

研究论文

亮点:

- 鲁迅日记中关于柿霜糖的描述成为研究新热点, 展现了鲁迅对美食的兴趣, 丰富了其个人形象。
- 柿霜糖多通过口述流传, 了解者少, 强调保护这一传统食品及其制作技艺的重要性。
- 鲁迅笔下的柿霜糖与荥阳霜糖制作技艺关联, 有助于理解鲁迅作品, 促进非物质文化遗产的推广。

*通讯作者邮箱:

604951075@qq.com

英文引用: Meng et al., 2025. Research on 'Persimmon Frost Sugar' in Lu Xun's Diary and Henan Intangible Cultural Heritage 'Persimmon Frost Sugar'. Evidence in East Asian Humanities and Arts, 1(01), 19-27.

中文引用: 孟俊峰., 2025. 鲁迅日记中的“柿霜糖”与河南非遗“柿霜糖”考辨. 东亚人文学研究, 1 (01), 19-27.

稿件处理节点:

接收	2025 年 2 月 10 日
修订	2025 年 2 月 26 日
接受	2025 年 3 月 2 日
发表	2025 年 3 月 4 日

基金资助:

本篇文章未接受任何基金资助。

版权:

本作品原创内容可依据《知识共享署名 4.0 国际许可协议》条款使用。任何对本作品的后续分发须标明原作者及作品标题、期刊引用及 DOI 信息。

鲁迅日记中的“柿霜糖”与河南非遗“柿霜糖”考辨

孟俊峰^{1*}

¹ 华北水利水电大学, 郑州 450046

摘要 随着学界对鲁迅研究的不断深入, 鲁迅在美食上的逸闻趣事也越发得到关注, 特别是鲁迅关于柿霜糖的记述常常成为各界谈资。但柿霜糖究竟为何物, 现今大多是口耳相传, 少有见过。以鲁迅 1926 年 6 月 26 日日记中所述的柿霜糖为切入点, 梳理相关文献资料, 探析鲁迅笔下的柿霜糖与河南省省级非物质文化遗产代表性项目荥阳霜糖(柿霜糖)制作技艺的关系, 将便于人们更准确地了解鲁迅笔下的柿霜糖, 有利于人们更加鲜活地感知日常生活中的鲁迅。

关键词: 鲁迅; 日记; 柿霜糖; 河南非遗

Research on 'Persimmon Frost Sugar' in Lu Xun's Diary and Henan Intangible Cultural Heritage 'Persimmon Frost Sugar'

Meng Junfeng^{1*}

¹ North China University of Water Resources and Electric Power, Zhengzhou 450046

Abstract With the deepening of the academic research on Lu Xun, Lu Xun's interest in food has attracted more and more attention, especially Lu Xun's description of persimmon frost sugar has often become a public discussion. But what is the persimmon frost sugar, now mostly oral, rarely seen. Taking the persimmon frost sugar described in Lu Xun's diary on June 26, 1926 as the breakthrough point, this paper sorts out relevant literature and analyzes the relationship between the persimmon frost sugar written by Lu Xun and the production technology of Xingyang frost sugar (persimmon frost sugar), a representative project of provincial intangible cultural heritage in Henan Province, which will help people to understand the persimmon frost sugar written by Lu Xun more accurately and help people to perceive Lu Xun in daily life more vividly.

Keywords: Lu Xun; diary; persimmon frost sugar; henan Intangible Cultural Heritage

“方糖”是鲁迅笔下的地方特产，鲁迅在品尝和了解后，将其视作珍馐。鲁迅在自己1926年6月26日的日记（下文简称6月26日日记）和1926年7月8日的日记（下文简称7月8日日记）中，都提到这一地方特产。从这两篇日记可见其从“方糖”到柿霜糖的认识过程，及对这一美食的评价。

梳理近百年来研究鲁迅的成果中与柿霜糖相关的内容，并对比分析百年来河南柿霜糖的发展历程，曾让鲁迅视作珍馐的柿霜糖将鲜活地跃然纸上，日常生活中率真的鲁迅也将清晰浮现，人们也将更全面地认识河南省省级非物质文化遗产代表性项目荥阳霜糖（柿霜糖）的百年发展历程。

一、 鲁迅记述到柿霜糖的两篇日记

查阅现已刊出的鲁迅日记，可见其中有两篇日记记述到柿霜糖。一篇写到获赠“方糖”时的欣喜，另一篇写到怕被客人多吃“柿霜糖”难以再买到的担心。两次对柿霜糖的精彩记述，从中可见鲁迅对这一特产的喜爱，体会到鲁迅的童心与率真，也可简要了解到柿霜糖的名称、产地、特征、特性等信息。

（一）鲁迅第一篇有记述柿霜糖的日记

6月26日日记中首次记述柿霜糖，讲述了织芳来访及赠送“方糖”的过程，还详细写到柿霜糖的形状特征、产地、功效以及夜间吃柿霜糖的有趣经过等。具体如下：

马上日记（二）[1]

鲁迅

六月二十六日

晴。

上午，得霁野从他家乡寄来的信，话并不多，说家里有病人，别的一切人也都在毫无防备的将被疾病袭击的恐怖中；末尾还有几句感慨。

午后，织芳从河南来，谈了几句，匆匆忙忙地就走了，放下两个包，说这是“方糖”，送你

吃的，怕不见得好。织芳这一回有点发胖，又这么忙，又穿着方马褂，我恐怕他将要为官了。

打开包来看时，何尝不是“方”的，却是圆圆的小薄片，黄棕色。吃起来又凉又细腻，确是好东西。但我不明白织芳为什么叫它“方糖”？但这也就可以作为他将要为官的一证。

景宋说这是河南一处什么地方的名产，是用柿霜做成的；性凉，如果嘴角上生些小疮之类，用这一搽，便会好。怪不得有这么细腻，原来是凭了造化的妙手，用柿皮来滤过的。可惜到他说明的时候，我已经吃了一大半了。连忙将所余的收起，豫备将来嘴角上生疮的时候，好用这来搽。

夜间，又将藏着的柿霜糖吃了一大半，因为我忽而又以为嘴角上生疮的时候究竟不很多，还不如现在趁新鲜吃一点。不料一吃，就又吃了一大半了。

查阅资料对比发现，《马上日记（二）》于民国十五年（1926年）七月十日在《世界日报副刊》第一卷第十号上首刊，后又多次收录于《华盖集》《华盖集续编》《鲁迅全集》《鲁迅日记》等著述中，不同版本在文字和标点等细节上虽有一定差异，但日记整体内容基本一致。

《马上日记》系列日记的写作，及于1926年7月在《世界日报副刊》连载都是受刘半农所约。1926年6月刘半农已受邀编辑《世界日报副刊》。1926年6月17日下午，刘半农访江阴老乡李小峰，遇到鲁迅、王品青。次日晚，刘半农专门访鲁迅，向他约稿。[2]鲁迅因此开始写此系列日记，相关情况及稿费在其其他日记和书信中有所提及。

这篇日记记述了鲁迅旧日学生织芳匆忙来访，并带来两包“方糖”。经过景宋的介绍，鲁迅了解到“方糖”是河南某地的名产，由柿霜经过特殊工艺制作而成，且有治疗嘴角生疮的功效。日记写道，鲁迅对“方糖”不是方形而是“圆圆的小薄片”这一差异产生好奇，品评道，“吃起来又凉又细腻，确是好东西。”还写到，“夜间，又将藏着的柿霜糖吃了一大

半”，这是鲁迅笔记中第一次出现“柿霜糖”，即用“柿霜糖”代替“方糖”。

这篇日记后来被多次转载、引用、评论，在相关文论中，大多认为“方糖”是“柿霜糖”的误读。如《鲁迅全集 第三卷》中在对“方糖”的注释中写道，“当地的口音读‘霜’为‘方’。”[3]

（二）鲁迅第二篇有记述柿霜糖的日记

鲁迅于1926年7月8日所写，以《马上日记（五）》为题，首刊于民国十五年七月廿三日《世界日报副刊》第一卷第廿三号的日记，再次写到柿霜糖。日记部分内容如下：

午后，密斯高来，适值毫无点心，只得将宝藏着的搽嘴角生疮有效的柿霜糖装在碟子里拿出去。我时常有点心，有客来便请他吃点心；最初是密斯和密斯得一视同仁，但密斯得有时委实利害，往往吃得很澈底，一个不留，我自己倒反有“向隅”之感。如果想吃，又须出去买来。于是非常寒心了，只得改变方针，有万不得已时，则以落花生代之。这一著很有效，总是吃得不多，既然吃得不多，我便开始敦劝了，有时竟劝得怕吃落花生如织芳之流，至于因此逡巡逃走。从去年夏天发明了这一种花生政策以后，至今还在继续厉行。但密斯们却不在此限，她们的胃似乎比他们要小五分之四，或者消化力要弱到十分之八，很小的一个点心，也大抵要留下一半，倘是一片糖，就剩下一角，拿出来陈列片时，吃去一点，于我的损失是极微的，“何必改作”？

密斯高是很少来的客人，有点难于执行花生政策。恰巧又没有别的点心，只好献出柿霜糖去了。这是远道携来的名糖，当然可以见得郑重。

我想，这糖不大普通，应该先说明来源和功用。但是，密斯高却已经一目了然了。她说：这是出在河南汜水县的；用柿霜做成。颜色最好是深黄；倘是淡黄，那便不是纯柿霜。这很凉，如果嘴角这些地方生疮的时候，便含着，使它渐渐从嘴角流出，疮就好了。

她比我耳食所得的知道得更清楚，我只好不作声，而且这时才记起他是河南人。请河南人吃几片柿霜糖，正如请我喝一小杯黄酒一样，真可谓“其愚不可及也”。

……

但密斯高居然吃了一片，也许是聊以敷衍主人的面子的。到晚上我空口坐着，想：这应该请河南以外的别省人吃的，一面想，一面吃，不料这样就吃完了[4]。

如根据鲁迅6月26日日记内容推测，经过景宋的介绍后，鲁迅在日记结尾处第一次使用“柿霜糖”一词时还在犹豫“方糖”与“柿霜糖”哪个才是此糖的准确名字。那么在此篇日记中，鲁迅三次使用“柿霜糖”一词，且直接代替“方糖”一词使用，可见鲁迅对织芳口中的“方糖”就是“柿霜糖”已经有了明确的判断。

7月8日日记中，三次出现“柿霜糖”，分别传达了不同的信息。第一次使用“柿霜糖”一词时写到，“只得将宝藏着的搽嘴角生疮有效的柿霜糖装在碟子里拿出去”，说明鲁迅认识到柿霜糖的珍贵和功效；第二次时写到，“恰巧又没有别的点心，只好献出柿霜糖去了”，是鲁迅只能用家中仅有的点心来招待贵客，说明柿霜糖在鲁迅心中的地位较高不舍得拿出来分享；第三次时写到，“请河南人吃几片柿霜糖，正如请我喝一小杯黄酒一样，真可谓‘其愚不可及也’”。鲁迅在自我嘲讽的同时，呼应前文密斯高所说“这是出在河南汜水县的”，应证鲁迅所吃柿霜糖产自河南。

从这两篇日记可见鲁迅对“柿霜糖”这一河南名产的认识与判定过程。同时，从其夜晚“趁新鲜”吃去大半柿霜糖，到“献”出“宝藏着的”“名糖”，让“很少来”的客人吃，可见其对柿霜糖的认同和喜爱。6月26日日记写到织芳从河南带来了两包“方糖”，“景宋说这是河南一处什么地方的名产”；7月8日日记写到河南人密斯高说鲁迅拿出来招待她的点心柿霜糖“出在河南汜水县”，鲁迅自认为请河南人吃几片柿霜糖“愚不可及”，“应该请河南以外的

别省人吃的”。依据这些信息基本可以判定，鲁迅笔下的柿霜糖即来自河南，又产自河南，而且产地直指汜水县。

二、 鲁迅笔下柿霜糖的产地探究

博得鲁迅先生认可，并被写入两篇日记的柿霜糖引起大量学者关注，但其究竟产自河南何地有不同见解。

据了解，柿原产我国，在《诗经》、《尔雅》中即有记载，栽培历史已有 3000 年以上。[5]在我国分布极广，从南到北遍及 20 多个省区。柿适应性广，寿命长，管理容易，结果早，收益期长，丰产稳产。[6]我国栽培柿树历史悠久，且分布广泛，但在 19 世纪 20 年代对柿子进行深加工制作并销售柿霜糖的地区并不多。

河南是柿树种植大省，在柿子加工食用上更是历史悠久。查阅相关论著资料，其中关于柿霜糖的产地，主要有三种说法：开封附近各县特产，荥阳县特产，巩县特产。

（一） 开封附近各县特产

1995 年，黑龙江人民出版社出版的《鲁迅文集第 3 卷》认为，“‘方糖’，原名霜糖，河南开封附近各县特产。”[7] 2002 年，由中国文史出版社出版、华山编的《鲁迅作品精选》中，相关注释标注柿霜糖是“河南开封附近各县名产。”[8] 2006 年，由陕西师范大学出版社出版、王得后编注的《鲁迅杂文全编》，认为“‘方糖’其实是霜糖，河南开封附近各县的一种土特产。”[9] 2009 年，由浙江文艺出版社出版、来凤仪选编的《鲁迅杂文》中，相关注释标注柿霜糖为“河南开封附近各县的一种土特产。”[10]

概括来说，这些学者认为柿霜糖产自开封附近各县，是开封附近各县著名的特产。这种观点的产生离不开这三个主要原因：一是 6 月 26 日日记中写到两包“方糖”是织芳从河南带来，一般惯性思维会认为是从河南买来的，而当时河南省的省会是开封，开封是政治经济文化中心，必然是人流中心和物品转运、交易中心，相较河南其他地区人们到开封的频率更高，

孟俊峰，2025

在开封附近见到和购买柿霜糖的概率较大；二是将“附近”理解为广义上的周边，无论是紧靠开封的几个县还是离开封不远的荥阳县、巩县等，确实都有盛产柿子的历史，有生产柿霜糖的原料。把这些地方都说成“开封附近各县”也能理解；三是，河南行政区划调整因素。民国二年河南省实行省道治时，荥阳、荥泽和汜水隶属开封县，归属豫东道。民国八年，改豫东道为开封道，归属地区不变。民国十六年（1927 年），取消省道治实行省治。[11]也就是说，荥阳、荥泽和汜水曾都隶属过开封道。1926 年鲁迅写《马上日记》时，汜水县就隶属开封道。包括汜水县以及荥阳县等地都是开封附近的县。

（二） 荥阳县特产

1984 年，《中州今古》第五期刊载的《荥阳霜糖》一文认为，“霜糖是河南省荥阳县的特产，解放前多产于荥阳城西 18 公里的汜水镇，后来荥阳西关也有少量生产。”[12]1985 年，荥阳县外贸局编写的《荥阳县外贸志（1959—1983）》中则明确写到：“柿子是我县的主要土特产品，柿树株数多，柿子产量大，产品质量高，是我县的一大优势。一九七五年，全国柿子鉴评会议认为：‘荥阳的柿子在种植株数上和柿子的产量上都居全国首位。质量也名列前茅’，名扬全国，有‘柿树之乡’之称。”[13]同时，其中还对当地柿饼及柿霜糖的出口情况做了记述：“在徘徊中前进，一九五九年，出口柿饼 316 吨，出口炕饼 42.2 吨。一九六〇年出口柿饼 130.5 吨，一九六一年出口炕饼 78 吨，一九六三年出口炕饼 39 吨，出口霜糖 1534 斤，一九六四年出炕饼 16.8 吨，出口霜糖 3 吨，一九六八年出口炕饼 12.1 吨，出口霜糖 3.5 吨，一九七九年出口水饼 81.54 吨。”[14]在柿树数量和产量上也有记录，“一九八一年底全县柿树达 64 万株，同年产量达一千多万斤。”[15]1997 年，由首都经济贸易大学出版社出版的《郑州民俗志》写道，“郑州西郊、密县、新郑、巩县、登封都种柿树，以荥阳县柿树最多，有几个乡村村落柿树成林，荥阳柿饼也成了闻名省内外的一种土特产。”[16]1987 年的《河南年鉴》有这样的记载：“荥阳特产柿子首次开发系科产品。全县柿树 113 万株（结果树 45 万株），1986 年产鲜果 2000 万斤，柿饼 500 万斤。传统工艺产品有柿饼、霜糖。

柿霜糖新工艺的研究与应用，列入省级‘星火计划’项目”。[17]中国人民政治协商会议河南省郑州市委员会文史资料委员会编的《郑州文史资料（第7辑）》写到：“土产最重地道，提起霜糖，汜水确是地道。”[18]2009年全国工商联烘焙业公会组织编的《中华烘焙食品大辞典：产品及工艺分册》认为“霜糖是河南省荥阳县的特产解放前多产于荥阳城西18公里的汜水镇，后来荥阳西关也有少量生产。”[19]

从以上文论资料可见，荥阳的柿子产量在全国具有一定影响力，而从出口的柿霜糖数据可见当时荥阳的柿霜糖在产量和质量上已经达到外销的条件。而更为重要的是，这些材料中多次出现的汜水镇与鲁迅7月8日日记中写道的河南汜水县相互印证，即鲁迅笔下密斯高所言——“柿霜糖出在河南汜水县”。

值得注意的是，1909年12月竣工的汴洛铁路（后为陇海铁路其中一段）经过汜水县，而且汜水县北跨黄河。作为水陆码头，民国十七年的《汜水县志》中有这样的描绘：“陆路则车马之往来频繁，水路则船舶之航运如织。”[20]便利的交通为柿霜糖的外运提供方便，特别是在鲁迅写这两篇日记前，汜水县就有直通开封、郑州和洛阳的火车。从某种程度上说，汜水便利的交通为柿霜糖的外销提供了方便，也就使织芳从河南买到柿霜糖增加了概率。

另外，需要说明的是，历史上汜水县的隶属关系多有变化，“民国隶豫东道”[21]，豫东道后又改为开封道（1914年），汜水县隶属开封道。汜水县还曾直属河南省，经多次辗转最终于1954年6月并入荥阳县（今荥阳市）。

（三）巩县特产

《郑州年鉴1986》中写有：“柿子是郑州市传统土特产品，盛产于荥阳、巩县、密县、郊区。到1985年底，全市共有柿树149万株，年产量4660万斤，其中，以荥阳产柿最多，有‘柿树之乡’的美称。”[22]1988年《巩县文史资料第4辑》刊载的李秀岐《话霜糖》一文认为，“霜糖的出产地，是巩县西部回郭镇东边罗庄村。罗庄是殷古上那地，史册上有记载。据说清时罗庄有五六十家霜糖作坊，到民国十年左右，

尚有四十八家，这生意多是合伙自做自销的，农闲干，农忙停。一个作坊，得七八号人，得有一整套家具，是靠劳动吃饭的。”[23]“罗庄姓云的，云朝水、云朝海、云XX，弟兄三人，是以做霜糖而发家的。以后云家分到荥阳和回郭镇东门里，开糖坊，都落户了，至今其后辈还在哪里呢。”[24]“我们东山、汜水、荥阳，是丘陵瘠薄山区，柿树挺多，收成也好，农民以此糊口。在摸索实践中找出以柿霜做霜糖的方法来。我们这里是霜糖行业发源地，柿树宜栽于丘陵山区。”[25]

依以上文献资料来看，巩县（巩义）有种植柿树的天然条件，是柿子的主产区之一，有大量生产柿霜糖的原料，一些地区的农民靠柿子养家糊口。而巩义罗氏家族靠柿霜糖发家后向周边的转移，特别是到荥阳和回郭镇落户，不免会带动荥阳等地的柿霜糖生产和传播。在某种程度上可以认为，这些是柿霜糖产自巩义的一个重要依据，至少能说明巩义有生产柿霜糖的历史和传统。

总之，关于鲁迅所吃到的那两包柿霜糖的具体产地是开封附近各县、荥阳县、巩县亦或是其它地区已经难以在实物层面准确考证。但依据文史资料可以推断的是：当时，这些地区都大面积种植柿树，是柿子的产区，能大量提供生产柿霜糖的柿霜；荥阳、巩义有生产、流通，甚至出口柿霜糖的文字材料记录；柿霜糖在当地的手工业发展中都充当过重要角色，其在当地的经济文化发展中扮演过重要角色，是当地的特产、名产；随着时代的演进，各家各户红红火火制作柿霜糖的场景已难再现。

三、鲁迅笔下柿霜糖与河南省级非物质文化遗产荥阳霜糖（柿霜糖）的关系

最初鲁迅笔下写到的“方糖”实为“霜糖”，即“柿霜糖”，是往日旧学织芳从河南带去的礼物。经过分析历史上柿霜糖的主要产地，研究鲁迅笔下柿霜糖的相关信息，进而比对活态传承着的河南省省级非物质文化遗产荥阳霜糖（柿霜糖），在非遗基础理论和评审原则的基础上可以较为清晰的理解两者之间的

关系。

在梳理鲁迅笔下柿霜糖与河南省省级非物质文化遗产荥阳霜糖（柿霜糖）的关系时，有两个材料十分重要：

（一）《荥阳霜糖》一文

关于荥阳霜糖的文献资料较多，特别值得注意的是1984年刊载于《中州今古》第五期的《荥阳霜糖》一文。全文如下：

荥阳霜糖[26]

霜糖是河南省荥阳县的特产，解放前多产于荥阳城西18公里的汜水镇，后来荥阳西关也有少量生产。霜糖始制于何时，尚未见史料记载。据世代制作霜糖的汜水镇周长海说，他祖上一直制作霜糖。祖父周妮曾对他说过，他家制作霜糖已有一百多年的历史，荥阳西关几家制作霜糖的糖铺，其技术都由他家传授的。

霜糖亦称“霜糖饼”，是用柿饼外面的一层柿霜做成的，一般直径约为5厘米的小圆饼，性凉，食药两用，味道凉甜，能治舌乾口烂，是解热消暑的佳品。上海、西安等地的医药公司每年都要到荥阳县订购，作为制药原料。解放前，河南固始县一带制眼药的医生，也来购买霜糖作原料。

霜糖做工精细，先用筛子将柿饼外面的一层白霜筛下，经过溶解，熬成稠浆，然后用小铁片按定量勺到模子（陶瓷小碟，现改为塑料纸）上，经过烘烤，晾干即成。上等霜糖呈棕黄色，每斤60片，片中心稍凸，作鏊子面形，无任何杂质，用手一拍即碎。

解放前，荥阳霜糖多远销广州、香港及东南亚各国，名曰“广糖”。经过长途运输，打开木箱后，清香扑鼻。在上海、南京的糖果店里，荥阳霜糖被装入精致的大玻璃瓶内，视为珍品。

鲁迅先生对荥阳霜糖极为称赞，他在《华盖集续编》里写道：“打开包来看时……却是圆圆的

小薄片，黄棕色。吃起来又凉又细腻，确是好东西。这是用柿糖做成的；性凉，如果嘴角上生些小疮之类，用这一搽，便会好”。

据1947年7月郑州专署公布的数字，当时汜水县（今并入荥阳县）霜糖年产量为424000斤，数目相当可观。又据外贸部门统计，1964年出口6000斤，1966年出口8612斤。但是，近年来霜糖产量下降，1982年产量为2027斤，1983年也只有2300斤。这样只能供应各地医药公司和一些来华旅游的国际友人的需要。

我国传统的特产食品，丰富多彩。恢复和发展传统食品，对于丰富人民生活、扩大出口有着积极的作用。因此，我们希望有关方面尽快改进柿霜糖收购办法，为恢复和发展荥阳霜糖创造条件。

从此文中可以得到一个重要信息，即：文章第五段引用的文字，来自鲁迅1926年6月26日写的《马上下日记（二）》。引用这段鲁迅对柿霜糖的赞誉是作者为衬托柿霜糖的影响力和功效。此文作者直接写到“鲁迅先生对荥阳霜糖极为称赞”，一方面说明作者认为鲁迅笔下的柿霜糖就是荥阳当地生产的柿霜糖，另一方面说明作者对鲁迅吃到柿霜糖还写到柿霜糖的自豪。

另外，文中关于荥阳霜糖还有大量有价值的信息。如，荥阳柿霜糖的产地：“霜糖是河南省荥阳县的特产，解放前多产于荥阳城西18公里的汜水镇，后来荥阳西关也有少量生产。”荥阳柿霜糖的历史：“制作霜糖已有一百多年的历史”。荥阳柿霜糖的制作工艺，“霜糖做工精细，先用筛子将柿饼外面的一层白霜筛下，经过溶解，熬成稠浆，然后用小铁片按定量勺到模子（陶瓷小碟，现改为塑料纸）上，经过烘烤晾干即成。”荥阳柿霜糖的特性：“一般直径约为5厘米的小圆饼，性凉，食药两用，味道凉甜，能治舌乾口烂，是解热消暑的佳品。”“上等霜糖呈棕黄色，每斤60片，片中心稍凸，作鏊子面形，无任何杂质，手拍即碎。”荥阳柿霜糖的外销：“解放前，荥阳霜糖多远销广州、香港及东南亚各国”，“上海、南京的糖果店里，荥阳霜糖被装入精致的大玻璃瓶内，视为

珍品。”“只能供应各地医药公司和一些来华旅游的国际友人的需要。”荥阳柿霜糖的产量：1947年“年产量为424000斤”，“1964年出口6000斤，1966年出口8612斤”，“1982年产量为2027斤，1983年也只有2300斤。”

这些信息详细介绍了荥阳霜糖（柿霜糖）的制作技艺、影响力及其价值等，这些也都是申报非遗项目的必备资料和条件。

（二）河南省省级非物质文化遗产荥阳霜糖（柿霜糖）制作技艺的申报材料

2011年，荥阳霜糖（柿霜糖）制作技艺入选第三批河南省非物质文化遗产代表性项目名录。项目申报材料节选如下：

荥阳柿饼在古代，多以汜水为商贸集散地，而以乔楼镇陈沟一带出产的品质最优。霜糖也随柿饼而称著。荥阳其它乡镇也有出产，但规模较小。

从荥阳柿饼中提炼的霜糖，是闻名中外的特产。霜糖分“广糖”和“行糖”两大类。“广糖”主要销往广东及海外；“行糖”主要在周边省市销售。民国25年，产霜糖5万公斤；民国36年，仅汜水一地，即产霜糖21.2万公斤；解放后，霜糖产量呈下降态势，1959年出口792公斤；1966年出口4396公斤；1985年产量仅有1000公斤，先后远销香港等地。时至今日，霜糖更加稀缺，成批出口外销已谈不到，只能作贵重礼品馈赠亲友。[27]

2017年李保法申请河南省省级非物质文化遗产荥阳霜糖（柿霜糖）制作技艺省级代表性传承人的申报书中写到：“外祖父王金贵，汜水口子村人，承袭祖业种植柿树，熟知并熟练掌握柿饼、霜糖生产技艺，是荥阳柿饼、霜糖的产销世家。母亲王景云，十七岁时就得到了其父的真传。本人从小跟母亲学会柿饼、霜糖生产技艺。”[28]

而关于柿霜糖与鲁迅的关系，荥阳霜糖（柿霜糖）制作技艺市级代表性传承人李东发认为，鲁迅吃的就

是汜水镇的柿霜糖，如按时间推算的话，其母亲是1928年生人，1926年其外公王金贵经常挑着货郎担到汜水东河南、老君堂和火车站一带流动售卖霜糖，当时的霜糖就是直径约6厘米、厚约6毫米的圆片（也就是所谓的“行糖”），每包60片，重约一市斤。荆有麟（织芳）是山西人，说不准是从其外公那里买的霜糖。

从河南省省级非物质文化遗产代表性荥阳霜糖（柿霜糖）制作技艺项目及代表性传承人的申报材料，以及代表性传承人的观点可以看出，传承至今的荥阳霜糖（柿霜糖）制作技艺与1926年鲁迅日记中所述的柿霜糖的诸多特征相吻合。这至少说明，活态传承至今的由河南非遗柿霜糖制作技艺生产的柿霜糖与鲁迅当年所吃所写的柿霜糖高度相近。

现今，荥阳霜糖（柿霜糖）制作技艺代表性传承人李东发将鲁迅与柿霜糖之间的这桩文坛雅趣视为荥阳柿霜糖发展的品牌价值，在传承技艺、研究鲁迅的同时，还积极联系鲁迅后人，与鲁迅基金会、鲁迅文化论坛合作，不断推出联名柿霜糖伴手礼等。

非遗代表性项目的成功申报不光要考虑濒危性、地域性、多样性以及项目自身的价值等因素，还会考虑到项目的传承谱系、流传范围、影响力和代表性等。历史上柿霜糖制作技艺在汜水县、巩县、荥阳县等地都有流传，且都有不同的影响，而现今考虑到现实的传承情况及行政区划变动、项目命名原则等，只是将荥阳霜糖（柿霜糖）制作技艺先纳入了市级、省级保护名录。这并不代表其他地区没有此项技艺，或不该保护此项非遗，只是限于人力物力，综合考虑需要保护的轻重缓急及项目的代表性问题先纳入名录先保护。

据了解，2006年河南省政府印发了《河南省省级非物质文化遗产申报评定实施意见》，其中有规定，“河南省省级非物质文化遗产的申报项目，应是具有突出价值的民间传统文化表现形式或文化空间；或在非物质文化遗产中具有典型意义；或在历史、艺术、民族学、民俗学、社会学、人类学、语言学及文学等方面具有重要价值。”[29]具体评审标准有6条。

能成功申报河南省省级非物质文化遗产代表性项目,说明在河南各地的柿霜糖制作技艺中,荥阳霜糖(柿霜糖)制作技艺具有代表性,急需保护。

这里值得注意的是,如严格从非遗名录来说,只有政府主管部门评审公布的非遗名录中的代表性非遗项目才是非遗,那么目前在河南只有荥阳霜糖(柿霜糖)制作技艺是非遗。但我国四级非遗名录制作建立的最终目的并不在于不断的评审项目,只保护名录中的项目。而是限于目前的人力物力、现有的保护条件,先保护更需要保护的,从而带动此类项目的保护和发展。所以,从广义上的非遗来说,只要符合非遗基本理念的优秀传统文化都是非遗,也就是河南非遗柿霜糖制作技艺包括但不限于已是省级非遗代表性项目的荥阳霜糖(柿霜糖)制作技艺,河南非遗柿霜糖制作技艺是具有共性的普遍性的,河南省内的历代的各式各样的柿霜糖制作技艺的统称。

因此,综合以上资料可见,织芳从河南带给鲁迅的,被景宋判定为“河南一处什么地方的名产”的,又被客人密斯高“一目了然”看出是“出在河南汜水县的”柿霜糖,来自河南且产自河南的概率极高。再从非遗保护理念来看,现今活态传承着的河南省级非遗代表性项目荥阳霜糖(柿霜糖)制作技艺及其制成品“柿霜糖”与鲁迅笔下写到的柿霜糖高度吻合。虽然鲁迅笔下的柿霜糖不一定是现今认定的“柿霜糖”代表性项目的代表性传承人的师父或师父的师父所做,但是河南非遗“柿霜糖”项目在历史传承过程中的一位广义的传承者在1926年6月26日之前所制作的可能性还是较大的。

结语

鲁迅对柿霜糖的喜爱,体现在率真的文字中。分析两篇日记,对比柿子的主产区及柿霜糖的生产销售情况,溯源追踪可将鲁迅笔下的柿霜糖锁定在河南。而荥阳市汜水县因历来是柿子主产区,且有清晰的传承脉络。根据现今河南省省级非物质文化遗产荥阳霜糖(柿霜糖)制作技艺的申报文本,可初步判定,鲁迅笔下的柿霜糖为汜水县所产的概率较大。尤其值得

注意的是,从1926年鲁迅日记的写作,到现今“方糖”成为省级非物质文化遗产,这近百年间,柿子及柿霜糖等相关产品在国家粮食结构中地位发生了巨大变化。这一变化在某种程度上助力了“方糖”成为非物质文化遗产。而对鲁迅笔下柿霜糖这一美食的剖析,可以窥探到河南省级非遗代表性项目荥阳柿霜糖(柿霜糖)近百年的发展历程。

参考文献

- [1] 《马上日记》最初以《马上日记豫序》《马上日记(一)》《马上日记(二)》《马上日记(三)》《马上日记(四)》《马上日记(五)》为题,发表于民国十五年(1926年)七月五日、八日、十日、十二日、十九日、二十三日的《世界日报副刊》上。此篇《马上日记(二)》写于1926年6月26日,于民国十五年七月十日(1926年7月10日)在《世界日报副刊》第一卷第十号上首刊。《马上日记(二)》先后被多次刊发,不同刊稿多有差异,本文选用首刊在《世界日报副刊》的版本。
- [2] 朱洪.刘半农传[M].北京:东方出版社,2007:129.
- [3] 鲁迅.鲁迅全集 第三卷[M].北京:人民文学出版社,2005:337.
- [4] 首刊于民国十五年七月廿三日《世界日报副刊》第一卷第廿三号的《马上日记(五)》,疑似因排版印刷问题误刊为“一面吃不,料这样就吃完了”。
- [5] 卜范文编.柿[M].海口:南方出版社,1999.
- [6] 李广新.林业[M].合肥:中国科学技术大学出版社,1990:108.
- [7] 鲁迅.鲁迅文集 第3卷[M].哈尔滨:黑龙江人民出版社,1995:379—380.
- [8] 华山编.鲁迅作品精选[M].北京:中国文史出版社,2002:354.
- [9] 王得后编注.鲁迅杂文全编 上册[M].西安:陕西师范大学出版社,2006:289.
- [10] 来凤仪选编.鲁迅杂文[M].杭州:浙江文艺出版社,2009:154.
- [11] 开封市地方志志编纂委员会编.开封简志[M].郑州:河南人民出版社,1988:16.
- [12] 陈兆新.荥阳霜糖[J].中州今古,1984(5).
- [13] 杜其儒编.荥阳县外贸志(1959—1983)[M].荥阳:荥阳县外贸局,1985:73.

- [14] 杜其儒编. 荥阳县外贸志 (1959—1983) [M]. 荥阳:荥阳县外贸局, 1985:74.
- [15] 杜其儒编. 荥阳县外贸志 (1959—1983) [M]. 荥阳:荥阳县外贸局, 1985:74.
- [16] 郑州民俗志编纂委员会编. 郑州民俗志[M]. 北京:首都经济贸易大学出版社, 1997:42.
- [17] 《河南年鉴》编辑部编. 河南年鉴 1987[M]. 郑州:《河南年鉴》编辑部, 1987:65.
- [18] 中国人民政治协商会议河南省郑州市委员会文史资料委员会编. 郑州文史资料 第7辑[J]. 郑州:中国人民政治协商会议河南省郑州市委员会文史资料委员会编辑出版, 1990:91.
- [19] 全国工商联烘焙业公会组织编. 中华烘焙食品大辞典: 产品及工艺分册[M]. 北京:中国轻工业出版社, 2009:377.
- [20] 田金祺修. 汜水县志[M]. 上海:上海世界书局, 1928:1.
- [21] 田金祺修. 汜水县志[M]. 上海:上海世界书局, 1928:4.
- [22] 《郑州年鉴》编辑部编. 郑州年鉴 1986[Z]. 郑州:《郑州年鉴》编辑部编, 1986:209.
- [23] 中国人民政治协商会议巩县委员会文史资料研究委员会. 巩县文史资料 第4辑[J]. 1988:104.
- [24] 中国人民政治协商会议巩县委员会文史资料研究委员会. 巩县文史资料 第4辑[J]. 1988:105.
- [25] 中国人民政治协商会议巩县委员会文史资料研究委员会. 巩县文史资料 第4辑[J]. 1988:107.
- [26] 陈兆新. 荥阳霜糖[J]. 郑州:中州今古, 1984(5):54.
- [27] 河南省非物质文化遗产保护中心提供。
- [28] 河南省非物质文化遗产保护中心提供。
- [29] 河南省人民政府办公厅:《河南省人民政府办公厅关于印发河南省省级非物质文化遗产申报评定实施意见的通知》, <https://www.henan.gov.cn/2006/12-21/241254.html>, 2006年12月21日。