

歷史空間

文：香港城市大學中國文化中心 許競思

# 傳播與交融——宋代的地域文化

「地域文化」是指在一個特定的領域內，地理環境影響着人類的活動而形成的生態、民俗、傳統、習慣等文明表現。它在一定的地域範圍內與環境相融合，因而打上了地域的烙印，具有獨特性。中國的地域文化在漫長的歷史中，經歷過一個相對穩定而又富有變化的過程，當中一次巨大的變遷便發生於宋代。

## 背景：上古時代至五代十國

上古時代的地域文化大致便包括了華夏文化及東夷、西戎、北狄、南蠻文化；它們各有不同的特色，經過碰撞與融合後，最後便在中原地區匯聚成廣大的漢文化。而漢文化依據各地的自然環境和歷史，又逐漸形成巴蜀、三秦、三晉、齊魯、燕趙、荆楚、吳越等地域文化。春秋戰國時期，陰陽、儒、道、墨、法、名、兵、農等諸子百家，就是建立在地域文化的基礎上。

春秋戰國之後，魏晉南北朝是另一個南北文化明顯對峙的時期。當時，由於大規模的戰亂多發生在北方並且時間持續很長，北方的經濟遭到嚴重破壞，加上少數民族入主，不懂中原禮儀，使北方文化有所衰弱。相反，南方的政權相對較穩定，大批北方貴族、士大夫及平民南遷，亦加強了其文化的發展。直到隋唐大一統時代，相對融合的南北文化在各自基礎上共同發展，開創了繁榮昌盛的盛唐文化。傳統的地域文化格局回復到以長安及洛陽為中心，北方的西部、中部地區再度得到重視，南方文化與之相比，還存在着很大的差距。唐末五代十國時，西北與北方的領土再次被少數民族佔有，傳統的地域文化格局開始變化：重心稍向東移，以洛陽、開封為中心，南方文化在東南地區的南唐、吳越漸漸形成了新規模。

## 宋代時地域文化的傳播與結聚

北宋的版圖固然遠不及隋唐盛世，其北方的領土尤為狹小，大大喪失了原有的活動和發展空間。受到外患困擾，部分地區的經濟及文化發展速度減慢甚至衰退。與此同時，南方文化迅速發展，並進入了黃金時代。到北宋後期，東南地區的發展終於趕上並超越北方。地域格局由是發生了巨變——北方文化再難獨領風騷，黃河流域的凝聚力已大大減弱。而北宋滅

亡後，宋金之對峙也就成了南北對峙。北方文化繼續受戰火摧殘，南方文化則持續發展。兩浙杭州成為了南宋政治、經濟、文化中心的所在地，鞏固了東南地區文化重心的地位。宋朝以後的元明清三代，中國不再出現分裂割據的狀態；儘管政治中心北移至北京，但文化重心已長期穩定於東南地區。這意味着，政治力量已不能再左右文化重心的所在地，宋代完成的地域文化格局，大規模地融合了南北文化，因此在歷史上有着重大的意義。

事實上，交流中的南北文化仍有主次之分，宋代地域文化交流的主流是北方文化向南方傳播。那主要是因為北方在政令發佈和傳統文化主體上有着天然的優勢，而南方在歷史累積和正統觀念上於當時仍比北方弱。加上，北方文化較成熟與保守，南方文化相對開放，對北方



黃居案的黃體畫：《山鷓棘雀圖》。

文化的接受性較強。而建炎南渡之際，據《建炎以來繫年要錄》所載：「中原士民，扶攜南渡，不知幾千萬人」，北方人口如潮水般湧向南方；南下的人中，以官僚士大夫、富人、有一技之長可易地謀生的工商業者為多，文化質素較低、離開土地就生計成疑的農民較少。南遷的北方人帶來當地的文化進入南方，對南方文化帶來了巨大的衝擊，促進了南方文化的發展。比方說，兩宋之際，大批工匠南遷至兩浙秀州嘉興，遂使嘉興的漆器工藝發展蓬勃，成為了新的中心之一。

另一方面，簡單來說，南方文化向北方傳播的例子，大的有禪宗（南宗）北上，為北方佛教帶來了新的元素；小的有四川畫家黃居安等到京師後，在畫院中形成了以富貴為特色的黃體畫，奠定了其在北宋畫壇的地位。較具體的則有飲食的例子，歐陽修在《京師初食年羹》一詩中指出：「五代昔乖隔，九州如割瓜。東南限淮海，邈不通夷華。於時北州人，飲食陋莫加。雞豚為異味，貴賤無等差。自從聖人出，天下為一家。南產錯交廣，西珍富邸巴。水載每連軸，陸輸動盈車。溪潛細毛髮，海怪雄鱗牙。豈惟貴公侯，閭巷飽魚蝦。」可見宋初在統一南方後，南方食品大量湧入京師等北方地區，改變了其只以雞、豬肉為珍奇之味的飲食習慣，豐富了北方的食品類型。那時候的開封便有大量「南食」、「川飯」的食店。

## 結語

在社會文化中，研究風俗是最為困難的，風俗既有此一時彼一時的差別，更有着此一地彼一地的差別。如俗語所言：「十里不同風，百里不同俗」，具體的風俗因地而異，各有特色。各地的風俗都是長期形成的，當中有着自然環境、社會及時代等不同的原因，因為能反映出一個地方及當地人獨特的精神面貌。北方人多忠厚強悍、勤勞節儉，與南方人的靈巧輕揚、進取實際形成了強烈的對比。自魏晉南北朝起，政權的南北分裂往往造成兩方文化的對壘及碰撞。直至宋朝時，南北文化的交融終達至頂峰，文化重心進一步往南移，成為了中國文化史上一個非常重要的階段。

(本文及圖片由城大中國文化中心提供)

豆棚閒話

文：孫貴頌

# 「文職將軍」及其它

最近，解放軍總政治部發佈文件，明確要求專業技術三級以上的文職幹部不得稱將軍或文職將軍。這不僅是對軍隊文藝兵「級別」的規定，也是軍隊正規化的體現。

中國的文藝兵，為何至今能夠長盛不衰，蓬勃發展，其原因就在於：一是部隊文藝兵的待遇高，保險系數大。我在部隊時，一個師級的文工團，能召來在省級表演大賽中的冠亞軍，而且他們甘願「下嫁」，連省一級專業文藝團體都不去。二是一個明星演員一旦穿上了軍裝，就成了「軍地兩用人才」。他們參加演出，想穿軍裝就穿一下，想不穿軍裝就自備精心設計演出服，隨便得很。不僅不會影響他們事業的發展，部隊還會提供給他們穩定的保障，達到一定級別還會有住房和公車的福利待遇。這樣豐厚的福利和雙重便利的身份，對明星大腕們有足夠的吸引力，於是當部隊伸出「特招」的橄欖枝時，他們大多欣然接受。唱歌竟然成「將軍」，儘管這個將軍是「相當於」或者說是自封的——「不得稱將軍」也就不是將軍，這也算是「中國特色」了。

由「文職將軍」想到了「國家一級演員」。後者的這個「頭銜」，也是某些人自己扣到頭上的。所謂「一級演員」，只是一個職稱，是表演藝術領域的正高級職稱，是對一個演員表演藝術水平的肯定，它最實在的用處是工資可以多發一些，然而從來沒有所謂「國家一級」、「國家二級」之說。

還有「國家一級作家」。這個東西的正式稱謂，應當是「文學創作一級」，也是個職稱。由申報者所屬的廳、局、司級單位的評委會評定，經省、部級機關下設的專門機構核准，發給資格證，與「國家」沒有瓜葛。可是不知是哪位高人帶頭，叫成了「一級作家」甚至「國家一級作家」，從此群起響應。外人聽來好像是「一級作家」就是文章一級了，就像果品公司收購水果，一等的價錢自然比二等、三等的要貴一些。其實內行人都知道，職稱早已越過了技術或學術水平的概念，剝離出的，只是一個待遇的標誌而已。

更不靠譜的還有「著名」和「大師」。現如今，只要會到台上吼上幾嗓子，就成了「著名」演員；能在報刊上發表幾篇豆腐乾大小的文章，就成了「著名」作家；能在宣紙上胡亂塗上幾筆，就成了「著名」畫家或書法家。有的人對這個「著名」特感興趣，特計較，你不稱他為「著名××家」就好像瞧不起他似的。其實不是我掃這些人的興、至少從民國初年之前，「著名」並不是一個褒義詞。我曾在《老照片》一書中看到一幅照片，下面赫然寫着：「著名盜賊×× 昨天被斬」。至於那個大師，從上到下，從來沒有明文規定誰該稱大師，誰該稱中師，誰該稱小師。大師者，十有八九是別人瞎起哄而自己又樂意接受弄假成真的。只要自稱或被稱為大師，就好像走在了通往仙界的路上，變得不那麼正常，與普通人有別。本來只是變條小蛇出來的雜耍，卻成了運用意念搬運的神通；本來只是強身健體的氣功，卻成了呼風喚雨的特技。為了弄得自己像個准神仙，機關算盡，不遺餘力，或糾正年齡，或篡改學歷，或找明星當托兒，或請高官撐門面。讓人望之彌高，佩服不已。然而很不幸的是，這些所謂的大師，最後都無一例外地現了原形，弄得灰頭土臉。其實這個社會真的需要大師，但可惜那些自稱或被稱為大師的人，只是大師的水貨，而沒有大師的水準。

把虛誇還以真相，把面目還以真實。這個社會真的該好好沉靜一下，別再那麼浮躁了。

# 文藝天地

亦有可聞

文：青絲

## 醉蟹

蟹與酒向為絕配，持螯把酒，自古就被視為是不辜負自然美意的人生樂事。醉蟹則是將兩者合而為一，營造出的另一種截然不同的飲食趣味，帶有濃郁的江南風味味道，亦是食蟹行家心目中的無上妙品。

若是追溯本末起源，醉蟹應是從最早的糖蟹演變而來。稗史載，隋煬帝下江南，吳中曾以糖蟹作貢。陸游的《老學庵筆記》曰：「凡言及糖者皆糟耳，如糖蟹、糖薑皆是。」糖蟹就是用酒加上香料醃漬的食品。而古人之所以選用酒浸的方式製蟹，一是可去其水族特有的腥膻，能久存不壞；二是經過糟製，蟹肉和蟹膏會停留在一種半凝固的狀態中，既能保證營養價值不流失，又能保持蟹的原汁原味。經此工藝醃漬的醉蟹，膏潤細膩，酒香濃郁，味道鮮美，嗜食者甚至因之而成狂，為江南美食中的雋品。

江南的湖泊及河渠密布，多有蝦蟹出產，又盛產口感醇厚、酒性溫和的黃酒，具備製作醉蟹的天然條件。《清稗類鈔》載，舊時每年二三月間，就有螃蟹隨海潮進入吳淞江。由於蟹的個頭較小，格調不高，難以登筵薦客，但勝在入海口水域比較乾淨，故這種清水蟹屬於天然產出，不像一般湖塘生長的蟹那麼藏污納垢，人們遂以鹽、醋浸泡，密封至瓦罐內，第二天即可取食，用以佐酒，風味極佳。

另在申浦，有一種深藏於巢穴的梭子蟹，俗名「沙裡鉤」，價極廉，一斤有好幾十隻。若以黃酒浸洗，增其鹹香，吃起來口感豐腴，鮮甜更不在話下。清人



醉蟹 網上圖片

有詩讚道「缸頭白下清糟醉，杯面黃隨熱酒浮」，認為這種醉蟹的味道不減松江鱸膾，不論大宴小酌，或攜送親友以慰鄉情，都極為相宜，評價非常高。

但是，今日的醉蟹與過去又略有不同。乃取肥美生猛的青殼蟹，用毛刷將蟹上的污物洗淨，將花椒和粗鹽炒香，翻開蟹臍，擠出內裡髒物後放入一撮炒香的椒鹽，再浸入到加有諸多香料的紹酒中，封緊蓋口，不使透氣，數日後即成。糟好的醉蟹，毋須再經烹飪，直接就可生吃，其肉質比蒸食的蟹更富彈性，且無腥膻，於濃郁的酒香中又夾帶着幾絲鮮甜，給人一種清新之感。此外，澆上一些糟蟹的滷汁蘸着吃，也更能助理解這道美食的精髓所在，如果不諳其理，換以薑醋佐味，就會錯過原有的天然氣息。

醃漬醉蟹的時間拿捏，很講究經驗，時間不夠沒糟透，吃了要壞肚子。若是糟得太久，把蟹黃蟹膏都糟化了，也會影響風味。知味之人品嚐醉蟹，還多以一壺燙熱的黃酒相佐，主輔相合，既能襯托出醉蟹的鮮美，又能熨貼腸胃，實乃天作之合。因傳統觀念認為，蟹性寒涼，易滯胃傷脾，燙熱的黃酒能溫中散寒，剛好能與之抵銷，從而達到飲食養生所追求的「能、性、味」三方面的平衡。

手寫板

文：蒲繼剛

## 騎車遊洪雅

在經濟大步增長，吃飽穿暖以後，我們很渴望還有一個優美寧靜，碧水藍天的好環境。有了這樣的環境，我們才能在裡面好好生活。而這樣的環境在今天的內地是不多見的。

那一年，我來到了四川省的洪雅縣，一下子就被這裡的優美環境驚呆了。一座不大的城市，掩映在青山綠水中。這城市，幽雅、寧靜，如同世外桃源，又好像是童話世界，而不大的縣城簡直可以說是玲瓏剔透。

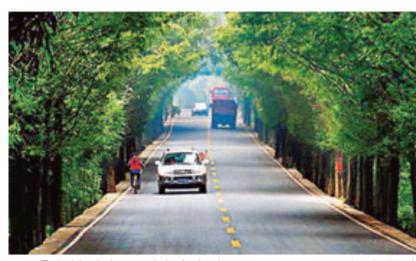
洪雅縣被人稱做「綠海明珠」，並譽為「雅自天成」。它位於四川盆地西南邊緣，地處成都、樂山、雅安三角中心地帶。美麗的青衣江、天溪河穿越其間。因為多山，洪雅縣素有「七山二水一分田」之稱。洪雅縣全縣有林地168.1萬畝，森林覆蓋率達67%。洪雅全縣有大小河流330條，總長950公里。有山有水，山水相依，而且這山水被大片大片的綠樹紅花包圍，這該是怎樣的一個地方呢？洪雅人稱自己的城市是「森林城市，活水之都」，更是把自己的這個地方叫作「養心之地」。這樣自我美譽，外人不可理喻，但到了洪雅，親眼一見，感覺這話確實是恰如其分。

洪雅縣離小舅舅的家有二十多里地。我到小舅舅家沒幾天，他就說要帶我到一個綠樹包圍的縣城去玩。我說別開玩笑了，中國現在到處都在開發，恨不得把泥巴、石塊都變成錢，把孫子的資源都拿來用掉，還會有綠樹包圍的縣城嗎？小舅舅又說，你別太自以為是，去看看你就知道了。小舅舅想坐汽車去，而我卻特喜歡騎自行車漫遊。他執拗不過我，只好騎自行車陪我一直遊洪雅。

在一個陽光明媚的早晨，我和小舅舅起了個大早，向洪雅縣城出發。那條通往洪雅縣城的公路幾乎是沿着美麗的青衣江而建，我們騎着自行車，沿着青衣江溯流而上。

那正是五月初的時間，清晨的微風吹拂着我們，鮮紅的旭日剛剛從地平線上跳上來，公路兩旁是茂密的樹木和青翠的修篁，清澈的青衣江水跌宕起伏，歡叫着，奔騰着，流向我們的身後。五月的鮮花開滿了路的兩旁，鮮花的香氣與清冽的空氣一起撲面而來，沁入了人的心脾。我張開嘴，大口大口呼吸着，眼睛四處張望着，這樣似乎還不能抒發自己的情感，便歡叫起來：「好美呀，好爽呀！」然後把車輪蹬得飛快。小舅舅在後面不停地叫：「慢一點，慢一點，好風景還在後面呢。」

騎了近兩個小時，終於來到了洪雅縣。這是一座不大的縣城，卻非常精緻，整個縣城掩映在綠樹紅花、青山綠水中。我們又騎車在縣城裡逛了一個多小時，基本上就把縣城逛完了。確切地講，洪雅縣城沒有甚麼古跡和特別之處，更沒有今天許多城市



「森林城市，活水之都」。網上圖片

的「高、大、全」建築。我覺得，洪雅的美，在於它的天然、精巧，和到處都呈現出的綠色，這綠色給了洪雅人清新的空氣、整潔的街道、健康的食品、寧靜的思緒、優雅的步伐和慢悠悠的生活。確實是「雅自天成」。

洪雅是全國生態建設先進縣，全面禁用有害飼料和化學農藥已近10年，有17個產品獲得綠色食品標誌。2000年以來先後被評為全國首批生態農業建設先進縣，我想，吃這裡生產的東西，一定放心。

見路邊小攤上有菓兒把和米粬賣，我一樣買了一個，一嚐，味道果真不錯。小舅舅說：「別吃飽了，洪雅好吃的多得呢。」我連忙問：「洪雅好吃的東西有哪些？」小舅舅又說：「有豆花飯、酸豆腐腦、肥腸豇豆粉、又麻又辣的白宰鉢鉢雞；還有狗肉湯鍋、羊肉湯鍋；洪雅河裡的魚，是優質天然野生魚，那吃起來才是味美可口，巴適得很（四川土話，意思是非常舒適），紅燒、清蒸、熬湯，味道都好得很。」我說：「那中午可得好好飽飽口福。」

看到洪雅這麼美，我又想起另一個問題，保護好了環境，但好環境未必會產生好效益，而且地方官員為了利益和陞遷，總有上大工業的衝動，即使是高污染、高耗能的工業，也在所不惜。為了自己頭上的烏紗帽，為了陞遷，他們都有立即出成績的強烈慾望。小舅舅說：「我懂得不多，但發展生態農業，是要一步一個腳印，持久、持續發展。洪雅前些年發展得慢，但這些年越來越快，來旅遊的人多啦，綠色產品也賣得好，獲得的榮譽也越來越多，老百姓的環保意識也越來越強。按這個慣性搞下去，肯定會越來越好。」

中午，我們點了個豆花飯、白宰鉢鉢雞、紅燒鮑魚和一個素菜，真如小舅舅講的那樣，完全的綠色食品，味道巴適得很，直吃得我們肚子滾圓。

太陽快下山的時候，我們才依依不捨地離開了洪雅。

試筆

文：星池

## 手機

數碼美味佳餚陸續端上餐桌，賣相不錯，令人垂涎三尺。果然，人們未有急於大快朵頤，還是先讓我來品嚐。身穿黑色仿皮手套的我，既簡約又時尚，憑藉天賦，把食物影像轉化為電子數據。在我肚內的記憶卡，已塞滿美食的圖像。機主忙於透過我來細看相片，未合心意，即再重拍，擾攘一陣子才敢起筷。隨後，我無法獲得半刻的安寧，須瞬間連接網絡，吐出剛拍的相片，張貼於不同的社交平台。此乃命運，誰叫我才華橫溢。

晚飯後，我悄悄潛伏在機主的褲袋，隨他快速移動。一會兒後，搖晃停頓，該到了目的地。我被掏出來高高舉起，發現身邊燈光略暗的場地，遠方有一名歌手站在台上，賣力地獻唱。料事如神的我，猜到機主會立即啟動我的攝錄功能，讓眼前的畫面永留下

來。深信能者多勞，縱然帶點狂妄自大，但機主確實愛為我購買演唱會門票，置我在前傲然盡興表演，他僅可通過屏幕來感受歌者的熱情，用眼來聽演唱會，無暇用心傾聽。究竟稍後把短片放上網站，會換來多少讚譽？頗想低調，不願炫耀，但瞥見各網絡社交平台，滿是以自己軀體來拍攝的相片和錄像，不禁打從心底浮現一絲滿足感。

我是如此迷人，擁有連繫世界的窗戶，教人低首，視線無法遠離我。我令跨國友人可免費即時溝通互動，更加親近，亦有能力讓站在身旁的人們，無緣見面不相逢，咫尺天涯。

辛勤一日，我難免垂頭喪氣，電力僅剩下一成。充電過後，我將精神飽滿，再過璀璨豐富的生活。我會盡情享受每一秒，皆因明了餘生有限。科技產品，日新月異，推陳出新，我如何聰敏，天天下載及更新應用程式，也會迅速被替替，沒人留戀。此際，我依然不可或缺，機主毫無保留地依賴着我。智慧過人的手機，繼續遊戲人間。