

作者簡介

吳安安，國立臺灣師範大學國文研究所碩士、博士。現任新生醫護管理專科學校助理教授。長期致力於禮學思想的詮解及闡發，著有《五禮名義考辨》、《儀禮》飲食品物研究》等書，近年尤其關注飲食、醫藥、婦女生活等相關議題，並曾發表多篇論文。

提 要

《儀禮》飲食品物研究》一文，旨在分析《儀禮》各儀節階段所需使用的禮食、禮器，藉由對種類、數量、功能之了解，進而探討其間的施用狀況及意義。

「飲食」為人類經常進行的活動，雖看似平凡，卻往往具有深刻的意義。就字義觀察，「飲」與「食」經常連言，但實為二事，「飲」可指喝的動作、供人或動物飲用及飲料的通稱；「食」則有吃、提供人或動物食用、飯及食物等義。「食」的字義範圍較廣，可涵蓋「飲」；「飲」則無法概括「食」。二者關係密切，主要由於透過口部進用的動作，並消化吸收轉化為能量的功用接近，反映於餐飲過程，每每形成飲食兼備的模式。飲食除了最基本的維持生理機能正常運作的功能外，亦有助於強健體魄、修養心性，表達敬天愛人的精神，甚而至於國家的興衰存亡，都與其密切相關；綜觀《儀禮》各篇，尤其在敦親勵下、區別人我、報本返始三方面，表現得最為顯著。

禮學的研究，素有名物一門，探究衣服、飲食、宮室、車馬、武備、旗幟、樂舞等方面的制度。我國飲食的美味、精緻，向來受到世人推崇，十七篇除〈士相見禮〉、〈覲禮〉、〈喪服〉外，各篇均載有與飲食相關的程序，包括贄見之贈禮、宴席的預備和陳設、賓主酬酢、回饋致贈等等。由於涉及範圍龐大，為求深化主題，遂針對儀節中曾實際進用的部分加以研究，餘者暫不列入討論。

本文以《儀禮》禮書所載的篇章為主，由各個儀制所必備的要素 飲食切入，藉由傳世文獻與出土實物間的相互印證，輔以社會學、人類學等相關學科，除探討飲食在儀制中的食飲狀態、文化內涵外，更期望藉著對於禮書所載各儀節使用的飲食品物的分析，得以進一步了解上古禮制的精神，且能夠在禮學的研究上有所助益。

為便於了解儀式進行間飲食的設置，本論文在架構上，採歸納、分類的方式安排章節。首先，將《儀禮》所載性質相近之禮歸於同章。其次，各章之下依篇分節。其三，各節之下又按照儀節程序，分析統整所須使用禮食、禮器的物性、實用功能、象徵意義、考古實物，以及於特定禮儀中使用的原因。



目 次

凡 例	
第一章 緒 論	1
第一節 研究動機	1
第二節 研究範圍	2
第三節 材料的取捨	3
第四節 架構的安排	4
第二章 論飲食	7
第一節 飲食的意涵	8
一、「飲」的意義	8
二、「食」的意義	11
三、「飲」與「食」的關係	14
四、小結	18
第二節 飲食的功能	18
一、養生健體	19
二、修身成德	21
三、敦親勵下	22
四、區別人我	23
五、報本返始	25
六、治國安民	27
七、小結	29
第三節 結 語	29

第三章 冠昏之禮的飲食品物	31
第一節 〈士冠禮〉的飲食陳設	31
一、醴禮	31
二、醯禮	49
三、小結	85
第二節 〈士昏禮〉的飲食陳設	85
一、將親迎預陳饌	85
二、贊者醴婦	110
三、婦饋舅姑	111
四、小結	111
第三節 結語	112
第四章 射鄉之禮的飲食品物	113
第一節 〈鄉飲酒禮〉的飲食陳設	113
一、陳設	114
二、速賓迎賓拜至	119
三、小結	124
第二節 〈鄉射禮〉的飲食陳設	125
一、陳設	126
二、速賓	127
三、小結	128
第三節 〈燕禮〉的飲食陳設	128
一、告誡設具	129
二、小結	133
第四節 〈大射儀〉的飲食陳設	133
一、射日陳燕具席位	134
二、獻獲者	135
三、小結	136
第五節 結語	136
第五章 朝聘之禮的飲食品物	139
第一節 〈聘禮〉的飲食陳設	140
一、致館設飧	141
二、小結	161
第二節 〈公食大夫禮〉的飲食陳設	161
一、陳具	163
二、小結	167

第三節 結語	167
第六章 喪禮的飲食品物	169
第一節 〈土喪禮〉的飲食陳設	169
一、事死之初	170
二、沐浴飯含之具	172
三、陳小斂待用奠物	180
四、陳大斂待用奠物	182
五、朝夕哭奠	187
六、朔月奠及薦新	188
七、小結	190
第二節 〈既夕禮〉的飲食陳設	190
一、豫於祖廟陳饌	191
二、陳器與葬具	191
三、葬日陳大遣奠	196
四、喪主飲食	202
五、小結	204
第三節 〈土虞禮〉的飲食陳設	204
一、陳虞祭牲羞酒醴器具	205
二、卒哭祭畢餞尸	209
三、小結	210
第四節 結語	210
第七章 祭禮的飲食品物	213
第一節 〈特牲饋食禮〉的飲食陳設	213
一、視濯、視牲	215
二、祭日陳設及其位次	217
三、小結	223
第二節 〈少牢饋食禮〉的飲食陳設	224
一、祭日視殺視濯	224
二、羹定實鼎饌器	227
三、小結	230
第三節 〈有司徹〉的飲食陳設	230
一、將饋尸整設	230
二、小結	231
第四節 結語	231
第八章 結論	233

第一節 烹飪技術呈現的意涵	233
第二節 器物功能呈現的意涵	234
第三節 爨位呈現的意涵	235
第四節 明尊卑的呈現方式	237
參考書目舉要	239
附表	255
附表一、冠昏之禮禮食、禮器表	255
附表二、射鄉之禮禮食、禮器表	256
附表三、朝聘之禮禮食、禮器表	257
附表四、喪禮禮食、禮器表	258
附表五、祭禮禮食、禮器表	260
附圖	263
附圖一、器物圖例——飲器	263
(一) 飲酒器	263
1. 爵 (263) 2. 觚 (264) 3. 觶 (264)	
4. 觥 (265) 5. 盞 (265)	
(二) 盛酒器	266
1. 壺 (266) 2. 甗 (267)	
(三) 挹取器	267
1. 勺 (267) 2. 斗 (268)	
(四) 其他	269
1. 禁 (269) 2. 豐 (269)	
附圖二、器物圖例——食器	270
(一) 烹煮器	270
1. 鼎 (270) 2. 鬲 (271) 3. 甗 (272)	
(二) 盛物器	273
1. 豆 (273) 2. 籩 (273) 3. 俎 (274)	
4. 敦 (274) 5. 簋 (275) 6. 簠 (276)	
7. 簠 (276) 8. 簠 (276)	
(三) 取牲器	277
1. 匕 (277)	
(四) 其他	277
1. 肩 (277) 2. 鼎 (278)	
附圖三、畢	279
附圖四、重鬲圖	280
附圖五、牲體圖	280