



普通高等教育“十二五”精品课程建设教材

食品文化概论

Shipin Wenhua Gailun

庞杰 申琳 史学群 **主编**



中国农业大学出版社

CHINA AGRICULTURAL UNIVERSITY PRESS

普通高等教育“十二五”精品课程建设教材

食品文化概论

庞 杰 申 琳 史学群 主编

中国农业大学出版社

• 北京 •

图书在版编目(CIP)数据

食品文化概论/庞杰,申琳,史学群主编. —北京:中国农业大学出版社,2014.2

ISBN 978-7-5655-0865-3

I. ①食… II. ①庞… ②申… ③史… III. ①饮食-文化-概论 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 287967 号



书 名 食品文化概论

作 者 庞 杰 申 琳 史学群 主编

策划编辑 宋俊果 刘 军

封面设计 郑 川

出版发行 中国农业大学出版社

社 址 北京市海淀区圆明园西路2号

电 话 发行部 010-62818525,8625

编辑部 010-62732617,2618

网 址 <http://www.cau.edu.cn/caup>

经 销 新华书店

印 刷 涿州市星河印刷有限公司

版 次 2014年3月第1版 2014年3月第1次印刷

规 格 787×1092 16开本 13印张 320千字

定 价 26.00元

责任编辑 张 玉

责任校对 王晓凤 陈 莹

邮政编码 100193

读者服务部 010-62732336

出 版 部 010-62733440

e-mail: cbsszs @ cau.edu.cn

图书如有质量问题本社发行部负责调换

全国高等学校食品类专业系列教材

编审指导委员会委员

(按姓氏拼音排序)

- | | | | |
|-----|-------------|------|-------------|
| 曹小红 | 天津科技大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 陈绍军 | 福建农林大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 陈宗道 | 西南大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 董海洲 | 山东农业大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 郝利平 | 山西农业大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 何国庆 | 浙江大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 贾英民 | 河北科技大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 江连洲 | 东北农业大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 李洪军 | 西南大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 李里特 | 中国农业大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 李士靖 | 中国食品科学技术学会 | 副秘书长 | 教授 |
| 李新华 | 沈阳农业大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 李云飞 | 上海交通大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 林家栋 | 中国农业大学 | 教授 | 中国农业大学出版社顾问 |
| 罗云波 | 中国农业大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 南庆贤 | 中国农业大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 钱建亚 | 扬州大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 石阶平 | 国家食品药品监督管理局 | 教授 | 博士生导师 |
| 史贤明 | 上海交通大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 孙远明 | 华南农业大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 夏延斌 | 湖南农业大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 谢笔钧 | 华中农业大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 谢明勇 | 南昌大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 杨公明 | 华南农业大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 岳田利 | 西北农林科技大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 赵丽芹 | 内蒙古农业大学 | 教授 | 博士生导师 |
| 周光宏 | 南京农业大学 | 教授 | 博士生导师 |

编 委 会

- 主 编 庞 杰 福建农林大学
申 琳 中国农业大学
史学群 海南大学
- 副主编 张培正 山东农业大学
陈士国 浙江大学
徐祥彬 杭州师范大学
- 参 编 向 珣 浙江大学
李 颖 青岛农业大学
龚加顺 云南农业大学
胡筱波 华中农业大学
敬 璞 上海交通大学
熊何建 集美大学
李美英 华南农业大学
鲁玉妙 西北农林科技大学
张甫生 西南大学
孟祥红 中国海洋大学

前言

关于世界上任何一个民族文明的研究,无不以该民族之烹饪饮食活动为起点,然大多民族在历史发展中,只将烹饪饮食用来果腹充饥与营养身体罢了,都不曾将重视食品文明之创造贯彻于始终。唯有中国,上自帝王将相的宫廷之宴,下至布衣黎庶的粗茶淡饭,都有着悠久而深远的文化背景与历史渊源。庖厨之事,自古不小。

食品文化以食品为物质基础,它所反映出来的精神文明,是人类文化发展的一种标志,是附着在食品上的文化的意义。食品文化包含人类在饮食方面的创造行为及其成果,是关于食品生产与消费的科学、技术、习俗和艺术等文化的综合体。

无论任何生物,吸收营养是其维持生命最重要的手段。但人类用餐之所以与动物摄食不同,就因为它是一种文明的行为,带有文化的印记。事实上食品学者历来重视食文化的作用。在评价和开发新食品时,主张要发挥食品的4大功能:营养功能、嗜好功能、生理功能和文化功能。营养是食品功能的基础,嗜好性是食品的表征,生理功能是食品功能的重要方面,文化功能则是食品的灵魂。人类饮食不仅是营养的摄取手段,而且作为文明和文化的标志,渗透到政治、经济、军事、文化、宗教等各个方面。例如,大到国家领导人外交的宴请,小到孩子的生日聚会,民族节日、人生纪念,都少不了食品,以及通过它对文化的展示。国外过生日的蛋糕、中国传统生日食品长寿面、月饼、粽子、汤圆或元宵等,都反映了不同的文化内涵。一些国外的政治家在竞选总统拉选票时,常当众饮食一些不分党派的“国菜”,让选民在不知不觉中接纳并支持其政治活动。某些食品禁忌,甚至成了一些民族宗教的原则,历史上遵守或违背食品风俗,在国家间政治、经济、军事等活动中造成积极、消极、甚至引发战争的事例不胜枚举。某些强权国家在他国极力推行本族食品文化进而推销本国食品,抢占食品市场是国际贸易斗争的常见行为。

食品文化不仅表现在烹调方法、用餐方式、餐桌、餐具上,更无形地支配着人们的食物结构,深刻地影响着食物生产和国家的命运。因此,从古至今,各国家、各民族为了维护本国利益,或本民族的凝聚力,都十分重视本民族的文化,食品文化就是其一。

食品文化在许多情况下等同于饮食文化,如果说西餐在某种意义上代表了游牧民族的饮食文化,那么中国的饮食文化可以说是先进农耕文化的代表,在其合理性、丰富性、科学性方面,都曾经极大地推动了中华民族的壮大和发展。“五谷为养”的理念促使中华民族以农为本,热爱自然,勤劳勇敢,馄饨、汤圆等兼蓄包涵的性格,是中华民族凝聚团结、自强不息的象征。许多国家都十分珍视自己的食品文化,保护和发扬自己的食品文化,甚至把它作为维护民族权益,保护本国农业的一种战略。如日本、法国、韩国等,甚至提出了“身土不二”(身为国人,消费不能依赖他乡)的消费理念。

科学技术与文化遗产是发扬和振兴国家食品产业的有力保障。如今,中国食品文化正在面临种种挑战和危机。由于近代科学技术落后的影响,不少国人对中华文化产生自卑,对中华传统食品的自信开始动摇,不仅影响了我们民族精神的弘扬,更损害了食品产业的发展,并扭曲了原本健康的东方饮食习惯。由于对食品文化的忽视,消费者在外来文化的宣传和广告影响下迷失了我国食品文化方向,使得中国的优秀传统食品无法与国外入侵食品,甚至是国外公认的垃圾食品抗衡,主食工业化难以腾飞,这甚至影响到我国整个食品产业和农业的健康发展。

悠久的中华民族文化是不断吸收、融合外来的先进文化发展起来的。发扬和传承中华民族食品文化精髓,研究和借鉴国外食品文化对其国家食品产业的促进作用,是我国食品科学工作者的神圣职责。“文化的力量,深深熔铸在民族的生命力、创造力和凝聚力之中”(十六大报告)。我们有责任、有义务认真研究中华与国外食品文化的历史、现状和内涵,取长补短,洋为中用,不断创新和开发我国各地传统食品。文化是一个国家和民族的脊梁,弘扬中华食品文化,推动传统食品,尤其是主食品的进步,不仅是提高国民生活水平,增强国民身体素质的迫切需要,是发展我国农业、食品产业的迫切需要,也对振奋民族精神,实现中华民族的伟大复兴具有重要意义。

本书由福建农林大学、中国农业大学、山东农业大学、海南大学、浙江大学、青岛农业大学、云南农业大学、华中农业大学、杭州师范大学、上海交通大学、集美大学、华南农业大学、西北农林科技大学、西南大学以及宁德职业技术学院共同编写而成。本书得到福建农林大学教材出版基金资助。全书内容丰富,资料翔实,理论与实践结合紧密,实用性强。可作为高等院校食品专业教材及公选课教材,也可作为通识性文化教育教材及文化研究者参考资料。

本教材在编写过程中,参考了大量中外文献,编者对这些文献的作者,对提出宝贵意见的专家教授们,对热情指导、大力支持编写工作的中国农业大学出版社表示衷心感谢!中国农业大学李里特教授对大纲的制定提出宝贵意见,并对教材的编写提供大量宝贵资料;福建农林大学食品科学学院硕士研究生李孟繁参加了文字整理工作,对他们的支持和辛勤工作表示由衷地感谢!

尽管我们力求将本书做到内容全面、新颖、实用,但限于水平,仍难免疏漏,敬祈读者批评指正。

编者

2014年2月于武夷山

目录

绪论 / 1

- 一、食品文化的起源 / 2
- 二、世界文化视野下的中国食品文化及发展趋势 / 5
- 三、研究的意义及主要内容 / 6

第一讲 中国食品文化的发展历程 / 8

- 一、中国食品文化的萌芽阶段 / 10
- 二、中国食品文化的形成阶段 / 12
 - (一) 中国食品文化形成阶段的社会背景 / 12
 - (二) 中国食品文化形成阶段所取得的重大成就 / 14
- 三、中国食品文化的发展阶段 / 17
 - (一) 中国食品文化发展阶段的社会背景 / 17
 - (二) 中国食品文化发展阶段所取得的重大成就 / 19
 - (三) 隋唐五代时期食品文化的辉煌 / 22
- 四、中国食品文化的成熟阶段 / 29
 - (一) 中国食品文化成熟阶段的社会背景 / 29
 - (二) 中国食品文化成熟阶段所取得的重大成就 / 31
- 五、现代中国食品文化 / 34
 - (一) 新食料和新食品的引进、开发及使用 / 34
 - (二) 厨房的革命 / 35
 - (三) 营养安全的食品理念 / 35
 - (四) 中外食品文化的大碰撞 / 35
- 思考题 / 36

第二讲 中国食品文化的理论基础和特征 / 37

- 一、中国食品文化的理论基础 / 37
 - (一) 医食同源的辩证观 / 37
 - (二) 奇正互变的创造思维 / 39
 - (三) 五味调和的境界说 / 39
 - (四) 孔孟食道 / 39
- 二、中国食品文化的特征 / 42
- 思考题 / 46

第三讲 中国食品文化礼仪 / 47

一、中国古代饮食礼仪和食俗 / 48

(一)宴饮之礼 / 48

(二)待客之礼 / 48

(三)进食之礼 / 49

二、现代宴会礼仪食俗 / 50

(一)几种常见的用餐方式 / 51

(二)慎重选择时间、地点 / 52

(三)怎样安排“双满意”菜单 / 53

(四)席位的排列 / 54

(五)宴会餐具使用的注意事项 / 55

(六)用餐的得体表现 / 57

三、茶酒礼仪 / 57

(一)茶的礼仪 / 57

(二)酒的礼仪 / 59

思考题 / 61

第四讲 中国传统食俗与民族食俗 / 62

一、中国传统食俗 / 62

(一)节日食俗 / 62

(二)人生仪礼食俗 / 73

二、食品文化与民族风俗 / 77

(一)满族食俗 / 77

(二)蒙古族食俗 / 78

(三)回族食俗 / 78

(四)藏族食俗 / 78

(五)维吾尔族食俗 / 79

(六)瑶族食俗 / 80

(七)傣族食俗 / 81

(八)哈萨克族食俗 / 81

(九)苗族食俗 / 81

(十)朝鲜族食俗 / 82

(十一)羌族食俗 / 82

(十二)白族食俗 / 83

(十三)黎族食俗 / 83

(十四)鄂伦春族食俗 / 84

(十五)独龙族食俗 / 84

(十六)侗族食俗 / 85

(十七)高山族食俗 / 86

思考题 / 86

第五讲 特色食品文化 / 87

一、酒文化 / 87

(一)起源与发展 / 87

(二)酒文学 / 90

二、茶文化 / 90

(一)茶史 / 90

(二)茶的分类与鉴别 / 92

(三)茶艺 / 93

(四)茶与文学 / 94

(五)茶文化的传播 / 95

思考题 / 96

第六讲 中国食品文化的载体 / 97

一、硬件文化 / 97

(一)器皿文化 / 97

(二)烹饪文化 / 110

二、软件文化 / 115

(一)礼仪文化 / 115

(二)菜名文化 / 116

思考题 / 118

第七讲 其他亚洲国家的食品文化 / 119

一、韩国的食品文化 / 119

(一)韩国的饮食礼仪 / 119

(二)饮食结构 / 120

(三)饮食习惯 / 120

(四)韩国美食 / 121

(五)韩国酒文化 / 124

二、日本食品文化 / 125

(一)日本料理的用餐礼仪 / 125

(二)日本菜的特点 / 126

(三)日本美食 / 126

(四)日本酒文化 / 128

(五)日本茶道 / 130

三、印度的食品文化 / 131

(一)印度的饮食礼节 / 132

(二)印度菜的特征 / 132

- (三)印度人的饮食习惯 / 133
- (四)印度菜系的主题——“咖喱” / 133
- (五)印度菜的烹饪方式 / 135
- (六)印度特色美食 / 135

思考题 / 136

第八讲 西方国家的饮食民俗 / 137

一、欧洲国家饮食民俗 / 137

- (一)法国烹饪 / 137
- (二)意大利烹饪 / 141
- (三)英国烹饪 / 144
- (四)俄罗斯烹饪 / 147
- (五)西班牙烹饪 / 148
- (六)德国烹饪 / 151

二、美洲国家的饮食民俗 / 152

- (一)美国烹饪 / 153
- (二)巴西烹饪 / 157

三、大洋洲国家的饮食民俗 / 158

- (一)澳大利亚烹饪 / 158
- (二)新西兰烹饪 / 160

四、非洲国家的饮食民俗 / 162

- (一)南非烹饪 / 162
- (二)埃及烹饪 / 164

思考题 / 165

第九讲 西方饮食礼仪 / 166

一、西方餐饮种类 / 166

- (一)自助餐 / 166
- (二)鸡尾酒会 / 166
- (三)晚宴 / 167

二、西餐点菜及上菜顺序 / 167

三、西方国家的饮食礼仪 / 168

- (一)欧洲国家的饮食礼仪 / 168
- (二)美洲国家的饮食礼仪 / 171
- (三)大洋洲国家的饮食礼仪 / 172
- (四)非洲国家的饮食礼仪 / 173

四、西方葡萄酒与咖啡餐桌礼仪 / 174

- (一)葡萄酒餐桌礼仪 / 174
- (二)咖啡餐桌礼仪 / 174

思考题 / 175

第十讲 西方咖啡文化 / 176

一、咖啡文化的发展历程与传播 / 176

(一)咖啡的传说 / 176

(二)咖啡文化的发展历程 / 176

二、咖啡的产区与品牌 / 178

(一)三大产区 / 178

(二)八大速溶咖啡品牌 / 179

三、咖啡与名人 / 180

(一)咖啡与科学家 / 180

(二)咖啡与政治家 / 180

(三)咖啡与艺术家 / 181

(四)咖啡与幽默 / 182

思考题 / 182

第十一讲 中西方食品文化的差异及相互交流 / 183

一、中西方食品文化的差异 / 183

(一)中西方饮食观念的差异 / 183

(二)中西饮食内容的差异 / 184

(三)中西饮食方式的差异 / 185

(四)烹饪方式的差异 / 185

(五)用餐器具的差异 / 186

二、中西方食品文化交流 / 187

(一)丝绸之路上的饮食文化交流 / 187

(二)求法过程中的饮食文化交流 / 188

(三)贡使和商人:中外饮食文化交流史上的使者 / 188

(四)“郑和下西洋”与中外饮食文化交流 / 189

(五)传教士:沟通中西文化的桥梁 / 189

(六)华侨:向世界传播中国饮食文化的群体 / 190

(七)旅游业的发展推进了中外食品文化的交流 / 190

三、中国食品文化面临的问题 / 190

四、加强食品文化交流,弘扬中国食品文化 / 191

思考题 / 193

参考文献 / 194



绪 论

本书所要研究的对象是食品文化,而以中国的食品文化为主。要实现这一目标,需要理清几个概念,诸如食、食品、饮食、食品文化等等,以及与之相关的一些问题。

食。东汉许慎《说文解字》:“食,亼(jí)米也。”亼,是集,聚集,意思是集众米而成食。引申以后,人吃饭也谓之食。《说文解字》又说:“饭,食也。”汉代刘熙《释名》:“食,殖也,所以自生殖也。”刘熙是用声训的方法解释“食”为什么叫做食,是因为“食”与“殖”这个字同声,故而“食”有“生殖”的意思。此处的“生殖”乃是指人类自身生命的保持与繁衍,没有饮食则没有生命,也就没有生命的延续。

品。《说文解字》:“品,众庶也。从三口。”三人为众,三口为品,品是众多的意思。“食品”一词中的“品”则有品味、品评的意思,又可释为食物的种类与滋味。

食品。经书中并无“食品”一词,该词出现很晚,《金史》卷一六方有了“食品”一词:“谕太府减损食品。”《明史》卷五六:“蕃国从官坐于西庖下,酒数食品同。”卷八一:“自织布帛、农器、食品及买既税之物。”由此可知,“食品”包括制成的熟食,亦当包括生食在内,意义较为宽泛。在“食品”一词产生之前,“食”即指食品。古代“食”字含义所有的义项中“食物”一义当属第一。《尚书·益稷》:“暨稷播,奏庶艰食鲜食。”“食”之义为所食的对象。“食”又表“吃”之义;又指俸禄;又指受纳;引申为日月亏蚀;又有迷惑之义。因为“食”的重要性,所以其表意十分丰富,义项就多。《现代汉语词典》“食品”释义:“商店出售的经过一定加工制作的食物。”可知“食品”一词的核心部分在“食物”。在此一点上古今无甚变化。

文化。“文化”一词,英文、法文都写作 culture,它是从拉丁文中演化来的,含有耕种、居住、练习、注意等意项。关于文化的定义不下四百种,文化有广义和狭义两种含义:前者包括人类社会物质与精神两大领域的一切成果;后者指人类活动的精神成果,包括科学技术和各种社会意识、各种制度和习俗等领域。当今关于文化的所有定义都侧重于人类活动的成果,而食品种类和饮食方式是人类日常生活的最重要部分。著名学者梁漱溟认为:文化“不过是那一民族生活的样法罢了。”根据此说法,文化一定是与民族相连的,在近代以前的社会中可以得到充分的印证。因为那时交通工具极其原始,人际的交往仅仅局限在一个相当狭窄的时空之内。在一定时空内的人们有着共同的经济生活,有着共同的语言,有着共同的生活区域,以及共同的生活习惯、心理和传统。文化是与民族性紧密相连的。离开了某一特定民族,文化本身很难得到充分的说明。某一民族的文化只有在该民族的区域内才能得到诠释。离开了这一民族,那么这一文化也就相应地变了味道。此真所谓“橘生淮南则谓橘,生于淮北则为枳”。

食品文化。所谓食品文化,是附着在食品上的文化的意义。食品文化是人类在饮食方面的创造行为及其成果,是关于饮食生产与消费的科学、技术、习俗和艺术等文化的综合体。是介于“文化”的狭义和广义之间而又融通二者的一个边缘不十分清晰的文化范畴。我们理解

为:食品文化是指食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术,以及以食品为基础的习俗、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。

与“食品”一词表意最为接近的是“饮食”。“饮食”一词的最早出现当是《周易》,比“食品”一词的出现要早的多。《周易·需卦》:“象曰:需君子以饮食。”《周易·颐卦》:“象曰:君子以慎言语,节饮食。”慎于所言,节于饮食,是古代君子十分看重的事情,大概是君子养尊处优,有这样的物质条件吧。现代汉语中的“饮食”意义与其最早的用意无甚差别。“饮食”是一个联合词组,是“饮”和“食”的结合。在这种情况下,饮是饮用,“饮”的对象是液体的;“食”的对象是固体的。

饮食文化,是人类在饮食生活中产生的饮食观念、行为、技术及其饮食产品的总和,是在特定的自然环境和历史人文环境的相互作用下,人类通过自然选择、约定俗成的与环境相适应的饮食生活方式。不同区域的饮食文化具有显著的区域差异,一个地区饮食文化的形成,是由该地区的地理环境、物质生产、生活生产方式等多种因素决定。

由上可见,“食品文化”和“饮食文化”的概念无大差异,不少学者也常常根据自己的习惯选用,又鉴于国内近年来课程设置多以“食品”及“食品文化”命名,为尽量避免课程名称与教材名称的过大差异,本书作者将本教材定名为《食品文化概论》。

一、食品文化的起源

对于中国食品文化而言,饮食是次要部分,而饮食所承载的文化才是其主要部分。这与中国食品文化的起源与发展有密切关系。中国文化起源于先秦时期,而食品文化也在这个时期占据了中国文化的特殊地位。

说中国文化起源于先秦时期,是因为在这个时期产生的许多伟大人物,比如孔子、孟子、老子、庄子、墨子、管仲、子产、邹衍,他们对随后中国文化发展的方向起到了重大影响,他们创建的学派深入到社会形态和思想的构建之中,他们的文学创作奠定了中华民族的精神。说食品文化在这个时期占据了中国文化的特殊地位,是由于这个时期的伟大的思想家们都曾经深刻地论断过食品文化,并深入地思考过食品文化与中国文化这两者间的联系。他们的至理言论改变了中国人眼中的饮食概念,使它由简单的物质层次上升到了丰富的精神层次上来,对中国文化的发展产生了深远的影响。

中国古代的很多传说都与人们的生存状况或者饮食情况有关。

燧人氏的传说意义重大,虽其记载稍后了些,但却折射出先人的思想光辉。“燧”是火的意

思,“燧人氏始钻木取火,炮火为熟,令人无腹疾,有异于禽兽。”人类在未用火之前的进食方式主要是生食,这一历史时期被我们称作为“自然饮食状态”。恩格斯说过:“就世界性的解放作用而言,摩擦生火还是超过了蒸汽机。因为摩擦生火第一次使人支配了一种自然力,从而最终把人与动物界分开。”他还指出:“甚至可以把这种发现看做人类历史的开端。”因此燧人氏的地位很高,火的使用在食品文化发展史上具有划时代的意义。

神农氏也对中华民族史的开端发挥了重要的作用。轩辕黄帝与神农氏的战争史迹源于此,这个时期司马迁也撰写了一部有关中华民族历史的书——《五帝本纪》。神农意味着农业的开始,农业的开始意味着先民开始产生生产食品的主动性,意义非凡。《神农本草经》是神农氏尝百草的结晶,充分表明了中国人开始对食物的功能,比如药性有了更新的关注,但这个时候的食品仍然是缺乏的。

再有,许多古代的伟大人物及其著作搭起了中国文化与饮食的桥梁,空前提高了饮食的重要性,在文化发展过程中,起到了指引的作用。

被称为中国文化之源的《周易》对中国文化的影响无形而巨大,它不仅论述了一个思维的模式,更设计出了中国饮食具体的文化精神与价值理念。它也对中国的食品文化进行了可贵的探讨,如食对于民众的重要性、人体内的阴阳平衡与饮食、饮食有节、应时顺气、鼎中之变、五味调和、饮食礼仪等,不但反映了中国古代饮食烹饪名物制度,揭示其基本义理,而且其辩证的思维模式也在一定程度上指导着食品文化的发展,“一阴一阳之谓道”的“中和观”后来成为食品文化的核心思想。

孔子是思想家,同时又是美食家。他对中国文化的发展产生了巨大的影响,他创立的儒学主导着中国古代的思想文化,渗透到中华民族生活的方方面面。虽然孔子的人生追求在于如何实现政治理想,只是“食无求饱,居无求安”,但是他同样把对食品文化的许多独特创见及生动思想贯穿于日常生活之中,把饮食礼仪与礼的思想相结合,对后世的影响很深远。儒家所提倡的礼仪渗透到中国人生活的点点滴滴。以吃饭的形式为例,中国人的饭局讲究之多是世界上其他国家所无法比拟的。这种讲究就是礼仪,礼仪贯穿于用餐的整个过程之中。从排放座位到按序上菜,从谁先动筷到何时离席,都有明确的规定,把儒家的礼制观念发挥得淋漓尽致。在中国人的饭局上,最尊贵的人是坐在靠里面正中间的位置,上菜的顺序是先凉后热、先简后繁。吃饭的时候,要等最尊贵的人动筷后,其他人才能够跟着动筷。吃完饭后,人们往往还要聊上一会儿,以增进彼此的感情,等最尊贵的人流露出想走的意思后,大家才能随之散席。



燧人氏教民煮食图

席坤,中国饮食,长春:时代文艺出版社,2004.

墨子说过“量腹而食，度身而衣”，反对人们过高追求物质生活上的享受，他的学生吃的是粗茶淡饭，穿的是粗布衣，和普通民众没有两样。墨子反对儒家“贪于饮食，惰于作务”。《墨子·非乐》指出社会上有三大问题，“民有三患：饥者不得食，寒者不得衣，劳者不得息，三者民之巨患也。”提出要社会互助、积极生产。他已经看到了粮食对于国家的重要性，认为国家的七大患之一就是“畜种菽粟不足以食之”。《节用》篇讲述古代饮食的道理。



神龙尝百草

王学泰.中国饮食文化史.桂林:广西师范大学出版社,2006



袁枚

王学泰.中国饮食文化史.桂林:
广西师范大学出版社,2006.

老子的饮食思想与其政治思想相通并独成体系，其主旨是既要适应当时的社会，又要清心寡欲，辩证地看待饮食之美。老子的理想是“无为而治”和“小国寡民”：“甘其食，美其服，安其居，乐其俗”。老子提倡永远保持极低的物质生活水平，并认为发达的物质文明不会有好的结果：“五色令人目盲，五音令人耳聋，五味令人口爽；驰骋畋猎，令人心发狂。难得之货，令人行妨。是以圣人为腹不为目，故去彼取此。”意思是越是丰美的饮食，越使人味觉迟钝，过分追求食物的滋味，反而会伤害胃口。老子还提出“为腹不为目”是针对当时饮食的奢靡之风提出的批评，认为不应只求饮食外在的美，而应求其实际，吃饭是为了饱肚子，不是为了好看。老子又有“为无为，事无事，味无味”的说法，“味无味”就是以无味为味，能于恬淡无味之中体会出最浓烈的味道来才是最高级的品味师，这也算是一种独到的饮食理论。显然，老子的饮食观与其人生哲理密切相关，谈的是饮食，同时也是人生态度。老子还明确提到饮食对人的修养的重要意义，有“治身养性者，节寝处，适饮食”的议论。老子有一句治国名言：“治大国若烹小鲜。”小鲜，即小鱼，老子将治理大国比喻为煎烹小鱼，就是要统治者已经作出的决策必须准确稳定，如果朝令夕改，那就像是用铲子乱铲乱翻，锅里的小鱼就会被铲烂。

孟子是继孔子之后儒家的又一大派，对后代也有很大的影响。孟子指明大自然给人类提

供了无穷无尽的食物资源,关键在于统治者不违背自然规律:“不违农时,谷不可胜食也;数罟(gǔ)不入洿池,鱼鳖不可胜食也;斧斤以时入山林,林木不可胜用也;谷与鱼鳖不可胜食,林木不可胜用,是使民养生丧死无憾也。养生丧死无憾,王道之始也。”孟子最有名的说法是:“鱼,我所欲也,熊掌,亦我所欲也;二者不可得兼,舍鱼而取熊掌也。生,亦我所欲也,义,亦我所欲也,二者不可得兼,舍生而取义者也。”在为了说明取舍之难时,用了鱼和熊掌的难以割舍的比喻。比喻中的食物使得说理更为生动贴切。在同一节里他又说道:“一箪食,一豆羹,得之则生,弗得则死,噍(hū)尔而与之,行道之人弗受;蹴尔而与之,乞人不屑也。”将对待食物的态度与人所应当具有的崇高气节相联系,很能鞭策人。

《孟子·告子》:“告子曰:食色,性也。”先秦思想家很少有人谈论到性的问题,对男女之间的事情总是讳莫如深,而告子却石破天惊地讨论了它,并且将它与吃饭这一头等大事放在同一重要位置来谈,确实不能不让人感到意外。告子将人的追求概括为饮食之欲和男女之情两个方面,并将食放在第一的位置,说明了食品在人的本原的生存意义上的重要性。

据上,所以说中国食品文化发轫于先秦时期,深深地影响着后来的食品文化的发展。

二、世界文化视野下的中国食品文化及发展趋势

事物总是相比较而存在的,只有对比才能够更深刻地把握所要研究的对象。

把中国的食品文化放置于世界食品文化的大背景之下会是怎样的一种情景?台湾张起钧教授的《烹调原理》一书序言说:“古语说‘饮食男女,人之大欲存焉’。若以这个标准来论,西方文化(特别是近代美国式的文化)可说是男女文化,而中国则是一种饮食文化。”林语堂的《中国人的饮食》一文,对中外食品文化作过对比研究。他的结论很有意思,他写道:“没有一个英国诗人或作家肯屈尊俯就,去写一本有关烹调的书,他们认为这种书不属于文学之列,只配姨妈去尝试一下。然而,伟大的戏曲家和诗人李笠翁却并不以为写一本有关蘑菇或者其他荤素食物烹调方法的书,会有损于自己的尊严。另外一位伟大的诗人和学者袁枚写了厚厚的一本书,来论述烹饪方法,并写有一篇最为精彩的短文描写他的厨师。……法朗士则是袁枚这种类型的作家,他也许会在致密友的信中给我们留下炸牛排或炒蘑菇的菜谱,但我却怀疑他是否能把它当作自己文学遗产的一部分传给后人。”

舒文《中餐与西餐》指出饮食所反映的其实是文化的不同:“说起来吃应该属于一种个人行为,吃的感觉怎样,只有自己知道。西餐尊重个人意志,而中餐更强调共性。中国人更多的是把吃饭看作是一种社会活动,通过吃,使自己融入社会,成为社会的一员。一般地说,西方人重视营养和吃饱,抱着比较实用的态度;中国人则不同,讲究色香味俱全。论起食文化的精细博大,中华民族恐怕要数全世界第一,这从舶来品的辣椒成为中国一种独特深沉的文化就可以看出。此外,从民族看,东西方的饮食不同还有个生物因素。比如西方人认为人只有四个味觉:酸、甜、苦、咸,东方人则认为除此外还有一觉——鲜,这也更进一步造成烹饪上的东西方差异。”张光直的看法也许最有代表性,他说道:“在世界各民族中,中国人可能是最专注于食物的了。……中国人之所以在这方面表现出创造性,原因也许很简单:食物和吃法,是中国人的生活方式的核心之一,也是中国人精神气质的组成部分。”

那么,外国人是如何看待中国食品文化的呢?尤金·N·安德森(美)在《中国食物》一书所附弗里德里克·J·西蒙《中国思想与中国文化中的食物》一文中,这样描述他们眼中的中国