


普通高等教育教材

中国饮食文化概论

(第二版) 赵荣光 著

AN INTRODUCTION TO
CHINESE DINING CULTURE




高等教育出版社
Higher Education Press

普通高等教育教材


主要内容

中国饮食文化概论

(第二版) 赵荣光 著

AN INTRODUCTION TO CHINESE DINING CULTURE




高等教育出版社
Higher Education Press

内容提要

本书在 2003 年版《中国饮食文化概论》的基础上修订而成,凝聚了作者 30 余年学术研究与教学实践所得,并积极吸取了初版以来全国数百所高校教学使用的意见与建议。

本书包括中华民族饮食文化的理论基础、中国饮食文化的区域性和层次性、中国茶文化和酒文化、中国饮食民俗、少数民族饮食习俗、中华民族传统食品与传统烹调特色、中华民族筷子文化、中国饮食思想、中国传统食礼、多向交流的中国饮食文化等内容。本书注重中国饮食文化学科体系的科学性、系统性、完整性。各章设定充分考虑学科知识体系的合理结构,节目内容均按历史发展脉络择要叙述,以使学生在了解中国饮食文化事象形态的同时认识其成因、过程、规律,从而获得知识和方法两方面的教益。

本书适合食品、旅游、烹饪、历史、民俗、饭店等专业本科普通高校及高职高专院校教学使用,也可供社会从业人士业务参考和培训学习使用。

图书在版编目 (CIP) 数据

中国饮食文化概论 / 赵荣光著. —2 版. —北京:
高等教育出版社, 2008. 6
ISBN 978 - 7 - 04 - 024042 - 9

I. 中… II. 赵… III. 饮食 - 文化 - 中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 067695 号

策划编辑	高 飞	责任编辑	王友富	封面设计	于 涛
责任绘图	吴文信	版式设计	王艳红	责任校对	俞声佳
责任印制	朱学忠				

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100120
总 机 010 - 58581000

经 销 蓝色畅想图书发行有限公司
印 刷 北京鑫海金澳胶印有限公司

开 本 787 × 1092 1/16
印 张 22.5
字 数 460 000

购书热线 010 - 58581118
免费咨询 800 - 810 - 0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>
网上订购 <http://www.landaco.com>
<http://www.landaco.com.cn>
畅想教育 <http://www.widedu.com>

版 次 2003 年 6 月 第 1 版
2008 年 6 月 第 2 版
印 次 2008 年 6 月 第 1 次印刷
定 价 29.80 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究
物料号 24042 - 00



前言

30多年前,我读书的重点从对文化史、社会史的一般关注集中到了人们食事的领域。因为《尚书》云:“八政,一曰食。”《诗》谓:“民之质矣,日用饮食。”《史记》重“食货”;司马迁记俗谚“民以食为天”。而我又身历了1959—1961年的饥饿,知道食对于个人命运,对于民生优劣,对于政权存亡,对于历史文明和社会发展至关重要。当我开始在大学课堂上讲授中国饮食文化、中国饮食史时,不仅一般知识群体颇为隔膜,就连学术界中许多覃学名家也不甚以为然。而今,全国数百所高校的相关专业多开设了“饮食文化”或类似的课程,我的这本《中国饮食文化概论》有幸成为首选的教科书。

《中国饮食文化概论》2003年由高等教育出版社推向社会之后至今已第7次印刷。这本书是我20年前《中国饮食文化》书稿的节略改写。后者20章,70余万字,是本人在读书和教书过程中逐渐完成的,近年用为研究生授课讲义。6个年头以来,笔者听到了许多执教者对《中国饮食文化概论》一书的反馈意见。而本人也一直在饮食史、饮食文化的教学、研究的不断深化思考与深入实践之中总结提高。于是有了今天的这个修订本。使用者会注意到,修订本较2003年本在体例、内容等方面都有了较大的改变,而且修正了前者的诸多校对、印刷失误。应当说,修订本在利于教学使用、研究参考方面有了新的进步。但限于本人学识,本书一定还有许多不足或问题,殷切期待教材使用者、学生和读者批评指正。

赵荣光

2008年2月于浙江工商大学诚公斋书寓





目 录

绪论	1
第一节 中国饮食文化概念与研究内容	1
第二节 中国饮食文化研究的基本状况	3
思考与练习	18
第一章 中华民族饮食文化的理论基础	20
第一节 饮食文化理论的四大原则	21
第二节 民族饮食文化的五大特性	30
思考与练习	38
第二章 中国饮食文化的区域性	39
第一节 中国饮食文化区位的历史考察	39
第二节 中国饮食文化区位的历史概况	43
第三节 中国大陆当代流行的“菜品”文化表述法	66
思考与练习	74
第三章 中国饮食文化的层次性	75
第一节 中国饮食史上的层次性结构	75
第二节 饮食文化层的历史概况	77
第三节 当代中国人餐饮的文化特征	99
思考与练习	107
第四章 中国茶文化	108
第一节 中国茶文化的产生与发展	108
第二节 中国茶艺文化	113
第三节 中国茶德与茶道	122
第四节 茶馆文化	127
思考与练习	132
第五章 中国酒文化	133
第一节 酒的起源与发展	133
第二节 酒人、酒礼、酒道与酒令	137





第三节	酒旗、匾对、题壁与酒店·····	147
第四节	酒文学·····	151
思考与练习	·····	154
第六章	中华民族传统饮食民俗 ·····	156
第一节	民俗与饮食民俗·····	156
第二节	年节食俗·····	157
第三节	居家日常食俗·····	170
第四节	人生仪礼食俗·····	172
第五节	宗教信仰食俗·····	180
思考与练习	·····	194
第七章	中国各少数民族饮食习俗 ·····	195
第一节	东北及华北地区少数民族饮食习俗·····	195
第二节	西北地区少数民族饮食习俗·····	198
第三节	西南及中南地区少数民族饮食习俗·····	204
第四节	华东及华南地区少数民族饮食习俗·····	217
思考与练习	·····	218
第八章	中华民族传统食品与传统烹调特色 ·····	219
第一节	中华民族传统食品特色·····	219
第二节	中国传统烹调方法·····	221
思考与练习	·····	227
第九章	中华民族筷子文化 ·····	228
第一节	筷子的起源与筷子形态的历史演变·····	228
第二节	筷子文化的传播·····	230
第三节	筷子的功能与规范执筷法·····	232
第四节	一人两筷制:中餐公宴进食方式改革的选择·····	235
思考与练习	·····	239
第十章	中国饮食思想 ·····	240
第一节	中国古代饮食审美思想·····	240
第二节	中国历史上不同人群的饮食思想·····	249
第三节	袁枚的集大成食学研究·····	267
第四节	当代饮食思想特征·····	272
思考与练习	·····	281





第十一章 中国传统食礼	282
第一节 先秦时代的食礼	282
第二节 封建制时代的食礼	288
第三节 近现代宴席礼仪	293
思考与练习	302
第十二章 多向交流中的中国饮食文化	303
第一节 中华民族饮食文化圈内各子文化区位、各民族、各层次间的交流	303
第二节 中外饮食文化交流	327
第三节 20世纪中叶以来的中华民族饮食文化	343
思考与练习	348





绪论

名不正，则言不顺；言不顺，则事不成。

——孔子，见《论语·子路》

第一节 中国饮食文化概念与研究内容

一、“文化”释义

关于“文化”的定义，一百多年来各国学者从符号学、规范性等多种角度提出了约近 200 余种不尽相同的看法，可谓众说纷纭，见仁见智。

从字源上看，英文与法文的文化一词均为 culture，原从拉丁文的 cultura 而来。拉丁文 cultura 有耕种、居住、练习、注意、敬神几种含义，可见它的含义比较广泛。英文中的“农业”一词 agriculture，“蚕丝业”一词 silkculture，“体育”一词 physicalculture，都由 culture 构成，显然都有“文化”的含义在内。

英国人类学家泰勒(1832—1917)先后给文化下了两个经典性的定义：“文化是一个复杂的总体，包括知识、艺术、宗教、神话、法律、风俗，以及其他社会现象。”¹“文化是一个复杂的总体，包括知识、信仰、艺术、道德、法律、风俗，以及人类在社会里所得的一切能力与习惯。”²显然都是含义很宽泛的“大文化”的概念。

20 世纪初，德国哲学家 T. 莱辛认为，“文化”就是“精神”支配生活。这种理解又被 F. 普洛格等人推衍为“文化是一种适应方式”的观点³。有“后工业社会之父”之称的美国社会学家丹尼尔·贝尔，在《后工业社会的来临》(1973)一书中认为，社会可以分为“经济、政治、文化分立”的三个领域。他说：“我想文化应定义为有知觉的人对人类面临的一些有关存在意识的根本问题所作的各种回答。这些问题的反复出现就构成文化世界，只要对存在的极限有所意识的人所在的社会里都可以碰见这些问题。”

顾康伯在他的《中国文化史》自序中则持更宽泛的理解：“夫所谓文化者，举凡政治、地理、风俗、宗教、军事、经济、学术、思想及其他一切有关人生之事项，无不毕具。”⁴梁漱溟先生则表达得更为简明扼要：文化“是生活的样法”⁵；“文化之本义，应在经济、政治，乃至一切无所不包”⁶。在梁启超尚未完成的《中国文化史目录》一书中，列有 28 个几乎囊括中国民族生活全部内容的“篇”，其中便有一个独立的“饮食篇”。





综上所述,对“文化”的理解,中外比较一致的倾向是宽泛论观点,即“大文化”观点。诚然,在众多的定义中,宽窄程度是不尽相同的,但它具有广泛和侧重精神方面两个主要特点。

第二次世界大战以后,世界科技、经济和社会的变革性发展,使文化学的视野与领域有了更深刻的拓展,人们对“文化”的理解逐渐形成了一种由传统的精神和人文领域外延的倾向。《苏联大百科全书》(1973)对广义文化的解释是:“是社会和人在历史上一定的发展水平,它表现为人们进行生活和活动的一种类和形式,以及人们所创造的物质和精神财富。”同时的《大英百科全书》(1973~1974)也持基本相同的释说:文化是“总体的人类社会遗产”,“是一种渊源于历史的社会生活结构的体系”。“文化”的含义有了更为宽泛的意义。

“文化”一词,在我国古已有之。不过,它不同于近代的概念。在我国历史上,“文化”一词用来指中国古代封建王朝所施行的“文治”和“教化”的总称。“凡武之兴,为不服也,文化不改,然后加诛。”⁷“文化内揖,武功外悠。”⁸引文意义是相同的。

在先秦典籍中,虽时而见到“文”、“化”二字,却还没有黏成一词。如《尚书·序》“由是文籍生焉”;《尚书·大禹谟》“文命敷于四海”;《论语·学而》“行有余力,则以学文”;《论语·雍也》“质胜文则野,文胜质则史,文质彬彬,然后君子”等。而且上引诸典,“文”字的含义又不尽相同。《易·贲》中有了“……观乎人文,以化成天下”句,“文”与“化”已有靠近的趋势。孔颖达在《周易正义》中仍释为:“言圣人观察人文,则诗书礼乐之谓,当法此教而化成天下也。”可见,中国古籍中的“文化”,是指诗文礼乐、政治制度、道德礼俗等的综合体。

将“文化”的各种解释归纳起来,则可分为狭义和广义两种。

狭义的文化,是指社会意识形态(如思想、道德、风尚、宗教、文学艺术、科学技术、学术等)以及与之相适应的组织和制度。

广义的文化,是指人类社会历史实践过程中所创造的物质财富和精神财富的总称。

二、“饮食文化”的定义

“饮食文化”是一个涉及自然科学、社会科学及哲学的普泛的概念,是个介于“文化”的狭义和广义二者之间而又融通二者的一个边缘不十分清晰的文化范畴。我们的理解为:

饮食文化是指在食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术,以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学,即由人们食生产和食生活的方式、过程、功能等结构组合而成的全部食事的总和。

人类的食事活动包括这样一些内容:

食生产:食物原料开发(发掘、研制、培育)、生产(种植、养殖),食品加工制作(家庭饮食、酒店饭馆餐饮、工厂生产),食料与食品保鲜、安全贮藏,饮食器具制作,社会食生产管理与组织。

食生活:食料、食品获取(如购买食料、食品),食料、食品流通,食品制作(如家





庭饮食烹调),食物消费(进食),饮食社会活动与食事礼仪,社会食生活管理与组织。

食事象:人类食事或与之相关的各种行为、现象。

食思想:人们的食认识、知识、观念、理论。

食惯制:习惯、风俗、传统等。

三、饮食文化研究的内容

饮食文化是关于人类(或一个民族)在什么条件下吃、吃什么、怎么吃、吃了以后怎样等的学问。因而它便由食物原料(生产、开发、选择、分类等)、加工技术和制作工艺、保藏、保鲜、饮食商业和服务、加工工具和饮食器具,以及有关习俗、制度、心理、思想等,构成了自己特定的学科领域。

对上述领域的具体研究,便分别形成了诸如原料学、烹饪工艺学及食疗保健、饮食思想、饮食考古、饮食商业、餐饮楼馆建设与服务设施、饮食心理、公共关系、饮食风格、饮食典籍和生物化学、营养学、储藏保鲜等科技文化、思想理论研究的具体分支。以上诸项,又均可从史的角度作分别和总体的研究,从而构成了饮食文化作为一门独立学科的体系。其中研究的重点为食事的形态、方式、过程、规律与社会、历史功能。

本教材本着再现历史、分析事实、阐释科学、揭示规律、总结经验、继承精华的原则,从中华民族饮食文化的理论基础、饮食文化的区域性和层次性、中国茶文化和酒文化、中国饮食民俗、少数民族饮食习俗、中华民族传统食品与传统烹调特色、食具文化、中国饮食思想、中国传统食礼、多向交流的中国饮食文化等方面对中国饮食文化作概要和系统的介绍。

第二节 中国饮食文化研究的基本状况

一、历史上滞后的饮食文化研究

中国的民族文化,自秦始皇的厉行专“学法令”文化专制政策始,便开始走上了封建专制的“政治文化”的道路。汉武帝的“独尊儒术”以后,则使这种“政治文化”确定了儒学的基本内容。说它是封建专制的“政治文化”,是因为它的核心是治封建之国,治封建之家,修封建之人身,即纳入封建之道的政治色彩极浓的文化。这种凝滞僵硬的文化形态,如同樊笼桎梏一般地约束着民族文化的发展。只是到了明代中叶以后,尤其是到了清代中叶以后,才开始有了新的变化。

在这种封建的专制政治和封建的政治文化氛围之中,几乎一切士与准士的知识群都埋头于传统和正统的政治文化之学习研究中,“皓首穷经”,学以干禄。除这种直接或间接服务于封建治术的政治文化之外的一切文化科学门类,大多都被视为“虚应”(《红楼梦》中贾政语)和“末技”。至于烹调技艺的地位,则在统治者的眼中,更是属于微不足道的下下之品了。厨作,那是贱民所从事的下作之业。所以,事厨者一向被称为“厨役”、“厨子”等等。不仅如此,即便是属于上等社会的成员,如果他把个人饮食之事视为第一等大事而置于封建的道德之上,甚至是过于追求饮食,那他就成





了所谓的“饮食之人”，“饮食之人，则人贱之矣。为其养小以失大也……养其小者为小人，养其大者为大人”⁹。这“大人”亦即“君子”，“君子食无求饱，居无求安。敏于事而慎于言，就有道而正焉”¹⁰。

晋朝是个很奢华的时代，望族名门之后何曾既是著名学者，又是个权重望高于一时的大人物，但只因他“厨膳滋味，过于王者”，而在生前死后多遭非议¹¹。儒家视自己的“道”高于一切，主张毕生循道、卫道，为道可“杀身”¹²，为道可“舍生”¹³。饮食，活命养生，固是民天大事，但在历代封建统治者和道统家看来，只有它统一和服从于封建之道时才有存在的价值和意义：“子贡问政，子曰：‘足食、足兵、民信之矣。’子贡曰：‘必不得已而去于斯三者，何先？’曰：‘去兵。’子贡曰：‘必不得已而去于斯二者，何先？’曰：‘去食。自古皆有死，民无信不立。’”¹⁴在这种传统思想之下，很难想象有多少人能把饮食生活当做一种学问去认真研究。更何况，儒者的“仁爱”之心，是不能见到畜禽等有生命之物为人所宰杀的，“君子远庖厨，凡有血气之类，弗身贱也”¹⁵，君子是根本不能身践厨作之地的。

正因为如此，就造成了中国历史上的一种反常现象，即一方面有不断发展的“吃”的文化，另一方面却是相对落后的研究和关于饮食文化研究很少的记录文字留世。明中叶以前，关于饮食生活与烹调技艺的文字记载，一般说来不仅数量很少，而且大多流于文人墨客浮泛粗陋的游戏之笔，难以按实求骥。诚如清人博明《西斋偶得》所云：“由今溯古，推饮食、音乐二者越数百年则全不可知。《周礼》、《齐民要术》、唐人食谱，全不知何味，《东京梦华录》所记汴城、杭城食料，大半不知其名。”两汉以下至唐之前，尽管有数部以“食经”名世的著述见录于史籍，却又多佚而不传，后人难窥其详。倒是一些农书和本草书保留了些相关资料，却又因非专述饮食与烹调，故不可视为饮食文化之专著。

明中叶以后，由于文化的再次下移运动，饮食文化的研究开始深化和系统化。专著增多，且富于实践性，涌现了较多的美食家和饮食理论家，出现了前所未有的历史性进步。但尽管如此，他们仍没有完全跳出传统的研究模式，这些学人的研究基本上是一种实录性的文字，缺少分析和综合的工作，还仍然停留在较浮浅的层面，仍属于一种文学之士的余暇笔墨，远没有成为一门学科，没有形成一定的研究领域和研究风气。

因此，总的说来，在数千年漫长的历史上，中国饮食文化的研究是迟滞落后的，远远不适应饮食文化发展的历史要求，两者极不协调。

二、近代至 20 世纪中叶的国内饮食文化研究状况

中国人开始对传统文化进行深刻反思，应当说是在资产阶级民主思想发生以后，尤其是近代西风东渐和民族先驱“睁眼看世界”以后。正是这种中西文化交流，确切些说应当是 19 世纪末到 20 世纪以来，西方文化对中国传统文化的振刷，不仅给了我们新的方法，也给了我们新的力量、新的生机。很显然，中国饮食文化的研究，一方面要跳出传统的文学之士余暇笔墨的模式，另一方面更要用近代科学来武装研究者的头脑。而这两者在封闭的传统文化空间中是难以办到的。中华民族饮食文化的科学





研究,如同历史文化其他专项研究的开展一样,基本上是20世纪以来的事情。

给民族饮食文化以科学认识,并明确指出其为“文化”,当首推伟大的中国革命先行者孙中山先生。这位哲人在他的《建国方略》、《三民主义》等文献中,曾对祖国的饮食文化作了颇富启示性的精辟论述。他指出:“是烹调之术本于文明而生,非孕乎文明之种族,则辨味不精;辨味不精,则烹调之术不妙。中国烹调之妙,亦只表明进化之深也。”孙先生认为,作为饮食文化重要组成部分的烹调技艺的发展与整个饮食文化水平的提高,同整个民族的经济、文化的发展紧密相连,并且是社会进化的结果,是文明程度的重要标志。他从中西文化比较的角度,论述了中国饮食文化的特点和优点。孙先生之后,诸如蔡元培、林语堂、梁实秋、周作人、郭沫若等文化名人,也都不乏此类论点。他们一致认为,“烹饪是属于文化范畴,饮食是一种文明,可以说是‘饮食文化’……烹饪既是一门科学,又是一门艺术……要看一个时代、一个民族的生活文明,从饮食去观察,多少总可以看出一些的”¹⁶。“职业无分高下,厨师为人解决吃的问题,烹饪为艺术为科学……烹饪而称之为艺术,当然不仅是指一般在案前操刀俎或在灶前掌勺的技巧而言。艺术家皆有个性,皆有其独到之处……不是任何人按照其制法便可如法炮制的,必定在选材上有考究,刀法上有考究,然后火力的强弱,时间的久暂,佐料的配搭,咸淡的酌量,都能融会贯通,得心应手。……从前一个饭馆只有三两样拿手菜,确实做到无懈可击的地步,而且不虞人仿制,因为如果可以仿制得来,那就不成其为艺术。师傅可以把手艺传给徒弟,但是可传授的是知识,是技术,最高的一点奥妙是靠自己心领神会的。”¹⁷“总括起来烹调这一门应属于文化范畴,我们这个国家历史文化传统悠久,烹调是劳动人民和专家们辛勤地总结了多方面经验积累起来的一门艺术。”¹⁸但以上这些还只是一般性的议论,或是缘事兴说,或为借题而论,尚不属学科和专业的研究。其中,特别值得指出的是林语堂先生。林语堂(1895—1976),我国现代著名的文学家之一,在中西文化比较研究和沟通中西文化方面,可以说是独树一帜和卓有贡献的。1936年他赴美任教前以及长期居留美国期间撰写了许多旨在向欧美介绍中国文化的文章,如《中国养生术》、《我们怎样吃》等。应当说,林先生对中国饮食文化的释说颇有独到的见地,也是极富启示意义的。但是他所著的关于饮食方面的文章,基本上仍属于漫笔散文之类,也还算不得严格意义的食文化学术著作。

这一期间,与饮食文化密切相关的专业史研究,提供了许多可以借鉴的资料和成果。中华民国财政部盐务署《中国盐政沿革史》(1915)、田秋野等《中华盐业史》(1926)、欧宗佑《中国盐政小史》(1927)、《中国盐政纪要》(1930)、郎擎霄的《中国历代民食政策》(1932)、中华民国财政部盐务署盐务稽核总所《中国盐政实录》(1933)、郎擎霄《中国民食史》(1934)、吴敬恒等《中国民食史》(1934)、闻亦博《中国粮政史》(1936)、曾仰丰《中国盐政史》(1936)、冷家骥《中国盐业述要》(1939)、何维凝《新中国盐业政策》(1947)、张绣文《台湾盐业史》(1955)、何维凝《中国盐政史》(1966)等已经作了可贵的开拓。20世纪30年代末至40年代初,金受申先生在《立言画刊》的“北京通”专栏上发表了大量关于北京饮食风情的短文,均属北京食文化掌故之作。后又由北京市政协文史资料研究委员会、东城区政协文史资料征集委员会



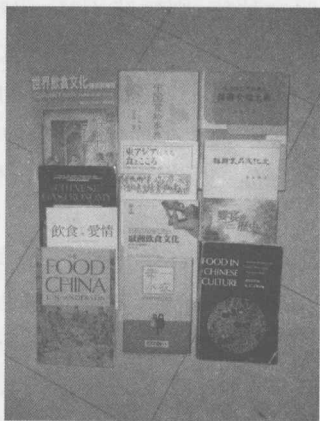


编辑,于1989年由北京出版社出版。但进入40年代末直至70年代中叶以前,中国大陆上的食文化研究文著则寥若晨星。

三、海外的中国饮食文化研究热潮

中国饮食文化近现代研究的兴起,并非在中国大陆,也并非是由华人为中坚力量率先搞起来的。严格地说,中国食文化研究在近现代的兴起,是由日本学者率先开始并以该国学者为主力队伍的。这就是“世界瞩目,先著一鞭”的第三个阶段。如雨森兼次郎《食物大观》中的有关内容,藤本实也《茶之研究》中的有关内容,青木正兒《华国风味》、林已奈夫《汉代饮食》、筱田统《中国食物史的研究》、《中国食物史》、《中世食经考》、《近世食经考》等,《一衣带水——中国料理传来史》、《中国食物事典》等,森本司郎《茶史漫话》、木村春子等《中国食文化事典》、石毛直道《好吃! 放开胃口的中国漫游》以及《食事的文明论》、《东亚食文化》、《面类文化化学探源》等中的有关内容,村井康彦《茶文化史》、熊仓功夫的《茶の汤》、《近代茶道史的研究》、《茶の汤の历史——千利休ボ》中的相关内容,小泉武夫《中国怪食纪行》、吉田寅《元代制盐技术资料熬波图研究》,以及熊仓功夫、石毛直道《食の思想》中的有关内容等等。日本学者之外,对中国饮食文化研究作出了先导性贡献的,当以李盛雨等为代表的韩国学者的工作。以上直接研究中国食文化的著述,仅是笔者很不全面了解的初步统计,而且这既不包括诸如《中国食经丛书》、《中国的茶书》、《中华茶书》、《中国料理技术选集》、《中国料理大全》等大量文献整理编译类书目,也没有包括两国学者数不胜数的食文化著述中有关中华食文化的部分。而由于中日两国的“一衣带水”和中国与朝鲜半岛的紧密毗连,中日、中国与朝鲜半岛长久交往的历史事实,日本学者食文化研究的许多著述,都有相当部分的中国食文化内容或相当的参考意义,其中日本学者的成果尤为突出。自20世纪40年代以来至今的半个多世纪里,有大批日本学者从事中国食文化研究并提供了堪称丰硕的成果,而且这种势头还更趋兴旺。而在1940—1970年这30余年里,则几乎完全是日本学者垄断着中国食文化研究的领地。其中,以筱田统和田中静一先生等老一辈学者的成就最高、影响最大,也为中国学界和食文化学者所熟知与敬仰。

在日本学者之后的,是海外华人学者和个别欧美汉学家的研究。这些研究连同日本学者的研究共同构成了中国食文化研究发展过程中的第三个阶段。其中值得一提的是尹德寿《中国饮食史》、张光直 *Food in Chinese Culture*、张起钧《烹调原理》、杨文骐《中国饮食文化和食品工业发展简史》、唐鲁孙《中国吃的故事》、刘华康《中国人吃的历史》等。综观数十年间海外学者的中国食文化研究,可以说是思想活跃,范围广泛,学者如林,成果丰硕。相对中国大陆的研究队伍和研究现状而言,这些特点



图绪论-1 海外学者有关中国饮食文化研究的部分成果





显得格外鲜明。所谓学者如林,是指研究者大都是文史专家、哲学家、文化学者等,有些甚至是著作等身、卓有建树的大学问家。这些研究者在开拓食文化领域之前大都已经都是博学多识、建树颇丰的学者,即由成名之学而后治食史或食文化。他们坚实深厚的功力、科学圆熟的方法,求实的精神和严肃的态度都是足堪称道的。由基本的资料入手,广征博引、推勘论列,实事求是地揭示事物本质特征和内在规律是这些研究者的共同方法论。比如,日本学者在完成大量的史籍编纂整理工作的基础上开展中国食文化研究,筱田统、田中静一诸先生就是这样的楷模。

张光直先生主编的 *Food in Chinese Culture* 是一部颇有特色也颇有成就的著作。张光直先生是以治先秦器物史见长的史学名家,书中严实的考据,缜密的说理,读来令人信服,而其史料文物的精确诠释与理论方法的新颖则对大陆治史者更具启发意义。虽然该书汉代以下部分的撰述在史料掌握和汉学功力上仍嫌不足,但方法论上的意义则不可因之漠视。《烹调原理》一书并非是厨工的烹调技术书,而是一本烹调文化的著作。作者张起钧先生是有成就的哲学家。该书从哲学高度和文化学角度对中国传统的烹调技艺作了理论上的系统讨论,具有许多新鲜的见解和启发性内容。书中关于饮食一烹一烹调关系的论述,关于烹、调、配的讨论,以及对各地肴馔风味的比较分析,都颇具特色。该书实现了作者写作的目的,即构建了中国烹调学的简单体系。

四、方兴未艾的中国饮食文化研究

20世纪70年代末以来,中国饮食文化研究进入了以中国人自己的研究为重心的历史阶段。自20世纪70年代末以来的近40年间,研究队伍日趋扩展壮大,研究领域逐渐拓展深入,研究成果累如山积、精品迭出。包括历史、风俗、行为、思想、艺术、交流等具体内容的广义的饮食文化已经为越来越多的人所关注。说中国饮食文化研究已经成为时代“显学”与大众社会学并不为过。报刊网络等媒体上讨论与研究饮食文化文章的数量既难胪列,亦无需细评甲乙得失。为了学习参考的便利,我们对专著形式的成果按时间顺序作一简单排列,而鉴于网络等检索手段的便利略去了出版与版次等信息。

1949:《饮食与健康》(舒新城)

1950:《饮食物的营养》(叶维法)、《饮食卫生》(东北人民政府卫生部)

1951:《饮食与疾病》(赵琳)、《营养学与饮食学概要》(张志光)、《现代营养饮食学》(余静)、《饮食学问答》(罗干)

1953:《饮食学及营养学》(周璇等)、《饮食与营养学》(侯祥川等)

1954:《简明饮食治疗手册》[(苏)马尔沙克,刘星等译]、《饮食卫生》(江苏省爱国卫生运动委员会)

1956:《全国私营商业及饮食业普查资料汇编》(中华人民共和国国家统计局)、《饮食卫生常识》(吴信)、《饮食卫生》(甘肃省卫生防疫站)

1959:《大跃进中的饮食业》(陕西省商业厅编)

1960:《水利工地的饮食卫生》(河南省卫生厅水利卫生处)



1965:《饮食卫生》(黄德渔)

1977:《中国饮食史》(尹德寿)、《饮食词典》(黎子申)

1978:《烹调原理》(张起钧)

1979:《中华盐业史》(田秋野等)

1981:《饮茶漫话》(庄晚芳)、《中国茶叶历史资料选辑》(陈祖规等)

1982:《中国烹饪古籍丛刊》(整理出版于1982年始)

1983:《中国吃的故事》(唐鲁孙)、《中国饮食文化和食品工业发展简史》(杨文骐)、《中国饮食民俗学》(杨文骐)、《中国烹饪史略》(陶文台)、《古烹饪漫谈》(邱庞同)

1984:《茶业通史》(陈椽)、《中国烹饪史简编》(周光武)、《中国食品科技史稿》(上)(洪光住)、《明清四川井盐史稿》(张学君等)

1985:《烹饪美学》(郑奇等)、《中国饮食谈古》(王仁兴)

1986:《中国人吃的历史:中国食物史》(刘华康)、《中国烹饪文献提要》(陶振纲等)、《满汉全席源流》(王仁兴)

1987:《中国食品工业发展简史》(王尚殿)、《中国古代名菜》(王仁兴)、《中国古代饮茶艺术》(刘昭瑞)、《中国盐科技史》(林元雄)、《中国的食品》(黎莹)

1988:《中国茶史散论》(庄晚芳)、《汉魏饮食考》(张孟伦)、《吃的艺术》(刘枋)、《中国古代饮食》(王明德等)、《满族食俗与清宫御膳》(吴正格)、《〈红楼梦〉饮食谱》(秦一民)、《世界风俗·饮食篇》(林信雄)、《中国人与酒》(夏家俊)、《中国农业科技发展史略》(郭文韬等)

1989:《天下第一家衍圣公府饮食生活》(赵荣光)、《中国饮食文化探源》(姚伟钧)、《中国烹饪》(张起钧)、《中国人的饮食世界》(王学太)、《中国饮食文化》(林乃燊)、《食道·官道·医道》(林永匡等)、《中国烹饪古籍概述》(邱庞同)、《中国烹饪原理》(梅方)、《饮食物料图录》(石健)、《中国饮食辞典》(杨吉成)、《中国古代饮食》(王明德等)、《禅与饮食》(叶伯曦)、《饮食心理学》(王洪宝)、《陆游饮食诗选注》(孔祥贤)、《古今食事》(高阳)、《中国近代农业科技史》(郭文韬等)

1990:《中国饮食史论》(赵荣光)、《中国地方志茶叶历史资料选辑》(吴觉农)、《民以食为天:中国饮食文化》(王仁湘)、《清代饮食文化研究》(林永匡等)、《中国烹饪史话》(陈光新)、《中国传统养生学精粹》(陈可冀等)、《营养饮食与食物疗法》(何东兰)、《乾隆皇帝御膳考述:仿制乾隆御膳127例》(吴正格)、《宋代盐业经济史》(郭正忠)、《民国盐务史稿》(丁长清)、《中国食糖史稿》(李治寰)

1991:《中国古代饮食文化》(林乃燊)、《中国酒文化》(何满子)、《中国茶文化》(王从仁)、《古今酒令大观》(何权衡等)、《中国酒令》(金小曼)、《中国茶文化》(姚国坤等)、《隋唐五代烹饪史纲》(王子辉)、《首届中国饮食文化国际研讨会论文集》(中国食品工业协会等)、《烹饪理论与实践——首届中国烹饪学术研讨会论文集》(中国烹饪协会)、《中国饮食大词典》(林正秋)、《食物营养与饮食治疗》(周俊民等译)、《中国饮食文化》(梅方)、《中国食疗学》(王敬)、《禅与饮食:快乐之道 延年益寿》(叶伯曦)、《中国盐文化》(柴继光)、《中国近代盐务史料选辑》(四卷)(南开大学经济研究所经济史研究室)、《周颖南与中国饮食文化:周颖南先生荣任世界中国烹饪联合会副



会长纪念册》(新加坡酒楼餐馆业同业公会)

1992:《天下第一家衍圣公府食单》(赵荣光)、《中国菜系及其比较》(郑昌江)、《中国茶文化》(王玲)、《中国烹饪百科全书》(姜习等)、《中国美食大典》(徐海荣)、《〈金瓶梅〉饮食大观》(邵万宽等)、《饮食与健康指南及华南食物成分》(曾育生等)、《饮食心理学》(王洪宝)、《中华民族饮食风俗大观》(鲁克才)、《中国饮食文化》(林乃桑)、《中国人的饮食奥秘》(熊四智)、《中医饮食营养学》(翁维健)、《御厨天香:宫廷饮食》(谭天星)

1993:《烹饪学基本原理》(季鸿崑)、《中国食人文化 101 谜》(黄文雄)、《中国古代酒令》(刘初棠)、《中国饮食文化》(马宏伟)、《华夏饮食文化》(王学泰)、《中国上古烹食字典》(林银生)、《民以食为天:中华饮食文化》(徐旺生)、《饮食消费心理学》(王新权)、《饮食文化与中医学》(张铁忠)、《中国饮食文化》(日中文对照)(王瑞林)、《饮食文化辞典》(张哲永等)、《唐宋饮食文化初探》(陈伟明)

1994:《赵荣光食文化论集》(赵荣光)、《饮食与中国文化》(王仁湘)、《宫廷饮食》(姚伟钧)、《饮食与中国文化》(万建中)、《中国唐宋茶道》(梁子)、《〈红楼梦〉与美食文化》(傅荣)、《中国民族药食大全》(张力群等)、《依事求始》(饮食·服饰卷)(张翔鹰等)、《饮食营养与卫生》(劳动部教材办公室)、《彝族饮食文化》(贾银忠)、《中华民俗源流集成》(饮食卷)(雪梨)、《中华饮食文化》(杨菊华)、《中国饮食文化辞典》(汪福宝等)

1995:《中国面点史》(邱庞同)、《中国烹饪走向新世纪——第二届中国烹饪学术研讨会论文选集》(中国烹饪协会)、《中华酒文化》(李华瑞)、《客家饮食文化》(王增能)、《中华饮食文库》(姜习)、《中国饮食诗文大典》(熊四智)、《〈红楼梦〉的饮食文化》(陈诏)、《饮德·食艺·宴道:中国古代饮食智道透析》(林永匡)、《淮扬饮食文化史》(章仪明)、《唐宋饮食文化发展史》(陈伟明)、《中国筵席宴会大典》(陈光新)、《中国酒令大观》(麻国钧)、《诗与酒》(刘扬忠)、《苏东坡养生艺术》(钟来茵)、《四川历史农业地理》(郭声波)

1996:《满族食文化变迁与满汉全席问题研究》(赵荣光)、《中国箸文化大观》(刘云等)、《中国饮馔史》(第二卷)(曾纵野)、《当代茶艺》(舒惠国)、《吴地饮食文化》(夔宁等)、《中国饮食文化谈》(潘英)、《中国饮食文化、原理、艺术》(梅方)、《现代饮食治疗学》(蔡东联)、《饮食营养与卫生》(刘国芸)、《中国美食摭闻》(余彦文等)、《食色:中国大陆少数民族风情录·婚恋饮食篇》(郜莹)、《中国饮食文化研究论文专集》(沈松茂)

1997:《中国古代庶民饮食生活》(赵荣光)、《中国的宫廷饮食》(苑洪琪)、《中华酒经》(万伟成)、《中国酒文化》(吴士余)、《明清饮食研究》(伊永文)、《考吃》(朱伟)、《中国饮食文化研究》(王子辉)、《中国食文化学术研讨会论文集》(中国食文化研究会等)、《21 世纪中国能否养活自己》(胡岳岷)、《宋代吃茶法与茶器之研究》(廖宝秀)、《木兰图与乾隆秋季大猎之研究》(毕雪梅)、《四季飘香:清代节令与佳肴》(杨英杰)、《间巷话蔬食:老北京民俗饮食大观》(李春方等)、《中国饮食美学》(杨东涛)、《烹饪饮食》(路新生)、《世界五千年事物由来总集》(唐麒等)、《宫廷饮食:玉盘珍馐值万钱》





(姚伟钧)、《中国古代饮食文化》(林乃燊)、《中国饮食文化》(赵连友)、《中国米面食品大典》(李正权)、《中国菜肴大典》(王子辉)、《中国史前饮食史》(王仁湘)、《大自然的赏赐:台湾原住民的饮食世界》(瞿海良)、《食品安全与餐饮卫生》(易君常等)、《泰雅赛德克族人食物及其典故》(铁米娜藏依)、《中国盐法史》(吴慧等)、《中国盐业史》(郭正忠)、《明清河南农业地理》(马雪芹)、《茶·糖·樟脑业与台湾之社会经济变迁》(林满红)

1998:《汉唐饮食文化史》(黎虎)、《〈金瓶梅〉饮食文化研究》(赵建民等)、《食髓知味——〈金瓶梅〉的另类饮食》(翁云霞等)、《饮食志》(林乃燊)、《中国茶道》(丁文)、《中国人怎么吃》(赵霖)、《药膳食疗理论与实践——'98首届国际药膳食疗学术研讨会文集》、《中国饮食文化》(电子资源)[联想(北京)有限公司]、《饮食锦囊:九十年代饮食革新的新趋势》(焦金堂)、《日常饮食的讲究》(唐莉莉)、《饮食文化》(李东祥)、《汉英饮食文化词典》(王逢鑫)、《中国烹饪原料大典》(上卷)(聂凤乔)、《饮食风俗》(张洪光等)、《阿美族饮食之美》(黄贵潮)、《名厨的画像:法国百年美食文化绝代风华》(彭怡平)、《油脂·调味料·香辛料》(芳贺登等)、《醉乡酒梅:古代文物与酒文化》(杜金鹏等)、《中国吸烟史话》(袁庭栋)、《中国古代饮茶与茶馆》(刘修明)

1999:《中国饮食史》(6册)(徐海荣)、《中国传统饮食礼俗研究》(姚伟钧)、《中华食苑》(10集,1994年始)(李士靖)、《中国食经》(任百尊)、《中日饮食文化比较研究》(贾蕙萱)、《中国少数民族酒文化》(吴明泽等)、《中国茶经》(陈宗懋)、《论唐宋饮食文化的嬗变》(李肖)、《英汉汉英常用词语汇编》(饮食文化分册)(汪钊等)、《中国饮食文化散论》(唐振常)、《中国全史:风俗史饮食史服饰史》(曹健民)、《饮食文化与海洋》(王宏升)、《中国盐业史》(古代编)(郭正忠)、《中国盐业史》(地方编)(唐仁粤)、《中国盐业史》(近代当代编)(丁长清等)、《食经·食单·食疗方》(王纘叔等)、《酒与中国文化》(黄清连)、《台湾传统茶艺文化》(张宏庸)、《春膳》(伊莎贝拉·阿言德)、《中国古代茶叶全书》(阮浩耕等)、《中国美食经》(陶文台)

2000:《饮食文化概论》(赵荣光等)、《中古华北饮食文化的变迁》(王利华)、《汉唐流风:中国古代生活习俗面面观:吃喝玩乐》(王赛时)、《汉唐流风:中国古代生活习俗面面观:衣食住行》(王赛时)、《没事来喝茶——品味茶道》(郑巨欣等)、《中国茶文化寻踪》(陈琿等)、《茶文化学》(刘勤晋)、《中国酒令》(乔天明等)、《中国茶文化》(黄志根)、《中国茶艺》(林治)、《清真饮食文化》(白剑波)、《中国烹饪概论》(李曦)、《筷子春秋》(刘云等)、《多味的餐桌:中国少数民族饮食文化》(李炳泽)、《凉山彝族饮食文化》(马德清)、《彩云深处起炊烟:云南民族饮食》(王子华)、《西双版纳傣族美食趣谈》(杨胜能)、《广西民族饮食大观》(韦体吉)、《第六届国际茶文化研讨会论文选集》、《茶文化学》(刘勤晋)、《国际酒文化学术研讨会论文集》、《姑苏酒文化》(韩胜宝)、《饮食消费心理学》(周忠民)、《水云散发:饮食档案》(李碧华)、《口腹交响曲:古代饮食》(罗伯健)、《橄榄树下的盛宴:关于意大利的一切美味》(林怡君)、《中国茶文化大辞典》(朱世英等)、《中国古代的生食肉类肴饌——脍生》(萧璠)、《生机饮食经》(徐上德)、《台湾原住民药用植物汇编》(张永动)、《明代西北农牧业地理》(吕卓民)、《中国茶事大典》(徐海荣)、《基因食物面面观》(苏远志)、《迈向二十一世纪的世界酒文化:2000

