

## 【新論新探】

# 試探《詩經》中所見之食物（上）

江 雅 茹

### 壹、前言

中華民族是一個講究飲食文化的族群，據經籍所載之古代飲食記錄，大略可分成食、飲、膳、羞四類（注一）。《周禮·天官·膳夫》云：「掌王之食、飲、膳、羞。」鄭注云：「食，飯也。飲，酒漿也。膳，牲肉也。羞，有滋味者。凡養之具，大略有四。」（注二）食指飯食，即穀食，指黍稷稻粱之屬；飲指飲料，用於祭祀和飲用；膳指膳牲，包括盛於鼎俎之肉類食品；羞指薦羞，其品類眾多，包含籩豆之實和錡羹之屬。本文擬透過《詩經》中所見食物之探討，作為窺測中國飲食文化之線索。

### 貳、食品種類

#### 一、飯 食

先秦飲食品類走向多樣化與精緻化，首先是以農業進步為基礎。中國古代以農立國，長久以來也以穀類糧食作為生活主食，亦可作為飯後佐餐精品。穀糧食物富含營養價值，是日常生活中醃類、蛋白質和必需能量之主要來源。甲骨文有關農業員卜文字很多，而從《楚辭·招魂》一篇言用美食招魂，先以嘉穀「稻黍稷麥，擘黃梁些」（注三）誘享之，更可見穀食在生活中之重要性。

兩鄭於九穀看法亦不同。程瑤田作《九穀考》即從後鄭之說，九穀為黍、稷、稻、粱、麥、苽、麻、大小豆（注一一）。《詩經》又有百穀之名，百穀指穀類之總稱，泛言穀類品類眾多。

#### （一）《詩經》所見之飯食

文獻記載之先秦糧食品類名稱有黍、秬、秠、稷、秬、粱、糜、芑、麥、來、牟、稻、稌、麻、苴、菽、菰等十餘種之多，《詩經》中出現之穀食大致可分黍、稷、粱、麥、稻、麻、菽七類，其中黍、稷出現最多次，黍、稷皆為小米，經籍常並稱，可推知黍、稷為當時常見主食。貴族穀糧以黍、粱、稻為珍貴，平民食物則以稷、麻、菽和蔬果為主。詩文中所見之飯食有盛於簋簠之貴族穀糧，有用以祭祀之黍稷粢盛，有盛於筐筥饁彼農夫之饗食，有置於囊囊便於攜帶之乾糧餼等。

《大雅·洞酌》云：「洞酌彼行潦，挹彼注茲，可以餽饋。」毛傳云：「饋，酒食也。」《商頌·玄鳥》云：「龍旂十乘，大糝是承。」鄭箋云：「糝，黍稷也。」《儀禮·特牲饋食禮》鄭注云：「炊黍稷曰饋。」（注一二）饋、糝相通，字又作餽，《說文》云：「酒食也。」段注云：「饋本酒食之稱，因之名炊曰饋，因之名黍稷曰饋，引伸之義也。」（注一三）饋本指酒食，因黍稷為常見之穀物，故黍稷亦可代指其他用以祭祀和飲食之粢盛穀糧。

《周頌·良耜》云：「或來瞻女，載筐及筥，其饗伊黍。」鄭箋云：「瞻，視也。有來視女，謂婦子來饗者也。筐、筥，所以盛黍也。豐年之時，雖賤者猶食黍。」寫農婦送飯食給田裡工作之農夫，《豳風·七月》、《小雅·甫田》、《小雅·大田》、《周頌·載芣》均有饗者以食饗田之文。《爾雅·釋詁》云：「饗，饋，饋也。」（注一四）《說文》云：「饗，餉田也。」又云：「周人謂餉曰饗。」（注一五）饗有餉田、饋食之

#### （一）穀糧種類

古有五穀、六穀、九穀之稱。《周禮·天官·疾醫》云：「以五味、五穀、五藥養其病。」鄭注云：「五穀，麻、黍、稷、麥、豆也。」（注四）謂五穀謂麻、黍、稷、麥、豆，此說和《禮記·月令》所云「食麥與羊」、「食菽與雞」、「食稷與牛」、「食麻與犬」、「食黍與兔」同（注五）。《孟子·滕文公上》云：「后稷教民稼穡，樹藝五穀，五穀熟而民人育。」趙岐注云：「五穀謂稻、黍、稷、麥、菽也。」（注六）此說則和《周禮·夏官·職方氏》所載「其穀宜五種」鄭注相同（注七）。

《周禮·天官·膳夫》云：「凡王之饋，食用六穀。」鄭注引鄭司農云：「六穀，稌、黍、稷、粱、麥、苽。」說法和《周禮·天官·食醫》「凡會膳之宜，牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，鴈宜麥，魚宜苽」合（注八），六穀謂稻、黍、稷、粱、麥、苽。五穀、六穀諸說不同，或因時間、地域不同而異。按《儀禮》各篇言簋簠之實均為黍、稷、稻、粱，可見此四者為常食，則五穀應似金鶚所言為「黍、稷、稻、粱、麥」（注九），六穀則五穀加苽或麻、菽，綜合各種穀類又成為九穀。

《周禮·天官·冢宰》云：「以九職任萬民：一曰三農生九穀。」鄭司農謂九穀為「黍、稷、秬、稻、麻、大小豆、大小麥」，鄭玄則謂九穀「無秬、大麥，而有粱、苽」（注一〇），義。平民通常以稷為主食，豐年時也有機會食黍，即《小雅·甫田》所云：「俶彼甫田，歲取十千。我取其陳，食我農人。自古有年。」豐年之時，發舊穀、存新穀。將蒸煮好之飯食以筐、筥盛之，便於運送。

《大雅·公劉》詩云：「迺裹餼糧，于囊于囊。」言裹糧食於囊囊之中，準備遷徙。毛傳云：「小曰囊，大曰囊。」朱傳云：「餼，食糧，糗也。無底曰囊，有底曰囊。」（注一六）囊、囊，皆為裹糧之袋，所裹之飯食為乾糧，便於背負攜帶。《小雅·無羊》詩言牧人工作，飲食有備，即背負乾糧，用以充飢。《說文》云：「餼，乾食也。」段注云：「凡乾者曰餼，故許曰：『乾食』。」（無羊）：「或負其餼」，亦必乾者乃可負也。小徐曰：「今人謂飯乾為餼。」（注一七）餼糧即乾糧，其保存期限可能較久，《左傳·宣公十一年》有「具餼糧」（注一八）之文，亦為準備糧食之意。

#### 二、膳 牲

##### （一）牲體種類

《周禮·天官·膳夫》云：「凡王之饋，食用六穀，膳用六牲，飲用六清。」（注一九）膳指牲肉，六牲即六畜，始養之曰畜，將用之曰牲（注二〇）。六牲之說有二：鄭注云：「六牲，馬、牛、羊、豕、犬、雞也。」（注二一）王引之《經義述聞》云：「此六牲與《牧人》不同。《牧人》之六牲，謂馬、牛、羊、豕、犬、雞；此六牲則牛、羊、豕、犬、鴈、魚也。蓋《膳夫》之食、飲、膳、羞，與《食醫》之六食、六飲、六膳、百羞相應。」（注二二）《牧人》所掌之六牲，主供祭祀之牲牲；《食醫》所掌之六膳，主供飲食膳羞之用。經籍所見之鴈，有時指鵝，用作摯禮，屬畜養之家禽。魚牲之用，見昏禮、鄉飲酒

禮、燕禮、饋食禮、宗廟時享禮等祭祀、燕饗場合（注二三）。常見之膳食，應當包括牛、羊、豕、犬、鴈、魚，以及可作為膳肉之兔和麋（注二四）或田獸。

盛放膳食之器具為鼎俎，《周禮·天官·亨人》云：「掌共鼎鑊，以給水火之齊。」鄭注云：「鑊所以煮肉及魚、腊之器。既孰乃齊于鼎。」《天官·內饗》云：「王舉則陳其鼎俎，以牲體實之。」鄭注云：「取於鑊以實鼎，取於鼎以實俎。實鼎曰齊，實俎曰載。」（注二五）是烹煮肉及魚、腊於鑊之中，煮熟後置於鼎內，既而載於俎上。鼎俎之實，「一鼎者，特豚無配；三鼎者，豚、魚、腊；五鼎者，羊、豕、魚、腊、膚；七鼎者，牛、羊、豕、魚、腊、腸、胃、膚、鮮魚、鮮腊；十鼎者，正鼎七，羊、豕、魚、腊、腸、胃、膚、鮮魚、鮮腊；十鼎者，正鼎七，陪鼎三，臠、臠、臠；十二鼎者，正鼎九，陪鼎三」（注二六）。牲體、腸、胃、肺、心、舌、肝、膚及魚、腊均烹於鑊，升於鼎，載於俎。

### （二）《詩經》所見之膳牲

牛、羊是《詩經》中最常見之祭祀用牲，《周頌·絲衣》詩云：「自堂徂基，自羊徂牛。鼎俎及蕭。」《周頌·我將》詩云：「我將我享，維羊維牛，維其天右之。」牛、羊、豕三牲，謂之大牢，亦謂之一牢；二牲曰少牢，一牲曰特。而常見鼎實除牛、羊、豕外，亦包括魚、兔、腊、膚。《少牢饋食禮》言陳設云：「羹定。雍人陳鼎五。三鼎在羊鑊之西，二鼎在豕鑊之西。」鄭注云：「魚、腊從羊，膚從豕，統於牲。」（注二七）諸侯之卿大夫祭祀有五鼎，鼎實為羊、豕、魚、腊、膚，士之祭祀有三鼎，鼎實為豚、魚、兔。

《小雅·楚茨》詩云：「絜爾牛羊，以往烝嘗，或剝或亨，

或肆或將。」鄭箋云：「祭祀之禮，各有其事。有解剝其皮者，有煮熟之者，有肆其骨體於俎者，或奉持而進之者。」用牲時須肆解牲肉，用牲時割裂牲體骨肉稱肆解，將牲體分成七體稱豚解，將牲體分成二十一體稱體解（注二八）。肆解牲體兩分之後，牲右體稱右胖，左體稱左胖。牲體兩分之後，再肆解則為豚解，豚解將牲體分為七體：左肱、左脅、左股、右肱、右脅、右股、脊。將七體又一分為三，則謂之體解，體解將牲體分為二十一體。骨體盛裝於器皿，皆有一定之擺放方式，腸、胃、肺、心、舌、肝、膚等也有一定之擺法。《小雅·楚茨》詩云：「執爨踣踣，為俎孔碩，或燔或炙。」正寫祭祀者準備祭物之情景，鄭箋云：「燔，燔肉也。炙，肝炙也。皆從獻之俎也。」肝炙和燔肉亦為俎實。

筵席間常見膳牲則有羊、豕，為飼養之牲畜。如《豳風·七月》詩云：「日殺羔羊。」毛傳云：「饗者，鄉人以狗，大夫加以羔羊。」羔為俎實。《小雅·伐木》詩云：「既有肥羜，以速諸父。」「既有肥牡，以速諸舅。」《大雅·公劉》詩云：「執豕於牢，酌之用匏。」按《國語·周語》云：「禘郊之事，則有全烝；王公立飫，則有房烝；親戚饗宴，則有饋烝。」韋注云：「全烝，全其牲體而升之。房，大俎也。謂半解其體升之房也。饋烝，升體解節折之俎也。」（注二九）羊、豕亦當經過解體而後升於俎，以供人食用。（作者現為東華大學中文所研究生）

### 註釋：

注一：本節將古代食品分為飯食、膳牲、薦羞，此分類方式參考錢玄：《三禮通論》（江蘇：南京師範大學出版社，一九九六年十月），頁一一九—一三八。

注二：（漢）鄭玄注、（唐）賈公彥疏：《周禮》（台北：藝文印書館，一九九七年八月），卷四，頁五七。

注三：周嘯天主編：《楚辭鑑賞集成》（台北：五南圖書公司，一九九三年九月），頁二七六。

注四：同注二，卷五，頁七三。

注五：（漢）鄭玄注、（唐）孔穎達疏：《禮記》（台北：藝文印書館，一九九七年八月），頁二九九、三〇六、三二二、三二三、三四一。

注六：（漢）趙岐注、（宋）孫奭疏：《孟子》（台北：藝文印書館，一九九七年八月），卷五，頁九八。

注七：同注二，卷三三，頁四九九。

注八：同注二，卷四，頁五七；卷五，頁七三。

注九：參見（清）孫詒讓《周禮正義·疾醫》疏引金鷄言。

注一〇：同注二，卷二，頁二九—三〇。

注一一：（清）程瑤田：《九穀考》（台北：復興書局，《皇清經解》本），卷五四八—五五〇，頁六一三—六一六七。

注一二：（漢）鄭玄注、（唐）賈公彥疏：《儀禮》（台北：藝文印書館，一九九七年八月），卷四四，頁五二三。

注一三：（漢）許慎撰、（清）段玉裁注：《說文解字注》（台北：黎明文化公司，一九九三年七月），五篇下，頁二二二。

注一四：（晉）郭璞注、（宋）邢昺疏：《爾雅》（台北：藝文印書館，一九九七年八月），卷二，頁二六。

注一五：同注一三，五篇下，頁二二三。

注一六：（宋）朱熹：《詩經集注》（台北：群玉堂出版公司，一九九一年十月），卷六，頁一五三。

注一七：同注一三，五篇下，頁二二—二二二。

注一八：（晉）杜預注、（唐）孔穎達疏：《左傳》（台北：藝

文印書館，一九九七年八月），卷二二，頁三八三。

注一九：同注二，卷四，頁五七。

注二〇：《周禮·天官·庖人》云：「掌共六畜、六獸、六禽，辨其名物。」鄭注云：「六畜，六牲也。始養之曰畜，將用之曰牲。《春秋傳》曰：卜日曰牲。」同注二，卷四，頁五九。

注二一：《周禮·地官·牧人》注和《周禮·天官·膳夫》注相同，均指馬、牛、羊、豕、犬、雞。同注二，卷一三，頁一九五。

注二二：參閱《三禮通論》所引，同注一，頁一二八。

注二三：魚牲之用，見《大司馬》、《校人》、《漁人》、《士昏禮》、《聘禮》、《鄉飲酒禮》、《燕禮》、《公食大夫禮》、《士喪禮》、《既夕禮》、《士虞禮》、《特牲饋食禮》、《少牢饋食禮》、《有司徹》、《曲禮》、《王制》、《月令》、《喪大記》、《昏義》諸篇。

注二四：膳用免者，見特牲饋食禮；用兔、麋者，見少牢饋食禮。見吳達芸：《儀禮特牲少牢有司徹祭品研究》（台北：臺灣中華書局，一九七三年五月），頁二。

注二五：同注二，卷四，頁六三、頁六二。

注二六：（清）包世榮：《毛詩禮徵》（台北：力行書局，一九七〇年六月），卷一〇，頁六二九。

注二七：同注一二，卷四七，頁五六〇。

注二八：（清）凌廷堪：《禮經釋例》（台北：藝文印書館，皇清經解《三禮類彙編》本，一九八六年九月），卷五，頁四〇四—四〇五。

注二九：（周）左丘明撰、（吳）韋昭注：《國語》（台北：漢京文化公司，一九八三年十二月），卷二，頁六二。