

土仓

华中山区食用植物的民族植物学研究

TUCANG: HUAZHONG SHANQU SHIYONG ZHIWU DE MINZU ZHIWUXUE YANJIU



吴旭 / 著



52

本书由上海文化发展基金会图书出版

土仓

华中山区食用植物的民族植物学研究

TUCANG: HUAZHONG SHANQU SHIYONG ZHIWU DE MINZU ZHIWUXUE YANJIU

吴旭 / 著

图书在版编目(CIP)数据

土仓:华中山区食用植物的民族植物学研究 / 吴旭

著. —上海:复旦大学出版社, 2010. 9

ISBN 978- 7- 309- 07226- 6

I. 土… II. 吴… III. 山区—野生植物; 经济植物—
民族学; 植物学—研究—中国 IV. Q948. 52

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 068231 号

土仓:华中山区食用植物的民族植物学研究

吴 旭 著

出品人/贺圣遂 责任编辑/马晓俊

复旦大学出版社有限公司出版发行

上海市国权路 579 号 邮编:200433

网址: fupnet@fudanpress.com <http://www.fudanpress.com>

门市零售:86-21-65642857 团体订购:86-21-65118853

外埠邮购:86-21-65109143

江苏省句容市排印厂

开本 787×960 1/16 印张 15.5 字数 234 千

2010 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 978- 7- 309- 07226- 6/Q · 77

定价:32.00 元

如有印装质量问题, 请向复旦大学出版社有限公司发行部调换。

版权所有 侵权必究

目录

土
仓

引言 /001

第一章 食物人类学的重要议题 /018

第二章 18 世纪以来鄂西地区的生态变迁 /076

第三章 农田植物：核心食物 /103

第四章 农用植物：主粮和杂粮 /115

第五章 庭园植物 /124

第六章 山野植物：猪草 /145

第七章 山野植物：野菜 /152

第八章 节日食俗中的植物 /174

第九章 吃包谷饭的人 /185

第十章 变废为宝 /207

参考书目 /222

附录：鄂西人的部分野生食用植物 /237

后 记 /244

引言

位于祖国腹地的鄂西山区是一片神奇的地方,古有“桃花源”之名^①,今有“最适宜人类居住的地方”之称。200多年以前,有人就开始惊叹“蛮乡蔬品奇”。多年以来,我对当地的食俗和食用植物的多样性,同样怀有深深的好奇心。本书的初衷是想弄清楚为何当地会出现这样一个农家食物系统,为何这个食物系统能整合进去这么多不同种类的植物。后来才知道这样的出于个人好奇心的探究,完全可以和食用植物的多样性保护、当地经济的可持续发展、文化遗产保护、群体认同等一些前沿的学术话题搭上关系^②。

1. 合渣餐馆:鄂西民间食物系统的一个窗口

本书的出现与我一段吃农家菜的经历有关。早在1990年初,我在鄂西恩施市街头就看见过一些餐馆打出了“包谷饭+合渣”字样的大字招牌。包谷饭是鄂西农家的一道主食,用大米和玉米粉混合蒸成;合渣是鄂西农家的一道主菜,用带渣豆浆加青菜碎末煮成。1992年我又首次听说有些人专门琢磨鄂西的农家菜并开起了特色餐馆,名曰“合渣店”,生意还相当红火。合渣餐馆的出现让当时很多人都觉得意外,因为这种餐馆里的食物是当地农村的家常饭菜,人们当时认为去餐馆花钱应该吃高档一些的菜才合情合理。有些人觉得这种餐馆是给在城市谋生的体力劳动者(现在多称呼为农民工)准备的,不会有多大前途。但是,几年过去了,合渣餐馆不仅在城镇餐饮业

① 顾彩的《容美纪游》开篇就说:“容美宣慰司……或曰古桃源地。”

② 社会学有“社会学想象力”一说,指的就是用宏观的视野看身边的事情。



中打开了空间,而且还通过连锁经营牢牢占据着不小的市场。其他一些餐馆和宾馆餐厅也开始提供合渣这样的农家菜^①。各种伴随合渣餐馆的民间传奇故事也四处流传,最后主流媒体也开始予以关注和报道^②。

主流媒体的报道说,合渣餐馆的故事要从一位农村老太说起。这位老太在一条公路边开起农家菜特卖餐馆,由于她善于钻研,推出了一个集中农家菜精品的套餐,名气很快传播开来,还有司机为吃合渣套餐而宁愿绕远路而来。随后很多小餐馆跟进,这不仅带出了当地城乡餐饮业中的一个新分支——合渣餐饮,还带动了其他相关产业,总之,合渣餐馆带活了一方经济。此后,民间相关的传说则更多,一则说有一律师毛遂自荐,领着这位老太在几个城市和集镇转了一圈,老太惊讶于如此众多刚开办的合渣餐馆,律师于是建议她赶快去工商部门进行品牌注册;另一则说当地干部得知上级领导因为接待宴请,吃腻了山珍海味,遂用合渣套餐为其“排忧解难”,用套餐接风、以套餐送别;还有一则说一位台胞返回鄂西咸丰县老家探亲,在武汉至咸丰的卧铺大巴上从同行的旅客口中得知合渣套餐,大喜,欣然提出在合渣餐馆宴请所有的同车老乡。

2000年10月的某个下午,我在久闻合渣餐馆的大名之后,终于第一次走进了一家合渣餐馆。餐馆很大,分为上下两层;顾客很多,有一大群学生正吃得热火朝天。该店经理前来寒暄,说这还不算最热闹、最忙的时候,如果是周一到周五的午餐时间来,客人多半要排队等候。一个服务员过来把我们一行人引到二楼就座,随即就上了一碗油茶汤。合渣店供应的是套餐,没有菜单,故不用点菜。最先上的是两个火锅:一个是合渣;另一个是五香豆干烧肉。点燃火,火锅里的香味就四散开来。其他的菜很快也上齐了。该店套餐的价位是8元一人,合渣这道菜可以添加,直到客人吃饱为止。

第二年农历二月的时候在同一家餐馆我吃到了一顿带社饭^③的农家套餐。上菜的时候,我留意数了一下,除主食和饮料外一共有16道菜,多数都用小盘装着。以下就是这次农家套餐的目录,括号里是该菜的主要原料(按上菜的次序排列)。

① 据调查,当时的鄂西宾馆就向客人提供合渣等农家菜。

② 邓秀松等:《看“合渣”怎样带活一方经济》,《湖北日报》1997年11月12日。

③ 鄂西人农历二月过社节,采野蒿、野蒜做饭,称为社饭。



油茶汤(油茶树的油或菜油、玉米、糯米、茶叶)

合渣(黄豆^①、菜叶、葱)

豆干烧肉(豆腐干、瘦肉、红辣椒)

皮蛋(皮蛋、酱油、蒜、姜)

凉拌萝卜(新鲜萝卜)

凉拌莴苣(新鲜莴苣)

酸姜

凉拌鱼腥草(新鲜鱼腥草)

榨广椒(玉米粉、红辣椒粉、腊肉)

清炒大白菜

酸辣土豆片

炒粉皮(蕨粉或葛粉)

油炸红薯丸

油炸花生米

油炸黄豆

粉蒸肉(五花肉、米粉或玉米粉)

豌豆烧肉(瘦肉、豌豆)

包谷酒(当地自制高度白酒)

白米饭

包谷饭(大米和玉米粉)

土豆饭(土豆和大米)

社饭(大米、糯米、野蒿、野蒜、腊肉等)

注：白米饭、包谷饭、土豆饭、社饭均为主食，油茶汤、包谷酒为饮料。

英国人类学家 Mary Douglas 曾说过，任何一个社会的餐食都是按照一定的规则进行构建的，这些规则 and 标准都植根于这个社会的文化之中，餐食因此是可以进行文化上的解读的^②。加拿大人类学家 Milton Freeman 也非常重视民间的传统餐食，因为一个社会的食物选择和搭配有其历史、文化和生态上的根源^③。挪威奥斯陆大学社会人类学教授 Marianne Elisabeth

① 鄂西人称大豆为黄豆。

② Douglas, Mary. 1972. *Deciphering a meal*. In: *Daedalus*, 101:61-81.

③ Freeman, Milton. 1996. Why mattak and other kalaalimerngit [local foods] matter. *Cultural and Social Research in Greenland*, 95/96:45-53.





Lien 论证说在食物的生产和加工过程中,食物的物质和文化被同时制造出来,人们在享用食物的同时也就消费了附加于这种食物之上的文化内涵^①。这让我提起兴趣去分析一下在鄂西合渣餐馆吃过的套餐。这个合渣餐馆的套餐究竟传递了哪些历史的、文化的和生态的信息呢?

按照 Douglas 和 Freeman 的观点,一个社会的餐食结构背后可以找出一定的规则及其历史、文化和生态的原因。这个合渣餐馆作为鄂西农家菜的推销者,我发现它的套餐很精炼地概括了当地地方菜的特点:味道以酸辣为基础,配以甜糯;烹饪技术以烧、炒、炖、炸、蒸、凉拌为主;充分利用当地的食用植物资源;有高超的营养搭配技巧(如“包谷饭+合渣”组合)。

从营养搭配来看,这个农家套餐体现了高度的生存智慧,那就是怎样在资源有限的自然环境中,获得人体所必需的各种营养元素。在这些营养元素中,蛋白质对于人体组织的构建和修复至关重要。人体的每一个细胞里都有蛋白质,总量占人体体重的 1/5。蛋白质被分解成氨基酸(amino acids),而一个健康的人体必须拥有 20 多种不同的氨基酸,其中 8 种尤其特殊,是人体无法自己制造的。因此,这 8 种氨基酸只能通过吃某些食物才能获得补充。来自植物的蛋白是不完全蛋白,缺少一种或几种关键的氨基酸,但是人可以通过组合不同的植物食物,达到氨基酸互补,比如,玉米与大豆搭配、稻米与豆类搭配,这样的食物组合能够给人带来全蛋白。“包谷饭+合渣”在提供全蛋白的功能上完全可以和“米饭+豆腐”的主流饮食模式媲美。

这一套餐还可以解读为鄂西人对获取食物方式的综合反映。入选的食物代表了四种获取方式:农田种植的粮食作物、庭园种植的植物、饲养的动物和采集的野生食用植物。在上述套餐中,有 20 多种植物被食用。其中,玉米、大米和大豆的使用频率最高,有 4—5 道菜/饭都有利用;土豆、糯米和萝卜各被利用 2 次;被利用 1 次的有莴苣、鱼腥草、蕨粉、野蒿、野蒜、白菜、豌豆、茶叶;用为佐料的植物有葱、姜、蒜、辣椒、花椒等;小麦没有入选。

试着套用一下人类学者 Ellen Messer 提供的食物分类模式^②,玉米、大米和大豆都可以被列为鄂西菜的核心食物。在农业生产管理上,这三样连

① Lien, Marianne E. 1997. *Marketing and Modernity*. Oxford and New York: Berg.

② 即“核心—次核心—边缘”(见 Messer, Ellen. 1984. *Anthropological Perspectives on Diet*. *Annual Review of Anthropology*, 13:205—249.)

同土豆、红薯都被列入大田作物名单。上述套餐有9种植物来自庭园,还有5种植物属于野生的,即油茶、鱼腥草、蕨(或葛)、野蒿、野蒜。此外,茶叶也作为食物直接食用。概述之,鄂西民间菜的特点如下:在充分利用植物资源方面,鄂西民间菜显示出极高的生态智慧;酸辣甜糯构成风味的基本特点;玉米扮演重要的角色;合渣以其无可替代的地位成为鄂西民间菜的符号和代称。这样一个食物组合系统的出现还有其深厚的历史、文化和生态根源,同时还传递出丰富的文化内涵。

当地的历史资料表明,作为套餐明星的玉米是随清朝的“改土归流”传入鄂西的。雍正年间,清政府在中南、西南土司世袭的地区实行了一次大规模的改革,即取缔这些地方的土司,改派流官进入治理。当时,鄂西大小土司20多个,最大的是容美土司。至1735年,他们悉数被废,还被迁出原籍,安插到江汉平原、陕西、广东等地^①。原土司地被改制成为中原地区府州县一样的建制,设有流官进行统治。新任流官们在当地的经济、教育、社会等各个领域都进行了改革,尤其是在农业领域,流官大力招揽山外的农民进山开垦,玉米就是在这个时候进入鄂西的^②。玉米的进入引起当地生态和社会的巨变,其中包括生态系统的变迁、流官政体的稳固、以玉米为主的食物系统建立以及鄂西人地域认同的形成。鄂西地区由此进入一个全新的历史时期。

2. 民族植物学与食物人类学

食物从多方面,如生存环境、营养、精神、经济、政治、道德等等,影响着人类的生活。食物研究也因此有了跨学科的特点。本书的资料来自几个领域,包括人类学田野调查资料、地方史志、报刊和民间文学资料以及植物学、中草药方面的资料。主体资料来自1990—1993年、1996年、2000—2001年、2003—2004年等我在鄂西山区几次长时间的人类学田野调查。调查的地点主要在恩施州的恩施、宣恩、利川和建始四县境内。研究结合了民族植物学(ethnobotany)和食物人类学(anthropology of food)的理论观点和研究方法。

本书的出现与我一段听课的经历有关。1999年,我学过一门叫做“民族植物学”(ethnobotany)的课,老师是一位长期研究植物与民间文化的学者^③。课程以植物为焦点,有系统化的理论和研究方法,穿梭于人类学、植

① 胡撓与刘东海:《鄂西土司社会概略》,四川民族出版社1993年版。

② 据鄂西山羊隘《向氏族谱》载:至乾隆年间,始种包谷。

③ 即莱斯利·约翰逊(Leslie Johnson),加拿大民族植物学者。



物学、生态学、社会学、经济学、历史学等多门学科之间,吸引了很多学科背景各异的学生。当时这位教授上这门课程的口号是“让不同学科的学生都能找到乐趣”。我学后的感想是此言不虚,中国农村的那些野菜、野果、猪草、杂草、树皮、草根等等毫不起眼的东西原来还是有“组织”关心的,而且围绕它们的研究对人类健康和生态保护都有重要的意义。

民族植物学是一门研究人类怎样认识和利用植物以及研究植物多样性和文化多样性协同演化关系的学科。人类学学者 Brent Berlin^① 把民族植物学分为认知民族植物学和经济民族植物学,前者关注人类怎样对植物进行分类和命名,后者关注人类如何利用植物。现代民族植物学的历史很短,从 1896 年^②“民族植物学”一词出现到现在才 100 多年,但它在学术研究中的地位却日显重要。一方面,它有交叉学科的特点,受到植物学、生态学、人类学、语言学、社会学、经济学等诸多学科的多维度推动和促进;另一方面,全球化时代的地球正面临生物多样性快速流失的危险,而世界上 99% 的生物多样性资源和知识却掌握在那些被视为落后的原住民和传统农业人群的手中^③。这样,人类在探索既能发展经济又能保护生态的可持续发展模式的过程中,民族植物学必定要担当重任。食用植物民族植物学就是民族植物学研究领域中的一个分支学科。食用植物民族植物学关注世界上不同文化对食用植物——包括种植的、野生的以及被人类间接食用(用作饲料)的植物——的认识与利用过程及其相关的文化和知识。该学科对人类扩大食用植物资源,开发高品质食物,以满足剧增人口的需要有着非同寻常的意义^④。

食物人类学的发展历史也不长,可追溯到 19 世纪 80 年代,当时英国人类学家 William Robertson Smith 曾于 1881 年研究过《圣经·旧约》所记载的献祭问题。20 世纪初,人类学家马林诺夫斯基(Bronislaw Malinowski)研究过食物在当地人经济、社会、政治生活中的中心位置^⑤。另一个经典的研究是英国人类学学者 Audrey Richard 通过研究非洲奔巴(Bemba)人的

① Berlin, Brent. 1992. *Ethnobiological Classification: principles of categorization of plants and animals in traditional societies*. Princeton: Princeton University Press.

② “民族植物学”一词 1896 年由美国植物学家 J. Harshberger 首先提出。

③ 裴盛基与淮虎银:《民族植物学》,上海科技出版社 2007 年版,第 4 页。

④ 同上书,第 37 页。

⑤ Malinowski, Bronislaw. 1978[orig. 1935]. *Coral gardens and their magic: A study of the methods of tilling the soil and of agricultural rites in the Trobriand Islands*. Dover Publications.



农业和营养模式去了解他们怎样生产、分配、消费他们的日常食物以及他们的社会关系怎样从食物中体现出来^①。到了 20 世纪 70 年代,在著名人类学家张光直等人的推动下,食物开始得到人类学家系统的研究^②。食物人类学家要问的问题很多,主要集中在以下几个方面。① 食物与健康。人要保持健康必须摄入哪些营养元素? ② 生存模式。面对不同的自然环境和资源,人类怎样去获取或生产食物? 传统的食用植物资源利用方式和当今的利用方式虽有区别,但两者可以看成是一个连续体上的两极:一极是通过大规模改造自然界来满足人的生存需求;另一极是通过改变人的生存模式来适应自然。鄂西的近现代史实际上就是一部鄂西人从有限改造自然朝大规模改造自然转型的历史。③ 食物与全球化。食物与全球化的关系很特殊。一方面,寻找胡椒等食用植物的动机引发了新大陆的发现,食物为西欧的工业化发展、资本主义的全球扩张提供了能量和注入了活力;另一方面,全球化又帮助食用动植物和菜系进行全球交流以及文化内涵方面的全球流动^③。当今,消费主义的重点已从物质消费迈向意义消费。强势群体(国家或阶层)注重话语权,因为这个直接关系到食物的意义问题、关系到食物的市场。④ 食物是表意符号和社会控制工具。在困难的时候人会饥不择食,但是当食物供给稳定时,人会挑食,在多种食物中进行选择。食物的制作实际上是一种组合:食材、调味品、温度、时间等多种元素的组合。不同的文化群体,制作食物的办法不一样,会带来五花八门的菜系或食物系统。食物除了有让人不挨饿、稳定社会(古人说“仓廩实而知礼仪”)的基本的功能外,还有帮助社会分层(古代有“肉食者”之说)、帮助群体建立认同感(食物作为群体的符号)、帮助强势集团对其他群体进行控制(绿色革命的作用之一就是让北国控制南国,北国多技术,南国多基因;转基因/基因修饰技术也因此被称为第二次绿色革命)等功能。⑤ 最后,还有一个当今重要的话题,那就是食物安全。

3. 食用植物多样性与食物安全

食物安全问题可从两个层面来了解:一个是质量层面的食物食用安全

① Richards, Audrey (1939). *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*. London: Oxford University Press.

② Chang, Kwang-Chih. 1977. Introduction. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, KC Chang (ed.), New Haven: Yale University Press, pp. 3 - 21.

③ Phillips, Lynne. 2006. Food and Globalization. *Annual Review of Anthropology*, 35:37 - 57.





问题(food safety),另一个是系统层面的后人能否有充足食物的问题(food security)。质量层面的问题很常见,各国政府都有相应的成套措施,如建立食品安全检测制度(质检部门的职能和责任)等。但在系统层面上,食物安全的问题产生的影响更大(如食用植物多样性的流失、公害食物对大众健康的危害等),还有很多存在的巨大隐患也被人们不断地指出,但能采取有效措施的政府不多,不知是因为隐患变为现实还早(子孙后代的事),现在不着急,还是因为一旦着手处理,那将波及很多既得利益者。虽然,质量层面的问题是局部性和技术性的,如解决欠缺奶粉配方、假冒伪劣食品等,系统层面的问题是系统性和全局性的,如规模化集中养殖带来的污染问题或粮食作物基因多样性流失,但如今,食物生产的工业化程度越来越高,两种问题已联系在一起了。从系统层面的问题入手,很多质量层面的局部性、技术性的问题可被解决。

关注食物议题有着重要的意义。地球的资源有限,人口还在增长,食物资源从物种数量和基因种类上来说只能是越多越安全。如能抵制以麦当劳为代表的现代快餐文化,找到农业的可持续发展模式,减轻当今科技农业(有时称化学农业)所肩负的巨大责任和压力,这将是一件惠及每一个人、功德无量的事情。

根据植物学家提供的数据,自然界中大约有8万种可食用的植物,人类历史上被采集或栽培过的食用植物有7000多种,但是,现在人类90%的植物性食物来自大约20种植物^①,因此包括食用植物多样性在内的生态保护成为当今世界各国都无法回避的问题。而中国有着无比丰富的多样性的食用植物^②。世界上已知的高等植物中,我国各族人民已经利用了大约1.5万种作为食物和药物,中国有着西方技术发达国家无法比拟的生物多样性和自然、文化遗产优势。尤其在中国中西部的山区,各个地方的民间食物系统把众多的野生植物和庭园植物整合进去,为异彩纷呈的中国饮食文化、为探索健康饮食之道和谋求人与自然的和谐相处作出了巨大的贡献^③。这些

① 见 Duke, James A. 1992. *Handbook of edible weeds*. Boca Raton: CRC Press. 又见裴盛基与淮虎银:《民族植物学》,上海科技出版社2007年版。

② Anderson, Eugene N. 1996. *Ecologies of the Heart*. New York: Oxford University Press. Anderson, Eugene N. 1988. *The Food of China*. New Haven: Yale University Press.

③ 见裴盛基与淮虎银:《民族植物学》,上海科技出版社2007年版;尹绍亭:《人与森林——生态人类学视野中的刀耕火种》,云南大学出版社2000年版。

山区的民间食物系统都是“聚宝盆”，有很多亟待人们去认识和开发的植物资源。

本书的书名“土仓”源自鄂西山区清代的一首文人诗歌《挖蕨》，诗曰：“断根捣粉济年荒，共说入山开土仓……只待新畬荞麦熟，农歌又听遍峦冈。”这里的土仓指的是山野这个宝库，里面装着丰富的野生食用植物资源。此外，我还用“土仓”表达另一层意思，即鄂西山区的民间食物系统。该地区的民间食物系统能够把众多的植物整合在一起并给今人留下一份宝贵的文化遗产。这份遗产就是围绕这些野生和栽培食用植物的知识和技术，这些知识和技术现在被称为民族植物学知识或传统生态知识。200多年前，正是这些天然食物资源和文化遗产使得该地区的人们在进入精耕农业社会以后，能够从容地应对频频发生的农业歉收。今天，该地区又进入了以高产为目标的科技农业时代，那么应该怎样对待那些被日益边缘化的传统食用植物资源和相关的知识技术呢？1990—1991年我曾担任鄂西农村工作队队员，当时的工作队以推广科技农业为首要任务，我亲眼目睹工作队和农技人员苦口婆心地劝说农民放弃五花八门的传统农家品种和落伍的种植方式。

与农村大力推广科技兴农不一样，很多学者则意识到全球化时代人类共同面临诸多风险，而这些风险与以往的风险有着本质的不同。以往的风险非人为的风险居多，如旱、涝、地震、风暴等，但全球化时代越来越多的风险是人为的，人类凭借已有的知识和技术对自然界频频施加影响，如城市垃圾、工业污染、原油泄漏等，而由此带来的影响则充满不确定性。以贝克为代表的一批社会学学者正关注当代社会所面临的巨大风险^①，他们的理论涉及大量的粮农方面的例子，如生物多样性流失、食物转基因(GM)技术带来的不可预知的风险^②。而且，从事遗产保护研究的人认为，这些传统农家品种和民间饮食文化都是要保护的文化遗产，营养学家则以人是杂食性动物证明多样化的食用植物对人体健康只会有益无害。民族植物学家 Paul Cox 曾在印尼带领他的学生在路边的餐馆吃午餐^③，他建议他那些吃惯了快餐的学生做个现场临时性统计，结果发现路边餐馆的传统午餐竟

① Beck, Ulrich. 1992. *Risk Society: Towards a New Modernity*. London: Sage.

② 吉登斯：《社会学》，北京大学出版社 2003 年版，第 59—60 页。

③ Balick, Michael and Paul Cox. 1996. *Plants, People, and Culture*. New York: Scientific American Library.





也包含了 20 多种植物。相比较而言,以麦当劳为代表的现代快餐能提供的食用植物种类非常少。

当今有些农学家也已经形成了一种新认识,即没有食用植物的多样性,食物安全便无从保证。他们说,20 世纪 70 年代的绿色革命以来,粮食生产注重高产品种,科技农业在全球的扩张,导致农田成了高产杂交品种(某些国家甚至是转基因/基因修饰品种)的领地,许多传统品种(农家品种^①)被边缘化,直至永久退出了农业生态系统。原有的传统品种一旦停止使用就会永远地消失。研究表明食用植物被边缘化有几类原因:被引进品种取代,产量上不具有竞争力,需求上逐渐减少(在这个问题上,民间饮食文化可以发挥重要的挽救作用),文化、政治或宗教上的不利因素以及对某种植物拥有知识和技术的人群的流失^②。

新石器时代的无名祖先为后人留下这么多的地方品种,构成了食用植物的多样性。今天造成植物多样性的剧减重要原因是人为干扰。自绿色革命以来,在提倡“最好”的粮食作物品种的广泛宣传中,让人们只重视高产、成熟期短、收效快、投入大的品种,很多传统的品种被迅速边缘化。但是,从事杂交品种培育的科学家和种子商们却不能离开这些传统品种,否则他们的工作就成了无米之炊。他们必须用这些被边缘化的东西来培育高产杂交种。于是,国际社会通力合作在全球建立了许多种植基因库以保存那些被弃用的传统品种。保护植物多样性还被称为是与时间赛跑,因为高科技农业的奋斗目标反过来加速了多样性植物的流失。

那么,基因库的成效如何?到 1990 年前,在发达国家和大财团的支持下,世界上建立了一系列的基因库用以保存食用植物的种子。比如,日本对口支援斯里兰卡、秘鲁和智利,世界银行支持巴基斯坦,英国支持印度,洛克菲勒基金会支持中国,亚洲发展银行支援孟加拉国,联合国发展银行支持保加利亚等。这些保护工作被认为成绩显著:95%的小麦、土豆和大麦品种有种子被收藏,90%的玉米品种被收藏,80%的高粱和黄秋葵(okra)品种被收藏,70%的水稻品种被收藏,60%的红薯品种被收藏,20%的大豆品种被收藏^③。

① Bermejo, J. E. Hernandez & J. Leon. 1994(eds.) *Neglected crops: 1492 from a different perspective*. Rome: FAO, p. 20.

② Ibid. p. 20.

③ Fowler, Cary & Mooney, Pat. 1990. *Shattering: Food, Politics and the Loss of Genetic Diversity*. Tucson: University of Arizona Press, p. 154, p. 157.

但随着时间的推移,许多问题也开始暴露:搜集和保存作物种子的花费惊人;搜集和保存的种子只是人类食用植物的一部分;搜集者是按照一定的标准去挑选(这些标准往往容易带有文化偏见)。而且人们认为不重要的(比如穷人区的、边缘地区的、药用的作物等)种子还没有被加以保护。不光如此,所有被保存起来的种子理论上都有自然衰亡的一天,例如仅 1984 年就有 263 种种子消失,1984—1987 年又丢失了 900 多种种子^①。

这种静态保护其实是把种子孤立起来,失去了自然界和人类的互动。对此,有人提出在库内保存之外应加上一个就地保存(in situ conservation)。还有一个问题:即便某些种子在基因库里幸存下来,以后人们也不知道怎么使用或食用它们。所以,有些种子基因库也聘请文化人类学者去搜集相关的文化信息,加以贮存(称之为文化记忆库)。由于多样性植物的流失加剧,而且这一进程似乎势不可挡,有人根据“协同进化系统”(coevolving systems)这一描述基因多样性和文化多样性的关系的概念,大力呼吁为种植基因库建文化记忆库^②。记忆库寻求的重点信息包括不同品种的地方命名,地方分类,当地人对该品种的评价,当地人利用该品种的知识、技术和习俗等。

生态一词透露的是系统、互动和历史的含义。在自然界里,植物与植物、植物与动物、植物与人都处于复杂的、动态的互动关系之中。正是靠这种互动,多样性得以保存。但在基因库里,低温和玻璃瓶展现的则是冷漠和孤立。因此,想办法为现代化的种子基因库加上一个“土仓”保护,食用植物多样性保护便会多一份安全。

植物的人工引种培育提高了人类利用食用资源的效率,美国人类学家 Leslie White 把农业的产生视为人类在利用自然能源上的重要飞跃之一。从全球人类食物的现状来看,始于 15 世纪的全球化和 19 世纪晚期的食物生产和食物加工的工业化,为部分国家和地区带来了高产和丰厚的利润,但同时也让人类在健康和生态环境上付出了沉重的代价,引发了诸多社会问题,并为子孙后代的生存带来了极大风险^③。《人民日报》曾报道过菜农不吃自种的大棚菜,因为菜农为尽快致富,依靠化肥、农药、生长调节剂等科学

① Fowler, Cary & Mooney, Pat. 1990. *Shattering: Food, Politics and the Loss of Genetic Diversity*. Tucson: University of Arizona Press, p. 154.

② Nazarea, Virginia. 1998. *Cultural Memory and Biodiversity*. Tucson: University of Arizona Press.

③ Fowler, Cary & Mooney, Pat. 1990. *Shattering: Food, Politics and the Loss of Genetic Diversity*. Tucson: University of Arizona Press, p. 157.





技术,使得蔬菜生长周期短、个大卖相好,但就是味道不好,黄瓜吃不出清香,西红柿失去往日的甜美,对人体的健康有害无益^①。随着高产的科技农业越来越发达,人们对野生食用植物的需求却越来越大,如鱼腥草、龙葵、刺五加等的消费群体日益扩大,其中原因就有化学农业的负面因素^②。在当代的生态保护与社会反思运动中,食物成为重要部分,因此也出现了很多大力鼓吹依靠民间传统饮食文化来进行生态保护的植物学学者和环保活动家。

为保护中国食物生产的安全,中国的植物学家也认为“保护野生食用植物的多样性和栽培植物的遗传多样性是极其重要的举措”^③。植物的多样性可从两个层面来理解:一个是物种层面;另一个是遗传基因层面。本书所关注的是前者,即植物种类的多样性,但其中对于粮食作物的基因多样性,本研究很少能涉及,因为在过去的20—30年中,粮田已经是杂交品种的天下,今天的农业和农民都不具备保存基因多样性的能力和兴趣。

另外,欧洲一些国家开始重新给农业定位:农业除了能生产食物之外,它还是人类文化遗产的威胁者和保护者^④。许多国家还试图在农业之外寻找多样性的保护途径,如民间保护种子运动在美国、印度、菲律宾和南美洲的一些国家兴起^⑤。拉马克主义(Lamarckian Truism)倡导“以用代保”,认为让某物有用处就是在保护该物^⑥,所以到了21世纪初,有生态专家断言复兴传统食物系统将成为能否成功保护植物多样性的关键,复兴传统民间饮食文化被提高到了空前重要的地位。著名植物学学者和环保活动家 Gary Nabhan 就提出生态保护要大力依靠饮食文化来进行^⑦,提出“以吃代

① 锦秀文:《菜农不吃自种大棚菜》,《人民日报》海外版2003年1月13日。

② 裴盛基与准虎银:《民族植物学》,上海科技出版社2007年版,第87页。

③ 同上。

④ Daugstad, Karoline, Katrina Ronningen, & Birgitte Skar. 2006. Agriculture as an upholder of cultural heritage? Conceptualizations and value judgments - A Norwegian perspective in international context. *Journal of Rural Studies*, 22(1): 67-81.

⑤ 皮埃尔与苏瑞特著:《美丽的新种子——转基因作物对农民的威胁》,许云锺译,商务印书馆2005年版,第2—3页。

⑥ Nazarea, Virginia. 1998. *Cultural Memory and Biodiversity*. Tucson: University of Arizona Press, p. 86.

⑦ Nabhan, Gary Paul (ed.). 2008. *Renewing America's Food Traditions: Saving and Savoring the Continent's most endangered Foods*. White River Junction, Vermont: Chelsea Green Publishing. Nabhan, Gary Paul. 2001. *Coming Home to Eat: The Pleasures and Politics of Local Foods*. Tucson: University of Arizona Press.

保”的方法(eater-based approach)。

正是受这些观点的影响,本书通过在鄂西山区的研究,试着分析和回答一下与食用植物多样性有关的一些问题:鄂西山区的食用植物多样性究竟是怎样形成和被维持的?当地的民间饮食文化与食用植物多样性有着怎样的关系?怎样才能更好地利用和开发这些宝贵的资源和遗产?本书想说的就是鄂西农家食物系统中的植物多样性与丰富多彩的饮食文化有相互依存的关系(即所谓的协同演进,coevolution)。一旦植物的多样性消失,丰富多彩的山居生活也将变得索然无味,反之亦然。

4. 鄂西及其食用植物多样性

最后简介一下鄂西地区。1983年建州的鄂西自治州被称为中国最年轻的自治州,此前为恩施地区,1993年后又改称恩施自治州,首府是恩施市。在抗战期间,恩施市曾是湖北省的临时省会。该州南面与湖南省接壤,西面和北面与重庆市接壤,东面与湖北省的宜昌市接壤,总面积约为2.4万平方公里,人口370多万。全州由8个县市组成,习惯分成南四县和北四县,北四县从西向东有利川市、恩施市、建始县和巴东县,南四县从西向东有咸丰县、来凤县、宣恩县和鹤峰县。境内以山地为主,海拔在1200米以上的地方占总面积的29%,海拔在800—1200米之间的地方占总面积的44%,海拔为800米以下的地方占总面积的27%。有四条大山脉横亘境内,位于本州中部和南部广大地区的是武陵山脉,位于北部的有巫山山脉和大巴山山脉,位于西部的还有大娄山山脉(利川市境内的齐岳山就是大娄山的余脉)。除山外,境内还有许多小盆地、小高原、峡谷、溶洞和河流。发源于本州的河流就有清江、酉水、溇水等,在州境的东北角还有滚滚长江横穿而过,形成三峡中最壮观的一段。

该地属于亚热带湿润季风气候,四季分明,且冬暖夏凉,雨量充沛,雾多湿度大。山地垂直气候差异形成了多层次立体气候,大致可分为低山温暖多雨区、高山凉爽少光区、高山多雨多光区。这里的气候条件非常适宜动植物的生长。全州植物资源215科,约3000种,动物资源146科,500余种。宜林面积占全州总面积的60%,森林覆盖率达到34%,是湖北省木材主产区之一,历史上有“鄂西林海”之称。该州的树种资源特别丰富,其中包括古老珍稀树种,如水杉。水杉1亿年前已经存在,曾经一度被认为是地球上的消亡树种,1941年有植物学学家路过利川市谋道镇时发现此树,遂引起轰动。这样的自然环境孕育了种类繁多的特殊品种,如猕猴桃、葛、蕨、薇等。

