

酱油进入中国社会日常生活的进程研究

中国人原来不是“自古以来”就有酱油吃的，酱油至清初才成为中国社会最常用调味料。那么，既然酱油技术在元代已有记载，为何其商品化要历时四个世纪？历史学家从物成为商品的过程，联系起日常之物与文明的建构。

香港大学荣休教授梁其姿主讲的复旦人文高端讲座“中国酱油的文化历程：日常之物的启示”第二讲“酱油成为日常的历史进程”3月8日在光华楼举行，讲座由历史学系教授金光耀主持。

酱油在清初成为日常食品

梁其姿首先提出两个问题：制作酱油的技术是什么时候产生的？酱油的使用又在什么时候成为日常？

文献记载中所见的“酱油”一词，最早出现于《吴氏中馈录》（13世纪）：“用精肉切细薄片，酱油洗净，入火烧红锅，爆炒，去血水、微白，即好。”从农书、食谱、本草等文献中，还可以看到酱清、清酱、酱汁、酱水、豉汁、豉清、豉油、豆油、秋油、黄酱等其他酱油或接近酱油的调味品的名称。最早记载酱油做法的文献则是元代画家倪瓒的《云林堂饮食制度集》（14世纪）。同时代的类书《居家必用事类全集》中也记载了酱油做法，内容稍异。而明代中后期，田艺蘅在笔记小说《留青日札》（16世纪）中告诉读者，“今之富家有枸杞酱、玫瑰

酱，乡间小民家豆酱亦不多得食，至于深山穷谷中则终身不沾唇者有之。其市井之臭而蛆者，乃贸易得食，诚可悯也”的说法，可见直到此时，酱油的商品化仍不成熟。

那么，酱油什么时候才成为一种日常的食品？有关研究中，最早提出答案的是黄兴宗的《发酵与食品科学》（李约瑟编《中国的科学与文明》系列，剑桥出版社，2000年）。虽然黄兴宗是职业化学家，并不曾受史学训练，但他受到李约瑟影响而写出这部杰出的科技史著作。在书中，黄兴宗通过统计2世纪至19世纪17种农书、食谱、类书等文献中酱油（11种名称）出现的次数，得出“清初酱油渐成为中国社会最常用调味料”的结论，这一结论至今仍能成立。

我们今天有丰富的电子数据库。两个可用来分析酱油日常化的历史的电子数据库：一是爱如生基本古籍库的10000种古籍（自汉至民国时期），以“酱油”为关键词进行检索，自宋至清末共得245条，其中67条属于清代之前的文献，178条属于清代文献。虽然这个数字并不全面，但仍能证实酱油在清代才成为普及的日常之物。利用电子数据库还可以看到：在清代，酱油不仅作为食料出现，还以其他用途出现在族谱、养生、通俗小说、本草书籍等文本之中。例如，在族谱中，酱油是拜祭祖先的必需品；在日记中，又成为赠送外游朋

友、长辈，以解乡愁的礼品。此时酱油作为一种日常物品，已经有了相当多元化的用途。

第二个可用的数据库是爱如生方志库的4000种方志（自汉至民国时期），以“酱坊（园）”为关键词进行检索，可得233条，有28条出现在1796年至1911年间出版的方志中，205条出现在1911年至1949年出版的方志中（其中还有109条是记录源自清代的酱坊）。分析上述数据，第一个检索结果（以“酱油”为关键词）反映了酱油消费增长与多样化的时期，开始于盛清（十八世纪之后）；第二个检索结果（以“酱坊/园”为关键词）则反映了酱油生产的高峰时期在清末民初。

酱油商品化的关键是大豆

酱油为何迟至清初才商品化？黄兴宗从技术层面进行解释，认为酱油制作的技术传播以口耳相传而非书写形式为主，故普及速度缓慢。

但从一位历史学者的角度，梁其姿认为：一个商品的出现依赖的不单是技术，还有物质、社会关系等多重因素，酱油商品化的关键在于大豆的供应。酱油的成分中有40%是大豆，酱油的制作需要大量的大豆。而在历史上，中国本土大豆产量一直较少，长期处于供不应求的状态。1763年，闽浙总督杨廷璋向乾隆上奏折，指出浙江大豆供不应求且河运不便，难以获得奉天大

豆，请求朝廷将山东大豆通过海路运浙。这个奏折清楚说明关内的大豆种植供不应求，而这一状态持续到20世纪中期。1932年广东省的一次豆业调查称，广东对大豆需求极大，包括“造酱料”“发芽菜”“制饼饵”等多种用途，然而本省出产稀少，尚“不足供广州市一隅发芽菜之用”。1947年，农学学者王绥的《我国之大豆业》中的数据表明，东北的大豆生产占全国近50%的比重，其它各地的大豆生产远不足以满足市场需求。

由此反观酱油商品化，可以推知：正是清入关后，东北大豆为中国大豆食物的生产提供了基本条件，这一条件在乾隆之前是不存在的。

开放推进酱油的普遍商品化

学界不乏研究清代东北大豆种植与输出的历史，包括清初开放汉农民垦殖辽东，辽东旗民社会的建立，1772年起逐步开放东北大豆海运输出、带来上海作为最主要商港的崛起等具体问题。由此可见，许多重要的清代历史发展里程碑都在酱油成为日常之物的过程中找到交叉点。东北大豆为全国酱油市场供应了充分的原料，遂产生都市酱园现象，象征着酱油的普遍商品化与酱业的兴盛。自乾隆中期以后，各地的酱园成为都市景观的特色。豆业更为上海带来史无前例的繁华，成为这个最大

商港的百业之首。

上述事实说明，清初开放汉人进入东北农耕以及后来开放海运的政策，大大提高了大豆的市场化水平，推进了酱油的商品化进程。晚清时期东北蒙地全面开禁，更加快了其发展速度。

中外学者的研究显示，东北蒙地开放后所生产的大豆不但在中国全国范围内流通，还出口到世界各地，成为全球化的商品。1928年，中国生产全球80%的大豆，其出口已经超过茶和丝，成为中国主要出口农产品。

东北酱油文化何以晚熟

然而却有一个有趣的现象，当酱油成为中国社会最为普及的一种酱料时，大豆最重要的产地东北反而缺乏酱业。梁其姿认为，东北酱油文化晚熟的主要原因是东北地区在盛清时代都市化水平不高。要到20世纪初，由天津、上海等地商人输入酱油产业之后，东北本土的酱油生产才开始快速增加，这个迟来的发展象征了东北社会进步的最后到来。

文/钟淇名

知识链接

年鉴史学的代表人物布罗代尔说：人在日常生活中的衣食住行的种种细节，不但显示了不同社会之间的差别，也透露了一个文明把无数文化价值与各种不同事实相互连结起来的特殊方式。

图片新闻



射艺训练营第六季精彩瞬间

流星白羽，剑花秋莲。赏华夏文化之美，享运动健身之畅。此次射艺训练营由体育教学部高级讲师、三级健康管理师王震和高级讲师吴丽红传授射艺知识，解读其中智慧。

来源：任重书院

从艾灸体验中医文化

为了让同学们更深刻地理解中医的知识和文化，克卿书院3月30日举办艾灸科普体验活动，邀请附属华山医院的易韬老师作艾灸相关知识的科普讲解。

艾灸可追溯到公元前2000年，早在古代，就被用于治疗多

种疾病。易老师先介绍了艾灸的历史、类型，艾灸的穴位和功效。随着医学和科学的发展，艾灸的方式也更加科学有效，至今仍被广泛运用。

易老师讲解几种常用灸法后，带领大家直接体验。 文/杨柳

征集校园开放引导标语设计及建议

三月已去，盛春来临。游客与师生一起共游校园，同绘春日好景。为更有序地开放校园，校学生会4月13-19日推出“在春天，对话与新声”校园开放引导标语设计及意见征集活动，收集师生及游客的宝贵建议和有趣标语。

从2023年5月20日这个浪漫的日子开始，校外人士填写访客信息就可以入校参观。从2024年3月1日今年春季的第一天起，人们刷居民身份证或随申码即可入校游玩。校门逐渐敞开，用活力与生机迎接社会各界的朋友们，搭建学校与社会的桥

梁，坚持服务社会，弘扬复旦精神，积极构建友好、尊重、和谐的开放校园。

校园开放后发生了很多变化，这里多了几处标语，那里开了专门窗口……但美丽的校园，更要大家一同建设。

来源：校学生会

语言文化沙龙展望科技发展与生活变革

由外文学院大学英语教学部、国际文化交流学院、孔子学院办公室联合举办的语言文化沙龙2024春第二期（总第六期）以“科技发展与生活变革”为主题，4月9日开展，来自美国、新加坡、阿塞拜疆、秘鲁、菲律宾、埃及、苏丹、摩洛哥等国的留学生们与中国学子齐聚一堂，共同探讨科技如何塑造人类生活的方方面面及潜在的可能性。他们在讨论中分享对各类科技工具使用的体验和对最新趋势的观察，构思并设计了富有创意与深思的未来生活蓝图。

本期沙龙由大学英语教学

部教师伊静轩博士主持，学生们分组开展了一场“展望未来生活”的头脑风暴。活动现场气氛热烈，各小组讨论交流，充分发挥创意，畅想未来生活场景。

在分享环节，各组展示了充满巧思的未来场景设计稿，展现了多元的观点。第一小组构建了一个充满电影感的未来场景，其中包括人工智能、自动驾驶汽车等前沿科技。组员还专门就科技在医疗领域的应用及其对人类健康的潜在影响分享了观点，对如何确保科技在医疗领域的应用能够兼顾伦理和公平性表达了深切的关注。第二小组谈到了Elon

Musk的火星计划，设想意念交流、云上行驶的汽车和知识面包等创新科技，这些突破性的构想描绘了未来生活的无限可能。第三小组则描绘了科技迅猛发展可能对人类社会造成的负面影响，展现了一个黑白色调的未来世界，其中人们或将面临乏味、孤独的挑战以及无尽生命的煎熬，引发了在座同学对人类未来命运的深刻反思。第四小组在设计稿中呈现了未来科技应用于日常生活的绿色人居场景，探讨了科技进步如何助力实现可持续发展和绿色生活。

来源：语言学习中心