

# みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

毛×××代下的食物供×与日常生活：  
以天津城市居民的蔬菜消××例

メタデータ	言語: zho 出版者: 公開日: 2018-03-15 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: ×, 征宇 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://doi.org/10.15021/00008913">https://doi.org/10.15021/00008913</a>

# 毛泽东时代下的食物供应与日常生活

## ——以天津城市居民的蔬菜消费为例

### Food Supply and Daily Life in Mao's China: A Case Study on Vegetable Consumption of Urban Residents in Tianjin

刘 征宇  
LIU Zhengyu

**Abstract:** The essay is aimed to sketch urban resident's daily life under food rationing in Mao's China. During this period, staple and non-staple food were supplied in prescriptive quantities with set prices. So that the food system placed various restrictions on urban residents' daily life. It also affected their habits and concepts on the preparation, consumption and preservation of foods, that some of the habits and concepts still remain to this day.

According to references, most studies used to apply official document and statistics data, which mainly focused on elements of food system, such as allocation and sales. However, it holds that urban residents' daily food is worth more and deeper research.

Thus it chose residents in Tianjin and started with their consumption on vegetables, in attempt to sketch their real status of food and life. It generally tells the background at that time. Then it put an eye on 'fushidian' (grocery store), in order to explore more specific issues on food supply through interviews with some previous employees. Last but not the least, it learns about people's activities on vegetables, including preparations, processes, servings and preservations, telling the history of how they deal with their daily life around food.

This essay concludes that two features of urban residents' daily life practices and concepts have formed over time while responding to the food system in a long run. They could have some impacts on people's food life nowadays.

## 1 研究背景与目的

本文以毛泽东时代(1949-1976年)下城市居民的日常饮食生活为对象,尝试勾勒出配给制食物供给系统下居民饮食生活的实际状态,进而探讨居民对该系统的适应过程及其所产生的影响。1950年代初期,效仿苏联进行社会主义改造的中国共产党政府逐渐控制并取消了食物的自由贩卖,并在城市地区实行食物的配给制供应,通过各市区内指定的“粮店”及“副食店”等机构将粮食、蔬菜以及肉类等食物分售给城市居民。张光直认为,该食物分配系统的实行对中国“传统”饮食文化的历史特征产生了影响,将其视为“中国饮食史中的第三个转折点”;同时,他还预测该系统的实行必然会给民众的饮食生活、以及与此有关的饮食观念与习惯带来巨大的制约与影响,并期待着相关研究的进一步出版与讨论

(Chang 1977 : 21)。

然而，在该时期的中国大陆，民众以及研究者对“烹饪、饮食文化”的公开追求与谈论受到了极大的限制（陆 1983），而且对海外研究者开放的可调查地区和对象也十分有限，等等这些都使得以城市居民日常饮食生活为对象的国内外调查与研究很难系统展开。直到1978年改革开放之后，这一状态才得以缓和，相关研究也陆续问世。首先映入眼帘的是，Elizabeth Croll于1980年在中国大陆所做的调查：她在大量参考政府公文、统计数据以及经济研究报告等资料的基础上，从国家层面对食物配给系统中食物的生产、流通以及分配过程进行了系统地梳理；同时，她还对北京和上海两地的城乡家庭进行了访谈调查，对调查家庭日常支出中食物消费的比率以及主副食的构成种类进行了抽样统计，进而“从上而下”地探讨了食物配给系统对城乡居民日常饮食生活的影响，并强调了该系统在保证居民日常饮食最低消费的积极作用（Croll 1983）。在此之后，以食物配给系统为对象的研究事例逐渐增多，其中日本研究者内田知行对毛泽东时代的户籍制度与食物分配系统进行了考察；特别是在该文章的后半部分，他利用政府统计资料以及日本侨民的个人回忆录对三十多年间（1949年至1980年代初期）食物配给制度的历史及其政策实施的变化发展进行了系统地梳理与总结（内田 1990）。相对于这种“通史”类的连贯性考察，中国研究者汤水清以1950年代中前期的上海城市地区为主要对象，结合历史文献、统计数据以及口述文本等资料，对上海粮食计划供应制度的建立及其对城市生活和城乡关系的深远影响进行了考察，而且还特别考察了城市居民对该供应系统的反响及应对情况（汤 2008）。可以说，等等这些国内外研究已经为我们清晰地勾勒出毛泽东时代城市食物配给系统的整体构成、实施状态及其各阶段的发展变化，并且对该系统的确立对居民饮食生活的宏观影响进行了总结。

然而，正如有些学者所指出的那样，1949年以来的社会变革无疑对中国人的日常生活产生了巨大的影响，但是针对这一影响的考察，不能仅仅通过新旧制度的变化加以解释，而是应该从日常生活中长期重复承载着该社会制度规范的实践活动来加以分析（郑 2011 : 214 脚注部分）。也就是说，在讨论食物配给制度的确立与实施（社会变革）对居民日常饮食生活（日常生活）的影响的时候，不能仅从该制度在社会中的运行方式与结果进行宏观考察，而应该更多地从不得不依赖该制度的普通居民的日常生活出发、对他们具体的实践活动进行更加微观地考察。法国社会学家 Michael de Certeau 在对日常生活实践进行分析的时候，将这种“普通人 (ordinery)”面对国家机关等“强者 (the strong)”的制约与控制时所采取的应对行为称为“战术 (tactic)”，并将其视为“弱者 (the weak)”通过“权宜之计 (making do)”等迂回手段来为自己谋利的一种“弱者的艺术 (the art of the work)”，而居住、购物以及烹饪等活动都能够制造出这种“战术策略与惊奇效果 (tactical ruses and surprises)”（Certeau 1984 : 34-42 ; 吴 2009）。在对苏联社会主义制度下日常生活的多个研究案例进行汇总考察的时候，Koleva 从这一理论出发，以日常生活中民众对基于制度控制的社会“正常状态 (normality)”的适应与妥协的具体实践活动为切入点，重点分析了社会主义制度对日常生活的影响，同时还从居民的日常生活实践出发探讨了其对制度控制

的弱化作用 (Koleva 2012)。由此, 本文以食物的购买、食用以及保存等更加具体的实践活动为对象, 考察居民在应对食物配给系统的制约时所采取的自我调节与应对方式, 并分析这些行动背后所蕴含的个人生活经验、思维观念以及社会关系, 进而在勾勒出配给制度下居民日常饮食生活实际状态的基础上, 剖析该系统对居民日常生活的影响。

## 2 调查方法及考察点

为了更好地实现这一研究目的, 笔者决定将天津市 (图 1) 作为本文的研究区域, 其原因主要有以下两点。首先, 是因为在近代时期该地区保留和延续了中国饮食文化的历史“传统”。天津地区的饮食文化以山东料理与江南料理为基础, 同时还大量吸收了北京地区的宫廷料理。特别是在清末民初时期, 许多清朝皇族、官僚政客以及宫廷厨师为了躲避战火而纷纷移居天津, 这使得在明清时期得到充分发展的宫廷饮食文化流入天津并在北洋政府时期 (1912-1928年) 得到了极大的继承与发展, 进而逐渐渗透进居民的饮食生活之中 (万、李 2013 : 280-299 ; 横田·定延 2009 : 23-25, 33-36)。其次, 是因为共产党政权建立之后天津所处的政治地位。中华人民共和国成立之后, 作为直辖市<sup>1)</sup>的天津由于距离首都北京市较近而便于共产党领导前来视察, 所以成为了新制定政策实施与评估的试点 (Brown 2012 : 10), 特别是作为本文重要的研究对象——食物配给制度最初实施的城市之一便是天津。

基于天津地区这样的近现代历史, 通过对天津城市居民饮食生活的考察, 可以更有效地分析社会制度对饮食生活的影响, 同时笔者还将调查对象进行了进一步的限定, 重点关注居民日常的蔬菜消费。不同于处于严格控制下的谷物消费, 居民的副食品 (肉类、禽蛋以及蔬菜等) 消费具有更多的灵活性与选择性<sup>2)</sup>。同时在居民日常的副食品消费中, 蔬菜的食用占据了绝大的比率, 几乎构成了居民的日常副食品消费的全部。根据李哲敏的统计,



图 1 天津市位置图 (笔者制作)

1949年至1977年间中国居民膳食结构的特点为：“食物消费平均化，食物结构雷同与单一，属于粮食型食物结构。膳食结构以植物性产品为主（占能量比重达90%以上），主食和蔬菜占主导地位”（李 2007：30）；同时，Croll 的研究以及引用数据也表明了蔬菜是居民副食品消费中的重要构成（Croll 1983：211）<sup>3)</sup>。不仅如此，根据不同地区的地理环境，蔬菜还具有鲜明的地域性与季节性，其从侧面也可以反映出该地区饮食文化的“时空”特色。

由此，本文以天津居民日常饮食生活中的蔬菜消费为切入点，在梳理相关历史资料的基础之上，重点对天津城市居民（即拥有“非农业户口”的居民）进行了访问调查。调查内容以建国前后（采访用语为“解放前后”）为区分对居民的日常饮食进行了采访，其调查内容由“一日几餐及每餐构成”、“就餐场所、时间及人数”以及“食材的购买、制作及保存”等主要部分构成；同时，笔者还对三位原“副食店”的任职人员进行了深度访谈，在了解了“副食店”中蔬菜、肉禽蛋类以及调味品等副食品供应情况的基础上，对蔬菜的供应种类以及供应方法进行了重点记录<sup>4)</sup>。

基于这样的田野调查资料，笔者首先在第三部分对建国以前天津市内的蔬菜供应系统进行概述，并结合历史资料以及访谈笔记勾勒出当时居民蔬菜消费中食用品种、制作方法以及相关认知的阶层性差异；在此之后的第四、五部分，笔者将研究目光转移至建国之后的时期，从“自上而下”以及“自下而上”的两个视角分别对“配给制度中的蔬菜供应系统”以及“居民的日常蔬菜消费”进行考察；最后，在文末的总结部分，笔者将会分析毛泽东时代下配给制度对居民日常生活的总体影响，同时将其与现在的饮食生活相比较以进一步探讨两者之间的关联性。

### 3 建国前天津地区的蔬菜供应系统及居民的日常蔬菜消费

该时期的蔬菜供应以自由贩卖为主，天津郊县的菜农把自己生产的蔬菜运至市内，通过中间菜商（菜店、酱园或杂货店）或者自己走街串巷的方式贩卖给城市居民，这一“传统”的贩卖方式一直延续至19世纪末期。1860年天津被迫辟为通商口岸以来，在城市的扩建、人口的增加以及工商户的增多等影响下市区蔬菜的需求逐渐增加，使得往来天津的菜农以及菜商逐渐增多，并渐次催生了几处固定的大型蔬菜批发市场以及大中型蔬菜零售市场，最终形成了包含生产、批发以及零售等环节的较为完整的蔬菜供应系统（图2）。

在该时期的蔬菜供应系统之下，天津郊县以及外省种植的蔬菜运抵天津市内的几大蔬菜批发市场之后，通过“大中型菜市”，“商店（杂货铺或酱园）”以及“摊贩”等三种零售渠道销售至市内居民。其中，大中型菜市有八处、皆分布在市区之内（宋 1969[1931]：265-266），其规模较大，汇聚了少则数十、多则三四十个零售摊贩；其销售的蔬菜档次较高（亦称“细菜”）、品种齐全，主要供应饭馆、餐厅以及摆席设宴的富裕居民，而且有些外省特产蔬菜也会直接经由这些菜市进行贩卖。而不同于这些大中型菜市，蔬菜零售商店分布于市内居民区之中，除了少数蔬菜专营店之外，绝大多数是兼营调料副食等生活必需

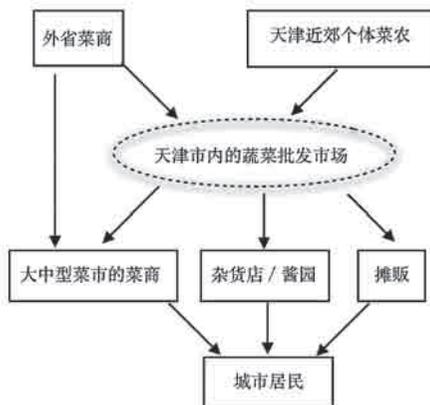


图2 建国前天津地区的蔬菜供应系统（笔者制作）

品的杂货铺或酱园；与零售“摊贩”一样，他们经营的一般都是居民日常生活需要的普通蔬菜品种<sup>5)</sup>。这些普通的蔬菜品种，亦称“大路菜”，主要来自于天津近郊菜农的生产种植，根据历史文献的记载大致有三四十种之多，可分为以下几个分类：“食根者：青萝卜、红萝卜、紫水萝卜、紫心萝卜、白萝卜、胡萝卜、甘薯（山芋）、旱萝卜、蔓菁疙疸、芥菜疙疸、地葫芦、薯蕷（山药）、旋花、绿豆菜；食茎者：马铃薯、莴笋、藕、芹菜、龙须菜、茭白；食叶者：白菜、油菜、菠菜、胡荽、茴香、洋白菜、生菜、玉葱、苦菊菜；食种子者：蚕豆、豌豆、黄豆、绿豆、青豆、小豆……”以及“胡瓜、南瓜、北瓜、冬瓜、丝瓜、瓠子、苦瓜、茄、西葫芦等”瓜果类（宋 1969[1931]：134）。

面对如此繁多的蔬菜品种，居民日常生活中的蔬菜消费因各自家庭生活水平的不同而显现出了较大的阶层差异。对于工人、手工业者等普通城市居民来说，日常饮食中消费的蔬菜主要为大白菜、土豆、雪里蕻、萝卜以及豆芽等四五种“大路品种”，且多用煮、腌等制作方法（冯 2004[1932]：473；Hershatter 1986：70-71）。例如，83岁的W氏年幼的时候（30年代末期）家里生活十分困难，卖手工杂货的父亲支撑着一家六口人的日常生活，由于收入不稳定所以每天都吃不饱饭，有的时候只能靠喝水吃一点咸菜（腌芥菜疙疸）充饥；父亲到铁厂上班（40年代初期）之后，家里慢慢能吃上饱饭了，但是基本是一天一顿饭，父亲“每天下班的时候，买半个黄豆压的饼子（黄豆压油之后的碎渣弄成饼）回来，把黄豆饼碾碎之后放在锅里煮，全家一起吃，一人能分到多半碗”；由于没有多少钱买菜，母亲就带着孩子们去菜市捡散落在地上的菜叶子、菜帮子或者去家附近的洼地挖野菜，所以吃的“菜就是冬天白菜、夏天捡野菜”（W氏访谈记录）。而生活相对富裕的家庭，其消费的蔬菜品种较为丰富且多为“时令鲜蔬”，同时也有了“炸”的烹制方法（Hershatter 1986：71；万、李 2013：301-302）。82岁D氏的回忆正好反映了这种景象，当时（30、40年代）父亲在天津某银行任高管，所以八口之家的生活条件较为富裕，一日三餐中除了山芋、米饭以及烙饼、馒头等主食之外，还有土豆炒青椒、白菜炖粉条，甚至炸茄夹等菜肴；同时，

在家里摆宴设席的时候，还可以吃到蒜毫（例如蒜毫煨黄花鱼）等“细菜”（D氏访谈记录）。与此相反，极度贫困的居民则只能依靠拾荒、挖野菜等方法来充饥。例如上述的D氏在与笔者的交流中提起了家里保姆的生活情况，有一次她去保姆家里发现“她们一家住在窝棚里，一家人就穿一条裤子十分贫穷，家里没有吃的，因为在我家干活能吃到山芋，所以十分开心”（D氏访谈记录）；另外，上述W氏的回忆中也提到了家里困难的时候去拾荒、挖野菜的情景。

可以说，在这样贫富差距巨大的日常蔬菜消费之下，居民对蔬菜食用经验和认知也不尽相同，特别是对于普通以及贫困居民来说，由于没有稳定的蔬菜消费经验，所以缺乏对于某些蔬菜种类的食用认知。比如，W氏在回忆中就提到她结婚之后（50年代初期）与丈夫、公婆生活在一起，婆婆的生活条件好，所以“在这（婆家）才吃上黄瓜炒鸡蛋”，而且有些菜“以前都没见过”，不知道怎么吃（W氏访谈记录）。这些蔬菜消费的阶层分化以及食用认知差异在建国之后的食物配给制度之下发生了改变的同时，对居民日常饮食生活也产生了延续性的影响。

## 4 建国后的蔬菜供应系统、供应种类与方式

### 4.1 配给制度下的蔬菜供应系统

1950年代开始，天津市政府对旧有的蔬菜批发市场进行了国有化改造及整合管理，并逐渐在市内各行政区分别设立了蔬菜批发部，以负责辖区内的蔬菜供应。同时，为了响应共产党政权关于蔬菜生产要“地产地销”的方针和“以郊区生产为主、外地调剂为辅”的号召<sup>6)</sup>，市政府在大力发展近郊蔬菜生产的基础上，又将各蔬菜批发部与天津周边郊县的生产社、生产队划定对口关系，并设立了对口的蔬菜分拨站以方便蔬菜的调运，进而实现了对城乡间蔬菜生产与流通的统一管理。不仅如此，市政府还对各区批发部的下延机构进行了完善，一方面通过公私合营的方式将旧有的杂货店、酱园以及菜商等私营商贩按照所在区域进行改造、合并，另一方面又按划定的居民供应区域开设了许多国营的调配站与零售网点，进而构成了各区批发部、区内供销社及零售门市部门的居民蔬菜供应系统（图3）。可以说，该时期的蔬菜供应以分配为主，其流程为：各区内的蔬菜批发部门按照市政府生产计划向对口的天津近郊蔬菜生产队统一收购蔬菜（亦称“统购”），然后按照辖区内各蔬菜零售店所供应的人口比重，通过所属的蔬菜供销社、零售站统一销售至市内居民（亦称“统销”）。由此，居民的日常蔬菜消费被纳入到国家以及城市的蔬菜供应系统之中，受控于蔬菜计划生产与供应的国家控制之中<sup>7)</sup>。

蔬菜的零售，一般与肉类等其他零售副食并设于同一门市部门。该门市部门也就是居民口中的“副食店”（图4），遍布于市内各区，负责保障周边几百户、多则上千户居民的副食供应。由于副食店店面规模的大小不同，其所设置的副食专柜也不尽相同：规模最大的综合性副食店，拥有31名以上的工作人员，设有蔬菜、肉类、水产、水果、鲜货、干货、

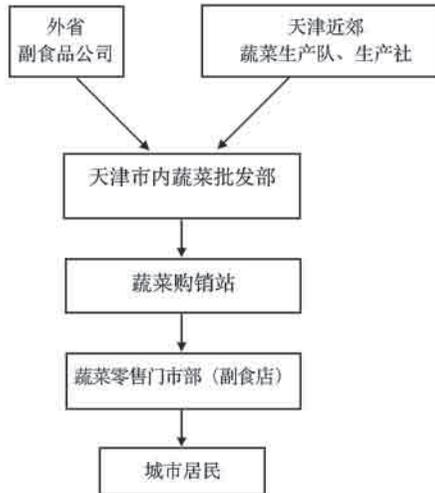


图3 配给制度下天津地区的蔬菜供应系统（笔者制作）

糕点、烟酒、土产、调料等专属柜台；每组柜台配有员工3-5名不等，负责副食品的卸货、分装以及销售。规模相对较小的中型副食店，拥有11~30名员工，虽然也提供综合性的副食产品，但是柜台相对较少，除了蔬菜等专属柜台之外，更多的是肉类（包括水产、禽类等）、烟酒糕点、副食（调料、干货、熟食、腌制品）等综合性柜台。规模最小的小型副食店，拥有10名以下的工作人员，仅设有蔬菜、副食调料等两三个柜台；然而，1950年代后期以来，伴随着天津市政府对市内副食店规模的调整与改进，小型副食店逐渐被大中型副食店所取代。这些分布在市内的各处的副食店，成为了居民日常蔬菜消费的主要渠道。由此，



图4 副食店的外貌照片

说明：该照片为天津市内某副食店的外貌照片，尽管该网络照片没有注明摄影时间，但是根据笔者对其他受访者的确认，该照片反映了毛泽东时代副食店的外貌。（该照片由王泰摄影，转载于网络，链接如下：[http://blog.sina.com.cn/s/blog\\_56e013dc0102w9cr.html](http://blog.sina.com.cn/s/blog_56e013dc0102w9cr.html)；2017年5月29日）

笔者在下文中将以副食店为中心，对天津市内供应蔬菜的种类与方式进行梳理与总结。

## 4.2 供应蔬菜的种类与方式：以副食店为中心

(1)蔬菜的供应种类：据《二商志》的记载，受到天气和地理环境的影响，天津地区每年从3月下旬春分至11月上旬立冬，约有240天可露地种植蔬菜。一般情况下，3月下旬至5月底以叶菜类为主，有菠菜、韭菜、油菜、小白菜、水萝卜、卷心菜、香菜等；5月中旬至8月末以果类菜为主，有茄子、辣椒、豆角、西红柿、西葫芦等，根茎类有土豆、萝卜、大葱等；8月末至10月份，叶、根、茎菜品种较全；11月份以大白菜为主，储存后可供至翌年3月份，为冬季食用主要品种。其中，6月至7月以及11月为蔬菜生产的旺季、上市数量较多，而3月下旬至5月上旬以及8月至9月为淡季，上市蔬菜数量较少；在非露地生产季节，主要是靠秋菜储存和外地流入解决（天津市地方志编纂委员会、天津二商集团有限公司编著 2005：470）。然而，在上述“统购统销”的计划供应系统之下，一些产量高、成熟快的蔬菜品种得到了大量的种植以保障全市居民的最低蔬菜供应，由此供应市区居民的蔬菜种类逐渐固定在一些“大路”品种之上，并形成了鲜明的季节性特征。据副食店的工作人员回忆，一般来说，春天菜比较少，4月底5月初才慢慢有菜上市，偶尔会有小白菜、圆白菜等“大路菜”以及菠菜、芹菜等“细菜（即某个季节供应不多的蔬菜）”品种；夏天菜比较多，“大路菜”有西红柿、土豆、胡萝卜、茄子、冬瓜等，“细菜”有黄瓜、青椒、长短豆角等；秋天菜也不是很多，萝卜、洋葱、小白菜、油菜等“大路菜”种类；11月份大白菜上市之后，冬天基本就没有蔬菜供应，以萝卜、土豆、大白菜等“大路菜”为主，但是到了过年的时候，会有一些蒜毫、韭菜等“细菜”上市（表1）。可以说，这样的蔬菜供应在毛泽东时期、甚至是改革开放之后的80年代中前期几乎没有发生巨大的变化，进而构成了较为稳定的居民日常蔬菜消费的种类模式与季节性特征（CH氏、C氏以及L氏访谈记录）。

表1 毛泽东时代天津地区蔬菜的生产及供应品种

	种植周期	《二商志》中记载的种植品种	副食店工作人员记忆中的副食店供应品种 (下划线为“细菜”品种)
3月	淡季	以叶菜类为主，有菠菜、韭菜、油菜、小白菜、水萝卜、卷心菜、香菜等品种。	春天菜比较少，4月底5月初才慢慢有菜供应，偶尔会有小白菜、 <u>菠菜</u> 、 <u>圆白菜</u> 以及 <u>芹菜</u> 等品种。
4月			
5月			
6月	旺季	以果类菜为主，品种有茄子、辣椒、豆角、西红柿、西葫芦等品种； 根茎类有土豆、萝卜、大葱等品种。	夏天菜比较多，诸如西红柿、黄瓜、青椒、 <u>长短豆角</u> 、土豆、胡萝卜、茄子、冬瓜等品种。
7月			
8月			
9月	淡季	叶、根、茎菜品种较全。	秋天菜不是很多，萝卜、洋葱、小白菜、油菜等品种。
10月			
11月	普通	以大白菜为主。	10月底11月初大白菜开始上市。
12月	/		冬天供应的蔬菜很少，以萝卜、土豆、大白菜为主； 到了过年的时候，会有一些 <u>蒜毫</u> 、 <u>韭菜</u> 上市。
1月			
2月			

(2)蔬菜的供应方式：在对居民的蔬菜供应方面，市政府于50年代中后期采取了凭本、划片以及限量的供应方法。具体说来，首先是“凭本”，即市政府以“户”为单位向居民发放购菜凭证，其上注明了每户家庭的家庭住址以及在籍人数；该证早期为“蔬菜购买证”，于50年代末期60年代初期短暂使用过一段时间，之后主要使用“天津市市郊区（非农业户口）购货本”（即居民口中的“副食本”，图5-7）。其次是“划片”，分布于市内各区的副食店负责将上级机构调运而来的蔬菜供应给对周边居住的居民。据副食店的工作人员回忆，除了极个别情况之外几乎每天都有蔬菜配送；位于天津市四个郊县的生产大队把当天的蔬菜送到所属的市内蔬菜批发站，蔬菜批发站再把菜统一配送到所辖的各个副食店；一般情况下，副食店的蔬菜配送一天之内会有1-2次，即早上一次（7-9点间）或下午一次（3-5点间）；每次配送而来的蔬菜一般只有一两种，旺季的时候能有三四种，每种蔬菜的数量不等、依据当天配送的情况而定；工作人员把菜卸车摆好之后，便开始供应给早已在副食店门前排队等候的居民们（C氏与L氏访谈记录）。最后是“限量”，副食店的工作人员在核对居民所持购菜证上所记载的家庭人数之后，以市政府所制定的零售价格进行蔬菜供应。其中，在蔬菜的价格方面，“大路菜”与“细菜”之间的差价比较大，比如小白菜、大白菜、土豆等“大路菜”，一般几分钱一公斤；而豆角、黄瓜等“细菜”则比较贵，1、2毛一公斤；同时，蔬菜的数量以及价格会根据供应情况而有所变化，例如在某种蔬菜产量旺季的时候（比如夏天的西红柿等）其配送至副食店的数量就会增多，由此不仅供应价格会比往常便宜一些，而且供应给居民的数量也会增加、甚至出现不限量供应的情况（C氏、L氏以及Sxy访谈记录）。整体来看，50年代末60年代初，副食店供应的蔬菜品种比较少、且限量要求比较严格，居民基本无法选择蔬菜的种类；60年代后期开始，伴随着供应数量的增多以及限量的适度放宽，居民的蔬菜消费也有了一定的改善。

(3)小结：通过上述对蔬菜供应品种与供应方式的梳理，以及比较前文对建国之前居



图5-7 副食本照片（2015年3月12日，笔者收集摄影）

说明：左图为封面照片，标有使用年份以及物资供应机构；中图为副食本首页，注明了该户户主、人数、住址以及所属副食店）；右图为副食品领取表，工作人员会在居民购买当月物资之后加以注明以防止其重复购买。

民蔬菜消费的整理，我们不得不承认这种以国家管控为基础、以副食店为中心的蔬菜供应系统在客观上确实为城市居民的日常蔬菜消费提供了基础保障。然而，不可否认的是，这种供应系统人为地切断了城市居民（消费者）与蔬菜产地（生产者）之间的自然联系，进而限制了他们蔬菜消费的自由。由此，居民在依赖于这种物资配给的同时，又不得不通过各种手段来摆脱系统的束缚，以更好地满足自己的日常蔬菜消费需求。在下文中，笔者便从购买、食用以及保存等环节入手考察居民对该系统的应对手段，进而勾勒出居民日常蔬菜消费中的实际状态。

## 5 配给制度下的居民日常蔬菜消费

### 5.1 蔬菜的购买

(1)排队：由于副食店供应蔬菜的时间以及数量有限，所以居民每天都得去副食店买菜，同时为了能够买到菜不得不提前去排队等候。曾在副食店工作的L氏回忆，她刚参加工作的时候（60年代初期），“一般7点上班，7点半左右副食店门口就有排队的了，排队的各个年龄段的人都有，有下夜班或上晚班的年轻人，还有上岁数的；7、8、9点左右都会卸菜，根据来菜的时间而定”（L氏访谈记录）。由于副食店每天“来菜”的时间比较固定，所以居民会在固定的时间前往副食店排队；这一状态一直延续到70年代中期，据56岁的Sxy回忆，“那个时候（60年代末70年代初）菜少，每天都得买菜。副食店下午三点以后来菜，卖菜的人五点半就下班了，所以三点多人们就开始排队等着买菜了，我下了学放下书包就去副食店排队。那个时候都加塞，有认识的同学在就加进去了，一个人排一大家子的队。但是菜没得挑，有什么菜就得买什么菜。当天来的菜基本就卖完了。……小时候经常帮大人去排队，比如小时候在门口玩，听人喊来菜了，家里就让她去副食店门口排队，一般带两个小板凳，帮邻居排一个位置，那个时候为了排队经常有吵架的现象”（Sxy访谈记录）。可见，居民在“正常”排队的情况下，也想出了许多变通的方法来达到自己的目的，例如“用砖头或板凳占位置”、“排队的时候有认识人就加塞进去”、“一个人排许多人的队”以及“请邻居代买”等相互帮忙的办法，同时也会出现为了排队而“吵架”的现象。除了固定时间的蔬菜配送之外，有的时候副食店也会临时增加蔬菜的配送，周围的居民看到后就会相互转告，前往副食店排队购买（C氏访谈记录）。

(2)购买：一般情况下，居民在购买蔬菜的时候，需要向副食店的工作人员出示购菜凭证，并按照家庭人数限量购买。有的时候，副食店的工作人员也会主动照顾家庭困难的居民，在定量的基础上都给一些蔬菜，例如“（家里）物资供应比较紧张的时候，配给站的工作人员有的时候也多给一些东西，例如买菜的时候多给两个西红柿什么的”（Zhlm访谈记录）；与此相反，在某些蔬菜供应充足的时期，副食店就不会严格限量、甚至敞开供应，而居民也会尽可能地多买一些蔬菜进行储存，以备蔬菜供应不足之时的消费食用。除此之外，居民还不能选择蔬菜的种类和质量，基本上是副食店供应什么菜就买什么菜，例如48岁的

Sxt 小时候（70年代初期）帮家里买菜的时候，“菜没得挑，有什么菜就得买什么菜……（排队到了柜台之后）没法挑拣直接购买。所以买到的菜经常有小腻虫，特别是油菜。比如炒绿叶菜吃，吃完后盘子里经常有虫子”（Sxt 访谈记录）。由此，许多居民为了能够买到质量好的菜就与副食店的工作人员搞好关系，拜托他们给“好菜或者帮着留点菜”（C 氏访谈记录）。在购买蔬菜的种类方面，尽管每次来的蔬菜种类不多，但是“大路菜”与“细菜”的价格相差较大，所以居民也会根据家庭情况进行购买，进而仍存在着一些阶层性差异。工资比较高的居民能够花一毛钱买二三种菜，而普通居民大多数情况下只买一种菜，一般都是选价格便宜的那种，同时也会购买那些由副食店减价处理的不新鲜蔬菜；生活再困难的家庭除了购买这些处理蔬菜之外，在没钱买菜的极端情况下则去副食店门口捡掉落的菜叶子或者去近郊挖野菜（C 氏、Sxy 以及 Sxt 访谈记录）。

（3）小结：由此可见，居民日常购菜的时间、数量以及质量等方面都受到了以副食店为中心的蔬菜供应系统的限制，由此他们不得不结合自己的生活经验以及社会关系在排队以及购买中进行适应。首先是排队环节，由于每天供应蔬菜的次数以及数量有限，所以为了能够买到蔬菜，居民不得不提前在副食店排队等候。在这过程中，他们一方面需要对自己的日常生活节奏（“个人时间”）进行调整，以配合较为固定的蔬菜配送时间（“社会时间”）；同时有些因工作等原因无法及时前往购买的居民，只能依靠邻里关系（请邻居代买或代排）或者家族关系（老人或小孩代为购买）进行弥补。另一方面，居民会利用社会关系采取通过熟人占位置、加塞以及代排等手段形成“一种小范围的团结”，在牺牲其他购买者利益（诸如等待时间以及购买机会等）的情况下更有效率地排队以实现买到蔬菜的“共同目标”<sup>8)</sup>。其次是购买环节，有限的蔬菜供应量使得居民在挑选蔬菜的品种与质量方面受到了极大的限制，除了一部分居民通过与副食店工作人员搞好关系的方式为自己的购菜提供便利之外，绝大多数的居民不得不按照供应的蔬菜品种以及自己的生活条件来调节自己的日常饮食生活，进而形成了一种以副食店供应蔬菜为基础的、具有一定程度个体差异性的蔬菜制作与食用模式。

## 5.2 蔬菜的食用

居民日常的蔬菜食用，伴随着副食店的供应情况而呈现出季节性变化，例如 Sxy 回忆小时候（60年代中后期）一年四季的蔬菜食用为“每天家里吃的菜基本就是副食店供应的菜，按时应节的菜”，“一般来说，春天菜很少，属于淡季，家里吃冬天储存下来的大白菜、土豆，别人家也是这样。还有存白萝卜的，家里有时候买点儿胡萝卜，在副食店偶尔可以买到菠菜；夏天的菜比较多，有西红柿、黄瓜、茄子、辣子（青椒）什么的，特别是夏天西红柿多的时候，就经常吃西红柿打卤面，而且还把西红柿当水果吃；秋天菜也不是很多，一般下来的是冬瓜、西葫、南瓜。这些瓜类，家里都吃一些留一些存起来，准备冬天吃；冬天就是大白菜、土豆或胡萝卜，有的时候还有很少的芹菜，还有青萝卜。”同时，在蔬菜的制作方面，她还补充道“一般买三样菜，做两样留一些，担心转天买不到菜。晚上

一般两个菜”，例如“西红柿炒土豆，西红柿打卤面，熬冬瓜，素烧茄子，酸菠菜”等。“炒菜是素油和荤油（猪油）混着用”，而且菜里很少放肉”（Sxy 访谈记录）。在此基础上，她的妹妹 Sxt 还对比了邻居家的蔬菜食用情况，由于“家里条件好，比邻居好一些”，所以家里一顿能吃两样菜，但是邻居经常只吃一个菜，比如土豆炒青椒、熬大白菜等（Sxt 访谈记录）。相对于“条件好的家庭”，称自己的生活为“一般人的普通生活”的87岁 Zhw 氏将自己该时期的日常蔬菜食用简单归纳为“平时吃菜就是大白菜、土豆、豆腐……基本上冬天就是熬大白菜、夏天就是土豆炒辣子”（Zhw 访谈记录）；而生活更为困难的家庭，基本上就是熬一个素菜，甚至挖野菜做玉米面团子吃（W 氏与 C 氏访谈记录）。

由此，我们大致可以将居民的日常蔬菜食用归纳为：在蔬菜供应较为充足的夏秋两季，西红柿、土豆、茄子以及一些瓜果类等“大路”菜，由于价格比较便宜，几乎见于所有居民的餐桌之上，其中有些居民将西红柿当作水果食用；在蔬菜供应较为紧张的冬春两季，居民食用的蔬菜主要以大白菜、土豆、萝卜为主，偶尔有一些菠菜等“细菜”。在蔬菜的制作方面，“条件一般”的居民，一般是一餐只做一个菜，且多以大锅熬菜为主；而“条件较好”的居民一般是一两个菜，有的时候炒菜里面会放入少量的猪肉。不仅如此，由于长时间食用同一种蔬菜，居民在积累食用经验的同时还会通过多种的烹饪手段加以调节，例如小白菜多的时候，有的居民就“多吃小白菜，作小白菜汤，蒸玉米面菜团子，炒小白菜，作凉菜，还作一种有菜有米有面的‘半拉’吃”（天津市妇女联合会编 1959：4）；再比如冬天食用大白菜的时候，“大白菜的梆子比较老所以就拿来做菜团子吃（大白菜剁碎与玉米面一起蒸熟），白菜芯比较嫩留着炒着吃，白菜叶子拿来做汤”（Zhw 氏访谈记录）等。同时，由于淡季蔬菜供应品种稀少，居民会在供应充足的入秋前后大量购买蔬菜，通过腌制、干燥或制酱等方法进行储存，以弥补与调剂冬春时期的蔬菜食用。

### 5.3 蔬菜的保存

（1）腌渍：腌渍是天津地区较为传统的蔬菜加工与保存方法之一。在清末以及民国时期，诸如腌芥菜头（芥菜疙瘩）、腌雪里蕻（芥菜叶子）、腌萝卜以及积酸菜（少量的白菜）等自制腌菜方法便已流行于居民之中。这些加工与保存蔬菜的方法与经验在建国之后仍然得到了延续与广泛使用<sup>9)</sup>。例如，Sxy 的回忆，那个时候“人们都是买了菜做泡菜，买鸭蛋做咸鸭蛋，没菜的时候烙饼就咸菜、咸鸭蛋吃……秋天积酸菜、入秋晾雪里蕻，那个时候外面除了晾衣服的，就是晾雪里蕻的，大家互相交流晾晒经验”（Sxy 访谈记录）。一般来说，为了腌制蔬菜，居民都会在家里准备一两口大缸，没有大缸的居民会去副食店门口拿废弃不用的大缸（Ljzh 访谈记录，据他回忆副食店把从外地调运来的咸菜或泡菜卸货之后，就把没用的大缸放在门口处理）；等到入秋前后，居民把购买来的大白菜或芥菜叶子拿到屋外晾干，然后涂上粗盐码放在大缸里并加入适量烧开后的凉水，同时在菜顶压放一块大石头使菜能够完全浸泡在盐水里，之后将大缸放在阴凉处保存；除了叶类蔬菜，还有一些居民会在把萝卜、芥菜头或者胡萝卜等根茎类蔬菜放在大缸里腌渍。等等这些腌渍蔬菜



图 8-9 天津城市居民冬储大白菜的风貌

说明：图 8 的照片来自天津《每日新报》网络版（单炜炜：“寻味津城之天津大白菜”，2016 年 9 月 10 日第八版）、图 9 的照片来自天津《每日新报》的微信公众号（原文标题为“小时候，天津的冬天是这样过的，还记得吗？”）。这两幅照片均反映了 1960、70 年代天津居民大量购买大白菜的历史风貌。（图 8 的网络连接为：[http://epaper.tianjinwe.com/mrbx/mrbx/2016-09/10/content\\_7503100.htm](http://epaper.tianjinwe.com/mrbx/mrbx/2016-09/10/content_7503100.htm)；2017 年 5 月 29 日、图 9 的网络连接为：[http://mp.weixin.qq.com/s?\\_\\_biz=MjM5NzQ3OTY0Mg==&mid=400690038&idx=1&sn=865488d5690cd7f684e27fb6ab1a1514&scene=2&srcid=1125cTX0LW9FduGXJooXOfbD&from=timeline&isappinstalled=0#wechat\\_redirect](http://mp.weixin.qq.com/s?__biz=MjM5NzQ3OTY0Mg==&mid=400690038&idx=1&sn=865488d5690cd7f684e27fb6ab1a1514&scene=2&srcid=1125cTX0LW9FduGXJooXOfbD&from=timeline&isappinstalled=0#wechat_redirect)；2017 年 9 月 23 日）

可供居民在蔬菜供应淡季慢慢使用，或者充当日常食用蔬菜以节约购买蔬菜的家庭开支（天津市妇女联合会编 1959：4，22），亦或者在“没菜供应”的突发情况下临时食用。

（2）晾晒：与腌渍一样，晾晒蔬菜干也是一种较为常见的且传统的蔬菜保存方法，建国之前既已流行于天津居民之中，诸如晾野菜等<sup>10</sup>。建国之后由于蔬菜供应的数量与品种逐渐稳定，居民在晾晒蔬菜的时候有了更多的选择，例如茄子、萝卜以及山芋等根茎类蔬菜的晾晒储存；特别是 50 年代后期大白菜的供应纳入到了国家的生产与分配计划之中，冬储大白菜成为了家家户户必备的越冬食材。据《二商志》记载“1957 年下半年，大白菜、土豆、旱萝卜以及葱头四个品种被列入国家掌握的二类物资<sup>11</sup>，实行统购包销，计划价格”（天津市地方志编纂委员会、天津二商集团有限公司编著 2005：451），这一政策使得大白菜的供应在价格与数量上都得到了国家的保障<sup>12</sup>。在此之后，每逢 11 月初大白菜大量供应的时期，居民便大批购买上百斤、甚至一千斤的大白菜，在简单晾晒之后成堆进行储藏，以弥补冬春蔬菜供应的不足，由此形成了天津（以及北京、河北省、山东省等华北地区）特有的“冬储大白菜”的民俗风情（图 8-9）。这些冬储大白菜成为了居民冬季主要食用的蔬菜，进而也形成了于此有关的食用知识，例如上文提到的多种烹饪方法等。另一方面，在存储地点方面，绝大多数居民选择把这些大白菜码放在楼道、院子或者共用厨房等室外公共空间里，同时也有些居民“因为担心别人偷拿”而将它们存放在自己的屋里（Sxy 访谈记录）。

（3）制酱：60 年代末期开始，居民在夏天蔬菜旺季的时候会将大量购入的西红柿做成西红柿酱进行保存。据 Sxy 回忆，“小时候家里会把买来的西红柿煮熟之后放在碗里，然后放入盐加以保存慢慢吃，吃的时候用勺子盛出来一点，作个番茄汤或者调个味什么的”（Sxy



图10 用葡萄糖瓶子自制西红柿酱

说明：从图片中可以看到蒸好的西红柿酱以及仍然插在橡胶瓶盖上的针头。(照片来源于“泰耐天津”微信公众号，原文标题为“天津记忆 葡萄糖瓶里的西红柿”，网络连接如下：[https://mp.weixin.qq.com/s?\\_\\_biz=MjM5MDUxMTQwMA==&mid=2651025542&idx=3&sn=3d37ef408d54b873233eba4b1b19678a](https://mp.weixin.qq.com/s?__biz=MjM5MDUxMTQwMA==&mid=2651025542&idx=3&sn=3d37ef408d54b873233eba4b1b19678a)；2017年9月23日)

访谈记录)；然而，由于放在碗里没法长时间大量地保存，所以居民“发明”了用葡萄糖瓶子储存西红柿酱的方法，进而将食用时间延长至两三个月左右。50多岁的H氏为我们详细地介绍了这种方法：首先将输液用的葡萄糖瓶子清洗干净，将洗好剥皮的西红柿切成小块塞进瓶子里；然后盖好胶皮盖子放在蒸锅里，同时为了防止蒸的时候瓶子爆炸，所以需要在盖子上插上针头以排除空气；最后将蒸好的西红柿酱放在阴凉处保存以便慢慢食用（图10）。同时，她还强调当时葡萄糖瓶子不是随便能够找到的，需要“有关系”才能弄到瓶子，“我妹妹在护士学校上学所以能够弄到瓶子，好多人都弄不到，也有人会拜托我妹妹弄一些葡萄糖瓶子”（H氏访谈记录）。另一方面，蔬菜供应系统的工作人员也通过窖藏的方法，将西红柿的供应时间延长至夏末秋初的八九月份（“贮存保鲜西红柿的哲学”1970）<sup>13)</sup>；这样一来，居民自制的西红柿酱可以食用大半个冬天、甚至延用到过年的时候，进而调剂冬季食用蔬菜的单调与乏味。

(4)小结：从上述三种蔬菜的保存方法来看，我们发现居民在应对蔬菜供应系统的时候展现出了以下几个特征。首先，居民不仅延续了建国以前蔬菜加工与保存的经验，而且还对其进行了发展与创新。居民一方面会在日常蔬菜食用中尽量节省一部分进行腌渍或者晾晒，诸如腌萝卜、晾山芋等；另一方面，他们还会在供应充足的时候大批量购买某些蔬菜进行集中地加工、储存，诸如50年代末期开始的冬储大白菜、以及60年代末期的自制西红柿酱（并且“发明”了葡萄糖瓶子储存法）。其次，类似冬储大白菜这种大批量、集中式的蔬菜保存实践对配给制度下的蔬菜供应系统也产生了一定的反向影响。以副食店为中心的供给方一方面积极配合居民的蔬菜储存，例如副食店员工帮助居民运送大白菜、或为居民宣传介绍大白菜的存储技巧（“售货员公正热心”1962）等，另一方面尽力延长蔬菜的供应时期，例如上文中提到的西红柿供应时间的延长等。最后，为了更好地保存蔬菜，

居民不断地利用、扩展着自己的社会关系。例如冬储大白菜的时候在利用公共居住空间时对邻里关系的利用与协调，自制西红柿酱的时候“托人”或通过家族、同事获得葡萄糖瓶子等。

## 6 总结与进一步的讨论

通过前文对天津蔬菜供应系统运行状态的总结、以及居民日常蔬菜消费中各环节实际状态的梳理，笔者认为在该供应系统下居民的日常蔬菜消费可以归纳为以下两个特征，即“按部就班”与“想方设法”。首先是“按部就班”，居民依据供应系统的运行状态进行日常饮食的实践活动。例如在每天固定的供应时间前往副食店排队，并在供应范围内定量购买；依据副食店供应的蔬菜种类安排自己的日常饮食；在固定的季节或时期购买特定种类的蔬菜进行储存等等。这些具有一定规律性的日常饮食活动，使得居民逐渐形成了具有季节性、与规律性的日常蔬菜食用模式，进而使他们的脑海中产生了较为稳定的蔬菜食用与加工储存的经验认知，诸如蔬菜种类的季节性区分（夏天的黄瓜、西红柿，冬天的大白菜等）、加工制作方法（冬储大白菜、自制西红柿酱等）以及味道记忆等。其次是“想方设法”，居民利用各种社会关系来摆脱食物供应系统的约束与限制，以满足自己日常的蔬菜消费。例如，为了摆脱供应时间以及供应数量的限制，居民通过邻居、亲戚的帮助更有效率地排队、购买，甚至通过与副食店店员搞好关系的方法为自己购菜提供便利；再比如，为了更好地储存蔬菜，通过朋友或者工作关系获得存储工具；等等这些都是居民在不断扩展、重塑与巩固社会关系的基础上所作出的自我调节与适应。这种适应过程不仅促使居民逐渐形成了“办事托关系、找路子”的思维观念，而且还在一定程度上削弱了国家通过该分配系统对居民日常生活的控制<sup>14)</sup>。

正如许多学者所指出的那样，在一般情况下，当食物的生产与供给出现短缺的时候，许多国家都会采用配给制度来保障民众的日常食物供应；但是，社会主义国家并不单纯是为了保障食物供应而实行配给制度，其最主要的目的是通过这一制度将国家的意识形态渗透到物资的再分配系统中，进而实现对民众日常生活的控制（Ledeneva 1998：93；汤 2008：274；以及内田 1990：274）。由此，建国之后的中国共产党政府在仿照苏联配给制度的基础上，从1950年代中期开始逐步建立了食物的配给制供应系统，进而实现了对城市居民日常饮食生活物资的生产、流通以及分配的国家管理与控制。本文中介绍的蔬菜供应系统就是该制度中的重要一环，它与肉类、禽蛋、水果、糕点以及调料制品等供应系统共通组成了以副食店为中心的副食品供应系统，并对居民日常副食品消费中购买、食用与保存等环节产生了制约性的影响。而上述两个特征——“按部就班”与“想方设法”，正好反映了在这种“外来”食物供应系统的限制与影响下，居民运用个人的生活经验、思维观念以及社会关系所进行的自我调节与适应过程。可以说，这两种特征是居民在长年应对配给制度的过程中所逐渐形成的、包括蔬菜消费在内的日常饮食生活的实际状态，它们已经渗

透进了居民的生活经验以及思维观念之中，进而成为了左右居民日常饮食消费活动的重要因素，并对当下的饮食生活产生着持续性的内在影响。

1980年代以来，以农贸市场、超市为代表的自由贩卖系统重新取代了以副食店为中心的配给制供应系统，居民可以自由选购副食品、安排自己的日常饮食生活；特别是在蔬菜消费方面，80年代末90年代初以来，越来越多的居民不再经由副食店购买蔬菜，而是选择前往自由市场或者农贸市场购买新鲜蔬菜以供日常食用<sup>15)</sup>。然而，在反季节蔬菜充斥市场<sup>16)</sup>以及食品安全问题频繁爆发<sup>17)</sup>的当下，居民在进行蔬菜消费的时候则展现出了许多与以往生活经验与思维观念有关的实践活动，比如在蔬菜的购买环节，一部分居民倾向购买具有绿色安全标示的蔬菜，一部分则倾向通过信赖商铺（大型超市或者质量认证的商贩等）进行购买，更有一部分居民选择直接从菜农那里购买蔬菜（“产地直销”）或者在近郊包菜地种菜（“蔬菜包种”）等；在蔬菜的食用环节，一部分居民认为“现在的蔬菜没有以前好吃，特别是西红柿、大白菜没有以前的味道”，同时绝大部分居民不愿意食用反季节蔬菜，认为“食用反季节蔬菜不健康，应该尽量少吃，多吃应季蔬菜”；在蔬菜的保存环节，尽管蔬菜供应充足，但是一部分居民仍然会在入秋之后腌制蔬菜，抑或是在夏季自制一些西红柿酱<sup>18)</sup>。可以说，这些实践活动都是居民在应对当下自由贩卖系统时所采取的自我调节与适应；然而在这些新一轮的自我调节与适应过程之中，我们又看到了被取代的、以副食店为中心的蔬菜配给供应系统在居民日常生活中的残留影响，例如对于蔬菜季节性的食用认知与味道记忆（“没有以前的味道”、“多吃应季蔬菜”等）、蔬菜保存制作经验的沿用（自制西红柿酱或腌菜等）、以及通过熟人关系购买蔬菜等。所以，笔者认为毛泽东时期居民日常饮食生活的特征在居民当下饮食生活中的持续性影响、以及两者之间的关联性是值得进一步关注与讨论的重要课题。

## 致谢

本文以“蔬菜消费”为对象的访谈记录绝大部分来自于2016年8月至9月的田野调查，该调查得益于日本综合研究大学院大学“平成28年度 地域文化学专攻·比较文化学专攻 学生派遣事业”的经费支持，在此笔者对综合研究大学院大学的支持表示由衷的感谢。同时，在本文的调查中得到了许多天津居民的帮助，他们在百忙中接受了笔者的访问、并细致地回答了笔者的询问，在此一一表示感谢。

## 注

- 1) 直辖市属于省级行政单位，是直属中央政府管理的省级行政单位。中华人民共和国共有省、自治区、直辖市以及特别行政区等4种省级行政单位，其中共有4个直辖市，即北京市、上海市、天津市、重庆市。天津市于1949年11月被设立为直辖市。

- 2) 1953年开始国家在天津等试点城市试行粮食的定量供应，并在1955年将该制度推广至全国，并颁布了相关规定（“市镇粮食定量供应暂行办法”）。按照该规定拥有城市户口的城市居民按照工作种类以及年龄分为九个定量等级，每月按照所属等级从所属地区的指定“粮店”定量购买粮食或粮食制成品（并在一定时间内对购买粮食的种类进行了限定），工作调动、住址迁移以及就学就业等身份、住址变动的情况需要及时向所属机构进行报告，以便更换所属粮食定量等级。而相对于这种对粮食供应的严格控制，副食品的供应限制相对宽松一些，居民可以从所属地区的“副食店”按量购买，具体情况将在下文进行详细描述。
- 3) 除了先行研究中的数据定性说明之外，笔者对天津居民的访谈记录同样表明了蔬菜是居民每日餐桌的重要组成部分。
- 4) 本文以“蔬菜消费”为对象的访谈记录绝大部分来自于2016年8月至9月的田野调查，该调查得益于综合研究大学院大学“平成28年度 地域文化学专攻·比较文化学专攻 学生派遣事业”的经费支持，在此笔者对综合研究大学院大学的支持表示由衷的感谢。除此之外，由于笔者的博士论文重点关注配给制度下天津城市居民的日常饮食生活的变迁，所以少数相关的访谈记录来自于笔者自2013年以来的调查积累。
- 5) 该部分内容参考自董师贤、武慈、张根宝著：“天津市蔬菜市场的变迁”，中国人民政治协商会议天津市委员会文史资料研究委员会编：《天津文史资料选辑》（第四十五辑），天津：天津人民出版社，1988年，第157-178页。曾在天津市蔬菜公司、蔬菜批发部任职的三位作者在该文中对建国前后天津市内蔬菜市场的变化、供应方式以及供应品种进行了详细地总结，对本文的撰写具有重要的参考价值。
- 6) 陈云在1957年召开的全国13省、市蔬菜会议上作了《一定要把蔬菜供应问题解决好》的报告，进一步强调了保证城市蔬菜供应的问题，指出“大中城市除了靠郊区生产蔬菜外，还必须另有蔬菜生产基地。城市人民的吃菜问题，基本上要靠每个城市郊区解决……大中城市除了靠郊区生产蔬菜外，还必须另有蔬菜生产基地。要以郊区生产为主，外地调剂为辅。不靠郊区，只靠外地调运固然不行；只靠郊区，没有蔬菜生产基地也不行，冬、春两季就不能保证供应。（陈 1995：65）”
- 7) 该段对蔬菜供应系统的梳理参考自，天津市地方志编纂委员会、天津二商集团有限公司编著：《二商志》“第二篇副食 第八章蔬菜及第九章蔬菜副食零售”，天津：天津社会科学院出版社，2005年，第451-532页；以及，董师贤、武慈、张根宝著：“天津市蔬菜市场的变迁”，中国人民政治协商会议天津市委员会文史资料研究委员会编：《天津文史资料选辑》（第四十五辑），天津：天津人民出版社，1988年，第157-178页。
- 8) Badica 在对罗马尼亚物资供应短缺时期（1980年代）居民排队购买供应物资的事例进行分析的时候，将“排队”视为一种催生于集权主义之下的、具有相互依赖性的个人主义，是居民为了共同目标而进行利益协调的适应手段（Badica 2012）。
- 9) 据研究资料介绍，建国之后“家庭流行腌菜，如腌芥菜头、芥菜秧子、萝卜、白菜等。其中‘腌五花菜’广受欢迎。腌五花菜就是把胡萝卜、青萝卜、芹菜、白菜等切成丁，加盐和花椒腌制，一周后即可食用，吃时可加香油少许。（万、李 2013：311）”尽管作者没有具体注明家庭腌制五花菜的历史与流行时间，但是至少可以表明建国之后居民仍然沿用了腌制蔬菜进行保存的方法。
- 10) 小时候经常挖野菜食用的W氏回忆，“夏天挖野菜、特别是放伏假的时候，（母亲）就让孩子们去挖野菜，晾干了冬天和大白菜一块熬着吃”（W氏访谈记录）。
- 11) 在物资计划分配体制的条件下，全部物资根据“统一领导、分级管理”的原则、按照国家生产建设的需要以及各种物资本身的特点，被分为“一类”、“二类”及“三类”三个等级；其中，一类物资属于“统配物资”，由国家计划委员会平衡分配；二类物资属于“部管物资”，由国务院之下各主管部平衡分配；三类物资属于“地方管理的物资”，是一类、二类以外的其它物资（林、欧

1985 : 391 “一、二、三类物资”)。

- 12) 相对于此, 建国之前大白菜的贩卖在价格与数量上随行就市浮动较大, 加之居民的生活水平参差不齐, 所以绝大多数居民无法大批购买大白菜。
- 13) 人民日报曾经刊登了北京市副食管理处的科研人员保存西红柿的方法, 他们通过合理窖藏的方法将西红柿的供应时期延长至 8、9 月的淡季, 使得西红柿从以前的“隔夜愁”变成了“百日鲜”。(具体内容详见北京市崇文区副食管理处菜站科学实验小组: “贮存保鲜西红柿的哲学”, 《人民日报》1970 年 9 月 13 日, 第三版。) 由此可以发现, 在 60 年代末期的时候西红柿的供应仍然以夏季为主, 供应系统的工作人员通过各种尝试才将其供应时间延长至 8、9 月份。
- 14) 杨美惠在北京某工厂的调查, 以及 Ledeneva 对苏联时期 Blat 的调查, 为我们展现了社会主义国家的居民利用关系获得配给制度下无法获得的稀缺、紧俏物资的研究事例, 在二人的研究中他们共同认为这种通过非正常渠道获得物资的行为一方面缓解了物资再分配系统运行中的缺陷与不足、调节了居民的日常生活并且客观上延续了该系统的运行, 但是另一方面这种行为又削弱了国家通过该系统对居民的控制, 进而加速了该系统的崩坏与瓦解 (杨 2005 ; Ledeneva 1998)。
- 15) 90 年代曾经承包经营过副食店的 CH 氏回忆, “80 年代末的时候慢慢有了自由市场, 菜比副食店的新鲜, 都是菜农自己来自自由市场卖, 卖剩下的拿回家吃。但是副食店的话当天上的菜卖不完的话, 转天早上再卖……1995 年以后大的超市进入天津, 副食店的经营越来越困难了。大超市里的东西十分齐全, 不仅有副食品, 还有其他东西, 而且可以自由挑选, 加上营业时间比副食店长 (早八点到晚 10 点), 渐渐的人们都去大超市买东西了。副食店是早八点到晚八点, 但是只有副食品, 而且购买的时候不允许挑拣, 给什么就得买什么。” (CH 氏访谈记录整理)
- 16) 1980 年代以后, 天津近郊地区大面积推广了大棚种植技术使得蔬菜的种植周期增长, 有些蔬菜可以棚内种植进而提前上市; 同时国家加大了蔬菜“南菜北运”(南方生产的蔬菜运至北方) 的力度, 南方生产的绿叶蔬菜得以频繁调入天津地区; 等等这些使得冬季的蔬菜供应逐渐丰富, 居民在冬季也能够品尝到西红柿等以往的夏季蔬菜。
- 17) 阎云翔在对建国以来 (1950-2002 年) 食品安全事件进行统计的时候, 将其分为前期 (1950-1982 年) 与后期 (1983-2002 年) 两个时期; 根据他的统计, 1980 年代以来通过餐饮店或者市场购买食物导致中毒的事件 (100 人以上受害者) 的爆发数从前期的 4 件增长至 87 件, 增长了约 20 倍左右 (Yan 2012 : 708)。可以说, 相较于毛泽东时代, 1980 年代以后居民在购买食物时所面对的食品安全问题的爆发风险呈现出逐渐加剧的态势。
- 18) 该段关于天津居民在蔬菜购买、食用以及保存等环节所采取的实践活动事例主要收集于笔者为博士论文所进行的田野调查。

## 参考文献

(英文文献)

Badica, S.

2012 Eating Well in Times of Scarcity: Reactions, Perceptions, and Negotiation of Shortages in 1980s' Romania. In D. Koleva (ed.) *Negotiating Normality: Everyday Lives in Socialist Institutions*, pp.121-149. New Brunswick, London: Transaction Publishers.

Brown, J.

2012 *City versus Countryside in Mao's China: Negotiating the Divide*. NY: Cambridge University Press.

- Certeau, M.  
1984 *The Practice of Everyday Life*. Translated by S. F. Rendall. Berkeley: University of California Press.
- Chang, K. C.  
1977 Introduction. In K. C. Chang (ed.) *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, pp.1-21. New Haven: Yale University Press.
- Croll, E.  
1983 *The Family Rice Bowl: Food and Domestic Economy in China*. Geneva, Switzerland: United Nations Research Institute for Social Development.
- Hershatter, G.  
1986 *The Workers of Tianjin, 1900-1949*. Stanford, CA: Stanford University Press.
- Koleva, D.  
2012 Socialist Normality: Euphemization of Power or Profanation of Power? In D. Koleva (ed.) *Negotiating Normality: Everyday Lives in Socialist Institutions*, pp.vii-xxxiv. New Brunswick, London: Transaction Publishers.
- Ledeneva, A. V.  
1998 *Russia's Economy of Favours: Blat, Networking and Informal Exchange*. Cambridge, New York: Cambridge University Press.
- Yan, Y.  
2012 Food Safety and Social Risk in Contemporary China. *The Journal of Asian Studies* 71(3): 705-729.

## 〈日文献〉

内田知行

- 1990 「戸籍管理・配給制度からみた中国社会——建国——一九八〇年代初頭」毛里和子編『毛沢東時代の中国』pp.258-290, 東京: 日本国際問題研究所。

横田文良・定延健二

- 2009 『中国の食文化研究——天津編』大阪: 辻学園調理製菓専門学校。

## 〈中文文献〉

陈云

- 1995 一定要把蔬菜供应问题解决好,《陈云文选》第三卷,北京:人民出版社,第64-76页。

董师贤、武慈、张根宝

- 1988 天津市蔬菜市场的变迁,中国人民政治协商会议天津市委员会文史资料研究委员会(编)《天津文史资料选辑》(第四十五辑)天津:天津人民出版社,第157-178页。

冯华年

- 2004[1932] 民国16年至17年天津手艺人家庭生活调查之分析,李文海(主编)《民国时期社会调查丛编》城市(劳工)生活卷(上)福州:福建教育出版社,第459-498页。

李哲敏

- 2007 近50年中国居民食物消费与营养发展的变化特点,《资源科学》29(1): 27-35。

林白鹏、欧是也(主编)

- 1985 《简明经济学辞典》济南:山东人民出版社。

陆文夫

1983 《美食家》成都：四川人民出版社。

宋蕴璞

1969[1931] 《天津志略》台北：成文出版社有限公司。

汤水清

2008 《上海粮食计划供应与市民生活（1953-1956）》上海：上海辞书出版社。

天津市地方志编纂委员会、天津二商集团有限公司（编著）

2005 《二商志》“第二篇副食 第八章蔬菜及第九章蔬菜副食零售”天津：天津社会科学院出版社，第451-532页。

天津市妇女联合会（编）

1959 《勤俭持家的能手》天津：天津人民出版社。

万建中、李明晨

2013 《中国饮食文化史：京津地区卷》赵荣光（主编）北京：中国轻工业出版社。

吴飞

2009 ‘空间实践’与诗意的抵抗——解读米歇尔·德塞图的日常生活实践理论，《社会学研究》2009(2): 177-199。

杨美惠

2005 《礼物、关系学与国家：中国人际关系与主体建构》（赵旭东、孙珉译）台北：南天书局。

郑震

2011 列斐伏尔日常生活批判理论的社会学意义——迈向一种日常生活的社会学，《社会学研究》2011(3): 191-217。

〈中文报纸资料〉

北京市崇文区副食管理处菜站科学实验小组：“贮存保鲜西红柿的哲学”，《人民日报》1970年9月13日，第三版。

单炜炜：“寻味津城之天津大白菜”，《每日新报》（电子版）2016年9月10日，第八版。

“市镇粮食定量供应暂行办法” 1955 《人民日报》1955年8月25日，第二版。

“售货员公正热心” 1962 《人民日报》1962年1月24日，第二版。

〈访谈对象及访谈时间〉

C氏，女性，62岁，原副食店员工（在职时间为1971年至1992年），采访于2016年9月7日。

CH氏，女性，50代，原副食店员工（在职时间为1987年至1997年），采访于2016年9月1日。

D氏，女性，82岁，采访于2016年9月24日。

H氏，女性，57岁，采访于2016年8月31日。

L氏，女性，70岁，原副食店员工（在职时间为1962年至2001年），采访于2016年9月20日。

Ljzh，男性，55岁，采访于2016年8月6日。

Sxt，女性，48岁，采访于2016年8月9日。

Sxy，女性，56岁，采访于2016年8月2日。

W氏，女性，83岁，采访于2015年3月2日、8月2日以及2016年9月1日。

Zhlm，女性，74岁，采访于2015年7月30日。

Zhw，女性，87岁，采访于2015年2月6日以及2016年9月16日。