

Doi:10.11835/j.issn.1008-5831.rw.2025.05.001

欢迎按以下格式引用:孟悦.从“夷文化”到“行省文化”:食生与明清云南的文化转型[J].重庆大学学报(社会科学版),2025
(4):175-184. Doi:10.11835/j.issn.1008-5831.rw.2025.05.001.



Citation Format: MENG Yue. From culture of the other to culture of a province: Raw meat dishes and the cultural transformation of Yunnan in late imperial China[J]. Journal of Chongqing University (Social Science Edition), 2025 (4): 175-184. Doi: 10.11835/j.issn.1008-5831.rw.2025.05.001.

从“夷文化”到“行省文化”:食生与明清云南的文化转型

孟悦^{1,2}

(1. 四川大学 国际关系学院,四川 成都 610044;2. 成都中医药大学 外语学院,四川 成都 611137)

摘要:食生指的是人们将生肉切割后,佐以蘸料直接食用的饮食方式,这一饮食习惯遍布古今中外的不少国家和地区。在云南,食生是当地百姓从南诏国时期开始延续至今的饮食文化。以往关于云南食生的研究强调其民族文化差异和边地文化发展的滞后性,忽略了食生在明清时期对云南的民族交往、地方知识生产和文化行省化转型的重要作用。在明清时期主流社会饮食文化由“生”转“熟”的背景下,云南的食生习俗不仅得以保存,而且发展成为行省文化的一部分。这一文化转型离不开各族百姓在日常生活中频繁的交往交流,也离不开各民族精英群体书写地方知识的努力。尽管云南在元代正式成为中国的行省,但从唐代到元代,云南食生的习俗不论从饮食实践还是文本书写来看,都与中原饮食文化有别。明代云南的食生随着火把节的流行成为官民共享的饮食文化,各族精英也纷纷在文本中强调食生的云南特性。清代云南的汉族百姓普遍食生,这是云南省与其他省份的不同之处,食生作为文化现象因此有了行政边界。清代汉族百姓创造了食生的新吃法,文化精英则为云南的食生习俗构建了文化传统,阐释了云南作为西南边疆与中原王朝在历史上和文化上的互动关系。因此,随着明清时期大量汉族移民进入云南,食生不仅成为了云南各民族共享、共建的饮食文化,而且在各族文人的笔下实现了从“夷文化”到“行省文化”的转型,作为边疆的云南因此进入了明清中国的文化版图。

关键词:食生;民族交往;地方知识;文化转型

中图分类号:K29;G127 **文献标志码:**A **文章编号:**1008-5831(2025)04-0175-10

食生指的是人们将生肉切割处理后,佐以调味料直接食用的饮食方式。尽管人类学家克洛德·列维-施特劳斯(Claude Lévi-Strauss)指出从生食到熟食的转变标志着一个社会出现了文化,即烹饪过的食物是文明的象征^[1],古代各宗教影响下的帝国也都遵从“非烹饪不可食”^[2]的原则,但是与主

作者简介:孟悦,四川大学博士研究生,成都中医药大学讲师,Email:yuemengcd@qq.com。

流熟食文化并行不悖的是人类对生肉饮食的持久兴趣和地方风格差异^①。有关云南食生习俗的讨论,学界达成的共识是:食生是云南少数民族从南诏国、大理国时期保留至今的饮食习惯,也是与中原饮食文化的不同之处^②。至于食生习俗为何长期存在于云南,一种观点是当地未曾经历饮食现代化的变革^[3-4];另一种观点是,云南未能与逐渐放弃食生习惯的明清主流社会同步,因此成为古代中国饮食习惯在边地保留的证据^{[5],[6]662-663,[7]}。上述观点都强调了民间饮食强大的惯性,但民族文化差异和边地文化发展的滞后性并不足以解释这一惯性,因为明清时期云南各民族日复一日的交往交流交融同样延续和丰富了这一饮食文化。此外,明清时期各民族文人对云南食生习俗的书写也揭示了这一文化传统得以维持的另一面:少数民族习俗通过书面文化完成了地方化的转型。

以方志为核心的汉字书写体系是明清时期边疆与朝廷的重要连接方式,也是地方历史和文化形成的关键。从朝廷的角度看,方志是朝廷在边疆进行政治、文化统治的证据。元明清三朝都致力于通过编修方志推动西南地区从口头文化到书面文化的转型^[8],方志编纂不仅丰富了统治者对边地风土人情的了解,也成就了朝廷管理多民族、多文化国家的野心^[9]。从边疆的角度看,方志的内容连接了边地的历史和主流社会的文化审美^[10],也反映出边地人群的历史记忆^[11]。由于明清时期云南各民族在饮食文化上有充分的交往交流,因此这一时期有关云南食生习俗的记录骤然增加。本文试图从各民族饮食文化交往交流交融的实践和饮食文化书写两方面讨论明清时期云南食生文化的行省化转型,以此探究明清云南各民族如何以地方的概念共同丰富了中华文化。

一、明代以前作为“夷文化”的食生

明代以前有关云南风俗的记录主要分布在正史中的地理、人物志和传,私人文本,宋代的《太平御览》,以及元代的《一统志》之中,但很多专门书写云南的文本佚失已久,且常常零星分布在不同的文本中,只有从后人征引的文本中摘录辑出^③。现存专门书写云南的文本是唐代樊绰的《云南传》(亦名《蛮书》)、元代李京的《云南志略》和郭松年的《大理行记》,明清时期的云南方志频繁征引了以上三部作品的内容。

明代以前有关云南食生习俗的记录并不多,而且都强调它与中原主流饮食文化的差别。最早的记录来自唐人樊绰:“取生鹅,治如脍法。方寸切之,和生胡瓜及椒椒啗之,谓之鹅阙,土俗以为上味。”^④可见南诏国时期云南的食生指的是用胡瓜、辣椒和茱萸拌生鹅肉片,而“谓之”和“土俗”的表述方式显示出其与唐代主流饮食文化有别。到了宋代,云南的食生从生鹅肉变成了生鱼肉:“南诏脍寸鱼,以胡瓜、椒、蓼和之,号鹅阙。”^[12]同样地,宋人的描述强调了食生是南诏的风俗,而且尽管吃的是鱼脍,但云南人称之为“鹅阙”。元代云南的食生在肉的种类和调味方式上都有了变化:“食贵

① 9世纪时日本宫廷受唐代中国影响开始吃生鲜,拜占庭帝国的人们也将生鱼片搭配香草醋和芥末食用,洋葱拌生鲱鱼的吃法始于17世纪的荷兰,20世纪在一些欧洲国家风行的“鞑靼牛肉”也是将剁碎的生牛肉、马肉搭配盐、胡椒、塔塔酱和洋葱食用(参见:蕾切尔·劳丹《美食与文明:帝国塑造烹饪习俗的全球史》,杨宁,译,民主与建设出版社2020年版,第4、146、201、268-269页)。

② 南诏、大理国以及元代云南少数民族的食生研究,参见赵荣光《中国饮食文化史·西南地区卷》,(中国轻工业出版社2013年版,第106、143、163页);段玉明《南诏大理文化史》,(广西师范大学出版社2018年版,第198、202、267页);方铁《云南饮食文化与云南历史发展》,(《饮食文化研究》2007年第3期)。明清时期云南和西南地区少数民族食生的研究,参见赵荣光《中国饮食文化史·西南地区卷》,(第174、208页);萧璠《中国古代的生食肉类肴馔——脍生》,(《“中央研究院”历史语言研究所集刊》,2000年)。

③ 比如汉代杨终的《哀牢传》、三国时期的《永昌郡传》、两晋时期的《南中八郡志》、唐代梁建方的《西洱河风土记》等(参见:方国瑜《云南史料丛刊》第1卷,云南人民出版社1990年版,第138-143、327-329、356-358页,《云南史料丛刊》第2卷,第218-219页)。

④ 樊绰《蛮书》卷8,清咸丰三年仁和胡氏木活字印琳琅秘室丛书本,第2b页。

生,如猪牛鸡鱼,皆生醢之,和以蒜泥而食。”^[13]即多种家畜、家禽的肉都能以蒜泥生拌而食。马可·波罗甚至发现了食生的调味方式可以区分云南人的社会阶层:蒜汁拌生肉是贫民吃法,哈拉章省省会押赤(今昆明)的上等人是用盐水泡生肉后加香料吃的,“味道好像烹调过的一样”;而且匝而丹丹省(今云南保山一带)的人还会将这种调制好的生肉就着米饭吃^[14]。不论是李京笔下的蒜泥拌生肉,还是马可·波罗给出的更多细节,都显示出元代云南食生习俗与外来观察者自身的饮食文化有差异。

尽管从唐代到元代,云南的食生习俗都被标记为与主流饮食文化不同,但食生在帝制中国并非一个陌生的概念,而且中原社会的食生兴盛于唐宋,逐渐消失于明清。汉代以来,《礼记》中关于“非华夏不火食”的观念占据了古代中国知识分子阶层的话语体系^[5],但吃生肉的习惯同样存在于古代中原社会。孔子的“脍不厌细”讲的就是生肉、脍和进食礼仪之间的关系:“脍是生肉,聂而切之为脍……不厌是言其工夫节度不可苟简。”^⑤在《礼记》中,以肉类为主的“膳”包括以脍和炙两种方法制成的牛、羊、猪肉^[6]¹¹⁹。可见细致切割就是生肉的烹饪方式“脍”,与“脍”对应的是熟肉的“炙”。不过吃生肉主要是中国古代上层社会的饮食乐趣,对普通百姓而言,只有在宴请贵客时才能尝到^[5]。肉类、禽类和鱼类等脍生在中国历史上出现的时间有差异^⑥,但唐宋时期,鱼脍成为了主流饮食,而且根据白居易的说法,鱼脍要搭配芥酱,即醋汁食用^⑦,而“脍醋”的说法正是唐代出现的^[5]。唐宋文人在描述云南食生时的“如脍法”和“脍寸鱼”便显示出这一时期主流社会的食脍文化影响着人们对云南饮食的理解与表述。到了元代,食脍开始由生向熟转变,表现在用脍醋凉拌熟食^⑧。比如,“假炒鳝”就是将羊肉捣成馅,蒸熟放冷,斜纹切割后浇上脍醋食用;“假鱼脍”以蒸熟的粉皮模仿鱼脍的质地,也是浇上脍醋后食用^⑨。经过元代的“转熟”,食生到了明清时期逐渐消失:15世纪时,主流社会食用兽类和禽类生肉的区域开始缩小范围,16—17世纪,食生文化只是徒有虚名了^[5]。风靡唐宋的鱼脍到了雍正年间的广西,已经变成需要本地人解释的特殊饮食现象:“剖活鱼细切,备辛香蔬醋诸物,下箸拌食,曰:鱼生胜于烹者。”^⑩

既然中原社会在唐、宋、元时期都有食生的习惯,为什么云南的食生被塑造成了“夷文化”?第一个原因是当时的记录者基于文化偏见放大了云南“鹅阙”与中原社会“鱼脍”的区别。唐宋时期的鱼脍因为帝王的偏好成为了高级饮食文化。从隋到宋,以鱼脍为主的各类脍生都是献给帝王的贡品^[5],隋炀帝以鱼脍奖励臣下,唐代的某一段时期内,皇帝甚至会在每年初夏以鱼脍宴饮赐予众学士。皇帝的偏爱让唐宋文人在鱼脍上“大做文章”,以此展示自己的文化知识 with 品位。白居易以“若散雪轻随风飞,刃不转切”强调食脍文化的精髓在刀工之妙,以“姜子之毫不能厕其细,秋蝉之翼不足拟其薄”形容鱼片的轻薄之美^⑪。《酉阳杂俎》中甚至有鱼片轻盈到化作蝴蝶飞走的轶事^⑫。相比之

⑤ 何焯《义门读书记》卷3,乾隆刻本,第29a页。

⑥ 从西周到东汉,古代中国的帝王和精英阶层热衷于食用兽类脍生;禽类和鱼类食生的出现不晚于南北朝,到了隋代,禽类食生变得常见(参见:萧璠《中国古代的生食肉类肴馔——脍生》,《“中央研究院”历史语言研究所集刊》,2000年)。

⑦ 白居易《白氏长庆集(白氏文集)》卷52,民国八年上海商务印书馆四部丛刊景日本元和间活字本,第6a页。

⑧ 相比之下,隋唐时期出现的冷荤菜依旧是生肉切脍制成的,比如唐代韦巨源《烧尾宴食单》里的“五生盘”(参见:姚伟钧、刘朴兵《中国饮食史:上、下册》,武汉大学出版社2020年版,第375页)。

⑨ 《居家必用事类全集》庾集,明刻本,第6a-6b页,37a页。

⑩ 《广西通志》卷32,清文渊阁四库全书本,第3a页。

⑪ 白居易《白氏六帖事类集》卷5,民国二十二年景宋绍兴刻本,第8b页。

⑫ 段成式《酉阳杂俎》卷4,清嘉庆十年虞山张氏照旷阁刻学津讨原本,第8a-8b页。

下,云南的“鹅阙”没有发展出同样的文化价值,因此成为了“夷文化”。依照樊绰的描述,“方寸切之”显然少了刀工的美学展示,而“土俗以为上味”的言下之意是唐人不以为然。到了主流社会食生开始“转熟”的元代,爱吃“假鱼脍”的中原人自然也对肉类食物“皆生醢之”的做法感到惊讶。

第二个原因是这一时期中原社会的人们对云南的食生习俗知之甚少,只有少量精英群体亲眼见过食生,真正尝试过食生的精英、百姓更是少之又少。因此,这些书写者只能以鱼脍文化理解云南的食生,而无法基于充分的体验给出更详细、完整的描述。这一现象随着明代大规模汉族移民进入云南得到改观,因为汉族移民对食生普遍的兴趣消除了人们对云南食生的陌生感,而且从明中期开始,经过各民族文人的书写,食生成为了云南特有的饮食文化。

二、明代食生:全民共享与云南特性

明代大规模中原汉人移居云南是食生变成云南地方饮食文化的重要基础。明清时期西南地区移民的准确数字无法得出,这是学界达成的共识^{[15]139-140,[16]}。然而基于有限的、局部的数字和描述性材料,依然可以大致看出明代云南社会经历了明显的人口结构变化。明初朝廷从中原调遣了大量卫所军士平定并驻守云南,卫所军丁及其家属、后代成为明代云南汉族军屯移民的主力。据统计,明初云南的汉人军屯移民有80万人,万历年间增加到168~194万,明末卫所制度崩溃后依然有104万人^{[15]45-48,95-100,[17]254-255}。此外,还有来自十多个省的3255位宦滇、谪居云南的外地官员,以及在云南的藩王、勋贵庄园中没有被算入黄册的70多万以汉族为主的奴仆佃户^{[15]130-136,[18]}。明代因为各种原因移居云南的200万左右汉族群体改变了云南的人口结构,到了16世纪,云南的汉族人口虽然不及各类土著民族的总数,但汉族已经是云南人数最多的民族了^[19]。

成为“多数民族”的汉族移民在明代云南有充分的机会与各少数民族交往,因为大部分明代云南的卫所、州、县和土官辖地都没有明显的地理分割线,形成各民族共同的生活空间并不是件难事。以汉族人口中占绝大多数的军屯移民为例,明代的卫所与府州县虽然分隶军政、民政两个系统,但从地理位置上看,卫所遍布于各州县。根据正德年间的记载,云南卫所与州县相邻而置,是兼顾军事防御与农业税收的明智之举:“今诸卫错布于州县,千屯伦列于原野。收入富饶,既定以纾齐民之供亿;营垒连络,又足以防盗贼之出没。此云南屯田之制所以甚利最善,而视内地相倍蓰也。”^[20]而且明后期云南的20卫和20千户所大部分都在行政治所附近,甚至与府州县的治所同处一城^{[17]270-271}。土官之中虽然也有在大教化山中“峙土官公署,与居民皆在其巅”的教化三部长官司长官,但更常见的是像大理土县丞杨奴那样“与洱海卫军杂耕相安”的土官^⑬。明代云南土官辖地与府州县交错分布的情况正如《明史》所言:“盖滇省所属多蛮夷杂处,即正印为流官,亦必以土司佐之。而土司名目淆杂,难以缕析,故系之府州,以括其所辖。”^[21]

正是在大量汉族移民涌入云南,并与云南土著民族充分交往交流的背景下,云南的食生开始变得清晰,不再是唐宋元时期模糊而陌生的“夷文化”了。食生发生文化转型的第一个表现是有了汉字名称。唐宋时期的“鹅阙”在明代云南的方志和笔记中有很多汉字名称:谢肇淛称之为“胜”^{[22]88},明代的百科全书用“生”^⑭,还有景泰年间所修方志里的“剥生”^⑮和万历年间所修省志里的“生脍”和

⑬ 《滇志》卷30,清钞本,第9b页、5a页。

⑭ 宋翔《竹屿山房杂部》,清文渊阁四库全书本,第22a页。

⑮ 《重修云南图经志》卷1,明景泰六年刻本,第3a页。

“蒜脍”^[23]773,750。杨慎以进餐行为而不仅仅是食物本身命名,称之为“食生”:^[24]“宴客切肉拌蒜,名曰食生。”^[24]这也是本文用“食生”表示云南这一饮食习俗的原因。尽管并不统一,但大量的汉字名称显示出明代云南的食生习俗已经非常普遍,而且引起了许多文人的兴趣。

除了以汉字命名食生,明人还注意到了食生的社会功能,这是食生发生文化转型的另一个表现。唐、宋、元时期对云南食生的记录仅限于食材和制备方式,但景泰和万历年间所修方志^[23]750都指出,食生在云南被广泛用于宴饮敬客,而不是日常饮食。从万历年间开始,食生常常与火把节同时出现。谪居云南的万历二十年(1592)进士江盈科写道,云南人每年在火把节时“各家俱用生肉切为脍,调以醯蒜,不加烹饪,名曰吃生。”^[25]沈德符也记录了云南人在火把节当天“用牲肉细缕如脍,和以盐醯生食之”^⑩。成书于万历年间的《南诏野史》里也提到火把节食生源于南诏国贵族的祭祖仪式:“六月二十四祭祖……二十五日……祭毕,享胙食生。”^⑪食生在明代云南不仅有了众多汉字名称,而且被形容为云南家家户户庆祝火把节的方式之一,唐、宋、元时期的“夷文化”到明代已经成为各民族百姓共享的饮食文化了。

食生为云南各族百姓共享的转变最晚发生在明中期,因为这一时期官、私文本的表述方式发生了变化。公元1500年以前,明代官方、私人文本中有关食生的记录虽然远比唐、宋、元时期详细,但食生依旧没有被写为汉族的习俗。食生在景泰《云南图经志书》中是“土人”之俗,在正德《云南志》里是云南府“夷人”的习俗,在《南诏野史》中则是“白民”之俗。云南各民族百姓共享食生的事实早于明代文人对此的书写,而且食生最晚在明中期发生了从“夷文化”到各民族共享文化的转变。首次将食生写为云南饮食而非“夷文化”的是编纂于隆庆末、万历初的省志,编纂者李元阳将“蒜脍,或肉或鱼,切而啗之,以五色蔬酢五味椒盐,和蒜而食,以为敬客云”列入“全省风土”之下的食物一栏^⑫。李元阳曾任荆州知府、前翰林庶吉士,更重要的是,他是云南太和县(即今白族)的白人^[26]。由于方志的编纂者在新志与旧志的内容取舍上有决定权^[27],加上明代云南本土少数民族文人因为熟悉地方历史文化,本就更积极地利用方志重写云南地方史^[28],因此食生作为云南通省的饮食习惯出现在本土方志编纂者的笔下是水到渠成的。而江盈科、沈德符等人也证明了食生是明代云南各民族共享的文化,因此食生从“夷文化”到全民共享文化的转变并非土著少数民族文人书写地方史时的一厢情愿。

明代汉族移民的广泛参与让食生成为云南各民族共享的饮食文化,但食生从“夷文化”到“行省文化”的转型还需要以方志为核心的书面文化的强化。明代精英群体通过强调食生在云南的独特性加快了这一转型进程。将生肉制成“脍”,用蒜泥拌着吃的习俗出现在明代不少南方省份,包括贵州、广东、广西和四川。在福建出生、长大,又曾在云南和广西为官的谢肇淛在这一问题上最有发言权。他认为,尽管蒜泥拌生肉的做法遍布西南和闽粤,但只有云南人的生活里常见食生:“至于鱼肉牲畜羸蚌之属,率生斫缕丝,和诸椒桂而噉之,其名曰胜……今闽广亦间为之,但滇以为常食耳。”^[22]88谢肇淛的判断并非一家之言,因为明代云南的方志编纂者都致力于将食生写为云南独特的地方文化,而方志本身的“地方”特性也强化了食生作为云南“行省文化”的地位。首先,白族土人李元阳首次在省志中指出食生是云南全省的习俗,支撑了谢肇淛的说法。其次,同样有食生习俗的贵

⑩ 沈德符《万历野获编》,清道光七年姚氏刻同治八年补修本,第27a页。

⑪ 倪辂《南诏野史》上卷,明祁氏淡生堂钞本,第11b页。

⑫ 《云南通志》卷1,民国二十二年刊本,第33a页。

州是最好的对照,显示出云南方志编纂者将食生写入云南地方文化的意图。贵州于公元1413年建省,在此之前,贵州西部的大部分地区属于云南。在弘治《贵州图经新志》中,永宁州人的食生方式与云南人非常相似:“喜食生,以鸡豕鲜肉,斫而为脍,和以草果、蒜泥食之。”^①同样位于贵州西部的普安州的情况也是如此。但在明代贵州的省志中,食生始终是当地少数民族的习俗,而且上文中提及明人纷纷给食生命名的情况也没有出现在贵州。可见,明代贵州的方志编纂者无意将长期存在的食生习俗写入地方历史,更无意以此构建地方文化,食生在贵州官方文本中的待遇与云南形成了强烈的反差。

丰富翔实的食生记录不仅是明代云南各民族饮食文化互动、共享的证据,也是明代各民族士人创造云南“行省文化”的手段。明代方志编撰者详细记录和评价地方物产的过程,就是他们生产地方文化产品的过程^[29]。随着各族百姓普遍、广泛地进行饮食、节庆文化交流,明人对食生的了解大大加深,通过各类文本中增加名称、社会功能和地域差异等细节,唐代以来模糊的少数民族习俗变成了日渐清晰、有丰富书面记录的云南地方文化。尽管明代云南各族百姓和精英群体成功地让食生成为了云南地方文化的重要部分,但食生在明代尚未完成“行省文化”的转型,因为行省文化与地方文化之间的差别是食生是否有行政界限,并在某种程度上从属于国家文化。所幸的是,食生在清代云南社会民族融合的背景下又有了新发展,而明代有关食生的记录又将作为历史依据为清人所用,完善他们对云南地方历史和文化的重构。

三、清代多民族共建的云南食生文化

在明人充分了解和参与食生,并为其赋予云南特色的基础上,食生在清代彻底转型为一项多民族共建的云南“行省文化”。蒜泥拌生肉作为节庆佳肴受到了明代云南各族百姓的欢迎,清代云南则见证了各族百姓纷纷开发食生新口味的盛况。乾隆年间,剑川州人不仅有多种生肉的制备方式,而且开发出了醋汁蘸料:“碎切生彘肉,杂以生豆腐、豆瓣、蒜、醋之属。或挺击豕毙,丛草燎毛,入涧涤净,仿前切制,均生啖,如嗜珍错。遇佳节,则比户皆然。然剑人究以燎毛者为上品。”^[30]可见剑川人有两种生肉的制备方式:直接碎切猪肉,或者燎毛处理后再碎切,但不论是否燎毛,人们都用醋汁食生,并辅以豆腐、豆瓣、大蒜等食材调味,与明人习惯的以蒜泥为主的蘸料有明显区别。清末腾越厅的方志记录者甚至直接指出醋汁是汉人的吃法:“群聚而饮,剁生肉为食,汉人则和以醋。”^②尽管部分汉人偏爱醋汁,但传统的蒜泥吃法不仅保留在少数民族群体中^[31],也颇受蒙自县士大夫群体的追捧:

惟六月二十四日,土人以为节祀祖,有剁生之俗。作法:以牛豕鸡鱼之腥细切为羹,捣椒蒜和之,以变其腥,然后碎切菜瓜(瓜),杂而噉之,名曰生,亦古人鲜食之遗也。士大夫家食饌往往效之。^③

明代汉族移民学习和适应了云南本土食生的口味,但清代云南不仅有延续和模仿传统吃法的各族百姓、土人,还有秉承主人翁精神,积极探索新口味、丰富食生文化的群体。需要指出的是,汉族百姓在云南的主人翁精神部分来源于他们在人口总量上占据的绝对优势。继明代汉族成为云南

^①《贵州图经新志》卷9,明弘治刻本,第3b页。

^②《腾越厅志稿》卷3,清光绪十三年刊本,第2b页。

^③《蒙自县志》卷2,清乾隆五十六年钞本,第39a-39b页。

人口最多的民族之后,19世纪中叶,包括云、贵和四川凉山在内的西南地区的汉族人数已经占到总人口的60%^[32]。大量汉族百姓充分参与、积极创新,与有食生传统的少数民族一起创造了丰富的食生文化。蘸料口味的丰富与生肉制备方式的多样反映出清代云南各族百姓共建、共享食生文化的整体趋势,也显示出食生在清代云南饮食文化中的重要地位,这也是为什么清人致力于将食生打造为一种“行省文化”。

食生在清代的“行省文化”转型比明人强调的“云南特性”更直接、更彻底,体现为食生的民族融合特征和以食生划分的行政边界。明万历年间的士人隐晦地表达出食生是千家万户庆祝火把节的方式,而清雍正年间的方志编纂者大方地承认了云南各族百姓以食生庆祝火把节:“星回节俗谓之火把会……比户剝生饮酒,汉夷同之。”^②省志里的这番表述在后续官方、私人文本中被不断重复^③,可以算作清代云南食生书写的“标准”版本。除了方志,多民族食生共庆火把节的描述同样出现在私人文本中。云南诗人刘大绅就描绘了汉族老者带着孙子食生庆祝星回节的温馨画面:“华人不改夷人风……生肉烧酒既醉饱,城上抱孙看斗牛。”^④清人强调食生的民族文化属性非但没有将食生边缘化,反而强化了食生的行政边界,因为汉族食生是云南独有的。康熙年间武定府的汉族就因为火把节吃生肉而被方志编撰者视为有别于其他省份:“与各省稍异者……六月二十四日……以腥肉为牲,互相馈请……以上数事,按汉人渐于蛮俗,故与各省稍异。”^⑤同样的表述还出现在康熙年间楚雄府的《南安州志》和澂江府的《路南州志》中^⑥。将食生视为区分云南汉族与云南省外汉族的标准之一,意味着这一风俗有了地理和行政边界。换言之,食生在清代的云南地方史书写中实现了从“夷文化”到云南“行省文化”的转型。

食生在清代的“行省文化”转型不仅体现为各族百姓的文化共建和共享,还体现为新创造的食生传说强化了云南与中原文化的联系。晚明曾流传过云南人食生是为了纪念明初的忠臣王祿,他出使云南劝降元梁王没有成功,最终被杀害。江盈科和沈德符经过考证,都否定了这个传说^⑦。这个故事在清代仅偶尔被征引,或者直接在记录时被删除^⑧。但清人没有完全抛弃明代的云南叙事,他们基于明代有关云南火把节来历的讨论^⑨,将食生的传说聚焦于汉、唐时期云南的两位土著女性:阿南和慈善。阿南是汉代西南地区一位酋首的妻子,汉将郭世忠征服西南夷,在杀死了这位酋首之后要娶阿南,阿南施以缓兵之计,纵身跳入火海,以死明志^⑩。至于慈善,则是唐时云南六诏之一邓

② 《云南通志》卷8,清文渊阁四库全书本,第2b页。

③ 《宜良县志》卷1,清乾隆三十二年刻本,第34a页;史梦兰《尔尔书屋诗草》卷7,清光绪元年止园刻本,第1b页。

④ 刘大绅《寄庵诗钞》续卷2,民国三至五年云南丛书处刻云南丛书本,第3a-3b页。

⑤ 《武定府志》卷1,清康熙二十八年刻本,第39b页。

⑥ 《南安州志》卷1,清康熙四十八年刻本,第14a页;《路南州志》卷1,民国十七年石印本,第26b页。

⑦ 江、沈二人对这一传说的记录和考证,参见江盈科《江盈科集(二)》,(岳麓书社2008年版,第609页);沈德符《万历野获编》卷24,清道光七年姚氏刻同治八年补修本,第27a页。

⑧ 对此传说的征引,参见《月日记古》卷6,清乾隆五十九年萧氏听涛山房刻本,第58a-58b页;对传说的刻意删除,参见《月令粹编》卷10,清嘉庆十七年秦氏琳琅仙馆刻本,第14a页。

⑨ 明代开始出现大量火把节的传说,学界普遍认为这是明代以来文人的臆造和附会(参见:胡绍华《中国南方民族史研究》,民族出版社2003年版,第82-86页;邢莉《中国少数民族重大节日调查研究》,民族出版社2011年版,第182-187页;伊藤清司《传说与社会习俗——“火把节”故事研究》,《日本研究》1993年第1期)。

⑩ 阿南的故事出自清人钱尔载在《万历野获编》中的按语,引自成书于弘治、正德年间的《南诏通记》(参见:沈德符《万历野获编》卷24,清道光七年姚氏刻同治八年补修本,第27b页)。该故事在明清时期的方志笔记中反复出现,包括明万历《滇略》、清康熙《南安州志》《大理府志》、雍正《云南通志》、嘉庆《大清一统志》等。

賧詔的妻子。为了统一六诏,皮罗阁邀请五诏首领在松明楼宴饮,在纵火烧死各诏头目之后,打算强娶慈善,但慈善同样誓死不从^[23]1059-1060。慈善的故事在大理国时期甚至更早已经在云南流传,在元代的《纪古滇说集》中也有汉字记录^[33],明代有关火把节的传说虽然广为流传,但极少涉及食生,只有到了清代,这些传说才开始与食生相关。

清人认为,云南人食生是为了纪念阿南和慈善之死。用慈善的故事解释食生习俗的做法最早出现在清代第一部公开刊印的《云南通志》里,这部公元1691年的方志引用了明代一首有关慈善的佚名诗:

滇中六月廿四日烧松火……辍春罢市虔祭赛,生啖牛羊口血溢。云是当时六诏强……三浪中惟邓賧(賧)差仁柔,夫人慈善礼法优,奸雄叵测皮罗阁,笙歌召会松明楼,脱簪牵裾不得留,铁钏约臂红泪流……南诏羞惭心尚存,妃封宁北城德源……一炬摧残万劫灰,琼瑶台上招星回。不敢举火竟生食,反燔焰助夫人哀。喋血誓啖仇雠肉,生吞活剥遍山谷。^{③①}

根据诗中所述,慈善之死引发众怒,人们点起火把并故意吃生肉是为了表达不火食的决心。换言之,食生是滇中百姓卧薪尝胆对抗南诏奸雄的行为宣言。当然,血肉四溅的场景是夸张的文学创作而非历史事实,然而这首颇有画面感和感染力的诗被一字不落地保留在了康熙年间《云南府志》和雍正年间《云南通志》里,慈善的故事就这样在清初的官方文本中成为食生文化的传说。康熙年间文人李符也写过云南人食生是为了纪念慈善:“滇人每岁六月廿四日,昼作醮会(脍)食,怨南诏之不仁也。”^{③②}乾隆年间曾经督学云南的叶观国也指出食生习俗与阿南有关:“蛮中节物重星回……也如寒食吊之推。星回节为哀酋妇阿南殉节自焚而设。”^{③③}同一时期的诗人刘大绅也借火把节食生感慨阿南和慈善的影响力:“食生味惨澹,举火烟迷离。……阿南及慈善,汉唐得女师。皆非中华产,正气钟南夷。千山松已秃,两妇名犹驰。”^{③④}

清人在以阿南、慈善的故事书写云南食生传说的同时,也重新阐释了边疆与中原王朝之间的关系。明清是重构地方与国家历史叙事的重要时期^[34]。基于云南与中原王朝的历史互动,以及明清时期儒家社会对烈妇的推崇^⑤,清代文人创造出了“为云南历史上的忠贞女性而食生”的地方传说。至此,食生不仅纪念了本土的历史,还弘扬了清代中国社会的道德观,食生的“行省文化”转型终于完成。

结语

食生是古代中国的饮食传统,也是明清时期云南各族人民共享、共建的地方饮食文化。云南各族人民在明清时期的交往交流不仅延续了云南的食生习俗,而且他们的广泛兴趣和口味创新也让食生这个在唐、宋、元时期带有“夷文化”色彩的饮食习惯成为了云南的地方文化。经过各族文人的不懈努力,食生在明清时期的官、私文本中不仅是多民族共享共建,有别于其他省份的地方文化,还强化了云南与中原王朝在历史、文化上的连接,成为了真正意义上的“行省文化”。从唐代的鹅阙到

③① 《云南通志》卷29,清康熙三十年刻本,第32b-33a页。

③② 沈涛《交翠轩笔记》卷4,清光绪二十九年贵池刘氏刻聚学轩丛书本,第3b页。

③③ 叶观国《绿筠书屋诗钞》卷3,清乾隆五十七年刻本,第5b页。

③④ 刘大绅《寄庵诗钞》续卷9,民国三至五年云南丛书处刻云南丛书本,第17a页。

⑤ 田汝康先生指出明清时期社会的变化带来了人们对贞女、烈妇的推崇,这一现象始于晚明,盛于清(参见:T' IEN J-K. *Male Anxiety and Female Chastity: A Comparative Study of Chinese Ethical Values in Ming-Ch'ing Times*, Brill, 1988, pp. 147-148; 陈宝良《中国妇女通史·明代卷》,杭州出版社2010年版,第259-289页; 郭松义《中国妇女通史·清代卷》,杭州出版社2010年版,第226-265页)。

元代的蒜泥拌肉,再到明代的云南地方饮食和清代的新口味和新传说,食生在汉字记录中由模糊到清晰的过程也是云南与中原王朝的关系日渐密切的过程。在中原饮食习惯与云南差异较大的情况下,明清文人通过方志的文本体系推动了食生从“夷俗”到“行省文化”的转型,食生就这样以云南文化的身份进入明清时期的文化版图,丰富了中国文化的内容。

以食生为代表的云南文化在明清时期的“行省化”转型也反映出中华文明丰富而充满生命力的一面。食生曾经是中原文明中的上流社会饮食传统,在政权与文化更迭的过程中逐渐消失,却在被视为文化边缘地区的云南被保留了下来。经过多民族不断的文化交流融合与精英人群的书写,食生从“夷文化”变成了“行省文化”,并作为地方特色与主流文明衔接。中心与边缘在传统守持中的角色转换也成为中华文明的特色之一。

参考文献:

- [1] 克洛德·列维-斯特劳斯. 人类学演讲集[M]. 张毅声,张祖建,杨珊,译. 北京:中国人民大学出版社,2007:38-39.
- [2] 蕾切尔·劳丹. 美食与文明:帝国塑造烹饪习俗的全球史[M]. 杨宁,译. 北京:民主与建设出版社,2021:117.
- [3] 方铁,冯敏. 中国饮食文化史·西南地区卷[M]. 北京:中国轻工业出版社,2013:341.
- [4] 方铁. 云南饮食文化与云南历史发展[J]. 饮食文化研究,2007(3):37-48.
- [5] 萧璠. 中国古代的生肉类肴饌:脍生[J]. “中央研究院”历史语言研究所集刊,2000(2):247-496.
- [6] 姚伟钧,刘朴兵. 中国饮食史:上、下册[M]. 武汉:武汉大学出版社,2020.
- [7] 刘朴兵. 唐宋饮食文化比较研究[M]. 北京:中国社会科学出版社,2010:501.
- [8] 戴思哲. 中华帝国方志的书写、出版与阅读:1100—1700年[M]. 向静,译. 上海:上海人民出版社,2022:51.
- [9] HOSTETLER L. Qing Colonial Enterprise: Cartography and Ethnography in Early Modern China[M]. Chicago: University of Chicago Press, 2001: 127-128.
- [10] HUANG F. The making of a frontier landscape: The ten views of Dongchuan in eighteenth century Southwest China[J]. Late Imperial China, 2014(2): 56-88.
- [11] KIND K. Muslim knowledge, local history, and the making of the Qing Nation-State[J]. Late Imperial China, 2021(2): 91-135.
- [12] 方国瑜. 云南史料丛刊:第2卷[M]. 昆明:云南人民出版社,1990:259.
- [13] 李京. 云南志略[M]//云南省地方志编纂委员会办公室. 云南历代方志集成(省卷第一辑):第1册,北京:中华书局,2020:67.
- [14] 马可·波罗. 马可·波罗游记[M]. 梁生智,译. 北京:中国文史出版社,1998:160,163.
- [15] 陆韧. 变迁与交融:明代云南汉族移民研究[D]. 昆明:云南大学,1999.
- [16] GIERSCHE C. Asian Borderlands: The Transformation of Qing China's Yunnan Frontier[M]. Cambridge, Mass: Harvard University Press, 2006: 129.
- [17] 段红云. 明代云南民族发展论纲[M]. 北京:人民出版社,2011.
- [18] 沈海梅. 明清云南妇女生活研究[M]. 昆明:云南教育出版社,2001:39-40.
- [19] 杨斌. 季风之北,彩云之南:多民族融合的地方因素[M]. 韩翔中,译. 桂林:广西师范大学出版社,2023:175.
- [20] 周季风. 云南志[M]//方国瑜. 云南史料丛刊:第6卷,昆明:云南大学出版社,1999:126.
- [21] 明史[M]. 北京:中华书局,1974:8063.
- [22] 谢肇淛. 滇略[M]//缪文远. 西南史地文献:第11卷,兰州:兰州大学出版社,2003.
- [23] 云南通志[M]//云南省地方志编纂委员会办公室. 云南历代方志集成(省卷第一辑):第2册,北京:中华书局,2020.
- [24] 杨慎. 南诏野史:下卷[M]//缪文远. 西南史地文献:第11卷,兰州:兰州大学出版社,2003:239.
- [25] 江盈科. 江盈科集[M]. 长沙:岳麓书社,2008:608-609.
- [26] 中国历代人物传记资料库(China Biographical Database)[DB/OL]. [2024-02-13]. <https://projects.iq.harvard.edu/cbdb>.
- [27] DENNIS J. Writing, Publishing, and Reading Local Gazetteers in Imperial China, 1100—1700[M]. Cambridge, Mass: Harvard University Press, 2015: 122-123.
- [28] WRIGHT E. History and autoethnography: Accounting for the indigenous population of Yunnan, 1550—1650[J]. Journal of Colonialism and Colonial History, 2021(1): 106-130.

- [29] BROOK T. The Confusions of Pleasure: Commerce and Culture in Ming China [M]. Berkeley, Los Angeles and London: University of California Press, 1999: 136.
- [30] 张泓. 滇南新语[M]//骆小所. 西南民俗文献: 第4卷, 兰州: 兰州大学出版社, 2003: 344.
- [31] 张若骥. 滇云纪略[M]//云南省地方志编纂委员会办公室. 云南历代方志集成(省卷第一辑): 第7册, 北京: 中华书局, 2020: 4031.
- [32] LEE J. The Legacy of immigration to Southwest China, 1250—1850 [J]. Annales de Démographie Historique, 1982: 279–304.
- [33] 金少萍. 云南少数民族女性传统文化研究[M]. 北京: 知识产权出版社, 2013: 41.
- [34] 赵世瑜. 从移民传说到地域认同: 明清国家的形成[J]. 华东师范大学学报(哲学社会科学版), 2015(4): 1–10.

From culture of the other to culture of a province: Raw meat dishes and the cultural transformation of Yunnan in late imperial China

MENG Yue^{1,2}

(1. School of International Studies, Sichuan University, Chengdu 610044, P. R. China; 2. College of Foreign Languages, Chengdu University of Traditional Chinese Medicine, Chengdu 611137, P. R. China)

Abstract: Raw meat dishes, popular among peoples from different countries and regions throughout history, refer to a mixture of sliced raw meat and sauces. They have been the food culture of Yunnan since the Kingdom of Nanzhao. Past scholarship on raw meat dishes in Yunnan emphasized ethnic cultural differences and the lag in the cultural development of border areas, while the functions of such dishes in promoting interactions among ethnic groups, local knowledge production, and the cultural transformation of Yunnan received little attention. As mainstream culinary preference shifted from raw dishes to cooked ones, raw meat dishes in Yunnan not only was maintained, but they further evolved into a part of provincial culture. Such cultural transformation was the result of both the frequent daily interactions among different ethnic groups, and the joint effort by the elite to construct local knowledge, regardless of their ethnicity. Raw meat dishes was labeled, in textual representations and in practice, as being different from the mainstream food culture from Tang dynasty till Yuan dynasty, despite that Yunnan became a Chinese province in Yuan dynasty. However, the dishes became a shared food culture among Yunnan officials and commoners in Ming dynasty with the popularity of the Torch Festival, and the local elite of different ethnicity all emphasized that it was unique to Yunnan. The fact that the dishes was popular among Han commoners in Yunnan in Qing dynasty distinguished Yunnan from other provinces and thus mapped the borderline of raw meat dish consumption based on administrative unit. Moreover, while Han commoners invented new eating styles of the dishes, cultural elite in Qing dynasty created new cultural traditions for the local custom, which reinterpreted the historic and cultural interactions between Yunnan—the Southwestern borderland—and the Chinese imperial courts. Therefore, with massive Han immigration to Yunnan during the late imperial period, raw meat dishes became a shared and jointly-built food culture among people of different ethnicity, and the consumption of raw meat dishes was transformed from the culture of the other to the culture of a province in texts by the elite, as a way of incorporating the borderland into the cultural map of late imperial China.

Key words: raw meat dishes; interactions among ethnic groups; local knowledge; cultural transformation

(责任编辑 周沫)