

浙江大學漢語史研究叢書

中華書局

訓詁方法研究

黃金貴 著



訓詁方法研究

黃金貴 著

圖書在版編目(CIP)數據

訓詁方法研究 / 黃金貴著. —北京：中華書局，
2012.1

(浙江大學漢語史研究叢書)

ISBN 978 - 7 - 101 - 08358 - 3

I. 訓… II. 黃… III. 訓詁 - 研究 IV. H13

中國版本圖書館 CIP數據核字(2011)第 234940 號

書 名 訓詁方法研究

著 者 黃金貴

叢書名 浙江大學漢語史研究叢書

責任編輯 俞國林

出版發行 中華書局

(北京市豐臺區太平橋西里 38 號 100073)

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

E-mail: zhbc@zhbc.com.cn

印 刷 北京天來印務有限公司

版 次 2012 年 1 月北京第 1 版

2012 年 1 月北京第 1 次印刷

規 格 開本 700 × 1000 毫米 1/16

印張 16 插頁 2 字數 250 千字

印 數 1-1500 冊

國際書號 ISBN 978 - 7 - 101 - 08358 - 3

定 價 54.00 元

“漢語史研究叢書”總序

浙江大學的漢語史研究中心是1999年成立的,已經近十年了,而可追溯的漢語史研究的歷史則相當久遠。中心的大部分成員1998年以前屬於杭州大學中文系古漢語教研室,而古漢語研究一直是杭大中文系的優長學科,具有悠久的歷史和優良的傳統。杭州大學中文系的前身是之江大學文理學院國文系(1920年成立)和浙江大學文理學院國文系(1928年成立)。早在20世紀三四十年代,著名學者張相、馬敘倫、任銘善、蔣禮鴻等先生先後在兩校任教,開創了我校的漢語言文字學研究領域,筭路藍縷,功不可沒。

1952年,由浙江大學分出的師範學院、文學院和理學院的一部分與之江大學文理學院合併,組建了浙江師範學院。1958年,浙江師範學院與新成立的杭州大學合併,定名為杭州大學。1961年,在中國科學院浙江分院語言文學研究室的基礎上,成立了杭州大學語言文學研究室,聚集了一批從事語言文字學研究的專家學者,各擅勝場,成果迭出,如姜亮夫《屈原賦校注》、《楚辭通故》,蔣禮鴻《敦煌變文字義通釋》、《義府續貂》,蔣禮鴻、任銘善《古漢語通論》等,都是名聞遐邇的力作,在國內外產生了較大的影響。

隨着“文革”的結束,學術事業中興,杭州大學中文系的漢語史研究興旺發達,生機勃勃。老一輩學者姜亮夫、蔣禮鴻先生等老當益壯,中青年學者郭在貽教授等脫穎而出,在楚辭學、敦煌語言文字學、俗語詞研究等領域成就斐然,享譽海內外。1986年,經國務院學位委員會評定,增設杭州大學漢語史專業為博士點,蔣禮鴻和郭在貽兩位先生被評定為博士生導師。此後,祝鴻禔、黃金貴教授相繼增列為博士生導師,一批年輕的博士先後加盟。漢語史研究成為杭州大學最具特色的學科之一,人才濟濟。姜、蔣、郭等前輩學者不僅自己辛勤耕耘,成果豐碩,在學界具有重要影響,同時也承擔了教書育人的重任,培養了一大批有潛力的年輕學子,目前活躍在漢語史學界的一批中青年學者,如治中古漢語的王雲路、方一新、顏洽茂、梁曉虹,治近代漢語(敦煌語言文字學)的張涌泉、黃征、蔣冀騁,治文字訓詁的傅傑、殷寄明、任繼昉等,都出自幾位先生的門下。

1998年9月,在原浙江大學、杭州大學等四校的基礎上合併組建了新浙江大學。以中文系古漢語、現代漢語兩個教研室為基礎,組建成立了浙江大學漢語言研究所。1999年10月,以漢語言研究所的研究人員為主體,聯合古籍所等單位,組建成立了浙江大學漢語史研究中心。2000年12月,漢語史研究中心正式入選教育部人文社會科學重點研究基地。中心依託浙江省重點學科漢語言文字學、全國重點學科中國古典文獻學和中國語言文學一級學科博士點及博士後流動站,側重於中古漢語、近代漢語及訓詁文字學研究,特色鮮明,隊伍整齊。

漢語史研究是很有意義的事業。通過漢語史的研究,我們不僅可以對漢語的發展歷史有比較全面深入的瞭解,洞悉現代漢語的來龍去脈,還能夠幫助解決中國古代文史哲等相關學科中存在的有關語言文字方面的許多實際問題,更好地繼承中華民族優秀的文化遺產,弘揚傳統文化和民族精神。

中心自成立之日起,就把科研放在至關重要的位置上,以項目特別是重大項目為紐帶,展開學術研究。迄今為止,已經承擔了教育部人文社科重點研究基地重大項目14項,國家社會科學基金項目6項,還有多項教育部人文社科規劃項目、教育部全國高校古委會資助項目等課題研究。為了體現出成果、出人才的基地建設宗旨,展示中心成員在漢語史研究領域的最新成果,我們打算從今年起,在三五年內,陸續出版一套“漢語史研究叢書”,計劃共出三輯,每輯6-7種,共約20種,分批推出。列入本套叢書的,主要是中心研究人員的學術專著,也有幾篇較為優秀的博士學位論文和博士後出站報告,這些博士論文或出站報告,都經過了學界同行專家的匿名評審並得到了較高的評價。叢書內容包括方言、語音、語法、詞彙訓詁等漢語史研究的相關領域。這些著作,從一個側面,展示了漢語史研究中心專職人員的整體力量,其中,年輕一代的成果,尤其值得關注。

應該說明的是,中心部分重大項目的最終成果,如《敦煌經部文獻合集》、《中古漢語詞彙史》、《中古近代漢語詞彙學》、《古代同義詞詞典》等已經或將要在中華書局、商務印書館等出版社出版,中心部分成員的其他成果,也已列入浙江大學古籍研究所“中國古典文獻學研究叢書”出版,這些都不在本叢書的出版計劃之列。

浙江大學漢語史研究中心能有幸入選教育部人文社科重點研究基地,發展到今天,飲水思源,應該歸功於老一輩學者為我們打下的良好基礎,歸功於給了我們許多支持和幫助的學界前輩;中華書局願意出版這套沒有什麼經濟效益的學術著作,各位責編認真負責地幫助我們把關,令人感動。在此,謹對所有給予

漢語史研究中心及這套叢書各種關心支持的先生和朋友們，一併表示誠摯的謝意。

當下社會，經濟發展了，生活改善了，但付出了巨大的環境代價，產生了很多新的問題。高校也非世外桃源，急功近利的陰影始終不散，學術環境不如人意——這些都無庸諱言。但是，一個真正的讀書人，無論世事如何變化，應始終保持內心的恬淡，不忘對學術的追求。令人欣慰的是，在這喧囂的塵世，中心的學術同人始終執着地做着教學、科研和培養人才的工作，默默耕耘，矢志不渝，這套叢書的出版就是很好的證明。在此，我要感謝中心的每一位老師，中心的成長和發展，離不開大家的支持。當然，叢書肯定還存在着這樣那樣的問題，盼望着得到學界方家的批評和指正。

方一新

2008年11月27日於浙大西溪校區

前 言

這本論文集的 19 篇論作，看來題目雜散，惟一篇有“訓詁”標籤。其實，都屬於訓詁的理論與實踐，主要圍繞三種方法，故稱為《訓詁方法研究》。

何為訓詁？何為訓詁學？今天，可以不必繁複徵引古訓，也無須喋喋轉錄各家對它們的解說，因為有一點大概已是共識：訓詁是解釋，是對古代文獻字詞語句的解釋，特別是疑難字詞語句的解釋。若此，訓詁學就是解釋字詞語句之學。

但是，此種認識尚嫌不足。我們可以注意，與訓詁學密切相關的文字學、詞彙學、詞義學、詞源學、詞典學、古典文獻學、文化學等，其名皆為複合名詞，惟獨“訓詁”是個複合動詞，因此訓詁而成為學，實質當是如何解釋之學。所謂解釋，無疑當包含二項：一是解釋的結果及其理據，二是導出此解釋結果及其理據的方法。二者虛實相合。若此，方法論是貫穿訓詁學理論的主綫，即訓詁學包含的系統理論、條例、原則以及所有知識，都必須圍繞並落實到如何解釋字詞語句的方法；當然，所有的方法都必須輔以解釋的成果，即有正確、成功的解釋成果的驗證。這就是訓詁學與上述關係密切的諸學科的根本區別點。否則，所謂訓詁學，豈不成了上述學科的大拼盤（現在有些訓詁學書即然），何得成為獨立之學？明乎此，今天研究訓詁學，就應當勤於訓詁實踐，再從理論上探討相關的方法論問題，而不要動輒構擬一個新體系、創造一個新系統。特別是從上世紀 80 年代以來，訓詁學空前繁榮，有系統的通論性訓詁學專著無慮已有數十百種，其中不乏各代專家有影響的佳作，而此學術勝景，我們更應該多解釋些疑難詞語，多發現並探究些方法論中的難題，以為建立更高更新的現代訓詁學添磚加瓦。多年來，我便按此行事。本書所收 19 篇論作就是 10 年來對訓詁方法論方面在理論和實踐上的粗淺探究。

方法就是規律，一定有其理論基礎。方法而成為一門學科的主體，其方法應當是多層次、多角度、全方位的，因而所涉及的理論問題和操作技能一定是非常豐富廣泛的。本書則提出並程度不同地探究了三種訓詁方法。

其一，聲形合義法。

一般訓詁學書都列有按形索義法，即利用文字形體釋本義。但對於 80% 以上的形聲字則很無奈，只能降而為意符辨義。事實上等於表明對大部分的字詞不能從字形求本義。作者在《論形聲字本義的探求》一文中，否定了意符辨義法，提出聲形合義法，即聲符義結合形符義而成義，作者論此為探求形聲字本義的正法。如“矰”，聲符曾有高義，形旁矢是箭，故本指射鳥的短箭（鳥高飛）。“街”，圭聲有大義，行是道路，故本義是大道。“脯”，甫聲有薄義，從肉旁，故本指片狀肉。“脩”，攸聲有長義，故本指條肉。此法的關鍵是持形聲字聲符有義論，並利用同源詞系源。而形聲字聲符是否表義正是文字學、訓詁學上長期紛爭的一個重大理論難題。對此，作者尋源討流，對《說文》形聲定義“以事為名，取譬相成”作了辨釋，然後從正確的形聲定義、許慎的形聲觀、早期形聲字的產生、訓詁實踐等方面論斷：早期的多數形聲字聲符有義，因而可以用聲形合義法探求本義。當然，實行此法還必須結合文獻使用，更要知聲符義，否則還要用同源字研究方法對聲符字正確系源，以求得聲符義。雖然現在由於詞源研究的成果限制，用聲形合義法對很多形聲字會有困難，但隨着詞源學研究成果的日益豐富，此法的前景看好。而只着眼形聲字意符來求本義，無異於緣木求魚。

其二，同義詞辨釋法。

同義詞辨析，一直是詞彙學中的“小兒科”。古漢語同義詞辨析，曾經熱過一陣，但除了古漢語詞彙學中爭了一席之地，似乎難有作為。而作者經 20 多年探索，終於悟知古今漢語同義詞辨析的同與異；古漢語同義詞辨析應當作為一種訓詁方法，在訓詁學中也要占一席之地。為了區別於現代漢語的同義詞辨析，作者稱為同義詞辨釋，即辨析解釋。它可以使用在詞義訓詁的後段，即當初釋了某義後，還必須對結果“刮垢磨光”，置於同義詞群中辯釋一番，使之更精確，最後定義。也可以用於對已知某義之詞置於該義的詞群中重新訓詁。其作用不僅可以提高訓義精度，而且還往往可修正原義。其訓詁作用在拙著《古代文化詞義集類辨考》（上海教育出版社，1995）中已見大量實例。但問題是多年來此項工作缺乏正確理論指導而很盲目，故作用平平。作者以為，古漢語同義詞辨釋法的運用，一是要堅持同義詞的正確標準。在同義詞的界說上，一直流行“近義”說，即主同義詞是意義相同、相近的一組詞，此是誤說。當堅持“一義相同”說。二是要懂得如何識同，即知道如何利用古代訓詁等來繫聯同義詞。三是要正確構組。為此，作者對古漢語同義詞辨釋特點、同義詞

之同以及如何識同、同義詞構組標準和對象等問題作了理論研究。當然，正確構組後，如何進行辨釋，也還有方法論，此在拙著《古漢語同義詞辨釋論》（上海古籍出版社，2002）中有詳論。

其三，解物釋名法。

此法是基於語言與文化的密切關係、傳統訓詁的歷史經驗和許多正誤訓詁的個案研究而提出。此法是聯繫語言學與文化學、名物學、考古學等其他諸學科的紐帶。這裏“物”，乃廣義之物，指事與物，即客觀事物。所謂解物，就是在文化層面上辨物、識物、揭物，揭示名所代表的某物之本質、特徵、外部形態及其生成發展的軌跡。名，指詞或短語。所謂釋名，就是在語言層面上辨義、索義、揭義，二者統一，完成訓詁解釋。它適用於訓釋名物詞語，也適用於非名物性的動詞、形容詞甚至虛詞，因為它們往往與名物會有間接的、隱性的關係。例如本書中的《莊子》“望洋”，都視為鐵定的表狀態聯綿詞，今用此法而知它根本不是聯綿詞並含名物。由於此法重要，適用面廣，故稱為訓詁的基本法。在本書的《解物釋名——詞義訓詁的基本法》一文中；不僅理論上論證此法，更從名物詞和非名物詞兩類初步總結了使用此法的一些規律、方法。

除了以上訓詁三法的研討，還有《“對文”及相關概念辨》，是對“對文”及幾個相關概念的討論，也關係到訓詁方法。在訓詁方法中，應當有一類屬於修辭釋義，其中當有對文釋義法，作者在《古漢語同義詞辨釋論》第二章第二節《同義詞辨釋與詞義訓詁》中有論證。

作為詞語訓詁成果，本書收錄了8篇。雖然大小、深淺、體式不同，每篇使用的訓詁方法也不止一種，但諸篇都可印證上述諸法，特別是解物釋名法、同義詞辨釋法。

無論理論與實踐，都只是探索，發表時分散，匯集起來便於跟同道和有興趣讀者一起“疑義相與析”，恭聽大家的高見。

目 錄

前言

“羹”、“湯”辨考	1
“病”之本義考	16
《莊子·秋水》“望洋”新詁	32
“惡金”辨正	43
古代“新聞”辨義	51
說“表”	58
“望洋興嘆”索解	63
《現代漢語詞典》古詞語釋義辨正	68
解物釋名——詞義訓詁的基本法	84
《說文》“形聲”定義辨正	112
論形聲字本義的探求	123
“對文”及相關概念辨	138
論同義詞之“同”	145
評“近義”說之誤	154
論古漢語同義詞的識同方法	170
古今漢語同義詞辨析異同論	187
評王力的同源詞與同義詞關係論	199
論古漢語同義詞構組的標準和對象	213
《說文段注》的“辨通別”	223
後記	242

“羹”、“湯”辨考

羹和湯是現代常見而並不混淆的兩類食品，王力說：“羹不是湯，直到今天北方稱羹、湯還是不一樣的。”^①其實無論北方南方皆能分辨清楚。《現代漢語詞典》：“羹，通常用蒸、煮等方法做成的糊狀食物。”“湯，烹調後汁兒特別多的副食。”大致合情，可以代表現代國人對二者的基本識斷。同時，“湯”是大名，“羹”是小名。廣義上湯雖然也是菜肴，但是狹義用法，多汁的湯與少汁的菜是並列的不同門類，如說二菜一湯，三菜一湯。而羹，介於湯與菜之間，一般歸於菜肴。

但是古代的羹與湯卻是非常撲朔迷離、模糊不清。解決這個難題，不僅要理清漢語中兩個重要常用詞的詞義及其內涵的歷史變化，更需探知中國飲食史中副食的兩個門類的產生與流變。本文正本清源，先清理古今異說；復按名物結合、循名責實的原則，在飲食史發展的軸綫中探究“羹”、“湯”其物，同時詁正其義。茲為“羹”、“湯”辨考。

一、剪不斷、理還亂的古代“羹”、“湯”

先時一些詞典如《辭源》釋“羹”為“和味的湯”，一些古籍今注釋“羹”為“湯”，“羹湯”是同義連用^②。至上世紀 80 年代初，王力先生首先發難：“上古的羹，一般是帶汁的肉，而不是湯。到了中古以後，羹和湯就差不多了。王建《新嫁娘》詩：‘三日入廚下，洗手作羹湯。’”^③在爾後的多次演講中，反復闡釋此論，謂“羹”是指“帶汁的肉，紅燒肉”，不是湯。後來出版的《王力古漢語字典》，其《序》中羅列糾正詞典釋義 46 例之第一例即是“羹”。該字典“羹”立二

① 王力《談談學習古代漢語》，山東教育出版社，1984，185 頁。

② 王力演講中對楊註的批評。楊伯峻《孟子譯注·告子上》“一簞食，一豆羹”句，釋“羹”為“湯”，譯“豆”為“古代盛羹湯之具”（見《孟子譯注》下冊，中華書局 1965 年，266 頁）。

③ 王力《古代漢語》第四冊，中華書局，1981，1500 頁。

義：“1. 帶汁的肉食；2. 湯（後起義）。”後者即菜湯義^①。而“湯”也列：“菜湯（後起義）”。二處“後起義”均引證王建《新嫁娘》詩。王說深入人心，之後古漢語教材專著、各種詞典凡釋“羹”，都一遵王氏帶汁說而定為濃汁、濃湯。如《漢語大詞典》：“羹，用肉類或菜蔬等製成的帶濃汁的食物。”《漢語大字典》：“羹，用肉（或肉菜相雜）調和五味做的有濃汁的食物。”《古漢語大詞典》：“羹，本指五味調和的濃湯，亦泛指煮成濃湯的食品。”《中國上古烹食詞典》“羹”條更全抄上引王力《古代漢語·常用詞》釋語作為編者“今按”。凡釋“湯”的菜湯義，各種詞典也都以王建《新嫁娘》詩“羹湯”為證。

但是，近期出版的一些飲食史論著卻一反王力說。多卷本《中國飲食史》說：“湯在西周稱為羹，是湯的古音。”^②有的專論道：“湯在古代稱為羹，羹是湯的古音，不過先秦的羹比現在的湯更濃一些。”^③則主“羹”、“湯”是同物一詞。更有的飲食史家無所措手足。新出的我國第一本菜肴史專著言及上古的羹竟曰：“羹，此時尚為一種製法不一、說法多種的食品，可以指燒肉、帶汁肉、純肉汁，也可以指用葷素原料單獨或混合燒製成的濃湯。有時，為了增加湯的粘稠度，還得往湯中加米屑。”^④作者將王力多次言羹的不同表述作為上古羹的不同類別，最後加上王力所擯棄的一種，“羹”幾乎成了不可名狀之物。

剪不斷，理還亂。亂更需理。

二、“羹”、“湯”之淆誤由來已久

上舉《辭源》等的以湯釋“羹”，近期出現、與王力說相左的“羹”、“湯”說，由來已久，最早大約可溯至清代的李漁，在《閒情偶寄·飲饌部》中說：

① 如在廣西演講《談談學習古代漢語》進一步闡釋：“羹不是湯，直到今天北方稱羹、湯還是不一樣的。《紅樓夢》中的‘蓮子羹’，那裏面是有蓮子的，不但是湯。說到先秦兩漢，‘羹’更不是湯了。‘羹’是帶汁的肉，其實就是一種紅燒肉。古人做紅燒肉要配很多作料，可以說是‘五味羹’，酸甜苦辣鹹都有……羹是上古時代常吃的一種燒肉。……窮人的羹叫做‘菜羹’，也不是湯，是煮熟了的青菜。”在接著天津演講《古代漢語的學習和教學》中還嚴厲批評楊伯峻《孟子譯註》將“一豆羹”之“豆”注為“古代盛羹湯之具”，說：“他把一個湯字加上去就錯了，錯得很厲害。……因為羹根本就不是湯。”上引見王力《談談學習古代漢語》165頁，180—181頁。

② 徐海榮主編《中國飲食史》第二卷，華夏出版社，2001，61頁。

③ 姚偉鈞《先秦饌技藝考論》，《文獻》1996年第1期。

④ 丘龐同《中國菜肴史》，青島出版社，2002，16頁。

湯即羹之別名也。羹之爲名，雅而近古，不曰羹而曰湯者，慮人古雅其名，而即鄭重其實，似專爲宴客而設者。

謂“羹”是“雅而近古”，專用於宴客，平時則多用“湯”，顯然以“湯”是隨意的俗詞。此是“羹、湯”一物異名說。李漁是清代著名的文學家、美食家，其說自然影響甚大。

繼之，一些有影響的語言文字學者更從學術上進而創始“羹、湯”一詞論。先是馬叙倫《說文解字六書疏證》於“羹”字疏證：

（字林）有臄字，訓“肉有汁也”，此訓“五味和也”，疑非本訓。從鬻羔聲，羔音照紐，古讀歸端。鬻音見紐，皆破裂清音也。（儀禮聘禮記）“賜饗惟羹飪”注“古文羹爲羔”，即羔、羹通假之證。羹即今配飯之湯本字。

其後張舜徽《說文解字約注》更說：

羹字古音當讀同湯，今俗謂肉湯即羹字也。（昭公十一年左傳）“楚子城陳、蔡、不羹”正義：古者羹臄之字音亦爲郎。然則羹古有郎音，重讀之則爲湯。本書水部“湯，熱水也”，自爲一切熱水之稱，與羹湯無涉。今俗作湯，乃音近假借。

馬、張都認爲“羹、湯”爲同一詞，“羹”是後世“湯”的本字，可稱爲“羹、湯”同詞假借說。前引近期有的飲食史論著的“羹、湯”同物一詞論就是馬、張說在新世紀的襲用。然馬、張二說皆誤。

《字林》“臄”與《說文》“羹”的說解實同：“肉有汁”從有汁釋羹，“五味和”從調味釋羹，二者皆據羹的一個特徵，可謂同意各表，正表明“臄”字是“羹”的後出字，豈可以後出字“臄”懷疑今《說文》“羹”字說解？馬氏爲臄構假借關係，改《說文》會意爲形聲已是無據；且羔是見紐而非照紐，照紐古也不歸端，“湯”又是透紐次清音，馬氏以見一照一端一透諸紐的轉輾聲變相通來證成“羹”之古音同“湯”，完全是無據臄構。張氏《約注》則是另一種錯誤假借法。“羹”本有二音，張氏的舉證無非表明羹還有少見的郎音。所引《左傳·昭公十一年》“不羹”乃地名，孔穎達疏確有“古者羹臄之字音亦爲郎”之語，但郎音古今一直通

行的常音，上古音皆爲陽部字，故二字所異僅在聲紐：一者見母（羹）一者來母（郎）耳。從發生學來說，“羹”最早究爲見母還是來母已不可考。而且孔疏繼而又曰“但近世以來獨以此地音爲郎耳”，說明郎音僅用於此地名。而且據陸德明《釋文》《漢書·地理志》作“更”字，“更、羹”同紐同部，更顯示至上古時可能地名“不羹”之羹也或已不讀爲郎音，而讀成通用的羹音。但是無論杜注孔疏或者《經典釋文》只涉及“羹”的地名有郎音，不涉“湯”之音義，即便羹最早是來母，與“湯”也一無關係。張氏《約注》卻爲了證成臆定的“羹、湯”之假借關係，則謂“重讀之則爲湯”——所論惟一的“論據”就是此“重讀之”三字。但何謂“重讀之”？張氏無說。其實，從古至今從來沒有一種稱爲“重讀”的通假規律與方法。從音理來說，羹、郎、湯三字本皆爲陽部字，但“羹”是見紐、不送氣舌根音，“郎”是來紐、邊音，而“湯”是透紐、送氣舌頭音，無論怎麼讀，都無法將舌根音或邊音讀成舌頭音，古今也從無通讀的一例。故張氏的“重讀之”無非以自撰術語設計了見一來一透諸紐轉輾相通的音近假借來證成羹之古音爲湯，當然也完全是向壁虛造的臆說。

馬氏、張氏“異曲同工”，皆轉輾尋找音近路徑以證明“羹、湯”爲假借關係，從而證明二者爲一詞，其方法本身就本末倒置。須知，確定假借關係的關鍵正是文獻使用的同義而不是同音，今二氏卻脫離《說文》說解和“羹、湯”的文獻使用實際，單純從音近關係來說明音義各異的二詞是一詞。實際上，他們皆是先定二者爲同一詞，再尋找音近以證，其結果當然只會導致無據臆構和誤斷。由於差謬明顯，在相當長時期，此說在語言、辭書界不爲人們認同，影響不大。今有些飲食史研究者乃是不識是非的盲目搬用。

與馬、張二氏的“羹、湯”同詞假借說相比，李漁的一物異名說倒有幾分在理。李漁以爲二者同物異名而色彩有異，乃是認爲二者是二詞，在餐食中都有重要的下飯作用，不誤。“羹”確是古名，有典雅色彩；“湯”的湯菜義在元代的近代漢語中產生（見後），首先多見於通俗作品，因而確有口語色彩。惟此，一物異名比同詞假借之論更易爲一般語言學者和讀者接受。於是出現了混淆古今的釋古代“羹”爲“湯”、“和味的湯”（見前）之誤。正是在此種錯誤定識中，王力第一個提出並一再強調上古的“羹”不是湯，而是帶汁的肉或菜。在當時普遍未識古今詞義差異的情況下，對破除“羹、湯”意義混同的迷霧、明確詞義的時代性很有積極意義。

但是，由於王力仍然沒有擺脫訓詁中離物訓名的流弊，未深究其物，故也未得正詁，結果錯誤的舊說“死灰復燃”，且造成對“羹”、“湯”新的混亂與誤解。

三、古代羹之性質與特點

我們先來探究羹。

“羹”，《說文·鬲部》作“𩇛”，訓“五味盃(和)也，從𩇛、從羔。《詩》曰：亦有和羹。”^①按，引《詩》見《商頌·烈祖》，今作“羹”。此是會意字，其構字從𩇛，下鬲表烹製羹的容器，上二曲筆表烹製時或烹熟後的上騰熱氣；羔示作烹飪物的美味牲肉，會其意表示羹是美味牲肉在鼎鬲類陶器中烹製調味所成食物，解其義為“五味和”，此乃羹的最主要特徵(見下)。其字勾勒了我國菜肴早期產生、發展的大勢。陶器發明以前，雖有炙、烤、煮之類食物，但沒有調味。陶器產生後，在鼎鬲中才使調味菜肴的產生有了可能。蓋陶製鼎鬲不漏水、耐酸、耐溫，有利於食物發生化學變化，使各種發酵食物、調味品相繼產生。首先是有了鹽，只有在陶器中才能煮成鹽，就有了鹹味。接著產生酸味，最初的酸味取于梅，於是產生了調味羹。《書·說命下》：“若作和羹，爾惟鹽梅。”此是二味羹。繼之，產生了酒、醬等，從酒取得了苦味，又從薑、蔥、蒜等取得辣味，從飴、蜂蜜取得甜味。於是產生了如《說文》所釋的五味羹。可以說，羹是陶器發明後我國最早產生的菜肴。一般認為我國陶器發明距今有 1.2 萬年，則羹已有一萬多年的歷史，遠早於傳說中的唐堯時代。

羹不僅產生最早，且是古人主要的菜肴。此可從以下兩方面考察：

其一，從“羹食”、“羹飯”等常語觀。上古有“羹食”。《韓非子·五蠹》述及最早君王的飲食，云“堯之王天下也，糲粢之食，藜藿之羹”，“食”、“羹”對文，顯示傳說時代野菜羹已是與粗飯相配的主菜。《禮記·內則》：“羹食，自諸侯以下至於庶人無等。”鄭玄注：“羹食，食之主也，庶羞乃異耳。”(庶羞，各種各樣的鮮炒菜。)孔穎達疏：“食，飯也，言羹之與飯是食之主，故諸侯以下無等差也。”即謂不論貴賤貧富，都將羹作為主菜，與飯相合作為飲食的主體。漢代起有“羹飯”。《楚辭·大招》：“魂乎歸徠，恣所嘗只”，王逸注：“言羹飯既美，魂宜急徠歸，恣意所用。”後世使用不絕。《抱朴子·雜應》：“余亦屢見淺薄道士輩……但虛為不啖羹飯耳。”韓愈《山石》詩：“鋪床拂席置羹飯，疎糲亦足飽我饑。”《宋史·奸臣·蔡確傳》：“設大盆於前，凡羹飯截餅投其中。”《明史·禮志五》：“定朔日薦新，各廟共羊一、豕一……及常饌鵝羹飯。”《清史稿·禮志六》：“歲祭……亞獻羹飯肉胾，三獻餅餌果蔬。”中古後，“羹飯”又指祭奠死者的飯

① 許慎《說文解字》(大徐本)，中華書局，1998，62 頁。

菜。如《水滸》第二五回：“王婆買了棺材……歸來與那婦人做羹飯。”《喻世明言》卷二九：“吳紅蓮一身重孝，手提羹飯，出清波門。”此詞尚留在今吳方言等方言區。可以注意，上述“羹飯”不少已泛指飯食，其“羹”已不限於羹，而是代稱整個菜肴，特別是祭奠死者的“羹飯”。此進一步反映了“羹”是古代菜肴的代表。

其二，從羹品的豐富性觀。商周時期的羹，據三《禮》所載，已用到犬羊牛雞兔鶩等動物和不少野菜製作的羹數十種。在馬王堆出土遺策中的食品，最多的是羹類菜肴，有純肉羹 10 餘種，肉類與稻米等糧食合熬羹 3 種，肉與蔬菜混合羹 8 種，肉與糧食蔬菜混合羹 3 種。遠多於炙、膾、蒸類菜肴^①。《齊民要術》載錄肉羹魚羹菜羹 29 種。以後每代都創制羹類數十新品，長盛不衰，如唐代的不乃羹、十遠羹、雙葷羹，宋代的東坡羹、宋嫂魚羹、金玉羹，元代的葷素羹、團魚羹、螃蟹羹、海蜇羹，明代的蝦肉豆腐羹、絮腥羹，等等，都是多見於史書、筆記等文獻，耳熟能詳的名羹。清代更臻極盛，僅無名氏《調鼎集》中就有二、三十種名羹。在古代所有菜肴門類中，品種之繁富莫過於羹。

隨著我國烹飪技術的發展，菜肴品類日趨豐富，我國菜肴已從羹的一枝獨秀發展到清代的 25 類，^②但毫無疑問，在漫長的古代，羹類菜肴是我國菜肴中的最大家族；並且由於羹最能體現五味調和和菜湯合一的綜合功能，可助飯菜消化並簡省他菜，深淺繁簡由之，故適應面最廣泛，特別是廣大的下層民衆，菜羹、各種粗羹始終是他們惟一的餐食。對於羹在菜肴中獨領風騷的地位，李漁早有精論：“且養生之法，食貴能消，其理易見。故善養生者吃飯不可無羹；善作家者，吃飯亦不可無羹。宴客而為省饌計者，不可無羹；即宴客而欲其果腹始去，一饌不留者，亦不可無羹。何也？羹能下飯，亦能下饌故也。”^③要之，古代羹的基本性質是菜肴，不是菜湯；並且始終是主菜，非一般菜肴。此已構成我國古代餐食的一個基本特點。

羹的特徵有四：

一、調味。

凡羹必須調味，故《說文》釋“羹”為“五味和也”（見上）。蓋五味調和，是中

① 參徐海榮主編《中國飲食史》第 2 卷 489—490 頁。

② 我國菜肴，據丘龐同《中國菜肴史》所列，三代上古僅炙、羹凡 2 類，魏晉南北朝有 10 類，清代 25 類。其中羹類始終是大類。

③ 李漁《閑情偶寄》，浙江古籍出版社，1985，223 頁。

國烹飪基本原理的核心。制羹，必須在一定的容器——早期是鼎、鬲等陶器，以後擴大至釜、甑等之中，調和各種原料與水，使用衆多單、複調味品，因而最能調出各種自然之味、適口之味。

二、米、面、菜調和。

雖然上古、中古還有不加米麵等調和物，僅靠熬、燉烹飪法制作的一類羹，但也有用米、面、菜作調和物，且爲主流。主要用米，米碾成米屑，稱爲糝，《說文·米部》釋爲“以米和羹也”。《禮記·內則》“犬羹、兔羹，和糝不蓼”，鄭玄注：“凡羹齊（劑）宜五味之和，米屑之糝。”《莊子·讓王》記“孔子窮于陳、蔡之間，七日不火食，藜藿不糝，顏色甚憊”，謂無米而七日不曾吃飯，故藜藿之菜羹不加糝。可見菜羹應加糝。有時也用米泔。《急就篇》卷二：“餅餌麥飯甘豆羹。”顏師古注：“甘豆羹，以泔（淘）米泔和小豆而煮之也。”《齊民要術·羹臠法》：“醋菹鵝鴨羹，方寸准，熬之，與豉汁米汁。”《齊民要術》共列 29 種羹臠，其中用米或米汁者 17 種，用面麥粉者 1 種，兼用面米者 1 種，凡 19 種。可見多數羹要加米或面或菜調和，特別是菜羹。

三、成濃湯或薄糊狀。

古代羹不是湯，其物態特徵有兩種：加米、面等調和物烹熟後成薄糊狀；僅靠熬煮烹製的多成濃湯狀，舊訓所謂“多汁”者。《左傳·隱公元年》：“未嘗君之羹。”《太平御覽》卷八六一引此句舊注：“肉有汁曰羹。”《釋名·釋飲食》：“羹，汪也，汁汪朗也。”《廣雅·釋器》“臠謂之臠”，即“羹謂之汁”^①。凡此，均示濃湯狀羹。惟是濃湯薄糊，食羹用“啜”，與食粥、醢同。《荀子·非相》：“啜其羹，食其臠。”此肉羹不加調和物爲濃湯狀，加則爲薄糊狀，食時皆必啜。

四、以熬煮法烹製。

古代制羹比現代“考究”，要用熬煮法，無論有否調和物，而且是在沸水中熬煮，《詩·大雅·蕩》序孔疏之所謂“沸湯羹熟”（詳後）。先將食物置於較多的水中，將水燒沸；然後再用中火或文火在沸水中熬煮多時，直至食物酥爛羹熟。有些羹加調和物，而調和物也是與食物一起熬煮，最後達到食物與湯汁更糅合一體的境界。

據上所論古代羹的性質和特徵，今可對“羹”義穩當詰正：

羹：熬煮調味的濃湯狀或薄糊狀主菜。

明于此，王力“羹”說之缺失朗然：雖然正確地揭出上古的羹不是湯，但未

① 清王念孫《廣雅疏證》，江蘇古籍出版社，1984，245 頁。