

烹饪学基本原理

Basic Principles of Culinary Science



季鸿崑 / 编著

中国轻工业出版社



全国百佳图书出版单位

烹饪学基本原理

Basic principles of Culinary Science

李鸿崑 编著



中国轻工业出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪学基本原理 / 季鸿崑编著. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.1

ISBN 978-7-5184-0552-7

I. ①烹… II. ①季… III. ①烹饪理论 IV. ①TS972.11

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第183043号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福 责任终审: 张乃柬 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 三河市万龙印装有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2016年1月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 18.5

字 数: 420千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0552-7 定价: 68.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

140549J1X101ZBW

本书的初版，写成于1992年年底，1993年10月正式出版，当时印了4500册。印象中当时出版社销售了1500册，其余的3000册运回扬州，作为当时江苏商业专科学校中国烹饪系的教材使用。其时我已经退休到苏州养老，正好苏州职业大学当时也办了烹饪专业，聘请我当顾问，顺带为他们讲授“烹饪化学”和“烹饪学基本原理”两门课程。后来苏州职业大学的烹饪专业停止招生，我再未重读过那本《烹饪学基本原理》。而江苏商业专科学校中国烹饪系的领导安排了朱云龙老师讲授这门课程，后来他们把3000册书全部自行消化了。有趣的是那本只印了4500册，当时售价只有5.00元的书，在旧书市场上成了稀罕物，有位湖北籍的朋友告诉我，有家网上书店开出的售价达100元人民币，我查了一下，还真有这么回事。我想产生这种现象的原因可能有二：一则原本印数就少，后来又没有重印，较为少见；二是在20年前，用科学的方法来认识技艺多变的中国烹饪的人并不多，读者有了新鲜感，所以买到手以后就不把它当废纸处理了。

2014年，准备将《烹饪学基本原理》进行修订出版。但因距离该书初版已经20多年，中国烹饪高等教育的学科体系已经成型，相关的研究成果今非昔比，烹饪类的图书尤其是相关教材已经出了好几套，我当初为了发牢骚而写的那本小册子（不足15万字），显然不能适应当下的实际情况，所以决定增订修改，并扩充至30万字左右。但全书内容的基本框架没有变，前面的几章偏于技术和科学，仍然阐述烹饪技术三要素（这是中国烹饪的核心），用近现代科学和思维的方法总结五千年来的中国烹饪技术的单元程序，把各个地域饮食活动中的名称不同的烹饪技法概括为刀工、火候和调味三个方面，统领当代各地餐饮行业中多种不同的表述形式。这次修订加大了对饮食营养科学的阐述力度，尤其是对“传统营养学”核心内容的阐述，真正把“营卫学说”放到恰当的位置，澄清了在很长一段时间内把“养助益充”的中餐膳食结构模型当作“传统的营养理论”的错误。本书的后半部分即为通常所说的饮食文化，这一部分有了很大的修改，不仅进一步阐述了笔者在认识上的进步，而且也较多地引用了其他学者的学术成果，特别是对最近十几年出现的新情况和争论，完全没有回避。总而言之，笔者在这里阐述了自己近20年来的研究心得。

华中农业大学食品科技学院的谢定源先生曾对笔者说，他在读了本书初版以后，觉得笔者的一句调侃：烹饪这门科学，“大科学家不愿干，小科学家干不了”，很有趣味。笔者认为，至今仍是如此。纠缠不清的“菜系”与“饮食文化圈”的争论，实际上就是“风味”在科学原理上仍有缺失，相关的味觉与嗅觉的生理学、化学和生理化学的核心问题，至今仍是自然科学的研究前沿，时不时会

出现诺贝尔奖级的重大成果，但仍没有完全解决，不得已把它们塞进“文化”的框子里，但无论如何也不能自圆其说。

中国科学技术协会主席韩启德院士曾说过：中医有用，但它只是一种艺术，而不是科学。笔者学着韩主席的话说：烹饪，尤其中国烹饪，目前仍是前期阶段的科学，是以牛顿力学为基础的一种手工技艺，对其基本原理的阐述，目前仍达不到当代科学的前沿水平，它所展现的手工技艺，也达不到当代技术的先进水平，更多的是它的艺术属性，弄得我们眼花缭乱。所以至今还有不少人继续宣扬的“烹饪是文化、是科学、是艺术”的说法，混淆了前期科学和当代科学的界限，除了给自己壮胆以外，实在没有什么太大的价值。至于说“烹饪是艺术”，同样也有纯粹艺术和应用艺术的门槛没有过去。因此，我们当前能理直气壮说的只有：烹饪是文化。

笔者在写法上并没有恪守一般的写作规则，但笔者在编写本书时，肆无忌惮地阐述了自己的个人见解，却没有十足的把握说这些见解都是颠扑不破的，可笔者又觉得非说不可。所以笔者希望阅读本书的读者，不要拘泥于图书本身，而应把它当作一本“大批判”的资料，用它来作为训练我们独立思考能力的引子，借以启发我们创造性的思维活动。

在本书修订过程中，参考了许多其他学者的学术成果，理应表示感谢，所用的几幅插图，因不知原作者地址，所以无法征得本人授权。尤其是张世英教授，本书全文收录了您的一篇文章作为阅读材料，如有异议，请向出版社提出，笔者一定尊重您的意见。

我的老伴陆玉琴同志，无论寒暑，为本书付出了艰辛的劳动，并且不时地纠正书稿中难以计数的错误，向她衷心地致谢！

季鸿崑

2015年3月

近十年来，无论在国内还是国外，力图结束烹饪长期以来有术无学状态的学者不在少数。因此有关烹饪原理、烹饪理论、烹饪概论、中国烹饪概论、中国烹饪学之类的书籍出了好几本，至于有关这方面的论文那就更多了，其中不乏真知灼见。无论从哪个角度来讨论这方面的问题，对于烹饪科学的发展，都是有益的。

过去十几年，我国流行烹饪是文化、是科学、是艺术的说法，一时间几乎成了定论。因此上述的那些著作，绝大多数均是在这种说法指导下的产物。而对于这种说法是否正确，并没有认真推敲，特别是对烹饪的本质和核心是什么缺乏必要的研究，也没有展开过讨论，以致出现了两种极端的现象：一种人因袭历史的观点，认为烹饪只是一种手艺，不可登大雅之堂，或者说没有什么了不得的学问，不值得研究，当然也就没有办高等教育之类的必要；另一类人则过了头，说烹饪是门大学问，博大精深，几乎涵盖了人类社会的一切知识，甚至近现代自然科学与之相比，也只能相形见绌。作者有感于人们在固执己见时，往往会意气用事，而不顾客观事物的真正规律，做出一些不利于科学或文化发展的事情来。这方面的例证太多了。为此，作者斗胆把自己在这方面的看法写成这本小册子，为大家在批评讨论时提供一个靶子，目的是希望通过讨论，得出科学的结论来。

作者认为烹饪到了今天，是一门够格的科学，有其自身的独特的研究对象和研究方法；在学术的深度和广度方面都不低于现在许多已经公认的应用科学或技术科学（诸如在30年前人们还不以为然的环境科学），它对人类社会存在的影响，更是不言而喻的。所以作者反对那种贬低烹饪学术地位的认识；但是，另一方面，作者又反对把烹饪拔高到不恰当的位置，它只是一门在现代营养科学指导下的应用科学，至于文化、至于艺术，那只是它的附带属性，本末不可倒置。

本书的写成，得益于学术界的帮助甚多，引用学界的成果也不少，作者谨致谢忱。

季鸿崑

1993年3月5日

再版前言
初版前言

001

第一章
烹饪的学术地
位与研究方法

第一节 关键性的名词术语 / 003
第二节 “烹饪”一词定义的由来与发展 / 009
第三节 烹饪学的学术地位 / 015
第四节 烹饪学的研究方法 / 019
第五节 烹饪学科的建设与发展 / 025
参考文献 / 028

030

第二章
营养和食品安全是
烹饪学的基础

第一节 关于“天人合一” / 031
第二节 中华传统营养学说 / 038
第三节 近现代营养科学 / 048
第四节 关于食物结构 / 054
第五节 关于饮食卫生和安全 / 059
参考文献 / 061

064

第三章
烹饪原料及其机
械加工原理

第一节 人类对烹饪原料的认识 / 065
第二节 烹饪原料的机械加工 / 068
第三节 刀工述要 / 075
第四节 烹饪原料的组配和混合 / 077

082

第四章 火候概念的形成、 发展及其在烹饪中 的应用

- 第一节 中国科学技术史上的“火候” / 084
- 第二节 人们对火的本质的认识 / 091
- 第三节 热是什么 / 093
- 第四节 能源类型和加热设备 / 098
- 第五节 传热学和炊具的演变 / 101
- 第六节 中国烹饪的加热技法 / 108
- 第七节 炒法和勺工 / 118

123

第五章 风味调配

- 第一节 中国传统文化中的风味 / 125
- 第二节 近代食品科学中的风味 / 126
- 第三节 感官和风味化学 / 130
- 第四节 食品物性学 / 149
- 第五节 饮食风味流派的人文表述 / 153
- 第六节 食品和菜点的风味调配方法 / 155
- 第七节 美食概念的历史演变 / 157
- 参考文献 / 159
- 参考文献 / 168

169

第六章 饮食文化和食学

- 第一节 饮食文化的内涵和科学定位 / 171
- 第二节 新中国大陆地区人民生产和食生活概述 / 176
- 第三节 中华饮食文化传统的特征和扬弃 / 184
- 第四节 孔孟食道 / 187
- 第五节 中国饮食根本之道 / 191
- 第六节 食学 / 194
- 参考文献 / 206

208
第七章
饮食审美和烹
饪工艺美术

- 第一节 美学与人的感官系统 / 209
- 第二节 烹饪美学 / 211
- 第三节 袁枚和布里亚-萨瓦兰 / 217
- 第四节 再论饮食审美 / 219
- 第五节 食品的艺术性 / 226
- 参考文献 / 228

232
第八章
饮食服务业及
其社会功能

- 第一节 人类饮食文明的起源和餐饮行业的产生 / 233
- 第二节 国外的餐饮业概况 / 238
- 第三节 中国餐饮业概况 / 243
- 第四节 当代饮食服务业的社会功能 / 246
- 参考文献 / 249

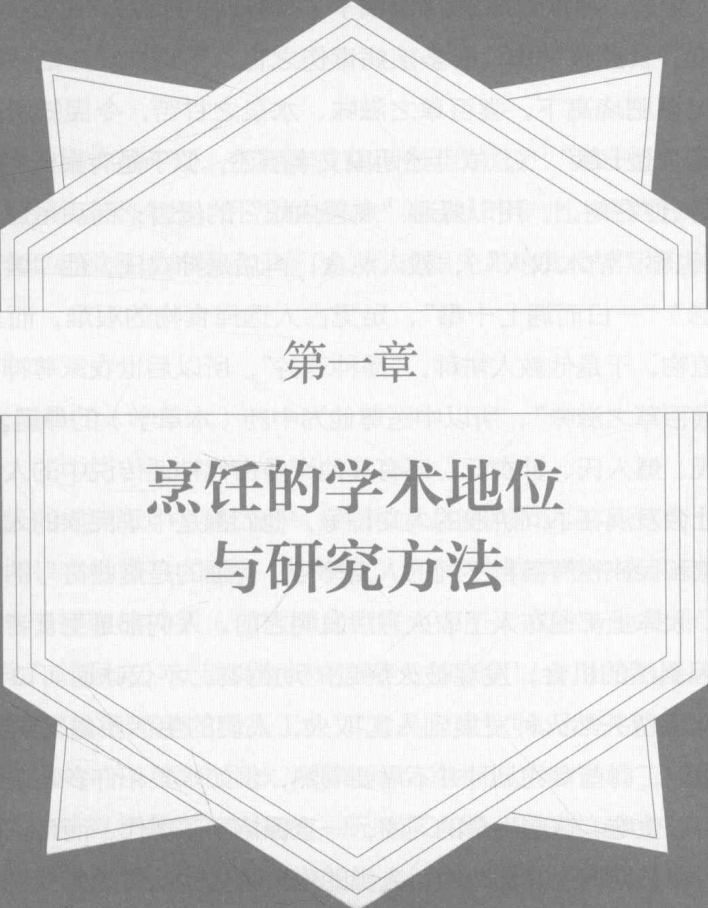
250
第九章
中国烹饪技术
的传承

- 第一节 中国烹饪技术传承的历史回顾 / 252
- 第二节 中等烹饪职业教育 / 256
- 第三节 烹饪职业技术学院 / 260
- 第四节 应用型本科的烹饪和营养教育专业 / 263
- 第五节 烹饪教学网络的建设 / 266
- 参考文献 / 270

272
第十章
饮食文化研究的
十大关系

- 参考文献 / 284

- 初版后记 / 286
- 再版后记 / 287



第一章

烹饪的学术地位
与研究方法

《韩非子·五蠹》开头有一段，说的是远古人的生活，即“上古之世，人民少而禽兽众，人民不胜禽兽虫蛇。有圣人作，构木为巢，以避群害，而民悦之，使王天下，号曰有巢氏。民食果蓏蚌蛤，腥臊恶臭而伤害腹胃，民多疾病。有圣人作，钻燧取火，以化腥臊，而民说（悦）之，使王天下，号之曰燧人氏”^{〔1〕}。这是说古人定居、熟食的开始。《淮南子·修务训》则说：“古者，民茹草饮水，采树木之实，食羸虬之肉，时多疾病毒伤之害。于是神农乃始教民播种五谷，相土地宜燥湿肥饶高下，尝百草之滋味、水泉之甘苦，令民知所辟就。当此之时，一日而遇七十毒”^{〔2〕}。依上述两段文字所述，似乎是有巢氏在先，他“构木为巢”，教人住在树上，用以躲避“禽兽虫蛇”的侵害；而后是燧人氏，他“钻燧取火”（也称“钻木取火”），教人熟食；再后是神农氏，他“尝百草之滋味、水泉之甘苦”“一日而遇七十毒”，足见古人选择食物的艰难，而且有时还找不到可食的植物，于是他教人耕种，“播种五谷”，所以后世农家尊神农氏为鼻祖，又因他“尝百草之滋味”，所以中医尊他为中药（本草学）的鼻祖。

有巢氏、燧人氏、神农氏，还有其他许多古代神话传说中的人物，都只是人类自身和社会发展在不同阶段的人文符号，他们都是中华民族的人文符号，地球上其他国家和民族也有各自不同的人文符号，有趣的是这些符号的实际内涵往往是一致的，大体上都说在人工取火方法发明之前，人们都是生食者，因此容易生病。后来因偶然的机，发现被火烧过的动植物，不仅味道可口，而且不易致病，于是从保留天然火种发展到人工取火，人们的生活质量得到显著提高。但是，人们发现，有些食物品种并不需要制熟，例如水果和许多蔬菜，甚至有些动物，仍然可以生吃。这些生食的习惯，一直保持到了现代，而且还要继续保持下去。不过，在长期的生活实践中，人类的生食和其他动物的生食仍然有显著的差别，人类几乎不会食用绝对天然状态的食物，哪怕是吃水果，也要经过擦拭或用水清洗。也可以这样说，对于人类来说，绝对没有经过加工的食物是没有的。这一点，与人类处于远房兄弟地位的其他灵长类动物都没有这个意识。不过，也有人发现极少的例外，如日本有个猴岛，岛上的猴子会把得到的红薯放到海水中洗过再吃，这可能是出于对盐分摄取的生理本能，和人类的生食行为有本质的区别。

综上所述，可见人猿揖别之后的饮食生活，是经过无比艰难的探索过程的，从与其他动物没有区别的生食到不用炊灶具的原始熟食，其间经历了至今尚说不清楚的若干万年，再从原始熟食发展到使用炊灶具的文明熟食。只有到了文明熟食以后，才有了烹饪文明，所以烹饪学研究的起点在于陶器的发明，而不是钻木取火。在本书下面的叙述中，将逐步阐明这一点。

第一节 关键性的名词术语

把烹饪当作一门学问研究，充其量只有几十年的历史，而且整个研究活动，缺乏科学规范，所以直到今日，还没有形成一套公认的专业、规范的名词术语体系，因此往往出现各说各话的现象。所以，在这里先厘清几个常用的名词术语的语义。

一、食物和食品

在1989年版的《辞海》中竟然没有食物和食品这两个词条，但有“食物链”这个词条，所谓“食物链”，又称“营养链”，指“生物群落中各种动植物和微生物彼此之间由于摄取的关系（包括捕食和寄生）所形成的一种联系”。从这个定义倒逼“食物”的原义，就是具有特定营养价值和可以食用的物品。至于“食品”，《辞海》中的相关词条有“食品工业”“食品卫生”“食品卫生法”等。例如，“食品工业”指“对农产、畜产和水产等食用品进行加工制造的工业部门”。这里的“食用品”似乎有“食物”的意味，所以在人们一般的口语或文字叙述中，食物和食品往往是混用的，但也有特指的情况，如“食物中毒”，通常不叫“食品中毒”，“食品卫生”通常不叫“食物卫生”。不过，从以上简单的讨论中隐约感觉到，食物是个比较宽泛的概念，而且也不是专指人类的食物；食品则是经过人工加工的食物，而且特指人类的食用品，不过这些都没有明确的界定⁽³⁾。

在英语中，食物一词有food、eatables、edibles、meal等单词，食品则有food、foodstuff、provisions等。其中，人们用得最多的是food，明显也是食物和食品混用，不过在修辞中接近“吃”这个概念时用eatables，例如，有人把“食学”译成eatology。

食物不算是专业名词，也不存在法律上的歧义，但食品则不然。现在，世界上多数国家都制订了有关食品卫生的法规，因此各国的此类法律都给“食品”下了明确的法律定义，我国也是如此。1995年10月30日第八届全国人大第十六次会议通过的《中华人民共和国食品卫生法》的第九章附则的第五十四条规定：“食品：指各种供人食用或饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但

是不包括以治疗为目的的物品。”同时，对食品添加剂、营养强化剂、食品容器包装材料、食品用工具设备、食品生产经营、食品生产经营者等都作了明确的界定。2009年2月28日第十一届全国人大第七次会议通过的《中华人民共和国食品安全法》以及2015年4月24日第十二届全国人大第十四次会议通过的修改版的附则中仍沿用了上述定义，这是我国每个从事与食品相关人士都必须知道的常识。

二、烹饪和烹调

烹饪和烹调这两个词在日常生活中也是混用的，前者诞生于先秦，后者出现在宋代，在一般的辞书中，通常都解释为“烧饭做菜”，只是到了20世纪80年代后期，原商业部在规范餐饮行业工种名称时，把烹饪作为餐饮或饮食行业的代称，把作为原来行业俗语的“红案”称为烹调，专门做菜的厨师称为烹调师，“白案”称为面点，专门做点心、面食的厨师称为面点师。由于主管部门的倡导，现在已经定型。

1989年版《辞海》把“烹”字的一义释为“烧煮食物”，另有“烹饪”词条释为“烹调食物”，可以视为烹饪和烹调混用的典型代表。鉴于本书讨论内容涉及烹饪的各个方面，所以在下一节中还要详细讨论。

英语中烹饪有cooking、culinary art等单词和短语，如专指烹饪法则有cuisine、cookery、recipe等单词，而烹调则为cook。日语中有“料理”和“调理”两组当用汉字，料理类似于烹饪，调理类似于烹调，通常也是混用的。日本把烹饪技术纳入科学方法的范畴，并使它成为学校教育的一个门类，也只是在第二次世界大战以后才有的。现在我国有些日餐经营者，在店标上写上“日本料理”，类似的还有“韩国料理”，这是典型的“出口转内销”。料理和调理这两个词都是典型的国语，早在魏晋时期就出现了，是照顾、排遣、调和的意思。《晋书·王羲之传》：“卿在府日久，比当相料理”，是照顾之意；宋黄庭坚《催公静碾茶》：“睡魔正仰茶料理，急遣溪童碾玉尘”，是排遣之意；南朝徐陵《陈公九锡文》：“调理阴阳，夔谐风雅”，是调和之意。它们传入日本以后，演变成烹饪烹调之意，这在中日文化交流史上也是很常见的现象。日本人把厨师称为调理师，专门培养厨师的学校称为调理师专门学校。

三、餐饮业和集团伙食单位

人们的用餐场合主要有家庭、餐饮企业和集团伙食单位三类，此外还有临时性的聚餐。如自办的家庭或朋友聚会和某些少数民族的节日聚餐，其中以餐饮企

业和集团伙食单位，是烹饪学考察研究的主要对象。餐饮企业是完全商业化运作的饮食场所，由于是商业化运作，所以附加的文化价值最高，是当代饮食文化研究的主要对象；集团伙食单位是指军队、机关团体、工厂企业、学校、医院等团体用以解决内部人员一日三餐的饮食机构，是福利性的饮食服务机构，原先没有或极少有营利目的，只是最近十几年，因承包经营而引入商业化的运作方式，自然成了营利机构。此类伙食单位，如果商业化过了头，一定有悖于创办的最初目的，它们的特点是食品品种单调、烹制量大（大锅菜）、服务粗放，所以不是当下饮食文化研究的主要对象。但是在烹饪技术向科学化、工程化转化的过程中，此类机构在技术开发和经营管理方面有广阔的前景，因为它们的就餐人群相对固定，就餐的目的接近人的生理需要，故而有容许试验的相对空间，炒菜机器人乃至3D打印技术的推广和研发有可能在这类机构首先突破。当代社会还有一类畸形的饮食消费心态，那就是追求皇家饮食和封建时代的官府饮食，其实这是豪奢型的家庭饮食的“极品”状态，暴殄天物、穷奢极欲、等级异化是它的主要特征。这些年来是非颠倒的饮食文化观念的推动下，此类饮食模式为许多人啧啧称赞，满汉全席之类的忽悠风气充斥各种媒体，至今没有完全停止的迹象。此类封建腐朽的饮食文化和精湛健康的中华烹饪技术并不是一回事，为了弘扬中华传统的烹饪技术，完全没有必要死抱着封建文化的僵尸。中央电视台《舌尖上的中国》纪录片先后两度热播，充分地说明了这一点。

四、筵席和宴会

筵席和宴会是两个经常混用的词。

筵，即竹席或草席，古人席地而坐，地上铺的即是竹席或草席，按尊卑高下，坐席的层次和材质都有明确的规定。人们进食也是坐在席上的，称作筵席，后来延伸为酒席，当人们的坐具发展到高桌椅子时，仍称筵席。

宴，原指以酒肉招待客人的行为，后来发展到宴会。

筵席和宴会都发端于先秦时代，有时也称宴席。

在英语中，筵席为feast或banquet；宴会为banquet、feast或dinner party，基本上也是混用的。

五、菜系、饮食文化圈和风味流派

大型通用工具书如《辞海》等，都没有收录这三个词，它们的出现，都是因为饮食文化研究的需要，三者本为同一指向，但互不认同，至今仍争论不休。就

目前的情况看，菜系似乎占主导地位。

“菜系”一词大概诞生于二十世纪五十年代。到了二十世纪八十年代，由于“烹饪热”的兴起，遂受到厨行的广泛赞同。也有人说，它是中共中央政治局前常委姚依林在任商业部部长时提出的，用以代替原来厨行中流行的“帮口”之类带有行帮性质的地域风格名称，最先说有粤、鲁、川、（淮）扬四大菜系，后来各地群起效尤，于是八大菜系、十大菜系……不一而足。这种争立菜系之风，在二十世纪九十年代达到巅峰，有人甚至说每个县都有自己的菜系。海南菜在建省以前属于粤菜，建省后即有琼菜；重庆也是如此，脱川菜而立渝菜。更有甚者，有人说全世界有中国菜、法国菜和土耳其菜三大菜系，概念混乱的情况可见一斑。但是由于提法新颖高雅，所以拥护者众多，竟然约定俗成，菜系作为地方饮食风味特征的表述方式站稳了脚根，成了公认。只是一些权威的辞书，至今仍未收录。

其实，早在二十世纪六十年代，香港陈嘉和黎子申合译的《世界名菜大辞典》（香港华联出版社出版），就将不同烹饪术（cookery）的制作风格译成菜式（style），因为“style”是风格、式样的意思，而汉语中的“系”有系列（series）或系统（system）的含义，把几道菜肴或点心列在一起，不会有系列或系统的内在联系，所以菜式应该比菜系更为确切，但由于约定俗成了，只好称作“菜系”了，不过现在英译时，几乎都一律译成style of cuisine了。

二十世纪八九十年代，赵荣光先生首先对“菜系说”发难，先后几次提出“饮食文化圈”的概念，相关见解集中发表在《关于中国食文化的报告》和《中国饮食文化圈问题述论》这两篇论文中，他所作的规范化的定义是“由于地域（最主要）、民族、习俗以及宗教等原因，历史地形成的不同风格的饮食文化区域性类型”^{〔4〕}。为此，他制作了中国饮食文化圈的分布图（见图1-1）。他的理论被人们称为“圈论”，并受到菜系说者的强烈反对，这个争论至今没有了结。其实，关于文化圈的提法，在学术研究领域并不鲜见。例如，李学勤先生对中国古代地域文化史的研究使用了“文化圈”的说法。日本的石毛直道在划分世界各地饮食风味特色时也使用了文化圈，例如，东亚地区便属于鲜味文化圈。美籍华人人类学家张光直在讨论不同类型文化的交流时，使用了“相互作用圈”，等等。这个“圈”并不是如有些人所说的“随便圈圈”的，而是要有充分的科学和人文依据的。

截至当下，“圈论”显然不占上风，“菜系”似乎已成定论，但学术争论并不是靠举手表决来解决的。早在1990年，笔者就说过：“有关菜系划分问题的争论，由来已久，早先是行帮之间的争论，现在是几个管理机构的争论”。当时说这番话，是针对各地餐饮行业管理机构为争“菜系”名分而争吵不休而言的。2008年年底，商务部出台了《全国餐饮业发展规划纲要（2009—2013年）》，

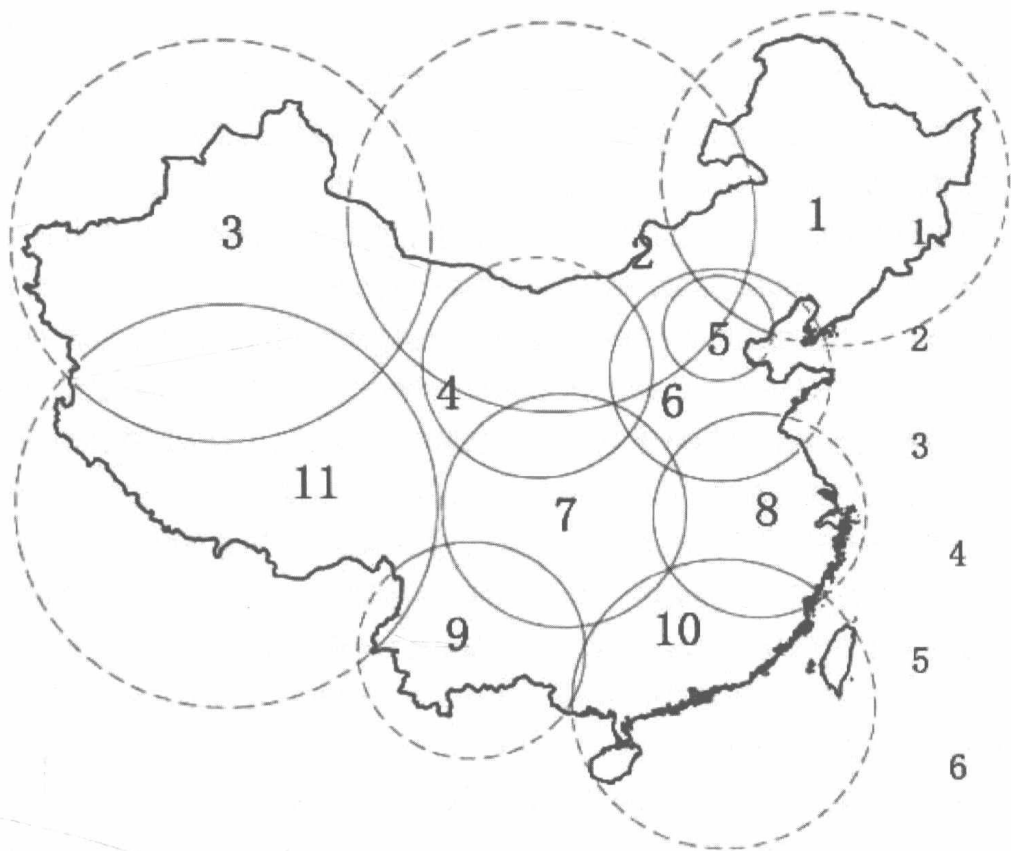


图 1-1 中华民族饮食文化圈示意图

- | | | |
|----------------|-----------------|-------------------------|
| 1. 东北地区饮食文化圈 | 2. 京津地区饮食文化圈 | 3. 黄河下游地区饮食文化圈 |
| 4. 长江下游地区饮食文化圈 | 5. 东南地区饮食文化圈 | 6. 中北地区饮食文化圈 |
| 7. 黄河中游地区饮食文化圈 | 8. 长江中游地区饮食文化圈 | 9. 西南地区饮食文化圈 |
| 10. 西北地区饮食文化圈 | 11. 青藏高原地区饮食文化圈 | 12. 虚线部分为素食文化圈（约6~19世纪） |

提出了“在对待传统菜系改良、创新的基础上，建设五大餐饮集聚区”。即“辣文化餐饮集聚区、北方菜集聚区、淮扬菜集聚区、粤菜集聚区和清真餐饮集聚区”。有人为此叫好，笔者倒觉得商务部应该依法行政，真正解决广大人民群众的饮食消费需求问题，诸如菜系之类的问题，还是应该由学术界去争论研究。现在2013年已经过去，我们不知道《规划纲要》的指标是否已经完成，至少这个“集聚区”的概念早已被人们忘记，因为从来没有拿它当回事，而且也是永远“集聚”不起来^{〔5〕}。

无论是菜系还是饮食文化圈，都是地域饮食文化风格的表述方式，也是饮食风味流派的表述方法。风味流派（schools of special flavour），指各地域饮食风味的差别，是本书在第五章要专门详细讨论的内容，故而这里不再详述。

最近，有一套大型的按地域分卷的饮食文化史丛书与广大读者见面了，从

书全称《中国饮食文化史》(十卷本)(中国轻工业出版社,2013年),分为黄河中游、黄河下游、长江中游、长江下游、东南、西南、东北、西北、中北、京津10个地区分卷,各卷都按历史年代先后独立叙述。该丛书是国家出版基金项目、“十二五”国家重点出版物出版规划项目,主编为赵荣光,各分卷前都有卢良恕院士和李学勤教授的序。全书编写的指导思想即是“圈论”。

从以上所列的这些寓意不清的名词术语可见,烹饪要成为一个学科,其专业名词术语的厘定工作不可不做,笔者早在1991年就曾发出相关的呼吁,但是没有效果。杨铭铎先生主政原黑龙江商学院旅游烹饪系时,曾做过这方面工作,笔者还曾收到过他的一份打印资料,据说已向国家标准局申报,可惜后来就没有下文了。

任何一门科学,不管是社会科学还是自然科学,抑或是各种应用科学或技术科学,在形成其特有的学科体系时,对相关专业名词术语和符号公式的规范推广,都经过艰苦搜集、争论与扬弃的过程,这在各专业学科的发展史上屡见不鲜,自然和技术科学尤其突出,诸如生物学中各物种学名的厘定、地质科学中各种矿物名称的确定,化学科学中各种元素和化合物的命名方法等,都是经过全球相关学科专家数十乃至数百年不断修订才形成今天的样子,相关的名称和符号系统不受任何语言文字或其他因素的干扰。一句话,它们是万国通用的,例如生物学动物命名系统中的鸡是*Gallus domestica*,鸭则是*Anas domestica*,鹅则是*Anser domestica*,……所用的外文都是斜体的拉丁文,也是世界通用的,只要你受过正规的生物学教育,都会知道这个系统。又如 H_2O 表示水分子,也是世界通用的,只要你学过一点点化学,都会明白这个符号的含义。物种的命名如此,其他专业术语也是如此,一个行业要有专业行话,何况一门科学!

烹饪是一门古老的技艺,也有它的专业行话,但这些行话,浸透了各种方言和厨行习惯,有些简直是“黑话”。苏北有些地方厨师把食糖叫“克里窠”,源于当地的一句歇后语,“克里窠塘”,是指高低不平的地面,他们用它来掩盖调味上的失误,如果徒弟烧菜失误,没有加糖调鲜,师傅会喊他加点“克里窠”。扬州厨师把酒叫“三六子”即“三六九”的歇后,诸如此类。这在手艺人中是很常见的,例如在理发行业,把男人的胡须叫“门帘”,如果徒弟服务时没有把顾客的胡须刮干净,师傅会冲他喊一声:“把门帘走一下”。这和京戏《智取威虎山》中的土匪黑话如出一辙。

在二十世纪的烹饪热中,出版了十多种烹饪类辞书,好像也试图规范一些名词术语,但更多地是照顾了当时的现状,没有明确肯定哪些,废弃哪些,到陈学智先生主编的《中国烹饪文化大典》出版时,这个问题仍然没有解决。也就是说,烹饪学科名词术语的科学化、系统化、规范化的问题仍然没有解决。甚至有人认为这不是个问题,保留烹饪学前科学时代的原生态,还可以彰显其历史悠