

食物的阶级性

——以稻米与中国北方人的生活为例

曾雄生

(中国科学院自然科学史研究所,北京 100190)

【摘要】本文通过阐述中国北方稻米食用的阶级化差异,揭示不同阶级对于稻米食用的态度及行为方式,以及这种态度和行为方式对于北方发展水稻生产的可能影响。发现贵族喜食的稻米,反而不为大众所好。这使得北方稻米在生产上和消费上呈现出经济作物化和副食化的趋势。文中还首次提出宋元明清时期每年数以百万石漕粮的去向问题,认为漕粮的最终消费者大多系在北方的南方人。文章还旁及历史上小麦、青稞、非洲稻米等的阶级性,以论证此种现象的普遍性及其对历史的影响。

【关键词】稻米;中国北方人;生活;阶级性

【中图分类号】S-09;K207 **【文献标识码】**A **【文章编号】**1000-4459(2016)01-0094-10

Class Nature of Food

——A Case Study of Rice and the Life of the Chinese People in Northern China

ZENG Xiong-sheng

(Institute for the History of Natural Science, Chinese Academy of Sciences, Beijing 100190)

Abstract: In this paper, through the description of the class differences of rice consumption of the people in the north of China, reveals the different attitude and behavior to the rice eating and production, and its effect on the development of rice farming. It is suggested that as the noble food, rice didn't popular in the public, and show the trend of cash-crop and non-staple food in production and consumption. The article first proposed the view that the final consumer of the grain that water transported from the south to the north, was the southern people living in the north. Moreover, wheat, highland barley, Africa rice and others food crops in the world history also showed some extent class nature.

Key words: rice; food, northern Chinese people; class nature

印度人不吃牛肉,以色列人不吃猪肉,东亚人少喝牛奶,欧美人不吃昆虫?马文·哈里斯(Marvin Harris)的文化人类学提出了食物的民族性的文化解释^①。食物的民族性在中国历史上也很明显。北方的羊肉、酪浆,南方的鱼羹、茶汤,都是具有鲜明地域和民族特色的食物文化。不同的食物文化之间互不认同和相互排斥。这种现象在不同族群中也广泛存在。不同的民族对于不同的食物有不同的喜好。这就是食物的民族性。而本文所谓的“食物的阶级性”指的是对于同一种食物,不同阶级和阶层所持之态度及行为方式。本文以稻米与中国北方人的生活为例,探讨食物的阶级性,及其这种差异性对于该

【收稿日期】2015-11-25

【基金项目】中国科学院自然科学史研究所重大项目“科技知识的创造与传播”

【作者简介】曾雄生(1962-),男,中国科学院自然科学史研究所研究员、博士生导师,研究方向为农学史。

① [美]马文·哈里斯(Marvin Harris)著;叶舒宪、户晓辉译:《好吃:食物与文化之谜》,山东画报出版社,2001年。

种食物生产的影响。

水稻原产于中国南方，但很早就传入到了淮河以北的中国北方地区。在黄淮地区的新石器遗址中，既发现有粟，又发现有稻，于是考古工作者提出了粟稻混作的概念，认为新石器时代到有史初期，黄淮地区是个粟稻混作区（稻、粟重叠的混作区），其大致位于北纬 32°~37°、东经 107°~120° 之间，东至黄河在渤海湾的入海口，南以淮河为线，西抵伏牛山与秦岭汇合处，北达豫北地区，涵盖今陕西、河南、甘肃、江苏、安徽和山东等省^①。但从后来的历史来看，北方人对稻的重视程度远不及粟。明宋应星说：“五谷则麻菽麦稷黍，独遗稻者，以著书圣贤，起自西北也。”^②稻在古代北方甚至一度被排除在几种主要的粮食作物之外，后来虽然取代麻加入到了五谷的行列，但地位一直不太稳固。北方种稻的历史时断时续，在区域分布上也成零散状态。除自然条件的限制以外，人们对于稻米的态度和认知也影响着水稻种植在北方的发展。

一、稻米——贵族的食物

传统中国北方人吃米（相对于全体人口而言）的机会不多。稻米在在北方人的生活中处境尴尬。它似乎高贵，又好像卑微。这让我们看到一种非常矛盾的现象：餐桌上的稻米是食中上品，“非婚丧节令，恒不轻用”，可是另一个方面，我们却看到穷人反而习惯食用稻米，至令稻产失传。河北香河曾以产稻著称。清初还有稻米产出，所产稻米包括粳稻、糯稻、水稻和旱稻。但到民国时期，稻米生产已从本地绝迹，少量的稻米“来自津沽”，而小米、玉蜀黍（玉米）、杂豆成为百姓日常生活中的主要食品^③。河北沧县“稻非土产，其价倍于面，故食者居其少半”，除政府机关，民间庆吊外，即使是相对富余的中产之家，也以食麦为主^④。沙河县民膳食以小米为主，当地不产稻米，不过在宴会时亦用之^⑤。河间府故城没有水稻种植的记载，而河间县“朝夕饔飧，或以面炊饼，或小米、高粱作饭，粳稻则用以饷宾”^⑥。山东博兴县也是如此，“土人非燕宾不以炊（稻米）”^⑦。河南密县洧河两岸均有水稻分布，但稻米饭“供祭祀、宾客之需，常食不轻用也”^⑧。山西长子县产稻不多，“祭祀、宾客之用，惟取给于太原晋祠之贩来者。”^⑨河北宝坻“稻与粳，所收少，人恒惜之”^⑩。总之，稻米对北方人来说，不能没有，也无需太多。

北方人食稻的机会不多，能经常吃到稻米的人往往是富贵阶层。古人将“食稻衣锦”视为“生人之极乐，以稻味尤美故。”^⑪孔子曰：“食夫稻，衣夫锦，于女安乎？”孟子也提到，“五亩之宅，树之以桑，五十者可以衣帛矣。鸡豚狗彘之畜，无失其时，七十者可以食肉矣。”在人均寿命较短的古代，老年人口只占人口的少数，所以真正能够享用饭稻衣帛和肉食的只是贵族阶层。

① 张居中，等：《舞阳贾湖史前稻作遗存与黄淮地区史前农业》，《农业考古》1994 年第 1 期；王星光《新石器时代粟稻混作区初探》，《中国农史》2003 年第 3 期。

② 《天工开物》卷上《乃粒》。

③ 康熙《香河县志》卷 2《物产》；《古今图书集成·博物汇·草木典·稻》；民国《香河县志》卷 2《地理古迹》，第 14 页；卷 3《物产》，第 18 页；卷 5《民生》，第 2 页。

④ 《沧县志》卷 11《事实志·生计》，民国二十二年，第 14 页。

⑤ 《沙河县志》卷之 3《风土·食货》，清道光二十五年刻本，第 3 页。

⑥ 《河间县志》卷 3《风俗》，清乾隆二十五年刻本，第 5 页。

⑦ 《博兴县志》卷 5《风土志》，道光二十年刊本，第 2 页。

⑧ 《密县志》卷 13《实业》，民国十三年，第 2 页。

⑨ 《长子县志》卷 2《物产》，康熙四十四年。

⑩ 《宝坻县志》卷 7《风物》，乾隆十年，第 6 页。

⑪ 《尔雅翼》卷 1《释草·稻》，黄山书社，1991 年，第 3 页。

这种情况由来已久。山东沭河上游大汶口文化晚期至岳石文化时期的人骨食性分析结果表明,大汶口晚期的食物结构存在贫富差异,富有者的饮食以大米等 C3 植物为主,普通老百姓的饮食以小米等 C4 植物为主^①。这种历时久远的食物习惯,到宋元时期依然未改。宋仁宗嘉祐二年(1057),河北大水,民乏食,原计划发放太仓粳米六十万斛,赈济灾民;因北人不便食粳,便从本地拔出小米四十万石以代之^②。元时,自北方来湖南的士兵多疾,原因是“不习食稻”,于是便动用船只运送粟米若干万斛到湖南^③。

宋元以后,小麦取代小米成为北方人的主食,面食习惯的养成,成为北方人食用大米的又一障碍。在南方的北方人,因面食缺乏,只能“强进腥鱼蒸粳饭”^④。宋室南渡之后,当时西北人聚集的临安(今浙江杭州),面食种类不下汴梁。仅蒸制食品就有五十多种,其中大包子、荷叶饼、大学馒头、羊肉馒头、各种馅饼、千层饼、烧饼、春饼等都是典型的北方面食^⑤。这是人口流动的结果,更是长期形成的食物习惯使然。对于普通的北方民众而言,不仅是没有多少稻米可供食用,而且是有稻米也不爱食用。

直到清代和近代这种情况仍然如此。稻米的消费量在满清皇室和达官贵族的食物构成中占有较大的份额。乾隆皇帝甚至“无一日不食,无一食非稻”^⑥。稻在皇家礼制中的地位也高于麦和其他的作物。在举行耕耤之礼时,户部官初进耒耜,次进鞭,次进皇上耕耤稻种匣,次进诸王耕耤麦种匣、谷种匣,次进九卿耕耤豆种匣、黍种匣^⑦。号称天下第一家的山东曲阜衍圣公府,其食物构成中就有一定数量的稻米,包括有稻子、上白大米、南米、南江米、大米、江米等不同的名目。江米即糯稻米。做成的食品则有干饭、稀饭、点心等。稻饭则是“将拣过的稻米用水淘净,捞入甑中,蒸熟,盛簋内。”^⑧

北方稻米的消费人群主要集中在大、中城市。“都城百万户,余太仓稻米食者甚多”^⑨。近代山西,“民间食稻者甚渺,仅商业繁盛之地需之耳”,又“山西所产者,非纯属稻,有秔(或写作粳)与糯。秔作饭及稀饭,为上流社会常食及一般宴客庆祝日所食用。糯米则制粉、蒸糕或供神用之。”^⑩民国时期,河北张北县虽有“用米造饭,但常食之者甚少。”^⑪糯米也是如此,“北方种糯者极少,间或有之,但也是很少的少数,盖因此用项虽极普遍,可以说是各小乡村都能见到,但销项则不大。因为食此者,都是作为点心,而一日三餐之中,以此替代大米白面,作整顿食品者,则可以说是没有。”糯米主要用于包粽子、做八宝饭、爱窝窝(艾窝窝)、江米肉、年糕、元宵等,“都是临时应节的食品,平常则没有卖的。”用量有限。“乡间食糯米面所制之品就更少了,大概只有元宵一种。家庭中吃元宵,多半用黍子或黏高粱面。”^⑫

作为贵族的食品的稻米,从色泽到口感,往往有许多讲究,且总体上呈现副食化的趋势。《齐民要术》中,稻米多用于酿酒,且用量很大,动辄以斗或石计量,非小户人家所能为之。如,“作糯米酒,一斗

① 齐乌云:《山东沭河上游史前文化人地关系研究》,《第四纪研究》2006年第4期。

② [宋]李焘:《续资治通鉴长编》卷186,嘉祐二年十一月己卯。

③ [元]姚燧:《牧庵集》卷21,中华书局,1985年第1版,第269页。

④ [宋]张耒:《雪中狂言五首(之三)》,《全宋诗》第20册,第13359页。

⑤ [宋]周密:《武林旧事》卷6《蒸作从食》,知不足斋本,第12页。

⑥ [清]高宗弘历:《御制诗五集》卷62《稻香亭》,景印文渊阁四库全书,第1310册,台湾商务印书馆,1986年,第608页。

⑦ 《康熙朝大清会典》卷44《礼部五》,第1页。

⑧ 赵荣光:《衍圣公府档案》食事研究,山东画报出版社,2007年,第114、223、228-229页。

⑨ [清]于敏中等编纂:《日下旧闻考》卷149《物产一》,北京古籍出版社,1985年,第2375页。

⑩ 《鲁豫晋三省志》第2卷《山西省志》,民国十六年,第216-217页。

⑪ 《张北县志》卷4《物产志》,民国二十四年,第19页。

⑫ 齐如山:《华北的农村》,辽宁教育出版社,2007年,第101-102页。

粬,杀米一石八斗”,并特别提到,“此元僕射家法”^①。又魏武帝上九醞法中提到,九醞春酒法用粬三十斤,三日一釀,满九石米止。九醞用米九斛,十醞用米十斛,俱用粬三十斤^②。其他的场合下,稻米也多和肉食联系在一起,如炰豚法,“肥豚一頭十五斤,用稻米四升,炊一装;薑一升,橘皮二葉,葱白三升,豉汁涑饊,作糝,令用醬清調味,蒸之,炊一石米頃,下之也。”^③同样也显示出富人的饮食风尚。

老北京人以米饭当主食的不多,但副食中却有不少是由稻米为主料制作,如年糕、江米条、紫米粥、艾窝窝等。古典小说《红楼梦》中提到“御田粳米熬粥”,“御田胭脂米”制作的“红稻米粥”等事,是贵族食用稻米的一种反映。一些稀有而珍贵的稻米往往作为礼物在贵族之间送往迎来。康熙发现御稻米后,由于产量有限,在很长一段时间里,御稻米只是作为御膳,或是一种赏赐,供皇帝或是其身边的达官贵人享用。消费人群只限于宫廷内膳和皇亲国戚。康熙甲午年(1714)“浙闽总督范公时崇随驾热河,每赐御用食饌,内有朱红色大米饭一种。传旨云:此本无种,其先特产上苑,只一两根,苗穗迥异他禾,乃登剖之,粒如丹砂,遂收其种,种于御园。今兹广获其米,一岁两熟,祇供御膳。”^④有幸获赐食物红稻的还有大臣李光地。康熙五十四年(1715)前后,李光地前往热河时获得熏鲥鱼一匣,鲜鹿肉条一匣,另红稻一石的赏赐^⑤。在留下记录的为数不多的御稻米消费者中,还有一位是清康熙年间的诗人查慎行(1650~1727)。他有《旅店食红莲米饭》诗,诗中有“曾蒙天上赐,一饭愧私尝”,并注:“往年随驾口外,官厨曾赐食。”^⑥雍正时,“河东总督田文镜病初愈,尝以此米赐之,作粥最佳也。”^⑦御稻米出现在小说《红楼梦》中,仍然保持稀有和珍贵的形象。《红楼梦》第四十二回写平儿给刘姥姥准备礼物时说:“如今这个里头装了两斗御田粳米,熬粥是难得的……”;第五十三回提到“御田胭脂米二石”;第七十五回中又写,“贾母因问,‘拿些稀米饭来吃吧’,尤氏早捧过一碗来,说是红稻米粥。”据红学家周汝昌的考证,《红楼梦》里的“御田胭脂米”,“御田粳米”和“红稻”,指的就是康熙培育的御稻米^⑧。

二、“北人不好食稻”

但这种乾隆皇帝“无一日不食”和“上流社会常食”的稻米,却在普通的北方农村的日常食物中占极少的份额。这不仅是因为他们不具备稻米消费的购买力,而且也是因为长期的食物习惯所形成的消费意愿不高。一方面,稻米作为珍贵的食料,用以待客;另一方面,普通人也不爱吃稻米。这多少有些吊诡。明末,当北方农民起义军一路南下,威胁江南的时候,山西代州人张凤翼便以“贼起西北,不食稻米,贼马不饷江南草”为由来安慰桐城(今属安徽)人孙晋^⑨。清初浙江人谈迁北游时看到,“北人饗殮,多屑麦、稷、莽为口饬及粟饭,至速客始炊稻。市仅斗升。其价甚昂。”^⑩山西灵丘县人“以蒸面芝饼为家常美饌,待达官上客用稻米作饭。不常有。俗亦不喜食。”^⑪五台县“稻米则供客或病人煮粥”^⑫。河

① 缪启愉:《齐民要术校释》,农业出版社,1982年,第360页。

② 缪启愉:《齐民要术校释》,第393页。

③ 缪启愉:《齐民要术校释》,第479页。

④ [清]刘廷玑:《在园杂志》,中华书局,2005年,第1页。

⑤ [清]李光地:《榕村集》卷31《赐食物红稻恭谢劄子》。

⑥ [清]查慎行:《敬业堂诗集》卷35,续四部丛刊本。

⑦ [清]吴振棫:《养吉斋丛录》卷26,中华书局,2005年,第343页。

⑧ 周汝昌:《红楼梦新证》(增订本)下,中华书局,2012年,第821-823页。

⑨ 《明史》卷257《张凤翼传》。

⑩ [清]谈迁:《北游录》,中华书局,1997年,第314页。

⑪ 《灵邱县志》卷4,康熙二十三年刻本,第19页。

⑫ 《五台新志》卷2,光绪九年,第62页。

北丰润县是北方地区产稻较多的一个县,但稻米也没有成为当地人的主食。“丰人贵稻,然亦不厌黍与高粮(即高粱——笔者)。有余之家多食稻,早膳必为黍与高粮(粱)食之;其贫家食稻,或转不习此,与齐鲁之人嗜麦面无异也。”^① 富裕人家吃稻米,而贫苦人家反而不习惯吃。晚近,河北高阳人齐如山提到,“北方吃大米的机会太少,近水之处,吃的还较多一些,若近山一带,哪有大米吃呢?就说吾乡一带,离水乡并不远,但稍贫寒之人,或中等人家,几乎是一年也吃不到一次,富家有婚丧事,自己前去帮忙,或者可以吃一次大米,否则虽过年过节,也是吃不到的。”齐如山也注意到,“北平吃米较多”,稻米的消费者主要包括旗人、官员阔人以及生活在南城的南方官员。至于崇文门外一带之工商界人,或各城之商家,都是来自河北、山东、山西等省,也都是以面为主食。贫苦工艺,则吃玉米面,偶尔解馋,亦只是吃面。他们说,大米口松,吃了不经时候,不久就饿,且远不及白面好吃^②。

清八旗贵族以稻米为食,但八旗兵丁和普通官员则很少食用稻米,尤其是南方来的普通稻米。八旗兵丁所食之米由三种组成,其中粳米五成,稷米三成五分,粟米一成五分。养育兵统支稷米^③。稷米,是南方所产的籼稻米。三种米中,粟米最受欢迎。一般情况下,八旗兵丁和普通官员会将自己从官仓中该得的稻米换成钱票,买杂粮充食。“赴仓亲领(稻米)者,百不得一。”^④ 有人将这种情形与贵族阶级特殊的稻米喜好和奸商操弄联系起来^⑤。实际上,南方稻米压根就不是北方士兵和普通官员所喜欢的主食。由于稻米不受普通官员和八旗兵丁的欢迎,有时政府便将本色改为折色,将发米改为发钱,让他们直接拿钱到市场上购买所需粮食。

北方有限的稻米消费量也多选用北方本地出产的稻米,鲜少食用南方的稻米。在北京,称南方籼稻米为“机米”(可能就是清时所称的“稷米”),而北方出产的粳稻米为“好大米”。吃“机米”的人很少,而所谓“好大米”的供应又严重不足,直到20世纪八十年代,北京市民只有逢节假日才能每人2斤好大米供应。“北方的米为何比南方好吃?一位老农曾说,南方天气热,稻子生的快,老往外发展,发的太快,不能休息,没有攒力量的时候,他的粒实一定发松,口味自然就差。北方天气有时较寒,稻子生长的日期长,天热则发展,稍冷则休息,有攒力量的时候,粒实一定发紧,自然就好吃。”^⑥

稻米并没有成为北方大众的主食,他们也不习惯以稻米为主食。雍正元年(1723)五月,山东巡抚黄炳上奏灾荒,皇帝下令将正在北运的20万石江南漕米截留在山东,赈济灾民。黄炳希望将此20万石大米换成小米,理由是“东省民间食用,俱系小米,以及豆麦杂粮”。这和宋仁宗嘉祐二年(1057)河北所发生的情况如出一辙。在饥谨的岁月尚且如此挑食,可见食物习惯的顽固性。山东穷苦百姓“从不买食南方大米”,即便是富裕人家“所用无几”^⑦。也因为这个原因,山东境内虽有运河一道,可直达江广,而从无江广商米到境,盖缘东民性食粟麦,而江广多产稻米,与东民食性不甚相宜^⑧。雍正十一年十一月初二日,署理陕西巡抚史贻直、鄂昌,便因“大营官兵日用所需,必得颗粒圆净,煮食甘美”之粟米,建

①《丰润县志》卷9《杂记》,清光绪十七年刻本,第29页。

②齐如山:《华北的农村》,辽宁教育出版社,2007年,第99页。

③《钦定大清会典》卷18《户部》,第2页。

④[清]冯桂芬:《校邠庐抗议》,中州古籍出版社,1998年,第127-129页。

⑤[民国]徐珂:《清稗类钞》载“京师大家,向以紫色米为上,不食白粳,惟南人在京者,始购食白米。是以百官领俸,米券入手,辄以贱价售之米肆,而别杂肆米以给用,固由习尚相殊,亦以京仓花户巧于弄法。领官米者,水土搀和,必使之不中食。而米肆所售,实高出官米数倍,故凡得券者,大率不愿自领,米肆遂得与花户辈操其奇赢。”(中华书局,1984年,第5719页)。

⑥齐如山:《华北的农村》,辽宁教育出版社,2007年,第98页。

⑦《宫中档雍正朝奏折》第1册,国立故宫博物院,1982年,第356页。

⑧《宫中档雍正朝奏折》第4册,国立故宫博物院,1982年,第167页。

议“将原议派拨之楚米五千京石,改拨粟米五千京石”^①。

普通北方人不爱吃稻米,他们对食用稻米有很多的担心。这些担心部分来自自身的观念和体验。一是稻多产于炎热的南方,在没有形成消费习惯之前,或许是体内缺乏相应的消化酶的缘故,偶尔的食用容易产生腹胀烧心的感觉,因此,“北人不好食稻,每云食之病热。”^②二是稻生于水,在传统的观念稻米属寒性食物,因此,“北方之人,多不惯食稻,谓其性寒,且不耐饥。”^③不耐饥是食物习惯所造成的一种感觉。习惯了以面食为主食的北方人,改吃同等数量主食的米饭,往往不到下一顿就感觉饿了,同样以米饭为主食的南方人改吃面食也如此。

三、漕粮去哪儿了？

既然北方人不爱吃稻米,那么从唐宋以来,每年数以百万石的由南方进入北方的大米最终流向了谁人之口?从有限的资料来看,流入北方的稻米,其最终的消费者大多是身在北方的南方人。其中,最多的是士兵。北宋时,开封城里就驻扎着来自南方的士兵,他们在保卫京师之外,还参加京师及其周边地区的水稻生产活动。此外,流入北方稻米的消费者可能是来自南方的官员及其家属。王安石在《北客置酒》一诗中就提到了“紫衣操鼎置客前,巾韎稻饭随梁饘。引刀取肉割啖客,银盘擘臠羹与鲜”^④之句,这里的食物及食用方式虽然还明显地带有北方的色彩,但却明确地提到了稻饭。大概是为了招待像王安石这样的南方客人所特意准备的。在东京的各级官僚,每月都可以领到数量不等的禄粟,其中“米麦各半”^⑤。京城官员所食稻米大多是通过漕运过来的,运输的过程中要使用到囊席,食用之前还要入臼舂去米糠。于是在北宋宰相蔡京家里就发生了这样的故事。蔡京是兴化仙游(福建)人,尽管在东京开封作了宰相,仍然没有改变吃食稻米的习惯,并且这种习惯还影响到他的子孙。出自官宦之家的蔡京诸孙生长膏粱,不知稼穡。

一日京戏问之曰:“汝曹日啖饭,试为我言米从何处出?”其一人遽对曰:“从白子里出”。

京大笑。其一从旁应曰:“不是,我见在席子里出。”盖京师运米以席囊盛之,故云。^⑥

齐如山也注意到,“北平吃米较多”,其中就包括生活在南城的南方官员,还有就是在北方从事其他行业的南方人。

自隋代开通大运河以来,国家每年花费巨资,动用大量的人力、物力,从遥远的南方把稻米搬运而来,原本是为了弥补北方产粮的不足,以维护国家的统治,却最终落入在北方的南方人之口,这其中难免让人觉得浪费,甚至有违漕运设置的初衷。

自创设漕运以来,国家岁糜千万之款,设官置局,辗转兑运,输入京仓,以为天庾正供,京曹禄俸,皆仰给于此。而按之事实,有大相径庭者。京师大家,向以紫色米为上,不食白粳,惟南人在京者,始购食白米。^⑦

南漕到京、通二仓后,因八旗兵丁不惯食米,往往以米换钱,以钱买杂粮;官员俸米,也卖给米铺。由南

①《世宗宪皇帝朱批谕旨》卷207下。

②[清]朱彝尊:《日下旧闻》卷38《补遗》,第14页b。

③[清]吴邦庆:《畿辅河道水利丛书》,农业出版社,1964年,第547页。

④《王安石全集》卷6《古诗:北客置酒》,吉林人民出版社,1996年,第51页。

⑤[清]赵翼:《二十二史札记》,王树民校证,中华书局,1984年,第533页。

⑥[宋]曾敏行:《独醒杂志》,上海古籍出版社,1986年,第95页。

⑦[民国]徐珂:《清稗类钞》,中华书局,1984年,第5719页。

方漕运到北方的大米,最终成了在北方的南方人的盘中餐。

四、稻米消费影响了稻米生产

西文有言:We Are What We Eat。人吃什么会影响到他变成什么样子。在中文中最对应的当是“一方水土养一方人”。吃什么就会觉得什么重要。对于稻米的食物的好恶,直接影响到对于稻米生产的态度。宋元明清时期,北方水稻生产的发展主要受到三种力量的影响,一是南来的士人,二是北方的统治者,三是下层百姓。而深层的原因则是来自稻米消费的阶级性差异。

宋元明清时期,大量食用稻米长大的南方籍士人经由科举来到北方做官,他们成为北方水稻种植的积极倡导者。宋初倡导在河南地区水利垦田的陈尧叟是四川阆中人。在定州推广水稻种植,并传授秧歌的苏轼则是四川眉州人。仁宗时,在颍昌府许州(今河南许昌)教人种稻的张邓公(张士逊),为光化军阴城(今湖北老河口市)人。有宋一代,福建人在稻作推广方面的作为尤为引人注目。其中比较著名的人物有泉州人黄懋、建安人江翱、闽县人沈厚载、福唐(福清)人陈襄等。受到黄懋等人的影响和帮助,何承矩就曾在河北宋辽边境的南方一侧利用淀泊工程大规模地开展水稻种植。浙江人也值得注意。和福建人陈襄一道在河阳推广种稻的还有他的学生浙东人张公谔^①。奉使镇定(今河北正定),与当地统帅薛师政议论将海子开垦为稻田的沈括则是钱塘(今浙江杭州)人^②。沈括的兄长沈披在同一时期任河北安抚副使,曾请治保州东南沿边陆地为水田,得到采纳。建议在陈留县旧汴河下口的新旧二堤之间修筑水塘,以满足开封、陈留、咸平(今河南通许)三县种稻的需要并得到采纳的杨琰也是杭州人^③。江西临川人王安石,在任宰相期间,把以发展水稻种植为主要目标之一的农田水利作为其主导的改革的重要内容之一。积极执行王安石改革路线致力于北方水稻种植推广的官员也多是江西人或直接就是抚州临川人。在汴水一带引淤种稻的侯叔献是王安石的同乡,抚州宜黄人。主张重开八丈沟,俾数百里复为稻田的殿中丞陈世修则是南昌人,并且王、陈两家“世有好”^④。在唐州兴陂种稻,贡献卓著的布衣王令夫人吴氏也为临川人,与王安石之妻吴氏为姊妹^⑤。元代首创在北方种稻的虞集也是临川人。明清时期,力主在北方种稻的徐贞明、汪应蛟和朱轼等人也都是江西人。而来自江、浙、闽、川、湘、粤、云、贵等地的士人更不在少数。粗略统计有不下百位之多。其中尤以江浙人为多。这与水稻栽培技术的发达程度及经济、文化发展的水平是相一致的。

喜食稻米的北方统治者是推动北方水稻生产的另一支重要力量。北宋朝廷,非常重视在北方发展水稻生产。宋太祖时,依据“种谷必杂五种,以防灾害”的古训,下诏江北诸州除粟麦旱作外,“亦令就水广种秔稻,并免租税”^⑥。东京皇家园林中就有相当数量的稻田存在。宋真宗大中祥符年间,在向江淮两浙推广占城稻的同时,也将占城稻引种到了开封,“种于玉宸殿,帝与近臣同观,毕刈,又遣内侍持于朝

①《古灵集》卷25,友人刘彝《陈先生祠堂记》。

②《梦溪笔谈》卷24《杂志一》。

③《宋史》卷95《河渠五·河北诸水》。

④刘礼堂、王兆鹏:《阳春集序》作者陈世修小考,《文学遗产》2007年第4期。

⑤《吴夫人墓志铭》载:“家始来唐,唐多旷土。熙宁中,诏募民苗垦,治废陂。复召信臣、杜诗之迹。众惮其役之大,懵于方略,莫敢举。夫人因其兄占田陂旁,慨然谓众曰:吾非徒自谋,陂兴实一州之利,当如是作如是成。乃辟污莱,均灌溉,身任其劳,筑环堤以渚水,疏斗门以泄水。壤化为膏腴,民饭秔稻,而其家资亦累巨万。”(宋·王令:《广陵集》附录《节妇夫人吴氏墓碣铭》)。

⑥《宋史·食货志上·农田》。

堂示百官。稻比中国者穗长而无芒，粒差小，不择地而生。”^①时为宋真宗天禧二年(1018)十月庚子^②。据此可知，占城稻在进入江、淮、两浙之后的五、六年，也进入到了河南开封等地。元至正十三年(1353)正月，时任丞相脱脱，建议“京畿近地水利，召募江南人耕种”，得到采纳^③。“西至西山，东至迁民镇，南至保定、河间，北至檀、顺州，皆引水利，立法佃种，岁乃大稔”^④。奠定了明清时期，北京周边地区水稻生产的基础。

对稻米青睐有加的清宫有自己特供的稻米生产基地。在皇宫所在的东南海丰泽园中，就有稻田数亩，康熙皇帝在其上还发现了御稻品种，并在河北和江南等地推广。御稻在承德避暑山庄的移植成功，结束了长城以北不种水稻的历史，也使御稻成为“能够在长城以北生长的唯一种类”，因而“变成为有价值的了”^⑤。清宫还在京西玉泉山下设稻田厂，管理周边的稻米生产，提供皇宫膳食服务。京西玉泉山一带也因此成为著名的水稻产地。1954年，毛泽东读周汝昌著《红楼梦新证》(棠棣出版社1953年版)时，看到五十三回写贾府的庄头乌进孝进贾府交租，常用米千余石，而专供贾母享用的“御田胭脂米”只有“二石”，这引起了他的关注。毛泽东让农业部查了“御田胭脂米”的产地，之后给河北省委写信说：可否由粮食部门收购一部分“御田胭脂米”，以供中央招待国际友人^⑥。

但对于占人口绝大多数的土生土长的北方人来说，稻米对他们来说是可有可无的。致使北方人的水稻生产积极性不高。清初，南方人谈迁北游时看到，北人不仅食稻少，“土人亦不之种”^⑦。河南除南部的光州、固始、北部的辉县、济源产稻之外，“其他州邑，不独不食，亦不植也。”^⑧河北磁州人(只)知用糯米作角黍，故种者亦少^⑨。河南阾乡县(1954年与灵宝县合并)境内南河地洼下，宜种稻，但为数甚少。惟麻庄、赵村、阳平、三川，有插秧种稻者，通计不过百分之一、二。土人亦不贯(惯)食粥饭，只供包粽蒸糕而已^⑩。

由于饮食习惯进而影响某些作物种植的例子，在历史上并不是少数。宋代抚州太守黄震在推广小麦种植时，就遇到这样的情况：

抚州田土好，出米多，常年吃白米饭惯了，厌贱麦饭，以为麤粝，既不肯吃，遂不肯种。祖父既不曾种，子孙遂不曾识，闻有碎米尚付猪狗，况麦饭乎？^⑪

麦子只是在饥荒的情况下，勉强用于糊口充饥的食物。一般情况下，农民并不多种。这和水稻在北方的情况类似。

少数北方地区的农民种稻，并不是为了吃，而是为了钱。这就象北方的一些官员和兵丁一样，他们把到手的禄米变成钞票(cash)，农民把稻米变成了经济作物(cash-crop)。收稻之后，首先想到的是把自己手中的稻子卖掉换钱。河南嵩县“稻虽产，非常需也”，“民日用不恒食，利其多易缗钱耳。”^⑫山东

①《宋史·食货志上·农田》。

②《宋史·真宗本纪》。

③《元史》卷42《顺帝纪》，中华书局，第903页。

④《元史》卷138《脱脱传》。

⑤达尔文著，叶笃庄、方宗熙译：《动物和植物在家养下的变异》，科学出版社，1973年，第461页。

⑥河北省政协文史资料委员会、河北省档案局编：《毛泽东与河北》上，河北人民出版社，2006年，第248—250页。

⑦[清]谈迁：《北游录》，中华书局，1997，第314页。

⑧[清]汪价：《中州杂俎》卷19《豫州宜麦》，民国十年安阳三怡堂排印本，第17页。

⑨《磁州志》卷之10《风土·土产》，二十一年(1682)，第3页。

⑩《新修阾乡县志》卷9《物产》，民国二十一年，第6页。

⑪[宋]黄震：《黄氏日抄》卷78《咸淳七年中秋劝种麦文》。

⑫《嵩县志》卷15《食货》，清乾隆三十二年(1766)，第1页。

兖州虽然有些地方间有粳稻种植,但“仅仅鬻贩,不能自食也。”^①从清末民初山西太原人刘大鹏的日记来看,当地的稻米价格(1600至1900文/斗不等)比玉茭(玉米)、杂豆(近千钱)、谷米(千钱)、高粱(六百余钱)等高出不少,“种稻之家无不欣喜”^②。在不考虑成本的情况下,种稻肯定较之于种其他作物有利。但是在自然经济的条件下,粮食种植首先是为了满足自身的需要,其次才是利润,况且考虑到劳动力成本等因素,稻米价高而未必有利。

除此之外,在北方,种稻的附加价值也很低,远不及高粱等农作物。稻草“在北方可以说是没什么用处,喂牲畜,牲畜不吃,作燃料亦不合用,因为他太少则不爱燃,多则冒烟。”^③当然,也有个别例外,在稻作相对发达的北京海淀区,稻农将稻草卖给种菜园子的农民,夹风障,用以保护地里的青菜越冬,因此,捆稻草成了当地稻农的一项特殊技能。因而,有“海淀三件宝:铜碗、筛土、捆稻草”^④的说法。但这样的例子在北方并不多。凡此种种,使得水稻种植在北方始终没有得到太大的发展。

五、食物阶级性的普遍存在

孔子曰:“饮食男女,人之大欲存焉。”《孟子》引告子有言:“食色,性也。”研究食物和进食方面的人类学家奥德雷·理查兹(Audrey Richards)认为:“摄取营养作为一种生物过程,比之性活动更为根本。在有机个体的生命过程中,它是一种更为基本、周而复始得更快的需求;相较于其他生理机能,从更为广泛的人类社会的角度来说,它更能决定社会群体的特性,以及其所采取的活动方式。”^⑤

食物的阶级性作为社会群体的特性是一种较为普遍的现象。中国古代就用“肉食者”一词来表示享有厚禄的贵族和官员,而以“菜色”称呼以素食为主的下层民众^⑥。小麦传入中国很长一段时间,扮演的是菜色的角色,麦食并没有为中国北方上层社会所接受,彼时“麦饭豆羹皆野人农夫之食耳”。而当统治者接受小麦,并加以大力推广之后,小麦却又遭到南方稻农的抵触。无独有偶,以青稞为主食的藏族,普通藏民以青稞为食,不食小麦,在20世纪七十年代后期,随着小麦种植的扩展,小麦与藏族饮食习惯发生冲突,在藏族群众中出现了“别看小麦产量高,吃了腰疼,没力气干活,你拿小麦秆喂牛,牛都不吃,牛都要吃青稞秆。”这也在很大程度上影响了小麦在藏区的推广。但小麦制作的面条、包子在旧西藏对贵族和上层僧侣来说也是奢侈品^⑦。

就稻米而言,普通北方大众,因不爱吃,也不爱种,故使得北方种植水稻较少。北方都会,特别是北京,所消费的稻米主要依靠外部运销,其中又主要来自南方。现在北京最长的胡同东、西交民巷,原名东、西江米巷。早在明万历以前,从南方运到北京的大米要在这里卸运集散。因为南方的糯米又叫江米,这儿也就成了江米巷。只是到了近代以后,随着天津津南新农镇等水稻产区的开辟,才有所谓“津米”的加入。但仍然需要仰赖芜湖、常熟、无锡米以继之,京人呼为“包米”^⑧。北平、天津、济南和青岛等华北较大的都市所消费的稻米,百分之六十以上来源地是以华中华南为主,也有来自西贡(越南),日

①《兖州府志》卷5《风土》,引自《古今图书集成》第238卷,清雍正铜活字本,第1页。

②[清]刘大鹏:《退想斋日记》,山西人民出版社,1990年,第102、196页。

③齐如山:《华北的农村》,第100页。

④严 宽:《京西稻俗言口碑记》,收于《情系京西稻》,中央文献出版社,2014年,第26页。

⑤引自[美]西敏司:《甜与权力——糖在近代历史上的地位》,王超、朱健刚译,商务印书馆,2010年,第15页。

⑥《左传·庄公十年》:“肉食者鄙,未能远谋。”唐·杜甫《赠苏四偁诗》:“肉食晒菜色,少壮欺老翁。”

⑦强舸:《小麦怎样走上了藏族的餐桌?——西藏的现代化与藏族饮食文化变迁》,《开放时代》2015年第3期。

⑧[清]徐珂:《清稗类钞》,中华书局,1984年,第5719页。

本或朝鲜^①。

食物的阶级性在西方也同样存在。人类学家西敏司(Sidney W. Mintz)研究的蔗糖,就是一个典型的例子。在公元 1000 年时,还很少有欧洲人知道蔗糖的存在;不过在这之后他们开始逐渐了解蔗糖;起初接触到糖的只是那些权势者,1650 年时,英格兰的贵族和富翁们变得嗜糖成癖,而蔗糖则频频现身于他们的药品、文学想象以及社会等级的炫耀过程中。接着是越来越多的普通劳动人民,后来糖和茶叶“被相互组合利用来满足在世界中逐渐兴起的无产阶级”。最迟到 1800 年,在每一个英格兰人的日常饮食中,蔗糖已经成为了一种必需品——虽然仍是价格不菲的稀缺品;到 1900 年时,蔗糖在英国人的日常饮食里提供了近 1/5 的热量^②。与蔗糖平民化的经历不同,稻米在西方一开始似乎就是穷人的食物,它只是日常食物的一种多功能和便宜的替代品或补足品。被特别用于喂饱游民群体——士兵、孤儿、海员、监狱犯人、穷人等等,补缺或替换更合口的食物^③。稻米的阶级性随着殖民主义的兴起和奴隶贸易的展开,出现了某种程度的全球化^④。

六、余 论

总的说来,历史上虽然稻米在中国北方占人口少数的上流社会中有一定的消费量,且这一定的消费量可以凭借消费者自身政治、经济的优势,从外部获得满足。但对占人口多数的普通北方民众来说,他们既无稻米消费的能力,也无稻米消费的意愿。中国北方,稻米的消费者不是稻米的生产者,而生产者又不是稻米的消费者。生产与消费的脱节,而本地的生产者由于稻米的消费意愿差,在自给自足的自然经济条件下,生产稻米的积极性自然受到影响。其结果是北方的稻米消费要仰赖进口。

食物的阶级性在一定程度上缓解了因食物供应紧张而引发的竞争。但是任何一种食物的生产和供应都不可能是单独存在的,一种食物的生产必然会与其他食物的生产在土地、劳力等方面产生矛盾,这样势必打破原有的均衡,因此,食物的阶级性最终必然引发阶级斗争,不同阶级和阶层的人们,从自己的食性出发,拓展或坚守自己原有的食物生产,而食物的民族性(或族群性)的介入,则使这种斗争变得更加的复杂,斗争的结果不仅影响了食物的生产和分布,而且围绕着该种食物所展开的斗争更涉及到政治、经济甚至军事等不同的领域,并在历史上产生了广泛而深刻的影响。

[参 考 文 献]

- [1][美] 马文·哈里斯(Marvin Harris). 好吃:食物与文化之谜[M]. 叶舒宪,户晓辉,译. 济南:山东画报出版社,2001.
[2] 齐如山. 华北的农村[M]. 沈阳:辽宁教育出版社,2007.

① [民国]应廉耕、陈道:《华北之农业(四),以水为中心的华北农业》,北京大学出版部,1948 年,第 26 页。

② [美]西敏司著:《甜与权力——糖在近代历史上的地位》,王超、朱健刚译,商务印书馆,2010 年,第 3、17 页。

③ [美]彼得·考克莱尼斯:《农业的全球化:大米贸易的警示》,《史学理论研究》2001 年第 1 期。

④ Francesca Bray; Peter A Coclanis; Edda L Fields-Black; Dagmar Schaefer, Rice: Global Networks and New Histories New York, NY, USA : Cambridge University Press, 2015.