

辽代契丹人饮食考述

张 国 庆

契丹是我国古代北方少数民族之一。公元十世纪初至十二世纪初，由契丹贵族建立的辽王朝，曾统治我国北方长达二百余年。有辽一代，大多数契丹人仍从事牧猎生产，兼营农业，所以，他们的饮食极富北方民族特色。饮食活动是人类赖以生存的首需条件，即俗语所云：“民以食为天”。马克思指出：“人们为了能够‘创造历史’，必须能够生活。但是为了生活，首先就需要衣、食、住以及其他东西。因此，第一个历史活动就是生产满足这些需要的资料，即生产物质生活本身。同时这也是人们仅仅为了能够生活就必须每日每时都要进行的（现在也和几千年前一样）一种历史活动，即一切历史的基本条件。……因此，任何历史观的第一件事情就是必须注意上述基本事实的全部意义和全部范围，并给予应有重视”^①。然而，以往研究辽史者，并未对辽代契丹人的衣、食、住、行等给予系统、全面的研究，而且大都在辽代政治制度、经济发展及军事活动等宏观方面选题作文章。这对深入研究辽代社会经济史和契丹民族发展史是不利的。笔者不揣谫陋，试就辽代契丹人的饮食大况，做一初步考述。

一、肉食类食物

辽代契丹人食用的肉类食物主要有三个来源。

一是来源于家畜。

辽代契丹人用为食肉的家畜主要是羊。契丹人养羊、食羊的历史最久。契丹传说中

的酋首画里昏呵，“惟养羊二十口，日食十九，留其一焉，次日复有二十口如之”^②。

契丹羊主要有“北羊”和“鞑鞞羊”两种。

“北羊”长面多髯，无角，或有角而“大仅如指”，肋细，肉味鲜美。梅尧臣有诗云：

“细肋胡羊卧苑沙，长春官使踏雪靴”，^③

即指此。“鞑鞞羊”出鞑鞞中，契丹人亦有大量豢养。这种羊有一个“巨而厚”的尾，重达五斤，充满脂膏，可以媲美“熊白”。

契丹人养猪较少，且都集中在南部与汉人、奚人杂居地区。辽圣宗开泰元年（1012年），北宋王曾使辽，他说：“过古北口，即蕃境。居人草庵板屋，亦务耕种。……畜牧牛、马、橐驼，尤多青羊、黄豕（猪）”^④。辽国北部的契丹腹地则很少有猪。据朴元吉《桐阴旧话》记载：“（北宋）庄敏公之使虏（辽），入其境稍深，则必索猪肉及胃脏之属，从者莫能晓。盖燕北第产羊，俗不畜猪，驿使驰骑，疲于奔命”。^⑤辽代契丹贵族食用的猪肉，有不少是邻国贡纳或赠送的。如，北宋朝廷每年赠给契丹皇帝的礼品中就有“猪”。^⑥

此外，契丹人牧养的牛、马等，也有一部分供宰杀食肉。

①《费尔巴哈》，载《马克思、恩格斯选集》第一卷，人民出版社1972年版。

②叶隆礼《辽志·本末》。

③梅尧臣《宛陵集·江邻几寄羊靴》。

④《续资治通鉴长编》卷79。

⑤《辽史拾遗》卷10引朴元吉《桐阴旧话》。

⑥《契丹国志》卷21。

二是来源于走兽、飞禽。

生活在契丹辽地的各种野兽，包括一些鸟类，也是契丹人肉食的主要来源。鹿肉是契丹人最喜爱食用的兽肉。契丹人很善于捕鹿。据史料记载，契丹人是根据鹿“嗜咸”的特点来“诱捕”的。^①具体方法是：“伺夜将半，鹿饮盐水，令猎人吹角效鹿鸣，既集而射之，谓之‘祗咸鹿’，又叫‘呼鹿’。”^②契丹人有时也用带毒的药箭射鹿。据《谈苑》记载：北宋“吴长文使辽，辽人打围无所获。忽得一鹿，请南使观之。须臾剥剔了，已昏夜矣。数兵煮其骨食之，皆呕血。吴右丞留双肾于器中，云此最补暖。且欲荐之。翌日，银器内皆黑色，乃毒矢所毙尔”。^③

大雁、天鹅和野鸭，是契丹人经常捕食的飞禽。契丹人捕杀大雁、天鹅常用一种名叫“海东青”的猎鹰。“海东青，大仪如鹤，既纵，直上青冥，几不可见。俟天鹅至半空，欻自上而下，以爪攫其首，天鹅惊鸣，相持殒地”。^④有一首《契丹歌》即描绘了契丹人捕捉天鹅的场面：“平沙软草天鹅肥，契丹千骑晓打围。皂旗低昂围渐急，惊作羊角凌空飞。海东健鹞健如许，鞞上风生看一举。万里追奔未可许，划见纷纷落毛羽”。^⑤

契丹人还经常捕食一种名叫“貔狸”的动物。宋人刁奉《使北语诗》即记：“押燕移离毕，看房贺跋支；钱行三匹裂，密赐十貔狸”。诗注云：“貔狸，形如鼠而大，穴居，食谷梁，嗜肉。北朝（辽）为珍膳，味如豚肉而脆”。^⑥陆游《家世旧闻》也记载：“楚公佃，字师农，使北（辽）归，携所得貔狸至京，状如大鼠，极肥腴。畏日，为障光射辄死。性能糜肉，以一禽投鼎中，肉即糜烂，北人（契丹人）不甚贵之，但谓为珍味耳”。^⑦

此外，契丹人猎获食用的走兽飞禽还有

野马、野羊、熊、野猪、獐、豪猪、貂、鹿子（狍子）、虎、豹、狼、狐、兔、雉、野燕等。^⑧

三是来源于鱼与蟹。

契丹辽地江河纵横，东濒大海，鱼产异常丰富。有一种“牛头鱼”，产于混同江及挹鲁河流域，契丹人经常捕食之。武圭《燕北杂记》载：“挹鲁河钩牛（头）鱼，以其得否占岁好恶”。^⑨所谓“牛头鱼”，即是一种大的鲟鱼。契丹辽地冬季漫长寒冷，江河及沿海均结成厚厚的冰。契丹人很擅长于冰河上凿冰捕鱼。据《演繁露》记载：“挹鲁河东与海接，岁正月方冻，至四月而泮，其钩是鱼（牛头鱼）也，虏主（契丹皇帝）与其母皆设帐冰上，先使人于河上下十里间，以毛纲截鱼，令不得散逸。又从而驱之，使集虏帐，其床前预开冰窍皿，名为冰眼，中眼透水，旁三眼环之不透，第斫灭令薄而已。薄者所以候鱼，而透者将以施钩也。鱼虽水中之物，若久闭于冰，遇可出水之处，亦必伸首吐气，故透水一眼，必可以致鱼，而薄不透水者，将以伺视也。鱼之将至，伺者以告虏主，即于断透眼中，用绳钩掷之，无不中者。既中，遂纵绳令去，久，鱼倦，即曳绳出之，谓之得‘头鱼’。‘头鱼’既得，遂相与出冰帐，于别帐作乐上寿”。^⑩

契丹人食用的螃蟹主要产于渤海国地

①《辽史》卷116《国语解》。②《辽史》卷82《营卫志》中。③《辽史拾遗补》卷5引《谈苑》。④《辽史拾遗》引《燕山丛录》。⑤《辽史拾遗补》卷5引《白石道人集》。⑥《契丹国志》卷24。⑦《辽史纪事本末》卷24引陆游《家世旧闻》。⑧见《辽史·游幸表》；《辽史·穆宗纪》；萧春《辽诗话》，宋庠《杨文公谈苑》。⑨《辽史纪事本末》卷32引武圭《燕北杂记》。⑩《辽史拾遗》卷23引《演繁露》。

区。据《契丹国志》记载：“渤海螃蟹红色，大如碗，螯巨而厚，其跪如中国（中原）蟹螯”。^①

食肉方法与肉制品。

契丹人食肉经历了一个由生食到熟食，由简单宰割饱腹到制做各种肉食佳肴的过程。契丹人早期宰杀牲畜或猎获野兽后，一般都“生啖”。或以火“燔之”，即烤食。后来，随着社会生产力水平的提高和与汉人接触渐多，逐步改变了传统的饮食方式，即改生食、烤食为烹调熟食，并开始制做各种肉食制品。但是，一个民族的生活方式有它的连续性和承传性。契丹人食肉的方法虽然在建国后进入了熟食阶段，但传统的生食方式，在某些场合仍继续保留着。如，契丹人在每年九月九日重阳节，在他们饮菊花酒庆祝节日之宴会上，就要“出兔肝切生，以鹿舌酱拌食之”。^②

辽代契丹人能制做好几种肉食制品。如，为了保存肉食不致腐败，他们把羊肉用盐腌制成“羊羴”或“羊脩”，即咸羊肉干。张舜民《画墁录》载：“南使至北（契丹），密赐羊羴十枚，毗黎那十头”。^③他们还能把鹿肉制成“鹿脯”和“鹿腊”，也是干肉。如契丹人祭祀时即多用“鹿脯”。^④在辽廷送给北宋皇帝的礼品中，也有“鹿腊”和“腊肉”等肉制品。^⑤契丹人还能把肉做成肉酱食用。辽太祖耶律阿保机就曾在醉酒后索要鹿肉酱以解酒。《辽史》载：“太祖尝思鹿醢解醒，以山林所有，问能取者”。^⑥醢，即肉酱也。

二、粮谷类食物

契丹建国之后，由于大批中原汉人涌入辽地，辽地的农业生产迅速发展起来，一些与汉人杂居的契丹人开始了半牧猎半农耕的生产活动，各种粮谷也逐渐变成了契丹人主食中的一部分。

辽代契丹人食用的粮食以粟为最多。

粟，即谷子，子实去皮后为小米。粟在辽地不仅用为契丹及其他各族人民的口粮和契丹官兵的军粮，有时，契丹皇帝还用它支援盟国和赏赐臣下。如，辽景宗保宁九年（977年）三月，“诏以粟二十万斛助（北）汉”^⑦。辽圣宗统和七年（989年）六月，“宣政殿学士马得臣卒，诏赠太子少保，赐钱十万，粟百石”。^⑧

黍，也是契丹人经常食用的粮食。黍抗旱耐寒，适应性强，即便一般比较瘠薄的山坡地也能生长得不错。史载：“辽地半沙磧，三时多寒，春秋耕获及其时，黍弥高下因其地”。^⑨契丹辽地种黍比较普遍。统和三年（985年），圣宗皇帝巡幸“过菜城，见乙室奥隗部下妇人迪辇等黍过熟未获，遣人助刈”。^⑩黍碾成米叫“黄米”，性粘，做成食品吃能耐饥，是契丹人喜爱的食物之一。寺公大师《醉义歌》有云：“旋春新黍爨香饭，一樽浊酒呼予频”，^⑪即此也。

根据史类记载，辽代契丹人食用的粮食还有：稻。主要种植在东京（辽阳）地区及长城以南的南京地区。如，辽道宗咸雍四年（1068年）三月，即“诏南京除军行地，余皆得种稻”。^⑫稗。据刑祐《伴宋使杂谈》载：“（契丹）东北百余里有野池，鹫之所聚也。（契丹人）春种稗”。^⑬菽（豆）。《辽史》上有“加之水旱，菽粟不登：民以

①《契丹国志》卷27。 ②《契丹国志》卷27。
③《辽史纪事本末》卷24引张舜民《画墁录》。
④《辽史》卷10《圣宗纪》一。
⑤《契丹国志》卷21。 ⑥《辽史》卷112《耶律选里特传》。
⑦《辽史》卷9《景宗纪》下。 ⑧《辽史》卷12《圣宗纪》三。
⑨《辽史》卷60《食货志》下。 ⑩《辽史》卷59《食货志》上。
⑪《全辽文》卷12引寺公大师《醉义歌》。
⑫《辽史》卷22《道宗纪》二。 ⑬《宋朝类苑》卷17。

日困”的记载。^①稷(稷)。《醉义歌》有“适遇今年东鄙旱,黍稷馨香栖畎畝”的记述。^②此外,梁、麦、豌豆等,也是契丹人食用的粮食。^③

粮谷的食用方法。

辽代契丹人食用粮谷的方法已经很多,他们能用粮谷做出多种食物。但最常见的是煮粥和炒米、炒面。

粥的做法简单方便,很受契丹人的欢迎。《王沂公行程录》中就记载有契丹人“食止糜粥、炒糯”。^④沈括《熙宁使虏图抄》也说,契丹人除食牛羊肉酪外,“间啖炒粥”。^⑤契丹人在一些“礼仪”中也食粥。如《辽史》记载的“皇太后生辰朝贺仪”中就有“大僕人,行粥碗”的记载。^⑥这大概是一般皇太后年龄都比较大,老年人喜欢食粥的缘故。有时,契丹某地发生了大的灾饥,辽朝的地方官员也向饥民济粥。据《辽史·刘伸传》记载:“燕、蓟民饥,伸与致政赵徽,卜造日济以糜粥,所活不胜算”。^⑦契丹皇帝还以宫廷特制的“乳粥”招待北宋的使臣。据朱彧《萍洲可谈》记载:“先公至辽,日供乳粥一碗,甚珍”。^⑧

炒米、炒面的制作也比较简单,且携带方便,很适合于牧猎和行军时食用,所以,契丹人也很喜欢食用炒米和炒面。如,胡峤《陷北记》记载:“契丹尝选百里马二十四匹,遣十人赍乾餼北行。”^⑨《辽史》也记载,契丹军队出征,每人必自备“炒一斗”。^⑩辽末,天祚帝被金兵追至大漠,“途次绝粮,术者进炒与枣”。^⑪等等。餼、炒、炒都是炒米、炒面之属。有时,契丹皇帝还将炒米、炒面类食品——“杂炒”,作为礼品送给北宋皇帝。^⑫

由于受汉族人的影响,辽代契丹人也开始制做、食用煎饼、馒头、水饭和干饭等。如,《辽史·礼志》记载:每岁正月初七

“人日”,契丹“俗煎饼食于庭中,谓之‘薰天’。”^⑬在《辽史》“宋使进遗留礼物仪”中有“馒头毕,从人出水饭”的记载。^⑭在《辽史·张俭传》中有辽兴宗耶律宗真“幸张俭第,尚食先往具饌,却之。进葵羹干饭,帝食之美”的记述。^⑮

此外,契丹人还喜食粘性食物。如糯米饭,《辽史·礼志》记载:每岁正月元旦日,契丹人“以糯米饭和白羊髓为饼,丸之若拳”。^⑯艾糕,五月重五日,契丹“君臣宴乐,渤海膳夫进艾糕”。^⑰等等。

三、瓜果类食物

辽代契丹人已能培植各种瓜果。瓜类以西瓜为多。契丹人种植的西瓜是从西域引进的。据胡峤《陷北记》记载:自辽上京城东行数十里,“遂入平川,多草木,始食西瓜。云契丹破回纥得此种,以牛粪覆棚而种,大如中国(中原)冬瓜而味甘”。^⑱契丹辽地无霜期短,契丹人为了防止早春西瓜幼苗遭霜冻之害,发明了大棚温室栽培法,这不能不说是一种创造。此外,契丹人食用的瓜类还有产自幽州的“合欢瓜”。^⑲

契丹人很重视果树的栽培。据史料记

①《辽史》卷103《肖聃家奴传》。

②《全辽文》卷12引寺公大师《醉义歌》。

③《辽史拾遗》卷15引《宣府镇志》。

④《契丹国志》卷24引《王沂公行程录》。

⑤贾敬颜《沈括使辽图抄疏证稿》。

⑥《辽史》卷53《礼志》六。

⑦《辽史》卷98《刘伸传》。

⑧《辽史绍事本末》卷24引朱彧《萍洲可谈》。

⑨《契丹国志》卷25引胡峤《陷北记》。

⑩《辽史》卷34《兵卫志》上。

⑪《辽史》卷30《天祚皇帝纪》四。

⑫《契丹国志》卷21。

⑬《辽史》卷53《礼志》六。

⑭《辽史》卷50《礼志》二。

⑮《辽史》卷80《张俭传》。

⑯⑰《辽史》卷53《礼志》六。

⑱《契丹国志》卷25引胡峤《陷北记》。

⑲《辽史》卷1《太祖纪》上。

载,契丹王室有“内果园”,种植枣、栗及其他果木。契丹族著名学者肖卦家奴就曾掌管过其中的“栗园”,并对“炒栗”颇有研究:“小者熟,则大者必生;大者熟,则小者必焦。使小大均熟,始为尽美”。^①辽地宁江州(今吉林榆树石头城子)的桃李园,亦属契丹皇家“内果园”性质。那里的果农,成功地创造了用窖藏法保护桃李等果木安全过冬的经验。史载:“宁江州,……地苦寒,多草木。如桃李之类皆成园。至八月,则倒置地中,封土数尺,覆其枝干,季春出之,厚培其根,否则冻死”。^②在契丹果农的精心培育下,宁江州“内果园”的桃李能结出“其大异常的果实”。

在民间,契丹人与汉人也都重视果木的种植。如蓟州(今天津蓟县)的祐唐寺,“井有甘泉,地多腴壤,间栽珍果,棋布蔬畦”。^③辽政府也很重视民间种植果树,亦曾大为提倡。如,辽兴宗重熙二十二年(1053年),“诏内地州县植果”。^④据统计,契丹辽地的水果主要有梨、枣、海棠、杏、桃、李、柿子、樱桃、葡萄等,干果有榛子、栗子、松实等。^⑤

瓜果的食用方式与果品的制做。

契丹人对瓜果一般都鲜食。除鲜食外,为便于长时间保存和易于携带,还用不同的方法制成干果、冻果和果脯等果制品。

干果的制做方法最简单。一般是将收获的水果整个或用刀切成片与条,放在阳光下暴晒,或用火焙烤,使其蒸发掉全部水份,最后变成了果干。如梨干、杏干和干枣等。

契丹辽地冬季漫长而寒冷,契丹人还把一些水果,如梨、柿等,冻起来保存,随吃随化,非常方便。据庞元英《文昌杂录》记载:“余奉使至辽,至松子岭,互置酒,三行,有北京压沙梨,冰冻不可食。伴使耶律筠取冷水浸良久,冰皆外结,已而敲去,冰皆融释”。^⑥

契丹人还能用蜜、酒和盐等“浸渍”水果,制成各种果脯。^⑦

四、蔬菜类食物

契丹人食用的蔬菜见于史料记载的不多,大致仅有如下数种:

一是芹菜。据郭造卿《碣石丛谈》记载:“苏镇三屯,城东北二十五里为芹菜山,辽进士冯唐卿于山前结芦种芹”。^⑧

二是回鹘豆。回鹘豆是契丹人从西域引进栽植的。《契丹国志》载:回鹘豆,“高二尺许,直干,有叶无旁枝,角长二寸,每角止两豆。一根才六、七角,色黄,味如粟”。^⑨

三是野韭菜。辽人刘经《野韭诗》云:“野韭长犹嫩,沙泉浅更清”。据杨文公《谈苑》记载:“刘经为虏(契丹)政事舍人,未奉使,路中有野韭可食,味绝佳”。^⑩

四是菱芡。辽地的菱芡亦为野生,契丹人经常采摘食用。《辽史·地理志》载:“延芳淀方数百里,春时鹅鸭所聚,夏秋多菱芡”。^⑪

契丹人经常食用的蔬菜还有葵、葱、姜、蒜等。

契丹人食用蔬菜的方法也较简单,除生食外,或熬汤,或煮羹等。^⑫

五、调味食品

①《辽史》卷103《肖卦家奴传》。

②《辽史拾遗》卷3引洪浩《松漠纪闻》。

③《辽文汇·祐唐寺创见讲堂碑》。

④《辽史》卷20《兴宗纪》三。

⑤见《契丹国志》。

⑥《辽史纪事本末》等。

⑦《辽史纪事本末》卷29引庞元英《文昌杂录》。

⑧《契丹国志》卷24。

⑨《辽史纪事本末》卷1引郭造卿《碣石丛谈》。

⑩《诗话总龟》卷17。

⑪《辽史》卷40《地理志》四。

⑫见《辽史·张俭传》;朱或《萍洲可谈》等。

辽代契丹人经常食用的调味品是盐。此外尚有醋、酱、油、蜜等。

盐。契丹辽地产盐充足，主要有湖盐和海盐两种。湖盐产于内陆湖泊，据路振《乘轺录》记载：“上国（上京）西百余里有太池（广济湖），幅员三百里，盐生著岸，如冰凌，朝聚暮合，年深者坚如巨石。（契丹人）凿之为枕，碎其者类颗盐，民得采鬻之”。^①海盐产于渤海之滨。如中京末州海滨县，“濒海，地多碱卤，置盐场于此”。^②有时，契丹人也食用一些外地盐。如，西夏每年即向辽廷贡纳井盐一千斤。^③盐做为契丹人的主要调味品，除一日三餐食用外，还在其他一些场合中食用。如，契丹习俗，皇后生了女儿后，即要饮“黑豆汤调盐三钱”。^④再如每岁九月九日重阳节，契丹人也要“以茱萸研酒，……入盐少许”而饮之，谓能“辟大恶”。^⑤盐有防腐作用，所以契丹人常用盐渍肉或果，制成易于保存的肉腊或果脯。

醋。醋也是契丹人食用的调味品之一。寺公大师《醉义歌》中就有“丈人迎立尾杯寒，老母自供山果醋”的记述。^⑥可见这种醋是由山果酿制的。

酱。契丹人食用的酱主要指加盐的肉酱。如《契丹国志》记载的契丹人过重阳节，切生兔肝，“以鹿舌酱拌食之”。^⑦此“鹿舌酱”即肉酱。

油。契丹人牧用之油，主要是动物脂肪。如，圣宗统和元年（983年）八月，圣宗皇帝“猎赤山，遣使荐熊肪”。^⑧熊肪，又叫熊白，也就是熊的脂肪，是契丹人喜爱的食物。《辽史·礼志》“岁除仪”中有“以盐及羊膏置炉中燎之”的记载。^⑨羊膏，是羊的油脂。契丹人还有以生油拌粥而食的习惯。如朱或《萍洲可谈》即记载他的“先公”曾出使辽国，契丹人每日送一碗乳粥，“但沃以生油，不可入蒜，渝菜使去

油，不听，因给令以他器贮油，使自酌用之，乃许”。^⑩又，契丹习俗，契丹皇后生了男孩后，要喝“酥调杏油”半盏。^⑪这里的“杏油”似为杏仁油。

蜜。蜜也是契丹人食用的一种调味食品。辽代契丹人食用之蜜，主要靠互市贸易从女真人那里获得。^⑫契丹人能用蜜浸渍水果，制成“蜜晒山果”、“蜜渍山果”等果脯制品。

六、饮酒

饮酒也是辽代契丹人日常饮食中的一项重要内容。契丹人早在辽建国前就已知酿酒、饮酒。建国之后，契丹酿酒业大为发展，“官酿”有上京城的“鞠院”，生产的酒供契丹皇室人员饮用。“私酿”有民间的小作坊——“酒家”。为方便饮酒，辽国自京都至乡村，到处都有为饮酒人服务的“酒肆”。如，辽兴宗耶律宗真就“尝与教坊使王税轻等数十人，……数变服入酒肆”饮酒。^⑬山村的酒食店挂有酒幌子——“朱旗”，以招来酒客。苏颂《奚山路诗》中就有“朱板刻旗村肆食”的记述。辽中京城南的皇家花园，是契丹皇帝的专用饮酒场所。如，北宋路振使辽，圣宗皇帝即与之“宴于南园。……园在朱夏门外”。^⑭

契丹人饮用酒的场合颇多：

各种“礼仪”中饮酒。如“祭山仪”：

①《宋朝类苑》卷17。 ②《辽史》卷39《地理志》三。 ③《契丹国志》卷21。
④《辽史拾遗》卷4引王易《燕北录》。 ⑤《契丹国志》卷27。 ⑥《全辽文》卷12引寺公大师《醉义歌》。 ⑦《契丹国志》卷27。 ⑧《辽史》卷10《圣宗纪》一。
⑨《辽史》卷49《礼志》一。 ⑩《辽史纪事本末》卷24引朱或《萍洲可谈》。 ⑪《辽史拾遗》卷4引王易《燕北录》。 ⑫《辽史》卷60《食货志》下。 ⑬《契丹国志》卷9。
⑭冯承钧《乘轺录笺证》。

契丹“执事郎君二十人持福酒、胙肉，诣皇帝、皇后前。……皇帝、皇后一拜，饮福（酒），受胙（肉），复位坐，在位者次饮”。^①

祭祀活动中用酒。如祭天地。穆宗应历二年（952年）九月，“诏以先平察割日，用白黑羊、玄酒祭天，岁以为常”。^②

时令节日饮酒。如每岁三月三日上巳节，“国人（契丹人）以木雕为兔，分两朋走马射之。先中者胜，其负朋下马，跪奉胜朋人酒，胜朋于马上接杯饮之”。^③

欢庆胜利时饮酒。如太宗会同九年（946年），辽灭后晋，“述律太后遣使以其国中酒饌脯果赐契丹主（耶律德光），贺平晋国。契丹主与群臣宴于永福殿。每举酒，立而饮之。曰：太后所赐，不敢坐饮”。^④

巡幸渔猎时饮酒。如兴宗重熙五年（1036年）五月，兴宗皇帝“次五鹞部，戈猎饮酒”。^⑤

生儿育女时饮酒。如王易《燕北录》载：契丹皇后“若生男时，方产了，戎主（契丹皇帝）著红衣服，于前帐内动番乐，与近上契丹臣僚饮酒。……如生女时，戎主著皂衣，动汉乐，与近上汉儿臣僚饮酒”。^⑥

接待使者时饮酒。如沈括《梦溪笔谈》载：“王君貺使契丹，宴君貺于混同江，观钓鱼。临归，戎主（辽兴宗）置酒，谓君貺曰：南北修好岁久，恨不得亲见南朝皇帝兄，托卿为使一杯酒到南朝。乃自起酌酒，客甚恭，亲授君貺举杯，又自鼓琵琶，上南朝帝千万岁寿”。^⑦

皇帝恩赐臣下以酒。如穆宗应历十七年（967年）正月，“林牙肖干、郎君耶律贤适讨乌古还，帝执其手，赐卮酒，授贤适右皮室详稳”。^⑧等等。

七、饮茶

契丹辽地不产茶。契丹人饮用之茶全部来自中原或其他地方，是通过贸易、礼赠或贡纳而获得的。如，东丹王耶律倍就曾用三万只羊和二百匹马与南唐交换罗、纨、茶、药等。^①辽会同三年（940年）四月，辽太宗耶律德光巡幸南京，“晋遣使进茶、药”。^②穆宗应历四年（950年）二月，“汉遣使进茶、药”。^③辽宋澶渊订盟之后，北宋每年向辽廷赠送的礼品中，就有“岳麓茶”。新罗国向契丹皇帝进贡的礼品中也有“脑元茶”。^④

契丹人食用之茶主要有饼茶（茶砖）和散茶两种。茶作为一种饮料，有清心、消暑的效用，所以，契丹人最初从中原是将茶与药同时引入的，他们最初的饮茶，也是在于茶的药效作用，后来才逐渐将其变成一种解渴的饮料来品尝了。

契丹人已知用茶招待宾客。史载：契丹人与客相见，“其俗先点汤，后点茶。至饮亦先水饮，然后品味盏进”。^⑤

在辽代契丹宫廷举行的各种“礼仪”中，品茶与饮酒同等重要，是不可缺少的“仪项”。如，“宗使进遗留礼物仪”：宾主“各就坐，行酒消、茶膳”。^⑥“宋使见皇帝仪”：“殿上酒三行，行茶、行消、行膳”。“曲宴宋使仪”：“殿上行饼茶

①《辽史》卷49《礼志》一。 ②《辽史》卷6《穆宗纪》上。 ③《契丹国志》卷27。

④《辽史拾遗》卷3引《资治通鉴》。 ⑤《辽史》卷68《游幸表》。 ⑥《辽史拾遗》卷4引王易《燕北录》。 ⑦《辽史拾遗》卷9引沈括《梦溪笔谈》。 ⑧《辽史》卷7《穆宗纪》下。

⑨《辽史纪事本末》卷14引吴任臣《十国春秋》。 ⑩《辽史》卷4《太宗纪》下。 ⑪《辽史》卷6《穆宗纪》上。

⑫《契丹国志》卷21。 ⑬《辽史纪事本末》卷24引朱或《萍洲可谈》。

⑭《辽史》卷50《礼志》二。

毕，教坊致语，……行单茶、行酒、行膳、行果”。^①再如“皇太后生辰朝贺仪”：“殿上三进酒，行饼茶讫，教坊跪，致语。……行茶、行淆膳，皆如之。大僕入，行粥碗”。此外，还有如“立春仪”、“重九仪”和“藏阉仪”等仪式上都有“行茶”、“赐茶”的内容。^②

八、结语

总观辽代契丹人的饮食情况，还可以得出以下几点认识：

其一，辽代契丹人的饮食习俗，有很大一部分是承袭于其先世民族。按古民族的源流系统划分，契丹源出于东胡族系的乌桓和鲜卑；所以，契丹人的生活习性有许多方面与乌桓和鲜卑相近。比如，契丹人主要从事放牧和狩猎，肉食在其日常饮食中占有很大比重，这一点即与乌桓和鲜卑相同。据《后汉书》记载：乌桓“俗善骑射，戈猎禽兽为事。随水草放牧，居无常处，以穹庐为舍，东开向日。食肉饮酪，以毛毳为衣”。^③鲜卑亦如此。这就是说，一个民族的生活方式有它的纵向承袭性。

其二，辽代契丹人饮食形式的变化，也受到了同期相邻民族的影响，尤其是受生产力水平高于契丹的汉民族的影响更大。生产力水平决定着人们的生活方式。辽代中期以后，契丹人的生产力水平已有很大程度的提高，于是，他们传统的生活方式、饮食习俗都发生了较大的变化。比如，早期契丹人主要以肉食为主，当中原农业大量引入契丹辽地，契丹辽国的农业经济迅速发展起来以后，粮谷类食物亦便大量进入契丹人的家

庭，改变了他们传统的、单一的“食肉饮酪”习俗。同时，由于受汉人生活方式的影响，契丹人也在很大程度上改变了原始的生食和烤食方式，学会了制做各种熟食制品。此外，契丹人的饮茶、吃水果及使用金属和陶瓷食器等等，也大都是受汉族影响的必然结果。这也表明，一个民族之所以能改变传统、落后的生活方式，是因为有来自它横向的影响的缘故。

其三，辽代契丹人特殊的饮食习惯和方式的形成，也在很大程度上受制于契丹辽地特殊的自然地理环境。因为，人们的物质生活方式与其所处的地理环境有密切的关联，尤其是在生产力不发达的情况下，人们的生活方式更多、更明显地受着自然条件的制约。比如，契丹辽地西部与北部是：大草原——游牧（生产方式）——“食肉饮酪”（生活方式）；北部与东部是：山林——狩猎（生产方式）——食肉（生活方式），等等。这些都是明显不同于中原地区的北方草原与山林地理环境，造就了他们不同于中原汉人的北方民族所特有的饮食习惯。正如《辽史》所言：“长城以南，多雨多暑，其人耕稼以食，桑麻以衣，宫室以居，城郭以治。大漠之间，多寒多风，畜牧畋渔以食，皮毛以衣，转徙随时，车马为家。此天时地利所以限南北也”。^④

^①《辽史》卷51《礼志》四。 ^②《辽史》卷53《礼志》六。 ^③《后汉书》卷140《乌桓传》。 ^④《辽史》卷32《营卫志》中。

