

陪 鼎 考 證

邱德修

——商周禮器考——之一

一、前言

陪鼎之本名，於殷末周初均自名爲「餗」，卽說文解字三下彌部之「餗」（餗）字，曰：「餗，鼎實，惟葷及蒲，陳留謂餗爲餗。从彌，速聲。餗或从食束聲。」【註一】此亦卽易經「覆公餗」之「餗」字，字之本義爲煮羹之禮器，說文釋作「鼎實」者，乃其引申義而非本義。關於「餗」字之考釋，已刊於「泉屋博古館紀要」第六卷（二七——三六頁），讀者如有興趣，可以參閱，爲節省篇幅，不再重贅。本文試就△陪鼎異名考辨▽、（鉶芼）、△陪鼎與正鼎之配合律▽、△陪鼎・正鼎與鑊豆及柵之關係▽、△鉶芼於加饌時之作用▽諸端加以考證，供作學界參考。唯學殖荒疏，材料有限，疎漏之處，在所難免，敬祈學者專家有以教之是幸。

二、陪鼎異名考辨

陪鼎、羞鼎、鉶鼎三者，其名雖殊，然實本一也。

陪鼎者，係指古人食禮時，除正鼎之外，用以加饌之禮器，如△儀禮・聘禮▽云：「飣一牢，鼎九，設于西階前；陪鼎，當內廉，東面，北上。」【註二】即是其例。所以言「陪」者，爲與正鼎有別，此其一；於用鼎制度中，因其陳列位置與正鼎有殊，乃居於「陪設」之地位，卽陳設先後而言，先陳正鼎，後羞陪鼎之故，此其二。基此二理，本文遂名具有是種作用

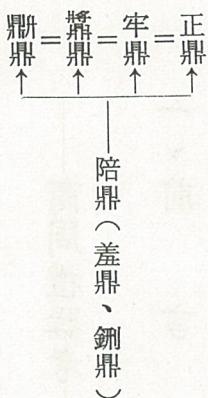
之鼎器爲「陪鼎」。

(+) 陪鼎或稱作羞鼎

《儀禮·聘禮·致館設殯章》云：「（賓）飪一牢，在西，鼎九，羞鼎三」；又云：「上介，飪一牢，在西，鼎七，羞鼎三。」鄭注云：「羞鼎，則陪鼎也；以其實言之，則曰羞；以其陳言之，則曰陪。」【註三】其說是也。此蓋羞鼎與正鼎對言之故。《周禮·天官·膳夫》云：「鼎十有二」，注：「鼎十有二，牢鼎九，陪鼎三。」【註四】此「牢鼎」與「陪鼎」對言之故。又《秋官·掌客》云：「鼎、簋十有二」（凡三見），注：「鼎十有二者，飪一牢，正鼎九與陪鼎三。」【註五】此「正鼎」與「陪鼎」對言之故。至於劉師培亦主「羞鼎」即是「陪鼎」，並引服註證成鄭說，其言曰：

『左傳昭五年「殯有陪鼎」疏引服註云：陪牛、羊、豕鼎，故曰陪鼎。服氏此注雖據下經羹飪一牢，陪鼎當內廉，陪牛、羊、豕爲說。然彼傳云：殯不云羹，則服氏之意，亦以此羞鼎卽彼陪鼎，其陪牛、羊、豕亦同，故其數均三。鄭注謂羞鼎卽陪鼎，與服同。』【註六】

其說是也。至於禮經所以名曰陪鼎者，實與正鼎（或稱「燔鼎」、「牢鼎」）對言而有別，惟其爲兩耳、鼓腹、三足之鼎則爲一也。據此可知，「正鼎」與「陪鼎」間彼此之關係，可以用表示之如左：



此就周禮、禮經所載用鼎制度而言也。

(二)陪鼎又稱作鉶鼎

1. 「鉶」非「鼎」說商榷

陪鼎、羞鼎，又可稱之爲「鉶鼎」。鉶鼎之名，見於《周禮·秋官·掌客》云：「上公五積，……鉶四十有二」；注：「不殺，則無鉶鼎、簠、簋之實。」【註七】疏云：「鉶鼎，卽陪鼎」【註八】，所言是也。惟至清儒始以「鉶」爲非「鼎」，以致將「陪鼎」、「羞鼎」與「鉶鼎」之關係截然劃分爲二，互不干涉。此事蓋始於王引之（一七六六—一八三四AD），經胡培翬（一七八二—一八四九AD）、黃以周（一八一八—一八九九AD）、孫詒讓（一八四八—一九〇八AD）諸家之論證後，幾成定讞。例如王氏於《經義述聞》（卷九）「鉶鼎」條，主「鼎」與「鉶」有辨，「鉶」、「鼎」爲二器說，其言曰：

「（周禮）下文殯五牢，鉶四十有二【註九】，鼎簋十有二，是殯有鉶與鼎。殯五牢皆殺，則必亨肉於鼎，盛汁於鉶，故有鉶鼎也。五積視殯而不殺牲，則無鉶鼎可知。故鄭云：不殺則無鉶鼎；鉶、鼎二器也。賈氏誤以鉶、鼎爲一器，而云：鉶鼎爲陪鼎。……鄭注聘禮曰：羞鼎則陪鼎也，以其實言之則曰羞，以其陳言之則曰陪，未嘗以爲鉶也。……召南·采蘋篇釋文引鄭曰：鉶，三足，兩耳，有蓋，和羹之器，未嘗以爲陪鼎也。賈氏誤解掌客注之鉶鼎爲陪鼎，又以解亨人之鉶羹，皆以爲卽陪鼎，是直不知鼎與鉶之有辨矣，其失甚矣！」【註一〇】

其後也，胡氏承自王說，亦主「鉶」與「鼎」爲二器，「鉶」非「陪鼎」之說，其言曰：

「聶氏又云：鉶是羹器，卽鉶鼎也。……楊氏禮圖（修案指楊復所作《儀禮圖》）亦因之。今案此說甚誤。據此經上云：陪鼎堂內廉，此堂上又有鉶，則鉶非陪鼎矣。周禮·掌客：公鉶三十有八，鼎簋十有二；侯伯鉶二十有八，鼎簋十有二；子男鉶十有八，鼎簋十有二。鄭注：鉶，羹器也；鼎，牲器也。鼎十有二者，正鼎九與陪鼎三，別鉶與鼎爲二器甚明。其云不殺則無鉶鼎者，謂不殺則無鉶與鼎，非一物也。」【註一一】

黃氏以周亦云：

「鉶爲盛羹之器，大羹盛於鉶，鉶羹盛于鉶，鉶非鼎屬。」【註一二】

案此說殆與前引胡氏之說雷同。又其後也，孫詒讓疏解《周禮》，於《秋官·掌客》「上公五積」文下引王氏引之之說，並同其說曰：

「案說是也，胡培翬說同。」【註一三】

以上所引王、胡、黃、孫四家之說，爲清儒主張「鉶」非「鉶鼎」之論也。

考「羞鼎」其初名爲「飪」，字係從鼎、從匕、從火，束聲之形聲字，銘文見於殷末周初之器；其後又自名爲「羞鼎」者，例如：

△白匕鼎（一—四）銘曰：「白（伯）匕（妣）乍（作）嫌匕（妣）羞鼎。」【註一四】（圖一）

△武生鼎（一—二）銘曰：「武生跋乍（作）其羞鼎。」【註一五】（圖二）

△姬𡇗鼎銘：「郭造乍（作）姬𡇗朕（媵）羞鼎。」【註一六】（圖三）

武生鼎之形制、花紋與毛公鼎者同【註一七】，係屬於西周後期之器；其餘二銘未見其形制及花紋，唯自銘文結構及其內容窺知，當爲西周中期之字體及文體，據此以推，由知「羞鼎」之名，蓋自西周中期已有之矣。即其時代而言，「羞鼎」之名，適與殷末周初自名爲「飪」鼎者，前後相承繼，彼此互銜接也。

所以一名「餗」，一名「羞」者，蓋緣於古今稱謂之嬗變，語言習慣之變遷也。由是可知「羞鼎」者，其於禮器中確實存在；倘若再以之與禮經所言之「陪鼎」（羞鼎）相互結合而觀之，則兩周時代既有「陪鼎」之事實，爲不可以任意加以否認者也。此一事實，亦得清儒各家，如本文前揭王、胡、黃、孫四大家所公認而皆無異說也。

《周禮·秋官·掌客》載：上公之鉶四十有二，侯伯之鉶二十有八，子男之鉶十有八；凡此之「鉶」皆爲「鉶鼎」【註一八】之省稱。此外，尤可再就經典之文論證「鉶鼎」即爲「陪鼎」即爲「羞鼎」者也。例如《詩經·召南·采蘋·釋文》「是鉶」下云：「本或作鉶，音形。」又引鄭氏說云：「三足，兩耳，有蓋，和羹器也。」【註一九】《禮記·禮運·釋文》云：「鉶，本又作鉶，音刑；盛和羹器，形如小鼎。」【註二〇】《三禮圖》引《舊圖》云：「鉶，受一斗，兩耳，三足，高二寸【註二一】，有蓋。」【註二二】凡此之說與《掌客注》：「不殺，則無鉶鼎；……鉶，羹器也。」【註二三】合而觀之，鄭

氏直以「鉶」爲「鉶鼎」，是故賈疏綜合前賢之說而結論之曰：

「鉶鼎卽陪鼎是也。」【註二四】

又曰：

「鉶，器名；鉶器所以盛臚、臘、臠三等之羹，故爲鉶羹。」【註二五】

賈說深得鄭氏注之神髓，其說是也。是說也，正與鄭旨遙相呼應，陸說相互輝映，前後脗合者也。賈氏疏解《儀禮·公食》「宰夫設鉶四」句下云：

『云鉶，菜和羹之器者，下記云：牛霍、羊苦、豕薇，是菜和羹；以鉶盛此羹，故云「之器」也。據羹在鉶言之，謂之「鉶羹」；據器言之，謂之「鉶鼎」；正鼎之後設之，謂之「陪鼎」；據入庶羞言之，謂之「羞鼎」；其實一也。』

【註二六】

賈氏所言甚是。由是可見，「鉶鼎」卽是「陪鼎」，卽是「羞鼎」；凡此止於異名，本是同實，悉爲兩耳、鼓腹、三足之鼎，自是屬於鼎類之禮器也。質言之，正鼎、陪鼎、羞鼎、鉶鼎等名皆其用途而言，與鼎本身爲兩事，故其形制可無別也。

此外，佗如李唐·顏師古所云亦同於鄭、陸、賈之說，其於《匡謬正俗》卷八「羹臚」條下云：

『王叔師注《楚辭·招魂》云：「有菜曰羹，無菜曰臚。」案禮云：「羹之有菜者用棱，其無菜者不用棱」；又萍藻二物卽是鉶羹之芼，案在其無菜乎？羹之與亨者，以異齊調和不同，非係於菜也。今之臚者，空菜不廢爲臚，純肉亦得名「羹」，皆取於舊耳。』【註二七】

至若有宋·聶崇義之說，又與鄭、陸、賈、顏諸家之說同然，其言曰：

『鉶，是羹器，卽鉶鼎也。……然則據羹在鉶，則曰「鉶羹」；據在正鼎之後設之，則謂之「陪鼎」；據入庶羞言之，則謂之「羞鼎」。其實一也。』【註二八】

宋儒·楊復說亦同，其言曰：

『陪鼎，又曰羞鼎；所謂陪鼎、羞鼎，皆鉶鼎也。鉶鼎，所以實羹；所謂陪鼎、羞鼎，皆鉶鼎也。鉶鼎，所以實羹者

也。亨人・祭祀賓客共鉶鼎、鉶羹，所以具五味也。其芼，則藿牛、苦羊、薇豕；其具，則臘牛、臘羊、臘豕。自羹言之，曰「鉶羹」；自鼎言之，曰「鉶鼎」；以其陪正鼎，曰「陪鼎」；以其爲庶羞，曰「羞鼎」；其實一也。』

【註九】

又《山堂考索・說鼎》條云：

「然所謂陪鼎、羞鼎，皆鉶鼎也。鉶鼎，所以實羹者也；所以具五味者也。自羹言之，曰「鉶」；自器言之，曰「鉶鼎」也；其陪正鼎，曰「陪鼎」；以其爲庶羞，曰「羞鼎」；其實一也。」【註三〇】

綜覽前引諸家之說，均主《周禮》、《儀禮》、《詩經》、《經文》之「鉶」即是「鉶鼎」，此種「鉶鼎」亦即與「陪鼎」、「羞鼎」爲同實而異名者耳。是說也，均信而有據，自視清儒云云爲益足采信；如是則知，清儒王引之等人所云，皆有待商榷。總而言之，鉶，一器也；鼎，一器也；鉶鼎，又一名也；「鉶鼎」者，爲盛鉶羹之鼎也，亦即所以盛藿牛、苦羊、薇豕諸羹之禮鼎也。

2. 「鉶鼎」新證

民國六十一年，湖南長沙馬王堆一號漢墓出土「遣策」【註三一】乙批，其中發掘報告編號一至二九號凡廿九條簡爲與「羹鼎」有關者，茲引述如左：

△簡一：牛首醕羹一鼎【註三二】（圖四）；

△簡二：羊醕羹一鼎（圖五）；

△簡三：鹿庶（？）一鼎，「鹿庶醕羹」一鼎【註三三】（圖六）；

△簡四：豕醕羹一鼎（圖七）；

△簡五：豚醕羹一鼎（圖八）；

△簡六：狗醕羹一鼎（圖九）；

△簡七：鷄（鳩）醕羹一鼎（圖一〇）；

△簡八：雉醕羹一鼎（圖一一）；

△簡九：雞酶羹一鼎（圖一二）；

△簡十：一【註三四】右方酶羹九鼎（圖一三）。

△簡十一：牛白羹一鼎【註三五】（圖一四）；

△簡十二：鹿肉鮑魚筍羹一鼎（圖一五）；

△簡十三：鹿肉芋白羹一鼎（圖一六）；

△簡十四：小叔（菽）鹿炙（脇）白羹一鼎（圖一七）；

△簡十五：鷄白羹一鼎匏菜【註三六】（圖一八）；

△簡十六：鱠白羹一鼎【註三七】（圖一九）；

△簡十七：鮮鰐禹（耦）鮑白羹一鼎【註三八】（圖一〇）；

△簡十八：一右方白羹七鼎（圖一一）。

△簡十九：狗巾羹一鼎（圖一二）；

△簡二十：鴟（雁）巾羹一鼎【註三九】（圖一三）；

△簡廿一：鱠禹（耦）肉巾羹一鼎【註四〇】（圖一四）；

△簡廿二：一右方巾羹三鼎（圖一五）。

△簡廿三：牛逢羹一鼎【註四一】（圖一六）；

△簡廿四：牛（羊）封（逢）羹一鼎【註四二】（圖一七）；

△簡廿五：豕逢羹一鼎（圖一八）；

△簡廿六：一右方逢羹三鼎（圖一九）。

△簡廿七：牛苦羹一鼎（圖三〇）；

△簡廿八：狗苦羹一鼎（圖三一）；

△簡廿九•一右方苦羹二鼎【註四三】(圖三一)

馬王堆一號墓原報告稱：「以上五組簡文(簡一至廿九)，共記五種羹，盛于二十四鼎中。」【註四四】此爲諸羹盛入諸鼎中之實證。

案馬王堆一號墓簡文詳載陪葬之羹計有：醕(大)羹、白羹、巾羹、逢羹、苦羹五種，分別置於九鼎、七鼎、三鼎(二套)、二鼎之中。考簡文中之「巾羹」，蓋卽《禮記·內則》所云：「堇、荁、粉、榆、兔、蕘、滫、瀡，以滑之」之「堇」羹【註四五】。此外，《內則》尚載有：「雉羹」、「脯羹」、「雞羹」、「犬羹」、「兔羹」等羹名【註四六】；凡此又可與前引簡文所載「狗羹」、「雉羹」、「肉(鹿)羹」、「鷄白羹」之名相互對照參考，以證《禮記》所云確爲實錄，亦可知簡文之所書爲可信據。此其一。簡文明文記載凡「醕(大)羹」、「白羹」、「巾羹」、「逢羹」、「苦羹」均盛之以鼎，而在同墓出土文物中則有陶鼎六、漆鼎七，與之相應，兩相比勘，互爲對照，簡文所載之諸羹原係盛諸同出之陶、漆鼎中，自是無容置疑。今據是廿九條簡文之所刊載，再結合出土實物相驗證，由知西漢之初【註四七】仍承襲兩周禮制，猶以三足之禮鼎盛納鉶芼羹湯也。此其二。至若簡文之「逢羹」、「巾羹」、「苦羹」者，則與《儀禮·公食記》所云：「鉶芼·牛藿、羊苦、豕薇，皆有滑。」注：「滑，堇蕘之屬。」【註四八】若合符節，無稍差忒。由彼推此，則簡文所載羹名中有「苦羹」，「牛首醕(大)羹」、「羊醕(大)羹」、「牛白羹」、「牛逢羹」、「羊逢羹」諸羹，自亦可與禮經所云者彼此互相證印者矣。此其三。又馬王堆一號墓出土陶鼎六，其中素面鼎三器(編號分別爲：五一、九九、一〇五)分置鴨、雁與鷄骨；另有彩繪陶鼎一(編號七)則盛有鷄骨【註四九】。此外，又同出漆鼎七件，器形大小相同，出土時一〇〇號鼎內盛藕片半鼎，餘者已無遺物【註五〇】。此漆鼎七適與簡文所記白羹七鼎(編號十一—十七)者相融合；至於簡文白羹條明載：「鮮鯉鮑白羹」云云，則爲上云一〇〇號漆鼎所盛半鼎藕片之實錄。以此推之，陶鼎六件者，殆爲盛「巾羹」三鼎與「逢羹」三鼎者歟？據此實物以與簡文相覈核，由知西漢之初用鼎制度中沿襲兩周禮制以鼎盛醕(大)、白、巾、逢、苦諸羹，凡用鼎高達二十有四器。舉凡如是之羹芼，禮經名之曰「鉶芼」，而盛「鉶芼」之鼎，則亦得蒙「鉶芼」之名，可稱之爲「鉶」、爲「鉶鼎」也。此其四。今本此四證，由知三禮經文中所載之「鉶」即是「鉶鼎」，今得馬王堆一號墓所出漢簡遣策得以徵實，故

漢唐諸儒所云：『據羹在鉶言之，謂之「鉶羹」；據器言之，謂之「鉶鼎」。』【註五一】之說爲不虛，爲可信據者；進而亦可證清儒王氏等人之說則不無疏失之虞矣。

(三) 金文之「𩷧」與「羞」卽三禮之「陪鼎」說

金文「𩷧」（𩷧），爲从鼎（或从鬲）、从匕、从火，束聲之形聲字；卽《周易·鼎卦》「覆公餗」及《說文》「𩷧」重文之「𩷧」字，亦卽《毛詩·大雅·韓奕》之「蔽」字。「𩷧」者，爲所以烹煮肉羹、芼菜、餌餕之禮鼎，因而字从「鼎」爲偏旁而作，以示其器類隸於鼎屬。至於鉶鼎所盛之內容：肉羹者，如《詩經》所云爲魚鱉鮮魚之類；芼菜者，如筍蒲之蔬菜類，餌餕者，稀飯也。卽其種類分之，則有米和肉菜之羹，有不和肉菜之羹二種。

銘文之「𩷧」，盛行於殷末周初，迨於兩周之世，又可名之爲「羞鼎」；而「羞鼎」之名，旣見於金文（詳前），又可見於禮經，如：

△《聘禮》云：「（賓）飪一牢，在西，鼎九，羞鼎三。」【註五一】

修案「鼎九」，是指「正鼎」九器；「羞鼎三」，則指「羞鼎」凡三器。此之「羞鼎」與「正鼎」對，實卽禮經他文之「陪鼎」也。

△《聘禮》又云：「上介飪一牢，在西，鼎七，羞鼎三。」【註五三】

修案「鼎七」，係指「正鼎」七器；「羞鼎三」，則指「羞鼎」凡三器。文中之「羞鼎」與「正鼎」敵，實卽禮經他文之「陪鼎」也。

△《聘禮》又云：「上介飪一牢，在西，鼎七，羞鼎三。」【註五四】
修案同前，不再贅言。

鄭玄注《聘禮》云：「羞鼎，則陪鼎也，以其實言之，則曰『羞』；以陳言之，則曰『陪』。」【註五五】

據此由知，同一陪鼎，或謂之爲「羞」，或名之爲「陪」者，耑在其於禮用之角度不同，遂所以歧出而有此異名；卽其所實

之內容而言，可謂之「羞」也；即其禮鼎之陳設而言，則可謂「陪」也。至於「餗」也、「羞」也、「陪」也三者悉爲盛羹之三足鼎，其用途爲一致，並非有所紛歧矣。

茲將「「餗」、「羞」、「陪」三者之關係列表於左，以供參考：

餗（鼎）→ 羞 → 餗

金文
詩經 易·說文重文

羞鼎（金文·禮經）

陪鼎（禮經·周禮）

三、鉶 芅

(一) 「鉶𦥑」與「大羹」有別

先秦之羹，約略而言，可分爲「大羹」與「鉶𦥑」二類。質言之，「大羹」爲純汁肉湯——未添佐料，亦無鹽菜——而盛於正鼎者【註五六】；「鉶𦥑」則係在肉湯內或置鹽菜，或致五味，而盛諸「鉶鼎」者也。考▲周禮·天官·亨人▽云：「祭祀，共大羹、鉶𦥑。」

鄭司農云：「大羹，不致五味也；鉶𦥑，加鹽菜矣。」【註五七】

鄭玄注云：「大羹，肉泔。」【註五八】

又考▲詩·魯頌·閟宮▽云：

「毛魚胾羹」，

毛傳：「羹，大羹、鉶羹也。」【註五九】

今據詩、禮二經，由知「大羹」、「鉶芼」二者本是有別。唯因「大羹」與本論文關係殊淺，可略而不論；今卽「鉶芼」論述之，以供參考。

(二) 鉶 莑

「鉶芼」之名，見於《禮儀·特牲饋食禮》，其文曰：

「主婦設兩敦……及兩鉶鉶芼，設於豆南。」【註六〇】

又《公食記》云：

「鉶芼·牛藿、羊苦、豕薇，皆有滑。」【註六一】

又《士虞記》云：

「鉶芼·用苦若薇，有滑；夏用葵，冬荁。」【註六二】

又《特牲記》云：

「鉶芼·用苦若薇，皆有滑；夏用葵，冬荁。」【註六三】

《禮記·內則》云：

「問（長者）所欲而敬進之，……饊、酏、醴、芼羹、菽、麥、蕡、稻、黍、粱、秫，唯所欲；棗、栗、飴、蜜

，以甘之；堇、荁、枮、榆、兔蕷、滫瀡以滑之；脂膏以膏之。」【註六四】

以上都是禮文所載有關「鉶芼」之資料。芼菜之中，霍（修案或作「藿」、「臙」）爲豆葉，薇係山菜，蓋蕨類之屬；苦是苦荼之菜【註六五】；滑者，則是以「堇荁之屬」之根莖所磨成粉，然後調製而成之芡，旨在使肉羹芼菜既柔且滑，使之易於飲食者也【註六六】；此猶今閩南料理之肉羹、鯪魚羹之屬，均調以芡粉，蓋古羹芼之才遺者與。

由是徵知，以藿（圖卅三）、苦（圖卅四）、薇（圖卅五）等芼菜，和之以牲肉，並加堇（圖卅六）、荁（或蕷）（圖

卅七）等所磨成之茨粉，再添益鹽、梅、醯、蓼之屬以調和之而成爲肉羹，此即是經及記所謂之「鉶芼」。▲禮記·內則云：「三牲用蓼，和用醯，獸用梅。」【註六七】又殷墟西區墓葬所出土之銅鼎中，鼎內尚殘有梅核【註六八】；由知古之鉶芼用梅調和之事實，並不自兩周始，而遠在殷周時代早已濫觴矣。殷人既已皆以梅調和鉶芼，則姬周以鹽、醯、梅之類作爲調味品，則有本有據，其來有自矣。肉羹之所以添芼菜，調茨粉者，鄭氏以爲「凡美齊宜五味之和」【註六九】，使之柔滑美味滋養也。是故▲禮記·內則▽云：

「凡和：春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多鹹，調以滑甘。」【註七〇】

又云：

「雉、兔皆有芼」，注云：「芼，謂菜釀也。」【註七一】

以上所言皆甚是。蓋羹之致五味有如醇酒之醞釀，使其柔滑甘美，具備滋味【註七二】。至於▲內則▽之「雉羹」，亦見於馬王堆一號墓遣策簡八：「雉醕羹一鼎」（詳前引），此則可與▲內則▽所云，彼此互相印證者矣。

至於「鉶」者，▲儀禮·特牲禮▽云：「祭鉶嘗之」，注：「肉味之有菜和者」【註七三】；又▲公食禮▽：「宰夫設鉶四于豆西，東上」，注：「菜和羹之器」【註七四】。所言皆是其例。據上文所論證，由知「鉶」即是三足之「鉶鼎」，爲實芼菜肉羹之禮器；因而由是禮器所實之羹，自亦可蒙其名謂之曰「鉶」。若將「芼菜」與「鉶鼎」二者合而言之，則可稱之爲「鉶芼」。卽禮而言，「鉶芼」本係爲陪「正鼎」而陳設，故▲聘禮·歸饗餼章▽云：

「堂上……六鉶繼之，牛以西羊豕，豕南牛，以東羊豕。」

注：「鉶，羹器也。」【註七五】

又云：

「西夾……四鉶繼之，牛以南羊，羊東豕，豕以北牛。」【註七六】

凌氏廷堪云：「東夾亦如之。」【註七七】佗若▲公食禮·正饗章▽云：

「宰夫設四鉶于豆西，東上，牛以西羊，羊南豕，豕東牛。」

注：「鉶，和羹之器。」【註七八】

凡此諸例皆用大牢「正鼎」者，故其「陪鼎」鉶羹自亦有牛、羊、豕三種之異。

考鉶羹之內容，其肉爲牛腳、羊腰、豕臠；其菜爲藿、苦、薇，其滑則有堇、荁、蕷等類。今試以《儀禮》所載者爲例，加以說明如左：

△聘禮・歸葬饋章：「飪一牢，鼎九，陪鼎……腳、腰、臠，蓋陪牛、羊、豕。」

注：「陪鼎，三牲：腳、腰、臠陪之。」【註七九】

△公食・爲賓設加饌章：「腳以東，腰、臠。」

注：「腳、腰、臠，今時臠也。牛曰腳、羊曰腰、豕曰臠，皆香美之名也。」【註八〇】

△又公食記云：「鉶芼・牛霍、羊苦、豕薇，皆有滑。」【註八一】

據此由知：大牢「正鼎」七或九數，則所陪之「陪鼎」凡三；揆諸「鉶鼎」所盛之內容則有三焉：曰牛霍、曰羊苦、曰豕薇，皆有堇、荁、蕷以爲滑也。

其次，少牢「正鼎」五，亦有陪「鉶鼎」之例在焉，如：

△少牢・尸十一飯章：「（尸入，飯）上佐食羞兩鉶，取一羊鉶于房中，坐，設于圭菹之南；下佐食又取一豕鉶于房中，以從，上佐食受，坐，設于羊鉶之南，皆芼，皆有柅。」

注：「芼，菜也。羊用苦，豕用薇。」【註八二】

△有司徹・主婦獻尸章：「主婦……入于房，取一羊鉶，坐，奠于韭菹西，主婦贊者執豕鉶以從；主婦不興，受，設于羊鉶之西。」

注：「飲酒而有鉶者，祭之餘鉶。」【註八三】

△又主婦致爵于主人章：「主婦設二鉶。」【註八四】

凡此皆少牢用「正鼎」五之例，而所陪鉶羹凡二「鉶鼎」，其中有羊、豕之別。至於鉶芼之內容， \wedge 士虞記云：

「鉶芼・用苦若薇，皆有滑・夏用葵，冬用荁。」【註八五】
及《少牢・尸十一飯章》鄭注云：

「芼，菜也；羊用苦，豕用薇，皆有滑。」【註八六】

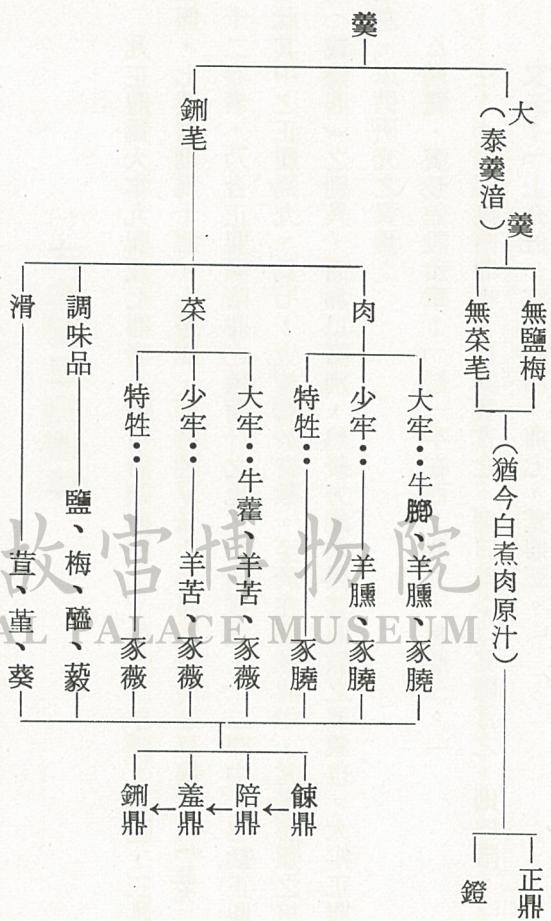
據此可知，少牢所陪「鉶鼎」之芼菜爲苦、爲薇之類；至於所羞之牲肉，根據大牢食禮推知，則爲羊膾、豕臠也。且夫羊苦、豕薇皆有滑，其材料因季節而有異：冬用荁菜，夏用葵菜也。

第三、《士虞禮・陰厭章》云：「設一鉶于豆南」，注：「鉶，菜羹也。」【註八七】又《特牲禮・陰厭章》云：「主婦設兩敦黍稷于俎南，西上，及兩鉶鉶芼，設于豆南。」注：「芼，菜也。」【註八八】凡此均爲士用特豕之例，而其鉶芼亦止用豕臠羹而已。其菜用薇，蓋以豕臠伴入薇菜，調和葷、荁之粉以爲滑，遂成就豕臠菜羹，盛諸一鉶鼎者也。

總之，大牢九或七「正鼎」，則有牛膾、羊膾、豕臠三「鉶鼎」陪之；少牢「正鼎」五，則有羊膾、豕臠二「鉶鼎」陪之；特牲三或一「正鼎」，則止有豕臠「鉶鼎」一陪之耳。然則無論牛鉶、羊鉶、豕鉶，其牲肉爲牛膶、羊膶、豕臠，其內容均和以鹽、梅、醯、蓼之類以爲調味，其菜爲牛膶用葷，羊膶用苦，豕臠用薇；而又調之以荁、葷、葵之屬，以爲潤滑而成就爲肉羹芼菜也。就禮而言，析言之，爲大牢用牛膶、羊膶、豕臠；少牢用羊膶、豕臠；特牲用豕臠，本來各自有別；統言之，則均名之爲「鉶芼」。所以盛之禮器，則謂之「鉶」，或謂之「鉶鼎」也。

(三) 小 結

綜合本論文(一)、(二)兩節之論述，可將先秦兩漢文獻所載有關「鉶芼」之史料，加以簡化之，列成左表，以供參考：



清儒·江永《鄉黨圖考》一書，其卷七之內容爲「飲食」之屬，其於「羹考」條下云：

「《爾雅》：肉謂之羹，羹爲煮肉之通名，肉熟爲『羹定』是也。但有肉汁而不和鹽菜，盛之瓦豆者爲大羹；三牲肉汁，和以鹽菜，盛之銅器者爲銅羹，列之鼎者爲陪鼎，皆禮食之羹。」【註八九】

是說也，言簡意賅，於茲抄引如右，以爲本文之結語，並供作參考。

四、「陪鼎」與「正鼎」之配合律

基於以上所論述，可知陪鼎既是爲正鼎而設，則陪鼎之使用制度需與正鼎密切配合，方得名實相符，切合禮用。是故「

正鼎」用大牢而有牛、羊、豕三牲時，則庶羞亦用牛、羊、豕爲「鉶鼎」以陪之；「正鼎」用少牢而有羊、豕時，則庶羞亦用羊、豕爲「鉶鼎」以陪之；「正鼎」爲三或特鼎時，則其庶羞亦止用特豚爲「鉶鼎」以陪之爾。△聘禮·歸饗餼于賓介章▽：

「腳、臠、臍，蓋陪牛、羊、豕。」

注：「陪鼎三牲，臠：腳、臠、臍陪之；庶羞加也。」【註九〇】

又△公食·爲賓加設饗章▽：

「腳以東、臠、臍，牛炙。」

注：「腳、臠、臍，今時臠也。牛曰腳、羊曰臠、豕曰臍，皆香美之名也。」【註九一】

比合經注得知，三禮中之腳、臠、臍三者，漢代總名之曰「臠」（修案△爾雅·釋器▽：「肉謂之羹」下，郭注：「肉，臠也。」可證），實爲鉶鼎所盛肉羹之名。茲就禮書所載以論「正鼎」與「陪鼎」之配合律如下，以就正於學者方家焉：

(+) 大牢配三鉶鼎律

凡正鼎爲大牢九鼎或七鼎者，則可陪鉶鼎三——牛腳、羊臠、豕臍，三牲具全。大牢正鼎與鉶鼎相加，九鼎者即可成十二鼎，七鼎者則爲十鼎。△禮記·郊特牲▽云：「鼎俎奇而籩豆偶。」【註九二】據此，故凡正鼎之鼎數均作奇數，其有十鼎、十二鼎者，乃合正鼎與陪鼎之數而計之也。析而言之，十二鼎中，包括正鼎九與鉶鼎三；十鼎中，則包括正鼎七與鉶鼎三；此其中之正鼎爲九、爲七，壹皆屬於奇數。至於在偶數鼎中，常是鼎類之組合形式，必先解析其組合形式，判辨正鼎與陪鼎（或鑊鼎）之別異，而加以區別，然後方能求得其鼎數之眞象也。大牢正鼎與鉶鼎之配合律，試以三禮所載者爲例，剖析如左，以供研究之資焉：

△聘禮·賓致館設飧章：「飪一牢在西·鼎九，羞鼎三。」

注：「羞鼎則陪鼎也，以其實言之，則曰羞；以其陳言之，則曰陪。」【註九三】

又云：「上介飪一牢，在西，鼎七，羞鼎三。」

注：「西鼎七，無鮮魚、鮮腊。」【註九四】

修案：鄭氏云云，係本諸歸饔餼于賓介章經文：「腥二牢，鼎二七，無鮮魚、鮮腊」而論者。其說爲有本有據，可以信從。

△聘禮・歸饔餼于賓介章：「饔，飪一牢，鼎九……陪鼎當內廉。……牛、羊、豕、魚、腊、腸胃同鼎，膾、鮮魚、鮮腊。……腳、臠、膀蓋陪牛、羊、豕。」【註五九】

又云：「上介饔餼三牢，飪一牢，在西，鼎七，羞鼎三。」【註九六】

△公食・食上大夫禮之加於下大夫者章：「士大夫：八豆、八簋、九俎、魚、腊皆二俎。」【註九七】
修案九俎、八簋者卽爲有九正鼎【註九八】。經文云「六鉶」者，當爲腳、臠、膀各具二鉶鼎也；此一現象則與《周禮》秋官・掌客》所陳設之鉶鼎數同。質言之，此上大夫用大牢九鼎配三鉶鼎之例也。

△周禮・秋官・掌客：「上公……鼎簋十有二，侯伯……鼎簋十有二……，子男……鼎簋十有二。」

注：「鼎十有二者，……正鼎九與陪鼎三。」【註九九】

△禮記・內則：「膳・腳、臠、膀……。」

注：「此上大夫之禮。」【註一〇〇】

修案依鄭注所云，既是屬於上大夫之禮，則其鼎制與卿同，爲大牢七鼎之制，遂以牛腳、羊臠、豕膀三鉶鼎爲其陪鼎；如以前文所引《公食・食上大夫禮章》之禮數衡之，自亦用三鉶鼎，則可以推知也。可知記文所載者，適與禮經所云若合符節，完全相同也。

以上爲大牢正鼎七或九鼎所以羞三鉶鼎之配合律，此屬於正例。

(二) 少牢配二鉶鼎律

凡正鼎爲少牢五鼎者，因少牢止有羊、豕二鼎本無牛鼎；旣無牛鼎則必無牛牲，旣無牛牲則必無牛腳可知，是故鉶鼎亦

因無牛腳而缺之，遂止有羊膾、豕臠二鼎陪之而已。此一事實，亦可自禮經徵信之，例如：

△少牢・尸十一飯正祭章：「上佐食羞兩鉶……尸扢以柅祭羊鉶，遂以祭豕鉶，嘗羊鉶。」【註一〇一】

又餕章云：「司士進一鉶于上蔓，又進一鉶于次蔓。」【註一〇二】

修案此上蔓一鉶，次蔓一鉶，合而計之則爲一鉶鼎，揆其內容則爲羊膾、豕臠二種爾。

△有司徹・主婦獻尸章：「主婦……入于房，取一羊鉶，坐，奠于韭菹西。主婦贊者執豕鉶以從。……尸坐……以羊鉶之柅挹羊鉶，遂以挹豕鉶，祭于豆祭。」【註一〇三】

以上爲少牢正鼎五鼎所以羞二鉶鼎之配合律，此亦屬於正例。

(三) 特牲配一鉶鼎律

凡正鼎爲三鼎或特鼎者，係無牛、羊二牲則無牛、羊二鼎以盛之，僅有特豚一耳，遂止能羞豕臠一鉶鼎而已。此一現象，亦可自禮經徵信之，例如：

△土虞禮・陳虞祭牲羞酒醴器具章：「特豚饋食，……饋兩豆菹醢于西楹之東，醢在西，一鉶亞之。」【註一〇四】

又設饋饗神陰厭章：「鼎入，設于西階前，……設一鉶于豆南。」【註一〇五】

此爲正鼎三所以羞一鉶鼎之配合律，係屬正例。此外，又有以鉶鼎二配三正鼎之例，如：

△特牲・陰厭章：「及佐食舉牲鼎，賓長在右；及執事舉魚、腊鼎、除鼎。……主婦設，……及兩鉶鉶」【註一〇六】 莖于豆南。」【註一〇七】

此爲以鉶鼎二羞正鼎三之配合律。惟是二鉶鼎所實者均爲豕臠而固無羊膾，遑論牛腳；因其所用犧牲止有特豚而已，而本無牛、羊故也。此於配合律中，係屬於變例。

至若依禮當有鉶鼎，而或無之者，則鉶羹可直接取自鑊鼎中，或正鼎中，無庸假借鉶鼎爲之，蓋或其位卑而身賤之故，或禮殺取其簡質而已，如《土虞記》云：「祝俎・脾、脰、脊、脅、離肺，陳于階間。」注：「不升於鼎，賤也。」【註一〇八】

即是其中一例。所以如此者，乃士虞禮，禮之殺也，不求周備，遂省一道以鉶鼎盛羹芼之手續也。

(四) 小結

總而言之，正鼎與鉶鼎之配合律，以牛腳、羊膾、豕臠三鉶鼎配大牢正鼎七或九之禮數；以羊膾、豕臠二鉶鼎配少牢正鼎五之禮數；以豕臠一鉶鼎配正鼎一或三之禮數也。此爲正鼎與鉶鼎配合律之正例。至若本節(三)之特性禮中，疑又有變例在焉。質而言之，以牛腳陪大牢正鼎，以羊膾陪少牢正鼎，以豕臠陪特性正鼎，此係陪鼎最基本之制度，亦爲最合禮之形式，亦爲用鼎制度中所不可或缺之組合模式。綜覽正鼎與陪鼎之組合關係，及其配合律，列表如左，以供采擇焉：

正鼎	陪鼎	牛腳	羊膾	豕臠
特牲	少牢	✓	✓	✓
	大牢			

如將右表，詳加排比，可得下表，以供參考：

正	鼎	名	牲牢
一	鼎	司次	
牛	九	鼎	大
牛	七	鼎	牢
一	五	鼎	少
		鼎	牢
一	三	鼎	特
一	一	鼎	牲
		備	
		考	

其次，再將鑊鼎、正鼎、陪鼎與俎之關係及其器數列表如左，作本節之結束，並供作參考：

		禮器名		鼎俎數		牲牢		大牢少牢		特牲	
		鑊	鼎	九	鼎	七	鼎	五	鼎	三	鼎
牲	俎	陪	鼎	九	九	七	七	五	五	三	一
		九	三	七	三	二	三	一	一	一	一
		七	五	五	三	三	三	一	一	一	一
		五	三	一	一	一	一	一	一	一	一

五、陪鼎・正鼎與鑊・豆及柶之關係

(一)陪・正二鼎與鑊・豆之關係

△公食禮・正饌章：「大羹漒不和，實于鑊」，注：「瓦豆謂之鑊。」【註一〇九】

△士虞禮・尸九飯章：「泰羹漒自門入，設于鉶南。」【註一一〇】

△特牲禮・尸入九飯章：「設大羹漒于醯北。」【註一一一】

後二章尸九飯皆設「大（泰）羹漒」而不云「實于鑊」者，凌氏廷堪云：「不云『實于鑊』者，文不具也。是實大羹之器，謂之鑊。」【註一二二】所言甚確。

考「鑊」字，▲說文解字・金部▽云：

「燈錠也。从金，登聲。」【註一三】

案段氏注云：

「祭統曰：夫人薦豆，執校；執醴授之，執燈。注曰：校，豆中央直者也；燈，豆下跗也。……按跗，說文作柵，闡足也。……生民傳曰：木曰豆，瓦曰登。豆，薦菹醢；登，薦大羹。箋云：祀天用瓦豆，陶器，質也。然則瓦登用於祭天；廟中之燈，金爲之，故其字从金。」【註一四】

由是觀之，燈、登、豆之殊，耑在質料不同，非謂形制有異爾。又「豆」字，▲說文云：

「豆古食肉器也。从□，象形。……俎，木豆謂之俎，从木豆。」【註一五】

段氏注云：

「釋器曰：木豆謂之「俎」，竹豆謂之「籩」，瓦豆謂之「登」。毛傳亦曰：木曰豆，所以薦菹醢也；瓦曰登，所以薦大羹也。毛傳「豆」當作「俎」。旅人：豆中縣；豆本瓦器，故木爲之，則異其字。」【註一六】

案段氏引「釋器」之文，見諸▲爾雅▼一書【註一七】。「豆」既然可薦菹醢，而「登」又可薦大羹；凡所謂「菹醢」、「大羹」皆係肉製品，▲考工記·梓人▼云：「食豆肉。」【註一八】▲爾雅·釋器▼云：「肉謂之羹。」【註一九】而許君釋「豆」爲「古食肉器」是也。又▲考工記·梓人▼云：「器中𦗧，豆中縣」，注云：「𦗧，讀如「車軖」之「軖」，旣拊泥而轉其均，封膺其側，以擬度端其器也。縣，縣繩正豆之柄。」【註二〇】郝氏·▲爾雅義疏▼申鄭氏之義曰：

『登者，假借字也；俗作「𦗧」，說文作「彝」，經典俱作「登」，……通作「燈」；故釋文云：「登」本又作「燈」。公食大夫禮……鄭注：瓦豆謂之「燈」，是爾雅作「燈」之本也。』【註二一】

今據郝氏之說，則可與許書、段注互相發明，彼此證印者矣。

又考甲骨文有「豆」、「彝」、「彝」三字，茲引錄如左，以供參考：

地名 甲一六一三 𠂔 乙七九七八反 𠂔 後一、六、四

右爲甲骨文之「豆」字之例；

前一、一六、四 繢一、二六、三 珠六四六 誠明一一一

右爲甲骨文之「筭」字之例；

D₂ 鐵三八、四 前五、二、三 繢五、二、四 周前五、二、五 后一、五【註一一一】

右爲甲骨文「筭」字之例。

金文則有「豆」、「筭」二字，作以下諸形：

豆 宰甫簋 豆閉 豆 周生 豆 大豆

豆 蘆豆

散盤

右爲金文「豆」字之例；

右爲金文「筭」字之例也【註一一一】。

綜觀甲骨、金文「豆」字字形，均象豆蓋、器體及其校柵之形，唯或增「米」，或加「禾」，或益以「収」爲偏旁，悉所以表示「豆」器之用途也。修案龍山之陶豆，見於《城子崖》圖版拾壹·5（圖卅八）；安陽之陶豆，見於《殷墟器物甲編·陶器·上輯》圖版拾叁·208W、YM388（圖卅九）；此外，如上海青浦崧澤中層遺址亦曾出土高七·〇、口徑九公分之黑陶透雕豆【註一二四】（圖四〇）等實物，一一可印證甲骨、金文字形之所作，係爲純粹獨體象形之文。進而亦可知，銅豆之形制本係源自陶豆而來而有者也。

至於銅豆之形制，容庚教授以爲：

「殷代的銅豆，如癸豆、父丁豆，都未得見原物，得見的遺器最早約在西周前期。其制似陶豆，腹淺如盤而口大，無

蓋無耳，多有銘。春秋戰國時的形制或爲腹圓口窄，有蓋或耳，或爲圓腹長校。豆類腹下的柄謂之校（豆中央直者），柄下的足謂之鐙（豆下跗）。」【註二二五】

容說是也。今所得見之銅豆，如西周初年之鱗紋豆【註二六】（圖四一），春秋戰國時代之厚氏元豆（圖四二）、環耳豆（圖四三）、鑄客豆（圖四四）等是其例【註二二七】。考其形制悉與甲骨、金文之字形相互融合。就豆之形制而言，有有耳之豆，有無耳之豆，如「環耳豆」係有環耳，位於口沿下器體之兩側，餘則未見有耳者；又有有蓋之豆，有無蓋之豆；此其大較也。

豆（鐙）之於古禮儀中，其用途凡四：一爲盛菹醢，一爲實醢醬，一爲納羞，一爲載大羹。前二者因與本文無涉，故略而不論；至於後二項，則試舉例說明其器用如左，以供參考。

1. 以豆納庶羞者，如：

△公食禮·爲賓設加饌章：「土羞庶羞，皆有大【註二二八】蓋，執豆如宰。……旁四列，西北上，脚以東臚、臚、牛炙；炙南醢，以西牛胾、醢、牛鮓；鮓南羊炙，以東羊胾、醢、豕炙，南醢；以西豕胾，芥醬，魚膾。」（修案凡十六豆）【註二二九】

△特牲禮·尸入七飯章：「佐食羞庶羞，四豆……有醢。」

注：「庶，衆也。衆羞以豕肉，所以爲異味。四豆者：臚、炙、胾、醢。」【註二三〇】

△少牢禮·尸十一飯章：「上佐食羞胾，兩瓦豆，有醢，亦用瓦豆，設于薦豆之北。」【註二三一】

注：「設于膚豆之北，以其加也。四豆亦綽，羊胾在南，豕胾在北。無臚、臚者，尚牲不尚味。」【註二三二】凡此爲庶羞納諸豆器中之例證，由是可知，「豆」之爲器可以實庶羞以供食者佐飯食也。

2. 以豆載大羹者，如：

△公食禮·爲賓設正饌章：「大羹湊不和，實于鐙。」

注：「瓦豆謂之鐙。」【註二三三】

此載大羹用「豆」之例證。

據以上所述，古禮中舉凡菹醢、醯醬、庶羞、大羹，均可實諸「豆」器；而此四者，皆屬於濡物，故凌氏廷堪云：「凡實濡物之器曰豆」【註一三四】，其說是也。統而言之，凡實濡物之器者皆可曰豆，析而言之，則或不同：實大羹之器曰鑊（卽瓦豆），所以大羹必實諸鑊者，蓋其爲太古之羹，旨在貴本反始，尚其樸質故也；至若庶羞，則或實諸銅豆，或實於瓦豆，視行禮者身分之貴賤及其地位之高低而有殊差也。

總之，本諸禮經及鄭注，由知牛腳、羊臘、豕臘本皆實諸銅鼎，如本文第四節有述者；至於納置庶羞時，則又自銅鼎脅出而入於豆者，是故《公食禮》·爲賓設饌章》言及士所羞庶羞中有牛腳、羊臘、豕臘三豆；《特牲禮》·尸入九飯章》言及佐食所羞庶羞中有臘豆；而《少牢禮》·尸入十一飯章》無羊臘、豕臘兩豆者，鄭玄以爲「尚牲不尚味」之故，鄭說是也。據此可知，大牢有牛腳、羊臘、豕臘三豆，少牢有羊臘、豕臘二豆，特牲有豕臘一豆；唯凡豆中之腳、臘、臘諸羹芼，均係脅自銅鼎而有者也。由知陪鼎（銅鼎）與豆之關係，如同正鼎與俎之關係，悉爲用鼎制度中所不可或缺之禮器也。

(二)陪鼎與銅柶之關係

1. 銅柶與匕有別

陪鼎與柶之關係，猶如正鼎與匕之關係者同；於用鼎制度中，彼此關係殊爲密切，實不容忽視者也。《說文·木部》云：

「柶，禮有柶，匕也。从木，四聲。」【註一三五】

段氏注云：

「鄭玄如匕，許云匕也，小異。蓋常用器曰匕，禮器曰柶；『匕』下曰：『一名柶』」【註一三六】

又《說文八上·匕部》云：

「𠂔相與比敍也。从反人，匕亦所以用比取飯。一名曰柶。」【註一三七】

案段氏以常用器、禮器之別異而分辨「匕」、「柶」之不同，或純就許書而論，蓋基於《說文》「柶」字下說解「禮有柶」

一語之故。其實「匕」於用鼎制度中甚為重要，自當屬於禮器之行列，其本非「常用器」自亦可知【註一三八】。是故胡氏培翬・《儀禮正義》評段注時云：「此說似未確」【註一三九】，所言是也。

考「柶」之起源甚亟，遺物亦多，尤以安陽殷墟所發掘者為數最夥，即「史語所考古館所藏的殷墟出土的數以千計的骨柶」【註一四〇】，足以窺其一斑。至於「柶」之特徵，呂承端言之綦詳，其言曰：

「它們均具有較寬的首部及尾部，與稍細的腰部，在首部至中段腰間的一邊（或左或右）背面，大多數都有一條摺邊；凡是裝飾有花紋的標本之文飾佈局——均分三段表現——也都是相同的。」【註一四一】

呂氏又將安陽殷墟出土之骨柶，依動物骨骼之種類，左右部位之殊異，及某一部分形狀之區別，分為七型、三式、兩種【註一四二】，凡得一千四百二十八器之多。唯經學家如有宋之聶崇義・《三禮圖》、陳祥道・《禮書》、清儒凌氏廷堪・《禮經釋例》、壹皆分「柶」為「醴柶」與「鉶柶」二種。近人凌純聲教授則根據禮經所載，分「柶」為醴柶、鉶柶、米柶、楔柶四類【註一四三】。本文試就「鉶柶」而論述之，餘者因與用鼎制度無關，可略而不言矣。《儀禮》書中有用「鉶柶」之例，如：

△公食禮・賓祭正饌章：「扢上鉶以柶，辨攜之。」注：「扢以柶，扢其鉶菜也。」【註一四四】

△士虞禮・記：「鉶芼……有柶。」【註一四五】

△少牢禮・尸十一飯章：「上佐食受，坐，設于羊鉶之南，皆芼，皆有柶。尸扢以柶，祭羊鉶，遂以祭豕鉶，嘗羊鉶。」

【註一四六】

△有司徹・主婦獻尸章：「尸坐，……以羊鉶之柶挹羊鉶，遂以挹豕鉶，祭于豆祭。」【註一四七】

今據禮經，由知凡扢鉶之禮器可名之曰「柶」，是故凌氏廷堪云：「凡扢醴扢羹之器，皆曰柶。」【註一四八】所云是也。至於士虞禮、特牲禮，尸入但云祭鉶、嘗鉶，而不云扢之以柶者，文已見其他經記，蓋省文之例。所以扢羹用柶者，蓋鉶羹有肉、有菜、有滑之故（詳前）。

又許書於「柶」字下云：「柶，匕也」；「匕」字下云：「一名柶」。統言之，蓋「匕」、「柶」本是扢載之器而無別；析言之，因「匕」、「柶」所扢之對象不同而有殊。追溯其原始，本是同為一物，後因其用途不同，遂致分化歧異為

二，而有二名，旨在區別其用之不同也；此一現象，猶如「鼎」本僅一名一物一器，其後遂緣用途之歧異，所賈之禮物不同，而區別之爲「鑊鼎」、「正鼎」、「鍊鼎」三種。是故「匕」、「柵」之有別，或亦緣此而來者也。斯理也，聶崇義嘗論及之，其在▲三禮圖▽云：

「士冠禮云：柵，狀如匕，以角爲之，滑也。今祭鉶之柵，旣用木，亦宜如疏匕，淺升爲之，方得挹鉶芼之涪，以祭之也。（原注：「醴柵，柵又淺於鉶柵。」）」【註一四九】

此聶氏以升之深淺所以別「匕」、「鉶柵」、「醴柵」之異也。此外，胡培翬·▲儀禮正義▽亦嘗分辨之，其言曰：「鄭不直云匕，而云如匕者，蓋見十七篇中，扱醴、扱鉶用柵，而匕飯，匕牲體用匕。二者自當有異……下文云：加柵覆之，面葉。張氏爾岐云：柵，類今茶匙，葉卽匙頭。……然則柵頭亦當爲淺斗狀以挹物，其形有似於匕，視匕飯、匕牲體之匕爲小耳。」【註一五〇】

其說近是。近人羅振玉分別「匕」、「柵」二者之殊異，尤近事實，蓋其曾躬親於「匕」「柵」之實物研究所致，其言曰：「古者匕與柵多通稱，而形制則頗異。說文解字：匕，名柵；廣雅·釋器：柵、匙，匕也。此匕、柵通稱不別也。而考其形製，匕必球柄，而柵柄挺直，匕之下端尖銳，故短兵謂之匕首，言銳如匕也。柵則下端爲廣而微方之葉，冠禮面葉以授賓是也。葉亦作柵，三禮圖引舊圖所謂柵博三寸是也。匕用於鼎以別牲體，故須利首；柵則用之於鉶、於醴，故博葉。」【註一五一】

綜觀聶、胡、羅三家之說，可知匕、柵所使用之對象有殊，「匕」爲自正鼎中別出牲體，「柵」爲自鉶鼎中扱出羹芼；因其作用不同，遂歧分其形制爲二：一爲銳首所以別牲肉，一爲廣葉所以扱羹芼也。至於「醴柵」與「鉶柵」則又有別矣：醴柵淺升，鉶柵深升；此其大較也。由於其使用對象有殊，形制遂致有別，故其名本爲通稱，也因用途之歧分，自亦隨之而異：一曰「匕」，一曰「鉶柵」是也。

2.陪鼎與鉶柵之關係

陪鼎以「鉶柵」扱鉶芼入豆中，猶如以「匕」自正鼎別出牲肉入俎也。在用鼎制度中，鉶柵實屬升載扱挹所必備之器具

，如或有缺，則於禮有所不備矣。至若鉶鼎之數與柵之數，其配合律則可分「神食」與「優賓」二者之不同而致有別。是理也，賈氏公彥嘗論及之，其言曰：

「此（修案指公食禮）四鉶，而云扢上鉶，辯攜，則唯有一柵，優賓故用一柵而已。少牢二鉶祭神，故宜各有柵也。」
〔註一五二〕

其後聾氏・《三禮圖》采用賈說〔註一五三〕，唯敖繼公則主四鉶皆當有柵之說，其言曰：

「扢上鉶以柵，謂以內列牛鉶之柵扢其鉶也。辯攜之者，遂以柵攜三鉶也。此四鉶皆有柵，其攜之則惟用其上者之柵，與少牢饋食禮略同。」
〔註一五四〕

迨清儒・褚寅亮之《儀禮管見》則從賈說而以敖氏之論爲不然，並駁之曰：

「器無虛設，若每鉶有柵，而賓惟用上鉶之柵，餘柵不爲虛設耶？依疏優賓惟有用一柵之說爲長。」
〔註一五五〕
褚說所辨是也。其後，胡氏・《儀禮正義》亦采賈、褚二家之說，並謂「少牢有羊、豕二柵者，祭神之禮，與此異也。」
〔註一五六〕所說是也。

綜合賈、褚、胡三家之說，知用鉶鼎時貴在「優賓」，鉶鼎雖多，然僅用一柵以配之；至於「祀神」，則每一鉶鼎卽以一柵配之，故少牢饋食禮乃祭神之禮，有羊、豕二鉶鼎，卽有羊、豕二柵陳設焉，以爲匹配之資。此外，亦可以醴柵作爲輔證，既夕記云：「角、觶四，木柵二。」
〔註一五七〕案角二，所以盛酒，毋庸有柵；觶二，所以納醴，而必須有二柵以爲匹配也。既夕禮本爲士喪禮之下篇，所祀對象係鬼神之屬，而有一柵匹配一觶之例。以是推之，知食禮於祀神之時，亦必以一鉶柵・特牲禮有一鉶鼎匹配一鉶柵，少牢禮有二鉶柵鼎匹配二鉶柵，大牢禮有三鉶鼎匹配三鉶柵；至於「優賓」，則無論其鉶鼎爲大牢、少牢、特牲之禮壹皆以一鉶柵匹配之也。

六、鉶芼於加饌時之作用

古之食禮有「正饌」之儀節，清儒張爾岐於《公食禮·爲賓設饌章》「公降盥」條下云：

「此下乃詳食賓之節，爲賓設正饌，賓祭正饌，賓祭加饌，賓三食，儕賓以束帛，賓卒食。凡七節，而禮於賓出。」

【註一五八】

案張氏解析食禮儀節，與禮經所載者密合，爲可信從。然則泰（大）羹與鉶芼之於食禮正饌或加饌均有其必備之地位，今試以公食、士虞、特牲、少年諸篇所載者，鈎稽其要，加以剖析比較，以究其作用。

（一）加饌時鉶芼之作用

△公食·爲賓設加饌章·賓祭正饌畢，公始爲賓設加饌。所以如此者，鄭注云：「旣告具矣，而又設此，殷勤之加也。」

【註一五九】其說是也。茲將其儀節條陳如左，以供參考：

1. 宰夫授公飯梁，公設之于涪西；
2. 宰夫膳稻于梁西；

3. 士羞庶羞，皆有大、蓋執豆如宰；

句讀云：「蓋執豆，兼蓋而執之也。」

4. （庶羞）設于稻南簋西……，旁四列，西北上；豚以東，臚、臠、牛炙；炙南醢，以西牛胾、醢、牛鮓；鮓南羊炙

；以東羊胾、醢、豕炙；炙南醢，以西豕胾、芥醬、魚膾。衆人膳者羞者，盡階不升堂，授，以蓋降，出。
鄭注：「膳，當作『膳』，膳，送也。」

△土虞禮·尸九飯章：

陪鼎考證

1. 泰羹清自門入，設于鉶南。

2. 熹四豆，設于左。

注：「熙，切肉也。」【註一六二】

句讀：「鉶南禪北，初設時留空處以待泰羹清設于左，正豆之北也。」【註一六三】

△ 特牲禮・尸入九飯章・

1. 設大羹清于醯北；

賈疏：「云醯北者，爲薦左。案公食大夫、昏禮・大羹清皆在薦右，此在左者，神禮變於生人。」【註一六四】
2. 主人羞脣俎于腊北；

案特牲記云：「脣俎：心舌皆去本末；午割之；實于牲鼎，載心立舌縮俎。」【註一六五】

3. 佐食羞庶羞，四豆設于左，南上，有醢；

注：「四豆者：臠、炙、熙、熹。南上者，以臠、炙爲上，以有醢，不得絳也。」【註一六六】

△ 少牢禮・尸十一飯章：

1. 主人羞脣俎，升自阼階，置于膚北；

2. (1) 上佐食羞兩鉶，取一羊鉶于房中，坐，設于圭菹之南；

(2) 下佐食又取一豕于房中，以從，上佐食受，坐，設于羊鉶之南，皆芼，有柅；
3. 上佐食羞熙兩瓦豆；有醢，亦用瓦豆，設于薦豆之北；

注：「設于薦豆之北，以其加也。四豆亦絳，羊熙在南，豕熙在北。」【註一六七】

以上皆食禮加饌之例。其中士虞、特牲二禮皆有大(泰)羹而公食禮無者，以公食享賓，士虞等禮則爲祭神。祭神所以用大(泰)羹者，蓋敬尸爲神，耑在使之博異味也。唯少牢禮無大(泰)羹，而以鉶芼代之。至若公食禮飯稻膳梁，士虞等禮無之者，一爲陽厭爲「賓」，一則陰厭爲「尸」，蓋於古禮，陰、陽之厭，互有異同也。

(二) 小 結

古禮於「正饌」與「加饌」之殊異，凌氏廷堪曾發凡釋例，言之綦詳，其文曰：

「公食大夫，大羹漬在正饌；土虞、特牲，大羹漬在加饌。公食大夫加饌有稻粱，土虞、特牲、少牢加饌無稻粱。賓客之禮與祭祀之禮相變也。公食大夫、土虞、特牲鉶羹皆在正饌，少牢鉶羹在加饌；少牢無大羹，故以鉶羹易之也。聘禮·歸饗·膾·臍、膾、膾蓋陪牛、羊、豕。注·陪鼎三牲臍·臍、膾、膾陪之。庶羞加也。堂上及兩夾之饌，設鉶畢，始設簠。注·簠不次簋者，稻粱加也。是加饌有稻粱，與公食同也。士昏禮無加饌者，尚質也。」【註一六八】

其說是也。茲將古禮「正饌」與「加饌」所食之物及其異同，列表於左，以供采釋焉。

名饌		篇名	同異	篇名
正				
	公 食 大 夫 禮	士 虞 禮	特 饋 食 禮	少 牢 饋 食 禮
	1. 公 → 鹽 鹹	1. 簽 → 豆 → 蕤 醃 → 爪	1. 主婦 → 豆二 → 蕤 醃 → 爪	1. 主婦 → 豆四
	2. 宰夫 → 豆六	2. 簽 → 敦二 → 蕤 稷 → 鉶一	2. 主婦 → 敦二 → 蕤 稷 → 鉶一	2. 佐食 → 爪
	3. 士 → 爪	3. 祝 爃 → 爪	3. 祝 爃 → (爪) → 酋 爃	3. 主婦 → 敦四 → 蕤 稷
	4. 宰夫 → 篋六 → 蕤 稷	4. □	4. □	5. 祝 爃 → (爪) → 酋 爃
5. 公 → 大 羹 漬				

			加	饌
6. 宰夫→鉶四	7. 宰夫→饌	1. 公→(簾)→飯梁		
※飯梁膳稻爲賓	3. 士→庶羞	2. 宰夫→(簾)→膳稻	尸	
	2. 庶羞→豆四→胾	1. 泰羹漬		
	3. 佐食→庶羞→豆四	2. 主人→脰俎	1. 大羹漬	尸
	3. 庶羞	2. 佐食→(以代大羹漬)	1. 主人→脰俎	尸
	—豆二— —瓦— —鹽—	—豆二— —瓦— —鹽—		

至於「正饌」與「加饌」之陳設圖，以儀禮·公食大夫禮爲例，並采張爾岐·句讀之說【一註六九】，繪制如左，以供參考。

席西 · 加饌 ·		牖		北		戶		席東 · 正饌 ·	
		筵		蒲					
粱	稻	太	鹽	昌	飲	酒	豐	本	醤
漿	飲	醯	韭	牛	羊	牛	菹	菹	醤
豐	鑪	羹	菹	菹	菹	菹	菹	菹	菹
豆六十		豕牛鹿青麋		豕牛鹿青麋		豕牛鹿青麋		豕牛鹿青麋	
牛	羊	豕	牛	黍	稷	黍	稷	黍	稷
腳	膾	臚	炙	黍	稷	黍	俎	俎	俎
牛	醢	牛	醢	黍	稷	黍	俎	俎	俎
鮓		胾		俎	俎	俎	俎	俎	俎
羊	羊	醢	豕	稷	黍	稷	魚	腊	腸
炙	胾	胾	炙	黍	稷	黍	魚	胃	胃
魚	芥	豕	醢	俎	俎	俎	俎	俎	俎
膾	醬	醬	胾						

七、結語

(一) 凡煮羹之器，曰鑊（鬻、餗）鼎；盛羹之器，曰陪鼎，曰羞鼎，曰鉶鼎；亦可省稱作「鉶」，亦可與「芼」連用作「鉶芼」。

(二) 凡盛鉶芼之器，曰鉶鼎；拔羹之器，曰柂，曰鉶柂；實太（泰）羹之器，曰鑑；實鉶芼之器，曰豆。

(三) 陪鼎與正鼎之配合律爲：凡大牢正鼎七或九者，則陪鉶鼎三；爲牛腳、羊臘、豕臘是也；少牢正鼎五者，則羞鉶鼎二；爲羊臘、豕臘是也；特牲正鼎三或一者，則配鉶鼎一；爲豕臘是也。

(四) 鉶柂者，爲自鉶鼎拔羹芼入豆之禮器；凡「食神」爲一鉶鼎配一柂，亦即：大牢有三鉶柂，少牢有二鉶柂，特牲有一鉶柂。至若「優賓」則不計鼎數止有一鉶柂爾。

(五) 食禮時，大牢有牛腳、羊臘、豕臘三豆，少牢有羊臘、豕臘二豆，特牲有豕臘一豆；凡豆實中之腳、臘、臘三種羹芼均以鉶柂拔自牛鉶、羊鉶、豕鉶三鼎中者也。

(六) 凡正饌先設，用黍稷俎豆；加饌後設，用稻粱庶羞；凡此皆有羹芼爲羞爲陪也。

〔註〕

〔註一〕宋本說文，[1]下，頁[1]。

〔註二〕永懷堂本，8/27，p.113。

〔註三〕同上，8/11，p.105。

〔註四〕岳氏本，4/1，p.26。

〔註五〕同上，38/10，p.216。

〔註六〕「禮經舊說」，8/4，劉申叔先生遺書，冊一，p.110。

〔註七〕岳氏本，38/10，p.216。

國立故宮博物院

【註〔K〕】・同上，25/10，p.303。

【註〔七〕】・「叢書集成」，冊193，卷八，pp.120—121，商務版。

【註〔八〕】・同注〔三〕。

【註〔九〕】・「儀禮旁通圖」，頁卅一。」

【註〔〇〕】・「古今圖書集成」，卷202，第796冊，頁五〇下引，鼎文版・考工典，p.1920。

【註〔一〕】・「遣策」者，儀禮・既夕禮・「書遣於策」，注・「策，簡也；遣，猶送也。謂所當藏之物。」疏云・「遣送死者明器之等，並贈死者玩好之物，名字多，故書之於策。」（注疏本，39/5，p.463）今以實物資料徵之，其說是也。

【註〔二〕】・「醻」字即「餙」字，亦即「𦵹」字，凡從子聲之字名有「大」意（詳「說文解字注」，1/7，p.25）。「醻羹」者，殆即禮經之「大羹諳」也。

【註〔三〕】・此簡「醻羹」二字，依前後簡文例補足者。

【註〔四〕】・「一」係原簡上之符號，乃示總結以上數簡所載食物之意，而非數目字一、一、一或「一」字，以下仿此，不另作注。

【註〔五〕】・原報告云：「疑是羹應即以『米屑爲糁』之肉羹，以米屑和肉，在漢代似爲一種重要的肉羹。」（「長沙馬王堆一號漢墓」上冊，以下省稱作「馬一上」，p.131。）其意蓋是，茲采其說。

【註〔六〕】・詩，國風・「匏有苦葉」，毛傳・「匏謂之瓠，瓠葉苦，不可食也。」鄭箋・「瓠葉苦……謂八月之時。」（岳氏本，2/8，p.14）蓋瓠葉至八月爲時已遲，老大而味苦矣，遂致不可食，至於其嫩葉，則可以爲羹。新序・刺奢云：「晏進燔炙之食，瓜瓠之羹。」（卷六，頁九七）齊民要術有「作瓠葉羹法」條，云：「用瓠葉五斤、羊肉三斤、葱二升、鹽蠶五合，口調其味。」（卷八，頁一三三，世界版），可證古代有以瓠葉調羹之事實也。

【註〔七〕】・「餕」，楚辭・大招：「前餕雁雀」，王逸注：「鯽，鮒也。」（10/4）・說文・魚部作「鯽」（宋本，11/5），今字作「鯽」。

【註〔八〕】・「餕」，說文・魚部：「餕，魚名。从魚，蔓聲。」（宋本，11/5）・爾雅・釋魚：「鯀，大餕；小者，鯈」・郭注：「餕，似鯀而大，白色。」本草綱目「餕魚」條下云：「餕，即今之鯧魚，似鯀而口在領下，尾有歧，南人方言轉爲鮑也。」

【註〔九〕】・同出陶器竹牌有「中中羹」三字（「馬一」上，p.126）可以互證。

【註〔〇〕】・同出竹牌有「餕（鯽）肉禹（鯽）中羹」五字，本簡作「禹（鯽）肉」，是「字疑書者誤乙」，當正（「馬一」上，p.126）。

【註〔一〕】・(1)金祥恒師據說文以「蓬」爲蓬蒿之屬，並謂：「蓋蒿科類繁多，名亦不同，然可爲食用則一，或爲菹，或爲羹，或生食，或煮食。……『牛蓬羹』者，以牛肉、蓬蒿爲羹也。」（「長沙漢簡零釋」四，中國文字第52期，pp.3—4，1974.6）。

(2)有關「馬一」竹簡考釋，可參考金祥恒師「長沙漢簡零釋」一——四，分別刊於「中國文字」46、74、51、52四期中；此外，唐蘭之〈長沙馬王堆漢

軼侯妻辛追墓出土隨葬遣策考釋▽，「文史」第十輯，pp.1—60。朱德熙等之《馬王堆一號漢墓遣策考釋補正》▽，「文史」第十輯，pp.61—74。

【註四一】…(1)原報告稱：「上簡第一字『牛』，此簡第一字疑爲『羊』字之筆誤。」(「馬一」上，p.133) 其說是也。案儀禮大牢鉶有牛臍、羊臍、豕臍三種。而「馬一」竹簡簡二三爲「牛」，簡二五爲「豕」，《前後簡文推之》，則本簡簡文當作「羊」字爲是，作「牛」者，蓋字之誤也。

(2)原簡文「逢」訛作「封」，今據簡二三、二五之文例正之，蓋聲之誤也。

【註四二】…「馬一」上，pp.130—133。

【註四四】…同上，p.133。

【註四五】…(1)岳氏本，8/15，p.95。

(2)原報告或釋「蘆」作「芹」，疑非(「馬一」上，p.132)，今正。

【註四六】…同上(1)，8/19，p.97。

【註四七】…馬一墓之墓主及其年代，根據馬一、二號墓之發掘出土後，已可確定，據考證，馬一號墓爲軼侯利倉本人，二號墓爲利倉之夫人，二號墓之絕對年代爲漢文帝前元十二年(168B.C.)，而漢帝封利倉爲長沙相侯在漢惠帝二年(193B.C.)。據此以推，由知馬一墓之年代當在193—168B.C.之間(詳「中共對傳統文物的破壞與利用」，pp.44—45，p.55.69)。

【註四八】…「儀禮鄭注句讀」，9/12，p.442，以下省稱「句讀」，學海版。

【註四九】…「馬一」上，p.122。

【註五〇】…同上，p.78—79。

【註五一】…「禮經釋例」，11/324，以下省稱「釋例」，商務版。

【註五二】…「句讀」，8/8，p.354。

【註五三】…「句讀」，8/9，p.355。

【註五四】…「句讀」，8/20，p.377。

【註五五】…同註五一。

【註五六】…相當於今日白煮肉湯，尙未調和鹽、梅、味津、醬油等佐料者。

【註五七】…據鄭注所引，岳氏本，4/6，p.29。

【註五八】…同上。

【註五九】・岳氏本，20/6，p.146。

【註六〇】・(1)永懷堂本，15/8，p.205。

(2)此句原止作「兩銅蕘」，考唐開成石經作「兩銅銅蕘」(「唐石十二經」上冊，儀禮頁八八，p.372，世界版)。王引之，「經義述聞」卷十「兩銅蕘」條謂：「上銅是盛羹之器，下銅卽羹也。……然則兩銅銅蕘，猶言兩銅羹蕘，故必重一『銅』字而其義始明。……召南，采蘋正義引此亦作『兩銅銅蕘』，是唐人所見本皆重一『銅』字，當從唐石經。」(p.419，商務版)。其說是也，可與唐石經儀禮相互發明，比合而觀之也。

【註六一】・永懷堂本，9/19，p.139。

【註六二】・同上，14/12，p.197。

【註六三】・同上，15/24，p.213。

【註六四】・萬卷堂本，8/14，p.351。

【註六五】・此條參考以下諸家之說撰寫而成者。

(1)儀禮公食、士虞、特牲三記鄭注。

(2)禮記・內則，鄭注云：「蕘，葷類也。冬用葷，夏用蕘。」孔疏云：「蕘，葷類也。……葷者謹，菜也。……似葷而葉大也。」(注疏本，27/4，p.518)。

(3)陸機・毛詩草木鳥獸蟲魚疏上卷。

(4)岡元鳳・毛詩品物圖考。

(5)陸文郁・詩艸木今釋，p.8.22.23.85.114..

(6)辭海下冊，p.2455.2465.2490.2521.2537..

(7)儀禮正義，19/30-31..

(8)「馬一」上，p.133..

(9)「苦」爲「苦荼」，屬菊科，學名爲Souchus arvensis L.。鮮嫩之葉不苦，將其莖葉以鹽拌之，生食頗佳(詳本注⁽⁵⁾，pp.22—23)。

【註六六】・(1)永懷堂本，公食記注9/19，p.139..

(2)士虞記注，14/12，p.197..

(3)特牲記注，15/24，p.213。

- 【註六七】・萬卷堂本，8/19，p.362。
【註六八】・考古學報1979.1，pp.81—82。
【註六九】・內則注，岳氏本，8/19，p.97。
【註七〇】・同上。

【註七一】・同上。

【註七二】・是種料理法，至今猶保存於鯤島閩南飲食習慣中，最常見者，如「肉羹」、「魷魚羹」、「筍絲羹」等，均於湯肉加調芡粉等和煮之，使之滑膩可口；且夫彼等亦喜於各類菜肴中調以芡粉，令其和柔易食也。

【註七三】・永懷堂本，15/10，p.206。

【註七四】・同上，9/8，p.134。

【註七五】・同上，8/28，p.113。

【註七六】・同上，8/28—9，pp.113—114。

【註七七】・「釋例」，11/324，商務版。

【註七八】・永懷堂本，9/8，p.134。

【註七九】・同上，8/27，p.113。

【註八〇】・同上，9/10，p.135。

【註八一】・同上，9/19，p.139。

【註八二】・同上，16/11，p.220。

【註八三】・同上，17/11，p.230。

【註八四】・同上。

【註八五】・「句讀」，15/19，pp.693—694。

【註八六】・同上，16/9，p.718。

【註八七】・永懷堂本，14/4，p.193。

【註八八】・同上，15/8，p.205。

- 【註八九】・「皇清經解」，卷267，頁十一，復興版。
- 【註九〇】・永懷堂本，8/27-8，p.113。
- 【註九一】・同上，9/10，p.135。
- 【註九二】・凡一見，詳邱氏本，8/1，p.88-8/8，p.91。
- 【註九三】・永懷堂本，8/11，p.105。
- 【註九四】・同上。
- 【註九五】・同上，8/27，p.113。
- 【註九六】・同上，8/32，p.115。
- 【註九七】・同上，9/15，p.137。
- 【註九八】・詳拙作「商周甲鼎制度之理論基礎」，第三章第二節「正鼎與俎之配石律」，1989，五南版。
- 【註九九】・岳氏本，38/10，p.216。
- 【註一〇〇】・萬卷堂本，8/18，p.359。
- 【註一〇一】・同上，16/11，p.220。
- 【註一〇二】・同上，16/18，p.224。
- 【註一〇三】・同上，17/10-11，pp.229—230。
- 【註一〇四】・同上，14/1-2，pp.191—192。
- 【註一〇五】・同上，14/3，p.193。
- 【註一〇六】・同注K(○)。
- 【註一〇七】・永懷堂本15/7-8，pp.204—205，「句讀」，14/8，p.644。
- 【註一〇八】・「句讀」，14/8，p.644。
- 【註一〇九】・永懷堂本，9/7，p.133。
- 【註一〇一〇】・同上，14/7，p.194。
- 【註一一】・同上，15/10，p.206。



國立故宮博物院
NATIONAL PALACE MUSEUM

- 【註1111】・「釋例」，11/325。
- 【註1111】・宋本，十四上，頁11上。
- 【註11四】・經韻樓本，十四上，頁七——八，p.712。
- 【註11五】・宋本，五上，頁七下。
- 【註11六】・同註11四，五上，頁11八，p.209。
- 【註11七】・「爾雅」，見注疏本，5/14，p.78。
- 【註11八】・「考工記」，見丘氏本，11/10，p.241。
- 【註11九】・同註11七。
- 【註1110】・注疏本，41/12，p.636。
- 【註1111】・「爾雅義疏」，經解本，卷1263，頁1，串¹⁶，p.1180，漢京版。
- 【註11111】・「甲骨文編」（中華一九六四年版），五、九，p.221。
- 【註11111】・「金文編」，五、一、六，p.264。
- 【註11112】・(1)「上海博物館出土文物」，平凡社，1976年。
(2)龐德大系33「古代中國的土器」，平凡社，1979年。
- 【註1115】・「殷周青銅器通論」，p.40。
- 【註1116】・「殷墟」，圖32，「遺寶」，圖11，「海外」，圖34。
- 【註1117】・「商周彝器通考」上，pp.369—370。
- 【註1118】・鄭注：「大，以肥大者特爲翫，所以祭也。」（「句讀」，9/6，p.429）。
- 【註1119】・「句讀」，9/6，pp.429—430。
- 【註11110】・「句讀」，15/8，pp.671—672。
- 【註11111】・「句讀」，16/9—10，pp.718—719。
- 【註11111】・同上。
- 【註11111】・「句讀」，9/4—5，pp.426—427。

- 【註111四】：「釋例」，卷十一，pp.317—318。
- 【註111五】：宋本，六上，頁六。
- 【註111六】：經韻樓本，六上，頁四五，p.263。
- 【註111七】：宋本，八上，頁五一。
- 【註111八】：詳拙作「商周用鼎制度之理論基礎」第三章第三節「四、正鼎之配屬物」。
- 【註111九】：「正義」，1/22，中華版。
- 【註111〇】：田承瑞：「殷虛骨柶形制之分類」，（臺大）考古人類學刊第25・26期合刊，p.33，今依該文pp.55—56之統計所收之骨柶凡一四二八件。
- 【註111一】：同上，p.34。
- 【註111二】：同上，pp.37—55。
- 【註111三】：凌純聲：「乙型頭體柶考」，民族學研究所集刊第十一期，pp.186—189。
- 【註111四】：「句讀」，9/6，p.429。
- 【註111五】：「句讀」，14/9，p.645
- 【註111六】：「句讀」，16/9，p.718
- 【註111七】：「句讀」，17/9，p.750
- 【註111八】：「釋例」，16/325。
- 【註111九】：元刊本，13/8。
- 【註111〇】：「正義」冊一，1/22—23，中華版。
- 【註111一】：「殷虛古器物圖錄附說」・「釋乙柶」條，pp.1—2。
- 【註111二】：「儀禮，公食大夫禮」，注疏本，25/12，p.314。
- 【註111三】：元刊本，13/8。
- 【註111四】：「儀禮集說」，通志堂經解，冊33，9/14，p.19147。
- 【註111五】：「經解續」，冊三，p.2114。
- 【註111六】：「正義」冊一，19/15，中華版。

【註】五七】・「句讀」，13/16，p.615。

【註】五八】・「句讀」，9/4，p.425。

【註】五九】・「句讀」，9/6，p.429。

【註】六〇】・「句讀」，9/6，p.429。

【註】六一】・永懷堂本，9/9-10，pp.134-135。

【註】六二】・同上，14/7，p.194。

【註】六三】・「句讀」，14/5，p.637。

【註】六四】・注疏本，45/5，p.531。

【註】六五】・⁽¹⁾鄭注，永懷堂本，15/10，p.206..
⁽²⁾注疏本，15/24，p.213。

【註】六六】・同注】六一】。

【註】六七】・同注】六一】。

【註】六八】・「釋例」，4/147。

【註】六九】・「句讀」，9/7，p.431。



國立故宮博物院
NATIONAL PALACE MUSEUM

故宮學術季刊 第七卷 第三期

國立故宮博物院
NATIONAL PALACE MUSEUM



圖二



圖一

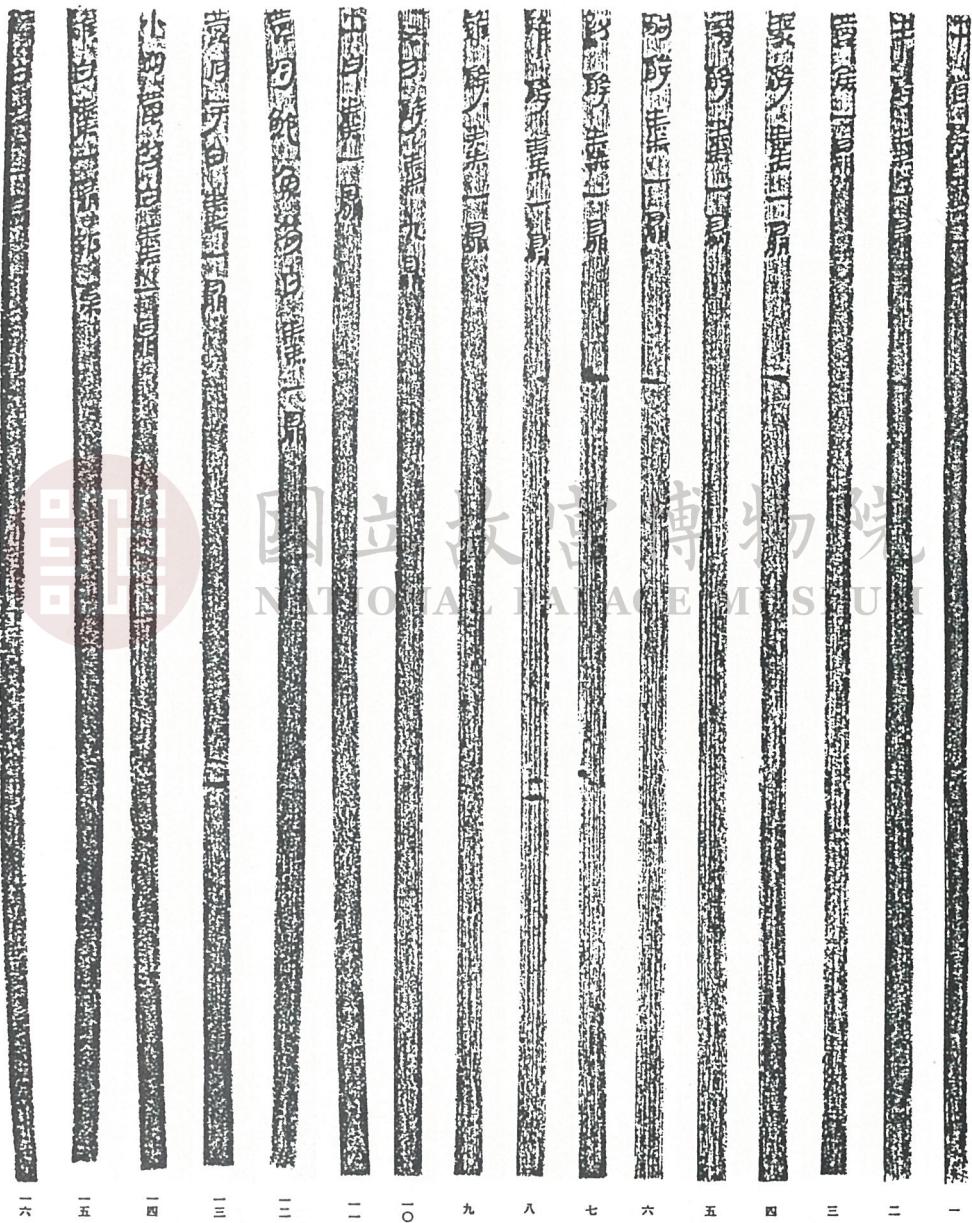


圖一：白七鼎銘

圖二：武生鼎銘

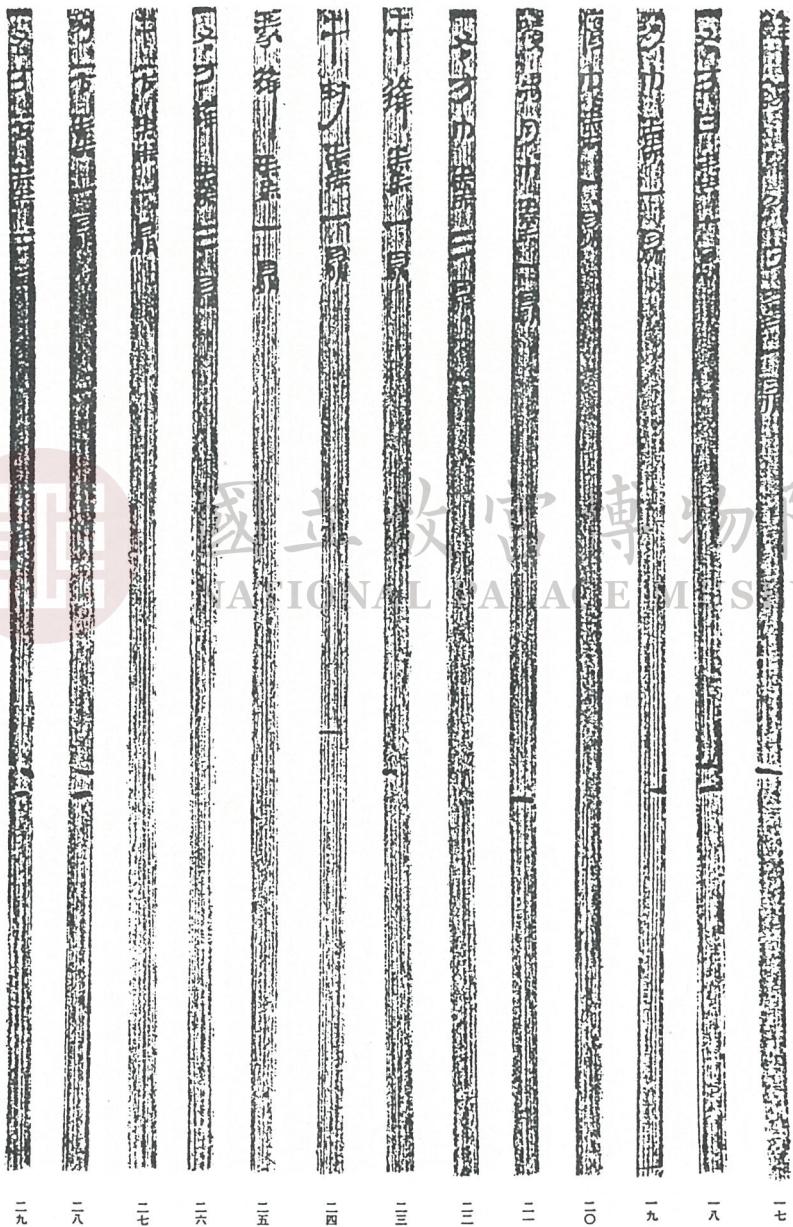


圖三：姬𠂇鼎銘



圖四一九：馬王堆一號漢墓出土之（遣策）

圖二〇一三二：馬王堆一號漢墓出土之（遣策）

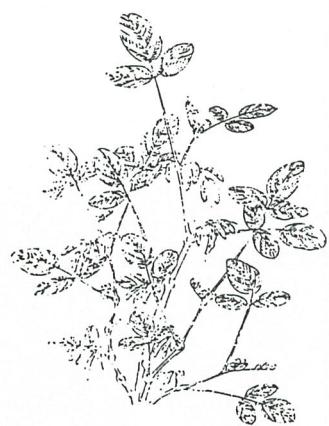


圖二〇一三二：馬王堆一號漢墓出土之（遣策）

圖三四



圖三三



圖三五



圖三七



圖三六



圖三三：蕪

圖三六：堇

圖三四：苦

圖三七：葵

圖三五：薇

圖三九



圖三八



國立故宮博物院

NATIONAL PALACE MUSEUM

圖四〇



圖三八：城子崖出土之陶豆

圖三九：安陽殷墟出土之陶豆

圖四〇：上海青浦崧澤出土之陶豆

圖四一



國立故宮博物院
NATIONAL PALACE MUSEUM

圖四二



圖四一：鱗 紋 豆

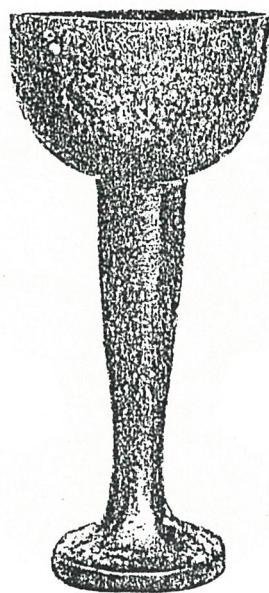
圖四二：厚 氏 元 豆

圖四三



國立故宮博物院
NATIONAL PALACE MUSEUM

圖四四



圖四三：環耳豆

圖四四：鑄客豆