

杨文骐 编著

中国饮食文化和食品工业发展简史

中国饮食文化史



2 016 7110 0

428413

中国饮食文化和 食品工业发展简史

杨文骐 编著



中国展望出版社

一九八三年九月

内 容 简 介

本书作者杨文骐先生，现是美国南加州大学东亚研究中心研究员。他根据自己近30年来搜集的资料，将中外饮食文化交流的重要史迹、影响，以及我国食品工业从萌芽到现在的发展情况，按历史朝代，较详尽地作了介绍。这是一本有价值的知识性读物，适用于从事食品、商业、历史、科研部门。

中国饮食文化和食品工业发展简史

杨文骐 编著

中国展望出版社出版

(北京西城区太平桥大街4号)

北京朝阳区展望印刷厂印刷

北京市新华书店发行

787×1092毫米 1/32 开本4.75 字数98千字

1983年9月第1版第1次印刷 印数：1—10,000册

统一书号：11271·093 定价：0.45元

前 言

从考古发掘和文献记载中得到证实：在人类历史上，我们的祖先开拓懂得使用火和人工取火技术的新纪元。虽然根据文献记载，我国进入陶器、铜器、铁器时代和开始掌握酿酒技术的时间，可能比埃及和巴比伦晚一、二千年，但这两个文明古国的文化和历史，都由于异族的侵入，在纪元前就已中断。只有我国的文化和历史，其中也包括饮食文化和历史，虽然也曾屡受异族的侵略和兵燹之祸，遭到破坏，却能不断地发扬壮大。寿命之长和生命力之强，是举世无匹的。

我国的饮食文化从地下的考古发掘可以上溯数十万年。文献记载一般是从夏、商、周三代开始。盘庚迁殷（约在公元前一千二百七十年）以前缺乏可信的史料，只能在先秦的传说和考古的论断约略看到一些稀疏的影子。年代不十分准确可靠。到了周朝共和元年（公元前八四一年）我们已经有了史官，并且采用天干、地支纪年的方法，一年不断地记载史事。迄今已有二千八百多年。这样，也给研究我国饮食文化发展的历史提供许多方便。也是世界任何国家所望尘莫及的。

我国的饮食文化以其历史悠久、一脉相承、绵延不断、历代都有所发明、创新和有所兼收并蓄外国的和国内各民族的饮食文化熔冶于一炉；以其自成体系、丰富多彩和具有独特的民族风格著称于世。它是在长达四、五千年的历史长河中，汇聚许多细流所形成的巨流。原产我国，首先被我国人

民所驯化、所精心培育的食用动植物品种之多，我国在食品生产技术和加工食品方面的创造发明之多；在食品方面，力求物尽其用，化废为宝以及食疗结合等方面所积累的智慧之丰富，历代饮食文化史料和食品著述之丰富，堪称给全世界树立了光辉的典范。

我国的饮食文化是我国也是全世界闪烁着灿烂的光芒的珍贵文化遗产。我国的饮食文化史是我国文化史，也是世界文化史的重要组成部份，以我国为代表的东方饮食文化和以欧美为代表的西方饮食文化，是当今世界上并存着的既互相颀颀又互相渗透的两大体系。它们都是在自我发展和吸收外来的饮食文化的过程中不断地发展和壮大的。它们之间的相互交流，取长补短和相互促进是今后人类饮食文化发展的主流，也是改善、提高和丰富各国和全世界人民饮食生活的重要途径。

目前，国内外在饮食文化史的研究方面，都还没有引起足够的重视。我国在这方面的研究和整理工作，正本清源弄清其来龙去脉的努力，也相当落后于形势。日本的篠田统先生帮我们开了一个头。他在昭和四十九年(1974年)写成《中国食物史》一书。之后，美国的张光直等人在1977年写成《中国食品文化》。上述两书和本书的写法，着重点和内容都不很相同。国内虽然也有一些零星的有关我国制茶、酿酒、酿醋、酿造酱油等的历史方面的论文发表，而迄今为止，还没有一本比较全面和有系统的专书出版。

作者写这一本书主要有以下两个方面的动机和目的。

一、鉴于许多人对我国饮食文化和食品工业发展史缺乏了解，有许多争论，譬如酱油、豆腐、蔗糖、烧酒等食品始于何时？张骞从西域传入哪些食品？等等，诸说纷纭，以讹传

讹的情况尤为普遍。我国有许多对改善人民饮食生活有过巨大的贡献，值得后人讴歌和纪念，诸如饴糖、豆豉、豆酱、酱油、酒曲、豆腐、粉丝、皮蛋等的发明家，由于这些食品多数来自民间，在刚刚开始问世的时候，往往不被注意，它的创造发明人不但没有留下姓名，甚至连创制年代和地点都无从查考，应该给予崇高的评价。许多中外饮食文化交流的重要史迹，发生的年代及其影响，以及我国食品工业从萌芽到现在的发展情况，都应该加以介绍，使人们特别是从事食品行业的干部和科技人员等能够有一个比较正确和全面的了解。

二、鉴于目前还存在着两种情况：一部分人认为中国食品文化，特别是烹饪技艺，是全世界最丰富多彩和最优美的。另一部分人认为欧美食品科学和工业水平最高。食品工业现代化就是照搬欧美的食品科学和工业方面的最新成就。尤其是后一种思想在我国食品科技界很占优势。许多科技人员只读洋装书，不读线装书。只知外国有巴斯德，不知中国有贾思勰。只知外国有速煮面、软罐头；不知中国的伊府面和粽子是世界最早的速煮面和软罐头。他们对中国传统的食品生产技术，很少了解。而事实上，现在世界上早已不存在一个国家或一个民族“纯血统”的饮食文化。我国的饮食文化早已渗进不少外来的“血统”。闭关自守和全盘西化都是行不通的。作者希望能以许多史实来说服上述两种人，既不要夜郎自大，也不要数典忘祖，失却民族自信心和自尊心。希望大家能同心同德，共同以古为今用、洋为中用、中为洋用、中西结合、推陈出新、继往开来为准则，为我国食品工商业和人民饮食生活的中国式的现代化做出贡献。同时也希望今后在编写食品教材方面，能够本着同样的宗旨加以补充

和充实；既适应时代要求，又适合我国的具体情况和需要。

综上所述，要写好这样一本书是很不容易的。比写英、美、日的饮食文化史要困难复杂得多，而其意义自然也要比写那些书要巨大和深远得多。作者从事有关资料的搜集已有将近三十年时间。十几年前就打算写这样一本书。到七九年初才开始动笔。断断续续地写了将近两年。现在虽已草草写成，只不过是粗枝大叶，述其梗概，而错漏之处，肯定不少。一方面应该归咎于作者个人才力、利用业余时间和可供参阅的文献资料有限；另一方面则是由于许多典籍已经失传，或不见记载或以讹传讹所造成的困难。作者只不过是尽力而为之，开一个头，抛砖引玉。希望能引来热烈的讨论和评论，引来许多宝贵的意见，做为下一次再版时校补或是重新改写的重要依据，尤其希望后人踵事继起，引来了更多更好的有关这些方面的专著。

本书以引证为主，阐述为辅。引证尽可能摘录原文，但也有因原著一时无法找到，只得转抄其他书籍引证的记载的情况。

最后，作者诚恳地欢迎读者们不吝指教。以匡不逮。

路漫漫其修远兮，
吾将上下而求索。

屈 原《离骚》

目 录

前 言	(1)
第一章 史前时期	(1)
第一节 人类饮食文化的萌芽	(1)
第二节 我国考古学者的发现和论断	(3)
第三节 关于三皇五帝的传说	(4)
第二章 夏朝和商朝	(7)
第一节 夏 朝	(7)
第二节 商 朝	(8)
第三章 西 周	(12)
第一节 《诗经》所反映的一些情况	(12)
第二节 《周礼》所反映的一些情况	(15)
第三节 《礼记》所反映的一些情况	(17)
第四章 东周和秦朝	(19)
第一节 春秋时代	(19)
第二节 战国时代	(21)
第三节 秦 朝	(24)
第五章 西 汉	(26)
第一节 农、渔、牧、食品加工业的发展和土 特产食品交流的一些情况	(28)
第二节 酒的产销和制曲技术的进步	(28)
第三节 西域果蔬品种等的传入我国	(29)
第四节 其他	(30)

第六章 东汉和三国	(33)
第一节 佛教的传入及其对我国饮食文化的影响	(33)
第二节 道教的兴起及其对我国饮食文化的影响	(34)
第三节 东汉其他一些有关情况	(35)
第四节 三 国	(37)
第七章 晋朝和南北朝	(39)
第一节 晋 朝	(39)
第二节 南北朝	(41)
第三节 北魏贾思勰的《齐民要术》	(42)
第八章 隋朝和唐朝	(46)
第一节 隋 朝	(46)
第二节 唐朝和国外饮食文化的交流情况	(47)
第三节 唐朝饮茶之风、茶税和陆羽《茶经》	(49)
第四节 《千金要方》、《食疗本草》和《食谱》	(51)
第五节 唐朝其他一些有关情况	(54)
第九章 五代和宋朝	(58)
第一节 五 代	(58)
第二节 宋朝农、渔、食品加工业发展的一些情况	(60)
第三节 宋朝制茶业发展的一些情况	(63)
第四节 宋朝的饮食习俗、饮食业和美食家苏东坡	(65)
第五节 《荔枝谱》、《糖霜谱》、《酒经》等有关著述	(67)

第十章 元 朝	(69)
第一节 回教的流行与我国回教饮食文化的 形成和发展.....	(69)
第二节 中外饮食文化交流的一些情况和片茶 的问世.....	(72)
第三节 《饮膳正要》等有关著述.....	(74)
第十一章 明 朝	(83)
第一节 美洲原产的食物品种的传入.....	(83)
第二节 和亚欧国家饮食文化交流的一些情况....	(90)
第三节 制茶、酿酒和行军干粮制造技术的进 步.....	(91)
第四节 《本草纲目》、《天工开物》等有关 著述.....	(93)
第五节 其 他.....	(97)
第十二章 清 朝	(98)
第一节 顺治至乾隆年间 (1644年—1795年) ...	(98)
第二节 嘉庆至同治年间 (1796年—1874年) ...	(101)
第三节 光绪至宣统年间 (1875年—1911年) ...	(103)
第四节 《闲情偶寄》、《随园食单》等有关 著述.....	(107)
第十三章 中华民国和中华人民共和国	(113)
第一节 中华民国.....	(113)
第二节 中华人民共和国.....	(115)
第三节 台湾省食品工业发展简况.....	(122)
附录一 我国原产主要食用动植物品种一览表	(123)
附录二 我国古代从西域传入外国原产的主要果 蔬品种和加工食品一览表	(127)

附录三	我国传入日本之果蔬和加工食品品种等 一览表.....	(129)
附录四	中日饮食文化交流史料.....	(131)
附录五	我国在果蔬栽培、水产养殖、食品加工 等和食品著述方面的重大贡献.....	(135)
主要参考书目		(138)

第一章 史前时期

第一节 人类饮食文化的萌芽

在远古洪荒时代，燃烧是一种神奇、罕见和可遇而不可求的自然界现象。

沉积于湖沼底部或沼泽地表的有机腐植质，因微生物发酵而产生沼气，裸露地面的煤矿矿苗；冒出地面或湖面的石油；含挥发性物质的树脂等等都有可能由于灼热阳光的曝晒而引起自燃。夏天，低空飘动的带电的积雨云和地面因为受到感应而产生的电荷，大量积聚在高耸的树梢上下附近，会引起放电，产生火花和轰鸣，即所谓“闪电”和“雷击”。强大的电流通过树梢入地，也会引起森林失火。遗憾的是：这些自然界自燃现象都是自生自灭的，多数是范围很有限，持续的时间相当短暂和在地广人稀的地区不大容易会被人们所发现的。只有在气候炎热而又干旱的时候，才有可能导致经久不息和大面积的草原或森林大火。当一场大火熄灭以后，总有一些植物的果实、种子、茎、根等被烧熟或烧焦，一些野生动物被烧死，散发出一股令人口馋的焦香味。它们最先被一些敢于大胆尝试的人类祖先所品尝，觉得味道比生吃好，而且容易消化。许多不能生吃的东西在被烧熟以后，竟然变成为可吃而又容易消化的食物，扩大了可吃之物的范围，增加了品种。仍感遗憾的是：这不过是一种极其偶然的享受。经过漫长的时间以后，人类祖先才逐渐懂得保留极其

珍贵的火种供熟食、取暖等用。但是，由于(一)自然界的自然现象是极其罕见的。(二)即使见到了，取得了火种，又因穴居野处，风吹雨淋、柴草潮湿等等原因容易导致熄灭。一旦熄灭了，要想再次获得火种又是一件千难万难的事情。只有在再经历若干万年以后，人类祖先中的先进人物发明了人工取火的方法，并且缓慢地把这种方法传播到远近各个部落以后，人类祖先才逐渐地从茹毛饮血的生番生活，进入半熟食生活，终于进入完全熟食的时代。继而又逐渐地知道捡拾树枝或树叉当筷子或叉子，利用它们来从火焰中夹取或刺插食物，避免烫手，终于摆脱了用手抓食的习惯。

恩格斯在他的光辉著述《自然辩证法》一书中指出：“在实践上，发现机械运动可以转化为热，是很古的事情。甚至可以把这种发现看作是人类历史的开端。……但是，人们只是在学会了摩擦取火以后，第一次迫使某种无生命的自然力替自己服务。”又说：“因为摩擦生火，第一次使人支配了一种自然力，从而最终把人同动物分开。”也就是说因为熟食比较卫生，容易消化，对增强体质，延长寿命和促进大脑的进化有很大的好处。所以能最终地结束了漫长的从猿变人的进化阶段，揭开人类饮食文明时代的序幕。这个过程竟然需要长达几十万年的时间！

自然，最初的熟食方法：仅限于将食物放在火焰上或火烬中烤，以后才逐渐懂得叉烤、悬烤和放在烧烫了的石板上炙烤等方法。无论如何，它们烧烤的食物，多半是半生不熟的。只有在：(一)用火烧制的陶器，特别是能耐较高的温度，表面涂釉，不渗水可供烹饪用的陶鼎、陶甗等问世以后。(二)用于切割食料的铜刀和(三)熬煮海水为盐最基本的调味品问世以后，也就是说三个必须具备的烹饪的基本条件

具备以后，人类才真正迈入饮食文明的时代。大约也曾经经历几万年的时间，也比人类进入饮食文明时代以后迄今的时间要长得多。

综上所述，人类掌握熟食方法的发展过程，最先是放在火上或火烬中烤，然后是叉烤、悬烤和炙烤，然后是煮和蒸。只有在传热更为快速，能耐更高的温度和更耐用的铜鼎之类烹饪器皿问世之后，当肉类在铜鼎中煮干水份，脂肪溶解析出，产生油炸的现象，始而慢慢地懂得把油盛起，先是供油汆或油炸食物，后是懂得了掌握油煎和油炒的技术，才逐渐完备。

第二节 我国考古学者的发现和论断

一九二七年中外考古学者们在北京周口店龙骨山发现的四、五十万年前中国猿人居住的洞穴中，有木炭灰烬、烧石、烧骨等遗迹，证明那时候的北京猿人已经知道用火。

一九二二年在河套地区发掘出土的十万年前河套人遗迹中，发现他们已经知道用烧热的石片烤吃食物。

以后，又从北京周口店龙骨山山顶洞人遗址中发现五万年前的山顶洞人已经知道人工取火。（如果这个推断是可靠的话，时间要比古代传说燧人氏钻燧取火的时间大大推前。）

一九二一年在河南西部渑池县仰韶村发现新石器时代原始奴隶社会村落遗址。证明公元前五千年至三千年的原始奴隶社会已能制造彩陶。命名为彩陶文化或仰韶文化（见《辞海·考古分册》），标志着这个时候已经从石器文化时代进入陶器文化时代。

近年来据出土文物的同位素测定证明：我国驯化野猪即

开始懂得养猪，至少已有五千六百年——六千零八十年的历史。（见《辞海·农业分册》）相当于仰韶文化时代。

一九二八年在山东章丘县龙山镇城子崖发现的原始奴隶社会村落遗址，证明在公元前二千年（相当于夏代建立前后）已能制造黑陶，已有陶鼎和陶甗，命名为龙山文化。甗是下面是空足的鬲，上面是甑，甑底是一块多孔的箅共同组成的一种烹饪器皿，可供蒸饭之用。说明当时已经懂得煮和蒸两种烹饪方法。（见《田野考古报告》第二册刘燊〈龙山文化和仰韶文化之分析〉一文。）

仰韶文化和龙山文化都是根据鉴定那些地方的遗迹和发掘出土的文物得出的结论，认为可以说明我国在经济和文化发展方面具有代表性的历史时代而给予命名的。

第三节 关于三皇五帝的传说

三皇指燧人氏、伏羲氏和神农氏。（见《风俗通义·皇霸篇》）

五帝指黄帝、颛顼、帝喾、唐尧和虞舜。（见《史记·五帝本纪》）

根据战国末期法家代表人物（公元前280年—233年）所撰《韩非子》一书中记载：“上世之民食果蓏蚌蛤，腥臊恶臭，而伤害腹胃，民多疾病。有圣人作，钻燧取火，以化腥臊，而民悦之，使王天下，号曰燧人氏。”故事大约发生在公元前三千年，说明从那时候开始，我们的祖先已经懂得人工取火的方法。（注：据八〇年第三期《社会科学战线》杂志阎崇年写的一篇文章谈及钻燧取火指火镰与火石急剧摩擦或撞击产生火花。汉儒注疏《礼记》把钻燧改为钻木。该文

作者曾经做过试验证实钻木不能取火。)

伏羲氏始作网罟。以佃(猎)、以渔。养六畜以充庖厨，供牺牲，故名庖牺氏。(见袁了凡《纲鉴补》)反映大约在公元前二千八百年渔、猎、畜牧业有了进一步的发展。

神农氏尝草别谷，教民耕艺，民始食谷，加于烧石之上。(见《事物纪原》)神农又称炎帝。炎帝之诸侯宿沙氏始煮海为盐。臣雍父始作杵臼。(见《世本》)盐是最基本的调味品，有了杵臼方能舂谷或舂谷为粉。传说中的神农氏的生活年代大约在公元前二千七百年前。

由于先秦学者崇奉黄帝为华族文化的始祖，饮食文化也毫无例外地溯源于黄帝。说他“教民烹饪，燔肉为炙，民始得遂养生之道。(见《周书》)始造釜甑，造灶。始蒸谷为饭。(见《事物纪原》)与歧伯讨论汤液醪醴。(见《内经·素问》)传说中的黄帝的生活年代大约在公元前二千六百多年前。

尧是传说中父系氏族社会后期部落联盟的领袖。生活年代大约在公元前二千三百年前。《韩非子·五蠹》记载：

“尧之王天下，……粢粢之食，藜藿之羹。”就是说：他吃的是糙米煮的饭，灰菜和豆叶煮的汤。即极为粗劣的饭菜。说明尧很艰苦朴素，很平民化；也说明当时农业和畜牧业的生产水平还很低。当时有一位农官名弃，是教民种植稷和麦的始祖。为后人把农官名为后稷之始。又见《世本》记载：“尧臣伯益教民作井。”《帝王世纪·击壤歌》记载：帝尧之世，有八、九十岁老人击壤而歌曰：“日出而作，日入而息，凿井而饮，耕田而食，帝力于我何有哉？！”如果确是描述当时农民生活的情景的话，说明当时凿井而饮已很普遍。农耕技术水平已经达到能够自给自足的程度。值得注意的是：