠久、独具特色的荆楚、巴土民族饮食文化尤其值得我们加以保护和传承。

① 《全唐诗》，中华书局 2008 年版。

② 参见尹汉宁主编：《中国鄂菜》，湖北科技出版社 2008 年版，第 15 页。

二、楚国服饰文化概述

服饰在楚国人民生活中占有十分重要的地位，它起着护体、御寒、遮羞、标识和美化生活的作用，所以说服饰是楚人生活的橱窗，也是楚文化的一个标签。在中国古代社会里，服饰也是区别民族的一个重要标志，是一个民族在特定时代的文化风俗现象，是经济、文化、政治、习俗等诸多因素的综合表现。正如《墨子·公孟篇》所云：“惜者齐桓公高冠博带，金剑木盾，以治其国，其国治；惜者晋文公大布之衣，牂羊之求，韦以带剑，以治其国，其国治；惜者楚庄王鲜冠组纓，绛衣博袍，以治其国，其国治；惜者越王勾践剪发文身，以治其国，其国治。”可见当时列国服饰风俗，从发式到冠帽，从服装到佩饰，都有明显的区别。

首先，从冠制来看，楚人所戴之冠较高。《左传·成公九年》记载楚人钟仪被囚于晋国：“晋侯观于军府，见钟仪，问曰：‘南冠而执者谁也？’有司对曰：‘郑人所献楚囚也。’”杜预注：“南冠，楚冠。”晋侯看到钟仪戴的南冠，就知道他不是晋人，可见楚国在冠制上是有别于中原诸国的。屈原在《涉江》中说：“带长铗之陆离兮，冠切云之崔嵬，被明月兮佩宝璐。”王逸注曰：“切云，冠名。其高切青云也。”^①这种冠可能即晋侯所指的南冠。屈原这段话在长沙子弹库楚墓出土的锦帛中得到了印证，尽管画面内容带有神话色彩，但人物服饰的处理，却是从楚人的实际生活出发的。图中男子头戴峨峨高冠，冠带系于颌下，身穿大袖袍服，衣襟盘曲而下，形成曲裾，是深衣样式。楚国贵族男子的典型服饰就是头戴切云冠，身着袍服，佩戴宝玉。

① 屈原：《九章·涉江》，引自《楚辞补注》，中华书局1983年版。

其次，从服装来看，楚人穿深衣是比较普遍的。深衣是春秋时期出现的一种将上衣下裳连在一起的新式服装，也就是袍式的大袖宽衣。在此之前，楚人的服装是上衣下裳不相连属。战国末年这种上衣下裳的衣制还存在，如《离骚》中说：“制芰荷以为衣兮，集芙蓉以为裳。”马山一号楚墓出土过两件单裙，也就是裳，但穿裳的人已不多了。

楚国由于社会风俗和地理环境与中原各国有着明显的不同，在服装方面既有与中原地区一致的方面，又有自己的民族特点。中原诸国受儒家思想影响较深，服饰受礼法约束，如《礼制·王制》中说：“禁异服”，“作淫声、异服、奇技、奇器以疑众，杀。”所以服饰形制比较规范。而楚人长期混处于“蛮夷”之中，相互间在文化习俗上的交流参润是不可避免的，楚人一方面用夏变夷，另一方面也为夷所变。加之楚人性格活泼，无拘无束，富于创新精神，敢于别具一格，表现个性，这种民族性格和精神也推动了楚国服饰不断推陈出新。

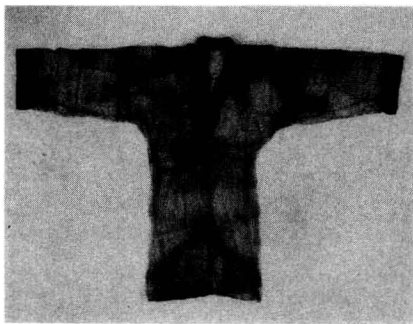


图 0-2 马王堆汉墓素纱襌衣重 49 克

一般而言，楚服的衣身紧小，这可能与“楚灵王好士细腰”有关。^①

^① 《墨子·兼爱》，引自“新编诸子集成”本，中华书局，1993 年版。

楚人以细腰为美，所以服装的衣身都很紧，沈从文先生在《中国古代服饰研究》中说：“楚服特征是男女衣着多趋于瘦长，领缘较宽，绕襟旋转而下，衣多特别华美，红绿缤纷，衣上有着满地云纹、散点云纹、小簇花纹，边缘多较宽，作规矩图案，一望而知，衣着材料必出于印、绘、绣等不同加工，边缘则使用较厚重织锦。”^①

楚国妇女服装除具有以上所说的衣身较紧外，袖口也较窄小，这与中原诸国的宽袍大袖区别明显。信阳楚墓彩绘妇女木俑的袖头作窄式，下裳交叠，相掩在背后，不作曲裾绕襟的裁剪法。这样既满足了服装的需求和美化，也可以使行动免受因下裳牵制而舒展不开。这种交相掩襟而又在裙裾衽边缘上加以各种锦绣的纹饰，使楚国的这种服装起到了形式美和实用美二者结合的效果。这种袖口窄小的例子，还见于长沙陈家大山楚墓出土的人物龙凤锦画中的妇女，该女子身穿紧身長袍，袍长曳地袖口作窄式，在领、袖等部位，缘有锦边，锦上有条纹图案，是这时楚服特色。

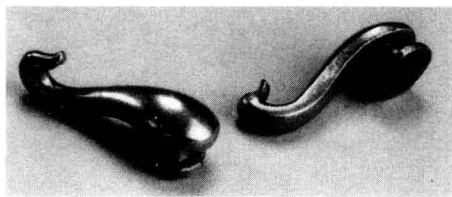


图 0-3 曾侯乙基金带钩

楚人对外来服饰并不是一味地因循沿袭，而是不断地予以改进和創新，例如深衣，楚国的样式与中原地区就有所区别。《礼记》中说：“古

① 沈从文：《中国古代服饰研究》，香港商务印书馆 1981 年版，第 27 页。

者深衣，盖有制度，以应规矩绳权衡。短毋见肤，长毋被土。”^① 即不覆于地面以免受到玷污。楚墓出土的木俑和实物均为长曳被土，这与深衣定制“长及于踝”，约去地四寸有所出入。另外，江陵马山一号楚墓还出土了一批直裾衣，深衣应为曲裾，这些服装有锦面袍、绣罗禅衣等。可见，“花样百出，不拘一格，式样突破礼制”，确为沈从文先生在《中国古代服饰研究》中所认定的楚服特征。

从历史上看，民族服饰文化演变的因素很多，有政治的，有经济的，有军事的，也有文化的。就中国服饰文化的变迁而言，曾受到域外其他民族服饰文化的一定影响，但主要还是几千年来我国各族人民相互交流、相互借鉴、相互影响的结果。纵观古代巴、楚关系，互为近邻的两国间多为和睦相处，少有战争冲突，因此，巴、楚两地在服饰文化的交融和相互借鉴上十分明显。

研究荆楚服饰文化，不但可以发掘荆楚古代服饰的丰富遗产，也为我们认识荆楚文明的发展水平提供可资借鉴的实物资料。同时，我们还可以根据古为今用的原则，设计出富有时代精神和民族特色的服饰，更好地满足广大民众的需要。

^① 《礼记·深衣》，载《十三经注疏》，中华书局1980年版。

目 录

总序	1
绪论	4

◎上编 楚国饮食

第一章 楚国的地理环境与饮食文化	3
第一节 “饭稻羹鱼”与地理环境	3
第二节 楚国饮食特色与巴蜀、吴越的比较	5
第二章 楚国的主食	18
第一节 楚国稻作农业的起源	18
第二节 楚地稻谷起源与传播	22
第三节 稻谷在楚国人民生活中的地位	27
第三章 楚国的副食	30
第一节 楚国主要蔬菜品种	30

第二节	楚国瓜果品种考辨	38
第三节	水产经济	46
第四章	荆楚的饮食烹饪	54
第一节	荆楚饮食文化的特色	54
第二节	风味小吃	58
第三节	荆楚饮食民俗	60
第四节	荆楚名菜撷粹	66
第五章	湖湘饮食文化	72
第一节	湖湘饮食文化的起源	72
第二节	湖湘饮食的特色	78
第三节	湖湘风味小吃	81
第六章	楚国周边民族饮食文化	84
第一节	鄂西饮食风味	84
第二节	湘西饮食风味	93
第三节	巴楚饮食习俗之比较	96
第七章	楚国的饮食器具	105
第一节	古朴典雅的青铜饮食器	105
第二节	色彩艳丽的漆饮食器	117
第三节	精美绝伦的金银食器	122
第八章	楚国宴会礼仪	127
第一节	品类多样,“食多方些”	127

第二节	场面宏大,“以乐侑食”	131
第三节	席地而食,“士女杂坐”	135
第四节	进食方式及进食器具	139
第五节	宴会游艺娱乐	141
第六节	楚文化与酒	146

◎下编 楚国服饰

第一章	葛麻原料及其加工	159
第一节	葛与葛布	159
第二节	麻与麻布	162
第二章	蚕丝原料及其初加工	168
第一节	考古所见蚕丝之起源	168
第二节	早期的桑树栽培和养蚕技术	171
第三节	缫丝工艺与练漂技术	177
第三章	楚国纺织技术的演进	182
第一节	考古所见纺织工具与原始织机	182
第二节	各式提花织机的出现和利用	186
第四章	染色工艺与楚国的织物用色	199
第一节	“石染”与“草染”	200
第二节	楚国织物用色的特点分析	205