华南农业大学学报(社会科学版)
2012年第2期 JOURNAL OF SOUTH CHINA AGRICULTURAL UNIVERSITY No. 2 2012
(第11卷) (SOCIAL SCIENCE EDITION) (Vol. 11)

# 中国古代乳文化的发轫、传播与变异

杨 芳,潘荣华

(安徽医科大学 人文学院,安徽 合肥 230032)

**摘 要:** 中国古代乳文化发端于牧区,在向农区传播的过程中发生变异,主要表现为:乳品被当作珍贵的副食品、奢侈品的同时,其欣赏价值与医药价值也得以充分提升。乳文化变异是自然条件、经济环境与社会心理因素综合作用的结果。尤其是崇牛风尚的熏染,儒家戒律的震慑,畜产保护政策的制约,以及乳糖不耐症等社会心理因素,都是乳文化变异与传播受阻的重要原因。

**关键词:** 中国古代; 乳文化; 传播过程

**中图分类号:** K892.25 **文献标识码:** A **文章编号:** 1672-0202(2012)02-0141-08

中国古代乳文化发轫于北方牧区,随着民族大融合的加强逐渐向农区传播。在西方乳文化传入之前,乳品始终未能在农区汉族人饮食结构中占据重要位置,相反,其欣赏价值与医药价值被充分发掘。乳文化变异是多种因素所致,学术界对此鲜有研究。有鉴于此,本文通过追寻古代乳文化发轫、传播与变异的历史过程,在此基础上探讨乳文化变异的社会因素。

## 一、古代乳文化在牧区的发轫

在中华民族源远流长的历史长河中,畜乳及其制品(以下统称乳品)既是功能独特的食品,也是中华民族饮食文化的重要组成部分。由于自然环境、经济基础、文化传统以及饮食习惯等的不同,乳文化呈现浓郁的民族性、突出的地域性和鲜明的时代性,不仅中华民族与西方民族差别迥异,而且在华夏民族大家庭内部,在汉族人生活的农(耕)区与在少数民族聚居的(畜)牧区也存在天壤之别。我国早在先秦时期就已形成华夷杂处、农牧分立的格局,适宜农耕的长城以南地区,牛马畜产基本用于耕田犁地,难以乳役兼用。长城以北农耕条件差却是优良的牧场,被毡裘、衣皮革、食畜肉、饮湩酪的匈奴、鲜卑、契丹、女真、蒙古等游牧、半游牧民族相继代兴,逐水草而牧。乳品是牧区重要的食品来源,特别是牛乳,富含人体生长发育所必需的各种氨基酸与微量元素,是大自然为人类酿造的琼浆玉液。

秦汉以前,食乳风习踯躅于长城以北。《皇帝内经·素问》载:"北方者,天地所闭藏之域。其地高陵居,风寒冰冽。其民乐野处而乳食。"司马迁在纵论天下经济时也说:"龙门、碣石北多马、牛、羊……,"天水、陇西、北地诸郡"西有羌中之利,北有戎翟之畜,畜牧为天下饶。"[1]羌、狄、匈奴等少数民族都有饮乳风习。《史记·匈奴传》曰:"人食其肉,饮其汁,衣其皮",又曰:"得汉食物,皆去之,以示不如湩酪之更美也。"《汉书·西域传》也载,北方民族"以肉为食兮以酪为浆"。

魏晋南北朝时期,伴随着波澜壮阔的政治分合、文化整合,匈奴、鲜卑、乌桓、西北诸羌东南向运动活跃,一度出现"牧进农退"现象。在畜牧业长足发展基础上,乳品生产上了一个新台阶。正是在这一背景下,成书于北魏末年的《齐民要术》首次对黄河中下游乳品加工做出总结,详细交代

**收稿日期:** 2011-11-25

**基金项目:** 安徽省教育厅人文社会科学研究重点项目(2011SK109ZD)

**作者简介:** 杨 芳(1971—),女,安徽宿州人,安徽医科大学人文学院教授,主要研究方向为"三农"问题.

“作酪法”、“作干酪法”、“抨酥法”、“马酪酵法”的技术要点，说明酪、酥、醍醐的加工步骤：牛乳初步加工为干酪或湿酪，熬制奶酪时冷却凝成的浮皮为酥，工艺最复杂的是醍醐，产量有限，品质最高，做有“乳成酪，酪成酥，酥成醍醐”之说[2]。

隋唐五代时期，由于吐蕃势力的壮大，党项、吐谷浑等民族被迫东渡黄河，内迁至陉岭以北，仍以畜牧为业，以肉乳为食，如党项族“牧养犛牛、羊、猪以供食，不知稼穑”[3]。敦煌莫高窟壁画中的挤奶图与打酥油图足以印证这一时期乳业的发达。如五代第六十一窟有一幅挤奶煮奶图，画面上一名妇女在煮牛奶，锅下烈火炎炎，锅上蒸汽腾腾，旁边另一妇女正蹲在牛腹下挤牛奶，图旁题记中“二女煮乳”的字样清晰可辨[4]。牛乳煮沸可杀菌灭毒，预防胃肠疾病，说明当时人们已养成饮用熟乳的卫生习惯。

两宋时期，契丹、女真、蒙古相继入主中原，建立辽、金、元王朝。“逐寒暑，随水草畜牧”的契丹人以畜牧业为立国之本，牧牛业尤具规模，政府在地方群牧司设牛群司，专门负责官营牧场牛群的放养和管理。民间畜牧业也很发达，如奚王楚不宁之后萧蒲奴，“幼孤贫，佣于医家牧牛。”[5]20世纪70年代内蒙古赤峰市克什克腾旗二八地一号辽墓出土一幅“契丹族草原放牧图”壁画，“契丹牛”位居其中。学者考证，契丹人已经掌握黄牛与牦牛的杂交技术，培育新的牛品种，改良畜群质量。牧业不仅为手工业生产提供重要原料，也为人们提供了丰富的肉、乳、酪、酥等副食品。沈括在《熙宁使虏图抄》中说，契丹人“行则乘马，食牛羊之肉酪，而衣其皮，间啖麨粥。”[6]《辽史》卷五十九《食货志》也说，契丹“人仰湩酪，挽强射生，以给日用”。

蒙元时期乳文化发展的重要表现是乳品来源的扩大，除羊、牛乳外，驼与马乳的地位显著提高。蒙古民族入主中原后，饮马奶酒的习俗一直保持下来，并渗透到社会生活的各个方面。这一时期乳品的制造方法比前代有很大突破，《农桑衣食撮要》、《农桑辑要》与《饮膳正要》都有记载。蒙古族是马背上的民族，配制马奶酒是牧区人民乳品加工技术的创举[7]，宫廷马奶酒的选材、酿造与供应都有一整套严密程序，《元史》卷一百《兵志三》载：“太庙祀事暨诸寺影堂用乳酪，则供牝马；……日酿黑马乳以奉玉食，谓之细乳。……自诸王百官而下，亦有马乳之供，……谓之粗乳。”

明清时期乳文化既是蒙元乳文化的延续，也是满族乳文化的结晶。蒙古人退出河西走廊后，明政府“屯田遍天下”，“而西北为最”，农牧区关系进入一个崭新阶段，满族入关后农区又越过明长城向北伸延。牧区的萎缩与畜牧业的衰退也影响乳品的生产和消费。尽管如此，草原乳文化还是顽强地生存下来。清王室入关后将食乳传统带入紫禁城。为保障宫廷乳品供应，清廷在紫禁城西华门外组建内牛圈、外牛圈、三旗牛羊群牧处、庆丰司等机构，专供宫内祭祀、筵宴、食用之需。故宫博物院藏有一只乾隆御用宝碗，内有乾隆绝句：“酪浆煮牛乳，玉碗凝羊脂。”清档案载，乾隆常用此碗赐奶茶于大臣，以示江山一统，长治久安。奶茶作为乳文化与茶文化交融的产物，不仅是清皇室的日常饮料，也各族人民的喜爱，《清稗类钞·饮食类》对有多处记载，说明当时蒙古族的食乳文化也有进一步发展。

## 二、牧区乳文化向农区的传播

乳文化在被游牧民族创造的同时即通过不同的途径向农区传播，不断兼容与吸收新的文化因素而变得更加绚烂。乳文化传播的历史轨迹，从时间上看与民族融合的历史进程基本一致，从空间上看是一个由北到南、从西至东，不断扩大覆盖范围的辐射过程；从传播对象上看，是一个自上而下，由上流社会向不同阶层普及的过程。

秦汉以前，胡族饮乳风习虽然作为逸闻趣事为汉人所了解，但是只有少数深入游牧民族的汉人才有机会品尝乳酪。魏晋南北朝时期食乳风习才开始在少数统治者中扩散。史载“人饷魏武一杯酪，魏武啖少许，盖头上题‘合’字以示众，众莫能解。”[8]晋尚书令荀勖羸弱多病，武帝“赐乳酪，

太官随日给之。”[9] 曹操吝啬到只许属下吃一口酥、晋重臣生了病才享受日供乳酪的殊荣，足见乳品之珍贵。永嘉之乱后，中原千里无烟，北方人南徙，乳文化传播至黄河中下游。北魏初平城（今山西大同）旱灾，崔浩竭力反对迁都，指出：“至春草生，乳酪将出，兼有苹果，足接来秋。”可见乳酪对平城的战略意义。魏迁都洛阳后，杂居其间的汉人在潜移默化中饮乳成习，南齐王肃入仕北魏后自比“酪奴”[10]，说明乳酪已经为汉人所喜爱。《齐民要术》卷六《养羊》曰：“若去城中远，无熟酪作酵者，急揄醋飧，研熟以为酵”。说明乳品已经跻身中原饮食市场。总之，随着这一时期牧区与农区的频繁接触，牧区乳文化不断向中原渗透，给汉人的饮食文化涂上浓墨重彩。需要指出的是，这一时期乳品虽然风靡中原，但始终为上流社会独享，南人饮茶北人食酪仍是南北饮食的基本差异[11]。

大唐开放政策加快了胡风南渐的步伐，乳品被奉为珍馐玉馔，成为贵族馈赠与宴客的首选。《新唐书·舆服志》云：“贵人御馔尽供胡食。”唐玄宗李隆基为笼络其兄李宪，“每至宪生日，必幸其宅，移时宴乐。居长无日不赐酒酪及异馔。”[12] 后唐时石敬瑭“领十余骑，横架深入，东西驰突，无敢当者，卒全部伍而旋”，“庄宗壮之，手啗以酥。啗酥，夷狄所重，由是名动军中。”[13]《太平广记》卷一九七引《御史台记》载：凤阁侍郎刘玮生病，舍人孟诜前去探望，“因留饭，以金碗贮酪”，某勋臣招待来客，则“以金瓯贮含桃而擘之，沃以甘酪而进”。以金瓯、金碗盛放，其珍美程度可想而知。为了满足宫廷乳品消费，唐代于太仆寺下设典牧署，“掌诸牧杂畜给纳及酥酪脯腊之事”，“主酪七十四人”，专管酥酪的加工[14]。乳品产地从最初的西北边陲扩大到黄河中下游，甚至江淮农区。庆州（今甘肃庆阳）、恭州（今重庆）、剑州（今四川剑阁）、夏州（今陕西靖边），庐江郡（今安徽合肥、六安）地区等地都出产乳品。但是乳品的增多并不能说明它已经在隋唐社会普遍流行，事实上，隋唐文献中关于乳品记载较之前代有所减少。

两宋时期，乳文化与南方饮食文化在对峙中趋向融合。宋宫廷为保证乳品供应，设“乳酪院”，“掌供御厨乳饼、酪、酥”[15]。乳品产地进一步扩大，名优乳品增多，有的还被列为贡品。如文州（今甘肃文县）“旄牛酥绝美”[16]，兴平（今陕西兴平）“产良酥，厥品为第一”[17]，长安牛酥也令食者回味无穷，《过庭录》云：“自去长安，唯酥、梨、笋时复在念，其它漫然不复记。”富庶的江浙一带还以水牛、黄牛乳生产乳品。嘉泰《吴兴县志》载：“水牛有乌白二种，止用耕稼，牸者或取乳，冬月取酥，以乌戍者为胜。”“大抵乡间畜牛之家，例能为酥及乳。”越州（今浙江绍兴）会稽酥在南方首屈一指，《嘉泰会稽志》曰：“今南方亦皆作（酥），而会稽者尤佳，会稽诸邑又推诸暨为冠。盖吴中酥虽绝多，大抵味淡，不可与会稽班也。”其它地区也有零星乳品产出，如闻名遐迩的南阳黄牛乳，有“土酥醍醐出肥牛”之名[18]。但总体而言，两宋乳品规模和产量仍很有限，比较高级的乳品仍为权贵独享。如宋薛嗣昌“以雍酥媚权倖，率用琴光桶子并盖，多者至百桶，人人皆足其欲。”[19] 宣和初，西京邓某“以牛酥百斤遗梁师成。”[20] 从献牛酥者接踵而至的情况来看，牛酥在当时的长安也很珍贵。江南腹地乳品更属难得，在临安喝惯乳品的杨万里回到江西吉安后苦于无乳可饮，感叹道：“雪韭霜崧酌岁除，也无牛乳也无酥。”[21]

蒙元时期是北方乳文化快速发展与广泛传播的时期。随着蒙古族与汉、藏、女真、契丹、唐兀、回回、畏兀等各民族之间文化联系的加强，蒙古人喜爱的乳品也为汉族与其他各民族所善爱，契丹人耶律楚材嗜好马奶酒，曾写诗向蒙古族中的朋友索要马奶酒：“天马西来酿玉浆，革囊倾处酒微香。……茂陵要洒尘心渴，愿得朝朝赐我尝。”[22] 马奶酒俗称酸马奶，“色清而味甜，与寻常色白而浊，味酸而膻者大不同，名曰黑马奶。盖清则似黑。”[23] 专供高级贵族饮用。马奶酒和醍醐曾行销海外，有“迤北八珍”之誉。《马可波罗行纪》载：蒙古人“嗜饮马乳，其色类白葡萄酒，而其味佳，其名曰忽迷思。”[4]152“忽迷思为蒙古人及亚洲游牧习用之饮料。……可以久存，相传其性滋补，且谓其能治瘵疾，其味不尽为人所喜。”[24]155－156

明清时期,民族融合与经济文化交流提升到崭新高度,南方育畜取乳活动比前代有较大发展。乾隆《苏州府志》卷十二《物产》云,"牛乳出吴县西山(光福诸山),田家畜乳牛,取其乳,如菽乳法点之,名乳饼。抽其精者为酥,名乳酪。或作泡螺酥膏、酥花。惟太仓乳饼不去酥。"融入南方特色的牛乳皮、鲍酪、杏酪等的采集与烹饪方法进一步成熟,明张岱饶有情趣地记载了各种乳品的制作工艺:"余自豢一牛,夜取乳置盆盎,比晓,乳花簇起尺许,用铜铛煮之,瀹兰雪汁,乳斤和汁四瓯,百沸之。……而苏州过小拙和以蔗浆霜,熬之、滤之、钻之、掇之、印之,为带骨鲍螺,天下称至味。其制法秘甚,锁密房以纸封固,虽父子不轻传之。"[25]《清稗类钞》也载:"乾隆时,有以牛乳煮令百沸,点以青盐卤,使凝结成饼,佐以香梗米粥,食之,绝佳。复有以蔗饧法制如螺形,甘洁异常。始于鲍氏,故名鲍螺,亦名鲍酪。"[26]百沸煮法足以说明鲍酪的制作工艺十分精细。

综上所述,经过数百年的传播,牧区食乳风习已经南传到农区,唐宋以降江淮流域也有乳品产与消费,在一些大都市乳品还打进饮食市场,元朝的马奶酒甚至飘香国外。但是,乳文化的南传毕竟是游牧民族南下造成的特殊饮食文化现象,具有强烈的区域性和时代性,在广大农区特别是江南一代,食乳人口偏少,人均食乳量偏低,乳品即使在上流社会也是难得的副食品、奢侈品,始终未能成为汉人饮食结构中占据主要地位。

## 三、中国古代乳文化的变异

牧区乳文化的南向运动过程,是伴随着不同时期民族融合与社会风尚的潮涨潮落进行的,既有传承,也有变异,乳文化的变异主要体现在以下几个方面:

其一,食乳群体无论是达官显贵还是市井大众,已经不像游牧民族那样直接食用纯乳,而是在乳品中加入面粉、大米、芝麻、薄荷及白糖等食材,制成固态或半固态的乳品。《唐摭言》卷十五载,唐代有一种专为皇帝制作的千层饼,"厚掺干面卷之,直捩数转","食之甚美,皆乳酪膏腴之所为",显然是以乳酪为馅的面食。宋人陶谷《清异录》收有唐宫廷的"清风饭"是将水晶饭、龙睛粉、龙脑末等掺入牛酪浆调配而成。南宋临安饮食市场上的"酪面"也是乳酪与面粉混合而成,"只后市街卖酥贺家一分,每个五百贯,以新样油饼两枚夹而食之,此北食也。"[27]宋巴蜀民间则将"豆腐、面筋、牛乳之类皆渍蜜食之",以至于"客多不能下箸"[28]。牛乳和茶叶调配制成清香可口的乳茶,堪称茶文化与乳文化交融的精华。例如唐德宗饮茶好"加酥椒之类",李泌戏为诗:"旋沫翻成碧玉池,添酥散作琉璃眼。"[29]这种吃法与满蒙各族的乳茶饮有明显差别。明清之际,食乳方法更更具南方风情,例如乳饼,朱权《臞仙神隐书》曰:"以牛乳一斗,绢滤入釜,煎三五沸,水解之,用醋点入,如豆腐法,渐渐结成,漉出,以帛裹之,用石压成,入盐,瓮底收之。"[30]制作乳饼加入食用醋,显然是南方人的吃法。即使是经典乳酪,南方人也加入白面、白糖、薄荷末等调料,即"牛乳一碗(或羊乳),搀水半钟,入白面三撮,滤过,下锅,微火熬之。待滚,下白糖霜。然后用紧火,将木杓打一会,熟了再滤入碗(糖内和薄荷末一撮最佳)。"[31]再如"牛奶菜"的做法,是牛乳加鸡蛋:"用牛乳一宋碗,细罗过净,入鸡蛋清五个,搅匀,细火炖之。"[32]诸如此类,说明北方乳文化传播到南方后,已经大量融汇了汉族饮食文化的元素。

其二,在文人雅士眼里,乳品不仅是味甘色美的珍贵副食品,而且是极具欣赏价值的艺术品,承载着人们的审美情趣与文化品位。汉人烹制乳品,注重色、香、味、形。唐代新进士群体流行一种樱桃宴[33],是将色泽莹润的湿酪沃浇鲜红欲滴的樱桃。《清异录》所收韦巨源向唐中宗、韦后进献的"烧尾宴"食单,有"单笼金乳酥"、"巨胜奴"、"贵妃红"、"金铃炙"、"玉露团"、"乳酿鱼"、"仙人脔"等乳制品,烹煮工艺各不相同,"贵妃红"为"加味红酥","金铃炙"是"酥搅卵脂取真","玉露团"即"雕酥"。这里的"雕酥"实际上是一种滴酥工艺,是用白酥或红酥往食器上滴淋,制作成川泽湖泊与花草树木。酥山美奂绝仑,王泠然作《苏合山赋》称"苏山奇绝":"味兼金房之蜜,势尽美

人之情。素手淋沥而象起，元冬涸沍而体成。”酥山的绮丽造型更是惟妙惟肖，令人浮想联翩，“或峻或危，其势参差，隐映陆离，疑雪岫之座窥；乍辉乍焕，其色璀璨，灼烁皓旰，与玉台兮相乱。”[34]滴酥工艺对唐宋及后世的饮食生活和文娱生活产生重大影响，广泛流行于上层社会。西乾县章怀太子墓壁画有手捧酥山的宫女，藏于法国吉美东方美术馆的一件唐代绢画，供养菩萨手捧艳丽的点酥牡丹花[35]。宋代一次大型宫廷活动竟陈设了五千盘红酥点成的牡丹花，王建《宫词》赞曰：“两楼相换珠帘额，中尉明朝设内家。一样金盘五千面，红酥点出牡丹花。”[36]王公贵族也以滴酥为乐事。李廌《师友谈记》“苏叔党言蒲澈妇惟以滴酥为事”载：“澈之妇闭户不治一事，惟滴酥为花果等物。每请客，一客二十钉，皆工巧，尽力为之者。只用一次。复速客，则更之。以此诸妇日夜滴酥不辍。”显然，滴酥作为地位与财富的象征，虽然反映官僚贵族的骄奢淫逸，但是也表现出时人乳品消费的别样情趣。

其三，古人普遍认为，乳品是色纯味佳的食品，更是食疗养生的良方。我国自古有对乳品养生价值的认识与实践。《楚辞·大招》有“鲜蠵甘鸡，和楚酪只”的记述[37]。《魏书·王琚传》谓王琚“养老于家。……常饮牛乳，色如处子”。真正把乳品入药的是历代医家。南梁陶弘景《名医别录》称人乳“补五脏，令人肥白悦泽”，“牛羊乳实为补润，故北人食之多肥健。”《千金翼方》特别申明牛乳对老人的补益作用，“牛乳性平，补血脉，益心，长肌肉，令人身体康强润泽，面目光悦，志气不衰。”“夫老人所以多疾者，……惟乳酪酥蜜，常宜温而食之，此大利益老年。”[38]医家的宣传与实践充分发掘了乳品的养生与保健价值，深受影响的普通民众也重视将牛乳运用医疗保健，特别是照顾老人和危重病人尽可能以乳品进行滋补。白行简《李娃传》有李娃护理一病人的经历，该病人“枯竭疥痢，殆非人状”，李娃“为汤粥，通其肠，次以酥乳润其脏”，最后使其康复[39]。古人提倡“以孝治天下”，乳品被推崇为养老益气的第一良方，倡导“为人子者”要尽量给老人食用乳类食品[40]。

## 四、乳文化变异的社会因素

乳文化的变异严重影响了乳文化的传播，以至于乳品始终未能在农区居民饮食结构中占据重要位置。乳文化的变异与传播困难绝非偶然，而是各种自然条件、政治经济、社会文化因素长期综合作用的结果。

其一，畜产保护政策的制约。保护耕牛是我国古代农耕政治文化的基本要务。在广大的南方农区，直到近代以前，牛马始终是最基本的生产生活工具，养牛主要是用来耕地，养马主要是用来拉车，畜乳产量极其有限。同时，统治者认为，“牛者，耕植种万物也”，“牛乃耕农之本，百姓所仰，为用最大，国家之为强弱。”为此，统治者颁布禁令，禁止私自屠杀耕牛。如汉代“法禁杀牛，犯之者诛”[41]。南齐时官至太仆的王宽还曾“坐于宅杀牛，免官”[42]。《宋刑统》在《唐律疏议》的基础上规定：“诸故杀官私马牛者，徒一年半。赃重及杀余畜产若伤者，计减价准盗论，各偿所减价，价不减者笞三十。……其误杀伤者不坐，但偿其减价。”[43]南宋时处罚更为严厉，《庆元条法事类》规定：“诸故杀官私马、牛，徒三年，……因仇嫌规避而谋杀，各以盗杀论。……计赃重及故伤并以减价准盗论。”[44]由于政府的严禁，人们不便公开食用牛肉，甚至于连牛乳也轻易不食用了。

其二，儒家恤牛戒律的震慑和民间崇牛风尚的熏染。不惜畜力、虐杀耕牛也是儒家道德贬斥的行为。《孟子》里齐宣王“以羊易牛”的故事被传为千古佳话，孟子的微言大义更是激励后人远离庖厨，不杀生，也不食其肉、饮其乳。宋代何薳《春渚纪闻》卷三“牛王宫铛饭”有一则某人因嗜食牛肉而受到良心惩罚的轶闻，故事虽然荒诞不经，却表达了对食牛行为的道德谴责与嗜食牛肉者良心发现后的惶恐不安。另外，由于农耕经济的发展，耕牛在农业生产中的地位日益重要，农人采取多种措施保护耕牛，冬天为了给牛驱寒，给牛披上“牛衣”，西汉有“牛衣夜泣”之典，苏轼有“牛衣古柳卖黄瓜”的词句。人与牛也建立了深厚的感情，敬牛、崇牛蔚然成风。这在古代的咏牛作品中

有生动描绘。如宋陈造《车堰牛》"牛力轻万钧,性顺异诸畜",清王恕《牧牛词》"牛蹄彳亍牛尾摇,背上闲闲立春鸟",赞颂耕牛的勤苦奉献,温良宽厚。清袁承福《老翁卖牛行》"老翁卖牛手持饼,持饼食牛抱牛颈","回首视牛牛眼红,吐饼不食心恋翁"描写饥荒年头被迫卖掉耕牛的老农与耕牛相依为命、依依不舍之情。类似的文学作品还有唐李家明的《咏卧牛》、宋李纲的《病牛》、清叶士鉴《老牛叹》等,都是告诫人们要充分认识耕牛对人的贡献,要爱惜牛,体恤牛。

其三,乳品稀缺效应的影响。我国古代畜牧业尚未实现机械化、专业化生产人们不善于驯养和改良乳牛,导致乳牛品质低下,泌乳性能低,泌乳期短,产乳量少,始终囿于自给自足或粗放式经营,严重制约牛乳业的发展,商业化更是难以为继,乳品自然难以成为南方居民餐桌上的食品。《清异录》载唐张弥守镇江时,以酥油款待客人,广西苍梧人许鼐,"不谙北馔,甚嗜之",他日再聚,忽求食前日盛馔"入口寒而消者",张揶揄道:"此名龙髓膏,金牛国所贡。闻用寒消粉制成,宁可复得?"张仲文《白獭髓》记载的嘉定年间韶阳民间的"乳田"之争[45],也说明江南普通人家甚至不知牛乳为何物。明代即使是皇亲国戚,乳品也不轻易上餐桌。据徐复祚《花当阁丛谈》载:"时膳羞甚约,亲王、妃既日支羊肉一斤,牛肉即免,或免支牛乳。"[46]张鼐《宝日堂杂钞》所录万历光禄寺宫膳底单中,皇室乳品供应确实有严格差别:太后、皇帝、皇后、贵妃、妃、嫔等都吃牛乳,而长公主、诸皇子、公主及诸王妃则吃乳饼,至于其他人则无法吃到牛乳及乳制品[47]。这固然与明代厉行节俭分不开,也与牛乳来之不易不无关系。

其四,医家群体和文人雅士的推动。古代医家在放大牛乳的医疗与保健价值的同时,却忽略了乳品作为普通食品的意义,使普通民众陷入认识误区,以至于相当长的时期内人们仅把牛乳当作一种奢侈的滋补品,只有等到秋冬两季或者失去健康时才想到进补牛乳[48]。正是这一思想误区阻碍了乳品的普及与食乳风习的传播。难怪1960年代梁实秋在参观美国西雅图康乃馨奶牛场时感慨道:"我们中国人是著名的不喜欢喝牛奶。……一般汉人没有饮牛乳的习惯确是事实。"[49]文人雅士具有较高的社会地位、独特的文化修养和高雅的生活情趣,不仅对乳品的文化赋予、品位提升等方面发挥了聪明才智,在引导社会潮流与传播乳文化方面发挥了不可低估"名人效应"。如前所述,在历代文学作品中,乳品不仅是不可多得的应景之物,而且是文艺创作的源泉。酥爽口细腻,晶莹润滑,韩愈有"天街小雨润如酥"的比喻,白居易有"融雪煎香茗,调酥煮乳糜"的描绘,充分体现诗人惬意自由的生活情趣与浪漫主义情怀。又据《渔隐丛话》载:孟蜀时,兵部尚书李昊,喜将牡丹花与兴平酥同赠亲友,嘱其"俟花凋谢,即以酥煎食之"。苏东坡有感于此,留下有"明日春阴花未老,故应未忍著酥煎"、"未忍污泥沙,牛酥煎落蕊"的诗句,惜花之情溢于言表[50]。总之,乳品已经成为一种重要的审美媒介,融入文人雅士的生活情趣和价值判断,随着其作品影响着一代又一代人。

其五,生理、心理因素的影响。首先是乳糖不耐症的困扰。科学研究证实,中国人乳糖不耐症非常普遍,达95-100%[51],特别是农区居民,由于不常食乳,乳糖耐受性大大降低[52],乳文化南传初期乳糖不耐症尤其普遍。例如三国时期,"吴人至京,为设食者有酪苏,未知是何物也,强而食之,归吐,遂至困顿。谓其子曰:'与伧人同死,亦无所恨,然汝故宜慎之。'"[53]两晋之际,晋丞相琅琊临沂人王导南渡后,主动结援江东首望陆玩,并以乳酪盛情款待,不料陆玩食乳后便通夜腹泻,"几为伧鬼"[8]438。无独有偶,唐代韦澳、孙宏吃了御赐的"乳酪膏腴"后也生了"河鱼之疾"[54]。基于此,中国饮食文化史上存在一个显而易见的事实:汉人食用新鲜牛乳的记载相对匮乏,而乳品加工文献却相对丰富。这也证明,古人虽没有现代科学知识,不知道乳糖缺乏症是怎么回事,但在实践中已经注意到直接饮用鲜乳会造成身体不适,因而把鲜乳高温加热或加工成各种乳制品后再食用,以避免不适。此外,心理隔膜难消也在作祟。饮食文化是一个民族最深最根本的文化层次,是一种顽固的心理适应现象,不可能轻易改变,而另一种饮食文化想要进入这个文化圈,必须有一段

心理适应过程才能被认同和接受。带有强烈民族特色的乳文化要在短时间内被汉族人接受也是不可能的。特别是南北对峙的几个时期，胡汉相轻，乳品很受汉族人的排斥。东吴人陆机到洛阳拜会王武子，王武子以乳酪来夸傲北方食物之美，陆机则以莼羹来赞美江东食物之鲜[8]26，说明魏晋之初江南人在观念上还很排斥乳品，甚至对其抱以轻蔑。随着南北饮食文化的进一步交流，这种排拒心理才有所转变。此后又经过多次反复，直到近世，随着农区乳品制造与销售规模不断扩大，乳牛业和牛乳业有了一定基础，南方人对乳品的认识才有所转变，终于从最初的盲目排拒发展到主动认同。但是由于前述各种原因，乳品在南方始终属于珍稀食品。

综上所述，中国乳文化源远流长，乳品特别是牛乳的利用，我国自古有之，并非舶来品，但是很少像西方人那样直接饮用鲜乳[55]，而是将鲜乳单独或加入其它食材制成各种乳制品。乳文化在从牧区向农区传播的过程中发生重大变异，乳品的欣赏价值与医药价值被充分发掘，北方风情与南方神韵，食用价值与养生价值、审美价值融为一体，相得益彰。直至近代，西方乳文化引入中国，人们的食乳观念才发生转变，逐步认识到，牛乳不是补品，更不是奢侈品，而是大众的饮品。

**参考文献：**


[1] 司马迁. 史记[M]. 武汉：崇文书局，2010：752.
[2] 苏　敬，等. 唐新修本草[M]. 合肥：安徽科学技术出版社，1981：369.
[3] 魏　征，等. 隋书[M]. 北京：中华书局，973：1845.
[4] 上海中医学院. 中医年鉴(1986)[M]. 北京：人民卫生出版社，1987：400.
[5] 脱　脱. 辽史[M]. 北京：中华书局，1974：1335.
[6] 王民信. 沈括熙宁使虏图笺证[M]. 台北：学海出版社，1976：145.
[7] 陈高华. 元代大都的饮食生活[J]. 中国史研究，1991，(4)：108－121.
[8] 李天华. 世说新语新校[M]. 长沙：岳麓书社，2004：326.
[9] 李　昉. 太平御览[M]. 北京：中华书局，1960：3812.
[10] 杨铉之. 洛阳伽蓝记[M]. 济南：山东友谊出版社，2001：115－116.
[11] 张承宗. 六朝民俗[M]. 南京：南京出版社，2002：47.
[12] 王　溥. 唐会要[M]. 北京：中华书局，1985：21.
[13] 薛居正，等. 旧五代史[M]. 北京：中华书局，1976：978.
[14] 欧阳修，宋　祁. 新唐书[M]. 北京：中华书局，2000：823.
[15] 徐　松，辑. 宋会要辑稿[M]. 北京：中华书局，2006：2846.
[16] 江休复. 江邻几杂志[M]. 天津：天津古籍出版社，1998：678.
[17] 韩　维. 南阳集[O]//文渊阁四库全书本(第 1101 册)：511.
[18] 韩　驹. 陵阳集[O]//文渊阁四库全书本(第 1133 册)：776.
[19] 朱　弁. 曲洧旧闻[M]. 北京：中华书局，2002：198.
[20] 吴　曾. 能改斋漫录[M]. 北京：中华书局，1960：335.
[21] 杨万里. 诚斋集[O]. 四部丛刊初编本：376.
[22] 耶律楚材. 湛然居士文集[M]. 北京：中华书局，1985：46.
[23] 鼓大雅，徐　霆. 黑鞑事略[M]. 北京：中华书局，1985：234.
[24] 马可波罗. 马可波罗行纪[M]. 冯承钧，译. 上海：上海书店出版社，1999.
[25] 张　岱. 陶庵梦忆[M]. 青岛：青岛出版社，2005：101－102.
[26] 徐　珂. 清稗类钞[M]. 上海：商务印书馆，1928：176－177.
[27] 耐得翁. 都城纪胜[M]//王国平. 西湖文献集成. 杭州：杭州出版社，2004：36.
[28] 陆　游. 老学庵笔记[M]. 西安：三秦出版社，2003：246.
[29] 郭子章. 豫章诗话[M]//四库全书存目丛书，济南：齐鲁书社 1997：335.
[30] 李时珍. 本草纲目[M]. 北京：人民卫生出版社，1981：2792.

[31] 朱彝尊. 食宪鸿秘[M]. 北京:中国商业出版社,1985:13.
[32] 丁宜曾. 农圃便览[M]. 北京:中华书局,1957:83.
[33] 杨 波. 唐代新进士樱桃宴考[J]. 天津大学学报(社会科学版),2006,1:50-53.
[34] 周绍良. 全唐文新编(第2部第1册)[M]. 长春:吉林文史出版社,2000:3316.
[35] 孟 晖. 花间十六声[M]. 上海:生活·读书·新知三联书店,2005:297.
[36] 陈贻焮. 增订注释全唐诗(第2册)[M]. 北京:文化艺术出版社,2001:1061.
[37] 洪兴祖. 楚辞补注[M]. 南京:凤凰出版社,2007:195.
[38] 李景荣,等. 千金翼方校释[M]. 北京:人民卫生出版社,1998:204.
[39] 王 度. 唐宋传奇[M]. 北京:华夏出版社,1995:81.
[40] 陈 直. 养老奉亲书[M]. 上海:上海科学技术出版社,1988:7-8.
[41] 程树德. 国故谈苑[M]. 上海:商务印书馆,1939:343.
[42] 萧子显. 南齐书[M]. 长春:吉林人民出版社,1995:268.
[43] 窦仪编. 宋刑统[O]. 续修四库全书(第861册),107-108.
[44] 谢深甫. 庆元条法事类[M]. 上海:上海古籍出版社,2002:660.
[45] 肖 源,等. 永乐大典(医药集)[M]. 北京:人民卫生出版社,1986:444.
[46] 陶宗仪,等. 说乳[O]. 涵芬楼本:55.
[47] 徐复祚. 花当阁丛谈[M]//陈梦雷. 古今图书集成(第70册). 北京:中华书局,1985:85159.
[48] 张天才. 农业小册[M]. 北京:商务印书馆,1950:2.
[49] 梁实秋. 雅舍散文[M]. 北京:文化艺术出版社,1998:315-316.
[50] 张 鼐. 宝日堂杂钞[M]//北京图书馆藏古籍珍本丛刊(第10册). 北京:北京书目文献出版社,1988:860-868.
[51] 洪昭光. 缺乏乳糖酶的汉民族并不适合喝牛奶[N]. 现代快报. 2008-09-02.
[52] 顾瑞霞. 乳与乳制品的生理功能特性[M]. 北京:中国轻工业出版社,2000:124-128.
[53] 余嘉锡. 余嘉锡论学杂著[M]. 北京:中华书局,1963:228.
[54] 王定保. 唐摭言[M]//唐五代笔记小说大观. 北京:上海古籍出版社,2000:1704-1705.
[55] 王利华. 中古华北饮食文化的变迁[M]. 北京:中国社会科学出版社,2000:261.

# The Inchoation, Communication and Variation of Dairy Culture in Ancient China

YANG Fang, PAN Rong-hua
(*The humanities & Social Sciences School of Anhui Medical University*, *Hefei* 230032, *China*)

**Abstract**: The diary product culture in Ancient China originated from the grazing district of the north, deviated during the period of transmission to the agricultural area. Manifested as follows: the diary products were viewed as the by-products, or luxury goods; meanwhile, its appreciation value, health cultivation, and Medicinal values were enhanced. The variation of diary culture is the result of comprehensive effects of natural conditions, economic environment and social factors. Elements like the influence of admiring the cow fashion, being threatened by the Confucius regulations, the restriction of the reservation of diary products policy, and the promotion of scholars etc. were the significant social factors of preservation and variation of diary culture.

**Key Words**: Chinese ancient time; dairy product culture; transmission process