

林胜华 主编

饮食文化

YINSHI WENHUA



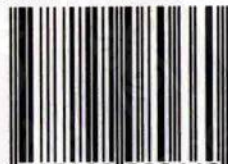
化学工业出版社



饮食文化

YINSHI WENHUA

ISBN 978-7-122-08066-0



9 787122 080660 >

定价：30.00元



www.cip.com.cn
读科技图书 上化工社网

销售分类建议：
旅游、文化、食品

高职高专规划教材

饮食文化

林胜华 主编



化学工业出版社

·北京·

中国饮食文化丰富多彩、博大精深。本教材对我国的饮食文化遗产进行了深入的编撰整理。它涉及“饮”与“食”两个方面。“饮”主要指分别代表酒精饮料和非酒精饮料的酒和茶；“食”则是我国长期形成的以五谷为主食，蔬菜、肉类为副食的传统饮食结构。本书内容包括饮食理论、饮食审美、饮食神髓、饮食风俗、饮食流通以及烹食历史、风味流派、传统特色、筵席文化、筷子文化、茶文化、酒文化等诸多方面的知识，进一步阐扬了中国饮食的优良传统和优势，有助于学生陶冶情操，激发对中华民族的热爱之情，扩大眼界，为学习专业课程、培养实践能力、创新意识和创新能力、培养高技能人才打下必要的理论基础。

本教材既作为公选课教材，又可作为职业院校旅游与酒店管理专业教材，也可作为饮食文化普及读物。

图书在版编目 (CIP) 数据

饮食文化/林胜华主编. —北京: 化学工业出版社, 2010. 5
高职高专规划教材

ISBN 978-7-122-08066-0

I. 饮… II. 林… III. 饮食-文化-中国-高等学校: 技术
学院-教材 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 051256 号

责任编辑: 李植峰 陆雄鹰

装帧设计: 刘丽华

责任校对: 战河红

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印刷: 北京永鑫印刷有限责任公司

装订: 三河市万龙印装有限公司

720mm×1000mm 1/16 印张 16 $\frac{1}{4}$ 字数 392 千字 2010 年 5 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 30.00 元

版权所有 违者必究

《饮食文化》编写人员

主 编 林胜华

副主编 徐苏凌 周爱兰 郑丽华

参编人员 (按姓名汉语拼音排列)

林丹燕 林胜华 刘根华 徐苏凌

余丽霞 郑丽华 周爱兰

前 言

“饮食”看似简单，但它蕴藏着十分丰富的文化内涵。孙中山先生在《建国方略》中对我国食文化的博大精深和在人类文明中的地位作了充满激情和非常深刻的阐述，他说：“单就饮食一道论之，中国之习尚，当超乎各国之上。此人生最重之事，而中国已无待于利诱胁迫，而能习之成自然，实为一大幸事，吾人当保守之而勿失，以世界人类之师导之。”他明确断言中国饮食之道，超乎各国之上，可以为“世界人类之师导”。曾有人说过，“中国的文明史，很大部分体现在饮食文化当中”。通过饮食文化这个窗口，可以窥见中国文化的今昔。

随着生活水平的提高，人们的饮食生活从质量到内涵都发生了前所未有的变化，人们的饮食行为不再仅仅是为了充饥果腹，这也正是中国经济大发展、人们的文化素质和审美情趣大提高、社会大进步的具体反映。中国饮食文化丰富多彩、博大精深，有数千年的文化积存，是由中国各地不同的食风、风格迥异的特色饮食及由来已久的我国岁时食俗和饮食礼仪等共同交织成的，这是中华民族的宝贵财产，也是人类文明史上光辉灿烂的文化瑰宝之一。中国饮食文化是既有技术性又有理论性，既有科学性又有艺术性，既涉及自然科学又涉及社会科学，既有专门性又有综合性的应用型学科。本教材对我国的饮食文化遗产进行了深入的编撰整理。它涉及“饮”与“食”两个方面。“饮”主要指代表酒精饮料和非酒精饮料的酒和茶；“食”则是我国长期形成的以五谷为主食，蔬菜、肉类为副食的传统饮食结构。本书内容包括饮食理论、饮食审美、饮食神髓、饮食风俗、饮食流通以及烹食历史、风味流派、传统特色、筵席文化、筷子文化、茶文化、酒文化等诸多方面的知识，进一步阐扬了中国饮食的优良传统和优势，有助于学生陶冶情操，激发对中华民族的热爱之情，扩大眼界，为学习专业课程、培养实践能力、创新意识和创新能力、培养高技能人才打下必要的理论基础。

本书既可作为公选课教材，又可作为中、高职旅游与酒店管理专业教材，也可作为饮食文化普及读物。

本教材在编写过程中参考和借鉴众多专家和学者的研究成果，在此表示感谢！限于本人学识，疏漏之处一定不少，衷心期待专家学者、广大同仁和读者批评指正，真诚期望本教材能把中国食文化宝库的丰富多彩和光辉灿烂充分揭示出来，为繁荣中华饮食文化作出贡献。

林胜华

2010年2月于金华大黄山

目 录

上篇 饮食文化之史论与研究

绪论	2
第一节 饮食文化概述	2
一、文化的涵义	3
二、“饮食文化”的内涵	3
三、饮食文化的研究内容	6
第二节 饮食文化的研究	7
一、国内的中国饮食文化研究状况	7
二、饮食文化研究的目的意义及趋势	8
第一章 饮食文化史略	12
第一节 饮食文化理论的历史发掘	12
一、饮食文化理论的四大原则	12
二、民族饮食文化的特性	18
第二节 饮食文化区位的历史考述	23
一、“文化圈”与“饮食文化圈”	23
二、中国饮食文化区位类型	24
三、中国饮食文化区位形成的历史原因	25
四、饮食文化区位概况	28
第三节 饮食文化层次的历史考略	36
一、文化层与饮食文化层	36
二、饮食文化层是阶级社会历史的产物	37
三、历史上不同饮食文化层的概况	37
第二章 传统食俗概览	47
第一节 居家食俗	47
一、民俗及饮食民俗	47
二、主要传统年节食俗	49
三、居家日常食俗	51
四、人生仪礼食俗	52
第二节 宗教食俗	53
一、宗教、宗教信仰及宗教食俗	53
二、佛教食俗	55
三、伊斯兰教食俗	59
四、基督教食俗	59
五、道教食俗	59

第三节 传统食礼	60
一、中国食礼概述	60
二、封建社会时代的食礼	62
三、近代中国上层社会宴席礼仪	64
四、现代宴席礼仪	65

中篇 饮食文化之传承与发展

第三章 烹食的发展历史	70
第一节 烹食的渊源	70
一、烹食的含义	70
二、烹食的本质属性	71
第二节 烹食的发展	72
一、历朝历代的烹食发展	73
二、烹食各历史发展时期的特点	93
三、烹食的传承与变异	97
第三节 食文化演变	99
一、熟食文化——人类文明的开端	99
二、陶器文化——人类食文化发展史上的重要里程碑	99
三、食具食器文化——对人类文明的又一贡献	100
四、农耕文化——开拓了人类的食源	100
五、烹食文化——从中国走向世界	102
六、食品文化——不断融合与升华	103
七、膳食文化——食物结构科学、合理	105
八、养生保健文化——饮食适时、适量、营养平衡	106
第四章 烹食的风味流派	107
第一节 烹食风味流派的形成与划分	107
一、中国烹食风味流派的形成	107
二、中国烹食风味流派划分的方法	109
第二节 烹食风味流派简介	110
一、菜系	110
二、四大菜系	111
三、浙、闽、湘、皖风味	113
四、京、沪、鄂、秦、豫风味	114
五、面食及风味小吃	115
第三节 传统烹食风味的审视	118
一、烹食风味的特征	118
二、烹食风味飘香的思考	120
第五章 烹食的传统特色	122
第一节 传统食品的特色	122
一、主食	122
二、副食	126
三、主、副食品的特色	129

第二节 传统烹饪方法的特色	134
第六章 古典与时尚兼容的筵席文化	138
第一节 中餐筵席史钩沉	138
一、筵席起源及历史演变	138
二、中餐筵席的分类	139
三、中餐筵席的发展及趋势	140
第二节 千载不散的筵席	142
一、烧尾宴	142
二、曲江宴	143
三、诈马宴	144
四、文会	145
五、孔府宴	145
六、国宴	146
七、船宴	148
八、冷餐会	148
九、全羊席	149
十、全鸭席	149
十一、燕翅席	150
第三节 中餐筵席的设计	150
一、宴会管理	150
二、整套菜肴的组配	152
第七章 始于中国的筷子文化	157
第一节 筷子的历史渊源	157
一、筷子的发端	157
二、筷子的历史变迁	159
第二节 筷子的文化内涵	160
一、筷子风俗	160
二、刀叉文化与筷子文化的比较	162
三、筷子的禁忌与仪礼	162
四、筷子与环保	164
第八章 传统与流行兼具的茶文化	165
第一节 茶文化的形成	165
第二节 茶及茶馆	167
一、茶的种类及制茶	167
二、茶水	171
三、茶器	174
四、烹制与品饮	175
五、斗茶	178
六、茶馆	179
第三节 茶艺、茶德与茶道	182
一、茶艺	182
二、茶道	188

三、茶德	189
第九章 典藏历史与酒香的酒文化	190
第一节 酒文化的渊源	190
一、酒的起源与发展	190
二、酒文化的历史发展	196
三、酒文化与医学的联系	198
第二节 酒文化的载体	199
一、酒礼、酒道与酒令	199
二、酒旗与酒店	202
第三节 文学中的酒文化	204

下篇 饮食文化之阐扬与拓展

第十章 饮食神髓	210
第一节 饮食神髓的形成	210
一、在普通的饮食生活中咀嚼人生的美好与意义	210
二、饮食神髓在艺术创造中得到升华	211
三、饮食神髓的创造者	215
第二节 不同人群的饮食观	218
一、饕餮贵族的饮食神髓	219
二、庶民大众的饮食神髓	219
三、清正之士的饮食神髓	219
四、本草家的饮食神髓	220
五、素食者的饮食神髓	220
六、美食家的饮食神髓	221
第三节 饮食神髓的特征	221
一、以食为天的传统饮食观念	221
二、养生为尚的现代饮食观念	223
第十一章 饮食审美	225
第一节 味觉审美	225
一、美食与审美	225
二、审美的渊源	226
三、味觉审美的特性	227
第二节 饮食味觉审美与心理审美	228
一、味觉	228
二、嗅觉	229
三、从感觉到审美	230
四、味觉审美中的心理效应	231
第三节 饮食情趣审美	233
一、食物的形象美	233
二、饮食环境美	236
三、饮食器具美	238
四、食物的香、味、名、音等美	240

第十二章 饮食流通	243
第一节 中华饮食文化的圈内流通及引入	243
一、从食物品种互通审视饮食文化	243
二、从相邻文化区位食俗审视饮食文化	244
三、从豆腐、烟草审视饮食文化	246
四、从面条、饺子和筷子审视饮食文化	247
第二节 对外饮食文化的流通	249
一、丝绸之路上的饮食文化流通	249
二、佛教传播中的饮食文化流通	250
三、使者、商人的饮食文化流通	250
四、郑和下西洋的饮食文化流通	251
五、传教士的饮食文化流通	251
六、华侨的饮食文化流通	252
第三节 中国饮食的未来之路	252
一、继承与创新	252
二、饮食文化的走向	253
参考文献	258

上 篇

饮食文化之史论与研究



绪论

第一章

第二章

饮食文化史略

传统食俗概览



绪论

【饮食智言】

解放和发展文化生产力，是繁荣文化的必由之路。

——摘自“十七大”报告

在前几年中国热播的韩国青春励志电视连续剧《大长今》中，韩国美食料理诱人垂涎三尺，中药医学的养生之道令人称奇，剧中兼尚宫和御医为一身的长今经常把美食和中药结合，无论是正餐、配餐、主菜、小菜，每道菜都有它独特的药膳作用，这些给观众留下的印象非常深刻。众所周知，药膳源于中华文化，素有“药食同源”之说，它与中医学密切相关。然而，韩国借助一部电视剧将源于中国的饮食文化表现得淋漓尽致，在传播和宣扬中推动了社会经济的蓬勃发展。

饮食，对于中国又是如何的呢？随着国民经济的发展、人民生活水平的提高以及国际间交流的增多，饮食产业愈发显示出它在繁荣市场经济、满足与方便人民生活、提高人们的生活质量、广开就业门路以及出口创汇等方面发挥的重要作用。一方面，饮食文化是一个充盈着中华民族几千年传统文化积淀的产业，且不论浩如烟海的食经膳谱、奇美多姿的烹具盛器、养生治病的食疗秘方、美饌佳肴的烹饪技艺、名菜名食的掌故趣闻，以及湮没在正书野史中的店招楹联、诗词文赋等，就连日常的经营谚语、服务方式、接待程序、规章制度，也无不渗透着熠熠生辉的中华民族传统文化。另一方面饮食文化的丰富和发展，不仅能扩大传统文化的内涵，而且也能给其他领域带来一定的影响。如“治大国若烹小鲜”、“嗟来之食”、“医食同源”、“以味说汤”、“周公吐哺”、“借箸代筹”、“举案齐眉”、“悬鱼守廉”、“陶母退鱼”、“文君当垆”、“张翰思鲈”等，这些有关饮食的典故、趣闻、轶事、传说，不仅丰富了传统文化，而且也对人们的思想情趣、品德才艺起着潜移默化的作用。

因此，今天把中国饮食文化中的优秀的部分集中起来加以发扬光大，发掘中国历史食文化中的瑰宝，并认真研究它在人类饮食文明发展中的地位和作用，赋予新的含意，不仅对于弘扬中国饮食文化历史具有重要历史意义，而且可以古为今用，发挥优势，推动当代中国饮食文化的发展。

第一节 饮食文化概述

现如今，文化研究成为热门话题，大到礼乐刑政，小到花鸟鱼虫，要想很快地被社会接受，最好是打上文化的标记。这种做法虽然不无趋时之嫌，但并非全无道理。一些非物质的观念形态自不必言，它们本来就是文化的产物，人类精神的花朵；即使一些物质的东西，只要它与人发生了联系，自然也就带有了文化色彩。饮食文化更是如此，它是兼具物质文化与精神文明双重特性的。



一、文化的涵义

1. “文化”的发端

人类从野蛮到文明，靠文化进步；从生物的人到社会的人，靠文化教化；人们的个性、气质、情操，靠文化培养；人们的崇高与渺小，靠文化赋予；人们各种各样的人生观、价值观，靠文化确立。那么，文化究竟是什么？“文化”一词在我国的出现，至迟可追溯到西汉。“文化”是一个含义极广的概念，由于其内涵和外延的不确定性，导致对这一概念所下的定义历来莫衷一是。当今世界关于文化的定义，据统计已经有 260 多种。迄今为止，“文化”仍是学术界众说纷纭的问题。实际上，文化是一个内涵丰富、外延宽广的多维概念。文化作为人类社会的现实存在，具有与人类自身同样长久的历史，一部人类史就是人的文化史，人类生活的方方面面，都与文化有着千丝万缕的联系。例如：作为浙江省三大传统地域文化之一的婺文化，包含着婺剧、婺州窑、名人文化、历史文化、民俗文化、婺州书画、婺学等，也就是说，文化是一个无所不包的概念。

2. “文化”的内涵

将“文化”作为一个内涵丰富、众多学科探究的对象，实际上发源于近代欧洲。当时，人们并没有专门为它下过定义，只是根据自己的需要和理解去使用它。“文化”一词，英文、法文都写作“culture”，它是从拉丁文中演化来的，拉丁文“cultura”含有耕种、居住、练习、留心或注意等意项。最早把“文化”作为专门术语来使用的是被称为“人类学之父”的英国人泰勒（E. B. Tylor），他在 1871 年发表的《原始文化》一书中给“文化”下了定义：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。自此，不少西方学者纷纷给“文化”下过定义，以致形成了上千种关于“文化”的定义。

3. “文化”的理解

(1) 老百姓的理解——这个人书读得多，这人就有文化。在中国，“文化”一词的含义十分广泛，读书写字、修养、文学、艺术、文博、图书、考古学、民俗、礼仪、民族、宗教等都可称做文化。归纳地说，即观念形态、精神产品、生活方式，包括人们的世界观、思维方式、宗教信仰、心理特征、价值观念、道德标准、认知能力；以及从形式上看是物质的东西，但透过物质形式能反映人们观念上的差异和变化的一切精神的物化产品。此外，“文化”也还包括人们的衣食住行、婚丧嫁娶、生老病死、家庭生活、社会生活等诸多方面的因素。

(2) 权威的解释——据《辞海》：“文化，从广义来说，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和。”

二、“饮食文化”的内涵

1. 饮食的潜意识

中国“吃”的观念与西方完全不同。西方人对“吃”的理解非常简单，肚子饿了就吃饭，有什么吃什么。而中国人对吃则非常讲究，中国的政治、经济、军事、社交等一切事情，都跟“吃”有关系。“吃”对中国人的文化心理结构有着深刻的影响，“吃”（或文言文中的“食”）被赋予各种感情色彩。人们把很多原来跟吃没有什么关系的事



情，都跟吃联系在了一起。例如：被冷落叫“吃闭门羹”，被人趋捧最棒叫“吃香”，一往无阻、非常走红叫“吃得开”；干工作不怕困难叫“吃苦”，受到损失叫“吃亏”，得到好处叫“吃到甜头”，衣食有余叫“吃着不尽”；承受祖宗余荫叫“食德”，把不讲信用叫“食言而肥”等。这说明了“吃”在生活中的地位和深层意识的影响，也反映了中国饮食心态与文化心态在其深层结构上是和谐一致的。在传统文化中，一句很重要的话叫“民以食为天”。所以要认识中华民族五千年的传统文化，就必须介绍饮食文化。

2. “饮食文化”的理解

什么是饮食文化？目前尚无一个明确的说法。

① 中国饮食文化著名学者季鸿昆教授的定义：饮食文化是人类社会发展过程中，人类关于食物需求、生产和消费方面的文化现象，既包括人与自然的关系，也包括食物与人类社会的关系。

② 广义的饮食文化是指人类社会整体文化的一部分，包括饮食科学技术、饮食艺术和狭义的饮食文化，如饮食风俗礼仪。

③ 中国饮食文化著名专家林乃乐认为：饮食文化是人类不断开拓食源和制造食品的各生产领域和从饮食实践中展开的各种社会生活，以及反映这两者的多种意识形态的总称。

④ 饮食文化作为一种综合性的文化现象，是关于一个国家或民族饮食活动的内容及表现形式的总称，主要包括饮食种类、原料生产、加工工艺，以及以饮食基础的民俗风情、宗教礼仪、伦理教化、人际交往。

⑤ 《中华膳海》中表述为：饮食文化指饮食、烹饪及食品加工技艺、饮食营养保健以及以饮食为基础的文化艺术、思想观念与哲学体系之总和。并且根据历史地理、经济结构、食物资源、宗教意识、文化传统、风俗习惯等各种因素的影响，将世界饮食文化主要分成三个自成体系的风味类群，即东方饮食文化、西方饮食文化、清真饮食文化。

⑥ 饮食文化是在特定的自然环境和历史人文环境的相互作用下，人们围绕饮食所产生的系列行为和规范。它包括与饮食有关的物质层面和精神层面的所有内容，前者主要表现为饮食来源、饮食加工、饮食结构、饮食器皿、饮食的色香味形，以及居住、保藏所反映的饮食团体、饮食方式等；后者集中体现在与饮食相关的政策、饮食观念、饮食卫生、饮食保健、饮食理论以及在宗教、祭祀、人生礼俗、人际交往、岁时节庆、艺术等方面所反映的饮食文化现象。

⑦ 著名饮食文化专家赵荣光先生将饮食文化定义为“指特定社会群体食物原料开发利用、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”，这种论述很有道理。因为饮食文化在学术上是一个大范畴，所以不应该仅仅将饮食文化的理解局限在饮食的文学或文学化的饮食上，这和中国社会生活中的真实饮食图像还是有相当距离的。像“西方文化是男女文化，中国文化是饮食文化”这种观点，似乎主观意识太强。

中国人的饮食追求，是“美味享受、饮食养生”。把饮食的味觉感受摆在首要的位置，注重饮食审美的艺术享受。中国的传统饮食观，不存在营养的概念，只讲饮食



养生，把饮食作为一种艺术，以浪漫主义的态度追求饮食的精神享受。

总之，各学者从人地关系的角度、历史的角度、饮食文化功能的角度、哲学的角度、饮食行为的角度等对饮食文化的内涵进行了界定，虽然对饮食文化各自表述的角度和方式都有所不同，但有一个共同点就是强调饮食文化的内涵极为丰富，包括与饮食有关的物质层面和精神层面的所有内容。

3. “饮食文化”概念的最终确定

(1) 饮食文化的科学界定 “饮食文化”一词，作为一个学科概念，最早出现在20世纪80年代初的大学课堂上。那时，它还是新奇生疏的，不仅对普通民众是如此，甚至对于一些社会科学的专长学者也很陌生。人们普遍以为：饮食不就是吃饭吗？还有什么“文化”可谈？这与中国民本、民生思想一向淡薄的传统有关，饮食是活命之需，是本能，似乎最低级不过，在人们观念中，它与“文化”距离甚为遥远。而“君子谋道不谋食”、“君子远庖厨”和耻于言“养小”的鄙视食事文化传统与知识分子传统心态，更将饮食排除在“学问”之外。于是，造成了历史上饮食文化研究成果的薄弱和思想的相对匮乏，同时造成了现实中人们对饮食文化理解的浅泛和偏颇。

自20世纪80年代以来，研究者和知识界普遍认同的理解，“饮食文化”学术概念的涵义是：“人们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总和。”显然，这是一种比较宽泛的理解。它可以简略成如下表述：什么人，在什么条件下，吃什么，怎么吃，吃了以后怎样等事象、精神、规律的集合。“饮食文化”是人类的创造，它与时俱进，又因时、因地、因人而异。它绝不仅是果腹活命的低级生理活动，也远不是美食家或饕餮者的“福口”享乐。它是具体人群的，也是整个民族和全体人类的，它有食生产、食生活和广义的食事象三个基本的物质性基点，正是这三个基本的物质基点决定了某一具体人群或民族饮食文化的坚实架构；而精神领域的习俗、传统、心理、思想等诸范畴则组成它的血肉。饮食文化就是这样一种大众的生存文化，它是有生命的，不断在变化、更新和发展。正如人们很早就指出的那样：饮食文化是非常博复驳杂的人类社会生活现象，它同人类文化的任何门类几乎都有极密切的关系；从一定意义上讲，任何一个民族的文化同时是该民族的饮食文化，反过来说亦然。

(2) 对饮食文化的曲解 如上所述，饮食文化是个新学科的新概念，人们对它有一个由不知到逐渐认知的不断加深的过程。上述理解的认同是逐渐和缓慢的，并且是伴随着深入讨论甚至激烈争论过程的。最初，人们并不认为人类的饮食活动之中有文化，同样也不认为烧饭煮菜的“烹饪”是一种文化。对于后者，一些人认为：中国几千年一贯传统的家中烧饭多是没有文化或一个大字也不识的妇女们负责的，即便是市肆餐馆的男性厨工，也基本上是社会底层没有什么文化或识字不多的人们充任的，因此，烹饪也就是简单的技术，谈不上文化，至少不算什么大雅一类的文化。但是，20世纪80年代以来，由于从中央到地方各级领导的大力支持揄扬，由于各种媒体的积极宣扬，也由于餐饮界的蓬勃张扬，“烹饪是一种文化、一种艺术”这种由20世纪中叶以前一些著名政治家、学者、文学家们最早提出的命题逐渐得到了当代社会的认可。

于是出现一种令海外学界感到颇为疑惑的现象：许多撰文言教者，开口闭口只讲“烹饪”，而很少言及或根本不谈“饮食”。似乎中国只有“烹饪文化”而没有“饮食文



化”，至少后者是微不足道的，这显然是一种扭曲了的信号。因为国际学界通行的是 dietary culture——饮食文化，而非中国许多餐饮研究者所谓的“烹饪文化”，因为后者主要是厨工的事、厨房里的事、食品加工的事，在中国，则主要是指狭义的食品加工——“传统烹饪”，即传统工具工艺手工操作和传统食物品种的“中国烹饪”。在国际范围，也只有在具体操作的文化学意义上才谈 cookery culture——烹调的文化。而烹调或中国餐饮业习惯称谓的“烹饪文化”作为以加工者为主体的文化，只是以整个民族和全体人类为主体的饮食文化的组成部分之一。

20世纪80年代中叶至90年代中叶的10余年时间里，正是上述以局部反括整体的信息扭曲最盛时期。一些来自或直接服务于餐饮业利益的撰文以热情的弘扬心态宣称：中国烹饪是自有人类以来最好的烹饪；中国文化就是烹饪文化；烹饪是文化、是科学、是艺术，而且是最高的，甚至是高不可攀的文化、科学、艺术；人类只有烹饪文化，不存在饮食文化，烹饪文化是厨师创造的，而“饮食”是任何动物都具有的本能等。上述种种偏执的意见虽然本不具有真理的说服力，不被冷静的思考者所接受，但却凭借特有的社会条件对广大餐饮业工作者的行业认识、技术观念、职业修养等产生了不小的影响。这些影响，就其负面来说，向人们灌输了一种烹饪唯一、唯尊、唯古，以及全部餐饮企业的经营管理似乎只是灶房与菜品的思想。这样，传统烹饪便被严格地“传统”了起来，严重地阻碍了中国烹饪科技现代化、历史文明时代化的发展，餐饮企业的饮食文化研究和企业文化建设事实上被人为地滞后了。

三、饮食文化的研究内容

饮食文化说起来似乎是无形的，实际是有形的，而且是有价的。

① 饮食文化是一个广泛的概念，有研究者笼统地认为：人们吃什么，怎么做，怎么吃，吃的目的，吃的效果，吃的观念，吃的情趣，吃的礼仪，都属于饮食文化范畴。它贯穿于餐饮企业经营和食事活动的全过程，体现在各个方面、各个环节之中。

菜文化，这是饮食文化的基础。人们享受饮食文化，要通过食物这个载体去实现。

小吃文化，这是最具民族特色和区域特色，最有食文化韵味的一种民族文化。人们通过小吃可以领略民间饮食的古朴深厚的文化底蕴。

筵席宴会文化，这是一种社交文化，是饮食文化的综合体现。它的文化品位最高，文化含量最大，最能反映企业的文化档次。

餐厅文化，这是一种环境文化。餐厅的装饰、布置、风格、情调，都会给客人留下深刻印象，而且是第一印象。

服务文化，这是一种形象文化——人的形象文化。服务员是代表企业为客人服务的“大使”，她们的装束打扮、服务动作、神态气质，都反映企业的形象。

营销文化，这是一种企业文化。它体现企业的经营理念、宗旨、特点以及营销策略、方式等，是企业包装和推销自己、赢得市场的重要手段。

② 也有的认为：饮食文化孕育出烹调学、食品制造学、食疗学、饮食民俗学、饮食用具学等科学。

③ 中国社会科学院文学研究所研究员王学泰认为：饮食文化主要指饮食与人、人群的关系及其所产生的社会意义。

④ 饮食文化是多学科交叉渗透研究的对象，它涉及中国历史学、民族学、人类学、