

# 战国铜器纹图鼎烹图像研究(下)

## ——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)02-0001-08

### 4 鼎烹图像与鼎内食物遗迹的关系

在以上所引的鼎烹图像中,鼎内所烹食物的终端出品主要有两种款式:大羹和羞羹。其中的大羹,有正在大镬鼎内烹煮半扇带骨牲肉和将盛有鼎内羹汤的豆拾阶而上捧入庙堂祭祀的场景。关于羞羹的3幅图像,则全系表现鼎内形状相同的5或8块肉块。而食物遗迹因全部出自考古出土的鼎中,因而属于鼎烹图像所表现的出品遗迹的实证。二者一个是以图像形式表现鼎烹出品的制作及其献祭过程,一个则是鼎烹出品历经两千余年的地下埋葬的遗迹。显然二者具有深刻的内在联系,是我们研究先秦烹饪史时追溯和复原鼎烹流程及其出品风貌的一个新的路径。

从相关考古报告来看,鼎内食物遗迹大致有两种类型:实品型和表示型。实品型即鼎内食物遗迹为当年实际鼎烹出品所遗;表示型又分为两种,一种是鼎内食物遗迹为当年随葬时未经烹煮的带骨牲肉,另一种则是明器鼎内当年放入的生的带骨牲肉。就最终出品的角度而言,无论鼎内食物遗迹属于哪种类型,最后都会归结到鼎烹图像所表现的大羹和羞羹上来。

#### 4.1 大羹类的鼎内食物遗迹

上引鼎烹图像大镬鼎内烹煮的大羹,在考古

出土的镬鼎或升鼎内的食物遗迹状态,目前所见五种:一是原汤原状型。太原晋国赵卿墓1件铜盖鼎(升鼎)打开后,恶臭味很浓,鼎内为深褐色的液体和1条毛皮尚存的牛腿。<sup>[17]22</sup>深褐色的液体显然是当年烹煮牛腿的汤汁,说明这是一鼎当年从大镬鼎内升入的大羹类牛羹。这一考古发现对中国烹饪史的研究具有重要价值。首先,它让我们知晓,直至两千余年前,用作大羹的大牢,竟是未褪毛皮的牛腿。先秦典籍中虽有关于大羹的种种记载,却未见将此类牛腿直接放入铜鼎烹煮的文字,这使我们对祭祖大羹的远古遗响特色又有了新认识。其次,它为我们考察鼎内食物遗迹时如何区分大羹与羞羹、镬羹提供了一件难得的鉴别样本。二是残骨腐肉型。中山王髹墓3件升鼎中,2号鼎内为猪的骸骨和已腐朽成粉末状的肉,4号和5号鼎内分别为羊、狗的骸骨和腐朽的肉泥。<sup>[6]111-112</sup>当年这3件鼎内的大羹食材,应分别是带骨的猪肉、羊肉和狗肉。鼎内只剩骨头和肉粉(泥),可能系当年因烹煮时间长鼎内羹汤已与肉融为一体。三是干裂结块型。山西博物院展台上的大镬鼎(见图6),鼎内可见牲骨两三根,与牲骨相连大小不一的块块,应是当年带骨牲肉烹煮后与羹汁融为一体,历经两千余年干化开裂而成。由此可知,这应是当年实际烹煮的大羹遗

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。

迹。四是残存干骨型。即鼎内食物遗迹只有干化的牲骨,没有羹汤或干化肉块之类。比如曾侯乙墓两件大镬鼎内的牛骨,经动物学家鉴定,均为当年随葬时生的半扇带骨牛肉。<sup>[15]652</sup>之所以如此,只是对墓主人生前所享受的用鼎礼遇的一种表示。这是以实用炊器鼎盛装大羹生料的一个实例。也有以礼器鼎盛大羹生料的,陕西西乡县宋村春秋秦墓出土的5件铜鼎,形制相同,大小递减,最大的通高21厘米、口径22.5厘米、腹深7.3厘米,最小的通高10厘米、口径13.8厘米、腹深4厘米。从其大小可以看出,全非实用炊器鼎。这5件鼎内的食物遗迹,分别为牛肩胛骨和肋骨各1块、羊腿骨2块、猪腿骨1块、兔骨(?)2块、禽骨(鸡?)3块。<sup>[32]</sup>5件鼎的鼎实就牛、羊、猪大牢三牲俱备,彰显墓主人及其家人高规格的用鼎意愿。五是涪结晶型。这种大羹遗迹多发现于铜盖鼎内,如中山王譽墓铁足大盖鼎和比其稍小的1件铜盖鼎内,均有“咖啡色干成结晶状的肉羹涪”,经化验为“似乎含有猪或近缘动物,马或近缘动物的微量成分”<sup>[6]111</sup>。这两件鼎内只有结晶状的肉羹涪而未见猪骨或马骨,可能是当年已用匕将煮过的带骨猪(马)肉剔出。而鼎内羹汁连鼎一起随葬,则很可能是当时中山国以羹汤为尚的一种体现。值得注意的是,在目前所见的考古报告中,鼎或鬲内尚未发现烤炙后再煮煮的牲骨。这并且成为一种工艺传统,一直流传至今。而现代西餐中常见的布朗汤,是将牛骨锯断后烤成浅褐色,再加水煮成“红汤”,猪、鸭等布朗汤的制作也是如此。<sup>[33]</sup>这种烹饪工艺中的文化异同,有待进一步研究。

#### 4.2 羞类美食的鼎内食物遗迹

这类食物遗迹从其考古出土时的状态,目前所见可分为3种:其一,腐朽肉泥型。中山王譽墓6、7、8、9号4件铜盖鼎内的“肉食已腐朽成泥状”<sup>[6]111</sup>。就羞类美食主料特点而言,这一考古发现为这类美食烹制图像中所表现的鼎内肉块提供了具有直接关系的实证。同时也让我们一睹图像中鼎内的一小块肉,在地下经历两千余年后的品相。其二,原汤原状型。据新华社记者毛海峰报道,2010年11月25日,陕西省考古研究院的考古专家在西安咸阳机场二期考古工地上清理一座战国秦国墓时,在其壁龛中发现一件青铜鼎和青铜钟及漆器残片。铜鼎有盖,高20厘米,腹径

24.5厘米。当掀开鼎盖时,发现有半鼎骨头汤,汤色浑浊而骨头清晰。经陕西省考古研究院科技考古部专家鉴定,鼎内的骨头为十个月至一年之间的小狗骨,共有左前肢、7块颈椎、13块脊椎和17条肋骨,应为半只雄性小狗的骨。这件铜盖鼎从其大小看,显然是盛器。而此鼎带骨狗肉汤,当年应是先用镬鼎煮好后,再连汤一起盛入这件鼎内随葬。从器物组合的角度来看,与此鼎一起出土的有青铜钟,钟内有疑为酒的液体。因此,这鼎带骨狗肉汤应为佐酒的羞羹。其三,残留牲骨型。太原晋国赵卿墓的5件盖鼎出土时,鼎内分别有牛头1个、下颌骨1根、猪肱骨2块、腕骨4块、掌骨2根、牛胛骨、牛骨1块、羊骨11块、牛骨3块、猪骨1块、肩胛骨1块等。其中1件鼎内未见食物遗迹,估计为牲的肠胃、肤之类,早已干化无存。<sup>[17]17-18</sup>曾侯乙墓的9件铜盖鼎中,8件鼎内有食物遗迹,其中为牛骨、猪骨、雁骨的各2件,鱈鱼骨和乳猪骨的各1件。<sup>[15]652-653</sup>这两座墓的鼎内食物遗迹,值得注意的有以下两点:首先,赵卿墓鼎内除1件鼎内为牛骨以外,均为2种牲骨。曾侯乙墓的鼎内食物遗迹中未见羊骨,5种动物骨骼中有3种各占2件鼎。根据动物学家对该墓动物遗骨的科学鉴定,我们从中梳理出这8件鼎内牲骨的来历。从这8件鼎内不同部位的牲骨分布可知,2件鼎内的牛骨,分别来自1头50公斤左右和2头50公斤~100公斤重的牛;2件鼎内的猪骨取自25公斤~40公斤重的3头猪。这4件鼎内的牛骨和猪骨,在牲体部位分割上基本与4件升鼎平分了牛与猪的左、右半体,看来这是当年随葬时依照牲体及其部位所体现的尊卑的有意安排。但综合来看,这两座墓的鼎内食物遗迹所体现的羞类美食用料均不合三礼等典籍的记载。赵卿墓内食物遗迹为一羹二料,即每种羞羹的主料为两种牲肉,而《礼记·内则》所记的各种羹从字面上看都为一羹一料。考古出土实物与礼经记载的不一致,一种可能是礼经中的这类羹本来就是一羹二料,只不过两种食材如果从用量上分,一为主料一为辅料,称呼时则以主料直呼羹名。这种美食冠名法在后世中国菜中屡见不鲜。还有一种可能是礼经或其他先秦典籍关于饮食的记载并非全面深入,这两座墓一北一南,时在春秋晚期和战国早期,这些诸侯国虽名义上同尊周礼,但在饮食上还是各有所尚。于此,羞羹用料组配上的这种

离经现象,也就不难理解了。

还有一点需要提及的是,这两座墓的升鼎、羞鼎和食盒中均有雁骨出土。据《礼记·士昏礼》记载,雁为东周时男方使者登门向女方家长行纳彩礼时的见面礼。<sup>[5]961</sup>《周礼·春官·大宗伯》:“大夫执雁。”郑玄注“雁,取其候时而行。”雁并为周代王室所享六牲之一。但清王引之在《经义述闻》中提出,《周礼》等典籍中所言的雁,应为鹅。<sup>[34]</sup>上述二墓鼎内食物遗迹未见鹅骨而只有雁骨出土,似为郑玄鸿雁说提供了实证。

## 5 先秦鼎烹的烹饪境界及其对后世的影响

考古学家发现,出土的商周青铜礼器,在器形和组合上,有重酒、重食和钟鸣鼎食3种不同时代的组合。无论哪种组合都有鼎存在。在礼经等典籍记载的先秦熟制类美食中,烹(煮)的出品远多于炙、炮、煎(炸)和蒸的出品。同时,饗鼎图像也出现在战国早期的铜器纹图上。上述出土实物、文献记载和图像刻画三者相合,均指向本文所说的鼎烹。可以认为,鼎烹是先秦官方与民间的主流烹调术。一种在纪元前就已沿用了八千年左右的烹调术,当其行将消失在历史舞台时,却以中国哲学中独特的阴阳五行说,对其个中精妙进行了厚积薄发式的阐释。而《吕氏春秋·本味》,从中国烹饪史的角度来看,正是这样一篇论述鼎烹之道的宏文。囿于篇幅,我们仅就其要对先秦鼎烹的烹饪境界及其对后世的影响作概括描述。

### 5.1 凡味之本水最为始

谈起美食的味道,一般首先想到的是食材,亦或是特产的调料,而很少想到水。而伊尹谈起鼎烹,开篇便说“凡味之本,水最为始。”伊尹此言对水确实深刻在理。从烹饪及其出品的角度看,水不仅仅是传热介质,其汤汁也是最终出品的一部分。特别是在先秦,鼎烹最终的出品是各种羹类。在这些名目繁多的羹中,无论是不放任何调料的大羹,还是浓香型的彤、臠、臠和多种芼羹,鼎中的水均会变成与主料、辅料和调料所含的水溶性物质溶为一体的汤汁。因此,在一定程度上,水质的优劣往往还决定汤及其固形物的口感、滋味和色泽,这已为后世美食制作所证实。根据当时的烹饪条件可以推测,鼎烹所出的汤类当不止一种,其中由高温烹煮带骨牲肉析出的动物油脂与

水乳化而来的奶汤,可能已经出现。上述中山王饗墓铁足大盖鼎和3号鼎内咖啡色干成结晶状的肉羹渣,应即这类汤迹。值得深思的是,上引鼎烹图像所在的铜鉴、铜壶和铜匜,均为当时冰镇酒水、时鲜和盛酒盛水之器。不同地区出土的这类涉水铜器上均有鼎烹图像,不排除其中也包含古人对鼎烹用水的认识。水的作用如此,这就需要我们对水进行选择。根据《吕氏春秋·尽数》,战国末叶,人们已知水有5种,即轻水、重水、甘水、辛水和苦水。<sup>[7]137</sup>在这5种水中,人们日常饮用和鼎烹用水当首选甘水。甘水应即后世所言的甜水。根据典籍记载和相关考古成果,先秦时甘水的主要来源为泉水和井水。《吕氏春秋·本味》在“水之美者”中举出了当时有名的5种水,即三危山的露水、昆仑山的泉水、沮江边上名叫摇水的泉水、白山的雪水和高泉山上的泉水。在这5种水中,3种是泉水,两种为露水和雪水。这5种水的水源地大部分在远离中原地区的西方,不过这也为我们提供了当时人们对甘水的一种认识,即山泉之水为尚。至于井水,考古发现,新石器时代晚期,当先民仍在用陶鼎时,在长江和黄河中下游地区就已有水井。<sup>[35]</sup>早期的水井一般在居住遗址和手工作坊附近。春秋战国时期出现了分布稠密的水井群,井水也从仅供人们生活用水到为手工业和农田灌溉提供用水。<sup>[36]</sup>从水质来讲,泉水、井水也应是鼎烹首选之水。江西新干商代大墓出土的鼎等炊器类青铜器,经鉴定鼎内底多有水垢,应是鼎烹用井水的遗迹。<sup>[37]</sup>但清《调鼎集》记载了炖羊肉、野鸡、鲟鱼和鲫鱼等均用河水,<sup>[38]</sup>这应是从古代沿用下来的用水法。由此上推先秦时的鼎烹用水,古代中国大部分平原地区河湖纵横并且较少污染,先民又向来择水而居,因此当时鼎烹用河水特别是对广大庶人来说是可能的。

水还有个用量问题,这在以上所引的《周礼·天官·亨人》和《吕氏春秋·应言》中古人已经讲得非常透彻。其主要精神是水与食材之间的比例关系,即“水、火之齐(剂量)”。水放多了出品淡而无味,放少了出品则干而未熟。至于具体的比例,《齐民要术》中的相关记载可作参考。如芋子酸臠(浓汁羹)猪肉羊肉各1斤,要用1斗水,葱白1升,粳米3合,盐1合,豉汁1升,苦酒5合,生姜10两,再加入蒸好的芋子1升,合煮后可得臠1斗。<sup>[39]463</sup>这种关于主料、辅料、调料与水的

比例直至最终出品量能够量化到如此程度,绝非一日之功。其中,除了谙熟于食材和水相加后的总容(重)量以外,对鼎容量的了解应是基础。关于鼎的容量,西汉初期的铜鼎已有铭文标示。广州南越王墓出土的炊器类铜鼎中,1件较大的铭文为“重廿八斤 容六斗 大半斗”,较小的刻铭“重十六斤 容三斗 容大半斗”。<sup>[40]278-279</sup>广西贵县罗泊湾1号汉墓出土的铜鼎,铭文分别为“容二斗 大半升”“容一斗九升”和“容二斗二升”等。<sup>[40]350</sup>有如此明确的鼎容量,鼎烹所需的用水量也就容易计算了。南越王墓墓主人死于公元前122年左右,时间去战国时代不远。这种对鼎容量的精确掌握,除了实测以外,当源于对先秦鼎烹备料和投料经验的传承与升华。

## 5.2 矫味之功与原味为尚

调鼎之功,除了上述水是第一位的及其选用以外,伊尹还道出了3点,一是水居者腥等,这是须详知食材性味;二是灭腥去臊除膻等,这是言火候的掌控;三是必以甘、酸、苦、辛、咸等,这是强调调料投放的顺序及其投量。而其中的关键,则是众物与水在鼎中变化的观察与调节。这是传世的《吕氏春秋·本味》中的记载。而综合上述考古出土实物和鼎烹图像所表现的内容,从总体上可以看出,先秦时,以鼎烹为代表的烹煮法,实际上已经形成了一整套工艺技术体系。其内容涵盖原材料的选用、动物性食材的解剖、主料与辅料及调料的组配、炊器与炊具的分类使用等。这些工艺努力及其自然形成的概念与规范,深蕴着的是先民对鼎烹出品好味道的追求。在一定意义上可以说,《吕氏春秋·本味》重在阐扬鼎中之变的矫味之功,而上述考古发现反映的则是原味为尚的先秦烹煮观。如一物一镬烹煮模式,意味着鼎烹从早期大杂烩式的多物一鼎乱炖,到商周时一物一镬式的演进。其体现的工艺思想,则是尽显食材原味。而收获的则是怡人的一鼎一味。“尝一脔肉,而知一镬之味、一鼎之调”<sup>[7]935</sup>,《吕氏春秋·察今》中的这句话,本意虽是说有道之士贵在以所见知所不见,但也从一个侧面反映出当时一镬各有一味已为人所共知。《周礼》所记周王所享庶羞120品,郑玄注品各一味,当不为过。后世饭店酒楼灶台用锅,分为汤锅、炒锅和炸锅等,其用锅之制应源于此。需要指出的是,一般认为,三礼所记内容多为东周事,但就用鼎烹牲等来说,上述

记载和考古出土实物所体现的一物一镬或二物一镬用鼎规范出现的时间,却远早于东周。



图 15

这幅安阳殷墟博物馆展出的图片(图15),系考古人员当年在殷墟郭家庄一座殷墓所抓拍。图中铜鼎内的汤、骨、肉清晰可辨,经鉴定为带骨猪肉。据新华社记者冯国报道,2015年3月,陕西宝鸡周原遗址的一座西周晚期墓出土了4件青铜鼎,鼎内分别有幼猪前腿骨、幼猪后腿骨和鱼骨,均为一物一鼎。再看上述赵卿墓、曾侯乙墓和中山王𦉑墓鼎内食物遗迹,多数为一物一鼎或二物一鼎,这说明一物一镬(鼎)式的烹制规范,早在商代安阳期和西周时即已出现。

至于矫味之功与原味为尚的关系,显然原味为尚是魂、是根本,矫味之功在于除去食材的异味而使其味更加完美。正如《吕氏春秋·本味》所言,动物性食材天然具有腥、臊、膻异味,须在鼎中加热过程中投以盐、梅、藜、蓼、姜等调料。《尚书·说命下》:“若作和羹,尔唯盐梅。”<sup>[41]</sup>《礼记·内则》:“三牲用藜,和糝不蓼。”<sup>[5]1466</sup>《吕氏春秋·本味》:“和之美者:阳朴之姜,招摇之桂……”<sup>[7]741</sup>其中盐、梅、姜等已被考古所证实。据新华网记者刘宝森2009年12月13日报道,山东寿光双王城水库周边发现了目前中国最大的商周时期制盐遗址群。殷墟出土的青铜鼎内,曾发现梅核,<sup>[42]</sup>陕西高家堡商墓出土的一铜鼎内有兽骨和梅核,<sup>[43]</sup>湖北江陵望山楚墓也发现了梅核、小茴香和生姜。<sup>[27]</sup>需要说明的是,调羹所用的梅是白梅,即经盐渍日晒的嫩梅,乌梅则为药用,《齐民要术》有明确记载。<sup>[39]200</sup>相关文献记载显示,在上述调料中,同为酸或辛在用法上还有细微的区别。梅和醢同为酸味调料,《礼记·内则》所记为三牲用醢、兽用梅。牛、羊、猪均为饲养家畜,醢是先秦时人工酿造的酸味调味品,二者均是先民进

入农业文明时代的产物。而獐、鹿、野猪等和梅分别为野生的动、植物,由此可知“兽用梅”的用法明显具有远古先民猎兽、采梅、烹煮习惯的遗迹。藁和蓼即食茱萸和香蓼,在辣椒未传入时,这两种调料是古代中国的主要辣味调料。但它们在用法上也有所不同,从《礼记·内则》的记载看,牛、羊、猪用食茱萸;用香蓼的基本上是以醃酱为主要调料的,加香蓼的主要目的可能是去鹑、鸡等食材的腥味并且解醃酱之腻,从而使出品更加爽口。而“不蓼”或“无蓼”的,一是以犬、兔等为主料的羹,这类羹的主料脂肪含量比三牲的低,口感较柴,因而要“和糝”即勾芡以使其香滑,所以就可以不放蓼了。二是以雉(鸟)、雉做的烧烤菜,因为用紫苏之类的香草了,就没必要再用辛辣的蓼了。由此我们得知,先秦时的羹,凡是和糝的一般不放香蓼;烧烤类菜肴的调料,可能是以单一香辛料为主,似未进入复合调料阶段,此外,尚有花椒、桂、小茴香等。借助调鼎者的技艺,这些调料与主料、辅料和水经鼎中之变,便呈出酸辣咸香烫等口味各异的羹类出品。其中,酸辣和咸酸应是当时的流行味型。需要进一步探讨的是,同为酸辣或咸酸,当时列国羹品的口味是否有细微的不同?目前还缺少直接的实证和充分的文献记载。“吴酸蒿萎,不沾薄只”<sup>[44]247</sup>,“和酸若苦,陈吴羹些”<sup>[44]233</sup>。《楚辞》“大招”和“招魂”中的诗句表明,同为酸,吴人却以所制酸泡菜汁调羹,故风味独特而为诗人所颂。《齐民要术》中的“醋菹鹅鸭羹”等即以这类酸泡菜末及其汁调味,并提示如果酸味不够还可以再加泡菜汁。<sup>[39]466</sup>多年前一位友人曾告之,北京一家著名宾馆的烩乌鱼蛋汤之所以能让中外宾客赞不绝口,其中的奥妙是大厨调酸用泡菜汁而不用醋,故酸味柔和微甜而又不失消解乌鱼蛋腥味之力,看来这位大厨的秘方远有所承。

### 5.3 食养食治与鼎烹出品的分化

食养食治在我国其来久远,卜辞中已有以鱼、枣等食物治病的记载,殷墟曾出土作为药物使用的桃仁、杏仁等食物。<sup>[45]</sup>在总结、概括和吸收史前及殷商以食养生以食疗疾经验的基础上,周人将其纳入礼制之内。其中,《周礼·天官·冢宰》“食医”“疾医”“疡医”和《礼记·内则》中的相关记载,深蕴着以天人合一和阴阳五行说为指导的食养食治思想与方法。从现代意义上来看,这是

周代官方对王室贵族乃至平民百姓饮食与健康的一种顶层设计,体现了周人对以往这方面遗产的继承和发扬。在这一礼制环境中,王室贵族的日常饮食,不仅有主副食组配的“六宜”,甚至连羹汤等食品入口时的温度也有规定。即使是患病期间的治疗,也要以“五味、五谷、五药养其病”<sup>[5]667</sup>。可以说,后世“先下厨房,后进药房”的食养食治理念与传统此为其源之一。限于篇幅,在此不详述。这里重点从长沙马王堆三号汉墓出土的先秦古医书(帛书)和敦煌传抄本《伊尹汤液经》,谈一下先秦食养食治与鼎烹出品的分化。

长沙马王堆三号汉墓所出先秦古医书,涉及食养食治并与鼎烹出品具有渊源关系的,有《五十二病方》《养生方》和《胎产书》3部帛书。古文字学家和医史专家认为,这3部医书均为目前发现的我国最早的医学文献。对《伊尹汤液经》是否为伊尹所作,医史学界有多家看法,但公认其成书在先秦古医药书《神农本草经》之后,内容则在商周间,东汉张仲景《伤寒论》主要内容来自该书,托名伊尹只是标志时代背景而已。<sup>[11]20-25</sup>将这4部医书与礼经相关记载对照后可以发现,同一种食材烹煮后,在三礼中是蕴含食养主旨的祭祀燕飧鼎实,而在上述医书中则是用于各种疾患的食治之品。如《伊尹汤液经》中的“猪肤汤”<sup>[11]241</sup>,《五十二病方》中的“羊肉汤”<sup>[46]98</sup>“鹿肉汤”<sup>[46]97</sup>“野猪肉汤”<sup>[46]93</sup>“雄鸡汤”<sup>[46]95</sup>“酒煮蜗牛”<sup>[47]463</sup>和“葵菜汤”<sup>[47]456</sup>,《养生方》中的“汤浸牛肉”<sup>[47]707</sup>,《胎产书》中的“烹狗首”“煮乌鸡”<sup>[46]358</sup>等。其中,除了汤浸牛肉煮时加了一味有疗痹痛之功的草药以外,其他10种汤都是以白煮或酒煮法制作,治法则只是只喝汤或吃肉喝汤。

同三礼中的羊羹、豚羹、犬羹和鸡羹等羹相比,这些羹均不属大羹或和羹、铏羹,但从烹煮及其出品功用的角度看,显系从上述羹分化而来。在制作上,根据后世中医汤剂煎制传统,这些汤可能是用陶瓿之类的陶器煮制。商周墓中不少为铜鼎与陶鼎同出,其中的陶鼎有的可能就是烹煮这类食疗汤品之用。这类汤煮时虽然与大羹相类不放任何调料或草药,但因以其汤或汤、肉疗疾,故煮制时间应比大羹长,而且更没有“和羹”中的“和糝”工艺,但喝时汤的温度却符合《礼记·内则》“羹齐视夏时”的要求。

秦汉以后,上述食疗汤大多见载于历代医药

典籍,并在用料上有所变化。如羊肉汤,张仲景《金匱要略》中的羊肉汤,比《五十二病方》中多了生姜和当归,而且主料、配料均已量化,一斤羊肉用八升水,煮取三升,如果多放生姜,还要多加水,数量都有比例,<sup>[48]</sup>可以说张仲景发展了以《五十二病方》羊肉汤为代表的先秦食疗羊肉汤。关于张仲景羊肉汤的食疗功效,李时珍《本草纲目》引述宋代名医寇宗奭的评价指出“仲景治寒疝当归生姜羊肉汤,服之无不验者。”并举例说“一妇冬月生产,寒入子户,腹下痛不可按,此寒疝也……以仲景羊肉汤减水,二服即愈。”<sup>[49]</sup>

猪肤本为《周礼·天官·膳夫》所记天子 12 鼎鼎实之一,《仪礼》所记聘礼、公食大夫礼等诸侯礼和士虞礼、特牲礼等士礼中,也有猪肤之鼎,从《周礼》《仪礼》所记和郑注贾疏等来看,盛在鼎内的猪肤应该都是白煮而成,然后再横着放在俎上,肉皮表面朝上,九条肉皮要一条挨着一条排成行,这就是《仪礼·少牢馈食礼》中的“肤九而俎,亦横载,革顺”<sup>[51]199</sup>。而在《伊尹汤液经》中,猪肤却成为了做汤的主料君药,药材则是白蜜和白粉,并被张仲景《伤寒论》所收,成为用于咽痛、胸满和心烦的食疗名汤。<sup>[50]</sup>葵菜虽未见商周王室贵族鼎实,但在当时它却享有“百菜之主”的美誉。只是到了明代,葵菜才渐渐退出大部分人的餐桌。这正如李时珍在《本草纲目》中所言“古者葵为五菜之主,今不复食之”。1972年,长沙马王堆一号汉墓曾出土了已经炭化的冬葵子,经植物学家鉴定,这些冬葵子为锦葵科锦葵属中的冬葵,与今长沙地区所产冬苋菜相似,但在《五十二病方》中,葵菜汤已被用来治疗男子癃病也就是前列腺增生所导致的小便不利。元代《饮膳正要》中有两款葵菜羹,比对后发现,这两款葵菜羹基本上是以《五十二病方》的葵菜汤为祖本,或加五味调料或加羊肉等元代帝王的喜食之物组配而成。以蜗牛为主料酿造而成的蜗醢,在《礼记·内则》中是佐饭酱类之一。而在《五十二病方》中,用清酒将蜗牛烹煮后,其汤便成为治疗小便不通的食疗汤。值得注意的是,商周羹品鲜见酒煮之类的记载,而《齐民要术》有酒煮鸭羹<sup>[39]463</sup>等,后世多有以酒炖煮鸭、鱼等传统名菜,先秦鼎烹是否有酒煮,尚需深入研究。

#### 5.4 鬲的功能与鼎鬲关系

鬲与鼎在起始年代、器形演变、功能和消失时

间等方面均有所不同,对史前陶鼎与陶鬲,裴文中先生早有精深研究,<sup>[51]</sup>容希白先生对商周铜鼎与铜鬲考订甚明。<sup>[52]</sup>这里重点谈一下鬲的炊器功能。鬲同鼎相类,初为烹煮器,后为礼器,有的并具有炊器功能。但在鬲煮何物上,文献记载同考古发现往往不一致。一般认为,鬲是煮稻、粱、黍、稷的炊器,主要根据是《仪礼·士丧礼》:“夏祝鬻余饭,用二鬲于西墙下。”<sup>[51]1135</sup>此处说的确实是用鬲煮米粥。而目前考古出土的无论是陶鬲还是铜鬲,鬲内食物遗迹多为鱼、肉之类。

上世纪 50 年代末 60 年代初,中国社会科学院考古所的专家们从河南安阳洹河南岸苗圃北地和洹河北岸大司空村的 67 座殷墓中出土了陶鬲 70 件,其中经鉴定 56 件为实用炊器。这些用耐烧的夹砂灰陶做成的陶鬲,腹部及底上有烟熏痕迹,7 座墓中出土的陶鬲内部有鱼骨,鱼骨大部残碎,难辨条数。考古专家认为,这些墓的墓主人似为当时的小奴隶主或上层自由民,年代约为武丁至祖甲时期,即约公元前 1250 年至公元前 1148 年。<sup>[53]54</sup>曾侯乙墓出土铜鬲 10 件,件数是该墓所出铜鼎的一半。其中 1 件大鬲通体黑色,底有一层烟火痕迹,1 件小鬲内有猪脊椎骨,2 件小鬲口沿上有两匕,<sup>[15]201-203</sup>显示这 4 件铜鬲可能为烹煮带骨肉之器。中山王鬻墓出土铜鬲 4 件,器内均有汤汁干晶物,说明这 4 件鬲可能也是用来煮牲肉的。<sup>[6]114-116</sup>安徽寿县蔡侯墓出土形制大小相同的铜鬲 8 件,出土时鬲内各有一匕,<sup>[19]7</sup>表明这 8 件鬲当年不是用于盛稻粱而是盛牲肉。此外,铜鬲还具有礼器功能,这幅摄自郑州博物馆的图片(图 16)展台上的九鼎八簋九鬲,出土于河南新郑郑韩故城春秋墓,表明有的铜鬲功能分化而演变为礼器。至于同为烹煮器的鬲与镬鼎的分工,文献中鲜见记载。从鬲因三空心足而受火利用率高、因无耳又不便挪动且多无盖的形制特点和鼎鬲食物遗迹比对来推测,鬲似为第一次加热之器即初煮之器,镬鼎中的盖鼎则为将鬲内初煮之物进行二次加热的终煮之器。

综上所述,以鼎烹为代表的先秦烹煮法留给我们的遗产是多方面的。鼎烹不仅仅有八珍胞豚(牂)、楚辞吴羹和中山羊羹等代表先秦烹煮法最高水平的名品,其体现的食养与食治的烹煮理念、和与异的调理与出品理念,以及一以贯之的制汤技术和胞豚所用的多重加热工艺等,都对后世产

生了深远的影响。春秋战国时期,铁鼎和铁足铜鼎等鼎的末世形态的出现,则预示着一个新的烹煮时代即将到来。



图 16



图 17

这件河南洛阳邙山出土的画像庖厨图(图17)表明,到北魏孝昌三年(公元527年)鼎烹仍然存在于高门士族之家。<sup>[53][54]</sup>但到了公元13世纪,鼎却成为农家煮蚕取丝之器。<sup>[55]</sup>从先秦王者国之重器,到秦汉以降高门显贵之宝器,再到其后农家桑蚕日用之器,鼎及其烹煮法的巨变本身,就是一部中国炊器与美食的史诗。理应鸿篇巨制,本文仅就以上鼎烹图像的解读而对鼎及其烹煮法作粗浅探讨,权当抛砖,祈与同道共进。

附记:谨向不辞辛劳拍摄图片的张从艳、丁勇、吴昊、武德伦、李静洁、郑宏波、高立娟、石俊峰、党春辉致以诚挚谢意。

#### 参考文献:

- [1] 俞伟超,高明. 周代用鼎制度研究[J]. 北京大学学报:哲学社会科学版,1978(1):84-97.  
[2] 陈伟. 对战国中山国两件狩猎纹铜器的再认识[J].

文物春秋,2002(3):56-59.

- [3] 镇江博物馆. 江苏镇江谏壁王家山东周墓[J]. 文物,1987(12):24-37.  
[4] 马承源. 中国古代青铜器[M]. 上海:上海人民出版社,1982:124.  
[5] 阮元. 十三经注疏[M]. 北京:中华书局,1980.  
[6] 河北省文物研究所. 晋墓战国中山国国王之墓[M]. 北京:文物出版社,1995.  
[7] 陈奇猷. 吕氏春秋校释[M]. 上海:学林出版社,1984.  
[8] 陈奇猷. 伊尹的出身及其姓名[J]. 中华文史论丛,1981(3):111-117.  
[9] 陈梦家. 殷墟卜辞综述[M]. 北京:中华书局,1988.  
[10] 张光直. 中国青铜时代[M]. 北京:三联书店,1983:172-178.  
[11] 冯世伦. 解读伊尹汤液经[M]. 北京:学苑出版社,2009.  
[12] 杨伯峻. 孟子译注[M]. 北京:中华书局,2005:58-62.  
[13] 林沄. 周代用鼎制度商榷[J]. 史学集刊,1990(3):12-21.  
[14] 杨宝成,刘森森. 商周方鼎初论[J]. 考古,1991(6):533-545.  
[15] 湖北省博物馆. 曾侯乙墓[M]. 北京:文物出版社,1989.  
[16] 四川省文物管理委员会. 成都羊子山第172号墓发掘报告[J]. 考古学报,1956(4):1-20.  
[17] 山西省考古研究所,太原市文物管理委员会. 太原晋国赵卿墓[M]. 北京:文物出版社,1996.  
[18] 孙诒让. 周礼正义[M]. 上海:上海古籍出版社,2002:176-177.  
[19] 安徽省文物管理委员会,安徽省博物馆. 寿县蔡侯墓出土遗物[M]. 北京:科学出版社,1956:7.  
[20] 郑州市博物馆. 荥阳点军台遗址1980年挖掘报告[J]. 中原文物,1982(4):13-21.  
[21] 华觉明. 中国古代金属技术——铜和铁造就的文明[M]. 郑州:大象出版社,1999.  
[22] 李镜池. 周易通义[M]. 北京:中华书局,1981:99,100.  
[23] 高蒙河. 先秦陶灶的初步研究[J]. 考古,1991(11):1019-1023.  
[24] 洛阳博物馆. 洛阳袁成叔墓清理简报[J]. 文物,1981(7):65-67.  
[25] 黄盛璋. 释旅彝[J]. 历史地理与考古论丛,1982(6):345-365.  
[26] 何艳杰. 中山国社会生活礼俗研究[D]. 郑州:郑州大学,2004:69.  
[27] 湖北省文化局文物工作队. 湖北江陵三座楚墓出土

- 大批重要文物[J]. 文物, 1966(5): 33-39.
- [28] 陈彦堂. 人间的烟火: 炊食具[M]. 上海: 上海文艺出版社, 2002: 81.
- [29] 杨伯峻. 春秋左传注[M]. 北京: 中华书局, 1981: 86.
- [30] 杨伯峻. 论语译注[M]. 北京: 中华书局, 1980: 102.
- [31] 刘向. 战国策[M]. 上海: 上海古籍出版社, 1985: 1183.
- [32] 陕西省文管会. 陕西户县宋村春秋秦墓发掘简报[J]. 文物, 1975(10): 55-58.
- [33] 郭亚东. 西餐工艺[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2000: 132.
- [34] 钱玄, 钱兴奇. 三礼辞典[M]. 南京: 凤凰出版社, 2014: 1096.
- [35] 张明华. 中国新石器时代水井的考古发现[J]. 上海博物馆集刊, 1990(5): 10-25.
- [36] 张子明. 秦汉以前水井的考古发现和造井技术[J]. 文博, 1996(1): 67-76.
- [37] 江西博物馆. 新干商代大墓[M]. 北京: 文物出版社, 1997: 6-18.
- [38] 佚名. 调鼎集[M]. 北京: 中国商业出版社, 1987: 240, 303, 310, 366.
- [39] 缪启愉. 齐民要术校释[M]. 北京: 农业出版社, 1982.
- [40] 广东省博物馆. 西汉南越王墓[M]. 北京: 文物出版社, 1991.
- [41] 陈戍国. 尚书校注[M]. 长沙: 岳麓书社, 2004: 72.
- [42] 中国社会科学院考古研究所. 殷墟发掘报告: 1958-1961[M]. 北京: 文物出版社, 1987: 213.
- [43] 陕西省考古研究所. 高家堡戈国墓[M]. 西安: 三秦出版社, 1994: 135.
- [44] 汤炳正. 楚辞今注[M]. 上海: 上海古籍出版社, 1996.
- [45] 李良松, 郭洪涛. 中国传统文化与医学[M]. 厦门: 厦门大学出版社, 1990: 1.
- [46] 周一谋. 马王堆医书考注[M]. 天津: 天津科技出版社, 1988.
- [47] 马继兴. 马王堆古医书考释[M]. 长沙: 湖南科技出版社, 1992.
- [48] 中医研究院. 金匱要略语译[M]. 北京: 人民卫生出版社, 1974: 103.
- [49] 李时珍. 本草纲目[M]. 北京: 人民卫生出版社, 1982: 2723.
- [50] 李再良. 读解伤寒[M]. 北京: 人民卫生出版社, 2007: 235.
- [51] 裴文中. 裴文中史前考古学论文集[M]. 北京: 文物出版社, 1987: 139.
- [52] 容希白. 商周彝器通考[M]. 台北: 台湾大通书局, 1973: 283.
- [53] 郭建邦. 北魏宁懋石室和墓志[J]. 中原文物, 1980(2): 33-37.
- [54] 石毛直道. 論集: 東アジアの食事文化[M]. 東京: 株式会社平凡社, 1985: 273.
- [55] 王毓瑚. 王祯农书[M]. 北京: 农业出版社, 1981: 302.

## A study on images of cooking bronze tripod in the Warring States Period

—Also on state and influence of cooking with tripod in pre-Qin period

WANG Renxing

(China Food News, Beijing, 100073 China)

**Abstract:** Cooking food with tripod was an important invention in the Chinese food culture in the times of pottery and bronze. The images about cooking with bronze ware in tripod during the warring states period displayed many scenes of cooking in the regions along Yellow River and the Yangtze River around the 6th century BC. The images of the food cooked in the tripod reflected the utensils were applied according to the products, which brought impacts on the Chinese cooking techniques and norms later in the history.

**Key words:** image of cooking tripod; sculpture on bronze ware in warring states period; cooking culture

(责任编辑: 王雪萍)