

□责任编辑:李雅琴 □美术编辑:姜贝 □电话:0595-22500091 传真:0595-22500225 E-mail:zkb@qzwb.com



# 祈风石刻见证宋代失传国宴文化

## “礼成饮福”的相关记载,印证了泉州作为“宋元中国的世界海洋商贸中心”的历史地位,记录了相匹配的规格极高的官方大宴

“饮福宴”是宋代皇帝祭祀礼毕之后,与文武官员共享的盛大宴饮活动。近日,鲤城文史学会执行会长林建强在泉州九日山祈风石刻里,发现了关于饮福文化的记载,并对此进行深入研究。作为世界上仅存的有关海外交通祈风的记载,泉州九日山祈风石刻是宋代中国与世界各国友好往来的重要物证。这一新发现,彰显了古代海上丝绸之路起点城市之一泉州在宋代官方和社会的重要作用,印证了其“宋元中国的世界海洋商贸中心”的历史地位。

### “饮福”古为祭祀礼仪 宋代皇帝独创国宴

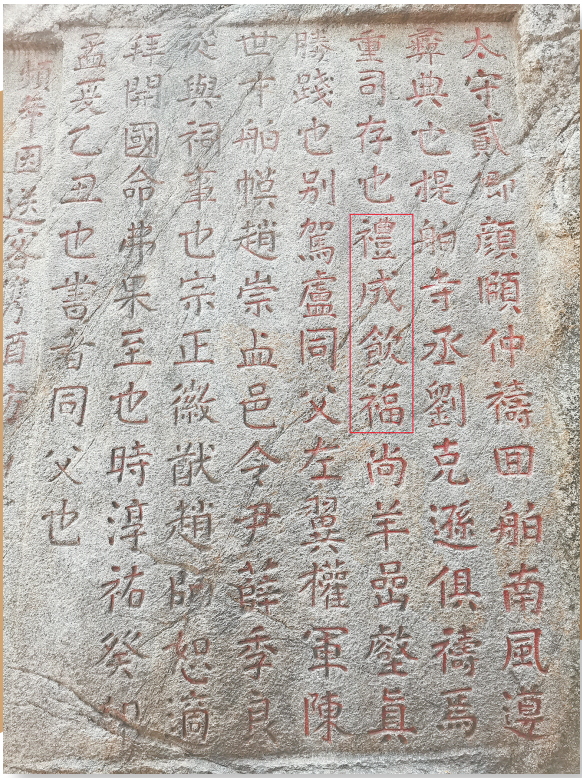
林建强介绍,西汉官吏焦延寿,著有《焦氏易林》一书,书中记载:“安坐玉堂,听乐行觞。饮福万岁,日寿无疆”,这是中国最早提到饮福与宴席的关系的书籍,距今已有两千多年。

在《中国礼仪大辞典》里,对“饮福”的解释是:“饮福,祭祀礼仪。古代,人们把祭祀天地人鬼的酒香称为福酒,于祭后食之,以象征天地祖先赐福于人。凡朝廷大祀,饮福唯皇帝所用,并有一定礼仪。”至于西汉,饮福之礼即存在于中国封建社会,是古代祭祀活动中饮用福酒的礼仪规定,以求接受上天的福祉、祖先的庇佑,并随着历史的发展,成为皇帝与臣子共享的嘉礼。

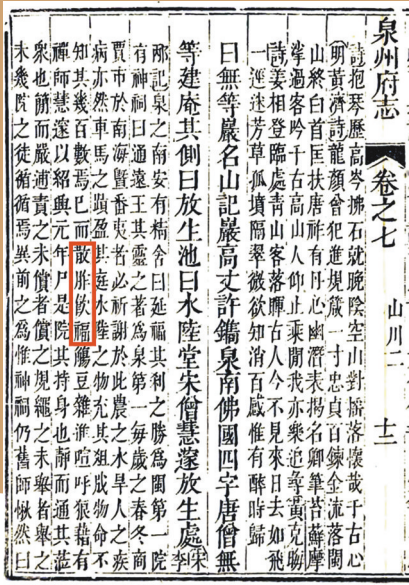
林建强说,中国宋代皇帝在传统的祭祀饮福礼节之外,独创了饮福大宴活动,改变了饮福的祭祀特征,发展为国家祭祀礼毕后君主下诏与臣僚共同庆贺的宴饮制度,饮福大宴成为与春秋、圣节大宴并行的国家大宴。

不少史书中有关于饮福的记载。林建强介绍,宋代高承编撰的类书《事物纪原》记载:“自乾德元年(963)十一月,以南郊礼毕,大宴于广德殿。自后凡大礼毕,皆设宴如此例,曰‘饮福宴’。盖自此始也。”《宋史·志六十六·礼十六(嘉礼四)》有类似记载:“乾德元年十一月,南郊礼成,大宴广德殿,谓之饮福。”为此,还制定了《集英殿饮福大宴仪》:“初,大礼毕,皇帝逐顿饮福,余酒封进入内。宴日降出,酒既三行,泛赐预坐臣僚饮福酒各一盞,群臣饮讫,宣劝,各兴,立席后,赞再拜谢讫,复坐饮,并如春秋大宴之仪。”由此可见,“饮福宴”迄今已有千年历史。

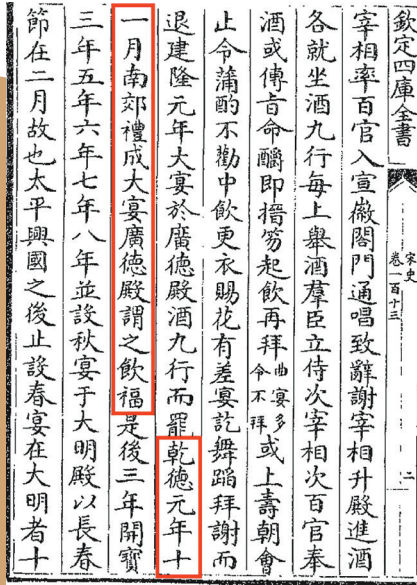
饮福大宴制度初期简易,随后很快恢复礼乐典制,“饮福宴”随之完善。林建强说,“饮福宴”直至南宋灭亡而退出历史舞台。



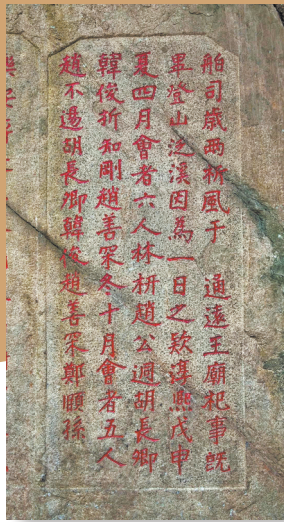
九日山祈风石刻上印刻“饮福”饮食文化(林建强 供图)



《泉州府志》中关于“饮福”的记载(林建强 供图)



《宋史·志六十六·礼十六(嘉礼四)》中对“饮福”的解释(林建强 供图)



九日山祈风石刻上关于一年两季起航回航典礼的记载(本报资料图片)

### 石刻记载“礼成饮福” 印证泉州外贸繁荣

位于泉州城西约7公里的九日山,有东、西、北等三峰,俗称“三台”,海拔112米。山中最为著名的是摩崖石刻,东、西两峰的山崖上,迄今还留存有北宋至清代的题刻87方。其中涉及泉州古代对外海上贸易祈风及市舶司诸事的有13方,又以10方宋代航海祈风碑刻最为著名,是研究古代泉州港海外交通的珍贵史料,也是中国人民与世界人民友好往来的历史见证。在这里,林建强找到了关于泉州饮福文化的印迹。

在九日山西峰石刻群中南面下层,有一块南宋淳祐三年(1243)颜颐仲等人留下的祈风石刻,东向,正书,字径15厘米,8行,每行13字,末行为10字。石刻风化较严重,裂缝很多,但字迹清楚。石刻上的文字为:“太守贰卿,颜颐仲铸回舶南风,遵彝典也,提舶寺丞刘克逊俱侍焉,重司存也。礼成饮福,尚羊岚壑,真胜胜也。别驾卢同父,左翼权军陈世才、舶横赵崇岳、邑令尹薛季良从与祠事也。宗正徽猷赵师恕适拜开国令,弗果至也。时淳祐癸卯(淳祐三年,1243)孟夏乙丑也。书者同父也。”林建强解释,这块石刻的文字描述了时任泉州知州的颜颐仲、福建提举市舶(驻地泉州)刘克逊联合主持祈风仪式,为南归的商舶祈祷回航顺利。泉州别驾(副职)卢同父、地方武装左翼军负责人、舶东赵崇岳、南安令薛季良等陪同祭祀。皇家宗室的南外宗正司知事徽猷阁学士赵师恕另有公务未能到场。

通过石刻上的内容可以了解到,宋代官方对海上贸易高度重视;皇家宗室人员赵崇岳以船东身份陪同,说明宋代聚居在泉州的南外宗室成员深度参与对外海上贸易;“礼成饮福”四个字说明祈风仪式为官方仪式,且祈风祭祀礼成之后的“饮福宴”乃宋代朝廷高等级的官方宴席,彰显了泉州作为古代海上丝绸之路起点城市之一在宋代官方和社会的重要作用,印证了泉州作为“宋元中国的世界海洋商贸中心”的历史地位。

### 品九道菜饮九杯酒 犒宴番商共享福泽

在泉州,祈风习俗由来已久。林建强说,在古代,大海是神秘的,时而风平浪静,时而惊涛骇浪,神妙莫测。缺乏足够科学技术的古代泉州人,认为有海神主宰着大海。于是,每当人们乘着木帆船,依靠信风航行于海上之前,总要举行祈风仪式,虔诚地向神祇祈求庇佑,好让他们顺风往返,安全到达港口。

宋代泉州港的海上贸易十分发达,到南宋时期,已经是“舶货充羨”的富裕城市。为彰显官方对海上丝绸之路的重视,每年春夏和秋冬之交,即“北风航海南风回”的时候,泉州地方官员和福建市舶司都会联合举行这种祭神祈风仪式,其目的就如南宋泉州太守真德秀在《祈风文》所言:“顺风扬帆,一日千里,毕至而无梗。”对航行安全的祈祷之意,溢于言表。

林建强介绍,泉州在宋代为海舶祈风祭祀活动之后举行的饮福餐叙,由官府和皇族宗室成员主导,邀请海内外客商参与,是一种规格等级很高的官方宴席。

宋代泉州官方祈风之地点,在九日山下延福寺的通远善利广福王祠。举行祭典的时间一般是每年两次,一次在夏季的四月,“祷回舶南风”,期盼回航的船舶能够乘着南风安全回到泉州;一次在冬季的十月或十一月,“以遣舶祈风”,祈求冬季的北风把出航的船舶顺利送达目的地。参加祭典的守土之臣有郡守、宗正、统军、总管、别驾、左翼权军、晋江县令、南安县令等地方军政要员等。祀事既毕,官员往往邀请客商一同登山览胜,然后饮宴于怀古堂,并把祈风经过略刻于石崖之上。

参加祈风仪典和“饮福宴”的阵容非常庞大,林建强说,这一现象在史书中也有记载。据清代乾隆年间编纂的《泉州府志·卷七·山川》记载,北宋末期翰林学士、南宋初期宰相李昉,曾经记录了当时的盛况:“车马之迹盈其庭,水陆之物充其俎”,叙述了祈风仪典活动参与的人数不计其数,而“饮福宴”上的山货海味摆满了器具,李昉的记录还以“散昨饮福,觞豆杂进”来形容“饮福宴”上食物丰富。

林建强说,饮福大宴本为宋代最高级别国宴,一般只在朝廷的集英殿举办。在泉州则以祈风仪典为远航或回航的海舶祈求平安,又以“饮福宴”盛情接待番商,展现了宋代朝廷对来自世界各地客商的欢迎和优待。因此,仪典和宴席均由泉州地方政府和福建(泉州)市舶司联合主持,相当于代

表朝廷举行祈风和宴请活动,也彰显了当年泉州作为古代海上丝绸之路起点城市之一的历史地位。

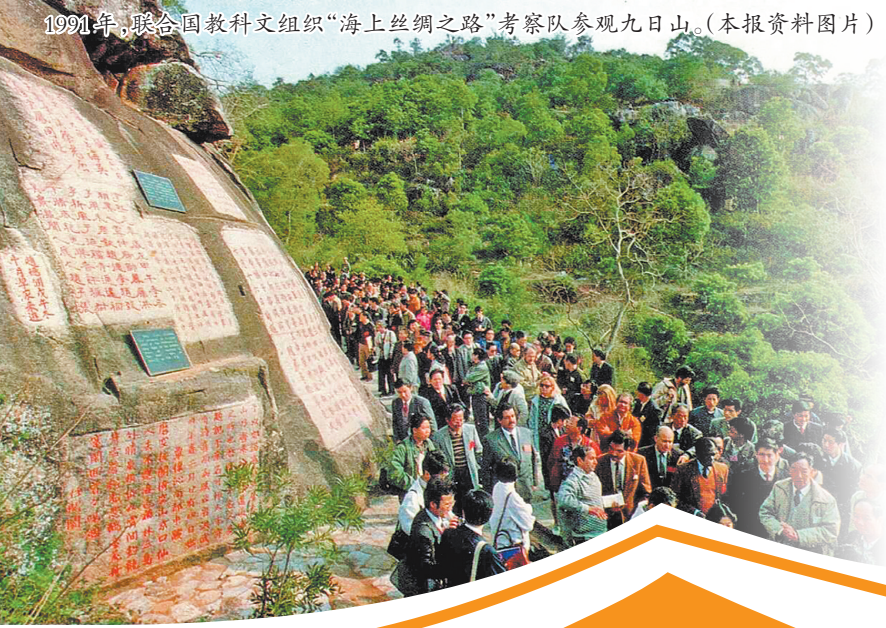
那时候泉州港秋冬南下、春夏回航的海舶,走东南亚航线,开往印度尼西亚群岛和中南半岛的国家和地区,顺风顺水的话,航程需要一个多月。走南亚航线,开往印度次大陆,古称“西天诸国”。当时南亚的故临(今印度奎隆,濒阿拉伯海)是泉州与阿拉伯国家贸易往来的中继站。秋冬自泉州出发先到达三佛齐,再顺着洋流往北,穿过马六甲海峡,行程顺利,四十多天可到达蓝无里国(今苏门答腊岛西北角)过冬,第二年再依靠夏季风航行印度洋到达故临。自故临换小船走阿拉伯海,约一个月的时间可达波斯湾沿岸国家,旧时称为大食诸国的地方,则为东南亚航线。春夏北上,秋冬南归的海舶,走的是与日本、高丽之间贸易往来的东亚航线。

林建强介绍,通过翻阅大量的历史资料,他发现在“饮福宴”中,酒是必不可少。祈风典礼结束以后,用于祭祀的酒便被称作福酒。不论是统治者还是在百官之中,福酒都非常受欢迎。饮酒之时都会佐以歌舞表演,按照宋朝礼制,共需饮九杯酒才算礼成,饮每一杯酒时都会转换不同的表演。清代《五礼通考》记载,北宋皇佑二年(1050),朝廷赐“饮福宴”于集英殿上,“举觞属群臣毕,酹,曰与卿等均受其福酒,至九行罢”。

“饮福宴”的菜品种类丰富但又普通。林建强说,“饮福宴”以平常生活中常见的猪、牛、羊肉以及瓜果蔬菜等食材制作而成,昂贵的食材并不多见。南宋时期文学家、史学家、爱国诗人陆游曾记录了“饮福宴”的食物,计有九道菜,除了一道蔬菜、一道米粉、两道鱼之外,其他五道全是肉类。他还发现,比较有趣的是,“饮福宴”还另外设置了四道只看不吃的菜,谓之“看盘”,以仿真造型的饼类为主。

泉州在宋元时期被誉为“东方第一大港”,为祈风和犒宴番商的“饮福宴”,寄托了平安和顺的愿望。同时,在这样的宴会中,泉州的地方官员与各国客商开怀畅饮,多了一些把酒言欢的温情,使得友好往来和互利互惠的商业活动更有人情味,从不同的角度展现了泉州作为“宋元中国的世界海洋商贸中心”的独特人文魅力。

□融媒体记者 张君琳



### 《关于加强泉州菜烹饪人才队伍建设的若干措施》出台,助力申创“世界美食之都”

## 高校增设餐饮类专业可获资金补助

为了进一步推动泉州餐饮业高质量发展,吸引更多的餐饮人才来泉创业就业,24日,《关于加强泉州菜烹饪人才队伍建设的若干措施》(以下简称《措施》)正式印发实施。



关注泉州晚报社“泉州味道”美食公众号,了解更多美食资讯。

据了解,根据《措施》,泉州将围绕以下几个方面重点发力:

**加强专业培养。**学校教育教学方面,通过鼓励高校增设餐饮类专业方向,增加4所以上高校开设餐饮类专业(或专业方向),并给予资金补助。至2027年,全市高校、职业学校食品餐饮类专业每年在校生规模8000人以上,其中烹饪类专业每年在校生规模3000人以上。支持高校与行业龙头企业共建餐饮领域的产业学院,深化产教融合、校企合作,并给予资金补助。通过技能大师进校园、推进餐饮行业人才进校参与教学工作,对优秀的双师型教师给予奖励。组建泉州美食专家库、泉州菜饮食文

化研究团队,初步完成泉州菜标准谱系制定。建设5家以上泉州菜烹饪技艺实践教学基地。社会技能培训方面,建设泉州菜烹饪行业产业工人技能培训基地,鼓励劳动者参与烹饪关联职业技能培训,并给予相应培训补贴。

**突出领军人才。**三年内评选泉州菜烹饪技能大师10名,推广“程家班”开班授徒以及行业内师徒帮带模式,评选5个“泉州市好师傅(泉州菜烹饪)”,联合美食行业协会每年开展美食类培训定向班,每年培养1000人以上。设立泉州菜烹饪大师工作室5家。推荐、指导美食类餐饮烹饪非遗传承人申报省级、市级、县级非遗传承人,新增美食类非遗传承人50名。

**强化厨艺推介。**组织开展“新闻菜·最泉州”山海厨王争霸赛暨美食名厨、名店、名菜、名小吃创新系列评选等赛事、活动等职业技能竞赛,评选出一批顶尖泉州菜师

傅。2027年累计增加10到15家“老字号”餐饮名店,构建泉州特色美食街区。开展烹饪技艺交流工作,推动泉州本地餐饮企业、厨艺教育机构与“黑珍珠”“米其林”上榜餐饮企业合作。通过开展美食展演、沙龙活动等方式,增加泉州本土厨师与海内外餐饮界的交流。

**落实政策保障。**符合条件的泉州菜师傅可申报享受“港湾计划”“涌泉”行动等政策优待,符合条件的酒店、餐饮企业,申请高层次人才自主认定单位资格或职业技能等级评价资质并开展企业自主评价工作。支持泉州菜师傅按规定参与五一劳动奖章等荣誉评选。建立和完善就业信息服务平台,每年举办2场专场招聘会,解决烹饪人



才就业需求。

《措施》的出台标志着我市在推进烹饪人才队伍建设方面迈出了坚实一步,市委组织部(人才办)、市教育局、市人社局、市文旅局、市商务局、市总工会等关联单位将进一步细化具体方案,确保政策落到实处。未来,泉州市将继续坚持问题导向,不断完善政策措施,努力营造有利于泉州菜烹饪人才成长的良好氛围。(来源:泉州市申创“世界美食之都”工作专班办公室)