

西瓜引种传播及其对中国传统饮食文化的影响

刘启振 王思明

(南京农业大学 中华农业文明研究院, 江苏 南京 210095)

【摘要】西瓜非中国本土起源,而是经由陆上丝绸之路引进。其在古代中国的传播推广具有过程性和系统性双重特征。通过对这一进程的历时性考察,指出西瓜的引种传播可以分为北国立足、西瓜南渡、南北并进和全面发展四个阶段,同时又呈现一种点、线、面、体四级三维进阶模式。作为一类优质果蔬,西瓜受到古代中国各饮食文化阶层的普遍欢迎,并且至少在食物原料、加工技艺和风俗习惯等三个方面对传统饮食文化产生了深远影响。西瓜的引种及本土化进程是中外互通、南北交流和民族融合等因素共同作用的结果,而中国传统饮食文化也是一个多元交汇的综合性开放体系。

【关键词】西瓜;饮食文化;本土化;瓜子

【中图分类号】S-09;K207 **【文献标识码】**A **【文章编号】**1000-4459(2019)02-0096-10

The Introduction and Propagation of Watermelon and the Traditional Diet Culture of China

LIU Qi-zhen WANG Si-ming

(Institution of Chinese Agricultural Civilization, Nanjing Agricultural University, Nanjing 210095)

Abstract: Watermelon is not the China native original crop that was introduced into China through the Land Silk Road. The introduction and spread of Watermelon in ancient China had both procedural and systemic characteristics. Through the diachronic investigation of this process, points out that the introduction and spread of watermelon could be divided into four stages such as foothold in the northland, crossing the Yangtze River to the south, north and south moved forward together, comprehensive development. At the same time, this process also presents a kind of dot, line, face, body four-level and three-dimensional advanced mode. As a kind of high-quality fruit and vegetable, watermelon was well received in all diet culture class of ancient China, which had a profound influence in three aspects of the traditional diet culture at least, that is the food raw materials, processing techniques and customs and so on. The Introduction and localization process of watermelon was the joint action results of the factors such as the exchange of Chinese and Foreign, the communication of the south and the north, and the fusion of ethnic minorities and Han nationality, and the Chinese traditional diet culture was also a multiple intersection comprehensive open system.

Key words: watermelon; diet culture; localization; melon seeds

文化具有多元属性,人类文明的发展历史,实际上是不同文化系统间相互影响、彼此渗透的动态变

【收稿日期】2019-03-05

【基金项目】2016年度国家社会科学基金重点项目“丝绸之路与中外农业交流研究”(16AZS005);2016年度江苏省普通高校学术学位研究生科研创新计划项目“西瓜引种中国及其本土化进程”(KYZZ16_0361)

【作者简介】刘启振(1981-),男,南京农业大学中华农业文明研究院博士研究生,研究方向为农业科技史;

王思明(1961-),男,南京农业大学中华农业文明研究院院长,教授、博士生导师,研究方向为农业史、农业科技史。

化过程^①。中国传统饮食文化的发展变迁也概莫能外,域外食料的传入是其强大驱动和有力保障。西瓜经由陆上丝绸之路从异域引种中土,至今已有千余年的栽培史。其在古代中国经历了一个长期的传播推广过程,目前已经成为一种极为常见的瓜果,几乎遍及全国各地。长期以来,中国都是世界上最大的西瓜生产国和消费国。西瓜业已成为人们消夏避暑的必选果品,被誉为“夏果之王”。不夸张地说,夏天就是西瓜的季节。在其本土化进程中,西瓜以各种形式被加工食用,这无疑丰富了中国传统饮食文化,从而享受的文明质量也得到提高。西瓜引种之后,在中国境内的传布是怎样进行的?作为一种有着悠久种植历史的大众水果,西瓜对传统饮食文化又产生过哪些影响?此二问,学界曾有一些研究成果出现,但大多言之泛泛,有失系统深入^②。基于此,本文将着力探究上述两个问题。

一、西瓜在古代中国传播推广的历时性考察

研究物种传播过程可以采用多种视角或维度,其中最为常见的有两种:一是纵向的历时性考察,一是横向的共时性考察。今拟从历时性研究视角出发,对西瓜在古代中国传播演进的基本过程及特点进行说明。西瓜起源于非洲热带地区,现在南非以及非洲赤道附近还生长着大量的野生西瓜。西瓜辗转传入中国之后,开启了它的传播推广模式,其过程大致可以划分为以下四个阶段。

(一)北国立足

唐朝中后期,西瓜由西亚传入西域地区,并有了一定发展。辽代初年,契丹人在其统治区域内已经种植引自回纥(回鹘)的西瓜品种。《新五代史·四夷附录第二》记载:“萧翰闻德光死,北归,有同州郃阳县令胡峤为翰掌书记,随入契丹。……居虏中七年。当周广顺三年(953),亡归中国。……自上京东去四十里,至真珠寨,始食菜。明日,东行……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,大如中国冬瓜而味甘。”^③辽大同元年(947),辽太宗耶律德光病逝,萧翰因此返回契丹,胡峤随之北去,途中首次吃到西瓜。元代王桢《农书》亦载:“种出西域,故名西瓜。一说契丹破回纥,得此种归。以牛粪覆棚而种,味甘。”^④显然,此时的辽国人初步掌握了西瓜的栽培技术,口感也较为甘美。至于胡峤是否将瓜种带回中原,既有文献中并未明确记载,因此不敢臆测。

后晋天福三年(938),原为传统汉族地区的“燕云十六州”^⑤被迫割让给契丹,西瓜遂逐渐传入这一带。成书于北宋太平兴国年间(976-983)的《太平寰宇记》记载:“幽州,(范阳郡。今理蓟、幽都二县。)……领县八:蓟,幽都,良乡,永清,安次,武清,潞,昌平。……土产:绵,绢,人参,瓜子”。^⑥一般认为,这里的“瓜子”就是西瓜(打瓜)子。据此可知,至10世纪下半叶辽国统治时期,西瓜在今北京、廊坊、天津一带已经形成了相当的栽培规模。南宋建炎元年(1127),傅雱充任大金通问使,前往大同府^⑦拜会左监军权元帅职完颜希尹,“通问”徽、钦二帝,归来著《建炎通问录》,其中言及他与金国汉人馆伴大理卿、昭文馆学士李侗私下会谈时的情景:“一日晚,(李侗)入馆对坐良久,又送果子来,皆油面、煎果及燕山府枣、栗,并有西瓜数十盘。”^⑧可以看出,辽季金初大同府境内已经普遍种植西瓜。1125年,辽为金灭。西

① 陈炎:《“文明”与“文化”》,《学术月刊》2002年第2期。

② 刘启振、王思明:《西瓜在中国的引种栽培史研究综述》,《农业考古》2016年第6期。

③ 《新五代史》,中华书局,1974年,第905-906页。

④ 王毓瑚校:《王桢农书》,农业出版社,1981年,第96页。

⑤ 又称“幽蓟十六州”,范围包括今北京、天津全境,以及河北北部和山西北部地区。

⑥ [北宋]乐史:《太平寰宇记》,王文楚等点校,中华书局,2007年,第1394-1398页。

⑦ 今山西大同,宋人称之云中府。

⑧ [南宋]徐梦莘:《三朝北盟会编》,上海古籍出版社,1987年,第804-806页。

瓜在中国北方继续发展,并成为金国特产,女真“花果有白芍药、西瓜”^①。

然而,就笔者目力所及,终北宋一朝都未能发现西瓜在中原汉地的蛛丝马迹,北宋末年官修医书《政和本草》和南宋初年详细追忆北宋汴京风物的《东京梦华录》等文献皆无关于西瓜的只言片语。1127年金亡北宋,女真入主中原,西瓜开始全面引进东起淮河中流、西至大散关(陕西宝鸡西南)以北的汉族地区。南宋乾道六年(1170),范成大出使金国,在陈留至开封途中赋《西瓜园》一诗:“碧蔓凌霜卧软沙,年来处处食西瓜。形模漫落淡如水,未可蒲萄苜蓿夸。”并作题下小序:“味淡而多液,本燕北种,今河南皆种之。”^②此时距中州易主仅40余载,西瓜就已经在黄河以南形成大规模种植的局面,只是尚未培育出适应当地风土的品种,所种者口感欠佳,且仍然保留着燕北寒地西瓜迟熟的特性。

(二)西瓜南渡

江南地区开始出现西瓜则是在南宋绍兴十三年(1143)之后,由南宋官员洪皓从金国带回种子。建炎三年(1129),洪皓奉命出使金国,羁泊北方达十五年之久,直至绍兴十三年(1143)方获释归。滞金期间,洪皓十分留意已为女真常产的西瓜,后来即使在逃回南宋时的危急时刻仍不忘将其随身携带,并积极推广种植:“西瓜形如扁蒲而圆,色极青翠,经岁则变黄。其瓠类甜瓜,味甘脆,中有汁尤冷。《五代史·四夷附录》云:以牛粪覆棚种之。予携以归,今禁圃、乡圃皆有,亦可留数月,但不能经岁,仍不变黄色。鄱阳有久苦目疾者,曝干服之而愈,盖其性冷故也。”^③西瓜一经引入,便在长江流域迅速传播,赣北鄱阳地区很快就认识到西瓜的药用价值。洪皓长子洪适在撰写其父行状时亦言:“《四夷附录》所载:西瓜,先君持以献,故禁圃及乡圃种之,皆硕大。西瓜始入中国。”^④此处的中国仅指南宋统治区,而不包括金人控制的北方。南宋中晚期,一些地方志中出现西瓜的记载。景定二年(1261)《建康志》“果之品”条载有西瓜^⑤,咸淳四年(1268)《重修毗陵志》“果之属”条对西瓜进行了较为详细的记述:“西瓜,形如扁蒲而圆,色极青翠,其味甘冷,可留致远,载《松漠纪闻》。近多此种,或刳其中,渍以蜜,经旬皆成汁,渴饮甚佳。”^⑥

南宋嘉熙四年(1240),一种唤作“回回瓜”的西瓜品种从江北传入长江中游的施州地区。咸淳五年(1269),施州地方官秦郡守试种四个品种的西瓜大获成功,之后在全郡推广。其中,三个品种从江淮地区引种,一个品种即是先前引种的回回瓜。前三种在淮南已有八十余年,可以推知至迟在南宋绍熙元年(1190),淮南路^⑦地区已经广泛种植西瓜,并培育出了适合当地风土的优秀品种。湖北省恩施市现存一座“西瓜碑”,又称“南宋引种西瓜摩崖石刻”,碑文记载了南宋时期当地引种西瓜的史实:“郡守秦将军到此,栽养万桑、诸果园,开修莲花池,创立接官亭及种西瓜。西瓜有四种:内一种云头蝉儿瓜,一种团西瓜,一种细子儿,名曰‘御西瓜’,此三种在淮南种食八十余年矣;又一种回回瓜,其身长大,自庚子嘉熙北游带过种来。外甜瓜、梢瓜有数种。咸淳五年,在此试种,种出多产,满郡皆与支送。其味甚加,种亦遍及乡村。今刻石于此,不可不知也。其瓜,于二月尽则掩种,须是三五次掩种,恐雨不调。咸淳庚午孟春

① [南宋]徐梦莘:《三朝北盟会编》,上海古籍出版社,1987年,第16-17页。

② [南宋]范成大:《范石湖集》,上海古籍出版社,1981年,第146页。

③ [南宋]洪皓:《松漠纪闻》,《全宋笔记·第三编·七》,大象出版社,2008年,第132页。

④ [南宋]洪适:《盘洲文集》卷74《行状·先君述》,《影印文渊阁四库全书》,台湾商务印书馆,1986年,第1158册,第750页。

⑤ [南宋]马光祖修,[南宋]周应合纂:景定《建康志》卷42《风土志一·物产》,《宋元方志丛刊》,中华书局,1990年影印本,第2册,第2019页。

⑥ [南宋]史能之:咸淳《重修毗陵志》卷13《风土·土产》,《宋元方志丛刊》,中华书局,1990年影印本,第3册,第3062页。

⑦ 淮南路东分、西两路:东路下辖扬州、滁州、真州、泰州、通州、高邮军、楚州(淮安军)、盱眙军;西路下辖庐州、无为军、舒州、濠州、和州、寿州(安丰军)、光州、蕲州、黄州。其地大致包括今湖北武汉黄陂区和河南光山以东、安徽寿春和江苏淮安以南的江北之地。

胸山秦□伯玉谨记。”^①

宋末元初,西瓜经由元军带入广州,随后迅速传遍岭南地区。南宋景炎三年(1278)即蒙元至元十五年十月,蒙古军队攻占广州,西瓜得以引入。大德《南海志》(1304)有言:“西瓜:按《五代史》云,胡峤为萧翰掌书记,随输入契丹,得契丹破回纥时种,以牛粪覆棚而种之,大如中国冬瓜,其味甘,因名。广州自至元归附后方有此种。其实圆碧而外坚,其子有三色:黄、红、黑。北客云:‘瓜凉可止烦渴,过食不为害。’其仁甘温,今岭南在在有之,遂为土产。”^②又据《南越笔记》所载:“广州西瓜,种有绝佳者,传自薛将军携种植之,俗呼为‘薛瓜’。”^③元朝时期,西瓜在中国北方已经形成规模化种植,并且成为瓜农创收的重要经济作物。东南的江淮、闽浙地区也开始大范围推广栽培,只是较北方品种体积稍小,味道也不太浓厚。至正四年(1344)《金陵新志》“果之品”条记有西瓜^④。李鹏飞《三元参赞延寿书》(1291)说:“西瓜,甚解暑毒。北人禀厚,食惯;南人禀薄,不宜。多食至于霍乱、冷病,终身不除。”^⑤李氏为元初皖南青阳县人,其言以今观之未免片面武断,却也反映了当时江南地区西瓜种植落后于北方。王祯《农书》(1313)亦云:“北方种者甚多,以供岁计。今南方江淮、闽浙间亦效种,比北方差小,味颇减尔。”^⑥尽管如此,南方部分地区还是有质地相对优良的西瓜品种出现。元至顺四年(1333)《镇江志》“果”条载:“西瓜,本自西羌来,故名‘西瓜’。其形有圆有椭,子有红、黑、黄三种。剖之子稀而肌理若卷云者,名‘云头瓜’,味尤甘。”^⑦

(三)南北并进

明代,西瓜种植在南北各地继续推进,栽培技术更加成熟,品种资源也日益丰富,种植面积和规模都显著增加。河北、河南、山东、安徽、江苏、浙江和福建是西瓜栽培最为集中的地区,山西、陕西、云南也是重要的西瓜产区。此时南北西瓜的发展情况仍然不平衡,但是差距在逐渐缩小。李时珍《本草纲目》(1578)指出:“今则南北皆有,而南方者味稍不及”^⑧,王象晋《二如亭群芳谱》(1607)亦曰:“今北方处处有之,南方者味不及也。”^⑨尽管如此,南方的西瓜种植仍然表现出非常强劲的增长态势。农人们积极学习先进生产技艺,培育出适宜当地风土的西瓜品种,逐渐形成新的优质瓜产区。位于江西省中南部的泰和县在明代中期以前并不种植西瓜,每逢夏季都要前往南面的赣州和北边的吉水采购价格不菲的劣质瓜。弘治初年,来自北方瓜乡山东馆陶县(今属河北省)的徐纲担任淘金驿的驿丞。他传授当地百姓种瓜之法,大获成功。从此,泰和所种西瓜高产美味,淘金驿也成为西瓜著名产地。“西瓜:淘金驿地方出。旧无此种,邑人六七月间皆往赣州及吉水大洲贩卖。二处之瓜小而且淡,其价颇贵。弘治初年,驿丞山东馆陶县人徐纲来任,始教民种之,由是尽得其法,而种之者益广。其大如斗,味亦甘美,与北方之产无异。城西李穆诗:‘淘金上下十余家,弘治年来尽种瓜。幸得徐丞培养法,如今翻向北人夸。’”(《泰和县志》)^⑩。江南农业向来发达,在西瓜栽培方面也是可圈可点,许多质量上乘、驰名遐迩的西瓜品种被培

① [民国]郑永禧:《施州考古录》上卷《柳州城》,1918年铅印本,第25页。

② [元]陈大震、吕桂孙:大德《南海志》卷7《物产·瓜》,《元大德南海志残本(附辑佚)》,广东人民出版社,1991年,第38页。

③ [清]李调元:《南越笔记》,广陵书社,2003年影印本,第539-540页。

④ [元]张铉:至正《金陵新志》卷7《田赋志·物产》,《宋元方志丛刊》,中华书局,1990年影印本,第6册,第5638页。

⑤ [元]李鹏飞:《三元参赞延寿书》,中国书店,1987年影印本,第109页。

⑥ 王毓瑚校:《王祯农书》,农业出版社,1981年,第96页。

⑦ [元]俞希鲁:《至顺镇江志》卷4《土产》,江苏古籍出版社,1990年校点本,第137页。

⑧ [明]李时珍撰,刘衡如、刘山咏校注:《〈本草纲目〉新校注本》,华夏出版社,2008年,第1264页。

⑨ [明]王象晋:《二如亭群芳谱·亨部》卷4《果谱四》,《故宫珍本丛刊》,海南出版社,2001年影印本,第471册,第400页。

⑩ [元](题)胡古愚:《树艺篇·果部》卷8《西瓜》,《续修四库全书·子部·农家类》,上海古籍出版社,2001年,第977册,第738页。根据书中大量征引明人文献可以推知《树艺篇》实应成书于明代万历中期。此处的《泰和县志》为唐伯元、梁庚等纂修的万历《泰和志》,刊行于万历七年(1579)。

育成功。“荐福瓜,出苏州府城南二十里;蒋市瓜、牌楼市瓜皆美,出太仓州;一种阳溪瓜,秋生冬熟,形略长扁而大,瓢色如胭脂,味最美,可留至次年,云是异人所遗之。”^①明朝中后期,西瓜经由闽粤移民从海路传入台湾地区。

(四)全面发展

清朝的西瓜生产盛极一时,达到中国传统社会的顶峰。除却西藏、黑龙江,其余各省都有西瓜的种植。河北(含京津)、山东、河南仍然是最主要的瓜区,山西、陕西、江苏(含上海)、浙江、福建(含台湾)则次之。西瓜生产的分布表现出一定的规律性,并且越是主产区越发明显:瓜区基本依傍于河川、海滨,呈带状集中分布。北方的黄河、海河、汾河、渭河流域,南方的珠江流域以及贯通南北的京杭大运河流域都是盛产优质西瓜的地区。民国时期,西瓜生产基本沿袭了清代情形,但在总体上较清朝逊色不少,局部地区甚至一度出现衰退的迹象。究其原因,应该是由连年战乱、灾荒频仍以及因循守旧的生产技术导致。传统地方品种的丰富多样是这一时期西瓜生产发展的另一重要特点。三白瓜、三结义、喇嘛瓜(西洋枕)、北瓜、马铃薯、雪练、橄榄瓜、西番莲、卫瓜、米子瓜、台湾瓜等都是颇具特色而广泛种植的西瓜品种。此外,外洋品种的引进进一步强化了中国西瓜种质资源的多样性,也是这一时期西瓜发展的一个重要特点。清康熙年间,山东德州人萧惟豫喜爱种瓜,得到西洋瓜种后试种,获得丰收。其挚友田雯赞曰:“一般更有西洋种,剖之如乳倾壶浆。子面有纹细于发,苍颉鸟篆争微茫。”^②江苏崇明县(今属上海市)“近有一种,来自西洋,名‘水梨瓜’,金黄色,甘脆,味更佳”^③。江苏如皋县“近李家堡有洋瓜种,瓢作嫩黄,犀黑色,上泐玉纹,暑月剖之,真脆若嚼冰、甘如啖蔗矣”^④。晚清民国时期,域外品种不断涌入。民国初年,江苏上海县(今属上海市)大量种植日本品种西瓜:“东洋西瓜,产江桥区、吴淞江一带及闵行等处。四月初下种,七日发生。比之邑产,蔓较细,叶较长。结实椭圆形,六月成熟,小者五六斤,大者十余斤。瓢有红、黄、白之别,黄者味最甘美,子赤色。今曹行、蒲淞等处均植之,俗名‘枕头西瓜’,种自日本传来。”^⑤江苏嘉定县(今属上海市)“又一种曰‘洋西瓜’,似本种较小,味尤甘。均三月种,六七月成熟,运售上海,数颇不少”^⑥。吉林东丰县“近有一种名‘洋西瓜’者,形圆略长,瓢淡红色,味尤甘美,夏日消渴之上品也”^⑦。河北景县“另有一种自外洋运入者,熟时茎、叶及瓜均变黄色,俗名‘洋西瓜’,邑内种者甚少”^⑧。山东齐河县“洋瓜种最盛,瓢作嫩黄,犀黑色,上泐玉纹,暑月剖之,真脆若嚼冰、甘如啖蔗矣”^⑨。湖北麻城县“又一种曰‘洋西瓜’,似本种较小,味尤甘”^⑩。西瓜的生育期较短,种植的行距和株距较大,非常适合间作套种。蔬菜、芝麻、棉花、玉米、花生等多种作物都可以与西瓜间套。在清代的河北遵化,

① [明]王象晋:《二如亭群芳谱·亨部》卷4《果谱四》,《故宫珍本丛刊》,海南出版社,2001年影印本,第471册,第401页。

② 道光《济南府志》卷70《艺文六·德州诗》,《中国地方志集成·山东府县志辑》,凤凰出版社,2004年影印本,第3册,第570页;萧惟豫:《田山姜原韵》,《但吟草》卷7,《清代诗文集汇编》,上海古籍出版社,2011年影印本,第149册,第247页;田雯:《种瓜行赠韩坡》,《古欢堂集·山姜诗选·七言古诗》卷3,《清代诗文集汇编》,上海古籍出版社,2011年影印本,第138册,第272页。

③ 雍正《崇明县志》卷9《物产》,清雍正五年(1727)抄本,第13页。

④ 乾隆《如皋县志》卷17《食货志上·物产》,清乾隆十五年(1750)刻本,第8页。

⑤ 民国《上海县续志》卷8《物产》,民国七年(1918)刻本,第4页。

⑥ 民国《嘉定县续志》卷5《风土志·物产》,民国十九年(1930)铅印本,第21页。

⑦ 民国《东丰县志》卷1《地理志·物产》,民国二十年(1931)铅印本,第24页。

⑧ 民国《景县志》卷2《产业志·物产品类》,《中国方志丛书·华北地方》,(台北)成文出版社有限公司,1976年影印本,第500号,第317页。

⑨ 民国《齐河县志》卷17《实业志·瓜类》,《中国地方志集成·山东府县志辑》,凤凰出版社,2004年影印本,第13册,第118页。已据第135页《勘误表》修改。

⑩ 民国《麻城县志续编》卷3《食货志·物产》,民国二十四年(1935)铅印本,第31页。

“甜瓜……州人多与西瓜同田种之”^①。民国时期,献县施行西瓜、芝麻套种,既可合理利用土地资源,实现瓜粮双丰收,又可肥沃土壤。“邑人与脂麻同种,脂麻未开花,而瓜已可摘,及瓜摘已毕,而脂麻结荚矣。不但一地产二物,兼可肥地。谚所谓‘要发家,脂麻瓜’者即此种也(沙地宜之)。”^②

以上西瓜在中国的引种传播过程也可以抽象为点、线、面、体四级三维进阶模式。在西瓜的每次初期引种阶段,即契丹千里跋涉征讨回纥、洪皓携种逃归江南、庚子嘉熙北游得回回瓜、施州秦郡守推广西瓜种植、元军引薛瓜入广州、泰和淘金驿徐纲教种西瓜等,都可视为点到点的传播方式。西瓜对土壤的适应性较广,虽然各种土质均可进行栽培,但是土层深厚、排水良好、肥沃疏松的沙壤土最为理想,非常有利于根系发育。这一属性决定了西瓜更容易在沿河流地带种植,江河一线往往成为最先发展西瓜栽培的区域。以河流两侧的瓜区为中心,西瓜种植再逐步向外缘蔓延扩张,呈面状铺展开来。随着栽培技术的提高和种植资源的丰裕,南北各地在农业生产中总结出形式多样的西瓜立体高效种植模式。光、热、水、气等自然资源得以充分配置,土地利用大大提高,复种指数也显著增加。原本不适宜耕作的山区、砂石等瘠薄之地也被改造为瓜田,西瓜种植在空间上实现立体发展。西瓜全方位、成规模、立体式的快速推广传播,为其成功融入、创新发展中国传统饮食文化奠定了坚实的物质基础。

二、西瓜传入对中国传统饮食文化的影响

与番茄、辣椒、向日葵等域外引种作物不同,西瓜最早在中国史籍中亮相即是以食物的身份,而非观赏植物或其他。西瓜是一种优质食物原料。它存在的意义并不纯粹是为了果腹之用,更多的在于增添生活乐趣。中国古代以“味”为“美”,认为五觉快感、心灵快感与其对象相同,均是“味”,均是“美”^③。明人王世懋曰:“西瓜……瓜中第一美味”^④,晚明学者张岱也认为:“西瓜生于六月,享尽天福”^⑤。中国人食用西瓜的方式方法多种多样,直接生食、加工熟食皆可,皮、瓢都可以用来腌渍成酱菜,西瓜籽能够晾晒、炒制为美味可口的西瓜子:“其用,瓢可生食,子可炒食,瓜皮盐腌或糖渍可作蔬。”^⑥此外,西瓜还是多个传统岁时节日中的必备食品。

(一)甘凉多汁,提升生活品质

西瓜的种类归属比较特殊:按照栽培方式来说,它属于蔬菜;按照食用方式来说,它又跟水果类似,可以直接切开食用。西瓜水分丰富,味道甘甜,炎天食用清凉消渴,顿感畅快淋漓。西瓜的一些特殊品种也具有质地优良的特点:“北瓜,似西瓜而长,皮绿瓢红,味亦甘美。”^⑦西瓜优良的自然特性,使得它成功引种后地位迅速超越源自中国本土的另外一种重要消暑果瓜——甜瓜(香瓜)。

西瓜之性寒凉,是上等的清暑、解酒佳品,被称为“天生白虎汤”。清初徐元文写道:“瓜熟离离荐,园畴岁亦登。名应自西极,色岂羨东陵。剖实丹霞绚,浮甘碧玉澄。借兹销内热,绝胜饮寒冰。”^⑧食用前倘

① 光绪《遵化通志》卷15《舆地·物产》,《中国地方志集成·河北府县志辑》,上海书店出版社,2006年影印本,第22册,第289页。

② 民国《献县志》卷16《故实志四·物产篇四之四》,《中国地方志集成·河北府县志辑》,上海书店出版社,2006年影印本,第49册,第413页。

③ 祁志祥:《以“味”为“美”:中国古代关于美本质的哲学界定》,《学术月刊》2002年第1期。

④ [明]王世懋:《学圃杂疏》,《丛书集成初编》,(上海)商务印书馆,1937年,第1355册,第13页。

⑤ [明]张岱:《陶庵梦忆》,上海古籍出版社,1982年,第65页。

⑥ 民国《沙河县志》卷6《物产志上·果类》,《中国地方志集成·河北府县志辑》,上海书店出版社,2006年影印本,第72页。

⑦ 乾隆《如皋县志》卷17《食货志上·物产》,清乾隆十五年(1750)刻本,第8页。

⑧ [清]徐元文:《含经堂集》卷5《诗五·西瓜》,清康熙刻本,第7页。

若先浸入冷水中镇上一段时间再食用,感觉更是妙不可言。历代文人骚客对此不吝笔墨,美誉纷纷。明季张岱《陶庵梦忆·雷殿》载:“乌龙井水,水凉冽激齿。下午着人投西瓜浸之,夜剖食,寒栗逼人,可饬三伏。”^①清人高士奇云:“西瓜,各种:皮有青,有绿;瓢有深红,有淡红,有白,有淡黄;子有红,有黑,有白;迥不相类。炎歊正酷,浸以寒泉,会客剖尝,凉沁心腑,不啻饮沆瀣、吸石乳也。”^②康熙年间,宗室文昭在盛夏时节以井水镇过的大西瓜招待客人,赋诗曰:“棱棱苍绿带微殷,夜贮筠笼系井间。擎出团如铜斗大,切开并作象梳弯。瓢涵艳艳胭脂水,子吐离离玳瑁斑。最是茶余消午渴,分尝热客坐成圜。”^③云南地区有一种很流行的“赛红”游戏,指西瓜辨其红白以为胜负,这在烈日炎炎里享受清凉西瓜的同时又增添了些许乐趣。清人吴应牧《滇南杂咏》诗云:“闲憩柳阴思解渴,赛红争劈蜜瓢瓜。”^④元代农学家王桢认为,人们在出现“宿醒未解,病渴未苏”的情况时,如果食用西瓜,便会有“醍醐灌顶,甘露洒心”的快感,久醉不醒、中暑难捱的情形自然就踪影全无^⑤。清初汪文柏赋诗赞曰:“梅子黄时破碧瓜,掀髯一笑嚼流霞。尽消残醉留余爽,那用卢仝七碗茶。”^⑥

清代江南地区有喝烧酒、吃西瓜的习惯。江苏昆山入龚炜有一挚友名葛韶九,二人“尝于寒夜共饮小斋,酒后剖西瓜相饷,诘朝别去,见桌上遗诗一绝,有‘殷勤捧出非无意,一片冰心沁我肠’句”^⑦。梁章钜曾以军机章京的身份拜谒大臣松筠,“余时值酷暑,公以烧酒及西瓜饷余。”^⑧梁章钜在嘉庆二十三年(1818)经考选任职军机章京,入直军机处。“余方编辑军机题名”,梁、松二人会面应在该年或翌年。松筠本蒙古正蓝旗人,嘉庆十四年(1809)以后曾任两江总督,应是知晓江南食瓜风俗,并深受影响,故而在暑天以烧酒、西瓜待客。西瓜搭配酒水的饮食习俗也同样流行于湖南地区,“湘人以水寒之故,于食瓜时必须加酒于瓜汁中,而弃其渣。”^⑨

在官宦富贵人家,食用切开的西瓜,尤其是招待重要客人时,就连盛放西瓜的盘碟都十分讲究。晚清大将魁玉少时念私塾,其母十分重视优待塾师,“魁之母夫人日必自入庖,督视庖人治饌。暑日供西瓜,红瓢者承以绿瓷碟,黄瓢者承以白瓷碟,必以颜色相配也”^⑩。望子成龙,细致如此,魁母真可谓用心良苦。

新疆地区非常喜爱食用西瓜。迪化(今乌鲁木齐)“冬、春之交且有之。盖其地沍寒而成熟迟,且食之足以解煤毒也”^⑪。伊犁有冬天吃西瓜的习俗,他们认为西瓜可以祛病健身,有“严冬半块瓜,药剂不用抓”之谚。西北许多地方都将西瓜视为“宝瓜”,因为它的营养价值和医疗功效都相当高。清代华北地区的西瓜一般成熟较晚,多于立秋甚至中秋前后采摘,有人就将一些西瓜贮藏起来,待到寒冬时节取出享用,滋味非凡。康熙年间的文昭即有诗记曰:“君家藏得炎天实,皮绿依然肉尚红。屈指别来余百日,寒宵相见暖房中。”^⑫

(二)烹饪加工,呈献佳肴美饌

① [明]张岱:《陶庵梦忆》,上海古籍出版社,1982年,第62页。

② [清]高士奇:《北墅抱瓮录》,《丛书集成初编》,(上海)商务印书馆,1937年,第1355册,第38页。

③ [清]文昭:《紫幢轩诗集·壹溪集·与客食西瓜分韵》,清雍正刻本,第18a页。

④ 乾隆《云南通志》卷29《艺文十》,清乾隆元年(1736)刻本,第48页。

⑤ 王毓瑚校:《王桢农书》,农业出版社,1981年,第96页。

⑥ [清]汪文柏:《柯庭余习》卷10《七言绝句·端阳前三日食西瓜》,清康熙刻本,第14页。

⑦ [清]龚炜:《巢林笔谈》,中华书局,1981年,第226页。

⑧ [清]梁章钜:《归田琐记》,中华书局,1981年,第110页。

⑨ [民国]徐珂:《清稗类钞》,中华书局,1986年,第6528页。

⑩ [民国]徐珂:《清稗类钞》,中华书局,1986年,第6418页。

⑪ [民国]徐珂:《清稗类钞》,中华书局,1986年,第6528页。

⑫ [清]文昭:《紫幢轩诗集·瓢居草·廉泉送西瓜》,清雍正刻本,第9页。

生食之外,西瓜还是进行烹饪加工熟食的重要食料。它可以被用来烹煮猪肉,《清稗类钞·西瓜煮猪肉》记载了两种方法。第一种,“沥西瓜之汁以代水,此外照煮肉普通法,惟重用冰糖,其味与蜜炙肉相伯仲”;第二种方法是“去瓜盖及瓢与子,置肉于中,煮之,续加酒酱之属,熟后倾肉于碗中,则味腴而清。”^①

西瓜蒸鸡的做法与上述第二种方法类似,具体步骤是:“于瓜顶切一片,去瓢,乃入切成整块之嫩鸡、蘑菇、水、盐各物于中,或用鸡汤及炖熟之鸡肉、火腿亦可,如是则蒸半小时足矣。盖上瓜片,将瓜盛于大碗,隔水蒸三小时,取出,去皮食之。”^②苏南地区也有西瓜鸭这个菜品:“西瓜去瓢,置鸭其中,蒸之,清鲜可口,名为西瓜鸭,我们的苏菜馆中,夏日往往有这一色的肴馔”^③。西瓜鸭还有另外一种做法,“用红西瓜瓢,盛入麻布小囊中,清蒸老鸭。食时取去瓜瓢,但觉清香无比,且毫无鸭骚味,又不觉油腻。”^④无论西瓜蒸鸡还是西瓜蒸鸭,这种菜品一般都被称为“西瓜盅”。

西瓜盅是清宫夏令名馔,味道清醇鲜美,颇受慈禧太后和光绪皇帝青睐。据《慈禧野史》第九回《御膳房》记载:“到了夏天,各种瓜果都上市了,御膳房里的厨夫,便得利用它们来做几种时鲜的特菜,供上去孝敬太后。其中有一种为太后所最欣赏的,那是‘西瓜盅’。它的制法是把西瓜中的瓜瓢一起挖去,而把切就的鸡丁、火腿丁、新鲜莲子、龙眼、胡桃、松子、杏仁等等装进去,重复盖好,隔着水用文火来炖,炖上了几个钟头就行了,其味之清醇鲜美,我们不难想象得之。”^⑤西瓜盅逐渐成为一道清宫御宴的名菜。后来,该菜肴走出宫廷,很快盛行于各地官府衙门,在北京、广州以及江苏、山东等繁华地区成为夏令名馔。

民国时期,又出现了一种新奇的西瓜食用方法,就是用油炸着吃:“取冰西瓜瓢,切厚片,蘸以鸡蛋面粉之糊,入滚油中炸之,立即取出。(切勿过久)蘸白糖食之,骨酥无比。北方筵席,盛暑时每用炸冰块,然较此远逊矣。”^⑥

西瓜皮本为寻常之物,食瓜之后一般随意丢弃,但是以其与火腿一起煨煮,也别有一番风味。其具体做法是:“先去瓢,切皮成寸许长方形之小块,再去外层青皮,加蘑菇、香蕈、水、盐,与火腿同煨二小时取出,味鲜而甘,不知者必疑其为冬瓜也。”^⑦

(三)腌渍酱菜,丰富正餐风味

生吃、熟烹之外,人们还把西瓜加工成西瓜膏、西瓜糕以及西瓜酱等。“皮不堪啖,亦可蜜煎、酱藏”^⑧。清代光绪广东《潮阳县志·物产》云:“西瓜,实大如斗,皮青肉红,味甘如蜜。潮人多取以渍糖,名曰‘西瓜膏’;又用以拌豆豉,名曰‘香豉’。”^⑨也有取西瓜做成西瓜糕者,嘉庆广东《澄海县志》曰:“西瓜可作西瓜糕,又制以为蔬,肉与皮并取之。”^⑩光绪广东《潮州府志》载:“揭阳人能作西瓜糕,又制肉以为蔬,盖肉与皮并取之。”^⑪乾隆年间,饮食专著《醒园录》记有煮西瓜糕的详细方法:“拣上好大西瓜劈开,刮瓢捞起另处,瓜汁另作一处。先将瓜瓢沥水下锅煮滚,再下瓜瓢同煮,至发粘,取起秤重,与糖对配。将糖同另处瓜汁下锅煮滚,然后下瓜瓢煮至滴水不散,取起用罐装贮(具子另拣炒香,取仁下去)。如久雨潮

① [民国]徐珂:《清稗类钞》,中华书局,1986年,第6428页。

② [民国]徐珂:《清稗类钞》,中华书局,1986年,第6455页。

③ [民国]逸梅:《夏令食品·西瓜的种种》,《益世报(天津)》,1933年7月9日。

④ [民国]壮悔:《四瓜食谱》,《申报》1928年7月30日。

⑤ [民国]德龄:《慈禧野史》,辽沈书社,1994年,第62页。《慈禧野史》又名《慈禧后私生活实录》或《御香缥缈录》。

⑥ [民国]壮悔:《四瓜食谱》,《申报》1928年7月30日。

⑦ [民国]徐珂:《清稗类钞》,中华书局,1986年,第6443页。

⑧ [明]李时珍撰,刘衡如、刘山咏校注:《本草纲目》新校注本,华夏出版社,2008年,第1264页。

⑨ 光绪《潮阳县志》卷12《物产》,《中国方志丛书》,(台北)成文出版社,1966年影印本,第12号,第155页。

⑩ 嘉庆《澄海县志》卷23《物产》,《中国方志丛书》,(台北)成文出版社,1967年影印本,第62号,第277页。

⑪ 光绪《潮州府志》卷39《物产》,《中国方志丛书》,(台北)成文出版社,1967年影印本,第46号,第959-960页。

湿发霉,将浮面霉点用筷子拣去,连罐坐慢火炉上,徐徐滚之,取起勿动。”^①也有把嫩小的西瓜腌渍为菹的:“西瓜,琼山大来多而大。嫩小者腌渍为菹。”^②据《清稗类钞·孝钦后之饮食品》所记,慈禧太后用餐颇为奢靡精美,西瓜皮常利用特殊工艺加工为可口小咸菜,“御厨供膳,小菜俱盛以碟,如腌西瓜皮之类,亦灿然大备,其味精绝,闻别有泡制之方。”^③

江南百姓喜爱甜味食物。江苏常州一带,南宋末年至明朝初年,都乐于将蜂蜜拌入西瓜瓢中,存放十几天后再饮用,甘美异常^④。明成祖迁都北京后,此俗得以北传,如河北保定人食用西瓜时也是“剝其中,渍以蜜,经旬皆成汁,渴饮甚佳”^⑤。明代河南、河北等地区盛产西瓜,人们还利用西瓜酿造成酒,如“中州之西瓜酒、柿酒、枣酒”^⑥云云。清人周亮工记载:“(直隶)内丘乔叠石鸿胪,善以西瓜酿酒,味冽而性凉,颇宜予。……宿予柏子亭中,又倾瓜瓢酒五经去。予有‘深卮隶事瓜瓢酒,小雪留人柏子亭’之句。”^⑦

(四)剖瓜取子,引领“嗑瓜子”风尚

西瓜的种类根据用途不同可以划分为鲜食西瓜和籽用西瓜。其中,籽用西瓜也俗称打瓜,是西瓜的一个品种,又名瓜子瓜、籽瓜、子瓜、北瓜等,在南方部分地区也常称为洗子瓜。不独打瓜,普通西瓜的瓜籽亦可拿来食用。西瓜子中富含脂肪、蛋白质、维生素等多种营养成分。《本草纲目》曰:“其瓜子曝裂取仁,生食、炒熟俱佳。”^⑧

中国嗑瓜子的传统民俗由来已久,且早期的瓜子仅指西瓜子。北宋初年的《太平寰宇记》已经将“瓜子”作为幽燕地区的土产加以记载。实际上,食用西瓜子在西瓜最初传入时就开始了。中国人采食加工坚果的历史相当悠久,对西瓜子自然也不会漠然置之。另外,打瓜果实较小,瓜皮也厚,瓜瓢呈白色或淡黄色,味道稍甜或微酸,种籽偏大,故而以出产瓜子为主要用途,止渴解热则属次要。南宋初年,亦即金人进驻中原后不久,随着西瓜的迅速推广普及,西瓜子成为中国百姓的常见食品,嗑瓜子也因之成俗。元代王桢《农书》最早记载了瓜子的荐茶功用:“(西瓜)其子曝干取仁,用荐茶亦得。”^⑨西瓜子引发中国人的嗑瓜子风气,并且在相当长的时期内均占居绝对主导地位。美洲作物传入中国之后,葵花子、南(倭)瓜子搭上西瓜子的“顺风车”,成为瓜子一族的新成员。然而在明清时期,嗑西瓜子仍然特别流行,远盛于后两者。直到民国中后期,它们才逐渐形成三足鼎立之势。

打瓜味道虽酸甜各异,但种籽体积皆大,可资利用。各地的方志保存了关于打瓜和瓜子的大量记载,清乾隆三十年(1765)河北《涿州志》记载:“西瓜……其味酸而大者,土人种之,岁收其子。”^⑩光绪三十四年(1908)辽宁《海城县志》云:“西瓜……其味酸、子大者名‘打瓜’,专取子充用。”^⑪宣统云南《续蒙自县

① [清]李化楠:《醒园录》,中国商业出版社,1984年,第44页。

② [明]黄胄:《正德琼台志》,海南出版社,2006年,第163页。

③ [民国]徐珂:《清稗类钞》,中华书局,1986年,第3294页。

④ [南宋]咸淳《重修毗陵志》卷13《风土·土产》,明初(1368-1464)刻本,第9页;[南宋]咸淳《重修毗陵志》卷13《风土·土产》,清嘉庆二十五年(1820)刻本,第9页;成化《重修毗陵志》卷8《食货·土产》,明成化二十年(1484)刻本,第7页。

⑤ 弘治《重修保定志》卷7《食货·土产》,明弘治七年(1494)刻本,第5页。

⑥ [明]顾起元:《客座赘语》,中华书局,1987年,第305页。

⑦ [清]周亮工:《书影》,上海古籍出版社,1981年,第116页。

⑧ [明]李时珍撰,刘衡如、刘山咏校注:《〈本草纲目〉新校注本》,华夏出版社,2008年,第1264页。

⑨ 王毓瑚校:《王桢农书》,农业出版社,1981年,第96页。

⑩ 乾隆《涿州志》卷8《食货志下·物产》,清乾隆三十年(1765)刻本,第6页。

⑪ 光绪《海城县志》卷《物产·植物》,《中国地方志集成·辽宁府县志辑》,凤凰出版社,2006年影印本,第5册,第23页。

志》载：“西瓜……种子之仁为酒席间食品。”^①民国二十年(1931)吉林《东丰县志》载：“打瓜，形如西瓜，瓤有红、黄、白各色，味亦甘美，但逊于西瓜焉。子特大，熟则剖取之，拌油炒之，俗称‘瓜子’，味香美。”^②瓜子较西瓜(打瓜)本身更易运输和储存，经济效益显著，因而是理想的商品，往来贩运求利者甚夥。光绪十二年(1886)《遵化通志》载：“又一种，形似西瓜而小，殊乏甘味，惟其子较西瓜子大而同用，俗呼‘打瓜’。土人于瘠地种之，熟时取其子鬻之，弃其皮与瓤，烂可以肥地。”^③山东胶县(今胶州市)称打瓜为子瓜，瓜农“多种之，装其子于海舶，为出口货大宗”^④。民国二十二年(1933)山东《东明县志》曰：“打瓜，绝类西瓜而较小，瓤甜亦逊西瓜；惟子较大，经炒制后可食；系土产之大宗，行销外境。”^⑤

熟谙中国世俗社会、经典书籍和多族语言的著名汉学家、法国传教士古伯察(Evariste R é gisHuc, 1813—1860)在游历中国南北多地之后，于1854年写成两卷本《中华帝国纪行》(*A Journey through the Chinese Empire*)，书中以诙谐又稍嫌夸张的手法描摹和记载了19世纪中叶清朝社会大众普遍嗜食西瓜子的情形。^⑥中国人一向主张与自然、社会和谐相处的生存伦理原则，反对暴殄天物，这与西方基督教文化不甚相同。常年大规模种植西瓜，间或免费供食路人，都绝非仅仅为得到西瓜子。大量加工食用西瓜子只是出于对西瓜物尽其用的考虑。在对自然的自由索取和充分利用之间求得平衡，对食物原料的开发加工力争无所弃遗，这是中国的优秀饮食传统、农业伦理和处世智慧。要之，较为合适的说法是，西瓜的广泛栽培为中国人带来了西瓜子这一休闲美食，而非相反。西瓜子炒制之后口感甘香宜人，来源广泛而稳定，加工方法简便易行，这些因素决定了其物美价廉的亲民属性。

抛却本身的营养价值和口感不论，西瓜子之所以频频现身于饮宴聚会的场合，从本质上说它是中国合餐制的一种表现形式。这就跟大家团坐一起分食饺子、汤圆一样，追求的是共享团圆的感受，营造的是其乐融融的氛围。中国曾长期实行分餐制，后来随着民族融合程度加深、速度加快，还有高足桌椅的出现和普及，宋代开始，合餐制正式取代分餐制，成为主流的饮食方式。恰巧，西瓜于两宋之际全面进入汉地。西瓜以及西瓜子的合餐分食也就成为自然而然的风俗习惯了。反过来看，体量硕大、口感甘美、种籽丰富等自然属性，也是西瓜和西瓜子成为合餐对象的重要条件。应该辩证地看待西瓜、西瓜子两者与传统饮食文化之间的关系。

综上所述，西瓜源自域外，辽代初年即在燕北之地种植，后来才逐渐推广到中国全境。依时间序列维度分析，这一历史过程可以分为北国立足、西瓜南渡、南北并进和全面发展等四个阶段，同时该过程又呈现一种点、线、面、体四级三维进阶模式。中国西瓜的传播推广过程具有迅速、高效、广泛等显著特征，这是西瓜成为各地常产的有力保证，也是其与传统饮食文化体系成功融合的必要前提。中国人食用西瓜的方式方法丰富多彩，有些甚至是别出心裁：刀剖生食以消渴解醒、加工烹饪以辅制熟食，盐腌糖渍以增味正餐，晾晒炒制以获取瓜子。西瓜还是元旦(春节)、端午、荐新、立秋、七夕、中秋等多个传统岁时节日中的必需果品，是一种跨越所有饮食文化阶层的优质食品。

(下转第122页)

① 宣统《续蒙自县志》卷2《物产志·植物》，《中国地方志集成·云南府县志辑》，凤凰出版社，2009年影印本，第49册，第176页。

② 民国《东丰县志》卷1《地理志·物产》，民国二十年(1931)铅印本，第24页。

③ 光绪《遵化通志》卷15《舆地·物产》，《中国地方志集成·河北府县志辑》，上海书店出版社，2006年影印本，第22册，第289页。

④ 民国《增修胶志》卷9《物产》，《中国地方志集成·山东府县志辑》，凤凰出版社，2004年影印本，第42册，第110页。

⑤ 民国《东明县志》卷4《舆地志·物产》，《中国地方志集成·山东府县志辑》，凤凰出版社，2004年影印本，第86册，第33页。

⑥ [法]古伯察著，张子清、王雪飞、冯冬译：《中华帝国纪行(下)》，南京出版社，2006年，第22页。