

暨南史学丛书



糖·明清广东社会研究论丛

周正庆 著

中国社会科学出版社

暨南史学丛书



糖·明清广东社会研究论丛

周正庆 著

中国社会科学出版社

图书在版编目(CIP)数据

糖·明清广东社会研究论丛/周正庆著. —北京: 中国社会科学出版社, 2019. 7

ISBN 978 - 7 - 5203 - 4523 - 1

I. ①糖… II. ①周… III. ①制糖工业—工业史—广东—明清时代
IV. ①F426. 82

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2019)第 105027 号

出 版 人 赵剑英
责任编辑 刘 芳
责任校对 闫 萃
责任印制 李寡寡

出 版 中国社会科学出版社
社 址 北京鼓楼西大街甲 158 号
邮 编 100720
网 址 <http://www.csspw.cn>
发 行 部 010 - 84083685
门 市 部 010 - 84029450
经 销 新华书店及其他书店

印 刷 北京明恒达印务有限公司
装 订 廊坊市广阳区广增装订厂
版 次 2019 年 7 月第 1 版
印 次 2019 年 7 月第 1 次印刷

开 本 710 × 1000 1/16
印 张 19
插 页 2
字 数 280 千字
定 价 89.00 元

凡购买中国社会科学出版社图书,如有质量问题请与本社营销中心联系调换
电话:010 - 84083683

版权所有 侵权必究

暨南大学高水平大学建设经费资助丛书

序

对于个人文集，本人深为敬仰，在我的意识认知中，出版文集是讲资格的，大约必须具备两个条件方有资格出个人文集：一是名家大学，如郭沫若文集、季羨林文集等；二是耄耋老者，是个人学术总结之作。所以对于本人所在的文学院历史学科组通知，要给老师出版个人文集一事，也就没有关注。忽一日，作为历史学科领导者，暨南大学古籍所所长刘正刚教授给我打电话，希望我能出个文集，并且很认真地说希望能够支持学科组的工作，我很是愕然，既非大家，又非硕老，岂敢贸然出个人文集！然而为刘教授的真诚所感动，犹豫再三，考虑又是学科组布置的任务，只得应承，然仍心有戚戚，权且当作治史路上的一次期中总结吧。

既然是本人一次学术史的期中回顾，其主线就应以本人学术史的开始进行编辑，我发表的第一篇论文是《朱元璋重农政策研究》，发表于《广西师范大学学报》1991年研究生专辑增刊。之所以收入论文集中，不仅因为它是我的学术史的开端，也因为它是硕士导师钱宗范先生指导的结果。论文所发虽为增刊，但钱老的关心与做学问的认真恍如昨日般影响着我的学术之路，此文也就有着非常之意义。

本人的学术研究方向有三个：一是中国糖业的发展与社会生活研究；二是明清广东社会史；三是闽东文书的整理与研究。

本人前期主要研究中国糖业的发展与社会生活，是文集的第一篇，以博士期间师从冯尔康先生作中国糖业史研究为主要方向，所收集的论文与中国糖业史相关。

中期主要关注广东社会，包括广东海防史、广东社会和人物，由本论文集的第二篇与第三篇构成。



论文集的第二篇是与鸦片战争博物馆进行科研合作的项目，是参与吴宏岐教授主持编写的《广东历史海防地理研究·明代卷》其中的一部分，内容主要涉及明代后期广东海防研究，由两篇海防史论文构成。

构成论文的第三篇多为参加各种学术研讨会撰写的论文，大多被收入会议论文集。关注面主要是明清广东社会与人物。

后期，本人在中山大学跟随陈春声、刘志伟教授做博士后研究，其间一直有兴趣而没有正式展开的地方文献研究，因机缘巧合，本人在闽东新发现了大量的民间文书，故学术方向有所转型，近年主要以对闽东民间文书的收集与整理为主，未来的学术生涯也将围绕这一领域展开研究，因研究正在进行，故所发表和撰写的论文，本次文集不做收录。

最后感谢暨南大学文学院历史学科组刘正刚、刘增合等领导，给了我一个反思与检视自己学术之路的机会，更重要的是使自己能有机会得以以论文集的形式致敬我在硕士、博士、博士后学习与研究阶段的导师。

2017年2月28日于广州旺水斋

目 录

第一篇 糖与古代中国社会

中国古代蜜糖的生产及其社会功用概论	(3)
16 世纪中叶以前我国蔗糖业生产概论	(13)
16 世纪中至 17 世纪初我国蔗糖业生产技术的发展 及其影响	(27)
明清时期我国蔗糖外销的流向	(40)
清代广东糖业国内营销网络试析	(50)
清代广东民俗岁时用糖探究	(64)
清末民初广东社会民俗中用糖的文化理念	(75)
明清时期医学用糖的演变及其原因初探	(86)
试述清人饮食用糖的特点	(97)

第二篇 明清广东海防研究

明代广东沿海巡检司与营堡的地域分布	(113)
明末广东海防体系研究	(157)

第三篇 明清广东社会

论朱元璋重农政策	(211)
清代名臣陈宏谋	(220)
葡人入居澳门策略研究	(228)
从《岭南摭怪》看 15 世纪越南的民间传说	(240)



17 世纪民间天道观研究

——基于《广东新语》的讨论 (249)

素馨出南海 万里来商舶

——清代中期以前的素馨花研究 (258)

晚清岭南大儒简朝亮学术思想研究 (278)

清末民初广州城市的环卫制度与环境整治 (285)

第一篇

糖与古代中国社会

中国古代蜜糖的生产及其 社会功用概论

蜜糖的生产与使用在我国有着悠久的历史。在古代，蜜糖是仅次于蔗糖和饴糖的糖类食品，在人们的日常生活用品中有着较为重要的地位。然而，学者对蜜糖生产与使用的研究甚少，迄今为止没有专文对此进行论述。笔者在研究蔗糖业过程中对此有所关注，因而草成此文，希望抛砖引玉，得到同人们的指正。

一 蜜糖的生产

蜜糖，即蜜蜂所酿制的糖，蜜糖的生产即人类采集蜜糖的过程。

因为蜜糖能够在自然界中获得，所以人类利用蜜糖的历史肯定十分悠久。从《古今图书集成》^①等书中所收集到的历史文献中我们看到，从周代开始已经有关于人类利用蜜糖的历史记载了，而人类实际利用蜜糖的时间，肯定比文献记载的要早。此后，人类利用蜜糖的历史典故在史书中时常出现。

两晋时，人类对野生蜜的采集已具较高的技巧与水平，我们可从晋人郭璞所作的《蜜赋》中有所了解：“繁布金房，迭构玉室，咀嚼滋液，酿以为蜜。散似甘露，凝如割肪，冰鲜玉润，髓滑兰香。穷味之美，极甜之长，百果须以谐和，灵娥御以艳颜。”^②

① 陈梦雷等：《古今图书集成》卷302《食货典·蜜部》，中华书局、巴蜀书局1988年版。

② 陈梦雷等：《古今图书集成》卷302《食货典·蜜部》。



考察人类利用蜜糖的历史，笔者认为唐代是具有划时代意义的历史时期。我们在唐代以前的许多文献中，均可以见到人类利用蜜糖的有关记载，但我们并没有能够从文献中发现人类对蜜蜂进行驯养、利用以及采集人工蜜的例子。因而笔者认为，以唐代为界，可以将蜜糖生产历史分为前后两个阶段。前一个阶段是人类采集与利用野生蜜的过程。唐代以前，因为蜜糖的生产是以采集自然界的蜂蜜为主，许多文献如《古今图书集成》等古代文献中均有比较详细的记载，笔者不打算再作罗列。后一个阶段是人类以利用野生蜜为主，兼以养殖蜜蜂、取蜜为辅的历史过程，而人类驯养蜜蜂与采蜜的过程，是技术不断获得改进与发展的进程，人类如何驯养蜜蜂和生产蜜糖是本文研究的重点。

人类对蜜蜂的驯养与认识是一个循序渐进的发展进程，通过对史料的分析，我们大致可以勾勒出这样的一个轮廓。至少在两晋时，人们养蜂取蜜，掌握较为熟练的技巧。我们可以通过张华的《博物志》了解这一点：“人家养蜂，以木为器，开小孔，以蜜涂器，捕三两蜂纳器中，宿昔，蜂飞出将伴来，作蜜多少，随岁丰俭。”^①

至唐，人们对蜜蜂了解更加深刻。唐代著名诗人贾岛曾经在诗中写道：“凿石养蜂休买蜜，坐山秤药不争星。”^② 诗中告诉我们，至少从两晋开始，人类已经开始驯养蜜蜂、取蜜的事实。唐代文人段成式对自己隐居乡野、种果养蜂的桃花源式生活作了如下记载：“成式修行里私第，果园数亩。壬戌年，有蜂如麻子蜂，胶土为巢于庭前檐，大如鸡卵，色正白可爱。”^③ 唐代的人们在养蜂的过程中，知道蜜蜂有许多种类，并且逐渐对蜜蜂的习性有所了解。比如，唐人对竹蜜蜂习性的记载是：“蜀中有竹蜜蜂，好于野竹上结巢，巢大如鸡子，有带，长尺许。巢与蜜并绀色可爱，甘倍于常蜜。”^④ 蜂蜜质量的好坏，蜜蜂采蜜的时间和收取蜜糖的时间是关键。唐人在这方面已经有了一定的理论认识，认为“开蜜，以此月（六月）为上，若韭花开后，

① 张华著，范宁校正：《博物志》，中华书局1980年版，第166页。

② 陈梦雷等：《古今图书集成》卷302《食货典·蜜部》。

③ 段成式撰，方南生点校：《酉阳杂俎》前集，卷17，中华书局1981年版。

④ 同上。



蜂采则蜜恶而不耐久”^①。所以，唐代所产的蜜在质量方面是不错的，北方所产的白蜜更是“如凝酥，甘美耐久”^②。

宋代，蜜糖生产有所创新。宋人无论是在野外采蜜，还是人工采蜜均比前代有了较大的进步。在野外采蜜，宋人总结出了一套较为有效的办法。例如，在采集收获难度比较大的崖蜜时，宋代文献是如此记载当时采集情况的：“崖蜜者，蜂之酿蜜，即峻崖悬置其巢，使人不可攀取也。而人之用智者，伺其巢蜜成熟，用长竿系木桶度可相及，则以竿刺巢，巢破蜜注桶中，是名崖蜜也。”^③在人工驯养蜂及采蜜过程中，宋人在以下方面有所进步和创新。

（一）对可用于采蜜的蜂种及其生活习性有了较为正确的认识

宋人在采蜜实践中，认识到可利用的蜂蜜种类有很多，南北蜂种有差别，所产之蜜也有差异：“今土木之蜂，亦各有蜜，北方地燥，多在土中，故多土蜜。南方地湿，多在木中，故多木蜜。”^④宋人在养殖蜜蜂、采蜜过程中，根据蜜蜂生活习性，总结出对蜂蜜收集要适可而止，不能滥采：“凡取蜜不可多，多则蜂饥不藩，又不可少，少则蜂惰而不作。”^⑤

（二）认识到花对蜂蜜有决定性影响

蜜蜂采花酿蜜，所采不同颜色的花对蜜的颜色起决定性作用。宋人已经认识到这一点：“蜜采花而成，花之色不同而蜜之色随异。或曰白，或黄，或赤，凡三色，视其花之色也。”^⑥所采花质量的好坏对蜜质量的好坏有着决定性的影响，宋人唐慎微在这方面作了相关的论述。

① 韩鄂撰，缪启愉校释：《四时纂要》卷3，农业出版社1981年版。

② 苏敬：《唐新修本草》卷16（辑复本），安徽科技出版社1981年版。

③ 程大昌：《演繁露》卷2，新文丰出版股份有限公司1980年版。

④ 罗愿：《尔雅翼》卷26，黄山书社2013年版。

⑤ 王禹偁：《小畜集》卷14《记蜂》，纪昀等编《四库全书·集部》第1069册，商务印书馆2005年版。本书所采用的《四库全书》版本如没有加以说明，即为商务印书馆2005年版。

⑥ 谢维新：《古今合璧类备要·蜜糖格物总论》，北京图书馆出版社2006年版。



食蜜有二种，一种在山林上作房，一种人家作巢槛收养之，其蜂甚小而微黄，蜜皆浓厚而微黄。又近世宣州有黄连蜜，色黄味小苦。雍洛间有葵花蜜，如凝脂。亳州太清宫有桧花蜜，色小赤。南京柘城县有何首乌蜜，色更赤。并以蜂采其花作之，各随其花式，而性之良亦相近也。^①

（三）招蜂驯养

宋代已经有许多蜂农靠养蜂进行采蜜，宋人罗愿记载当时的情况：“今人家畜者，质量小而微黄，大率腰腹相称，如蝇蝉也。喜事者以衍木容数斛，置蜂其中养之，开小孔，才容出入。”^② 宋人已经懂得将野生的蜜蜂进行招收驯养采蜜。苏东坡在《收蜜蜂》一诗中，对野生蜜蜂的招收及驯化作了描述：“空中蜂队如车轮，中有王子蜂中尊。分房减口未有出，野老解与蜂语言。前人传蜜延客至，后人乘艾催客奔，布裹包裹闹如市，盆入竹尾新具完。小窗出入旋知路，幽圃首夏花正繁。相逢处处命俦侣，共入新房长子孙。”诗中描述了蜂农用蜜引蜂，用艾烟驱蜂入袋，对蜜蜂进行招收的过程。

（四）防止蜂群分化

蜂群的分化是蜂农养殖蜜蜂的大忌，防止蜂群分化，是避免蜜蜂数量减少的关键技术。宋人在防止蜜蜂分化方面找到了问题的关键所在：他们知道蜂群中多余的蜂王是蜜蜂分群的祸首，只要将不需要的蜂王杀死，就可避免蜜蜂分群现象。这方面的知识，宋人在文献中的记载是比较清楚的：“巢之始营，必造一台，其大如粟，俗谓之王台，王居其上，且生子其中，或三或五，不常计数。王之子尽复为王矣，岁分其族而去。山氓患蜂之分也，以棘刺于王台，则王之子尽死，而蜂不析矣。”^③

① 唐慎微：《重修政和经史证类备用本草》卷20，《四库全书·子部》第740册《医家类》。

② 罗愿：《尔雅翼》卷26。

③ 王禹偁：《小畜集》卷14《记蜂》，《四库全书·集部》第1069册。



从上面的分析中我们看到，宋人总结出的一套养蜂经验，特别是人工招蜂进行养殖，防止蜂群的分化等有效保证蜂群数量方面的技术，是当时蜜蜂养殖中的创新，标志着我国古代养蜂技术已经在原来的基础上发展到了一个新的高度。

明清时期，养蜂和采蜜技术在历代基础上继续向前发展，这一时期生产蜜糖的地域已经遍及全国范围，从南到北的文献中几乎均有生产蜜糖的记载。在明清时期文献对蜜糖生产的记录中，以明代宋应星的《天工开物》、屈大均的《广东新语》及清代郭柏苍的《闽产异录》记载较为详细，我们将以这几部文献中所载蜜糖生产为例，对明清时期蜜糖生产技术方面的情况作些分析。

宋应星在《天工开物》一书中对养蜂技术是这样记载的：

凡酿蜜蜂普天皆有，唯蔗盛之乡，则蜜蜂自然减少。蜂造之蜜出山岩土穴者十居其八，而人家招蜂造酿而割取者，十居其二也。凡蜜无定色或青或白，或黄或褐，皆随方土花性而变。如菜花蜜、禾花蜜之类，百千其名不止也。

凡蜂不论于家于野，皆有蜂王。王之所居，造壹台如桃大，王之子世为王。王生而不采花，每日群蜂轮值，分班采花供王。……畜家蜂者或悬桶檐端，或置箱牖下，皆锥圆孔眼数十，俟其进入。……凡家蓄蜂，东邻分而之西舍，必分王之子去而为君，去时如铺扇拥卫。乡人有撒酒糟香而招之者。

凡蜂酿蜜，造成蜜脾，其形鬣鬣然。咀嚼花心汁，吐积而成，润以人小遗，则甘芳并至，所谓“臭腐神奇”也。凡割脾取蜜，蜂子多死其中。其底则为黄蜡。凡深山崖石上有经数载未割者，其蜜已经时自熟，土人以长竿刺取，蜜即流下。或未经年而扳缘可取者，割炼与家蜜同也。土穴所酿多出北方，南方卑湿，有崖蜜而无穴蜜。凡蜜脾壹斤，炼取十二两。西北半天下，盖与蔗浆分胜去。^①

^① 宋应星著，钟广言注释：《天工开物》卷6《甘嗜·蜂蜜》，广东人民出版社1976年版，第172—175页。



屈大均在《广东新语》中对阳春县产蜜情形作了如下记载：

阳春多蜂蜜以为货。蜂为房于岩石林木间者，其酿白蜜脾，谓之山蜜，亦曰蜂糖。霜后割之，白如脂，味胜家蜜。家蜜取以夏冬为上，秋次之，春易发酸。冬曰梅花糖，最甘香。唐诗云：“天寒割蜜房。”然其性热，多食发湿热病，生虫匿。新兴有姜蜜，尤忌，不若川蜜温。凡海滨岩穴，野蜂巢焉，其蜜曰石蜜，多泛溢于草间石罅，露积日久，必宿蛇虺之毒。舶人入山者，虽草木鱼蟹之属，掺以胡椒，熟而食之无害也。设遇石蜜以为甘而过食之，必大霍乱以死。故食蜜必以家养者为贵。^①

清代郭柏苍在《闽产异录》中对采蜜情形也作了如下记载：

（福建）诸郡皆出。福、兴、泉、漳以龙眼、荔枝二花之蜜为上。故二花甫过，即须割蜜。次则梅花蜜，乃“冬蜜”也。乌柏着花时，蜜有油气，最下。闽在乱山中，多岩蜜。野蜂每于厂下、树罅结窠。炎烤熏灼，岩蜜下注，土人取归。往往蛇虺垂涎，食之杀人。郡属山中有松蜜，土人呼“松糖”，生小松树叶上，芳洁异常，但罕得耳。嘉靖七年，安溪涂山中，松梢结饴如白糖，味甘香，人取啖之，愈宿疾，盖即松蜜也。^②

考察明清时期这三部著作对蜜糖生产的记载，可见当时蜜糖业生产比前代有三点突出之处。其一，对招蜂驯养与分群技术掌握娴熟。在招蜂驯养方面，诱捕蜜蜂的方式与方法比以前多样化，除了用蜜之外，还有“撒酒糟香而招之”等办法。在分群方面也比宋代有所进步。宋代的文献记载关于蜜蜂分群方面的方法，以杀死多余的蜂王，防止蜜蜂的分群为主。而明代“分王之子去而为君”，采取了主动分

① 屈大均：《广东新语》卷24《虫语·蜂蜜》，中华书局1985年版，第592—593页。

② 郭柏苍：《闽产异录》卷1《货属·蜜》，岳麓书社1986年版，第25—26页。



巢的办法，让多余的蜂王自立为王，结成新的蜜蜂群体，并且采用“东邻分而之西舍”的办法，隔离已经分巢的蜂群，防止蜜蜂的返巢与串巢。分巢的办法有利于蜜蜂数量的增加，这是养蜂技术的重大突破之处。

其二，寻蜜与产蜜方面积累了丰富的经验和较为正确的认知。明清时期人们对蜜蜂的活动规律有了较为正确的认识，已经知道“蔗盛之乡，则蜜蜂自然减少”“南方卑湿，有崖蜜而无穴蜜”“闽在乱山中，多岩蜜”等蜜蜂活动与产蜜情况，说明明清时期的人们在野外寻蜜与采蜜方面已经积累了较为丰富的经验。

清代的养蜂者知道蜜与产地的关系是十分密切的，好产地会出产好蜜，知道“龙眼、荔枝二花甫过”所产的“二花之蜜为上”，而“乌柏之蜜最下”。这些知识的获得对蜜糖的生产至关重要，生产蜜糖者可以利用这些知识指导蜜糖生产，以获取较高质量的蜜糖。

其三，对蜂蜜的属性有了较为正确的认识。从屈大均的记载中我们知道，明清时期人们已经对家养蜜蜂与野生的蜜源有了较为正确的认识，懂得“家蜜”与山林间的“山蜜”与海滨傍的“石蜜”蜜源的不同特性。人们已经知道不同蜜源有着不同的采集时期与加工方法：“山蜜”，“霜后割之”最好；“家蜜”则“取以夏冬为上”；冬天所采的“梅花蜜”是“最甘香”的；而对于“海滨岩穴”的野生“石蜜”，因其有毒，所以在采集后，要用“胡椒”煮熟除毒后才能进行储存、发售。所以屈大均认为，“食蜜必以家养者为贵”，提倡人们蓄养家蜂。

我们不要忘记，虽然从两晋开始人类懂得驯养蜜蜂生产蜜糖，但在清代以前蜜糖的生产仍然以在自然界采集为主，正如徐光启所说：“蜂造之蜜出山岩土穴者十居其八，而人家招蜂造酿而割取者，十居其二也。”由此可见，在古代，尽管人工养蜂、取蜜取得了不少成果，但自然界蜜糖资源十分丰富，所以，蜜糖生产仍然以野外采集为主。

二 蜜糖的社会功用

考察蜜糖的社会功用，主要在以下几个方面。