

ZHEJIANGJINGJIWENHUASHIYANJIU

林正秋 主编

浙江经济文化史研究

JINGJIWENHUASHIYANJIU



53

杭州出版社

浙江经济文化史研究

林正秋 主编

杭州出版社

图书在版编目(CIP)数据

浙江经济文化史研究/林正秋主编. —杭州:杭州出版社,

2001.9

ISBN 7-80633-330-4

I.浙... II.林... III.①经济史-研究-浙江省-文集

②文化史-研究-浙江省-文集

IV.F127.55-53②K295.5-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 044964 号

浙江经济文化史研究

林正秋 主编

责任编辑/左亚琳

责任校对/李青唐

封面设计/K·Y工作室

出版发行/杭州出版社

社址/杭州市体育场路 286 号

邮编/310003

电话/0571-85066303

印刷/杭州钱江彩色印务有限公司

开本/850×1168

字数/250 千

印张/10

版次/2001 年 9 月第 1 版 2001 年 9 月第 1 次印刷

书号/ISBN/7-80633-330-4/F·13

定价/22.00 元

(如有印装质量问题,请向印刷厂联系调换)

序 言

今年,是杭州师范学院历史文化研究所成立二十周年。为了回顾二十年所走过的路,总结二十年来所取得的成绩,在所长林正秋教授的主持下,《浙江经济文化史研究》一书即将出版。在此,我表示热烈的祝贺。

杭州师范学院历史文化研究所的前身为浙江地方史研究室,1981年3月成立,1992年更名为历史文化研究所。该所成立二十年来,坚持走有自己特色的科研之路,在学术研究、教书育人及为杭州市两个文明建设等方面做了大量的工作,取得了令人瞩目的成绩,在学术界产生了较大的影响。该所成立之初,就选择将地方史作为自己主攻的目标,经过努力,在短短几年中,《古都杭州研究》、《南宋都城临安》、《杭州历代名人传略》等论著相继问世,这些著作中反映杭州地方历史的研究成果,很快引起了学术界的重视。最近几年,该所成员又在学科带头人林正秋教授的带领下,把科研的视野延伸到地方经济、地方文化、地方人口、地方党史、浙江民国史、中外文化交流史等多个领域,相继出版了《中国与亚洲诸国交流史论集》、《中国饮食文化大辞典》、《宋代生活风俗研究》等专著。

研究所还利用自己的研究成果,积极为地方建设服务,为杭州市“建经济强市,创文化名城”作出贡献。二十年来,该所先后为杭州的城市规划、省市的旅游发展规划献计献策,积极参与旅游资源的开发和旅游景点的改造,参与编写了多部地方史志,培养了一些修志人才。

教学和科研是高校工作的两个中心环节,教学、科研应该相互促

进。研究所先后为历史系开设了浙江地方史、中外交通史、中国文化史、中国旅游文化等课程,并且在学生中成立了地方史研究兴趣小组,积极培养学生的科研能力。

目前,杭州师范学院已进入了一个新的发展时期,我们要在继续办好师范教育的同时,逐步向多科性、综合性大学方向发展,积极筹建高水平的万人大学,更好地为杭州市和浙江省的经济和社会发展服务。我相信,我院的历史文化研究所将继续前进,取得新的成绩。

杭州师范学院院长、教授

林正范

2001年4月15日

目 录

序言

林正范

1 浙江七千年饮食史研究

林正秋

40 论近代浙江实业家经济活动的特点

陶士和

56 宁波商人及宁波旅沪同乡组织研究

陶水木

72 萧山围垦的历史成因

马 丁

85 国民政府统治初期浙江“二五减租”的试行及流产

姜建忠 金向华

92 浙江古代旅游史研究

林正秋

- 120 试论浙江人文旅游资源的特点与开发
谢大伟
- 137 杭州凤凰山南宋皇城遗址开发思路初探
林正秋
- 158 南宋都城临安府衙的发现与考述
林正秋
- 166 杭州雷峰塔的历史考辨
林正秋
- 172 浙江古代书院通论
王心喜
- 189 清代浙江科举兴盛的缘由
夏卫东
- 205 教会学校与浙江教育近代化
郑生勇 陈立英
- 220 南宋临安的民间讲史活动
张 屹
- 234 彭祖与临安
丁贤勇

241 黄宗羲晚年避乱余姚第四门并讲学述略

谢锦堂

245 俞樾与民间文学

顾希佳

258 元代中国与柬埔寨的文化交流

——读温州学者周达观《真腊风土记》

徐鹤森

266 晚明大儒刘宗周的西学观及其影响

徐海松

281 鲁迅与中日文化交流

张玲蓉

293 侵华日军在浙江的性暴力初探

袁成毅 周东华 黄秀英

[附录]

304 从古文纸堆走向现代生活

——记杭师院历史系教授林正秋和他的历史文化研究所

夏叶峰

308 编后的话

林正秋

浙江七千年饮食史研究

林正秋

浙江,地处长江下游、东海之滨,境内江河交叉,土地肥沃,气候湿润,物产丰富,为江南鱼米之乡,是人类栖息繁衍的好地方,是古代越族的发祥地。由于环境、气候、物产等自然条件与生活习俗与他处不同,千百年来,这里逐渐形成、发展了独具一格的浙江饮食体系——浙菜。作为我国著名的八大菜系之一,浙菜典型地反映了江南饮食生活的特色,深受中外人士的称赞。

浙江饮食生活的文字记录与研究,南北朝时已见端倪,宋明时期有所发展,今人又有新的开拓。近几年,《中国名菜谱·浙江风味》、《浙江美食文化》、《杭州菜谱》、《金华火腿百菜谱》、《中国绍兴菜》等书的编写与出版,反映了浙江饮食文化研究的逐步深入。现将浙江七千年的饮食发展历史及浙菜源流概述如下。

浙江饮食的起源

近几十年来,浙江陆续出土了大量新石器时代的稻谷,它雄辩地证明了浙江是我国稻作文化的发祥地,在亚洲乃至世界都占有重要的地位。

有学者统计,1985年前,全国已有28处出土了新石器时代的稻谷,而浙江占了五六处,是稻类出土最多的省份。

余姚河姆渡遗址,第四层普遍发现大面积稻谷遗存,有的地方稻谷、稻壳、茎叶等混杂,形成0.2~0.5米厚的堆积层,最厚处超过1

米。稻类遗存数量之多、保存之完好,是我国对五六千年前新石器时代考古中罕见的。经鉴定,该发现主要属于栽培籼稻亚种晚稻型水稻。它与马家浜文化的桐乡罗家角遗址第三、四层出土的粳稻与籼稻都是距今七千年左右,是迄今中国最早的两例稻谷实物,也是世界上目前最古的人工栽培稻^[1]。由此可见,宁(波)绍(兴)平原居民的主食是稻米,从品种来看,籼稻数量比粳稻多,约占 2/3 左右。在嘉兴钱山漾遗址和杭州水田畝遗址发现的稻谷鉴定为四五千年前之物,亦有人工栽培的粳稻与籼稻两种,说明杭嘉湖平原居民主食也是稻谷,而粳稻数量超过籼稻,约占 60% ~ 70%。人工栽培稻谷在宁绍平原与杭嘉湖平原的发展,使浙江原始居民生活实物得以扩大,除了靠采集野生稻谷外,还靠自己栽培的稻谷来满足自己生活的需要,这对浙江地区原始人类的健康与繁衍起了积极作用。

除水稻外,河姆渡遗址还出土了菱角、酸枣、芡实、橡子、葫芦、瓠壳等,马家浜文化遗址出土了野生桃、杏、梅的果核和菱角等,嘉兴钱山漾文化遗址与杭州水田畝文化遗址又出土了蚕豆、酸枣、毛桃核、芝麻、甜瓜子、葫芦、花生等,其中花生、芝麻、蚕豆是国内已知最早的栽培作物的遗物。这些植物的出土,不仅说明浙江原始人类的辅助食物在逐渐扩大,而且还反映了江南水乡的特点。

浙江新石器时代,水稻作物普遍推广,成为当时居民的主要食物。吃食前,把稻谷脱壳加工成米,其主要工具是石磨盘、木杵臼与陶杵。1984年在浙南山区的仙居下汤遗址出土了五千年前的谷物加工工具石磨棒与石磨盘。据考古工作者推测,当时人们把稻谷放在石磨盘上,两手各拿一根石磨棒来回碾磨,使稻谷脱去外壳成稻米。杭州老和山遗址出土的四五千年前的石杵,是火成岩的石质,器形为圆柱式,两端都是圆头,并有舂痕。嘉兴马家浜遗址出土了五千年前的陶杵。钱山漾遗址出土的四五千年前的杵臼,长 118.5 厘米,一头较粗,约占全长 1/3,中间握手处较细,直径为 4 厘米,两端呈圆尖状,有明显的砍削火烧的加工痕迹。它的形状和我国南方一些少

数民族至今使用的木杵相近,是用于稻谷脱粒的。遗址又出土了口径 51 厘米的夹砂厚胎大口尖底的陶器,有学者认为是舂米的陶臼。河姆渡遗址未出土陶臼,只出土木杵。出土的一根木杵长约 92 厘米,柄粗 5 厘米,下端突出成锤瘤,瘤径 8.3 厘米,上细下粗,重心在下,便于舂捣^[2]。这时可能尚属“断木为杵,掘地为臼”(《周易·系辞下》)阶段。

浙江地处东海之滨,河川纵横,渔猎较为发达,也是当时人类获得食物的重要手段之一。河姆渡出土的大量野生动物遗骨,计有哺乳类、鸟类、爬行类、鱼类和软体动物共 40 多种。其中鱼类有鲻、螺蛳、鲤、鲫、青鱼、鲶、黄颡鱼、龟、鳖、裸顶鲷等 10 多种。近年考古还出土了大量的鱼叉、鱼镖、骨镞、鱼筍等捕捞鱼虾的工具。

鱼叉,是最古老的捕鱼工具,浙江境内最早在余姚河姆渡遗址出土。这种鱼叉,多为动物长肢骨劈开两爿,两侧用锯切方法刮成排列对称或不对称的倒钩,柄上有两个相对称的凸节,或刻锯齿,以便绳缚。还出土少量骨质鱼镖,形体扁长,带有尖锋,侧面有倒刺,一旦扎入鱼身,倒钩即深入鱼体,鱼儿难逃。

骨镞,骨制箭镞,是渔猎的重要工具。河姆渡遗址第四层便出土达千余件,可见使用之普遍,有斜铤形、柳叶形、圆铤形等许多品种,以适应不同的需要。例如柳叶形镞,锋端特别细尖,突出如针状,有可能是用来射鱼的。杭州水田畝遗址也出土了 4 件柳叶形骨镞。

鱼筍,是捕鱼的工具。杭州水田畝遗址出土了 1 件外形像鱼篓、呈三角形的竹编器物,有人认为是鱼筍或鱼笊。

杭州水田畝遗址还出土了 3 件尖状木器,大都用一段小木头做成,前端削成尖状,后端较平,中间稍有一个圈凹槽,似为捆绳之处。此外还发现一块长方形穿孔木板,长 16 厘米,宽 10 厘米,中穿三孔,孔径为 0.4 厘米。考古工作者认为这些都是鱼网浮标^[3]。

竹篓,嘉兴钱山漾遗址出土大批竹器,其中有一捕鱼用的竹篓。

石网坠,杭州水田畝遗址出土 1 件,在一块椭圆形的小石头的两

端磨有束槽。

河姆渡遗址出土 1 件乌黑发亮的大陶盆,宽大的腹部外壁空间上刻着一组鱼藻纹,似是肥大壮美的鱼虾在茂密的水草中来回漫游。此情景说明当时渔猎较为发达。还有 1 件外形如鱼的陶塑,两鳍塑成翅膀状,浑身戳以圆圈作为鱼纹,表现游鱼飞翔跨越。

原始家畜饲养也逐渐发展。河姆渡遗址出土的大量动物遗骨以狗、猪、牛、鹿等为常见。狗是人类最早驯养的动物之一,约有一万年的悠久历史。从河姆渡遗址出土的狗的遗骨来看,狗已与狼有显著区别,类似现代的家狗。在居住区发现狗粪也是狗已家养的一个旁证。从当时自然条件来看,狗既可以帮助人们避免猛兽虫蛇的侵扰,又可供人们杀来充饥。

人类养猪已有八九千年的悠久历史。河姆渡遗址出土的猪骨个体数达 73 个,据考古分析,一至二岁的猪 40 头,约占 54%;二至三岁的猪 26 头,约占 34%;三岁以上猪仅 7 头,约占 10%。这说明这些猪可能是人工养肥后宰杀食用的。出土 1 件陶猪,体态略显肥胖,四肢较短,前躯与后躯的比例约为 1:1,介于野猪与现代家猪之间,它无疑是人类家畜饲养的原始家猪的缩影。吴兴邱城遗址下层出土了约五六千年前的两只小陶猪,其体形与河姆渡出土的陶猪比,更加肥胖,头宽面短,前躯与后躯的比例接近 1:2,更接近于现代家猪。定海县的泉镇遗址也出土了五千年前的猪头形陶塑和猪骨。这充分说明浙江是我国最早普遍饲养家猪的省份之一。

浙江原始时期较早用井水作为饮用水,也反映了原始社会人们从利用地面水而进步到使用地下井水的情景。井水经过地层的过滤,清洁度有了明显提高,有利于人类的健康成长。河姆渡遗址第三层发现了长方形竖井,井壁用 200 多根木棍架叠而成,井底距地面约 1.35 米,这是我国迄今发现的最早水井。这种用 4 组层叠圆木构成井壁的方法,实际上还是加固井口的深水坑,显示凿井技术的原始性。到了四五千年前的良渚文化阶段,在杭嘉湖地区发现的数十处

井,其凿井技术有了进步,它同时反映了原始居民集中居住的情况。杭州水田畈的一口水井,井底距地表面约4.5米,井水面至井底约3米。这与先秦文献中“黄帝始凿井”的记载大致相合。

从考古资料来看,七千年前的河姆渡居民早已结束了原始落后的茹毛饮血、生吞活剥的状况,进入了熟食阶段。大批饮食陶器的出土就是最重要的见证。主要有釜、罐、盆、钵。

陶釜,是河姆渡居民最常用的炊煮器,也是太湖流域和钱塘江水系居民习用的炊器。仅河姆渡出土的陶釜即达54件,形制各不相同,有敛口、敞口、盘口和直口等多种,有的釜之腹部或底部还印上绳纹,不仅美化了炊器,而且有利于扩大接触火的面积,增强吸热效能。这些炊器采用吸热性较好的夹砂陶,釜下有呈方柱形或圆形的支座,陶质粗糙,有烟熏的痕迹。桐乡罗家角发现的陶器也以釜为常见。嘉兴马家浜早期居民炊器以陶釜为最著名、普遍,形状与河姆渡造型相似,以圆底为常见,其中腰沿釜最具特色(因其腰腹部有一道宽沿的圈底,故名)。在河姆渡遗址出土的陶釜中,底部还有烧焦的食物渣,用肉眼能辨出是大米饭的焦结物,揭开,像一块“贴饼子”,其中还夹有颗粒完整的饭粒,考古工作者认为是七千年前的锅巴。现存资料表明,浙北使用炊器陶釜时间为全国最长,这反映出该地居民五六千年前饮食生活的特点。

陶鼎,是河姆渡遗址中第二层出土的五千年前的炊器。较有特色的是三足器鼎,三个鼎足支起一釜形之器,上下连成一体,成了鼎。在五六千年前的马家浜后期,陶鼎开始逐渐代替陶釜,成为主要炊器。马家浜晚期出土的陶鼎数量增加很多,到四五千年前的良渚文化遗址,鼎数量多到几乎代替釜,成了独占浙江北部的炊器。在浙江南部一带,四五千年前使用的炊器又以甗、釜为多。甗,是甑与鼎的结合。

在河姆渡还出土了一座活动的陶灶,外形像个大头盔。圈足、平底、斜腹,呈大敞口,火口上翘,灶内有三个固定的支丁,支撑陶釜之

用,并附有把手,供移动之用。这种结构比较科学,使用方便,火焰容易控制。全灶约长 50 厘米、宽 30 厘米,供多人饮食用。杭州水田畝遗址也发现炉灶(一作火坑),用泥土堆积而成,周围还有大量红烧土块,内有陶片与炭化稻谷。把住房与炉灶分开,这是饮食事业的一大进步。

罐,主要是盛储器,有时也代釜为饮煮器,河姆渡遗址出土较多,其中以双耳罐最有特点。

盘(菜盘)、钵(饭碗)等饮食器,分工明确。饮食器的表面一般较为光泽,在打陶胎时已作刮削打磨,因此发亮,增加了外观美。河姆渡居民还使用木碗,有时还髹之以漆。

浙江出土的饮食陶器,盛行器盖,盖上有提手,也有些饮食器另有弧形把手作为附件。这证明河姆渡居民盛行熟食、热食,这种饮食习惯标志原始人类在保健上的进步。

河姆渡人的烧食方法,除了架起篝火直接在火中烧烤或吊挂在火上烤熟外,已普遍用陶器炊煮,主要用半球形的陶釜(锅)炊煮。今出土的大多陶釜的底部直到颈部,都有一层厚厚的烟垢,许多釜底还有谷物焦渣。如鱼除了直接烧烤外,也在釜中烧煮,有些釜底发现堆积鱼骨。

陶制饮食器还有袋足鬻(guī)与带嘴盃(hé)。鬻一般为三个袋足,而河姆渡遗址第二层出土的只有两个袋足。此品以一个半弓的把手着地代替第三袋足,形状较为特异。盃的形状,犹如一个充气的皮囊,后有喇叭口,前有斜短嘴。考古学者认为是炊煮、冲酒或温煨食的器具。器物有嘴,说明食物不是固体,而是流质或半流质,如果参考青铜器形,亦是温酒的器具,这说明河姆渡人在五千年前已学会酿酒。

最后,必须说明,原始人的寿命比现在短,往往只活到青少年便夭亡了,这也证明当时人们的生活是极为艰苦的,饮食水平是非常低的。

本章列举的大量考古实物证明:由于浙江地区有着优越的自然地理条件,这一区域的古代先民很早就开始了稻谷及其他作物的栽培活动,相应地,就有了适宜的谷物加工工具与方法,很早就有渔猎活动,很早就有家畜饲养经验,很早就开始人工开凿地下水,很早就使用炊煮、饮食之器,甚至很早就开始运用酿酒之术。

如此发展起来的浙江地区饮食文化,应当说是有着深厚根基的。

春秋时期越国的饮食

春秋时期的越国,是生活于会稽山之麓的古老部落的越人建立的国家,是浙江境内出现的最早的国家。公元前6世纪,越王允常称王,越国开始强盛。越王句践时,在吴越两国争霸中,越国先败后胜,最后吞并了吴国,成为长江下游的霸主。句践死后,国势日弱,至公元前306年,被楚国所消灭,历时约二百多年。

越国的饮食,古书缺乏记载,难以了解全貌。今从古籍中勾稽零星史料,予以简述。

据《越绝书》记载,越国的粮食作物以水稻为主,此外有大豆、大麦、赤豆、稷等品种,常有“五谷”、“八谷”之称。因此,当时饮食的品种,饭有稻米饭、麦饭、豆饭、黍饭、稷饭等,粥有稻米粥、麦粥、豆粥等,充分体现了长江下游先秦居民的主食特色^[4]。

据《吴越春秋》记载,句践入吴国为奴(作人质)之后,国内曾发生灾害,粮食奇缺,吴王夫差曾借粮一万石给越国。句践回国后,全国上下一致努力,粮食丰收。“择精粟(水稻谷)蒸而还吴”。吴国大臣伯嚭称赞说:“越地肥沃,其种甚嘉。”由于伯嚭的称赞,吴国作为种子分给农民播种。结果,颗粒无收,造成粮荒。其实这些外观十分饱满的稻谷,是蒸熟后晒干的稻谷,是可吃不可为种子的蒸谷米。今湖州地区还继承这种传统,制作蒸谷米。这种谷米“米粒完整,形似鼠牙,色白如玉,晶莹透明”,形色都很雅观,有久贮不变质的优点,煮熟食之,味美可口。不仅国内,而且在国外也深受食者喜爱,尤受英国、法

国、墨西哥、马里等国家的欢迎。

除饭粥之外，还能磨米成粉，制饼为干粮。相传句践出征攻打吴国之前，把大批醪酒倒入河中（即今投醪河，在绍兴城中），让参战的军士畅饮，以鼓士气。此时来了一位老人，送来一袋米粉与一袋干粮给句践，表示支持句践的复国称霸之举。句践也把这些食物分给战士吃了^[5]。

越国的蔬菜品种，主要有葵、藿（大豆嫩叶）、水芹、芥、白菜、芥菜、葫芦、莲藕、苋菜、笋等十余种。其中，苋菜作为蔬菜，还是越国人的发明。今绍兴人相传，越国句践入吴为奴时，国贫民穷，百姓常人深山中挖掘野菜度日。有位老人在山中发现苋菜的叶可食，带苋菜回家，先吃了叶，梗暂时存放在瓮中。不料数日后苋菜梗发霉，瓮中发出阵阵特殊清香。他取出后蒸食，其味胜过叶子。从此，霉苋菜梗日益推广，成为绍兴民间最古老与最具特色的传统名菜，在浙江各地也较流行。《本草纲目》卷二十七《菜部》说：“苋之茎叶，皆高大而易见，故其字从见，指事也。”又说：“根茎亦可糟藏，食之甚美，味辛。”在古代，人们以食苋作为官吏清廉的标志。南北朝时吴兴（今湖州）太守蔡樽不到市场上买鸡、鸭、鱼、肉为菜，常以庭园前后亲自栽种的白苋与紫茄为蔬，一生清廉俭朴，受到朝廷的表扬。

狗肉、猪肉与鸡肉，也是越国人的上品菜。据《国语·越语》记载，越王句践从吴国返回后，提倡奖励人口，充实兵源。他规定，妇女生男孩奖励酒二壶、犬一头，生女孩，奖励酒二壶、猪一头。为此越国开辟了专门畜养场。汉代人称的鸡山，在今上虞市东关镇的长山。今诸暨市有座犬山，就是专门饲养犬的场地。还有座豚山，就是当年养猪的场地。豚山与鸡山相去 25 公里，大约也在今诸暨境内。《越绝书》载，句践在大举伐吴之前，设宴以鸡肉、狗肉、猪肉供给战士吃，以鼓励士气。

今绍兴有道名菜，叫做“清汤越鸡”，相传是继承了越国烹饪方法而改进的传统菜。鸡小而肉味美，当年为给吴王夫差的朝贡品，受到

吴王的称赞。乾隆皇帝游江南巡幸绍兴时品尝过此菜，连声叫好。此菜至今还是绍兴的传统名菜。

鱼虾也是越国常见的菜肴，主要有鲤鱼、青鱼、鲳鱼、鲫鱼以及螺、蚌、蛤、龟鳖等。人工养鱼在越国十分普遍。大臣范蠡还总结了人工养鱼的经验，于公元前460年撰成《养鱼经》，总结了饲养鲤鱼可致富的经验。他说饲养鲤鱼的池塘，最好以六百大为宜，内设九洲八谷（洲为高地，谷为凹地），鲤鱼雌雄的比例要适中，池水深浅也讲究，浅者二尺，深者六尺（《齐民要术》卷六《养鱼》）。同时越国鼓励大家人工养鱼，养鱼可以得到“免税免租”的优厚政策。范蠡亲自养鱼。古书记载，范蠡常在养鱼池塘里钓鱼取乐。他如钓到大鱼，便烹饪而吃；若是小鱼，便放回塘再养。据《苕罗西施志》载，今诸暨市内蠡湖，就是当年范蠡养鱼之地。

汉唐南食的典型

公元前221年秦始皇建立了统一的中央集权的封建国家后，今浙江省地域基本属于会稽郡的范围。汉沿秦制，略有变动。东汉以后，三国分裂，浙江成为定都建康（今江苏南京）的东吴国辖地。从东吴、东晋与南朝的宋、齐、梁、陈计六朝，均定都建康不变。浙江地域靠近京畿，加上北方人口的南移，促进了江南经济的发展。尤其在南北对峙的几百年中，在中国的大陆上，以长江为界，逐渐形成南北两大不同的饮食体系，即当代人称的南食与北食。所谓南食，是泛指长江以南的广大地区的饮食体系，浙江为南食的重要地区与代表。

何谓南食？西汉著名史学家司马迁《史记·货殖列传》中作了扼要的记述：

楚越之地，地广人稀，饭稻羹鱼；或火耕而水耨……不待贾而足；地势饶食，无饥馑之患。以故凿窟偷生，无积聚而多贫，是故江淮以南，无冻饿之人，也无千金之家^[6]。

司马迁正确地指出江淮以南的饮食生活的特点是“饭稻羹鱼”。