

先秦饮食礼仪文化初探

万 建 中

礼,是我国数千年传统文化的核心。在我国这个极重礼仪的国度,最重要的要算是饮食之礼了,这是因为最早的礼仪是由饮食活动中产生的。如《礼记·礼运》所言:“夫礼之初,始诸饮食。其醴黍稷豚,汙尊而抔饮,萑苴而土鼓,泔者可以致其敬于鬼神。”这是说最原始的礼仪,是从饮食行为开始有。《周易·序卦传》也说过:“物畜然后有礼”。可见,原始的礼仪,是在人们的食物丰富以后,再从人们的饮食习惯开始的。

从“礼”之本义亦可证实这一点。“礼”(禮)字同“醴”本为一字,同从“豊”,象两玉盛在器内之形。古人在饮食中讲究敬献的仪式。敬献用的高贵食品便为“醴”。后来才进而把所有各种尊敬神和人的仪式都一概称之为“禮”。再后推而广之,把生产和生活中所有的传统习惯和需要遵守的规范,都称之为“禮”。这就是王国维在《观堂集林·释礼》中讲的:“盛玉以奉神人之器谓之曲若豊,推之而奉神人之酒醴亦谓之醴,又推之而奉神人之事,通谓之礼。”又如古代的“鄉”字。本来“鄉”同“饗”,甲骨文和金文中只有“乡”,其含义为乡人共食。后来才把在一块共食的人群称作“鄉”,亦即推演为乡党、乡里的“鄉”。由此我们可以联想到,《周礼》中的“鄉饮酒礼”“公食大夫礼”“鄉礼”、“燕礼”等,都是从原始社会的聚餐饮食活动中演化生成出来的。当然,这些礼仪的正式提出,并作为礼仪制度确立下来,始于周公。据说,这是周公看到殷人宴饮无时,挥霍无度,“胜而无耻”的弊病,想加以节制而制订的。后来的各个朝代对其绝大部分都沿袭下来,被取消的不多,可见周公饮宴礼仪的影响是颇为深远的。

人们饮食的行为习惯产生了礼仪,饮食自然也就成了礼所约束最严的活动之一。其实,先秦时期礼仪大致框定在饮食活动的范围内,归纳起来,表现在以下五个方面。

其一是以主食的种类和佐餐副食的多寡有无,区别人伦等级的尊卑长幼。在饭的种类上,王公贵族讲究“牛宜稌、羊宜黍、豕宜稷、犬宜粱、雁宜麦、鱼宜菰,凡君子之食恒放焉”,^①这是礼所认为最适宜的饭菜搭配法,也是君王和贵族大夫用膳的共同准则。而贫民的日常饭食,则是以豆饭藿羹为主,豆类在古代是求荒济贫的粗粮,正如《战国策·韩策》云:“民之所食,大抵豆饭藿羹,一岁不收,民不厌糟糠”。可见,两个阶级在饮食上的分野是很明显的。

在菜肴的食用上,这种等级区别更为显著。近年来,考古工作者用碳十三来测定古代墓葬中出土的人体骨骼,发现不同阶层的人由于饮食不同,骨骼中的成分就不同,证明了贵族菜肴是以肉类为主,平民菜肴则以蔬菜为主,不同阶层的食谱分划极为显明。^②这与文献的记载相符。《仪礼·公食大夫礼》说周天子便宴是“六食六饮膳,百馐百酱八珍之齐”;上大夫请客是“八豆八簋六刑九俎”,外加雉、兔、鹑、鴛四味,数目都十分可观。《礼记·礼器》云:“礼有以多为贵者,天子之豆三十有六,诸侯十有六,诸侯十有二,上大夫八,下大夫六。”我们再比较一下平民的饮食之礼,《礼记·乡饮酒义》言:“乡饮酒之礼,六十者三豆,七十者四豆,八十者五豆,九十者六豆,所以明养老也。”乡饮酒是乡人以时会聚饮酒之礼,在这种宴会上,最为恭敬的长者,也只能享受六盘菜的礼,只相当于一个下大夫平日的生活水平,而且平民所享受的这种礼,也只是一种表面文章。

其二是主张重味少吃。饱食是庸人所为,贪食更是一种恶行。相反,“少吃多滋味”。郑玄说《周礼·膳夫》的“羞”之中,有“庶羞”,其作用就是滋味(“出于牲及禽兽以备滋味谓之庶羞”);甚至主食也不能多吃贪食,《礼记·曲礼上》就把“毋放饭”和“毋抔饭”作为饮食的礼仪要求。先秦主食进食不用箸、匕而用手。“抔”即用手抓饭时,大把抓后攥紧,这样得饭必

多,这是为争饱而不谦恭了。所谓“毋放饭”,意为不要大口地吃饭。黄以周《礼书通故·食礼二》有详释:“古者饭以手,凡礼食有饭数,一手谓之饭,一饭三咽。……《礼器》云‘天子壹食,诸侯再,大夫、士三’,此明一饭之食数有三种。《少仪》记饭法曰:‘小饭而亟之,数嚥’。是一饭不可大作一口也。大作一口是放饭矣。”

这种礼仪是以“节”的手段体现出来的。在先秦,节酒是十分重要的,谓之“酒礼”。在朝廷宴席上专设有监督礼仪的职官。《诗经·小雅·宾之初宴》中描述道:当与宴者未醉时,仪表庄重,举止得当。而一旦喝醉,则轻举妄动,举止失措,失去礼貌。最后写道:“凡此饮酒,或醉或否。既立之监,或佐之史。彼醉不臧,不醉反耻。……三爵不识,矧敢多又。”就是说宴席上有监察礼仪的职官和史官,与宴者有的适可而止,有的却喝多了。醉了的本来不好,但反以不醉的为耻。他们对君臣小宴以三杯为限礼制都不懂,况且敢于多次劝他们饮酒。再以君对臣的燕礼为例。设在堂上东边柱子西侧两醕方壶,堂下门西侧两醕圆壶,饮酒时用音乐助酒,宾主敬酒与回敬许多回合。但被宴的臣子回去时,必定要退下台阶下拜。当奏乐的人为他敲钟送行时,还要把带来的肉脯赐给敲之人,以此表示自己饮酒是适量的。节食节饮与礼是不可分割的。先秦的宫廷和士大夫是靠“节”来维持礼的,所谓“情有节”“节嗜欲”(《吕氏春秋》)都是礼的一部分。

其三是重陈饌之器。作为中国青铜时代象征的“彝器”,主要是饮食器。有人称中国古文明为“鼎鬲文化”,用古人使用的烹饪器鼎和鬲作为中国的文化特征。陶质的鼎和鬲都是仅仅出现在古代中国的三足烹饪器,在距今七八千年前,新石器时代早期黄河中游裴李岗文化的红陶中,已有三足的鼎及钵了。后来在黄河流域的仰韶文化、龙山文化和齐家文化,山东的大汶口文化,长江中游的屈家岭文化,长江下游的河姆渡文化、马家浜文化中,都出现过不同式样而有三足的鼎、鬲、觥、盃、甗。在中原地区进入夏、商之后,又新增了爵、斚和三足盘。所有这些三足的炊具和餐具,都被广泛地使用。这些器具一出现,便被打上了文化的烙印。“鼎俎奇而笾豆偶,阴阳之义也。”“郊之祭也,……器用陶瓠,以象天地之性也。”^③食器被赋予了阴阳两气的文化观念,不可随意用来盛食和烹食。同样体现出森严的等级性及礼仪规范。在陶制的三足器外,上层贵族更用青铜制造

同类器皿,于是原来用于烹饪和祭饌的鼎成了贵族们的专用品,以至成为王权的象征。传说夏朝的开国君主大禹,用铜铸九鼎,峙立于他的居地,用来象征他统治了天下九州。这九个鼎世代相传,成为国家统一的标志,民族昌盛的碑记,直到秦始皇统一六国前,才在战乱中被丢失了。

先秦时代还重视置器的数目。商代以饮酒的爵的一定数级象征社会等级的高低。周代以用鼎制度体现从天子到士的五等爵制。据《左传》《公羊传》等书所载“天子九鼎,诸侯七,卿大夫五,士三。”在统治阶级内部,由于阶层、身份的不同,筵席间的设鼎的数量以及里面盛放的食物都有严格的区别。违犯规定就视为越规。“礼不下庶人”,因而劳动人民只能望鼎兴叹。至春秋战国时代,一般百姓也仿制礼器,追效贵族的时尚。

“三礼”(《周礼》《仪礼》《礼记》)皆以为使用食器要符合礼仪的要求。《周礼》记载,在食官之长“膳夫”领导下,掌四笾之实的“笾人”,掌四豆之实的“醯人”,甚至掌共巾幕(以巾覆饮食之物,起某些有盖餐具之盖的作用)的“幕人”,都是食器的掌管者,各司其职,十分严密。宫廷里还有造“陶人”,造簋的“瓦人”,制饮器的“梓人”等,从事餐具饮器的生产,式样、规格均有一定的法式。无论是祭祀、燕享、饌肴的数量、还是餐具饮器的配置,有一整套制度。《仪礼》所载的十六种“礼”,到了十分繁琐的程度。其中,什么场合上几豆几笾,放左或放右,簋、簠、俎谁先谁后,都有章法,可谓笾豆有践,尊俎有序。《礼记》在这方面的礼仪记载更多。《曲礼》言:“凡进食之礼,左肴右胾,食居人之左,羹居人之右……。”凡是陈设餐食,带骨的菜肴须放在左边,切的纯肉放在右边。饮食靠着人的左手方,羹汤放在右手方。细切和烧烤的肉类放远点,醋和酱类放在近处。葱等拌料放在旁边。酒和羹汤放在同一方向。如果另要陈设干肉、牛脯等物,则弯曲的在左,直的在右。这套程序在《少仪》中更有详细的记载,如上鱼肴时,如果是烧鱼,以鱼尾向着宾客;冬天鱼肚向着宾客的右方;夏天鱼脊向着宾客的右方。可见食器摆放方面的礼仪是颇多的。

其四是重食者席位。初民时代,围火而食,那时唯一可以判断食者尊卑长幼的次序的是食者的座席。约在中原的商代中期,中国的民居开始出现了厨房,火灶从主室移出。但是,围火而食产生的伦理意味的座席之位却形成为礼仪制度之一。历代酒宴的座次排列,一直与官秩、名位、爵衔相通,昭穆有序,

丝毫不得紊乱,否则,则有“僭越”之嫌,视为大逆不道。

据古文献记载,先秦时代人们参加酒宴是席地而坐饮酒的,“筵”和“席”都是铺在地上的坐具。“筵”是用蒲草或苇子等粗材料编织成的坐具,“席”是用萑草等细材料编织成的坐具,面积要小一些。孙诒让《周礼正义》说:“筵长席短,筵铺陈于下,席在上,为人所坐筵。”可见,古人把筵先铺在地上,再根据人们不同的身份加席。西周时筵席制度是很严格的,如果越礼而加席是有罪的。《礼记·礼器》这样规定:“天子之席五重,诸侯之席三重,大夫再重(即在筵上加两层席子)。”至于士及平民,在筵上加一层席子就很不错了。

由于当时饮酒进食是在筵席上进行的。故“筵席”二字就具有了酒宴的含义。《礼记·乐记》:“铺筵席、陈尊俎、列笾豆,以升降为礼者,礼之末节也。”正是把筵席、盛器、食物及礼仪结合起来宴饮的写照。“筵席”由此而得名。可见筵席之制本身就是礼仪的范畴。到了战国时期,一般人家的家筵仍是席地而坐,酒和饌直接放在上面;而较富有者或有身份者,则采用在筵席加一种矮腿案子来摆放酒饌。最早的食案见于龙山文化。在山西襄汾陶寺墓地的一些墓葬中,死者棺前就摆有低矮的木案,案上放有杯、觥、等酒具多件。这种方式比起在筵席上饮酒要方便和卫生多了,但只有年岁大的家长才有资格使用,家庭一般男性成员是不能加案子的。饮宴时,家庭里的妇女不能入座,其任务是把盞斟酒和献食。这一礼仪直到今天,仍在一些乡村的家筵上可以见到。

其五是讲究用饭过程中,尊卑先后有序。《礼记·少仪》云:“燕侍食于君子,则先饭而后已。”与尊长一起吃便饭时,先奉尊长食,同时要等尊长吃完了才停止。与国君进食,更要注意揖让周旋之礼,这就是:“若赐之食而君客之,则命之祭,然后祭;先饭辨尝羞,饮而俟。若有尝羞者,则俟君之食,然后食,饭饮而俟。君命之羞,羞近者,命之品尝之,然后唯所欲。”^④这说明与国君一同进食,有一定的程序。通常按供食的礼仪,都由主人先祭,客人后祭,如果君赐臣食,臣可以不祭。君以客礼待臣,臣就要祭了,但也得先奉君命,然后才敢祭,上菜以后,侍食的臣子,要代膳宰遍尝各味,然后停下来喝饮料,等国君先开始,才能吃。要是膳宰代尝饮食,就不必品尝了,等国君开始吃就可以吃,但是吃饭也得啜饮以等候国君。国君请用菜的时候,要先吃近处的菜,请品尝菜

肴的时候,就得一一尝一点,然后才依自己的爱好来选食。如果“君未来覆手,不敢餐。君既食,又饭餐,饭餐者,三饭也。君既撤,执饭与酱,乃出授从者。凡侑食,不尽食,食于人不饱。”^⑤国君还没有吃饱,侍食的臣子不敢先饱。国君吃饱了以后,臣下还要对国君劝食,但也只以三次为度。国君吃完离席之后,就把吃剩的饭酱,拿出来分给随从的人吃,凡是陪侍尊者进食,都不得放肆,不得饱食。

先秦饮食方面的繁琐礼仪的宗旨,是培养人们“尊让契敬”的精神。^⑥它要求社会不同阶层的人们都得遵照礼的规定秩序去从事饮食活动,以保证上下有礼,从而达到“贵戚不相逾”的生活方式。^⑦

随着社会的发展,礼仪的范围更加广泛,渗入人们日常生活的方方面面。但是,人们仍主要通过饮食活动来履行礼仪,区别尊卑。这样,饮食也就成为礼最外在的表现形式。

在我国所有礼仪中,最为神圣、肃穆并为全国上下普遍恪守的为祭祀之礼。古代的“祭”字,是手持肉供于神祇的象形。殷、周时,人们崇鬼神好祭祀,所以甲骨文中有许多的祭典名称,诸如衣祭、翌祭、侑祭、御祭等等。对当时的天和上帝,祖先神以及自然的崇拜,是通过符合人伦目的的祭祀来实现的。人们按照人要吃饭穿衣的观念构想诸神的灵界生活,因而祭祀就是让神吃喝。宗庙的神祇也依人间的座席摆定座次,然后供奉以诸神饮食之物。食物的种类按神祇地位高低而有所不同。先秦最隆重的祭祀食品是牛、羊、猪三牲组成的“大牢”,其次是羊、猪组成的“少牢”,这是祭天神和祖宗用的。如果单祭田神,祈求丰收,一只猪蹄便可以了;如果单祭战神,确保胜利,一只狗也就行了。

《孝经》云:“礼,敬而已矣。”其中心是孝悌。孝悌被简称为“养”,《荀子·礼论》篇说“礼者,养也。刍豢稻粱,五味调香,所以养口也;椒兰芬苾,所以养鼻也。”《礼记·祭义》篇论及孝的三级标准时说“其下能养”,《说文》:“养,从食,羊声”,养老与食有着双向的紧密联系。《礼记·内则》篇云:“子事父母,枣栗饴蜜以甘之。”养老必以食,这是不言而喻的。“养”之为“羊声”,“羊字作为表现美食的基本字素,除“羹”“鲜”等明显者外,“烹”“醢”等的古字皆含有之,而羊本身就为美食之一,它的以食来养老的意义显而易见。古代的羊与酒皆成为慰劳老人的赠品,如唐宪宗元和元年诏赐天下百姓高年者以“羊酒”,谓之“羊酒存问”。羊字音义皆与养老有关。(下转第101页)

群众,则没有发动,二次革命,在某种意义上说只是士兵革命,所以,一旦兵败,就如山倒,这是时代和阶级的局限性所使然。发动广大人民群众革命,是为后来的中国共产党所重视和实现的,我们不能苛求前人。

不过我们应该看到,李烈钧重视教育的认识,他的教育思想、教育实践、教育方法,在日新月异的今天和充满希望的将来,仍值得我们学习和借鉴。

教育思想的影响

注:

⑦⑧⑩⑬⑮⑯⑰⑱⑳㉑㉒㉓《李烈钧先生百年诞辰纪念集》，台湾“中华民国”史料研究中心发行，第6、5、4、305、19、6、6、194、2、305、2、6页。

②④《李烈钧》，上海人民出版社，第168～169页。

中国饮食文化著称于世,所以中国就能够成为礼义之邦。同时,先秦已初具规模的礼仪文化的世代延续、完善,又大大地强化了“民以食为天”的传统观念,使得我国“食物本位观”一直未受到撼动。

先秦时，饮酒与孝悌关系甚为密切。《诗经》中诸多有关诗句，可以举“为此春酒，以介眉寿”为代表，说明酒是为奉献给作为族长的老者而酿造的。《易经》“饮酒濡道”的注疏说：“先王作醴，所以奉明记、养高年而已。”《汉书》也说：“酒者天下之美禄，帝王所以颐养天下，享祀祈福，扶衰养病，百福之会。”可见理论上酒专用于养老和祭祀。

①《周礼·天官·食医》。

②参阅蔡莲珍《碳十三测定和古代食谱研究》，《考古》1984年第10期。

③《礼记·郊特牲》。

①⑤《礼记·玉藻》。

⑥《礼记·乡饮酒义》。

⑦《韩非子·有度》。

先秦的礼仪文化,无一不与饮食有关,其中大多是饮食民俗的直接延伸和发展。礼仪的产生是以一定的物质条件作基础的。《管子》中有“仓廩实而知礼节,衣食足而知荣辱。”可见知礼节或礼节较多的民族,都是经济较为发达,特别是饮食文化较为发达的民族。