

中華文史論叢

JOURNAL OF CHINESE
LITERATURE AND HISTORY

總第七十二輯

上海古籍出版社

中華文史論叢

總第七十二輯

李國章 主 編
趙昌平

上海古籍出版社

圖書在版編目(CIP)數據

中華文史論叢．總第72輯／李國章，趙昌平主編．

－上海：上海古籍出版社，2003.6

ISBN 7—5325—3399—9

I. 中... II. ①李... ②趙... III. 文史－中國－叢刊

IV. K207－55

中國版本圖書館 CIP 數據核字(2003)第 014229 號

中華文史論叢

總第七十二輯

李國章 主編

趙昌平

上海古籍出版社出版、發行

(上海瑞金二路 272 號 郵政編碼 200020)

(1)網址：www.guji.com.cn

(2)E-mail：guji@guji.com.cn

上海發行所發行經銷 上海古籍印刷廠印刷

2003 年 6 月第 1 版 2003 年 6 月第 1 次印刷

ISBN 7-5325-3399-9

K·469 定價：15.00 元

如有質量問題，請與承印廠聯繫。T:64063949

常務副主編 張曉敏
執行編輯 谷 玉
呂 健
秦志華

編輯部地址： 上海瑞金二路 272 號
上海古籍出版社內

郵 編： 200020

電 話： (021)64370011 轉

電子信箱： luncong@yahoo.com.cn

目 錄

商周飲食禮俗考論·····	姚偉鈞(1)
歷史上的沙塵天氣·····	王維堤(30)
大乘佛教之受容與晉宋山水詩學·····	[新加坡]蕭 馳(50)
論梅慶生《文心雕龍音注》兼及晚明文風·····	汪春泓(119)
西魏拓地與侯景防綫之關係·····	李萬生(159)
山西行都司建置沿革考實·····	郭 紅(186)
中國傳統的負面整體化:清季民初反傳統傾向的 演化·····	羅志田(225)
跨文化詮釋:經學與神學的相遇 ·····	李天綱(252)
從《戴氏宗譜》看戴名世之家世與交遊·····	鍾 揚(310)
一份清代土地買賣契約文書及其考釋·····	陳學文(320)

商周飲食禮俗考論

姚偉鈞

商周是中國古代文明大廈創建的時期，中華飲食禮俗的主體構成部分便是在這一時期奠基的。然而，由於文獻記載的簡略，迄今爲止，商周文明的許多問題尚未得到最後確認^①，其中如飲食禮俗問題便是如此。二千五百多年前，孔子就曾經發出過這樣的感嘆：

夏禮吾能言之，杞不足徵也。殷禮吾能言之，宋不足徵也。文獻不足故也，足則吾能徵之矣。^②

孔子去古未遠，又在秦始皇焚書之前，並且生活在保存商周典章禮儀制度極多的魯國，但是，他在談到先秦禮俗時，尚且感到文獻不足，我們今天如果僅依靠文獻資料來研究商周飲食禮俗，那就更爲困難了。所以，時下有人就認爲：“殷人嗜酒，照理應盛行燕享之禮、飲酒禮。周以後的饋食禮實濫觴於商，也從一個側面證明殷商應有燕禮、食禮。可是從文獻和卜辭裏探索殷商此類禮節竟不易爲，因爲材料很少。”^③

因此，要弄清商周的飲食禮俗，首先，應着力考察殷商的飲食禮俗，因爲“殷因於夏禮，所損益可知也；周因於殷禮，所損益

可知也”^④。從物質文化形態上來看，商周也是比較接近的，都稱之為中國青銅時代，只是在發展程度上有所差異，由此表現出的商周禮俗也有鮮明的繼承性。其次，必須努力借助當代考古資料，以補充文獻訓詁考證之不足，文獻與考古兩者結合起來，這樣才會有所突破。

一、飲食方式

飲食方式是人們在一定條件下飲食生活的樣式和方法。飲食方式屬於人類文明與文化的一個範疇，它與人類文明與文化的發展是緊密相聯的。所以，有些社會學家就把文化看作是人類生活的樣式，如美國的威斯勒就認為文化是不同民族的生活形式，我國的梁漱溟先生也認為文化是人類生活的樣法。把文化僅僅定義為生活方式或樣式，自然是不够全面的。但他們關於文化的定義有一點是很重要的，就是指出了文化與人們的生活有着密切的關係。

歷史唯物主義認為，人們的生活方式取決於生產方式的性質，取決於直接生活資料的生產和再生產的特徵。恩格斯在《家庭、私有制和國家的起源》1884年第1版序言中說：“根據唯物主義觀點，歷史中的決定性因素，歸根結蒂是直接生活的生產和再生產。但是，生產本身又有兩種。一方面是生活資料即食物、衣服、住房以及為此所必需的工具的生產；另一方面是人類自身的生產，即種的蕃衍。一定歷史時代和一定地區內的人們生活於其下的社會制度，受着兩種生產的制約：一方面受勞動的發展

階段的制約，另一方面受家庭的發展階段的制約。”^⑤

恩格斯的這段話說明了人類社會有什麼樣的物質生活資料的生產方式，人們就有什麼樣的生活方式。物質生活資料的生產方式不僅決定着物質生活消費的性質、方式和水平，而且也“制約着整個社會生活、政治生活和精神生活的過程”^⑥。當生產方式發生變革的時候，人們的生活方式也必然會或快或慢地發生相應的變革。因此，我們只有把飲食生活方式同物質生產方式聯繫起來，才能準確地判斷商周文明與文化的發展水平以及商周禮俗的社會本質。

1. 分食制與席地而食的禮俗事象

一般人認為，中國傳統的宴席方式是共享一席的合食制。遇有喜慶，無不是以大宴賓朋來表示，其特徵可用“食前方丈”來概括。這種“津液交流”的合食制雖然顯得熱烈隆重^⑦，但從衛生的角度來看並不妥當，所以，這種在一個盤子裏共餐的合食傳統，確實有必要改良。然而，這種傳統在中國並不古老，存在的歷史也就一千多年，在商周時期，人們的飲食方式都是實行分食制。

分食制的歷史可以上溯到遠古時期。在原始氏族社會裏，人們遵循着一條共同的原則，這就是對財物的共同佔有，平均分配。當時，氏族內食物是公有的，食物煮熟以後，按人數平均分配，一人一份。這時住所中既沒有廚房和飯廳，也沒有飯桌，一個家庭的男女老少，都圍坐在火塘旁進餐。所以，在新石器時代的地穴式、半地穴式和地面式的住所中，都毫不例外地發現有火塘遺跡。這些火塘大多設在房子的中心部位，其形式有圓形、方

形或瓢形諸種，凹下地面。如在裴李崗和仰韶等新石器時代文化遺址中，都曾發現有火塘的遺跡。這些現象表明，火塘在遠古人類生活中是不可缺少的。火塘大多設置在遠古人住所中心部位的事實，反映了原始家族圍竈燒烤食物，共嘗滋味，享受天倫之樂的一種食俗。在這些火塘遺跡旁，還常發現有陶罐或陶釜，遠古人們便是利用這些炊器在火塘上燒煮食物，然後平均分吃，這就是最原始的分食制。

歷史唯物主義還認為，生活方式雖然受一定生產方式的制約，並且隨着生產方式的變革或早或遲地相應發生變革，但是，生活方式一旦形成一種模式，它就具有一定的穩定性和相對的獨立性，並不是生產方式變了，生活方式就馬上發生相應的變化。

當歷史進入殷商、西周時，中華民族便從原始野蠻時代步入了青銅時代的門檻，社會分工日趨細密、固定，物質生產方式也有了長足的進步，但是，人們的飲食方式卻並未發生相應的變化，還是在實行分食制。考古工作者在對殷墟的發掘中曾發現一個有趣的現象：“殷墟出土陶鬲破片佔大量，一鬲容積，只可足一人一餐之用，似乎是人各一鬲，而且是鬲皆用陶（辛村西周衛侯墓約有 25 墓各出一陶鬲，即貴族墓也不例外）。以鬲煮粥，只是把米和水放入鬲中加火漫煮，米熟即得。”^⑧這從飲食器具上證明了當時實行的是分食制。

為什麼在商周乃至漢唐這樣一個很長的歷史時期中國都盛行分食制呢？我們認為這個問題不僅與遠古社會平均分食的傳統飲食方式有關，而且，也由於這時能影響它發生變化的外部條件也不成熟，因為合食、會食制的形成，是與新家具的出現、烹飪

技術的發展以及肴饌品種增多有關的。

在先秦時期，中國先民習慣於席地而坐，席地而食，或憑俎案而食，人各一份，清清楚楚。中國先民為何要席地而食呢？郭寶鈞先生說：“原來殷周時代尚無桌椅板凳，他們還是繼承着石器時代穴居的遺風（那時穴內鋪草薦），以蘆葦編席鋪在庭堂之內，坐於斯，睡於斯，就是吃飯也在席上跪坐着吃。甲骨文中有𠂔字即‘饗’字（《殷虛書契前編》肆，二一）像二人相對跪坐就食形，二人中間的𠂔形就像簋中滿盛食物。還有𠂔字即‘即’字（前書陸，五）像一人跪坐就食形。又有𠂔字，即‘既’字（《鐵雲藏龜》一七八）像一個食畢掉頭不再食之形，這些字都是當日跪坐吃飯的寫實。”^⑨

殷周時期人們席地而食，除了與當時無桌椅板凳這一因素有關外，更主要的原因恐怕還與大多數住房較為低矮窄小有關，《左傳·襄公二十八年》中有則故事可說明這一問題，齊臣慶舍與別人搏鬥時，“猶援廟桷，動於薨”。慶舍在被人刺傷後，還能拉着房頂的梁柱，況且還是當時最宏偉的建築物——宗廟，由此可想一般建築的高度了。正是因為房屋低矮而簡陋，使得室內空間狹小，人們只能席地坐卧與飲食。在新石器時代，所謂席地而坐，實際上就是坐在地上。當時人們建造住房時，為了室內乾燥舒適，就把泥土的地面先用火焙烤，或是鋪築堅硬的“白灰面”，同時在上面鋪墊獸皮或植物枝葉的編織物。這些鋪墊的東西，就是後代室內離不開的必備家具“席”的前身，當時人們飲食生活中常用的陶製器具都是放在地面上使用的。

進入殷商時期以後，隨着生產力的發展，工藝技術水平的提高，必然引起人們日常生活的面貌發生一些變化。在室內用具

上,席的使用已十分普及了,並成為古代禮制中的一個規範。當時無論是王府還是貧苦人家,室內都鋪席,但席的種類卻有區別。貴族之家除用竹、葦織席外,還有的鋪蘭席、桂席、蘇熏席等,王公之家則鋪用更華貴的象牙席,工藝技巧已達到十分高超的地步。

鋪席多少也有講究。西周禮制規定天子用席五重,諸侯三重,大夫兩重。且這些席的種類,花紋色彩均不相同,《周禮·春官·司几筵》云:

掌五几、五席之名物,辨其用與其位。凡大朝覲、大饗射,凡封國、命諸侯,王位設黼依,依前南鄉,設莞筵、紛純,加纁席、畫純,加次席、黼純。左右玉几,祀先王,昨席亦如之。諸侯祭祀席,蒲筵,纁純,加莞席、紛純。右雕几。昨席,莞筵、紛純,加纁席、畫純。筵國賓於牖前,亦如之,右彤几。

這就告訴我們,司几筵之職,掌管五几、五席的名稱和種類,辨明它們的用途和陳放的位置。凡有大朝覲禮、大饗射禮、封建邦國、策命諸侯,王者的席位必須擺設綉有黑白斧形的屏風。在屏風前,面向南方鋪設用莞草編織的席子,用白組作邊緣。上面再鋪以雲氣紋飾為邊緣的五彩蒲席。之上再鋪黑白斧紋邊的桃枝竹席。屏風左右擺設玉几。祭祀先王的席和酢席也是如此。諸侯祭祀的席位是,下面鋪設以赤組為邊緣,用蒲草編織的席子,上面加上以白組為邊緣的莞草席。右面擺設雕几。酢席的席位是下面鋪設以白組為邊緣莞草編織的席子,上面加上繪有雲氣紋飾為邊緣的五彩蒲席。宴享賓客也是如此,右面設紅色几案。

後來，有關用席的等級意識逐漸淡化，住房內只鋪席一重，稍講究一點的，再在席上鋪一重，謂之“重席”。下面的一塊尺寸較大，稱為“筵”，上面的一塊略小，稱為“席”，合稱為“筵席”。鄭玄在《周禮》注中云：“鋪陳曰筵，籍之曰席。”^⑩賈公彥疏曰：“凡敷席之法，初在地者一重即謂之筵，重在上者即謂之席。”筵鋪滿整個房間，一塊筵周長為一丈六尺，房間大小用多少筵來計算。席因為鋪在筵上，一般質料比筵也要細些。

商周民衆無論是平時進食或舉行宴會時，食品、菜肴都是放在席上或席前的案上，一些留存下來的禮器，如俎、豆、簠、簋、觚、爵等飲食器，都是直接擺在席上的。正如郭寶鈞先生所說：“原來殷周遺存的青銅禮器，分盛肉、盛飯、盛酒、盛水四種，而四種中又有製作、升進、食用三種不同的用途，他們能放在筵席上的也只是食用的一種。”^⑪文獻與考古資料都證明商周之民是席地而食的，一二人如此，就是大宴賓客也如此，主人和客人都是坐在席上，無席而坐是被視為有違常禮的，後世的筵席、席位、酒席等名稱就是由此發展而來的。

商周禮制規定，席子要鋪得有規有矩，所以後來孔子說：“席不正，不坐。”“君賜食，必正席先嘗之。”^⑫《墨子·非儒》篇說：“哀公迎孔子，席不端，弗坐，割不正，弗食。”《晏子春秋·內篇雜上》說：“客退晏子直席而坐。”由此看來，所謂“席不正”，就是席子鋪的不端正，歪歪斜斜，或坐席擺的方向不合禮制。

席地而食也有一定的禮節。首先，坐席要講席次，即坐位的順序，主人或貴賓坐首席，稱“席尊”、“席首”，餘者按身份、等級依次而坐，不得錯亂。其次，坐席要有坐姿。要求雙膝着地，臀部壓在後足跟上。若坐席雙方彼此敬仰，就把腰伸直，是謂跪，

或謂跽。坐席最忌隨隨便便,《禮記·曲禮上》曰:“坐毋箕。”也就是說,坐時不要兩腿分開平伸向前,上身與腿成直角,形如簸箕,這是一種不拘禮節、很不禮貌的坐姿。因此,商周時很注重人的坐姿,如殷墟甲骨卜辭中說:“王占曰:不_𠂔若茲卜,其往,於甲酒_𠂔。”^⑬其中_𠂔字就像一人跪坐在筵席之上,也反映了商周時酒筵上是有坐席的。

商周時,富貴人家的席前還常置有俎案,其制式一般都非常矮小,這是爲了與坐在席上相適應而設計的。案的起源較早,在山西襄汾陶寺新石器時代晚期文化遺址中,考古工作者曾在此發現了一些用於飲食的木案^⑭。木案平面多爲長方形或圓角長方形,長約1米,寬約30厘米左右,案下三面有木條做成的支架,高僅15厘米左右。木案出土時都放置在死者棺前,案上還放有酒具多種,有杯、觚和用於溫酒的罍。稍小一些的墓,棺前放的不是木案,而是一塊長50厘米的厚木板,板上照例也擺有酒器。陶寺文化遺址還發現有與木案形狀相近的木俎,也是長方形,略小於木案。俎上放有石刀、豬蹄或豬肘。這是我們現在所見到的最早一套有關反映飲食方式的實物,可以看出,當時人們進食與烹飪都是坐在地上的。

在殷商的文化遺址中也有不少俎案出土的實例,如“安陽西北岡1001號殷王陵也發現過木俎3件,形制、紋飾、大小相同,還出有雙獸頭雕之石俎1件。殷墟大司空村62M53一座屬兩套觚、爵等列的一般貴族墓內,也隨葬石俎一件,長22.8厘米、寬13.4厘米、高12厘米,兩面均雕有兩個獸面紋。傳世還有晚商時的蟬紋銅俎……商代王墓有出4件俎几,一般貴族墓至多1件俎几,可見這種宴饗或祭祀場合所用的禮器,也是有‘優至

尊’的等級之分的”。^⑮

這種小食案都是與分食制相聯繫的，我們在發掘出的漢代畫像石、畫像磚以及壁畫上，常常可以看到一人面前一個食案、席地而食的進餐場景。

《史記·孟嘗君列傳》中有段記載也從側面反映了東周以來分食制的情況，其中說：

孟嘗君在薛，招致諸侯賓客及亡人有罪者，皆歸孟嘗君。孟嘗君舍業厚遇之，以故傾天下之士。食客數千人，無貴賤一與文等。孟嘗君待客坐語，而屏風後常有侍史，主記君所與客語，問親戚居處。客去，孟嘗君已使使存問，獻遺其親戚。孟嘗君曾待客夜食，有一人蔽火光。客怒，以飯不等，輟食辭去，孟嘗君起，自持其飯比之。客慚，自剄。士以此多歸孟嘗君。孟嘗君客無所擇，皆善遇之。

如果不是實行分食制，而是衆人在一起同桌合食的話，就不會出現客人以為“飯不等”而導致自殺的悲劇了。

商周時期這種席地分食的飲食方式，對後世的東亞等國也產生過較大影響。日本學者木村春子等人在《中國食文化事典》中說：“古代的中國，實行每人一份的分餐制；食案的排列，如同席地便餐那樣，人們是坐在席墊上進食的。這種飲食方式被朝鮮半島和日本繼承了。到了宋代，由於椅子和桌子的普及使用，出現了飯和湯用各人專用的碗盛、菜肴用大的共同餐具裝，而衆人用筷子到共用餐具中夾取進食的聚餐方式。”^⑯如今許多日本人還保持着席地而食的習慣。

綜上所述，充分證明一定生態環境下的文化創造和發展決定着人們飲食方式的狀況，特別是物質文化的進步更是如此。

人們的飲食方式如何，主要是與他們的創造和生產水平有關。在遠古時，由於生產力水平低下，中國先民只能生活在低矮的居室內，由此而產生了與此相適應的席地或憑低矮俎案分食的習俗。而隨着中國古代建築技術的發展，中國房屋的空間逐漸加高，以及烹飪技術的進步，肴饌品種的增多，使人們對居家器具有了更新更高的需求，而後世的合食、會食方式便是隨着這種物質文化的進步而產生的。

2. 進食方式及進食器具

商周時期，人們的進食方式可以說是手抓與用筷子、匙叉進食並存。

手抓食物進食是原始時代遺留下來的傳統，商周時期仍有沿襲。商周青銅銘文中的饗字便寫作，像兩人正伸手抓取盤中食^①。這種象形抓食的青銅銘文，在《金文編》中也不乏例證。

先秦文獻中也透露過手食的信息，如《左傳·宣公四年》中記載這樣一件事：

楚人獻鼃於鄭靈公。公子宋與子家將見。子公之食指動，以示子家，曰：“他日我如此，必嘗異味。”及入，宰夫將解鼃，相視而笑。公問之，子家以告。及食大夫鼃，召子公而弗與也。子公怒，染指於鼎，嘗之而出。公怒，欲殺子公。

這裏，從“食指動”到“染指於鼎”，都是手食的動作。

如果以上這則記載的手食信息還不够明確的話，那麼，《禮記》中所揭示的周代手食禮節就比較清楚了。《禮記·曲禮上》云：

共食不飽，共飯不澤手，毋搏飯，毋放飯。

什麼叫“共飯不澤手”呢？鄭玄注曰：“爲汗手不潔也。澤，謂揉莎也。”孔穎達疏云：“共飯不澤手者，亦是共器盛飯也。澤謂光澤也。古之禮，飯不用箸，但用手，既與人共飯，手宜潔淨，不得臨食始揉莎手乃食，恐爲人穢也。”可見“揉莎”，就是揉搓雙手，因爲這樣做容易引起手上出汗，然後抓取飯食則不衛生。什麼叫“毋搏飯”呢？鄭玄云：“爲欲致飽不謙。”孔穎達疏云：“共器若取飯作搏，則易得多，是欲爲飽，非謙也。”而“毋放飯”，鄭玄釋曰：“去手餘飯於器中，人所穢。”所以這段話的完整意思就是：大家在一起進食，不可只顧自己吃飽。如果和大家一起吃飯，就要注意手的清潔。不要用手搓飯團，不要把多餘的飯放進盛飯的器具中。

《禮記·曲禮上》還說：

飯黍毋以箸……羹之有菜者用桮，其無菜者不用桮。

鄭玄注云：“桮猶箸也，今人或謂箸爲桮提。”孔穎達疏云：“有菜者爲羹羹是也。以其有菜交橫非桮不可，無菜者謂大羹湑也，直獸之而已。其有肉調者犬羹、兔羹之屬，或當用匕也。”這段註疏說明，當時人們對進食品種所採用的器具是有所不同的，不能隨便混用，有禮儀規定。

《禮記·喪大記》亦云：

食粥於盛不盥，食於簋者盥。

鄭玄注云：“盛，謂今時杯盃也。簋，竹筥也。獸者不盥手，飯者盥。”孔穎達疏云：“此一節明食之雜禮。食粥於盛不盥者，以其獸粥不用手，故不盥。食於簋者盥者，簋謂竹筥，飯盛於簋，以手就簋取飯，故盥也。”這就是說，用杯碗盛稀粥喝，不必洗手，用手從竹筥中抓取乾飯吃則要洗手。

以上這些文獻記載說明，商周時期的人們，確實有以手抓取食物這種進食方式，甚至在後世一個很長時期，中國一些邊遠地區仍盛行手食，如新疆的維吾爾族、臺灣的高山族都有吃手抓飯的習俗。

事實上，當今世界的非洲大陸、西亞、印度次大陸、東南亞、大洋洲、中南美洲的土著民族，一般都是用手抓食物送到口中去的，而且，其中絕大多數土著民族都是以右手進食的，《管子·弟子職》云：“右執挾匕。”《禮記·內則》也有言：

子能食食，教以右手。

這一點中外各國都是相同的，有趣味的是，在手食方式其他方面也有許多共同之處。日本人類學家石毛直道曾在世界主要的手食地帶進行人類學實地考察，有過不下數百次手食的經驗，他說：“進餐前後的洗淨，右手的進食，來客時的男女隔離進食，這樣一些規則，就是伊斯蘭教徒的飲食禮節。”^⑩這些規則也與商周先民的進食規則有許多共同之處。石毛直道還舉例說：“右手手食的這一點，印度和伊斯蘭是相同的。伊斯蘭世界的許多地方都是手食文化，預先按人份分配食物的習慣很不流行，一般都是把手伸到共同的食器內來吃……除印度外，手食文化的人們，除了直接與嘴接觸的飲料用容器，就很少將食物分別分配給個人了。如果將食物盛到一個個分開的小食器內，用手抓起來吃顯然是很不方便的，特別是碗狀器皿就更不方便，手食不可避免會出現潦亂，而限定一個共同使用的食器，則可以極大地避免食物的浪費，也許正是由於這個共同器皿的物理條件維持了手食的習慣吧。或者，這也可以叫作遠古時代的同一食物聚集吃法吧。可見，人類舊有的飲食方式，是更多地殘留在手食文化之