



《韩熙载夜宴图》。 五代·顾闳中

辽宁大学教授、博士生导师王雅：

## 中国人在很长时间是分餐制



古代宴饮礼的目的是为了增进君臣、臣民、君民的感情,维系国家的等级秩序和乡里、亲族间的和睦,营造和谐、和美、和乐的社会风气。

在中国秦汉壁画、画像砖中,如打虎亭汉墓壁画《宴饮百戏图》、洛阳汉墓壁画《夫妻宴享图》,都能看到当时人们聚餐时分别就座于各自食案的后面,形成“分餐”。

司马迁《史记·项羽本纪》里的鸿门宴,主人、客人都席地而坐,每人面前各摆一个食案,食案上放着各自的酒、菜。所谓“举案齐眉”的“案”,类似于我们现在的餐盘,食物盛放在上面。

辽宁大学教授、博士生导师王雅的研究方向为儒家哲学、礼学以及传统文化与现代化,她在接受辽沈晚报记者采访时表示,分餐制古已有之,古代先民根据生产资料、生活资料的发展不断调整,并在周代形成了比较完整的文字记录,以此指导人们的就餐方式。

王雅认为,随着时代的进步和发展,唐宋时期有了“合餐”,但非常重视餐具器皿的清洁、参加宴饮之人手的清洁和用餐过程中择取食物的方式,如今时代发展要求我们倡导更为科学的“分餐制”,如使用公筷公勺,如让菜不布菜等。

### 文字明确记载 周代已形成“分餐”制度

王雅表示,在原始社会形成分餐饮食,主要归因于食物匮乏、用具有限,烹饪手段有限。只能按照对部落贡献大小分配食物,才可以保证部落的生存。形式上的“分餐制”算是由此而起。

王雅介绍说,在《礼记·礼运》篇中记载:“夫礼之初,始诸饮食,其燔黍捭豚,污尊而抔饮,赍桴而土鼓,犹若可以致其敬于鬼神。”(在祭祀中,从向天地鬼神敬献饮食开始,是最高级别的开始

“分餐”,人们将分解开的猪肉放在石头上烧烤后祭祀,在地上挖个坑儿当杯子盛水,用双手捧起水来敬献。)祭祀鬼神用饮食,严明等级秩序,和睦亲族也用饮食。

正如《荀子·富国》篇中所说,“礼者,贵贱有等,长幼有差,贫富轻重皆有称者也。”所谓礼,是指贵贱有等级,长幼有差别,贫富和地位都要有相应的规定。

在国家层面,《周礼·秋官·大行人》中设“掌客”一职:“掌客,掌四方宾客之牢礼、饔饩、饮食之等数,与其政治。”

在逐渐形成“分餐”制度的过程中,对王、侯、士大夫的饮食有明确规定,《礼记·燕义》记载:“席:小卿次上卿,大夫次小卿,士、庶子以次就位于下……俎豆、牲体、荐羞,皆有等差,所以明贵贱也。”

《礼记·礼器》“天子之豆二十有六,诸公十有六,诸侯十有二,上大夫八,下大夫六。”这里的“豆”不是指豌豆扁豆,指的是一种盛装食物的容器。也就是说天子的食物有26道菜,公爵官员为16道,诸侯12道,上大夫8道,下大夫仅有6道菜。在民间层面,同样要依据年龄资历等条件进行差异性“分餐”。《礼记·乡饮酒义》记载说,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。

春秋时期的《公羊传》也说:“天子九鼎,诸侯七鼎,大夫五,元士三也”。鼎是古时用来煮肉和盛肉的食具。地位不同,餐具和饮食都不一样,分餐是为了强调地位尊卑。

值得注意的还有一点就是食物匮乏绵延千年,从原始社会延续至夏、商、周等朝代。王雅说,正因为国家时常物资匮乏,古代典籍中也是提倡从君到臣都要“饮食有节”,分餐制度同样也规定了一桌的固定餐食,避免浪费。

### 由“几”变桌 由“跪坐”变“坐”

敦煌石窟中有一张唐代宴饮壁画,画一张长方餐桌边,围坐了9位宴饮男女。餐桌上摆满了美味佳肴,每人面前各有一副匙箸配套的餐具。据说这是众人围坐一起合餐的最早画面。

在宋徽宗赵佶所绘的《唐十八学士图卷》中,也体现了合餐制。

王雅说,这就是从每人使用的“案”“几”,到后来慢慢出现了长桌、方桌,到了北宋中后期,高足家具已出现较多,从此中国正式进入垂足而坐时期,合餐制的形式基本定型,在明清融合西洋文化之后合餐制完全成熟。

人们的坐资本是跪坐,古人以两膝着地,坐在脚跟上为“坐”;直身而股不著脚跟为“跪”;跪而耸身挺腰为“跽”。这些不能自由活动身体的姿势想要夹远处的菜很难,正适合分餐制。

也正是随着餐桌、餐椅出现,人们开始慢慢进行合餐。

“这其中也有铸铁锅普遍使用的原因,有了铸铁锅,菜品烹饪变得多样化,合餐成了符合时代潮流的做法。”

王雅说,在中国传统文化中,宴饮具有多种目的,皇帝宴饮众臣,有其政治目的,也有民心、君心达到情感沟通交流的目的;乡饮聚会,可以内和宗族,外和乡亲。

“中国传统文化中的宴饮中发生不少书写历史的大事件,也有市民之间的情感交流,到明清时期,合餐制就完全成熟了。较之分餐制,无疑更有利于和乐、和美、和谐气氛的营造,有利于人们的情感交流。

人们的饮宴活动在这个时期,不仅是为了吃饱肚子,更重要的是为了交际。”

### 建合餐基础上的“分餐制”

“从祭祀天地、祖先开始,宴饮是政治、家国、亲情的延展,大家为了情感交流聚在一起,中国人的饮食蕴含着中国人的精神内核,我们的宴饮被赋予了一系列的精神价值。”王雅在肯定合餐聚会的基础上,也在思考新时代如何达到安全、卫生、文明的宴饮聚会。”

王雅举例说,其实古代也很讲究交往时的社交距离,客人前来拜访,应该要保持相互间差不多一丈距离。关于洗手,《礼记》中也记在了饮食之间要不断洗手,喝完酒要洗手,吃完骨头也要洗,对此做了很多规定。

宴饮间也提倡共同吃饭时,不可只顾自己吃饱。如果和别人一起吃饭,就要检查手的清洁……不要把多余的饭放进锅中,不要喝得满嘴淋漓,不要吃得啧啧作声,不要啃骨头,不要把咬过的鱼肉又放回盘碗里等等。

“我们在很长时间是分餐制,从唐宋时期又开始合餐制,这些都是依据当时的生产条件和生活资料进行的,如今我们完全可以做到聚会时进行更合理的分餐制。”王雅建议聚会时使用公筷、公勺,如果实在没有公筷公勺,那么张罗饭局聚会的人就应该做到“让菜不布菜”。

“从春节的大迁徙流动就可以看出我们中国人对家的认同,对亲情等情感的渴望,所以我们不能因噎废食取消餐饮聚会,但完全可以科学分餐,做到安全、美味基础上的和谐、和乐、和美。”

辽沈晚报记者 刘臣君

辽宁省博物馆董宝厚：

## 时代变迁 需要不同饮食方式



“这些墓室的主人往往都属于贵族阶层,壁画描绘的大多是他们生前锦衣玉食的生活样貌,这些风格写实的壁画,很大程度上揭示了不同时期的饮食习惯和方式。”

“墓葬出土的文物中有大量饮食器具,这些平常生活中使用的餐饮活动相关的器具和壁画一同见证了不同时代饮食文化的变迁,对我们认识古代社会文化至关重要。”

董宝厚提到的还有辽宁博物馆馆藏文物《瀛台赐宴图》,这幅画中大小官员、仪仗侍从二百余人,各人冠服装束一丝不苟,体现了清代宫廷绘画细致严谨的特色,是难得的叙事诗般的艺术珍品。

“当时是农历八月二十八,为庆祝秋天收成,乾隆皇帝将很多官员找来庆祝,并由宫廷画家张镐完成这幅作品。可以看到这幅画中皇帝一人独占一张桌,剩下的一千多人分成50桌,可以看出皇帝是分餐,官员们是合餐。”

### 饮食方式 会随着时代变迁而变化

董宝厚表示,中国自古以来都是宗族社会,特别强调大家庭其乐融融地生活,饮食是日常生活中最重要的一项。那么随着时代的变迁,饮食方式自然会随之变化。

“秦汉时是祭祀、君臣相聚,贵族群体要分餐;中下层没有那么讲究,自然是合餐。但古人敬老,会让70岁以上的老人每顿饭有肉吃,自然就会专门分出来。后来随着物资生产和生活资料的丰富,随着各民族饮食文化的交融,合餐在宋代之后成为主流。”

董宝厚说,民以食为天,时代的进步让我们不断适应新的饮食方式,找到更安全卫生、美味的饮食方式,古代中国的分餐制发展到合餐制,再到如今我们提倡的分餐制,都是随着时代变迁而随时变化的产物,归根到底是时代的要求。

辽沈晚报记者 刘臣君

本版图片除署名外均由受访者供图