

Textbooks Series For High Colleges of Business



中国饮食文化概论

李维冰 华干林 主编



中国商业出版社

高等商科系列教材

中国饮食文化概论

李维冰 主 编
华干林

中国商业出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国饮食文化概论/李维冰,华干林主编. —北京:中国商业出版社,2006.6

ISBN 7-5044-5620-9

I. 中... II. ①李... ②华... III. 饮食—文化—中国—高等学校—教材 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 030019 号

责任编辑:刘树林

中国商业出版社出版发行

(100053 北京广安门内报国寺1号)

新华书店总店北京发行所经销

中国石油报社印刷厂印刷

*

850×1168 毫米 32 开 12 印张 300 千字

2006 年 6 月第 1 版 2006 年 6 月第 1 次印刷

定价:17.00 元

* * * *

(如有印装质量问题可更换)

编审说明

随着我国社会主义市场经济体制的建立与完善,高等教育改革的深化,要求对教学内容进行充实和调整,以反映我国改革开放出现的新经验,吸收近年来本学科发展的新成果,经研究,决定对原部编的“高等商科教材”饭店管理系列进行配套建设和会面修订。

根据我国已经加入世贸组织的客观实际,面对 21 世纪经济全球化、信息化、网络化的时代要求,我们在吸收国内外饭店管理新经验的基础上,组织力量精心编写了《客房服务与管理》、《前厅服务与管理》、《中国饮食文化概论》、《中餐烹饪基础》等新书,使本系列教材内容更新颖、更突出管理运行实际,从结构体系和理论知识等多方面都有新的提高。

本书是为高等院校饭店(酒店)管理、旅游管理、烹饪等专业本、专科编写的教材,也可作为同层次成人教育、函授、自考及高等职业技术学院和本行业管理人员培训用教材。

本书在编写过程中得到有关部门、院校及编审者的

大力支持,在此一并致谢。

为了进一步提高本教材的质量,培养 21 世纪经济管理人才,望各有关院校和广大读者提出宝贵意见,以使之更加完善。

全国高等商科学科建设指导组

2006 年 1 月

前 言

近 20 年以来,中国饮食文化研究一直为人们所关注,并有丰富的研究成果问世。从这些研究成果中,我们大致可以看出近 20 年来中国饮食文化研究的基本脉络,即由对烹饪业的重视引发了对烹饪文化的研究;由对烹饪文化的研究,向茶文化和酒文化研究的发展;由对技术文化或食物的研究,扩展到对饮食风俗的研究;由注重对饮食文化历史的研究,拓展到对近现代饮食文化的重视;由偏重资料整理,发展到学术性和实用性研究。在这一发展过程中,研究者的视野也由初期的侧重文字学、史学、文学,扩展到对哲学、美学、民俗学、心理学、消费学、社会学、政治学、宗教学等多学科知识和方法的综合运用。

促进中国饮食文化研究不断深入和发展的原因是多方面的,但有 3 个重要的事实是我们所不能忽视的:首先,改革开放以来旅游专业、烹饪专业和餐饮服务专业被纳入中国高等教育系列。这一举措不仅为国家培养了大批旅游业或餐饮服务急需的高级技术和管理人才,培养了一批从事高等专业教育的师资队伍和研究人才,同时也为中国饮食文化的研究提供了良好的学术研究空间和诸多支持。其次,则是中国饮食业的迅猛发展和餐饮市场的日渐繁荣,使公众和餐饮业的管理者和经营者越来越感受到饮食确实是一门文化,而且这一“文化”既能给消费者带来“文化”的享受,也能给经营者带来现实的或潜在的巨大商机。其三,随着中国国际

政治、经济、文化地位的日益提高,传统中国饮食文化正吸引着越来越多的外国人的目光。中国饮食文化,不仅让外国人体验到它的独有魅力,还成为他们了解中国文化的一个重要窗口。

中国是一个具有 5000 年文明史的国度,而我们的饮食文化发展史则可以追溯到更远的年代。在我们感叹中华饮食文化积淀之深厚的同时,中国饮食文化的学习者和爱好者也常常对这一“博大精深”的文化感到某种困惑。因为,读大部头作品或学术著述既费时、又费神,还往往不得要领;读普及性、休闲性的读物,又常有意犹未尽之感,或感到缺乏一定的系统或深度。有感于此,全国高等商科学科建设指导组提议编写一本既适合高等学校在校学生学习之用,也能适应饮食文化爱好者阅读,并可给餐饮业经营者以一定启发的,关于中国饮食文化的读本,并慎重地将此任务交给了我们。

本着对读者和委托方负责的态度,本书的编写人员在认真讨论和研究的基础上,确定了本书的编写大纲。基本的编写思路是:在中国社会历史发展的大背景下,扼要叙述饮食文化发展的总体历程;较全面地介绍中国的饮食风味特色和民俗风情;着重探讨食文化、酒文化和茶文化的历史渊源、特点,对相关知识作了较全面的介绍;并对传统的宫廷饮食、家庭(“名门”)饮食和市肆饮食状况作了简要描述。我们力图使读者在阅读此书后,能对中国饮食文化有比较系统和深入的了解,能感受到中国饮食文化的“博大精深”,能体会到中国饮食文化是一个知识的宝库,能认识到饮食文化是中华文化的重要组成部分之一。当然,最终的结果还有待读者评价。

本书的编写人员及分工是:李维冰(第一、二章)、华干林(第三、四章)、费坚(第五、六章)、徐晓明(第七、八章),由李维冰和华干林任主编,并负责全书的统稿和总纂,费坚、徐晓明任副主编。

本书如用作相关专业高等教育的专业教材,建议教学学时数以 36~54 课时为宜。

尽管本书的编写人员均为专业教师或饮食文化的研究者、爱好者,但要在有限的篇幅中把中国饮食文化说得比较明白亦非易事,疏漏乃至错讹在所难免,还希望读者不吝漏教。

编 者

2006 年 1 月

目 录

编审说明	1
前 言	1
第一章 绪论	1
第一节 文化与饮食	1
第二节 饮食文化与社会	10
第三节 世界视野中的中国饮食文化	12
第二章 历史	21
第一节 远古饮食	21
第二节 三代饮食	29
第三节 秦汉饮食	34
第四节 魏晋南北朝饮食	37
第五节 隋唐五代饮食	43
第六节 宋元饮食	48
第七节 明清饮食	53
第八节 近代饮食	60
第三章 风味	69
第一节 概述	69
第二节 地方风味	80
第四章 食俗	98
第一节 概述	98

第二节	节令食俗·····	107
第三节	少数民族食俗述略·····	116
第五章	食文化·····	138
第一节	饮食观念·····	138
第二节	饮食礼仪·····	156
第三节	烹饪技术·····	162
第四节	食用方式·····	174
第六章	茶文化·····	196
第一节	源流·····	196
第二节	历代之茶·····	202
第三节	茶品·····	230
第四节	品饮·····	239
第七章	酒文化·····	259
第一节	起源·····	259
第二节	古代酒政·····	264
第三节	酒品·····	276
第四节	酒用·····	284
第五节	酒事·····	295
第八章	宫廷、家庭、市肆·····	316
第一节	宫廷饮食·····	316
第二节	家庭饮食·····	332
第三节	市肆饮食·····	343
主要参考书目	·····	371

第一章

绪 论

第一节 文化与饮食

一、文化的一般理解

(一)文化的基本解释

“文化”是一个既简单又复杂的概念。说其简单,因为这是一个使用率非常高的名词,即使目不识丁之人,偶尔也会冒出一两句夹杂着“文化”一词的话语;说其复杂,因为“文化”一词虽然随处可见,随处可闻,但是要把“文化”一词解释清楚又不是简单的事情。现实中,“文化”一词的解释一般在两个层次上进行,即广义的和狭义的。广义的“文化”,指人类在社会实践过程中所获得的物质、精神的生产能力和创造的物质、精神财富的总和;狭义的“文化”,指精神生产能力和精神产品,包括一切社会意识形态:自然科学、技术科学、社会意识形态。有时又专指教育、科学、文学、艺术、卫生、体育等方面的知识与设施……(《辞海》1999年版缩印本)

(二)汉语中的“文化”

据考证,汉语中“文化”一词的源头可以追溯到《周易》。《易传》云:“观乎人文,以化成天下。”但这里的“文”与“化”是分而述之的。到了西汉刘向所著之《说苑》中,“文”与“化”已合而为一,其文

云：“凡武之兴，为不服也，文化不改，然后加诛。”这里的“文化”意指文治教化。据语言学家的研究，古代汉语中的“文化”在 19 世纪末被借用到日语中用以翻译英语中的“Culture”一词，而后又在中日文化交流中回流到汉语中。这时的“文化”在汉语中已被赋予了新的，更多的是文化人类学意义上的含义。例如，梁漱溟先生认为“你且看文化是什么东西呢？不过是那一民族生活的样法罢了。”（《梁漱溟全集》第一卷第 342 页）

20 世纪 80 年代以来，“文化”研究在中国得到前所未有的重视和发展，很多研究领域都被冠以“文化”的头衔，一时间也引起诸多的争论。例如，当烹饪/饮食文化研究在上世纪 80 年代开始在中国兴起时，就曾出现一些怀疑的声音——烹饪是文化吗？烹饪美学能成立吗？……但时至今日，已很少有人再会如此设问了。究其原因，应该是人类学或文化人类学知识的普及，使人们在更广阔的层面上加深了对文化含义的理解。

（三）文化的基本认识

从人类学的角度看，“文化”是极为普通的东西。美国人类学家拉尔夫·林顿在其《个性的文化背景》一书中，对什么是文化曾有过非常直白的阐述，他认为：

文化指的是任何社会的全部生活方式，而不仅仅是被社会公认为更高雅、更令人心旷神怡的那部分生活方式。这样，当把文化一词用到我们的生活方式上时，它与弹钢琴和谈勃朗宁的诗没有任何关系。对社会学家来说，这些行为只是我们整个文化中的若干组成部分而已。整个文化还包括诸如洗碗、开汽车等世俗行为，而且，对文化研究来说，这些世俗行为与那些在生活中被认为高妙雅致的事物相比，并没有什么高下之分。

在人类学或文化人类学看来“文化”具有以下基本特性：

“人”是文化的主体——文化是人类社会的财富，是人类所从

事的改造自然、发展自我的活动及其成果。在这一意义上,“文化”成为“人”的一种标志,如果没有文化,“人”与其他动物之间也就没有什么区别了。

动态性——文化的动态性是与人类社会永不停息的改造自然及自我的活动过程紧密相连的。在这一过程中,一些新的元素会不断地充实到现有文化中来;一些原来认为是正确的东西会被证明实际上是错误或不合时宜的。

多样性——当我们从时间和空间两个尺度考察人类文化时,可以发现其在内容上的多样性,不同时代、不同人群均有其各自的文化模式;当我们从意识形态角度分析人类文化时,可以看到其在观念上的多样性,不同人群之间、人群与个体之间的文化会对同一问题有不同的看法和认识;此外,由于主客观因素的影响,人们在同一种生活行为中有时会表现出不同的方式和方法。

结构性——文化具有其内在的结构是一种客观事实,习惯上,人们将文化分为物质和精神两大类,然后根据不同的尺度进行分类和细分,但目前尚无“一致公认”或通行的结构分析方法。

共同享有——一般认为,一种思想或行为能否成为一种文化,取决于它是否为一个群体所共享,这个群体可以是一地之居民,也可以是一特定的人群。

强制或规范——作为群体的一份子,个人的行为通常会受到某种或某些无形力量的制约,这种力量使你在做某些事情时首先要考虑如何做得得体或恰当,不能有违为群体所认同的某些规范、要求或尺度。

后天习得——就个人而言,其所拥有的文化是通过后天的学习而获得的。这一学习过程包括了对前人文化或果的传承、积累、改造和发展,学习的重要手段则是语言。

二、文化视野中的饮食

在人类学或文化人类学的视野中,与人类饮食相关的诸多活动和成果毫无疑问地都是“文化”。但我们需要了解的是,饮食在文化研究中的意义,以及其内在的结构和内容。

(一) 饮食的含义

饮食一词的字面解释一般有两层含义:一是吃的和喝的东西;二是吃东西和喝东西。但如果进一步探究下去,我们就会发现“饮食”并非如字面解释那么简单。首先,人吃饭往往并不仅仅是为了吃饱喝足;其次,人对饮食是有所选择的,这种选择受诸多因素的影响,有时是不以你的意志为转移的;第三,生活于特定环境中的某一人群会在饮食行为上表现出某些与众不同的特点。

(二) 饮食的功用

满足生理的需要——这是饮食最基本的功能,如果没有饮食供给的保证,人类社会的延续将面临巨大的危机。总体而言,当人们吃饱喝足的目标实现以后,会越来越重视饮食的健康、安全与享受,尽管现在世界上还有许多人仍然过着食不果腹的生活。

满足心理的需要——饱食终日的人通常难以体会为衣食面奔走之人的内心痛苦和烦躁,而安贫乐道之士在粗茶淡饭中体味到的乐趣也丝毫不逊于豪奢一族在珍肴玉饌之中得到的快感。一般而言,当人们无需为饮食而犯愁的时候,会使人在心理上有一种潜在的安全感,并能保持良好的精神状态。当然,对于那些喜好“面于”的人来说,一场盛宴则足可以使他感受到自我的价值;对于那些博古通今或深谙食理的“文化人”,一道精致或寻常的肴饌足可使其发思古之幽情,抒人生之感慨,叹世事之沧桑……

满足“公关”的需要——古往今来,饮食一直扮演着极其重要的交际媒介的角色,觥筹交错之间不知上演了多少出人间悲喜剧,即使是在人们的日常生活和工作中,餐厅、茶馆、酒吧及家中小酌

也是人们交流情感和沟通信息的重要场所。

(三) 人对饮食的选择

人类学的研究表明,一个特定的人群或个人吃什么与不吃什么受到诸多因素的影响。日本文化人类学家祖父江孝男在其《简明文化人类学》一书中说:

像类似的从孩提时代形成的习惯,无论如何也是根深蒂固的吧?……食物这个东西,是经历了很长时期,作为形成所谓食欲的“文化性”条件,开始被接受的东西。因此,改变饮食生活这件事是极为困难的。……

那么,又是哪些因素在影响着人对食物的选择呢?人类学家们认为这些影响主要来自于三个方面,即:家庭因素、个人因素和环境因素。

1. 家庭因素的影响。家庭作为社会群体的基本组成单位,是群体文化延续的主要途径,其文化首先表现为其所归属的群体的共性特点;其次,则由于食物供应状况、生活观念、生活状况、人口结构、食物制作水平等因素的影响而表现出每个家庭的个性特征。因此,人的饮食习惯或对食物的选择通常都带有明显的家庭文化的烙印。俗语之“隔锅饭香”当是最好的注脚。

2. 个人因素的影响。家庭文化对个人饮食习惯的形成固然重要,但个人的成长过程也对其饮食选择具有相当的影响力,个人的教育背景、价值观、生活经历、职业、生活方式、经济状况及心态等因素都会对个人的食物选择模式产生直接的或间接的影响。

3. 环境因素的影响。在现实生活中,人对自己的行为选择虽说有相当的自主权,但毫无疑问的是,人有时也会因外界的因素而调整自己的行为,以使之适应环境的要求。例如,年轻的都市白领如果不谙酒吧生活,恐怕连自己都会觉得有点另类,尽管他(她)本来并不喜欢“酒”;城市里的小孩鲜有没有吃过肯德基和麦当劳的,同学和邻居的小朋友都去吃过了,“我”能不去吗?从大的方面看,

政治、经济和文化环境的变化会影响到一个人对饮食的选择；从小的方面看，参照对象和团体归属、商业促销和流行趋势、人员流动与文化交流，以及生态、营养、健康和卫生知识的普及也会对人们的食物选择模式产生影响。例如，新潮食品广告大量地选用各色“明星”做代言人，目的就在于利用目标人群对这些“明星”的崇拜和模仿心理。

三、饮食文化

(一) 基本释义

文化概念的复杂化使得要找出一个能令大家满意的，关于“饮食文化”的定义变为一件困难的事情。就本书的实际内容和当今饮食文化研究的情况看，我们认为所谓“饮食文化”，一般是指（特定群体）关于食物制作及食用的观念、知识、技术、方式、习俗和制度。当然，在更为普遍的意义上，因饮食活动面引发的其他生产活动、精神活动也可纳入饮食文化研究的范畴，例如，诗文、绘画、影视，以及茶器、酒具、餐厅装潢等。

(二) 观念

饮食观念，是指特定群体对待饮食的态度和看法，简言之就是对饮食的价值、作用、宜忌，以及何味为美？何为合理？何为规矩？……等一系列问题的理解与认识。这些观念或意识有时会很直接地在饮食行为中表现出来，有些则表现得不那么强烈和直接。例如，某些宗教关于饮食禁忌的明确规定就对其教徒或信仰者有直接的制约作用。在“药食同源”思想影响下，中国饮食传统中有诸多的食物搭配宜忌，在现实中偶尔想起这些“经验”并遵守一下的大有人在，但切实“遵照执行”的人恐怕数不出几个。

特定群体饮食观念的产生与其所生活的自然和社会环境，以及文化传承密切相关，或者说是一定的自然和社会条件使一定的群体具有了属于自己的对于饮食的独特看法和认识，并通过具体

的饮食行为表现出来。但是,这些观念并非一成不变,它会随时代或社会的进步而发生变化。20 多年前被许多中国人视为“马尿”的啤酒,现在不是大行其道吗?曾经向往“大块吃肉,大碗吃饭”的人,现在大概有不少正在为了身体健康而吃“粗茶淡饭”。

饮食观念作为人类精神层而的产物,其对人类行为的指导意义是显而易见的。在对某一群体饮食文化的具体研究中,如果不能在种种表象的背后找出其内在的“精神元素”,其研究往往流于一般和空泛,因为我们仍然只是停留在知其然的层而上,未能深入到所以然的境地。而只有当我们知道了某一现象的所以然,才能够使我们的研究进一步深入下去——解决一些摆在我们而前的问题。例如,吃喝之风在中国盛行已久,普遍的社会舆论对其也是大加抨击,我们也曾经采取过诸如“四菜一汤”之类的行政手段,但是你说归你说,我吃照样吃。如果我们不弄清楚吃喝之风盛行的深层次原由,并采取持之以恒的有效手段,是无法扭转这种风气的。

(三)获取

人类的食物获取一般包括食物选择、制作技术、饮食结构和餐饮方式等具体内容。相对于饮食观念的“精神性”,获取则可以称作饮食文化中的“物质性”或“技术性”内容。

1. 食物选择。食物选择上的差异是不同群体之间的饮食差异最显著的特征之一。不同群体的日常饮食会在对原料种类,食物种类,原料和食物的品质等的要求上表现出与众不同之处。当然,这种群体的共性特征并不排斥其成员间个性的存在。

2. 制作技术。

(1)加工器具与设备。例如,中式烹饪所使用之器具设备就与西式烹饪的存在着很大的差别,家庭厨房与餐馆厨房在器具和设备上也是不可同日而语。

(2)工序与程序。工序,是指食物加工过程中的特定加工环节;程序,是指不同加工工序进行合理组合之后形成的特定食物加