

旅

远方出版社
小瑞◎编

MINGZHUZHIYI

仪礼

(下)



名著之旅·四库精华之经部

仪礼(下)

编者 小 瑞

远方出版社

责任编辑:李 燕

封面设计:听 儿

名著之旅·四库精华之经部

仪礼(下)

编 者	小 瑞
出 版	远方出版社
社 址	呼和浩特市乌兰察布东路 666 号
邮 编	010010
发 行	新华书店
印 刷	北京兴达印刷有限公司
版 次	2005 年 1 月第 1 版
印 次	2005 年 1 月第 1 次印刷
开 本	850×1168 1/32
印 张	760
字 数	4790 千
印 数	5000
标准书号	ISBN 7-80723-004-5/I·2
总 定 价	1660.00 元
本书定价	45.00 元(共两册)

远方版图书,版权所有,侵权必究。

远方版图书,印装错误请与印刷厂退换。

前 言

无人喝彩，没有炒作，依旧抵挡不住精品的灿烂。

《十三经》，即十三部古代重要的经典书籍的结集。包括：《易经》《论语》《尚书》《大学》《中庸》《孟子》《诗经》《仪礼》《孝经》《尔雅》《春秋左传》《春秋公羊传》和《春秋谷梁传》。《十三经》集中华民族文化精华之大成，是我们民族文明的源泉。

两千多年以来，《十三经》一直是中国官场和书香门第之家必读的书籍，是中国传统文化得以传承的根本。近代中国，由于国家的衰败，人们对传统文化失去了信心，甚至有人把国家衰败的原因归咎于传统文化上。如今，随着中国的和平崛起，有识之士已经意识到，中国的崛起和长久发展，需要中华传统文化作基石。中国的强大不仅是经济的强大，更是文化的强大。五千年的文明是中国崛起的坚强基石，《十三经》是五千年文明的灵魂。

《十三经》将与子、集、史部其它三套书同时出版发行。本套书主要具有以下特点：一、权威性，我们花费大量人力物力，精心打造，并邀请相关专家评定出炉的。二、内容的原始性，我们尽可能尊重古人的心血，完整的将内容编进整部书。三、体系的完整性，我们在原著的基础上，加进了注释、译文和编者对著作的解析。三、适用读者的广泛性，由于本套书完整的加了注解，对于初步接

触的读者、中学生们的阅读带来了很大便利；同时，本套书中蕴藏的深刻含义也适用于对它有一定鉴别力和理解力的读者阅读。

由于水平有限，如有补正之处，请广大读者给予指正。

编 者

目 录

公食大夫礼第九.....	(1)
覲礼第十	(16)
丧服第十一	(25)
士丧礼第十二	(64)
既夕礼第十三.....	(105)
士虞礼第十四.....	(139)
特牲馈食礼第十五.....	(162)
少牢馈食礼第十六.....	(194)
有司彻第十七.....	(220)
传统的儒学礼仪对大清王朝的历史影响.....	(259)
余 论.....	(278)



公食大夫礼第九

【题解】

《公食大夫礼》记述主国国君以礼食招待来小聘的大夫的礼仪。篇中首先对如何通知主宾,如何摆放待宾之物,宾至如何迎接的礼节仪式作了详细说明。接着记述如何设俎,如何为宾设正饌、加饌。宾如何祭饌,公如何侑宾,宾卒食,如何退,如何拜赐诸礼仪。篇中还对大夫相食,君、大夫有故不能亲食的礼节仪式作了说明。全篇主于食饭而没有宾主酬酢,食饭也只限于主宾一人,有别于飧礼和燕礼。燕礼主酒,飧礼兼酒和饭。而此篇为“主国君以礼食小聘大夫之礼。”(胡培翬《仪礼正义》)故称“公食大夫礼”。在五礼中亦属嘉礼。

公食大夫之礼:使大夫戒^①,各以其爵。上介出请,入告。三辞。

宾出,拜辱。大夫不答拜,将命。宾再拜稽首。大夫还。宾不拜送,遂从之。宾朝服即位于大门外,如聘。

即位。具^②。羹定^③。甸人^④,陈鼎七^⑤,当门,南面,西上,设扃鼎,鼎若束若编。设洗如飧。小臣具槃^⑥,在东堂下。宰夫设筵,加席几。无尊。饮酒^⑦,浆饮^⑧,俟于东房。凡宰夫之具,饌于



仪礼(下)

东房。

公如宾服，迎宾于大门内。大夫纳宾。宾入门，左，公再拜。宾辟，再拜稽首。公揖入，宾从。及庙门，公揖入。宾入，三揖。至于阶，三让。公升二等，宾升。大夫立于东夹南，西面北上。士立于门东，北面西上。小臣东堂下，南面西上。宰，东夹北。西面南上。内官之士^⑧，在宰东北，西面南上。介，门西，北面西上。公当楣北乡，至再拜，宾降也，公再拜。宾，西阶东，北面答拜。摈者辞，拜也。公降一等。辞曰：“寡君从子，虽将拜，兴也。”宾栗阶升，不拜。命之，成拜。阶上北面再拜稽首。

士举鼎，去鼎于外，次入。陈鼎于碑南，面西上。右人抽扃，坐奠于鼎西，南顺。出自鼎西，左人待载，雍人以俎入^⑨，陈于鼎南。旅人南面加匕于鼎^⑩，退。大夫长盥，洗东南，西面北上，序进盥。退者与进者交于前^⑪。卒盥，序进，南面匕。载者西面。鱼腊饪。载体进奏。鱼七，缩俎寝右^⑫。肠、胃七，同俎。伦肤七。肠、胃、肤，皆横诸俎，垂之。大夫既匕，匕奠于鼎。进退，复位。

公降盥。宾降，公辞。卒盥，公壹揖壹让，公升，宾升。宰夫自东房授醯酱^⑬，公设之。宾辞，北面坐迁，而东迁所^⑭。公立于序内，西乡，宾立于阶西，疑立^⑮。宰夫自东房荐豆六，设于酱东，西上。韭菹以东，醯醢^⑯、昌本^⑰；昌本南麋^⑱，以西菁菹^⑲、鹿。士设俎于豆南，西上；牛、羊、豕，鱼在牛西，腊、肠、胃亚之^⑳，肤以为特^㉑。旅人取匕，甸人举鼎，顺出，奠于其所。宰夫设黍、稷六簋于俎西，二以并，东北上。黍当牛俎，其西稷，错以终，南陈。大羹湆^㉒，不和^㉓，实于铎^㉔。宰右执铎，左执盖，由门入。升自阼阶，尽阶，不升堂，授公，以盖降，出，入反位。公设之于酱西，宾辞，坐迁



之。宰夫设俎四于豆西，东上^⑤：牛以西羊，羊南豕，豕以东牛。饮酒，实于觶，加于丰。宰夫右执觶，左执丰，进设于豆东。宰夫东面，坐启簋会^⑥，各却于其西^⑦。赞者负东房，南面，告具于公。

公再拜，揖食。宾降拜。公辞。宾升，再拜稽首。宾升席，坐取韭菹，以辩擣于醢^⑧，上豆之间祭。赞者东面坐取黍，实于左手，辩。又取稷，辩，反于右手。兴以授宾。宾祭之。三牲之肺不离^⑨，赞者辩取之，壹以授宾。宾兴受，坐祭。扱手^⑩，扱上俎以杞，辩擣之，上俎之间祭。祭饮酒于上豆之间。鱼、腊、酱、涪不祭。宰夫授公饭粱^⑪，公设之于涪西，宾北面辞，坐迁之。公与宾皆复初位。宰夫膳稻于粱西，士羞庶羞^⑫，皆有大，盖，执豆如宰。先者反之，由门入，升自西阶。先者一人升，设于稻南簋西，间容人。旁四列西北上。酈以东臠^⑬，豕^⑭，牛炙。炙南醢，以西，牛胾^⑮，醢，牛醢^⑯。南，羊炙，以东羊胾，醢。豕炙，炙南醢，以西，豕截，芥酱，鱼脍。众人腾羞者，尽阶不升堂，授，以盖降，出。赞者，负东房，告备于公。

赞升宾。宾坐席末，取粱，即稻^⑰，祭于酱涪间。赞者北面坐，辩取庶羞之大，兴，一以授宾。宾受，兼壹祭之。宾降拜，公辞。宾升，再拜稽首，公答再拜。

宾北面自间坐^⑱，左拥簋粱，右执涪，以降。公辞，宾西面坐奠于阶西，东面对^⑲，西面坐取之。栗阶升，北面反奠于其所，降辞公。

公许，宾升，公揖退于箱^⑳。摈者退，负东塾而立。宾坐，遂卷加席，公不辞。宾三饭以涪酱。宰夫执觶浆饮，与其丰以进，宾扱手，兴受。



仪礼(下)

四库精华之经部

宰夫设其丰于稻西。庭实设。宾坐祭，遂饮，奠于丰上。

公受宰夫束帛，以侑，西向立。宾降筵，北面。摈者进相币。宾降辞币，升听命，降拜。公辞。宾升，再拜稽首，受币，当东楹，北面。

退，西楹西，东面立。公壹拜，宾降也，公再拜。介逆出。宾北面揖，执庭实以出。公降立。上介受宾币，从者诤受皮^⑧。

宾入门左，没霤^⑨，北面再拜稽首。公辞，揖让如初，升。宾再拜稽首，公答再拜。宾降辞公，如初。宾升，公揖退于箱。宾卒食会饭^⑩，三饮^⑪。不以酱醕。

扱手，兴，北面坐取梁与酱以降。西面会奠于阶西。东面再拜稽首。公降，再拜。介逆出，宾出。公送于大门内，再拜。宾不顾。

有司卷三牲之俎^⑫，归于宾馆。鱼腊不与。

明日，宾朝服拜赐于朝，拜食与侑币，皆再拜稽首。诤听之。

上大夫：八豆，八簋，六钶，九俎，鱼腊皆二俎，鱼，肠胃，伦肤。

若九，若十有一。下大夫若七，若九。庶羞。西东毋过四列。上大夫，庶羞二十，加于下大夫，以雉，兔，鹑。

若不亲食，使大夫各以其爵、朝服以侑币致之，豆实^⑬，实于簠^⑭，陈于楹外，二以并，北陈。簋实^⑮，实于筐^⑯，陈于楹内，两楹间，二以并，南陈。庶羞陈于碑内，庭实陈于碑外。牛、羊、豕陈于门内。西方，东上。宾朝服以受，如受饗礼。无摈。明日，宾朝服以拜赐于朝。诤听命。

大夫相食，亲戒速^⑰。迎宾于门外，拜至，皆如飨拜。降盥受酱、醕、侑币、束锦也。皆自阼阶降堂受^⑱，授者升一等^⑲，宾止也。

宾执梁与醕，之西序端。主人辞，宾反之。卷加席，主人辞，宾



反之。

辞币，降一等。主人从。受侑币，再拜稽首。主人送币，亦然。辞于主人，降一等。主人从。卒食，彻于西序端。东面再拜，降出。其他皆如公食大夫之礼。

若不亲食，则公作大夫朝服，以侑币致之。宾受于堂，无揖。

【记】

不宿戒。戒不逮。不授几。无阼席。亨于门外，东方。司宫具几^①，与蒲筵常^②，缁布纯^③，加萑席寻^④，玄帛纯，皆卷自末。宰夫筵，出自东房。宾之乘车，在大门外西方，北面立。铜笔^⑤，牛藿^⑥，羊苦^⑦，豕薇，皆有滑^⑧。赞者盥，从俎升。簠有盖幂。凡炙无酱。

上大夫：蒲筵，加萑席。其纯皆如下大夫纯。卿摈由下，上赞，下大夫也。上大夫，庶羞。酒饮、浆饮，庶羞可也。拜食与侑币，皆再拜稽首。

【注释】

①戒：告。此指到使者住的馆舍告诉使者到主国的庙接受食礼。

②具：待宾之物。

③羹定：羹，肉。定，熟。羹定：即肉熟了。

④甸人：见《燕礼第六》注^⑤。

⑤鼎七：七鼎。牛一，羊一，豕一，鱼一，腊，肠胃一，肤一。

⑥槃：为国君盥洗所设。槃，盛盥弃水，盛水以沃盥。

⑦饮酒：清酒。



仪 礼(下)

⑧浆饮：馇浆。馇，即载。因其汁滓相载，故称馇。浆又为水、浆、醴、凉、鬯、醕六饮之一种。

⑨内官：近侍臣僚，宫廷的女官，夫人之官，内宰之属。

⑩雍人：官中掌烹调之官。

⑪旅人：雍人的属下。

⑫前：洗的南边。

⑬缩俎：缩，纵。缩俎，鱼在俎为纵，干人为横。

⑭醯酱：醯醋。醯酱，用醯和酱。

⑮所：处。

⑯疑立：正立。疑、正。

⑰醢醢：醢肉酱的汁。醢肉鱼等制成的酱。

⑱昌蒲：昌，蒲。本，菹。《周礼·醢人》注：“昌蒲，根本，即根也。”

⑲醢有骨谓之。

⑳菁菹：菁，蓂，韭菜的花。菁、菹。蔓菁，一种二年生草本植物，块根可食。菹，醃菜。

㉑亚：次。

㉒特：独为一行，不在豆南。

㉓大羹涪：煮肉汁。涪：汁。

㉔不和：没有和五味的菜。

㉕铎：瓦豆谓铎。

㉖鉶：盛菜和羹的器具。亦曰鉶鼎。

㉗会：盖。

㉘却：却下，去掉。



②⑨擣:染。

③⑩肺不离:肺要切割开。胡培翬《仪礼正义》:“肺不离者,刳之也。”刳割,切。

③⑪扱:试,擦。

③⑫梁:梁为饭而实之于簠。梁即粟,北方叫小米。

③⑬羞:同“馐”,肉。

③⑭腍:牛肉羹。臠:羊肉羹。

③⑮豕:豕肉羹。

③⑯截:大块的肉。

③⑰脍,古人有用藏鱼的方法用来做牛肉,所以用名。愿意为“鱼酱”。牛,指细切的牛肉。

③⑱即:就。

③⑲间:两饌之间,指正饌与加饌之间。即前文的“间容人”处。

④⑰对:解释下堂的想法。

④⑱箱:东夹之前,东箱。箱即厢。

④⑲从者訝受皮:从者,指属吏之属。訝,迎。受皮;指主国有司执皮者随主宾出来,主宾的从者上前接过来。

④⑳霤(li):霤,屋檐。

④㉑卒食会饭:卒,已。会饭,指黍稷。

④㉒三饮:三饮浆以漱口。

④㉓卷:收藏:

④㉔豆实:腌菜、肉酱之类。

④㉕簠:瓦器。

④㉖簠(guǐ)实:簠,宴时盛黍稷的器皿。簠实,宴时内盛黍稷,



仪 礼(下)

用途有如现在装着饭的盆或桶。

⑤①筐:竹器。

⑤②速:召。

⑤③皆:都、俱,这里指受酱、受醢、受币三事。

⑤④授者:为大夫的家臣。

⑤⑤司官:太宰之属,掌官庙的人。

⑤⑥常:长度单位。一丈六尺为常。

⑤⑦纯:缘。

⑤⑧萑:细苇。寻:长度单位。半常为寻。

⑤⑨𦍋:𦍋羹所用之菜。羹、萑、菹、醢四物,肉汁谓之羹,蔬菜谓之萑。肉酱谓之醢,腌菜谓之菹。菹、醢为生的。萑则用肉羹汁烹,和羹相从,放在𦍋中。

⑤⑩藿:豆叶。

⑥①苦:苦茶。

⑥②滑:董苴之属。董(jìn)苴,古人用以调味。

【译文】

主国国君用食礼招待来聘问的大夫的礼仪:国君派大夫到馆舍告诉来聘的大夫(到主国的朝庙接受食礼),各自按相同的爵位去告之。上介出门问来馆舍有何事,进门报告。辞谢三次后答应。主宾出外门,为主国的大夫屈尊来迎接自己行拜礼。大夫不回拜,转达国君的命令。主宾再拜稽首,接受国君的命令。大夫返回复命。主宾送行,不行拜礼,于是跟随大夫前往。主宾穿朝服在大门外就位,如同聘礼。

主人就位。招待主宾的食物陈列在朝庙门外。肉熟了。甸人



陈列七个鼎,对着门,面向南,以西为上位,设置鼎杠、鼎盖,鼎盖用茅草,或者捆扎,或者编结。洗的摆放位置与飧礼相同。小臣在东堂下为国君摆放盛水的盘和。宰夫在户西摆放蒲筵,在室中摆放萑席,在左边摆放几。没有酒尊。清酒、鬯浆放在东房。凡是宰夫掌管的饮食器具、饭食都在东房。

主国国君如同主宾一样穿朝服,在大门内迎接主宾。大夫按国君的命令引主宾进入,主宾进门,站在西方。国君两次行拜礼,主宾避开,再拜稽首。国君拱手行礼进入,主宾跟随着,到祢庙的庙门,国君拱手行礼进入,主宾进入,每到转弯处拱手行礼,对着碑拱手行礼,相人偶拱手行礼。到达台阶,三次谦让,国君登上二级台阶后,主宾登阶。主国的大夫站在正堂的东边,面朝西,以北为上位。士站在门的东边,面朝北,以西边为上位。小臣在东堂下,面朝南,以西边为上位。宰在东夹屋北边堂下,面朝西以南边为上位。内宰属下的士在宰的东北方,面朝西以南边为上位。介在门的西边,面朝北以西边为上位。国君与梁齐,面向北,主宾到达堂上,国君两次行拜礼,主宾下堂,国君两次行拜礼。

主宾在西阶的东边,面朝北回拜。摈者辞谢主宾回拜,主宾仍行拜礼,国君走下一级台阶亲自辞谢。摈者辞谢说:“敝国国君跟随您下堂,将要行拜礼,您还是起来吧。”主宾连步上台阶登堂,不行拜礼。国君命主宾完成拜礼,主宾在台阶上面朝北再拜稽首。

士扛鼎,在门外去掉鼎盖,按顺序进入,在碑的南边摆放鼎,以西边为上位。鼎右的人抽出鼎杠,坐下把杠放在鼎的西边,南北方向放置。

从鼎的西边出来。鼎左的人等着把鼎中的牲肉取出放在俎



仪礼(下)

上。雍人拿着俎进来,把俎摆放在鼎的南边,旅人面朝南,把取食物的匕放在鼎上,退出。大夫站在洗的东南洗手,大夫们面朝西,以北为上位,依序进前洗手。退回的人和进前的人在洗的南边交错。洗手完毕,依次到碑的南边,鼎的北边,面朝南用匕取鼎中的牲肉。左人面朝西。鱼和腊物煮熟。载放牲体和腊物进前,肉皮朝上。鱼七条,纵放在俎上,鱼的右半朝下。

肠胃七份,放在同一俎上。纹理精细的猎肋条肉七份。肠胃和肋条肉都横放在俎上,两边下垂。大夫已经用完匕,把匕放在鼎上。按与进前时相反的顺序退下,回到原位。

国君下堂洗手,主宾下堂,国君辞谢。洗完手,国君拱手行礼一次,谦让一次,国君登堂,主宾登堂。宰夫由东房出来,把用醋和的酱交给国君,国君亲自摆放它。主宾辞谢,面朝北跪下移动醋酱,向东移动到当放的位置。国君站在东墙内,面向西,主宾站在台阶的西边,正立不动。宰夫由东房进献豆六,摆放在酱的东边,以西边为上位。腌韭菜往东是肉汁酱,腌蒲根,腌蒲根的南边是带骨的麋肉酱,在西是腌韭菜花,带骨的鹿肉酱。士在豆的南边摆放俎,以西为上位。牛、羊、豕,鱼在牛的南边。腊、肠、胃依次往东。猪肋条肉单独一行。旅人拿匕,甸人抬鼎,顺次而出,放在对着门的地方。宰夫在俎的西边摆放六簋黍、稷,二二并列,以东北方为上位。黍对着牛俎,它的西边是稷,交错排完,往南陈设。煮肉汁,没有盐、菜拌和,放在瓦豆里。太宰右手拿着瓦豆,左手拿着盖,从庙门外进入,由东阶登上,走到台阶尽头,不登堂,把瓦豆交给国君,拿着盖子走下台阶,出门放下盖子,然后进门回到原位。国君把瓦豆放在酱的西边,主宾辞谢,坐下往东移。宰夫在豆的西边摆



放四只盛菜和羹的鼎,以东为上位。牛肉羹的西边是羊肉羹,羊肉羹的南边是猪肉羹,猪肉羹的东边是牛肉羹。把清酒斟在解中,放在丰上。

宰夫右手拿着解,左手拿着丰,进前摆放在豆的东边。宰夫面朝东,坐下揭开簠的盖子,各仰放在簠的西边。佐助的人背向着东房,面朝南,报告国君正饌准备完毕。

国君两次行拜礼,拱手请主宾进食。主宾下堂行拜谢。国君辞谢。

主宾登堂,再拜稽首。主宾登上席位,坐下取腌韭菜,一一浸入到肉酱里,在腌韭菜和肉酱两豆之间祭。佐助的人面朝东坐下取黄米饭,放在左手中,一一取过,又取小米饭,一一取过,放回右手。站起来交给主宾,主宾祭饭。把牛羊豕三牲的肺切断,佐助的人逐一取过来,一一交给主宾。主宾站起来接受,坐下祭,主宾擦手,用角制祭勺舀取放在上位的小鼎中的菜,逐一浸入其他三个小鼎中。在上位盛有牛肉羹的小鼎和盛有羊肉羹的小鼎之间祭。在上豆之间祭清酒。鱼、腊、酱、醢不祭。

宰夫把小米饭递给国君,国君把它放在肉羹汁的西边,主宾面朝北辞谢,坐下往西移放。国君和主宾都回到原位。宰夫进献稻米饭,放在小米饭的西边。士进献各种美味食物,都有大块的肉放在上面,食器上有盖,像太宰那样拿着豆。先进献的人返回门外拿取,再由门进入,从西阶登堂,先进献的人一人登堂,把食物放在稻米饭的南边,黄米和小米饭的西边,主宾可中间往来。偏西的一旁摆放四列美味食物,以西北为上位。牛肉羹的东边是羊肉羹,羊肉羹的东边是猪肉羹、烤牛肉。烤牛肉的南边是肉酱,往西是牛肉