

清代四川民间膳食结构及餐饮消费研究

王胜鹏¹, 杨琼²

(1. 四川旅游学院 川菜发展研究中心, 四川 成都 610100; 2. 四川旅游学院 宣传部, 四川 成都 610100)

摘要: 清代四川民间饮食生活丰富多彩, 在膳食结构、餐饮消费等方面展现了鲜明的时代特点。一是玉米、番薯等外来物种在主食中的比重增加, 果蔬、调味品等副食种类更加丰富; 二是民间餐饮商品化程度及民众主动参与餐饮消费意愿都有不断提高, 餐饮市场和烹饪技艺都达到了新的高度; 三是各地饮食品种植、生产加工专业化程度不断提高, 各地之间茶、酒等饮食品商贸交流互动更加频繁, 极大地丰富了民众的日常饮食生活。

关键词: 清代; 四川; 膳食结构; 饮食生活; 美食文化

中图分类号: TS 972.182.71

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2019)02-0008-05

日常饮食生活是民间社会生活的重要组成部分,也是整个社会文明程度的重要标志。清初,四川地区受战乱影响,一度人口锐减、民生凋敝。此后,随着政局稳定,南北各省移民的汇入,经济逐渐复苏,四川形成了以汉族为主体,包括满、蒙、回、藏、羌等族在内的多民族社会形态。而这一时期民间日常膳食结构、餐饮消费、饮食习俗等方面也更为丰富多彩,各民族间互相交流融合,体现了新的时代特征,勾勒了一幅生动的巴蜀民间日常生活画卷。

1 膳食结构

膳食结构是指谷物、蔬菜、肉蛋、果品、豆乳及制品、油脂类食品和调味品等食物的数量及其在日常膳食中所占的比重,主要分为主食和副食两部分。在漫长的历史进程中,中国大部分地区逐渐形成了定居养息、农业耕作为突出特点的农耕文明,也随之产生了“五谷为养,五畜为益,五果为助,五菜为充”的传统主副食结构,而自然环境、农作物种植结构等因素又会对民众膳食情况产生深刻影响。清初,在美洲作物入川等因素推动下,四川民众膳食结构较明代发生一定变化,加之川内复杂的地理环境,不同区域间的膳食结构也存在着诸多差异。

1.1 主食

主食是传统餐桌上的主要食物,人体所需能量的主要来源。成都平原地区稻作农业发达,民众基本都是以稻米为主食。清代定晋岩樵叟在其《成都竹枝词》中写道“八月新收稻谷多,千仓万廂尽收罗。”^{[1]66}当时成都平原的稻作农业为诸多城镇提供了较为充足的粮食来源。《芙蓉话旧录》中记载“省城当光绪季年,每日全城需米约五百石,除有田业者自食所出外,购米者日约四百石之谱。四城门内皆有米市……此外城内各街皆有零售米铺,共计不下二、三百家。”^{[2]22}可见,成都在清代已经是四川的政治和经济中心,人口众多,每天都需要大量稻米供应,如按照一石重约146斤计算,^[3]整个成都每天所需稻米就达36.5吨。除省城成都外,成都平原其他地区的城乡居民也基本是以水稻作为日常主粮,如《铜梁县志》中写到当地土地宜种植水稻,两餐皆食白米。汉州(今广汉地区)“民间无论贫富皆食白米,米有水碾、旱碾、筛槽、砣子,精粗各别”^[4]。《德阳县新志》也描述“饮食则以稻为主,醞酒、作饭,皆稻米也。虽极贫之家,少有以菽、麦供顿者。蔬菜取诸园圃,鸡鸭畜之榭桀。中人之家,肉食亦时不废,然其所养豢,非有故不轻杀也。”^[5]不论贫富都能以稻米为主食,可以说当时四川部分农业发

收稿日期: 2019-02-24

基金项目: 四川省社科规划学科共建课题(SC14XK05); 四川省社科规划基地重大项目(SC17EZD016)

作者简介: 王胜鹏(1984-),男,山东潍坊人,四川旅游学院川菜发展研究中心副研究员,博士,从事中国饮食文化史研究;

杨琼(1984-),女,吉林省吉林市人,四川旅游学院宣传部讲师,从事中国古代饮食文学研究。

达地区已实现了较高的生活水平。而对于居住在四川盆周丘陵山区的民众来说,稻米产量相对较少,赖顿白米细粮是难以实现的,他们的主食多以玉米等杂粮为主。明清之际,随着玉米、番薯、马铃薯等美洲粮食作物的引进和推广,改变了我国主要粮食作物种类的构成。^[6]这些美洲农作物在四川盆周丘陵山区同样得到了广泛认可,并很快在当地民众日常膳食中占据了重要位置。《邛州直隶州志》载“平地之农,恒以稻米为食;山居多食杂粮,如包谷、荞豆、高粱之属。”^[7]可见,当时四川各地在膳食结构上存在明显差异,这主要与自然环境、农业发展状况以及交通条件有关。在自然交通条件较好的地区,可以实现水稻大面积种植,产量较为稳定充足,而在山区丘陵地带,相较于水稻,玉米、番薯、马铃薯等作物更适应当地环境,满足民众对主食的需求。

四川还有大面积的山地高原地区,藏、羌、彝等少数民族长期聚居于此。由于当地自然环境相对恶劣,水稻等作物种植难度较大,畜牧业较为发达,当地民众逐渐形成了以杂粮、肉食、乳制品为主的饮食习惯。如位于川西北高原的大小金川,当地主食就是以杂粮为主,“两金川只有大麦、小麦、青稞、黍、稷、荞、粱、豌豆、胡豆、天星米之属。有平生未见稻谷者。跬步皆山,无尺寸平地。傍大河及有水泉可灌溉者为水田,可种小麦诸谷。其旱田只可种荞、黍。”^[8]³⁵自然条件限制了农业发展,也造就了独特的膳食结构。位于四川西南部的冕宁县同样如此,“食杂粮,间食稻米……饮食以乳酪、酥油为贵,以荞面糌粑为常,或不火食,或半生熟食之。其就锅桩煮肉,菜粮杂煮其中,肉则割分,菜用木勺团坐啣食。”^[9]可见当地民众稻米食用较少,各种饮食品也多以荞麦等杂粮为基础制作而成。

1.2 副食

清代四川民间生活中常见副食主要有蔬菜、肉蛋、果品、调味品四大类。首先,当时蔬菜和肉类的食用已十分普遍。《民国新繁县志》云“吾县每日三餐,均以白饭为主,菜则各种圃蔬,佐以猪肉。此为普通常饌。”^[10]⁹⁸可见,当地人一日三餐中除了主食稻米外,还会配以各种蔬菜和肉类。清代时,四川的蔬菜种类已十分繁多,乾隆年间什邡人张宗法所撰《三农纪》中收录了白菜、青菜、菠菜、莴苣等 41 种蔬菜。清末傅崇矩《成都通

览》中分月份列举了 80 多种蔬菜,四季皆有的蔬菜有 11 种。《中江县新志》载“蔬菜四时皆有,悉以早食新为贵。”^[11]蔬菜不仅种类多,而且四季皆有,这为民众种植和食用蔬菜提供了便利条件。肉类副食同样丰富,除了常见的猪肉外,还包括鸡、鸭、鱼、羊等。《新津县志》载“鸡、鸭、鱼、肉,可资烹饪。”^[12]肉类食材多在待客、宴会、祭祀等重要场合中食用,《直隶绵州志》写到“瓜田蔬圃足供盘餐,鸡鹜豚鲜以待宾客。至于朋酒斯饗,曰杀羔羊,惟赛神、燕饮则有之,无故不杀牲,不食珍礼也。”^[13]可见,在当地民众日常饮食中,时蔬的供应更为充足,各种肉类较为珍贵。《中江县新志》载“鸡鹜家家饲畜,非有故亦不杀。城内宰羊,不分寒暑,食者亦无所忌。猪屠处处开设,遇节买食,则曰‘过节’。年终先月自宰,贫者亦早备焉。”^[11]除了各家饲养禽畜之外,城镇中的肉类交易也已十分普遍,民众购买较为方便。此时,民间的肉类加工保藏技术也更加成熟,如腊肉的制作。《定远县志》中写到“农家每于十二月宰杀肥豚,将盐腌透,用微火熏之,名曰‘腊肉’,味甚香美,南肘亦不能逮。”^[14]腊肉已成为长时间保存肉制品的重要手段。

在果品方面,清代四川民间不仅种植技术成熟,而且种类繁多。如《三农纪》卷十“果属”中对水果种植关键环节进行了介绍,并列举了桃、李、杏等近 30 种果品,其中很多水果目前在四川各地都有分布和种植。在调味品方面,清代四川也已形成鲜明的地域特点。除了常见的醋、盐、花椒之外,辣椒的种植和使用对川菜发展起到了关键作用。据记载,嘉庆末年四川种植和食用辣椒的区域主要集中在成都平原、川南、川西南以及大巴山区一带。同治以后,四川食用辣椒更加普遍,以致“山野遍种之”。徐心余《蜀游闻见录》中也有相关记载“惟川人食椒,须择其极辣者,且每饭每菜,非辣不可。”^[15]⁹⁸可见,到清后期,吃辣已经成为四川人饮食的重要特点,并在菜肴中得到了广泛使用。《成都通览》中记录了上千种菜肴,辣椒已经是其中主要的调味料之一。此外,泡菜在清代四川民间也得到了广泛的食用,种类丰富。泡菜主要用盐水加酒泡成,《成都通览》称之为“成都之咸菜”,共列举了泡蒜、泡萝卜、泡青菜等 50 种。“家家均有”的泡菜一直延续至今,成为四川人餐桌上不可缺少的美食。

2 餐饮消费

清初以后,随着四川人口的不断增多,经济恢复,民间的餐饮消费也开始逐渐兴盛,餐饮市场发展到了新的高度。此时的餐饮消费主要指在城乡各种餐馆、茶馆、酒坊等场所发生的饮食消费活动,包括各式菜点、宴席、小吃、茶酒等,这些都成为了当时民众日常饮食生活中的重要组成部分。

2.1 菜点宴席与餐馆

清代,四川城里不管是官员升迁、富豪喜庆,还是婚嫁祝寿、同乡聚会,均有开席设宴的习俗,其中又以包席这一宴席形式最为盛行,包席馆应运而生。所谓包席,即不设堂座,不营小吃,只操办宴席,客人提前预定席桌到客人家中举办。成都的包席馆最具代表性,“省会冠裳所聚,宴会较繁,肴饌之精实甲通省……通城包席馆约有三四十家,当时宴客者无不设筵家中,且以此示敬重,故包席馆只到人家出席,无一卖堂菜者。”^{[2]33}清末成都的包席馆已有近40家,比较著名的有长盛园、正兴园、秀珍园等,据李劫人《旧账》记载,“长盛园”是当时南城有名的包席馆,席点最好,而大肉包子尤著。包席馆对成都的餐饮业以及川菜的发展都作出了重要贡献,被誉为“一代川菜大师诞生和成长的摇篮。除包席馆外,还出现了一大批在餐厅内承办宴席的餐馆,当时被称为“南馆”。最初的南馆多系江浙人或江浙厨师所开,以江浙风味为主,如《成都竹枝词》中写道“‘三山馆’本苏州式,不及新开四大园。请客何须自设饌,包来筵席省操烦。”^{[1]61}可见,在19世纪初的成都就已出现苏州风味的南馆,但似乎人们还是更喜欢省心齐备的包席馆。“卖堂菜之最高者名曰‘南馆’,全城仅十余家,其品味不及包席馆之美备,遇仓卒客,亦可藉以应急。”^{[2]33}尽管当时南馆的市场号召力依然不及包席馆,但它们已经在成都餐饮业中占有了举足轻重的地位,如《成都通览》中列出了劝业场楼外楼、成平街曲香春等19家著名南馆以及79道常见菜肴,成为清末成都餐饮市场的重要组成部分。在城镇当中,还有很多较小的餐馆以及小吃摊,物美价廉,深受民众欢迎,如《成都通览》中记载了抗饺子、大森隆包子、官正兴席面、陈麻婆豆腐等著名品类。餐饮市场的发展,极大地丰富了城市饮食生活,满足了民众的饮食消费需求。

在四川乡村也有各种餐馆、宴席,尽管没有城镇那么丰富、奢华,但同样多姿多彩,尤其是在嫁娶丧葬、祝寿庆喜等情况下,民众会雇请厨师设席招待亲朋邻居。“至于婚丧庆吊、祝寿、暖屋,中下之家则雇厨役,造筵席,以猪肉为主要物品,多制样式,谓之‘臊八碗’,又谓之‘九斗碗’。富贵之家则珍错罗列:最上者为烧烤席,此不常设;次则鱼翅席;又次则海参席,海参席最通行。酒则向重家酿,及陈年窖藏之老酒,常席概用烧酒,近则习为奢侈,乃通用大曲酒矣。”^{[10]98}可见,当时农村宴席已形成了一定规格和等级,且有趋奢的倾向。发展至今,“九斗碗”依然是四川部分地区乡间宴席的基本配置。

2.2 饮茶与茶馆

四川在宋代时便是全国重要的产茶区之一。至明代,茶叶种植及交易逐渐恢复,成为四川重要的贸易商品。明代制茶工艺也有了换代性变化,淘汰了宋元时期比较流行的抹茶、饼茶制作,转变为散茶——叶茶制作。这种方式不仅减少了茶叶制作的劳动力,而且保持了茶叶的自然真味,在四川民间得到了迅速普及。根据《成都通览》记载,清代川内产茶的州县已达60多个。明清时期,不仅饮茶是四川民众日常重要的饮食习惯,而且茶馆也成为民众饮茶消遣的重要场所。清代四川的茶馆数量众多,生意十分兴旺。据记载,成都城内的街巷有516条,茶馆就有454家,遍布于城内各处,其中又以中小茶馆居多。清末民初,茶馆还出现在成都早期的公园内,“其酒馆茶楼,掩映于垂杨古木中者,更不可指数。”^{[15]58}茶馆中常见的茶叶包括乌龙、松罗、龙井、香片、青茶、宝红等,其中乌龙最贵,“上庄每斤四元,中庄每斤三元二。”^{[16]253}茶馆也已形成一些固定的经营形式,“茶社首茶,则悉用河水,一用井水,即无人登门,故均于招牌上揭以‘河水香茶’四字。茶社无街无之,然俱当街设桌,每桌四方各置板凳一,无雅座,无楼房,且无倚凳,故官绅中无人饮者。”^{[2]24}当时因成都城内河水污浊,井水水质较差,茶馆泡茶皆用外购之河水。茶馆在布置上也相对比较简单,不过除了可以满足广大普通民众的饮茶需求,有时还兼具消遣娱乐、调节邻里关系的功能。人们在茶馆中喝茶、听曲、“摆龙门阵”,“悠然安逸”在此时就已成为成都的重要标志。

清代,茶业遍及川省绝大部分州县。据清嘉

庆《四川通志》记载,嘉庆之前,川省产茶州县共41个,颁发茶引的州县有75个,总计全川共颁发引票146 713张,其中边引10 1317张,土引31 120张,腹引14 276张,^[17]可见川茶贸易之盛行。当时川茶被主要销售于川省内外的诸少数民族地区,并在当地得到了广泛传播及饮用,如藏族地区对茶十分依赖,并形成了独特的熬茶与饮茶之法,“饮食多糈粩、牛肉、羊肉、奶子、奶渣、酥油等物,其性燥烈,而茶为急需,故贵贱皆以茶为命。煎茶之法,用细茶熬极红,入酥油或奶子和盐搅之。饮茶,食糈粩或肉面粥,名‘上巴汤’。”^[18]同时,“夷俗熬茶,必佐之盐,茶以外,俱淡食。”^{[8]38}可见饮酥油茶还是当时藏族民众摄入盐的重要途径。直至今日,酥油茶依然是藏族同胞最为重要的饮品。

2.3 饮酒与酒坊

自古以来四川酿酒业就十分发达。唐宋前,成都平原便出产“烧春”“郫筒”“重碧”“鹅黄”等名酒。明清时期,随着谷类作物种植的发展,川酒酿制技术在深厚的历史积淀基础上获得了一定的革新,使民众的酒类饮品更加丰富。在民间,普通百姓家也会酿酒,被称为“家酿”。“酒之家酿者,有常酒、烧酒、咂酒、薏苡、膏(高粱)等酒。”^[19]其中,烧酒即蒸馏酒,自明代开始在四川盛行。玉米等作物传入后,也开始被用于酿酒,出现了“包谷烧酒”等新品。咂酒在四川乡间及少数民族地区非常受欢迎,并且饮用方法十分独特。“亲朋宴会,每陈八簋,间时具饮。多制咂酒,蒸黍、稷、稻、粱和曲置坛中,月余酿熟。客至煨热,以熟水灌满,用细竹管插入坛底吸饮。主人揖客先尝,少长以次,周而复始。减酒一杯,则添水一杯,味淡乃止,有古郫筒酒遗风。”^[20]饮酒的人可以口衔吸管,围坐在一起饮酒,气氛热烈,增进了人与人之间的感情。在羌族等少数民族聚居地区,咂酒也十分盛行,但在酿酒过程等方面有所差异。可以说,清代四川各地已可以利用多种粮食作物进行酿酒,技术醇熟,并形成了别具特色的饮酒习俗。

在四川城镇当中,饮酒更是普遍,《蜀海丛谈》载“奢风日盛,有宴会一日费资尽中人之产者,酒食征逐,大概与服用品同。”^[21]随着日益增长的市场需求,酒业市场蓬勃发展,川内各地酒产品实现了频繁的商贸交流。据《成都通览》记载,成都拥有12家烧坊以及50家糟坊,它们主要是生产大曲酒和烧酒的作坊,除了供应成都城内消

费,还销往周边的温江、新都、新津等地。成都销售的酒不仅有本地生产的酒,如白老酒、毛酒、大曲酒、玉兰酒、香元酒、玫瑰酒、烧酒、竹叶青、桂花酒、百花酒、荫酒、葡萄酒、家常酒、青果酒等,也有渝酒、绍酒、眉州酒、嘉定酒、泸州酒、内江烧酒、白沙烧酒、绵竹大曲、潞酒、陕西大曲酒、茅台酒等大量外来的酒,其中不少是名酒。^{[16]249-250}此外,还有近20种名贵香酒,多属泡酒类。全城经营酒类零售业务的酒坊也达到了496家,主要销售烧酒、大曲酒、老酒等,并兼售花生、瓜子、豆腐干、卤肉等下酒菜。^{[16]249-250}除成都外,四川盆地大部分州县和县以下的场镇均有酿酒作坊、酒铺等酒类产销经营店。四川各地烧坊利用商品经济兴盛和水陆路运销条件的改善,将大量风味浓郁的特色酒类推向市场,形成了沿岷江、沱江、涪江、嘉陵江水系和贯通长江干道的川酒生产和运销网络。^[22]发达的酒类消费市场不仅丰富了四川民众的饮酒生活,而且也带动了酿酒业、餐饮业的发展,为川酒的创新及发展奠定了基础。

3 清代四川民间日常膳食结构及餐饮消费特点

在多种因素影响下,清代四川民间饮食生活内容丰富,在膳食结构、餐饮消费、饮食礼俗等方面展现了鲜明的时代特点。诸多内容延续至今,共同构成了异彩纷呈的巴蜀饮食文化体系。第一,在膳食结构方面,平原地区长期以来主要是以稻米为主食,而盆地周边山区则以各种杂粮为主,玉米、番薯等外来物种在主食中的比重增加,果蔬、调味品等副食种类更加丰富。清代番薯、玉米等外来物种入川和普及,不仅丰富了平原地区民众的主食种类,满足了大部分家庭对粮食的基本需求,而且它们也逐渐成为川内农业种植环境相对恶劣地区民众重要的主食来源;第二,民间餐饮商品化程度及民众主动参与餐饮消费意愿都得到不断提高,各种宴席、小吃、茶、酒等成为民间餐饮消费的主要内容,餐饮市场和烹饪技艺都达到了新的高度,并构成了一定的传统交际消费规范,体现了深厚的宗族乡情观念,寄托了民众的期盼与希望,具有深刻的符号象征意义;第三,四川各地饮食品种植、生产加工专业化程度不断提高,各地之间茶、酒等饮食品商贸交流互动更加频繁,互通有无,极大地丰富了民间饮食生活。

参考文献:

- [1] 林孔翼. 成都竹枝词 [M]. 成都: 四川人民出版社, 1986.
- [2] 周询. 芙蓉话旧录 [M]. 成都: 四川人民出版社, 1987.
- [3] 吴慧. 中国历代粮食亩产研究 [M]. 北京: 中国农业出版社, 2016: 195.
- [4] 刘长庚. 嘉庆汉州志 [M]. 成都: 巴蜀书社, 1992: 114.
- [5] 裴显忠. 德阳县新志 [O]. 清道光十七年刻本. 中国国家图书馆藏.
- [6] 王思明. 美洲原产作物的引种栽培及其对中国农业生产结构的影响 [J]. 中国农史, 2014(2): 16 - 27.
- [7] 吴玘. 嘉庆邛州直隶州志 [M]. 成都: 巴蜀书社, 1992: 43.
- [8] 李心衡. 金川琐记 [M]. 上海: 商务印书馆, 1937.
- [9] 李英燊. 咸丰冕宁县志 [M]. 成都: 巴蜀书社, 1992: 1007.
- [10] 侯俊德. 民国新繁县志 [M]. 成都: 巴蜀书社, 1992.
- [11] 杨霏. 中江县新志 [O]. 清道光十九年刻本. 中国国家图书馆藏.
- [12] 王梦庚. 道光新津县志 [M]. 成都: 巴蜀书社, 1992: 600.
- [13] 文燊. 同治直隶绵州志 [M]. 成都: 巴蜀书社, 1992: 255.
- [14] 姜由范. 定远县志 [O]. 清光绪元年刻本. 中国国家图书馆藏.
- [15] 徐心余. 蜀游闻见录 [M]. 成都: 四川人民出版社, 1985.
- [16] 傅崇矩. 成都通览: 下册 [M]. 成都: 巴蜀书社, 1987.
- [17] 常明. 嘉庆四川通志: 卷 69 [M]. 成都: 巴蜀书社, 1984: 2329 - 2339.
- [18] 陈登龙. 里塘志略 [M]. 台北: 成文出版社, 1970: 52.
- [19] 王铭新. 民国大邑县志 [M]. 成都: 巴蜀书社, 1992: 44.
- [20] 张永熙. 光绪元年长寿县志 [M]. 北京: 方志出版社, 2013: 171.
- [21] 周询. 蜀海丛谈 [M]. 成都: 巴蜀书社, 1986: 25.
- [22] 贾大泉, 陈世松. 四川通史: 卷 6 [M]. 成都: 四川人民出版社, 2010: 470.

A study on Sichuan folk diet structure and catering consumption in Qing Dynasty

WANG Shengpeng, YANG Qiong

(Sichuan Tourism University, Chengdu, Sichuan 610100, China)

Abstract: In the Qing Dynasty, the folk food and lifestyle in Sichuan were rich and colorful with distinct characteristics of times. First, the proportion of exotic species such as corn and sweet potato increased in staple foods, and the variety of non-staple foods such as fruits, vegetables and condiments were more abundant. Secondly, the degree of commercialization of folk catering and the willingness of people to actively participate in catering and consumption were constantly increased. The catering market and cooking skills reached a new height. Thirdly, the degree of specialization in the cultivation, production and processing of food and beverage products were continuously enhanced. The trade exchange of food and beverages like tea and wine became more frequent, which greatly enriched the daily diet of the people.

Key words: Qing Dynasty; Sichuan; dietary structure; eating life; dietetic culture

(责任编辑: 王芙蓉)