

# 古人吃“进口大米”始于何时



殷商时期做蒸饭的青铜甑

稻米、小麦、玉米是我国的三大主粮,中国人吃大米的历史相当悠久。1973年在浙江余姚境内的河姆渡遗址上,曾考古发现储藏量逾120吨的稻谷,经考证,这批稻谷距今已7000年,籼稻、粳稻都有,且属人工栽培。中国进口大米的历史同样久远,早在北宋时已从国外进口稻种;清代已开始大批量进口“泰国大米”……

## 雍正年间百姓已吃上“暹罗大米”

康熙六十一年,时已69岁的清圣祖玄烨,听暹罗来使说他们国家的大米又多又便宜,决定进口“暹罗米”,并亲自过问进口事宜。暹罗,即当时的泰国。

据《清史稿·属国列传三·暹罗》记载,康熙对礼部官员说:“暹罗米甚丰足,若运来赴福建、广东、宁波三处各十万石贸易,有裨地方,免其税。”礼部官员遂和暹罗使臣议定,“年运三十万石。”这是中国官方大批量进口泰国大米的最早贸易记载。

暹罗大米当时一石仅卖二三钱银子,而大清正常米价一石要七八钱银子,暹罗国的米价连中国米价的一半都不到。因此,康熙皇帝积极鼓励暹罗商人把本国的大米贩运到中国来卖,以补充国产大米的不足。

雍正二年(公元1724年),首批暹罗大米被运到了广东,同时向中国贡献了稻种和果树苗。当时康熙皇帝已去世,新皇帝雍正下令广东按当时中国的市场价从速销售这批泰国大

米,而且一律免税。于是,广东成了首先吃上泰国大米的地方。此后,进口大米便与中国老百姓的肚皮连到了一起。雍正六年(公元1728年),厦门的老百姓也吃上了泰国大米,当年暹罗米在厦门开始发售。

除了鼓励外商向中国输入大米外,朝廷同时还鼓励本国人去国外贩运大米,尤其对一向缺粮的广东、福建等省,朝廷给予特殊政策,即“乌纱换大米”——如果将国外大米贩进国内,能获得官衔。如福建省,如果前往暹罗、占城等国运米回漳、泉二府接济民食的,奖励优厚:凡进口大米在1000—2000石的,生监给予吏目职衔,一般商人给予九品顶戴;2000—4000石的,生监授予主簿职衔,一般商人授予八品顶戴;4000—6000石的,生监授予县丞职衔,一般商人赏给七品顶戴;6000—10000石的,生监可以获得州判职衔。

由于朝廷鼓励进口大米,在清朝,“进口米”端上中国老百姓的餐桌已很平常。

## 雍北宋年间最早引进国外稻种

中国从国外进口大米,清朝并不算最早。而且,不仅进口“泰国大米”,也进口“越南大米”;不只进口成米,还引进优良稻种。

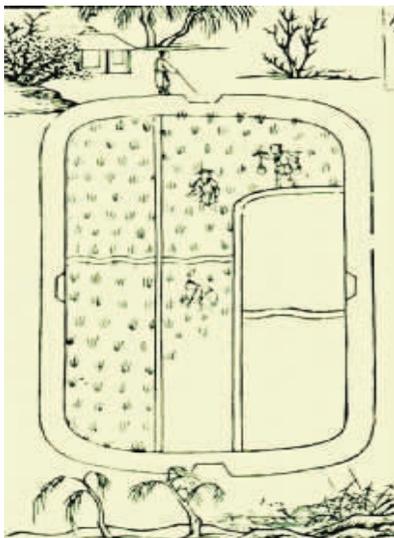
早在北宋赵恒(真宗)当皇帝时,即有从国外进口稻谷的记载。宋代僧人文莹撰《湘山野录》中有这么一种说法:“真宗深念稼穡,闻占城稻耐旱、西天绿豆子多而粒大,各遣使以珍货求其种。占城得种二十石,至今在处播之。”

占城即今天越南的中南部地区,当地盛产的水稻很有名,古人称之为“占城稻”。这种稻子耐旱耐贫瘠,产量高。宋代1石相当于120宋斤,约为152现代斤;20石约相当于现代1520公斤。由此可以推断,这1520公斤占城稻应该是中国古代最早的一批进口稻谷。

当然,这批稻谷并不是用来

直接消费的,而是做稻种,中国吃“进口大米”是不是在这个时候尚不能肯定,但中国人对占城大米特有胃口是可以肯定的。《湘山野录》记载,在取得占城稻种后,宋真宗亲自在皇宫后苑中种植,秋收后还特地请身边的侍臣品尝新稻米做出的饭。对此,《宋史·食货志上》也有记载:“帝(宋真宗)以江、淮、两浙稍旱即水田不登,遣使就福建取占城稻三万斛,分给三路为种,择民田高仰者蒔之。”

这事发生于大中祥符五年,即公元1012年。这一年也因此被国内农学界视为中国推广国外进口耐旱水稻的元年。不过,大中祥符五年,宋朝廷从福建地区所调取的三万斛占城稻种,是当地生产的还是从占城进口到福建的?史书上没有说明。如果是福建所产,说明占城稻在此之前已引进中国。



古代插秧图



古代打稻图



古代稻米加工——春臼

## 各朝代如何吃米饭

那么,早期中国人对米的吃法和现在一样吗?差不多。普通人多吃米粥,最上档次的米饭应该是“蒸饭”。但古人早期的蒸饭做法与今天稍有不同:先把米下锅中煮一下,等到半熟时再捞出来放进蒸锅(甑)中的笊子上,蒸熟。这种蒸饭在先秦时很流行,《诗经·大雅》中的《■酌》一诗,开头就描写了人们做蒸饭的情形:“■酌彼行潦,挹彼注兹,可以■。”意思是,远远的取那活水,那儿舀,这儿倒,蒸米饭真是好。诗中的“■”,就是蒸饭的方法。这样的米蒸成饭后,米粒胀大,饭粒之间不粘,一粒是一粒。

秦汉时期,人们喜欢吃的已不再是蒸饭,而是一种“干饭”。这种干饭与现代一些地方将区别于粥的米饭说成的干饭不一样,是一种晒干去水分的真正干饭。

秦汉时期的干饭又称为“■(bèi)”。《说文解字》称:“■,干也。”《释名·释饮食》说得更具体:“干饭,饭而曝干之也。”干饭的制作方法是:将做熟的米饭晒成干饭。当然,这种干饭并不一定要用大米来做,小麦也可以。

干饭易于长期保存,携带和吃起来都很方便,实是中国早期的一种“方便饭”。所以,干饭在汉代人的日常生活中占有重要地位。尤其是出行,人们往往将干饭随身携带,部队行军打仗,士兵也都带着干饭。

把米饭吃出花样是在魏晋南北朝时期,现代人们所吃的各式米饭,在这一时期基本都出现了。如现代城里人喜欢吃的菜饭,就是魏晋人最早吃出来的。

菜饭,在当时叫“蔬饭”或“蔬菜饭”,其做法是将蔬菜切碎混合在米里,然后烹饪成饭。与现代城里人吃菜饭是为了换口味不同,在魏晋时期,吃菜饭是为弥补主粮的不足,以菜充饭,填饱肚皮。

当时的稻米饭称为“白米饭”,因稻米产量不足,普通人家不能常吃。到南朝中后期,随着水稻种植推广,稻米增加,普通老百姓才吃上了白米饭。

隋唐以后,古代米饭吃法与现代几无不同,到了宋代,还出现了用米与其他食材一起做饭的吃法,根据配料的不同,有青精石饭、蟠桃饭、金饭、玉井饭、盘游饭、二红饭、石髓饭、大骨饭、浙米饭……

(据《北京晚报》)