

刘琦 张余 李维加 编

中国北方民间文艺协作区理论丛书

麦黍文化研究论文集



甘肃人民出版社

1991年冬,各省民间文艺家协会负责人在北京开会,北方几省市的同行们,有鉴于民间文艺界形势发展很快,南方兄弟省之间开展协作,效果不辍,于是酝酿:北方诸省市也应开展这样的协作,以期在全国总的变革的洪流中,民间文艺工作也能跟上潮流,而占据自己应有的一席之地。1992年夏,在石家庄会议上,北方十省市民协领导再次聚会,经商定,由辽、吉、黑、内蒙、晋、冀、京、津、豫、陕十省市自治区组成的“中国北方民间文艺协作区”正式宣告成立。

民间文艺的工作是极为广阔的,可以说有人的地方就有民间文艺,就有民间文艺工作要作。因此,“协作区”的协作也是极为广阔的,从信息交流到理论研讨到经济合作,无所不可。协作的方式也可以多种多样:可以是整个协作区全体规模的,也可以是协作区内部分省市自治区之间单边或多边的。

“协作区”成立以后,确定下来,第一件要协作做的工作便是:每年轮流在一省(市、自治区)召开一次理论研讨会,在哪省召开,由哪省作东负责召集组织。

首届中国北方民间文艺理论研讨会由山西省民间文艺家协会具体组织,于1993年10月在山西太原——临汾召开。会议的主题是“姜泰文化”,会期8天,收获很大,切磋交流,实地考察,收到论文39篇,汇编成这个集子。



序

刘
琦

中国北方，地域辽阔，地形复杂，是中华民族文化的主要发祥地，有极为深厚的文化根基，这根基就是：贯穿几千年、渗透在每个北方人血脉中的“麦泰文化”基因。它是无形的，却有着巨大的力量，决定着我们每个人的思维模式、行为方式，决定着我们的群体组合形式——社会。这是我们真正文化的根，在此根基上，我们创造了灿烂夺目的中国古典文化，为人类做出了伟大贡献；在创造文化的同时，塑造了我们中华民族坚韧不屈、团结奋发的伟大民族性格。而无须讳言，也使我们背负沉重的负担：守土为家，重农抑商，保守封闭，在改革开放的途中，每向前迈出一大步都使我们感到无比的吃力。

如何坚持并发扬光大我们民族文化中那些优秀的东西，克服那些不合时宜的东西，重整我们的文化，重塑我们的性格，使中国尽快实现现代化，这是时代推给中国的主题，推给每一个中国人的主题，不容回避。

这是一个严峻的挑战。我们不能被动应战，而要主动接受。挑战，也就是机遇。我们深信，象我们伟大祖先创造了我们中华民族的伟大历史一样，我们也将用我们的双手创造我们明天的伟大历史。“麦泰文化”将会获得重整，在未来的历史长河中写出它灿烂辉煌的新篇章。

目 录

- 序.....刘 琦(1)
- 关于中国麦黍文化的几点论证
.....乌丙安(1)
- 麦黍文化的兴衰与重整张 余(12)
- 麦黍文化的时空观江 帆(21)
- 从飞鸟到走狗:谷种研究 ... 为 稼(32)
- 女性求雨述论聂翠青(52)
- 中原地区五谷崇拜源流初考
.....宋孟寅(61)
- 青纱帐里的生命树——辽西
医巫闾山文化形态初探 ... 王 光(70)
- 春牛节与古农耕祭祀金宝忱(80)
- 试谈磁山文化的原始农业
——粟的发现陈光唐(90)
- 麦黍——饮食——女娲氏崇拜
.....张自修(96)
- 民间面食文化探微.....高珊珊(104)
- 抹黑节的兴衰与锡伯族生产
习俗的演变.....高振民(116)
- 津河沿岸祈求麦黍丰收之民俗
.....靳 文(123)
- 塞北丧俗中的麦黍文化现象
.....梁挺爱(129)

●岐山臊子面与周礼·····	李辛儒(133)
●岐山面食探源·····	李正义(135)
●中原饺俗及其文化心理描述·····	魏 敏(141)
●晋南人与馍馍食俗杂谈·····	陶富海(156)
●民间面塑浅论·····	狄西海(165)
●浅谈合阳面花·····	史耀增(174)
●炎黄子孙悠悠古情——黄帝陵花馍巡礼·····	戴刚毅(179)
●虎文化与虎的艺术·····	王国征(183)
●华州面花艺术中的虎文化·····	孙水法(190)
●北方面条习俗初探·····	戴 月 王永信(197)
●发面饼与锡伯族民间传说·····	孟昭义(209)
●黍子习俗浅论·····	杜学德(217)
●谷黍与晋北饮食文化·····	范金荣(225)
●沂蒙山区麦黍传说及习俗·····	鲁 阳(237)
●达斡尔族的饮食习俗·····	白 杉(244)
●达斡尔族的荞麦习俗·····	王咏曦 崔学德(253)
●荞麦文化琐谈·····	高兴凡(258)
●麦黍食品与冀西红枣·····	杨荣国(263)
●麦黍谚语三人谈·····	靳欣文(267)
●三秦民俗文化漫论·····	宁 锐(273)
●西安民俗古今论·····	甄 亮(280)
●中国的求子习俗·····	宋德胤(292)
●蒙古祝赞词在民俗中的地位和作用·····	郭永明(305)
●马背服饰·····	喜 山(313)
●鄂温克人的烟文化·····	王咏曦(319)
●上天入地,再振雄风——首届中国北方民间文艺 协作区理论研讨会侧记·····	聂 慰(324)
●编后·····	(328)

关于中国麦黍文化的几点论证

■ 乌丙安

目前从新的观点重新探究中华文明之根的学术热潮,正在升温。但是,不难看出许多不同角度的着眼点往往却不约而同地关注了中国古文化史的精英文化。学者们从儒家、法家、道家、阴阳家的早期贡献论述到他们在中国文化发展中的深刻影响,不少真知灼见突破了旧学经院教条的框框,阐发了颇有价值的理论,相对地却对中华民族文化的根基缺乏探索。甚至按民族区分研究文化史论时,也很少从实证上抓住中国各民族原产食文化的萌芽、发展、分野的具体特征进行辨证。我注意到,很久以来的汉族文化研究,在宏观上偏于笼而统之,在微观上极少文化质(素)的比较,致使汉族文化的研究,始终在模糊概念和范畴中“摸象”,流行了许多形而上学的不得要领的说法。事实上,中国如果以黄河、长江两大河流域为轴;以地处北南不同的生态环境为分野;以北方旱田、南方水田的农耕产食文化为内容;不难看出汉族

文化起码可以有北方的麦黍文化和南方的稻米文化的鲜明区分。如果不从这两大农耕产食的文化体系去认识汉族文化，汉民族的文化类型及特征是无从概括或把握的。本文正是为了从中华文明的根基去探索汉文化的特色，才选择了以黄河流域为主轴的麦黍产食农耕文化为对象，对汉文化以及它与北方诸民族文化的关系做一些粗线条的论证，以期使中华民族文化的学术研究焦点再微微升起些热度。

一、从中国古代产食分布看麦黍文化

当代文化人类学关于人类产食传播的学说，不论有哪些局限，其所依据的产食文化类型却是十分实在的。产食文化在世界几个大河流域的发展，推进了社会的变迁，兴起了古代都城市镇的生产与消费方式，形成了新石器文明的产食活动模式和古俗惯制。原始采集经济经过野生种籽的发现及耕作种植方法的发明与农具的创造，发展了农耕产食文化丛；原始狩猎经济经过对剩余存活猎物的驯养，发展了畜牧产食文化丛；同时也经过网具的发明，使猎鱼走上捕捞渔业的产食文化发展道路。产食活动的大分野，在全球所有的陆地与海洋形成了不同的产食传播环境。其中，利用大河流域的自然水系和灌溉系统，推动了农耕文化的优先发展，在全世界范围内构成了比较合理的产食文化分布。

其中，中国北部以黄河流域为主体的定居产食活动，早在仰韶文化、龙山文化时期便进入了杂粮种植型的农耕时代。当时栽培的作物至少包括：稷、黍、粟、稗、菽（豆）类及麻籽，以及当时做为杂粮复合体的麦与稻。后来，麦类作物在北部中国有了大发展，逐渐把其它杂粮排挤到次级位置；而南部中国又突出发展了多品种的水稻作物，统率了其它作物，形成了中国两大农耕文化体系。值得注意的是北部中国杂粮种植型的文化有其突出特色，那就是

以黍、稷为先导的古代五谷栽培文化丛的农业根基。众所周知，中国最早的五谷是黍、稷、麦、菽、麻（籽）。黍、稷的地位十分显要。在麦类食物尚未普遍进入寻常百姓家的漫长历史中，黍米、稷米是北中国人的日常主食。在《诗经·小雅·楚茨》中有“自昔何为？我艺黍稷，我黍与与，我稷翼翼。”在不少古代典籍中更称稷是“百谷之主”、“五谷之长”。尽管那时麦类在杂粮中也显有位置，在《诗经》的《邶风》、《魏风》中都有名句吟麦，但比起黍稷，还稍有逊色。从近现代黄河中上游及其支系渭河、汾河流域的作物分布和民间日常食物取向看，以吃稷子米（糜子米）、黍米（粘黄米）、粟米（小米）这三种黄色米类为主食的民众远比吃燕麦、小麦粉的为多；或者平均每户吃上述黄色米类的顿数远超过了吃麦食的次数。小米粥、稷子饭，黄米粘糕成为民俗美食伴随亿万农家流传了不只五千年。

在全世界旧大陆农耕文化中，中国北方独树一帜，它与地中海种麦文化和东南亚根栽文化以及东印度、南中国发展湿地杂粮——水稻文化都大为不同，在广阔的黄土地带发展了黍、稷等杂粮的旱田种植文化，并拥有很高的精耕程度，直到近现代发展成以种麦为主的大农业文化。这种农耕文化模式普遍采用了黄牛、马、驴等畜力耕作，与南中国的水牛相对应；用大片土地的垧作和种子直播法与南中国的小块水田和播秧法相对应；用利用天雨与南中国固定水渠水塘相对应；用畜力拉车与南中国人力撑船的运载工具相对应。同时，形成了以黍米、稷米、麦粉、杂豆为食物的形形色色的米面食品与南中国以大米、糯米为主食物的饮食文化的两大分野，直至今日。

二、从中国某些古文明俗制的创立看麦黍文化

人类文明的标志有很多，其中人类社会较早地以度、量、衡制

度为准绳进行公平的有秩序的交易和交换，是古代文明的一种十分重要的标志。中国的度、量、衡制度的产生虽然无法确定时日，但是却可以准确地断定来自黍的种植业占农耕统治优势的古老年代。

首先是中国最早的度制：度，是测定物体长短的俗制。中国古代测长短的用具叫做“度尺”，同时又称“黍尺”。标定这种尺的依据是以黍粒为准，每一个纵黍籽粒为一分长度；十黍纵粒为一寸；一百个黍纵粒为一尺，是谓黍尺。以此类推，千黍为丈。

其次是中国最早的量制：量，是测定器物容量的。古代中国制定了合、升、斗、石的容量器具，也同样是以黍的中等籽粒为准的。每一千二百粒黍为一合；一万二千粒黍定为一升；十二万粒黍为一斗。以此类推。

再其次是中国最早的衡制：衡，测定物体重量的制度。古代中国标定最轻的重单位是“龠”（同“累”），以上又有“铢”、“龠”、“两”之分，以后有了斤。中国古代的衡制单位不论怎样说法不一，但大都是以黍粒的单位为准的，也有的以粟粒为准的说法（如《淮南子·天文》）。通常的标定是十黍为一累；百黍为一铢；十二铢为一龠，即一千二百黍；二十四铢为一两，即二龠为两，或称十二铢的两倍重量，叫做“两”，这正是“两”这个重单位的由来；以此类推。又有以粟为依据的衡制，则确定一百四十四粟粒为一量铢，即十二粟为一分重，十二分当一铢重，十二铢当半两重。

由重量单位的铢和两导致了汉代币制，流通了半两钱、五铢钱。汉武帝以前的半两钱在流通中出了不足量弊害，武帝元狩五年罢半两钱，铸五铢钱；魏、晋、南北朝相继流通五铢钱为通用币。甚至在古代神仙传说中把仙衣的重量都颂之曰“五铢衣”，以言其极轻。所有这些，一概源于黍、粟的种植。

某些古代文明的俗制，只要认真追踪探索，就不难找到和北中国的麦黍种植文化千丝万缕的血缘关系。黍的籽粒在中华文明

的悠久历史上不仅仅是中国人众赖以生存的食物，当然这一点是首要的；但是黍粒做为北中国特有的文化元素，却能实实在在发挥它创造文明俗制的功能。当古中国的农民用百粒纵黍排成相连的直线，并把它称做尺的时候，一种为公众认可从而人人遵守的制度便形成了约定俗成的文明秩序。古中国度量衡制及部分汉币制的创建和世代沿袭，全然来自于种黍这一原文化，从而奠定了古代中国货物交流、买卖交易、互市交换的公平秩序，广泛促进了古中国的社会繁荣。

三、从中国古代稷神信仰看麦黍文化

中国民间信仰的多种体系是中国本土文化独具特色的重要组成部分，其中历经数千年岁月被尊奉为国家宗教地位的信仰，也不过只有对天、地、日、月、社、稷诸神的崇祀。这里地神与社神分别都是与农耕密不可分的土地神，而稷神则更是最直接的麦黍文化的农神、谷神。

稷，这种被古人尊为“百谷之主”、“五谷之长”的食粮，在麦黍文化的早期，以其全民遍食的优势登上神位，经历了漫长的演变过程。

稷神在古代神话中曾有一段神化或人格化的历程。《山海经·大荒西经》中说：“帝俊生后稷，稷降以百谷。”稷神自天取百谷而降，植于人间。《淮南子·汜论训》中又说：“周弃作稼穡而死为稷。”稷神同时做为周的始祖神，教民以农耕技艺。不论稷神是天帝之子还是周代英雄始祖，都只能说是一种人为神话的附会。这种各有出入的附会唯一可靠的内容是稷神为百谷之主的含意及其与农耕种植的密切关系。正如《孝经纬》所阐释的那样：“稷，五谷之长也，谷众不可遍祭，故立稷神以祭之。”又如汉蔡邕《独断》中讲了稷神神话后，结语说：“以稷五谷之长也，因以稷名其神也。”

足证剥开神话的外衣，古中国人信奉和崇拜的是实实在在的稷这种谷物。这正是历代皇朝持续不断祭祀稷神的真意。

古代中国祭祀稷神的规格高，规模大。官方传统祭祀是由皇帝亲祭天地的同时祭稷神。从公元 24 年的西汉末年，皇帝祭稷神的重要位置和祭皇室祖先等同。当时的典籍中明确规定稷是“人所食以生活也，王者莫不尊亲祭，自为之主，礼如宗庙。”正因为有这种传统，所以直到明、清王朝，依然是在紫禁城正前方左祭太庙，右祭社稷神。

从汉代以来，中国所有郡县都设有稷神祭坛，通常每年大祭三次：农历二月十五日、八月十五日、十二月初八日。唐代还实行过每年四季共祭四次。到了 16 世纪，明王朝又改为在县以下的里（乡），每百户人家设一个稷神方坛，命百姓祭五谷之神。到了清代，县乡求雨抗旱时也到祭坛祭祀稷神。在南中国种稻文化兴起以后，各地的祭谷神实际上已经是在祭稻谷神或稻谷魂了。

在民间，自古以来稷神就是谷神，几乎从来就没有附会到天帝之子或什么民族祖先的英雄神上。象每年年终例行的“蜡祭”（腊祭），又称“冬祭”，是祈求来年农业丰收的大祭。直到今天，北中国的农村，都以大同小异的仪式隆重渡过“腊八节”，就是古“蜡祭”的一种延续。“蜡祭”又称“蜡八”或“八蜡”，所祭的是八农神，包括农具神、农事神、田埂神、牲畜神、街坊神、渔神、虫神和占第二位的稷神（司啬）。

古代中国的稷神信仰在北中国遗存至今，最足以证明麦黍文化的根基所在。

四、从古代中国文化精英看麦黍文化

从先秦时期的诸子百家争鸣发展起来的古代中国哲人辈出的精英文化史的辉煌，不难看出一个十分质朴的人文特点，那就是

几乎所有的各学派大师都诞生于北中国的麦黍文化圈层中。这不能被看做是一种无足轻重的文化现象。

代表中国各代思想史的几大家学说的代表人物，分别出生并成长于黄河流域的上中下游。如果沿大河逆流而上排列，代表儒家的孔子生于山东曲阜，孟子生于山东邹县东南，颜回生于山东曲阜西南，曾子出生于山东费县；代表阴阳家的邹衍出生于山东；代表道家的老子出生于河南鹿邑东，庄子生于河南商丘东北；墨子虽然出生于河南商丘，却长期居住在山东；荀子出生在河北却游学于山东并在山东苍山县为兰陵令；古代“名家”的古逻辑学家代表公孙龙出生于河北；代表法家的韩非子出生于山西河津东北；代表道家的列子（列御寇）出生于陕西华县东；其他如代表军事家的孙武子，也生于山东。还有先秦的名相管仲、晏子，也都是山东人；秦汉名相吕不韦生于河南濮阳西南，变法的商鞅也是河南人，贾谊生于河南洛阳，大儒董仲舒生于河北枣强东。这些用现代地名说明古代列国出生的诸子百家与其他历史名人，都是在麦黍文化的哺育下成长并创立了伟大学说和辉煌事业的。

在这里用十分简易的统计罗列方式做证，只是为了提出一个醒目的问题，供我们研究民族文化的同行共同思考：为什么这么多的大思想家、大政治家在古代的北中国辈出？他们的学说和思想以及政治实践与北方的麦黍文化有什么血缘关系？麦黍文化的实际创造者、广大农耕民进入封建制新兴的时代，那种从奴隶制桎梏中解放出来的精神、思想、信仰给新兴的封建主造成了强大威胁，于是代表农耕民的和代表封建主的多种思潮和学说纷纷登上历史舞台展开竞争，于是代表封建宗法性的或对抗封建宗法性的、或调和农民与封建主的种种主张在麦黍文化的根基上兴起，成为人类文化史、思想史上的宝贵财富和巨大遗产。特别是发展到了汉武帝朝董仲舒的“天人三策”学说时，麦黍文化的封建宗法性政治观、信仰观在理论上、实践上集儒家与阴阳家之大成，深刻

地影响了北中国农耕民的封建宗法思想和迷信观念；时至今日，依然根深蒂固，难以自拔的文化保守主义倾向在北中国仍旧闭锁着广大农民的精神，不能不令人深思。

五、从沿袭至今的食俗看麦黍文化

麦黍文化的最直接表现当然是世代沿袭并有所发展的麦黍食俗文化了。这里只列举十项食俗，做为论证的补充。

1. 舍粥、放粥风俗是典型的北方麦黍文化在水旱灾荒年民间流行的风俗。旧时寺庙或一些佛、道教慈善团体，常利用宗教节日或新春冬腊，或灾荒期间，在寺庙外搭建临时粥棚，用大木桶装满熬好的小米稠粥，发放给饥民灾民。发放期长短不一，少则三、五、七日，多则过月、百天。这种风俗至少反映了麦黍种植在历史长河中由于天灾人祸的影响，灾荒年与欠收年远远多于丰收年。北中国的农耕灾荒史在典籍中多有实录，“易子而食”的饥荒惨景也不下八十则记载。农家官家年年大祭稷神祈求丰收吃饱饭，但是事实上五千多年的祭稷神历史，同时也是五千年的饥饿或半饥饿的历史。

2. 育儿风俗中的产妇“月子粥”习俗。北方农家产妇的“坐月子”、“猫月子”，是产后一个月期间的重要习俗，其中喝热小米粥的食制要在许多地区一日三粥坚持卒月。产妇喝粥同时吃红砂糖、核桃仁。民间认为这是产妇大虚后的最适度的补养饮食。此俗特别流行于山西、陕西、内蒙古、河北的大部农村，至今还有遗存。

3 婚礼中的美食“黄米喜糕”。北方农家举行婚礼的当日清晨至中午喜宴，制做油炸黄米糕款待宾客，俗称“吃喜糕”。黄米即黍米、黄粘米，多包有红豆馅。即使家庭条件不太富裕的人家办喜事，不能用油炸，也要制做成包馅扁圆形糕饼层层摆放在陶磁盆中，上面浇以少量沸油，俗称“压油糕”，用以待客。吃喜糕的习俗

流传至今。

4. 死丧停灵时供“倒头饭”风俗。北方农家死成年人后，在停尸或入棺前后，在死者头前供满一碗黄米粘饭，饭半生不熟，堆填碗中成漫尖，拍实，然后上面插一双筷子，直供到死者出殡为止。据民间传，这种饭称“倒头饭”或其它大同小异的相应叫法，用它供祭死去的亲人是为了让死者吃饱上路到阴间世界。

5. 陪嫁品“酸饭罐”。在山西西北、陕北和内蒙河套平原的汉族农家，几乎家家在灶台上摆放着排排黑又亮的陶磁坛罐，上边往往盖有红漆厚木盖，这便是“酸饭罐”，又简称“酸罐”。大多数都是做为新娘娘家陪嫁品带到婆家来的，至少要陪送两个，或有多者以示富有。罐中存放不十分熟的黄米粘粥，待发酵成酸饭时热吃，酸味漫屋扑鼻，农家喜食并用来待亲友。这种食俗和灶间陈设习俗及婚嫁礼俗起自何时，尚不清楚，但是做为种黍文化的遗存，颇有古风。

6. 每年冬祭的“腊八粥”。这是至今不衰的古农事大祭的产物，遍布北方诸省乡村。每年农历十二月初八是祭包括稷神在内的八个农业神的祭日，北方农家自古以来便选用八种米、豆做粘粥，其中主要是大黄米。做好粥后，先将粥糊撒到田地头，水井头，犁杖头，牛圈马槽头，地边树干上，土地庙前头，表示谢神；随后全家老幼团聚喝腊八粥，庆祝丰收，祈诸神保佑。

7. 北方满族祭祖供的“粘饽饽”。满族引进了中原汉族的农耕文化后，很早便掌握了种植粘谷、食用小黄粘米的技法，创造“黄米面粘饽饽”这种风味糕点用来祭祖并做为民族美食。这是满族庆丰年祭祖节日的食品，是一种黄米面包赤豆馅的圆包形蒸食品。

8. 东北达斡尔族婚宴上的“拉里”。居住在内蒙东部草原和黑龙江西北的达斡尔族接受了汉族麦黍文化后，不仅种植了杂粮，更食用了黄米粘粥。每逢婚宴，不可缺少的便是主人请宾客亲友吃这种叫做“拉里”的黄米粘粥。据达斡尔老人解释，因粘粥吃时

粘连不断，用来象征结婚两家结亲后永远亲密紧相连之意。

9. 北方游牧民族食品中的“炒米”。众所周知，蒙古族饮食在传统中分“红食”与“白食”两种，前一种指的是牛、羊等肉食；后一种是指牛羊奶、马奶、奶油、奶酪、奶茶等。蒙古人在喝奶茶时或游牧、行军、做商旅时，都要吃“炒米”。米是稷子米（糜子米），但须先将稷谷粒炒熟然后脱壳才食用，或泡在热奶茶中，或放炒米在口中咀嚼，是最方便于游牧行旅的美食。蒙民年年用大量牛、羊、皮毛从汉族农民那里换取大量稷米食用，成为必备的食粮。据有关蒙汉关系史的专家考证，最晚在十四世纪的蒙古军人中已用炒米做干粮了。足证稷的种植对北方骑马民族有多么重要的影响。

10. 遍及北中国的小麦、燕麦（莜麦）食俗不胜枚举。山西、陕西、内蒙等地吃莜麦面食几乎成了农家压倒一切的主食。当地在谣谚中唱到：“三十里莜面，四十里的糕；十里的荞面饿断了腰。”这是在麦黍文化的杂粮生活圈中对食粮实用价值的不同评价。说的是庄稼人行路，吃莜面可走三十里不饿，吃黄米粘糕走四十里不饿，可是吃荞麦面只能走十里路便饿到断腰的程度。蒸莜面可以制做出多种食品，技法多样。至于小麦粉（俗称白面）的制做和食用，更有许多讲究。从日常食用的馍、饼、面条，直到遍及北中国的饺子且不必多叙，就是用于节日食用、礼仪陈列、祭祀供品的花样翻新、千姿百态的民俗面点艺术品就不下千种。充分反映了麦黍文化结束了早期以黍、稷为主食的“黄食”阶段后，发展到了以小麦为主食的“白食”阶段。麦黍文化在饮食风俗的演变中向高产的精食美食推进了，开辟出一条通向富足的农耕之路。

上述十项北中国麦黍文化圈内诸民族的风俗，都标志了北中国的麦黍文化独具的特色。在探究中华民族传统文化的本质时，不能不对北中国与南中国在文化质上相异的因素给予特别的关注。也只有这样才能透视出民族文化在北方大地上呈现出的本质特征，从而为发展北方文化做出前进的可行导向。

后面的话：

上述粗浅的看法，本不该标做论证。因为它还没有认认真真从典籍到实证考察做大量艰苦的论证准备工作。这些看法不过是近五年来在国内外讲授民俗学中不断思考的一些课题。1991年间，民间文艺家刘琦、张余二位先生为筹办北方十省民俗文化学术研讨会，邀笔者共同策划论题时，我们深感太笼统地研讨中国传统文化（特别是汉族文化）或大分散地研讨小地区文化都不可能真正解析中国传统文化。同时，只取某一家思想学说（如孔子或老子、庄子）论证中国文化，也无从切中中华文明之根。于是我提议从南方的稻米文化和北方的麦黍文化这两大农耕文化的分野入手和着眼，对于研究传统文化进而透视中华文明之根基，是完全顺乎科学程序的。为此，1992年10月在太原市召开了北方十省麦黍文化研讨会，我应邀讲述了这一课题的研究要旨。由于当时急匆匆赴德国讲学，讲的内容不免零乱。此次应约重新补充整理成文。几点浅识，愿与同行朋友共同探讨，直到求出最确切的答案来。

一 麦黍文化与稻谷文化： 中国的两个大文化区

1、中国的粮食结构

我国的粮食作物，主要有稻谷、小麦、玉米、高粱、谷子、小杂粮（荞麦、豌豆、蚕豆、绿豆等）、薯类、大豆。我国粮食作物的构成，以1986年为例：稻谷43.9%，小麦22.7%，玉米18%，高粱1.4%，谷子1.2%，薯类6%，大豆4%^①。由此可见，我国的粮食结构可大体分为稻谷与麦黍两大类。

2、中国的粮食分布

稻谷是我国首要的粮食作物，种植面积和产量均居粮食作物的首位。我国的稻谷分布广泛，除高寒及干旱缺水地区外，都有稻谷种植，大致可分南方和北方两个主要稻谷产区，分布于秦岭、淮河以南的南方稻谷产区，其种植面积和产量均占全国95%左右。