酱油进入中国社会日常生活的进程研究

中国人原来不是“自古以来”就有酱油吃的，酱油至清初才成为中国社会最常用调味料。那么，既然酱油技术在元代已有记载，为何其商品化要历时四个世纪？历史学家从物成为商品的过程，联系起日常之物与文明的建构。

香港大学荣休教授梁其姿主讲的复旦人文高端讲座“中国酱油的文化历程：日常之物的启示”第二讲“酱油成为日常的历史进程”3月8日在光华楼举行，讲座由历史学系教授金光耀主持。

酱油在清初成为日常食品

梁其姿首先提出两个问题：制作酱油的技术是什么时候产生的？酱油的使用又在什么时候成为日常？

文献记载中所见的“酱油”一词，最早出现于《吴氏中馈录》（13世纪）：“用精肉切细薄片子，酱油洗净，入火烧红锅、爆炒，去血水、微白，即好。”从农书、食谱、本草等文献中，还可以看到酱清、清酱、酱汁、酱水、豉汁、豉清、豉油、豆油、秋油、黄酱等其他酱油或接近酱油的调味品的名称。最早记载酱油做法的文献则是元代画家倪瓒的《云林堂饮食制度集》（14世纪）。同时代的类书《居家必用事类全集》中也记载了酱油做法，内容稍异。而明代中后期，田艺蘅在笔记小说《留青日札》（16世纪）中告诉读者，“今之富家有枸杞酱、玫瑰酱，乡间小民家豆酱亦不多得食，至于深山穷谷中则终身不沾唇者有之。其市井之臭而蛆者，乃贸易得食，诚可悯也”的说法，可见直到此时，酱油的商品化仍不成熟。

那么，酱油什么时候才成为一种日常的食品？有关研究中，最早提出答案的是黄兴宗的《发酵与食品科学》（李约瑟编《中国的科学与文明》系列，剑桥出版社，2000年）。虽然黄兴宗是职业化学家，并不曾受史学训练，但他受到李约瑟影响而写出这部杰出的科技史著作。在书中，黄兴宗通过统计2世纪至19世纪17种农书、食谱、类书等文献中酱油（11种名称）出现的次数，得出“清初酱油渐成为中国社会最常用调味料”的结论，这一结论至今仍能成立。

我们今天有丰富的电子数据库。两个可用来分析酱油日常化的历史的电子数据库：一是爱如生基本古籍库的10000种古籍（自汉至民国时期），以“酱油”为关键词进行检索，自宋至清末共得245条，其中67条属于清代之前的文献，178条属于清代文献。虽然这个数字并不全面，但仍能证实酱油在清代才成为普及的日常之物。利用电子数据还可以看到：在清代，酱油不仅作为食料出现，还以其他用途出现在族谱、养生、通俗小说、本草书籍等文本之中。例如，在族谱中，酱油是拜祭祖先的必需品；在日记中，又成为赠送外游朋友、长辈，以解乡愁的礼品。此时酱油作为一种日常物品，已经有了相当多元化的用途。

第二个可用的数据库是爱如生方志库的4000种方志（自汉至民国时期），以“酱坊（园）”为关键词进行检索，可得233条，有28条出现在1796年至1911年间出版的方志中，205条出现在1911年至1949年出版的方志中（其中还有109条是记录源自清代的酱坊）。分析上述数据，第一个检索结果（以“酱油”为关键词）反映了酱油消费增长与多样化的时期，开始于盛清（十八世纪之后）；第二个检索结果（以“酱坊/园”为关键词）则反映了酱油生产的高峰时期在清末民初。

酱油商品化的关键是大豆

酱油为何迟至清初才商品化？黄兴宗从技术层面进行解释，认为酱油制作的技术传播以口耳相传而非书写形式为主，故普及速度缓慢。

但从一位历史学者的角度，梁其姿认为：一个商品的出现依赖的不单是技术，还有物质、社会关系等多重因素，酱油商品化的关键在于大豆的供应。酱油的成分中有40%是大豆，酱油的制作需要大量的大豆。而在历史上，中国本土大豆产量一直较少，长期处于供不应求的状态。1763年，闽浙总督杨廷璋向乾隆上奏折，指出浙江大豆供不应求且河运不便，难以获得奉天大豆，请求朝廷将山东大豆通过海路运浙。这个奏折清楚说明关内的大豆种植供不应求，而这一状态持续到20世纪中期。1932年广东省的一次豆业调查称，广东对大豆需求极大，包括“造酱料”“发芽菜”“制饼饵”等多种用途，然而本省出产稀少，尚“不足供广州市一隅发芽菜之用”。1947年，农学学者王绶的《我国之大豆业》中的数据表明，东北的大豆生产占全国近50%的比重，其它各地的大豆生产远不足以满足市场需求。

由此反观酱油商品化，可以推知：正是清入关后，东北大豆为中国大豆食物的生产提供了基本条件，这一条件在乾隆之前是不存在的。

开放推进酱油的普遍商品化

学界不乏研究清代东北大豆种植与输出的历史，包括清初开放汉农民垦殖辽东，辽东旗民社会的建立，1772年起逐步开放东北大豆海运输出、带来上海作为最主要商港的崛起等具体问题。由此也可见，许多重要的清代历史发展里程碑都在酱油成为日常之物的过程中找到交叉点。东北大豆为全国酱油市场供应了充分的原料，遂产生都市酱园现象，象征着酱油的普遍商品化与酱业的兴盛。自乾隆中期以后，各地的酱园成为都市景观的特色。豆业更为上海带来史无前例的繁华，成为这个最大商港的百业之首。

上述事实说明，清初开放汉人进入东北农耕以及后来开放海运的政策，大大提高了大豆的市场化水平，推进了酱油的商品化进程。晚清时期东北蒙地全面开禁，更加快了其发展速度。

中外学者的研究显示，东北蒙地开放后所生产的大豆不但在中国全国范围内流通，还出口到世界各地，成为全球化的商品。1928年，中国生产全球80%的大豆，其出口已经超过茶和丝，成为中国主要出口农产品。

东北酱油文化何以晚熟

然而却有一个有趣的现象，当酱油成为中国社会最为普及的一种酱料时，大豆最重要的产地东北反而缺乏酱业。梁其姿认为，东北酱油文化晚熟的主要原因是东北地区在盛清时代都市化水平不高。要到20世纪初，由天津、上海等地商人输入酱油产业之后，东北本土的酱油生产才开始快速增加，这个迟来的发展象征了东北社会进步的最后到来。

文/钟淇名

知识链接

年鉴史学的代表人物布罗代尔说：人在日常生活中的衣食住行的种种细节，不但显示了不同社会之间的差别，也透露了一个文明把无数文化价值与各种不同事实相互连结起来的特殊方式。