

复旦日本研究丛书

日本饮食文化 历史与现实

徐静波 著

上海人民出版社

复旦日本研究丛书

日本饮食文化 历史与现实

徐静波 著

上海人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

日本饮食文化:历史与现实/徐静波著. —上海:上海
人民出版社,2008

(复旦日本研究丛书)

ISBN 978-7-208-08268-7

I. 日... II. 徐... III. 饮食—文化—日本 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 186250 号

责任编辑 周 峥

封面装帧 张志全

· 复旦日本研究丛书 ·

日本饮食文化

——历史与现实

徐静波 著

世纪出版集团

上海人民出版社出版

(200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc)

世纪出版集团发行中心发行 常熟新骅印刷厂印刷

开本 635×965 1/16 印张 27 插页 2 字数 366,000

2009 年 1 月第 1 版 2009 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-208-08268-7/K·1511

定价 40.00 元

目 录

第一章 绪论:日本饮食文化的源流与特点	1
第一节 本书的研究对象与重点	1
第二节 日本的自然风土与食物	4
第三节 日本饮食文化与东亚区域的关联	9
第四节 日本饮食文化的诸特征	12
1. 对食物原初滋味和其季节性意味的纤细感受	14
2. 对食物形与色的高度讲究	19
3. 对食物器具和饮食环境的执著追求	21
第二章 上古时代日本人的食生活	29
第一节 农耕社会以前日本人的食生活	29
第二节 农耕文明的传来与弥生文化的展开	34
第三节 食品的种类和饮食的样式	43
第三章 大陆色彩浓郁的饮食样态——奈良和平安时期 (8~12 世纪)	50
第一节 东亚大陆文化的影响与公家文化的成立	50
第二节 以王公贵族阶层为中心的都城居民的饮食生活	57
第三节 日本饮食文化独特性的初期展露	60
第四章 日本料理的早期展开——镰仓和室町时期 (13~16 世纪)	73
第一节 武家文化的登场与镰仓时期的饮食	73
第二节 室町时代日本料理格局的初步形成	82
第三节 海外来风:精进料理和南蛮料理	90

第五章 和食(日本料理)的完成期——江户时期

(17~19 世纪中叶)	107
第一节 江户时代的社会发展和文化勃兴	107
第二节 食摊的出现和料理屋的发展	110
第三节 料理书刊的兴盛	118
第四节 怀石料理、会席料理与高级料亭	125
第五节 陶瓷业的发达与餐食器皿的艺术化	134
第六节 都市和地方食生活的差异	144
第七节 酱油的诞生、砂糖生产的开始和食物种类的 增加	149
第八节 江户时代最终完成的诸种传统日本食物	161
1. 寿司	161
2. 天麸罗	169
3. 刺身	172
4. 素面、乌冬面和荞麦面	175
5. 鳗鱼等的“蒲烧”	182
6. 便当和“驿便”	184

第六章 从传统走向近代:日本饮食文化的重大变革

(19 世纪后半期~20 世纪中叶)	198
第一节 西洋饮食在明治日本的登陆	198
1. 西洋饮食登陆日本的时代背景及其意义	198
2. 早期日本人与西洋饮食的接触	200
3. 日益繁盛的西洋餐饮店	202
4. 牛肉和猪肉等肉食的普及	208
5. 新型西洋食品与烹饪法的传播	217
第二节 中华料理的全面传入	222
第三节 战争时期民众饮食生活的窘迫状况	234
第七章 现代日本人食生活面面观	243
第一节 战后极度的“粮食难”	243

第二节 走向“饱食”的时代:外来饮食的影响	249
第三节 形形色色的新料理	263
1. sukiyaki	263
2. 咖喱饭	266
3. 拉面	271
4. 烧肉	277
5. “丼”:深碗盖浇饭	282
第四节 日本料理在海外	286
第八章 日本的酒文化	305
第一节 日本酒的源与流	305
第二节 清酒的林林总总	316
第三节 烧酎(烧酒)在现代的崛起	328
第四节 洋酒的传入与日本化	340
第九章 日本的茶文化	360
第一节 日本茶与中国的渊源及茶文化传来的第一 阶段	360
第二节 茶文化传来的第二阶段及茶道成立以前的 饮茶习俗	371
第三节 茶道的成立与演变	388
第四节 当今日本人的饮茶生活	398
参考文献	413
后记	420

第一章 绪论:日本饮食文化的源流与特点

第一节 本书的研究对象与重点

饮与食,原本只是动物为了求得生存而进行的一项最基本的行为。尚处于蒙昧时代的人类,饮食大概也只具有形而下的意义。但是在接近乃至进入了文明状态之后的人类,饮食与其他行为一样,已经完全具有了社会性的意义,是人类文明生活的一个重要方面,它与人类的经济行为、宗教行为以及其他几乎所有的行为相关,除了物质上的果腹之外,往往还具有精神上的和文化上的意义。

但是,地球上的诸多区域因为经纬度的不同,季风和海流的影响,降雨量的多寡和土地富饶贫瘠程度的差异,各个族群(ethnic)的生存环境也大相径庭,当这一族群在进入了文明时期后,往往会与其他的社会行为一起,在长年的历史演进中,逐渐形成具有自己族群或民族(nation)特色的饮食文化。人们的思想观念、价值判断和审美意识往往会在食物的选用、食物的制作、进食的方式和餐具的取用上体现出来,反过来说,所接受或选用的食物,食物的烹调方式,往往会在很大程度上影响和决定该族群或民族的其他生活方式和行为方式,制作食物所需要的器具和器皿,在受到该族群或民族的经济和技术水平的制约的同时,也会促进经济的发展和科学技术的进步,进食的习俗和礼仪,也会相当集中地体现出该族群或民族的宗教思想和行为准则,因此,饮食其实是一项涉及领域相当广泛的综合性的行为,其所体现的文化意义,也就具有了形而

上的意味。有西方的学者认为:“饮食是分析任何社会的一个合适的指标。”¹

在论及饮食生活的时候,也许食物的栽培,农业技术的改进,饲养业的发生和发展,食物烹制的灶具和器具的产生和改良,调味品的种类和调制方式,与饮食相关的习俗和礼仪,食物种类的变化,与饮食相关的文献等等,都会被列入论述的对象。事实上,本书对上述领域都会有所涉及。但本书研究的重点,是居住在日本列岛上的人们(在近代以前主要是以本州、四国和九州三大岛屿为中心),也就是日本人(虽然日本人这个概念是在7世纪末形成的)在文明的进程中通过饮食生活所体现出来的文化的意味。因此,本书更关注的是在饮食的层面上所表现出来的文化的意味,即思想理念、价值判断和审美意识的因素,其最终的目的是通过饮食生活的描述来更充分更深入地理解和把握日本民族。

基于这一想法,食物的栽培技术、种子的改良等技术性的内容不是本书论述的重要对象,而与饮食相关的社会政治结构、经济发展的状态、陶瓷器具的制作、相关的文学艺术领域则会在一定程度上纳入作者的视野。中国饮食文化史的专家赵荣光教授曾指出:“全面了解了一个民族的饮食文化,也就从一定意义上了解了这个民族的历史;反过来说,只有全面了解了一个民族的历史,才可能全面了解那个民族的饮食文化。”²这话说得非常中肯。本书也试图以比较宽阔的视野,在日本民族的文明进程史的范畴中来把握日本人的饮食生活,而避免孤立的、肤浅的描述。

此外,我在本书的写作中,还对以下三点给予了充分的注意。

第一点是,在饮食中所体现出来的日本文化,既具有日本本身的鲜明的独特性,同时也具有与东亚文化的密切的关联性,这两个特性有时是交织在一起的,而前者往往在很大程度上是后者的积淀和演进的结果。大概在平安时代的后期,日本文化的独特性便逐渐呈现出来,在室町时代的中后期,日本文化的基本特质已经形成,而江户时代,则是日本传统文化的绚烂时期,在饮食文化上,则是最后的完成期。尽管如此,日本从来没有断绝过与东亚大陆文化之间的文化联系,甚至在绝大多数时期,这一联系是非常密切

的,即使在闭关锁国的江户时代,日本依然受到了来自中国大陆和朝鲜半岛的多方面的影响,并且在形成自己的独特文化的过程中,汲取了大量的外来养分,因为在近代以前,相对于日本,大陆和半岛的文明基本上一直处于领先的状态。作为一个中国学者,我会比较关注与中国人(主要是汉民族)饮食生活的比较,自然,会非常留意彼此之间的诸种关联。

第二点,就像中国南部和北部之间存在着很大的差异一样,事实上日本东部和西部之间也存在着一定的差异,这一点以前经常为人们所忽视。在论述日本的饮食文化时,不同的历史时期会呈现出不同的面貌,这一点是很多人都会注意到的,但是,即使是日本列岛,尤其是本州、四国和九州三大岛,虽然在地质和地理环境上具有不小的相似性,其实依然存在着诸多差异,除了地理的因素外,还有相当一部分是历史和人文的因素所造成的。近代以后,随着交通和物流的发达,这种差异性正在被迅速地消解,但是,我们在考察历史时,仍然必须对这一差异性给予充分的关注,并且要深入研究这一历史差异对于今天的影响。

第三点,在论述日本饮食文化时,还必须注意到中上层阶级和下层社会之间、都市和乡村之间的巨大差异。在奈良和平安时代,中上层阶级主要是王公贵族,也就是日语中所表述的“公家”,在镰仓和室町时代,中上层阶级除了既有的王公贵族外,主要是上层的武士和僧侣,在江户时代,则主要指中上层武士阶级和后起的富裕的町人(以经商为主的城市居民)阶层。日本的都市形成比较晚,除了早期的平城京(奈良)和平安京(京都)等皇城外,具有都市意义的城市,一直要到室町时代的晚期(日本的战国时代)和江户时代,才形成规模,因此,其市民阶级的产生,要远远晚于中国。但是,在现代以前,日本都市居民的生活样态与乡村民众的生活状态,依然具有相当大的差异。在研究日本饮食文化史的时候,我已经注意到了这一差异性,但是,较多的代表某一民族文化的基本特质的,每每是处于文明水准相对较高的中上层阶级和都市社会,也就是所谓的精英集团,在饮食文化的表现上,尤其如此。当然,这并不意味着下层社会的存在就没有意义,尤其是我们在对某一民

族的文化作整体性描述的时候,下层和乡村具有它的独特的意义。而到了现代,乡村的存在正在逐渐地消失,都市几乎代表了日本社会的整体。不过,即使在以往的历史中,上层与下层之间,都市与乡村之间,彼此也存在着互为影响、互为因果的密切的内在关联。这种差异性和关联性是我们同时都需要充分关注的。为体现日本饮食文化的特质,在本书的论述中,将较多地把中上阶层和都市社会作为研究的对象。

第二节 日本的自然风土与食物

我们若从地图上来观察日本的国土,会发现从九州到北海道,基本上呈现出由西南到东北的狭长的走向,西面与朝鲜半岛和中国东部隔海相望,北面与现今俄罗斯的萨哈林岛相邻近。从地理上来说,日本处于亚洲的最东端,东面即是浩瀚无垠的太平洋。这样的地理位置,就基本决定了它的文明的起源应该来自它的西部,包括西南和西北。

而事实上,一万多年前,在地球上的气候尚未完全达到如今这般温暖的冰川期的晚期,日本列岛经由朝鲜半岛的陆桥,与中国大陆是连在一起的。其证据就是,在日本列岛上发现了属于北方区域的猛犸象和麋鹿,以及南方区域的亚洲象和长角鹿的化石。这类哺乳类的用四脚行走的动物在大陆和列岛同时发现,就证明了早年两地应该是连在一起的。比较著名的一个实例,是1962年开始在日本本州中部发掘的长野县野尻湖遗迹,在这里同时发现了本应生活于寒温带的长角鹿和一般生长于亚热带的亚洲象,还有针叶林树木的花粉化石,这说明这一地区曾有一个时期的植物是亚寒带至寒温带的植被。大约在六千多年之前,由于地球变暖,冰川融化,海面上升了一百米左右,于是列岛与大陆彻底分离,最终形成了今天日本列岛这样狭长的格局。³

日本学者中尾佐助教授等主张,从生态学的观点来看,日本除了北海道和东北一部分地区是属于柞树林文化圈外,日本的九州、

四国和本州的大部分地区与中国的华南、华中地区一样,应该属于照叶树林文化圈。所谓照叶树林,指的是构成植被基础的山毛榉这一类常绿树,其共同特点是树叶的表皮因多角质而使得树叶表面富有光泽,呈深绿色。其基本区域,包含自喜马拉雅山脉南半面的山腰起至印度支那半岛、中国的华南、云南和长江流域一带以及朝鲜半岛南端和日本列岛的西南部和中部。

日本列岛大部分属于季风带,这一季风对于日本的自然环境的形成具有极大的影响,充沛的雨量孕育了丰富了水资源,季风带来的暖湿气流使得日本大部分地区气候温和湿润,由此造成了较为肥沃的土地和丰富的植被,大小溪流遍布全境,大部分土地为森林所覆盖,森林中生长着种类繁多的各色果实,比如栗子、橡子、核桃等硬果和葛藤、蕨菜、天南星等野生根栽类植物。这样的自然环境几乎适宜于所有作物的生长。但是,另外一个不容忽视的情形是,日本列岛除了少量的山间盆地、河口的三角洲和海边的冲积性平原以外,绝大部分都是山地,尽管列岛的居民发挥了相当的聪明才智,试图将倾斜度 50 度以下的土坡开发为耕地,但实际的可耕地只占到了总面积的 20% 以下,这就迫使日本人在农业上养成了精耕细作的特色。限于这样的自然条件,虽然农耕文明传来后稻米成了列岛上栽种的最主要的谷物,但大量的坡地由于灌溉的原因,要普遍地种植水稻也是很困难的,在传统的谷物生产中,稻米的种植面积并没有人们想象的那么多。

还有一个重要特点是,日本是一个海洋性的国家。列岛四面环海,在地形上具有众多的半岛、岩礁和大陆架,海岸线曲折,这有利于港湾和渔港的建设。来自中国台湾东部的黑潮与由霍尔茨克海南下的亲潮在千叶县的房总海面交汇,形成南北两个不同的海潮区域。此外,在列岛区域内,由北上的对马海流和由俄罗斯东部沿海地区南下的利曼海流互相交汇而形成了向左回转的日本海环流。这长长的黑潮成了航海技术幼稚的古代人种迁徙、文化传播的大通道。这一寒一暖的两股海潮不仅从南北两方面带来了人种和文化的交流,而且对日本列岛的气候和渔业也带来了重大的影响,在日本近海生息着 3 830 种海洋动物,日本列岛的北部是世界

三大渔场之一。⁴由阿部宗明等监修的四卷本的原色图鉴《鱼》中,收录了日本人经常食用的鱼类、虾、蟹类、贝类、海藻类共 270 种,可谓异常丰富。⁵自古以来,近海的捕捞也是早期先民获得生活资源的重要手段,19 世纪后半期开始发现的贝冢,就是食用过的贝壳的堆积物遗迹。这样的自然环境,使得先民们在农耕文明产生之前能够在该地区存活和繁殖衍生。如今,水产品依然是日本人最钟爱的食物之一,其中金枪鱼、大马哈鱼、鲷鱼、鲑鱼、墨鱼以及各类的虾和贝类等都是现在日本人餐桌上的常见品。这里要着重指出的是,日本人对海藻类的喜好及其食用量之多可谓是举世无双。目前在日本的海域中可获取的海藻中,可食用的约为 70 余种,⁶常见的有昆布、裙带菜、海苔等,食用的方法有用醋凉拌、用酱油和糖煮至入味、做汤、熬鲜汤、做刺身的配料、干燥后食用或充作各类点心的一部分原料等等。日本人对鱼介类食品的喜爱,在世界上都可谓是首屈一指的。

因此,有学者认为森林和海洋文化是早期日本文化的基础,这一基本特质构成了以后的日本文化的内核之一。

这一学说在饮食文化上的体现,便是“稻米加鱼类”是日本式饮食生活的最基本的特征这一结论的诞生⁷。这一概念基本上已为一般日本人所普遍认同。其实,“稻米加鱼类”也不能说是日本独有的饮食形态,在稻米传入日本列岛或是更早的时候,至少在中国的长江中下游一带(古时称之为“楚越之地”),早已形成了“饭稻羹鱼”这一基本形态,两千多年前司马迁在《史记·货殖列传》中记述说“楚越之地,地广人稀,饭稻羹鱼”,稍后的班固在《汉书·地理志》中也说:“楚有江汉川泽山林之饶……民食鱼稻,以渔猎山伐为业。”不过,这里说的鱼,多为江河湖泊中的捕获物,这与日本有较大的不同,但是从整体上来看,长江中下游地区与日本的大部分地区纬度相近,气候相似,物产多有相同处,因此,日本文化在相当的程度上与中国长江中下游流域有一定的近似性。

这里,我想花一点篇幅对稻米与日本人的关系作些论述。

日本人把稻米看得很重。曾任立教大学教授的别枝笃彦说:“作为使得人类的生活文化带上地域色彩的一个指标,稻米的食用

不仅具有主要食物的物质性的意义,其所包含的文化、社会和经济意义也是极其广泛的……从文化地理学的角度来看,弄清楚各个民族对于原本只是一种自然物的稻子以及其果实的稻米、并进而对将稻米加工烹制的食物是如何看待、认识和利用的,以及随之而来在各民族间所产生的思维、行为和文化形态,这些是非常重要的。”⁸对于日本人而言,稻米的食用不只是形而下的一种物质生活方式,同时还具有形而上的文化和哲学的意味。以至于在日本产生了水稻耕作才是日本文化的原点这一单系文化论。⁹

稻米耕作的正式传入大概在公元前3~4世纪前后(具体在第二章中展开),由于日本大部分地区的自然环境适宜于稻米的栽种,大约在弥生时代的后期(约公元2~3世纪前后)在今天的本州、四国和九州的大部分地区传播。据考古学界对弥生时代的193处遗迹的研究分析,从中出土的谷物比率,稻米占到了66.4%,其余为麦子、稗、黍等¹⁰。由于稻米具有单位产量高、吃口好、热量高、种植区域广、储藏和搬运比较方便等诸多优越性,对稻米的喜好和崇拜的思想便逐渐在列岛的居民中浸润和渗透,成书于712年的日本最早的典籍《古事记》中记载了与稻作相关的神话,而宫廷所举行的大殿祭的祝词中则将日本称为“丰苇原之瑞穗国”,这里的瑞穗,主要是指稻穗,在这样的思想影响下,有关稻米栽植和收获的祭祀活动也在各地蓬勃兴起,从至今依然留存着祈年、新尝、神尝等国家级以及在各地形式规模不同的祭祀活动中,可以看出自古以来日本人对稻作的敬畏、崇拜和感恩的心态。有时日本人甚至将自己与稻米之间的关系作了夸大性的描述,在对稻米进行神化的同时,对食用稻米的日本人自己也进行了某种程度的神化,这一倾向在昭和前期(1926~1945年)尤为明显。

而实际的情形并非如此。以考古学的成果作出令人信服解说的历史学家寺泽薰,在列出了上述的作物比率表的同时清醒地指出,实际上近代以前,甚至是20世纪中叶以前,日本人,尤其是生活在农村的日本人,其食用稻米的比率远比人们认为的要低,上述的稻米遗迹比率,倘若加上赤豆、绿豆、大豆等豆类作物,其百分比还不到整个谷物比率的一半,弥生时代的中期,以经营最大规模水

田的八口之家的大家庭计算,每人每年的稻米消费量平均约为 42 公斤,若该大家庭为 15 口人,则人均仅为 22.4 公斤,若以经营最小规模水田的四口之家计算,人均还不到 20 公斤,以如此的收获量,是无论如何也无法维持日常营生的,因此,必然要补充大量的其他谷物,甚至在某些地区,稻米成了非日常的食物¹¹。这一情形,到了近代也未发生实质性的改变。据 1919 年日本政府内务省卫生局保健卫生调查室对全国各地的调查统计和学者的调查,城市居民的日常主食中大米占到了约 70%,周边居民的比率为 60% 左右,而农村地区只有 40% 左右甚至更低,后者除了新年、重大的节日之外,纯粹的白米饭是难以享用的,日常主要是各种谷物的混杂食物,他们所收获的稻米相当大的一部分被强制作为租税缴纳给了地主和各级政权¹²。还有一项证明是,明治时代的 1881 年,当时政府的最高行政长官太政官颁布布告,规定监狱中的囚犯主食的 60% 为麦,40% 为米,在比例上,大米依然未能达到半数¹³。

尽管如此,一般日本人与稻米之间的情结依然是很深的,由稻米衍生的食物,往往也成了日本最具民族文化特色的物品,最早的酒类、至今仍是日本酒中最具代表性的清酒是用大米酿制的(在基督教文化圈的西方主要是用葡萄和麦类酿制的,中国除稻米外,麦类和高粱等也是主要原料),最富有日本特色的各色点心(和果子)几乎全都是用大米或糯米制作的,这更加深了日本民众的稻米情结。

与水稻等同时或稍后传来的还有大麦和小麦、稗、荞麦、大豆等谷物类作物,芋艿、山药等薯类作物也较早地从东亚大陆传入列岛,16 世纪后期开始,番薯、玉米等从南美经由中国或南洋陆续传到了日本,明治以后,又从西洋传来了燕麦等作物。可以说,世界上绝大多数的作物都适宜在日本生长。如今,由于品种改良和耕作技术的改进,稻米的耕作已经遍布南起冲绳群岛、北达北海道大部分的区域,颗粒圆短、富有黏性、吃口糯软的粳米成了日本人喜爱的主食之一。蔬果类的栽培和生产,除了香蕉、菠萝、荔枝、木瓜等热带植物外,基本上都在日本本土得到了广泛的种植,19 世纪下半叶才开始在中北部地区种植的苹果,不仅产量达到了世界第

九位(2000年),而且品质跃居全球首位,价格也最为高昂。

不过,在说到“稻米加鱼类”这一日本人的基本食物特征时,这里也想纠正一个常识性的误解。日本尽管盛产鱼类,但是在近代以前,由于捕捞技术的落后,运输和仓储业的不发达,再加之现代冷藏业尚未诞生,能够吃到鲜鱼、尤其是新鲜海鱼的人口是很有限的,海鱼大多被加工成了鱼干或腌制品,而淡水鱼类实际上占了近代以前日本人食用鱼中不小的比重。除了部分湖泊外,日本的河流大多为湍急的溪流,因此淡水鱼的品种与中国有很大的差异,生长于湖泊或河口的鲤鱼自古以来一直被推为淡水鱼的上品,溪流中的鲇鱼(亦译为“香鱼”)在夏间最为肥硕,捕获后抹上盐后直接烧烤,是古日本人人憧憬的美味,而日本人对河鳗的喜好,在世界上大概也是名列前茅的。

在指出这些共同点时,我们也不能忽视日本东北部地区的不同的地理环境所造成的不同的区域文化,事实上,无论是早期的绳纹文化,还是后来的古坟时期乃至更后来的奈良时代,日本的中西部(亦即照叶树林带、又称之为暖温带常绿树林带)和东北部(即柞树林带、又称之为温带落叶广叶树林带)都呈现出了差异甚大的文化特征。处于照叶树林带的中西部日本,在文化上较多地受到了来自中国东部沿海地区和朝鲜半岛南部的影响。源于这样的地理条件所产生的水稻栽培及以后的茶叶、生丝、生漆和利用谷物酿制的酒类等该地区的农耕文明,都与日后的主流日本文化有着非常密切的关联。¹⁴而东北部的柞树林带,这一区域的文化,更多地受到了来自亚洲东北部和西伯利亚大陆的影响,留有一定的游牧文明的痕迹,稻米耕作的传播也比较晚,自古以来就在一定程度上呈现出了不同于西部的样态,近来,有越来越多的日本学者注意到了早期日本文化的这一区域差异性¹⁵。

第三节 日本饮食文化与东亚区域的关联

近代以前的日本文化,在说到它的独特性时,人们往往更多地

会联想到它与东亚区域(尤其是中国大陆)的关联性。因为这种关联性实在太过于密切而又太过于明显,尽管自江户时代中叶起,以本居宣长(1730~1801年)、平田笃胤(1776~1843年)等为首的国粹主义者就试图剔除这一关联性,近来日本的主流媒体也正在竭力弱化这种关联,而试图放大其独特性的因素。

德国的文化社会学家阿尔弗雷德·韦伯(Alfred Weber)曾直截了当地指出:“日本文化不是自创的,而是在东方两大文化主体——中国和印度的影响下才真正形成的。”¹⁶这里虽然将印度与中国相提并论,但实际上印度的影响(主要是佛教)基本上是通过中国发生的,而其中朝鲜半岛的桥梁作用应该是非常重要的,这一点往往为西方和中国的学者所忽视。

对于日本文化与东亚区域的关联性,不少日本学者还是具有相当清醒的认识。永原庆二教授在《亚洲中的日本文化》一文中说:“有一种看法认为,在‘日本文化’中最初存在着某种纯粹形态,只是在后来摄取中国文明、朝鲜文明、西欧文明的过程中丧失了这一纯粹性。对此我并不认同。我认为,基本上‘日本文化’在所有的领域主要都是在与亚洲诸民族的历史、文化的关联、交流中获得了其历史性的展开的,在这整个过程中,自然而然地形成了可以称之为日本式的诸种特征。”同时他又指出:“在日本的文化史里,像佛教、儒教、西欧近代思想这样的东西,确实在历史的正面舞台上具有决定性的重要意义,但是对于存在于社会基层的民众的思想和意识究竟有多大程度的渗透,在多大程度上捕捉到了他们的心灵,在这一点上还是有很多的问题。”¹⁷这样的看法是非常理性的。给予这种关联性以恰当的评价是必需的。所谓恰当的评价,是在最大程度上还原其客观真实性,既不能忽视不见,也不能过大化,同时在这一关联中来观察日本独特性的成长过程。

具体体现在饮食文化上的关联性,我认为有如下几点。

第一点,自然环境或者说是地缘上的关联。由于日本的大部分地区与东亚的南半部同属照叶树林地带,地理环境上比较相似,这就为植物(包括谷物和蔬果)的移植移栽提供了可能,而且在食物的制作上也提供了互为参照、互为借鉴的可能。近代以前,作为

饮食文化的物质基盘的各类作物乃至相当部分的蔬果和动物均是经由东亚区域传入日本的，早期如稻米等作物的传播，较晚的如16~17世纪时甘薯、玉米、辣椒、花生等原产于南美的粮食和经济作物，都是经由东亚大陆或东南亚的路线传入列岛的，这也使得日本人至少在饮食上有一种亚洲人（尤其是对东亚和东南亚）的认同。农学博士星川清亲教授指出：“在日本列岛，原本并未发生出农耕文明，是由具有农耕文化、特别是稻作文化的民族来到日本后，传来这些文明，于是在日本始有农耕的展开。有人认为在稻作之前也曾有稗、粟等的火田栽培，但这也是由中国或是南方过来的移民带来的。即使知道了农耕以后，在日本本土形成的作物也极少。在日本，虽然被称之为山菜的植物很多，可供食用的菌菇类和海藻类的丰富程度也是世界上罕见的，但并没有形成作物，而基本上完全是从国外引进作物。这是由于日本与世界上几个作物起源中心都相距遥远，虽然在气候、风土上都得天独厚，但在日本列岛上能够成为作物的植物非常稀少的缘故。我认为这一事实构成了日本文化中以摄取同化外国文化为特性的根本性的基础。”¹⁸

第二点，人文历史上的关联。饮食文化既然被称之为文化，就不再局限于一个种植学、养殖学或烹饪学这样单纯的技术性的领域了，它更多的具有人文的内涵，一定与人的历史发展进程相关联。且不说绳纹时期的原住民在列岛还与大陆相连接的时代是从南北两个方面迁徙过来的，自弥生时代初期起一直到后来的整个古坟时代（3世纪后半期~7世纪），不断的有一波又一波的来自中国大陆和朝鲜半岛的居民移民至列岛¹⁹，带来了以稻米耕作和金属器为主要内容的农耕文明和佛教、以儒学为中心的中国古籍、建筑、典章制度等先进文化，表现在饮食文化上，就是谷物加工技术的进步和相关工具的改进，炊具的制造和改良，作为日常饮食器具的陶瓷制作工艺的改进和提升，酿酒技术的导入，食物范围的扩大，烹调方式的多元化，调味品种类的丰富，有关饮食礼仪的形成和发展。奈良时代以后，大规模的移民虽然已经停止，但630年开始的、最终成行14次的规模颇大的遣唐使，依然不断地将东亚大陆先进的文化继续导引至列岛，被称为八种唐果子的梅枝、桃枝、