

清代乡民的饮食结构、生活水平与阶层差异

——基于1820-1949年浙南乡民食材类型与食单配置的分析

蒋 勤 冯大诚

【摘要】在有关大分流的争论中,基于民众真实消费史料的分析较为罕见。通过考察1820年至1949年间石仓农家账簿,能够了解近代浙南地区乡民的食材类型以及各类仪式和日常生活的食单配置。在食材类型方面,石仓乡民的主食是米和面,极少为玉米、番薯等;荤食以猪肉为主,禽、蛋次之,罕见牛羊肉,但海产干货扮演重要角色;其他副食方面,体现了鲜明的山林经济特色,包括茶油和各类菌菇,但未体现明确的移民特性。在食单配置方面,通过对四个典型场景所用食材的分析,发现婚嫁和祭祀等仪式均看重猪肉、禽蛋以及海货和香菇类食材;铁炉工人炼铁时更重米和肉的摄入,武童生备考时重视肉、禽、蛋、鱼等动物蛋白质的多元摄入,较少涉及菌菇类食材。分析表明,乡民饮食体现了明确的阶层差异,但移民群体特性并不明显,同时食材和食单具有很强的历史延续性。

【关键词】饮食结构;乡民饮食;乡村阶层;石仓文书

【作者简介】蒋勤、冯大诚,上海交通大学历史系(上海 200240)。

【原文出处】《南京大学学报》(哲学·人文科学·社会科学),2024.3.127~141

【基金项目】国家社会科学基金项目(19BZS052)。

一、清人的食材类型与食单配置

近年来研究者在整理民间文书的家计账簿和商业账簿的过程中,发现大量的清代人婚丧嫁娶等社会交往活动中的饮食记录,这为我们研究不同情境下的中国人饮食问题提供了新的素材,进而可据此检视近代中国与文化、经济和社会相关的研究问题。食单在本文中指不同场景下食材的品种及数量配置情况。

研究账簿中的食材及其消费,有三个层次的切入点。首先,农家账簿中所记录的食材,分成多少个种类,出现的频次如何。其次,在如婚姻、祭祀与科举考试等不同场景下,食材构成和数量是否具有特定的文化含义。最后,饮食结构(主食、副食的食材构成)及其消费数量如何,这构成衡量生活水准的重要指标。

食物与文化密不可分,早已成为习俗、仪式、祭祀中不可或缺的一环。张光直邀请多位专家,从人类学和历史学的角度研究中国古代饮食文化,形成《中国文化中的饮食》(*Food in Chinese Culture*)一书。该书清代部分作者史景迁利用地方志记录,讨论了各个地区的特色食物结构、价格和烹调方式。^①安德森亦对不同时期、不同地域的中国食物进行了全面的介绍和考证,提供了一幅宏观的图景,并对地域之间的差异进行了分析,特别是注意到不同地区的饮食单搭配不同。^②近年来,史学界有关清代饮食的历史地理和社会经济方面的研究集中涌现,选题包括糕点、面食等的地理分布,江西、甘肃等省饮食特色和地理,北京的果蔬供应等。

在中国古代的祭祀中,各种食物均具有相应的文化内涵。^③在严密的等级社会中,食材的选择和菜

肴的烹饪方式可以作为划分阶级的象征。^④在乡村社会中,食材作为礼物流动,用以维系乡村的人际关系网络。^⑤因此,不同场景的食材或有特定的文化含义,需要仔细辨析。清代文人对食材烹饪法的介绍,也显示出不同食材间的差异,如袁枚将猪肉作为特性,列举多达43种烹饪方法,从猪头到猪蹄,再到猪爪、猪肚、猪肺等,详细非常;而仅将牛、羊、獐、鹿等作为杂牲,列有做法16种,但牛仅有牛肉和牛舌两种做法;鸡、鸭、鹅、雀等禽类做法总共有45种。^⑥

食物消费的结构与数量是评估近代中国人的生活水平的核心资料。“悲观派”认为,由于明清的人口压力、分家析产等因素,农民生活水平长期落后于欧洲。譬如黄宗智认为,明清长江三角洲小农家庭经济是一种“糊口经济”^⑦;方行提出江南农民的消费水平属于“温饱型”,但生存资料占比极大。^⑧“乐观派”如彭慕兰等则认为至少在19世纪之前,江南农民和工人的生活水平并不逊于欧洲^⑨;李伯重评估19世纪20年代松江华娄地区食物消费水平,发现人均每日摄入热量达到1992年我国人均水平^⑩;黄敬斌研究清末民初江南居民的消费水平,发现此时期江南居民通过“勤劳革命”和“斯密型增长”实现发展,生活水平并不低于欧洲。^⑪

然而,现有对生活水平的研究受到资料的限制,黄宗智和黄敬斌的研究基于“满铁”和卜凯的乡村调查,而李伯重则倚重地方志和农书的记载。^⑫另外,大部分研究停留在食物支出占生活消费总支出的比例以及主粮消费水平上,很少对副食种类和消费量开展系统性分析。

讨论生活水平和消费的基础是食物本身,深入的分析也需要更为微观一手的资料。前人的研究基本还是利用传统史料开展的较为宏观的分析,而未有根据实际发生的家户记录开展的分析。本文利用清代浙江松阳县石仓地区的账簿、契约与族谱等资料,还原1820至1949年间石仓地区人民的饮食情况,评估不同情境下的食材搭配情况。石仓文书是在浙江松阳县石仓古村落群发现的大批保留完整的清代契约和账本。以阚氏家族为核心的农家账簿,记录了清代同治至民国年间石仓各家族的食材交易,地主与长工、佃户之间的往来,以及从店铺采购

食材的数量与金额。此外还有记载了筹办娶妻、嫁女、考中生员等喜事的开支簿,记录了元宵节、灯会、土地会等节日和祭祀的会簿,记录炼铁、习武等重体力活动的铁炉簿、武生考试簿,等等。

利用地方文献进行消费水平和物价变动的研究,优势在于账簿记载农家实际发生的食物消费,能够反映当地居民在各种场合下选用食材的种类、数量,便于真实且细致地评估乡民的饮食情况。进一步结合时间、地点、情境和人物,可以对不同社会阶层的饮食结构差异、仪式性的宴席与日常饮食消费的差异等开展分析。

不过利用民间账簿进行生活水平估算存在两个困难。一是家计账簿中的食材采购记录,其参与消费的人数和持续时间通常不易确定。二是副食消费记录通常只记录市场采购的食物,存在明显的选择性偏差。民国时期,针对江苏吴兴900多户蚕农的调查显示,乡村民众的猪肉自给率仅有0.12%,蔬菜自给率则高达97.66%。^⑬石仓330余部账簿中有7000余条“肉”的记载,仅次于有一万条记录的“米”,却罕有时蔬的采购记录。因此评估乡民真实食材消费结构时,需要考虑不同食材自给率差异导致的记录详略的偏差。

为解决上述问题,本文选择特定社会情境和特定食材展开分析。我们整理出兼具情境和食材清单的账簿,对簿主、年份、情境以及食材的种类、价格和数量进行考证,建立一个食材数据库,通过多种方法综合分析近代石仓乡民的饮食结构,考察食材与人物、情境与商品市场的关系,开拓利用账簿文书研究清代生活水平的空间。

下文分析分为三部分。首先是食材问题。通过对石仓账簿全文数据库中的食材信息进行全面检索和分析,统计出不同时期典型且重要的食材的出现频次。其次是食单问题。基于仪式和日常两组典型场景中的食材构成,对清代石仓的食单展开全面分析。本文选取婚嫁仪式、会社与家族祭祀作为仪式场景,分析19世纪以来多个时期的婚礼宴席和送担清单、会簿祭祀物品清单;又将工人炼铁和武生备考作为生活场景,将嘉庆时期炼铁炉、同治时期武科举备考的食物清单进行比对。最后是结论。

二、浙南石仓的食材类型

(一)农家账簿中食材类型及其分布特点

地处浙南山区的石仓,在1820年以来其乡民饮食究竟在食材上有何特点?我们对1820至1949年间350余本账簿中的食物进行了检索和统计分析。账簿全文数据库包括《石仓契约》第5辑以及部分未出版的账簿。^⑩

可大致将食材分成五类:(1)主食,包括米和面;(2)副食中的禽畜肉类;(3)副食中的水产海货类;(4)副

食中的其他类;(5)调味品和烟酒茶。米和面作为主食,是传统中国人饮食碳水化合物的主要来源;禽畜肉则是动物蛋白质的主要来源;水产海货是动物蛋白质的补充性来源;其他副食则是蔬菜、干货等,构成维生素和膳食纤维的主要来源;调味品原先仅有盐和糖,后期出现酱油和醋等,烟酒茶则偶尔有出现。

通过对石仓账簿全文的检索,表1列出了各类食材在账簿中出现的次数。这些账簿绝大部分属于会簿和家计簿,小部分属于商业簿,因此多与各类仪式

表1 账簿中的食材:主粮、肉、禽与海味

类别	出现次数	价格(除标注外,均为同治十二年)	最早年份	首次出现的账簿名字
米(“米”字)	10628	80文/斗(20文/斤)		
馒头	60		1844	道光二十四年阙翰鹤总簿
酒米	256	88文/斗(22文/斤)	1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
糯米	161	100文/斗(25文/斤,光绪十二年)	1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
面(卜面)	93	32文/斤(道光二十四年)	1844	道光二十四年阙翰鹤总簿
玉米(苞笋)	35		1844	道光二十四年阙翰鹤总簿
番薯	43		1849	道光二十九年阙翰鹤总簿
肉类(“肉”字)	7716			(单用“肉”字者实际多为猪肉)
猪肉	355	112文/斤	1790	乾隆五十五年佚名账簿
牛肉	159	48文/斤	1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
羊肉	7		1868	同治七年阙翰鹤武童应试簿
禽、蛋(小计)	1028			
鸡(不含蛋)	294	160文/斤(光绪八年)	1850	道光三十年阙翰鹤武生员入泮簿
鸭(不含蛋)	282	100文/只	1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
鹅(不含蛋)	50	80文/斤(光绪六年)	1859	咸丰九年阙翰日来往簿
蛋(统称)	326	160文/斤(光绪八年)	1844	道光二十四年阙翰鹤总簿
海味(小计)	354			
海带	157	192文/斤(同治八年)	1844	道光二十四年阙翰鹤总簿
螟蚬	103	192文/斤(同治三年)	1849	道光二十九年阙翰鹤总簿
带鱼	37	88文/斤	1868	同治七年阙翰鹤武童簿
鱼肚	29	68文/斤(道光三十年)	1849	道光二十九年阙翰鹤总簿
大尾	16	34文/斤(道光三十年)	1850	道光三十年阙翰鹤武生员入泮簿
银鱼	9	68文/斤(道光三十年)	1850	道光三十年阙翰鹤武生员入泮簿
海参(刺参)	2	1080文/斤(道光三十年)	1850	道光三十年阙翰鹤武生员入泮簿
马鲛(蚂蚁)	1		1904	光绪三十年阙玉校嫁女簿

注:本文中使用的斤均为账簿原文,即十六两制的旧斤,而未折成市斤,下文不再一一说明。表1中的账簿除了《光绪三十年阙玉校嫁女簿》,其他均收录于《石仓契约》第5辑,账簿名称较出版时的命名略有改动。下文表2账簿收录和命名情况同表1,不再说明。

和日常生活饮食相关。食物出现的次数和场合,体现了该种食材在当地乡民饮食中的重要程度。当然,账簿中出现的多数是进入市场流通的食物,因此难以估算自给自足部分的食材。同时,为了明确给出更为直观的食物相对价格,表1列出了数据较为完整的同治十二年(1873)前后的价格,若该年价格缺失则用其他年份数据代替。

首先看主食或说粮食类。浙南民众食用的主粮是大米,其次是麦面,以及番薯和玉米(苞笋)。另外,大米又可以细分为粳米、籼米和糯米。石仓账簿中的“馒头”指的是用来做米粉的米,通常是粳米,用于制作米糕;“酒米”指代的是糯米,用于做酒;“卜面”主要是指干面粉。米面做的糕点也可以归入这一类,包括婚嫁送担的必备物品米糕。

从表1可知,主粮中米出现的次数多达一万余次,但面、玉米和番薯不足百次。稻谷是在租佃体系下主要的交租方式,而经过加工得到的大米,在家计账簿中也常被用作实物工资。^⑤糯米和酒米作为特定米类出现,是制作米酒的原料,价格相比普通粳米有10%至20%的溢价。面食在账簿中作为食物出现,但很少像大米一样被当作等价物或抵扣物。玉米(苞笋)和番薯这两种美洲作物,在道光末年开始出现在账簿中,数量不多,但说明确实有耕种并且可抵田租。^⑥而光绪《松阳县志》物产谷类的记载中,也并无番薯、苞笋这两项,可见其播种量不大。浙南山区的粮食供应结构在19世纪以来还是以米食为主,这与何炳棣所提出的稻谷占粮食总产出从晚明的70%降至20世纪30年代的36%,有一定差距。^⑦

表1也说明,乡民的动物蛋白主要来源是猪肉,其次是牛肉和鸡、鸭及蛋,以及部分水产(海味)。荤菜方面,猪肉占绝对主导地位,出现多达七千余次,主要依靠本地自给自足。牛肉出现159次,较羊肉多,但远少于猪肉。与当代不同,牛肉价格低于猪肉,或因这些并非肉牛,而是衰老的耕牛,口感不好^⑧,这与袁枚的食单中牛肉做法极少也一致。鸡鸭作为最重要的禽类,提供鸡鸭蛋作为乡村重要的蛋白质补充来源,是各种仪式上重要的馈赠礼物。家禽以鸡和鸭为主,与蛋类合计出现1028次,鸡、鸭和蛋各占约1/3。

海味一般指制成干的海货。石仓地处山区,溪水较为湍急,淡水鱼缺乏,海货则大概率是通过温州港上溯瓯江流入。在海味方面,海带和蜈蚣数量最多,均出现超过百次,其中海带属于素食但富含碘,蜈蚣是墨鱼鲞的俗称,两者构成近代石仓最重要的海产品。除此之外,带鱼、鱼肚、大尾甚至昂贵的海参都曾出现。海味在道光中后期大量出现,应与区域市场的发展有关,也与石仓乡民因炼铁业和山林产业积累财富有关。

表2列出了其他副食的类型和出现次数情况。

豆制品包括豆腐和豆腐干,是中国特色的植物蛋白质来源,非常重要。沈氏农书中建议给雇工在(吃)素日必备一块豆腐。^⑨石仓账簿中出现豆腐和豆腐干(付干)785次;付干的记载早在嘉庆末年就已经出现,而豆腐一词则到光绪末年才出现。道光二十四年(1844)付干16文/块,同治十二年则18文/块,约为一斤米价格的90%。今日已成为地方特产的石仓

表2

账簿中的食材:豆制品、其他副食和调味品

类别	出现次数	价格(同治十二年)	最早年份	最早出现的账簿名
豆制品(小计)	785			
付干	751	18文/块	1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
豆腐	34		1895	光绪二十一年阙玉瑾流水簿
菌菇(小计)	239			
云耳	75	56文/两(光绪二十五年)	1850	道光三十年阙翰鹤武生员入泮簿
香菇(香菇)	44	96文/两(咸丰六年)	1844	道光二十四年阙翰鹤总簿
金针菇(金金)	41	20文/两(同治三年)	1853	咸丰三年阙翰鹤总簿
笋干	79	80文/斤(光绪二十四年)	1829	道光九年阙德瑞山货运输簿

(续上表)

类别	出现次数	价格(同治十二年)	最早年份	最早出现的账簿名
油类(小计)	1681			此处不含桐油
茶油	618	120文/斤	1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
菜油	106	120文/斤(咸丰八年)	1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
猪油/肉油	77	112文/斤	1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
糖类(小计)	1700			
白糖(台唐)	712	80文/斤	1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
红糖(红唐)	159	54文/斤(同治八年)	1876	光绪二至九年阙玉瑾总簿
白糖(白唐)	102	80文/斤	1856	咸丰六年至同治十三年阙翰鹤父子账
冰糖	76		1844	道光二十四年阙翰鹤总簿
盐	484	26文/斤(同治八年)	1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
酱油	4		1868	同治七年阙翰鹤武童应试簿
醋	2		1868	同治七年阙翰鹤武童应试簿
烟类(“烟”字)	800		1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
土烟	473	80文/包	1844	道光二十四年阙翰鹤总簿
洋烟	12		1868	同治七年阙翰鹤武童应试簿
品烟/样烟	6		1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
酒类(不含酒米)	1326		1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿
白酒	237	8文/斤(同治八年)	1855	咸丰五年阙翰鹤总簿
米酒	7		1849	道光二十九年总簿
茶类(不含茶油)	642	24文/两(光绪八年)	1820	嘉庆二十五年阙献奎铁炉簿

泡豆腐需要油炸且油较贵,在账簿中尚未出现。

在中国人的饮食金字塔中,蔬菜占据重要位置,但乡村蔬菜的自给率极高,以致在账簿中极少出现新鲜蔬菜记录,亦无水果。菌菇类的干货则与海味一样是重要的副食,云耳、香菇、金针菇、笋干这四类山货,经常会进入乡民的饮食单中,但相比其他的米、肉和豆制品,则低一个数量级。

最后来看调味品(油、糖、盐、酱、醋)和烟酒茶。作为烹饪用的食用油,有菜油,更有山区特有的茶油,山林中油茶树种子榨油是乡民最主要的食用油来源。在千余次的“油”字上下文中,茶油占比最高,是菜油的6倍。另外,猪肉油虽较菜油为少,也达到77次之多。有趣的是,三种油价格相当。糖主要是台湾蔗糖(台糖),以“台唐”为名出现,次数多达1700多次。当地的红糖、白糖和冰糖,也出现百次,但出现年代多晚于台糖,这说明在仪式和日常生活中,红糖、冰糖较不常见。糖价波动性较大,同、光年间大

致在80文/斤。盐在账簿中并不区分官盐、私盐,也未出现井盐、海盐之别。根据石仓和温州紧密的贸易关系,判断石仓的盐当为海盐。账簿中,盐的地位仅次于糖,但次数仅为糖的28%,盐价一直较为稳定,在26文上下。相比之下,酱油和醋则是罕见的调味品:酱油和醋都仅仅出现在同治五年(1866)武童生进入松阳县城和处州府城租房练武、考试时。烟酒茶作为乡村重要的消费品和交换物,出现在各个时期、各个阶层的生活中。烟共计出现800次,以土烟为主,早在1820年铁炉簿中炉主就给予工人吸食;在同治七年(1868)武童簿中则出现了洋烟。松阳县盛产红烟,烟业是地方重要的山林产业,到近代更加有名。^⑨酒方面,数量超过1300次,根据反复出现“酒米”的情况,判断以米酒为主;而白酒则是另外一种对米酒的称呼。茶叶也是石仓地方的重要特产,因此茶叶、嫩茶叶等名词也出现在账簿中。这说明烟、酒、茶是石仓乡民生活中不可或缺的部分,其重要性

仅从出现次数上来说,已经接近糖和盐。

表1和表2列出了最早出现该类食材的年份,但1850年前的账簿偏少,且某些年代缺少记录较为综合全面的家计簿,这会导致某种程度上的偏差。不过至少说明最迟到这个年代已出现以上食材。从各食材在账簿中的年代看,玉米与番薯这两种美洲作物迟至1850年才出现。并且光绪《松阳县志》中也并未出现“苞笋”“苞谷”和“番薯”等词。另外,海货也是从1850年前后开始慢慢出现在账簿中,这大概与地方市场的发展有一定的关系。

从食材地域特色来看,一方面,山林经济特色突出,譬如存在大量的茶油和菌菇类产品,而菜油较少。另一方面,各种海味在1850年前后已经普遍进入乡村,包括每斤单价高达千文的海参。

从族群角度来说,石仓300余本账簿,过半由福建汀州迁来的移民家族阙氏设立,另一半由阙氏以外的家庭设立。目前的初步分析未能揭示这两个族

群在食材方面存在显著区别。不过,以米粿为代表的具有福建客家特色的米糕,多次出现在石仓账簿中的多个场合。将来预计需要开展更深入的田野调查,或许能有更为明确的发现。

(二)仪式与日常情景中的食材概况

上节表1和表2的数据涵盖了账簿中全部食材,因有部分是商业账簿,有些食材并非会上到本地的餐桌,那么就需要列出婚嫁、祭祀这类仪式以及炼铁和武童生试这类日常生活场景下,各类食材出现的频次及其异同(表3)。

婚嫁、祭祀、铁炉和武科这四个场景均有收支核算需求,因此设立账簿记账,但其背后的逻辑有所不同。就婚嫁庆祝宴席而言,可归入前人研究中所说的“体面”消费:由于有炫耀和攀比的成分,食材尽量多元化,并且符合当时人过节的饮食习惯。就石仓地方的祭祀而言,可分为家庭祭祀和会社祭祀两类,前者是以香火堂为单位的小家族分支的祭祀活动,

表3

不同情境中的食材出现次数

食材大类	食材细类	1-婚嫁	2-祭祀	3-铁炉	4-武科	总计
1-主食	大米类	19	14	320	0	353
	面食(卜面)	8	6	0	3	17
2-副食-禽畜肉	猪肉	12	7	90	3	112
	猪杂(肚肺/猪耳等)	5	2	2	2	11
	牛羊肉	0	0	3	1	4
	家禽(鸡鸭鹅)	12	7	1	1	21
	蛋类	8	3	0	2	13
3-副食-海味	海货(蛎蚶/海带)	17	10	0	5	32
	淡水鱼类	4	0	0	3	7
4-副食-其他	菌菇(云耳金针菜)	10	11	0	0	21
5-调味品等	豆子类	7	9	2	0	18
	豆制品	9	1	4	6	20
	新鲜蔬菜	0	0	0	11	11
	笋(干)	4	2	0	4	10
	杂粮	0	1	0	1	2
	油盐糖	2	2	45	1	50
	酱醋	0	0	0	4	4
	茶	2	2	16	1	21
	酒	2	0	14	2	18
	总计	121	77	497	49	744

注:“笋类”单列是因为不同于其他蔬菜,笋通常以干货形式和金针菇、香菇等一起出现。

后者是乡民借一年一度祭祀神灵活动来实行集资的行为,这两类活动都涉及祭祀食物与香烛费用的分担,其食材搭配较为程式化且具有延续性。^①炼铁炉则雇佣有十多位工人,炉火一开,十多日不熄,工人主要饮食均由铁炉附设厨房提供,对米和肉需求很大,另有额外加餐的花费则通过“平伙钱”来分摊。而武童生备考和应考则由阙翰鹤组织,雇佣一个“伙头”师傅,专为这十名武童生采购食材并做饭。

根据这四类情境的不同,首先需要说明米和蔬菜的不同供应模式。婚嫁、祭祀和炼铁炉,都有采购大米的记录,但因在本村举办宴席和开伙做饭,无须采购蔬菜。武童生们雇船进入松阳县城和处州府城,大部分人自带大米,但其他食材(包括蔬菜)以及木材等燃料,则需要在县城和府城的市场上进行购买。具体而言,表3说明婚嫁、祭祀、炼铁炉和武科举场景中共同出现的食材有猪肉、猪杂、家禽、豆制品、油盐糖和茶,这说明婚嫁宴席、祭祀贡品以及手工业、武科训练的伙食,都会涉及从市场采购的猪肉、家禽、豆制品和调味品。

不过,仪式和日常生活在食材选用上也存在显著的差异。相比婚嫁和祭祀,炼铁炉的饮食单相当简单,仅为大米、猪肉和调味品,偶尔有豆制品;武科举记录中没有大米(因自带),也没有记载菌菇类食材,却有很多新鲜蔬菜,以及羊肉、调味品和食用油等不常出现于其他情境的记录。这说明阙翰鹤作为武师,带领学生们前往松阳县和处州府参加武童试,只带了大米,其他荤素菜均须从市场买入。另外,菌菇等干货往往是在庆典和祭祀仪式上出现,不出现在炼铁炉和参与武科举这些日常事务的饮食中。

表4

婚嫁簿簿主信息

账簿名	簿主	生年	卒年
阙翰鹤咸丰四年嫁女彩金贺簿	阙翰鹤	1821	1880
阙翰鹤咸丰六年长子玉璠娶妻贺簿	阙翰鹤	1821	1880
阙玉校光绪二十六年长子起聪娶妻贺簿	阙玉校	1858	1907
阙玉校光绪三十年嫁女金秀贺簿	阙玉校	1858	1907
阙商求民国三十七年祖然娶妻贺礼簿	阙商求	1899	1960

注:生卒年整理自上海交通大学藏电子版民国《阙氏宗谱》、1995年《阙氏宗谱》。

三、仪式场景中的食单配置

(一)婚嫁礼单与婚宴食单

下面从具体的婚嫁礼单和婚宴采购单案例,来考察婚嫁类食单的特点。石仓账簿中婚嫁类的食单主要分为四类。首先是娶亲前下聘礼或说“送担”,其次是儿子娶亲或女儿出嫁时的宴席消用,再次是出嫁女儿生男孩之后的礼单,最后还有庆祝考中科举的宴席食单。以下为账簿中出现的主要婚嫁簿的基本情况(表4)。

婚嫁账簿三位簿主基本情况如下。阙翰鹤祖父阙天开、父亲阙德珙均为监生,本人则是武生员。阙玉校曾祖阙天有是监生,祖父德珙、父亲翰馥和本人无功名。^②阙商求祖父阙祯庆是生员,父亲执因、本人无功名,不过执因曾作为阙氏代表回到福建上杭县重修香火堂。^③从这三位簿主的社会身份来看,阙翰鹤三代均有低级功名,家境和地位最高;阙商求祖父有功名,地位次之;阙玉校三代无功名,排最末。

首先看送担礼单的配置。根据咸丰四年(1854)阙翰鹤嫁女彩金的贺簿记录,彩金是阙翰鹤长女,嫁给刘氏。咸丰四年九月的时候,阙翰鹤家境较为宽裕,陆续准备陪嫁物品长达两年。相应地,对方刘家送来的送担食物相当丰富,计有11种,具体有猪肉、鸡、鹅,还有鸡蛋和猪肚肺。阙家均按礼俗回给对方一些,仅鹅两只标注全收。另有海货两种,包括12斤螟蛹和10斤白鲞。糕点有糖糕、馒头、米花。另外有付皮(腐竹)。礼担价值很大,160斤猪肉基本是一整头成年大猪,贵重的海货螟蛹和白鲞合计有22斤之多。

送担,四扛箩,肉一扛,担一行。肉一百拾六斤,回四斤。面四拾斤,回拾斤。蛋四百个,

回廿九个。螟蛹拾贰斤,回贰斤。白鲞拾斤,回一斤。红烛拾斤,回拾行。唐羔(糖糕)四格,全收。付皮五斤,回一斤。馒首沙馒、米花共一百斤,回廿斤。鸡四只,回两只。鹅贰只,全收。肚肺贰付,回贰肚。^{②4}

光绪三十年(1904),阙玉校长女金秀出嫁,对方的送担礼物也比较丰富。猪肉共计140斤,螟蛹4斤,另外新出现的海货蚂蛟也有4斤。^{②5}其余的东西则类似。此处出现“小三牲”的说法,一般指鸡头、鸭头和兔头,或是鸡、鸭、鱼。大三牲通常指猪、牛、羊。

十二月十三日,礼担。送担猪肉壹佰叁拾斤,净。又补肉拾斤,肝肺叁斤十二两。喜烛九斤,补烛十只。猪。细面卅七斤。螟蛹,四斤。蚂蛟,四斤。蛋,贰佰七十八个。腐皮,叁斤十二两。唐(糖)糕,八格。鸡,壹对。鹅,壹对。猪首,五斤半。轿下菜肉贰斤十二两。小三牲,肉十二两。^{②6}

由此看出,阙玉校女儿出嫁时收到的送担之物,粗略估算是翰鹤家的70%^{②7},这固然体现了翰鹤和玉校亲家的实力,但也对应了他们本身家境的差异。

以上两份是阙翰鹤和阙玉校嫁女时的送担情况,可以进行直接比较。不过光绪二十六年(1900)阙玉校长子阙起聪的婚礼礼簿中,送担物品大大缩减,仅有猪肉、公鸡、鸡蛋、螟蛹、细面和腐皮(腐竹)这6种,没有白鲞,而且猪肉数量仅有13斤,不及刘家送给阙翰鹤的1/10。^{②8}而在阙商求为子祖然娶妻簿中,直接未列出送担情况,因此也无法比较。为子娶妻和嫁女在送担方面记账方式和数量的差异,还有待进一步考证。

再看婚嫁宴席上的食材。婚嫁宴席,一般来说主要食物是大米,大米还用于做米酒和当地特有的糕点米粿。其次是荤菜猪肉。再次是水产,包括了海带、鱼肚、银鱼和大尾(鱿鱼)。最后是菌菇类干货,如金针菜、木耳、香菇以及笋干。阙翰鹤女儿阙彩金出嫁是在咸丰四年,该日账簿记载了十三日夜到十五日午期间开用的食材类型和数量:

做酒贰桶,米四甬,去米捌桶。贰桶米,三。去米贰桶,四。贰桶米,五。去米贰桶,四。做米粿,食米八桶。去酒米三桶。笋干拾斤,豆子

陆桶三斗。豆付干五作。豆付拾三作。米食拾桶贰斗。肉陆拾一斤。海带一斤,又一斤半。金金一斤,又十贰两。云耳半斤,香菰六两,鱼肚六两,银鱼四两,大尾四两。^{②9}

光绪二十六年阙起聪婚礼宴席簿中,除上面所列,还出现了“洋菜”。洋菜在石仓账簿中共出现五次,应当是指“琼脂”或石花菜,为海藻类植物,属于海货之列。光绪末年,石仓日常宴席中开始出现海带、螟蛹、洋菜、大尾等海货,这些都作为主菜上了餐桌。光绪三十年阙玉校长女金秀出嫁的开用簿当中,出现的食材和起聪娶妻簿基本一致,同样出现洋菜。^{③0}

最主要的碳水化合物来源——大米,以及最重要的动物蛋白来源——猪肉,在婚嫁簿中一直都是主角。譬如光绪二十六年阙起聪婚礼簿,仔细地列出所有的喜宴桌数,每日早、午、晚三顿粥或饭的用米数量以及猪肉的重量。

1948年,在阙商求给儿子阙祖然的娶妻贺簿中,详细列出了宴席开用货物。^{③1}当时国内出现了严重的通货膨胀,法币严重贬值,米价从清末的20文/斤飙涨到70万元/斤,猪肉从100文/斤飙涨到283万元/斤,猪肉和米价的比从5:1下降至4:1。另外,在这个菜单中,海货仅剩螟蛹和胙鱼两项。其他方面基本上都是一致的。另外,该次婚宴共计64桌512人次,用米36斗折合144斤,用肉160斤。按每桌8人计,根据桌数和总的米、肉消费量,可知平均每人消耗米量为0.28斤,猪肉0.312斤。^{③2}阙氏多个宴席上的米肉消费量在不同时期都保持相对稳定^{③3},这说明这婚宴上的猪肉消费量是乡民饮食的上限,为了“体面”,都要努力维持这一水平,不能代表平均水平。

(二)祭祀簿中的祭品构成

除了婚嫁菜单外,村社各个会社每年也会利用会众做会盈余部分开展祭祀活动,祭祀簿中列出的祭祀物品,可以印证婚礼送担、开用的食材是否具有特定含义。以同治十二年的一个夫人会^{③4}为例:

同治十二年正月立夫人会簿。众会友议定消用开列于后。猪肉贰斤。海带一两。雄鸡一只,贰斤上下。金针一两。挂面一斤。云耳五钱。红蛋拾个。四两红烛一对。白鲞一尾。小红烛贰两。锡卜廿五张。连炮三伯声。小连纸

钱廿六文。地雷拾声。^⑤

同治年间的会社祭祀菜单与婚礼较为一致,主要是分别代表大三牲、小三牲的猪肉、雄鸡,再加上鸡蛋。另外,海带、螟蛹、白鲞是海货代表。金针菜、云耳和挂面是杂货。

而在64年后,一份1937年的夫人会簿里面,除了以上食材外,还出现了新品种“洋面”,应当指机器制面。^⑥

除了会社祭祀之外,家族祭祀也会列出各类祭品,从中我们也可以看到祭祀物品的变动。以阙天有后人起祥支系1926至1946年(阙)天有公祭祀账簿为例,该支祭田每年租谷为2担4桶,而祭祀时点有正月初一、正月初八(上八日)和清明节三个,其中又以清明节的祭祀最为隆重。清明节的祭祀物品中,有常见的公鸡,但猪肉变成了蹄膀(蹄库);另外除了海带和螟蛹外,又有洋粉,应是前述“洋菜”或说石花菜所制造的冻粉,也可能是机器制的薯粉。这说明祭品构成总体保持稳定,但又并非一成不变,而是随着日常食材结构的变动而变动。^⑦之后每年阙天有后人祭田的租谷都很稳定,祭祀的时点和物品延续到1949年。^⑧

从祭祀的菜单来看,除了猪肉作为大三牲的代表,鸡和蛋作为小三牲的代表,海货和干货也稳定地出现在19世纪以来石仓的祭祀场景中。

胡中生利用《徽州会社综录》对清代徽州的祭品和食物进行研究,发现可分成全荤或重荤类会社、素食类会社和荤素搭配均衡类会社;除严禁荤腥的宗教类会社,其他会社的祭品和饮食都偏荤。同时,祭品出现频率最高的是肉、鱼和鸡,但肉和鸡是必备,鱼则可有可无;海参、墨鱼、蛭干等海产品已经在道光之后的徽州地方广泛出现^⑨,这与石仓的情况一致。

婺源有一份康熙五十年(1711)设立的秋祭规例,展示了家族祭祀的祭品和流程:

定立秋祭规例:五晏,鲜鸡、兔、鱼、蹄子、兽脯;食碗,鲜肉、鱼、蛋、猪舌、腰子、肺、甑糕、腐干、薯、春菜;其五晏在头首自办,其食碗肴饌在众买付头首,烹整当以事死如事生,不得潦草塞责。定例费用不丰不俭。猪肉肚肺腰子舌共四

斤半,鲜鱼贰斤,鸭子贰分,腐干壹分,甑糕贰分,薯壹分,鼓吹四人(每人贰分),听应四人(每人贰分),祭毕,即将所祭肴饌邀集礼生、头首、总理及读祝人员赴饮,定头首酒十壶,其余植下到坟者一概给饼。^⑩

这里由头首准备“五晏”这五道荤菜,会众支付头首“食碗”这十样祭品,包括猪肉、猪杂、鱼、豆制品和蔬菜,最后祭礼毕,则由参与祭祀者分享。与道光之后的徽州和石仓相比,这份早期祭品单多了鲜鱼,少了海带和螟蛹等海货,也没有香菇等干货。这说明,海货普遍进入徽州和浙南乡村应当是19世纪发生的事情。

四、日常生活场景中的食单配置

(一)铁炉簿中的炉工伙食

《沈氏农书》中对雇工的饮食有专门介绍,包括吃荤日和吃素日的间隔,一般是提倡雇工夏秋忙季一日荤一日素,春冬则一日荤两日素。荤日,肉每斤供8人,即每人二两肉。主食方面,早上、点心和晚上是粥,中午是米饭;平均而言,每位男性雇工日耗米一升五合。副食方面,素日每人豆腐一块,同时令工人勤种瓜菜,自给自足。^⑪因此自市场采购的就是米、肉和豆腐。

与沈氏的描述相比,石仓铁炉工人的食单更为简单,如前节表3所述,共计497次食物记录中,最多的是米和肉,分别占320次和90次;其次是调味品(糖/盐)和茶、酒,三项小计75次;豆子和豆腐仅6次。

嘉庆二十五年(1820)的阙彤昌号铁炉伙房的供货商是周福高,他负责给铁炉伙房提供米、盐、肉等基本物资。铁炉开工时,他负责给炉上工人提供早、中、晚饭,有时候还加宵夜。该年他供应铁炉柴19次、米269次、油9次、盐27次、台糖12次、肉2次、烟25次、酒11次,还有供给炉上工人的杂货,包括布14次、香烛纸11次。

炉开工前须将铁砂再淘洗一遍(净砂)。根据记录,洗砂工荣招净砂三天,来米两次,其中一次三升(3斤)指明荣招食用。^⑫从十月廿八日开始,炉上工人增多,来米加至每日1斗(4斤)。风箱工邓增富负责修炉梆风箱,账簿有关来米记录如下:

(周福高)廿八午,来米一斗,增富全吃。廿

九早,来米一斗,增富手。卅日,来米一斗。增富。夜来米一斗,增富。^⑬

.....

(邓增富老司)十一月来工并修炉六工,又来荣招名下工钱式百八十文。十一月廿六,结并上春、下春共梆风箱二十三工半,并修炉,作钱式千二百五十文。^⑭

从十一月初一开始,铁炉开炉后,供米记录规律地呈现早米、午米、晚米、点心米,以及来肉、来鸡等。每天来米总量接近6斗(24斤),并一直维持到十一月九日,这与铁炉开工的过程相符。另外,铁炉伙房也会采购猪肉供炉上工人饮食。十一月份周福高共来肉53.69斤,共计4 563文。但除年初时有100斤大概是用来做咸菜的“桂菜”外,没有发现其他蔬菜的开销^⑮,这就和沈氏农书中的记载一致。

表5列举了平摊伙食钱25人次(“平伙”),多为在炉上吃饭的工人和合作商。共计金额1541文,平均每次62文;不计入供货商周福高一次高达388文的平伙的话,平均48文。

25次“平伙”记录中明确记载肉平伙钱5次,猪耳朵1次,鸭母1次,其余只说“平伙钱”。譬如“(永超叔)廿六,去米一斗。又去肉平伙钱廿八文,猪耳朵”^⑯,这说明铁炉伙房会提供基本的米肉消费,额外荤菜则采取分担制,这一模式构成了工人饮食的日常形态。因此要完成对铁炉工人每餐真实摄入量的估算,尚存在很大的困难。

(二)科举簿中的武童生饮食

同治七年,阙翰鹤雇船前往杭州参加武童试,并设立账簿记录练武和考试过程中购买的食材,记录轻数量重价格,主要用于均摊花费。^⑰阙翰鹤武童试的准备及赴考过程分五部分:(1)在石仓本地练武;(2)在祭马道集中练马、弓、石等实操;(3)松阳城县考,在县城集中训练;(4)参加府试;(5)参加院试。阙翰鹤作为总教头,需要负责这些活动的伙食,其专门雇佣了一名厨师(火头老司),负责采购食材并做饭。此次练武一共10人,诸次训练、考试活动所有费用均是各人分摊,包括餐饮费用,譬如祭马道这次共花费4 142文,人均分担414文。

表5

阙献奎铁炉工人“平伙”统计

来往户名	身份	交“平伙”次数	交“平伙”金额
石有福兄	供砂户	1	20
永乔叔	供砂户	1	10
永燠叔	供砂户	1	11
德利兄	装炭工	2	73
金培兄	装炭工	1	43
六子兄	装炭工	2	86
玉怀兄	装炭工	2	155
邓开革老司	风箱工	1	134
雷卷元兄	风箱工	2	41
永超叔	风箱工	3	53
成玉众	铁匠	1	140
邓增富老司	修炉工	3	256
三乃兄	杂工	2	82
玉燠兄	杂工	1	39
周福高先生	供货商	1	388
吴昌元兄	生意伙伴	1	10
总计		25	1541

祭马道消用。鸡,钱叁百九十文。蛋,钱一百六十文。肉,人洋一元。南货,钱一千〇六十文,串炮钱六百文。冬笋,104;馒首,180;冥甫(螟蛹),96。醋,16。付干,60;酱油,34;□鞋,80;红线,8;鲆鱼,24;豆付,28;花生,一百四十文,十一,共钱七百七十四文。4 142。各派钱四百十四文。^⑩

由于武童试大部分活动发生在县城和府城,大米之外的食物只能通过市场采购,乡间通常自给的蔬菜也就出现了。我们提取祭马道练马、县试、府试和院试食材采购情况,将食材分为禽畜类(禽畜肉和蛋)、水产类、果蔬类、主食类和调味品类(酒也被暂时归入此类),得到每一类食材的花费和其在饮食总消费中的占比。以当时祭马道消用食材清单为例,我们就看到了前述婚礼、祭祀、炼铁炉场景中均未见的冬笋、花生、酱油和醋等。

基于其中四次练武场景所列食材清单,根据禽畜类、水产类、果蔬类、主食类和调味品的分类,对其采购的金额进行分析,得到表6。

考试簿中购买的主食只有面食,没有大米,但占比不到3%,基本可忽略。在前往松阳县城参加县试、前往处州府城参加府试和院试时,翰鹤和学生们应是随船携带了大米,以供练武备试所需。除了主食,食材支出从高到低依次为禽畜类、果蔬类、水产类、调味品类。翰鹤练武时的武童生们的禽畜类消费占比为57%,属于很高的水平。^⑪原因有二:首先是练武需要大量蛋白摄入,肉蛋消费较平时高,是一种客观需求;其次是武童生家庭条件通常都较普通家庭优越,事实上也能够支持这种消费水平。

结语

饮食是研究近代生活水平的重要一环,研究者需要了解当时当地人民的饮食结构,并且对这种饮食结构进行营养和经济负担两方面的评价。然而研究者发现江南地区内部饮食结构的差异很大,饮食结构中副食的消费量由于大量的自给自足现象难以估计,而且食材的价格,尤其是高度商品化的食材价格可能存在很大波动。目前地方文献不断涌现,其中农家账簿中的食材消费接近实际,且能提供场合和身份信息,为计算物价、生活水平提供了新的史料。而本文通过对石仓账簿的分析,尝试系统展示食材和食单的结构性特点,但限于篇幅,消费水平和物价变动的主题拟由另文处理。

具体而言,利用1820年至1949年间浙南石仓350余本账簿的全文数据库,本文系统展示了近代中国乡村食材与食单的演变史。

食材分析表明,石仓的饮食体现了明显的区域特色,但也会反映总体市场供给结构的变化。譬如以茶油而非菜油作为主要食用油,又如酱油等商品基本不出现在乡村账簿中;但由于发达的商品贸易网络,螟蛹、海带、带鱼等海货以及台糖(台湾产蔗糖)普遍存在;番薯、玉米(苞笋)等美洲作物,也已出现;1920年之后,机器制作的“现代”食物才开始出现。

食单分析表明,从强调仪式感的婚礼送担、会社与家族祭祀,以及更重视实际营养摄入的铁炉工人和科举童生的伙食供应这两组场景入手,能够发现:猪肉的主角地位难以动摇,其它动物蛋白摄入的多元化程度依场景和阶层而不同;猪肉以外的禽肉蛋广泛出现在婚礼和祭祀的食单中;早在19世纪中前

表6 练武时各类食材消费占比(%)

情境	禽畜类	水产类	果蔬类	主食类	调味品	总计	
						百分比	金额(文)
祭马道练马	48.42	19.25	25.53	5.33	1.48	100	3377
县试	54.78	0.91	24.65	0.91	18.76	100	2207
府试、院试	64.76	7.25	19.40	1.64	6.95	100	4866
总平均	57.37	9.79	22.49	2.68	7.67	100	10450

注:部分记录将不同种类的食物合并计价,如“买豆付、油钱拾三文”^⑫,计算时两者均分。

期,螟蚬等海货就已是仪式上的必备物品,也出现在武童生食单中;工人伙食则由猪肉和大米主导。

石仓作为瓯江上游的一个山村,既保留了山林经济的特色,又融入以温州为中心的区域市场中;另外,乡村不同时期和场景下的饮食结构存在差异,从“糊口”到“体面”的食物消费连续谱,尚有很大的研究空间。

总之,本文尝试利用民间账簿开拓研究近代乡村生活水平问题的新思路,即通过结合场景、地域和族群的社会经济史方法,系统分析清代乡民日常生活记录中的“食物篮”的真实构成。辅以其他资料,此类通过民间文书整理得到的食材、食单及其价格变动资料,或能构成讨论近代中国乡村特性新的史料基础。不过本文的主要研究对象在乡村中社会地位较高,与普通农民和雇工的生活水平应当还有显著差异,只能代表乡村中偏高的生活水平;另外,在文化性的食材差异方面,还缺乏对文人文集等相关论述的系统分析,这些都有待进一步开展相关研究。

注释:

①张光直主编:《中国文化中的饮食》,桂林:广西师范大学出版社,2023年。

②尤金·N.安德森:《中国食物》,南京:江苏人民出版社,2002年,第63、72页。

③胡司德著:《早期中国的食物、祭祀和圣贤》,杭州:浙江大学出版社,2018年。

④杰克·古迪:《烹饪、菜肴与阶级》,杭州:浙江大学出版社,2010年。

⑤阎云翔:《礼物的流动:一个中国村庄中的互惠原则与社会网络》,上海:上海人民出版社,2016年。

⑥袁枚:《随园食单》,北京:中国书店,2019年。

⑦黄宗智:《长江三角洲小农家庭与乡村发展》,北京:中华书局,1992年。

⑧方行:《清代江南农民的消费》,《中国经济史研究》1996年第3期。

⑨彭慕兰:《大分流:欧洲、中国及现代世界经济的发展》,南京:江苏人民出版社,2003年;Robert C. Allen, Jean-Pascal Bassino, et. al, “Wages, Prices, and Living Standards in China,

1738–1925: in Comparison with Europe, Japan and India,” *The Economic History Review*, 2011, 64(S1).

⑩李伯重:《“乡民们吃得不错”——十九世纪初期松江食物消费水平研究》,北京大学中国古代史研究中心编:《邓广铭教授百年诞辰纪念论文集》,北京:中华书局,2008年。

⑪黄敬斌:《民生与家计:清初至民国时期江南居民的消费》,上海:复旦大学出版社,2009年。

⑫清中前期来自外国人的记录有一些。比利时籍传教士鲁日满和外籍耶稣会士吴渔山留下的账簿,记录了康熙年间江苏常熟县和嘉定县教堂人员的日常消费,属于实际发生费用。

⑬中国经济统计研究所:《吴兴农村经济》,上海:文瑞印书馆,1939年,第64页。

⑭在全部账簿中,清代乾隆朝1本,嘉庆朝4本,道光朝13本,咸丰朝19本,同治朝16本,光绪朝151本,宣统朝5本,民国135本。

⑮蒋勤、王泽堃:《清代石仓的雇工与工资(1836–1870)》,《中国经济史研究》2020年第5期。

⑯曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第8册,杭州:浙江大学出版社,2018年,第100页。

⑰何炳棣:《明初以降人口及其相关问题(1368–1953)》,北京:生活·读书·新知三联书店,2000年,第224页。

⑱尤金·N.安德森:《中国食物》,第140页。

⑲张履祥辑补:《补农书校释》,北京:农业出版社,1983年,第69页。

⑳据1996年《松阳县志》记载,早在康熙时期,烟草即传入松阳;到道光年间,松阳晒红烟已经销往金华、兰溪、宁波、松江、上海等地。石仓发现的道光九年(1829)阙德瑞土产簿中,红烟亦是重要商品之一,见曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第3册,杭州:浙江大学出版社,2018年,第189页。

㉑石仓会簿的分析可以参见章毅的相关论著,如章毅:《祀神与借贷:清代浙南定光会研究——以石仓〈定光古佛寿诞会簿〉为中心》,《史林》2011年第6期。

㉒民国阙氏族谱第12本、13本,上海交通大学历史系电子版藏,阙翰馥(P3290363)、阙玉校(P3290392)、阙起聪(P3290450)。

㉓民国阙氏族谱第8本,上海交通大学历史系电子版藏,阙康奎(P3291106)、阙祯庆(P3291119)、阙执因(P3291137)、阙商求(P3291154);1995年阙氏族谱,第4本,阙商求(P4220314)、阙祖然(P4220320)。王媛、曹树基:《〈回闽路程〉:香火堂与移民先祖之祭》,《近代史研究》2014年第4期。

㉔曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第5册,杭

州:浙江大学出版社,2018年,第422页。

⑤蚂蛟,即马鲛鱼,刺少肉多,体多脂肪,与雪菜同烧味鲜美,可做熏鱼,也可腌制咸鱼。

⑥《阙玉校光绪三十年嫁女金秀贺簿》,上海交通大学历史系藏电子版,SWScan00183-187。

⑦阙玉校家收到140斤猪肉对比阙翰鹤家收到160斤,螟蛹4斤对比12斤,鸡蛋278个对比400个。

⑧“送担。猪肉十三斤,回一斤半。鸡公一只,贰斤一两。细面六斤,回十两。蛋四十个,回十二个。螟蛹一斤半,回四两。腐皮一斤,回四张。四两红烛一对。连炮300(响)。”《阙玉校光绪二十六年长子起聪娶妻贺簿》,上海交通大学历史系藏电子版,SWScan00303。

⑨“贰桶米,三”指的是十三日用米二桶;另三处“米”后的数字同此情况。曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第5册,杭州:浙江大学出版社,2018年,第423页。

⑩“十二月十六日开用数。做酒糯米叁桶;料豇五桶叁斗。茶油拾七斤,又茶油四斤四两。笋干四斤。海带贰斤。螟蛹十三两。米粿,糯米四斗半,食米拾五斗半。猪油四斤。洋菜贰两半。香菰三两。木耳三两。针针半斤。蛋壹伯(佰)十五个,细面四斤半,又四斤半。鸡一只,一斤四两。”《阙玉校光绪三十年嫁女金秀贺簿》,上海交通大学历史系藏电子版,SWScan00183。

⑪《阙商求订祖然中华民国三十七年十月初二日娶妻贺礼簿》,上海交通大学历史系藏电子版,SWScan00190-193。

⑫阙翰鹤入洋簿等资料详细列出每桌人名,均为每桌8人,符合乡村“八仙桌”的设定。

⑬此处限于篇幅并未展开,如有读者有兴趣,可联系作者获取相关统计数据。

⑭“夫人庙”祭祀的是福建女神陈靖姑,亦称陈十四夫人。夫人会是石仓移民对福建的原乡记忆和身份认同的体现。具体参见章毅、冉婷婷:《公共性的寻求:清代石仓契约中的会社组织》,《上海交通大学学报(哲学社会科学版)》2011年第6期。

⑮曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第1册,杭州:浙江大学出版社,2018年,第133页。

⑯曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第2册,杭

州:浙江大学出版社,2018年,第287页。

⑰原本收藏自下包阙德根账本(B06-民国祭祀账本),《民国十五至三十八年阙天有公祭祀消用账》,上海交通大学历史系藏电子版,SWScan00065。

⑱《民国十五至三十八年阙天有公祭祀消用账》,上海交通大学历史系藏电子版,SWScan00073;《民国十七年至三十八年龙灯会簿》,曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第2册,第179页。

⑲胡中生:《从〈徽州会社综录〉看清代徽州的祭品与食物》,卞利主编:《徽学》第9卷,合肥:合肥工业大学出版社,2015年。

⑳《瑞公秋祭出入账籍并有词稿纸笔登簿》,《中国地方历史文献数据库》,婺源二十八都四图程胡氏文书,档案号:01100616020047-0038M。

㉑张履祥辑补:《补农书校释》,第69页。

㉒曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第3册,第49页。

㉓曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第3册,第49页。

㉔曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第3册,第69页。

㉕曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第3册,第33页。

㉖曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第3册,第75页。

㉗蒋勤:《清代石仓阙氏的科举参与和文武之道》,《社会》2018年第5期。

㉘曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第4册,杭州:浙江大学出版社,2018年,第324页。

㉙曹树基、蒋勤、阙龙兴编:《石仓契约》第5辑第4册,第299页。

㉚黄敬斌考察19世纪中期江南居民生活消费水平和结构,发现不计主食,禽畜类、水产类、果蔬类、调味品消费支出占比依次为14.43%、6.19%、43.30%、36.08%。黄敬斌:《民生与家计:清初至民国时期江南居民的消费》,第307-308页。