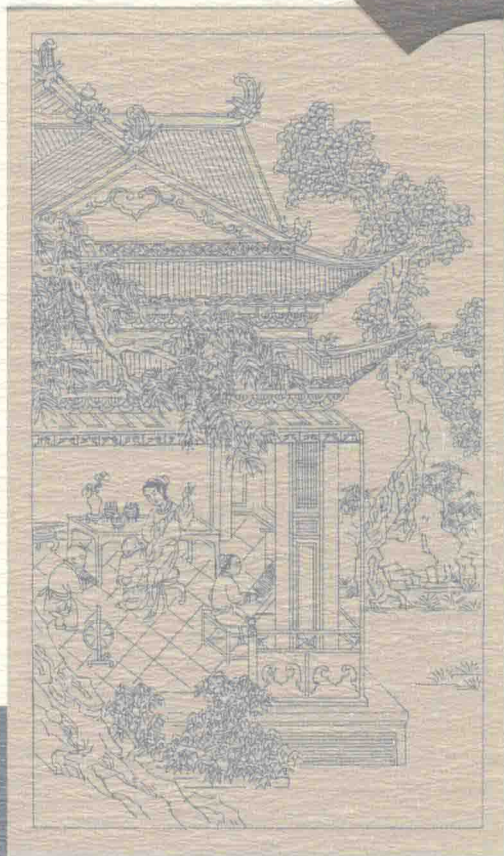


两宋茶事



扬之水 著

博

雅

堂

集

楳杣楼集·卷六

两宋茶事

扬之水 著



图书在版编目(CIP)数据

楡柿楼集·两宋茶事 / 扬之水著. — 北京 :
人民美术出版社, 2015.7 (2016.5重印)

ISBN 978-7-102-07278-4

I. ①楡… II. ①扬… III. ①茶叶—文化—
中国—文集 IV. ①TS971-53

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第181028号

楡柿楼集·卷六 两宋茶事

扬之水 著

编辑出版 人民美术出版社

(100735 北京北总布胡同32号)

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

发行部: (010)67517601

(010)67517602

邮购部: (010)67517797

选题策划 汪家明

责任编辑 王铁英

装帧设计 宁成春 鲁明静

责任校对 马晓婷

责任印制 刘毅

制版印刷 北京图文天地制版印刷有限公司

经 销 全国新华书店

2015年9月第1版 第1次印刷

2016年5月第1版 第2次印刷

开本: 720毫米×1000毫米 1/16 印张: 13.5

印数: 5001—10300册

ISBN 978-7-102-07278-4

定价: 96.00元

版权所有 侵权必究

目 次

说“勺药之和”	1
两宋茶事	25
茶匙	75
三清茶与三清茶瓿	81
“碗”的定名及其他	87
附：“惊喜碗”	95
摺叠扇底一捻风	99
说“事儿”	109
剔牙杖	123
十八子	131
油缸	141
每回拈著长相忆	147
鸟蝶双飞入绣衣 ——丝绸图案讲述的故事	159
领边秀	175
索引	185
后记	201
附：初刊之篇名以及期刊号	203

说“勺药之和”

“勺药之和”，语出司马相如《子虚赋》。其赋云，楚王田猎归来，“乃登阳云之台，泊乎无为，澹乎自持，勺药之和具而后御之”。日人青木正儿曾以此为题写过一篇很有意思的考证文章。他先列举了古人的两种意见：其一，勺药乃植物之芍药，为调味品中的一种；其二，此所谓勺药与植物之芍药无关，原是调和五味之意，末则认为前说为是^①。文章勾画了先秦至于明清的调味品小史，很有些独到的眼光，不过谈调味品不能脱离开烹饪，则我们不妨从烹调史的角度再来看这“勺药之和”。

一 上古饮食之大概

上古饮食，生冷一类占了很重要的部分。取新鲜的鱼肉细切作脍，食用时佐以醢醢^②，此生食也。薄切鲜肉，

① 《芍药之和》。《中华名物考》，页113—132，平凡社一九八八年。

② 《诗·大雅·韩奕》：“其饔维何，鱼鳖鲜鱼。”郑笺：“鲜鱼，中脍者也。”孔疏：“新杀谓之鲜，鱼馁则不任为脍。”《礼记·内则》：“肉腥，细者为脍。”又《内则》详列饭、膳、饮、酒、羞所包品类。“膳”下且明诸物之排列。第四行自东向西为醢，豕臠，芥酱，鱼脍。此醢乃为豕臠设，芥酱则为鱼脍设也（孙希旦《礼记集解》有说）。

①《周礼·天官·膳夫》：“凡肉脩之颁赐皆掌之。”郑注引郑司农云：“脩，脯也。”是脩，脯可通。《腊人》郑注：“薄析曰脯，捶之而施姜桂曰锻脩。”则分言二者有异。

②《仪礼·士虞礼》：“载四豆，设于左。”郑注：“载，切肉也。”载以醢配，见上页注②引《内则》。

③《诗·小雅·瓠叶》：“有兔斯首，炮之燔之。”毛传：“毛曰炮，加火曰燔。”此所谓“毛”，意为不去毛，乃与去毛之燔相对言。《小雅·楚茨》：“或燔或炙。”郑笺：“燔，燔肉也。炙，肝炙也。”孔疏：“燔者，火烧之名。炙者，远火之称。以难熟者近火，易熟者远之，故肝炙而肉燔也。”《韩非子·内储说下》：“文公之时，宰臣上炙而发绕之，文公召宰人而谯之曰：‘女欲寡人之哽邪，奚为以发绕炙？’宰人顿首再拜，请曰：‘臣有死罪三，援砺砥刀，利犹干将也。切肉肉断而发不断，臣之罪一也；援锥贯鬯而不见发，臣之罪二也；奉炽炉炭，肉尽赤红，炙熟而发不焦，臣之罪三也。堂下得微有疾臣者乎？’公曰：‘善。’乃召其下而讫之，果然，乃诛之。”又引或说则谓晋平公饗客，少庶子进炙而发绕之，平公趣杀炮人，炮人云云。其中说到“桑炭炙之，肉红白而发不焦”。所谓“援锥贯鬯”，“桑炭炙之”，说炙法，此为详也。

④《周礼·天官·醢人》郑注：“作醢及鬻者，必先膊干其肉，乃后莖之，杂以梁麴及盐，渍以美酒，涂置甗中，百日则成矣。”

⑤《说文·西部》：“酱，醢也。”《论语·乡党》皇侃疏：“古者酱，齐，菹三者通名也。”孙诒让《周礼正义》引江永云：“酱者，醢醢之总名。”《膳夫》后世

有鼓酱、豆酱，但曰“酱”，所包仍广。《资治通鉴》卷一七九《隋纪三》“菹酱一合”，胡注：“菹菜为菹。酱，醢也。肉酱、鼓酱皆谓之醢。又菜菹谓之酱。”

⑥《仪礼·公食大夫礼》：“宾三饭，以清酱。”食礼用饭，一手谓之一饭。其时用餐以手，取肉之匕，取饭之柶，则犹今之公筷、公匙。一饭既，乃饮肉汁，复以馐品蘸酱，此为食礼之正饌。又《礼记·曲礼上》：“凡进食之礼，左肴右胾，食居人之左，羹居人之右。脍炙处外，醢酱处内。”郑注：

“皆便食也。馐，骨体也。胾，切肉也。食，饭属也。居人之左右，明其近也。馐在俎，胾在豆，近醢酱者，食之主。脍炙皆在豆。”孙希旦《礼记集解》：“凡馐与脍，必配醢设之。《公食礼》及《内则》三牲之馐及牛豢，牛脍皆有醢。《特牲礼》羞庶羞四豆，有醢。《少年礼》羞馐两瓦豆，有醢。此有馐有脍，则有醢必矣。”

⑦ 当日很少栽培之蔬，见于《诗经》的菜蔬近四十种，而出园圃所艺者寥寥。时饮食所取，多由采集而来。梁家勉

暴干而为脯；薄切后匀入姜、桂和盐，暴干则为有滋味的脩^①。脩和脯，食用的时候通常都无须再作加工，那么可以入冷食一类。熟食则烹也，炮也，燔也。烹即煮，肉煮熟了切成大块，便称作胾，胾也须醢醢来佐餐^②。炮即烤制，多取牲之小者，外面整个裹上泥巴，烤熟后剥泥取肉。把肉穿成串架在火上烤，便是燔，细分尚有炙，炙是炙肝。燔和炙的区别在于前者距火近，后者距火远，肝易熟，肉反之，故有此加工方法的不同^③。燔炙品的食用多配以盐和蒜。把肉切成片晒干，然后细切，入以麴、盐和酒，放在罐子里密封，百日成醢^④。也是酿制而成的酸味的醢，与菹与醢皆可以统称作酱^⑤，这是当日最为重要的佐餐食品^⑥，《周礼·天官·膳夫》因此说为王准备的酱百有二十鬻。那时候的食，大约很少有扑打眼睛的秀色，时令菜蔬的新绿恐怕难得一见^⑦，采集来的野蔬多半要寸切为段，酿制为菹。主食最平常的加工方式是蒸和熬。先秦文献中的所谓“熬”，后世训诂家或释作“即今所谓炒也”^⑧，其实二者是有些区别的。上古之熬，是用慢火去除食品中的水分，“干煎”，“火干”，皆其意也，并且多是用作熬五谷^⑨，亦即炒米麦。它与后世的小炒锅布滚油急火快速

《(诗经)之农业及农作物研究》有说,见《梁家勉农史文集》,页309—322,中国农业出版社二〇〇二年。

⑧《周礼·天官·籩人》孙诒让正义。

⑨《说文·火部》：“熬，干煎也。”《方言》卷七：“熬，火干也。凡以火而干五谷之类，自山而东齐楚以往谓之熬。”《礼记·丧服大记》：“熬，君四种八筐。”郑注：“熬者，煎谷也。”

⑩《仪礼·公食大夫礼》“臠以东臠、臠”。

郑注：“臠，臠，臠，今时臠也。牛曰臠，羊曰臠，豕曰臠，皆香美之名也。”《礼记·内则》：“膳，臠，臠，臠。”《释文》引《字林》云：“臠，臠，臠，皆肉羹之香美者。”

⑪《仪礼·公食大夫礼·记》云：“调毛，牛藿，羊苦，豕薇，皆有滑。”调毛即调和五味而制成的肉羹。“牛藿”云云，乃肉与野蔬之搭配也。“滑”即《周礼·天官·食医》中的“调以滑甘”。郑注“滑”所用物有藿、榆、漚、藟等，漚，藟，这里指米粉（《食医》孙诒让

正义有说）。

⑫《诗·商颂·烈祖》：“亦有和羹，既戒既平。”郑笺：“和羹者，五味调，腥熟得节，食之于人性安和，喻诸侯有和顺之德也。”《左传·昭公二十年》齐侯问“和”，晏子对曰：“和如羹焉。水火醯醢盐梅以烹鱼肉，燔之以薪，宰夫和之，齐之以味，济其不及，以泄其过。君子食之，以平其心。”

⑬《淮南子·齐俗训》：“今屠牛而烹其肉，或以为酸，或以为甘，煎熬燎炙，齐味万方，其本一牛之体。”

⑭如林乃焯对《招魂》的一段诠释：“吴厨师的拿手酸辣羹，真叫人口水直流：红烧甲鱼，挂炉羊羔，蘸上清甜的蔗糖；炸烹天鹅，红焖野鸭，铁扒肥雁和大鹤，配着解腻的酸浆；卤汁油鸡，清炖大龟，你再饱也想多吃几口。”《中国饮食文化》，页64—65，上海人民出版社一九八九年。徐海荣主编《中国饮食史》第二卷亦以林译为例（页347，华夏出版社一九九九年）。其实旧注对二“招”中关于烹调词汇的诠释多可从，而这里的别出新解却没有训诂学依据，又与当时的物质资料背景不合。

⑮刘彬徽《包山二号楚墓简牍释文与考释》，页369，文物出版社一九九一年。

翻炒的炒菜之炒，完全不同。熟食中最为普及的一种，是羹。《礼记·内则》：“羹食，自诸侯以下至于庶人，无等。”郑注：“羹食，食之主也，庶羞乃异耳。”此所谓“无等”，不过是说与庶羞相比羹为常食，至于原料与制作的精粗自然大有分别。上品之羹亦即肉羹之味美者，为臠，臠，臠。臠是牛肉制成，臠则羊，臠为豕^⑩。此外有肉菜合作之羹，入粱入稻之羹，等等。制羹的最后一道工序是“调以滑甘”，即用米粉和野蔬以勾芡^⑪。它的一大特点是有滋味，——不致五味的大羹专为祭祀而用，自然不在此列。五味调和，便很需要些手段，“齐和”因此成为烹调的专门技艺乃至最高境界，和羹常用来比拟政事^⑫，伊尹说商汤以至味的故事因此流传得格外长久。单调的烹调方式也因为有此“齐和”而可以“齐味万方”^⑬。

今人说上古饮食，每喜欢举《楚辞》之《招魂》与《大招》，而诠释其中列举的美食常常用了现代人的眼光^⑭。其实诗人心中眼中的世间盛宴，即所谓“胹鳖炮羔”，“鹄酸臠臠”；“醢豚苦狗”，“吴酸蒿萎”，不脱蒸煮炮炙，依旧羹臠菹醢，湖北荆门市包山楚墓出土遣策中列举的饮食正是它一份合式的参照^⑮，二者的相应之处，可使我们窥见

- ① 语出《论语·乡党》。刘宝楠《论语正义》：“醢与醢并设食，则以其物满醢而食之。盖此节乃侍御陈设者之失，非烹调之失。”又《管子·弟子职》曰“弟子侍先生食，‘摄衽盥漱，跪坐而馈。置箸错食，陈善毋悖。凡置彼食，鱼鸟兽羹，必先菜羹，羹截中别，截在箸前，其设要方’”。
- ② 《仪礼·公食大夫礼》：“宰夫自东房授醢酱，公设之。”授，授公也；设，公为宾设也。
- ③ 《礼记·祭义》：“食三老五更于大学，天子袒而割牲，执酱而馈。”此节亦见于《乐记》。孙希旦《礼记集解》：“食三老五更于大学，谓以食礼养老于大学也。执酱而馈者，酱为食之主，凡食礼，主人必亲置其酱，故《公食大夫礼》‘宰夫自东房授醢酱，公设之’，今天子养老亦然也。”
- ④ 《说文·手部》：“搯，染也。”《公食大夫礼》“以辩搯于醢”。郑注：“搯犹染也。”按这里说的是搯祭，为食祭九种之一，乃“以肝肺菹搯盐醢中以祭也”（《周礼·春官·六祝》“六曰搯祭”郑注引郑司农云）。

上古食事中的一点真实。

如此之饮食结构与烹调手段，调味品自然显得格外重要。大部分调味品都兼有杀菌解毒的功用，生冷食品居多，固以“不撤姜食”为宜。醢与梅子于肉食者有解腻消食之效，平民鲜肉少菜，以调味品佐食，也可聊助滋味，稍润清寡。其时虽然远远谈不到烹调的精致，但礼与生活的合一却使饮食之事处处都有仔细郑重的安排。在其中充任重要角色的便是作为调味之主的酱。烹炙品食用时不可缺少醢醢，《诗·大雅·行苇》“醢醢以荐，或燔或炙”，其事也。凡盛饌设食，皆肴与酱相间，不同的肴亦即截和炙，必要配以不同的酱，《礼记·内则》对此规定得至为详尽。孔子说“不得其酱不食”，所谓“不得其酱”，即酱与肴的搭配错了位置^①。酱为食之主，食礼中因有主人为宾设酱之仪^②，又因此养老之礼，天子也要“执酱而馈”^③。其时庶羞的食用曰“濡”曰“染”，均指蘸酱^④，食礼中对此都有详细的规定，“设酱”与“执酱”也因此能够成为表示敬意的一种特殊方式。

《礼记·内则》中记述的八珍似可作为先秦美食的代表，即所谓淳熬，淳母，炮豕，炮牂，捣珍，渍，熬，肝膋。

八珍的烹调手段并没有什么特别，不过加工过程稍稍繁复，命名也因此多与烹调工序有关。狗肝一副，外挂狗之网油，复入以调味品，慢火匀炙，即为肝膋。膋，肠间脂也。熬，《内则》云：取牛肉必新杀者，薄切之，必绝其理，“捶之去其馑，编萑布牛肉焉，屑桂与姜以洒诸上，而盐之，干而食之。施麋，施鹿，施麇，皆如牛羊。欲濡肉，则释而煎之以醢，欲干肉，则捶而食之”。可知熬的做法如精制肉脯，即鲜肉薄切之后，捶捣去其筋膜，复摊开在芦箔，匀布姜、桂与盐，干之即可。新杀之牛肉薄切作片，好酒浸一日，取食之际配以各种酸汁或酱，此即名渍。取牛羊鹿肉之精者，未熟之前与既熟之后，皆反复捶捣而去其筋膜，最后调以醢醢，便是捣珍。淳熬、淳母，米饭做熟，然后浇上加热的酱，复拌以动物油脂，区别只在淳熬用稻，淳母用黍。淳在这里的意思是沃，亦即浇，熬意为煎沃。母，模也，把稻换作黍，依方模制也。至于最为复杂的炮豕、炮牂，则是加工方法的集大成，其第一步亦如平常之“炮”法，其后则煎，则煮，——煮的办法且有些特殊，食用时再佐以酱。宋末元初之际的方回评论说：“淳熬、淳母，既煎，皆沃以膏，犹今之米食以酱以膏煎饬热饭，犹易也；炮豕、炮羊，实

① 魏了翁（方回續）《古今考》卷三十四。
台灣學生書局影印本一九七一年。

棗其腹，編萑塗墻，既熟，擊去皮膜，實之棗，小鼎置之鑊湯，或全或析，三日三夜，而後和以今之醋醬，而後食之，不亦勞乎，不過棗肉與豬肉羊肉相入，先炮後煮耳。”^①

八珍中有六珍半吃的时候都要调之以醢醢，其中更有两珍半且须热食亦即“趁热吃”，淳熬其一，淳母其二，此外则是熬，曰“半”，乃因它有两种吃法，其实若论特色大约也即在此。所谓“欲濡肉，则释而煎之以醢，欲干肉，则捶而食之”，郑玄注云，“醢或为醢”；“欲濡欲干，人自由也”。“释而煎之以醢”的“醢”，似以郑玄之或说作“醢”为是，醢其时并不专指醋，而可以概指用作调味的酸汁，这里说的“濡肉”，便是把熬亦即精制的肉脯放在加热的调味汁里使它入味而软，如此，自然须要现吃现做并且趁热食用，这在当时算是很有些特别，因此成为“养老之珍具”。则把肉脯扶至珍物之席的依然是酱。

二 两汉饮食之大概

（一）烹调手段

与先秦相比，汉代少了许多礼的束缚，但传统的烹



1-1 庖厨图 安徽宿县褚兰汉画像石墓

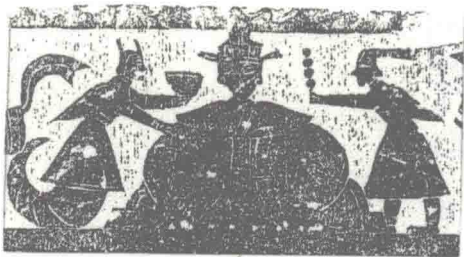
调手段与饮食习惯仍多半保存下来。长沙马王堆一号西汉墓出土的遣策是一份可靠的菜单^②，它同汉代文献中关于饮食的记述多可对应，而与《楚辞》中的美食也相去不远，可见其品类与先秦时代大致相同。与它同时代的湖南沅陵虎溪山沅陵侯吴阳墓曾出土载录着“美食方”的竹简多枚，内容很是丰富，不过从取用的原料和成品名称来看，烹调方式并没有太多的改变^③。两汉直到魏晋，庖厨图中最常见的是釜灶，则蒸煮仍是主要的烹调手段，包括鱼和肉的制作。安徽宿县褚兰汉画像石墓二号墓石祠东壁的一方庖厨图，刻一具船形灶，灶上坐釜，一人在灶前烧火，釜中露出鱼头和鱼尾^④〔1-1〕。“谁能亨鱼，溉之釜鬯”（《诗·桧风·匪风》），《诗》中的情景，东汉依然可见。而陆玕作《毛诗草木鸟兽虫鱼疏》，说到各种野蔬的烹调也不外凉拌和蒸煮，这却已经是三国时代。与先秦相同，炒字此际仍未曾通行，而多写作燂，又或作熬，通常是指焙炒，即所谓“火干”，并且同“熬”一样，多指焙炒五谷，《方言》卷七：“熬，火干也，凡以火而干五谷之类，秦晋之间或谓之燂。”

燂炙品依然是汉代的美食，《释名·释饮食》所列炙法种种是其例，马王堆汉墓遣策中炙品的丰富也见出它的

② 湖南省博物馆等《长沙马王堆一号汉墓》，页130～143，文物出版社一九七三年。

③ 湖南省文物考古研究所《沅陵虎溪山一号汉墓发掘简报》，页54，《文物》二〇〇三年第一期。按材料尚未全部发表，此仅就已公布的部分而论。

④ 造墓立祠之年为汉灵帝建宁四年。王叔毅《安徽宿县褚兰汉画像石墓》，页537，图二九，《考古学报》一九九三年第四期。



1·2:1 山东嘉祥画像石中的烤肉串



1·2:2 江苏徐州画像石中的烤肉串

- ① 江继基《汉画像石选》(汉风楼藏),图八五(按图版说明曰手持之肉串为三珠果,误也,三珠树在西王母画像中别有它的表现程式,与此完全不同)。上海书店出版社二〇〇〇年,《徐州汉画像石》,图二五七,江苏美术出版社一九八五年。
- ② 本书照片为参观所摄。
- ③ 如河北满城汉墓出土的铁烤炉(今藏河北博物馆,本书照片为参观所摄)。
- ④ 河南省文化局文物工作队《洛阳西汉壁画墓发掘报告》,彩版二,《考古学报》一九六四年第二期。按此类样式的烤炉早已出现于战国。安徽省博物馆藏寿县出土的一件战国铜炉,长方形,平底,下设四个蹄足,口长七十二点六厘米,高二十四点五厘米,两端附环链。口部有铭文“铸容为集脰为之”七字。集脰在这里乃指食官(郝本性《寿县楚器集脰诸铭考释》,页210-212,《古文字研究》第十辑,中华书局一九八三年),则炉的用途可知。

(注释见页10)

显赫。汉代人崇拜西王母,为她安排的美饌竟也有平常人所艳羨的燔炙品,出自山东嘉祥和江苏徐州的两方画像石,正是很有意思的两例^①[1·2:1、2]。炙须用炉,汉代墓葬因此多出烤炉,其质或铜或铁或陶。陕西历史博物馆藏一件绿釉陶烤炉,高八厘米,长二十五厘米,炉的外壁浮雕铺首衔环,环之间是奔跑着的走兽,炉底有条形的漏灰孔,下边四个熊足。烤炉的口沿两边各架着四只蝉蛹^②[1·3:1]。这一件烤蝉炉可以代表汉代烤炉的基本形制,而实用之器多为铁炉^③[1·3:2]。洛阳老城六十一号西汉墓壁画中清楚绘出烤炉边用两歧簇燔炙牛肉的情景^④[1·3:3],张家山汉简《奏讞书》案例中提到炙肉用铁炉和桑炭,适可为壁画作一注解^⑤。

(二) 调味品：“齐盐”“鲁豉”

炙品食用必配以盐蒜,直到南北朝依然如此。《南齐书》卷四十一《张融传》:“豫章王大会宾僚,融食炙,始行毕,行炙人便去,融欲求盐蒜,口终不言,方摇食指,半日乃息。”张融的行事颇多怪异,齐高帝所以说他“不可无一,不可有二”。这里欲求盐蒜口终不言的恢诡也有异于常人,而因此可知当日食炙不能少了盐蒜。一张考究



1·3·1 绿釉陶烤炉 陕西历史博物馆藏



1·3·2 铁烤炉 河北满城汉墓出土



1·3·3 洛阳老城六十一号西汉墓壁画

(注释接页8)

⑤ 张家山二四七号汉墓竹简整理小组《张家山汉墓竹简》，页225，文物出版社二〇〇一年。

① 彭浩《张家山汉简〈算数书〉注释》，页94，科学出版社二〇〇一年。

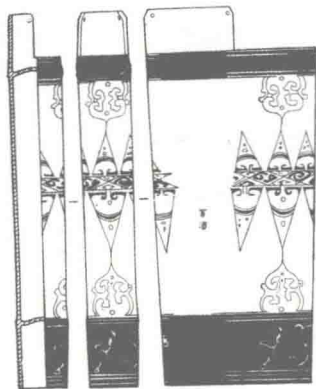
② 汉墓所出遣策即有“箸筴”之称，与墓中所出实物对应（金立《江陵凤凰山八号汉墓竹简试释》，页73，《文物》一九七六年第六期）。遣策又有称作“柶箸筴”者，墓中也有相应的实物（吉林大学历史系考古专业赴纪南城开门办学小分队《凤凰山一六七号汉墓遣策考释》，页42，《文物》一九七六年第十期）。又湖北云梦大坟头一号汉墓所出遣策录有“竹筴四”，报告曰：“墓内出土的三件圆竹筒，当即木牍所记的‘竹筴四’，但实物为三件”（湖北省博物馆《云梦大坟头一号汉墓》，页19，《文物资料丛刊》第四辑，文物出版社一九八一年）。按墓中另有盛箸的竹筒一件，应即竹筴之四。

③ 《说文·木部》释“榼”为车中之器，曰：“榼，车等中榼，榼器也。”包山二号

的食案，其上自当备有调味品，如盐，如豉，如醋与酱汁。

旧属楚地的两汉墓葬，随葬品中常有若干细竹筒，长二十至四十厘米不等，直径三四厘米至七八厘米不等，遣策或称之为“筴”，其器也有自名为“筴”者。江陵张家山汉简《算数书》有伐竹作虞唐的算题，此虞唐，亦即筴^①。筴本是竹筒的一个通名，实在并没有固定的用途，《说文·竹部》“筴，大竹筴也”，所谓“大”，或是相对而言。大大小小的竹筒都可以因用途的不同而再别命他名。如簠，乃用以盛箸，《广雅·释器》：“簠，箸筴也。”^②如榼，乃用以盛放调味品，《史记》卷一二九《货殖列传》注引《三仓》云：“榼，盛盐豉器。”^③《急就篇》卷三：“榼，榼案，榼盃，榼盂。”这里的榼（盂）和盃（碗）是用作盛饭，榼（杯）与盃盛酒，榼（盘），其小者可盛佐食之羞，大者便是无足之案。合此诸般置之于案，乃成一套齐整的食具。杯盘盂碗，汉代漆器中常见。榼，《急就篇》颜师古注：“小榼也，所以盛盐豉。”玄应《一切经音义》卷十一释“榼”曰：“勅果反。狭长器也。《苍颉篇》：盛盐物也。”榼当是榼的异写。榼或即榼的俗称。《颜氏家训·书证》：“《三辅决录》云：‘前队大夫范仲公，盐

苦酒 醢 盐 肉酱 盐 枇 筭



1-4 竹筒(楠)

湖北江陵凤凰山一六八号西汉墓出土

豉蒜果共一筩。’‘果’当作魏颗之‘颗’。”此亦盐豉蒜颗几种必备的调味品合置一器，虽然已是南北朝时代^④。汉代形若小桶之楠，前面提到的细竹筒即是也。如湖北江陵凤凰山一六八号西汉墓出土的九件，其一长二十四厘米，直径五点四厘米，正面用红黑两色彩绘几何纹，侧面墨书“枇筭”二字，内置竹箸十支，此自筩筒无疑。其余八件长多在四十厘米左右，也都是整竹锯制，竹节处做成底和口，口部的竹节凿出一个小孔，口部上面是竹子破开来特意留下的半边，高二点五厘米，其近两端处各钻一个小孔以系绳提携。竹筒正面同样施着朱墨彩绘，侧面则分别墨书“苦酒”，“盐”，“肉酱”等标明用途^⑤〔1-4〕。苦酒，醋也。大致相同的竹筒也见于凤凰山一六七号西汉墓，竹筒上墨书写着“醢”，“肉酱”，“盐”，与同墓所出遣策上的记录适相一致^⑥。《战国策·东周策》曰秦兴师临周而求九鼎，周人颜率以舌辩而免周王之患，其辞有曰“夫鼎者，非效醢壶酱甄耳，可怀挟提挈以至齐者”，可怀挟，自然其器不会太大，可提挈，则竹筒的形制可证也。曰楠，曰壶，曰桶，不过各取其形而名之，其实盛放调味品的器皿并没有一个固定的形制，以

楚墓与车器同出的有两件小竹筒，其近边沿处钻有一排数个小圆孔，直径六点四厘米，通高十三点五厘米（湖北省荆沙铁路考古队《包山楚墓》，页237，图版七三·3，文物出版社一九九一年）。此当为车中之楠器。

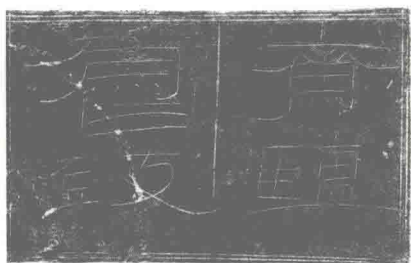
④ 盐豉蒜颗为必备，史籍颇有其例，如《晋书》卷四《惠帝纪》云八王之乱时，成都王颖挟帝走洛阳，“所在买饭以供，宫人止食于道中客舍，宫人有持升余杭米饭及燥蒜盐豉以进帝，帝噉之，其事也。”

⑤ 湖北省文物考古研究所《江陵凤凰山一六八号汉墓》，页493，图三八，《考古学报》一九九三年第四期。

⑥ 凤凰山一六七号汉墓发掘整理小组《江陵凤凰山一六七号汉墓发掘简报》，页37，《文物》一九七六年第十期。



1·5 盛放盐豉的陶壶 陕西历史博物馆藏



陶壶上面的文字

地域不同而式样不一也很自然，此外与用作贮存调味品的器皿如墓葬出土标明“盐豉”之类的各式陶罐不同，食案上的用具原当多花费制作者的一番心思。陕西历史博物馆藏一件长方形并排开有两口的陶器，长九厘米，高十四点五厘米，一边写着“齐盐”，一边写着“鲁豉”^① [1·5]。《北堂书钞》卷一四六“豉”条下引古艳歌云：“白盐海东来，美豉出鲁门。”晋董京《出歌》“白盐出河东，美豉出鲁渊”^②。那么所谓“齐盐”“鲁豉”，乃意在夸耀，犹曰好盐豉。《太平御览》卷八五五“豉”条引谢承《后汉书》：“羊续为南阳太守，盐豉共壶。”史笔意在称扬羊续的俭素，这一件自明用途的陶器便恰如此壶。壶也可以认为是此类器具的一个通名。《战国策》所谓“醢壶酱甑”，甑与壶对文，若散文则通，标明用途的纳醢纳酱之器形制并无不同，可证也。舍陶壶而用漆壶该是奢华者的上选，盐与豉自然也不必“共壶”。参照此件陶壶的式样，可知安徽天长市三角墟西汉墓、巢湖市放王岗一号西汉墓出土几件形制特殊的漆壶^③，也是同样的用途。三角墟西汉墓所出为两组，其中一组是两件平底的扁方壶，漆壶之一高九点三厘米，长七点三厘米，

① 陕西历史博物馆《寻觅散落的瑰宝：陕西历史博物馆征集文物精粹》，页37，三秦出版社二〇〇一年。

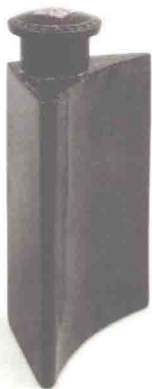
② 逯钦立《先秦汉魏晋南北朝诗》，页600，中华书局一九八三年。

③ 安徽省文物考古研究所《安徽天长县三角圩战国西汉墓出土文物》，页17，《文物》一九九三年第九期。两组漆壶均出自西汉一号墓；安徽省文物考古研究所等《巢湖汉墓》，页65，彩版二七·1，文物出版社二〇〇七年（器藏安徽省博物馆，本书照片为参观所摄）。



1-6:1 漆壶

安徽天长市三角城西汉墓出土



1-6:2 漆壶

安徽天长市三角城西汉墓出土



上端四面做成委角，顶上一个浅颈的小圆口，通体髹黑漆，惟在边缘处装饰纤细如发的线纹。另外一组是形制相同的四件，漆壶做成略呈三角形的柱体，不过三角的一面是曲线柔和的一弯内凹弧，上有长颈，圆口有盖，漆壶的边缘用锥画的方式妆点几何纹^④ [1-6:1、2]。巢湖汉墓出土漆壶是单独的一件，长六点九、宽五点五、高八点六厘米，口径二点一厘米，原是同另外四个均存禽、兽骨头残骸的小漆盒一起放在一件大漆盒里 [1-6:3]。

楹盂杯盘是汉代食案上妥帖周详的一种安排，而它成为富贵之家一套餐具的完美组合实际早已完成在东周。湖北江陵望山一号楚墓出土一件装饰华丽的漆盒，盒里设了形状不一大小不同的四个格子，里边分别装着漆耳杯九，大小漆盘各一，又漆壶一对。引人注目的正是这里外素净、一色漆黑的小壶，长方口，短直颈，高十三点二厘米，形制大小完全相同，正好像一个扁圆的壶从中间切开对分为二，破开处的形状便原样保存下来，又仿佛它依然可以复原，——合拢来放在漆盒的格子里刚好合式^⑤ [1-7:1]。时代约略相当的包山二号楚墓也出有形制大体相同的一套，稍稍不同的只是一对黑漆壶分置在

④ 《中国漆器全集·3·汉》，图二一八、图一八八。福建人民出版社一九九八年。按简报发表的方壶为另一件，高八点八厘米，朱绘怪兽云气纹，《安徽天长县三角圩战国西汉墓出土文物》，图版四：1。

⑤ 湖北省文物考古研究所《江陵望山沙塚楚墓》，页85，图版二六、二七，文物出版社一九九六年。