

A LIBRARY OF
DOCTORAL
DISSERTATIONS
IN SOCIAL SCIENCES IN CHINA

中国
社会科学
博士论文
文库

唐宋饮食文化比较研究

刘朴兵 著

A LIBRARY OF
DOCTORAL
DISSERTATIONS
IN SOCIAL SCIENCES IN CHINA



唐宋饮食文化比较研究
——以中原地区为考察中心

刘朴兵 著
导师 姚伟均

中国社会科学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

唐宋饮食文化比较研究/刘朴兵著. —北京: 中国社会科学出版社, 2010. 11

(中国社会科学博士论文文库)

ISBN 978-7-5004-9146-0

I. ①唐… II. ①刘… III. ①饮食—文化—研究—中国—唐代
②饮食—文化—研究—中国—宋代 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 185597 号

责任编辑 郭沂纹

特约编辑 沂 涟

责任校对 修广平

技术编辑 李 建

出版发行 **中国社会科学出版社**

社 址 北京鼓楼西大街甲 158 号 邮 编 100720

电 话 010—84029450 (邮购)

网 址 <http://www.csspw.cn>

经 销 新华书店

印 刷 北京新魏印刷厂

装 订 广增装订厂

版 次 2010 年 11 月第 1 版

印 次 2010 年 11 月第 1 次印刷

开 本 880×1230 1/32

印 张 17.125

插 页 2

字 数 428 千字

定 价 43.00 元

凡购买中国社会科学出版社图书, 如有质量问题请与本社发行部联系调换
版权所有 侵权必究

总 序

在胡绳同志倡导和主持下，中国社会科学院组成编委会，从全国每年毕业并通过答辩的社会科学博士论文中遴选优秀者纳入《中国社会科学博士论文文库》，由中国社会科学出版社正式出版，这项工作已持续了12年。这12年所出版的论文，代表了这一时期中国社会科学各学科博士学位论文水平，较好地实现了本文库编辑出版的初衷。

编辑出版博士文库，既是培养社会科学各学科学术带头人的有效举措，又是一种重要的文化积累，很有意义。在到中国社会科学院之前，我就曾饶有兴趣地看过文库中的部分论文，到社科院以后，也一直关注和支持文库的出版。新旧世纪之交，原编委会主任胡绳同志仙逝，社科院希望我主持文库编委会的工作，我同意了。社会科学博士都是青年社会科学研究人员，青年是国家的未来，青年社科学者是我们社会科学的未来，我们有责任支持他们更快地成长。

每一个时代总有属于它们自己的问题，“问题就是时代的聲音”（马克思语）。坚持理论联系实际，注意研究带全局性的战略问题，是我们党的优良传统。我希望

包括博士在内的青年社会科学工作者继承和发扬这一优良传统，密切关注、深入研究 21 世纪初中国面临的重大时代问题。离开了时代性，脱离了社会潮流，社会科学研究的价值就要受到影响。我是鼓励青年人成名成家的，这是党的需要，国家的需要，人民的需要。但问题在于，什么是名呢？名，就是他的价值得到了社会的承认。如果没有得到社会、人民的承认，他的价值又表现在哪里呢？所以说，价值就在于对社会重大问题的回答和解决。一旦回答了时代性的重大问题，就必然会对社会产生巨大而深刻的影响，你也因此而实现了你的价值。在这方面年轻的博士有很大的优势：精力旺盛，思想敏捷，勤于学习，勇于创新。但青年学者要多向老一辈学者学习，博士尤其要很好地向导师学习，在导师的指导下，发挥自己的优势，研究重大问题，就有可能出好的成果，实现自己的价值。过去 12 年入选文库的论文，也说明了这一点。

什么是当前时代的重大问题呢？纵观当今世界，无外乎两种社会制度，一种是资本主义制度，一种是社会主义制度。所有的世界观问题、政治问题、理论问题都离不开对这两大制度的基本看法。对于社会主义，马克思主义者和资本主义世界的学者都有很多的研究和论述；对于资本主义，马克思主义者和资本主义世界的学者也有过很多研究和论述。面对这些众说纷纭的思潮和学说，我们应该如何认识？从基本倾向看，资本主义国家的学者、政治家论证的是资本主义的合理性和长期存在的“必然性”；中国的马克思主义者，中国的社会科

学工作者，当然要向世界、向社会讲清楚，中国坚持走自己的路一定能实现现代化，中华民族一定能通过社会主义来实现全面的振兴。中国的问题只能由中国人用自己的理论来解决，让外国人来解决中国的问题，是行不通的。也许有的同志会说，马克思主义也是外来的。但是，要知道，马克思主义只是在中国化了以后才解决中国的问题的。如果没有马克思主义的普遍原理与中国革命和建设的实际相结合而形成的毛泽东思想、邓小平理论，马克思主义同样不能解决中国的问题。教条主义是不行的，东教条不行，西教条也不行，什么教条都不行。把学问、理论当教条，本身就是反科学的。

在 21 世纪，人类所面对的最重大的问题仍然是两大制度问题：这两大制度的前途、命运如何？资本主义会如何变化？社会主义怎么发展？中国特色的社会主义怎么发展？中国学者无论是研究资本主义，还是研究社会主义，最终总是要落脚到解决中国的现实与未来问题。我看中国的未来就是如何保持长期的稳定和发展。只要能长期稳定，就能长期发展；只要能长期发展，中国的社会主义现代化就能实现。

什么是 21 世纪的重大理论问题？我看还是马克思主义的发展问题。我们的理论是为中国的发展服务的，决不是相反。解决中国问题的关键，取决于我们能否更好地坚持和发展马克思主义，特别是发展马克思主义。不能发展马克思主义也就不能坚持马克思主义。一切不发展的、僵化的东西都是坚持不住的，也不可能坚持住。坚持马克思主义，就是要随着实践，随着社会、经

济各方面的发展，不断地发展马克思主义。马克思主义没有穷尽真理，也没有包揽一切答案。它所提供给我们的，更多的是认识世界、改造世界的世界观、方法论、价值观，是立场，是方法。我们必须学会运用科学的世界观来认识社会的发展，在实践中不断地丰富和发展马克思主义，只有发展马克思主义才能真正坚持马克思主义。我们年轻的社会科学博士们要以坚持和发展马克思主义为己任，在这方面多出精品力作。我们将优先出版这种成果。

李锐性

2001年8月8日于北戴河

序 言

姚伟钧

20 世纪 80 年代中期以来，中国饮食文化史研究日益受到国内外学者的重视，取得了一些令人瞩目的成果，出版了一些代表性的著作，但就这些成果的内容而言，多集中在中国古代饮食生活史方面，有的是纵论古代，有的则专于某一时期、某一专题，虽然其中不乏唐宋时期中原地区饮食文化史的有关内容，但缺少对唐宋时期饮食生活变化进行全面深入的分析 and 比较，而唐宋时期是举世公认的中国文化发展史上的两座高峰。我们看到唐宋之际中国文化发生了重大变化，其饮食文化也发生了巨大的转折，而这一变化在中原地区最具典型意义。概而言之，唐代是中国饮食文化的集大成时期，它既全面继承了魏晋南北朝饮食文化的优秀成果，又广泛吸收了当时国内各民族，尤其是西北胡族饮食文化的精华，从而使唐代饮食文化呈现出五光十色的瑰丽风格；而宋代是中国文化的基本成熟期，中国饮食文化发展至宋代已基本定型。以烹饪为例，宋代时，人们制作菜肴的方法与今人相比，差异并不是太大。国人肉食、生食明显减少，蔬食、熟食日渐增多，烹饪方法也愈加精细。因此，从饮食文化的角度来分析唐代文化与宋代文化的联系与区别无疑是一个很好的视角。然而，迄今为止国内外学术

界从历史学和文化学等专业角度对唐宋时期中原地区饮食生活进行全面考察,研究其是如何演变、发展及其影响的论著基本上还没有,因此刘朴兵的《唐宋饮食文化比较研究——以中原地区为考察中心》这部著作可算是填补了这一薄弱环节,在学术上具有较大的理论意义和实际价值。

本书主要通过通过对唐宋两代的食品、饮品、饮食业、饮食习俗、饮食文化交流、饮食思想的比较考察,清晰地勾勒出唐宋时期中原地区饮食文化在各个不同历史时期发展变化的轨迹及其原因,且深入剖析了唐宋时期中原地区生态环境等自然因素和社会治乱、经济发展、文化交流等社会因素对中原地区饮食文化发展的影响,由此揭示出唐宋时期中原地区饮食文化的一些本质特征,以及它在中国饮食文化史上的地位和作用。在此基础上,作者发现唐宋饮食文化有着许多显著的不同,并提出了一系列有价值的见解:

第一,唐代饮食文化深受游牧民族和异域风情的影响,具有鲜明的“胡化”色彩,而宋代饮食文化的“胡化”色彩则大大减弱。唐代时,中国文化呈现出一种“大有胡气”的全面开放状态。在饮食生活领域,胡食之风也更趋强烈,当时有“贵人御馔,尽供胡食”之说。在唐代饮食文化的各个领域,均可见到胡食文化的影响。唐代饮食文化这种强烈的“胡化”色彩,也反映了大唐文明开放、进步与发达的时代风貌。与唐代饮食文化形成鲜明对比的是,宋代饮食文化的“胡化”色彩大大减弱了。之所以如此,一是宋代对胡食文化的吸收大大减少;二是宋代对前代吸收的各种胡食文化甄别改造,吸取精华,剔除糟粕,逐渐实现了“汉化”。

第二,唐代饮食文化显得豪迈粗犷,宋代饮食文化则显得细腻精致。例如,唐代的主食普遍崇尚粗大,饼饅以直径阔大著称,肉食多大块整体烹制,官私宴饮规模宏大,动辄数百上千人

参加。而宋代要比唐代精细得多。经过宋代多年的发展，无论是主食面点还是副食菜肴，都全面完成了品类的细化，花色品种众多。宋代的饼类食品普遍要比唐代小巧得多，各种精巧的节日面点，如端午巧粽、七夕巧果、重阳花糕，其风格更是与唐代豪迈粗犷的食风迥异。唐代那种大块整体烹制肉食的传统在宋代也渐渐衰落，精切细割的炒法烹饪更趋流行。宋代的饮食店肆普遍重视内外装潢，店内多悬挂名人字画，文化味十足。这些都尽显宋代饮食文化的细腻精致。

第三，唐代饮食文化的贵族化色彩显著，宋代饮食文化的平民化色彩突出。在某种程度上来说，胡食之风的盛行正是唐代饮食文化贵族化的一种体现，而豪迈粗犷的唐代食风也是当时饮食文化贵族化的又一体现，因为这种食风在某种意义上也意味着奢华与浪费，也只有达官贵族等社会上层人士才讲究得起。而宋代除以达官贵人等社会上层人士为消费对象的高档酒楼、茶肆数量不断增多之外，宋代还出现了大量的“不甚尊贵，非待客之所”、“欲求粗饱者可往，惟不宜尊贵人”的以平民百姓为消费对象的中低档饮食店肆。作为饮食业下层的食摊和食贩，在宋代更是获得了长足的发展，形成了自己的经营特色。宋代的食摊和食贩，或叫卖于大街小巷，或赶场于早市、夜市，多是以平民百姓为主要的消费对象。宋代饮食文化的平民化，是宋代饮食生活水平整体提高的表现和标志。

第四，唐代饮食文化的发展基本上局限于自然经济的范畴，而宋代饮食文化中的商品经济因素则显著增多。例如，在食物原料的生产上，唐代的市场化程度普遍较低。农民生产的粮食除用于交纳官府外，主要用于自己的消费。农民生产的蔬菜、肉畜等其他农产品也很少拿到市场上交换。与唐代相比，宋代饮食文化中的商品经济因素显著增多。在食物原料、茶、酒及饮食器具的生产上，宋代的市场化程度普遍较高，出现了

大量面向市场的专业化生产者及生产地区。在饮食原料等的流通上，宋代的民间商运十分活跃，无论在国内还是在海外，它们都有不俗的表现。宋代的饮食市场极其繁荣，更能反映宋代商品经济的发展。宋代饮食业的经营完全摆脱了坊市制度的限制，饮食店肆同官署、民居相杂，分布于城内各处。在经营时间上，宋代饮食业的经营也不再局限于白天，从黎明到深夜均可营业。

以上这些论断都是发前人所未发，令人耳目一新，非深入堂奥者不克至此。事实上，唐宋两代饮食文化所表现出来的这些明显差异与唐宋社会的差异基本上是一致的，从这些差异可以看出唐宋两种不同性质的文化对中国饮食文化自身的发展确实产生了较大的影响，这也很好地说明通过研究这一时期的饮食文化，人们是可以观察到唐宋社会文化诸多差异的。但本书也发现，唐宋两代的饮食文化也有不少相同或相似的内容，表现出中国饮食文化自身发展的连续性。人们或许可以在这些研究成果所提供的构架基础上，进一步丰富填补唐宋饮食文化史的血肉内容，不仅掌握唐宋饮食文化的共相，而且深入了解唐宋饮食文化之间的殊异风貌。

本书无论从深度与广度而言，都对中国饮食文化史研究有较大的拓展，有所突破，字里行间既有高空鸟瞰式的宏观洞见，又有具体日常生活的细微描写，创获良多。所论内容中，如下方面尤富创新意义。首先，在唐宋文化史研究领域，本书可以说是首次有目的地通过饮食文化这一视角来透视唐宋时期文化的差异。其次，已有的那些研究成果虽然基本上能够为人们展示唐宋饮食文化发展的大致面貌，但大多数研究成果主要限于唐宋时期中原地区饮食文化中的物质层面，对饮食文化背后的深层内涵并没有作更多的挖掘。而本书研究的旨趣之所在，就在于弄清唐、宋文化的联系与区别。再次，本书在一定程度上避免了饮食文化研究

中物质文化和非物质文化研究不均衡的问题。从本书研究的内容来看,既包括饮食文化中物质层面的各种食品、饮品的生产、加工和销售等,又包括非物质层面的饮食习俗和饮食思想等,从而在相当程度上避免了目前大多数饮食文化论著重视食品、饮品等物质文化研究,轻视饮食习俗、饮食思想等非物质文化研究的倾向。

唐宋时期中原地区饮食文化的研究,是一个涉及时间跨度长、地域范围广、田野考察细致的大课题。特别是有关唐宋时期中原地区饮食文化史的资料零散分布在各类文献典籍之中,呈无序状态,需要花费大量时间和精力才能收集到。此外,本书研究对象所涉及的学科领域也比较多,需要综合运用历史学、考古学、社会学、文化人类学等学科的知识,从文化及社会发展演变的角度进行分析研究,作者敢于触碰这一选题,并能给人以驾轻就熟的印象,显示了较高的理论素养和学术功力。例如,在资料上,作者除了广泛收集、利用正史和地方文献以外,还参考了文人笔记、日记、诗词,以及有限的海外资料,并进行了梳理比较的工作。作者还十分注意将文献资料与地下考古资料相结合,微观考察与宏观研究相结合,具体描述与理论抽象相结合,史与论做到了有机的统一。

特别需要指出的是,本书不仅立足于史的考察,即过程的考察,力图将中原地区饮食文化在唐宋时期的图景鲜明地展示出来,并且努力发掘沉潜在唐宋饮食生活表象下的文化差异,总结唐宋时期中原地区饮食文化的演变特征及其在中国饮食文化史上的地位和作用。总之,我认为本书选题富有创新,形成了深度的研究成果,书中行文畅达,立论平允适当,有理有据,分析透彻,在唐宋文化史研究领域作出了新的贡献。

另外,刘朴兵是中原人,中原地区是中华文明的摇篮和中国文化的核心区,饮食文化历史悠久。对中原地区饮食文化史

进行研究，不仅可以为中原地区饮食文化发展提供有价值的历史参考，也可以促进这一区域做好发掘、继承、创新的文章，从而进一步推动中原地区经济文化的更加繁荣。因此，刘朴兵这本书的出版也是对家乡文化建设的一大贡献。作为老师，我乐为之序。

2010 年新春

目 录

序言	姚伟钧(1)
绪论	(1)
一 选题旨趣	(4)
二 基本思路和主要问题	(10)
三 研究现状	(15)
四 史料讨论	(35)
第一章 日趋精美繁多的唐宋食品	(52)
第一节 食物原料的生产	(52)
一 粮食生产	(52)
二 肉类生产	(60)
三 果品生产	(75)
四 蔬菜生产	(87)
第二节 食物原料的加工	(94)
一 粮食加工	(94)
二 肉类加工	(100)
三 蔬果加工	(104)
四 食用油及调味品加工	(109)
第三节 食品烹饪	(119)

一	主食烹饪·····	(119)
二	副食烹饪·····	(134)
第二章	转型前夜深入民俗的唐宋饮品·····	(149)
第一节	唐宋时期的酒文化·····	(149)
一	酒的生产·····	(149)
二	酒的征榷·····	(175)
三	宴饮习俗·····	(188)
四	酒具·····	(200)
第二节	唐宋时期的茶文化·····	(211)
一	茶的生产·····	(211)
二	茶的供应·····	(221)
三	饮茶之风与茶俗·····	(227)
四	烹茶方式·····	(238)
五	茶具·····	(248)
第三节	唐宋时期的其他饮品·····	(262)
一	饮子·····	(263)
二	乳制品·····	(269)
第三章	商品经济因素趋增的唐宋饮食业·····	(274)
第一节	食肆与食摊、食贩·····	(274)
一	食肆·····	(274)
二	食摊、食贩·····	(285)
第二节	酒肆·····	(290)
一	唐代酒肆·····	(290)
二	宋代酒肆·····	(297)
第三节	茶肆·····	(305)

第四章 局部变革演进的唐宋饮食习俗	(310)
第一节 日常饮食习俗	(310)
一 三餐制的普及.....	(310)
二 饮食坐姿的变迁.....	(313)
三 从分食制到合食制的转变.....	(317)
第二节 节日饮食习俗	(322)
一 春季节日饮食习俗.....	(322)
二 夏季节日饮食习俗.....	(336)
三 秋季节日饮食习俗.....	(344)
四 冬季节日饮食习俗.....	(349)
第三节 生命礼仪饮食习俗	(358)
一 生育食俗.....	(358)
二 婚庆食俗.....	(362)
三 寿诞食俗.....	(367)
四 丧葬食俗.....	(372)
 第五章 重心日益转变的唐宋饮食文化交流	(378)
第一节 南北饮食文化交流	(378)
一 中原地区对南方饮食文化的吸收.....	(378)
二 中原饮食文化对南方的影响.....	(388)
第二节 周边民族与中原汉族的饮食文化交流	(394)
一 唐代的周边民族与中原汉族的饮食文化交流.....	(394)
二 宋代的周边民族与中原汉族的饮食文化交流.....	(399)
第三节 中外饮食文化交流	(408)
一 唐代的中外饮食文化交流.....	(408)
二 宋代的中外饮食文化交流.....	(418)
 第六章 从贵族之家走向庶民大众的唐宋饮食思想	(427)

第一节 饮食美学	(427)
一 色	(428)
二 香	(431)
三 味	(433)
四 形	(436)
五 名	(440)
六 器	(445)
七 境	(449)
第二节 饮食养生学	(453)
一 唐代的饮食养生学	(453)
二 宋代的饮食养生学	(464)
第三节 饮食治疗学	(473)
一 唐代的饮食治疗学	(474)
二 宋代的饮食治疗学	(481)
结论	(488)
一 唐宋饮食文化的差异	(488)
二 中国饮食文化由中古向近世的变革	(498)
参考文献	(507)
后记	(524)