

中国人为何和面包错过了两千年

◆ 维舟

没有石磨的选择

广州有家餐馆的墙上写着这样一行字：“粥粉面饭：四大发明。”颇有几分岭南市井幽默。不过想想也是，食物为何不能算是伟大发明？

近来看韩国纪录片《面条之路》，便将面条这一“伟大发明”放在东西方文明交流的宏大背景中论述，让人不无感慨地意识到这个看似普通的食物，对人们生活竟有如此深远的影响。值得注意的是：面条自问世之后，在中国得到了最大发展，而在西方，除了意大利之外，传统上的主食都是面粉制成的另一种：食物——面包。

众所周知，面条和面包的原料都是面粉（无论是小麦、大麦、荞麦还是黑麦磨成），而要制成面粉，自然首先得有麦子和石磨——这两样一般认为都源于中东。甲骨文中表示麦子的“来”字，本是外来语，这也是农史上的常识；而石磨在中国的推广一般认为迟至秦汉之际（这里不妨插一句：一般认为豆腐是西汉时淮南王刘安所发明，这个时间点恐非偶然，豆子原很难吃，但既然麦粒可磨成面粉，豆子自然也可以，于是豆腐随石磨的推广而诞生）。

不难想见，在不能将麦子磨成粉的时代，“粒食”是相当难吃的，因为只能放在陶器中蒸熟——米饭也是蒸熟，比麦粒可口太多了，但稻谷在先秦更罕见，属稀有的美食。

或许可以作这样的推测：中东种植小麦、发明石磨都较早，人们选择的是在土灶中将面食烤熟（其成

文化的秘密，往往还藏在最不经意的饮食日用中。比如，你是否想过，为什么中国古代没有面包？而中国又为什么是面食品种最丰富的国度？这背后，可有大学问。

品为面包、烧饼或饅）；但中国在种植小麦时，陶器、青铜器都已相当成熟，而石磨却未推广，以至于先秦的华夏民族可能在长达一千多年的时间里，只能将麦粒蒸熟或煮熟了吃。

爱蒸煮不爱烧烤

开始的差异决定了此后的一系列差异。陶器对中国人饮食习惯和烹饪方式的影响极为深远。最明显的一点就是：中国人大量地使用蒸、煮这两种方式，而这推想起来应该都源于在陶器中加水使食物变熟的做法，这与中东、欧洲那种食物直接在火上烘烤的方式大为不同。通常而言，狩猎游牧民族较多用烧烤，而农耕生活者多用蒸煮。

此外，中国人的食物中植物蛋白较多，而叶、茎、浆果为主的蔬菜，显然不宜用烧烤方式烹制。进一步说，中国菜很注重汤，恐怕也可追溯至此。

在全世界，只有中国是兼用四种烹调方式的国家：水烹（煮）、汽烹（蒸）、火烹（烤）、油烹（炒），当然此

外另有烩、煎、炸、煲、熬、煨等做法，但毫无疑问，中国最古老的烹饪法是蒸煮，因此先秦主导性的饮食是煮成糊状的羹，烤从未成为主流，而炒菜一般认为是宋代以后才出现的特殊烹饪法（炒必须快速加热食物，这与铁锅的普及与煤炭的使用也有关系），因此炒面原也是中国所独有。

这样，面粉这种食料，在中国的社会环境中便顺理成章地发展成种类繁多的面条了：既然惯用蒸煮而非烧烤，那么很自然地把和好的面放水里煮熟了。最初的面被称作“汤饼”，常是片状的，唐代出现刀切面，宋代则发展出细长的挂面——无疑也是因为发现这样更易熟，而中国人惯用的筷子又特别适宜于捞面条吃。在欧洲，唯一经常吃面的是意大利人，或许并非巧合的是：在16世纪以前，欧洲各国中只有意大利人使用叉子，而没有筷子或叉子，要吃面条显然是不大舒服的。

概言之，面条在中国，一如火药、印刷术发明出来后的在西方的传



播一样，都遇到了最适合其蓬勃发展的社会条件。

没有面包有面条

不仅如此，中国的烹饪方式将面食全面整合了进来。除面条之外，又出现了包子、馒头、饺子、馄饨、汤圆，不论其有馅无馅、馅料是甜是咸，总之它们都是或蒸或煮，而非烤制使熟。后世出现的火锅、麻辣烫，说到底也还是煮。

以上种种，无不表明食物的演化存在很强的路径依赖，因此面条这种世界上最早的快餐以煮食为主，而现代西方快餐的典型代表汉堡，其实仍是面包烘焙的变种，并且食客们仍是手持着吃。西方最常见的干粮——饼干，同样是烤制而成。由于它最初是供长期海上航行食用，为防止其迅速变质，故而初烤后还要回炉再烤，英语中“饼干”（biscuit）一词原本就是“烘烤两次”的意思。

饮食习惯一旦养成，常常极为保守，因为人们都觉得自己从小吃

惯了的菜式最美味。中国汉唐时虽也有胡人传入烤制的胡饼，但始终只是小吃而非主食，包括其后世变种月饼，也只是节令时所食。

俞为洁《中国食料史》对此颇为惋惜，因为她从营养科学的角度出发认为，“最适合小麦粉的食物是面包，因为小麦中的麸质含量远远高于其他谷物”，“但中国农耕社会的过早发达（农耕民族较少使用烤法）和蒸煮法的绝对优势，使中国人与面包这一美食白白错过了两千多年的光阴（从出现石磨的战国算起）”。

煮食确实是较晚起的烹饪方式，在中国这个早熟的文明中长久占据主流（宋代以后则炒菜成了主流），像日本那样的生食或欧洲那样的烤食，在中国大抵都只能作为点缀。虽然现在日式烤肉、韩国烤肉在国内一些都市也颇风靡，但它们其实也都是近代以后才出现的，这与东亚国家传统上较少吃肉食，而其主食无论米饭或面条都以蒸煮烹饪大有关系。

看似最寻常的食物，其实都深嵌在我们的社会文化结构之中，中国人自古以来选择了面条而非面包，又岂是偶然？

也不必遗憾我们和面包错过了两千年，因为这个反历史假设不但原本就不可能实现，而且不同的选择也是丰富多彩之本——可以想见，如果当初中国人选的是面包，那么这世上或许会多几百种面包，但肯定不会有1200种面条，甚至也不会有包子、饺子、馄饨和汤圆了。

摘自2015年第1期《中外书摘》

一颗子弹与一部红色经典

高建国

9.敌人疯狂扑来

1940年1月20日，中共中央东南局和新四军军部，派苏皖区委书记吴仲超和原“江抗”副总指挥、“江抗”3路司令员、“江抗”2团政治委员何克希到东路加强“江抗”的领导力量。

2月6日，正值农历腊月初二十九，新“江抗”部队在北桥袭击了日伪军下江抢粮的汽艇，给敌以沉重打击后，当晚严密封锁消息，分乘小木船从常熟东塘墅附近村庄出发，过阳澄湖悄悄进入水乡泽国阳澄湖，准备让部队隐蔽在这里过一个春节。第二天正是庚辰年农历除夕，新“江抗”官兵帮助群众挑水扫地，做宣传工作，排演文艺节目，还搭起了一个简易戏台，准备初一上午举行军民联欢会，由部队演出抗战节目。夏光司令提醒大家，要提高警惕，防止敌人趁节日搞突然袭击。

初一大早，天气阴冷湿寒。河边瞭望哨发现湖中有只木船慢慢向村子驶来。因为没有其他船只跟进，船上有两个身披蓑衣的人，哨兵以为是一只渔船，并未在意。谁知船舱里载的全是日军，还带着1挺轻机枪和1具掷弹筒。船一靠岸，日军就迅速跳下船，机枪、步枪、掷弹筒猛烈向村子袭来。枪声一响，隐藏在离村不远芦苇荡边的三艘汽艇，开足马力向村庄疾驶而来，行进间开枪开炮，掩护已登陆的小部队。从昆山巴城来的60多名日军和10多名伪军，在日军指挥官斋藤率领下，疯狂向新“江抗”扑来。

仓促应战之际，夏光处变不惊，率领特务连迅速抢占村庄高地和屋顶进行抗击，“民抗”1连也迅速加入村落攻防战。哨兵报警时，1连指导员褚学潜正在舞台上演戏，听到枪声后，穿着戏装跳下舞台，和连长彭海清一起带领部队投入战斗。双方凭借村落房舍和墙垣，在一个村庄又一个村庄之间背水作战。因在水乡作战，进攻或转移都需要用船运输或搭设浮桥，因而敌人进攻难，“江抗”摆脱也难，匆忙撤退，容易给敌以可乘之机，置你于死地。敌强我弱，既不能消灭敌人，又不能一



下子撤离，夏光决心采取拖中待机的战术，节节抗击敌人。日军害怕新“江抗”在两侧设伏，抄后路打掉汽艇，陷入有来无回的险境，不敢贸然包抄，断新“江抗”退路，采取正面进攻、步步为营的打法。战斗从一个村庄转移到另一个村庄，马拉松式的消耗战打了整整一天，双方都有很大伤亡。夏光命令1连迂回到敌人侧后，彭海清一马当先冲到日军警备队长斋藤的指挥位置，手起枪响，斋藤失声毙命。彭海清也被敌人击中，英勇牺牲。失去指挥官的日军不敢恋战，慌忙收兵撤退。新“江抗”也迅速转移到董家浜一带休整。

这次战斗，日军指挥官斋藤和十几名士兵被击毙，20余人被击伤，日伪军伤亡过半。新“江抗”也付出了沉重代价，1连连长彭海清等17名同志光荣牺牲。新“江抗”副司令员兼政治部主任杨浩庐在战斗中负伤，曾在阳澄湖后方医院养过伤的特务连连长吴立夏、指导员褚学潜和排长费介成等人，也在战斗中负了伤。褚学潜身中两弹，一弹在左臂，一弹在颈部，虽都不是要害处，但因感染了破伤风，送医院途中不治身亡。

彭海清和褚学潜烈士，都是在阳澄湖养过伤并参加过夏光召集的芦荡会议的36个伤病员。褚学潜1939年入党，同年夏参加“江抗”。他是穿着戏装、化着妆投入战斗的，也是穿着戏装、化着妆离开这个世界的，时年只有20岁。

新“江抗”初生牛犊不怕虎，十几个久经战火考验的骨干，带着众多缺乏训练和经验的新兵，勇敢地同突然来袭的日伪军殊死搏斗，虽然付出了血的代价，但取得了水乡村落防御作战的胜利，积累和丰富了河汉水网地带作战的宝贵经验。阳澄湖之战，是新“江抗”初兴之时练翅丰羽的重要一战。通过这次同突然来袭的日寇正面对抗和交锋，部队增强了敢打必胜的信心，为后来坚持和发展苏常太抗日根据地斗争，再度兴起东路地区抗日斗争的新高潮和创建抗日民主根据地，作了思想、军事等多方面的准备。

阳春三月，新“江抗”领导成员作了调整，何克希任司令员，吴仲超任政治委员，夏光任参谋长。陈毅对何克希和吴仲超交代了恢复原东路地区的任务，并派战斗骨干随何克希和吴仲超一起回到东路。

21.棉业之祖黄道婆

黄道婆是我国历史上一个杰出的纺织家，又名黄婆，黄母。典籍记载甚少，元末明初，学问家陶宗仪在他的笔记体著作《南村辍耕录》中记载了黄道婆的某些史实。从这些片断的文字中，我们知道黄道婆是上海县乌泥泾镇（今徐汇区华泾镇）人，生活在公元13世纪末期（约公元1240—1300年），也即中国历史上的元朝初年。她的生卒年月和详细身世，已无从确考。

黄道婆出生在什么样的家庭，从所搜集到的历史资料来看，她年少时孤苦伶仃，一生辛劳，死后也没有留下什么财产，后事也是靠着乡亲们帮助料理。这样看，她应该出身于贫苦农民的家庭。黄道婆生活的年代，元朝统一天下，经济得到恢复和发展，当时棉花的种植很普遍，家庭棉纺织业逐步发展，替代了传统的丝、麻纺织手工业。

据传说，父母没法养活她，让黄道婆去做了童养媳。传说黄道婆无法忍受非人的生活，半夜里在茅草屋顶上挖了个洞，爬了出来，偷偷地上了吴淞江边的一艘船舱，随船漂到了今海南省的崖州一带。元代，崖州一带的棉纺织技术已很发达，并创制出了一整套的生产工具和生产技术。黄道婆在崖州以道观为家，与黎族姐妹结下了深厚情谊，并虚心向她们学习棉纺织技术，很快就熟悉了当地比较先进的制棉工艺，掌握了技术操作的工艺，并成为一个技艺精湛的纺织能手。几十年过去了，年近百岁的黄道婆思念故乡乌泥泾。公元1295年到1296年黄道婆乘海船回到了阔别多年的故乡。

元明之际的诗人王逢，虽是江苏江阴人，晚年曾居住在乌泥泾，从他的《梧溪集》卷三“黄道婆祠”有“道婆异流辈，不肯崖州老”的诗句，黄道婆从崖州归来时约有五十岁。值得一提的是王逢所著《梧溪集》七卷，清代学者赵翼《檐曝杂记》称其“古体诗音节高古，时有汉唐遗韵”，其中《黄道婆祠》一诗，是今存最早歌咏黄道婆业绩的诗作。

从崖州归来故土的黄道婆，带回了从海南学回的技术，并加以改进，总结和创制出一

套更为先进的织造技术，并广为传授。

根据纺织专家的意见，黄道婆的贡献主要有三：一是手工棉纺织生产机具上的革新和创造，“黄道婆纺车”的发明，让世间有了专供纺棉用的脚踏三锭纺车；二是色织棉布和提花棉织物的创新，创制了名扬天下的“乌泥泾被”，开发了棉织物的新品种；三是推动了松江府以上海县为中心地区的手工棉纺织生产的商品化过程，使上海县为全国最大的手工棉纺织业中心，赢得“衣被天下”之美誉。

黄道婆织成的被、褥、带、手巾等，织有各种各样的字样和花纹图案，像是一幅幅图画，非常精美。其对于纺织技术的推广与普及，主要有“捍（搅车，即轧棉机）、弹（弹棉弓）、纺（纺车）、织（织机）之具”和“错纱配色，综线挈花”等织造技术。她所织的“被褥巾带，其上折枝团凤棋局字样，粲然若写”。一时“乌泥泾被不胫而走，广传于大江南北”。棉纺织品五光十色，在全国盛况空前。

黄道婆去世后，她所留下来的纺织技术从乌泥泾进一步传播，向全国范围推广开来。到了明代，乌泥泾所在的海盐，已经成为全国棉纺织业的中心。黄道婆以对我国古代纺织业的发展作出的杰出的贡献，而被载入我国纺织业的发展史册，在中国科技史上占有一席之地，永远受到后人的敬仰。

家乡人民感念她的恩德，在顺帝至元二年（1336年），为她立祠，岁时享祀。后因战乱，祠被毁。元至正二十二年（1362年）乡人张守中重建并请王逢作诗纪念。到明熹宗天启六年（1626）张之象塑其像于宁国寺。清嘉庆年间，上海城内渡鹤楼西北小巷，立有小庙。黄道婆墓在上海县华泾镇北面的东湾村，于1957年重新修建并立有石碑。上海的南市区曾有先棉祠，建黄道婆禅院。上海豫园内，有清咸丰时作为布业公所的跋织亭，供奉黄道婆为始祖。在黄道婆的故乡乌泥泾，至今还传颂着：“黄婆婆，黄婆婆，教我纱，教我布，二只筒子二匹布”的歌谣，表达了人们对这位纺织先贤的怀念。

醉上海

仲富兰

