网络首发时间：2021-09-30 13:24:27
网络首发地址：https://kns.cnki.net/kcms/detail/13.1027.C.20210930.1047.014.html

辽宋西夏金时期族际饮食文化交流略论

王善军
(西北大学 宋辽金史研究院暨历史学院,陕西 西安　710127)

王善军(1966—),男,山东沂南人,1991 年毕业于河北大学历史研究所,获硕士学位;2001 年毕业于河北大学宋史研究中心,获博士学位;曾长期工作于河北大学出版社、宋史研究中心。现为西北大学宋辽金史研究院暨历史学院教授、博士生导师,国家社会科学基金重大项目"辽宋西夏金元族谱文献整理与研究"首席专家。先后担任中国宋史研究会副会长、陕西省历史学会副会长等学术职务。研究领域主要为辽金史、宋史及中国社会史。在人民出版社出版学术专著《宋代世家个案研究》《宋代宗族和宗族制度研究》《世家大族与辽代社会》等,在中国社会科学出版社出版个人论文集《阳都集》,主编学术著作及教材多部,在《历史研究》《民族研究》《世界宗教研究》《中国史研究》《中国经济史研究》《中国边疆史地研究》《史学理论研究》等学术报刊发表论文百余篇。

摘　要:辽宋西夏金时期,中国境内不同经济形态的各民族,在饮食文化相互交流的过程中,明显表现出农耕民族饮食与游牧民族饮食的交融。一方面,农耕民族以谷物食品为主的主食不但在游牧民族的日常生活中占据越来越重要的地位,而且副食、果品、饮品等对游牧民族也产生了广泛的影响。另一方面,作为游牧民族主食的乳肉制品,逐渐成为农耕民族的副食品种,游牧民族副食蔬果类的某些品种、饮食器具,尤其是合餐制的饮食方式对农耕民族也产生了不同程度的影响。同时,相同经济形态的民族,其饮食文化也往往各具特色,并在民族和地区间相互交流。饮食文化在日常生活中的族际交流,不但推动了各民族生活方式的发展和社会经济的进步,而且有力地促进了各民族相互认同意识的发展。

关键词:辽宋西夏金时期;饮食文化;族际交流;日常生活
中图分类号:K892　　**文献标识码**:A　　**文章编号**:1005-6378(2021)05-0074-08
DOI:10.3969/j.issn.1005-6378.2021.05.008

辽宋西夏金时期的中国境内各民族,在饮食文化方面尽管仍有发展阶段上的差异,但各主要民族均有较丰富的积累,并形成自己的饮食特色。在各民族相互之间的物质文化交流过程中,饮食文化的交流首当其冲,明显表现出农耕民族饮食与游牧民族饮食的交融。族际饮食文化的交流,不但对物质文明的发展具有重要作用,而且对民族认同意识的发展也产生了重要影响。尽管学术界关于辽宋西夏金饮食文化的研究已有较为丰厚的积累①,但对于各民族在日常生活中的饮食文化交流,仍缺乏系统探讨,故笔者

收稿日期:2021-03-10
基金项目:国家社会科学基金重大项目"辽宋西夏金元族谱文献整理与研究"(19ZDA200)

① 相关学术专著主要有:陈伟明《唐宋饮食文化初探》(中国商业出版社,1993 年)与《唐宋饮食文化发展史》(学生书局,1995 年);沈冬梅《茶与宋代社会生活》(中国社会科学出版社,2007 年);刘朴兵《唐宋饮食文化比较研究》(中国社会科学出版社,2010 年);张景明《中国北方游牧民族饮食文化研究》(文物出版社,2008 年)等。论文主要有:吴正格《金代女真族食俗窥略》(《满族研究》1986 年第 3 期);程妮娜《辽代契丹族饮食习俗述略》(《博物馆研究》1991 年第 3 期);吴涛《北宋东京的饮食生活》(《史学月刊》1994 年第 2 期);陈晓莉《辽、金、夏代饮食考述》(《民俗研究》1995 年第 2 期);苏冠文《西夏膳食述论》(《宁夏社会科学》1999 年第 2 期);崔广彬《金代女真人饮食习俗考》(《学习与探索》2001 年第 2 期);夏宇旭《金代女真人食用蔬菜瓜果刍议》(《满语研究》2013 年第 2 期)等。

不揣谫陋,略加论述,以期抛砖引玉。

一、不同经济形态民族的饮食特点

各民族的主副食品,大体上是游牧民族与农耕民族之间各有特点。游牧民族大多以乳肉为主食,而农耕民族则以谷物食品为主食。

契丹、奚、党项等北方游牧民族的传统饮食特点是"食牛羊之肉酪"[1]124,亦即主要以牧养所得为饮食来源。不过,不同民族对食物的加工方式及精细化程度却有很大差别。宋使范镇曾云:"予尝使契丹,接伴使萧庆者谓予言:'达怛人不粒食,家养牝牛一二,饮其乳,亦不食肉。煮汁而饮之,肠如筋,虽中箭不死。'"[2]1019 显然,契丹人将达怛人的饮食视为另类,其中还夹杂着一些怪异不实的说法。其实其饮食"出入止饮马乳,或宰羊为粮"[3]107。同样是游牧民族,契丹人的饮食则精细得多。宋使路振曾记述参加辽筵的情况:"以驸马都尉兰陵郡王萧宁侑宴。文木器盛虏食,先荐骆糜,用杓而啖焉。熊肪、羊、豚、雉、兔之肉为濡肉,牛、鹿、雁、鹜、熊、貉之肉为腊肉,割之令方正,杂置大盘中。二胡雏衣鲜洁衣,持帨巾,执刀匕,遍割诸肉,以啖汉使。"[4]46 其中骆糜指用骆驼肉制作的米粥,濡肉为煮熟的新鲜肉,腊肉为加工腌晒的干肉。辽朝一次宴会包括了肉粥以及用熊、羊、鸡、兔、牛、鹿、雁、野猪肉等做成的菜肴,可谓风味独特。另一宋使张舜民则记载了辽朝皇帝赐予特色食物的情况:"虏岁使正旦、生辰驰至京,见毕,密赐大使一千五百两,副使一千三百两,中金也。南使至北虏帐前,见毕,亦密赐羊羓十枚,毗黎邦十头。毗黎邦,大鼠也。虏中上供佛(应为物)。善糜物如猪猏,若以一脔置十觔肉鼎,即时糜烂。"[5]213-214 辽使能够得到宋朝皇帝密赐的珍贵"中金",而宋使得到辽朝皇帝密赐的物品则是肉食制品或肉食加工佐料,这正说明契丹等游牧民族对肉食加工的用心以及肉食在其饮食中的重要地位。其中的毗黎邦,应为契丹语名称,汉语名称为貔狸,但汉人多称其为黄鼠。文惟简云:"沙漠之野,地多黄鼠,畜豆壳于其地,以为食用。村民欲得之,则以水灌穴,遂出而有获。见其城邑有卖者,去皮刻腹,极甚肥大。虏人相说,以为珍味。"[6] 正是因为草原游牧民族对肉食的依赖,所以貔狸成为当时的特殊食品。

上述宋使所记,主要涉及了契丹人的肉食,也印证了辽太宗灭晋后所说的话:"我在上国,以打围食肉为乐。"[7]卷七二《四夷附录第一》,第1015页 至于饮品,以牛、羊、马等动物乳汁为原料的乳品,同样可以作为主食食品。史称契丹人"马逐水草,人仰湩酪"[8]卷五九《食货志上》,第1025页。他们喜欢精细的乳制品,如乳酪、乳粥等。乳酪由乳汁精炼而成,营养丰富,其中最上乘的是"极甘美"[9]2882 的醍醐。乳粥则是以乳汁加野菜等配料熬煮制成。宋使王洙曾言:"虏人馈客以乳粥,亦北荒之珍。"[10]172 另一宋使朱服出使辽朝时,"日供乳粥一碗,甚珍"[11]153。可见,乳酪、乳粥等乳制品,确是乳品中的珍品。

当然,游牧民族虽以牧业生产为主,但采集、狩猎、捕捞甚至作物种植始终是社会生产的补充形式。因此,游牧民族的饮食中也有一定比例的粮食、蔬菜及水果。辽朝建立之初,外出征战的军队曾"采野菜以为食"[8]卷一《太祖纪上》,第8页。辽代传入的回鹘豆、西瓜之类,其前虽为回鹘等中亚游牧民族的食物,但东传后却受到契丹等族的普遍接纳。西北地区的吐蕃族,居住区"地高寒,无丝枲五谷,惟产青稞,与野菜合酥酪食之"[12]卷九一《移剌成传》,第2141页。各类来自植物的食物,成为游牧民族肉食之外的有益补充。

汉、渤海等农耕民族的饮食特点是以素食为主,主食为面、米等粮食加工品,而副食则以蔬菜及饲养动物的肉类为常见。谷物食品在中国境内有广泛的分布和传播,受到农耕民族的偏爱。北方的谷物食品主要有馒头、煎饼、糯米饭、糕等。这些食品各有特点:馒头应是有馅的面食,长期在汉族人中流行;煎饼、糯米饭、糕等食品也是见于各种节日活动的记载中[13]《岁时杂记》,第250-252页,但在日常生活中亦应为常见的谷物食品。

在中原和南方地区,面食在主食中所占比重最大。遍布于北宋都城汴京大街小巷的饮食铺,一般都供应各种面食。金人残破开封城后,宗泽出任东京留守,当时物价飞涨,宗泽认为"都人率以食饮为先,当

治其所先”[14]54,于是借作坊饼师的人头来稳定物价,可见面食在人们日常生活中的重要性。南宋定都临安后,由于北人南迁,临安府不仅面食店猛然增多,而且面食制品亦日益丰富。“最是大街一两处面食店及市西坊西食面店,通宵买卖,交晓不绝。”[15]卷一三《天晓诸人出市》,第221页

因受自然条件的制约,中国古代北方地区的副食不如中原和南方丰盛。蔬菜虽种类较少,但在城市附近有专门的菜园子。宋使王曾曾见中京“城南有园圃”[16]102。回鹘豆作为蔬菜,“色黄,味如粟”[13]《回鹘豆》,第256页。除种植外,一些野生的蔬菜亦为取食的对象。出使宋朝的辽朝政事舍人刘经,曾见“路中有野韭可食,味绝佳”,作诗云:“野韭长犹嫩,沙泉浅更清。”[17]35 王洙曾云契丹人“有铁脚草,采取阴干,投之拂汤中,顷之,茎叶舒卷如生”[18]172。北方地区出产的各种水果,不管是传统的桃、李、杏、梨、栗、枣、葡萄、石榴等,还是从回鹘传入的西瓜等,均受到各族人民的喜爱。这在壁画中多有反映。北方人们保存水果的各种方法,包括蜜饯成果脯、酒浸成酒果以及冰冻成冻梨等[19]19-20,虽大多需要较高的成本,但为人们在较长时段内食用水果提供了条件。

南方地区的蔬菜、果品种类丰富、产量亦高。如福州地区,蔬菜即有菘、芥、莱菔、凫葵、白苣、莴苣、芸台、雍菜、水鄞、菠薐、苦荬、东风菜、茄子、苋、胡荽、同蒿、蕨、姜、葱、韭、薤、葫、冬瓜、瓠、瓠娄瓜、白囊荷、紫苏、薄荷、马芹子、茵陈、海藻、紫菜、鹿角菜、芋、枸杞等品种,果品则有荔枝、龙眼、橄榄、柑橘、橙子、香橼子、杨梅、枇杷、甘蔗、蕉、枣、栗、蒲萄、莲、鸡头、芰、樱、木瓜、瓜、柿、杏、石榴、梨、桃、李、林檎、胡桃、柰、榲桲、杨桃、王坛子、茨菰、菩提果、金斗、新罗葛等品种[20]《菜蔵》《果实》,第1665-1674页,再加上各种肉类和水产品,副食可谓丰富多彩。与丰盛的副食相伴而生的,是饮食佐料的多种多样。“盖人家每日不可阙者,柴、米、油、盐、酱、醋、茶。”[15]卷一六《蚕铺》,第257页方回曾说:“予见佃户携米或一斗或五七三四升,至其肆,易香烛纸马油盐酱醯浆粉麸面椒姜药饵之属不一。”[21]368 可见,即使是社会中下层人群,也在日常生活中重视饮食的多样性及加工技艺。

作为农耕民族副食的肉类,在品种方面也与游牧民族有所差异。游牧民族食用较多的是羊、牛及各种野生动物,农耕民族则以食用猪肉及家禽为多。这种差别,在饲养动物的地域分布上也有明显的体现。“燕北第产羊,俗不畜猪”[22]124,说明契丹人、奚人的饮食中基本不需要猪肉的存在。而渤海人、女真人生活的东北平原地区,“地少羊,惟猪、鹿、兔、雁”[23]244。至于中原及江南地区,更是以饲养猪和家禽为主要肉食来源。“莫笑农家腊酒浑,丰年留客足鸡豚。”[24]卷一《游山西村》,第102页而羊肉尽管也受到人们的喜爱,但羊即使可以饲养或长途贩运,也是“羊价绝高”[25]682,普通民众难以企及,基本为宫廷或富贵人家的专享。

二、农耕民族对游牧民族的饮食影响

由于农耕民族与游牧民族间的饮食文化交流空前扩大,各民族对外族饮食文化的了解日益深入。在辽朝前期,即有耶律德光云:“南人饮食动息,北人无不知之。”[26]414 在这种相互了解的基础上,通过借鉴和吸收农耕民族饮食文化,便不断使游牧民族的饮食文化发生着变化。及至南北政权建立起和平相处的政治关系,各种交往日益频繁,游牧民族的社会上层甚至有意识地对中原饮食文化加以欣赏和吸纳,而对本民族的饮食文化加以改造。北宋宰相宋祁曾说:“和戎以来,北人习见朝廷袍笏之美,百官之富,肴果饩醪,炙瀹甘珍,衣服器彝,薰泽光鲜,皆委毡毳,厌血食,慕为华风。时时道诗书语,窃问儒者礼乐等事。争货纨绡纤缛之丽,橙茗辛馥之奇,以相夸尚。”[27]553 当然,饮食的影响不局限于社会上层,更重要的是各阶层成员在日常生活中的逐渐接受。在农耕经济和游牧经济的交错地带,这种影响已经十分明显。苏颂有诗:“拥传经过白霫东,依稀村落见南风。食饴宛类吹箫市,逆旅时逢炀灶翁。渐使边氓归畎亩,方知厚泽遍华戎。朝廷涵养恩多少,岁岁辎车万里通。”他还在诗注中特别说明:“村店炊黍卖饧,有如南土。”[28]170

具体来看,农耕民族对游牧民族的饮食影响表现在以下几个方面。

首先,以谷物食品为主的主食在游牧民族的日常生活中占据越来越重要的地位甚至成为主食。契丹

族的谷物食品种类主要有馒头、煎饼、水饭和干饭等。馒头作为有馅的面食,契丹等族对之甚为喜爱,在许多礼仪场合均有"行馒头"[8]卷五一《礼志四》,第950页的做法。煎饼等其他谷物食品加工应相对简单,但同样广为流行。如每岁正月初七"人日",契丹"俗煎饼食于庭中,谓之'薰天'"[8]卷五三《礼志六》,第974页。在"宋使进遗留礼物仪"中,"行酒殽(应为肴)、茶膳、馒头毕,从人出。水饭毕,臣僚皆起"[8]卷五〇《礼志二》,第938页。辽兴宗耶律宗真"幸张俭第,尚食先往具馔,却之。进葵羹干饭,帝食之美"[8]卷八〇《张俭传》,第1408页。这些食品在形状和口味上各有其特点,正因如此,也多见于各种节日活动之中。粆糒、麨粥是具有北方特色的食品,便于游牧、行军时食用。宋使王曾说契丹人"食止糜粥、粆糒"[16]103。沈括亦说契丹人在肉酪之外"间啖麨粥"[1]124。西夏工具书《文海》中也记载了大量的谷物食品,如细面、汤面、粥、油饼、胡饼、蒸饼、干饼、烧饼、花饼、馒头等。这些食物必定影响党项人的饮食习惯。谷物食品丰富了游牧民族的饮食结构,深受喜爱。

其次,副食方面的各种影响越来越明显。以渤海族食品对契丹等族产生的影响为例,有"渤海螃蟹,红色,大如碗,螯巨而厚,其脆如中国蟹螯。石举鲩鱼之属,皆有之"[29]133。此外,渤海族的特色食品艾糕和大黄汤则为契丹统治者采用,"国主及臣僚饮宴,渤海厨子进艾糕,各点大黄汤下"[13]卷二七《岁时杂记》,第251-252页。党项族的副食也受到汉族的广泛影响。《番汉合时掌中珠》中记载有香菜、芥菜、蔓菁、萝卜、茄子、苦菜、葱、蒜、韭等蔬菜,大部分的品种与中原地区或北方其他地区是相同的,说明西夏人副食的丰富和族际交流的广泛存在。

再次,果品的食用也受到农耕民族的一定影响。契丹人从汉地引进了梨、枣、柿子等品种。宋使臣庞元英曾记载契丹人冬季食梨的方法云:"坐上有北京压沙梨,冰冻不可食,接伴使耶律筠取冷水浸,良久冰皆外结,已而敲去,梨已融释。……味即如故也。"[30]123 这种冰冻保存水果的方法,流传至今。显然,只有在大量食用水果的社会条件下,才会有实用储存方法的产生。在已出土的辽墓壁画中,也不时发现盛放着各种水果的果盘图案。

最后,农耕民族的饮品对游牧民族产生了广泛影响。日常饮料主要有酒、茶、汤等。北方地区的酒主要是粮食酒,还有粮食酒加草药配制成的配制酒如菊花酒、茱萸酒等以及葡萄酒等果酒。契丹人喜爱饮酒,尤其是社会上层更是嗜酒成风。辽前期的两个皇帝——世宗和穆宗——均因饮酒丧命。《辽史》称耶律官奴"嗜酒""觞咏自乐"[8]卷一〇六《卓行·耶律官奴传》,第1616页,当是颇有代表性的情况。酗酒、因酒败事者也不乏其人。辽兴宗时甚至不得不下诏规定:"诸职官非婚祭,不得沉酗废事。"[8]卷一八《兴宗纪一》,第251页被称为"酒仙"的皇族成员耶律和尚,"嗜酒不事事,以故不获柄用"。有人劝告他,他却回答说:"吾非不知,顾人生如风灯石火,不饮将何为?"[8]卷八九《耶律和尚传》,第1490页党项人也爱饮酒,谚语有"该学不学学饮酒,该教不教教博弈","饮酒量多人不少,空胃半腹人不死"[31]8-11 等等。党项人之间"仇解,用鸡猪犬血和酒,贮于骷髅中饮之"[8]卷一一五《西夏外纪》,第1676页。这些均说明饮酒是党项社会的一种普遍现象。吐蕃人"嗜酒及茶"[32]卷四九二《吐蕃传》,第14163页,也同样普遍喜爱饮酒。

茶虽非北方草原地区所产,但对多食肉乳的契丹等族人来说,有其特别重要的作用。"解渴不须调乳酪,冰瓯刚进小团茶。"[33]50 契丹人喜欢饮茶,固然是受汉人影响的结果。契丹人对茶的偏爱,在辽墓壁画中亦多有反映。内蒙古敖汉旗羊山辽墓出土有《煮茶图》、下湾子辽墓出土有《进饮图》、七家辽墓出土有《备饮图》,河北宣化辽墓出土有《茶道图》。北宋的名贵团茶传入辽朝后,受到社会上层的追捧。据张舜民《画墁录》记载:"有贵公子使虏,广贮团茶,自尔虏人非团茶不纳也,非小团不贵也。"[5]211 价格昂贵的团茶,自然非一般平民所能饮用,而成为上层成员炫耀身份的饮料。西夏也通过各种途径从宋朝大量输入茶叶。除宋政府每年赐给西夏三万斤茶叶外,党项人还通过榷场贸易或走私贸易的形式购买茶叶。显然,茶成为西夏党项等游牧民族的必饮品。

汤有多种,一般是用药材、水果或谷物等加水熬煮而成。汤为传统饮料,辽代盛行"先汤后茶"[5]200 的习俗,因而汤也是日常消费的重要饮料。

三、游牧民族对农耕民族的饮食影响

游牧民族对农耕民族的饮食影响,早在唐代已有明显表现。唐朝出现了"时行胡饼,俗家皆然"[34]146。据记载,开元以后,"贵人御馔,尽供胡食"[35]1958。至辽宋西夏金时期,一方面随着农耕民族迁徙范围的扩大,进入草原地区或与游牧民族接触较多的农耕民族成员,逐渐接受游牧民族饮食文化。曾出使辽国的北宋人刘跂,在使辽诗《虏中作》中云:"人物分多种,迁流不见经。已无燕代色,但有犬羊腥。"[36]71 因为他亲眼看见过受契丹人影响的汉人已是食腥饮膻。另一方面,在农耕民族传统的居住区内,游牧民族饮食文化影响也越来越多。

作为游牧民族主食的乳肉制品,逐渐成为农耕民族的副食品种,且为佐餐之佳肴。契丹人以肉做成的各种菜肴,相继传入宋。北宋东京品种繁多的菜肴中,有"虚汁垂丝羊头、入炉羊、羊头签、鹅鸭签、鸡签、盘兔、炒兔、葱泼兔、假野狐、金丝肚羹、石肚羹、假炙獐、煎鹌子"[37]卷二《饮食果子》,第189页 等,当有不少是借鉴了契丹等北方游牧民族的饮食习惯。契丹族的乳酪、乳粥是传统的食品。在北宋都城开封,作为风味小吃的乳酪成了珍贵而美味的饮品。北宋时有专门经营乳酪而成名的"乳酪张家"[37]卷二《酒楼》,第176页,到南宋时,汉人还把乳酪改进,制成"酪面"[38]52。

作为游牧民族副食的蔬果类的某些品种,在传播过程中也逐渐为农耕民族所接受,从而更加丰富了农耕民族的副食来源。如"味淡而多液"的西瓜,"本燕北种",至金朝中期已是"河南皆种之",因而中原农耕民族也能"年来处处食西瓜"[39]146。洪皓《松漠纪闻》记其出使金国,见到了西瓜,又"携以归"南宋,随后便"禁圃、乡囿皆有"[29]132。镌刻于南宋度宗咸淳六年(1270)的《西瓜碑记》,则记载施州地区的西瓜系直接从北方引种:"又一种回回瓜,其身长大,自庚子嘉熙北游带过种来。"[40]63 可见,通过多种渠道,西瓜在南宋境内得到广泛传播和种植。

游牧民族的饮食器具,对农耕民族也有一定的影响。契丹玉注碗对宋朝的影响,可说是这方面的代表。"契丹有玉注碗,每北主生辰称寿,徽考(宋徽宗)在御,尝闻人使往来,知有此注,意甚慕之,自耻中国反无此器,遂遣人于阗国求良玉,果得一璞甚大,使玉人为中节,往辽觇其小大短长,如其制度而琢之。"[41]26 社会上层人物向往异族器具,百般索求,必欲得之而后已,说明饮食器具对汉族的深刻影响。但更为普遍的现象是,人们日常生活中对游牧民族饮食器具有意识地加以接受并借鉴其制作方法。河北省大城县郭底村辽墓出土的白瓷刻花莲纹注壶,"通体施白色釉,釉面匀净,造型端庄古朴,装饰纹样洗练疏朗,刻画手法豪放流畅,与丰满圆浑的器型相匹配,颇具庄重典雅之美……其工艺手法既突出了辽瓷的制作风格,又保持了中原传统器型"[42],是不同民族文化制瓷工艺结合的精湛之作。

在各种饮食文化对农耕民族的影响中,饮食方式的影响最为重大,意义深远。其主要表现,就是中原农耕民族传统的分餐制,逐渐为游牧民族的合餐制所取代。游牧民族在食肉的过程中,由于很难将熟肉精确地分给每一位用餐者,因而形成合食的饮食方式。农耕民族由于以素食为主,在饮食品种比较单一的社会条件下,分食制成为最佳选择。这种情况发展到唐朝时期,随着北方民族坐具坐姿的不断影响,也由于饮食品种的日益丰富,已出现并逐渐流行会食制。不过,这种会食虽然是多人围坐在一起进餐,但主要的菜肴和食物仍然是分餐的。因此,唐代的会食制还只是分餐制向合餐制转变过程中的过渡形式[43]292,或者说是具有合食气氛的分食制[44]106。辽朝时期,北方汉人才逐渐接受了契丹人的合餐制。在河北省张家口市宣化区下八里辽代张文藻墓中,餐桌上摆放的丰富食物已充分说明了这一点[45]57。在宋朝统治区内,合餐制也得以确立并逐渐流行。《清明上河图》中餐饮店内桌凳摆放情景已反映了合餐制的普及。与此相关的是,宋人的坐姿也发生了根本的改变。庄绰曾说:"古人坐席,故以伸足为箕倨。今世坐榻,乃以垂足为礼,盖相反矣。盖在唐朝,犹未若此。"[46]126 坐姿的变化正反映了合餐方式由唐朝出现到宋朝确立的过程。早期的女真族虽不是单纯的游牧民族,但在饮食方式上却是典型的合餐制。史称其

“春夏之间,止用木盆贮鲜粥,随人多寡盛之,以长柄小木杓子数柄,回还共食”[47]17。西南蛮则是“性好洁,数人共饭,一柈中植一匕,置杯水其旁,少长共匕而食”[48]《志蛮》,第149页。可见,他们也同女真一样,是典型的合餐制。女真等族进入中原地区,其饮食方式与当时人们已普遍接受的合餐制正相适合,进一步冲击了汉人社会中传统分餐制的残余影响。

四、其他族际或区域饮食文化交流

在各民族饮食文化的相互交流中,不仅仅存在不同经济形态民族间的交流,即使是相同经济形态的民族,其饮食文化也往往各具特色,因此也存在相互交流的必要。这种交流,对民族间的融合所起作用同样不应忽视。

契丹人从回鹘传入了回鹘豆和西瓜,可视作游牧民族间饮食品种交流的代表性现象。胡峤在《陷辽记》中记述其北行时曾见上京一带的西瓜种植:“自上京东去四十里,至真珠寨,始食菜。……遂入平川,多草木,始食西瓜,云契丹破回纥得此种,以牛粪覆棚而种,大如中国(指中原地区)冬瓜而味甘。”[7]卷七三《四夷附录第二》,第1024页

相比于游牧民族间的饮食文化交流,饮食品种多样、加工形式繁富的农耕民族,相互交流更为明显。汉族的饮食文化,无论是与北方渤海、女真等族,还是与南方的黎、瑶等族,均有较为广泛的交流。金世宗对北方农耕民族间的交流深有感触,他曾说:“会宁乃国家兴王之地,自海陵迁都永安,女直人寖忘旧风。朕时尝见女直风俗,迄今不忘。今之燕饮音乐,皆习汉风,盖以备礼也,非朕心所好。东宫不知女直风俗,第以朕故,犹尚存之。恐异时一变此风,非长久之计。甚欲一至会宁,使子孙得见旧俗,庶几习效之。”[12]卷七《世宗纪中》,第176-177页金世宗虽贵为帝王,但若试图阻止汉族饮食对女真等族的影响,却颇感力不从心。例如茶的饮用,女真人、渤海人均很快受到汉人的影响,以至于在金境内“上下竞啜,农民尤甚,市井茶肆相属”[12]卷四九《食货志四》,第1187页。宋代士大夫对南方农耕民族间的交流,也在有意无意间留下了一些零散的记载:黎州地区,“蕃部、蛮夷混杂之地,元无市肆,每汉人与蕃人博易,不使见钱,汉用绀绢、茶、布,蕃部用红椒、盐、马之类”[49]1559。在族际以物易物的交易中,茶、红椒、盐等饮食物品成为大宗。桂林地区,有所谓“老酒”:“以麦麴酿酒,密封藏之,可数年。士人家尤贵重。每岁腊中,家家造鲊,使可为卒岁计。有贵客,则设老酒、冬鲊以示勤(应为劝)。婚娶,以老酒为厚礼。”[48]《志酒》,第98页这种“老酒”的制作与使用,与福建地区为女子出嫁而长久储存酒的现象颇有相似之处。

在传统的农耕区域,以汉族为主的多民族居民由于人口众多,分布区域广泛,饮食文化的南北差别明显,因而南北饮食文化的交流也值得关注。朱彧总结饮食的区域差别是:“大率南食多盐,北食多酸,四夷及村落人食甘,中州及城市人食淡。”[11]153陆游在《食酪》中云:“南烹北馔妄相高,常笑纷纷儿女曹。未必鲈鱼芼菰菜,便胜羊酪荐樱桃。”[24]卷八一《食酪》,第4385页诗人将鲈鱼加茭白视作“南烹”佳肴,将羊酪添樱桃视作“北馔”珍馐,表达了南食和北食之间存在相当大的差别,并且被一些儿女辈见识的人各自妄相夸耀。这种差别,经过不断交流和融合,至南宋末期,至少在临安这样的大城市已无严格的南、北差别了[50]。据《梦粱录》记载:“向者汴京开南食面店、川饭分茶以备江南往来士夫,谓其不便北食故耳。南渡以来,几二百余年,则水土既惯,饮食混淆,无南北之分矣。”[15]卷一六《面食店》,第252页可以说,宋代饮食的南北交流,已达空前程度。

五、结　语

饮食作为物质生活的基本内容之一,在民族间的相互交流,对各族人民的民族意识和民族认同观念的发展,具有十分重要的作用。游牧民族与农耕民族间饮食生活的交流,一方面使人们通过改变自身的

生活方式,逐渐相互认同;另一方面又使彼此通过对他者的认知,进一步接受或认同各民族互为一家。辽朝有“契丹、汉人久为一家”[12]卷七五《卢彦伦传》,第1823页的说法;宋朝有“且令蕃汉作一家”[51]1992的说法;金朝则有“猛安人与汉户,今皆一家”[12]卷八八《唐括安礼传》,第2086页的说法。可见,这一时期各民族互为一家的意识具有广泛影响。

辽宋西夏金时期,正是包括饮食生活的族际物质生活的广泛交流,推动了各族生活方式的发展和社会经济的进步,创造了灿烂的物质文明。同时,也有力地促进了各族人民相互认同意识的发展,加强了各民族意识中的中华一体观念。

参考文献:

[1] 沈括.熙宁使契丹图抄[M]//贾敬颜.五代宋金元人边疆行记十三种疏证稿.北京:中华书局,2004.
[2] 江少虞.宋朝事实类苑:卷七八[M].上海:上海古籍出版社,1981.
[3] 赵珙.蒙鞑备录·粮食[M]//全宋笔记:第7编:第2册.郑州:大象出版社,2016.
[4] 路振.乘轺录[M]//贾敬颜.五代宋金元人边疆行记十三种疏证稿.北京:中华书局,2004.
[5] 张舜民.画墁录[M]//全宋笔记:第2编:第1册.郑州:大象出版社,2006.
[6] 文惟简.虏廷事实·黄鼠[M]//陶宗仪.说郛:卷八:第2册.北京:中国书店,1986.
[7] 欧阳修.新五代史[M].北京:中华书局,2016.
[8] 脱脱.辽史[M].北京:中华书局,2017.
[9] 李时珍.本草纲目:卷五一:兽部一[M].北京:人民卫生出版社,1982.
[10] 王钦臣.王氏谈录·北虏风物[M]//全宋笔记:第1编:第10册.郑州:大象出版社,2003.
[11] 朱彧.萍洲可谈:卷二[M]//全宋笔记:第2编:第6册.郑州:大象出版社,2006.
[12] 脱脱.金史[M].北京:中华书局,2020.
[13] 叶隆礼.契丹国志[M].上海:上海古籍出版社,1985.
[14] 何薳.春渚纪闻:卷四:宗威愍政事[M].北京:中华书局,1983.
[15] 吴自牧.梦粱录[M]//全宋笔记:第8编:第5册.郑州:大象出版社,2017.
[16] 王曾.上契丹事[M]//贾敬颜.五代宋金元人边疆行记十三种疏证稿.北京:中华书局,2004.
[17] 杨亿.杨文公谈苑·刘经野韭诗[M].上海:上海古籍出版社,1993.
[18] 王钦臣.王氏谈录·北虏风物[M]//全宋笔记:第1编:第10册.郑州:大象出版社,2003.
[19] 宋德金,史金波.中国风俗通史·辽金西夏卷[M].上海:上海文艺出版社,2001.
[20] 梁克家.淳熙三山志:卷四一[M]//宋元珍稀地方志丛刊·甲编.成都:四川大学出版社,2007.
[21] 方回.续古今考:卷一八[M]//影印文渊阁四库全书:第853册.上海:上海古籍出版社,1987.
[22] 韩元吉.桐阴旧话[M]//全宋笔记:第4编:第7册.郑州:大象出版社,2008.
[23] 许亢宗行程录[M]//贾敬颜.五代宋金元人边疆行记十三种疏证稿.北京:中华书局,2004.
[24] 陆游.剑南诗稿[M].上海:上海古籍出版社,1985.
[25] 洪迈.夷坚志:丁志卷一七:三鸦镇[M].北京:中华书局,2006.
[26] 程珌.洺水集:卷一四:回崔侍郎二[M]//影印文渊阁四库全书:第1171册.上海:上海古籍出版社,1987.
[27] 宋祁.景文集:卷四四:御戎论之二[M]//丛书集成初编本:第1878册.北京:中华书局,1985.
[28] 苏颂.苏魏公文集:卷一三:奚山道中[M].北京:中华书局,1988.
[29] 洪皓.松漠纪闻续[M]//全宋笔记:第3编:第7册.郑州:大象出版社,2008.
[30] 庞元英.文昌杂录:卷一[M]//全宋笔记:第2编:第4册.郑州:大象出版社,2006.
[31] 陈炳应.西夏谚语——新集锦成对谚语[M].太原:山西人民出版社,1993.
[32] 脱脱.宋史[M].北京:中华书局,1985.
[33] 柯九思.辽金元宫词[M].北京:北京古籍出版社,1988.
[34] 圆仁.入唐求法巡礼行记:卷三[M].顾承甫,何泉达,点校.上海:上海古籍出版社,1986.
[35] 刘昫.旧唐书:卷四五:舆服志[M].北京:中华书局,1975.

[36] 刘跂.虏中作:其三[M]//四库辑本别集拾遗.北京:中华书局,1983.
[37] 孟元老.东京梦华录[M].北京:中华书局,2006.
[38] 周密.武林旧事:卷二:元夕[M].北京:中华书局,2007.
[39] 范成大.范石湖集:卷一二:西瓜园[M].上海:上海古籍出版社,1981.
[40] 郑永禧.施州考古录:下卷:柳州城·西瓜碑记[M].北京:新华出版社,2004.
[41] 张端义.贵耳集:卷中[M].北京:中华书局,1958.
[42] 张兆祥,武玉茹.廊坊市出土辽代白瓷研究[J].文物春秋,1997(增刊):61-63.
[43] 王仁湘.饮食与中国文化[M].北京:人民出版社,1993.
[44] 姚伟钧.中国传统饮食礼俗研究[M].武汉:华中师范大学出版社,1999.
[45] 河北省文物研究所.宣化辽墓——1974—1993年考古发掘报告:下册[M].北京:文物出版社,2001.
[46] 庄绰.鸡肋编:卷下:唐有坐席遗风[M].北京:中华书局,1983.
[47] 徐梦莘.三朝北盟会编:卷三[M].上海:上海古籍出版社,2008.
[48] 范成大.桂海虞衡志[M]//范成大笔记六种.北京:中华书局,2002.
[49] 乐史.太平寰宇记:卷七八:黎州·风俗[M].北京:中华书局,2007.
[50] 朱瑞熙.宋代的南食和北食[J].中国烹饪,1985(11):16.
[51] 李焘.续资治通鉴长编:卷八七[M].北京:中华书局,2004.

(责任编辑 卢春艳)

A Brief Discussion on Inter-ethnic Food Culture Exchange in the Liao, Song, Xixia and Jin Dynasties

WANG Shanjun
(Institute of Song, Liao, Jin History and School of History, Northwest University, Xi'an, Shaanxi 710127, China)

Abstract: During the period of Liao, Song, Xixia and Jin Dynasties, various ethnic groups of different economic forms in China obviously represented the intermingling of diets of the farming people and the nomads in the process of mutual exchange of food culture. On the one hand, grain food that the farming people mainly relied on played an increasingly important role in the daily life of the nomadic people. In addition, the non-staple food, fruits and drinks all had a wide range of influence on the nomadic people as well. On the other hand, dairy and meat products, which were the staple food of nomads, had gradually become the non-staple food of farming people. Some kinds of non-staple food of nomadic peoples, such as vegetables, fruits and dietary utensils, especially the dietary mode of joint meal system had varying degrees of influence on farming people. Simultaneously, the ethnic groups with the same economic form often had their own characteristics in food culture, and they communicated with each other among ethnic groups and regions. The inter-ethnic exchange of food culture in daily life not only promoted the development of lifestyle of various ethnic groups and the progress of the social economy, but also powerfully contributed to the development of the consciousness of mutual identification among all ethnic groups.

Key words: the Liao, Song, Xixia and Jin Dynasties; food culture; inter-ethnic communication; daily life