

豫章叢書

第十三冊

寒

暉

集

書

第十二册

周官集傳卷三

元 毛應龍 撰

膳夫掌王之食飲膳羞以養王及后世子

膳言善也善牲肉以饌謂膳致滋味以進謂羞食
飲膳羞四者食物之總名養者奉養王之身體后
天下之母配王而內治世子者王之繼體及者致
養之道如養王之法凡飲食之道食養陰氣飲養
陽氣膳羞之物地產以養形天產以養精合天地
陰陽之妙於割烹煎和之間順時令法造化輔血
氣毓神明作陰德不使勝於陽作陽德不使勝於

陰致養於鼎俎之末端本於臣民之上膳夫掌之
凡庖人所供內饗所辦外饗所陳亨人所執皆總
其法太宰統之其於王身爲至切是所以保其身
體厚爲輔翼而歸諸道者也

凡王之饋食用六穀膳用六牲飲用六清羞用百有
二十品珍用八物醬用百有二十饗

羞者致滋味之名百二十品者或云臠臠臠修之
等雉兔鶉鴛爵鷄蜩之屬散見於禮記內則
等篇中者愚謂當是六畜六獸六禽之物割烹煎
和之異體名肉物之別旅陳之爲百有二十之數

珍羞者膳羞之別名此一節釋上文四物之目也
臠許云反羊臠也臠許堯反豕臠也臠音香牛臠也鴛爾雅云鴛也鴛鴦也芝栢芝水芝栢華而實者

王日一舉鼎十有二物皆有俎

朝夕一殺牲而三時進之中夕食雖有備味之養
不更殺也正鼎割烹之鼎陪鼎煎和之鼎俎以盛
物取於鼎以實俎日唯一舉則不多殺鼎俎有數
則不極肥甘之欲且以集九州四海之美味以天
下養一人而必定其名物度數焉 鄭鍔曰案禮
記郊特牲鼎俎奇而籩豆耦者鼎俎以盛牲體牲

者動物之屬乎陽者也其數亦奇今則十有二何也攷於禮家之數牛一羊二豕三魚四腊五腸胃六膚七鮮八腊九所謂正鼎九也又有騠一驢一驘一所謂陪鼎三也或九或三其數皆奇不以奇爲言而合之以十二者豈非以示人君之尊宜法天之故歟觀天子衣之十二章門之十二重馬之十二閑冕之十二旒則鼎俎之奇以十二爲言意可知矣

以樂脩食膳夫授祭品嘗食王乃食卒食以樂徹於造

鄭氏曰侑猶勸也應龍曰司樂王大食三侑是也
禮飲食有祭示有所先膳夫授所爲祭之物如殷
祭肝周祭肺是也祭所以仁鬼神也祭而食無終
食之間違仁也品者物品品嘗者物物皆身嘗之
爲盡已之職愛君之道也賈氏曰鄭司農云徹置
故處謂造食之處卽厨是也應龍曰徹而復於造
爲知其所嗜知其所廢也王昭禹曰王之食也以
禮而侑徹也以樂則禮樂未嘗斯須去身也王之
所養蓋可知矣

王齊日三舉

三舉者非殺牲以養之謂也備品物之薦舉鼎俎如朝食之禮者三盛典禮而薄滋味也所謂割不正不食魚尾不盈尺不殺薄味以養神精意以致純也此與下文一節言食之變

大喪則不舉大荒則不舉大札則不舉天地有戒則不舉邦有大故則不舉

不舉謂若殺禮而不備物聽樂爲自貶損如禮曰歲凶年穀不登君膳不祭肺後世亦有減膳徹樂之文所謂樂以天下憂以天下也

王燕食則奉膳贊祭

燕食饗燕飲食之禮所以親宗族兄弟四方賓客也上文授祭是朝食有牲殺而祭也奉膳贊祭是有燕禮而祭祭燕食也

凡王祭祀賓客食則徹王之胾俎凡王之稍事設薦脯醢

此賓客爲來助祭者稍事是待客之禮設薦脯是待王之事

王燕飲酒則爲獻主

燕義云使宰夫爲獻主宰夫亦膳夫也王燕食則奉膳贊祭王燕飲酒則爲獻主通爲饗燕之禮以

上四節亦通爲有賓客之事而掌食飲膳羞之目也春秋傳魯公在齊飲酒使宰獻而請安公如晉是齊以食大夫者待魯公也

掌后及世子之膳羞

稱膳羞者示與王同牢而不特殺也

凡肉脩之頒賜皆掌之

牲肉脯羞王以自養者養賢謂鼎肉也頒者膳夫掌受命而頒之賜以君命將之也

凡祭祀之致福者受而膳之

鄭罅曰臣下有自祭其先而王賜之禽者既祭則

歸胙於王 應龍曰致福如都宗人凡都祭祀致

福於國家宗人凡祭祀致福是也祭畢則歸胙於

君謂之致福致福者歸美報上之義受而膳之者

享其誠以成其敬也少儀曰凡爲人祭曰致福爲

已祭而致膳於君子曰膳凡膳告於君子主人展

之以授使者於阼階之南南面再拜稽首送之反

命主人又再拜稽首其禮大牢則以牛左肩臂臠

折九个少牢則以羊左肩七个膾豕則以豕左肩

五个 應龍曰臠肩脚也九个者取肩自上斷折之

三歲爲特特敵 至蹄爲九段也臠奴報反膾豕集韻說文豕
德反或作植

以摯見者亦如之

摯羣臣朝見所執者大宗伯以禽作六摯是也其
羔雁雉鵲鷄之屬雖微物而百代不刊之典故亦
授之以供王之膳致福者愛君摯見者敬君也受
之者享之也膳之者善之也

歲終則會唯王及后世子之膳不會

歲終則會會其六穀六牲酒醬醢醢出入之數謂
與下飲食之官爲長故當會也唯王及后世子之
膳不會者蓋爲牲則會爲膳則不會庖人王及后
之膳禽不會惟膳不會未膳而爲禽則取之有司

者烏得不會雅共上之飲酒之出於酒府者不會
不言世子者於此已見世子之文不重爲見也餽
食侍食人子之事祭祀父母洗腆父母之慶不待
舉其文而已見也何以見共上之酒非會也下文
共其計是也

庖人掌共六畜六獸六禽辨其名物

應龍曰六獸鄭司農以爲麋鹿熊麇野豕兔康成
以狼易熊干寶以麇易麇六禽司農以爲雁鶉鷄
雉鳩鴿康成引未孕曰禽以爲羔豚犢麇雁雉愚
按經曰大禽公之小禽私之當是六畜馬牛羊豕

犬雞之大者曰六獸小而未孕者曰六禽至於狼兔之屬野物之數不畜於國獸人共之也此其物皆有名號物色凡經文多有一句之中自分綱目者類此庖人所辨名物與內饗不同

凡其死生蠶薨之物以共王之膳與其薦羞之物及后世子之膳羞共祭祀之好羞共喪紀之庶羞賓客之禽獻

凡者發其凡死者此謂田漁所進之已殺者生全者按廣韻蠶亦作鮮凡此四物乾濕相資故名爲膳后世子不言薦爲有所從也

凡令禽獸以法授之其出入亦如之

法者式法也此卽所謂當獻之數也入者謂所屬以所令之禽至則再以此法校數之出者謂致於賓則又以此法比數之

凡用禽獻春行羔豚膳膏香夏行腍鱠膳膏臊秋行犢麋膳膏腥冬行鱧羽膳膏羶歲終則會唯王及后之膳不會

春宜羔豚物生而肥則膳以牛脂其臭香牛屬土秋宜犢麋物成而充則膳以雞膏其臭腥雞屬木夏宜腍鱠燠而乾則膳以豕膏其臭臊豕屬北

方水冬宜鱧羽水涸而性定則膳以羊脂其臭羶
羊屬南方火上八物皆未孕之禽得四時之氣爲
尤盛爲人食之弗勝以下四物皆大獸之屬得四
氣之廢是以用休廢之脂和王相之物雞亦爲獸
者雞之類自分小大凡氣休王相乘爲得其宜此
凡共膳羞之法膏臊鄭司農云豕膏也

內饗掌王及后世子膳羞之割烹煎和之事辨體名
肉物辨百品味之物

割以授烹煎之致和肉割而有體名烹而有肉物
煎和而有百品之別曰百品味者百詳於名品詳

於物味詳於肉辨者各致其別識

王舉則陳其鼎俎以牲體實之

陳叙設之也

選百羞醬物珍物以俟饋共后及世子之膳羞

賈氏曰俟待也預選知當王意所欲者以待膳夫

共王之饋

辨腥臊羶香之不可食者牛夜鳴則庖羊冷毛而羶
羶犬赤股而躁臊鳥鵠色而沙鳴豕育眦而交曉
腥馬黑脊而般臂蠖

鄭鍔曰辨者必辨毛色聲音之間鄭司農曰庖析