

齐如山作品系列
辽宁教育出版社

华北的农村



我们同在一个农业大国，却曾经疏远了华北的农村，那辽阔坦荡的大平原……

由于观察与思考，出于识见和境界，在楼韵里，研究农村的学者多了；在犁影中，关爱农村的绅士多了。但因农村而著作，自古不多，好的更少。
——贾思勰有《齐民要术》。——徐光启有《农政全书》。还有这一本——讲农工讲园艺，讲百谷讲百菜，乃至锅里碗里讲炊爨：《华北的农村》，齐如山的。

华北是风去雨去人不去的华北，农村是月散星散民不散的农村。就资料而言，固然弥足珍贵；就闲情来看，也相当开阔眼界。

齐
如
山
作
品
系
列

华北的农村

齐如山 著

辽
宁
教
育
出
版
社

图书在版编目 (CIP) 数据

华北的农村/齐如山著. —沈阳: 辽宁教育出版社, 2007.7

(齐如山作品系列)

ISBN 978-7-5382-7945-0

I. 华... II. 齐... III. 农村—社会生活—概况—华北地区

IV. D422.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 049321 号

书 名: 华北的农村

著 者: 齐如山

责任编辑: 王丽君

特约编辑: 星 晨 王晓梵

装帧设计: 翁 涌

出版发行: 辽宁教育出版社

社址 沈阳市和平区十一纬路 25 号

邮政编码 110003

印 刷: 北京佳信达艺术印刷有限公司

版 次: 2007 年 7 月第 1 版

印 次: 2007 年 7 月第 1 次印刷

规 格: 32 开 (880mm × 1230mm)

10.5 印张 200 千字

印 数: 1—5000

定 价: 28.00 元

前 言

阅一九五六年七月十日《中华日报》，载有国民营养研究新闻一则，且有“教育部长”张晓峰先生讲演。按这真正是治国的要政，不过有一层大家需要注意，就是周朝以前，记载或文字中提及农事农产等等，多是说北方的情形，战国以后文化南移，文字中关于农事者，就多半偏于南方了。比方周朝文字，偶及农事，便是禾黍等字样，这便是北方的情形；战国以后的文字，则多是桑麻，这便是南方的情形。固然不能说北方无桑麻，南方无禾黍，但南方之禾黍，不过占全农田百分之几，北方之桑麻，恐怕尚不及此数。此风一直传到宋朝，迨宋朝南迁后之文字，提到北方情形者，就更少了一些。明清两朝仍是如此。比方皇帝每年劝农躬耕，在先农坛行耤礼*时，所耕所种，都是遵周朝的定礼，完全是北方耕稼的情形。可是清朝所讲的两大民政，所谓耕织图者，则完全是南方的情形了，耕，都是讲种稻子的手续，与北方之农

* 耤 (jì)，即籍田，古天子亲耕之田。值孟春时，历代都有耕籍之礼；至清末废除。——编注

产毫无关系；织，都是讲蚕丝的手续，与北方之纺织布者，相去更远。按米在民食中，占很大的部分，自然是应该重视的，但北方之杂粮，似乎比南方之米，更重要得多，大致靠米生活的省份，不到一半，靠杂粮生活的省份，连内蒙古及东北等处都算上，比吃米的省份可就大的多，国家安可不注意呢？不但民食应该研究，因为农业与民食有直接的关系，也是非研究不可的。

中国多少年来，号称重农之国，语云士农工商，特别农于工商之上，仅次于士。他虽这样规定，但因大家多想做官，以做官为至上，非读书不能做官，于是全国有志之人，就都跑到士之一途去了，农工商三途，遂无人重视，所以自古就没有专讲农政之书，有之也都是模模糊糊，言其大概而已。这些话诸君或者不以为然，现在大略谈一谈，比方这些年来所说的六谷，就永未完全规定过。兹以童时所念之《三字经》中之规定者来谈谈，他说稻粱菽，麦黍稷（《周礼》食用六谷，郑司农*注为稌黍稷粱麦苽），就这六谷的注解，就有许多欠斟酌之处。

稻麦两种，古来的注解，就有许多欠斟酌之处，然这两种，一直到现在，还叫做稻麦，虽注释小有错处，然大体还不差。总之古时之稻麦，仍即是现在之稻麦。

菽定义为豆类，也还不错，而且古今无异议，不过豆类共有几十种，大致可分三个部分。一是大豆，如黄豆，黑豆等等是也，此种含油质很多。二是小豆，如绿豆，红豆等等是也，此种含沙

* 郑众，东汉开封人，字仲师，自幼从师郑兴学习经史。永平（公元58~76）初以给事中出使匈奴，后拜武威太守，迁左冯翊，政有名迹。建初（公元76~84）中为大司农，后世经学家遂称之“郑司农”；亦称“先郑”，以别于“后郑”郑玄（公元127~200）。——编注

质极多，所谓豆沙，都是用此做成。三是角豆，不过此名并不十分普通，如豇豆，芸豆等等是也，亦含沙质，但不及小豆之多，因大多数人，都是以这种豆角嫩时作为菜品，故特曰角豆。

以上三种，虽然有些含糊不清的地方，但总算都有定名，下边三种就模糊了，甚至古今来，讲此者聚讼纷纷，也终无定名。

黍之一物，发明最早，国人食植物，恐怕也以此物为最早，甚至用他为创造度量之标准，连乐器中之管色，如黄钟管等等，也用他来规定，这总算是极普遍的东西了，而且古人名为黍，历代到如今仍名为黍，更是无可疑义的吧？然翻开《诗经》，《王风》《黍离》之诗，乃注曰：黍谷名，苗似芦，高丈余，穗黑色，实圆重，云云。这几句文字，完全是形容的高粱，黍最高不会到五尺，穗更说不得黑，实固然圆，但说不到重，豆类粒实虽大，但都长在豆角里头，麦稻之粒，虽然可以算是外露，但粒长；秸秆高丈余，穗色发黑者，固然只有高粱，而粒实圆重二字，也只有高粱近似，所以说他所注完全是高粱。

稷之一物，一直到现在，还没有确实的定义，程瑶田的《九谷考》*，谓稷者俗所云高粱。而按国中讲农产者，可以说以程瑶田《九谷考》及刘宝楠的《释谷》两书为最精审，极能用心，也真能实地调查。他说稷是高粱，确是很有道理，后来很有人驳他，如吴棻甫就有驳他的一篇文章；近时的科学家，也不承认他的学说。按程瑶田说的，固然不能说他是铁案不能移动，但后来驳他的学说，还远不及他。稷之意义，为大家所承认者，约可说是有

* 清代农书《九谷考》四卷，记粱、菽、稷、稻、麦、大豆、小豆、麻、苽九谷，并述及古今异名变迁。——编注

两种。一是稷为稯，又名糜。按糜乃黍之不黏者，与黍为一种，即如糯之与稻，而且华北至今仍呼为糜子，这与《诗经》中“彼黍离离，彼稷之苗”两句之意义，显有不合。古人释此为，人求亡不得，中心忧懣，不识于物，视彼黍离，误以为稷之苗，忧甚故也云云，是错认也。若稷果为糜，则糜黍两种之苗，确是一样，除极有研究之老农外，平常农人，多不能分析，何以形容错认呢？若以稷为高粱，则把黍看成高粱，确是神经不正常了。此与朱熹《诗经集传》之注，有相同之义，但彼把稷释成糜，糜即黍，而又把黍释成高粱，总算整翻了一个过。二是说稷名蜀黍，是否蜀黍不必谈，就是蜀黍，也是后来的名词，不足以言证古。好在本书并非意在考古，且手下无书，不能详考，不过略谈几句，不必多赘了。

梁之一物，自程瑶田释定为小米后，后人倒是没什么异议，可是古人注此，则出入极大，例如《尔雅·释草》，稂音梁，此梁字确系小米之类。杜甫诗，新炊间黄粱，注云俗呼竹根黄，固然似小米，然亦颇似黍。至《篇海》所云，似粟而大，有黄青白三种，又有赤黑色者。《韵会小补》云梁粟类米之善者，五谷之长，今人多种粟，而少种梁，以其损地力而收获少也。以上两种注解，实在是不像小米，而像高粱。

以上不过随便谈一谈，有的在本书中说的较详，然亦不便写的太多，以其太占篇幅也。请看，这几种谷类，是周秦以前最重要的民食，人人每日必吃之物，在田中是人人每年要看到几百遍几千遍的东西，而书中之讲解注释，不过如此，则其不重视农业，已经可以推想而知。后来文化南移，文人多在三江等处，所看到听到的，无非是稻子桑麻，就把华北原来之民食，更忽略了许多。

后来学者虽有讲及华北农事者，但多是身在南方，未曾详细看到，所以讲的也多似是而非。例如，近日中华丛书委员会，所印明朝宋应星所著之《天工开物》一书，便有此弊，他写的南方之稻丝，还相当可靠，所写北方的谷类，对的地方固然很多，而错的地方也不少，兹大致举几处如下：

麦工条内，所云耒有小斗贮麦种于内，从斗眼漏下，这是不错的，但欲密而多，则鞭牛疾走子撒必多，欲稀而少，则缓其牛，撒种即少云云，则整个翻了一个过。盖小斗漏眼，另有小机构，摇的勤则种漏的多，欲密欲稀，全靠拿耒人手之摇动如何也。

所云麦苗生后，须耨三四过者尤错。西洋农学家云，小麦一物，全地球上，哪一天都有新麦的收割，他耨否不必论，但中国则华北华西各省，种麦都在深秋，而收麦则在初夏，在这个期间，不是荒草繁殖之时，所以麦不用耨。偶尔有耨之时，亦是雨旱的关系，非为锄草，而数年之中，不见得有这样一次，有亦只是小地主，并非普通的举动。他说耨三四次者，只小米如此。

所云凡荞麦，南方必刈稻，北方必刈菽稷而后种云云。按荞麦在谷类种的最晚是不错的，但若说刈菽稷后再种，则绝对不可，因为在华北刈菽稷，至早也在白露节前后，而种荞麦则在立秋节前后，故农谚有荞麦不出伏一语。

所云谷类的名称，还未能出经书的范围，总是模模糊糊。尤其粮食米而不粉一语更错，谷类无不可为粉者。

以上不过只举几处，以外尚多，这里不是专挑古人之错，有讥讽之意，总之自古注书者，对这些事未详细调查。例如宋君此书，谈南方之稻米，蚕丝等事，详而较为可靠，谈北方之谷，布等事者，则略而错还多。这种情形，固然是未能实地调查，而亦

因文字的关系，他不肯破坏自己的文章的体裁，字句之间也要稍稍推敲，于是于该事便有地方不能逼真的写出来。前边所谈的《九谷考》《释谷》两种书，总算是极端用心，且也实地调查的了，但其所写，仍是偏重考古。千百年来注重农业之书倒也有几种，最早的大致可以说是《齐民要术》，后来还有几种，略谈如下：

《齐民要术》 后魏人所撰。由耕耘起写到做醯酱等等，可算想的很周到，但若想照他所写的来仿作仿制，几几乎是没什么办法。

《农桑辑要》 元朝官员奉旨所撰。既是饬撰，当然搜罗不少专门人才，老农老圃及各工艺人员，约来的一定不少，由耕种起，栽桑，养蚕，果木，药料，牲畜等，都包括在内。据说元朝颇得利于此书，但该书终有公事的味道，当时照行是全靠利用本行之人，并非照书行事；此时若想照其所书，作一种参考尚可，若想完全照彼实行，不但文字不十分清楚，且时与地都有些不合不对的地方了。

《农政全书》 明朝徐光启所撰，徐为利玛窦的门生，著书带些西洋科学的意味，所言较近实际，不过他是上海人，于北方的情形，虽然写的也颇详，但总有忽略脱漏之处，且开始所讲农本、田制、水利，以及后部之牧养、制造、荒政等诸类，总是偏于政治，仍可以说是对各类都未能详尽深入，这也就如同此次国民营养研讨会所开的五谷类，只米、面粉、麦片、玉蜀黍、甘薯、马铃薯等几个名目的情形一样。在明朝的政府中，写的当然就是偏于政治的多，在台湾所写，当然是与台湾的情形接近。他所说的六大类中之奶油橘子等等不必议论，就只说他所举的米等数种，若在华北说，最重要的不过玉蜀黍一种，麦片、马铃薯更提不到

了。

看了以上种种的情形，所以我想特别写一写华北的农业，这也有三种原因。一是我生长在华北的乡间，与老农们盘桓谈话很多，田地间的事，也帮过忙，迨光绪末年虽然长住北平，但在南苑买了两块地，也常去照料照料，对田间简单的工作，也可以做一些，所以写起来不至十分隔膜。二是华北的普通主要食品的谷类，种类颇多，所以通称为食杂粮的，这不但在中国，是特别的情形，他在全地球上，也是极为特别的生活，其实这正是民族生活的进化。三是目下讲民食，多数是华北几省的人，他们的习惯，恐怕还是爱杂粮。自然哪，倘有充分的大米白面及鱼肉，他们当然是最高兴了，但若得不到这些东西，当然还是吃杂粮，自然是要有变化改进才好，恐怕是非在这些地方注意不可。有这种种原因，所以想写写华北的民食。然华北民食种类太多，情形很复杂，不能不分析着谈谈。若想说的稍详，则于原料的谷类，当然有绝大的关系，欲分析谷类的种类，则于种植的程序，又有分不开的情形，于是连带着把耕种的情形也谈了谈。不过如果详写，则用字太多，所以只可算是大略谈谈而已。*

* 此段内删去 59 字。——编注

目 录

前言	1
第一章 总论	1
第二章 农工的分类	14
耕	14
耙	18
盖	19
种	19
砣	26
耘	26
割	34
打场	37
第三章 园艺的分类	39
种植的工作	39
培养的工作	45
专食根者	46
专食芽者	46

专食子叶者	47
专食嫩叶者	48
专食茎者	48
专食叶者	49
专食叶茎者	50
专食花者	50
专食苞或茎者	51
专食嫩果者	51
专食豆角者	51
专食果仁者	52
老嫩兼食的瓜果	52
售卖的工作	53
第四章 谷类(上)	58
谷之名称	62
谷	63
黏谷	67
高粱	68
黏高粱	79
禾	79
蔗	80
麦	81
春麦	90
大麦	91
油麦	96
稻	97
糯米	100

黍	103
糜	111
玉米	114
稗	120
第五章 谷类 (下)	122
荞麦	123
黄豆	125
黄豆之设植法	125
黄豆的吃法	125
黑豆	133
青豆	134
白豆	135
红豆	135
绿豆	136
绿豆的吃法	138
红豆	145
白小豆	145
小豆	146
豌豆	147
小豌豆	148
大扁豌豆	149
小扁豌豆	149
豇豆	150
菜豆	151
扁豆	152
芸豆	153

蚕豆	154
刀豆	156
芝麻	156
胡麻	159
麻	160
大麻	161
苘	162
千岁谷	163
芋	164
山药	165
地瓜	166
马铃薯	168
落花生	170
黄菜	174
苕	174
棉花	175
苜蓿	178
茨菰	181
莲子	181
芡实	183
菱角	184
荸荠	185
百合	186
第六章 菜蔬的分类	188
韭	191
葱	195

洋葱	198
蒜	199
薤	204
白菜	204
抱头菜	207
菠菜	208
芹菜	210
芥菜	211
茴香	213
茺荳	214
黄花	215
茄子	216
蕃茄	218
萝卜	218
胡萝卜	221
紫萝卜头	223
蔓菁	223
苳菹	224
茭白	225
茼蒿	225
洋茼蒿	226
茼蒿菜	226
苳蓝	227
蒿子秆	227
姜	228
洋姜	229

甘露	229
辣椒	230
黄瓜	232
菜瓜	234
秧瓜	235
酥瓜	236
北瓜	236
南瓜	238
冬瓜	239
西葫芦	240
瓠子	241
芥菜	242
蕨菜	243
苦蕒菜	244
屈麻菜	244
蒲公英	245
藜	245
榆钱	249
柳叶	249
槐叶	249
花椒	250
枣	250
靛	253
第七章 炊爨的分析	254
干饭	260
馒头	261

花卷	262
银丝卷	263
千层卷	264
窝窝头	264
糍糕	266
枣糕	267
蜂糕	267
扒糕	268
黏糕	268
包子	270
团子	285
烫面饺	286
烧麦	286
散蒸糕	287
稀饭	289
粥	290
白粥	292
菜粥	292
糜糊	293
茶汤	293
面茶	294
嘎嘎	294
面条	295
面片	298
棉花籽	299
面疙瘩	299