

传统与现代之间:清末民初日本人 游记中的巴蜀饮食生活

罗宝川

(四川师范大学 文学院, 四川 成都 610068)

摘要:清末民初,巴蜀地区饮食生活介于传统与现代、守旧与革新之间,具有鲜明的时代特征。以日本教习旅蜀游记为考察对象,能够窥见巴蜀饮食生活转型期间的诸多面貌。这些游记对当地民众传统落后的饮食卫生习惯、日趋兴盛的巴蜀餐饮市场以及中西方餐饮礼俗交流的记载,无不昭示近代巴蜀饮食生活处于传统与现代之间的历史情境。

关键词:清末民初;日本人游记;巴蜀饮食生活;饮食文化

中图分类号: TS 972.182.71

文献标志码: A

文章编号: 2095-8730(2020)04-0014-06

近代以来,大批西方人怀着各种目的进入中国,通过所谓的“探险”与“旅游”进行实际的调查活动。日本虽然在地理位置上与中国相邻,但囿于明治维新前的闭国策,对中国的踏查落后于西方各国。不过,明治维新后的日本对巴蜀地区的调查有条不紊,呈现后来居上的态势。早在重庆开埠(1890年)以前,日本人竹添进一郎于光绪二年(1876)进入成都、重庆等地,对当地山川、地理、物产、民风等方面详加记录,开启了日本国内探查巴蜀的热潮。此后明治、大正时期,日本的官僚、商客、学者、作家纷至沓来,其中寓蜀日本国教习是较为特殊的一类。甲午战败后清廷师法日本,开办新式学堂,聘请的日本教习不仅驻留时间较长,对当地文化体认更加深入,而且不少人还是“中国通”。因此,寓蜀日本国教习所撰的游记“既是近代中日文化交流史上的重要史实,也是一项不容忽视的遗产”^[1]。

国内学者对日本人的中国游记的研究,成就斐然,但游记中随处可见的地方饮食记载因为零散琐屑,不成系统,往往易为人们所忽视。巴蜀地区号称“天府之国”,物阜民丰,食材种类多元,饮食生活景观多样。尤其是通商开埠以来,饮食习惯濡染西风,呈现新旧交融的面貌。本文以成都

补习学堂兼优级师范学堂教习中野孤山《横跨中国大陆——游蜀杂俎》与四川高等学堂日文教师山川早水《巴蜀》两部游记为主要考察对象,试图探究清末民初日本人眼中的巴蜀饮食“镜像”,以期深化对近代巴蜀饮食生活传统与现代“互文”关系的认识。

1 “陋习”难改:传统饮食卫生环境一瞥

明治维新以后,日本开始重视学习西方科学知识,经过20余年的发展,现代意义上的饮食卫生观深入人心。晚清政府虽仿效欧美等国设立了管理公共卫生的政府机构,但卫生事业刚起步,普通民众积习难改。民国初年,临时政府为纠风改俗而颁布的公共卫生条例,也因政体不稳难以持续推进,未能引起下层百姓的注意。当时在中国,一到夏日,街摊饭铺售卖的熟食由于没有纱罩遮盖,蚊蝇成群。诸如此类的“陋习”与糟糕的卫生环境,令初到中国的日本人大为震动。

一般来说,当时进入巴蜀地区较为便捷的路线是从上海坐船一路溯江而上,经湖北宜昌、重庆万县后,再行陆路进入成都。1905年,山川早水从日本神户港出发,经数日行程抵达湖北宜昌。下船后,他来到港口附近一家饭馆里,一进门就看

收稿日期:2020-05-23

基金项目:四川省社会科学研究规划项目(SC14E007)

作者简介:罗宝川,男,四川师范大学文学院博士研究生,四川师范大学巴蜀文化研究中心助理研究员,从事巴蜀饮食文献与文化研究。

到“一个满身污垢的男子手端着木桶饭和猪肉、汤钵进来,手指浸入盛满汤的汤钵中”^[214]。无独有偶,1906年,另一日本人中野孤山同样是在停船宜昌港后下船休憩,在宜昌城内看到“苍蝇蚊虫聚集在小店的食物上,……江水浑浊不堪,尤其是江岸附近,常有粪水流入。当地人毫无顾忌地在这些污水横流的地方取水”^{[3]150}。

几天后,中野孤山到达成都府,在街边饭馆里发现:“跑堂的伙计,身穿满是污垢的破衣烂衫端菜送饭,并用极其肮脏的抹布擦拭碗筷……用擦碗布来擦桌子这种事情在他们眼里不足为奇,甚至还有有的伙计把衣裤当作抹布和擦鼻涕的手绢。”^{[3]151}对此,他调侃道:“他们只看到了饭菜的甘美却忘记了食物的肮脏,真是滑天下之大稽。有人说,中国餐得闭眼睛享用。”^{[3]151-152}

除了饭馆经营餐食外,沿途旅店客栈也提供饭食服务。借助日本人的游记能够看到,清末民初巴蜀民间旅店饭食卫生情况也不容乐观。

中野孤山来到中国后,为了“深入体验”当地文化,特地选择了中式旅馆。他所住的“旅馆客房没有窗户,漆黑一片。……室内布满了蜘蛛网,屋角堆积着尘埃,臭虫就潜伏在这些地方,一到晚上就会出来袭击我们”^{[3]17}。“吃早饭时,大家围坐在一张大饭桌的四方同去夹一个碗里的菜。汤也是盛在一个碗里的,大家用勺子舀来喝。咸菜上面也要像我们浇酱油一样浇点猪油。稀饭一般都是装在一个油浸浸的白木桶里,由伙计盛饭。饭碗非常粗糙,而且相当大,很受食量大的人欢迎。”^{[3]17}旅馆负责餐饮的幺师“用手来擤鼻涕,一旦沾在手上,就将其擦在衣裤上,事后又用衣裤来擦饭碗”^{[3]193}。同样,旅馆伙计“擦餐具的擦碗布和擦鞋台、凳子等的抹布不加区分,擤了鼻涕的手在衣服上擦,然后又用衣服擦餐具”^{[3]18}。作者最后忍不住感叹:“诸如此类不讲卫生的现象,华人毫不在乎,而在我们看来,完全无法忍受。”^{[3]18}

如何正确看待日本人游记对近代巴蜀餐饮卫生情况的描写,是我们运用游记材料,展开研究的首要前提。虽然日本人游记较为真实地再现了清末民初巴蜀及周边地区餐饮卫生的整体风貌,具有一定的可信度,但以下两个因素不能忽视。其一,近代日本卫生事业迅速发展,国民素质相较东亚诸国普遍提升。因此,这一时期的日本人游记中较为关注“卫生问题”也就不足为奇。事实上,

对比明治维新以前来到中国旅行的日本汉学家竹添进一郎撰写的《栈云峡雨日记》,几无此类描写。其二,作为初到中国的“异域者”,首次进入到异文化国度的日本人,难免会产生类似“文化震惊”的感受。这种感受主要表现为不自觉地被“新鲜”事物吸引,放大不同文明间的差异体验,以及在言行间刻意彰显本民族文化的优越感。他们因为来不及深入体验当地文化,草率地将浮于表面的感受认定为事实。如上所述,中野孤山在游记里鄙夷长江沿岸百姓“毫无顾忌”饮用江水的记载,并不符合当时的真实情况。比他早一年来到宜昌府的山川早水发现,当地百姓的日常用水虽取自江中,但是一般不会直接饮用,通常是将江水提前一日或数日贮于瓮中澄清后饮用。有条件的家庭,会投入适量的明矾提高澄清的时效。

清末民初的巴蜀地区,不可避免地卷入现代文明的汹涌洪流中。当地百姓传统的行为观念在已经接受了现代教育洗礼的日本人眼中,都显得不可理解,难以接受。异域者浮光掠影似的“一瞥”,虽不免主观,但从中亦能窥见巴蜀饮食生活的一个侧影。

2 日趋兴盛:近代巴蜀餐饮市场的发展

随着巴蜀地区城镇经济的发展,民间消费带动餐饮市场日趋兴盛。据日本人描述,场镇茶馆、夜市街摊、佛寺庙宇等地都存在饮食消费活动。公共场所的消费日趋活跃、大众便捷的风味小吃摊点兴盛、市镇规模的扩大以及物产食材的品牌化经营,都显示了近代巴蜀餐饮市场发展与变革的内在活力。

2.1 公共消费场所餐饮价格一览

中野孤山从湖北宜昌乘船到重庆万县(今万州区)后,对万县旅馆餐饮经营与菜肴价格有详细记录。同传统客栈一样,万县旅馆也兼有食宿两项功能。随着长江上游的近代开发,往来商旅人数日益增多,旅馆餐食经营也做出相应调整,舍弃过去定时经营的传统。客人不论何时抵达旅馆,只要有饮食需要,都可以在定好菜谱后由幺师负责操办。旅客若要吃早饭,可以要求旅馆煮粥,一碗红苕稀饭的价格约在十二文左右。“普通的一餐饭只花二十文,但是,如果要点特别的菜,饭钱就得另算。”^{[3]195}这些“特别的菜”详见表1^{[3]195-196},从日常家庭走进餐饮消费场所,显示

了巴蜀地区饮食消费社会化的变迁趋势。

表1 万县旅馆餐饮价格细目

大类	小类	价格/文
肉蛋类	羊肉	80
	猪肉	160
	鸡蛋	160
蔬菜类	萝卜	24
	豆腐	34
	粉条	36
	葱	2
	青菜	10
	煮菜	10
调料	酱油	6
其他	茶水	30

注:文献中未指出万县旅馆餐食的计量单位,这里将价格均算作食材成品价

在进入成都后,中野孤山发现蜀地饮茶之风盛行,茶馆遍及各城镇的大街小巷。对于茶馆经营之道,作者也有具体地描述:“在饭碗大小的带盖茶碗里放一撮红茶,注满开水端给客人。茶水的价格仅值两文钱,不仅开水免费续添,而且不收座位费,还可以买点心、汤圆、包子来吃。”^{[3]122}

更为难得的是,日本人游记还对清末四川峨眉佛寺素馔与价格有所记载。中野孤山在路过峨眉古刹万年寺时,发现寺内僧众经营了一家汤圆店。“他们分工合作,负责磨粉的专门磨粉,负责揉面的专门揉面。面揉好了之后切成小块放入一个大竹筛里筛圆。一筛子能做出几十个汤圆。筛子用从天花板上垂下来的绳子系着。前后左右摇晃这个筛子,里面的糯米块就会变得比和尚的脑袋还要圆……汤圆里面还放了冰糖。”^{[3]175} 1908年上海东亚同文书院日籍留学生所撰的《支那省别全志》(四川卷)中也有对峨眉佛寺素馔价格的记载:“(一行人)来到(峨眉)雷音寺,和尚们端出热气腾腾的茶水与美味点心……布施单上写着3人20元。”^[4]

日本人游记中对公共场所饮食消费价格的记载,表明当地民众日常饮食活动逐渐从家庭组织延伸至餐饮市场,从私人空间扩展到公共领域,是传统农耕社会自给自足的饮食观念被现代化的消费理念改变的结果。不论是传统的茶馆庙宇,还是新式的客栈饭馆,都在当地饮食生活的近代转向中为寻求自身的适当地位而努力变革。

2.2 蜀中风味小吃摊点

清末巴蜀餐饮行业伴随城市经济的发展日趋兴盛,“家庭饮食功能逐渐弱化,饮食业在满足市民日常饮食需求中的作用越来越大”^[5]。突出表现之一就是众多专门经营风味小吃的饮食店铺商摊应运而生。它们经营的烧鸭、卤鹅、腌腊肉、小猪肉、抄手、水饺等美食,因风味独特、价格低廉很受民众喜爱。同时,平民化、简约化的风味小吃占据人们食谱一席,也体现了巴蜀饮食文化中商品经济因素的增多以及民众消费水平的提高。

中野孤山在游赏成都花市时,发现小吃店铺里售卖着猪肉香肠、干兔子、猪耳朵、鸡爪等特色风味。有些小吃店为了招徕顾客,用“板鸭装饰店头”,吸引过往行人的注意。风味板鸭的做法通常是去掉鸭肠、心、肺等内脏,洗净之后压成板状,最后浇油烧制而成。做好的风味板鸭外焦里嫩,口感酥脆,十分美味。除了熟食外,有些商铺也会售卖果品。“一种茎干粗实的甘蔗,砍成两三寸长一截一截的,当水果出售。人们买来大口大口地啃、吸取汁液、咂着嘴咀嚼。”^{[3]156} 此外,地瓜也被作为解暑消夏的零食加以售卖。“当地人把地瓜当作食物,削皮生吃。地瓜多水浆,略带甜味,足以充饥解渴。”^{[3]163}

山川早水授课之余常与同伴游赏成都市镇街巷。他发现,成都每年赛会举办前,在通往青羊宫的路上,几乎一夜之间突然出现了很多“用竹席临时搭起的饮食店”。赛会举办时,摊点好不热闹。“小贩们煮杂烩、温酒、煮荞麦面条,热气腾腾有欲压人之势。”山川早水记下了摊点消费饮食的具体价格,“一位日本教习,喝了一瓶酒,吃了一盘红烧鲫鱼和一碗荞麦面,要价二元”^{[2]124}。他还发现,蜀中饮食摊点分设男、女席位,“妇女席设置在另外一圈竹棚里”^{[2]124}。将成年男性与女性分别隔开,符合中国传统社会伦理价值观,表明清末民初的成都仍然沿袭传统饮食文化风俗。“这风俗可能在当时并不异常,国内并不见记载”^[6],因此对研究晚清巴蜀社会史有一定的参考价值。

2.3 市场规模扩大与食材品牌化经营

在市场规模方面,中野孤山先是介绍了成都城外场镇交易喧闹的景象。“人烟稠密,大小商贾云集,店铺鳞次栉比,行人多如蚂蚁,喧嚣嘈杂,不分昼夜。”^{[3]74} 成都市郊尚且如此,城内的情景

更是热闹非凡。由于作者抵达成都之时,正当除夕前夜,“店铺忙得不可开交”。采购从早上一直持续至深夜,所以也称“岁末暮市”。攒动的人群里少不了饮食摊点,它们的出现既为采购年货的人群提供了暂时休憩的场所,也说明了社会中下层的平民百姓有了餐食消费的意愿和能力,这进而促成了成都夜市的进一步发展。仔细比对日本人游记我们发现,成都东(东大街)、西(青羊宫、花会)、南(教会大学)、北(商业场)均有夜市分布。以东大街夜市为例:“此街位于皇城至东门地段,每天必有夜市。既有卖生活用品的,也有饮食摊。”^{[3]139}甚至在清朝旗人居住,象征中央政权的“皇城”门前,也有一个宽敞的市场。“市场饮食摊点接二连三,有人站在小摊前吃肉包子和面条,有人边走边啃包子,有人提着山羊肉匆匆而过。喧嚣声起伏,吵闹声不断。”^{[3]141}

对于市场售卖的各类食材,中野孤山也细心地加以记录。从表2^{[3]219}可以看到巴蜀各州县的特色食材与售价。

表2 清末民初四川部分州县特色食材种类与价格

州 县	食材种类	价格/单位
成都府	羊肉	60 文/斤
	猪肉	50 文/斤
	鸡蛋	5 厘/枚
	牛肉	120 文/斤
金堂县	菜油	67 两/担
简阳县	水糖	1.78 两/100 斤
彭县	牛油	8 分/斤
汉州	火酒	2 两/担
安县	茶叶	130 - 140 文/斤
绵竹县	大曲酒	200 文/斤
德阳县	黄糖	2.67 两/100 斤
平武县	木耳	20 两/100 斤
大邑县	茶叶	24 - 25 文/斤
乐至县	藕粉	80 - 90 文/斤
南溪县	花生油	9.56 两/100 斤
兴文县	常酒	17 - 18 文/斤
仁寿县	柏油	80 文/斤
永川县	粉条	4000 文/挑

巴蜀民众除了将食材在市镇零散售卖外,还开始了品牌化经营。各州县为了在激烈的市场竞争中赢得一席之地,纷纷改进和包装本地优势食

材,打造个性品牌,提升知名度和影响力。如绵竹县酒品酿造历史悠久,“绵竹大曲”自清康熙年间至今,仍是蜀中乃至全国闻名的酒类品牌。又如简阳县主要经营甘蔗种植,该地生产的白糖价廉质优。民国年间,因代销代购白糖兴起的商号如“义源”“恒昌”“天和永”“福源”等多达数十家,白糖行销成都、西康、陕西、甘肃等地。^[7]除此之外,乐至县自北宋时期已开始人工栽培莲藕,发展到清康熙年间,以藕制成的粉品质纯净,“专销过往商客,每岁售银 1300 余两”^{[8]47}。民国二十七年(1938),“陈克理延聘技师,提升藕粉纯度,并注册‘鹭鸶牌’藕粉,开始了乐至藕粉的品牌化经营。民国三十二年(1943),陈氏藕粉年销量达 2 万公斤,获省府‘货量殊佳’的嘉奖,自此行销省内外。”^{[8]47}城镇餐饮市场规模的扩大、经济作物的比重上升以及地方物产品牌化经营,无不昭示着蜀中饮食市场在清末民初的兴盛景象。

3 旧貌新颜:近代蜀中饮食风貌之变迁

3.1 蜀中近代新式学堂宴饮礼俗

1905 年清政府颁布“上谕”,宣布丙午科全国停止所有乡试、会试,大力提倡各省兴办新式学堂。在日本人游记里,新式学堂承办的宴饮礼俗颇具时代气息。新式学堂宴既承袭了过去传统私塾教育特色,又融合了西方餐饮礼节要求,传统与现代的交织贯穿在整个宴饮过程之中。

首先是宴席的筹划时间和地点。“逢年过节自不必说,开学典礼、散学典礼以及其他庆典时,一定会举办宴会。”^{[3]124}举办地点依据旧俗,“大多在寺庙、祠堂旁边的亭榭里举行”^{[3]123}。过去科考进士及第者,享有皇帝御花园赐菜的荣誉,这种宴会被称为“琼林宴”。新式学堂仿效科举传统,在亭榭花阁设宴款待录取新生,以示荣耀。

其次是宴请师生的方式。“按照惯例,要送去一封用一尺大小的红纸书写的请柬。”^{[3]124}请柬内容格式既严格遵循传统文书体例,又蕴含浓厚的时代风气,鲜见其他资料记录,现附录如下。

开学礼请柬格式:

七月初六午前八时行开学礼,十时止。尊候

优级师范学堂评订

座设本堂

开学纪念日请柬格式:

本月二十八日行第一次开堂纪念式,午前八时起至十二时止。

备宴恭达_____

光临

选科师范学堂 拈拜订

仲秋宴会请柬格式:

知单

本月之十五日午后四钟敬备秋筵恭候_____

光降

补习学堂兼优级师范学堂拜订

座设本堂

最后是就餐的礼俗。“一桌设八个座位,用餐过程中要上两三道点心。”对于就餐礼节,中野孤山以外来者的视角,对比了中日餐桌文化差异:“他们决不交换杯子喝酒,也不传杯喝酒,而且斟酒也是由各自的随从代劳。……在士君子的宴席上,看不到吴姬赵女周旋于杯盘之间。坐席井然有序,丝毫不显凌乱。”^{[3]123}在就餐过程中,他们“站着举杯互敬,‘请’‘请’声不绝于耳”;酒宴结束之际,随从“要把刚从开水里拧干的毛巾递给客人洗脸擦嘴”^{[3]124}。相较于桌面上的彬彬有礼与谦谦君子,餐桌以外的场景并不雅观。“随从擅自拿走桌上撤下的剩饭剩菜,争相食之。……狗直接闯入桌下,旁若无人地寻吃残渣剩物。”^{[3]124}

上述种种,详细而生动,鲜见于史料记载,却被日本人敏锐地捕捉和记录下来,成为探究近代新式学堂宴席礼俗不可多得的一手材料。

3.2 蜀中菜品食材之变化

巴蜀地区物产种类丰富。近代以来,城镇经济商品化的速度日益加快,越来越多的人走出乡村来到城市,城镇人口的增加导致对各类食材的需求量也迅猛增多。据中野孤山粗略估算,“成都城内八十万人口仅一天就要消耗 423 石(约 76 000 kg)大米”^{[3]156}。其他各类果蔬禽畜,河鱼海鲜更是难以估量。巴蜀地区菜品食材商品化得益于近代交通工具的变革。过去其他地区食材要想运往四川,仅能依赖长江人力货船,不仅耗时费力,而且海鲜时蔬由于不易保鲜,鲜见于蜀中百姓的餐桌。但是,自近代通商以来,长江江面上各种水运蒸汽船往来如梭。过去民间宴席招待客人的菜品若有“醉虾、山鸡、野鸭、肥鹅、炖乳猪、烧乳

猪、咸蛋、皮蛋、肉包子、猪肉香肠、脆皮鸭等”^{[3]123}已经算是最高规格了,但是,食材的商品化以及交通运输的便利,使得海参、龙虾、带鱼、蛤蜊等沿海食材也加入普通民众的膳食菜谱中,成为“华人最偏爱的食物”。^{[3]123}

另外,各类“珍奇的食品”如油炸荷花、蛇汤、炖乳猪等也见之于四川民众的餐桌,显示了清末民初巴蜀民众膳食结构的多元和消费观念的转变。此外,据中野孤山观察,“糯米莲藕、蜥蜴卵、橄榄果、猪耳朵、干兔、牛肉猪血、猪肠、松花蛋”不再是豪绅宦官的独享品,一般家庭在赶集逢圩之余,也会购置回家食用。用这些食材烹制的菜品令中野孤山盛赞不已:“说到中国菜,众所周知,它在世界上享有盛名。”^{[3]126}同时,随着商品经济的发展,人们想方设法增加食材的商品属性和利用价值。过去被视作没有价值的“废弃物”,现在的售价可能更高。比如在日本,“扬过花的菜没有用,要么拔掉,要么让它留在地理蓄种”。但是在成都,“人们把扬过花的菜的外部那些老的部分去除后,或做成咸菜,或直接出售”。^{[3]131}再如剥掉的橘子皮,也拿出来售卖,而且更值钱。南瓜不是整只售卖,而是从“旁边挖个洞”,掏出瓜瓤和南瓜子,另价出售。^{[3]131}

巴蜀民众菜品食材结构转变,是商品经济的必然结果。虽然农耕经济仍是社会的主要经济基础,但食材运输近代化、膳食消费多元化、食材原料商品化等因素,加速了巴蜀饮食生活近代转型与变迁的步伐。

3.3 蜀中饮食器具之变化

自重庆开埠以来,长江上游地区紧闭的大门也渐为西方人打开,各种外国商品涌入内地。山川早水在成都市街游玩时感受最为强烈,“英国人经营的鹤龄洋行、广学会支店,法国人经营的信义昌杂货铺”都是成都本地规模较大的外国商店。这些洋行也经营烟酒、糖果、西洋食品等零物。山川早水细致比对了各国洋货优缺点后,坦率地承认:“各国的商品中以德国的商品最受欢迎。”为了论证自己的观点,他以德国生产的陶瓷饭盒为例进行了说明。^{[2]70}这为我们认识蜀地饮食炊具之近代演变提供了绝好的一例。

四川雨量充沛,气候湿润,特别适合竹类植物的生长。手艺人利用竹子柔韧的特性编制出各类用具,满足当地生产生活需要。明代以来,竹编

工艺得到进一步发展,诞生了一种圆盒竹编器皿,可用来盛放饭食。这类竹制饭盒不仅轻便精巧,而且体现了传统竹编匠艺人的智慧凝结。但是,其缺点也很明显,一是竹制品容易磨损,二是不便盛放带汤的食物。德国人在进入中国后,敏锐地发现了这一商机,从而生产出陶瓷多层饭盒。与竹制饭盒相比,陶瓷多层饭盒可以放在火上烧煮加热,此外样式精美,清洗方便,一经上市,就受到巴蜀民众的喜爱与追捧。由此可见,外国商品凭借质优价廉、美观实用等优势条件淘汰同类传统饮食器具,占领当地市场,进入寻常百姓家中,从而潜移默化地影响和改变人们传统的饮食生活习惯。

4 结语

日本人游记中的有关巴蜀饮食记载,是解读近代巴蜀社会风情的重要视窗,它能够较为客观与真实地反映巴蜀社会生活传统与现代互为交融的历史情境。通过日本人笔触,一方面,我们能看到,秉持传统饮食习惯的巴蜀民众在面对社会转型带来的系列变化时,或欣然自觉地认同接受,或固执成见地否定排斥;另一方面,清末民初的巴蜀社会随着市场经济的不断发展,西方餐饮礼俗的强势渗透,大众化、便捷化、商品化的饮食实践逐步重塑人们的日常饮食习惯,满足普通大众多元

的饮食诉求。虽然日本人游记对清末民初巴蜀饮食生活记录米盐琐屑、不成系统,但通过有意识地分别部居、组织凝练,反能匡补史实、厘正讹误。从这个意义上讲,日本人游记不啻为我们研究清末民初巴蜀地区社会风情的重要历史文献。

参考文献:

- [1] 张明杰. 明治时期日本人的中国游记文献综述[J]. 日语学习与研究, 2013(5): 55-60.
- [2] 山川早水. 巴蜀[M]. 李密, 译. 成都: 四川人民出版社, 2019.
- [3] 中野孤山. 横跨中国大陆——游蜀杂俎[M]. 郭举昆, 译. 北京: 中华书局, 2007.
- [4] 沪友会. 上海东亚同文书院大旅行记录[M]. 杨华, 王楠, 张杭萍, 等译. 北京: 商务印书馆, 2000: 244.
- [5] 梁刚. 饮食生活变迁视域下近代中国的两个世界——以上海、成都为例[J]. 江汉论坛, 2012(2): 82-87.
- [6] 蓝勇. 山川早水与《巴蜀》[C]//向玉成. 巴蜀旅游史资料选编. 成都: 电子科技大学出版社, 2006: 314.
- [7] 简阳县工商行政管理局. 简阳县工商志(1912—1982)[Z]. 简阳: 简阳市工商行政管理局, 1986: 16.
- [8] 中国人民政治协商会议四川省乐至县委员文史工作委员会. 乐至文史资料选辑(第15辑)[Z]. 乐至: 乐至文史工作委员会, 1994.

Between tradition and modernity: Bashu dietary life in Japanese Travel notes in late Qing Dynasty and Early Republic of China

LUO Baochuan

(Sichuan Normal University, Chengdu, Sichuan 610068, China)

Abstract: At the end of Qing Dynasty and the beginning of the Republic of China, the dietary life in Bashu region was between tradition and modernity, conservative and innovative, with distinct characteristics of the times. Taking the Japanese travel record as the object of the study, one could glimpse the many faces of Ba Shu's dietary life during the transition period. The records of the traditional and backward food and hygiene habits of the local people, the flourishing Bashu catering market, and the exchanges of Chinese and western catering etiquette and customs all showed that the modern Bashu food and life are in a historical situation between tradition and modernity.

Key words: Late Qing Dynasty and early Republic of China; Japanese travel notes; Bashu food life; food culture

(责任编辑:王雪萍)