作者簡介

王萌,男,漢族,內蒙古包頭市人。現任職於內蒙古大學歷史與旅遊文化學院歷史系,從事秦 漢史、魏晉南北朝史研究。2007年8月考入吉林大學古籍研究所,師從張鶴泉先生研習秦漢史, 2009年6月畢業,獲中國古代史碩士學位。同年8月,師從碩導恩師研治魏晉南北朝史,2012 年6月畢業,獲中國古代史博士學位。目前已聯名或單獨發表學術論文5篇(含已確認用稿的 單獨發表論文)。申請、承擔2014年內蒙古自治區社科規劃基金項目(承擔項目名稱:《北魏北 部邊疆與民族政策研究》;項目批准號:2014C117)。

提 要

本書通過對有關北朝時期的正史文獻、類書文獻、宗教文獻及考古資料進行全面、系統的 搜集、分類、分析的基礎上,同時結合國內外學術界相關研究成果,從影響北朝飲食生活的歷 史地理環境、食物原料、飲食結構、飲品、飲食加工及烹飪技術、飲食器具、飲食風俗、飲食 活動的社會階層屬性、飲食禮儀及娛樂活動、北朝國家對宮廷飲食的管理等十個方面,形成有 關北朝時期飲食文化的系統研究。展示北朝時期飲食文化中農業文明與游牧文明、漢族風韻與 胡族習俗的交流、融合,闡釋多元文化因素對當時飲食風俗的影響。

E

次

序 王	紹立	東	1
第一章	į į	影響北朝飲食生活的歷史地理環境——	
		人文地理與自然地理	1
第一	節	北方地區人文地理概況	1
	. ·	、民族構成	1
	<u> </u>	、經濟發展	6
第二	節	北方自然地理環境	7
	<u> </u>	、植被覆蓋	7
		、氣候	9
	\equiv	、水利	· 17
	四	、動物資源――以《魏書・靈徵志》為中	
		心的探討	· 27
第二章	İ j	食物原料	• 35
第一	節	穀 物	· 35
	·	、粟	· 35
	<u> </u>	、麥	• 36
	\equiv	、稻	· 37
	四	、黍	• 37

五、粱、秫38
第二節 蔬 菜38
一、根菜類
二、茄果類
三、瓜類
四、綠葉菜類40
五、薯芋類41
六、葱蒜類42
七、芥菜類43
八、水生蔬菜43
九、食用菌類44
十、白菜類
十一、野生蔬菜
十二、豆類
第三節 肉 食
一、牲畜類
二、家禽類47
三、水產類48
四、其他野生動物
五、肉的儲藏51
第四節 水 果51
一、水果種類51
二、水果深加工及保鮮儲藏
第三章 日常飲食結構 61
第一節 主食——米、麵食物61
一、米飯
二、粥62
三、麵食65
第二節 菜 肴67
一、肉類67
二、蔬菜69
第三節 調味品 69
一、深加工類調味品69
二、非深加工類調味品

第四章 北朝時期的飲品 75
第一節 酒——胡漢民族的鍾愛
一、糧食酒75
二、植物調製酒80
三、水果酒
第二節 乳 品83
第三節 沖製飲品 84
第四節 茶84
附第四章 北朝時期的飲食經營行業85
一、糧食行業
二、肉類行業
三、水產行業
四、蔬菜行業
五、調味品行業
六、酒業
七、乳品業90
第五章 北朝時期食物加工及菜肴烹飪技術 91
第五章 北朝時期食物加工及菜肴烹飪技術 91 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的
第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討
第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討 91 一、蒸製 91
 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討 91 一、蒸製 91 二、浸泡 92
 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討 91 一、蒸製 91 二、浸泡 92 三、曬製 92
 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討 91 一、蒸製 91 二、浸泡 92 三、曬製 92 第二節 菜肴烹飪技術 93
 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討 91 一、蒸製 91 二、浸泡 92 三、曬製 92 第二節 菜肴烹飪技術 93 一、鮓 93
 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討 一、蒸製 91 一、蒸製 91 二、浸泡 92 三、曬製 92 三、曬製 92 第二節 菜肴烹飪技術 93 一、鮓 93 二、脯臘 94
 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討 91 一、蒸製 91 二、浸泡 92 三、曬製 92 三、曬製 92 第二節 菜肴烹飪技術 93 一、鮓 93 二、脯臘 94 三、羹臛 94
 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討 一、蒸製 91 一、蒸製 91 二、浸泡 92 三、曬製 92 三、曬製 92 第二節 菜肴烹飪技術 93 一、鮓 93 二、脯臘 94 三、羹臛 94 四、蒸魚 96
 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討 一、蒸製 91 一、蒸製 91 二、浸泡 92 三、曬製 92 三、曬製 92 第二節 菜肴烹飪技術 93 一、鮓 93 二、脯臘 94 三、羹臛 94 五、脏、脂、煎、消 97
 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討 71 72、蒸製 72、浸泡 72 72、浸泡 72 73 73 74 74 74 75 74 76 75 76 76 76 76 76 76 77 7 7<
 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討 午、蒸製 91 一、蒸製 91 二、浸泡 92 三、曬製 92 三、曬製 92 第二節 菜肴烹飪技術 93 一、鮓 93 二、脯臘 94 三、羹臛 94 三、蒸魚 94 四、蒸魚 95 七、腟、鹿、箔、消 96 五、肛、脂、煎、消 97 六、炙 98 七、腟、奥、糟 99
 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討
 第一節 主食加工技術——以米飯加工為中心的 探討 午、蒸製 91 一、蒸製 91 二、浸泡 92 三、曬製 92 三、曬製 92 第二節 菜肴烹飪技術 93 一、鮓 93 二、脯臘 94 三、羹臛 94 三、蒸魚 94 四、蒸魚 95 七、腟、鹿、箔、消 96 五、肛、脂、煎、消 97 六、炙 98 七、腟、奥、糟 99

一、酒麴種類及製麴技術——以《齊民要術	
爲中心的探討	. 102
二、釀酒技術——以《齊民要術》為中心的	
探討	
三、釀造食用糧食酒的個案分析	
四、北朝時期製麴、釀酒技術進步的表現	
第四節 製醋技術	
一、製麴技術	
二、製醋技術	
第五節 製糖技術	
一、麥芽糵的製作	
二、製糖技術	
第六節 乳品製作技術	- 162
第六章 飲食器具——實用性與藝術性的兼具…	- 165
第一節 糧食加工器	165
一、磨	- 165
二、碓	166
三、簸箕	- 166
四、碾	- 167
第二節 炊煮器	- 168
一、庖廚炊具	- 168
二、蒸籠	. 170
三、鍑	
四、鐺	. 172
第三節 飲食器	. 172
一、碗	
二、盤	. 173
三、勺(匕)	
四、箸	- 180
五、案	
第四節 酒 器	- 181
一、儲藏用酒器	- 181
二、盛酒器	- 181
三、飲酒器	. 188

一目 4一

	四、	溫酒器	. 199
第七章	1 1	比朝時期的飲食風俗	. 203
第一	·節	飲酒風俗	. 203
	<u> </u>	酒徒的眾多——飲酒的社會階層廣泛…	. 203
	<u> </u>	粗獷、豪放與雅致之風的並存	. 209
		飲酒風氣盛行的人文地理與自然地理因	
		素	. 211
	五、	飲酒活動的頻繁	·· 215
第二	節		
	<u> </u>	傳統倫理對飲食生活的影響——以服喪	
		禁忌爲中心的考察	
	<u> </u>	宗教信仰對飲食生活的影響——以佛教	
<i>bebe</i> —	• 6060	、道教爲中心的考察	
第三		飲食中的胡漢風俗及相互影響	
		飲食中的胡漢風俗	
	<u> </u>	飲食中胡漢風俗的相互影響——融合與	
<i>ዮ</i> ሎ ጠ	1 ~~~	衝突的並存	
第四		日常飲食中的合食、分食及坐姿	
		分食與合食	
ل جر ماند		飲食坐姿	
		比朝時期飲食生活的社會階層屬性	
		皇帝──講究珍饈玉饌	
第二		官僚——肴饌之豐與簡約的並存	
		追求肴饌之豐	
		生活簡約	
		平民——僅求食物裹腹	
第九章	〔 〕	次食禮儀及娛樂活動	- 249
第一	·節	飲食禮儀——以宴飲活動爲中心的探討	· 249
	<u> </u>	宴飲中的座次安排	- 249
	<u> </u>	宴飲中的座位朝向與座位高低及酌酒儀	
			- 251
第二	節		
		探討	·· 252

<u> </u>	、賦詩	· 252
<u> </u>	、歌樂與舞蹈	· 253
<u> </u>	、百戲	256
四	、文字酒令	· 257
第十章	北朝國家對飲食活動的管理——以宮廷	
	食官為中心的考察	· 259
第一節	北魏宮廷食官	· 259
·	、北魏時期掌管飲食的職官及職責	
	、北魏食官的選任	
第二節	北齊宮廷食官	
第三節		
結 語…		
附 表		271
表 1.1	北魏時期北方地區民族遷徙、分佈表	1
表 1.1 表 1.2	北魏时期北方地區民族進促、方冊表	
衣 1.2 表 1.3	北朝時期旱情發生情況表	
表 1.3 表 1.4	北魏時期大雪發生情況表	
表 1.4	北朝時期寒霜發生情況表	
表 1.5 表 1.6	北朝時期水利資源表	
表 1.0	北魏、東魏時期北方鹿類動物分佈表	
表 1.8	北魏、東魏時期北方兔類分佈表	
表 1.9	北魏、東魏時期雉分佈表	
表 5.1	《齊民要術》所載羹、臛種類及用料	
表 5.2	《齊民要術》所載蒸、缹菜肴種類及用料	96
表 5.3	《齊民要術》所載証、腤、煎、消菜肴種類	
	及用料	
表 5.4	《齊民要術》所載炙菜肴種類及用料	
表 5.5	《齊民要術》所載腟、奧、糟種類及用料	
表 5.6	《齊民要術》所載菜菹種類及用料	
表 5.7	《齊民要術》所載北朝時期酒麴種類表	• 148
表 5.8	《齊民要術》所載北朝時期糧食酒種類及釀 造表	· 149

	表 5.9	《齊民要術》所載北朝時期食醋種類及釀造	
		情況表	
	表 6.1	北朝墓群出土漆飲食器一覽表	· 200
	表 8.1	北朝統治者賑濟饑民表	
	表 10.1	北魏時期食官任職者簡表	264
	表 10.2	北齊食官設置表	265
	表 10.3	北周食官簡表	
	表 10.4	西魏、北周食官任職者簡表	268
阼	圖		
	圖 5.1	第二種神麴製作工藝圖	· 107
	圖 5.2	秦州春酒麴製作工藝圖	
	圖 5.3	用第二種神麴釀造黍米酒工藝圖	
	圖 5.4	秦州春酒釀造工藝圖	
	圖 5.5	穄米酎酒釀造工藝圖	138
	圖 5.6	漢代釀酒圖	
	圖 5.7	黃衣麴製作工藝圖	153
	圖 5.8	白糖製作工藝圖	161
	圖 6.1	山西大同南郊出土的北魏平城時期石磨盤…	166
	圖 6.2	北周宇文儉墓出土的舂米俑	167
	圖 6.3	北周宇文儉墓出土的持箕俑	
	圖 6.4	北魏洛州刺史元睿墓出土的陶碾	167
	圖 6.5	大同雁北師院北魏墓群 M2 出土的陶竈	168
	圖 6.6	咸陽師專北魏墓 M11 出土的陶竈	169
	圖 6.7	北周武帝孝陵出土的庖廚俑	169
	圖 6.8	寧夏固原北魏墓出土的銅製竈具	170
	圖 6.9	內蒙古包頭市達爾罕茂名安聯合旗腮忽洞	
		出土一件北魏時期雙耳銅釜(鍑)	
	圖 6.10	大同智家堡北魏墓出土的青銅鍑	171
	圖 6.11	大同市小站村花圪塔臺北魏墓出土的鎏金波	
		斯銀盤側面圖	
	圖 6.12	大同南郊北魏墓 M107 出土的銅盤	174
	圖 6.13	太原北齊徐顯秀墓「宴飮圖(局部)侍女捧	175
	国 < 14	盤」 河南之限艇 医突结束 釉 相燃 苔山 上 的 表	• 1/5
	圖 6.14	河南宜陽縣馬窖村東魏楊機墓出土的青釉平 底瓷盤	. 176
	圖 6 15	运会监 河北磁縣北齊元良墓出土的青瓷平底大盤剖	170
	画 0.13	面	176

圖 6.16	河南安陽縣北齊賈寶墓出土的瓷高足盤 177
圖 6.17	陝西省西安市咸陽國際機場長航停機坪北周
	墓 M1 出土的青釉高足盤
圖 6.18	河南安陽縣北齊賈寶墓出土的瓷高足盤 178
圖 6.19	寧夏固原北周李賢夫婦墓出土的銀勺剖面圖 178
圖 6.20	山西大同南郊北魏基 M126 出土的銅七 179
圖 6.21	河北定縣出土北魏石函中的三件銅七 180
圖 6.22	河北荻鹿北魏東梁州刺史閻靜遷墓出土的陶
	質鳳首曲柄勺180
圖 6.23	北齊東安王婁睿墓出土的 II 式釉陶螭柄雞首
	壺正面182
	北齊東安王婁睿墓出土的II式釉陶螭柄雞首
	壺側面
圖 6.24	河南安陽北齊范粹墓出土的黃釉瓷扁壺 184
圖 6.25	山西太原玉門溝出土的青釉胡人獅子扁壺184
圖 6.26	北周李賢墓出土鎏金銀瓶
圖 6.27	山西大同智家堡北魏墓棺板畫奉食圖場景中
	的漆案及酒樽
圖 6.28	大同市小站村花圪塔臺北魏墓出土的銀耳杯 188
圖 6.29	居家宴飲圖
圖 6.30	大同南郊北魏墓群 M109 出土的鎏金鏨花高
圖 6.31	北齊東安王婁睿墓出土的釉陶蓮瓣紋托杯191
圖 6.32	河北贊皇東魏李希宗墓出土的銀杯192
圖 6.33	河北贊皇東魏李希宗墓出土的銅盤、銅錐
国 < 24	斗、銀杯等器物
圖 6.34	北魏洛陽城出土的青綠釉瓷杯
圖 6.35	北魏洛陽城出土的淡青釉瓷杯
圖 6.36	北魏洛陽城出土的黑釉瓷杯
圖 6.37	大同南郊北魏墓群 M107 出土的鎏金鏨花銀 碗
国 < 20	194 大同南郊北魏墓群 M109 出土的素面銀碗194
圖 6.38 圖 6.39	大同南郊北魏墓群 M109 出土的茶面載砚 194 大同南郊北魏墓群 M107 出土的磨花玻璃碗 195
圖 6.40 国 7 1	山西省太原市東太堡出土北魏青釉盞托198
圖 7.1 国 7.2	家居飲酒圖
圖 7.2 圆 7.2	
圖 7.3	山西大同沙嶺北魏壁畫墓南壁壁畫宴飲場面 · 238