

□ 项木咄

# 马王堆出土餐具 证明汉代就实行“分餐制”

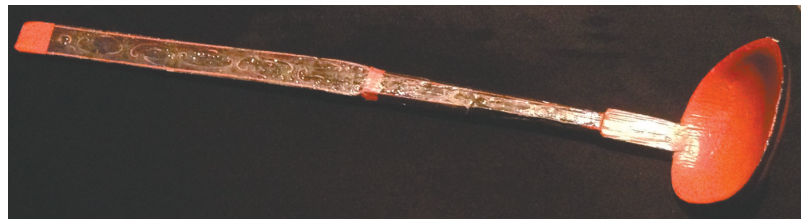
考古发现

围考  
现场

系列报道④

马王堆汉墓一号墓发掘后,比起墓主人的身份,可能大部分人更加好奇,墓中女尸究竟为什么能够历经千年而不腐呢?

很容易想到的一点是,当时埋葬的时候,尸体是不是被进行过防腐处理?这并非空穴来风,最有名的埃及木乃伊,就是防腐处理的产物。而我国古代也有很多关于尸体不腐的记载。《晋书·愍帝记》中就记载了这么一件事情:(建兴三年)六月,盗发汉霸、杜二陵及薄太后陵,太后面如生,得金玉采帛不可胜记。时以朝廷草创,服章多阙,勅收其余,以实内府。



彩绘云纹漆匕。



云纹漆食奩。



“君幸食”漆耳杯。

马王堆利孺墓出土的云龙纹漆盘。

## 作者简介

项木咄 浙江大学文物与博物馆学系硕士,知乎考古大V,致力于用通俗易懂的方式,分享考古和艺术领域中的有趣故事及其背后的专业知识。

## 马王堆出土大量食器

俗话说得好,“民以食为天”,无论在哪个朝代,吃饭都是一件很普通却很重要的事情。透过饮食,甚至可以一窥当时的社会面貌和精神内核。著名的考古学家张光直就曾说过:“达到一个文化核心的最佳途径之一就是透过它的肚子。”但是,饮食这件事情,或许是太过于日常,在正史中反而缺少系统的论述,这就得依靠考古发掘了。马王堆汉墓出土的文物中,不仅有大量精美的食器具,从云纹漆案到彩绘漆奩,还有大量的食材实物,从各种主食到调味酱汁,甚至还有菜单这类文字资料作为佐证,可以说是对汉代饮食文化多方面的呈现。

现在我们吃饭,基本上采用的是围桌聚餐、同盘而食的形式,也就是所谓的“合餐制”。一大堆人围坐在一起吃饭,可以方便交流感情,但也有人会觉得合餐制不卫生,一堆人共享食物,岂不是细菌也都“共享”了?于是有人倡议,采用国外的分盘而食,人各一份的“分餐制”。如果我们熟悉历史就会发现,所谓“合餐制”,出现时间并不久远,也就一千年左右。而“分餐制”也并非外国人的专利,至少在汉代时,我们的祖先就是地道的“分餐而食”。

南北朝时期,有个大孝子叫徐孝克,有一次他陪南陈宣帝宴饮,不曾动过一下筷子,可是摆在他面前的佳肴却莫名其妙地减少了。原来徐孝克舍不得吃,而是偷偷地

把食物藏在怀里,带回家孝敬母亲。宣帝知道后大为感动,下令以后筵席上的食物,凡是摆在徐孝克面前的,他都可以大大方方地带回家去。这个故事的主题虽然是在宣扬孝心,但也可以从侧面看出来,当时采用的是“分餐而食”,不然怎么能够允许徐孝克拿食物回家呢?

这分餐制的形成,其实与当时人们的起居方式有很大关系。那时还没有出现桌椅等高足家具,人们是直接坐在铺在地上的席子上的。甲骨文的“坐”字,就是一个人跪坐在一张编织的席上,非常形象。而我们现在常说的“筵席”,就是当时规定的正统坐具;“席”指的就是柔软的草,而“筵”字是竹字头,质料更加结实,用来铺地,上面陈席为座。

这样的起居方式,决定了吃饭只能在席子上进行,不可能一堆人围坐在一起共享食物。所以那时人们吃饭,首先是席地而坐,面前摆一张低低的小食案,案上放着一套食具,如果是比较重的食具,就直接放在席子外面的地上。《后汉书》里面记载了一个故事,隐士梁鸿和妻子孟光非常恩爱,每次梁鸿回家,孟光为他准备好食物,然后将食案举至额前,捧到丈夫面前,以示尊重。这就是“举案齐眉”的故事。这说明当时的人们确实是把食物放在案上的,而且食案不会太大、太重,一般仅限一人使用,所以即使是妇人也能轻易举至额前。

## 出土餐具再现汉代饮食细节

马王堆汉墓的出土,将这些史书中的故事都具象成了实物。在墓中发现了两条竹席、四条草席以及六件匕,还发现了长条形的漆案,上有五个小漆盘,一个漆耳杯,两个漆奩,漆盘上还放着一双箸。这很可能就是当时贵族用餐的标准配备。

如果细细分析这些餐具,就会发现汉人饮食的更多细节,比如说,奩是用来盛酒的杯子,为圆筒形,边上有一个把手,跟现在的马克杯有点类似;耳杯则是用来饮酒的器皿,一般上面会写“君幸酒”三个字,代表着“请君饮酒”的意思。这两个器物配合,大致可以反映当时饮酒之风的盛行。《汉书·食货志》中提到:“百礼之会,非酒不行。”又说:“酒食之会,所以行乐也。”无论是日常宴饮还是婚丧嫁娶,都离不开酒,酒的需求量可以说非常大。

在汉代,很多名人都是好酒之徒,而且往往往以此为荣。比如说东汉著名的文学家蔡邕,就曾醉卧途中,被人称为“醉龙”;汉末三国时期的名士孔融,相传是孔子的二十世孙,也十分爱喝酒,经常说“坐上客常满,樽中酒不空,吾无忧也。”除了漆奩、漆耳杯这些饮酒器具之外,马王堆汉墓中还出土了许多盛酒的大型器具,比如说漆钟2件、漆钗4件等,它们的底部分别书写了“石”“四斗”等计量单位,而且器身内还尚存酒类沉淀。根据研究,仅仅这6件酒具,容量就达到了70多升,可见当时酒的需求量是多么旺盛。

箸和匕一般是作为进食餐具配合使用的。“箸”,其实就是筷子的古称。明代陆容《菽园杂记》中说,当时民间有一些避讳的风俗,尤其在苏州地区为甚,因为“箸”与“住”“滞”字音接近,而行船讳住,所以就取了反义“快”字,因为“快子”多用竹制成,最后就变成“筷子”了;“匕”可不是现在说的“匕首”,而是餐匙。马王堆出土的匕由簸箕形的斗和长柄两部分组成,全身髹漆彩绘,相当于现在用的勺子。古人进餐时,箸和匕分工明确,《礼记·曲礼上》中

说:“饭黍毋以箸……羹之有菜者用挾,其无菜者不用挾。”挾也就是箸,所以说,箸是用来夹菜食的,匕是用来食饭的。虽然现在吃饭时仍同时使用勺子和筷子,但它们各自承担的职责却发生了变化。勺子不像古代那样专用于食饭,而是主要用于盛汤;筷子也不仅是夹菜的专用工具,它既可以夹取食物,也用于食饭,与“饭黍毋以箸”的古训完全背道而驰了。

汉代的烹调方式也与现代不同。现在炒菜做饭,主要有炒、煎、炸等方式,但在汉代,油炒的方式并没有推行开来,人们用得最多的是将肉物菜料一锅煮的方法,这也就出现了“羹”这样的食物。《说文》中“羹”的解释是“五味和羹也”,意思是说,羹是五味调和成的肉汤。我们现在也喝羹,但在古代,羹的重要程度远远超出想象。汉代著名的经学家郑玄就称羹食为“食之主也,自诸侯以下至庶人无等”。西汉的开国皇帝刘邦,还创造了一个与羹有关的成语:分一杯羹。当时楚汉争霸,项羽抓住了刘邦的父亲,扬言刘邦不投降就杀了他父亲炖成肉羹吃。刘邦回了一句:“吾与项羽俱北面受命怀王,曰‘约为兄弟’,吾翁即若翁,必欲烹而翁,则幸分我一杯羹。”

从马王堆墓出土的遣策中,可以发现羹的用途和种类非常广。所谓的“遣策”,就是当时丧葬时记录随葬物品的清单。所以但凡记录在册的,都有理由相信这些食物是当时常见的,并且是墓主人喜爱的,不然不可能成为随葬品。在遣策中,常见的羹就有夸羹、白羹、巾羹、逢羹和苦羹五大类。而这五大类,又可以细分成很多种,比如说巾羹就是指加了芹菜的肉汤,遣策中列了有狗巾羹、雁巾羹、鲫肉藕巾羹等等,可说是五花八门,这也从侧面反映了汉人对羹的喜爱程度。

由此可见,吃什么、怎么吃,每个时代有每个时代的特色,它总是在不断地变化,我们现在在奉为传统的东西,可能在古代则是另外一番场景。

图文来源《围考考古现场》中国致公出版社

千年女尸不腐之谜