

广西IE工作者（癸卯清明号）

主办：广西工业工程师学会 <http://www.gxiie.org>

2023 第2期总42期

1. 论中国米粉起源于江西

荐读语：这是一篇人文社会学者对名闻遐尔的桂林米粉起源地进行求证的综合性论文，文章布局之悠远，字句之辉焰，笔触之丰富，说理之严谨，论证之精密，定量分析绝不弱专业工程技术人员，本期因此推荐给 IE&Lean/TOC/6sigam 等业界读者了解和学习乃至作为效仿的榜样。IE 工程师与其他专业工程师关键不同的特征就是被建议和要求具有良好的沟通能力，而沟通不仅只是语言而且包括文字、美术、艺术。



论中国米粉起源于江西

林志捷

(北京广西文化艺术促进会 北京 100102)

摘要：本文采用现代文献系统整理手段，探索江西米粉从形成、发展到传播的简史，以期为中国粮食加工史的整体研究提供一个子项。主要利用江西地方志等历史典籍和文献对米粉的记载，借鉴钱钟书《管锥编》中对古代文献中米（线）粉记载的初步梳理成果，在分析、总结前人对米粉起源的误判后，对江西米粉发展历程进行总体描述，并与不同地区历代米粉文献进行比较，得出“中国米粉起源于江西”的结论。

Chinese Rice vermicelli originated in Jiangxi

Lin Zhijie

[Abstract] This paper gives an exploration of the brief history that how Jiangxi Rice vermicelli formed, developed and spread, by means of modern literature systematization, in order to provide a sub-item for the study of the grain processing history in China. On the basis of Jiangxi Local Gazetteers, Limited Views: Essays on Ideas and Letters (by Zhongshu Qian) and other history literature, after analyse a few misunderstandings that where is the cradle of the Chinese Rice vermicelli, this paper provide a general description of the development history of Jiangxi Rice vermicelli. By compare to the Rice vermicelli documents of different areas and different eras, the result shows that Chinese Rice vermicelli originated in Jiangxi.

【关键词】江西米粉 米粉起源 桂林米粉 兴安米粉 九江太守服虔 管锥编

国人喜食条索状食品，以加工工艺的不同区分为“面”、“粉”两大类。小麦磨粉、冷水和成团状，经擀、切、拉等手法成条状，称之为“面”，或面条，南北方皆有；大米或杂粮磨成粉、和成团，经压榨成条索状后迅速落入滚水锅中熟化成型，称之为“粉”，米制品称米粉，南北方均有。北方多以杂粮榨粉，如绿豆粉、红薯粉、土豆粉、蕨根粉等等，湖北有以白豌豆制作，称“线粉”，江西等一些南方省份，亦有将米粉称线粉的。民国二十年（1931）陆精治《中国民食论》载：

淀粉中有甘薯粉，马铃薯粉，米粉，麦粉，豆粉，高粱粉，玉蜀黍粉，葛粉，藕粉，山

作者简介：林志捷（1963—），男，回族，广西桂林人，现居北京，任广西桂学研究会北京特约研究员，北京广西文化促进会副会长；研究方向为中国地方史；著有《半壁民国一碗粉》；论文《论“桂林米粉”品牌形成的历史及原因》、《“桂林三宝”版本的形成与多样化特征》等。

投稿邮箱：gxiie@gxiie.org

主编：胡洪林

编审：朱捷

芋粉，马蹄粉等，以米麦豆三种淀粉为最多，其他较少。此项淀粉用以制造线粉者不少，线粉之上品者以米麦三种粉制成，其下等者则以马铃薯高粱粉为主，而稍加豆粉焉，芝罘为制造斯业。国内之需要颇大，为重要副食品之一，每年制造线粉之数量，约在两千万担。^①

本文探讨的米粉，指的是以大米为原材熟化成型的条索状“粉”类食品。此类食品遍布于中国南方各省及中南半岛诸国。各地称谓有别，江西、湖北、湖南、广西、贵州等地称“米粉”；云南称“米线”；广东、海南、福建及江西部分地区称“濑粉”、“粉干”、“捞化”、“粿条”、“水粉”；浙江称“索粉”、“凉粉”……等等。

一、学界对米粉起源的探索与争议

米粉，即以大米为原料，经浸泡、蒸煮和压条等工序制成的条索状米制品，而非以大米为原料以研磨制成的粉状食材。米粉的加工首先要将谷物粉化后才能实现。

（一）学术界关于谷物粉化技术产生年代的争议

虽然，约在 6000 年前的仰韶文化中期，我国先民已能制造谷物脱壳的石磨盘、杵臼等工具，但直到东汉时代用于谷物粉化的圆石磨才被发明。考古学界认为，在保定城西北 21 公里处满城县陵山西汉中山靖王刘胜及其妻窦绡之墓发现的石质圆磨，是中国人掌握谷物粉化技术的初始标志。^② 陕西省博物馆展示的文物也表明了一个事实：秦代以前，中国人食用小麦，都是整颗粒煮为粥食的——因为能粉化谷物的圆磨到东汉才出现。

1988 年，黑龙江商学院酒类专家曾纵野教授著《中国饮馔史》却认为先秦已经出现粉制品：

《周礼·天官·籩人》的职文记载：“籩人，掌四籩之实……羞籩之实，糗饵粉飧。”文中的“糗饵粉飧”结合郑玄注说：“郑司农（郑众）云：糗，熬大豆与米也。粉，豆屑也，飧（或作茨）谓干饵饼之也。玄此二物（糗饵、粉飧）皆粉稻米、黍米所为也，合蒸曰饵，饼之曰飧。……《周礼》、《礼记》中都有出现，“粉”字，后人的解释虽多有歧异。但《周礼》和《礼记》中的粉，则多数解释都以为是“粉食品”。……先秦时期是否已有生的谷物制粉技术，而以“磨”的有无为根据，也是一偏之见，我国早在远古时代已经有杵臼，谷物经过捣制成粉末，已经是自然的事。同时，据说春秋战国间人公输班已经发明了碄——就是磨。^③

曾纵野以“据说”为前提，认为“碄——就是磨”，得出先秦已掌握了谷物粉化技术是“很自然的事”的含混结论，属于主观推断。

早在 1974 年，日本京都大学人文学科研究所中国科学史研究班成员篠田统（1899—1978）著《中国食物史》一书出版，即已提出与曾纵野不同的观点：

糗是把谷物经过烹饪加工后才粉化的，不是把新鲜谷物粉化之后再进行烹饪加工的。在《孔子家语》卷二读到“煮食薄膳也”。《家语》虽是后世的伪作，但其内容是前汉以前的事。

^① 陆精治. 中国民食论/民国丛书. [M]. 上海: 启智书局, 1931: 275; 芝罘区是山东省烟台市下辖的市辖区，是中国历史上最早的外洋通商口岸之一。

^② 中国社会科学院考古研究所，河北省文物管理处，满城汉墓发掘报告. [M]. 北京: 文物出版社, 1980: 143.

^③ 〔日〕篠田统. 中国食物史研究. [M]. 北京: 中国商业出版社, 1987: 21.

这句话说明前汉时期蒸小麦吃比煮小麦为普遍。但是是把谷物经过烹饪加工后才粉化的，不是把新鲜谷物粉化之后再进行烹饪加工的、类似于粮那样把糯米蒸后晾干贮藏，进而粉化了的食物。根据青木博士考证，真正意味着面食，并在文字上有清楚表示的，最早见于杨雄的《方言》。^①

杨雄在《方言》中所说的“饼谓之饴”，是指面片儿撕成片状的食品，后世称“汤饼”。杨雄是西汉末期人，到了东汉，大麦与小麦被区分后才意味着真正面食的开始。

2005年，浙江工商大学教授，中国饮食文化研究所所长赵荣光（1948—）著《中国饮食文化史》。也表达了与曾纵野不同的看法：

事实上，只有磨出现之后，才标志着专用的制粉工具的产生。碾棒、碾盘及杵和白，主要是作为脱谷。即去壳工具的发明和利用……汉代以前的磨的出土量还是极少的。作为谷类制粉工具的普遍出现及干粉加工的基本方法的推广，都是在进入汉代，尤其是在西汉中叶以后的事。因为石磨的铲凿制作，远不是早期搓碾盘的粗加工所能比拟的。^②

面粉磨出后，还必须把面粉与麦麸分离开。这就需要另外一种工具——罗。据扬州大学邱庞同在《中国面点史》中考证，中国至迟在晋朝已使用“罗”了。晋朝人束皙《饼赋》中写道：“重罗之面，尘飞雪白。”在《齐民要术》中，又有几处写道将秫米粉、麦面粉“绢罗之”、“细绢筛”。可见当时已有“绢罗”，可以筛出细面粉、米粉。也就为面点制作提供了优质原料。^③

先秦时期，中国人的餐桌尚未出现谷物粉化后再加工产生的条索状食品——无论面条与米粉，都没有产生的条件。

（二）学术界关于米粉起源的观点分析

学术界关于米粉起源的研究成果很少。

1994年，上海师范大学古籍整理研究所研究员朱瑞熙（1938—）撰文提出，米粉起源于北魏，其前身是先秦的“粢”。

《齐民要术》中谓“粢”之制作，先取糯米磨成粉，加以蜜、水，调至稀稠适中，灌入底部钻孔之竹勺，粉浆流出为细线，再入锅中，以膏油煮熟，即为米线。以精米磨成精粉，又以精粉制成精致食品，因尊称米线（粉）为“粢”，又因其流出煮熟，乱如线麻，纠集缠绕，又称“乱积”。^④

1997年，作家朱伟出版著历史散文集《考吃》一书出版，该书有《米线》篇，也认为先秦的“粢”是米线的祖宗：“‘粢’其实本意是精米……米线在早时的烹饪书《食次》中，记为‘粢’……粢字的引申义是精制的餐。”并引用《诗经·郑风·缁衣》句：“适子之馆兮，予授子之粢兮。”接下来解释说：“这两句的意思就是‘我要到你的馆舍去，送给你精美的饭食。’”朱伟猜想说：粢，就是“用精米磨成的精粉，又用精粉制成精制的食品……”然后，

① 曾纵野. 中国饮食史第一卷. [M]. 北京: 中国商业出版社, 1988: 256—257.

② 赵荣光. 中国饮食文化史. [M]. 上海人民出版社, 2006: 227—228.

③ 邱庞同. 中国面点史. [M]. 青岛出版社, 2010: 26

④ 朱瑞熙. “米线”考. [J]. 北京: 中国烹饪, 1994 (12): 37.

根据这个猜想，直接得出了结论——“所以早时米线被尊称为‘粲’。”^①

贾思勰在《齐民要术》：粲，一名“乱积”，用秠稻米，绢罗之。蜜和水，水蜜中半，以和米屑。厚薄令竹杓中下——先试，不下，更与水蜜。作竹杓：容一升许，其下节，概作孔。竹杓中，下沥五升铛里，膏脂煮之。熟，三分之一铛中也。^{②170}

2010年，邱庞同著《中国面点史》据此解读：“竹杓用粗竹筒制成，容量一升，底部竹节上钻许多均匀分布的小孔，可以让稀米粉糊漏过。《齐民要术》中记有‘竹杓’，是用来制作‘粲’——一种米线的。米粉糊由‘竹杓’漏入烧沸的油锅中，炸后便成缠绕在一起的米线。^{③14}‘粲’又名‘乱积’……这段文字中的‘膏油煮之’，实即‘用膏油炸之’之义。说明‘粲’是一种油炸的米线类食品。‘粲’也是我国最早的米线食品。”^{③26}

既然已经知道“乱积”为“用膏油炸之”制作而成的食品，邱庞同还能得出“粲”是米线的结论，未免有失偏颇。

2015年，广西师范大学经济管理学院罗婧、闫冰华发表《“米粉”称谓的历史探源》，认同朱瑞熙、朱伟、邱庞同关于“乱积”为米粉源头的观点。^④

由于“乱积”的制作工艺，是糯米挤压成型后是进入油锅而形成，美国芝加哥大学人文学科博士许倬云认为“乱积当是一种酥油饼。”^⑤分析其原料组合及可知，这是一种碎米粒与蜜糖做的油炸甜品的名称，类似今天西北回民的小吃“馓子”，与面条或米粉均无关联。

朱伟与邱庞同还认为《齐民要术》中记载的“粉饼法”就是最早的米线。

贾思勰《齐民要术》：粉饼法：以成调肉臠汁，接沸溲英粉，若用粗粉，脆而不美；不以汤溲，则生不中食。如环饼面，先刚溲，以手痛揉，令极软熟；更以臠汁溲，令极泽铄铄然。割取牛角，似匙面大，钻作六七小孔，仅容粗麻线。若作“水引”形者，更割牛角，开四五孔，仅容韭叶。取新帛细 两段，各方尺半，依角大小，凿去中央，缀角著 以钻钻之，密缀勿令漏粉。^{②73}

邱庞同著《中国面点史》：牛角漏，亦见《齐民要术·饼法》。是制米粉条或面条所用。其制法是：“割取牛角，似匙面大，钻作六七小孔，仅容粗麻线。若作水引形者（按，水引为一种细面条），更割牛角，开四五孔，仅容韭叶。”然后取一块方绸子，中间剪一牛角片大小的洞，缝上钻好孔的牛角片，做成袋。使用时，将调和均匀的米粉糊或面粉糊倒入袋，举在开水锅上，让米粉糊或面粉糊从牛角孔中漏入锅中煮成。^{③14}

“英粉”和“粗粉”都是以米为原料加工而成，《齐民要术》有详解：“粗粉，米皮所成，故无光润。其中心如钵形，酷似鸭子白光润者，名曰粉英，英粉，米心所成，是以光润也。”^{②72}所以，“水引”确为条索状米制品的雏形。然《齐民要术》成书于东魏武定二年（544）以后，并不是中国米粉最早的记载。

① 朱伟. 考吃. [M]. 北京: 中国书店, 1997: 62.

② (北魏) 贾思勰. 民生日用三大奇书第2卷齐民要术. [M]. 沈阳出版社, 1995: 73.

③ 邱庞同. 中国面点史. [M]. 青岛出版社, 2010.

④ 罗婧、闫冰华. “米粉”称谓的历史探源. [J]. 广西师范大学学报哲学社会科学版, 2015 (4): 155—158.

⑤ 许倬云. 历史分光谱. [M]. 上海文艺出版社, 1998: 303.

（二）台湾地方志对米粉起源的记载

1997 年台湾地区官修地方志《新竹市志》载：“五胡乱华，华人南迁闽浙时，仍以稻米榨条而食，即当今之米粉也”。^①

介于此说并无古代史料佐证，当为大陆去台移民带去的民间传说，仅供参考。

二、剖析“秦皇米粉说”

（一）“秦皇米粉说”的由来及影响

21 世纪初，随着市场经济的蓬勃发展，有关米粉起源的话题在市场上受到重视，一个关于“秦始皇的士兵在广西兴安修筑灵渠时，北方士兵因水土不服，思念西安的河落面（即饴饒；笔者注）而发明桂林米粉”（以下简称“秦皇米粉说”）的猜想，借用“民间传说”的名义，广为流传，造成了不良影响。

“秦皇米粉说”最早见于广西《桂林晚报》2000 年 3 月 20 日刊登的《桂林米粉起源探秘》一文，文章在讲述了一个所谓“民间故事”之后，提出：秦始皇的士兵修建灵渠时，“北方兵一下又吃不惯大米，于是伙夫根据北方河落面（原文如此，当为“饴饒”，作者注）的制作方法，用南方的大米制作‘河落面’，这就是米粉的起源。”^②该文署名者“姚古”，当为“桂林米粉兴安米粉起源说”的始作俑者。因为作者对所谓“民间故事”拿不出田野调查证据，故判断为原创文学作品。

2002 年《兴安县志》出版，其中《生活习俗》载：“80 年代以后人民生活普遍富裕起来……城镇人口早餐一般吃米粉、包子等……”“1990 年计有饮食店、米粉摊、五金交电、糖烟酒、百货、土杂等国营和私营大小店摊 1334 家。”^③

桂林米粉品牌之精髓在于老城区内依靠各家香料配方熬制出卤水调味。具有“卤香不出二十里”的地理局限，距离桂林市区兴安县城的“桂林米粉”工艺，也来源于二十世纪八十年代桂林市区的烹饪工艺。据 1997 年《桂林市志》载：

中国民主建国会桂林市委委员会 1985 年 5 月至 1988 年底，《恢复桂林传统风味小吃》等提案已先后付诸实施。1983 年和 1984 年 7 月 2 次派出 4 人到兴安县饮食服务公司、灵渠宾馆、糕点厂等 6 个单位。所去人员就糖果糕点、红白案饮食、米粉制作、烹调、机修、锅炉维修等项目，进行包教包会的咨询传艺活动，有的献出了“秘方”和“绝招”，接受对口培训的青年技工达 224 人。^④

然而，“秦皇米粉说”仍在兴安膨胀，甚至夸张成为“世界米粉起源兴安说”。《桂林日报》记者刘桂丹以客观、冷静的眼光，报道了伪说发酵过程：

2008 年 4 月 18 日，作为第二届桂林米粉节内容之一的“米粉发源地国际论坛”在距离

^① 洪惠冠. 新竹米粉产业史. [M]. 新竹：種籽文化工作室，1998：56.

^② 姚古. 桂林米粉起源探秘. [N]. 桂林晚报，2000 年 3 月 20 日（五）. 因为作者对所谓“民间故事”拿不出田野调查证据，故判断为原创文学作品

^③ 兴安县志. [M]. 南宁：广西人民出版社. 2002：628.

^④ 桂林市志. [M]. 北京：中华书局. 1997：433.

桂林市区 60 公里的兴安灵渠铎嘴之上浪漫开坛，与会嘉宾从不同角度对米粉发源地问题各抒己见，记者同时还在论坛之外采访了对此问题有见解之人士。一种观点认为：“秦始皇的士兵修建灵渠时，北方兵吃不惯大米，于是伙夫根据北方河落面的制作方法，用南方的大米制作‘河落’面……创说者的依据是：秦始皇灭楚后，派屠睢率领 50 万大军征战岭南，史禄为修灵渠，也从全国征调了 19 万有修渠经验的工匠到兴安，先进的中原汉族文化随他们而来，并与岭南百越文化不断结合、融洽。‘理所当然地创造或派生出米粉这样与凿渠生活息息相关的饮食文化中的新鲜品种。’”甚至有人由此论断——“兴安是桂林、中国以及世界范围内唯一的米粉发源地”。^①

2005 年，唐柳林主编散文集《水街》由桂林漓江出版社出版，书中收录姚古撰《兴安米粉溯源》与吴海星《兴安米粉溯源》两篇散文，进一步强调此假说。

接下来的 15 年中，“秦皇米粉说”不断被发酵，明显与粮食加工史常识相悖的论断，给社会、市场带来误导。

2012 年后，广西师大出版社出版散文集《桂林米粉》，文集收录姚古《关于米粉的起源》一文，继续重复“秦皇米粉说”的论调，不同之处仅在于把“河落面”纠正为“饴饴”。前后相隔 12 年这两篇米粉“起源探秘”文，均无一处引文注释。论证无据，典无出处，不能定性为学术考据；“故事”完全由主观臆想构成，既不是田野采风整理稿，也缺乏民间口碑基础，属于个人原创之现代散文，不具备论证桂林米粉起源历史的依据资格。由于相关文字均出自作者个人猜想，与兴安地方历史，民俗文化遗产无关，不能作为“兴安是桂林、中国以及世界范围内唯一的米粉发源地”的历史性结论依据。

2005 年，唐柳林主编散文集《水街》由桂林漓江出版社出版，书中收录姚古撰《兴安米粉溯源》与吴海星《兴安米粉溯源》两篇散文，进一步强调此假说。

接下来的 15 年中，“秦皇米粉说”不断被发酵，明显与粮食加工史常识相悖的论断，给社会、市场带来误导。

2012 年后，广西师大出版社出版散文集《桂林米粉》，文集收录姚古《关于米粉的起源》一文，继续重复“秦皇米粉说”的论调，不同之处仅在于把“河落面”纠正为“饴饴”。前后相隔 12 年这两篇米粉“起源探秘”文，均无一处引文注释。论证无据，典无出处，不能定性为学术考据；“故事”完全由主观臆想构成，既不是田野采风整理稿，也缺乏民间口碑基础，属于个人原创之现代散文，不具备论证桂林米粉起源历史的依据资格。由于相关文字均出自作者个人猜想，与兴安地方历史，民俗文化遗产无关，不能作为“兴安是桂林、中国以及世界范围内唯一的米粉发源地”的历史性结论依据。

表 1：“秦皇米粉说”由来及其传播一览

时间	作者	标题	内容	出处
2000	姚古	桂林米粉起源探秘	修灵渠秦军依据河落（饴饴）面发明桂林米粉。	桂林晚报 2000 年 3 月 20 日
2005	吴海星	兴安米粉溯源	兴安是桂林、中国以及世界范围内唯一的米粉发源地。	唐柳林主编《水街》桂林：漓江出版社，2005：21.

^① 刘桂丹. 米粉，你从哪里来. [N]. 桂林日报，2008 年 4 月 28 日（五）.

2005	赵朕. 唐山	桂林的猪肉米粉传说 //旅游胜地的民俗与传说: 江之南	秦军伙夫根据北方农家常吃的 饸饹的做法,用兴安大米碾成面粉, 制作出大米面的饸饹面条。	北京:中国旅游出版社 2005:268—272
2005	中旺集团	中华面文化大典	秦军伙夫根据北方饸饹面的制作方法, 用兴安大米生产出南粮北吃新式的饸饹面, 也就是今天誉满天下的桂林米粉。	北京:经济日报出版社. 2005:123.
2006	孙庆杰. 青岛农业大学教授	米粉加工原理与技术	秦军中伙夫将大米磨成粉后再擀成 面条状。但是米粉中缺乏面筋…… 将湿米粉团放入石窝中,加上杠子用力 往下压,让米粉条落入开水中。	北京:中国轻工业出版社.2006:5.
2007	周刚刚. 桂林旅游学院教	中国导游十万个为什么:广西	秦军……因广西没有北方人爱吃的 面条而因地制宜,采用大米碾碎成浆的 方法制成了外形似面条的原始米粉。	北京:中国旅游出版社, 2007:86.
2012	蒋廷瑜 广西博物馆原馆长	米粉起源小考	灵渠士兵用大米磨成浆,加工成像北 方面条一样的食品……这样的推断应 该是合情合理的,但是在历史上找不到 相应的文献资料,考古发现也还没有这 方面的依据,令人颇感困惑。	张迪主编.《桂林米粉》.桂林:广西 师范大学出版社, 2012: 64—69.
2012	吴海星	从古代桂林米粉的起源和制作工艺考 证世界米粉的发源地	桂林米粉由秦代修凿灵渠的工匠和士 卒们首先发明和推广。 兴安是桂林、中国以及世界范围内唯 一的米粉发源地。	同上: 72—81.
2012	姚古.	关于米粉的起源	秦始皇统一北越,把饸饹面制作技术 从长江流域推广到了珠江流域,兴安 得到修灵渠的便利,是最早掌握“米 面”技术的岭南先民。	同上: 87—89.
2013	叶伟. 江西.江记者	江西哪里的米粉最好吃?	传说抚州米粉起源于秦代……传至 宫廷深得秦王喜欢,同时也在漓江一 代广为流传,因此“抚州米粉”和“ 桂林米粉”可以说是同宗一脉。	南昌:江南都市报. 2013年2月24日
2014	敬晓娟	桂林米粉	秦军南粮北做,把大米加工成面条的 形状。	广西文化符号 南宁:广西民族出版社.2014:45— 48.
2019	吴海峰	吴海峰回忆录	我们一起添油加醋,炮制了一个桂林 米粉发源于兴安的故事。	南宁:漓江书院.2019: 337—338.

说明：表 1 表明，最早见于文字的当代都市米粉传说传播者，只能追溯到仅姚古一人而已。但很快被旅游界采纳，不久又蔓延到学术界。

（二）从面条与饴饬之起源考据论证“秦皇米粉说”之不实

面条是冷加工食品，米粉是热处理成型，两者工艺差距太大，不存互相模拟条件。而饴饬的工艺流程与米粉类似，因此，“秦皇米粉说”始作俑者还是比较谨慎的强调“米粉脱胎于饴饬面”。此后在坊间、网络传播过程中，又被误传为“北方士兵思念面条而发明桂林米粉。”通过下表可以看出，北方人士在引用该“起源说”时还是比较慎重的强调“饴饬”的作用，此说引用时，就演变成了“面条”。殊不知制作面条需要的小麦，是西汉时期张骞出使西域引进中原，中原普种小麦也始于东汉。^①

秦代广西也不具备谷物粉化技术。广西文物考古研究所馆员陈丁山的考古学研究成果表明，“秦代广西人饮食以粥为主。”^②

秦代没有制作饴饬所需要的荞麦，农业考古证实：饴饬加工需要荞麦，荞麦种植始于唐代。饴饬正式载入史册的时间是元代江西。元皇庆二年（1313），时任信州永丰县（今江西广丰）县尹王桢在《农政全书》中提到荞麦的再加工：“荞麦：北方山后，诸郡多种，治去皮壳，磨而为面……或作汤饼，谓之河漏。以供长食，滑细如粉。”^③王桢还特别强调，河漏“滑细如粉”——外观细腻滑润如粉。介于元代国人餐桌上已经普遍出现米粉，这个“粉”字，当理解为“米粉”，侧面证明河漏（饴饬）是模仿米粉而产生的。

2002 年，考古人员叶茂林在发掘青海喇家遗址 F20 齐家文化房址时，于房址地面东北角发现一只倒扣的陶碗，陶碗中保存有条索状物体遗存，疑似面条。通过残留在陶器中的泥土“鉴定出这些‘面条’应是由粟或黍制成。”^④这不仅提供了今中华人民共和国国土上最早的面条实物证据，而且为研究古代面条成分和制作工艺提供了难得的机遇。但这不代表中国面条起源于四千年前。须知今青海省部分面积划入中国版图，是公元前 206—公元 220 年西汉时期的事情。汉武帝为了截断羌人与匈奴之间的联系，进兵湟中，赶走羌胡诸部落，在青海设立临羌县和破羌县（今乐都一带）。所以现代面条的雏形，最早只能追溯到晋代的“水引饼”^⑤。

（三）始作俑者自陈真相

谎言终究难弥天。到了 2019 年，原兴安县文联主席吴海峰（1951—）撰《吴海峰回忆录》出版，坦诚他约请姚古泡制“秦皇米粉说”的详情。按照吴海峰本人的自叙，事情真相是这样的：

《吴海峰回忆录》第二十二章《水街功过不评说之对外造势》：水街建成后如何提升地位，提高知名度是早就考虑的问题，有一天，桂林市委副书记潘建民、唐柳林和我在乐满地酒店里商讨，怎么从历史文化方面突出兴安灵渠水街，我们都觉得要打桂林这张牌。讨论中我突然灵光一闪，想到了把桂林米粉的来源移植到兴安头上，说是秦始皇发明的，为了解决北

① 陈振中、罗运环、陈伟. 中国经济通史第四卷. [M]. 长沙: 湖南人民出版社, 2002: 32.

② 陈丁山. 广西汉代饮食风貌概叙述//广西博物馆编. 广西博物馆文集（第三辑）. [C]. 南宁: 广西人民出版社, 2006: 129—133.

③ （元）王桢撰，王毓琬校. 农书. [M]. 北京: 农业出版社, 1981: 288.

④ 中国考古学年鉴. 第 2006 卷. [M]. 北京: 文物出版社, 2006: 26.

⑤ 《初学记》卷二六引晋范汪《祠制》：“孟秋下雀瑞，孟冬祭下水引。”见（清）劳逢源《歙县志》卷一之五. [M]. 清道光八年刻本.

方士兵水土不服问题。潘建民和唐柳听了都同声叫好。我们一起添油加醋，炮制了一个桂林米粉发源于兴安的故事，然后唐柳林把变成文字的任务要我找人完成。

第二天，我兴冲冲地去找县里的一位写民间文学的老作者，谁知他听了立刻回绝，说是胡编乱造。我想了想，又去找另一位中年作者，他听了也表示不敢写，怕桂林人骂娘。

我虽然能写，但这种故事不能出自我手，我只能在后面推波助澜。于是我只好去找我大哥吴海星。大哥从没写过文学作品，天不怕地不怕，便一口答应下来，不几天就写了一篇稿子交给我，这就是编入《水街》这中的《兴安米粉溯源》，这是提出桂林米粉发源于兴安的最早一篇文章，开始时还有些羞羞答答，不敢明目张胆地说桂林米粉发源兴安，到后来搞兴安桂林米粉节，才铺天盖地地宣传，我又通过李侃老师找到专写桂林板路的姚古老师，做通他的工作，与他取得了共识，到后来一些传统桂林人要发动反击，为时已晚矣。^①

当事人公开坦诚“桂林米粉起源兴安说”造假始末，终于为此伪说画上了句号。大量史料证明，桂林米粉来源于江西。

三、东汉：米粉滥觞于九江

大量史料证明，中国米粉缘起于今江西省。考据米粉起源，必须要追溯到文献记录的源头。

（一）滥觞：东汉九江太守服虔录“煮米为𦔁”（左米右索的组成的汉字，笔者注，下同）：

早于《齐民要术》成书前两百年的汉代，一种以大米为原材料的条索状再加工食品已经诞生了。根据国学大师钱钟书（1910—1998）考据，东汉时期，中国已经出现了名为“𦔁”的大米再加工食品。他在《管锥编》全晋文卷中，对西晋两位文学家描写食品“饼”的文章分析考据，梳理出早期米粉发展的历史脉络：

“束皙作《饼赋》，庾阐作《恶饼赋》，‘王孙骇叹于曳绪，束子赋弱于春绵’、‘弱如春绵，白如秋练’，上句未识何出，卷四六傅玄《七谏》则固云：‘乃有三牲之和羹，蕤宾之时面，忽游水而长引，进飞羽之薄衍，细如蜀玺之绪，靡如鲁縞之线。’”^{②541}

至于“饼”是否面食，“汤饼”是否面条，历代向有争议。钱钟书列举了宋代江西崇仁人吴曾（1162年前后在世）《能改斋漫录》卷一五谓：“乃知煮面之为‘汤饼’，无可疑者”；（清代安徽人）俞正燮《癸巳存稿》谓：“乃今之挖玃汤或片儿汤。”^{②541}

钱钟书先生认为“然‘汤饼’乃‘饼’之一种，束所赋初不止此。”束皙所作《饼赋》中所称的“饼”，并不是面条，而是类似清代的“挖玃汤或片儿汤”（猫耳朵或面片）的食品。

依照文中“白如秋练”，“忽游水而长引……细如蜀玺之绪，靡如鲁縞之线。”等色彩、样型描述来看，更应该像后世的米粉。于是，钱先生仔细梳理了史上关于米粉的历史文献：

楼钥《攻媿集》卷四《陈表道惠米纆》：“平生所嗜惟汤饼，下箸辍空真隽永；年来风痹忌触口，厌闻‘来力敕正整’。江西谁将米作纆，卷送银丝光可鉴。……如螺髻一毛拔，

^① 吴海峰回忆录. [M]. 南宁：漓江书院，2019：338.

^② 钱钟书. 管锥编卷三. [M]. 北京：生活·读书·新知三联书店，2001.

卷然如夏都人发，新弦未上尚盘盘，独茧长纛犹轧轧。……束皙一赋不及此，为君却作补亡诗”；则今之所谓“米线”，南宋时江西土产最著。高似孙《纬略》卷四：“服虔《通俗》曰：‘煮米为糲’，江西有所谓‘米纛’，岂此类也。”；陈造《江湖长翁集》卷九《徐南卿招饭》：“江西米糲丝作窝。”又陈造集卷六《旅馆三适》诗有《序》云：“予以病愈不食面，此所嗜也，以米糲代之”，诗第一首云：“粉之且缕缕，一缕百尺强”；与楼诗言风痹戒面食而喜得米纛，互相印可。来人每忌面毒，观周密《癸辛杂识》前集《英》条可想；王羲之《杂帖》：“自食谷，小有肌肉，气力不胜；去月来，停谷瞰面，复平平耳”；又：“少噉脯，又时瞰面，亦不以佳”，则晋人尚无此禁忌，似以面之益人为胜于米也。束皙所言“汤饼”，米纛既后起而齐驱。^①

在全面梳理米粉与面食的发展历史后，钱钟书对晋、宋两代人对面食是否营养健康的态度进行了分析——宋人认为面食有“面毒”，而晋人非但无此禁忌，似乎还认为面食比米食更有益的倾向。于是，钱先生最终将晋代的“饼”归类于面食，后来与米粉（纛）并驾齐驱。但强调，米粉（纛）并非宋以后才产生的，早于晋代的汉时已经有了，称“糲”。

服虔，字子慎，东汉蒙阳人，曾任九江太守等职，至少于初平三年（192）之时，尚在人世。“其所著《通俗文》一卷，在中国文字学史上也占有重要地位。许慎的《说文解字》只收先秦古籍上的正字，不收汉代流行的新词。但随着时代的发展，新词语、俗文字不断出现。服虔的《通俗文》就是专收《说文解字》中没有而现实生活中存在的通俗字词的著作。”^②《通俗文》的问世，开了字书中俗字派的先河。颜氏家训称赞：“然其文义允惬，实是高才。”^③《通俗文》记载了当时流行的条索状米制品的名称：“糲”，并指出，这种食品需要热加工后才能成形——“煮米为糲”。宋陈造称“江西米糲丝作窝”谓其成品形状呈鸟窝状，与今日江西米粉鲜粉成品的圆团形状相同。

宋以后，糲字简化为“索”，可追溯到“宋陆游《老学庵笔记》卷一：‘集英殿宴金国使，九盏：第一肉咸豉……第七柰花索粉。’今昆明方言‘索粉’音，仍是此义。‘索’为古入声字，今昆明方言派入阳平。”^④在现代云南昆明方言中，“粉丝”也称索粉。

今安徽歙县属清代属徽州辖，“道光《徽州府志》记载有九都的村落名称，有仰村、徐村、沙溪、冲岭、田干和索粉巷等，其中的‘索粉巷’，可能就是因制造索粉而得名。”“徽州民间启蒙读物《应急杂字》中，也有‘索粉假髻’一句。假髻，据明人江盈科曰：‘徽州俭于食品，以木耳豆粉和成糕，呼曰假髻。’假髻与索粉，是放在餐桌上摆样子的……”^⑤当代南方仍有多地将米粉称为“索粉”，如在浙江省金华市“索粉，即米粉干，是东阳县和磐安县一带的土特产。”^⑥“东阳粉干以质地柔软的大米为原料，经过水浸、磨粉、掺糕、蒸裸、白舂、制丝、蒸熟、冲洗、晒干等工序制成。民国《东阳县志初稿》有粉干‘以夏溪滩、林口、东山头为最，日皆五十担左右’，‘销邻县及杭、沪，合县内，每年约银元六十余万元’的记载。”^⑦

① 钱钟书. 管锥编卷三. [M]. 北京: 生活·读书·新知三联书店, 2001: 542.

② “释文叙录九江太守服虔注解左氏传又曰服虔解谊三十卷”、“器物部牀第五引服虔通俗文。”见 二十五史刊行委员会. 开明书店. 二十五史. 开明书店, 1935: 81—98.

③ 李学勤. 中华文化通志第二典: 地域文化. [M]. 上海人民出版社, 2001: 105.

④ 张华文. 昆明方言词源断代考辨. [M]. 北京: 民族出版社, 2002: 203.

⑤ 朱国宏. 林尚立. 张军. 中国社会变迁: 反观与前瞻. [M]. 上海复旦大学出版社, 2001: 239.

⑥ 浙江土特产简志. [M]. 杭州: 浙江人民出版社, 1987: 265

⑦ 金华市志. [M]. 浙江人民出版社, 1992: 762.

米粉在云南普遍称之为“米线”，但在昭通市方言还保存着以“索粉”称“米线”的口语习俗。民国十年（1921），历史文献学家姜亮夫（1902—1995）在《昭通方言疏证》称：“今昭人煮米为糲，称之曰米线，或称曰索粉，当即此字。”^①

在今广西桂林方言中，吃米粉也称“糲米粉”或“嗦米粉”。

四、历史上米粉的多种称谓

明代以前，社会上对米粉的称谓尚未形成统一（其实时至今日，中国各地米粉称谓都没有达到统一），依据钱钟书《管锥编》对米粉的考据，结合史料记载及文物界的考古成果可知，米粉曾拥有以下多种称谓：

糲：东汉服虔《通俗文》：煮米为糲。

米糕、米缆、米糍：隋代谢颢（？—？），隋炀帝宫中任掌管皇帝膳食的官员“尚食直长”。著《食经》，记录了“糕”及其加工方式，“作糕法近水则溼”^②——水蒸后下方才能凝固。

1988年版《辞源》有“米缆”条，沿袭《管锥编》之论：米缆，俗称米线、米粉。大米制成之细条食品，我国南方多食之。宋楼钥《攻媿集》四《陈表道惠米缆诗》：“江西谁将米作缆，卷送银丝光可鉴。”也做“米糍”。宋诗钞陈造《江湖长翁诗钞—旅馆三适》自注“予以病愈不食面，此所嗜也，以米糍代之。”参阅清姚范援鹤堂笔记八《杂识》四。^③

云南《嘉靖大理府志》有“米缆”条，指出糲、米糕、米缆、米糍是同一种食品：“米缆：粉粳作糕，圆细如灯草，引长不绝，脆润不粘，盘结成团，经汤则解。服虔通俗文曰：煮米为糲。《食经》曰：‘作糕法近水则溼’，今法于长流水中酹之，高似孙《纬略》所谓米缆是也。”^④

索粉：约北宋神宗元丰年间（1048—1085），江西九江修水人黄庭坚（1045—1105）收到江西吉安隆庆寺长老利俨禅师邮寄来的佛经、索粉、石耳等，写信致谢。^⑤宋朝（960—1279）皇宫宴席用索粉。每年四月初八日，皇太后圣节“下酒杯，簪子骨头、索粉、白肉、胡饼。”^⑥陆游（1125—1210）《老学庵笔记》记载宋帝在集英殿宴请金国使节的九盏菜肴点心，第七道便是，“索粉”^⑦今浙江东阳名产“干米粉”仍称“索粉”。

元末明初，平江（苏州）人韩奕（？—？）《易牙遗意》载：“索粉：每干粉一斤，用湿粉二两打成厚浆，放旋中，每添滚汤一次解薄，便连旋子放汤锅内煮之。取出，不住手打搅，务要稠腻。如此数次，候十分熟，大概春夏浆宜稍厚，秋冬宜薄。以筋锨起，成牵丝垂下，不断方好。候温，和干粉成剂。如索不下，添些热汤，如大注下，添些调匀，团在手中搓索下滚汤中，浮起便捞在冷水中，沥干，随意荤素浇供，只用芥辣尤妙。”^⑧是史上最早详细

① 姜亮夫. 昭通方言疏证. [M]. 昆明: 云南人民出版社, 2002: 336.

② 太平御览卷八百五十九引《食经》: 作糕法近水则溼//朱祖延. 北魏佚书考. [M]. 郑州: 中州古籍出版社, 1985: 138.

③ 辞源. [M]. 北京: 商务印书馆, 1988: 1293.

④ (明) 李元阳. 嘉靖大理府志. [M]. 云南省图书馆藏抄本. 大理白族自治州翻印, 1983: 77.

⑤ (宋) 黄庭坚. 刘琳. 李勇先. 王蓉贵. 黄庭坚全集第四卷. [M]. 成都: 四川大学出版社, 2001: 675.

⑥ (宋) 吴自牧. 梦粱录. [M]. 杭州: 浙江人民出版社, 1984: 18.

⑦ (宋) 陆游. 老学庵笔记//宋元笔记小说大观. [M]. 上海古籍出版社, 2007: 3451.

⑧ (元) 韩奕. 李化楠. 易牙遗意. [M]. 上海: 中华书局, 1935.

细记载米制品索粉加工工艺的文献，依照文字描述，当时匠人仍采取的是强化粉浆韧性，“手搓索下”的米粉成型工艺。

姜亮夫《昭通方言疏证》：“今昭人煮米为 𦉰 称之曰米线，或称曰索粉，当即此字。”^①

焯粉：宋淳熙十六年（1189）新安（今安徽歙县）医家张杲（约 1149—1227）著成《医说》十卷，其中载：“一兵官，食粉多成积，师以积气丸、杏仁相半，细研为丸。熟水下，数服愈。今厨家索粉与焯粉，不得近杏仁。近之，则烂可徵也。”^②

冷粉、粉条：南宋开禧二年（1206）浙江绍兴人陆游（1125—1210）作《初夏幽居》描述家乡晒干米粉及小贩挑担卖冷粉食俗。“日长巷陌晒丝香……小担过门尝冷粉”^③

1996 年《浙江风俗简志》：粉条。一种是粉干，又叫索粉；有一种是凉粉，煮熟后晾至半干，吃时再加酱油、辣椒。^④

今江西景德镇米粉有“浮梁冷粉”为特产。

粉：（断肠羹）：南宋饶州鄱阳（今江西省上饶市鄱阳县）人洪迈的（1123—1202）《夷坚志》有《善谑诗词》，记录了官员王季明在宴请客人时，有食客在席上做《粉词》，描述当时人们现场演示烹饪“粉”的过程。由手工搓揉出粉条，一节节捻断入沸汤中，诗人戏称为“断肠羹”。洪迈描写的“粉”工艺，类似今广西民间传统小吃“粉虫”的加工手法。《粉词》还是古代最早有米粉臊子（羊肉燥子）记载的文献：

妙手庖人，搓得细如麻线。面儿白，心下黑，身长行短。蓦地下来后，吓出一身冷汗。这一场欢会，早危如累卵。便做羊肉臊子，勃推钉碗，终不似引盘美满。舞万遍，无心看，愁听弦管。收盘盏，寸肠暗断。^⑤

米线：南宋末年，江西人弋阳人谢枋得（1226—1289）隐居于福建建宁时，接到江西家乡朋友邮寄来的米线，作诗《谢人惠米线》，以文学语言，详细描写了“米线”的制作工艺，其工艺流程与后世手工木榨米粉制作工艺完全相同。

玉粒百谷王，有功满人寰。舂磨作琼屑，飞雷落九关；
翕张化瑶线，弦直又可弯。汤镬每沸腾，玉龙自相攀。
银涛滚雪浪，出没几璇环。有味胜汤饼，饫歌不愁餐……^⑥

以上引文诗第一、二句是对米线原材料大米的赞誉，三、四写的是米线加工的第一道工序，先舂谷子，把稻谷放如石臼或乳钵里捣，使之脱皮去壳，再上圆磨上碾磨成米浆，舂捣、转磨的声音轰隆隆，如滚滚雷霆。五至八句完整描写了米线制作的过程，磨好的米粉，经发

① 姜亮夫. 昭通方言疏证. [M]. 昆明: 云南人民出版社, 2002: 336.

② (明) 名医类案: 正续编. [M]. 北京: 中国中医药出版社, 1996: 98.

③ (宋) 陆游. 钱仲联. 剑南诗稿校注第 7 卷. [M]. 上海古籍出版社, 1985: 3746.

④ 浙江风俗简志. [M]. 杭州: 浙江人民出版社, 1986: 426.

⑤ (宋) 洪迈. 粉词[M]. 何卓点校. 夷坚志. [M]. 北京: 中华书局, 1981: 1352; 勃推钉碗, 勃, 表示很突然, 很迅速, 钉为准备、安排好的, 碗是指盛放食品的木碗。

⑥ (宋) 谢枋得, 谢人惠米线//傅璇琮. 全宋诗. 66 卷. [M]. 北京大学. 古文献研究所, 1998: 94.

酵后，形成团膏状米浆，通过压榨器压成一条条粉状，化作白玉般的线条，直接落入热汤滚滚的锅中，犹如“玉龙自相攀、银涛滚雪浪”在汤锅中出没，璇转成环状。很快，白花花的米线（粉）就能出锅。粉细滑，韧性足，口感绵中带弹性。诗人说，这样加工出来的米线（粉）吃起来滋味胜过汤饼，吃再饱也不会撑出毛病来。

米粉：“米粉”作为名词最早指的是当时的化妆品，见于北魏贾思勰《齐民要术》之《种红蓝花梔子》篇：“作米粉法……乃作香粉以供妆摩身体。”^①唐颜师古注：“粉，谓铅粉及米粉，皆以傅面取光洁也。”^②台湾学者刘昭民认为：“《齐民要术卷》卷七中所记载的作面法，……都是用麦子为原料。当时两广用米粉制面的方法还没有传到北方。”^③

以“米粉”二字组合为专有名词，称条索状大米再加工食品的汉字词组，最早出现在元代广西灵川县的米粉店村^④，《灵川地名录》载：今桂林市东郊灵川县灵田乡米粉店村村民源于元至正年间，一户秦姓人家在古商道边开米粉店，逐渐形成自然村。田野调查证明，该村居民为江西移民后裔^⑤。“米粉”一词最早形成文字刊印面世，见于明嘉靖九年（1555）广西学政黄佐在桂林刊印的《泰泉乡礼》^⑥。书中对组织聚会祭祖仪式的具体细节都做了规范：“余月则去酒果。或直设饭，或米粉面食亦可。”^⑦——每闰月不备酒和水果，或者直接吃饭，或者吃米粉，面食便可以了。这一段话，也是桂林米粉最早录入典籍的文字证据。明嘉靖十年（1556），由黄佐总纂的《广西通志》刊印，其《饮馔属》篇录入面条、粽子、米粉等广西地方小吃，米粉首次载入地方志史册。

同一时期，江西地方县志中称米粉为“粉线”或“米缆”。后世江西民间称绿豆做的细粉丝、薯粉为“线粉”。^⑧

江西“米粉”一词最早见于明万历十六年（1572）《新修南昌府志》：土产：豫章厥土惟瘠，无环珍怪之产，兹惟纪动植树艺民生日用之不可缺焉者……有米粉，晒干可收藏。^⑨

另据民国胡朴安《中华全国风俗志》录《济南采风记》载：市肆所卖者，用小米粉加豆与粉条青菜者，谓之油粉。用小米作细条，夏以芝麻酱作汤，加醋蒜拌食之，冬用清汤，加胡椒芫荽者，谓之米粉。此市间所通行者。^⑩

米糍：明弘治十七年（1504）华亭（今上海）人宋诩的《宋氏养生部》刊行，载：“米糍，音烂，谢叠山云：‘米线’。”^⑪

粉线、米缆：明嘉靖三年（1524）江西《东乡县志》载：白沙占，立秋后乃熟，宜为粉线。宋时崇仁人善制，经进，名曰米缆。占，宋大中祥符间，遣使由福建往占城国取谷种，得三万斛并种法，布江淮两浙，故名曰占，其种不一。——宋代，江西东乡县（抚州市东乡区）及崇仁县，普种“白沙占”大米，立秋后才成熟，适宜榨粉（做米粉）。宋朝时崇仁人

①（北魏）贾思勰. 民生日用三大奇书第2卷齐民要术. [M]. 沈阳出版社，1995:92.

② 容志毅. 中国炼丹术考略. [M]. 上海三联书店，1998:124.

③ 刘昭民编著，刘荣瑞订正. 中华生物学史. [M]. 台北：台湾商务印书馆股份有限公司，1991:181.

④ 广西壮族自治区灵川县地名志. [M]. 灵川县地名委员会编，1992:4.

⑤ 甘叠荣. 灵川古今地名志. [M]. 桂林：灵川县地方志编纂委员会办公室出版，2015:204.

⑥ 关于刊印地点的考据，见《泰泉乡礼》序：“刊于广之藩司。”明代广西藩司衙门位于今桂林解放东路文化宫。

⑦（清）泰泉乡礼. 景印文渊阁四库全书142册. [M]. 台北：台湾商务印书馆，1984.

⑧ 张燕娣. 南昌方言研究. [M]. 北京：文化艺术出版社，2007:118.

⑨（明）葛璠新修南昌府志. [M]. 北京：书目文献出版社，1990:79.

⑩ 胡朴安. 中华全国风俗志下编. [M]. 石家庄：河北人民出版社，1986:100.

擅长制作，经过进贡，名为米缆（今东乡俗称为米粉）。①

榨粉：清黄佛颐《广州城坊志》考云：“明正德年间，番禺鹭江莫英氏娶榨粉街陆氏。”可知明正德（1506—1521）年间，广州米粉加工已形成行业街区。②

粉干：清康熙十五年（1676）江西《兴国县志》载：“山寨村粉干亦用稻米之最佳者为之，磨浆澄净榨粉如入釜中煮过。卷叠成箔。烈日暴干。久不坏。用时再表饥作点心皆宜。他处虽有之，而滑白柔报以出自兴邑者为尤胜。”③清光绪三十二年福建《闽县乡土志》：“米粉即粉条又呼粉干。”④

米面：《萍乡方言志》：米面 min mic 米粉制的面条；⑤《中国土特产辞典》：米面，萍乡大米水磨成浆，锅烫成薄片，刀切成丝，入汤煮熟。佐以精肉丝、香菇丝。面皮厚薄均匀，切条工整，汤味鲜美。⑥

扎粉：《萍乡方言志》：扎粉 tsad Er 米粉（条状）；⑤《汉语方言大词典》：扎粉，赣语。江西宜春[ts2 2 5 fun53]〈名〉米粉。粤语。广西陆川[t3a : t33 fan3]。〈动〉制粉条。赣语。江西高安老屋周家[tsats fen42]。⑦

五、东汉至明代米粉史料综合分析

从东汉到宋代，有关米粉的记载史料 12 种，其中南宋 10 种，记录者多为江西籍人士或曾在江西工作生活过的人士，记述内容大多直指产地为江西。故钱钟书在《管锥编》中，根据历代各种对条索状大米再加工食品的不同名称进行了梳理，指出：“今之所谓‘米线’，南宋时江西土产最著名。”⑧

元明时期，史料 9 种，所记米粉名称，仍延续江西米缆一脉。完整勾勒出一条江西米粉向西南地区传播之路。例如：云南史料《大理府志》修编者李元阳，亦曾任江西分宜（今新余市分宜县）知县。明嘉靖七年（1528）至嘉靖九年（1530），李元阳丁母忧返滇归里，与友人杨慎同游点苍山。杨慎作《游点苍山记》：“庙后有问俗亭，俯瞰城郭楼观，海波万顷，润松紫云，岩雪映日。莊酒更酌，村人荐米缆，食而甘之。既醉既饱，下山，北行二里，抵三塔寺宿。”⑨亦是米粉进入云南之佐证一。

①（明）东乡县志. [M]. .

②（清）黄佛颐. 广州城坊志. [M]. 广州: 暨南大学出版社, 1994: 34—35.

③ 中国地方志集成江西府县志辑第 78 卷. [M]. 苏州: 江苏古籍出版社, 1996: 103.

④ 閩縣鄉土志. [M]. 台北: 成文出版社, 1974: 668.

⑤ 魏钢强. 萍乡方言志. [M]. 南京: 语文出版社, 1991: 110.

⑥ 中国土特产辞典. [M]. 北京: 商务印书馆, 1991: 698.

⑦ 许宝华/宫田一郎. 汉语方言大词典第 1 卷. [M]. 北京: 中华书局, 1999: 504.

⑧ 钱钟书. 管锥编卷三. [M]. 北京: 生活·读书·新知三联书店, 2001: 542.

⑨ 中国古代旅游文学作品选. [M]. 北京: 旅游教育出版社, 1989: 61; 游山时间见文内“嘉靖庚寅，约同中溪李公为点苍山之游。”嘉靖庚寅即嘉靖九年，杨慎充军云南的第五年，在李元阳陪同下遍游点苍。

表 2：古代米粉史料一览（东汉—明）

省份	市县	名称	年代/事件	出处
江西	九江	糲	东汉（25—220）： 九江太守服虔记：煮米为糲。	通俗文 辞源
山东		水引	割取牛角，似匙面大，钻作六七小孔， 仅容粗麻线。	齐民要术
陕西	西安	米糕	隋（581—618） 隋宫膳食官尚食直长谢讽（？—？） 记： 糕法近水则涩。	食经
江西	九江	索粉	北宋黄庭坚（1045—1105）《答隆庆 长老俨公书》：索粉石耳，前后皆至。 多病健忘，窃意已作书奉谢。	黄庭坚全集
浙江	绍兴	冷粉	南宋陆游诗：日长巷陌晒丝香，小担 过门尝冷粉。	剑南诗稿
河南	洛阳	索粉	北宋皇宫宴席用索粉。每年四月初八 日，皇太后圣节“下酒杯，篱子骨头、 索粉、白肉、胡饼。” 宋帝在集英殿宴请金国使节的九盏 菜肴点心中，“第七柰花、索粉”。	梦梁录 老学庵笔记
江西	上饶 鄱阳	粉	南宋（1127—1279）鄱阳人洪迈 （1123—1202）作：妙手庖人，搓 得细如麻线……	夷坚志
江西		米缆	南宋宁波人楼钥（1137—1213）作： 江西谁将米作缆，捲送银丝光可 鉴……	攻媿集
安徽	歙县	索粉 焯粉	宋淳熙十六年（1189）新安（今安徽 歙县）医家张杲（约 1149—1227） 云：今厨家索粉与焯粉，不得近杏仁。	医说
江苏	高邮	米糕	南宋高邮人陈造（1133—1203）作： 粉之且缕缕，一缕百尺强…… 予以病愈不食面，此所嗜也，以米糕 代之	江湖长翁诗钞
江西		米缆	南宋宁波人高似孙（1158—1231）记： “服虔《通俗》曰：‘煮米为 糲’， 江西有所谓‘米缆’，岂此类也。”	纬略
江西	上饶	米线	南宋弋阳人谢枋得（1226—1289） 作诗记录米线工艺：玉粒百谷王，有 功满人寰。春磨作琼屑，飞雷落九 关……	叠山集
浙江	海盐	漏粉	元代海盐人杨梓（1260—1327）杂 剧《老生儿》中描写了当时一种条索 状食品“漏粉”。	元杂剧

广西	桂林	米粉	元至正年（1340—1349） 静江府（今桂林市）灵川县灵田乡米粉店村形成。	灵川县地名志/灵川县古今地名录
江苏	苏州		元末明初，平江人韩奕（？——？） 详细记载了米制品索粉“手搓索下” 的成型工艺。	易牙遗意
上海	华亭	米糰	明弘治十七年（1504）华亭人宋诒记 录：米糰，音烂，谢叠山云：米线。 其制法记有两种。	宋氏养生部
江苏	南京	米粉	明嘉靖二年（1523）《金陵琐事》：毛 公渡旁关庙，有鬚头童子卖米粉烧 饼。	关帝事迹征信编
江西	抚州	粉线 米缆	明嘉靖三年（1524）饶文璧修《嘉靖 东乡县志》载：白沙占，立秋后乃熟， 宜为粉线。宋时崇仁人善制，经进， 名曰米缆。	嘉靖东乡县志
云南	大理	米缆	明嘉靖年间李元阳《大理府志》：米 缆：粉粳作糰，圆细如灯草，引长不 绝，脆润不粘，盘结成团，经汤则解。 李元阳《云南通志-全省土风》：食有 米缆。	嘉靖大理府志 万历云南通志
云南	大理	米缆	明嘉靖年间杨慎作《游点苍山记》： 村人荐米缆，食而甘之。	四库全书第 570 卷
广西	桂林	米粉	明嘉靖九年（1555）广西学政黄佐《泰 泉乡礼》：或直设饭，或米粉面食亦 可。	泰泉乡礼
广西		粉	明嘉靖十年（1531）《广西通志》幸 存至今。卷二十一《饮饌属》：粽、 茶、面、鲊、粉。	广西通志
湖南	常德	米面	明嘉靖十七年（1538）：《常德府志》： 岁将尽数日。作米面食具肴。酒以为 迎新聚饮之储。	常德府志
贵州		粉	明嘉靖三十四年（1538）《贵州通志》 货之属：粉	贵州通志
浙江	金华	干米粉	明万历八年（1580）王世貞《弇州 四部》： （唐熊）日亭午不能具饭，姑以一握 干米粉，呼水佐之。	四库全书 弇州四部
江西	南昌	米粉	明万历十六年（1572）《南昌府志》： 有米粉，晒干可收藏。	新修南昌府志
贵州		粉	明万历二十五年（1597）《贵州通志》 货之属：粉	贵州通志
江苏	常熟	索粉	孙柚（1540—1585）《琴心记》：小	琴心记

			子是庖丁， 茶汤样样精，馒头如石块，索粉似麻绳。	
江苏	苏州	索粉	明崇祯七年（1634）仲春中浣菩萨诞日刀果道人性祇谨识《佛说目连问戒律中五百轻重事经》：事急走问第六十五，问若比丘已食之净手，或搪造饮食污手或和面、索粉等，沾污于手更不得受食。	佛说目连问戒律中五百轻重事经略解
广西	柳州	粉	《粤西游记》：明崇祯十年（1637）六月十八日旅行家徐霞客憩居柳州天妃庙，托僧人购买食品。僧人“竟不买米，俱市粉、饼食”。——买回了米粉、糕点。	徐弘祖游记
贵州	独山	粉	《黔游日记》：明崇祯十一年（1638）三月二十七日：徐霞客从广西进入贵州独山境之始，见“崖下有卖粉为饷者，以盐少许易而餐之”。	徐弘祖游记
云南	昆明		《滇游日记》：明崇祯十一年（1638）十月二十八日，（北）门外冈脊之上，多卖浆淪粉者。	徐弘祖游记

五、清朝年间江西米粉在本省的广泛传承

清代江西米粉在本省广泛传承、传播，从清代江西地方县志中不乏米粉生产，食用及传播的记录便可见一斑。例如清同治十年《安义县志》载：“米粉出处多，宗山最好。”结合民间族谱与当代市场经营状况分析，可以完整呈现出当地千余年米粉工艺的传承史。据调查，“今南昌市安义县黄洲镇茅店村委会宗山村的宗山米粉远近闻名……据宗山垅杨氏族谱记载：‘北宋初年，北宋四贤之一的工部侍郎杨靖公，弃官归隐故里，始创制米粉为业，并以家庭世业相承’。经世代相传，逐渐形成了独具一格的地方风味特产‘宗山米粉’。……村里的老人说，这门手工加工工艺考究细致，一般为父业子承，秘不外宣……2006年，宗山米粉被列入江西省第一批非物质文化遗产名录。”^①

表 3：清朝时期江西米粉史料一览

市	县	事件 风俗	出处
抚州	宜黄	清康熙三年《宜黄县志》载：地名：米粉塘。	台湾成文出版社影印本，1989.
新余	新喻	清康熙十二年《新喻县志》载：米粉。	中国书店 1992:2.
赣州	兴国	清康熙十五年《兴国县志》载：粉干亦用稻米磨浆澄净榨粉。	台湾成文出版社影印本，1989.

^① 杜金存. 安义宗山米粉风光不再. [N]. 江西日报. 2016年3月23日（四）.

抚州	南城	清乾隆廿四年《建昌府志》载：七夕，妇女作“乞巧会”，罗拜月下。多用米粉煎油槌食。	中国地方志民俗资料汇编 1997:1759.
宜春	靖安	清道光五年刻本《靖安县志》载：中元前一夕，市米粉荐新。	中国地方志民俗资料汇编 1997:1123.
赣州	龙南	清道光六年《龙南县志》：龙南县人用米粉喂养的乳猪。	龙南县志 1826.
南昌	南昌	清同治九年《南昌县志》：米粉出沥南细如银丝	南昌县志 1870.
宜春	奉新	清同治十年《奉新县志》：中元日，家皆食米粉，间染以红色。设酒饌焚楮币，以祀其先。	中国地方志民俗资料汇编 1997:1121.
南昌	安义	清同治十年《安义县志》云：米粉出处甚多宗山最好。	安义县志.1871:364.
南昌	新建	清同治十年《新建县志》：米粉。	新建县志 .1871:142/166. 江苏古籍出版社.1996.
抚州	黎川	清同治十年《新城县志》婚俗：（新婚）满月以粉米为粿枚馈女家。	中国地方志民俗资料汇编 1997:1134
上饶	横峰	清同治十年《兴安县志》：清明祭扫祖墓……妇女不上坟，粉米作粿谓飴粿，之乃寒食之风。	台湾成文出版社影印本，1969:64.
吉安	峡江	清同治十年《峡江县志》：峡人善造米粉，细白胜于他处。	峡江县志 1995:389.
吉安	峡江	清同治十年刘坤一为江西巡抚，遗稿记录有“峡江又因小路崎幅，米粉维赈新途。”	劉坤一遺集第4卷 中華書局，1959:1493.
上饶	上饶	清同治十一年《上饶县志》：清明……粉米作粿，谓之“茧粿”，或谓“饭粿”。	中国地方志民俗资料汇编 1997:1089
九江	修水	清同治十二年《义宁州志》：“凡稻之色，以黄、白为佳”。一般认为，红米的质量低，用途也不广，“只能做饭，做粉丸子，若煎糖、酿酒、压粉条均不宜”。	曾雄生.明清江西水稻品种的特色.[J].古今农业，1989.1.33-40
上饶	玉山	清同治十二年《玉山县志》：粉米杂艾萌作粿，谓之“清明粿。”	中国地方志民俗资料汇编 1997:1901
抚州	南城	清同治十二年《南城县志》：正月元旦，贫富家皆备果盘留饮，糕、果、粉、面不一。	中国地方志民俗资料汇编 1997:1132.
抚州	崇仁	清同治十二年《崇仁县志》：米粉。	台湾成文出版社影印本，1989:580.
九江	湖口	清同治十三年《湖口县志》：嘉南米粉。	江苏古籍出版社，1996.
吉安	泰和	清光绪五年《泰和县志》：米粉。	台湾成文出版社影印本，1989:584.
九江	德安	清光绪十四年《德安府志》：米粉。	江苏古籍出版社，2001.
赣州	上犹	清光绪十九年《上犹县志》：正月八日，以米粉杂菜蔬八种煮食之，谓之“八宝羹”。	中国地方志民俗资料汇编 1997:1183.

表 3 中关于清代江西《兴安县志》米粉的记载颇为有趣，首先，此江西“兴安”非彼广西“兴安”。今江西省上饶市横峰县明清时代名兴安县，隶属广信府，县名一直沿用至 1922 年。其次，这本刊刻于清同治十年（1871）的县志由时任兴安县令，桂林府临桂县人李宾旸（？—1885）修，赵桂林（字松友）纂。看似有桂林有密切关系，实则无关。

六、清代江西特色米粉

米粉之为美食，曾被江西人用到极致。

清初顺治、康熙年间，江西赣州府有“龙南县人用米粉喂养的乳猪”^①，故得名称“龙猪”的记载。据同治十二年（1873）《赣州府志》载：“猪以龙南县得名，琢子始生，屏刍菽，嚙以米粉，逾月而屠之，去脏剔骨，腊如团扇，盐压桶盛，启闭有候。自郡以达省会，长贰尊卑交相进奉也。”^①——清初顺治年间，赣州龙南县知县高光国偶然发明出一种美食名产“龙猪”，小猪出生后，不让它吃别的饲料，专喂当地盛产的米粉。满月后宰杀，除去内脏，腌制成团扇状，“味极肥美”。一时间，成为时尚礼品，各州府向省会官员进奉，坊间人士结识朋友，套交情，都首选“龙猪”做礼品。

到了康熙二十二年，龙南知县邓元贞认为，这种浪费粮食，提前宰杀生猪的手段不可取——“残畜命而厉莫甚于此”^①，于是下达“禁革龙猪”令，立碑禁止以米粉饲养乳猪。

有清一代，江西各地方志关于岁时风俗的记载中，多有米粉记载。

清乾隆廿四年（1759）《建昌府志》载：七夕，妇女作“乞巧会”，罗拜月下。多用米粉煎油槌食。^{②1130}

清同治十二年（1873）《南城县志》载：正月元旦，为一岁首，交相庆贺，往来如织，贫富家皆备果盘留饮，糕、果、粉、面不一。^{②1132}

清光绪十九年（1893）《上犹县志》载：正月八日，以米粉杂菜蔬八种煮食之，谓之“八宝羹”。^{②1183}

早在明万历年间，南昌米粉便形成了具有地理标志特征的本土品牌。^③同治九年（1870）《南昌县志》载：“米粉出沥南细如银丝，面出辜坊者佳。”^④沥南，即今南昌县向塘镇丁坊沥南村。1990 年《南昌县志》载：沥南村的米粉，其细如线，旧时有民谣：“丁酒辜面沥南粉，峰东邓家白藕不要本，尚谿店米果墩坨墩”（语出向塘镇）。当时的向塘镇，丁坊村的酒、辜坊的挂面、沥南的米粉、尚谿店村的米粿为当地名产。^⑤

峡江米粉清末曾被献入宫中作为御膳，民国时期曾获大总统府所颁奖状，1929 年在天津国货展览会上获二等奖。^⑥

① 清道光六年《龙南县志》载：“龙猪，屠小猪腌压，味极肥美。知县高光国偶制此为岁终饷，后遂相沿成俗，宰杀日多，邓元贞有禁革龙猪碑”同治《赣州府志》“县秩官表”：高光国宁晋人，进士，顺治十五年戊戌任龙南县令。

② 中国地方志民俗资料汇编：中南卷. [M]. 北京：书目文献出版社，1991.

③（明）万曆新修南昌府志. [M]. 北京：书目文献出版社，1990：79.

④（清）陈纪麟，汪世泽修. 同治九年南昌县志. [M]. 台北：成文出版社有限公司影印本，1975：205.

⑤ 南昌县志. [M]. 海口：南海出版公司，1990：550.

⑥ 中国土特产辞典. [M]. 北京：商务印书馆，1991：254.

七、民国年间江西各地米粉形成品牌

清末到民国年间，江西全省各地都有米粉食俗、地方品牌记述。各地米粉在制作工艺，烹饪技巧，食用方式上各有不同，并各自创出知名品牌流传至今。例如“上饶米粉粗而嫩，喜食鲜粉，抚州一带则细而柔，不宜久泡。鹰潭米粉线粗细适中，多用干粉，煮涨晾干后，可煮可炒，风味独特。”^①

从民国初年到解放后，江西地方史料中关于米粉风俗、技术记载丰富，知名品牌遍及全省各地，各市县均形成了具有本土特色的粉俗，例如如，南昌“客至必以米粉或作汤饷焉”；九江形成了米粉名店聚集区域，茶馆“喝茶先上米粉”；上饶广丰米粉条鲜粉“可制成肉丝炒粉、汤粉、羊肉粉等品种”，又设有米粉条（干）综合加工企业；广丰民俗，请神拜寿开席吃寿粉。

表 4：江西地方史料中民国时期米粉食俗、技术及知名品牌举例

市	县	品牌	出处
南昌	南昌	民国《南昌县志》载：米粉出沥南者细而银丝，荷湖、厚浦二村者亦佳。俗于客至必以米粉或作汤饷焉。	南昌县志 1935:110.
南昌	南昌	丁南村的米粉，其细如线；辜坊的面爽口柔韧；尚村的米团量实柔韧好吃，历代沿习久之便有民谣流传：“丁坊辜面沥南粉、尚村的米团墩打墩。”宗山米粉为安义黄洲乡宗山龙村的传统产品。”。民国 31 年公布《营业牌照税通则》本县本县于民国 32 年开征，行业有茶店、饭馆、米粉、磨坊等。	南昌市志 1990:185/ 210/353.
南昌	进贤	本县为稻谷产区。群众以吃大米饭为主，辅以面条、米粉、红薯等。	进贤县志 1989:523.
南昌	安义	黄洲乡宗山城加工的米粉，在历史上负有盛名。取优质晚米为原料，制作精致，色泽洁白，耐煮耐炒，为宴席上头道佳肴。	安义县志 1990:278.
九江	九江	米粉以甘棠湖一带最盛。名店有奎光阁、新奇芳阁、蒋有记、雪园、永和、六凤居、五凤居、德顺居、龙门居等 20 余家；茶馆，兼营米粉与粉面，喝茶先上米粉。	江 西 民 俗 2008: 5128.
九江	都昌	《摇篮歌》摇摇摇，摇过桥，肚里饿，点心凑。干鱼渗，米粉淘，吃得饱，又来摇。	都昌县志 1993:475.
九江	湖口	米粉丝业：米粉业中的排粉为舜德乡的传统加工业。	湖口县志 1992:821.
九江	修水	米粉条主要产于上奉、何市桥、黄沙港、山口、漫江等地。奉乡米粉条素以嫩白、爽口著称。	修水县志 1991:285.
上饶	上饶	民国《上饶县志》载：正月八日，以米粉杂菜蔬八种煮食之，谓之“八宝羹”虔礼天地、祖宗。	江西地方志风俗志 文辑录 1987:96.

^① 鹰潭市志第二卷. [M]. 北京:方志出版社, 2003:818.

上饶	上饶	清末和民国期间，县城和沙溪、上泸等集镇有私人经营的熬饼坊和酱油坊、粉皮坊，生产各色糕点、酱油、醋、粉皮、粉丝等副食品；民国 25 年县境内小吃业、有米粉等 20 多种传统小吃。	上饶县志 1993:123/154.
上饶	弋阳	乞巧节以圆米粉俵数盘“拜朝娘”祈福。	弋阳县志 1991:711.
上饶	广丰	广丰米粉条可制成肉丝炒粉、汤粉、羊肉粉等；请神拜寿吃寿粉（米粉条）。	广丰县志 2005:292 /882.
上饶	横峰	待客之规：一家来客，四邻招待，或煮鸡蛋面条，或炒年糕、米粉。	横峰县志 1992:600.
上饶	广丰	榨粉坊广丰米粉条历史悠久，远近闻名。传说榨粉业的祖师是观世音，她用大米榨成粉条度化凡人，吃下粉条就象锁链锁住人的凡心。至今去庙里进香，早餐要吃一碗素油粉。榨粉的学徒为期一年，要求身体健壮，不要交贴头，还可得一点零用钱。	广丰县志 1988:825 .
上饶	铅山	产米亦称丰富，因为米好，所以米粉尤为著名。	铅山县志 1990:584.
上饶	余干	面粉、面条、米粉生产在建国前仅有一些小作坊，使用牛拉石磨，脚踏粉筛进行手工操作，小量加工。	余干县志 1991:310.
上饶	万年	在农村，米粉，面粉磨，均用畜力沿续至今。	万年县志 2000:505.
抚州	东乡	清末民国时期，农村集镇和大村庄有手工制作挂面、米粉等作坊，以马墟、詹墟居多。	东乡县志 1989:214.
抚州	临川	加工类主要有制面、制粉……产品显著者，有湖南乡流坊的油面，荣山乡类许的米粉……主要以（手工操作）生产米粉、薯粉丝、豆腐等产品。	临川县志 1994:316/373.
抚州	黎川	解放前有米粉业 15 户，从业人员 21 人。	黎川县志 1994:226.
抚州	宜黄	早餐称便饭，7 碗菜，一般是白片肉、炒猪肠、豆腐、猪血、拌米粉、油豆腐、拌菜。	宜黄县志 1993:418.
抚州	资溪	建国前，资溪人口少，流动人员少，饮食服务业亦少。饮食业 4 户，从业人员 5 人。	资溪县志 1997: 264.
抚州	崇仁	副食品：邻近集镇的村庄，有农家以自产的粮、豆制作豆腐、米粉和酿酒，赶集出售。许坊的竹筒粉，礼破、三山的折子粉，细嫩柔韧；米粉店经营汤粉有的兼炸油条。	崇仁县志 1990:181/291.
抚州	金溪	方何米粉产陆坊方何村，用优质晚米人工精制而成，粉质细软洁白，耐煮耐炒，吃来软滑味美，富有韧性，有三百多年的生产历史。	金溪县志 1992:258.
抚州	南城	本县群众历来喜吃水粉、粉干，至今未衰，形成一种地方风味小吃。水粉作坊，到处可见。另有将水粉晒或烘成干丝的粉干，大多作家庭常备食品，或者或炒，均甚爽口，且便于贮藏和携带。	南城县志 1991: 376.

宜春	上高	建国前夕，县农村有米粉。1954 年至 1958 年，先后在徐家渡、界埠、思，手工作坊 105 家，农闲时为农户来料加工。	上高县志 1990:266.
宜春	万载	民国十年，由万载运往湖南的农副产品：米粉 1.7 担。	江西近代社会转型研究 2001:71
宜春	靖安	粮制品加工米粉、粉丝、薯粉、薯粉皮以及各种豆制品。	靖安县志 1989:307.
宜春	高安	建国前，米粉全靠土榨加工，有湿粉、干粉两种，湿粉榨出后即可食用，干粉是用湿粉制成八九寸长、五六寸宽薄页，排放晒垫上晒干后收藏。家常面食以肉煮挂面和凉拌米粉独具特色。	高安县志 1988:164/531.
宜春	丰城	民国 34 年全县 48 个圩镇的粮食复制品约 37 个品种，销量较大的有米粉、米糖、米糕等。	丰城县志 1989:315.
宜春	奉新	米粉为奉新传统特产之一。明清以来，平原地区有榨粉习俗，尤以宋埠、罗塘等地为盛。	奉新县志 1991:646.
宜春	宜丰	建国前，宜丰食品工业即有一定基础。县内民间传统粮食制品有米粉（又名扎粉）、粉丝、薯干、米果等。……靠牛磨加工米粉。	宜丰县志 1989:263/ 375.
宜春	铜鼓	自古以来，本县农村喜用大米加工米粉、米面、米果。锁龙传说：观音在铜鼓开米粉店，	铜鼓县志 1989:454/682.
吉安	永新	制粉制面米粉制作的工艺，县内早有流传。民国时期，城乡都设有粉坊。木栅铺（今怀忠）的米粉还颇有名气，畅销县内外。	永新县志 1992:162.
吉安	遂川	米粉是枚江乡的著名特产。	遂川县志 1996 :78.
吉安	峡江	民国时，传统米粉是大宗出产货物。每天挑上街头卖的米粉有数十担，多集中于水东门一带。民国 38 年 2 月《江西省各县重要物产调查》载：峡江县年产米粉干 100 吨，全年运销南昌、吉安、赣州等地 65 吨。	峡江县志 1995: 389.
吉安	永丰	榨粉：架在锅灶上的粉榨里榨出新鲜粉丝，既细且嫩。建国后，曾恢复一家粉店，后因火灾停业。嗣后个体饮食推点均用干粉丝浸软下锅，已非榨下粉面目。	永丰县志 1993:172.
吉安	新干	手工业以……三坊（米粉坊、油榨坊、豆腐坊）为主，入店当雇工或徒弟为就业的普遍方式。	新干县志 1990:200.
赣州	赣县	县民以大米为主食，杂以……米粉丝、米粉片（觅皮）等，花色品种繁多。	赣县志 1991 : 610 .
赣州	定南	民国 38 年县城有饮食店 12 家，经营普通饭菜和米粉。	定南县志 1990:536.
赣州	全南	民国 38 年春，全县餐馆、酒店发展到 89 户，分布在县城、南、破头等集镇。经营项目主要是饭菜、米粉、油条、豆浆、……等。	全南县志 1996:409.
赣州	寻乌	留车圩土特产品和副食品很多，有谷、豆、米粉、	寻乌县志

		面条、清汤、油麻果、糯米饭、牛杂、油果、油煎糍粑等。	1996 :181.
赣州	宁都	民国时期，加工项目主要有酿酒、做豆腐、做米粉加工等，多数手工操作。	宁都县志 1986:168.
赣州	于都	民国期间，粉干由民间作坊用粉榨筒加工。每部粉榨筒日产粉干 50 斤出品率 82 %。	于都县志 1991:365.
赣州	龙南	1956 年，龙南镇粉丝合作商店转为公私合营商店，从业人员 26 人，采用土法手工生产粉干、腊皮粉、薯粉条等产品。	龙南县志 1949:422.
赣州	会昌	传统的粉干机，是用人力压榨的方法榨粉干。传统的点心有粉丝、粉干、粉皮。	会昌县志 1993:224/517.
景德镇	浮梁	浮梁冷粉：中元节这天，各家兴做米粉和糯米果和碱水吃。	浮梁县志 2009:524/762.
景德镇	乐平	文革中，传统的熟食品如烧饼、油条、麻糖、凉米粉等在市面上几乎绝迹，走街串巷叫卖的夜面、清汤也随着自由市场的关闭而无一幸存。	乐平县志 1987:283.
萍乡	萍乡	邑人一向喜食米面。	萍乡市志 1996:115.
萍乡	安源	小吃以面条、水饺、米面、棍钝、……为主；萍乡城区的老字号“杨胡子米面”颇有名气。	安源区志 2006:686.
萍乡	莲花	地方特产有“甘家米粉富冲席”。	莲花县志 1989:351.
萍乡	泸西	宋时县城、浦市兴办造船、制作米粉、米酒业。	泸西县志 1993:289.
鹰潭		遇上家里供手艺人师傅，如木匠、石匠、篾匠等，或农忙时请人帮忙，都要“三餐 两点”，即除三餐饭外，……下午 3 点左右，主人则炒米粉或糯米饭、做米果、打麻糖果点心，至今习俗不改。	鹰潭市志 2003:412.
鹰潭	余江	（革命烈士）刘守昌（1893—1930），黄金埠金埠刘家人。仅读过三年私塾，便在家以种田榨粉为生。28 岁，进县城帮胡包头米店榨粉。 1966 年，家庭副业被当作资本主义尾巴割掉……农村的米粉、豆腐、米糖作坊一律关闭。	余江县志 1993:611/511.

表 4 展示了从民国时期到改革开放前江西全省范围内米粉业的发展概貌，也暴露了文史界的弊端——江西米粉的文献没有得到充分应用。九十年代版江西各市县志的米粉记载，没能清晰梳理出当地米粉的历史脉络。例如，从明清到民国年间南昌地方志都有米粉记载，而 1997 年《南昌市志》以含混的笔触描述南昌米粉的历史：“据传，南昌的牛肉炒粉，起码有几百年的历史。”^①

八、民国时期江西米粉的管理与营销推广

（一）江西中央革命根据地对米粉生产的管理

1931—1934 年间，中央革命根据地（中央苏区）各级苏维埃政府要领导群众团体做节省一切开支，以充裕战争经费的运动，政府中一切可以节省的开支，并要提倡少做米酒米粉，多储干谷以准备来年粮食。^②其时报载：“赤化区域米价。比他处寻常米价较低。故苏维埃

^① 南昌市志第七卷，[M]. 北京：方志出版社，1997:17.

^② 何友良，中国苏维埃区域社会变动史，[M]. 北京：当代中国出版社，1996:263.

往往禁止米粉出口。使其价格被低。”^①

苏区政府考虑保护农民利益，但缺乏储粮备荒应急意识，故敞开门户，“‘准许谷米流出口及做米粉米酒’。半年之后调查，‘各边区粮食出境甚多’，才意识到若不加限制将影响1933年的粮食供应，遂有禁止出口与做米粉米酒的断然举措。但流失粮食已无法挽回。”^②

（二）米粉干援助游击队

1934年，中央红军踏上长征路后，中央工农监察部委员，红军女战士黄长娇因怀孕而留在瑞金县红林山区的安治乡（今名为泽覃乡）从事地下工作。主要负责援助山中的游击队战士。在赣南游击战争时期，她组织群众把米粉制作成粉干，支援游击队。

有一天，游击队来了个通知，说山上半个多月绝了粮食。我们也早预料到这个情况，但敌人严封密锁，粮食是很难送上山去的。我们心里很焦急，现在游击队来了紧急通知，说饿病的人日益增多，这下我更焦急了，决定召开支部会讨论，无论如何也要设法送粮上山。

当晚，夜深人静，几个党员都来了，大家想办法，有的说：“把米做成粉干，携带方便。”……我们把竹节打通，装进米、盐、咸菜的竹杠，向深山密林进发。到了山上，边砍柴边注意敌人看守的行动，趁敌人一下不注意，把竹杠里的东西，迅速地倒进草丛底下早已埋好的缸里，然后照样砍柴。次日砍柴时，看见山上的记号，就知道游击队已经收了东西。^③

^① 中央革命根据地史料选编第2卷.[M].南昌:江西人民出版社,1982:627.

^② 何友良.中国苏维埃区域社会变动史.[M].北京:当代中国出版社,1996:263.

^③ 江西妇女革命斗争故事.[M].北京:中国妇女杂志社,1963:63.

（三）地方政府积极推广米粉等地方土特产品牌

民国二十三年（1934）4月，湖北安陆人张笃伦（1894—1958）被任命为江西省第八区行政督察专员、区保安司令兼专署所在地南城县县长。张笃伦关注民生，尤其重视地方物产，在经过实地调研后，选择了“麻姑酒、香菇、莲子、米粉四种”亲自推荐给熊式辉，得到了省主席的支持，责成建设厅予以批复，省府、区府各职能部门在车站设置陈列专柜，广为推广。

第八区行政督察专员贵送南城麻姑酒香菇莲子米粉样品请通令推销等情令仰广为推销以资倡导令各厅、处、会、院、署、县、局

江西省政府训令 建秘字第三三三零号

建设厅呈：准第八区行政督察专员张笃伦咨呈开：“查南城麻姑酒、香菇、莲子、米粉四种，味美色鲜，允称佳品，前奉主席面谕飭为整理，并备具样品呈核，以广推销等等因；兹谨代为整理，并检具四种样品各二件，咨呈大厅请予转呈鉴别，并祈通令推销，”以广输出，而裕民生，实为公便！再上项物品，已于南城车站设立标样，合并陈明。”

等情：据此，查南城麻姑酒、香菇、莲子、米粉四种，色味均佳，堪称特产。除将样品贵送样品留备陈列，暨分令外，合行令仰该□即便遵照，广为推销，以资倡导为要！此令。

中华民国二十四年二月十五日^①

（四）抗战时期江西地方政府对米粉的管理措施

江西省是抗战后方三大产粮省之一（另为四川、湖南），为支持抗日战场的抗战作出了重要贡献。四十年代初，江西对粮食的严格管制渐趋严密。首先，建立起完整的粮管体系，遍布各地的粮管机构，可以“利用省政府县政府的职权，以执行一切粮政法令”。^②

1942年6月2日，全省开始执行《粮食节约实行办法》8条：一、禁止以业经管理之粮食（含谷米麦类）酿酒；二、限制以前款米麦蒸糖；三、限制以食米榨粉；四、规定食米碾白程度；五、规定麦类磨粉粗细；六、禁止以主要粮食饲养家禽牲畜；七、提倡减餐及掺食杂粮；八、取缔其不正常之消耗。^③

1943年，兴国县政府发布训令，严禁米粉干出境。训令称：“近查本县自禁运米谷出境以后，一般奸商贩卖纷纷以米制成粉干运输出境，希图渔利。殊失粮食节约之旨，亟应从严查禁，除布告外，合行令仰遵照，伤属从严查禁为要！”^④

^① 江西省政府公报第116期。[J]. 江西省政府，1935:12—13.

^② 徐堪. 当前之粮食问题//何友良. 抗战时期江西粮食征供情况考察. [J]. 抗日战争研究，1993（2）:124.

^③ 江西省志:粮食志. [M]. 北京:中共中央党校出版社，1993:215.

^④ 江西省工商行政管理志. [M]. 北京:中国工商出版社，2005:227.

（五）省政府纠正强征米粉税案

1938年，南昌县营业税征收员胡起涛等，向该县岗下村农民陈先涛、罗老六等五十余户榨粉业者“勒缴米粉税七十五元，”业者不服，县政府便派出警察，将领头者陈、罗“拘等到案押缴”，业者“认为处分不当，并损害农民自由耕作之权利”为由，向江西省政府提起上诉。省政府派员详细调查后，认为农民上诉合理合法，省主席熊式辉签发《江西省政府决定书》，责成南昌县撤销对罗老六等人的强制征税处分。

江西省政府决定书（财二字第六五五三号）：本府决定如左：原处分撤销。

事实：缘诉愿人等世居南昌县岗下村，于农隙余暇，兼制米粉为副业。本年二月间，南昌县政府据经征处办事员胡起涛查得该村经营制造米粉榨坊者达五十余户，除资本较小之十余户外，其余罗老六陈老四等四十余户，其资本皆在五百元以上，综其营业总额，每年当在四万余元，照章应缴二十六年秋冬两季营业税七十五元，因抗不缴纳，遂报由县政府派警将罗老六等及陈老四之代表陈先涛传案押追，诉愿人等以前项副业，制造期间，仅于农隙秋冬两季，除以气候关系，每年实偿有九十日之工作，穷一户人口之力，尚难日获价值一元之米粉，年计总收入额，不过九十元，资本只需米二十升，米价纵昂，不过二元或三元，既非经营商业，更未开设店铺，肩挑步担绝无等级之可分，根本不合纳税标准。南昌县营业税征收员胡起涛等，始则率警勒缴米粉税七十五元，则呈县票拘诉愿人等到案押缴，该诉愿人等认为处分不当，并损害农民自由耕作之权利，提起诉愿，并据南昌县政府检卷答辩，应即予以决定。

理由：按本案原处分是否允当，应以该诉愿人所营副业是否合于课税标准为前提。查修正江西省营业税征收章程第四条第五第六两项所列，以营业总收入额年计不满一千元者，以营业资本额不满五百元者，免征营业税。兹查该诉愿人等在原处分机关所供制销米粉数量，最多每户每年仅能制粉百斗，每斗折合八斤，每斤售洋一角，计其全年营业或资本总额，每户无逾百元以上者，核与原报告四万余元之估计，相差悬殊，究竟实情如何，不可不以详确之调查而后定。现经本府令由财政厅视察员涂琳。以“查明岗下村罗老六等经营之米粉业，确系农隙时之副业，并非专营，当经传讯该罗老六等，据称全部生产工具，约须三四十元即可制备，每日出产米粉，约三十斤，可值三元，而制粉时间，每年仅有六七八九四个月。后经查访，核与所称各节，尚无不合，当属实情。似此于课税标准，相距甚远。该县办事员胡起涛所报其资本额有达二千元以上者，营业总收入额，年共达四万余元之距一节，经飭提出左证，瞠目不能答，显系全凭臆断，自属妄诞”等语，呈复前来。兹以营业税额言，虽较原供为高，但系以四个全月计算，其工作，即以资本额计，亦实属轻微，律以修正江西省营业税征收章程第九条之规定，均难合于征税之标准。况营业税征收原则，应以每户为单位，不得以同业各户并计，原报告仅云：“经营米粉榨坊大小四十余户，对于廿六年度秋冬两季营业税，应纳七十五元”，究竟何户应征，何户应免，均未分别列报，是以散合总，等同包办，核与定章，即已大相违背，该县不为纠正，其于税法上之见解，自示未臻允协。原诉愿虽未就此以为攻击，然其请求撤销原处分之意旨则一，故不能谓无理由。

综上所述，原诉愿为有理由，爰依诉愿法第八条前段规定，决定如主文。

中华民国二十七年六月二十日 主席 熊式辉^①

^①南昌县民罗老六等为不服该县政府征收米粉营业税之处分提起诉愿一案本府决定书.[Z].江西省政府训令 财二字第 106553 号

（五）泰和米粉救助难民

抗日战争全面爆发后，浙江大学在竺可桢校长的带领下举校西迁，从1937年9月离开杭州，1938年2月迁至泰和，同年9月再度辗转别处，虽只有短短八个月时间，但是在浙大百年历史留下了深深的烙印：浙大为泰和县修筑防洪大堤、创设澄江学校、协助开辟沙村垦殖场，此“泰和三举”传颂至今。

浙大“西迁长征”途中，竺可桢校长每天坚持写日记，1938年8月27日日记中，记录了浙大在创办的沙村垦殖场中，借助当地制作米粉（条）副业，救助难民的详情。

晨六点起。七点三刻至大原书院。作函与外婆，报告病状经过。阅沙村垦殖场六、七两月份工作报告，至七月底共有难民101人，其中女子廿七人，年岁十五以下十二人，四十五以上十人，籍贯苏63、皖20、浙12、天津6人，以松江、宜兴为最多，各廿人。已种晚稻十二亩，有水牛十一头，牛价五百六十元。副业有织布及制粉条两种。谷价每石一元二角，制成粉条可售三元二角，谷之粉渣尚可饲猪，每石（饲）五六头，每头猪粪可肥田六七亩。已投资二百元，并建粉作坊五间。粮食自六月十四至七月底共用米三十市石，每人每年须二石八斗，米价在四元三角。每月蔬菜共六十元，每人月八角也，故粮食每人平均月二元八角。^①

（六）抗日军人见证“米粉”无“鱼”

“米粉鱼”是江西菜肴的代表之一。民国时期，并不是所有民众都吃得起。1938年，常州青年蒋术（1921—？）投笔从戎，考上了黄埔军校第三分校第十六期。学校设在江西于都。他在口述回忆录《我在抗战时期的经历》中，讲述了当地人吃米粉而罕见鱼的见闻。

江西人把位于乡下的集市叫做“圩”。集市上有商店、菜场，我们军校天天要派一两个学员陪伙夫一起到集市上买菜、买肉，我也去过几次。所有买下的东西都要记账，还要公布的。通常我们都会要求买点肉熬熬油，买点熟菜拌着吃。于都那个地方是比较落后的，当地的人们习惯于米粉的味道，很少能够吃到鱼。一九三八年到一九三九年间物资供应还是可以的，能够吃上米饭。到后来物价上涨就比较紧张了。^②

^① 竺可桢日记：1936-1942. [M] 北京：人民出版社，1984：258.

^② 唐德刚与口述历史：唐德刚教授逝世周年纪念文集. [M]. 台北：远流出版事业股份有限公司，2010：375

九、江西米粉的传播

（一）江西米粉在安徽的传播

清乾隆年间之前，米粉已经由江西进入安徽，安庆府桐城人士姚范（1701—1771）在《援鹑堂笔记》中记录：“《玫瑰集》陈造做米糍即所称米线也。吴俗病者新愈忌面食。则以此代之。陈造咏米糍诗有吴侬方法疎楚产可倚牆之句。则当时不专以吴下著称，今安徽桐城尚有见之。”^①

（二）江西米粉在湖南的传播

江西西邻湖南，湖南是江右帮赴西南各省活动的必经之路。也是米粉传播的中间地带。“元末战乱后，长沙地区 80% 以上人口是来自江西中部的移民。”^②湖南地方文献中米粉，有近代商业史上最早，最完整的米粉业行规传世。同治八年（1859）十月十五日，长沙《面粉馆条规》^③实施，光绪三十一年（1905）四月湖南武陵县（今常德市）颁布了《米粉坊重整条规》。^④

民国十五年（1926）《江西通志稿》载：江西“民国十年，由万载运往湖南的农副产品：黄豆 3400 担，米粉 1.7 万担。”^⑤另据当年《江西米谷运销调查》：“关于瑞河上游赣湘贸易状况——在万载调查所得，无论属赣或湘，均今不如昔，据该县商会主席郭鸿祺报称：属于赣方产品运湘者，米粉：民十达万七千担，近仅万担。”^⑥

（三）江西米粉在广西、贵州的传播

米粉传入广西的时间不晚于元至正年间（1341—1368），如前文所述，当年，一家米粉店在古商道旁开业。据《灵川地名志》载：“公元 1341 年间，秦姓人先祖从小水村迁此定居。设一小店，经营米粉。久之发展为村庄，故名米粉店村。”笔者田野调查后得知，秦氏为江西移民。元代以后，历代桂林地方志均有米粉记录，明嘉靖九年（1555）在广西桂林刊印的《泰泉乡礼》中，将米粉列入祭祖食品。明嘉靖十年（1556）《广西通志》、清顺治十七年（1660）《桂林府志》刊印，均录“粉”入《物产饌饮属》。^⑦

广西桂林是古代江右帮商业活动和江西移民的重要目的地之一。“明清时期大量汉族人口的迁入，带来了先进的生产技术，加速了桂林地区农业、手工业和商业的发展……‘城中江右，楚人侨寓者十之九……’”^⑧“在该地带（广西）最大的城镇省城桂林，粤商还是有与湘赣商人同等重要的地位，清雍正七年（1729）《广西通志》载‘郡城内外商贾云集，粤东江右人居多。’”^⑨清末民初，桂林商会会馆中，以江西会馆最多（4 所）。其中江西

① 姚范. 援鹑堂笔记第 13 卷. [M]. 南京:江苏广陵古籍刻印社, 1987.

② 葛剑雄. 曹树基. 吴松弟. 中国移民史. [M]. 福州:福建人民出版社, 1997:117.

③ 宣统三年湖南调查局. 《湖南商事习惯报告书》//彭泽益. 十九世纪后半期的中国财政与经济. [M]. 北京:人民出版社, 1983:178.

④ 各省工商行业条规选辑. [M]. 北京:中华书局, 1995:199—533.

⑤ 民国十五年江西通志稿第 30 册第 76 页//江西近代社会转型研究. [M]. 北京:中国社会科学出版社, 2001:71.

⑥ 江西近代贸易史资料. [M]. 南昌:江西人民出版社, 1988:301.

⑦ 〈清〉桂林府志. [M]. 清顺治十七年（1660）/康熙十二年（1673）抄本今存桂林图书馆.

⑧ 钟文典. 桂林通史. [M]. 桂林:广西师范大学出版社, 2008:143.

⑨ 钟文典. 广西近代圩镇研究. [M]. 桂林:广西师范大学出版社, 1998:371.

上饶人对桂林饮食文化影响极其深远。例如,现今桂林地方土特产“桂林三宝”中的豆腐乳,历史上最著名的品牌叫“天一栈”,其创始人“店主阳天一,前清咸丰年间,由江西吉安府庐陵县迁来桂林”^①

各种史料从多角度反映出一个事实,广西米粉由江西传入,按史料分析,或经湖南省传入,广西《鹿寨镇志》明指广西米粉来源于湖南:“缘清代重臣陈宏谋(桂林人)在湖南巡抚任内,派专差往悠县仿工具觅稻种,首在桂林推广。米粉乃再由桂林传来。”^②

笔者认为,若以加工工艺特色分析,因桂林米粉与江西米粉同以圆粉为主,而湖南米粉以切粉为主,或直接由移民从江西传入,并向西传入黔、滇两省。崇祯年,徐霞客结束了广西考察,他在日记中记录当日“自南丹北邕邕歹村”进入贵州后,在桂黔交界处见“崖下有卖粉为饷者,以盐少许易而餐之”。^③——这一段“以盐易粉”的描述,是目前发现贵州米粉最早见诸于文字的记载,也是米粉由广西传入贵州之佐证一。

(四) 江西米粉在云南的传播

米粉传入云南的时间不晚于明嘉靖年(1522—1566)间。李元阳(1497—1580),字仁甫、号中溪,白族,云南大理人。嘉靖五年中进士,任江西分宜县知县。晚年修《嘉靖大理府志》,其中有关米线的记述,为云南米线滥觞。^④

另外,李元阳在《万历云南通志:全省土风》里介绍云南食俗时称:“食有米缆、蓬饵”。《汉族移民入滇史话》:“今称米线,米粉,大米制成之细条食品,我国南方多食之。此亦见云南米线明代即有之,今则为民间小食,多作早餐,盛者,云南蒙自过桥米线风靡全省,令外省人赞不绝口”^⑤

清谢圣纶(1709—1773)《滇黔志略》卷一七说:滇黔各处,无论通衢僻村,必有江西人从中开张店铺,或往来贸易;清乾隆五十五年(1790年)清高宗八旬庚戌恩科进士吴大勋《滇南闻见录》汉人条:至今城市中皆汉人,山谷荒野中皆夷人。至于歇店、饭铺、估客、广民以及夷寨中客商铺户,皆江西、楚南两省之人。^⑥吴大勋在《滇南闻见录》中关于米线的食用习俗与制作方式记载,是云南史料中最早以“米线”形容米粉的文字:“米线磨稻米作粉,如制香法,用水调润,以管注成线,煮之以代面食,颇可口”。^⑦

田方《中国移民史略》:明代迁入云南的商人,以江西、四川为多,手工业者则多两广。刘昆《南中杂说》载:“滇中无世家……吾乡数十万人,捐坟墓,弃父母妻子,老死异域。”^⑧刘昆是江西南昌人,康熙初年曾官云南,这段记载正说出明代有几十万江西商人流寓云南,这个数字虽不一定确实,但从云南各府州县遍布江西会馆并其修建最为宏壮一事看,江西商人在云南人数确实不少。

结合云南《大理府志》、《昭通方言志》、《新兴州志》等相关记录可知,大约在明代,米粉已由广西经贵州传入云南,清代以后,形成了“云南米线”,到了清初,米线(粉)已经全面渗透融合进入云南民间生活。“据(清)康熙五十四年《新兴州志》卷五记载,群众有

① 刘毅.桂林天一栈豆腐乳.[J].桂林文史资料第九辑,1988:228.

② 秦肇仁.话说旧时鹿寨米粉.//鹿寨镇志.[J/OL].鹿寨镇人民政府网站 2009.

③ 徐霞客.褚绍唐.吴应寿整理.徐霞客游记.[M].上海古籍出版社,1980:628.

④ (明)李元阳.嘉靖大理府志.[M].云南省图书馆藏抄本.大理白族自治州翻印,1983:77.

⑤ 郝正治.南京柳树湾高石坎:汉族移民入滇史话.[M].昆明:云南大学出版社,1998:316.

⑥ 田方.中国移民史略.[M].北京:知识出版社,1986:78.

⑦ 方国瑜.彝族史稿.[M].成都:四川人民出版社,1984:370.

⑧ (清)吴大勋.滇南闻见录.[M].//云南史料丛刊.第12卷.昆明:云南大学出版社,1998:31.

有迎送土主神过米线节之风俗。建国后群众过米线节之风俗至今仍然延续。米线节从每年旧历正月初一开始，逐村轮流至二月十五日止。凡轮到一村，家家户户均宴请亲朋来家中以食米线为主，故称米线节。”^①

（五）江西米粉在福建、台湾的传播

元朝初年，弋阳人谢枋得抗元失败，避居福建建安，收到家乡友人邮寄米粉干后，作诗《谢人惠米线》，不仅记载了米粉的加工、食用方式，也成为古代史料中江西米粉最早进入福建的记录之一。另据1993年《闽清县志》记载，闽清县“清初，县内茶口村民就设家庭作坊加工制作粉干出售。清末，六都、九、十一都、十四都以及下洋（今东桥乡）等地也开始制作粉干。民国时期，五都、六都一些乡村农民把加工粉干作为家庭常年副业。”^②

在罗源（今福州市辖）县，“明代‘兴化粉’、切面加工业相继兴起，加工作坊日益增多，至清末，仅县城就有私营作坊40多家。”^③

到清代，福建米粉的名气已经远播海外，并传播到台湾。清康熙五十三年1714年6月26日一名在福建的法国传教士在福建写的一封信中称“他（指福建人）们也用大米做我们称为米粉条的东西。”^④民国八年（1919）7月20日，近代思想家严复（1854—1921）给四子严璿信中说：“家乡有张表叔名增春者，年仅逾冠，系祖母外婆家住南台南禅山边，以做米粉干为业……”^⑤

光绪三十二年《光泽乡土志略》载：“光泽每年还转运江西来的大米、黄豆、粉干、禽蛋、麻、棉花等至福州销售。”^⑥

福建是中国米粉传播海外的主要窗口，“相传明代郑和下西洋，曾携带茶口粉干供随船将士食用并馈赠沿途外国友人。”^⑦这个传说或许能从明景泰二年（1451）成书的《瀛涯胜览》中得到印证，作者马欢三次追随郑和下西洋，其作品在记叙“阿丹国”（即今之亚丁，与东非咫尺相望；笔者注）风土人情时，提到了作为食品的“米粉”：“人之饮食，米粉、麦面诸品皆有，多以奶酪、酥油、糖蜜制造而食。”^⑧

《厦门粮食志》载：“清末，米粉已是厦门口岸的主要出口商品之一，在南洋的华侨聚居地十分畅销。民国初期，厦门有40多家米粉作坊（俗称米粉间）”^⑨

米粉在台湾的米食中扮演着相当重要的角色。台湾地方文献普遍人物：“据说米粉的做法是广东人最先发现的，惟限于当时的工具十分简陋，压出来的米粉扁平而粗糙，形状很像面条，所以也称为“粉条”，但今日台湾米粉的制法，乃承自福建。制造米粉的场所俗称‘米粉寮’”^⑩

① 玉溪地区志第四卷. [M]. 北京: 中华书局, 1994: 326.

② 闽清县志. [M]. 北京: 群众出版社, 1993: 244.

③ 罗源县志. [M]. 北京: 方志出版社, 1998: 310.

④ 见1714年6月26日, 利安国 (Laurenti) 神父致德择亚 (deZea) 男爵先生的信// (法) 杜赫德编, 朱静译. 耶稣会士中国书简集: 中国回忆录. [M]. 郑州: 大象出版社, 2005: 120.

⑤ 严复集第三卷. [M]. 北京: 中华书局, 1986: 811.

⑥ 福建航运史: 古、近代部分. [M]. 北京: 人民交通出版社, 1994: 273.

⑦ 吴必奎. 话说闽清茶口粉干. [N]. 福州晚报, 2012年12月1日 (A27).

⑧ (明) 马欢. 冯承钧校注. 瀛涯胜览. [M]. 上海: 商务印书馆, 1935: 48.

⑨ 厦门粮食志. [M]. 厦门: 鹭江出版社, 1989: 150.

⑩ 台湾民俗与特产. [M]. 台北: 武陵出版有限公司, 2002: 166.

（六）江右帮商业行为导致米粉向各地传播

赣商在历史上被称为“江右帮”，明代江右帮利用良好的地理经济环境，推动了全国经济的繁荣，也促进了江西各业的迅速发展，素有江南粮仓美名的江西，百业兴旺。这一时期，江西地方史料中关于米粉的记载尤为丰富。

最能表现米粉随着“江右帮”的商业活动传播的例证，莫过于“米粉锁龙”的传说。

许逊，晋代南昌人。得道成仙后，被称为“许真君”。“许真君从茅山学道回到家乡，乡亲们都希望他能为民除害，除去作恶多端的孽龙精。许真君与孽龙斗法，孽龙在逃往鄱阳湖途中，他看见一家米粉店，急忙向老板娘买了一大碗粉，狼吞虎咽地往肚子里倒。不一会，孽龙精感到一阵恶心。突然‘咔嚓’一声，一副铁链从他嘴里吐出一半来，另一半锁在肚子里。原来，粉店里的老板娘是观音老母所变，这碗粉是一副铁链。许真君赶来，牵着铁链，把孽龙精锁在南昌郊外西山万寿宫的古井里。”^①（另一说是许逊直接自己变成了米粉店老板）

“锁龙井传说”并非江西独有。历史上有关“锁龙井”的传说，广泛流传于大江南北，版本大抵相同。但北方的神仙都是用面化作锁链捆蛟龙。到了江西“孽龙吃的是米粉，而不是面条，因为在江西米粉比面条更有名气和受到欢迎。由于与孽龙激战者是师弟，所以改成了许真君变成粉店老板，并用米粉变成铁锁链锁住了孽龙。”^②

明清时期，许真君是江西商人集体供奉的神，原产江西的米粉，随着赣商“江右帮”的商业与文化活动传播向各地。

清代，在湖南长沙的江西会馆里，“江西籍绸布商，每年逢桂花盛开时节，必在其会馆洞庭宫（建于乾隆三年）唱桂花戏。初因该会馆离市区较远，看戏者甚少。经绸布商公议，凡前往该馆看戏者，免费供应米粉一碗。”^③

（七）历史人物与江西米粉

中国近现代历史人物与江西米粉的结缘，亦是江西米粉品牌远播的因素之一。

民初，“辫帅”奉新人张勋（1854—1923）隐居天津，餐桌仍不开家乡风味，年年均由二弟张嘉猷经奉新寄出米粉。^④

江西米粉曾见证中国革命的重大历史事件。罗瑞卿大将回忆说：1927年7月中下旬，黄埔武汉分校被改编为第二方面军军官教导团，罗瑞卿在第二连任副班长。1927年8月2日教导团由武昌沿江东下，抵达九江时，队伍被张发奎“宣布队伍遣散，自己去找出路，但不许进九江城。到底发生了什么事呢？在码头上买小贩的炒米粉时才打听到，原来八月一日那天，周恩来、朱德、叶挺、贺龙等同志在南昌举行了武装起义。”^⑤

民国小说家张恨水（1895—1967）生于江西广信府。少年时代主要在江西上饶、黎川等地读私塾，晚年住在北京。他儿子回忆说：“他不喜欢吃面食，可是喜欢带我们到东安市

场的湖南馆奇珍阁吃米粉。所谓米粉，就是用米磨成粉后做成面条似的食品。他说，自己童年时，自己童年时，最喜欢吃祖母做的鸡汤煮米粉，不过江西叫它为‘米线’。”^⑥

① 中国民间故事集成：江西卷。[M]. 北京：中国文联出版社，2002：151.

② 余悦、吴丽跃. 江西民俗文化叙论。[M]. 北京：光明日报出版社，1995：34.

③ 湖南地方剧种志丛书第2卷。[M]. 长沙：湖南文艺出版社，1989：196.

④ 龚师曾、徐少相. 张勋的生活经历//文史资料存稿选编。[J]. 北京：中国文史出版社，2002：713—722/754.

⑤ 穆静/冰如. 罗瑞卿大将。[M]. 郑州：海燕出版社，1987：61.

⑥ 张伍. 忆父亲张恨水先生。[M]. 北京：十月文艺出版社，1995：384—385.

张恨水作品中经常出现江西米粉的描写。例如，在长篇小说《记者外传》中写道：“这种线粉，只有江西方面有，它用米粉做成的，离开江西，已有七八年了，一直想吃这种东西，可是没有。”^①

抗战期间，蒋经国主政赣南（1939—1944）1942年9月上旬，蒋在《正气日报》记者王克浪陪同下到专区所属县视察，在南康县境的潭口因汽车抛锚受阻。当地老乡“泡茶，炒花生，煮米粉！”招待他们。^②

到台湾后，蒋经国经常“在新竹市城门乡南城隍庙附近尝试隍庙的小吃摊，吃米粉，烧酒螺……蒋先生叫了一碗汤米粉、两粒贡丸和一盘蚵仔煎。”^③

1949年之后，去台江西人士也将米粉馆开到了台北。据1970年台北广西同乡会出刊的《江西文献》载：（抚州）“金谿县市有一种米粉馆，碗最小，每人能吃十碗以上，其味无穷。台北市亦有江西米粉馆出市者，率因宣传不普遍，资金周转不灵，未半年即倒闭，殊为可惜。”

^④电影导演李安（Ang Lee），1954年10月23日出生于台湾省屏东县潮州镇，祖籍江西省九江市德安县。在台南，有一家米粉店，是“让李安牵挂的家乡味叶家小卷米粉，每次回到家乡吃，都到这儿吃一碗，才有回家的感觉。”^⑤

1987年开放台湾老兵回大陆探亲时，一些九江籍迁台老兵们“少小离家老大回”，“在九江，长江码头去了，烟水亭（有周瑜的点将台）去了，大雨淋到了，湖也游了，著名的九江米粉吃了，还吃了一餐砂锅鱼头……”^{⑥39}只可惜年年村口盼子归的阿爹阿娘们早已下世，只剩下乡间坟前的一抔黄土了。幸而回到家中晚辈，“照料我的吃喝。她们不但当我在家用餐时，会先问我喜欢吃些什么？同时，还向我说明已经备好的菜式等，即使我去至亲家拜访要用餐时，她们也会提早赶了去准备。我记得，在家那些天的早晨，没有一顿是相同的，”最动人心魄的还是那一碗“曾吃过肉丝煮米粉”。^{⑥74}

（八）新时代：江西米粉走向世界

21世纪的江西，11个设区市几乎无一不产粉、无一不特色，而且大多有独到的非遗制作技艺。在集市现场，九江直条米粉、吉安峡江米粉、赣州五丰米粉、宜春罗城扎粉、南昌宗山米粉、萍乡搓菜炒粉、景德镇冷粉、上饶米粉、新余水北米粉、鹰潭南站牛肉粉、抚州姜浒米粉等均有单独展区。抚州南城麻姑米粉、赣州石城手工米粉、上饶广丰洋口米粉、南昌进贤温圳板粉等制作技艺也陆续被评为非遗。

到2020年，江西米粉年产量约140万吨、产值约90亿元，年出口量约6.5万吨。仅以会昌米粉为例，其米粉出口量占全国米粉出口量的60%以上，销往美国、英国、法国等30多个国家和地区，在海外流传有“世界米粉在中国，中国米粉在江西，江西米粉在会昌”的说法。^⑦

^① 张恨水. 记者外传. [M]. 太原: 北岳文艺出版社, 1993: 154.

^② 蒋经国在赣南. [M]. 政协江西省委员会, 政协赣州市委员会文史资料研究委员会, 1989: 103.

^③ 裘便. 这才是公仆. [M]. 台北: 联合报社, 1978: 256.

^④ 太公章. 江西之食. [J]. 台北: 江西文献, 1970 (57): 12.

^⑤ 玩转台湾2日 Tour. [M]. 台北: 宏硕文化, 2011: 169.

^⑥ 封德屏. 朱西甯. 四十年来家国: 返乡探亲散文. [M]. 台北: 文讯杂志社, 1989: 39/74.

^⑦ 朱嘉明. 江西米粉文化很“吸粉”. [N]. 信息日报, 2020年7月21日 05.

结论

综上所述，自东汉（25—220）九江郡（今江西九江市）太守服虔录“煮米为糲”，是中国米粉记载滥觞，历经各朝代直到民国时期，中国粮食加工史上史料中最早、最多，最集中记载米粉制作工艺、食用方式的文字，大多出自江西或江西人士笔下，并不断得到各省人士认证。近两千年来，江西米粉与民间节庆习俗、商业活动、文学作品紧密关联，已然形成了独具特色的米粉文化，并随着江西移民与赣商的商业活动，直接或间接的传播向世界各地。鉴于江西省是中国米粉史上唯一有最早的文字可考的省份，且习俗深厚、传播广泛、精神与物质范畴据实，当得出结论为：历史上，江西省是“中国米粉”的发源地，全省各市县不同区域，不同品种的米粉品牌，均具有中国米粉原产地的象征意义，江西米粉的主要经营场所，也是中国米粉历史文化形成和传播的载体。

编后语：

只有当企业培养出一群属于自己的有 IE 背景的人才时，才会让 5S、TPS、6sigma、Lean-6Sigma、SPC、TPM、FMEA、QFD、TRIZ、CIMS、精益生产、并行生产、敏捷制造、虚拟制造、世界级制造等各种先进制造技术插上翅膀；而目前最快捷、最有效、最低成本的途径就是为企业在职工程技术人员和管理骨干提供工业工程继续教育——培养企业自己有 IE 背景的复合型骨干人才队伍！而培养企业自己有 IE 背景的复合型骨干人才队伍的最有效途径就是，从学习传统 IE 理论入手！