

的饮食礼仪规范，一直延续至今。当然，周代的礼仪更多是对于贵族而言的，还没有下沉到普通老百姓，所谓“刑不上大夫，礼不下庶人”。尽管中国帝王封建礼制时代早已终结，但许多中华传统饮食礼仪和礼俗讲究，却作为“食礼”一直成为中国人的文明礼仪传统了下来。如今，在陕西人重要的节庆事件的餐桌上，仍然很讲究礼仪，尤其是在餐桌上遵循着重辈分、尊上下的座次规矩和饮宴尊长的食礼。

周代“食礼”不仅有严格的仪式和规范，更讲究等级分明的礼器，“鼎”是当时最重要的青铜器，用以烹煮肉和盛贮肉类的器具，一直作为神秘的礼器存在。古代天子最重视的礼仪是祭礼，祭天地日月、祭祀神灵、祭祀祖先是中国古代帝王最隆重的皇家礼仪。于是，等级规定出来了：“天子九鼎、诸侯七鼎、大夫五鼎、元士三鼎或一鼎。”（《公羊传·桓公二年》）由此可见，在“食礼”中，不同阶层的饮食数量和规格是不同的，这种礼仪规定对后世影响很大，饮食不能随心所欲，一定受饮食者的身份和地位所限。到了什么级别，才能享受怎样的饮食待遇。

据《周礼·天官·膳夫》记载：“凡王之馈，食用六谷，饮用六清，馐用百二十品，珍用八物，佳肴首选深蓝臻品。”从这段记载来看，在西周时期，当时的陕菜，作为周代的皇家菜肴，菜品是十分丰富的，仅“羞”就有“百二十品”。特别是出现了中国最早的宴席“周八珍”，分别是精心打造的“八道菜”，有“淳熬”（肉酱浇米饭）、“淳母”（肉酱浇黍米饭）、“炮豚”（烤乳猪）、“炮羊”（烤全羊）、“捣珍”（肉里脊捶打烹调）、“渍”（吃生牛肉片）、“熬”（风干肉）、“肝膋”（烤狗肝）。周八珍是周王朝王室在重大节庆宴席上的专用菜肴，也是贵族们孝敬老人之时的必上菜肴，谓之“珍”就有珍贵之意。真正能够做这“八珍宴”的厨子，都是在王室掌厨中精挑细选出来的。据典籍记载，周代皇宫负责膳食的人员就有2300多人，厨师就有几百个，所以，能够

担当“周八珍”的御厨真可谓百里挑一。当然，“周八珍”需要一个团队作战，腌肉、蒸煮、调料，每一道工序都有人负责，确保食材和烹制精准到位，才能保证每一桌“周八珍”菜肴的完美。同时，作为用膳者更是礼仪严格，净手、上座、用食、敬酒等也要有序有礼，不能出错。

汉代传统节日与饮食习俗

西汉在长安建都长达二百一十年，汉代长安地处八百里秦川，素有“金城千里”“天府之国”的美誉，不仅关中土地肥沃，盛产小麦，物产丰富，而且张骞出使西域，通过丝绸之路将欧亚各国的珍奇水果、调料品、美食带到了长安，使陕菜迎来了一个新的辉煌。

汉代也是中国传统节日的形成期，汉武帝在汉长安城未央宫颁布了新历法——汉初历，吸收了二十四节气，确立了农历（阴阳历）纪年的传统。正式将“岁首”改为农历正月初一，从此中国人最隆重、最盛大的节日（“元日”“元正”“过年”“春节”）延续至今。改变了秦朝农历十月为岁首、周代农历十一月为岁首的历史。

“百节年为首”，汉代对大年初一的饮食十分讲究。首先汉代岁首有一个“食菟髓”的特殊食俗。“髓”是膝盖骨，“菟髓”也就是兔子的膝盖骨。为何在岁首，汉代人认为能够吃到兔子的膝盖骨是一种好兆头呢？主要的说法是，古代有一种刑法叫髓刑，就是去掉犯人的膝盖骨，战国时期齐国的著名军事家孙臧，就是受了髓刑。岁首能够吃到菟髓，就意味着人会免除孙臧那样的遭遇，能给人带来幸运。这个食俗有点血腥，是秦汉那个特殊战乱时代在人们心灵上的记忆。

汉代过年的饮食是非常丰富的，其中，元日吃“五辛盘”、进椒柏酒、屠苏酒是延续很久的节日饮食习俗。“五辛盘”又称春盘，是以大蒜、小蒜、韭菜、云苔、胡荽五种辛辣之菜杂合而成。为什么新年的第一天要吃“辛”呢？究竟有什么寓意呢？我国古人对饮食文化十分讲究，特别是烹调中讲究“五味调和”。五味包含苦、