

文史知识文库

古代礼制风俗漫谈

文史知识编辑部编



文史知识文库

古代礼制风俗漫谈（四）

《文史知识》编辑部编

中华书局

责任编辑：胡友鸣

文史知识文库
古代礼制风俗漫谈

(四)

文史知识编辑部编

*

中 华 书 局 出 版

(北京王府井大街36号)

新华书店北京发行所发行

北京新华印刷厂印刷

*

787×1092毫米1/32·10 1/8印张 2插页·205千字

1992年7月第1版 1992年7月北京第1次印刷

印数 1—4000册 定价：6.00元

ISBN 7-101-00922-0/G·31

写在《文史知识文库》之前

这套书本来是以“文史知识丛书”的名义出版的，现在改成“文史知识文库”。“丛书”改成“文库”，目的是使这套书容量大一些。把这套书编得更充实、更丰富，不仅容纳《文史知识》已经刊发过的较好的内容，还要容纳《文史知识》未能刊发的好内容。我们的计划是深入浅出地、重点而又系统地介绍中华民族古代文化的丰硕成果。

我们的时代日新月异。科学技术革命迅速而又深刻地改变着人类的社会生活。中国人民重振雄风，面向世界，面向未来。在祖国 960 万平方公里的土地上，正酝酿着新的崛起，新的振兴。

在这一巨大变革中，在计算机、人造卫星、宇宙飞船、超导体、遗传工程等纷至沓来的时候，我们仍然会深深感觉到无所不在的、中国传统文化的巨大力量。传统文化的历史积淀是如此的丰厚，以至于我们伴随着一项现代化工程的伟大胜利，几乎都要想起我们的前人。想起为我们编写了中华民族灿烂篇章的人们。我们的前人创造了无与伦比的灿烂文化。春秋战国的诸子哲学、汉魏六朝的丰碑巨制、韩柳欧苏的大块文章、明清之际的人生画卷，无不表现了对社会国家的情怀，对宇宙世界的期待。这千古风流人物的搏斗，相互辉映，激荡交

DKA-69

融，造成了光华灿烂的中国，博大久远的中华民族传统。这是我们的骄傲，也是我们民族凝聚、发展、强盛的力量。

面向世界，面向未来，总离不开我们站立的祖国大地。我们都是伟大祖国的儿女，对这块生我、养我的土地，对我们祖先繁衍发展的土地，怀有深切的挚爱之情。爱她，了解她，同时研究她；在了解她、研究她的过程中渗透着我们对现在和未来的信念。今天，我们站在新的历史高度，以重新崛起的决心，把祖国的传统文化放到整个世界文明的背景之中，我们一定会更准确地找出精华，区分糟粕，在看来杂乱无章、盲目被动的历史表象中，寻找出规律性的东西，为我们今天的创造活动服务，为我们走向世界、走向未来服务。

我们热诚地欢迎广大作者和我们一起编好这套文库，共同去完成时代所赋予的历史使命。

目 录

漫话先秦时代的衣食住行·····	杨村等 (1)
古代佐餐的主要食品——羹·····	王学泰 (7)
一份很有价值的古食谱	
——《楚辞·招魂》食物构成略说·····	刘德谦 (14)
从饕餮说起——谈谈先秦饮食文化思想·····	王学泰 (20)
茶叶与中国佛教·····	王宏凯 (28)
酒在我国是何时起源的·····	袁庭栋 (34)
我国古代的裳和裙·····	阎玉山 (41)
漫话“斗帐”·····	杨 泓 (47)
家具演变和生活习俗·····	杨 泓 (53)
古代的扇子·····	傅同钦 (60)
文房四宝——笔、墨、纸、砚·····	许树安 (69)
何物“同心结”·····	陈 驹 (100)
先秦时期的兽角象征·····	李炳海 (105)
先秦时期是如何记时的·····	宋镇豪 (110)
清代皇帝怎样避暑·····	朱家潘 (117)
商代的都邑·····	杨升南 (120)

说“乡党”	宋昌斌	(129)
最早的中国古城究竟建于何时	郭伯南	(134)
中国古建筑中的廊(庑、副阶)	罗哲文	(141)
先秦婚姻说略	许嘉璐	(148)
古代“赘婚”漫议	向黎	(156)
满族的婚姻习俗	岑大利	(161)
古代的悬棺葬	唐嘉弘	(167)
明皇室的殉葬制	牟小东	(175)
太平天国的丧礼改革	李文海	(181)
花开时节动京城——中华民族的赏花传统	周沙尘	(187)
晚明时尚与社会变革的曙光	刘志琴	(195)
近代社会习俗变化漫谈	龚书铎	(203)
宋代的夜市	丰家骅	(207)
漫话“九九消寒图”	李松龄	(212)
漫说文身与黥墨	方南生	(216)
怎样理解“不孝有三，无后为大”	房欣	(222)
桃木漫说	赵文心 尹荣方	(225)
祭灶旧俗漫谈	何 泚	(230)
关公信仰与传统心态	刘晔原	(234)
“八仙”的来历	龙士靖	(239)
中国佛教四大菩萨	白化文	(246)
中国的罗汉	白化文	(253)
夏代有文字吗	李先登	(261)

古人的改姓·····	王泉根 (264)
古代의年龄称谓·····	陈 凡 (268)
略谈古代书信的格式·····	刘叶秋 (270)
再谈对联·····	刘叶秋 (280)
我国古代的稿费·····	宋衍申 (289)
围棋溯源·····	马 诤 (293)
高俅与宋代“足球”·····	刘秉果 (299)
略说斗鸡·····	王赛时 (303)
明宫养猫琐闻·····	杜婉言 (307)
瓦子究竟是什么场所·····	魏承恩 (310)

漫话先秦时代的衣食住行

食——先秦时人们吃的是什么

我国是世界上农业发达最早的地区之一，也是世界上最大的农作物起源中心之一，到了西周时期，农业已相当发达，农作物已经很多，所以先秦西周时代人们的食物是很丰富的。

一、粮食 农业发达，粮食品种很多，其中最主要的有稻、麦、黍、稷、粱、粟、菽、秬(jù)、桑、麻、纛等。一般称黍、稷、麦、菽、麻为五谷，加上稻，又称为六谷。

黍、稷是当时的主要食物，黍又叫黄米，有粘性；稷，是小米，没有粘性。稷在西周时期是很重要的粮食。西周的始祖就叫后稷，后来成为谷神。谷神与社神合称为“社稷”，成为国家的代称了，可见稷在人民生活中的重要地位。

稻，也是主要的粮食。考古学家在浙江余姚河姆渡遗址，发现了大面积的稻谷遗物，有的稻叶色泽如新，有的稻谷连稃毛还清楚可见。河姆渡遗址距今七千余年，它说明了我国是世界上栽培水稻的起源地之一。

麦，有大麦、小麦之分，古代称大麦为“𪎭”，又叫来牟。《诗·周颂·臣工》有“于皇来牟”之句。

麻，籽可吃。但主要用其纤维纺线织布。

菽，即大豆。这本是我国的特产，直到1790年左右才传到欧洲，还只是种在花园里供观赏。1873年大豆运到维也纳万国博览会上展出，成为轰动一时的新闻，此后欧美才大面积种植大豆。所以，大豆在英、法、德、俄等国文字中的发音都接近于菽。

二、肉类 当时有牛、羊、豕、鸡、鸭、鹅、鱼等。古代祭祀以牛、羊、豕称为三牲，三牲齐备叫“太牢”，只用羊、豕为“少牢”。据卜骨记载，当时的贵族仅仅因为发生了耳鸣这种小毛病，就用158只羊作为祭品。这也从侧面说明了当时畜养业的发达。

三、蔬菜 古人已很重视蔬菜，所谓“饥谨”的“谨”，即指蔬菜歉收。《尔雅》云：“菜不熟为谨”，但远古时蔬菜品种很少，《诗经》里提到132种植物，其中作为蔬菜的只有二十多种。战国秦汉时略有改善，但品种仍不多。《素问》一书将“葵、藿、蕤、葱、韭”列为五菜，葵菜植物学上称为冬葵，是当时的“百菜之王”，但到了唐代已不为人重视，后来就无人再种了。《本草纲目》甚至于把它列入草部，可见它并不好吃。藿也是先秦时主要蔬菜，《战国策·韩策》说：“民之所食，大抵豆饭藿羹。”但它不过是大豆苗的嫩叶，今天已经没人再吃了。韭菜是我国原产，是很名贵的菜。此外还有萝卜、蔓菁等根菜类。《诗经》里说，“采葑采菲”，据考证葑菲就是蔓菁与萝卜。

(杨村)

衣——周人的衣、裳、冠、履

考古工作者在北京周口店发现过距今一万八千余年（旧

石器时代)山顶洞人所用的骨针,说明从那时起,居住在我国这块土地上的人们已经知道缝制衣服。但由于材料太少了,很难确知当时服饰是什么样子。但周人的服饰还是可以知其大概的。

周人身上穿的衣服统称为衣裳。衣是上衣,裳是下衣。裳并不是裤子,而是如今我们说的裙。庶人服劳役时不穿裳,而穿褌、袴。褌是短的,袴是长的。

此外,还有深衣。深衣是衣连裳的,下摆不开衩,将衣襟接长,向后掩着。一般是大领、宽袖、长衫。贵族平常穿深衣,是便服;而庶人以深衣作为礼服。短褐才是庶人的便服。

北方草原游牧民族的常服是胡服。胡服主要由短衣长裤和靴组成。战国时赵武灵王引进来作为战士服装。

御寒的衣服叫做裘和袍。裘是有毛的,行礼或接见宾客时裘外需加一件罩衣,叫裼(xī)衣。袍是长袄,穿不起毛裘的人穿袍御寒。

衣服的材料主要有丝织品和麻织品。贵族穿丝织品,庶人只能穿麻织品。古人所谓布是麻织品。所以“布衣”成为平民百姓的代称。最劣等的衣料是褐,是用粗毛织的,所以穷人被称为“褐夫”。《诗经》中有“无衣无褐,何以卒岁”的记载。

衣服有方领,也有交领,但都是右衽。腰间系带。男用革,女用丝。

帽子,古人称为冠。冠只有贵族才有,庶人只有头巾。男子到二十岁举行冠礼。仪式由父亲在宗庙举行,而由来宾加冠。

脚上穿的古人叫屨。屨有麻屨、葛屨、皮屨。麻屨是用麻

绳编织而成的，皮履是用皮做的。周制规定，“履不上于堂”，大概因为古人席地而坐，登堂就已经就席，穿履就很不礼貌了。现在日本、朝鲜等国进室内先脱鞋，大概也是周人的遗风吧？还有因为不脱履而得大祸的。《左传》哀公二十五年卫侯与诸大夫饮酒，褚师声子穿着履即登上席子，卫侯大怒。褚师声子辩解说脚上生疮，如果让君侯看到了会呕吐的。卫侯更加生气，说：一定要砍断褚师的脚。吓得褚师赶快逃亡。

（高达云）

住——先秦时代的房屋

人们的生活中离不开房屋，在先秦时代，我们的祖先是怎样居住的？那时的房屋又是怎样的呢？

大约在进入氏族社会以后，人们开始营造房屋，这一时期的房屋是一些半地穴式的建筑。就是在地上挖个坑穴，穴壁就是墙壁，有的还在穴的四周垒起低墙。然后在穴的四壁和屋的中间立起木柱，在木柱上搭盖起屋顶。屋子的出入口有的是斜坡，有的是土阶。西安半坡遗址中的居住区里有一座面积达一百六十平方米的半地穴式房屋，向我们再现了这种房屋的形式。

到了商代，阶级的产生也使房屋的形式出现了差别。奴隶仍住在半地穴的房屋里，十分简陋，而奴隶主的住房已经从地穴变为地面建筑了。

西周时期，房屋建筑技术已有相当的水平了。当时贵族居住的房屋的形式大抵是这样的：前有堂，后有室，中间有过廊，室的左右为房，互相对称，布置的十分整齐。堂是行礼的地

方，室是住人的地方。室的门在东南叫作“户”，窗子在西南叫作“牖”，北面的窗子叫作“北牖”，室的西南角也就是“牖下”，为尊者居住的地方，称作“奥”，西北角是光线射入的地方，叫作“屋漏”，东北角用来储藏食品，叫作“宦”，室的中央叫作“中霤”。庶人的房子以中间的屋子做行礼待客的场所，左右两间供居住。整座建筑被叫做“宫”。但是在西周时期，一般百姓的住房仍是以半地下的穴居为主。

西周时已经有用瓦作屋顶的了，不过多数房屋都是用茅草盖顶的。墙是用板筑的。所谓板筑就是用两块木板相夹，中间的宽度就是墙的厚度，里面装满泥土，用杵捣紧，等泥土干了以后拆去木板，就成了一座墙。墙体的薄厚已经有了区别，北墙较厚，说明当时对墙体的作用有了新的认识。

(宣林)

行——先秦时代的车

先秦时期，人们的交通工具常见的就是马车，根据考古发掘，现在能看到的最早的车是商代的。西周时期的车和商代的车属于同一类型，都是双轮、独辕，带有车箱。当时甲骨文和青铜器铭文中的车字就是车的象形。

车子用两匹马驾车的叫做“駟”，用三匹马的叫“驂”，用四匹马的叫“驷”。马车的车箱叫“舆”，是供人乘坐的。舆的前面和两旁以木板为屏障，后面留有缺口，便于乘者上下。一般车舆上装有活动装置的车盖，主要是用来遮雨的。舆的前部有一横木可以依凭扶手，叫做“轼”，辕的前端也缚有一根横木叫“衡”，衡的两边各有人字形轭，用以驾马。车轮的边框叫“辋”，

车轮中心有孔的圆木叫“毂”，辋和毂成为两个同心圆，它们之间一根一根的木条叫做“辐”，辐条都向车毂集中，叫做“辐辋”。车轴是一根横梁，上面驾着车舆，两端套上车轮。

当时的车形，轮子大，车箱小，为了加强车体的牢固程度，人们在关键部位装上一些青铜构件，这些构件制作精致，不仅坚固了车体，而且逐渐成为车子不可缺少的装饰物。铜车𦐇(wèi)是装在车轮外边轴头上以防止车轮脱出的零件，人们用金银丝镶嵌出美丽的纹饰，显得非常华丽。西周时人们在衡或轭上装有一种叫𦐇的铃，车子行进时锵锵作响，后来成了贵族显示身份的象征，最高级的马车要装有八个𦐇《诗经·大雅·烝民》描写马车奔驰的情景为“四牡騤騤，八鸾𦐇𦐇”，可以想见当时马车富丽堂皇的气派。

(王效德)

古代佐餐的主要食品——羹

王 学 泰

羹在中国古代食品中占有重要的地位，特别是在烹饪技术尚不发达的先秦，人们靠它佐餐下饭，是每天都离不开的日常食品。

我们要了解羹，必须对先秦主食先有个大概的认识。先秦的主食是饭和粥。大家知道，谷物是颗粒状的，先秦还没有现代意义的磨，当时的“磨”只是由碾盘和碾棒组成的，加工谷物时，只是用碾棒把谷物擀碎，成为糝，而不能磨面。黄河流域一带，人们的主粮是黍、稷、粟、麦，还有少量的稻，人们吃其种子，这就是《尚书》中所说的“粒食”。讲究些的舂掉谷粒的外皮。当然，舂得越细越好，这就是孔子说的“食不厌精”。而广大穷人和奴隶只能带皮而食，人们要吃谷粒时，把它放在鬲(lì)中煮，水多米少，即成粥，稍稠一些就叫“饘”(zhān)，如果把米从米汤中捞出，用箪子放在甗(yǎn，古蒸锅)或甑(zèng，古蒸煮器)中蒸，熟了即是米饭。主食如此，人们用什么下饭呢？贵族、有钱人花样很多，有脍、脯、炙、醢等等，但这些都是肉制品，一般人很难享用，穷人佐餐的食品就只好是用料可以有很大差别的“羹”。按照周礼，各个阶层的人都食有常式，不能越礼。而羹却是每个阶层的人都可以吃的，所以，《礼记·

王制》中说：“羹食自诸侯以下至于庶人，无等。”羹是人人可以吃的大众化菜肴。

羹用现代的话说就是“汤”。现代菜肴中以羹为名的多是比汤略稠、略浓一点儿的汤。古代的羹一般说比现在的羹更浓一些，肉羹可以说就是肉汁。

羹也是有个演变过程的。最初的羹，大约就是《左传·桓公二年》所说的“大(tài)羹”。这是一种不备五味的肉汁。后儒附会说这样作是“昭其俭”，表示节俭，实际上还是《大戴记·礼三本》说的有道理，大羹是“饮食之本”，“本”也就是羹的原始作法。太古时代，五味还没进入烹饪领域，所以人们吃的羹汤只能是清水煮制。后来随着烹饪技术的进步，制羹的技术才逐渐复杂了。据《说文解字》，羹(《说文》羹作“鬻”)为“五味调盪(同和)”，这意味着人们在懂得使用五味调料后，就开始把它施于羹中，可以说，最早使用五味调料的就是羹。用炮、烤、炙、烹等方法做熟的肉都是白肉，烹饪时不加佐料(“八珍”中的“炮”“熬”例外)，吃的时候再蘸醢(酱)或盐。而制羹是煮肉(或菜)作汁，人们吃的主要是汁，所以在煮制中或煮熟后都可以加调料，因此后代称食羹为调羹，直到现在还有不少地方称汤匙为“调羹”。

关于羹调五味，先秦古籍多有记载。《晏子春秋》中晏婴对齐景公谈君臣关系时用和羹为喻：“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。”这里叙述了制肉羹的过程和原料。鱼肉放在水中用火煮，然后再用醋、酱、梅子和盐来调和，在煮制过程中要提防“过”和“不及”。这种“过”和“不及”主要

指味道，也兼指火候。《吕氏春秋·本味》中说：“凡味之本，水最为始、五味之材，九沸九变，火为之纪，时疾时徐，灭腥去臊除羶，必以其胜，无失其理，调和之事，必以甘酸苦辛咸，先后多少，其齐甚微，皆有自起，鼎中之变，精妙微纤，口弗能言，志不能喻……故久而不弊，熟而不烂，甘而不浓，酸而不酷，咸而不减，辛而不烈，淡而不薄，肥而不腴（hóu，味过浓过厚）。”这是一套完整的烹饪理论，它论述了水火、五味的关系，而火又是关键，火候掌握好了可以使五味适中，如果那一味稍过，就会使人难以下咽。所以要求烹饪者有较高的技术，这只有在实践中才能掌握，不是口耳相传能够学会的。羹是家常便饭，又易于显露烹饪者的手艺，因此古代有主中馈之责的妇女，一嫁到夫家，脱去新嫁衣就要为公婆作一次羹汤，中唐诗人王建写的《新嫁娘》诗：“三日入厨下，洗手作羹汤，未谙姑食性，先遣小姑尝。”说的就是这种习俗。

吃羹有许多讲究，羹在食用之前一般都调好了五味，上席就可以吃了，但为了照顾各人的口味，在食用时，案边还准备有盐、梅，好像我们今天的餐桌上还要放酱油、醋一样。《礼记·少仪》：“凡齐，执之以右，居之于左。”《注》曰：“凡调和盐梅者，以右手执之，而居羹器于左。”不过，这只是摆摆样子表示对客人口味的尊重而已，《礼记·曲礼》上要求作客的人“勿絮羹”，所谓絮羹就是往端上席的羹汤中加调料。礼禁止这样作，是因为这会使主人觉得自己调的羹不适合客人的口味而感到难堪。另外，《礼记》还规定了“勿嚙羹”，“嚙（tā）”指不细咀嚼，狼吞虎咽。这样吃羹，除了不太礼貌外，也会使主人认为自己所调的羹不够好吃，所以客人才囫囵吞咽。