

复旦大学文史研究院
中华书局编辑部

编

复旦文史讲堂之七

心物交融

筷子与筷子文化圈——一个物质文化史的研究尝试

阿房宫：记忆与想象

道堂乎？善堂乎？——清末民初省躬草堂的独特模式

谈回鹘文文献夹写汉字现象

博物知识与博览会——从19世纪70年代的中、汉诗谈起

清乾嘉时期的访碑活动与文化生产



中华書局

复旦大学文史研究院
中华书局编辑部

编

复旦文史讲堂之七

心物交融



中華書局

图书在版编目(CIP)数据

心物交融:复旦文史讲堂之七/复旦大学文史研究院,中华书局编辑部编. —北京:中华书局,2017.5
(复旦文史讲堂;7)
ISBN 978-7-101-12437-8

I. 心… II. ①复…②中… III. 社会科学—文集 IV.C53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 015784 号

书 名 心物交融——复旦文史讲堂之七
编 者 复旦大学文史研究院 中华书局编辑部
丛 书 名 复旦文史讲堂
责任编辑 胡 珂
出版发行 中华书局
(北京市丰台区太平桥西里 38 号 100073)
<http://www.zhbc.com.cn>
E-mail: zhbc@zhbc.com.cn
印 刷 北京瑞古冠中印刷厂
版 次 2017 年 5 月北京第 1 版
2017 年 5 月北京第 1 次印刷
规 格 开本/700×1000 毫米 1/16
印张 14 插页 2 字数 200 千字
印 数 1-1000 册
国际书号 ISBN 978-7-101-12437-8
定 价 60.00 元

序

自 2008 年出版“复旦文史讲堂”第一辑《八方来风》，接着《着壁成绘》、《鼎和五味》、《思接千载》、《牖启户明》、《移位东西》相继面世，如今奉献给读者的这册讲演集，已是本系列的第七种。

除了延续以往的基本风格和追求，本辑有个不小的特点：一半（即有四篇）的讲演题目和其内容，都着力与“物”有关，显示出对于物质文化的重视和关注；或者说，体现了基于物证材料开展或推进学术研究的一种取向。这既映射出当代人文学术转型发展中的某些动向，也与讲演主办方近年坚持的若干研究方向及努力密不可分。这四篇分别是：

从事宋元美术考古与物质文化研究的杰西卡·罗森女爵士，通过展示早期中国（公元前 1000 年到公元 1000 年）与亚洲内陆的交流，给听众打开了一个新的视野；主治中外比较史学、史学理论与史学史的王晴佳教授，以筷子和筷子文化史为题，从中抉发新意——为减少大家的“惊讶”，他对这项研究所涉的转向还特别给予了说明；郑岩教授对“阿房宫”展开辨析：有秦代的阿房宫，历史学写作中的阿房宫，文学中的阿房宫，还有图像的阿房宫，作为废墟的阿房宫；曾蓝莹博士考察了乾嘉时期的访碑活动，并论述了由此衍生出来的文化生产中的相关问题。郑、曾两位的讲演透露出图像研究与艺术史领域的不少新讯息。

当然，此外还有四位著名学人的讲演，同样十分精彩，各擅胜场，给人启迪。

2 心物交融

以物质遗存的发现、研究为工作特点的考古学，晚近以来一直强调要“透物见人”。可如何“透”、又如何“见”，无疑很有讲究。不过此种关切已影响到诸多学科领域，激起一系列的反响，确是事实。我们正身处各种学科的激荡之中。

杨宏刚

2015年2月26日

目 录

(1)

筷子与筷子文化圈——一个物质文化史的研究尝试

主讲人:王晴佳

主持人:章 清

时 间:2011 年 6 月 24 日

(23)

阿房宫:记忆与想象

主讲人:郑 岩

主持人:李星明

时 间:2011 年 6 月 29 日

(53)

道堂乎? 善堂乎? ——清末民初广州城内省躬草堂的独特模式

主讲人:梁其姿

主持人:王振忠

时 间:2011 年 9 月 19 日

(87)

中国与亚洲内陆的交流(公元前 1000 年至公元 1000 年):一个西方的视野

主讲人:杰西卡·罗森(Dame Jessica Rawson)

主持人:邓 菲

时 间:2011 年 9 月 23 日

(109)

谈回鹘文文献夹写汉字现象

主讲人:阿不都热西提·亚库甫

主持人:徐文堪

时 间:2011 年 9 月 29 日

(123)

博物知识与博览会——从 19 世纪 70 年代的中、汉诗谈起

主讲人:郑毓瑜

主持人:戴 燕

时 间:2011 年 10 月 21 日

(159)

国族文学的现代定义

主讲人:韦格睿(Gary S. Wihl)

主持人:张隆溪

时 间:2011 年 11 月 23 日

(181)

清乾嘉时期的访碑活动与文化生产

主讲人:曾蓝莹

主持人:李星明

时 间:2011 年 11 月 28 日

筷子与筷子文化圈——— 一个物质文化史的研究尝试

主讲人:王晴佳

主持人:章 清

时 间:2011 年 6 月 24 日



王晴佳

美国新泽西州罗文大学历史系教授,北京大学历史系长江讲座教授,主要研究领域为中外比较史学、史学理论与史学史。代表作有《西方的历史观念:从古希腊到现代》,《台湾史学五十年:传承、方法、趋向》, *Inventing China through History: the May Fourth Approach to Historiography*; 合著《后现代与历史学:中西比较》, *Mirroring the Past: the Writing and Use of History in Imperial China* 与 *A Global History of Modern Historiography*, 主编 *Chinese Studies in History* (M. E. Sharpe)。

章清

时任复旦大学历史系系主任、教授,主要研究领域为中国现代思想史。

章清：

各位老师各位同学，今天下午我们很荣幸邀请到美国新泽西州罗文大学历史系教授王晴佳先生来为我们作学术报告。对王晴佳教授，我想大家并不陌生。对我来说，有一些特别的感觉，我在 80 年代读大学的时候就经常在《读书》上拜读王先生写的有关西方史学史的文章，他对于西方史学理论和史学史在中国的推介作出了很重要的努力。他在美国完成博士阶段的学习之后就一直留在美国工作。他出版的中文著作，尤其是在台湾出版的著作，我们老师和同学也了解一些。他在英文世界还有两本专著，关注五四新文化运动。可以看出，他的研究领域集中于比较史学史、史学理论，最近这些年则比较关心比较文化史，今天这个题目就体现出这一点。物质文化史是当下在史学研究里面比较热门的方向，就今天这个题目来说我想不必作过多的介绍——筷子，我们每天都在使用。我们就请王教授来给我们谈谈“筷子与筷子文化圈——一个物质文化史的研究尝试”，好，下面有请王教授来给我们作报告。

王晴佳：

非常感谢葛院长、章主任的邀请，来复旦做这样一个报告。各位可能有

些惊讶,我以前的工作好像跟这个没有太大的关系。所以我想先报告一下我为什么想要做这样一个研究,进展到什么程度,将来想怎么做。其实在座的艾尔曼教授对我的研究有很多的指点和帮助,我在很早的时候也跟他商量过。

有很多原因促使我做这个研究。几年前我到北大担任长江学者,主要是做一些讲座,他们的意思是希望我能够介绍最新的西方史学的东西,新文化史、物质文化史当然是一个非常重要的史学流派。做过讲座之后,我还出了一本小书,叫《新史学讲演录》,当中对新文化史还提出了一些看法。好像是胡适曾经说过的,要做一些绣花针的工作,要做一些实证的研究。一个偶然的机会,让我觉得筷子还是很重要的。同时,饮食文化的研究在西方和中国都非常热门,于是我就突然想看看有关筷子的研究到底有多少。日文书确实有三五本,差不多是 20 世纪 90 年代开始,韩文书讲饮食文化是有的,但单讲筷子的却没有,英文书基本上没有一本。中国有关这个方面的书有两本,都是刘云编的,作者可能是做科学史的,他两本书的名字是《中国箸文化大观》和《中国箸文化史》。另外我还查找了学术论文,几乎没有,有的时候讲到筷子,就好像是中国文化的隐喻(metaphor),有时候是正面的,有时候又是负面的。同时,我在海外很多年,也希望能够介绍一些中国文化,毕竟这么重要的一个东西英文世界竟然没有,所以我想做这方面的工作。但是没有想到的是,一做就发现牵涉的面非常广,里面的问题也很多。不过幸运的是,大概是饮食文化的吸引力比较大,剑桥大学出版社已经给了我一个书约,在我还没有给他们任何的样章的时候,他们已经兴趣非常大。还有一个原因是我从 2008 年开始做 *Chinese Studies in History* 的编辑,基本上都是翻译中国的一些研究。我当时和艾尔曼教授聊的时候就发现,物质文化史的研究在中国方面也非常少。我这个杂志也希望能够沟通中外学术,所以种种的原因使我开始做这方面的研究。在我做史学史、史学理论这么多年后,做一些实证的研究,对我来说也算是重要的训练。我的研究还是比较粗糙的,所以希望能够得到各位的指教。另外筷子不但在中国使用,也在周边地

区使用。我对能够来到这里做报告也是感到非常荣幸，因为这里有一个重要的课题是“从周边看中国”，通过筷子也可以从周边来看中国的变化。我曾经在宾夕法尼亚大学和布朗大学做过相关的报告，这次我在原来的基础上调整了一些内容。

有一本书在饮食文化方面是非常重要的奠基之作，是张光直教授在1973年邀约一批学者共同写的一本 *Food in Chinese Culture*，很遗憾，这本论文集还没有翻译为中文出版。张先生在这本书的导言和他主写的“先秦时期中国的饮食文化”部分，提出了一个重要的概念：饭是主食，而菜是用来下饭的，是辅食。这个概念也不能算是张先生的发明，我在美国上课的时候就跟学生说，你们吃中国菜的方法是不对的。他们的吃法是拿一个大盘，挑了很多菜，盛一点点饭，我对他们说如果你们觉得这样可以让你们减肥的话，这样吃是做不到的。中国人吃饭的方法恰恰相反，常常是饭很多，而菜是下饭的，英文来说就是 wash down。这个习惯是中国从古至今都有的，可能也是因为中国人的生活比较简朴。饭菜之分对于研究餐具、筷子的发展有着重要的意义，因为吃主食的餐具才是相对来说比较重要的，而吃辅食的餐具就不是那么重要，这是我做这个研究的第一个发现，即筷子并不是主要的餐具。我需要说明为什么是这样，我可以先举一个“从周边看中国”的例子。韩国人吃饭就是完全按照中国人的古礼，他们是用匙来吃饭的，而且他们的左手是不能动的，每次只能用一种餐具，吃饭的时候不能把碗端起来。我需要解决的第一个问题就是为什么古代不是用筷子来吃饭的？现在中国用筷子吃饭的这个风俗是什么时候出现的呢？

需要去解答这些问题，我就选择从古书和考古资料里面来看。我在这里要提醒各位，直到唐代，中国的古籍，基本上反映的是华北地区的饮食习惯。有些关于中国饮食文化的研究已经注意到，长江流域的饮食文化和华北地区的饮食文化是不同的。根据一些考古资料来看，稻作在长江流域很早就存在了，很容易吃到米饭，各位知道，吃米饭的话很容易便会使用筷子来吃。而在华北地区，可以说直到现代，小米还是比较重要的。比如说山

东,直到80年代,大米饭还只是上馆子的时候才能吃到。所以这是一个决定因素。如果你的主食是小米,那么用筷子基本上是没有办法的,所以我说匙、匕就是最早的用餐工具。河姆渡也出土了,但是北方的仰韶文化更多。这里面还有一个区分,在战国之前的匙、匕像刀的(dagger - shaped)比较多,而战国以后,尤其是汉代开始,勺子状的就比较多了。这跟中国人的羹食也有关系,也和小米的吃法有关,因为小米大部分是煮成粥的,用勺比较方便。大家知道,青铜器里面有鼎、鬲,这都是用来煮食物的,还有蒸食物的。如果各位来自北方就会知道,小米饭有两种做法,一种是煮,一种是蒸。在煮的时候,不单是饭还有菜,这就是羹。羹食的问题在《礼记》中有些记录,大家都知道《礼记》从先秦就有,但直到汉代的学者才有了一些定论,这本书的内容不太“一致”(consistent),这也就让我们可以从中看出中国饮食文化的一些变化。余英时先生在*Food in Chinese Culture* 中也写到,羹食自先秦而来。在用于煮的青铜器里面也可以看出来。《礼记》中说“凡进食之礼,左殽右胾,食居人之左,羹居人之右”,这也看得出来羹是次一等的,而饭是主要的。“夫礼之初,始诸饮食”,这在很多文明中都可以看到,饮食与“礼”之间有很重要的关系。

大家都知道“纣为象箸而箕子怖”,所以刘云编的两本书把中国的“箸”的使用时间推得比较早,我感觉不能推到那么早。战国时代很多文献都提到了箸,东周时期的箸也发现很多,但我还是认为至少在华北地区,箸并非当时主要的用餐工具。中国考古队发现最早的一个箸是在今天的高邮龙虬庄,距今约六千年前。匙、匕的发现还要再早一二千年,所以匙、匕是最早的用餐工具。虽然现在对龙虬庄是北方文化还是南方文化还有一些争论,但大致都认为龙虬庄跟江淮地区新石器文化的关系更大些。所以,用筷子和吃米饭有很大的关系,在龙虬庄也发现了稻米,当然稻米主要还是在河姆渡。虽然在文献上不能表现出来,但是西方学界也认可,江南的文化发达程度是不亚于北方地区的。但是龙虬庄出土的长条物体是不是箸,仍然存在一些争议。有些学者认为这是妇女用来弄头发的东西。但有许多中国的考

古学者认为还是箸，因为这个物品放置的位置不在头部，而在腰部，且和其他餐具放在一起。

仰韶文化中的青铜箸，陈梦家先生就已经做过研究，但是他认为这不是餐具，只是在煮饭的时候用来搅拌的。筷子一开始的出现，我觉得可能是煮羹食时用来搅拌的，后来变成用两支就可以尝尝味道，再后来就慢慢变成吃菜。这个其实在《礼记》中也有说明，“羹之有菜者用挟，其无菜者不用挟”、“饭黍毋以箸”。这里我稍稍岔出去讲一下，这里说的都是不要用，也许正是说明当时中国的平民用得比较多，所以要专门说出来。大家都知道，羹，大食也，中国传统中所说的羹其实就是肉羹。一开始的羹都是肉，后来才开始煮，并且在里面加上了菜，就是所谓的铏羹。根据郑玄、孔颖达的注，肉羹是直饮而已，不用筷子也不用勺。这在日本人的饮食习惯中还可以看出来，现在他们喝那个酱汤也不用勺，有菜才用筷子，肉羹是端碗喝的，这又是古礼。还有一点，从考古资料上来说，发现的竹箸比较少，有一双是出现在马王堆。这双筷子是放在漆碗上面的，相比起一些漆过的勺子，这双筷子看起来就比较粗糙，有日本学者认为，这种对比便可以看出筷子在当时是不被看重的。虽然从东周就有象牙做的筷子，然而从文献上来看，“箸”一直都是竹字旁，《韩非子》的写法甚至是“櫛”，既有木又有竹，这从文字学上来说，是非常明显的。当然从保存材料的角度来说的话，还是金属的材料比较容易保存。

所以，我在这里提出几个观点。第一，“箸”最早出现不仅仅是为了煮也是为了吃羹食。中国人为什么喜欢吃羹食，这跟北方人又有些关系，因为当时比较多的是冷食。这是有位韩国同学给我的提示，他说用餐具的很大原因是因为想要吃热食。世界上有三大饮食文化圈，一是用手食，一是用箸食，还有则是用刀叉。用刀叉也好，用筷子也好，我个人觉得用筷子的文化圈里面的人用餐具比较多一点。这可能与中国人喜欢吃热食有关系，吃热食可能与华北的气候有关，但也和文化有关，比如日本人其实不太喜欢吃热食，但是他们也常常用筷子。也与中国人的习惯有关，比如中国传统的一种情况，丈夫在外招呼客人，妻子在厨房里面煮，为什么会这样？因为这样会

比较热一点，而劝菜的时候常常说的一句话就是“趁热吃”。有一位做梵文巴利文研究的韩国学生，有一次去泰国，做了一桌菜请当地人吃，当地人都坐着闲聊，他便很着急，因为在他们看来冷了就不好吃了。但是对当地人来说，可能凉一点，手食就更加方便一些。热食是从华北地区开始，这可能与当地气候比较寒冷、干燥有关，但是做这方面的研究很难给出确定的答案，因为南方虽然比较热，吃凉的东西比较多，但还是有用筷子的传统。大家现在看到的是一幅汉代的壁画（图一），可以看到里面是拿着筷子的。但是有



图一

一个问题我到现在也没有解决，在这幅图里面是用左手拿着筷子的，但是《礼记》里面是要求用右手拿筷子。如果从艺术史来看是不是刚好因为图画相反呢？我也不太清楚，不过目前我所看到的壁画中还没有看到一幅是用右手持筷的。另外有一个原因，我自己有一个小发现。这在余先生的文章中也已经提到了，在汉代的华北地区有一个烹饪的革命，石磨开始出现，便开始吃面食，小米也就逐渐被小麦所取代，一直到唐代，麦便成为中国北方的主食。有了面食以后，筷子的用途也就不一样了，我认为从用筷子来说也是一个革命。在此之前，筷子是辅助用来夹菜的，只是用来吃不那么重要的副食。因为如果你是富人的话，会吃大羹，也就是肉羹，那么就是用碗直接喝了，所以用筷子是非常有限的。而有了面食以后，特别是饺子，基本上都是用筷子的。所以这时候，筷子不但用来吃菜，还用来吃饭，慢慢地筷子就

开始提升它的位置。还有一个革命是在汉代以后，中国人开始炒菜，以前是煮和蒸。蒸食比较费燃料，如果大家蒸过小米饭的话，就会知道蒸饭的时间比较长。中国人其实很早就感受到人口的压力，这也是很多人研究中国会有炒这种烹饪方式出现时会提到的。大家如果去公园里面烤肉，一般你需要点火之后二十分钟，等火焰灭了才开始烤，否则就会烤焦或者不熟。但是炒菜就不一样了，火焰旺盛的时候正好炒，等火焰下去就已经炒好了。所以很多研究中国烹饪的都会发现，炒菜的出现是为了省燃料。但是炒菜的问题是必须要用油，这与石磨的出现又有了关系。所以汉代石磨的出现，不但可以磨面粉也可以磨芝麻油。大家知道汉灵帝非常喜欢胡食，所以面粉和中亚是绝对有关系的，胡麻、胡饼在当时非常的流行。胡饼就是现在的烧饼，它有很多特殊的地方，一是发酵，二是要放一些芝麻。后来又有一些点心，这就要更晚一些了，是与喝茶有很大的关系。到了唐代，陆羽有《茶经》，喝茶就会有一些小吃，现在广东人还有吃茶的习惯。在《中国箸文化史》中提到魏晋时候的一双竹筷，上面还刻字，很明显是饭店里面用的。一直到唐代还有很多诗歌表明人们很少用到筷子。但是我怀疑南方人很早便开始用到筷子来吃菜吃饭。因为我本人是南方人，所以我比较关注到底什么时候中国人开始用筷子同时吃菜吃饭。一般认为是从明代开始，用筷子吃菜吃饭，但如果这是一个假设的话，那我需要考证了。接下来是我的一些考证。

同时吃菜吃饭的前提是大家坐在一起，因为只有这样才会一边吃自己的饭，一边又需要到餐桌的中央去夹菜。在汉代，大家都是席地而坐，要去和别人分享菜是很困难的，除非用爬这样比较难堪的姿势，所以一定是分食，这在壁画中也可以看得出来。法国年鉴学派的大师布罗代尔早就说过，椅子在唐代才开始使用，就是当时的胡床。然后慢慢地是胡椅，我估计现在的椅子是和胡床有很大的关系的。日本人到近代为止还是这样的。敦煌473窟的宴会壁画表现的就是一次会食的场景（图二），大家合在一起吃，可以看到餐桌边都横放着箸，也开始有了一起坐的长凳。因为这方面的研究，所以让我不但开始运用一些人类学的方法，也借鉴一些艺术史的研究。



图二

在宋代的壁画里面出现了夫妻合食图，桌子还很小，慢慢地到了明代就变成了八仙桌，就方便了明清合食用餐。

唐代开始有不少金属的筷子，我想韩国用金属筷子比较多可能是与唐朝有关的。因为根据现有资料，韩国最开始使用筷子是在汉代以后，大概是在3—5世纪。北越早些，在汉代的时候已经开始用了，这与稻作是有关系的，因为稻基本上都是从南方来的。除此之外，我还有一个猜想，唐朝是一个游牧、农耕民族混合的国家，统治者是游牧民族，吃羊肉比较多，这就要求筷子比较坚实一些。从唐代开始，佛教进入到日本，日本人就基本不吃肉，也不吃鸡，吃鱼吃多了容易得脚气病，这在当时也是日本很普遍的一个现象。一直到16世纪中叶日本人才开始吃肉，有外国学者做有关神户地区吃牛肉习惯的研究，他认为神户宰牛基本上是为了西洋人准备的，然后慢慢开始影响日本人。因为食物的关系，日本人一直都是用柳木筷，他们也一直推崇柳木筷。所以金属筷与吃肉的习惯有关，因为单吃菜的话，木筷、竹筷完全够用。

接下来我们就要讲到筷子文化圈，但是筷子文化圈内所用的筷子并不相同。