

□长庚

从饮食器具看见阶级分化

20世纪初以来,考古学界一直关注文化谱系、中华文明起源、文化交流以及科技史等宏大叙事,这些研究为理清历史提供了主要框架,就如同人体的动脉和静脉;饮食研究看似细微,却同样重要,就犹如人体的毛细血管。近年来,学者们写了越来越多关于中国饮食史的著作。

张良仁认为,从事饮食史研究,是绝对不能忽视考古资料的。尤其是研究生活内容较为简单、娱乐活动还不丰富的先秦历史,更是离不开考古资料。比如,在二里头遗址数以万计的出土陶器中,有大量的饮食器具,可以分为炊器、食器、饮用器和储存器等,功能相当齐全。

二里头文化的主要炊具是罐、鼎和鬲,这些都是用于蒸煮的器具。二里头人还酿酒、喝酒。研究者通过分析出土的十六件陶器内的残留物,发现了与酿酒有关的真菌和酵母细胞。他们发现,该遗址大量出土的大口尊,容量一般在五升以上,用于半固态发酵。二里头时期的酿酒、饮酒器具,一般出土在官殿区以及靠近官殿区的贵族居住区,这意味着只有贵族才能享用酒。

到了商代,贵族墓葬出土的饮食器具种类更为丰富。商人不仅沿用了二里头时期的罐、鼎、鬲、大口尊等,还发明了尊、卣、觥等新器类。除此之外,他们还将大部分陶器器类引入青铜器,并且加上了饕餮纹、夔纹、蝉纹、牛首纹、羊角纹等精致细腻的纹样。从殷墟的贵族墓葬可以看出,商人会按照身份、地位享用一定数量的器类组合。

商人的饮食器具呈现出了明显的两极分化:平民的饮食器具简单,只有粗糙的陶器;贵族使用的,除了陶器,还有漆木、青铜、原始瓷等种类,做工精细,富丽堂皇。青铜器的原料为铜、锡和铅,殷墟所在的河南安阳并不出产,要从太行山、长江下游甚至更远的云南运来。而原始瓷的产地为今浙江湖州和德清的东苕溪流域,那里漫山遍野的窑址烧出的产品,同样要经过长途运输来到商都城,成为贵族的器具,并在他们去世后随之埋入墓葬。由此可以看出商王朝对周边区域的控制力。

在二里头文化与殷商文化中,主食一般是粟、黍、稻、麦等“粮食”。蒸煮是当时最普遍的烹饪方式,出土的主要炊器,如罐、鼎等主要用于煮,甗、鬲等主要用于蒸。今天我们仍然采用蒸煮的方法,享受粟、黍、稻的味道,但是很少吃小麦粒,因为不好吃。《吃的中国史》指出,商代先民之所以吃小麦粒,是因为当时还没有发明磨面的石磨。

“南稻北麦”
汉代才开始形成

著名的湖南长沙马王堆一号墓的墓主是辛追夫人。她是西汉初年长沙国丞相、软侯利苍的妻子,平生没什么特别的爱好,就是爱吃。她的“陪葬品目录”中,记载了琳琅满目的各类食物,包括白秣米和“白鲜米”等粮食,粒糗(蜜和米粉做成的食物)和卵粢(放鸡



被食物撬动的历史进程

古人吃什么,怎么吃,用什么吃,古代遗址中的美食与烹饪器具、文献记载中的饮食礼仪、壁画中的饮食场景、民间流传的饮食习俗……在“民以食为天”的华夏大地,从先秦到明清,中国的每段历史进程都被食物撬动,我们熟悉的食物都曾有波澜壮阔的过往。

“不会考古的美食博主不是好教授”,这是考古学者张良仁在短视频平台中的自我介绍。他在考古领域深耕30余年,近两年转型做起了“吃播”,在全网收获超200万粉丝。最近,他的新书《吃的中国史》出版,该书以饮食为中轴,以朝代为主线,透视中国历史的嬗变,在舌与箸的方寸间,重演中华文明进程。

蛋的米饼)等点心,鹿、野鸭和鳊鱼等肉食,柚子和笋等果蔬,米酒、腊肉和泡菜等产品。据统计,她餐桌上的菜肴多达八十九道。

这些大量饮食遗物和记录,生动地展示了汉代南方人以稻米为主食的饮食习惯。人们很自然地会按照中国“南稻北麦”的饮食格局,推想当时北方人的主食是小麦。不过张良仁指出,在汉武帝以前,小麦的主产地仅限于黄河下游的“东方”地区。这是因为,小麦是一种需水量较大的作物,当时黄河上游和关中地区的降雨量略显不足,所以主要种植耐旱的粟。到汉武帝时期,董仲舒建议推广种麦。汉成帝时期,在农学家氾胜之的推动下,小麦尤其是宿麦(冬小麦)的种植,才在关中逐渐得到推广。

为什么会发生这种改变?《吃的中国史》认为,当时关中人口密集,出现了明显的粮食短缺困境,从外地漕运粮食已无法满足如此庞大的需求,而且成本过高。正是在这种“粮食危机”下,汉代统治者才将目光投向了小麦。而且,冬小麦因其秋种夏收的特殊生长周期,可以在秋季河汛后播种,又能在雨季到来之前收获,从而完美地避开水灾。

陶仓(囷)是一种仿制粮仓的丧葬器物,常见于古墓葬中。两汉时期的陶仓往往标注粮食的名称和数量。河南洛阳金谷园汉墓中的陶仓上即有“大麦万石”四字,祈愿逝者在另一个世界拥有充足的粮食。考古证实,在关中地区普遍种植小麦之后,当地的陶仓上也出现了“麦”的字样。陕西西安东郊汉墓出土的绿釉陶仓的盖子上写有“小麦囷”字样,而西安白鹿原汉墓出土的部分陶仓肩部也有朱书“小麦”二字,可见当时小麦在关中地区已多有种植与储存。

从其他的出土文物中,则可以看到西汉后期小麦的种植,已逐渐扩展到了淮河流域。江苏东海县尹湾汉墓出土的《集簿》木牍记载了在西汉后期的东海郡,即今江苏北部连云港一带,宿麦的种植面积达到了十万余顷,约占农作物种植总面积的94%以上,在农作物中占有明显优势。《集簿》木牍还记载,推广宿麦种植是汉王朝的一项国策,也是考核地方官员政绩的重要依据。此外,在西汉边关地区也发现了许多小麦谷物的遗存,如新疆轮台县卓尔库特古城的汉代粮仓遗迹,出土了大量小麦和青稞籽粒。

宋代餐饮瓷器曾经畅销海内外

宋代商品经济空前发展。宋末周密所著的《武林旧事》如此描绘临安府的酒楼:“各有金银酒器千两,以供饮客之用。”考古工作者在四川彭州发现了迄今为止规模最大的宋代金银器窖藏,窖藏属于一户姓董的大户人家,其中的各种餐具、酒器制作精美,在反映了这户人家的富裕程度同时,也印证了文献记载的宋代食器华丽之风。

提到宋朝的饮食器具,人们最先想到的还是雅致美观的瓷器。宋朝继承了唐朝与五代十国时期的瓷器烧制技术,其五大名窑与耀州、龙泉、磁州、吉州等各地民窑共同生产出精致的生活器具,包括饮食所用的碗、碟、盘、壶、瓶、罐等。宋瓷以简洁而细腻的青瓷、白瓷和黑瓷为主,也有少数瓷窑烧制彩瓷。

宋瓷中的餐饮器具在海外也受到欢迎。日本僧人在天目山求法时,接触到茶道和与之配套的黑瓷,将它们带回日本后取名为“天目茶碗”。这些黑瓷后来成了

日本的国宝。作为宋代海外贸易的重要货物,宋瓷也在东南亚各国和南海大量出土,见证了海上丝绸之路的延伸。

张良仁长期从事外国考古,他注意到海外诸国不仅引进中国瓷器,而且开始仿烧中国瓷器。埃及的福斯塔特遗址出土了大量来自中国的瓷器,时间自晚唐延及清朝,以宋代的龙泉窑青瓷为大宗。此外,该遗址还出土了大量的当地仿烧产品。“福斯塔特遗址的中国瓷器来自海路,而中亚七河地区的宋元瓷器则来自陆路。这些海陆贸易路线为元代所继承,使得中国瓷器得以远播世界。”张良仁指出。

著名的南宋沉船南海一号,出土文物多达十八万余件。其中,除了十六万件宋代各个名窑生产的瓷器,还有许多带有异域风情的金、银铜、玉器具,反映了宋代食器与饮食文化的远播,展现了海上丝绸之路贸易的繁荣。

在饮食器具之外,中华菜肴也受到了异域君王的青睐。《诸蕃志》记载的渤泥国,即今日东南亚的文莱。中国商人前去贸易时,“日以中国饮食献其王”,即每次去贸易都要带上专业厨师,为渤泥国王献上中国饮食。张良仁认为,以上种种史料说明,宋代发达的饮食业与伴生的制造业、服务业,不仅造福了本土的百姓,而且造福了海外民众。

《吃的中国史》特别提到,宋代饮食业的火爆,不仅依托于农业与商业的发达,还得益于冶炼技术的突破性成就,其中最典型的标志是铁锅的大量制造与普及。在宋朝之前,人们已经开始铸造铁锅,但技术尚不成熟,规模也并不大。湖北当阳玉泉寺的隋代大铁锅刻有“隋大业十一年”(615)的字样,是目前已知年代最早的铁锅。北宋时期,采矿与冶金业的发达使得人们开始用煤炼铁,宋代铁器因此含硫量较高。冶铁技术的发展,使得铁的产量与质量都达到了新的高度。

随着铁锅铸造技艺的成熟,宋人把铁锅带上了海上丝绸之路,并作为重要的商品输出海外。铁锅也和瓷器一样,出现在了《诸蕃志》中。该书记录了与南宋有贸易往来的欧亚诸国和诸国商品,其中就有“铁鼎”。张良仁认为它指的很可能就是铁锅,因为鼎这种器形在宋代早已不再流行。铁锅出口也得到了考古发现的证明。南海一号的船舱出土的铁器已生锈凝结,重量超过百吨,其中就有大量铁锅,材质为白口铁。

技术进步的影响是深远的。相比传统的陶制厨具,铁锅受热更快更均匀,使得“炒”这种烹饪技法开始流行。虽然早在北魏末年的《齐民要术》中就已记载“炒鸡子”,也就是炒鸡蛋,但那时炒菜用的是“铜铛”。随着铁锅的普及,炒菜方便许多。油炸这一需要大量放油的烹饪技术,也同样伴随铁锅的普及而“飞入寻常百姓家”。

可见,食物并非一家一户的小事,而是社会经济生活的核心。它的生产、消费、加工和流通,构建了一个庞大的社会关系网。从田间劳作的农民、泛舟河湖的渔夫、放牧牲畜的牧民,到行舟运河的商人、市场叫卖的小贩、厨房掌勺的厨师,再到大快朵颐的食客,不同阶层、不同行业的人们通过食物紧密联系起来。

(作者为书评人)

【相关阅读】

《吃的中国史》
张良仁 著
北京贝贝特 | 广西师范大学出版社

《饮食与中国文化》
王仁湘 著
新民说 | 广西师范大学出版社

《中国文化中的饮食》
张光直 主编
王冲 译
广西师范大学出版社