

2004

嘉祥

中国汉画学会第九届年会论文集



中国社会科学出版社

中国汉画学会第九届年会 论文集(下)

中国社会出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国汉画学会第九届年会论文集(下)/朱青生主编. —北京: 中国社会出版社, 2004. 10

ISBN 7-5087-0268-9

I. 中... II. 朱... III. 画像石—研究—中国—汉代—学术会议—文集 IV. K879.424-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 099947 号

书 名: 中国汉画学会第九届年会论文集(下)
主 编: 朱青生
责 编: 姜婷婷

出版发行: 中国社会出版社 邮政编码: 100032

通联方法: 北京市西城区二龙路甲 33 号新龙大厦

电话: 66078622 传真: 66078622

欢迎读者拨打免费热线 8008108114 或登录 www.bj114.com.cn 查询相关信息

经 销: 各地新华书店

印刷装订: 北京京海印刷厂

开 本: 850 × 1168mm 1/32

印 张: 9.375

字 数: 235 千字

版 次: 2004 年 10 月第 1 版

印 次: 2004 年 10 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 7-5087-0268-9/K·74

定 价: 55.00 元(上下册)

(凡中国社会版图书有缺漏页、残破等质量问题, 本社负责调换).

目 录

形相研究(利用图像研究其他问题)

一、习俗研究

王瑞峰 - 从汉画图像看汉代饮食习俗	2 - 15
徐 颖等 - 从汉画像石看汉代饮食文化的特点	16 - 29
周保平等 - 从汉画像石看汉代的民间信仰习俗	30 - 42
牛天伟 - 由汉画看我国古代的桑树崇拜	43 - 58

二、思想研究

曾宪波等 - 由汉画试析早期道教的主要来源	59 - 76
颜开明 - 新津汉画及道教的形成	77 - 81
金桂莲 - 从汉画看汉代人与自然的关系	82 - 87
施 杰 - 感应: 谶纬语境中的神话结构与汉墓艺术	88 - 145
杨孝军 - 试论灾异思想在汉画像石中的表现	146 - 156
杨建东 - 画像石的内容是表现的阴司世界	157 - 160
李真玉 - 从汉画看汉代孝道	161 - 170
赤银忠等 - 南阳汉画与汉人的生存意识观	171 - 183
赵 唯等 - 从南阳汉画看汉代人的精神风貌	184 - 196

龚 玉等 - 读巴蜀汉代画像札记	197 - 213
三、理论与综述	
杨爱国 - 五十年来的汉画像石研究	214 - 229
陈 亮 - 武氏祠研究综述	230 - 251
李荣有 - 从图与文的互证看古代文化遗产的 多重价值与意义	252 - 265
陈江风 - 汉画学学科建设的思考及其依据	266 - 279
顾 森 - 秦汉美术思想辑要	280 - 290
江继甚 - 后记:嘉祥两汉文化资源	291 - 296

形相研究

(利用图像研究其他问题)

一、习俗研究

从汉画图像看汉代饮食习俗

王瑞峰

(徐州市文管办)

内容提要:本文以汉画中的图像为例,分别论述了汉代饮食制作,饮食仪俗和饮食娱乐三个方面,并探讨了汉代饮食习俗的渊源和发展。

关键词:汉代图像 饮食习俗 饮食制作 饮食仪俗 饮食娱乐

中国有句古话:“民以食为天。”饮食是人类生存所面临的头等大事。《孟子·告子上》说:“食色,性也。”《尚书大传》说:“食者万物之始,人之所本者也。”饮食的作用,不仅可以果腹充饥,满足生理需要,还可说是一种社会活动,小到联络感情,调节关系,大到促进社会发展、人类进化,体现出更为深邃的内涵,在我国

悠久历史文化发展中占有举足轻重的地位。

中国饮食文化源远流长。早在远古时期,人类始祖就已掌握一些饮食制作技术。《古史考》载:“神农时,民食谷,释米加烧石之上食之。”又《礼记·礼运》注云:“中古未有釜甑,释米捋肉,加于烧石之上而食之耳。”新石器时代,在许多遗址中都发现原始社会使用过的生产工具和生活用具,包括炉、灶、釜、甑、鼎和匕等,证明当时饮食文化相当发达,人们已能熟练使用各种器具加工食物。夏商周三代是饮食风貌发生深刻变化、高度发展的时代。商人重饮,周人重食,在已发现的商代王侯墓葬中出土了大量酒器,周人则将“食”列为“八政”之首^①,将食官归入“天官”之列^②。在这一时期,有关饮食品种、烹饪技术和饮食礼俗等饮食习俗基本都得到定型。春秋战国时期,随着社会的进步,饮食习俗得到进一步固定和发展。

汉代社会稳定,经济发达,特别是东汉时期田庄经济的兴起,为宴饮活动提供了丰厚的土壤(和基础)。在汉代画像石、画像砖、墓葬壁画等物质遗存中就有许多有关饮食方面的图像。这些饮食图像为我们研究汉代饮食习俗乃至古代饮食文化提供了科学准确的物质资料。笔者试从汉画中的饮食制作、饮食仪俗和饮食娱乐等方面入手,浅谈汉代的饮食习俗,不当之处,敬请斧正。

1. 饮食制作

1968年,山东省诸城县前凉台一座汉墓中出土一方庖厨画像石,纵151厘米、横75厘米,画面上部刻有挂着的猪头、猪腿、鸟、兔、鱼等各种家畜野味,下面有劈柴、烧灶、杀猪、屠狗、杀鸡、宰羊、椎牛、切肉、汲水、洗涤、搅拌、烧饼等食品制作场面,以及端盆、捧盘等来往忙碌之人。又有一人,披头散发,跪卧地上,其

^① 《尚书·洪范》。
^② 《周礼》。

后一人一手提其衣领,一手执勺,似在对其惩罚。^① 这幅图中屠宰的场面有杀猪、屠狗、杀鸡、宰羊、椎牛。猪狗鸡羊牛是汉代较为普遍的肉类食品。据《齐民要术·序》记载,汉代官吏黄霸“使邮亭、乡官,皆畜鸡、豚”,龚遂令“家二母彘、五鸡”,“率民养一猪、雌鸡四头”,杜畿“课民畜字牛、草马,下逮鸡、豚”。杀猪是一人牵猪,一人持木棒在后赶猪,另一人拿尖刀准备屠宰。猪是汉代重要的肉食来源,为什么肉食类以猪为主呢?当如《淮南子·汜论》所说:“非彘能贤于野兽麋鹿也,而神明独飨之,何也?以为彘者家人所常备,易得之物也”。屠狗是一人一手牵狗,一手拿刀作刺杀状。山东嘉祥汉画像石图像中还有剥狗场面,画面上刻一桔槔立杆,上挂一条已宰杀的狗,一男子一手扯狗腿,一手拿刀剥狗。^② 汉代社会甚至出现专门杀狗的屠夫,如樊哙“以屠狗为事”^③。杀鸡是一人一手抓鸡脖子,一手拿刀划破鸡的喉咙,下面放有一盆在接鸡血。宰羊是一人按羊身,另一人一手抓羊角,一手拿利刀朝羊脖捅去。羊也是汉代肉食品之一,《后汉书·儒林传下·甄宇》注引《东观汉记》载:“建武中每腊,诏书赐博士一羊”。椎牛是一男子脚踩系牛的绳子,双手抡起一大铁椎直击牛的头部。汉画像石中刻画大量猪狗鸡羊牛的图像,说明当时以猪狗鸡羊牛为主的肉食品在饮食结构中占有较大比例,这一点与先秦时期略有不同。成书于西汉晚期的《盐铁论·散不足》说:“古者庶人粝食藜藿,非乡饮酒,腊腊祭祀无酒肉。故诸侯无故不杀牛羊,大夫士无故不杀犬豕。今闻巷县佰,阡伯屠沽,无故烹杀,相聚野外。负粟而往,挈肉而归。”又有:“今民间酒食,穀旅重叠,燔炙满案,臠鳖脍鲤,麇卵鹑鷄橙枸,鲑鱧醢醢,众物杂味。”这幅图中又有杀鱼的场面,一人将鱼放在案上,一手按鱼,一手用刀刮鳞。鱼是汉代重要的水产食品,《史记·货殖列

① 《山东汉画像石选集》图 549,齐鲁书社出版,1982 年 3 月第 1 版。

② 《嘉祥汉画像石》图 43,朱锡禄编著,山东美术出版社,1992 年 6 月第一版。

③ 《汉书·樊哙传》。

传》云：“楚越之地，地广人稀，饭稻羹鱼”。汉代出现专门的养鱼行业。张守节《正义》云：“言陂泽养鱼，一岁收得千石鱼卖也。”汉画中还有和面的场面。山东嘉祥汉画像石庖厨图中，刻一妇人跪坐盆前，一手扶盆，一手和面。

山东嘉祥出土一方汉画像石，画面中刻一灶，灶上放釜和甑。^①釜和甑主要用作煮制或蒸制食物，这是汉代常见的主食和菜肴制作方法。煮制法就是把食物放入釜中煮熟，称釜炙。《释名·释饮食》：“釜炙，于釜汁中和熟之也。”又说“糜，煮米使糜烂也。”煮制的食品很多，有饭、粥、饼、肉等。蒸制法是用甑把食物蒸熟，甑是底小口大的盆形器，底部穿孔，便于蒸食。《论衡·量知篇》说：“谷之始熟曰粟，舂之于臼，簸其粃糠；蒸之于甑，爨之以火，乃甘可食。”甑和釜经常结合使用，甑放在釜上部，用釜煮食，用甑蒸食，既省燃料，又利用蒸汽，一举两得。

河南密县打虎亭出土的壁画庖厨图中，有一用鼎羹肉的场面。^②用羹煮食是汉画中常见的菜肴类烹饪方法。羹是把肉类和蔬菜类放入水中煮熟带汤汁而食的菜肴。《太平御览》卷八六一引郭璞注《尔雅》曰：“旧说肉有汁曰羹。”《后汉书·刘宽传》载，刘宽夫人在丈夫朝会前，“使侍婢奉肉羹。”羹制法早在先秦时代就已成为最主要的菜肴制作方法，据《齐民要术》记载，在其所列的菜肴及其制作方法中，羹臠就差不多占三分之一。羹又称“臠”，《说文》云：“臠，肉羹也。”但是，羹与臠是有区别的。加有蔬菜的羹称“羹”，没有蔬菜而只有肉类等荤物烹煮的称“臠”。东汉王逸注《楚辞·招魂》说：“有菜曰羹，无菜曰臠。”古人做菜肴讲究“五味调和”，因此在羹煮时往往加入合适的香料调味品。《尚书·说命》云：“若作各羹，尔惟盐梅”，说明早在商代人们已经知道在羹中添加盐或梅以增加味道。

① 《嘉祥汉画像石》图 48，朱锡禄编著，山东美术出版社，1992 年 6 月第一版。

② 《密县打虎亭汉代画像石墓和壁画墓》，《文物》1972 年第 10 期。

前面所举的山东诸城前凉台汉画像石庖厨图中有炙肉的场面,画面中一人一手持肉串正在翻动,一手拿便面轻轻扇风,另有一人似在往肉串上撒佐料。烤炙法也是汉代烹制肉食的主要方法之一,方法是用签子将肉串成串在火上烧烤。此法源于先秦,《诗·小雅·瓠叶》云:“有兔斯首,燔之炙之。”《释名·释饮食》说:“脯炙,以饧、蜜、豉汁淹之,脯脯然也。”采用烤炙法加工的肉食品很多,马王堆汉墓出土遣策中所见的炙肉种类有牛炙、牛犂炙、牛乘炙、犬肝炙、鹿炙、炙鸡等。据《齐民要术》记载,羊、牛、猪、鸡、鸭、鹅、獐、鹿、兔肉以及各种鱼类,甚至动物内脏等都可以炙而食之。汉代张骞通西域后,中外的文化、艺术交流活动日益频繁,传入的饮食风尚如饮食品种、饮食方式和饮食技法等,对汉代社会生活产生了深远影响。如出现了不需肢解而烧炙整个动物的做法。《释名·释饮食》说:“貂炙,全体炙之,各自以刀割,出于胡貂之为也。”貂是古代西北地区的少数民族,貂炙是貂族的烹饪技法,类似今日之烤乳猪或烤全羊。貂炙传入中国后,因其味道鲜成为汉代较受欢迎的饮食制作方法。

山东诸城前凉台汉画像石庖厨图中又有成排悬挂的肉类,推测应是脯腊法加工过的腊肉。脯腊法是汉代加工保存肉类的主要技法,基本方法是把肉肢解后风干,以便于保存。《释名·释饮食》:“腊,干腊也。”《周礼·天官·腊人》郑玄注云:“薄析曰脯,槌之而施姜桂曰锻修,腊,小物全干。”《〈齐民要术〉校释》说:“大动物牛猪等肉析成条或片的叫做脯,小动物鸡鸭等整只作的叫腊,加姜桂等香料并轻槌使干实的叫做锻修”。马王堆遣策记载有羊腊、腊兔。

四川新都出土的画像砖中有酿酒图像,画面中间刻一人立于瓮前,一手投料,一手搅拌,似在酿酒,旁有一人,另有担酒者和推车者和三个盛酒的大罐。^① 汉代酿酒业相当发达,当时已

^① 《巴蜀汉代画像集》图 16,文物出版社,1998 年 12 月第 1 版。

普遍使用用曲酿酒的“复式发酵法”^①,用曲比例为“一酿用粗米二斛,曲一斛,得成酒六斛六斗。”^②约在东汉时期出现了“九酝”酿造法。其方法是在酿酒的过程中,采取连续投料的方法,以保持一定浓度的糖分,使酵母菌充分发酵,从而增加酒的醇厚。^③《北堂书钞》卷一四八引曹操《奏上九酝酒法》云:“三日一酿,满九斛米止。”汉代酿酒多以粮食为原料,酿造时间长短不一,因而形成不同的种类。有的酒酿造时间较长,《释名·释饮食》说:“醴酒,久酿酉泽也。”《礼记·月令》郑玄注:“酎之言醇也,谓重酿之酒。”说明酎酒要经过多次复酿。有的酒则酿造时间较短,《释名·释饮食》说:“醴,礼也,酿之一宿而成礼,有酒味而已也。”酿造时间短,因而度数较低,饮之不容易醉。此外还有葡萄酒,主要从西域引入,“西域有葡萄酒,积年不败,彼俗云可十年;饮之醉,弥月乃解”^④,正因如此,才价格昂贵,被视若珍品。相传东汉后期,有一位叫孟佗的人送给当时权势显赫的宦官张让“蒲桃酒一斗”,张让“即拜佗为凉州刺史”。^⑤

2. 饮食仪俗

江苏铜山县洪楼汉墓出土一方画像石,上刻迎宾图,门前阙旁两卫士持戟恭立,主客揖手致意,似为欢迎宾客的到来。上部两厅堂中帷幕高悬,几案上陈列着酒具,宾主正在交谈。^⑥表现了汉代饮食礼俗的场景。饮食礼俗形成较早,《礼记·礼运》说:“夫礼之初,始诸饮食”。据《周礼》、《仪礼》和《礼记》记载,周代饮食礼仪有客食之礼、待客之礼、侍食之礼、丧食之礼、宴饮之礼、进食之礼之分等。汉初,为了显示皇权威仪神圣不可侵犯,博士叔孙通制定了一套礼仪制度,其中包括朝宴规范:“至礼毕,

① 林剑鸣:《秦汉社会文明》,第122页。

② 《汉书·食货志》。

③ 彭卫、杨振红:《中国风俗通史(秦汉卷)》,第39页。

④ 《博物志·卷五》。

⑤ 《后汉书·宦官传》注引《三辅决录》。

⑥ 《徐州汉画像石》图76,江苏美术出版社出版,1985年6月第1版。

尽伏,置法酒。诸侍坐殿上皆伏抑首,以尊卑次起上寿。觴九行,谒者言‘罢酒’。御史执法举不如仪者辄引去。”以至于自此以后,“竟朝置酒,无敢喧哗失礼者”^①。

汉代社会的民间宴饮活动虽不似朝宴那样循规蹈矩、等级森严,但也遵循一些习俗。上述所举的江苏铜山洪楼汉墓画像石迎宾图中,主人立于门前恭手迎接客人。宴饮前在门前恭迎客人是汉代礼俗,以示对客人的尊重。《盐铁论·崇礼》说:“饰几杖,修樽俎,为宾,非为主也”,是说在举行酒宴之前,主人通常要打扫住所,清洗器具,恭迎客人的到来。宴会前主人通常在门前迎接客人,宾客与主人“揖让而升”^②。有时还要亲自去请。《汉书·灌夫传》说灌夫宴请田蚡:“至日中,蚡不来,乃驾,自往迎蚡。”

宴会上坐次排列有一定顺序。江苏铜山县洪楼汉墓出土一块汉画像石中,画面刻宾主对坐。^③四川成都出土一方汉画砖宴饮图中,刻两人坐一席,另两人斜向坐一席,对面又有两人坐一席。^④河南密县打虎亭二号墓壁画宴饮图中,刻主人坐于幄内床上,宾客分两列坐于幄外。^⑤一般情况下,如果只有一个来宾,主人与客人正对而坐,也有斜向坐;如果客人不多,三五之人,主人与客人同席而坐,或并排,或相向,或侧向;如果客人较多,通常是主人居中,宾客分两列就坐,或者主人与身份较为尊贵或年长者居中并排而坐,其他宾客分坐两侧。通常主人和宾客坐在宴席之上方和左右方,下方和中间为空地,便于运送食物和进行乐舞百戏表演。主宾身份地位决定坐次排列。主宾或宾客间如身份地位相近,可同坐一席,如身份差别较大,则不能同席。《史记·田叔列传》褚先生补曰:“(平阳)主家令(田仁与任

① 《汉书·叔孙通传》。

② 《文选》卷四张衡《南都赋》。

③ 《徐州汉画像石》图 89,江苏美术出版社出版,1985 年 6 月第 1 版。

④ 《巴蜀汉代画像集》图 65,文物出版社,1998 年 12 月第 1 版。

⑤ 《密县打虎亭汉代画像石墓和壁画墓》,《文物》1972 年第 10 期。

安)两人与骑奴同席而食,此二人拔刀列断席别坐。主家皆怪而恶之,莫敢呵。”自觉与骑奴同席有辱身份,竟拔刀断席,可见身份观念之强。身份有别时要按尊卑大小分坐次。大致来说,堂上的坐位或单列的位置是上坐,堂下的坐位是下坐。坐位东向是尊坐,北向是卑坐。^①《汉书·高帝纪上》载,吕公请客,“令诸大夫曰:‘进不满千钱,坐之堂下’”。丞相田蚡“召客饮,坐其兄盖侯北向,自坐东向,以为汉相尊,不可以兄故私饶”^②。正常的家庭吃饭一般是夫妻对坐。山东嘉祥县出土一方汉画像石中,主人夫妇相对而坐,中间放一案,案上放有碗、浅盘,浅盘中放有食物,女主人正将一盛有食物的浅盘递给男主人,男主人伸手相接。^③在男女主人身后,有三位奴仆手持便面为主人扇风驱热。便面即今日之扇子。汉代宴饮不仅坐位有一定次序,案上菜肴摆放也有一定规矩。《礼记·曲礼上》载:“凡进食之礼,左肴右胾,食居人之左,羹居人之右;脰炙处外,醯酱处内;葱渫处末,酒浆处内;以脯修置者,左胸右末”。其目的当如郑玄注云“皆便食也”。另外,食器饮器的摆放,仆从端菜的姿势,重点菜肴的位置,也都有规定。

四川彭州出土一方汉画像砖,上刻四人坐于一席宴饮,面前各置一案,案旁有樽和勺等。^④两汉时代基本上是席地而坐,席地而食。《周礼·司几筵》郑玄注:“铺陈曰筵,籍之曰席。”贾公彦疏:“凡敷席之法,初在地者一重即谓之筵,重在上者即谓之席。”在举行宴会时,盛放饮食的器具都摆在席前的筵上。也有坐榻、床而食者。徐州睢宁张圩征集一方画像石,上刻一人物坐在榻上,榻前刻一人站立,一人揖手拜见。^⑤《释床帐》:“长狭而卑曰榻,言其榻然近地也。”榻一般以一人独坐,也有二人共坐者,称

① 彭卫、杨振红:《中国风俗通史(秦汉卷)》,第94页。

② 《汉书·田蚡传》。

③ 《嘉祥汉画像石》图100,朱锡禄编著,山东美术出版社,1992年6月第一版。

④ 《巴蜀汉代画像集》图68,文物出版社,1998年12月第1版。

⑤ 《睢宁汉画像石》图42,山东美术出版社,1998年12月第1版。

合榻。《三国志·吴志·鲁肃传》说：“合榻对饮。”徐州铜山冈子汉墓出土的汉画像石中，有二人合坐一榻共饮的场面。^① 山东安丘县王封村汉画像石图像中，刻男、女主人端坐于周有屏风的床上观看表演，床前放案、杯等饮食器。^② 床也是坐具，比榻大，可坐可卧。《初学记》卷二五引服虔《通俗文》：“床三尺五曰榻，板独坐曰枰，八尺曰床。”合计今制，榻约长 84 厘米，床约长 192 厘米^③。床的侧面常常设有屏、背后设扆，合称“屏扆”。床能容数人共坐。徐州睢宁张圩出土一方画像石，画面中刻一屋，内置长条大榻，榻上坐四人宴饮。^④ 按服虔说法，此榻应为床。一般情况下地位尊贵者才可坐床。《太平御览》卷一七五引挚虞《决疑》：“殿堂之上，惟天子居床，其余皆铺幅席前设筵。”汉代入坐席、坐榻的姿势，接近于现代的跪，又称跪坐。跪是屈膝抵席，臀部压在脚后跟上。汉代贾谊《新书》专有一篇“容经”，把“坐容”分为经坐、恭坐、肃坐、卑坐，对汉代坐姿讲的十分详细。

山东诸城前凉台出土一方汉画像石，画面左(上)、右坐两排执笏者，面前各置圆案，上摆杯盘等器物，正在观看乐舞百戏表演。^⑤ 从此图可以看到，无论主人或是宾客，每人面前都摆有一案，案上陈放杯、盘等食用具，而樽、壶等盛器放于席上。这种各据一案的饮食方式类似今天的西餐吃法，说明汉代实行分餐制。分餐制的历史可追溯到史前时代，作为主流饮食方式，一直延续到唐代。在已发掘的汉墓壁画、汉画像石和汉画砖上，经常可以看到席地而坐、一人一案的宴饮场面，这些图像是汉代实行分餐制的有力佐证。分餐制之所以流行几个世纪，应与席地而坐和小食案进食有很大关联。^⑥ 小食案一般较为低矮或无足，而且

① 《徐州汉画像石》图 118，江苏美术出版社出版，1985 年 6 月第 1 版。

② 《山东汉画像石选集》图 540，齐鲁书社出版，1982 年 3 月第 1 版。

③ 孙机：《汉代物质文化资料图说》，第 220 页。

④ 《睢宁汉画像石》图 40，山东美术出版社，1998 年 12 月第 1 版。

⑤ 《山东汉画像石选集》图 552，齐鲁书社出版，1982 年 3 月第 1 版。

⑥ 王仁湘，《饮食与中国文化》，第 285 页。

不大不重,正适合使用。《史记·田叔列传》说:“赵王张敖自持案进食。”《汉书·外戚传》说:“许后朝皇太后,亲奉案上食。”汉代案或圆或方,或有足或无足,形态各异,大体可分为四种,一是无足的长方形食案。一是有足的长方形大案。一是矮足方案。一是圆形案。^① 无足的案又称作盘。颜师古《急就章》注所说:“无足曰盘,有足曰案,所以陈举食也。”食案不仅可以作盛放用途,还可以承运食物。《后汉书·梁鸿传》:“(鸿)为人赁舂,每归,妻为具食,不敢为鸿前仰视,举案齐眉。”

3. 饮食娱乐

山东诸城前凉台出土一方汉画像石,画面左(上)、右坐两排执笏者,边饮边看,一边是给受髡发的刑徒施刑,一边是乐舞杂技表演,有吹排箫、振铎、击鼓等乐队,有长袖舞、七盘舞,有飞剑跳丸、倒立、迭案等。^② 宴饮是商周流传下来的习俗,《周礼·春官·宗伯》说:“以饮食之礼,亲宗族兄弟;以昏冠之礼,亲成男女;以宾射之礼,亲故旧朋友;以飧燕之礼,亲四方宾客。”宴饮时有许多助兴活动,所谓乐舞侑食,赏乐观舞一直都是宴饮活动的重要组成部分。《礼记·檀弓下》云:“平公饮酒,师旷李调侍,鼓钟。”《史记·滑稽列传》云:“齐威王之时……好为淫乐长夜之饮。”

汉代的饮食活动不仅继承了商周以来的宴飧传统,更有所普及和发展,在整个社会中形成一种普遍的社会风气,以至于达到“有礼之会,无酒不行”^③ 的地步。左思在《蜀都赋》中描写到,“吉日良辰,置酒高堂,以御嘉宾。金罍中坐,肴橘四陈,觞以清醕,鲜以紫鳞……起西音于促柱……纤长袖而屡舞。”汉代宴饮时娱乐活动方式众多,《艺文类聚》七四所引古歌说:“主人前进酒,琴瑟为清商。投壶对弹棋,博弈并复行。朱火飏烟雾,博

① 彭卫、杨振红:《中国风俗通史(秦汉卷)》,第85-86页。

② 《山东汉画像石选集》图552,齐鲁书社出版,1982年3月第1版。

③ 《汉书·食货志》。

山吐微香。清樽发朱颜，四座乐且康。”汉画像中反映的饮食娱乐活动有乐舞、百戏、六博、投壶、酒令、弹棋、授道诂经等，甚至在对刑徒施刑时也要饮酒作乐。

四川成都市郊出土一方汉画像砖宴乐图，画面中一人抚琴，一人聆听，前有一伎人跳舞，一人打击乐器。^①乐舞表演自商周时就是宴饮活动的重要组成部分。《吕氏春秋·分职》曰：“今召客者，酒酣，歌舞鼓瑟欢筦”。^②在汉代，乐舞表演不仅是上层社会娱乐生活不可或缺的一部分，而且在中下层也十分流行和普及。“夫家人有客，尚有倡优奇变之乐”^③，“今富者钟鼓五乐，歌儿数曹。中者鸣筦调瑟，郑舞赵讴。”^④汉画中表现的乐舞形式多样，可分为男女对舞、建鼓舞、鼗鼓舞、巴渝舞、巾舞、长袖舞、盘鼓舞等，盘鼓舞又分为鼓舞和七盘舞。^⑤汉代乐舞表演有的仅是乐人和舞人的表演，即乐人在一旁奏乐，舞者在场地中央表演，有时一二人，多者三五人，这种场景主要出现在小型宴会或家宴中。有的则与百戏表演同台进行。河南南阳出土一方乐舞百戏图画像石，上刻有建鼓舞者、吹排箫者、吹筦者、带面具跳刀者、舞者、头顶碗倒立樽上者。^⑥百戏是汉代各种表演技艺的总称，包括杂技、魔术、幻术、角抵、比武、戏兽、排优表演等。《汉书·霍光传》载，汉昭帝停丧期间，霍光仍肆无忌惮地玩乐，“引内昌邑乐人，击鼓歌吹作俳倡……鼓吹歌舞……弄鹿斗虎”。《汉书·盖宽饶传》载：平恩侯许伯入住新居，自丞相、御史、将军到中两千石官员皆去庆贺，“酒酣乐作，长信少府檀长卿起舞，为沐猴与狗斗。”由人扮演猴和狗玩耍逗乐，可见是一种滑稽表演。一般情况下，主要为舞人舞蹈助兴，亦有主人或宾客起舞者。汉

① 《巴蜀汉代画像集》图 64，文物出版社，1998 年 12 月第一版。

② 闪修山等：《南阳汉代画像石刻》，图 53。

③ 《盐铁论·崇礼》。

④ 《盐铁论·散不足》。

⑤ 廖奔：《论汉画百戏》，《汉代画像石研究》，文物出版社 1987 年 12 月第 1 版。

⑥ 闪修山等：《南阳汉代画像石刻》，图 33。