

宁波文化研究工程·特色文化研究

宁波餐饮文化研究

NING BO CAN YIN WEN HUA YAN JIU

张建庆 著



作家出版社

宁波文化研究工程·特色文化研究

宁波餐饮文化研究

NING BO CAN YIN WEN HUA YAN JIU

张建庆 著

作家出版社

图书在版编目(CIP)数据

宁波餐饮文化研究 / 张建庆著. —北京: 作家出版社,
2010.11

ISBN 978-7-5063-5609-1

I. ①宁… II. ①张… III. ①饮食-文化-研究-宁
波市 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 205347 号

宁波餐饮文化研究

作 者: 张建庆

责任编辑: 那 耘

装帧设计: 成都力扬文化传播有限公司 028-86965202

出版发行: 作家出版社

社 址: 北京农展馆南里 10 号 邮编: 100026

电话传真: 86-10-65930756 (出版发行部)

86-10-65004079 (总编室)

86-10-65015116 (邮购部)

E-mail: zuoja@zuoja.net.cn

http: [//www.zuoja.net.cn](http://www.zuoja.net.cn)

印刷: 成都蓉军广告印务有限公司

成品尺寸: 170mm×240mm 1/16

字数: 350 千

印张: 14

印数: 001-1000 册

版次: 2010 年 12 月第 1 版

印次: 2010 年 12 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5063-5609-1

定价: 32.00 元



作家版图书, 版权所有, 侵权必究

作家版图书, 印装错误可随时退换。



前言

餐饮文化就是吃的文化,是一个国家或民族在长期历史条件下形成和保留下来的一种生活习惯和传统文化,在短时期内是相对稳定的。吃什么,怎么吃,吃的目的,吃的效果,吃的观念,吃的情趣,吃的礼仪,吃的习俗……几千年积累下来就形成了吃的文化,再加上酒文化、茶文化,研究者就把它们归入餐饮文化的范畴。

宁波已有“宁波帮”、“宁波装”、“宁波景”、“宁波港”四张城市名片,现在,有特色的宁波餐饮正在成为第五张城市名片。但是关于这第五张名片的历史文化研究,却显得十分薄弱。自河姆渡文化发现以来,宁波的餐饮文化可以上溯到七千年前。系统地、深入地挖掘、整理宁波餐饮文化,是现代餐饮人士的愿望与追求,但一直未能如愿。2008年底,在宁波市社科院的大力支持下,这一工程才得以推动。本人一直从事与餐饮相关的工作,多年来积累了一定的经验和知识,常小有心得,跃跃欲试,在多位师长及餐饮界朋友们的支持和鼓励下,终于鼓起勇气承担了这一课题。通过近一年多的资料收集、实地调研、翻阅大量古籍,静心研究,得以撰成本著。

改革开放以来,宁波经济的高速发展带来了餐饮文化的革命。人们不再为温饱忧虑,一个新餐饮时代伴随着改革开放的步伐到来,正深刻影响着寻常百姓的日常生活,甬城餐饮业空前繁荣。餐饮行业是一个充盈着地方几千年传统文化积淀的行业,且不论丰富的食经、烹具盛器、食疗秘方、美饌佳肴的烹饪技艺、名菜名食的掌故趣闻,就连日常的经营谚语、服务方式、接待程序、规章制度,也无不使地方餐饮文化熠熠生辉。我们的任务是把这些零散的东西整理起来加以提炼和升华,作为餐饮文化传承加以发扬光大。此外,对本地餐饮文化进行重新定位与认识,无论对提倡宁波人的科学饮食与合理膳食,还是活跃餐饮市场,推动宁波餐饮市场的正确发展,都将起着积极的作用。

四明大地的水土养育着宁波人,形成了自身独特的风情、习俗。这些风情民俗与宁波人的生活息息相关,也造就了宁波地区非物质文化的独特性,这其实也是宁波其它文化的源头、根基。从餐饮文化角度看,宁波餐饮历史悠久,积淀丰富,海洋文化特征明显,地方风味浓郁,兼容并蓄,名点佳肴众多,新老名店交替发展。通过系统研究和深入发掘,对宁波的传统名菜名点进行重新研究、整理与挖掘;通过对宁波饮食方面的古籍、名人、典故、烹饪方法、原料、饮食习俗,以及饮食方面的宁波老话等进行探究,使宁波餐饮文化的许多特征在这本书中得到体现,最终确定为本书的十二章内容。

这些内容有许多是历代文人食客,特别是长期或曾在宁波地区生活过的文人食客的亲历体验,他们以单篇诗文甚至专著等形式为我们留下了古代宁波的餐饮文化与相关的饮食习俗的记载。搜集整理这些材料,我觉得对挖掘和延伸宁波餐饮文化有着非常深远的意义。为了丰富宁波餐饮文化,除了宁波传统饮食文化研究以外,对当今宁波外来餐饮的研究也是必要的;我们的研究还延伸到宁波酒水、宁波餐饮名店、宁波餐饮发展等的阐述与分析,使读者能更加全面地对宁波餐饮文化进行理解。比如,宁波老话、谚语、歌谣,把宁波的饮食文化、菜肴特产特点描绘得淋漓尽致,通过我们的整理、阐述,这样,读者从昨天的宁波老话中就能读懂许多宁波饮食史上的文化;从宁波的节事食俗中,我们可传承优良,摒弃迷信及不良习俗;在现代宁波城市中,各式餐饮文化尽显风采,体现出宁波人“海纳百川,有容乃大”的精神,现代宁波餐饮文化正变得丰富多彩。宁波传统名店与新时期涌现出的名店各显神通,对推动宁波饮食业的发展,起到珠联璧合的作用。

这是第一本宁波餐饮文化方面的专著,笔者撰著本书的目的,是期望无论新宁波人还是老宁波人,通过对这本书的阅读,能够清晰地认识宁波餐饮特征与内涵,在制作、品味宁波佳肴时增添一份文化的乐趣;对餐饮专业人士而言,在开发新派宁波菜、发展宁波餐饮时能从本书得到一定启发与帮助。

文化本来就不分高低,餐饮文化更无优劣之分,研究宁波餐饮文化注重于宁波的地域环境下产生的与众不同的饮食方式,长期的习惯形成了现在独特的文化。餐饮文化是最古老的文化之一,也是一种最具传承力的文化。宁波餐饮文化历史悠久,博大精深,在一年多的时间里,笔者的研究所得只是大山一角,尽管借助了大量前人的成果,但挖掘还不够。因为是第一本研究宁波餐饮文化的专著,在研究内容和体例等方面,都无所傍依,资料收集也不够全面,研究的难度可想而知。好在研究工作在宁波市社科院的大力扶持下,得到了宁波市餐饮协会的鼎力支持,终于以本书的面目,奉献于读者面前。笔者愿同关心支持宁波餐饮发展的同行和市民一起努力,共同创建一个丰富多彩的餐饮文化乐园。如能得到广大读者和专家的认可和支持,那当是对笔者继续研究下去的巨大鼓励。由于时间仓促和水平有限,书中可能有不当与疏漏之处,希望得到同行的指教。我希望通过本书的出版,进一步深入开展宁波餐饮文化的研究,欢迎更多的有识之士加入进来为宁波餐饮文化的建设和发展增光添彩。

让我们吃得更有水平更有文化更加丰富多彩,让生活更加美丽舒适。

张建庆
2010年3月25日

目 录

前言.....	1
第一章 宁波饮食历史溯源.....	1
第一节 宁波远古饮食原料溯源.....	1
一、植物性食物及来源	2
二、动物性食物及来源	2
第二节 宁波远古饮食器皿溯源.....	4
一、炊煮器：甑、釜、灶、鼎	4
二、饮食器：钵、盘、豆、杯、盃.....	5
三、储藏器：盆、罐	5
第三节 宁波远古烹饪萌芽.....	6
第四节 宁波远古进食文化.....	7
第二章 古籍、名人与宁波餐饮	8
第一节 古籍与宁波饮食.....	8
一、《食珍录》与宁波饮食	8
二、《蟹略》与宁波饮食	9
三、《山家清供》与宁波饮食	10
四、《宋氏养生部》与宁波饮食	11
五、《野菜笺》《闽中海错疏》《海味索隐》与宁波饮食	12
六、《饔飧谱》与宁波饮食	13
七、《食宪鸿秘》与宁波饮食	13
八、《随园食单》与宁波饮食	14
第二节 现代名人与宁波菜推广	15
一、在上海滩推广宁波菜的作家——苏青.....	15
二、谈宁波菜的文学大师——梁实秋.....	16
三、让宁波菜走向世界的船王——包玉刚.....	16
四、现代推广宁波菜的“江南才子”——洪丕谟	17

第三章 宁波餐饮典故与传说	18
第一节 宁波菜点典故与传说	18
一、盐卤点豆腐	18
二、酱烤猪头	20
三、庖丁解鳗	20
四、剥皮大烤	21
五、天下第一饼	21
六、独占鳌头	22
七、宁波汤团	22
八、龙头烤	24
九、龙凤金团	24
十、清香白玉板,红嘴绿鹦哥	25
十一、鱼骨鸟	26
十二、小康王与慈城年糕的传说	27
第二节 宁波饮食传说	27
一、压饭榔头	27
二、闹咸齑	28
三、城隍盛会	28
四、象山十六碗	29
五、麻雀饭	30
第四章 宁波饮食发展与传承	31
第一节 宁波菜烹饪技艺发展概览	31
第二节 宁波烹饪技艺理论发展	33
第三节 宁波菜烹饪技艺特点	35
第四节 宁波传统名菜佳肴	36
一、宁波十大名菜	36
二、宁波新十大名菜	42
三、宁波地方特色名菜	44
四、宁波传统家常菜	45
第五节 宁波地方名菜佳肴	47
一、余姚传统名菜	47
二、慈溪传统名菜	47
三、象山传统名菜	47
四、宁海传统名菜	48

五、奉化传统名菜·····	48
第五章 宁波小吃、糕点·····	49
第一节 宁波小吃、糕点的特点·····	49
第二节 宁波传统十大名点·····	49
一、龙凤金团·····	50
二、鲜肉小笼包子·····	50
三、猪油汤团·····	50
四、猪油洋酥脍·····	51
五、水晶油包·····	51
六、豆沙八宝饭·····	51
七、豆沙圆子·····	51
八、鲜肉蒸馄饨·····	52
九、三鲜宴面·····	52
十、虾肉烧卖·····	52
第三节 宁波地方特色名点、小吃·····	52
一、余姚特色名吃·····	52
二、慈溪特色名吃·····	53
三、象山特色名吃·····	56
四、宁海特色名吃·····	57
五、奉化特色名吃·····	59
六、鄞州、宁波特色小吃·····	60
第六章 宁波烹饪原料·····	64
第一节 海鲜类原料·····	64
一、黄鱼·····	64
二、鲨鱼·····	65
三、带鱼·····	66
四、鲳鱼·····	66
五、鳙鱼·····	67
六、米鱼·····	68
七、鳊鱼·····	68
八、海鳗·····	69
九、墨鱼·····	70
十、海蛏·····	71
十一、海虾·····	72



十二、望潮	72
十三、蚶子	73
十四、青蟹	74
十五、蛏子	75
十六、牡蛎	76
十七、海瓜子	77
十八、泥螺	77
十九、石斑鱼	79
二十、弹涂鱼	79
廿一、梭子蟹	80
廿二、海蜇	80
廿三、梅鱼	81
廿四、虾蛄	82
廿五、河豚	82
廿六、淡菜	83
廿七、沙蟹	84
廿八、鲚鱼	84
廿九、鲞	85
三十、黑鲷	86
第二节 河鲜类原料	86
一、鲈鱼	86
二、香鱼	87
三、河鳗	87
四、鳙鱼	88
五、甲鱼	89
六、毛蟹	90
第三节 土特果蔬类原料	90
一、宁波“三臭”	91
二、苔菜	92
三、紫菜	93
四、余姚茭白	93
五、奉化芋艿头	94
六、雷笋	95
七、慈城年糕	95
八、奉化水蜜桃	96
九、杨梅	97

十、水磨粉	98
十一、邱隘咸齋	98
十二、余姚榨菜	99
十三、象山红柑桔	100
十四、宁海白荔枝枇杷	100
十五、前童“三宝”	100
十六、金橘	101
十七、宁波板栗	102
十八、丝瓜	102
十九、慈溪大白蚕	103
二十、桑葚	104
廿一、奉化草莓	104
廿二、胡陈洋芋	105
廿三、大堰西瓜	106
廿四、海带	106
第四节 干货类原料	107
一、明府鲞	107
二、余姚干菜笋	107
三、虾皮	108
四、干贝	109
五、三北盐炒豆	110
六、宁波贡干	110
七、万年青	110
八、新风鳗鲞	111
九、爵鲞	111
第五节 禽畜类原料	112
一、浙东白鹅	112
二、余姚三黄鸡	113
三、余姚白羽王鸽	113
四、余姚番鸭	113
五、宁海土鸡	114
六、岔路黑猪	114
第六节 宁波名茶	114
一、望海茶	115
二、宁波印雪白茶	115
三、奉化曲毫	116



四、三山玉叶	116
五、瀑布仙茗	117
六、望府银毫	117
七、四明龙尖	117
八、天池翠	118
第七章 宁波节事食俗	119
第一节 传统节日食俗文化	119
一、除夕食俗	119
二、春节食俗	120
三、元宵食俗	121
四、端午食俗	122
五、中秋食俗	123
六、重阳节食俗	124
七、祭灶节食俗	125
第二节 节气食俗文化	126
一、立春食俗	126
二、清明食俗	127
三、立夏食俗	128
四、冬至食俗	128
第三节 民间生活食俗文化	129
一、生育食俗	129
二、“六十六”食俗	130
三、婚礼食俗	131
四、寿庆食俗	133
五、丧葬食俗	134
第四节 其它传统节日食俗	136
一、二月初二食俗	136
二、七月初七食俗	136
三、腊八食俗	137
第八章 宁波老话与饮食	139
第一节 宁波老话中菜点名词	139
第二节 宁波老话中的饮食相关器具	141
第三节 宁波老话中的菜肴色香味型	142
第四节 宁波老话中的饮食事件	143



第五节 宁波老话中饮食比喻·····	144
第六节 宁波老话俗语与日常饮食·····	146
第七节 宁波老话歌谣与饮食·····	148
第八节 宁波饮食老话与世态人生·····	152
第九节 宁波饮食老话与养生之道·····	156
第九章 宁波餐饮名店·····	158
第一节 宁波老字号餐饮名店·····	158
一、状元楼·····	158
二、梅龙镇大酒店·····	161
三、缸鸭狗汤团总店·····	162
四、中央楼·····	163
五、东福园·····	163
六、赵大有糕团店·····	165
第二节 宁波新时代餐饮品牌·····	167
一、向阳渔港·····	167
二、石浦大酒店·····	167
三、汉通海鲜大酒店·····	168
四、老板娘大酒店·····	168
五、浙江慈溪阳明餐饮有限公司·····	168
第十章 宁波外来餐饮文化·····	170
第一节 咖啡厅·····	170
第二节 西餐·····	171
第三节 自助餐·····	171
第四节 日韩料理·····	173
第五节 快餐·····	174
第六节 火锅·····	175
第十一章 宁波地方酒水·····	177
第一节 宁波地方酒水远古溯源·····	177
第二节 宁波地方酒水的发展历程·····	178
第三节 宁波地方主要酒水·····	181
一、宁波黄酒·····	181
二、宁波糯米酒·····	183
三、宁波白酒·····	184



四、宁波杨梅酒	186
五、宁波啤酒	187
第十二章 宁波餐饮发展趋势探析	189
第一节 追求绿色餐饮、注重健康饮食	189
一、烹饪原料选择是绿色餐饮的前提	190
二、科学烹饪方法是绿色餐饮的保障	190
三、在饮食习惯上倡导绿色餐饮观念	191
四、在餐馆的装修管理中创造绿色餐饮	192
第二节 挖掘宁波菜内涵,打造宁波餐饮特色	194
一、宁波特色原料的挖掘	194
二、宁波菜肴口味的变革	194
三、宁波菜肴烹调技术的丰富	195
四、宁波菜肴文化的重视	196
五、重视各类餐饮品牌的运作	196
第三节 提升农家乐餐饮,彰显自然质朴特色	197
一、上下联动,宁波农家乐呈燎原之势	197
二、强化农家乐的质量,农家乐品质不断提升	198
三、加强引导工作,农家乐特色日益明显	198
引用和参考文献	199
后记	206



第一章 宁波饮食历史溯源

河姆渡遗址发现于1973年,遗址总面积达4万平方米,叠压着四个文化层。经测定,最下层的年代为7000年前。通过1973年和1977年两次科学发掘,出土了骨器、陶器、玉器、木器等各类质料组成的生产工具、生活用品、装饰工艺品以及人工栽培稻遗物、干栏式建筑构件,动植物遗骸等文物近7000件,全面反映了我国原始社会母系氏族时期的繁荣景象,为我们追溯宁波的饮食文化提供了大量的证据。

丰富灿烂的河姆渡文化是前人留给后代的宝贵文化遗产,其中饮食文化是不可或缺的重要组成部分。饮食原本只是动物为了生存而进行的一项生理活动,随着人类文明的起步,饮食与其它的社会行为一起,在历史的长河中演变进化,逐渐形成了具有自己地方特色或民族特色的饮食文化。通过对饮食原料的选择、制作、烹饪方式、进餐方式等活动,人们的思想观念、价值判断和审美意识往往会在很大程度上影响和决定他们的生活方式和行为方式,并逐渐形成相应的饮食习俗和礼仪。中国饮食文化史专家赵荣光教授曾指出:“全面地了解了一个民族的饮食文化,也就从一定意义上了解了那个民族的历史;反过来说,只有全面了解了一个民族的历史,才可能全面了解那个民族的饮食文化。”^①

第一节 宁波远古饮食原料溯源

饮食,是人类生存和改造身体素质的首要物质基础,也是社会发展的前提。河姆渡地区特殊的埋藏条件,使大批有机质文物及动、植物遗存得到良好的保存,这在国内外考古中极为罕见。河姆渡遗址的两次考古发掘,发现了大规模的“干栏式建筑”遗迹,这充分说明河姆渡人已过上了较为稳定的定居生活。稳定的饮食来源,是定居生活的条件。河姆渡人从事简单的原始农业、采集业、渔猎业、畜牧业,从中获取食物。

河姆渡人饮食结构的最大特点是充分利用优越的自然生态环境。他们种植水稻,也经常采集植物茎叶、果实等改善饮食。在渔猎动物的同时,也驯养家畜。遗址中就曾出土陶制的蒸、煮用炊具,同时发现种植稻谷和渔猎的工具,并有40多种野生动物的遗骨,其中有不少是鱼、龟、鳖。由于余姚靠海,河姆渡文化遗址中的这些鱼鳖

^① 赵荣光《中国饮食史论》,黑龙江科学技术出版社1990年版,第420页。

龟肯定有产于大海的。由此推断,宁波地区的先民们在 6000 多年前就已吃上海鲜了。优越的自然环境,丰富的野生动植物资源,一方面它是河姆渡人食物的重要来源;另一方面,优越的外部条件也制约着河姆渡先民的内在发展动力,影响了农业、畜牧业的发展,从而形成了种植、饲养与采集、渔猎互相依存,互为补充的局面。河姆渡人的饮食原料可以从植物性原料、动物性原料两方面去溯源。

一、植物性食物及来源

河姆渡文化时期,自然环境优越,动植物种类丰富。他们除了种植水稻外,还采集大量的可以食用的植物果实、茎叶。据《考古学报》1978 年 1 期浙江省博物馆自然组的文章《河姆渡遗址动植物遗存的鉴定研究》论证:“河姆渡遗址下层,普遍发现有稻谷、稻壳、稻秆、稻叶和其它植物混在一起的堆积层,平均厚度约四、五十厘米。经鉴定,属栽培稻中的晚秣稻,说明当时河姆渡人已掌握了水稻栽培技术,水稻已成为淀粉类的主食。”水稻颗粒较小,不便烧烤,只宜在容器中加入水炊煮。遗址出土的水稻劳作生产工具较单一,在出土的骨制品中,其中一件还缠着葛藤,这正是河姆渡人的生产工具——骨耜。河姆渡人用水牛和麋鹿的肩胛骨制成骨耜,在较为松软的土地上进行耕种。以骨耜、骨镰等为主从事农业生产,也反映出当时水稻劳作生产水平并不高,植物性食物还须靠采集来补充。然而,河姆渡文化时期农业生产水平虽较低,但那时植物资源丰富,为河姆渡人的植物性食物来源提供了另一条可靠的保障。“主要的植物原料有:香蒲、葫芦、杨梅、胡桃、榆花、山核桃、莲、南酸枣、篙、桑、山桃花、米仁、薏(又称苡仁、薏米、薏珠子、水玉米)、芡实、菱角、芦苇、蕨菜、藜(亦称‘灰菜’)等植物,有些可生食,也可煮熟后食用。生熟可食的如葫芦、莲、蒿等。”^①当然,河姆渡先民采集的对象可能远不止这些,或许某种植物当时还未被开发利用。因此,河姆渡人完全可以在原始农业受到灾害或不能满足生活需求的情况下,依靠自然,通过采集来维持生活。

二、动物性食物及来源

河姆渡遗址二次考古发掘,出土了大量的动物遗骸,共有 61 种之多,从中不难看出在河姆渡人的饮食食谱中,动物性食物占了相当比例。遗址周围在当时应有山地、平原、江河、湖泊、海洋、森林、草原,以及暖热湿润的气候等环境条件。良好的生态环境,决定了当时动植物资源的丰富。河姆渡遗址的动物种类之多,数量之大,是迄今为止全国其它新石器时代遗址所不及的,若按其来源来分,有以下两种:

(一)家畜类动物

河姆渡人驯养家畜的目的主要是为了获取肉食。经过鉴定,出土的 61 种动物中,主要家畜有猪、狗和水牛三种。

^① 卢小明《河姆渡人饮食考察》,《农业考古》,2000 年第 3 期,第 225-227 页。



根据浙江省博物馆自然组对河姆渡第一期发掘出土的 72 个猪头骨标本进行的鉴定,河姆渡的猪大多在幼年和成年时被宰杀,这与自然死亡有明显区别,也就是说它应当属于家猪。

河姆渡第三、四文化层出土的 16 个较完好的水牛头骨及一些残破的上、下颌骨,角心,牙齿与各种骨骼的鉴定结果,认为水牛也是家养的。

狗的遗骨也发现很多,其头较小,额骨中间向上突出,鼻骨近端明显凹陷,下颌骨水平枝边缘弯曲或弧形,犬齿较弱,上肉裂齿长度相当于两个臼齿的长度,前臼齿排列也较紧密,特征与现代家狗十分接近,它应当也属于家狗。另外,遗址中发现的狗粪也可以作为遗址居民驯养家犬的一个旁证。

河姆渡人驯养的家畜可能还有另外种类,有的学者说四不像鹿也在其中。然而,与不发达的农业相比,畜牧业已表现出早期驯养阶段的特性。当时,驯养动物的饲料来源很成问题,有限的种植收获,采集收获来饲养家畜,再宰杀家畜,获取肉食。从食物链能量流角度看,仅为直接从植物获取能量的十分之一,况且当时河姆渡野生动物资源相对丰富,河姆渡人完全可以靠渔猎来获取肉食。可见,当时河姆渡人饲养家畜规模不大,其饲养家畜的初衷只是作为渔猎的补充,在渔猎对象较少的季节和渔猎收获少的时候,可以宰杀获取肉食。

(二) 渔猎业

从河姆渡遗址出土的 61 种动物遗骨标本分析可知,当时捕获最多的是水生动物,其次是四不像鹿、梅花鹿等一类野生食草动物。“这些古动物,都有可能是河姆渡人的肉食来源,渔猎业应是河姆渡人获取肉食的主要手段。”^①

遗址中出土鱼类、龟鳖、蚌类遗骨之多不胜数,个体更无法全部区分。这反映出当时鱼类资源相当丰富,捕捞鱼类较为方便。主要渔猎的动物性原料主要有:

鱼类:鲤鱼、鲫鱼等类。在春季产卵季节,常聚集在江河、湖泊的浅草丛中,容易捕获。在河姆渡文化崧山遗址的发掘中,曾发现成堆鱼鳞,表明河姆渡人在炊煮鱼类前先去除鱼鳞,这一习惯已与我们现代人完全一致。

鲸、龟鳖:海产的鲸、龟、鳖中等鱼类。在海水退潮时,鲸、龟、鳖等一些容易搁浅的鱼类被捕获是比较容易的。

蚌:蚌是行动迟缓的海水动物,徒手捕捉就会轻易捕捉。

鹿类:鹿类是性格温顺食草动物,喜群居觅食,河姆渡人亦使用工具采取集体围捕的方式,捕获量较多。

虎、犀、熊:对这些大型凶猛类动物捕获是不易的,主要捕些伤残、老弱的个体,一次性捕获的数量也非常有限。

猴:据专家们对遗址出土的猴子头骨进行研究,发现猴子头骨被打破的方式方法也与其它动物不同,可以推测河姆渡人有吃猴脑的习俗。

① 黄渭金《河姆渡人饮食习惯》,《农业考古》1997 第 3 期,第 250-254 页。

第二节 宁波远古饮食器皿溯源

对河姆渡遗址出土的大量陶器进行分析研究,可以总结出河姆渡先民在饮食上的一些方法和特点。通过分析研究河姆渡遗址中的远古烹饪器皿,可以进一步探讨追寻原始的烹饪手段。

河姆渡遗址出土的陶器数量多,种类丰富,仅完整器物就有 2000 余件,若将那些破碎的陶片也统计在内的话,当以数十万件计。这些陶器按用途分,主要有炊煮器、饮食器和储藏器三种。

一、炊煮器:甑、釜、灶、鼎

在河姆渡遗址的发掘过程中,到第三文化层(距今 6000 年左右)开始有陶甑出土。陶甑的形状与陶盆相似,只是平底上穿有许多蜂窝状的圆孔,孔径 1 厘米左右,外壁有一对半环耳,同样是为了便于搬动。陶甑不能单独烧煮食物,须与陶釜一起配合使用。使用时要先在釜内加水,然后釜上放甑,甑上再加上盖,最后在釜下架柴烧火,釜内的水烧开以后,大量的蒸汽透过甑底的圆孔就可以将食物蒸熟,这与我们今天几乎家家都用的蒸屉十分相似,这也是人类对蒸汽的最初利用。陶甑的出现,既表明河姆渡人已懂得蒸汽的利用,也说明河姆渡人对饮食提出了更高的要求。在遗址发掘现场,发现成堆成堆的橡子,知道了河姆渡人利用陶甑来烹饪橡子粉食。他们先将橡子放在石磨盘上,用石磨球磨成粉,然后在陶盆或陶罐内用水浸泡数日,减轻涩味,再利用陶甑隔水蒸煮。

在河姆渡遗址的发掘过程中,从第四文化层到第一文化层,都有大量陶釜出土,而且造型富于变化。陶釜是河姆渡人最常用最主要的炊煮器具,这样可以推断煮是他们主要的饮食方法之一。与陶釜共存配套使用的是釜支架,使用时只要用 3 个釜支架架起一个陶釜,釜的下面放置柴草,点燃柴草,便可以烧煮食物了。由于陶釜经常炊煮食物,所以出土的陶釜底部大多有因烧煮留下的烟垢或烟熏痕迹。晚期釜支架演变成为器身中空的“猪嘴形”和“朝天象鼻形”。不少陶釜内底或陶釜碎片上还可见到粘着的烧焦米粒残渣和“锅巴”,通过这些烧焦的米粒和残留的锅巴进行分析,推知河姆渡人烧煮米饭如同《孟子·滕文公章句上》及《礼记·檀弓上》中所记载的“糲粥”而食,也就是说,他们烧煮的既不是我们今天所吃的干饭,也不是稀粥,而是介于干饭和稀粥之间的一种呈粘糊状的稠粥类食物。

河姆渡人居住的是木结构的干栏式房屋,上述架釜炊煮的方法,只能在室外的泥地上使用,一旦遇上下雨天,就会给烧煮食物带来极大的困难。在距今 6000 年左右的时候,先民们发明了既能够提携搬动,又能够在室内烧煮食物的陶灶。陶灶呈簸箕形状,里面内壁横着放置三个粗壮支架,用来架釜,外壁有两个半环耳。这些设计,一举两得,又独具匠心,显然已考虑到在干栏式木构房子内使用,既便于搬动,又可防患