

战国铜器纹图鼎烹图像研究(上)

——兼论先秦鼎烹的烹饪境界及其影响

王仁兴

(中国食品报社, 北京 100073)

摘要: 以鼎熟食是陶器时代和铜器时代中国在美食创造方面的一项重要发明。战国铜器纹图中的鼎烹图像,展示了公元前6世纪前后黄河流域和长江流域以鼎烹饪的诸多场景;鼎中所烹食物的各种形态在图像中前所未见地出现,形象地反映出炊器依出品而分类使用等一整套对后世中国烹饪有深远影响的烹煮概念及其技术规范。

关键词: 鼎烹图像; 战国铜器纹图; 烹饪文化

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2018)01-0001-08

自上世纪中叶特别是80年代以来,马承源、张光直和林巳奈夫等中外学者对战国铜器纹图已有考古学或艺术史的研究。诸位先生的研究,深化了学界对这些纹图价值及其文化内涵的认识,并为其后的研究提供了时代背景等方面的参考。本文所论的鼎烹,专指这类战国铜器纹图中以鼎(簋)烹煮食物。考古出土的实物和传世的商周铜鼎显示,作为世界文明史上极具东方特色的一种烹饪方式,鼎烹在史前和夏商周时期发明而又广泛沿用了8000年左右,并于纪元后零星沿用至6世纪。在鼎烹的发明、使用和不断创新的漫长岁月中,凝聚了中国先民对食物、水质、燃料、陶土、冶金和物候等诸多方面的物性及其规律的认识与掌握。因此,鼎烹体现的已不仅仅是当时世界上的一种美食制作方式,而是彰显中华民族伟大创造力的一种文化标志。不言而喻,“三礼”等典籍中多有鼎的记载,但未见鼎烹及其具体操作的文字。甲骨文和金文中虽也可见鼎中烹物的象形字和形声字,^{[1] 85}但从这些字中人们还是难以看出当时鼎烹操作的细节。而在目前已知的战国早期的铜器纹图中,部分图中不仅含有这方面的内容,而且一些图像细部所表现的内容,在文献记载中前所未见。总体上看,这些纹图再现了2000余年前中国黄河流域和长江流域鼎烹操作与祭享

鼎烹的场景,展示了青铜时代鼎烹的烹饪及其出品享用的史况,是研究中国烹饪史和中国美食文化史不可忽视的形象资料。现从烹饪史的角度,对这些图中所表现的鼎烹内容及其对后世中国烹饪的影响作初步探讨。

1 战国铜器纹图中的鼎烹场景与调鼎者

1.1 鼎烹场景

在笔者目前所见的战国铜器纹图鼎烹图像中,以四川成都百花潭宴乐攻战纹壶、江苏镇江谏壁王家山东周墓铜匜铜鉴残片纹图(此图年代有二说,春秋末期或战国早期,本文采用后说)、河北平山县中山国鲜虞贵族墓铜鉴纹图和上海博物馆所藏战国早期铜杯纹图较为典型。这4地纹图,四川、江苏和河北的既有鼎烹操作现场的图像,又有将鼎中之物献祭(食)的图像;上海博物馆的则只有献祭鼎食的图像。下面以河北平山的为中心(兼及江苏镇江和四川成都的),试析这3地铜器纹图中的鼎烹操作场景。

关于河北平山铜鉴内壁和底部纹图的整体内容,陈伟先生已有精当诠释,这里重点细析图中的鼎烹图像。

从图1、2^[2]可以看出,铜鉴内壁和底部纹图中的鼎烹场景,均在大型庄园院内的殿堂后台基

收稿日期: 2018-01-06

作者简介: 王仁兴(1946-),男,北京人,中国食品报社原副总编辑(已退休),研究员,从事饮食文化研究。

与高墙附近。比对后可以发现,这两处鼎烹操作的场景大致相同,都是中间有一无盖大镬鼎,两边各有一高大健壮男子,每人身着紧身短衣,头上挽髻束发,脑后是打结的束发带,发带端顺向脑后。陈伟先生认为,这种服饰和发型,明显是中山国鲜虞族形象。再看二人的临鼎操作,图中镬鼎左侧的男子双手持长杆大铲,正在搅动镬鼎内半体牲肉,应是调鼎者;右侧的男子正将手中一尺多长的木柴添加到鼎下三足间的烈焰中,此人显然是司火者。镬鼎内汤气升腾,一派火热的鼎烹场景。



图1

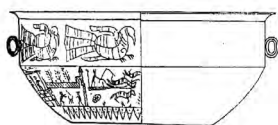


图2

江苏镇江铜鉴残片上的与河北平山的相似(图3),^[3] 也是一鼎左右有二人。鼎左一人屈膝直腰下蹲,头戴三叉冠,着紧身衣裤,左手举一长棍,右手所持长棍已在鼎下拨火。鼎右一人,短发,紧身衣裤,正伸出右手欲拿鼎内长勺(铲)。与河北平山不同的是,此图鼎内有5块块形物,应系肉块。

四川成都的鼎型烹煮器(图4),^[4] 一人调鼎兼司火,其身后一人备料。由于烹煮器三足低矮,故二人均为跪姿。值得注意的是,其鼎上二人似为女子。

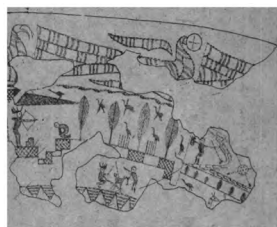


图3



图4

这3地纹图,一南一北一西南,留给我们的主要历史信息:一是按照周代礼制,祭祀燕飧名目不同,用镬鼎烹煮食物的地方也不同。《仪礼·公食大夫礼》:“亨于门外东方。”^[5] 即诸侯国君以“食礼”款待来访的大夫时,要在庙门外的东边来烹煮食物。那么这3地的鼎烹又是何名目呢?这3地的图中都有祭祀宴饮场面,河北平山的殿堂中央是一长案,两边各有一人,正往长案上放祭器

做祭飧前的准备。而殿堂外调鼎者身后一人,正双手捧着盛有食物的高柄豆,似拾阶而上送祭品,台阶上亦有一男子手持一器走向殿内。由此看来,河北平山的鼎烹似为中山国贵族之家的祭祀所需。江苏镇江的是“堂内坐一饮者,头戴三叉冠,着紧身衣裤,一手扶腿,一手举角形物做饮酒状,此人面前地上置一高足豆,内盛丸状物。一人头束双髻,着紧身衣裤,弯腰垂手面向饮者”^[6],说明是主人一人畅饮,应系吴国一位统兵贵族的居家自享。^[7] 而四川成都的显系古蜀权贵的宴乐。这说明当时贵族之家的日常祭祀或燕飧,均离不开以鼎烹食。二是这3地的纹图显示,战国早期,从北到南,鼎烹操作多为二人制。即两名男子合作进行,一人调鼎一人司火。《周礼·天官·亨人》:“亨人掌共鼎镬,以给水、火之齐。”^[8] 现在我们从图中知晓,“水”和“火”各由一名男子来承担,即一人打理镬鼎内肉与水的比例和均匀受热,一人做好镬鼎外火的燃烧与火力调节,二人共奏鼎中之变的精妙,这无疑弥补了礼文及其注疏中这方面的缺憾。

需要说明的是,河北平山纹图中的调鼎者、司火者以及其他人物的服饰和发型,虽系中山国鲜虞族式,但考古出土实物表明,中山国其先人虽为来自西北的游牧民族白狄,到战国时期,中山国的统治者已经崇尚儒学效法周礼,在语言文字、政治思想、埋葬制度、生产和生活等方面,已基本同中原华夏文化相融合。中山之地虽也出土过6件欧亚大陆草原文化中常见的煮肉之器镬,但绝大多数的饮食器具如鼎、鬲、豆等,已同中原诸国之器具相似。^[9] 因此,上引纹图内容的文化范围已超越图中人物形象的族属,似可以将其看做是战国时期中原华夏鼎烹文化在中山之地的一个真实写照。

1.2 纹图中的调鼎者与伊尹鼎烹之道

上引纹图中的调鼎者,应属后世所言的厨师之列。在《吕氏春秋》的《本味》和《去私》篇中,厨师被分别称为“燂人”或“庖人”。^[10] 值得注意的是,这位燂人本是有仇氏家的总厨,依后世官制来说,是后来成为商汤之相伊尹的厨艺启蒙恩师。伊尹这一颇具神话传说色彩的经历,在先秦典籍中屡见记载,《本味》虽一说为战国小说家之言,^[11] 但文中伊尹以至味说汤的激扬文字,特别是其中关于鼎烹之道的宏论,又洋溢着浓烈的阴

阳五行说色彩。笔者以为,拂去其中的神话传说和道家色彩,就其所说鼎烹之道的真实性而言,如果没有鼎烹的亲身经历与思考,是难以抒发出如此深刻的感受型话语,这至少是从史前至战国末叶先民积累的鼎烹经验的一次大阐扬。

说到伊尹事厨,陈奇猷等先生曾以《墨子》《庄子》等为据详加考证。^[8]但未被关注的是,在甲骨文中也可以寻得伊尹的大名。陈梦家先生在考订罗振玉、王国维和郭沫若诸先生所释卜辞后指出“卜辞称伊尹为伊尹……伊是其私名,尹是其官名。”^[9] 362-366 并认为,在殷商“旧臣中之最重要者是伊尹,在文献记录上在卜辞上,他都是最显赫的”^[10] 502。对此张光直先生亦指出,仅商王武丁、文丁时代,涉及伊尹祭日的卜辞就有 3 条。表明伊尹的祭日为丁日,其祭日的规则居然也在商王庙号系统之内。据此张先生认为,在卜辞祀礼中,伊尹所享与先王相似的如此隆重的地位,当与商汤时伊尹为副手、到大乙时代又为重臣有关。这就难怪伊尹去世后,葬他的是商王沃丁,而祭他的又是武丁和文丁。^[11]综合卜辞和《墨子》等文献记载可以发现,伊尹应是一位后来才被神化的历史人物。作为历史上一位富于传奇色彩的人物,从先秦到汉晋,伊尹头上的光环,不仅仅是精于鼎烹之道的调鼎圣人,更有国相重臣和济世医圣等。^[12] 10 尽管先秦时对伊尹为庖唯孟子曾有异议,^[13]但以下 3 点是可以确认的:伊尹确有其人;伊尹与鼎烹相关联;鼎烹之道曾被先秦之士用来说明治国之道。

2 鼎烹图像中的镬鼎

上引鼎烹图像中正在烹煮牲肉的鼎即镬鼎,镬、鼎二字并见于甲骨文和金文。关于镬字之义,俞伟超等先生曾指出,周人把鼎中煮牲肉的动作叫烹,亨、镬为对音字,因此镬是从其功用为亨这一声音而来。^[14] 86 根据镬字的这一本义,在文献记载和考古出土实物中,既有上引鼎烹图像中的镬鼎,又有未见于图像的镬鼎。对镬鼎的明确,各家说法不一,焦点集中在鼎的大小及其件数上。^[15]笔者认为,既然镬鼎为烹煮食物的一种炊器,必然会在使用时留下与其功能相关的痕迹。不妨从烹饪学的角度,对涉及鼎的炊器功能痕迹结合考古学中的器物分类和文献记载来考察,这样对相关鼎的功能及其名分的明确,可能会更接近当初先

人对镬的认识。现依次分说。

2.1 鼎烹图像中的大镬鼎

上引河北平山铜鉴纹图左上方和江苏镇江铜鉴残片纹图鼎烹图像中的鼎,立口附耳,鼎腹较深,上部较直,下部呈弧形内收,几近平底,鼎底面为粗壮的兽蹄形足。其中,这些鼎的附耳为东周铜鼎所常见,江苏镇江的鼎腹比河北平山的略浅,鼎足却稍高,应与大江南北鼎内所烹食物块头的大小有关。总的来看,图中的鼎与考古所见无盖敞口大鼎形制大致相近,说明当年艺匠是严格按照实物镬鼎所刻画。

相关考古报告显示,图中的这类大镬鼎多见于东周中型大型墓,是一墓所出的鼎中最大者。而且凡有大镬鼎的墓,往往也有成套铜鼎出土,甚至还有陶鼎。其在鼎群中虽然只有 1 件或 2 件,却因其高大而成为墓主人身份地位的一个象征。就商周铜器器型及其功能演变而言,这类大镬鼎既是用于祭祀燕飧烹煮的实用炊器,又因其大而具有昭示至尊的标志功能。这与商和西周穆王时代之前盛行的四足大方鼎颇为相似。^[16]从其炊器功能的角度来看,这类镬鼎除了容量大,还具有以下 3 个特点:鼎底面一般遗有烟炆痕迹;鼎足多经焊修;鼎内食物遗迹多为牛骨。



图 5

图 6

湖北博物院展台上的这件曾侯乙墓大镬鼎(图 5),鼎内的动物骨骼经鉴定为牛的半体骨,该墓另一件镬鼎内的食物遗迹也是牛骨。^[17] 652 山西博物院展出的出土于陶寺北基地的大镬鼎(图 6),鼎内有食物遗迹(下面详述)。成都羊子山 172 号战国墓出土的无盖楚式大铜鼎,三足重新换过,其中一足还为铁足。^[18]以上所举 4 件大鼎的底面均有烟炆痕迹,其形制与上引鼎烹图像中的相类。

还应指出的是,在出土这类大镬鼎的墓中,往往还有小鼎同出。太原晋国赵卿墓出土的 3 件小鼎,其通高和腹深约为该墓大镬鼎的 1/6;^[19] 17-24

曾侯乙墓的2件小鼎,其通高和腹深约为该墓最大镬鼎的1/3,^{[13] 189-201}但这些小鼎在考古报告中均未见名分。那么这些小鼎当年是作什么用的呢?赵卿墓2件小鼎的鼎盖正中各立雕1头小猪,另1件则是3头立雕的卧牛。而曾侯乙墓那2件小鼎内则有乳猪骨,其出土时系在该墓中室南边靠近大镬鼎的地方。^{[13] 200}乳猪、大镬、小鼎,这种组合让我们联想到《礼记·内则》中的“炮豚”,其最终的工艺流程,是将盛有炮、炸过的乳猪的“小鼎”,放入“巨镬”内隔水炖三天三夜而成。^{[14] 1468}。看来大镬鼎与小鼎同出一墓,除了小鼎单独使用底面有烟炆痕迹的以外,还可以将小鼎放进大鼎内烹制美食。此种烹饪方法,即宋元食书中的“重汤”炖,后世所言的隔水炖盅。由此我们也终于明白这些小鼎之所以为盖鼎,原来是为了使小鼎在大镬内加热过程中有利于鼎内食物的熟制并防止镬中滚水溅入鼎内。

2.2 鼎烹图像中的羞类镬鼎

河北平山铜鉴纹图左下图,江苏镇江铜匜残片鼎烹图和成都百花潭宴乐攻战纹壶鼎烹图中的鼎,从其鼎内所烹食物的形状来看,都应是烹制羞类出品的镬鼎。《周礼·天官·膳夫》记周王所享羞类120品,其中属于鼎烹的就有胹、臠、臠等众多滋味备致的肉羹,以及以各地所贡应时当令特产食材烹制的“好羞”和八珍中的炮豚炮牂。《礼记·内则》所记上大夫燕客20庶羞中,属于鼎烹的出品就有10豆。^{[14] 1463}这么多由鼎烹来完成的羞类出品,是只用一两件大镬鼎“一锅乱炖”,还是一种一种单独烹制,文献中未见明确记载。不过我们可以从礼经记载的大羹用鼎方式和考古出土实物来推测。

《仪礼·少牢馈食礼》:“羹定,雍有陈鼎五:三鼎在羊镬之西,二鼎在豕镬之西。”^{[15] 1197}贾公彦疏《周礼·天官·亨人》:“案《少牢》,……大夫五鼎,羊、豕、肠胃、鱼、腊各异镬。镬别有一鼎,镬中肉熟各升一鼎,故郑云既熟乃胥于鼎。”^{[16] 662}清孙诒让提出“王举,牢鼎九,当有七镬,牛、羊、豕、鱼、腊、鲜鱼、鲜腊也。肠胃与牛羊同镬,肤与豕同镬,其胥之则异鼎耳。《少牢》肠胃与羊亦同镬。贾说未析。”^{[17] 13}郑注贾疏孙说虽略有不同,但共同点是一镬烹一物,镬鼎的件数是随升鼎及其鼎实而有异。也就是说,在出大镬鼎的墓中,还应有与升鼎件数大致相匹配的成套镬鼎。但相关考古报

告中被明确为镬鼎的件数却与此有较大出入。太原晋国赵卿墓共出铜鼎27件,除一件大镬鼎以外,被明确为升鼎的有3组18件(7件、6件、5件各一组)、羞鼎5件,未确定名分的小鼎3件。^{[17] 17-30}随州曾侯乙墓出土铜鼎20件,除了2件大鼎、9件束腰大平底鼎被分别明确为镬鼎升鼎以外,余下的9件盖鼎未见名分。^{[13] 189-201}河北中山王𡈼墓出土铜鼎15件,均为盖鼎。考古报告将这15件鼎定为升鼎9件、陪鼎(原注:也称铏鼎或羞鼎)5件和细孔流鼎1件,全墓的鼎没有一件明确为镬鼎。^{[11] 111-114}如果从鼎的炊器功能痕迹的角度和当时鼎烹承受量来看,赵卿墓的5件羞鼎形制完全相同,而且几乎同大,是该墓27件铜鼎中鼎底部都有烟熏黑炆的5件无盖鼎。曾侯乙墓的9件盖鼎中,7件鼎底部都有烟炆痕迹,鼎足都有不同程度的修补痕迹,鼎内食物遗迹与大镬鼎和升鼎存在一定关联性(后面将详述)。中山王𡈼墓的9件升鼎中,最大的铁足大盖鼎和5件陪鼎的器底面均有黑色炆迹,5件陪鼎的三足锉磨粗糙,器表和器壁附有食物汤汁遗迹,另一件细孔流鼎的上部周壁和盖鼎部有烟熏黑灰,考古报告认为是由内盛物烧焦炭化所造成。再看上述3墓这些羞鼎、未定名鼎、升鼎和陪鼎内的食物遗迹,多数为一鼎内只有1种或2种食物,3种或3种以上的没有。说明羞类出品的烹制,当年是按一物一镬的模式来操作。据此,似可以初步明确,上述考古报告中的羞鼎、未定名鼎、升鼎和陪鼎,均可能是具有炊器功能的鼎。这类镬鼎与大镬鼎的最大区别是均由成组的鼎构成,并具有形制相同而又递次渐小的特点。根据礼经记载一次祭祀、燕飧所需的祭品和羞品,这类镬鼎之所以成组,应是众多羞品须同时烹制同时出品;之所以递次渐小,除了食材及其部位所体现的尊卑因素以外,还应与食材块头的大小及其烹煮用水量有关。

应该说明的是,即使是这样,这3座墓中镬鼎的件数也与上述郑注贾疏孙说有差距。一般认为,墓中出土的饮食器具,应是墓主人生前祭祀燕飧生活的真实反映。考古出土的镬鼎的件数与礼经及其注疏的不相合,一种可能是东周时,列国用鼎特别是在镬的配置上,并没有完全照搬周礼,而是各自都有一套自己的用鼎习惯。另一种可能是,鼎多镬少的考古实况,也折射出当时镬的使用并不像郑注贾疏孙说所诠释的那样十分专一,而是

有限的镬既用于烹煮大羹类的祭祀之品,也用于烹制羞类燕飧之品,因而每件镬的使用率相当高。这也可以解释为何有烟炆痕迹的镬鼎,其鼎足普遍修补过。另外,有的鬲也分担了一定的烹煮量。

2.3 鼎烹图像中未见的镬鼎

上引鼎烹图像中的镬鼎,均为敞口无盖鼎。在考古出土的镬鼎中,还有盖鼎和小鼎、异形鼎、陶鼎。这些鼎均为可能具有炊器功能的鼎,其中有的鼎的铭文已明示其为镬鼎。

2.3.1 具有炊器功能的铜盖鼎

盖鼎为镬,首推安徽寿县蔡侯墓所出自名为镬的铜盖鼎。^{[19] 6}



图 7

在无镬铭的铜盖鼎中,河北博物院展出的这件大鼎应是一例(图7)。此鼎出土于河北中山王譽墓,是该墓所出 15 件铜盖鼎中最大者。但这件大鼎在该墓考古报告中被列为升鼎。细看此鼎,其底部自接足以下有火烧烟痕,烟迹上部边缘整齐,显然是此鼎放在灶口上使用所致。除了上述鼎底面灶烟痕迹以外,此鼎的三足已明白自示其应为镬鼎。考古出土的鼎和相关文献记载显示,炊器鼎的三足,无论是陶鼎还是铜鼎,都是最容易损毁的部位。远在史前陶鼎时代,为了增强陶鼎及其三足承受高温下连续使用的能力,在制作陶鼎的粘土中还添加了砂粒、蚌壳末等。但是这并未能避免陶鼎鼎足损毁现象的发生。河南荥阳点军台遗址出土的距今 5000 余年的陶鼎,一、二、三、四期各期陶鼎出土时,考古专家发现,所有的鼎足均残,而且各期的鼎足有异,^[21] 鼎足均残和鼎足形状的变化如此频繁,说明古人为解决鼎足问题一直在不断探索中。而在 3700 余年前铜鼎的出现,是先民在探索造鼎材质,借以从根本上解决炊器鼎耐用问题的一项伟大发明与创新。

洛阳博物馆展台上的这两件鼎,一为陶鼎(图8),一为铜鼎(图9),均出土于河南偃师二里头文化遗址。

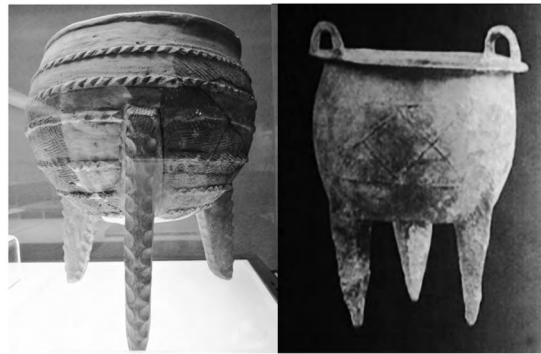


图 8

图 9

其中,那件铜鼎年代为夏纪年范围内,是迄今发现的中国最早的青铜鼎。将二者比对后可以看出,早期铜鼎的形制基本上是仿照陶鼎而来,其三足仍是尖锥形而不是后来的兽蹄形。商周时,随着鼎的功能的分化,铜鼎所用的铜、锡、铅、锌合金中铅锌含量的增加,在提高了材质可塑性能的同时,也削弱了炊器鼎,特别是三足承受高温的能力。于是,陶鼎鼎足损毁的史况又在青铜鼎时代重演。湖北盘龙城李家嘴出土的 1 件铜鼎,年代属于二里岗早期,鼎底部有 3 个补块,两个补铸鼎足,研究者认为是后期补铸。华觉明先生指出,我们多次见到过分铸的鼎腹和鼎足因受外力而分离的实例,经常是鼎足脱落而底部完好。^{[21] 91}《周易·鼎》:“鼎颠趾,利出否。”“鼎折足,覆公餗。”^[22] 鼎卦中两次出现问题鼎足的卦爻辞,说明在鼎烹时代,炊器鼎最先出问题的部位往往是鼎足。为了解决这一问题,研究者认为古人主要采取了两项技术措施,一是鼎足使用了与其他部位不同的合金配比。如湖北黄陂和山西石楼出土的商代青铜鼎的鼎足,所含的铜、锡、铅分别为 88.69%、5.54%、1.33% 和 81.13%、12.13%、2.86%;^{[21] 251} 江西清江出土的西周早期青铜鼎和著名的鲁公鼎,其中鼎足的铜、锡、铅含量分别为 98.87% 和 59.48%、8.15%、20.15%。^{[21] 252} 应该说明的是,这些鼎虽未明确为镬鼎,但上述检测数据对镬鼎鼎足用料的考察应具有重要参考价值。二是随着冶铁术的发明,镬鼎的鼎足开始用铁。中山王譽大盖鼎的三足,则全以铁铸就。这不仅体现古人这一努力的一个实证,也应是此鼎为镬鼎的显著标志。值得注意的是,同是战国时期中山国之地,上引河北平山鼎烹图像中的镬鼎,是直接立在露天地上而不是放在灶上,而这件大鼎却留有灶烟痕迹。按《仪礼·特牲馈食礼》和《少

牢馈食礼》，一镬应有一灶，镬皆在灶上使用。^[1192-1197]但上引其他地区鼎烹图像中的镬鼎也和河北平山的一样，都是直接放在地上，考古报告中又鲜见关于镬鼎灶烟痕迹的报道。高蒙河先生对先秦陶灶、地灶与炊器鼎的对应关系研究后指出，先秦时期，陶灶主要集中在其发生区和使用区的黄河流域特别是陕晋豫地区，但并没有发展成为与炊器配套使用的一种炊具。而广泛存在于先秦时期房屋中的地灶，则与炊器关系密切。^[23]据此可以推知，这件铁足大鼎的灶烟痕迹，很可能来自中山国王𡈼的王廷御膳房中的地灶。

还应指出的是，在出土这类大镬鼎的墓中，除了比其略小的升鼎和羞鼎以外，往往还有小鼎。

2.3.2 具有炊器功能的小鼎

在考古出土的小鼎中，有两类器形区别明显的小鼎。一类的形制与大鼎相同，这类小鼎，有的有铭文自名为镬，河南洛阳玻璃厂 M439 出土的“哀成叔鼎”，通高和宽均为 34、口径 28.6、底径 17.5 厘米，出土时盖已残破，底外有明显烟痕，其腹内壁铭文表明其为镬鼎。^[24]有的小鼎虽无鼎铭，但其功能应与哀成叔鼎相类。如曾侯乙墓的两件小盖鼎，通高和口径分别比哀成叔鼎还小 10 厘米以上和 5 厘米，但鼎底面均有烟痕，鼎内有雁骨，^[25] 652 应是具有炊器功能的鼎。《吕氏春秋·应言》：“市丘之鼎以烹鸡，多泊之则淡而不可食，少泊之则焦而不熟。”^[1210]此言虽是白圭对魏惠王说不能光听惠子那些没有多少用的漂亮话，但也从一个侧面反映出当时不仅有烹牛等大块头牲肉的大鼎，也有烹鸡等小块头禽类的小鼎，而且大鼎小鼎应该各烹什么已世人皆知。

另一类小鼎比上述小鼎还小，鼎下面都有炭灶或炭炉、炭盘，而且二者合铸，成为商周铜鼎中的新类。这类小鼎器形不一，在考古报告中的名称也不一致，江苏镇江谏壁王家山东周墓出土的被称作铜炉。^[24]

这件山西博物院展出的则称温鼎（图 10）。其出土于山西省曲沃县北赵村晋侯墓地 13 号墓，这件温鼎高 23.7 厘米，上面为一附耳小圆鼎，下面是一有镂空孔的三足炭盘，器上的回首龙纹为西周穆、恭时代所流行。尤为珍贵的是，此鼎腹内壁有铭文“晋侯作旅鼎”，这对我们认识这类小鼎的功能具有重要价值。黄盛璋先生认为，铭文中的“旅鼎”二字，本质上为可移动之鼎之意。其特点

有三：一是用途不限一种，可用于祭祀、燕享宾客、征行等；二是地方不限一处，可用于内、外；三是陈设不专一地，祭祀时可陈宗庙，非祭祀时可挪用别处。^[23]此鼎铭文所蕴含的这 3 个特点显示，这类小鼎器形结构上所具有的炊器功能，既用于祭祀，又用于燕飧，具有一器多用使用方便的特点。但与大鼎相比，其容量之小，明显具有一人专享的特征。其火力之有限，又不足以使多量食材熟制。因此，放进鼎内的食材，特别是其中的主料，应该多为已熟制过，此鼎只是最后将主料加酒或醢酱以炭火使之入味而已。就铜器形制及其功能的角度而言，汉代染炉和清代火锅应是其遗响。



图 10

2.3.3 具有炊器功能的细孔流鼎

在商周青铜鼎中，还有比较少见的带流鼎。这类鼎的一侧有流，可以不用勺舀取、直接倾倒鼎内羹汤。

这件河北博物院展出的中山王𡈼细孔流鼎（图 11），其上部一侧有流，流口上有 10 个细孔，出土时鼎内底部有干成结晶状的肉羹汁（即汤汁），上部周壁和盖顶部有一层烟熏的黑灰，考古报告认为，“很明显是内盛物烧焦炭化时造成的。此种鼎为首次发现，用以烧肉汤，细孔流的作用是倒汤时可防止杂物流出。”^[114]何艳杰博士研究后提出，先将肉食在鼎内熬煮，到一定时候将肉汤倒出，再接着将鼎内之肉在火上加工，直至肉外表烤出烟为止。鼎中没有肉，说明肉烤炙后取出备食，然后再向鼎中加入原肉羹汁，以备饮用。这种先煮后烤的食物烹调方式可以使食物先充分入味，肉质也鲜嫩软滑，但表皮又有炙烤的焦香，并引《说文解字》和《方言》认为，这种烹调方式与“煎”相类。^[24]

何博士这一提法颇有新意。受何说启发，从烹调工艺学角度看，一是该鼎的流口之所以有 10

个孔,主要是为倒汤时将浮在汤面、尚未化成油、但已呈松滑絮状的不规则碎块肥膘留在鼎内,以备加热时所用,因此这 10 个孔可称“出汤孔”。在接下来的加热过程中,由于有鼎盖,所以鼎内产生的气体和油烟只能从 10 个孔排出,于是其又兼具“出气孔”功能。从食品化学的角度来看,这 10 个孔还最大限度地减少了鼎内汤、油与空气的接触面积,从而减轻了煎油的热氧化聚合反应。但这一反应仍会在加热过程中发生,其结果是汤油色泽加深、变稠并起泡,这应是考古报告所表述的该鼎内“咖啡色结晶状的肉羹汁”真相。二是此鼎对肉进行加热的传热介质除了肉汤以外,主要应是原汤中已化成的油和前述絮状碎块肥膘。如果纯是肉汤,随着水分蒸发,肉会很快粘在鼎底并焦糊。一旦糊底,所有的肉都会糊味刺鼻,致使无法食用。三是此鼎的盖除了一般盖鼎的保温、防尘、美化等作用以外,主要应是用于肉加热时防止沸腾的汤油不外溅伤人,犹如后世厨师做香酥鸭、锅烧羊肉时要给锅盖上丘形铁锅盖(俗称铁帽子)一样,同时还兼有促使肉加速酥松入味“焖”的作用。至于此鼎上部周壁和盖顶部的一层烟熏黑灰,应是汤油半煮半煎、油煎、焖肉过程中产生的油烟所致。与此鼎形制类似年代更早的青铜鼎也有出土,例如北京大学考古系所藏春秋早期青铜带流鼎,特别是这件洛阳博物馆展出的出土于洛阳东周王城遗址的有流鼎(图 12),考古专家认为是东周王室之器,其形制与此鼎极其相似,只是流口无细孔。这说明战国中山国𠙴王时代的王廷烹调,有深刻的中原文化印记;其标志性美食,便是出自此鼎的汤油焖肉。



图 11



图 12

2.3.4 陶镬鼎

在考古出土的镬鼎中,除了铜镬鼎,还有陶镬鼎,甚至在同一座墓中,铜镬、陶镬均有。河北易县燕下都九女台、河南信阳长台关和湖北江陵望山等战国墓,出土的仿铜、陶镬鼎均为 2 件。^{[27] 42}

考古专家认为,这些陶镬鼎多为明器。倒是在非仿铜、陶镬鼎中,不少陶鼎是为实用炊器。山西曲沃晋国墓出土的一件陶鼎,现藏北京大学赛克勒考古与艺术博物馆。其鼎体似盆,三足空心,专家认为是西周中期晋国贵族的一件实用炊器。^[28] 需要指出的是,进入青铜时代,当铜鼎流行时,陶鼎并未退出当时人们的食生活,整体上呈现出铜镬和陶镬并用的时代特征。其中,王室贵族可能铜镬、陶镬并用,庶人平民应是一直沿用陶鼎,这已为贵族墓和庶人平民墓随葬器物所显示。

除了上述镬鼎以外,还有与镬鼎烹煮有关专门用于烧水的铜鼎,这类鼎被称作汤鼎、浴鼎。曾侯乙墓紧靠束腰大平底鼎的 1 件小口提链鼎,鼎底有烟炆痕迹,该墓考古报告认为系煮水之器。^{[13] 236}

3 战国铜器纹图中的鼎烹之物

在上述 3 地有鼎烹实操场景的图像中,依鼎内所烹之物的形状,按其最终出品的名称,大致可分为 4 种。

3.1 大羹类出品的鼎烹图像

河北平山铜鉴纹图左上方的鼎烹图像中,鼎内为一向下的斜线,上部稍凹,像斜放进鼎内的半体带骨牲肉。根据相关考古报告中的鼎内食物遗迹状态,这类大镬鼎内多有牛骨,且均为未经切割的部位关节整骨。由此可以推测,图像中鼎内的半体牲肉,系将半扇或整腿带骨牛牲入鼎,烹煮后依礼文所记,以匕别出牲体,并连汤“升”入升鼎,即为大羹。大羹在先秦鼎烹出品中的最大工艺特点是不放任何调料,追求的是太古时代的原汁原味。《礼记·郊特牲》:“大羹不和,贵其质也。”^[1455]《左传·桓公二年》:“大羹不致……昭其俭也。”^[29]说明大羹不调味,既看重羹之本真,又彰显王者荣祖。《仪礼·士昏礼》:“大羹湑在爨。”^[963]《周礼·天官·亨人》:“祭祀共大羹、铏羹。”^[662]根据礼文和郑玄的解释,大羹是祭祀专属羹品,届时以羹汤行祭礼。这使我们明白,烹煮大羹为何要用半体或整腿带骨甚至带皮毛的牲肉,这一点将在后文中详述。

3.2 肴类出品的鼎烹图像

河北平山铜鉴纹图左下图、江苏镇江铜鉴残片图(图 13)和成都百花潭宴乐攻战纹壶中图,图中的鼎内都有 5 个大小不一、边缘粗糙的黑块。

其中3块被调鼎者铲动漂浮在鼎内汤的中上部,2块落在鼎底。这3地纹图出土地相隔数千里,但上述图像细部却极其相似。说明当年这3个地方的艺匠,虽分属中山国、吴国和古蜀国,刻画的却是同一种文化现象,从图像中鼎内之物为大小不一、边缘粗糙的块状来看,应是带骨肉块在鼎内烹煮遇热收缩所具有的特征。《礼记·曲礼》:“凡进食之礼,左肴,右胾。”依郑注孔疏^[124],熟肉带骨而脔曰肴,纯肉切之曰胾,故上述鼎内之物应即礼经记载的“肴”。因骨体属阳,故在左;纯肉是阴,故在右,这是肴为何要放在左边的道理。其次,肴是卿大夫与客燕飧时10道美食中最先上席的一道大件肉类美食。行食前祭礼要从肴开始,燕饮到最后时还要以品食肴来终席。席间食用肴要蘸醢、酱或蒸葱(油),由此可知图像中鼎内肴的烹制在工艺上应该是白煮法。还应指出的是,这3幅图像中鼎内的带骨肉都是5块,上席时按礼经所记肴应载于俎。5为奇数,正与《礼记·郊特牲》“鼎俎奇而笾豆偶”的记载相合。^[145]此礼文本意虽说的是鼎与俎、笾与豆组配时在件数上的特点,岂料俎上之肴也要合其礼制。



图13

3.3 胾类出品的鼎烹图像

江苏镇江铜匱残片上的这幅图(图14),鼎右1人头戴三叉冠,着紧身衣裤,一手持棍。鼎为附耳、深腹、圆底、粗蹄足大鼎,鼎内有8个一般大的



图14

长方形块,排列整齐,显然是经切割的8块去骨肉。这8块肉能切得如此整齐划一,除了当时雍人(厨师)刀工精湛以外,还应与切时牲肉已是经过短时间烹煮晾凉的初烹之品有关。否则未经烹煮的牲肉,即使切得再整齐,特别是牛羊肉,放入鼎内烹煮也会因遇热收缩而发生变形现象。据郑玄、孔颖达和贾公彦对《仪礼·公食大夫礼》《礼记·曲礼》《内则》等的注疏,这类去骨的方整熟肉块叫“胾”。在上大夫之礼的20件豆中,其中3件豆内是牛胾、羊胾和豕胾。席面上与这3种肉食最近的豆,所盛分别为醢和芥酱,说明牛胾、羊胾蘸醢食用,豕胾则蘸芥酱。^[146]这表明上引图像饔鼎正在烹制的8块肉,是不放任何调料的白煮“胾”。其形状和食用方式还从一个新的层面上,形象地为我们诠释了《论语·乡党》“割不正,不食……不得其酱,不食”^[6]。这幅图像中还有一点值得注意的是,细看这8块肉在鼎内的排列,均为竖向而不是横向,颇有表示肉块向下沉之意。如果按照孔颖达对胾的解释,胾为阴,羹湿为阴,^[124]那么这种肉块向下的指向,应是当年的艺匠以独特的方式,将这一蕴含阴阳五行说的属性表现出来。

3.4 浓汤类出品的鼎烹图像

河北平山铜鉴底部纹图中,一敞口大鼎两边各有一人,其场景与上引鼎烹图像略同,唯此鼎内无牲肉,鼎下也无柴火,左边一人正用长柄铲向鼎内搅动。这一鼎烹场景,有可能是利用鼎下火焰余热,以小火将鼎内羹汤熬浓。为加快羹汤熬浓速度、促进汤中水分蒸发,便以铲搅动,右边那位司火者则为其观察鼎下余火的火势。据《战国策·中山策》,战国时期,中山国君燕飧以羹为尚,因“羊羹不遍,司马子期怒而走于楚,说楚伐中山,中山君亡”^[6],遂成一杯羊羹失江山的史谈。中山王𠙴墓出土的铜鼎中,2件鼎内有汤汁遗迹。另有4件铜鬲和2件铜盖豆内,也都有汤汁干晶物或肉汤残迹。^[114-116]文献记载和考古出土实物说明,鼎烹浓汤是中山国特有的一种鼎烹方式,其出品亦为其国宴中的主要美食款式。因此,这幅鼎烹图像出现在中山国贵族墓的随葬铜鉴上,也就是很自然的了。

(待续)

(责任编辑:王雪萍)