

【中华食趣文丛】

中·国·古·代·饮·食·器·具·文·化

周新华 著

调 息 台 集



中华食趣文丛

中·国·古·代·饮·食·器·具·文·化

周新华 著

调鼎集序



图书在版编目(CIP)数据

调鼎集:中国古代饮食器具文化/周新华著. —杭州:
杭州出版社,2005.3
(中华食趣文丛)
ISBN 7-80633-752-0

I.调… II.周… III.饮食—生活用具—研究—
中国 IV.TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 124512 号

调鼎集

中国古代饮食器具文化

周新华 著

出版发行 杭州出版社(杭州市曙光路133号)
电话:0571-87997719 87997689 87997580
邮编:310007

责任编辑 张磊
美术编辑 张磊
封面设计 张磊 赵路

制 版 杭州天一图文制作有限公司
印 刷 杭州富春印务有限公司
开 本 880mm×1230mm 1/32
经 销 浙江省新华书店
印 张 9.125
字 数 213 千
版 印 次 2005 年 3 月第 1 版 2005 年 3 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 7-80633-752-0/TS·5
定 价 32.00 元

《中华食趣文丛》序

傅璇琮

杭州出版社前一时期计划编印一套大型学术文库《西湖丛书》，其中的《西湖全书》、《西湖文献集成》，正陆续出版，受到学界的关注；今又推出极富文化魅力和欣读韵味的散文小品《中华食趣文丛》，肯定也将受到社会的赞赏。杭州出版社力求弘扬民族优秀传统文化，渴望满足广大群众的健康审美趣味，这种务实、创新的识见，对当前出版社改制于文化产业领域来说，是颇值得注意的。

中华饮食应当说是我们传统文化极受人们关切的组成部分。我们前辈学术大家也多将此与文化、艺术等结合，作新的探索。如鲁迅先生于1927年在广州有一学术讲演，题为《魏晋风度及文章与药及酒之关系》，后收于《鲁迅全

集》第三卷《而已集》。这篇文章论魏晋文学，着重剖析那一时期文人独特的生活行迹和精神寄托，文章抓住药与酒这两样当时带有社会性的事物，就把那时的文人写活，也从而把那一时期的文学风貌清楚地勾勒出来。又如20世纪著名诗人，长期在清华大学、北京大学执教的林庚教授，他就曾以饮酒作为比喻，说“魏晋人好酒，酒似乎专为人可以忘掉一切”；又将魏晋人与盛唐人喝酒的风态加以比较，谓：“酒对于魏晋人是消极的，是中年人饮闷酒的方式；唐人的饮酒却是开朗的，酒喝下去是为了更兴奋，更痛快的歌唱，所以杜甫有‘李白斗酒诗百篇’的名句”（见其所著《中国文学简史》第259页，上海文艺联合出版社，1954）。这种将酒与文人生活方式、心理状态有机结合，是很有启示意义的。

事实也确乎如此。如陶渊明六十余岁归居田园时，“闲居寡欢”，正好获得名酒，于是“无夕不饮”，并在一秋之内，以“饮酒”二字为题，写了二十首诗（见毛氏汲古阁本《陶渊明集》卷三）。又如杜甫于唐玄宗天宝时在长安，怀念时在江南的李白，“渭北春天树，江东日暮云”，很想再与这位挚友叙谈，于是深致情意：“何时一樽酒，重与细论文”（《春日忆李白》）。这两位诗人名家都把酒与个人的感慨、友人的情怀深深联系在一起。

不止是酒，饭菜也能引起人的情致。如江东名士张翰，西晋时仕宦于洛阳，时政局已趋于动乱，他就“因思吴中菰菜、莼羹、鲈鱼脍”，抒感云：“人生贵得适意耳，何能羁宦数千里以要名爵”，并有歌云：“秋风起兮木叶飞，吴江水兮鲈正肥。”（见余嘉锡《世说新语笺疏·识鉴》）

又如唐开元时诗人孟浩然，应农村一位友人之邀，到他家中作客，“故人具鸡黍，邀我至田家”，面对“绿树村边合，青山郭外斜”的清雅环境，心情舒畅，于是临走时，向主人表示：“待到

重阳日,还来就菊花”(《过故人庄》)。一次普通的农庄会聚,一次鸡黍饭菜的热情对待,将怡静秀美的农村风光与淳朴诚挚的情谊融成一片。

我这里所举的几个诗例,也就是因这套文丛所标的“中华食趣”而引发的。这套书将源远流长、丰富多彩的中华饮食文化,以漫谈随笔的形式,生动有趣的笔调,作系统而重点的阐述,应当说是极为吸引人的。如徐海荣先生的《菜羹谈》,阮浩耕先生的《品茶录》,吴国群先生的《醉乡记》,分别以名肴、清茶、美酒,阐发其实用价值与艺术价值;而周新华先生的《调鼎集》,则又从各种独具特色的饮具食器,表现出社会各个层面多样化的审美要求;张科先生的《老饕赋》,生动记述历代名人对饮食生活的情趣与感受,使看似平淡的生活散发出富有诗意的真味。

中华民族文化是一个整体,它是由许多各具特色的地区文化和社会文化所组成和融汇而成的,这也使得我们整个民族文化多姿多彩。我觉得,这套《中华食趣文丛》既生动传播多门类的饮食文化知识,又能提高和丰富当今读者的生活情趣和精神素质,当也可促进传统文化史的综合探索。这确是杭州出版社强化社会责任意识的可贵追求。

2004年11月,于北京

【目 录】

- 说吃——代前言 / 1
- 人间的烟火 / 6
- 古老的石烹 / 14
- 文火细烟话陶烹 / 21
- 说灶 / 29
- 说炉 / 42
- 釜、甑、甗及其他 / 51
- 古代的火锅 / 62
- 鼎鬲鬻斝 / 67
- 闲话筷子 / 73
- 筷子与匕、餐叉 / 83
- 青铜饕餮 / 92
- 走进“钟鸣鼎食之家” / 102
- 汉画像石(砖)上的《庖厨图》 / 111
- 漆木成器 / 120
- 举案齐眉 / 130
- 粤菜风起南越 / 138

| |
|-------------------|
| 瓷器食具漫谈 / 144 |
| 金樽银盏 / 155 |
| 越瓯荷叶空 / 164 |
| 扑朔迷离的修内司官窑瓷 / 170 |
| 千文万华说漆雕 / 176 |
| 御宴精具 / 182 |
| 远古的酒器 / 194 |
| 商周青铜酒器大观 / 199 |
| 唐宋诗文中的酒具 / 212 |
| 连理杯及其他 / 221 |
| 法门寺地宫所出金银茶具 / 233 |
| 宋人的茶俗与茶具 / 242 |
| 辽墓壁画所见之茶具考 / 250 |
| 紫泥隽品 / 257 |
| 葫芦器趣谈 / 263 |
| 美食宜配美器 / 270 |
| 后记 / 278 |
| 主要参考文献 / 280 |

说吃——代前言

“食色性也”，“饮食男女，人之大欲存焉”。这是古圣人老夫子说的。民间也有“民以食为天”之说。又道是开门七件事，“柴米油盐酱醋茶”。凡此种种，无不说明一点，对于中国人来说，“吃”实在是太重要了。如果说中国人的文化就是“吃”的文化，固然过了；但若说在中国人的文化里，“吃”扮演了一个相当重要的角色，这个说法恐不会有太大异议。

孔子曾赞誉学生颜回“一箪食，一瓢饮，在陋巷……”认为他艰苦朴素做得好，但自己又“食不厌精，脍不厌细”，可见孔老夫子在“吃”的问题上也是言行不一。老子也曾言：“虚其心实其腹”，“圣人人为



《孔子课徒图》



腹不为目”。吃最要紧,其他可以不问。民间则有“着威风,吃受用,赌对冲,嫖全空”之说,意为什么都假,只有吃进肚里是真。

中国人在吃上面讲究,可真是不会玩虚的。结婚要办喜酒,自不必说,即是不幸死了人,照样要吃,那叫“豆腐饭”。说白了,遇到婚丧,庆吊只是虚文,果腹倒是实在。中国人从前见面,最多的问候语即是“吃了吗”?连小孩子做游戏,最喜欢的居然也是“扮家家酒”。所以有人说,中国人是全世界最善吃的民族。

无怪乎自明代闭关锁国以来,国人在科技上大大落后于西方,让洋人的坚船利炮轰开了国门,但与此同时,“中华料理”却漂洋过海,在洋人的地盘里生根发芽,遍地开花。你看现在地球上但凡有中国人的地方,哪里没有中餐馆?

中国人对“吃”的爱好,也可于日常使用的语言、文字中证之,其例俯拾即是。

比如说,“吃”这个字从国人嘴里说出来,含义即丰富得很,远远超过它的本义。像“吃亏”、“吃力”、“吃惊”,这几样东西,哪一样是可以吃的?受教训长见识,叫“吃一堑,长一智”。一件事承受不了,叫“吃不消”、“吃不住”,没把握则是“吃不准”。混得好叫“吃香”、“吃得开”,反之,混得偃蹇不得志,当然就是“吃不开”了。寻人不遇,碰上铁将军把门,



《明刻传奇图像·南柯梦》

叫作“吃了闭门羹”。希求过分,叫“癞蛤蟆想吃天鹅肉”。说一个人难对付,叫“软硬不吃”,被人诉讼也叫“吃官司”。受了难堪,叫“吃瘪”,更绝的还有让人“吃不了兜着走”。一件事搞定了,叫“吃了定心丸”。鲁迅当年给曹聚仁写信,对上海方言里管“挨打”叫“吃生活”甚感兴趣,还写进了《且介亭杂文》里。从前打仗被打死了,叫作“吃枪子儿”!反正什么事都能与“吃”扯上关系。最有意思的是上头发红了头文件下来,让你“吃透精神”。文件精神也可以拿来吃,中国人的吃,可真是无所不包了。

有趣的是,对于所从事的职业,国人也习惯于用“吃”字来表示,做什么行当就叫作吃什么饭。“吃赌饭”,“吃教书饭”,“吃文字饭”,演员是“吃青春饭”,诸如此类,最不要好的就是所谓“吃软饭”了。依此类推,职位当然就是“饭碗”了,当然最好是“铁饭碗”甚或是“金饭碗”,不会随便砸破的。

另有一些词汇或成语,虽然没有出现“吃”字,但其内容却与饮食活动有干,同样鲜活生动得很。如以美食喻美景、美人的“秀色可餐”,以汤羹和烧烤之美味喻人人赞赏之物的“脍炙人口”,比喻觊觎某种事物的“垂涎三尺”,比喻小恶惹大祸的“一粒老鼠屎坏了一锅粥”



汉画像石《庖厨图》



……不知为何，一拿“吃”来说事，就格外活色生香，这些富含美妙人文韵味的词汇，为中国语言增色不少。

更有甚者，国人拿“吃”来说事，还能上升到治国平天下的高度。最著名的，莫过于老子在《道德经》中“治大国若烹小鲜”那句格言了。老子是用煎小鱼来晓喻治国政策必须准确稳定，如果朝令夕改，就像把铲子乱铲乱翻，锅里的小鱼就会被铲烂。再如春秋末期齐国著名的政治家晏婴，也用烹调的原理来比喻政治上



《老子骑牛出关图》

的“和”与“同”，用以讽谏齐景公：“和如羹焉，水、火、醯、醢、盐、梅以烹鱼、肉，焯之以薪，宰夫和之，齐之以味，济其不及，以泄其过。……今据不然，君所谓可，据亦曰可，君所谓否，据亦曰否。若以水济水，谁能食之？”大意是：“和”是五味通过水濡火烹相济而美味，“同”只是单一滋味的相加，是无济于口味的，为政之道也一样，搞一言堂，热衷于清一色，不是国家之福。这段著名的烹调理论，也是一段出色的政论。

中国人对吃上心，造成的直接后果就是中华饮食文化的源远流长，博大精深。这有几层含义，一是饮食内容之丰富，二是饮食习俗之多样，别的不说，单是每个厨房必备的锅碗瓢盆之类炊食具，自古到今也是种类繁多，写下来就是厚厚的一本书。

可惜的是，迄今为止，专门介绍中国古今炊食具的书籍在坊间还甚少见到，不免有遗珠之憾。今杭州出版社出版《中华食趣文丛》，将《调鼎集》一本纳入，庶几可以填补这一空白，可说功莫大焉。

那么，就让我们从国人自古而今的炊食具入手，来领略一下中国饮食文化奥妙精深的魅力吧。



北宋 张择端《清明上河图》(局部)



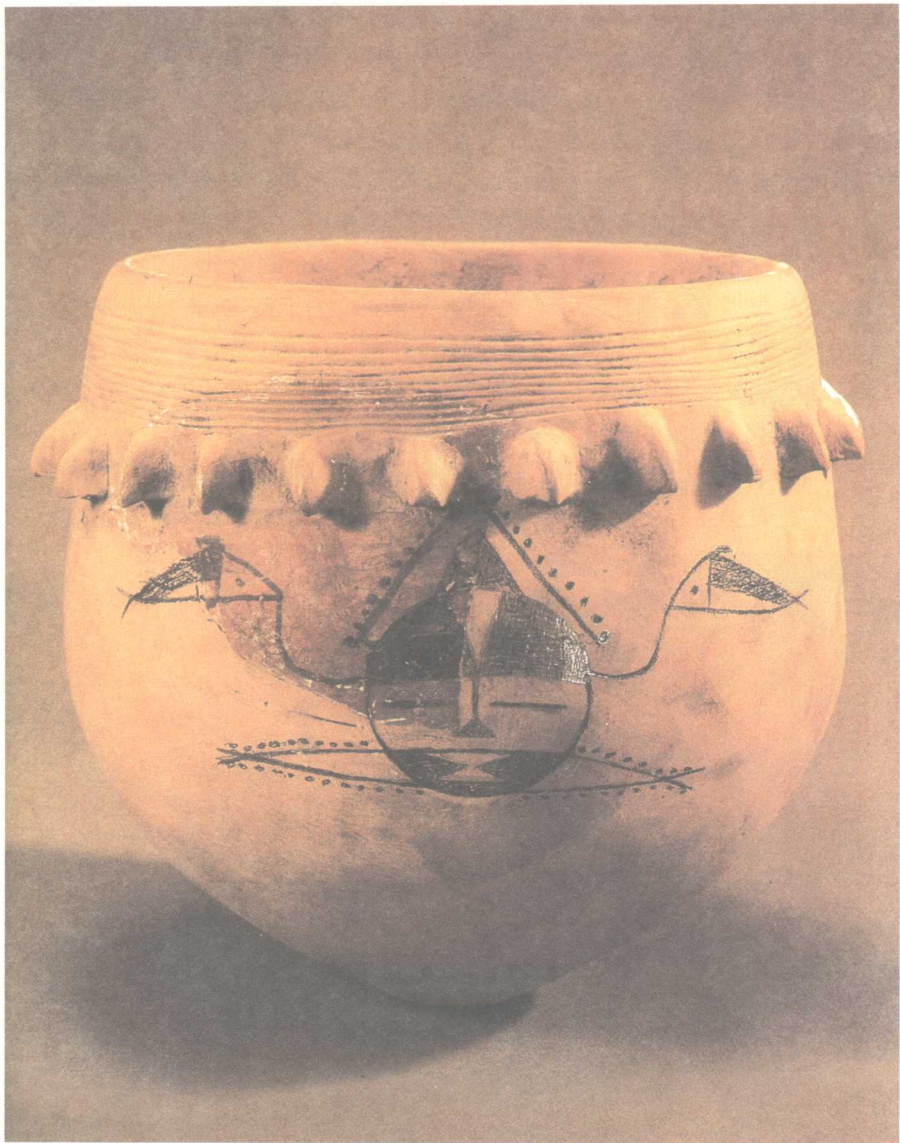
人间的烟火

在远古之时，人类获取食物之法大抵不外乎采集与狩猎二途。先民在学会用火之前，对采集来的植物根茎或果实，打猎所获的动物，其食用之法多是直接食用、生吞活剥。如《礼记·礼运》所云：“昔日先王未有宫室，冬则居营窟，夏则居橧巢。未有火化，食草木之实，鸟兽之肉，饮其血，茹其毛。”又见《淮南子·修务训》说：“古者民茹草饮水，采树木之实，食羸虻之肉，时多疾病毒伤之害。”在这个“茹毛饮血”的原始阶段，尚无所谓炊食具可言。

人间的烟火是自人类学会取火用火之后才袅袅升起的。

从某种意义上说，人类的文明源于饮食。首先，人类的存活必须依赖饮食，而人类在脱离了原始蒙昧阶段之后，于长期的生存实践中，将起初仅仅是为了果腹活命的饮食活动不断地挪向精神生活和更高层次的物质生活，由此引起无穷无尽的变化。可以说，饮食活动成了人类迈向文明世界的通衢。所以《礼记》说“夫礼之初，始诸饮食”。

这个说法其实并不过分。仔细想想，举凡文字的起源、陶瓷的烧造、医学的形成、化学的发轫、美学的产生，乃至音乐、舞蹈、宗教活动等等，哪一样与饮食无干？正因如此，有人就把饮食之道称为人类的最高文化。而邃古以来，与饮食如影随形、相辅



新石器时代·人面纹彩陶尖底罐



相成的则是各类炊食器皿，它们是中华饮食文化长卷中同样不可忽视的重要篇章。

人类最初学会火食，只是把食物放在火中烧烤，或将石头烧热后将食物置于石上焙熟，因之石头与树枝之类，开始成为人类童年最初始的炊食之具。

人类第一件真正的炊食具是陶器。不要小看了这些形容猥琐、貌不起眼的粗陶器，陶器的出现，是史前时代一个划时代的重大变革，人类从此拥有了真正属于自己制造的产品。关于制陶，古代有许多传说，一说“昆吾作陶”，一说“神农耕而作陶”，又说“黄帝始造釜甑，火食之道成矣”。但事实上，陶器的发明，经历了漫长的岁月，是原始先民在生产生活实践中逐步摸索才得以成功的，决非某一个人的功劳。

有了陶器，火食之道才比较地完善起来，人类由此进入了陶烹时代。在人类生存史上，这是一个崭新的历史阶段——新石器时代，其



良渚文化·陶鬲

时人类已开始定居，谷物种植成为人类主要的食物获得手段，饮食结构亦相应发生变化，从此才有了专用于烹食、盛食、进食的器具。从考古发掘来看，最早的陶器出现在距今1万年前左右，如果要追根溯源的话，中国古代的炊食具的源头至少可以上溯到1万年前。

从广义上说，凡与饮食活动有关的器具均可归入炊食具的范畴，具有不同用途的这些器具，涉及了完整炊事活动的每一个环节。包括：为炊事活动准备好材料，对原材料进行烹饪加工，将烹饪好的食物从烹饪器中取出放入盛装器皿，再从器皿中取食，用剩的材料还须贮藏……这一过程客观上已对器具的功能进行了分工，由此可以将它们分为炊具、盛食具、进食具和贮藏具四大类。这四类器具在不同时期、不同场合有着不同的组合关系，甚至同类器物在不同时期也有着不同的功用和形态。

史前炊食具的固有名称已随着远古时代的流逝而永远湮灭了。对史前炊食具的命名，是以后起的概念来观照早期的遗物。由于文化发展的延续性，这样的命名原则基本上反映了史前的真实。现在用来指称炊食具的各种名谓，都是进入青铜时代以后尤其是秦汉时期才定下来的。这些庞杂繁复的命名，有的为后世袭用而存在于现代语汇中，有的则随着具体器物的消亡而湮灭，后人只有在专门的字书中才能感触到它们曾经的存在。

基于此，可以对中国古代的炊食具作一鸟瞰式的回眸。

炊具。炊具就是以烹、煮、蒸、炒等手段，以将食物原料加工成熟的器物。这类器物包括灶、鼎、釜、甑、甗、鬲、鬻、鬯等类别，而以灶



战国·水晶杯