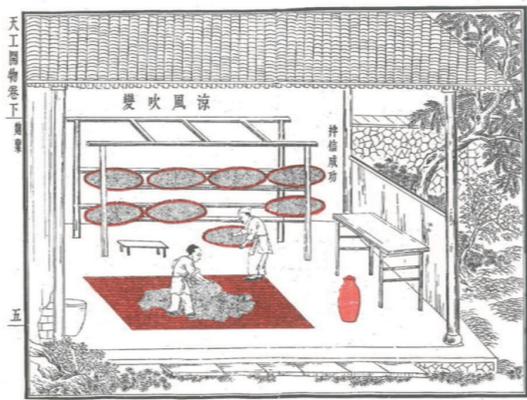


物的历史

——中国酱油及日常之物的启示

梁其姿

一直致力于明清慈善与医疗史研究的香港大学荣休教授梁其姿，近年转而关注酱油。身边朋友纷纷问她这稀松平常之物也值得历史学家研究？近日，梁其姿在复旦人文高端讲座“中国酱油的文化历程：日常之物的启示”上，细述其中真谛。“文汇学人”在此刊发表系列讲座第一讲：“物”的历史，展现日常之物与文明建构的关系。



▲《天工开物》(1637)中做酱的示意图

种认识。西方科学只能诞生于西方的文化与社会环境之中。所有的知识都是在特定的社会中产生、建构的，这跟我刚才说的黑盒子，是同样的意思。

酱油中所见社会与物的互构

我过去很多年都在研究明清的医疗史、疾病史，差不多六七年前，我向香港政府申请了一个大型合作项目，研究近代东亚技术的历史。当时吸引我的题目，是近代营养概念的出现。中国传统里没有“营养”一词，但到了20世纪初，在西方生物医学的影响下，中国科学家与医生开始研究中国饮食中的营养问题。他们觉得中国传统饮食缺乏充分的营养，所以整个国家很弱，他们吸收西方的生化知识，想要推动中国食物的改良。我当时看了很多档案，其中一份资料特别引起我的好奇：民国初期的实业部成立了一个工业试验所，科学家在那里研究各种食物的改良，其中

与新兴的细菌论产生了共鸣。这也部分解释了为什么日本酿造业如此快速地把西方的生物化学新知识融入传统的酱油工艺，顺利把工艺工业化。

虽然日本的酱油技术是13—14世纪从中国传去的，但是因为日本人对自然界有独特的想象，加之日本不同的社会结构与生态环境，最后产生的技术与中国的酿造方法很不一样。我国主要采用天然日晒酱油发酵法，需在室外高温下暴晒至少半年，日本做酱油则是不晒的。他们的气候和中国北方比较像，是低温酿造，在室内进行，这就让他们特别注重微生物的培养。还有一点，日本的传统手工业的结构是基于他们的封建制度，酱油业往往是地方大族，他们不但拥有资本，同时主导酿造技术的研发，成果成为家族的商业机密。在19世纪后期，这些酱油业领导人将家传知识与西方的生化知识相结合，在米上培养出米麴霉这个种麴，这个新发明加速、优化了清酒和酱油的酿造过程。当时中国中央工业试验所的研究实验，基本上是借鉴这些日本新技术。

1981年，日本人在京都曼殊院里建了一个“菌塚”，以祭拜这些为了人类的福祉而牺牲的微生物。这个例子也充分显示了传统中日文化对自然界不同的体验与了解，以及由此这个差异所产生的不同知识与技术。

中国酱油成为一个普及的日常食品，是自18世纪开始，到19世纪时高度商品化，酱油在都市里广泛出现，成为一个很明显的都市现象。这个过程是很特别的。我认为最主要的原因是大豆供应的增加。清军入关后，东北逐渐开放给汉农民移入耕种，使这里不再单纯是满洲人、女真人、蒙古人狩猎训练的草原与森林，而成为种植大豆的农田。东北农业化与作物的大量耕种，不但为军队提供充足的粮草，其输出也增加了政府的税收。此后，东北大豆为酱油成为日常商品提供了基本条件。

手工艺 vs. 科学化与工业化

酱油还可以告诉我们另一个故事，就是中国近代化中追求科技化、工业化的过程，与后工业化时代的反省。这与中医的近代化有点相似。1930年任职中央工业试验所，专攻工业微生物研究的陈贻声（1899—1992）目睹传统的酱油曝晒在太阳下，觉得非常不符合现代卫生原则，决心将之“现代化”。他基本上采用日本的新技术缩短酿造时间。但大半个世纪之后，即在改革开放之后，他却感慨数十年科学化、工业化的酱油，滋味远比不上传统酿造酱油。不少老工匠亦回头从传统技艺中寻找未来酱油生产的方向。

关于传统食物生产的科学与工艺的辩证，我颇受詹姆斯·斯科特（James C. Scott）《国家的视角》（1988）一书的启发。他认为，现代国家的制度与生产方式不离科技现代化。现代科技以程序规格化为方法，高度控制生产步骤，又以量化生产为目标。这与传统工艺的“摸着石头过河”“the science of muddling through”的方法，用常识性、经验性的、随机应变的技艺（métis）不同。斯科特批判现代国家高度的现代化（high modernism）其实压抑、消灭了很多传统的、具体的知识与技术。

今天，我们也要问，吃到一种好的传统酱油，意义何在？跟我们现代生活的关系是什么？这就涉及后工业化时代文化价值的建构。现在有不少酱油标榜其传统工艺，有些还被列为非遗产品，像绍兴、四川酱油，它们要在技艺上重建“传统”。另外像中国台湾，酱油的传统则主要由当地的一种小黑豆来定义，甚至农地稀少香港也尝试用当地大豆做酱油来标示本地酱油的传统。

在后工业化的今天，如何用本土的特色来重新创造传统，是需要继续探索的，这和现在大家都在关注的乡村振兴、乡土社会重建等议题，都有密切的关系。

我这项研究有两个模板，一是英国学者西敏司（Sidney Mintz）的《甜与权力》（1985）。糖在传统欧洲社会原是贵族才能享受的食品，欧洲没有什么制糖的材料，少量而昂贵的蜂蜜多源自中东地区。到了资本主义时代，欧洲人殖民南美和东南亚地区，搞了各种大农场，雇佣奴隶来种植甘蔗，大量产出的蔗糖以平宜的价格运去欧洲做各种甜品。蔗糖在欧洲的流行代表了欧洲资本主义发展的一个关键过程，深刻地影响了原有的社会关系，最后当甜品也成为英国劳工阶级的日常食品时，蔗糖的商品化过程也彻底完成。

另一本启发我研究酱油的书是高彦彦（Dorothy Ko）的《砚史：清初社会的工匠与士人》（2017），作者利用砚台的制造和商品化现象探讨了明清社会文人文化的传播。砚台的文化价值在于使文人区别于社会其他阶层，这就跟糖的价值很不一样。

我的研究还采用了相对晚近的一种方法，就是STS，所谓科学技术与社会研究。这是科技史最近二十多年的一个新取向，也是非常值得我们参考的一个研究方法。



▲《饮食养生笺》(歌川芳纲, 1855)体现了日本对微生物的想象。细部可见腹中细菌如勤劳的工人，各守岗位。



其中，贝克（Wiebe E. Bijker）与平齐（Trevor J. Pinch）合撰有一篇颇具代表性的文章《事与物的社会建构》（1984）。文中说，社会与物是互构的，也就是说，一个社会有其特殊方式来建构一个物，而该物在建构过程中也成就了这个社会的一重关系。他们强调科学、技术跟所有的知识一样，不是抽象的，不是独立存在的，而是在个别社会文化的情境之下被建构出来的。

过去人们对科学的认识都是把它抽象化。比方说，李约瑟一直问，为什么中国人那么聪明，历史文化那么深厚，却没有科学的传统？似乎认为西方科学的出现是一个必然的历史现象，所以他很用力地在中国历史里找中国的科学雏形。虽然他是一个很爱中国的学者，但事实上他谈科学问题的时候，是以西方经验为出发点，以西方文明为中心的。所以STS这个概念，正可以补充说明或修正这

一项重点研究是酱油工艺的科技化。看到这我简直呆住了，为什么他们要研究酱油呢？那是1920—1930年代，中国面临很多挑战，全国都在追求富国强兵，酱油与此何干呢？

工业试验所的前身原来在清末就成立了，只是名称改了，清末自强运动重点是发展造船、做机械等重工业，但后来清政府已经知道这样不够，必须同时加强中国经济的主要支柱：农业与轻工业。当时中国主要的轻工业也是与农业密切相关的食品加工和纺织业。工业试验所是这个源自清末的现代化政策的延续。

历史文献里，“酱油”一词最早出现在宋代的《吴氏中馈录》里。当然其他名称如酱清、清酱、酱汁、酱水、黄酱等也可能是酱油的早期别称，但已无从考究。“酱”文化根植于农业传统，造酱在历代农书、日用类书占重要位置。而在酱油的日晒夜露的技术方面，则与丹药同源。制麴是酱油酿造的重要步骤，明末《天工开物》中有做麴的图，虽然那主要是用来酿酒。

我们来看广东西南地区1919年一座酱油厂的照片，还有这张，是香港新界上水一个酱油店，离我家不远。照片显示做麴的房间，和《天工开物》的图对比，似乎变化不大，好像酱油确实是一个很古老、就像很多广告说有三五千年历史的食品，那是不是这样呢？这么长时间里，有什么变化吗？同时，酱油不止是中国独有，日本、韩国也有，它是东亚的传统食物。我也去日本做了田野调查，注意到日本酱工匠对酱油酿造的知识与技术、特别对微生物的认识与重视跟传统中国工匠非常不同。

一张19世纪日本的浮世绘，画了一个人肚子里的微生物活动，从可见日本人对自然界——所谓“天”——的一种特别的想象。浮世绘把微生物拟人化，在人体内勤奋地分工合作，犹如酱油或清酒工厂工人的作业情景。法国科学家巴斯德就在这个时期创建了对后世影响深远的细菌论。日本对微生物的想象

讲演

近日，北京中轴线成功列入世界文化遗产，让这条全长7.8公里、世界上现存最完整的传统都城轴线再度成为世界的焦点。北京中轴线申遗成功，意义非凡，它将向全世界传播展示北京中轴线的遗产价值及其蕴含的中国传统哲学思想、礼制文化、营城理念，以及高超绝妙的建筑设计与营造水平。它代表了世界城市历史中的一种特有类型，它体现了中国传统都城规划理论与“中”“和”的哲学思想，为世界城市规划史作出重要贡献。

城市轴线是城市规划中一种常见的空间组织手法，如古罗马时期的十字轴线，中国依据《周礼·考工记》而规划建设的城市轴线，再到近现代城市建设中世界公认的巴黎传统轴线、华盛顿城市轴线等。

“北京独有的壮美秩序就由这条中轴的建立而产生”

北京中轴线纵贯北京老城南北，始建于13世纪，形成于16世纪，此后经不断演进发展，构建了北京城的空间规划之轴和文化之轴，见证了中华文明的延续性。梁思成在《北京——都市计划中的无比杰作》（1951）中这样描述：

“一根长约八公里，全世界最长，也最伟大的南北中轴线穿过了全城。北京独有的壮美秩序就由这条中轴的建立而产生。前后起伏左右对称的体形或空间的分配都是以这中轴为根据的。气魄之雄伟就在这个南北延伸、一贯到底的规模……有这样气魄的建筑总布局，以这样规模来处理空间，世界上就没有第二个。”

《周礼·考工记》将传统都城的理想范式总结为：“匠人营国，方九里，旁三门。国中九经九纬，经涂九轨，左祖右社，面朝后市，市朝一夫。”北京中轴线以南北向居都中道路为骨架，联系起宫阙、苑囿、坛庙、市肆，形成了左右均衡对称的建筑群。其中，天安门、端门及故宫、钟鼓楼及周围商业街区，共同构成了“面朝后市”的空间格局；太庙和社稷坛、遵循了“左祖右社”的礼仪规范；其上道路的走向、尺度、建筑的大小、高度、色彩、装饰等均体现了《周礼·考工记》所强调的礼仪与秩序。

作为乾隆三十二年的《京师行春诗意图》，由正阳门大街画起，由南向北一直画到景山，描绘了拜后京城朝臣的面貌。画中有皇帝拜见太后，有朝臣官员进宫拜谒，也有前门大街的车水马龙，市民在中海排成队列冰嬉。商业活动和市民活动极为繁盛的北京中轴线及其两翼，始终承载着“普天之下，唯我独尊”以外，属于市民的生活印记。北京中轴线不只是作为皇权至上的标志存在。

海外使者眼中的北京中轴线

北京作为东方文明的交汇点，所展现的宏大与辉煌，对欧洲充满着巨大诱惑。古都中轴，以其秩序起伏的建筑形象和纵横捭阖的空间格局掌控了整个城市，给海外使者留下深刻印象。

在《马可·波罗行纪》中，就有关于北京城中轴线的记述：“在这四英里的广场内，建有大汗的宫殿。这座皇宫从北城一直延伸到南城，中间只留下一个空院，是贵族和禁卫军的通道。”其中的“空院”即元大都时期的中轴线。“街道甚直，此端可见彼端，盖其布置，使此门可由街道远望彼门。大街两旁，皆有种种商店屋舍……”沉醉于“犹如棋局”般的城市规划，马可·波罗赞叹不已：“其美善之极，未可言宣。”

1598年与1601年，意大利传教士利玛窦前后两次进京，并在北京生活了十余年。《利玛窦中国札记》中有关于北京中轴线的记载：“皇官建筑在南墙之内，像是城市的一个入口，它一直延伸到北墙，长度贯穿整个城市并且一直穿过城市的中心。城市的其余部分则分布在皇官的两侧……其建筑的雅致和优美由于它细长的线条而显得突出。”这可能是第一位关注到北京中轴线并明确提出中轴线作用的海外人士。

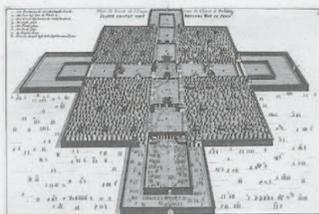
1654年，荷兰使者约翰·尼霍夫出使中国。从他绘制的《北京皇城平面图》中可看到紫禁城中央有一条清楚的主轴线，在这条南北轴线上布置有诸多宫阙。除了这条南北向的纵轴外，还有一条东西的横轴，呈现出十字交叉的平面布局。他在《荷使初访中国记》中记述到：“这个皇官为正方形，方四十二里，需用步行三刻钟，位于北京城的第二道城墙之内……这个皇官的东西、南、北方向各有一个大门，所有建筑物沿十字形中轴道路分布，很整齐地被分成几个部分。”书中平面图并非实地测量绘制，与皇城真正面貌有很大出入，却也把握了北京都城规划中的关键要素，包括方格布局、位于中心位置的宫阙、皇城，且指出了京城这条由南到北的宏伟中轴线的重要性。

1900年法国小说家皮埃尔·洛蒂来到北京，并在《北京最后的日子》中对北京中轴线有详细的描述：

“北京的南门位于神圣城池的轴线上，这条通往令人敬畏的皇官的路全长六千米，两边有店铺和石兽雕刻。……进了皇城，还有一段笔直的路，才能到达皇帝的宝座大殿。这条路上有很多大理石雕刻成的怪兽，还有高大的狮子，路两侧有汉白玉石柱。约三十米进深的通道上有三道门，一道比一道窄，前面的护城河上飞架着三座汉白玉桥……我们经过一个大大斜坡来到大殿，殿门敞开着，屋里闪闪发亮，穹顶藻井上雕刻着一条条形态各异的龙，高台上是金漆龙椅。”

城市中轴线：城市秩序之美

张磊



▲约翰·尼霍夫《北京皇城平面图》

异的龙，高台上是金漆龙椅。”他将自己从中轴线南端的永定门进入北京城，然后沿中轴线一路向北，最后到达紫禁城内所看到的景观，记得甚是仔细。

这些带着外国文学风格的考察纪实，与北京中轴线的变迁实况大致吻合。外国使者对北京中轴线的描述和刻画，印证了中华文化对世界产生的强大感召力和吸引力。

中国城市中轴线的变迁

古人在建筑中非常注重天人合一、法天象地、辨方正位等理念。

西汉建设长安城的时候就形成了比较明确的中轴线规划及建设，汉长安是对上古以来都城建筑成就的汇总与集大成，其中轴线更是体现了中国古代传统文化的思想精髓。

魏晋洛阳城、隋唐长安城、宋汴梁城、辽中京城与南京城、金中都城、元大都等都继承了中国古代都城的基本理念与中轴线思想及布局方式。都城建筑开始注重空间布局的规范化，形成东西对称、南北向的中轴线格局，这种格局实际上也是上古以来都城建筑注重方正、中心等传统的延续。值得一提的是，隋唐以后随着皇权意识的强化，坐北朝南的都城布局成为基本规划。基于中轴线的都城布局，一方面有利于集合群臣朝会，另一方面南北贯通的中轴线也体现了大一统思想。

隋唐时期，对于都城的中轴线的规划则已经开始具有一种自觉意识，宽约150米的朱雀大街即是长安城的中轴线。朱雀大街作为唐长安城的主干线，将城分为东西两部分。长安城道路网、坊市和城门等围绕朱雀大街对称分布，商业中心东市、西市也对称分列于两县之中。展示出的景象正如白居易诗中所言：“百千家似围棋局，十二街如种菜畦。”朱雀大街还承载了唐代盛大的礼仪活动，亦称为“礼仪之轴”；因帝王到城南祭天会走这条街道，所以它也叫天街。这便是唐代诗人韩愈的名句“天街小雨润如酥，草色遥看近却无”中的天街了。长安城这种棋盘格式的中轴线布局的出现，是统一王朝的权力达到高度集中的一种标志。

元大都的设计者刘秉忠，为体现皇权至上、王者必居天下正中的理念，采用“中轴布局，左右对称”的重要原则，在大都的正中设定长约7.8公里的中轴线，并以此为基础对北京的城市空间进行布局。曾建元大都最精彩、最具创造性的一笔，首先测定了全城的中轴线，即东南西北方向等距离的交叉点；接着又确定了全城的中轴线，即在全城中间以中心点为起点，从南到北画一道线，中轴线到东西城墙的距离相等，形成东西比例对称的格局，把一座城池分为东西两个部分。元大都的建立为后来明清北京城的建设奠定了基础，明朝在建筑北京城时基本继承了元大都的形制，突出紫禁城的核心地位。到了清代，延续元明的中轴线，尤其进一步建设完善了景山，凸显了中轴线的内涵。

基于中轴线进行城市规划，是中国古代都城建设的重要思想，其不仅是出于因地制宜，更为主要的是，中轴线日渐被赋予浓厚的政治文化色彩，对于巩固皇权、实现社会控制都有重要意义。也正因此，在元明清时期，都城的建设有了明确且严格的中轴线规划布局。

（作者单位：上海艺术研究中心）



▲广东西南酱油店橱窗，1919年



▲香港上水老酱油店橱窗，2020年代（作者摄）



▲中央工业试验所大门、化学分析室、动力试验室均资料图片

