

《礼记·乐记》中记载：「是故乐之隆，非极音也。食飧之礼，非致味也。《清庙》之瑟，朱弦而疏越，壹倡而三叹，有遗音者矣。大飧之礼，尚玄酒而俎腥鱼，大羹不和，有遗味者矣。是故先王之制礼乐也，非以极口腹耳目之欲也，将以教民平好恶而反人道之正也。」从这段记载我们可以看出，周代礼乐制度的特点是以质素为贵，当时的宴饮并不完全以物质享受为目的，更多的是在于能完善自身的气质和品格上。通过这些宴饮上行下效，上尊下崇，以上带下等直观形式，在国家、社会和里弄间传播开来，共同构成礼之贵本的特点。

大羹玄酒

先秦的宴饮礼仪文化

王玉霞 丁桂莲 / 编著



 北京理工大学出版社
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

DAGENG XUANJU
XIANQIN DE YANYIN LIYI WENHUA

北京市教育委员会社科计划项目资助

大羹玄酒

先秦的宴饮礼仪文化

王玉霞 丁桂莲/编著



北京理工大学出版社

BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

版权专有 侵权必究

图书在版编目 (CIP) 数据

大羹玄酒：先秦的宴饮礼仪文化 / 王玉霞，丁桂莲编著. —北京：
北京理工大学出版社，2014.9

ISBN 978-7-5640-9413-3

I. ①大… II. ①王… ②丁… III. ①宴会-礼仪-中国-先秦时
代 IV. ①K892.26

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 137023 号

出版发行 / 北京理工大学出版社有限责任公司

社 址 / 北京市海淀区中关村南大街 5 号

邮 编 / 100081

电 话 / (010) 68914775 (总编室)

82562903 (教材售后服务热线)

68948351 (其他图书服务热线)

网 址 / <http://www.bitpress.com.cn>

经 销 / 全国各地新华书店

印 刷 / 保定市中华美凯印刷有限公司

开 本 / 710 毫米×1000 毫米 1/16

印 张 / 13.75

彩 插 / 3

字 数 / 181 千字

版 次 / 2014 年 9 月第 1 版 2014 年 9 月第 1 次印刷

定 价 / 48.00 元

责任编辑 / 刘 娟

文案编辑 / 刘 娟

责任校对 / 周瑞红

责任印制 / 王美丽

图书出现印装质量问题，请拨打售后服务热线，本社负责调换



彩图 1 夔龙纹铜鬲 春秋 新郑市博物馆



彩图 3 有盘鼎 西周 北京故宫博物院



彩图 2 妇好三联觚 商 中国国家博物馆



彩图 4 青铜簋 西周 北京大学赛克勒考古与艺术博物馆



彩图 5 茶花纹敦 战国后期 北京故宫博物院



彩图 6 伯盂 西周早期 北京故宫博物院



彩图 7 十三件青铜礼器 西周 美国大都会艺术博物馆



彩图 8 牛尊 殷 殷墟博物馆



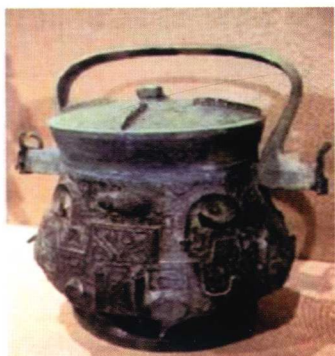
彩图 9 洛阳钟鼎青铜器之偶方彝 商 中国国家博物馆



彩图 10 莲鹤方壶 春秋 河南博物馆



彩图 11 虎食人卣 商 日本泉屋博古馆
及法国巴黎市立东方美术馆各藏一



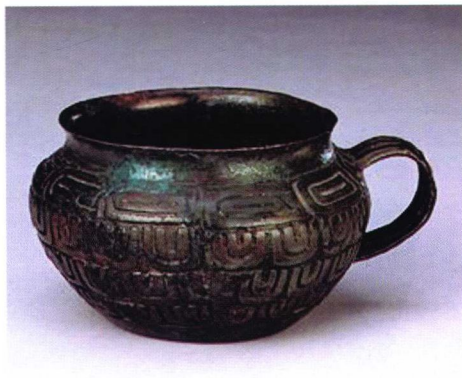
彩图 12 动物纹提梁卣 春秋 湖南衡阳博物馆



彩图 13 亚丑罍 商 济南市博物馆



彩图 14 螭梁盃 战国 北京故宫博物院



彩图 15 垂鳞纹卣 西周 北京故宫博物院



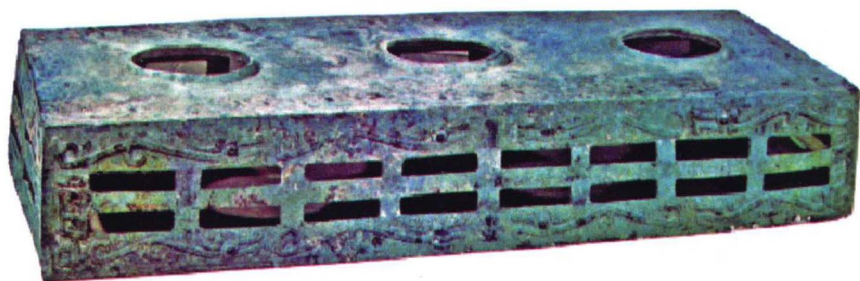
彩图 16 饕餮纹青铜甗 商 武汉博物馆



彩图 17 链梁钫 战国 咸阳博物馆



彩图 18 铜鉴缶 战国 中国国家博物馆



彩图 19 夔纹禁 西周 天津博物馆



彩图 20 妇好爵 商 社科院考古研究所



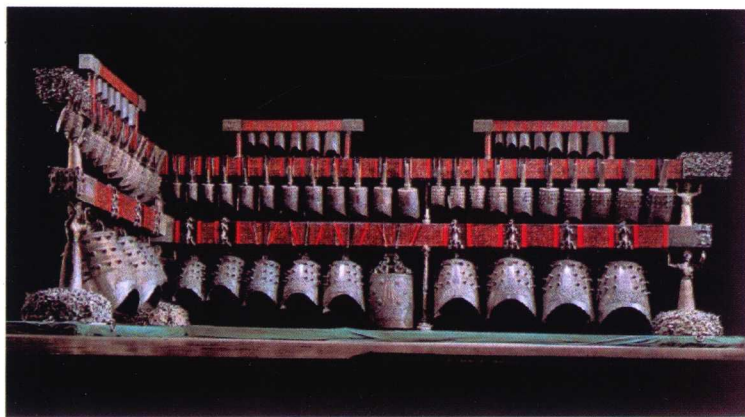
彩图 21 晨肇宁角 西周 信阳地区文物管理委员会



彩图 23 亚乌出戟觚 商 北京故宫博物院



彩图 22 龙纹觥 商 陕西省博物馆



彩图 24 曾侯乙编钟 战国 湖北省博物馆

前言

饮食是人类赖以生存和发展的第一要件。《汉书》说：“王者以民为天，而民以食为天。”《论衡》云：“人民所重，莫食最急。”饮食文化是文化史的基石，它深刻影响着物质文化与精神文化的发展。毫不夸张地说，人类文明源于饮食。任何一个时代、一个地域人们的饮食生活，均会渗透、关系到社会生活的各个方面，诸如社会礼仪、风俗、节日、庆典、婚丧嫁娶等。

《礼记·礼运》说：“夫礼之初，始诸饮食。”饮食是社会礼仪之源，古老的礼仪始于人类饮食行为习惯且被不断丰富。饮食是文学、艺术之源，人类对美学的最初概念就是唇齿舌尖的美味。《说文》解：“美，甘也，从羊从大，羊在六畜，主给膳也。”美善（膳）同意。载歌载舞的音乐舞蹈、精美华丽的诗词歌赋，追根溯源，无不可以从古人宴饮活动中找到其雏形。饮食还与神秘庄重的宗教有不解之缘。原始宗教以祭祀为主要仪式，以奉献饮食为其表达形式。中国是世界上饮食文化最发达、最精深的国家之一，对此，西方学者甚至评价说：“毫无疑问，在这方面中国暴露出来了比其他任何文明都要伟大的发明性。”《孟子·告子》说：“食色，性也。”焦循《孟子正义》曰：“饮食男女，人之大欲存焉。”在饮食与性欲两种生理需求方面，中国人与西方人迥然不同。性文化的保守，导致中国人将人生倾泻于饮食，性文化的开放，致使西方在饮食上稍显机械单调。性文化渗透于西方文化各个领域，同样饮食文化被引入、渗透到中国各种文化领域。其中最具特色者，莫过于把饮食与政治紧密联系。古人把烹饪之道引进到治

国之道中，商代伊尹“负鼎俎，以滋味说（商）汤，至于王道”。他借“五味调和”向商王阐述如何成为“天子”的“圣王之道”，被后世传为美谈。《周礼》以“冢宰”为天官之首，即百官之长。自此，“宰”为官吏通称，意即为官当如“调和五味”的高级厨师。

中国文化始于饮食，至善之言。三代（夏、商、周）时期，先民即已开始用稚拙的记录方式表达对饮食的认识与诉求。成书于宗周与晚周时期的经典《诗》《春秋》《尚书》《仪礼》《周礼》《礼记》（后三书被合称为“三礼”）中随处可见不同身份、不同时代、不同场合人们的饮食风貌。而经典中又以“三礼”尤甚，可以说它们完整、系统地记载、梳理了三代饮食文化，最终成为今天学者研究上古宴饮及礼俗文化的基础文献。“三礼”综合记述的各类礼仪，涉及社会生活的各个方面，而有关饮食礼仪的记述几乎散见于所有篇章，特别是《仪礼》，更是无处不谈饮食。“三礼”不仅涵盖了礼制规定下的王室饮食结构及膳食制度、等级分明的饮食器具使用制度、明君臣之义尊卑有别的饮食礼制，而且还具体详细地列出了既可强身健体、选拔人才，又用以宴饮娱乐的歌舞与燕射等制度。

“三礼”所记载的饮食礼俗，是迄今可查的中国古代饮食文化之滥觞，其所蕴含的饮食思想和饮食观念对后世饮食文化的发展产生了不容置疑的指导作用。它们是我国典章制度的开创性著作，更是先秦三代礼制文化的集大成者。

基于“三礼”基础上的先秦饮食文化研究，自“三礼”形成以来就源源不断，主要融会在“三礼”与先秦的《诗》《春秋》诸经典注疏中。注疏又以郑玄注、贾公彦疏《周礼注疏》《仪礼注疏》，郑玄注、孔颖达等正义的《礼记正义》，毛亨传、郑玄笺、孔颖达等的《毛诗正义》，杜预、孔颖达等的《春秋左传正义》以及清孙诒让的《周礼正义》为证释较详。但早期学者对饮食文化的研究只是零碎地分散在其注疏中，不甚系统。自清以降，清代秦蕙田的《五礼通考》、黄以周的《礼书通故》等书，开始涉及饮食专题研究部分。像《礼书通故》中列有“肆献裸馈食礼”“时享”

“食礼”“燕飧礼”“饮礼”“器礼”“名物图”等，资料翔实，内容宏博，系统性强。凌廷堪更在《礼经释例》中对饮酒、飧食之礼制乃至饮食用具、食物的切割烹饪方法等进行考释，分类研究，观点鲜明，创获甚多。清朝时期，还出现了有关饮食专题的研究著作，有任启运的《肆献裸馈食礼》、诸锦的《补飧礼》、程瑶田的《九谷考》、刘宝楠的《释谷》等。但由于他们的研究受历史条件局限，存在着明显的缺陷：受注疏体例限制，其研究重训诂、名物制度的辨析，不具有专题性、系统性；受研究方法的限制，其考证大致是从文献到文献，不能充分运用考古材料进行研究。

从 20 世纪 20 年代开始，随着我国考古发掘工作的展开，一批学者摆脱从文献到文献的束缚，开始运用考古材料研究“三礼”及先秦诸经典。王国维在使用“二重证据法”的基础上，撰写了《殷周制度论》《续考》等名著。他还对先秦饮食器具进行考证，写出了《说罍》《说觥》《说盃》《说彝》《说俎》等系列文章。王国维的研究成果对人们运用金文材料来研究先秦诸典，具有重要指导意义。在此以后的几十年里，一批名家学者相继发表了具有代表性的论著。例如：敖士英的《周官六官沿革考》（1931 年）、郭沫若的《周官质疑》（1932 年）、斯维至的《西周金文所见官名考》（1947 年）、陈梦家的《西周铜器断代》（1956 年）、李学勤《从金文看〈周礼〉》（1996 年）等。在饮食礼仪制度方面，王国维的《释礼》一文，指出“礼”与饮酒醴的“醴”有密切关系，都是由祭器分化而来。而当代历史学家杨宽所著《“乡饮酒礼”与“飧礼”新探》，考证了“乡”“飧”“卿”原是一字，像两人相向对坐、共食一簋，其本义应为乡人共食，指出乡饮酒礼起源于氏族聚落会食，而飧礼起源于乡饮酒礼，实际上是一种高级的乡饮酒礼。此外，杨宽还在《古史新探》中专写“籍礼新探”一章，指出“籍礼”是由有酒有食的“飧礼”拉开序幕，并以饮食宴会结束。“藉田”的收获除供祭祀外，就是提供国君“尝新”之用。姚伟钧的《中国传统饮食礼俗研究》认为，礼最早是从人们的饮食习俗中

产生的，西周以后就已形成比较完整的用鼎制度。马健鹰的《食礼规定下的膳食排列》《中国古代食礼规定下的饮食结构》二文对食礼规定下的食物构成、膳食的陈设形式和仪式做了有益的探究，并分析了周人制定这种饮食规定的心态。

应该说，从清黄以周、凌廷堪、王国维开始，宴饮礼仪逐渐成为饮食文化的专门研究类别而获得后世学者的关注。遗憾的是，战乱频仍、生存的艰难让研究者们在该领域难以为继，未能很好地拓展、开发。新中国成立后，虽未再有战争，但因意识形态等因素阻碍，饮食文化研究遭遇冷冻，宴饮礼仪仍被搁浅。改革开放后，随着人民生活水平的提升，思想解放的步伐越迈越快，文化研究学者们重新涉足饮食文化领域，并创作出一批较有影响的论著，如林乃染的《中国饮食文化》，林永匡、王熹的《食道、官道、医道——中国古代饮食文化透视》，姚伟钧的《中国饮食文化探源》，王学泰的《华夏饮食文化》，中山时子的《中国饮食文化》，赵荣光的《中国饮食文化史》等，不胜枚举。而于礼俗研究，也有不俗的成绩，如陈戍国的《中国礼制史》，杨志刚的《中国礼仪制度研究》，何联奎的《中国礼俗研究》，常金仓的《周代礼俗研究》，王炜民的《中国古代礼俗》，邹昌林的《中国古礼研究》，顾希佳的《礼仪与中国文化》，谢谦的《中国古代宗教与礼乐文化》等，研究领域涉及礼制、礼俗、礼文化、礼教、礼乐思想等方面。作为礼俗与饮食文化兼而有之的宴饮礼仪研究成果，相比而言则逊色得多。20世纪末，华中师范大学姚伟钧的博士学位论文《中国传统饮食礼俗研究》作为专著出版，该书被时下学者誉为“中国传统饮食礼俗研究拓荒之作”，标志着饮食文化与礼俗文化分支的宴饮礼仪研究的正式开始。2007年有吕建文著的《中国古代宴饮礼仪》出版。由是观之，关于宴饮礼仪的研究更多只是作为一个构件放置在饮食、礼俗文化甚至文史研究类成果中。如属于文史类方向研究成果的江林著《〈诗经〉与宗周礼乐文明》、王雪萍著《〈周礼〉饮食制度研究》均涉足了宴饮礼仪，但二书落足点是文学与饮食制度的研究，

宴饮礼仪是供取证所用。把宴饮礼仪研究集结成书鲜为人见，而专为先秦宴饮礼仪所作的研究著作目前未有所见。

《大羹玄酒——先秦的宴饮礼仪文化》一书是北京青年政治学院王玉霞主持的2011年北京市教委面上课题“先秦宴饮礼制与礼俗研究”课题组的科研成果，课题组全员收集资料，核心成员进行了实地考察并展开研究。从先秦宴饮活动入手，结合礼仪规范，从食物、酒水、器皿、诗文、乐舞、娱乐、礼节等七方面渐序展开。本书“宴饮之食”章介绍了先秦时期先民们所食用各类主食、水陆动植物、辅食以及调味品的种类与制作，菜肴的烹饪方法等。“宴饮之酒”章探讨了酒的起源，酒的种类及不同酒的饮用方式，酒的制造和先秦礼制中与酒相关的官制，酒对先秦民俗文化的影响等。“宴饮之器”章通过考证，借助大量出土的先秦文物图片，介绍了先秦宴饮所用食具和酒具。食具、酒具的类别、使用礼节等均有翔实资料予以说明。“宴饮之诗”则通过《诗经》中部分典型诗作，展示了先秦宴饮礼仪在文学作品中的反映，并分别选录、分析了表现祭祀的飨礼之诗、君臣联络感情的燕礼之诗、一般贵族与普通百姓日常生活宴饮的乡饮酒礼诗等。“宴饮之乐舞”章包括对先秦宴饮音乐（乐奏、乐歌）、舞蹈的相关研究内容。本书探索并梳理了先秦乐舞起源、发展历史及乐舞与当时礼制的关联，整理并钩沉出当时的乐官制度，分析了几部与宴饮生活联系密切、影响力深刻的典型乐曲与舞蹈。“宴饮之娱”指的是宴饮活动中的娱乐行为，课题组选择了射礼和投壶两个对后世影响深远的项目作为研究对象，梳理、钩沉了射礼、投壶的起源、发展历史，射礼、投壶与礼制的关系，射礼、投壶的具体环节，对射礼与投壶的内在关联进行了研究分析，将研究成果集中在本书“宴饮之娱”一章。“宴饮之礼”章则重点介绍了适用于不同人物、场景、事项的宴饮礼节。如：天子招待来朝诸侯而隆重举行的饮宴活动的飨礼；周天子、诸侯、卿、大夫和士之间相互交往宴请的燕礼；在地方举行，以宾贤、敬老、谦让为主要内容的乡饮酒礼，并从政治、经济、文化等角度对

各类礼节行为进行了辨析与论证。

对先秦宴饮礼仪的研究工作，从实践层面看，有益于人们更好地认识我国先秦宴饮文化的起源、内涵、性质、意义、物质文明、精神娱乐、宴饮环节、席间嬉戏及实施方式等。无可非议，先秦宴饮礼仪是后世礼仪文化的滥觞，先秦宴饮礼仪集大成之作品“三礼”是我国饮食礼仪的典范，研究先秦宴饮礼仪既可以帮助我们更好地厘清中华文化之根——“礼”之所成、“礼”之所行及“礼”之所用，达到澄清“礼”在文化及国民性格中的积极成分与糟粕，为继承、借鉴古代宴饮文化中“礼”的本质、结构和功能，引导、规约宴饮之礼义、礼节和礼数，对弘扬优秀民族文化和民族精神，加强思想道德建设，引领社会文明的和谐追求，促进社会主义精神文明建设等发挥积极作用。从理论层面来讲，本课题研究有利于完善宴饮文化理论体系。但囿于课题组成员学科背景等因素，本项目仅就先秦宴饮礼仪中“礼”“俗”的内容进行了梳理，并做了一些历时性研究；对其影响因素如经济、政治、文化的研究则比较少。在吸收、借鉴已有研究成果的基础上，对中国古代最常见的社交形式——以宴饮为载体的礼仪交往及其“礼”“俗”发展演变研究，还应多角度、跨学科、系统性地进行。本书不足之处，尚请各位读者海涵并批评指正。

全书第一、二、三、五、七章由王玉霞主笔，第四、六章由丁桂莲主笔。全书由王玉霞确定书稿体例，并完成统稿工作。

本课题在研究及成书期间得到了北京青年政治学院科研处的大力支持，得到了有关专家的悉心教导，得到了北京理工大学出版社的鼎力帮助，在此一并表示诚挚的谢意！

笔 者

2013年12月

目 录

第一章 宴饮中的食	001
一、主食	001
二、副食	003
(一) 蔬菜	003
(二) 水果	010
(三) 肉类	014
三、烹饪品及烹饪方法	018
(一) 油脂	018
(二) 调味品	019
(三) 烹饪方法	025
四、主要菜肴	028
(一) 膳	028
(二) 羞	028
(三) 羹	029
第二章 宴饮中的酒	033
一、酒的起源与发展	033
(一) 酒的起源	033
(二) 发展历程	035
二、各类酒饮	038
(一) 五齐三酒	038
(二) 郁鬯和秬鬯	041
(三) 浆饮	041
三、酒政	043
四、酒礼与酒俗	045
(一) 酒礼	046
(二) 酒德	049
(三) 酒俗	051

第三章 宴饮中的器具	055
一、食器	055
(一) 烹饪器和炊食器	055
(二) 盛食器	058
(三) 取食器	067
二、酒器	069
(一) 盛酒器	070
(二) 饮酒器	082
(三) 挹酒器	088
三、饮食器具的使用特点	090
(一) 材质	091
(二) 数量	091
(三) 酒具的使用制度	092
第四章 宴饮中的诗歌	096
一、飨礼与飨礼诗	097
(一) 飨礼	097
(二) 飨礼诗	099
二、燕礼与燕礼诗	106
(一) 燕礼	106
(二) 燕礼诗	107
三、乡饮酒礼与乡饮酒礼诗	114
(一) 乡饮酒礼	114
(二) 乡饮酒礼诗	114
第五章 宴饮中的乐舞	117
一、宴饮之乐	117
(一) 乐之起源	117
(二) 先秦之乐的发展	118
二、宴饮之舞	127
(一) 先秦舞蹈的发展	128

(二) 民间舞蹈与宫廷宴舞	132
三、宴饮乐舞的社会功能	135
(一) 政治功能	135
(二) 乐治功能	137
(三) 调和功能	138
第六章 宴饮中的娱乐	141
一、射礼	141
(一) 射礼发轫期——夏之传说	142
(二) 射礼发展期——殷之文字	144
(三) 射礼定型期——周之典章	148
(四) 射礼的环节与步骤	149
(五) 两周射礼官制	157
二、投壶	159
(一) 投壶探源	159
(二) 背景探析	161
(三) 投壶用具	162
(四) 参与者及其职掌	164
(五) 具体过程	165
三、射礼、投壶的社会功能	171
(一) 礼教功能	171
(二) 娱乐功能	172
(三) 体育功能	172
(四) 审美功能	173
(五) 政治功能	174
第七章 宴饮中的礼仪	176
一、宴饮礼仪的类型	176
(一) 飧礼	176
(二) 食礼	180
(三) 燕礼	182