

# 对于荏菽和戎菽的再讨论：中国大豆的起源相关联

(韩)崔德卿

(釜山大学 历史系, 韩国 釜山)

**【摘要】**《诗经》中的“荏菽”被认作是西周时期“菽”的主导性品种, 本文将“荏菽”与《管子》中的“戎菽”进行比较, 对“荏菽”的用途和栽培的时期与今天“黄大豆”的品种和根本性差异进行探究, 并寻找大豆的起源。

**【关键字】**荏菽; 戎菽; 起源; 黄大豆; 野生豆; 炭化大豆

**【中图分类号】**S-09; K207 **【文献标识码】**A **【文章编号】**1000-4459(2017)04-0015-19

## Review on Renshu(荏菽) and Rongshu(戎菽): With Regard to the Origin of the Beans

CUI De-qing

(Department of History, Pusan National University, Pusan Korea)

**Abstract:** In this paper, Renshu of *Shijing* was recognized as a leading breed of bean of the Xizhou period. In contrast to Rongshu, which appears in *Guanzi*, the use of Renshu and its cultivation time are not different from those of today's beans. In this way I approached the origin of the beans.

**Key Words:** Renshu; Rongshu; origin; Yellow soybeans; wild beans; carbonized soybeans

### 一、序 言

阐明大豆起源的工作是一项复杂而充满变数的事情。根据它的形态无法清楚地区分出它是野生种、半野生种还是栽培种。现在中国整个地区都有发现各种各样的菽粟(豆属)<sup>①</sup>, 每次关于大豆起源的研究成果都会随着发生变化并加以修正。如今的大豆一般是指黄大豆, 但是先秦时代的大豆是指比野生豆更大的大菽, 因此针对大豆的起源问题就变得更加复杂。

最近, 针对大豆的研究开始增多, 并展示了大豆的栽培条件以及多样化的形态, 由此说明了它并不局限于某一个地区, 而是呈现出多元化的情况。这也使得关于大豆起源的问题变得更加的混乱复杂。

从文献上来看, 《诗经》中已经提到了菽的栽培和使用。这表明了从西周时期开始, 野生以及半栽培的豆类在现实生活中已经占据了重要的位置。野生豆比大豆小但更坚硬, 从叶子上来比较, 果实的收获量也较少, 和其他作物比起来, 作为食材来使用的话, 有着很大的局限性。特别是加工器具不发达的周代, 菽作为多样化的加工食品被食用或者它占据中心作物的位置的情况, 目前尚无此类记录。

在大豆的起源问题中, 从出土文物方面进行研究有很大的变数, 而对现存的文献资料进行解析的

[收稿日期] 2017-05-19

[作者简介] 崔德卿(1954—), 男, 韩国釜山大学历史系教授, 主要研究方向为东亚农业史。

① 根据福山《大豆起源及其演化研究》(载《大豆科学》1994年第13卷第1期)所记载, 分类学上将豆属(*Glycine*)分为 *Glycine* 亚属和 *Soja* 亚属两个亚属种类, 后者可分为栽培种、野生种、半野生种。但是目前学术界尚无一致看法, 有的学者将半野生种单独分为一类, 有的学者将它分为栽培种, 还有学者将它分为栽培种的变种。

话则不会有太大的误差影响。因此本文从这一方面入手重新对大豆起源问题进行研究。对野生豆以及野生的属性比较强的多种多样的菽栽培像大豆一样进行理解,后代的大豆观念追溯到先秦时代,并没有对菽进行过解析,或者是依据民族以及地域的理念,以中原为中心的观点来对大豆进行理解。

本文首先从最近发掘的植物考古学的成果以及从那个地方出土的野生豆和炭化大豆的形态上的变化来进行确认,对周代文献上的菽的用途是什么加以把握,对它和今天的大豆的区别加以辨析,从而试着接近大豆(黄大豆)的起源。事实上,中原地区出现和现今形态相似的大豆是一个历史性的事情,有几个理由导致了它并未被人们所注意到。大豆的出现分明是和野生性很强的菽进行竞争,现存菽的存在价值渐渐的有所降低或者用作其他用途的可能性更大。因此将与此相关联的记录重新拉入人们的眼帘并赋予新的意义。为此,在大豆出现的同时,竞争力更强的优良品种的大豆占有主导地位,其原因和视角方面来看,是在试图接近大豆的起源问题。

在关于这样的问题中,最适合参考的资料就是《诗经》中的“荏菽”和《管子》中的“戎菽”。戎菽是齐桓公在征服山戎后,带回来的特产中的一种,并在全国加以普及。但是,这时候华北地区则是从很久以前就存在了与戎菽不同的“菽”、“荏菽”等作物。在讨论大豆的起源时,常常被展示的文献资料是《诗经》中出现的菽。以它作为证据可以表明从商周时代开始就有了菽的栽培,后汉注释家们将此作为大豆的证据加以编撰。但是这样的见解与《管子》中出现的齐桓公将戎菽“布之天下”的内容相互冲突。本研究就是为了解决此问题而做的研究。

为了弄清楚文献上出现的大豆的起源,首先需要先从荏菽和戎菽的差异上面进行研究讨论。作者这一期间通过一系列的论文,以文献和考古学方面的资料为基础来对大豆的起源问题进行研究<sup>①</sup>。戎菽的起源地和之后的高丽豆的关系已经很明显了,战国时代以后,大豆加工食品的出现和秦汉时代大豆的使用以及普及过程也需要进行研讨。

但是在戎菽被引入之前,华北地区存在的菽以及荏菽如何进行定义的呢?这在任何时期都是一个难题。因为荏菽和戎菽的分析比较混乱,特别是和戎菽的竞争以后,两者的存在状态混合在一起而不再那么分明,就连汉代的注释家们也将它们混在了一起。果然真的像中国学者们研究的那样,菽和荏菽是从龙山时期开始被加以驯化而来的大豆,进而在秦汉时期,自然而然地在大豆的字意中蕴含了这种表现,目前尚不是很清楚。本稿中将荏菽视为菽的主导型品种<sup>②</sup>,它的用途和栽培时期与黄大豆有着根本性的差别,从而对大豆的起源进行了重新确认。

## 二、对大豆起源的基本研究

### (一)对菽属出土遗物的最近研究

作为这个时期的菽属出土遗物而受到关注的是新石器时代初中期裴李岗文化期的贾湖和班村遗址的野生豆。之后,在山东滕州市发掘了4000年前的数十个野生豆,陕西省扶风县案板遗址中发掘了4620±135年龙山时期放在陶罐中的菽属<sup>③</sup>。那么最早被栽培的大豆是东北永吉县大海猛遗迹中约

① 崔德卿:《对大豆的起源和酱豉以及豆腐普及的再讨论——以中国古代文献和出土的资料为中心》,《历史民俗学》第30号,2009年;崔德卿:《大豆栽培的起源论和韩半岛》,《中国史研究》第31辑,2004年。

② 西周的菽也有很多种类,从史料上标注的不是太清楚,黄大豆在内地普及之前,形态大的菽类的存在可能性也不是没有。这其中根据地区的不同有着各自的异名,形态也不是太分明,大豆的起源问题是一个很大的问题。另外,黄大豆的出现和以前的小粒菽类中的代表荏菽两者有着不同之处。

③ 根据谢伟《案板遗址灰土中所见到的农作物——兼论灰像法的改进》(载《考古与文物》1988年第5-6期)所记载,龙山文化初期,在陕西关中地区的渭河支流漳河和美阳河的交汇处,粟、黍和稻以及豆类已经获得了栽培种植。

2655 ± 120 年前出现的大豆,最近在洛阳南郊的皂角树二里头文化遗迹中发掘的已经炭化的大豆,是公元前 1500 年前夏代的野生大豆<sup>①</sup>。

本文以最近出土的资料为基础来进行补充研究。利用最近的出土遗物,通过阅读阐明大豆起源的论文,可以得出两种研究方向。一种是和现存的方式一样,通过出土的豆类遗物的炭素年代的测定结果来阐明大豆的起源,它有着随着发掘的遗物状况而不断变化起源地的特征。对其他出土的野生菽属的大小和形态进行调查栽培大豆是野生大豆驯化而来的,通过普及的过程来判定起源地的方法。这种方式与其他地方发掘的记载了在此时期资料的出土遗物相比较,栽培条件的优越性比起来,更加强调驯化。通过后者的方法,出现了大豆起源地之一是黄河中游地区的主张。这是以裴李岗以及仰韶遗迹为中心而出现的野生豆,在以龙山文化为基点的情况下渐渐变为可栽培植物,下游和其他地区也获得了相应的扩散传播。

根据最近中国考古学者的发掘研究,黄河中下游的裴李岗遗迹的野生豆是龙山时期开始变为栽培大豆的,它的平均大小为长 4.28mm,宽 3.01mm,厚 2.03mm,长度和宽度都比较大<sup>②</sup>。这个大豆逐渐变为驯化大豆,农业生产也变为更加具有安定性<sup>③</sup>。以后在二里头时期,渐渐地变大,西周时代大豆的平均长度为 5.41mm,宽 3.62mm,厚 2.89mm。在汉代,大豆的平均长度为 5.77mm,宽 3.68mm,厚 2.89mm。商周时期的菽属明确区分了大豆、小豆,这其中,大豆比现在的野生大豆要大,汉代以后,它的大小逐渐接近现在的小的大豆<sup>④</sup>。这个看法提到了豆属被选择,驯化而流传下来,渐渐被发展的一种理论。

这样的研究和现存的方法不同,通过长宽厚的变化过程来对菽属的变化进行研讨,属于更进一步的研究方式。但是,这个方法也有不小的问题。首先,野生大豆和大豆的区分是什么,大豆形成的条件,即对豆荚、种脐等的规定没有办法进行明确的揭示,结果,变成了和以前一样只关注大小变化的一种研究。另外,以中华文明起源地的黄河中下游地区为研究对象,古代文明的发祥地与大豆的驯化、栽培等过程相匹配,在国家成立的初期阶段,强调了龙山时期的大豆是属于可栽培的。进而将驯化的大豆和《诗经》中出现的菽联系在一起,并确定它就是大豆的这一基本结论。假如将黄河流域的豆类与东北地区以及南方地区的豆类相互比较的话,更具有说服力。

另外,从最初开始,菽类作为大豆的一种,是和野大豆有所区别的,而这一观点也是有所误解。菽属随着地区的不同存在着多样化的形态,它单纯的被称为大豆,这从逻辑学上来说有些问题。单纯从大小上来说而被称为大豆的话,那么从裴李岗遗迹中出土了长度为 4.89mm 的野生豆类,从仰韶遗迹中出土了长度为 4.67mm 的野生豆类,这个数值比西周以及汉代出土的豆类的中间值更大。另外,在同样的遗迹内,豆类个体间大小也有所不同,这个不同是随着大豆在土地中种下或者种植时期和土质的不同而有所不同,周代山东陈庄地区,大的大豆(4.34 ~ 6.68mm),小的大豆(2.71 ~ 3.89mm)被作为野

① 这样的炭化大豆呈现略微扁平的椭圆形,长 4.30 ~ 5.52mm,宽 2.62 ~ 3.34mm,厚 2.01 ~ 2.47mm,种脐位于颗粒的中央位置,种脐的长度为 1.51 ~ 1.89mm,宽 0.61 ~ 0.87mm,长宽比为 1.65,脐长是粒长的 27.4% ~ 40%。

② 据刘昶等《河南禹州瓦店遗址出土植物遗存分析》(载《南方文物》2010 年第 4 期)中的表六,瓦店遗迹中出土的龙山后期约 100 余个中的 20 余个的炭化大豆的平均长为 4.23mm,宽为 2.77mm,长宽比为 1.53,有着些许差异。

③ 据刘昶等《河南禹州瓦店遗址出土植物遗存分析》(载《南方文物》2010 年第 4 期)记载,大豆炭化后,大概会缩小 10% ~ 20%,宽度会缩小 10% 以上。根据 D. G. Fuller 和 E. L. Harvey 的见解,需要对实物大小进行 15% 的补偿处理,大部分的中国考古学者也都同意这种看法。但是吴文婉等人在《古代中国大豆属(Glycine)植物的利用与驯化》(载《农业考古》2013 年第 6 期)中记载了龙山文化时期,大豆的出土地点和数量有了很大的增加,从而指出当时的大豆已经开始栽培。但是从发掘的情况来看,龙山时期和裴李岗时期以及商代、周代甚至汉代比起来,大豆的出土的地点和出土量都更多。这是单纯从考古学遗迹和出土遗物方面考虑的分析情况。

④ 吴文婉等:《古代中国大豆属(Glycine)植物的利用与驯化》,《农业考古》2013 年第 6 期。

生豆来看待,在汉代河南南洼遗迹中,长度达到 3.74~7.55mm 之间,有着多样化的尺寸<sup>①</sup>。从这些方面来看,区分的理由就变得不是太清晰,这也是一个问题。

韩国植物学者对此有不同意见,韩半岛青铜器时代的浦项院洞第 3 地区的炭化大豆的形态是圆形和长椭圆形,从它们的长宽比来看,平均为 1.34,大部分呈现椭圆形,半野生豆的长宽比减小为 1.29<sup>②</sup>。从韩半岛种植的黄大豆的大小来看,长为 5.70~10.35mm (平均 7.6mm),宽为 4.97~8.99mm (平均 6.64mm),厚为 1.73~7.19mm (平均 5.48mm),长宽比为 1.14,黑大豆的长为 5.67~11.23mm (平均 8.83mm),宽为 5.37~8.81mm (平均 7.51mm),厚为 3.0~7.04mm (平均 5.79mm),长宽比为 1.18<sup>③</sup>,接近于圆形。在青铜器时代以后,从大豆的大小和长宽比的变化来看,野生豆渐渐变大,从椭圆形向圆形的大豆开始驯化转变。

类似的例子还出现在青铜器时期的忠北清原宫坪里遗物中,这里的大豆平均长为 4.0mm,宽为 3.4mm,长宽比为 1.18,大小和野生豆差不多,接近栽培豆的 1.15 倍的长宽比<sup>④</sup>。从青铜器时期开始,大豆的形态和现在的大豆比较相似。但是 8~9 世纪统一新罗时期出土的豆类的长宽比为 1.39 (长 4.3mm,宽 3.1mm),呈现椭圆形,由此来看当时栽培豆有着很大的野生性,估计它也是经过长时间的驯化而演变的<sup>⑤</sup>。这是随着时间的流逝,大豆渐渐变大,同时长宽比开始变小,结果渐渐地接近圆形。

这样的理论和之前中国的黄河中下游地区的对应理论相印证,中国植物考古学者所提到的大豆长度数值很大,同时在长宽比数值上,裴李岗遗迹是 1.3,龙山时期是 1.42,周代是 1.49,汉代是 1.57,比率随着时代的流逝,逐渐变大。

相似的情况从最近发掘的大豆遗物中可以看出。山东临沭县东盘遗迹中发掘的龙山时期的椭圆形的野生豆的平均长度为 2.97mm,宽为 2.16mm,长宽比为 1.4<sup>⑥</sup>,河南登封南洼遗迹的二里头时期发掘的椭圆形(以及长椭圆形)大豆的平均长度为 4.55mm,长宽比为 1.51,殷墟时期发掘的大豆的平均长度为 4.45mm,长宽比为 1.44。另外,山东高青县陈庄遗迹的西周时期的炭化大豆的平均长度为 5.48mm,宽为 3.79mm,长宽比为 1.45<sup>⑦</sup>。因此,南洼遗迹汉代的大豆的平均长度为 5.78mm,宽为

① 吴文婉等:《古代中国大豆属(Glycine)植物的利用与驯化》表 1,《农业考古》2013 年第 6 期。

② 朴泰植等:《从出土遗物和遗传的多样性来看韩半岛的豆类栽培起源》,《农业史研究》第 5 卷第 1 号,2006 年;崔德卿:《对大豆的起源和酱、豉以及豆腐普及的再讨论——以中国古代文献和出土资料为中心》(《历史民俗学》第 30 号,2009 年)表 1 所记载,浦项院洞第 3 地区的大约 1800 余个青铜器时期的炭化大豆中,大粒 99 个的平均长度为 7.15~7.4mm,宽为 5.6mm,厚度为 4.9mm,5 个半野生豆的平均长为 4.75mm,宽为 3.69mm,厚为 3.44mm。

③ Yoon et al, 2000, Geographical pattern of morphological variation in soybean germplasm, Korean J. Crop Sci. 45(4):267-271; 朴泰植等:《从出土遗物和遗传的多样性来看韩半岛的豆类栽培起源》所记载,韩半岛青铜器时期的野生小豆,在忠南舒川郡道三里发掘的遗物可以看出长为 2.9~4.0mm,宽为 2.8mm,长宽比为 1.19,三国时代长兴上芳村发掘的遗物中大豆长为 2.9~4.0mm,宽为 2.0~3.0mm,长宽比为 1.16~2.0,韩半岛野生小豆的平均长宽比为 1.30 (长 4.4mm,宽 3.4mm)。

④ 朴泰植等:《从出土遗物和遗传的多样性来看韩半岛的豆类栽培起源》。

⑤ 崔德卿:《对大豆的起源和酱、豉以及豆腐普及的再讨论——以中国古代文献和出土资料为中心》。

⑥ 据王海玉等《山东省临沭县东盘遗址 2009 年度炭化植物遗存分析》(载《东方考古》第 8 集,科学出版社,2012 年)来看,出土了龙山时期椭圆形野生豆 132 个,这其中 55 个测量后的结果显示平均长为 2.97mm,宽为 2.16mm,厚为 1.7mm。

⑦ 王传明:《山东高青陈庄遗址炭化植物遗存分析》,山东大学硕士学位论文,2010 年。从山东高青县陈庄遗址发掘的西周时期的 57 个炭化大豆来看,大部分为长椭圆形,这其中,对其中完整的 18 个测量后的结果为平均长 5.48mm,宽为 3.79mm,长宽比平均 1.45,这个地方出土的 51 个野生大豆为宽椭圆形,对这其中完整的 23 个进行测量,平均长为 3.16mm,宽为 2.3mm,长宽比为平均 1.37。山东临沭县东盘遗迹也发现了西周时期的一个大豆,长为 3.7mm,宽为 2mm,厚为 1.5mm,长宽比为 1.85。

3.69mm,厚为 2.89mm<sup>①</sup>,长宽比为 1.58,粒长为 7mm 以上,和粒长比起来,宽度更小,呈现出细长的椭圆形<sup>②</sup>。

和上面内容相同的,黄河中下游地区的大豆随着时代的变化,它的大小和长宽比整理后为龙山时期 1.4(平均长 2.97mm),二里头时期 1.51(平均长 4.55mm),殷墟时期 1.44,西周时期 1.45(平均长 5.48mm)或者 1.85(长 3.7mm),汉代 1.58(平均长 5.78mm)等,大豆的长度变大,与此同时,和前边记载一样,它的长宽比也逐渐增大,这与韩半岛的情况刚好相反。

大豆随着时间的流逝而被逐渐驯化、栽培,同时长度变大,形态也与圆形有所区别,呈现出长椭圆形的形态。这样的长宽比与现今的圆形栽培大豆的形态完全不相符。这样的结论是通过平均数值而得出来的结果,以这些出土遗物为对象,研究得出菽属是和黄大豆(以及黑大豆)不一样的种类。这也和黄河中下游地区的长扁椭圆形菽类的起源地相同,与现今的黄大豆的起源地不相同,这种形态的菽类的原形和唐宋时期的豆类类似。

但是公元前 7 世纪(2655 ± 120 年前),吉林永吉大海猛地区出土的大豆,平均长 5.81mm,宽 4.83mm,厚 3.46mm,长宽比为 1.20,接近栽培大豆的尺寸。另一方面,汉代湖南马王堆遗迹出土的大豆的长宽比为 1.36(长 4.65 ± 0.60mm,宽 3.43 ± 0.23mm)和长宽比为 1.30(长 6.52 ± 0.59mm,宽 5.02 ± 0.4mm)的东北地区的大豆相比较,更接近椭圆形<sup>③</sup>。像这样以长宽比的观点来看,和现在大豆相似的圆形大豆,是从东北地区和韩半岛引进的说法比较恰当,《吕氏春秋·辩土》的“大菽则圆”的大菽就是这样的大豆。东北地区这样的大豆传播到内地的时间就是大豆在天下普及的时间。

由此来看,黄河中下游地区的菽类虽然存在着多种多样的野生菽,从厚的程度来看,长扁椭圆形的菽被大量栽培。春秋时期以前的大豆形态大概是长椭圆形,背部是圆鼓型,腹部略微进去,脐部位凸显为窄长形,位于腹部上部位置<sup>④</sup>。这就是《诗经》中出现的菽的形态。如后文所述,《诗经》中到处可见的找寻以前自然资源的各种行动<sup>⑤</sup>,采集野生菽的情况也与此有关,这表明了除了栽培以外,野生菽的采集也占有不少的比重。

大豆不是单纯因为尺寸大而被称呼大豆的。假如按照这样的意思来推测大豆的起源,那么大豆的

① 吴文婉等:《古代中国大豆属(Glycine)植物的利用与驯化》中提到炭化大豆需要进行 15%的补偿处理,汉代南洼的大豆长为 6.67,宽为 4.24,厚为 3.32,比周代陈庄遗迹中的大豆进行补偿处理(长 6.3,宽 4.36)后的尺寸要大,比现代大豆要小。

② 吴文婉等:《黄河中下游几处遗址大豆属(Glycine)遗存的初步研究》,《中国农史》2013 年第 2 期;吴文婉等:《河南登封南洼遗址二里头到汉代聚落农业的植物考古证据》,《中原文物》2014 年第 1 期。2004 ~ 2006 年发掘的河南登封南洼遗迹中出土了 308 个大豆,这其中二里头时期的大豆有 96 个,对其中完整的 11 个进行测定,平均大小为长 4.55mm,宽 3.01mm,厚 2.51mm,28 个殷墟时期的大豆中完整的 17 个进行测定后,平均大小为长 4.45mm,宽 3.14mm,厚 2.55mm。另外,南洼遗迹中有 182 个汉代的大豆,占了 60%,这其中完整的 105 个测定后得出平均为 1.58。特别是汉代的 105 个大豆大概分为四种样式:①粒长在 5mm 以下的,②5 ~ 6mm 的长扁椭圆形,③3 ~ 7mm 以上的粒长,④粒长的大小在 5 ~ 6mm 以上,宽度较小的大豆是细长的椭圆形。南洼遗迹的二里头时期的 17 个野大豆是椭圆形的,长为 2.9 ~ 4.1mm,宽为 2.9 ~ 3.9mm,厚为 1.4 ~ 1.8mm。

③ 崔德卿:前揭论文《对大豆的起源和菽、豉以及豆腐普及的再讨论——以中国古代文献和出土资料为中心》第 12 页表 1 所示,对吉林永吉大海猛遗迹的大豆的平均长宽比计算为 1.32,其实应该是 1.20;孙昭宸等:《北京老山汉墓植物遗存及相关问题分析》(《中原文物》2011 年第 3 期)提到这个地方大豆是长椭圆形,长 6 ~ 7mm,宽 3 ~ 4.5mm,厚 2.58 ~ 3.5mm,长宽比 1.62,比起现在的黑大豆(长 7.26 ~ 8.72mm,宽 5.4 ~ 5.7mm,厚 3.8 ~ 4.0mm)虽然小了一些,但是比其他地区的要大。

④ 孙永刚:《从历史文献到考古资料:论栽培大豆的起源》,《大豆科学》2014 年第 1 期。

⑤ 《诗经·大雅·绵》:“率西水浒”;《诗经·大雅·公刘》:“瞻彼溇原”;“度其隰原”。



起源被指明的愿望将会很遥远<sup>①</sup>。长扁椭圆形的大菽作为大豆被研究,大豆的起源可以追溯到西周以前,结果,内地没有的优良的戎菽被引进。《管子》的记录中也只能略微提到这方面的内容。结果,它被作为春秋时期的霸者齐桓公的业绩。

## (二)对荏菽和戎菽在文献学的再讨论

《诗经》中对“菽”的记录有很多。“菽”是豆经过发芽以后的形态,“𣎵”桑出来的部分,实际上《尔雅》和《说文解字》“𣎵部”中也提到“𣎵,豆也”,菽就是豆。《诗经》中的豆大概就是以“菽”以及“荏菽”的形态加以表现出来<sup>②</sup>。

那么,周代的菽是什么形态的呢?首先《诗经·大雅·生民》篇中提到“蓺之荏菽,荏菽旆旆”,表明当时的荏菽栽培已经很普及。对于荏菽,唐代经学者孔颖达、樊光、李巡和晋代郭璞等人的意见被引用,荏菽可以理解为“今以为胡豆”。三国时代的孟康在《史记·天官书》有“戎菽,胡豆也”的注释,同一时期的韦昭也有戎菽是“大豆也”的注释<sup>③</sup>。结果,荏菽和戎菽都作为胡豆被归纳成了大豆。《尔雅·释草》篇中有“戎菽谓之荏菽”的注释,荏菽就是戎菽,晋郭璞也有戎菽即胡豆的认识。这样的解释直到唐代孔颖达为止不断被提起。这样的注释对大豆的起源研究造成了一定的混淆。结果,在《诗经》中提到的荏菽和后世的戎菽被认为是大豆,从西周时期开始就在华北地区进行栽培。

但是《管子·戒》篇中提到了齐桓公(公元前685—前643年在位)“北伐山戎,出冬葱与戎菽,布之天下”,这具有其他的意义。即公元前7世纪中叶,齐桓公在征服山戎的过程中,从那里带回了戎菽,并在天下普及。但是从《太平御览》中所引用的《本草经》内容来看,张騫作为使臣出使外国,带来了胡麻和胡豆,胡豆又被称为戎菽<sup>④</sup>,戎菽是从西域地区带来的这种说法不是正式说法。

但是《史记·匈奴列传》中提到“山戎经过燕国征伐齐国”<sup>⑤</sup>,由此可知山戎在燕国的北边。特别是山戎的位置是“位于现在的鲜卑地区,讨伐燕国”<sup>⑥</sup>。从这个记录来看,当时山戎的位置已经在前稿中叙述的很明显了,位于燕国的东北,即河北东北部,辽宁西部以及东部位置<sup>⑦</sup>。那么,戎菽从公元前7世纪以后,消失在黄河流域,它以东北地区为中心进行栽培,并普及于天下<sup>⑧</sup>。这是《齐民要术·大豆》篇的第一部分提到的,北魏时候的大豆的代表作物是“黄高丽豆、黑高丽豆”<sup>⑨</sup>。随着而来的,张騫从西域带来了胡豆并不是大豆,而是今天我们所说的蚕豆。

① 徐豹等:《大豆起源地的三个新论据》,《大豆科学》1986年第2期。通过电气泳动法(gel electrophoresis),对野生豆和栽培大豆的种子的蛋白质进行分析,提供了新的论据来证明栽培大豆的起源地是中国黄河中下游地区。但是这种方法和变异分析史料不同,结果和中国的也不同。

② 《诗经·豳风·七月》:“七月亨葵及菽”,“九月筑场圃,十月纳禾稼。黍稷重穋,禾麻菽麦”;《诗经·小雅·小宛》:“中原有菽,庶民采之”;《诗经·小雅·小明》:“采萧获菽”;《诗经·小雅·采菽》:“采菽采菽,筐之筥之”;《诗经·大雅·生民》:“蓺之荏菽,荏菽旆旆”;《诗经·鲁颂·閟宫》:“黍稷重穋,植稷菽麦”。

③ 《史记》卷27《天官书》中对“戎菽”有“孟康曰,戎菽,胡豆也”的描述,韦昭也有“戎菽,大豆也”的描述,另外对《尔雅》进行注释的郭璞也有“戎菽,胡豆”的描述。

④ 《太平御览》卷841中引用了《本草经》,有“生大豆,张騫使外国得胡麻,胡豆——或曰戎菽”的描述。

⑤ 《汉书》卷94《匈奴传上》:“山戎越燕而伐齐,齐釐公与战于齐郊。后四十四年,而山戎伐燕。燕告急齐,齐桓公北伐山戎,山戎走。”

⑥ 《史记》卷32《齐太公世家》:“集解服虔曰,山戎,北狄,盖今鲜卑也”,“何休曰,山戎者,戎中之别名也”;《国语》卷6《齐语》:“桓公帅诸侯而朝天子,山戎,今之鲜卑,以其病燕,故伐之。”

⑦ 崔德卿:前揭论文,《对大豆的起源和薯、豉以及豆腐普及的再讨论——以中国古代文献和出土资料为中心》。

⑧ 崔德卿:《对〈齐民要术〉的高丽豆普及和韩半岛的农作法的考察》,《东洋史学研究》第78辑,东洋史学会,2002年。

⑨ 《齐民要术》卷2《大豆》:“今世大豆,有白黑二种……黄高丽豆、黑高丽豆、鸚豆、𣎵豆,大豆类也。”

由此来看,备受瞩目的戎菽在流入之前,华北地区已经存在了菽,即出土遗物中所看到的长椭圆形的小粒菽。对于荏菽和戎菽,汉代注释家们将它们混淆,在戎菽被导入以后数百年间,现存的菽渐渐的无法受到关注,通过以大豆为中心,将两者之间区分变得毫无意义。因为汉代以后,注释家们从《管子》的史料中无法获得更大的关注度。

郭璞等人对此提出了一个有趣的主张,因为戎胡是夷名的缘故,所以戎菽也叫胡菽。另外,后稷原来是只看重国中的菽种子,齐桓公首次从山戎带入豆种后,后稷将原来播种的种子在某个时节的痕迹被消掉,新流入的戎菽就是大豆<sup>①</sup>。这是荏菽和戎菽所不同的地方。

另外,戎菽是从戎族这一民族而得来的,因此它也被称为胡豆,它就是大豆的观点也来源于此。三国时代孙炎对戎菽的注释就是大豆,将戎菽认为是大豆的注释在《尔雅》和《谷梁传》中也有出现<sup>②</sup>。

如果真像描述的一般,戎菽就是大豆的话,菽和大豆是什么样的关系呢?前面提到了“未,豆也”的史料记载,由此可以看出菽也是豆类<sup>③</sup>,戎菽,即大豆出现的情况相对比,可以知道这个菽和大豆的形态是不同的。首先,从字形来看,从东北地区流入的戎菽和以前的菽比较起来,个头更大,从出土遗物中来看,圆形的大豆和现在的大豆一样,可以很轻易的进行估量。这里提到的戎菽就是《史记·五帝本纪》中郑氏所讲的“豆之大者”<sup>④</sup>,具有《吕氏春秋·辩土》提到的“大菽则圆”的特征。

后代的研究学者们将戎菽称为胡豆,它称为大豆的原因是在“戎”和“胡”的字意中含有“大”的意思<sup>⑤</sup>。但是戎菽和荏菽有着相同的解释,所以在“荏”的字中内含了“大”的意思<sup>⑥</sup>,从《诗经》的时代开始,大豆在华北地区就开始获得栽培就变得可以理解<sup>⑦</sup>。

但是,汉代以前的戎菽大概是被异族称为胡豆的东西,在那里,生产的菽被称为大豆,它的形态以及大小都和内地的荏菽有所不同。另外,荏菽具有的意思是枝条很细,蔓藤具有原始性大豆的特征,果实很小,呈现黑色,叶子很小,开花时期也晚,被称为野生豆,受到人们的瞩目<sup>⑧</sup>。公元前7世纪中叶,齐桓公带回了戎菽,它与华北地区存在的荏菽不同,引入山戎地区的优良品种在天下普及的原因也在这里出现。另外,大豆植物学者们的意见也各有不同,大豆虽然有可能从山戎传入中原,反向推理,不可能是从中原地区引入山戎地区。原因是大豆的品种是在纬度4度左右的地方生长,向北移动的话,无

①《诗经·大雅·生民》：“郭璞等以戎胡俱是夷名，故以戎菽为胡豆也。后稷种谷，不应舍中国之种。而种戎国之豆，即如郭言齐桓之伐山戎，始布其豆种，则后稷之所种者，何时绝其种乎。而齐桓复布之礼有戎车，不可谓之胡车，明戎菽正大豆是也。此荏菽重言者，以菽之文为下揔目，於荏菽配之为句，又分别说其茂之状，故重言之。”

②《诗经·大雅·生民》：“正义曰，释草云，戎菽谓之荏菽。孙炎曰大豆也。此笺亦以为大豆……案尔雅戎菽皆为大豆，注谷梁者亦以为大豆也。”

③杨泉《物理论》曰：“梁者，黍、稷之总名。稻者，溉种之总名。菽者，众豆之总名。”

④《史记》卷1《五帝本纪》中对于“蓺五种”索隐，艺，种也，树也，五种即五谷也，音朱用反。此注所引见《诗·大雅·生民》之篇。《尔雅》云荏菽，戎菽也。郭璞曰今之胡豆，郑氏曰豆之大者是也。

⑤杨琳：《“解手”与“胡豆”释名》（《辞书研究》2001年第1期）中提到大豆在古语中是荏菽，戎菽在后世的译名，“胡”是大的意思。也有将胡错误翻译胡国的情况。大豆是相对于小豆来说，在尺寸上比较大的缘故，因此大豆有时也被称为胡豆。

⑥[清]郝懿行：《尔雅义疏》：“戎壬释诂并云大，壬荏古字通，荏戎声相转也”；王国维：《尔雅草本虫鱼鸟兽释例上》（《观堂集林》卷5）：“大谓之荏，亦谓之戎，亦谓之王”；《逸周书·谥法》：“胡，大也”；《广雅·释诂一》：“胡，大也。”

⑦缪启愉：《齐民要术校释》，中国农业出版社，1998年；杨琳在《“解手”与“胡豆”释名》中也使用了这样的见解。最近孙永刚在《从历史文献到考古资料：论栽培大豆的起源》中根据《诗经》中“菽”的记录可以显示出在中国，大豆栽培的历史已经有3000年左右的时间了。

⑧王振堂：《试论大豆的起源》，《吉林师大学报（自然科学版）》1980年第3期。

法赶在霜降之前收获大豆<sup>①</sup>。实际上大豆对日照量很敏感,比起向南北方向传播,它向东西方向传播更容易<sup>②</sup>。

戎菽在内地普及后,大豆的用途和需求开始增加。《吕氏春秋·审时》篇中提到了菽是和禾黍稻麻麦一起作为重要的谷物而被认知,后汉的郑玄在《周礼》中对于“五种”的注释是黍、稷、菽、麦、稻,高诱在《淮南子·修务训》中也将豆归为五谷,赵岐在《孟子·滕文公上》中提到将大豆注释为“五谷”中的一种,并将之视为重要谷物,大豆的需求和它的生产量都开始增多。这是大豆比周代的菽效用价值更高的意义。

汉代以后,从大豆的用途来看,经过战国时期,大豆不单单只是作为谷物,它还被加工作为副食而获得了积极性的活用。大豆从何时开始受到人们的关注并作为副食开始的呢?这从史料上还无法确切知晓。但是公元前3世纪的战国时代,流传的《五十二病方》中有“菽酱”<sup>③</sup>的内容出现。大概从此时开始,大豆被2次加工,发酵,然后作为新的副食品被生产出来,类似时期的云梦睡虎地《秦简·传食律》中出现了秦代官僚们获得豆酱作为俸禄的史实<sup>④</sup>。《史记·货殖列传》中提到了在交通发达的大城市,有很大利润的豆豉、豆酱等产品已经商品化并普及给大众百姓。这些生活中所存在的菽在竞争中逐渐远去。战国时期以后,大豆作为重要的谷物作物,有“有菽粟如水火”<sup>⑤</sup>的描述,它有着很高的使用度。并和现存的菽有着一定的区别。

从《吕氏春秋·审时》篇来看,菽的名称和“大菽则圆,小菽则转以芳”所叙述的一样,随着它的大小和形态的不同又分为大菽和小菽。戎菽被引入内地后,她的称呼借用了已经存在的菽的名字,但其实两者是有区别的。这点从《吕氏春秋·审时》中可以看到。另外,后汉的张揖在《广雅》中也提到了“大豆,菽也;小豆,荅也”<sup>⑥</sup>。并对其种类有所认识。这里重要的是大菽是圆形,由此相比,小的小菽是长着长椭圆形的角<sup>⑦</sup>。小菽有着与黄河中下游地区出土的菽类相类似的外形。另外,大菽的特征是圆形并且是饱满的,味道特别好<sup>⑧</sup>。这是现存的菽所具有的长椭圆形所无法具备的特点,并且很容易得病虫害,收获量也不多,味道一般。这就是大菽,即戎菽被引入的理由,流入的大豆获得了广泛的普及的原因也在于此。

“豆”的名称首先出现是在战国后期的《战国策·韩策》(“韩地险恶山居,五谷所生,非麦而豆”)和《鶡冠子·天则》(“两豆塞耳,不闻雷霆”)。汉代《盐铁论·散不足》(“乡人饮酒,老者重豆,少者立食”)和《论衡·率性篇》(“豆麦之种”)也一起出现了豆字,这个字出现的频度和以前相比有着很大的增加。因此秦汉时代以后,豆和菽的实体并不是像后文叙述的那样是完全一致的。

但是,以前无法表达的“大菽”和春秋时期以前的菽之间也有着微小的区别。另外,大小方面,呈现长椭圆形的角的是小菽,又名荅,渐渐地,小豆的含义也被包含进来,菽被分为了大豆、小豆。特别是汉

① 山东农学院主编:《作物栽培学》,农业出版社,1982年,第662~667页;吕世霖:《关于我国栽培大豆原产地问题的探讨》(《中国农业科学》1978年第4期)中提到野生大豆的短日性,它主要是说在夏末初秋的短光线的适用,在某些低纬度地区和高纬度地区依靠一定量的日照来进行栽培。

② Hymowitz, T. and N. Kaizuma, 1981, Soybean seed protein electrophoresis profiles from 15 Asian countries or regions: Hypothesis on paths of dissemination of soybeans from China. Econ. Bot. 35: 10~23.

③ 严健民编著:《五十二病方注补释·牡痔》“菽酱之滓半”(简242)、“入八完(丸)叔(菽)酱中,以食。”

④ 崔德卿:《对大豆的起源和酱、豉以及豆腐普及的再讨论——以中国古代文献和出土资料为中心》,《历史民俗学》第30号,2009年。

⑤ 《孟子·尽心章》:“圣人治天下,使有菽粟如水火。菽粟如水火,而民焉有不仁者乎。”

⑥ 《齐民要术》卷2《大豆》篇中引用了后汉张揖在《广雅》中所提到的“大豆,菽也;小豆,荅也”的内容。

⑦ 对于“小菽则转以芳”,夏纬瑛认为“芳”当作“房”。

⑧ 《吕氏春秋·审时》:“大菽则圆,小菽则搏以芳(房),称之重,食之息以香。”



代以后，菽字的出现频度降低，渐渐地被豆的名称所代替，西汉末《汜胜之书》中清晰具体地区分出了大豆和小豆<sup>①</sup>。另外，魏晋南北朝时期以后，豆的出现频度比起菽来，有所增大。这个内容通过各方面的史料都可以获得确定<sup>②</sup>。

菽和豆的名称变化是在公元前7世纪中叶大豆被引入内地普及后开始的，和已有的菽相比，大豆圆形并且饱满且味道好，用途广泛，它的需求扩大后就被作为代表性的存在作物，它还包括了菽的功能。结果，汉代有“菽，豆也”<sup>③</sup>的内容，“菽谓豆也”<sup>④</sup>的表现形式则是不考虑它们的分布地区和形态上的区别而直接使用的统一用语，这时的豆理所当然的是大豆，在那个契机下，大豆作为加工食品，它的用途被扩大化，对大豆的需求也开始增加，野生豆的存在价值相对减弱<sup>⑤</sup>。

### 三、荏菽的用途和栽培

#### (一) 战国以前的菽的用途和“进食之礼”

《诗经》中出现的植物的独特的表现方式中的一种就是“采×”，如“采蘩”、“采苹”、“采葛”、“采芩”、“采薇”、“采菽”、“采绿”等。“采”的象形是弯下腰从草木中寻找叶子以及果实的意思。将这样的字意带入上面的食物中来看，结果就成了采集水菜、水草、葛藤、野菜、草木的叶子。对于《诗经·召南·草虫》的“陟彼南山，言采其薇”，孔颖达的疏中引用了三国时期吴国的陆机的《毛诗草木鸟兽虫鱼疏》，认为“薇是作为山菜，它的枝条和叶子和小豆相类似，有藤蔓，将它和小豆藿一起煮汤或者可以直接生吃”<sup>⑥</sup>，采集到小豆的叶子以及野菜等放入汤中熬制，或者生吃。这和《说文解字》的“薇，似藿也。”有着一样的部分。同样，《礼记·檀弓下》“啜菽饮水”的“啜菽”也是用菽叶来熬汤喝的意思。

《诗经》的时代中提到的“采菽”以及山中天然的绿色菽叶等植物被摘取用来炖汤食用。由此可知，当时羹的主要材料是藿，即菽叶。与此相似的内容在《小雅·小宛》的“中原有菽，庶民采之”中也可以得到确认，前汉的毛氏在田野里生长的的菽藿被百姓们所采摘，郑玄笺中也提到了当时没有主人的田野上生长的菽的叶子以及果实被人们所采摘<sup>⑦</sup>。因此在必要的时候，也会进入有猛兽的山中采摘“藜藿”<sup>⑧</sup>。这样的史实反映了当时周族的经济，在无法耕作的情况下，从自然中获取食物来解决糊口的问题<sup>⑨</sup>。和上述史实相同的是菽主要在田野里野生或者半栽培生长，采集它的叶子放入汤或者和野菜一起食

① 崔德卿：《对大豆的起源和酱、豉以及豆腐普及的再讨论——以中国古代文献和出土资料为中心》；崔德卿：《对〈齐民要术〉的高丽豆普及和韩半岛的农作法考察》。

② 汉代以后，菽主要作为观察史书的文字体而遗留下来；魏晋南北朝时期以后，菽的出现频度和豆比起来，降低了不少。参见王伟静、叶桂柳：《菽豆历时演变研究》，《桂林航天工业高等专科学校学报》2012年第3期。

③ 《史记》卷7《项羽本纪》：“索隐，芋，蹲鴟也；菽，豆也。”

④ 《汉书》卷36《楚元王传》：“师古曰谓定公元年十月，陨霜杀菽。周之十月，夏之八月。菽谓豆也。”

⑤ 参见崔德卿：《对大豆的起源和酱、豉以及豆腐普及的再讨论——以中国古代文献和出土资料为中心》，《历史民俗学》第30期，2009年。

⑥ 《诗经·国风·召南·草虫》《疏》传薇菜：“正义曰陆机云：薇，山菜也，茎叶皆似小豆，蔓生，其味亦如小豆藿，可作羹，亦可生食。”

⑦ 《诗经·小雅·小宛》“中原有菽，庶民采之。”郑玄笺，“藿生原中，非有主也，以喻王位无常家也，勤於德者则得之。”

⑧ 《后汉书》卷70《郑孔荀列传》：“山有猛兽者，藜藿为之不采。”

⑨ 孙秀华：《诗经采集文化研究》，山东大学博士学位论文，2012年。《诗经·小雅·白驹》正义曰：“言食苗藿，则夏时矣七月。注云，春夏为圃，秋冬为场。”据此内容可知，春夏是在苗圃内栽种蔬菜，秋冬季节是在场内栽种蔬菜，由此可知栽培的季节。

用<sup>①</sup>。这时的菽和今天我们所说的小豆不是一样的意思,它是菽粒小,野生型仍然留存的菽的总称。由此可知当时的菽的叶子很茂盛,果实很小,环境的适应力很强,它是野生豆或者半野生豆的可能性更大。

《礼记·曲礼》中提到士大夫们的“进食之礼”,有“食居人之左,羹居人之右”的内容,即左侧放饭,右侧放羹,放置在饭桌的中心位置<sup>②</sup>。这样的排列方式和现在中国的餐桌上的排列方式完全不同。其他史料中也有“粢粱之饭,藜藿之羹”<sup>③</sup>、“民之食大抵菽[饭]藿羹”<sup>④</sup>、“粢粱之食,藜藿之羹”<sup>⑤</sup>、“粢粱之食,藜藿之羹”<sup>⑥</sup>等内容,这是将饭和羹作为一个套餐一起出现。当然在周代,统治阶层的餐桌上不是只有蔬菜汤,和汉代一样,随着身份的不同,分为“肉食者”,“藿食者”<sup>⑦</sup>,统治阶层的餐桌上有各种肉羹、肉酱、肉膾、脯等食物。

从当时做饭使用的谷物来看,史料中大体上分为粢粱、粢粦等黍子,“脱粟之饭”<sup>⑧</sup>等以粟为主。实际上,在山东高青陈庄出土的西周时期的农作物的占有率来看,粟为94%,黍为5.5%,大豆占据了农作物的0.2%<sup>⑨</sup>,当时饭的主要食材是什么就可以知道了。进入汉代后,史料中经常出现麦饭,还可以看到稻粱米。以麦饭为例,因为小麦的皮很结实,直接用来煮了做饭比较不容易,因此主要用大麦,“麦饭豆羹”<sup>⑩</sup>是汉代野人、农夫的普遍性的粮食,由此来看,在汉代,黍粟中的麦也被列入了主食的行列<sup>⑪</sup>。另外,偶尔出现的稻粱米被作为在陵庙中呈供的祭品来使用,汉代的百姓们无法轻易地消费到这种食品<sup>⑫</sup>。

去壳的谷物无法直接食用,它需要被捣精并经过炊事才可食用。周代的捣精情况无法直接从史料中获得具体信息,但是,随着捣精率的不同,米也被分为了不同的等级。战国后期的云梦睡虎地《秦简·仓律》记载了谷物随着捣精率的不同科分为粢米、凿米、穀米(稗米<sup>⑬</sup>),这样的现象在《九章算术·粟米》

① 郭文韬:《试论中国栽培大豆起源问题》载《自然科学史研究》1996年第4期中有“采藿”和“采菽”的区分内容,“采菽”是蔬菜或者采摘半野生的果实。

② 《礼记·曲礼上》:“凡进食之礼,左殽右截。食居人之左,羹居人之右。脰炙处外,醯酱处内。葱渫处末,酒浆处右。以脯修置者,左胸右末。客若降等,执食兴辞。主人兴,辞于客,然后客坐。”

③ 《后汉书》卷27《宣张二王杜郭吴承郑赵列传》的注释来看,“墨子曰,尧舜堂高三尺,土阶三等,茅茨不翦,采椽不断,饭土簋,歠土铏,粢粱之饭,藜藿之羹,夏日葛衣,冬日鹿裘。”

④ 《史记》卷70《张仪列传》“韩地险恶山居,五谷所生,非菽而麦,民之食大抵菽[饭]藿羹。一岁不收,收不厌糟糠”;《战国策》卷26《张仪为秦连横说韩王》

⑤ 《史记》卷87《李斯列传》索引:“粢者,稷也;粢者,籼粟饭也。”由此内容来看,可以知道用稷和粟来做饭。

⑥ 《汉书》卷62《司马迁传》“服虔曰:粗米也。张晏曰:一斛粟七斗米为。师古曰:食,饭也。”“师古曰:‘藜,草似蓬也。藿,豆叶也。’”

⑦ 《后汉书》卷36《郑范陈贾张列传》“肉食者已患之矣,藿食者尚何预焉。”

⑧ 《宋本毛诗注疏附校勘记》「国风·召南鹊巢诂训传」“(正义曰)赵盾食鱼飧公孙弘脱粟之饭”;《汉书》卷58《公孙弘卜式儿宽传》“元始中,修功臣后,下诏曰:汉兴以来,股肱在位,身行俭约,轻财重义,未有若公孙弘者也。位在宰相封侯,而为布被脱粟之饭,奉禄以给故人宾客,无有所余”;《后汉书》卷3《肃宗孝章帝》“动务节约,但患不能脱粟瓢饮耳”的注释中有“晏子相齐,食脱粟之饭,孔子曰,颜回一瓢饮”的内容。

⑨ 靳桂云等:《山东高青陈庄遗址炭化种子果实研究》,《南方文物》2012年1期。西周后期,大豆在农作物中的占有率升到了1.1%,出土概率也开始增加,总体比重还是很低。

⑩ [汉]史游:《急就篇》“麦饭豆羹,皆野人农夫之食耳”。

⑪ 崔德卿:《战国·秦汉时代的饮食材料》,《考古历史学志》第11-12合辑,1996年。

⑫ 《后汉书·皇后纪第十上》:“自非供陵庙,稻粱米不得导择,稻粱米不得导择,朝夕一肉饭而已”;《晋书》卷28《五行中》:“王恭镇京口,举兵诛王国宾。百姓谣云,昔年食白饭,今年食麦麸。”这里的“稻粱米”和“白饭”是指用稻米做成的饭。

⑬ 《说文》:“稗,穀也”;“米一斛,舂为八斗也”。

篇以及《说文解字》中都可以被看到。捣精率很高的粳米(穀米)被供给给管理阶层,相对应的,粳米则供应给从者或者奴婢。《九章算术》“粟米”篇中提到像这样的捣精米也会分为“粳粳饭”、“粳饭”、“凿饭”、“御饭”等不同种类并加以介绍<sup>①</sup>。

到汉代为止,百姓们的饭的形态主要是“粳粱”、“粳粳”、“粳之饭”,<sup>②</sup>“杭米饭”<sup>③</sup>,由此可以看出这是将外皮粗略去除而制成的“脱粟饭”。简朴的管理阶层也用百姓的方式来“常食粗饭”,<sup>④</sup>这就是指引的方向。因为这样的饭而导致了在用餐的时候很自然的就需要汤。

做饭的方式是“蒸谷为饭”或者“粒糗也今人谓饭”<sup>⑤</sup>,将谷物粗略地蒸或者熬制成粥的形式。作为行军的军队食粮,有“糗熬大豆及米”、“熬米麦”、“糗擣熬谷”等方式,将大豆或者小麦炒了后作为食粮或者将之炒制后变为粉状物体来当干饭<sup>⑥</sup>。但是,生豆没法就那么直接摄取。《齐民要术》中提到了马吃生豆后肚子会膨胀起来,在马死之前进行治疗并向我们展示了这样的方法<sup>⑦</sup>,生豆消化起来很困难,还容易在腹中产生气体,食用的时候也不容易。

当时的饭量从《庄子·天下》篇的“请欲固置五升之饭足矣”可以看出,在疏中“置五升之饭,为一日之食”,由此内容可知一天的饭量差不多是5升,一个月差不多是1.5石<sup>⑧</sup>。但是,战国时期《秦简·仓律》中提到隶臣妾和官奴婢的粮食配给量是根据大概的年龄,身体和劳动的轻重不同而有所区别发放,成人每月有1.5~2.5石的粮食<sup>⑨</sup>。1.5石的量仅仅能够保证不饥饿。

这时候,发放的粮食根据《秦简·传食律》和《二年律令·传食律》所记载,官吏、官府中的奴婢以及侍从都给发放粳米或者粳米<sup>⑩</sup>。前汉昭帝的时候,有记录“奴婢廩食粟出入簿”提到了给私奴婢们<sup>⑪</sup>“出粟”、“粟小石”、“用粟大石”等内容,表示发放的是粟<sup>⑫</sup>。《悬泉汉简》中也提到了下级官吏以及侍从

①《诗经·大雅·召旻》郑玄笺:“米之率,粳十,粳九,凿八,侍御七。”提到了捣精后米的质量顺,《九章算术·均输》篇中也提到了“术曰列直粳米三十粳米二十七凿米二十四而反衰之”的内容,说明了粳米-粳米-凿米的比率分别为30、27、24,这和《秦简》中所提到的粳米、凿米、穀米的顺序有所不同。

②《文选·曹子建七启八首序》“玄微子曰,予甘藜藿,未暇此食也”中有“韩子曰,粳之饭,藜藿之羹也”的记载。

③《晋书》卷4《孝惠帝》“颖与帝单车走洛阳,服御分散,仓卒上下无赍,侍中黄门被囊中赍私钱三千,诏贷用。所在买饭以供,宫人止食于道中客舍。宫人有持升余杭米饭及燥蒜盐豉以进帝,帝噉之,御中黄门布被。次获嘉,市粗米饭,盛以瓦盆,帝噉两孟。”

④《后汉书》卷5《孝安帝纪》“六月丙戌,太尉司马苞薨”中有“谢承书曰,苞为太尉,常食粗饭,著布衣,妻子不历官舍。”的记载。

⑤《论衡·幸偶第五》“蒸谷为饭,酿饭为酒,酒之成也”;《宋本尚书注疏附校勘记·虞书》“正义曰,说文云,粒糗也今人谓饭。”

⑥《宋本尚书注疏附校勘记·周书》:“正义曰峙,具也。预贮米粟谓之储峙,郑众云,糗熬大豆及米也。说文云糗熬米麦也。郑玄云糗擣熬谷也。谓熬米麦。使熟又擣之以为粉也。糗乾饭也。糗糗是行军之粮”;《后汉书》卷13《隗嚣公孙述列传》“九年春,嚣病且饿,出城餐糗糗”中有“郑康成注周礼曰,糗,熬大豆与米也。说文曰,糗,乾饭也”的记载和注释。

⑦《齐民要术》卷6《养牛马驴骡第五十六》。

⑧《庄子集释·天下第三十三》“请欲固置五升之饭足矣”有疏:“宋尹称黔首为先生,自谓为弟子,先物后己故也。坦然之,意在勤俭,置五升之饭,为一日之食,唯恐百姓之饥,不虑己身之饿”的记载内容。

⑨具体内容参照崔德卿:《中国古代农业史研究》,白山书堂,1994年。

⑩崔德卿:《对大豆的起源和酱豉以及豆腐普及的再讨论——以中国古代文献和出土资料为中心》,第41~45页。

⑪这些奴婢被于振波称为官奴婢,李成珪教授研究这些私奴婢。李成珪:《前汉的大土地经营和奴婢劳动:香港中文大学文物馆藏简牍〈奴婢廩食粟出入簿〉的分析为中心》,《中国古中世史研究》第20辑,2008年。

⑫陈松长编著:《香港中文大学文物馆藏简牍》,香港中文大学文物馆,2001年。

部分地位高下,“出粟”以及“出米”(小米)作为粮食被发放给他们,《居延汉简》中也提到了从者和吏卒们被发放了“出粟”、“月食粟”或者“用谷”、“出麦”、“月食麦”、“出稷麦”、“出穞麦”等麦食来作为粮食供给,这些都是史料中可以找到的内容<sup>①</sup>。但是,简牍资料中提到了给吏卒以及奴婢菽来作为粮食的事例则几乎无法找到。这样的史实可以断定到汉代为止,平时即使是奴婢们也不会将大豆作为日常生活的粮食来食用。

当时饭的材料中需要注意的是《僮约》“奴但得饭豆饮水”<sup>②</sup>和《宋史·道学》的“家故贫……豆饭藜羹”<sup>③</sup>中提到的关于豆饭的内容。这些不是作为平凡的市民们的日用食而是作为奴婢或者贫穷的人们所乞讨的豆饭而食用的记录。值得关注的地方是在这一时期,在汉代以后,不再考虑大豆作为副食的很高的活用途,如前面的奴婢的事例所讲,豆饭被作为日用食物,它并不怎么受人欢迎。实际上,为了将豆饭内的毒性都去除,需要加热进行翻炒或者蒸煮,在这种情况下,它既没有黏性,消化吸收率也不高<sup>④</sup>。再加上菽类的壳很硬,在煮之前最少需要泡在水里6~7个小时以上,每天这样做的话从现实上来讲有些困难。因为这些限制导致了战国时期以后针对大豆的加工以及发酵所产生的副食品的制作变的有可能<sup>⑤</sup>。

大量使用豆饭的证据是《史记·张仪列传》,里面记载了“韩地险恶山居,五谷所生,非菽而麦,民之食大抵菽饭藿羹。”对这个文章的内容则有一些疑问。即山地上栽培五谷,菽或者麦被栽培的话,为什么吃的菽饭中有藿羹呢?所以,也许是为了强调菽饭的存在而将“非麦即豆”的文章进行了一定的修改<sup>⑥</sup>。原文内容如果符合事实的话,“饭”这个字应该省略变为“菽藿羹”,这样的话,韩地的险恶山居地区也是将麦饭的菽藿羹来作为主食。

中国古代羹的主要食材是以藜藿、菽藿为中心。这一点从《诗经·小雅·小明》篇“岁聿云(雲)莫,采萧获菽”中收获萧(藜)和菽的场面可以看出来。只是像“岁聿云(雲)莫”的基本注释一般,将注释写为了‘岁暮’,这样的话,结果在年末,藜的干叶子和果实都掉落,收获了没有豆萁的豆子。这从道理上说不通。因此,像之前所叙述的,重视藜、菽的叶子收获,“整理一年的收获对萧进行采集可以收获到菽。”这样的注释内容很不错。这时收获的菽像后面叙述的那样,将豆萁整个作为饲料来使用的可能性会很高。

藜藿在《汉书》的师古注中有“藜,草似蓬也。藿,豆叶也”的内容,由此来看,藜藿是由艾蒿和豆叶

①《敦煌汉简》中提到将粟、麦支付给吏卒或者从者,特别是在6月到11月之间,“食大麦”、“食麦”等内容可以看出将大麦作为粮食支付的史料可以时常被看到:《居延汉简释文合校》,第548页,“凡吏十一人,用麦百七十石”(387-15)中也可看到支付麦的内容。

②《藝文类聚》奴部的“饭豆饮水”内容有被记载。

③《宋史》卷429《道学三》“家故贫,少依父友刘子羽,寓建之崇安,后徙建阳之考亭,箪瓢屡空,晏如也。诸生之自远而至者,豆饭藜羹,率与子共。往往称貸于人以给用,而非其道义则一介不取也。”

④大豆在炒制后的消化率为60%,煮过后的大豆消化率可达到70%,豆粉的消化率可以达到83%,大酱或者清菊酱有80%以上的消化率,豆腐有95%以上的消化率。

⑤《汉书》卷31《陈胜项籍传》中提到了“臣瓚曰士卒食蔬菜以菽杂半之”的内容,这其中有和士卒们一起将菽和蔬菜混合熬粥食用的内容。

⑥《战国策》卷26《张仪为秦连横入韩王》有“韩地险恶山居,五谷所生,非麦而豆,民之所食,大抵豆饭藿羹”的注释内容,还有“鲍本藿,菽之少者。补曰:按此非麦即豆也,麦少又以豆饭”,“姚本续云:古语只称菽,汉以后方呼豆。史记,饭菽。后语,菽饭”的内容记载。

子等这些做野菜或者熬汤的材料<sup>①</sup>。特别是《礼记》“内则”中的羹的材料是从诸侯到百姓都一起使用的<sup>②</sup>，由此来看熬汤的菽从西周以后继续作为熬汤用的菜蔬来使用，不是栽培的产物。实际上在战国末期出现的，给所有高级管理者以及从者所支付的共同性的粮食是稗米和菜羹<sup>③</sup>。再加上最近发掘的河南登封市南洼遗迹中，发现了从二里头时期到汉代时期的各种遗物，这里的非农作物种子中，豆科占了37.96%，藜科占了45.37%。这说明了豆科和藜科从二里头时期开始到汉代为止，不亚于其他农作物，它的叶子（或者果实）<sup>④</sup>以及蔓藤被积极利用<sup>⑤</sup>。当然，这以后也出现了远距离的劳役惩罚等，导致农地的荒废化，家族的劳动力不足时，就连“藜藿”的供给也不充分<sup>⑥</sup>。但是，一般的百姓们的饮食结构是“粢粱之饭，藜藿之羹”，以后呈现出贫穷简朴的生活，以“饭疏食”，“居贫，蓬户蔬食”<sup>⑦</sup>等内容为主。

像前面所展示的《诗经·生民》篇所记载的一般，栽培的荏菽生长茂盛。“蓺之荏菽，荏菽旆旆”对菽的栽培有着最早的文献记录，但是，比起它的果实来，人们对它叶子的收获抱以更大的期待。同时，《诗经·小雅·采菽》篇中提到了“采菽采菽，筐之筥之”的内容，挖掘野生或者半野生的菽叶作为素菜，并将之放在筐子里，就连君主也留意起这样的情况<sup>⑧</sup>。当时还没有出现豆油和食用油，比起用蔬菜或者肉类的油进行炒或者炸的方法来，将收获的豆叶首先进行煮，凉拌后生吃或者作为炖汤的材料食用。像这样以菽藿羹为中心的整个华北地区的餐饮状况可以和同一时期的南方楚越地区的以“饭稻羹鱼”为中心的饮食习惯<sup>⑨</sup>相区分。

## （二）荏菽的栽培和时期

汉代以后，大豆的栽培法经过了《汜胜之书》在《齐民要术》“大豆”篇中有着具体的描写。但是戎菽出现之前，周代的菽是怎么样进行栽培的呢？目前没有留下对此情况的具体记录。像之前所述一般，菽和大豆（戎菽）的用途不同，它们的栽培时期和方法也不同。通过先秦时代出现的多样化的菽的资料可以间接地对那个时期进行推测。

汉代献帝兴平2年末，很多的平民遭受了饥荒的痛苦。当时杨沛让百姓们储存乾菹，小的野生豆也要被采集，收集很多的人将多的一部分分给不足的人，这样的情况也被记录了下来<sup>⑩</sup>。这里出现的豇豆属于一种野生的豆科植物。李时珍将它称为野绿豆，也有人称之为野黑小豆<sup>⑪</sup>。此外，当时的野生

①《说文》中有“藜，藜草也”内容，《大戴礼记·曾子制言》有“聚橡栗藜藿而食之”的记载，《史记·太史公自序》中有“藜藿之羹”的内容，由此来看，藜被采集后作为熬汤或者野菜来食用。只是藜和蓬是否是一个种类则尚存疑问。

②《礼记·内则》“羹食，自诸侯以下至于庶人无等。”

③《秦简·传食律》。

④陈微微等：《河南新密古城寨城址出土植物遗存分析》，《华夏考古》2012年第1期。龙山和殷墟时期的遗迹中也有和谷物一同出现的藜种子，它的叶子和没成熟的蔓藤可以作为素菜或者作为家畜的饲料来使用。果实可以炒或者磨碎后食用。

⑤吴文婉等：《河南登封南洼遗址二里头到汉代聚落农业的植物考古证据》，表3~5；靳桂云等：《山东高青陈庄遗址炭化种子果实研究》，《南方文物》2012年1期。提到了西周时期，藜种子属于黍亚科种子，草木犀属而非农作物，它占据了12.6%（野大豆是0.3%）。

⑥《后汉书》卷36《郑范陈贾张列传》：“方春岁首，而动发远役，藜藿不充，田荒不耕，谷价腾踊，斛至数千。”

⑦《后汉书》卷23《窦融列传》“居贫，蓬户蔬食”的内容进行注释的话，有“庄子原宪编蓬为户，论语颜回饭蔬食。按：今论语作饭疏食，而不云颜回，校补谓蔬疏古通作，惟注以为颜回则误也”的内容解释。

⑧《诗经·小雅·采菽》“采菽采菽，筐之筥之，君子来朝，何锡予之。”

⑨《史记》卷129《货殖列传》。

⑩《齐民要术》卷5《种桑柘·第四十五》；《魏略》曰“杨沛为新郑长。兴平末，人多饥穷，沛课民益畜乾菹，收豇豆，阅其有余，以补不足。”

⑪缪启愉：《齐民要术校释·大豆》。



豆在《尔雅》中被称为“藿”，它以菹的形式被人们所了解，从叶子上来说，它和大豆相似，黄色的根须，还有蔓藤<sup>①</sup>。《齐民要术·大豆》篇中以及《广雅》《广志》等古籍中出现的柎豆、豇豆、白豆、刺豆、杨豆、藿豆、豌豆、江豆、豇豆、稽豆、鹿豆、胡豆等多样化的菹类<sup>②</sup>。这些植物大体上来说，果实偏小，不够精细，主要以采集的方式获取，然后它们和大豆还有些区别。

对于菹的栽培时期，在《诗经·鲁颂·閟宫》中有“黍稷重穋，植穋菹麦”的内容来表现，毛传中提到了重是先种后熟[后熟]，穋是后种先熟[先熟]，植是先种的作物[早种]，穋是后种的作物[晚种]<sup>③</sup>，菹最少有早种、晚种两个品种存在。《礼记·月令》篇中提到了夏季“食菹与鸡”，可以补充气血的注疏内容<sup>④</sup>，这分明是初春播种的早熟的菹或者属于青菜种类的菹。因此，《豳风·七月》篇中提到了“九月筑场圃，十月纳禾稼。黍稷重穋，禾麻菹麦”的内容，讲到了10月份收获菹，这是相当于农历(夏历)的8月。到了收获时节，存在着多样的菹类。

那么，一起来看下史料上出现的菹的栽培是什么样子的。根据《墨子闲诂·非乐上》篇所记载，“左氏春秋定元年，陨霜杀菹”的内容讲到了因为晚秋或者初冬的霜而导致菹都死亡了，到那时为止，田地里的菹仍然是存在着的。更具体的季节则可以通过《汉书》加以了解。《汉书·五行志》中提到了“定公元年十月，陨霜杀菹”，《王莽传》中提到了“秋，陨霜杀菹”，《楚元王传》中讲到了“七月霜降，草木不死。八月杀菹”的内容<sup>⑤</sup>。师古“周之十月，夏之八月”，以上的史料说明了因为秋天的霜，而导致了菹在收获之前就受到损伤。

对于小豆的生长期，《杂阴阳书》中有提到它从播种到收获有120天的时间<sup>⑥</sup>。小豆和大豆比起来，它的生长期要短了一个月以上。前面提到的菹一年能够收获3次，说明它分明是属于野生的或者半栽培的，它们大部分都是小颗粒的菹<sup>⑦</sup>。它的果实在成熟后会大量掉落，收获期和雨期混合在了一起，因此很难调整收获期，收获量也很少。收获的菹作为日用食材也不适合，只能作为士卒的干粮或者贫贱者的粮食或者救荒粮食来使用。因为菹在前面被提到，主要消费的是它的叶子，所以并不生产它。这样的菹就是在《诗经》中出现的菹、荏菹的内容。

因此，将这样的菹和农书中出现的大豆相互比较。《汜胜之书·大豆》篇中提到了大豆的播种时期是“三月榆莢时有雨，高田可种大豆。”榆莢是在3月进行播种。小豆则像“椹黑时，注雨种”的内容所述一般，是在桑葚变黑之后的晚春时节进行播种，和大豆比起来，它晚了2个月<sup>⑧</sup>。因此，《齐民要术·大豆》篇中提到了“春大豆，次植谷之后。二月中旬为上时，三月上旬为中时”的内容。在2月中旬以及3

①《齐民要术》卷10《鹿豆》。

②《齐民要术》卷2《大豆》的介绍有“今世大豆，有白、黑二种”的内容，对此有校释为“江豆即豇豆，脾豆也称躄豆，当是豌豆的别名。胡豆的说法最杂，汉犍为舍人、樊光、李巡晋郭璞均以《尔雅》的戎叔为胡豆，胡如果解释为大，那就是大豆类。稽豆……生田野，小黑。像柎豆、刺豆、御豆、杨豆、藿豆、高丽豆等，或者是杂色豆，或者是大豆的不同品种。”这些是没有办法明确区分的。

③《毛传》释曰“先种曰植，后种曰穋”，“后熟曰重，先熟曰穋”。

④《礼记·月令》：“天子，居明堂大庙，乘朱路，驾赤骊，载赤旂，衣朱衣，服赤玉，食菹与鸡，其器，高以粗，养壮佼”。

⑤《汉书》卷27《五行志第七中之下》；《汉书》卷99《王莽传第六十九下》；《汉书》卷36《楚元王传第六》。

⑥《齐民要术》卷2《小豆》，《杂阴阳书》中提到了汉代阴阳家的著作。

⑦《吕氏春秋·任地》篇中提到了“日至，苦菜死而资生，而树麻与菹”，在夏至播种菹，这与《齐民要术·小豆》篇的“夏至后十日种小豆为上时”的内容相一致，因此菹可能不是大豆而是小豆。

⑧《天工开物·乃服》篇中提到了“夏天桑树的桑葚生熟的时候”；《四民月令·三月》“桑椹赤”中也提到了桑葚变黑就意味着到了晚春了。

月上旬,是大豆的播种时期,4月以后最好不要播种。5、6月也可以播种,最晚的播种是不被推荐的<sup>①</sup>。小豆在“夏至后不到10天的时间内是最好的播种时节,可能的话,在初伏(阳历7月18日)结束前播种,中伏(阳历7月28日)以后不要播种”。6月中下旬播种,7月上旬以后不要播种,这个时间和《汜胜之书》的小豆播种时间比起来略晚。

大豆生长期在《神农书·八谷生长》篇中有记载,“大豆生于槐……九十日华,六十日熟,凡一百五十日成。”大约需要150天左右的时间<sup>②</sup>。从这样的生长时间来看,为了能够在8月收获,一般需要在3月进行播种。于此播种和收获时间相类似的是汉代以后一直到清朝的那个阶段,3月它们被播种下来,经过夏天后再收获<sup>③</sup>,相似的大豆一直在栽培着<sup>④</sup>。

由以上内容可以看出,《汜胜之书》和《齐民要术》的大豆的播种时期和上面所提到的“陨霜杀菽”的菽差不多一致,它们差不多是在7~8月被收获。从这一点,可以推测出从汉代以后栽培的菽就似乎大豆。大豆在8月收获以后,再次播种进行生产有些困难,它一年只栽培一次<sup>⑤</sup>。

那么这样的大豆和野生性强的的小粒的菽怎么不同呢?从《诗经·鲁颂·閟宫》和《豳风·七月》的毛传中来看,当时菽是分为春种、夏种两个品种的,菽有晚熟和早熟以及早种和晚种之分,这一点从《汜胜之书》和《齐民要术》中的大豆播种,收获时机进行对比可以区分出来。另外,《齐民要术》所引《广志》提到了“豇豆(重小豆)是一年收获三次”栽培的大豆以及其他野生性强的豆类和之前提到的品质有着大量的存在。比如,从《齐民要术·大豆》篇来看,“正月里播种的𧄸豆”也是其中的一个品种。这种情况说明了各种野生豆渐渐被驯化,它们变为了成熟期不同的栽培豆。长江流域有春大豆、夏大豆、秋大豆,黄淮流域有春大豆、夏大豆,它们就是因此而出现的。但是东北地区只有春大豆<sup>⑥</sup>,这和《汜胜之书》以及《齐民要术》的栽培方式一样。但是《齐民要术·大豆》篇中提到了大豆的特性还和它们有所不同。首先播种比较深的话,成熟的果树为了防止自动掉落,叶子先掉落,这样的话马上就可以收获。此外,大豆植株之间的距离进行一定的调整,开花的时候比较讨厌很多的日照量,这是和野生豆最大的区别<sup>⑦</sup>,为了收获大豆的果实特意对它进行了栽培。特别是栽培方式属于典型的北方地区春大豆流派。

①《齐民要术》卷2《大豆》篇中提到了崔寔的话“杏花树开花,桑葚变红的时候,播种大豆是最好的时机,四月比较合适的季节内下雨的话,大豆和小豆可以被播种下去。”,在实际上多少有些不同,这是地区和土壤的差异所带来的不同情况。

②《齐民要术》卷2《大豆》篇所使用的《杂阴阳书》所记载,“大豆在槐花树叶子出来的时候进行发芽,发芽之后90天即可开花,然后再过70天就可收获。”在时间上多少有些不同。

③《魏书·灵徵志上》:“七年三月,肆州风霜,杀菽。”《隋书·五行下》“陈太建十年八月,陨霜,杀稻菽”;《陈书·本纪第五》:“八月乙丑朔,改秦郡为义州。戊寅,陨霜,杀稻菽”;《南史·陈本纪下第十》:“八月戊寅,陨霜杀稻菽”;《隋书·五行下》:“陈太建十年八月,陨霜,杀稻菽”;《新唐书·本纪第七德宗皇帝李适》;《元史·五行二》:“二十八年四月,奉元陨霜杀菽”;《清史稿·顺帝本纪第四十七》:“道光二年夏,黄巖天雨菽。”

④《魏书》卷112《灵徵志上》:“七年三月,肆州风霜,杀菽”;《隋书》卷23《五行下》:“陈太建十年八月,陨霜,杀稻菽”;《陈书》卷5《本纪第五》:“八月乙丑朔,改秦郡为义州。戊寅,陨霜,杀稻菽”;《南史》卷10《陈本纪下第十》:“八月戊寅,陨霜杀稻菽”;《隋书》卷23《五行下》:“陈太建十年八月,陨霜,杀稻菽”;《新唐书》卷7《本纪第七德宗皇帝李适》;《元史》卷51《五行二》:“八月,鈞州密县陨霜杀菽....二十八年四月,奉元陨霜杀菽”;《清史稿》卷41《顺帝本纪第四十七》。

⑤ 汉代以后到清代为止,大豆的播种时期几乎不违背《齐民要术》卷2《大豆》篇中所记载的时期。

⑥ 吕世霖:《关于我国栽培大豆原产地问题的探讨》,《中国农业科学》1978年第4期。

⑦ 大豆的日照量从出苗到开花,大约需要20天。为了促进开花和生长,每天需要12小时左右的日照量,3月播种的时候,北方以及东北地区的大豆携带的遗传基因,比起上述的条件更加的恰当。

#### 四、《齐民要术》“大豆小豆篇”以外的豆的用途

前汉末期所编辑的《汜胜之书》中记载了在周代以来的多种多样的菽类,其中需给量最多、社会经济效应价值最高的就是大豆和小豆,它们和其他主要作物一起归纳到了独立性的栏目中<sup>①</sup>。菽类在先秦时期有很多种类,它们所在地区的风俗也不同,名字也各有不同,它们的分类整理十分简单明了。这其中,以前的菽类都以论外获得了处理。这样的认识是6世纪的《齐民要术》“大豆”篇中一个接一个地保留着。不仅如此,《齐民要术》中提到了为了收获大豆需要重视农时,为了安全的收获,中耕和收获时期也受到了关注。实际上,西汉末《汜胜之书》中提到了平均每个人播种大豆5亩<sup>②</sup>,可见对大豆的重视。

大豆在史料上第一次受到重视是从《吕氏春秋·审时》篇开始的。周代以来,菽在《吕氏春秋》中被分为大菽和小菽,它们与禾、黍、稻、麻、麦等重要作物共同受到人们的重视。重要的是菽首次被根据果实的大小以及形态大小获得了区分,大菽是“大菽则圆”,它圆形的外形是一个特征点<sup>③</sup>。另外,为了使得大菽的生产量很高,特别强调了得时,而不是先时、后时。栽培的目的是为了收获果实而不是叶子。这种情况在以前的史料中无法看到。

再加上受到关注的《齐民要术·小豆》篇中引用了《汜胜之书》的“大豆小豆,不可尽治也”的史料内容,指出了大豆和小豆不是随着叶子的不同而区别<sup>④</sup>。“从以前开始,所有的都不摘叶子的缘故是因为叶子内有养分。假如所有叶子都摘掉的话就会导致作物失去养分,收成不好。所以,豆的叶子摘取是不允许的”<sup>⑤</sup>。通过这个史料,可以知道为了收获果实,不能摘掉叶子的事实,以前摘掉叶子来使用的习惯在《汜胜之书》的时代原样保留了下来。即,大豆普及后,一直以来对于藿羹等的用途都有“采菽叶”的描述。《齐民要术》中也引用了这部分内容,并在此提到“摘掉所有的叶子是不行的”。这和先秦时代有所不同,大豆种植不是为了生长出叶子而是为了生长出果实,对此文中也加以明示。即大豆以叶子为中心的菽变为了以加工副食为目的的大豆。随着戎菽的普及,这里大豆一直都是生产种植的主流。

从周代以来,百姓就使用藿羹,小颗粒形态的菽在大豆出现以后它的用途是如何变化的呢?前稿中提到了豆粒主要给饥寒交迫的贫者或者奴婢们食用,并作为士兵食粮不足时候的替代品,家畜的饲料等来使用<sup>⑥</sup>。大豆无法和黍粟一般,作为菽饭来发展的原因是大豆含有不容易消化的碳水化合物,过量食用的话会对肠胃造成消化障碍,会在小肠内产生大量的气体,并造成肠胃膨胀。所以,豆饭是和

① 根据《齐民要术》卷2《大豆》开始部分的小注所示,对于大小豆有“今世大豆,有白黑二种,及长梢、牛践之名。小豆有藿、赤、白三种。黄高丽豆、黑高丽豆、藿豆、婢豆,大豆类也;豌豆、江豆、豇豆、小豆类也”的描述。但是《齐民要术》的本文中,豆的复杂的种类、形态,以及地区不同而导致的名字不同,仅仅区分成了大豆和小豆。这种情况下就无法判断多样化的菽到底是在哪里分布的。

② 《齐民要术》卷2《大豆》“汜胜之书曰,大豆保岁易为,宜古之所以备凶年也。仅计家口数,种大豆,率人五亩,此田之本也。”

③ ‘小菽’和如今的‘小豆’是否是一样的,这个问题到现在位置都没有一个统一的意见。

④ 石声汉:《齐民要术今释》,中华书局,2009年。认为“治”的文字作为动词,有‘整理’的意思,“治”的文字最好的解释是摘取叶子作为蔬菜使用的意思。缪启愉在《齐民要术校释》中提到了摘取豆叶作为蔬菜来食用,古代吃“藿羹”的习惯已经由来已久。

⑤ 《齐民要术》卷2《大豆》“大豆、小豆,不可尽治也。古所以不尽治者,豆生布叶,豆有膏,尽治之则伤膏,伤则不成。而民尽治,故其收耗折也。故曰,豆不可尽治。”

⑥ 崔德卿:《汉唐期大豆加工技术的发展和制粉业》,《中国史研究》第69辑,2010年。

以前叙述的一般,作为解决贫贱者的饥饿问题而被食用<sup>①</sup>,否则的话,可以作为蔬菜或者煮的菽可以捣碎食用。虽然大豆的出现使得菽的位置产生了变化,已存在的菽也不是完全被淘汰。以后《齐民要术》中到处都可以看到通过豆的使用来推测它的发展轨迹的。

除了《齐民要术》“大豆、小豆”篇以外,有关菽类的其他用途也有记载。战国时期以后,大豆作为可加工的副食品被人们使用,需求量有了极大的增加。此外,小粒的菽类也超过了藿叶的用途,渐渐作为家畜饲料来使用,在《齐民要术》中到处可以看到类似的描述。生产量不足的古代社会,人们的饮食问题都很成问题,豆类作为家畜的饲料来使用,说明豆无法作为人们的粮食来食用,或者是作为饲料来使用有着更高的效用价值<sup>②</sup>。

根据《家政法》的描述,4月给牛喂食储存的割下来的草,这种青草和青色的豆萁茭豆<sup>③</sup>没有区别,使用时效果很好<sup>④</sup>。《齐民要术·养羊》篇中提到割下来大豆叶子作为“青茭”给羊食用,菽类作为家畜的饲料来使用的事例在以后也不断发生,有着很重要的影响。《齐民要术·大豆》篇中提到收获麦子后,作为饲料做成“种茭”来进行播种<sup>⑤</sup>。石声汉提出将种茭称为饲料用豆科植物,缪启愉则校释为大豆。所有的豆在成熟前的8~9月间,将豆萁晒干作为家畜的饲料来使用。为了使用这样的晒干豆萁,必须使用枝条多,蔓藤连续的小豆类,大豆则不是太适合。因为在收获时间内将割下来的大豆的蔓藤晒干,粗大坚硬的豆萁正好和树木一起变化,它的枝条或者豆壳除外,作为饲料不是太恰当<sup>⑥</sup>。这好像符合“草切割得太粗糙的话,即使豆和粮食充足也无法长肉。切割得很仔细的话,除掉尘土再喂养就不会堵着喉咙慢慢地就会长肉”<sup>⑦</sup>的描述内容。

《齐民要术》的时代,大规模的牧羊,农家栽培大豆作为羊的饲料。《齐民要术·养羊》篇中提到将大豆和杂谷一起播种再和草一起切碎,在8~9月间制作青茭。假如这时候不播种豆的话,草实掉落之前就会被晒干<sup>⑧</sup>。这是在切割草的时候,草籽掉落之前的记录。假如如上所述,都和草一起切碎的时候,草籽也不会掉落,豆成熟以前就可收获。从这个史料比起来,需要关注的部分是“豇豆,胡豆<sup>⑨</sup>等野生豆最好,其次是大小豆的豆萁。”这是从以前开始就不仅仅是将菽类作为藿羹豆萁的材料,还可作为家畜的饲料来使用,特别是牧羊农家,为了度过冬天,非常需要“茭豆”作为饲料。这是流传很久的习俗了。游牧民族南下以后,大规模的牧羊农家面临了饲料不足的情况,所以有很大的可能性是农家为了补充饲料,进行了大豆的栽培。

根据《齐民要术》“养羊篇”的描述,小羊羔在动态的时候,只依靠母乳生存,假如没有准备干燥的

①《淮南子·齐俗训》“贫人则夏被褐带索,含菽饮水以充肠”;王褒《僮约》“奴但得饭豆饮水,不得嗜酒”。

② 战国时代的支配层家里的家畜或者祭祀所需的家畜喂养人能够吃的菽粟。《韩非子·外储说左下》:“韩宣子曰,吾马,菽粟多矣,甚臞何也,寡人患之”;《庄子·列御寇》:“庄子应其使曰,子见夫牺牛乎,衣以文绣,食以芻菽。”

③ 缪启愉:《齐民要术校释》所记载,“茭豆”是豆还没有成熟以前收获并将之作为家畜的越冬用乾草来存储。

④ 《齐民要术》卷6《养牛马驴骡第五十六》:“家政法曰,四月伐牛茭。四月青草,与茭豆不殊,齐俗不收,所失大也。”

⑤ 《齐民要术》卷2《大豆》:“种茭者,用麦底,一亩用子三升”。

⑥ 《齐民要术》卷6《养羊第五十七》:“寒月生者,须燃火於其边。夜不燃火,必致冻死。凡初产者,宜煮谷豆饲之。”的内容讲述了冬天出生的羊需要柴火和食物,处于收获期的干豆萁被尽数收回。

⑦ 《齐民要术》卷6《养牛马驴骡第五十六》:“割草粗,虽足豆谷,亦不肥充;细割无节,筛去土而食之者,令马肥,不啞,自然好矣。”

⑧ 《齐民要术》卷6《养羊第五十七》:“一千口者,三四月中,种大豆一顷杂谷,并草留之,不须锄治,八九月中,刈作青茭。若不种豆、谷者,初草实成时,收刈杂草,薄铺使干,勿令鬱沴。豇豆、胡豆、蓬、藜、荊、棘为上;大小豆其次之;高丽豆萁,尤是所便;芦、藎二种则不中。”

⑨ 缪启愉:《齐民要术校释》所记载,“豇豆”大概是所谓的黑色的小豆,对于胡豆的说明,多少会有些繁杂。《广雅》中也出现了“豇豆”。



茭豆,无法吃草喝水的小羊羔会全部饿死<sup>①</sup>。因此游牧民们从很早就开始准备营养价值高的茭豆,在冬天的时候作为饲料来使用,冬天生下小羊羔后,母羊一定要吃谷和豆<sup>②</sup>。这个豆是大豆还是未驯化的豆尚无法得知。但是游牧民们栽培大豆的目的和技术当时的汉族有所不同,从何时开始以什么地区为中心来将大豆作为冬天的干草加以活用的,目前尚无法明确地得知。但是为了牧畜,将茭和干燥的茭豆一起使用则是很明确的事实。再加上很久的一段时间内运动的动物会长得很健壮,为了将它们作为种马,就必须喂养它们吃谷豆。从以前开始就知道豆的功能<sup>③</sup>。

菽类不但对拥有马、羊等的游牧民族有帮助,对农耕民族的家畜饲养也有帮助。《齐民要术·养鸡》篇记载了快速饲养鸡的方法,其中一个方法就将胡豆等作物收获后喂给鸡吃<sup>④</sup>。喂养鸭子的时候,保证充分的粟、豆才能更快地使鸭子长肉,一只鸭子可以下100个蛋<sup>⑤</sup>。饲养猪的时候,将母乳喂养好的猪仔挑出来,饲养它们吃大量的粟、豆就能快速长膘<sup>⑥</sup>,豆粒对家畜的育肥有很好的效果,这一事实已经获得了人们的认可。这从侧面说明了最起码在中古以前的社会中,饲养家畜和菽类的需求量之间有着紧密的联系。

菽类的效能不只是对家畜适用,《博物志》所记载了“人们连续吃三年豆的话身体会变得健壮,行动会变的迟缓。”<sup>⑦</sup>由此来看,都不但可以对家畜进行肥育饲养,也能够给人提供蛋白质。从这样的事实来看,小粒的菽或者大豆自古以来就起到了干草或者肥育用途的积极作用。这是大豆出现以后,酱豉等作为副食受到欢迎以外,从另一方面对藿叶羹的阶段中,南北朝时期的草木以及谷物形态的家畜饲料方面都有着广泛的活用<sup>⑧</sup>。

除此之外,菽类还可作为家畜的治疗剂来使用。比如中暑的时候,它可以治疗中暑,食用煮过的大豆和饭就会很快痊愈<sup>⑨</sup>。在治疗牛疥的时候,将煮过的乌豆压成汁,再将汁液加热擦洗5遍,就会改善<sup>⑩</sup>。另外,《小豆》篇中引用了《龙鱼河图》以及《杂五行书》中的内容,提到小豆对于阻止疫鬼或者疫疾也有着一定的效果。小豆的红色具有描绘染色的作用,小豆具有的味道和毒性可以对治疗疫鬼或者疫疾有所帮助,目前尚不得而知。实际上,蝗灾来临的时候,其他谷物很难幸存下来,但是蝗虫不吃菽,所以这时候,豆作为赈灾救荒食物而变得更有价值<sup>⑪</sup>。

菽从西周以来,作为菜蔬、谷食、饲料、保养材、药材等用途,它有着多种多样的功能。特别是大豆出现后的战国时代,酱、豉等副食品开始出现,作为市场的重要性商品,它的需求获得了极大的增加,并被列入五谷的行列,大豆和其他谷物不同,它无法作为日常的主食而获得广泛的活用。

综上所述,公元前7世纪,戎菽从东北地区流入到内地地区,这在中国的食品历史上是很重要的一个事件。本稿提到了《诗经》中的菽、荏菽以及东北地区流入到内地的戎菽之间的差别,通过对比它

①《齐民要术》卷6《养羊第五十七》。

②《齐民要术》卷6《养羊第五十七》：“寒月生者，须燃火于其边、夜不燃火，必致冻死。凡初产者，宜煮谷豆饲之。”

③《齐民要术》卷6《养牛马驴骡第五十六》。

④《齐民要术》卷6《养鸡第五十九》：“养鸡令速肥，常多收秕、稗、胡豆之类以养之。”

⑤《齐民要术》卷6《养鹅鸭第六十》：“足其粟豆，常令肥饱，一鸭便生百卵。”

⑥《齐民要术》卷6《养猪第五十八》。

⑦《齐民要术》卷10《豆》：“博物志曰，人食豆三年，则身重，行动难。恒食小豆，令人肌燥粗理。”

⑧刘传才等：《秦皇岛市野大豆保护措施研究》，（《中国环境管理干部学院学报》2014年第2期）中提到野生大豆的价值：育种上的应用价值、药用价值、食用饲用价值。

⑨《齐民要术》卷6《养牛马驴骡第五十六》。

⑩《齐民要术》卷6《养牛马驴骡第五十六》。

⑪《宋史》卷304《子训列传》：“岁旱蝗，他谷皆不立，民以蝗不食菽，犹可艺，而患无种，讽行县至邹平，发官廩贷民。”



们的差异对大豆起源进行了再一次的研讨。现存的研究是从龙山时期以后,获得栽培的大豆的大小渐渐增大,一直到周朝为止。这就是《诗经》中提到的菽,也就是大豆,它的起源是黄河中游地区。尽管它们和起源地,不同的研究者的看法不同。但是它们和《诗经》的菽有所联系,在查明起源地的这一点上是一致的。

从最近发掘的华北地区大豆属的资料来看,西周时代以前的菽类经过驯化,尽管尺寸在逐渐变大,但是从长宽比来看,周代或者汉代比起之前的夏商时代,尺寸更大、更长,呈现椭圆形,和现今接近圆形的大豆有着很大的不同。这是华北地区的大豆的特征,它就是含有更多野生属性的菽。具有这样野生性质的豆,大概的尺寸都比较小,呈现显眼的黑色或者棕色,豆荚很容易去掉,不但收获不容易,枝条也像大豆一般不容易剪断,有时候利用其藤缠绕的特性,对于自然进行适应或者对种族繁衍有利,但是人们使用它们则不是太好<sup>①</sup>。

因此《诗经》中出现的荏菽的用途就像“菽饭藿羹”<sup>②</sup>中所描述的一般出现“菽饭”,和黍粟不同,用它煮饭有点不是太适合。为了消除菽类原来所具有的腥味,需要用火,菽饭不用小火,过量食用会导致腹内产生气体而不舒服。因此豆饭主要是提供给贫贱的人或者在非常时期提供给士兵们用来补充粮食的不足或者当做救荒粮来使用,除去特殊情况,一般不作为日常食物来食用。

另一方面,豆叶的藿是和藜一起在新石器时代就出现,并作为羹或者蔬菜来使用,形成了周代的饭、羹为中心的“进食之礼”的中枢,菽类栽培的需求变得增加。特别是战国时代以前,石磨盘等制粉机还未普及的时期,荏菽的枝条或者叶子作为蔬菜来使用,或者作为家畜的饲料或者将炒过的豆磨成粉,再和叶子混合制成粥<sup>③</sup>。周代为了将种植的菽类和黍粟一起作为日常饭加以食用,不单单只对它进行了栽培。这种情况在《齐民要术》的时代也得以继续出现,即“大豆”篇中对大豆的播种、栽培和收获过程进行了详细的叙述,除此之外的篇幅中还提到了菽是可以作为家畜饲料的草木而加以活用,类似的内容在文章中到处可见。它讲述了大豆出现以后,现存的荏菽的位置和用途该如何变化。另一方面,公元前7世纪,东北地区引入的戎菽在天下获得了普及以后,它的豆粒是大且圆形的,颗粒充实,味道好,《吕氏春秋》“辩土”中称它为大菽,战国时期开始,它成为了五谷中的一种,作为谷物,它的用途和需求度获得了极大的扩大。在那个背景下,加工工具的发达,大豆分为主食和副食,它的影响逐渐变大,并发挥了重要的作用<sup>④</sup>。代表性的产品是豆酱和豆豉,战国末期编撰的《五十二病方》中已经出现了“菽酱”这个词,《秦简》“传食律”中提到了豆酱作为给管理者们支付的俸禄,通过这个史实可以知道作为加工食品,大豆的位置达到了确定。秦汉时期,大豆的加工食品作为城市发展的中心开始了商品化进程,以前野性强的菽渐渐丧失了作为粮食的地位,主要作为家畜的饲料来使用。

秦汉时代以后,大豆渐渐地取代了菽的位置,大豆的字意有菽的含义。史书中出现菽的频度也开始降低,豆的出现频率开始增加。汉代的注释家们证明了在同一时限内,豆代替了菽的意义。但是两者是完全不一样的事物,它们带着各自的用途获得了各自的发展。

本稿在周代荏菽和菽的本质不是太清晰的状态下,设置了戎菽的相对性概念,通过它们之间的用途差异来接近大豆的本质以及起源地问题。这使得此问题受到以后学界的指责并加以纠正。

① 武玉妹:《大豆的起源与扩散》,《生物进化》2009年3期。

② 《史记》卷70《张仪列传》。

③ 崔德卿:《汉唐期大豆加工技术的发达和制粉业》,《中国史研究》第69辑,2010年。

④ 崔德卿:《汉唐期大豆加工技术的发达和制粉业》,《中国史研究》第69辑,2010年。