

教育部人文社会科学重点研究基地
云南大学西南边疆少数民族研究中心学术集刊



主 编 何 明
副主编 李志农 朱凌飞

西南边疆民族

中文社会科学引文索引(CSSCI)来源集刊

研究

第15辑

云南大学出版社

教育部人文社会科学重点研究基地
云南大学西南边疆少数民族研究中心学术集刊



研究 西南边疆民族

中文社会科学引文索引(CSSCI)来源集刊

第15辑

主 编 何 明
副主编 李志农 朱凌飞

云南大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

西南边疆民族研究. 第15辑 / 何明主编. -- 昆明 : 云南大学出版社, 2014

ISBN 978 - 7 - 5482 - 2061 - 9

I. ①西… II. ①何… III. ①少数民族 - 西南地区 - 年刊 IV. ①K280.7 - 54

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 149676 号

西南边疆民族研究
第 15 辑

主 编 何 明

副主编 李志农 朱凌飞

策划编辑: 张丽华

责任编辑: 张丽华

封面设计: 刘文娟

出版发行: 云南大学出版社

电 话: (0871) 65031071/65033244

社 址: 昆明市翠湖北路 2 号云南大学英华园内

邮 编: 650091

网 址: [http://: www.ynup.com](http://www.ynup.com)

E - mail: market@ynup.com

制版印装: 云南大学出版社印刷厂

开 本: 889mm × 1194mm 1/16

印 张: 10.25

字 数: 300 千

版 次: 2014 年 7 月第 1 版

印 次: 2014 年 7 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978 - 7 - 5482 - 2061 - 9

定 价: 58.00 元

主 编：何 明

副主编：李志农 朱凌飞

编委会

主 任：林文勋

副主任：刘世哲

委 员（按姓氏排名）：

Chayan（泰国清迈大学） 陈庆德 高丙中 李东红 麻国庆 马耕伟

彭静莲（比利时鲁汶大学） 王文光 徐黎丽 杨 毅 袁同凯 周 平

周永明（美国威斯康星大学）

目 录

☆ 饮食文化研究

文化协商与文化重构：云南饮食文化及其旅游开发的解释	何 明 张雪松 (1)
南涧彝族婚礼“跳菜”的饮食象征	秦 莹 (6)
哈尼族长街宴饮食的人类学阐释	
——以云南省元阳县哈播村为例	郑 宇 杜朝光 (13)

☆ 民族史与历史人类学研究

从华夏族到汉族	
——论一个多源合流的历史过程	王文光 李丽双 (20)
论明、清以来凉山彝族族群认同的分期及其特征	陈 丹 (26)
华夏认同中的信义阐释	
——以吴、蜀、滇祖源记忆为例	孙健飞 (32)

☆ 民族地区的治理与发展

民族经济发展权的内涵辨析	王 杰 王允武 (40)
论民国国家权力的扩张与云南腾龙边区的民族关系	龙晓燕 段丽波 (50)
公民价值供给与公民教育践行	
——基于民族地区的研究	任 勇 (57)
傣族传统社会组织法文化探析	刘 华 (66)

☆ 移民人类学研究

加拿大华人文化和主流文化整合的案例分析	
——以“温哥华力拓加铝国际龙舟节”为例	王 辉 (74)
清代外来移民对黔东南苗疆习俗变化的影响研究	古永继 李 和 (82)
回族移民宗教社会空间的演化机制研究	
——以滇西北龙村为例	薛熙明 马 创 (91)

☆ 婚姻家庭研究

婚姻挤压下怒江傈僳族的婚姻关系及两性择偶行为变迁研究 高发元 桂 宇 (99)

资源整合与情感理性

——滇越边境河口县城跨国婚姻的个案研究 王越平 陈民炎 (106)

☆ 环境、资源与文化

论清初台湾原住民鹿类利用行为的文化认知 滕 旭 陈海龙 (114)

“因水而治”

——西南少数民族传统管水制度研究 黄龙光 (120)

论少数民族地区环境习惯法的适用与发展

——以云南省普洱地区为例 吴 勇 李艺琪 (127)

☆ 研究述评

西双版纳傣族传统工艺及其保护与传承文献研究述评 金少萍 余卫平 (136)

侗族萨岁考辨与研究述评 赵巧艳 (149)

☆ 饮食文化研究

文化协商与文化重构：云南饮食文化及其
旅游开发的解释

何 明 张雪松*

摘 要：云南多样性的生态环境和动植物资源为多样性的饮食文化建构提供了可能，各民族和族群从其文化价值出发对大自然提供的多样食材进行体现自身族性的选择与文化建构，从而形成丰富多样的饮食文化。在旅游业的发展过程中，云南各民族多样的饮食文化与游客的饮食文化产生互动和协商，进而形成相辅相成的饮食文化重构，即一方面强化差异、“使其特殊”以增强吸引力，另一方面弱化差异、“使其可吃”以得到接受。为了适应游客消费的需要，表现出作为文化商品的展演性、工业化、替代性、拼贴性特征。

关键词：饮食文化；旅游开发；文化协商；文化重构

DOI: 10.13835/b.eayn.15.01

作为动物，人类以饮食为生存的必备前提；作为文化的动物，人类各个群体都形成了特殊的饮食结构并赋予饮食以社会文化意义。可以说，各个群体都建构了自己的饮食文化，饮食文化为人类最基本的文化。由此，饮食文化成为人类学和民族学关注的一个重要领域，不同理论取向的学者和不同研究视角的研究纷纷介入，形成丰富的研究成果甚至理论模式。本文拟从云南饮食文化及其旅游开发切入，探究与解释文化建构与文化重构的动态过程。

一、云南饮食文化多样性的概观与解释：生态、族群与历史

云南复杂多变的自然环境和丰富多样的动植物资源为各地域饮食提供了多样选择的可能性，也为各民族提供了各不相同的需求。在云南将近40万平方公里的土地上，山岭纵横、水系交织、河谷陡峻、湖泊棋布、气候多变。雄伟壮观的高山与险峻陡峭的峡谷相间，梅里雪山、玉龙雪山、甲午雪山、哈巴雪山、白茫雪山等的最高峰都超过了5000米，而怒江峡谷、澜沧江山谷和金沙江峡谷的山岭与峡谷的相对落差超过了1000米。在这高山峡谷之间，奔流着600多条河流，它们分别属于流向东南亚和中国南方的伊洛瓦底江、怒江、澜沧江、金沙江、红河和珠江六大水系。在这高山峡谷之间，分布着上千个多断陷盆地和无数高原台地。在盆地和高原台地之上，镶嵌着明珠般晶莹的高海拔淡水湖泊30多个。特殊的地理位置和复杂的地形地貌形成了类型多样并垂直变化的气候，北热带、南亚热带、中亚热带、南温带、中温带和高原气候区兼备，山顶终年积雪、山腰清凉宜人、谷底酷热干燥的“十里不同天”的感受时时可得。复杂的地形地貌和立体的气候类型，蕴含着数不胜数的生物资源和矿产资源，使这片土地享有“植物王国”“动物王国”的美誉。差异巨大的生态环

* 何明，教授，云南大学民族研究院院长、云南大学西南边疆少数民族研究中心主任；张雪松，云南大学民族研究院博士研究生。

境、多样性的动植物资源,为生活在不同条件下的民族或族群提供了各不相同的食物选择可能,并提出了各不相同的食物摄取需要。

美国人类学家马文·哈里斯说:“从科学意义上讲,人类是一种杂食动物。”^①借用这句话的结构,可以造出这样的句子:“云南人是一种最杂食的动物。”换言之,云南是饮食文化多样性最丰富的区域之一。

云南的食材异常丰富,在云南人的食谱中,哈里斯所列出的食物几乎应有尽有。肉类食材,除了牛、猪、羊、鸡、鸭、鹅以及牦牛等家畜家禽之外,野牛、野猪、岩羊、山鸡、老鼠、松鼠、田鼠、蛇、蜥蜴等野生动物以往也是常见食材,其中,老鼠稀饭是佤族的一道美食,松鼠干巴是拉祜族的珍贵食物,可惜哈里斯所列的喜欢吃老鼠肉的24个社会没有把佤族、拉祜族等云南少数民族列进去。水产食材,除了常见的人工饲养的鱼类之外,还有澜沧江、怒江、金沙江等江河中的鱼鲶、双孔鱼、四鳃鲛、中国鲑鱼、后背鲈鲤、贡山裂腹鱼、短须盆唇鱼等不胜枚举的以往被作为食材的野生鱼类,以及湖海里的弓鱼、“抗浪鱼”等珍稀鱼类,田间地头的泥鳅、黄鳝、蟹、虾、田鸡等。云南的植物类食材十分丰富,四季新鲜蔬菜不断,还有来自山林之间的种种山茅野菜和产自江河湖泊之中的海菜,其中最为著名的是种类繁多的野生菌。此外,用牛奶制作的乳扇、用羊奶制作的乳饼以及以蚱蜢、飞蚂蚁、蜂、蛆(竹虫、蜂蛹)等昆虫做菜亦为云南饮食文化的重要特色。

云南饮食制作方法多种多样,大体上可分为生、腌、熟三大类。云南人不仅生吃许多瓜果蔬菜,而且还生吃一些动物肉和动物血,如傣族的牛剁生、白旺(生的猪血或狗血)、撒撇(牛肠液),白族的生皮(生猪肉)。腌制为云南饮食制作方法的一大特色,可分为腌菜和腌肉两大类。生腌蔬菜盛行于全省各地,但不同民族、不同地域腌制所选择的蔬菜种类、方法和配料各异,傣族的腌酸笋独具特色。腌肉有风干和入坛密封两类。以风干方法腌制所选择的动物肉类众多,其中,汉族等民族用猪腿腌制而成的火腿、回族用牛肉腌制而成的牛干巴最为盛行;而傣族的“酸皮”(以牛脚筋、牛皮、猪脚、鱼、黄鳝等为原料腌制而成)、洱源凤羽白族的“酸肝”和纳西族的“风肝”(均用猪肝为原料腌制风干而成)等也极具特色;运用入坛密封方法腌制的肉类食品,以鹤庆白族的“猪肝乍”(用猪的肝、肠、肚、排骨等为原料入陶缸或陶罐密封腌制而成)最为著名。熟食制作可分为主食制作和菜肴制作两大类,以稻米为原料制作的米线、饵丝、饵块、米粉最为盛行,以麦面为原料制作的“喜洲粑粑”和“丽江粑粑”也颇为有名;菜肴的烹制方法种类繁多,烤(如傣族的香茅草烤鱼)、烧(如傈僳族的烧土豆、白族等民族的烧饵块)、蒸(如傣族的芭蕉叶肉包、全省盛行的汽锅鸡)、炸(如傣族的油炸青苔、白族的炸乳扇)、煮(如傣族的肉汤煮酸笋、白族的沙锅鱼、景颇族的竹筒煮鳝鱼)、烫(如过桥米线)、炒(如拉祜族的青豌豆炒蚂蚁蛋)等一应俱全,在此就不一一赘述了。

云南饮食文化的多样性更体现了各民族赋予饮食复杂各异的社会文化意义。诚如法国人类学家列维-斯特劳斯所说,食物的选择取决于该物种是否有益于人类的思考(good to think)^②。在家庭日常饮食中,白族、傣族、纳西族等民族都有长辈或老人动筷后其他人才能动筷的饮食礼仪,表达了尊敬长辈的社会伦理;西双版纳村寨中的傣族家庭全家人围火塘而食,但坐向有别,男人面向火塘而坐,女人则背向火塘而坐,表达的是傣族社会的男女性别观念。在人生礼仪中,白族第一个孩子出生时往往行“烧害使”礼(即送粥米),该家庭的亲友和邻居得知孩子降生的消息后便带着鸡、鸡蛋、红糖、米等物品到其家道喜,表达对该家庭获得子嗣的祝贺和对孩子未来生活富足的祝愿。在祭祀仪式中,大都要供奉饮食,除了粮食之外,鸡、猪或者牛往往不可或缺,表达对神灵的尊重并祈求保佑。饮食禁忌则直接表达了各民族或族群赋予食物的意义和对人以及食物与人关系的思考

① [美] 马文·哈里斯:《好吃:食物与文化之谜》,叶舒宪、户晓辉译,山东画报出版社2001年版,第1页。

② Levi-Strauss, Claude, *Totemism*, Beacon Press, 1963.

方式,如傣族认为多种毛色的动物不洁净、不吉利,故身体虚弱的产妇和病人不能吃花毛鸡等毛色不纯的动物的肉。

云南各民族复杂的历史渊源、形成过程和族性特征赋予食物不同的意义、作出相异的解释,进而建构各具特色的饮食文化。据史学家考订,早在上古时期,云南高原上就生活着羌、越、濮三大族群。在漫长的历史中,族群不断分化、迁徙、融合,逐渐形成语言使用分别属于汉藏语系藏缅语族、壮侗语族、苗瑶语族,以及南亚语系孟高棉语族、阿尔泰语系的25个人口在5000人以上的少数民族,即彝、白、哈尼、壮、傣、苗、傈僳、回、拉祜、佤、纳西、瑶、藏、景颇、布朗、普米、怒、阿昌、德昂、基诺、水、蒙古、布依、独龙、满族。云南少数民族种类居中国各省之冠,而在云南的4400多万人口中,少数民族人口占总人口的1/3,少数民族人口数量所占比例在全国各省(区、市)中位居第二位。众多民族在云南这片土地上绘制了多姿多彩的文化多样性,仅从宗教信仰上看,除了各民族的民间信仰之外,佛教、道教、伊斯兰教、基督教(包括天主教和新教)四大世界性的宗教都有相当规模的信众,其中,佛教囊括了汉传佛教、南传上座部佛教、藏传佛教等中国境内的所有教派。“我们是什么人取决于我们选择什么食物”(We are what we eat)^①。各个民族从自身的社会文化出发赋予其生态环境和动植物意义、作出食物的解释与选择、创造食用的方式和规范,从而建构起表达族性特征的饮食文化和民族认同。

二、作为商品的文化:文化的求异与求同之平衡

20世纪90年代初期以来,随着中国改革开放的进一步扩大和社会财富的积累,云南的旅游业悄然兴起。作为旅游的构成要素,饮食显然是旅游产业链条中不可或缺的重要链环。在旅游产业发展之初,餐饮业被视为与游客交通相同的辅助性服务,目标定位于满足游客“果腹”需要。考古学家、人类学家张光直指出:“进入一个文化核心的最佳途径之一可能是穿过它的胃。”(One of the best ways of getting to a culture's heart would be through its stomach.)^②来自全国各地和世界各国的游客对云南少数民族饮食的凝视与消费逐渐唤起旅游目的地的人们对自己习以为常的饮食的价值重估与挖掘,各个旅游地的餐饮业开始由以满足旅客“果腹”需要为主要目标的旅游辅助服务向作为旅游项目的“异文化”饮食体验的转变,饮食文化再生产掀开了帷幕,呈现出各种具有民族特色或地域特色的旅游饮食文化。

作为旅游项目的云南少数民族饮食文化再生产过程,往往由两种反向的运作构成。

一方面是“使其特殊”,即强化差异。若将中国各地、各民族的日常饮食进行比较,所得到的印象或结果是,既有相异的部分,又有相同的部分,也就是说,同中有异、异中有同。然而,作为旅游项目的少数民族饮食文化生产,其目的不是满足自我或本民族的饮食需求,而是满足来自“异文化”的游客的饮食文化消费,换言之,不是为“我者”的生产,而是为“他者”的文化再生产。而旅游类似于人生过渡仪式,暂时摆脱所熟悉的不断循环往复的常规生活,进入解构常规生活结构的陌生生活即“阈限”(liminality)的迷离状态,渴望感受相异于以往的另类生活,寻觅“文化震惊”成为游客的心理动力源泉,与其原有的常规生活差异越大的文化越能唤起凝视与感受的冲动。为此,作为旅游项目的饮食文化再生产,则必须尽可能凸显东道主与游客之间的差异性,满足游客口腹的“求异”或“猎奇”需要。在旅游饮食文化再生产的过程中,“汇集”“拼贴”和“叠加”成为集中展示少数民族饮食及其文化特殊性和差异性的重要工具手段,将不同时间、不同地域、不同场景下

^① Gabaccia, Donna R., *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*, Harvard University Press, 1998.

^② Chang, Kwang-chih (ed.), *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, Yale University Press, 1977.

的饮食及其他文化要素进行叠加,甚至添加与日常饮食无关联的文化要素,如歌舞伴餐,实现餐馆的建筑特征和装饰风格、餐桌、餐具、食品、饮食方式以及餐饮环境等要素的差异化或特殊化。可以说,作为旅游项目的少数民族饮食文化再生产,从东道主来说,是一种民族文化的展示“窗口”和表演“舞台”;从游客来说,是一种包括口感、味觉、视觉、听觉等在内的感觉全面脱离常规状态的“阈限”。

另一方面是“使其可吃”,即弱化差异。旅游所创造的东道主与游客文化接触场域,饮食标准的差异甚至冲突呈现出来,那么东道主在进行旅游饮食文化再生产的过程中呈现差异性的底线在何处?各个族群都会赋予物品和行为的分类系统,并用文化塑造出特殊的感官。对于通过感官进入人体之内的食物而言,各个族群均有一套基本而明晰的价值系统,该系统主要包括以下两个方面:其一是观念的判断,即在观念中作出可吃与不可吃、有益与有害的二元对立判断;其二是感官的判断,即在感官上作出从接受到不可接受的程度差异判断。作为旅游项目的饮食文化,差异性呈现的底线体现在被排斥的饮食和被拒绝的口味两个方面。被排斥的饮食包括游客视为“肮脏”(pollution)、“危险”“不道德”等不可吃或有害的食物、制作方法和饮食方式。在旅游餐饮中,此类少数民族饮食有的完全被取消,有的选择能够被游客接受的食材以替换,有的用游客可以接受的烹饪方法以改造。例如,佤族的老鼠稀饭在旅游餐饮中消失;傣族用牛肠胃汁为主要配料制作的“撒撇”,在旅游餐饮制作中用柠檬汁替代牛肠胃汁;傣族的“白旺”由原来用生猪血为主料凉拌改为蒸制等;白族传统煮鲫鱼时不刮鱼鳞、不除内脏,整条放入水中直接加入调料烹调,吃时将整条鱼平放碗中时先扒去一面的鱼皮后吃鱼肉,吃完一面掏去内脏再吃另一面,而在旅游餐饮中则采用游客可接受的刮掉鱼鳞和去除内脏的制作方式。游客所拒绝的过于辣、咸、酸等口味,则通过弱化等方式进行改造,如云南许多民族偏好过于辣、咸、酸的口味饮食,进入旅游餐饮时往往大幅弱化,或征求游客意见选择口味的浓淡。

作为旅游产品的少数民族饮食文化再生产,表现为突出文化差异性的求异和弱化文化冲突的求同两者的对立与平衡过程。

三、作为文化的商品:文化的解构与批量的生产

作为旅游产业构成部分的饮食文化生产含有以下几个层次的属性:首先,所生产的是饮食,必须具有满足人类摄取营养成分的“果腹”实用功能,其基本底线是食品安全;其次,所生产的是一种商品,而不是由自己消费的产品,必须进入市场进行交换,因而遵循市场经济的规则,需迎合游客的消费需求以完成交换,最终实现经济利润甚至利润最大化的根本目的;再次,所生产的是一种文化商品,而不是纯粹的物质商品,必须蕴含文化意义,所进行的交换具有象征性质,在游客可接受的前提下,附着的文化内涵越多产品的附加值越高;最后,所针对的消费者为属于“异文化”的游客,也就是为“他者”进行的生产,所生产的商品进行跨文化交流,东道主的社会规则和文化逻辑往往不再具有强约束力。

由此,作为文化的商品,民族旅游餐饮表现出如下特征:

一是展演性。面对“他者”的“文化快餐”消费,吸引“凝视”并尽可能降低成本,是旅游餐饮运作的基本规则,由此,饮食文化再生产必然选择展演的路径。在满足交换的前提下为了适应游客人数多、用餐时间短等要求和经营者提升效率、节约成本等目的,旅游餐饮往往简化食物的加工工艺。例如,在大理的旅游餐馆中,为了解决砂锅鱼所用的炊具砂锅导热慢、耗时长等问题,制作时厨师一边在炉子上加热砂锅,一边用铁锅烹调,当菜煮好的同时砂锅也加热好了,于是把用铁锅煮好的菜移到砂锅中后,砂锅的余温能让汤在短时间内处于沸腾状态,看起来和用砂锅煮的一样,砂锅在此由炊具变成餐具,由实体性的饮食烹饪器具变成表演的道具。

二是工业化。批量、复制是文化工业的重要特征,作为文化商品的旅游餐饮同样选择批量复制

的路径。比如,饵快原本不仅是大理人日常饮食的重要组成部分,而且还是人生礼仪的构成部分,经过舂杵和手揉制成,订婚仪式和丧礼的参加者往往将饵快捏成花形或在饵块上印花然后染上颜色作为礼物馈赠给主办者。作为旅游餐饮,饵快大多数由机器制成,少数是机器半成品即用机器将米饭压成整块后保温,当有游客购买时从整块上揪下相应数量并用手反复揉,然后从中间向四周压开成圆片,加入游客想要的作料后将圆片对叠成半圆状,再沿半圆在圆周上用手指摁压一下即成,倘若饵快放了在炭火上烤一下即可。

三是替代性。随着生态环境的变化和消费量的剧增,野生食材日趋减少,加之出于减少成本的动机,在旅游餐饮中越来越多的食材被“偷梁换柱”或“挂羊头卖狗肉”。比如,洱海盛产各种鱼类,其中弓鱼为特有鱼种,在旅游宣传中随着其他文化事项一并成为大理的一个象征。由于生态环境的变化和巨大的消费致使洱海鱼越来越少,弓鱼几近灭绝。但如今大理各种餐馆仍打着“弓鱼、洱海鱼”等标志,其实弓鱼已非常稀少且相当昂贵,甚至许多被称为“洱海鱼”的是人工饲养的鱼。原来傣族地区餐饮所用的许多野生香菜等现在也逐渐被人工种植的所取代。

四是拼贴性。各个族群或各个区域都有自己的特色饮食,但作为特色饮食的品种是有限的,而且原本分布于不同时间和不同场合,而游客只会在有限的时间到达若干具有标志性或显示性的景点,于是源自不同地域和不同族群的特色饮食聚集到多数游客观光的景点,形成旅游景区旅游餐饮脱离其文化生态的拼贴图景。大理白族自治州的特色饮食原本分布于州内各个地域,如“永平黄焖鸡、喜洲粑粑、巍山耙肉饵丝、漾濞卷粉”等,现在游客如织的大理古城将其尽纳囊中,有的餐馆甚至直接以以上菜肴为店名来彰显其风味的“正宗”以招揽游客。近年开发的武庙会 and 蒋公祠各设有一个点作为大理小吃“走廊”,“走廊”集中了大理的各类特色小吃:饵快、凉粉、乳扇、雕梅等,生产出“万花筒”般的大理饮食文化拼贴画。

四、结 语

从上述云南饮食文化和云南旅游饮食文化的解读之中,笔者似乎窥视到文化建构过程的些许端倪。

从文化与自然的关系来看,文化建构是各个群体从自身需要出发对其生态环境进行评判的选择过程。群体在生存需要与价值观念的平衡过程中形成评判标准,根据评判标准对其自然环境所提供的条件进行选择,择取其中允许接纳的若干要素进行加工,以完成自身的文化建构。群体的生态环境为文化建构提供了选择的现实前提和约束范围,群体的生存需要和价值评判为文化建构提供了选择的依据和标准,换言之,前者提供了文化“有什么”的多种可能性,后者从多种可能性中进行选择并使之变成文化“是什么”的现实性。文化主体的价值判断与生存环境的外在条件共同建构了文化多样性。简单的物质决定论或环境决定论的文化观显然是片面的,一味强调主体建构而忽视环境条件的约束性的文化观同样是不完整的。

从文化与文化的关系来看,文化建构是群体与“他者”互动与协商的动态过程。与其他群体基本隔绝的封闭群体,主要存在于英国结构—功能主义人类学理想化的学术预设之中,从社会事实的角度看属于为数有限的极端案例,绝大多数群体在历史上就处于与其他群体频率不同、程度不等、方式各异的互动过程之中。无论是对抗性互动还是非对抗性互动,也无论是竞争性互动还是合作性互动,都不可避免地产生跨群体的文化接触与文化传播。倘若群体之间具有达成良性互动的诉求,就会自觉或不自觉地进行文化协商,进而导致文化变异与文化重构。

南涧彝族婚礼“跳菜”的饮食象征^①

秦莹*

摘要:“跳菜”,即“跳着舞上菜”,实为南涧彝族待客的最高礼节。本文以婚礼这一民俗事项为背景,在描述南涧彝族经过求亲、献酒、通信、迎亲、认亲、回门等婚礼议程的基础上,明确了跳菜是南涧彝族新婚志禧的见证,从静态角度分析了婚礼跳菜中“八大碗”不同菜品的象征意义,并结合跳菜的动态演绎过程对南涧彝族敬厨、上菜、飧宴等宴礼行为进行了象征解读,得出跳菜是南涧彝族饮食娱乐文化的象征这一结论。

关键词:彝族;婚礼跳菜;议程;菜品象征;宴礼象征

DOI: 10.13835/b. eayn. 15. 02

“跳菜”,彝语称之“吾多哈”,形象地描述就是“跳着舞上菜”,实指南涧彝族在宴请宾客的重大活动中,由引菜人和抬菜人从厨房到餐桌合着音乐的节拍跳着舞、诙谐幽默地按特定花形摆菜的一种融乐舞、饮食于一体的飧宴礼仪。婚礼是彝家人一生中最为隆重的一件大事,也是南涧彝族青年男女成家的标志,新娘出嫁前在娘家吃的最后一顿饭,彝家人以跳菜相送;到新郎家吃的第一顿饭,彝家人也以跳菜相迎。迎送都跳菜,而且是在全村所有宾客参加的场合才跳,可以说,婚礼跳菜是南涧彝族新婚志禧的最好见证,也是婚礼仪式中的一个亮点。跳菜艺人肩负主人盛情待客之重托,在厨房到餐桌这短短的距离中,跳着、舞着把饱含深情厚谊的每一道菜用最富意蕴的方式上至宾客的餐桌。彝族待客的热忱之心、宾客飧宴的遵奉之礼,都浓缩在实地跳菜这一民俗事项中了。

一、南涧彝族的婚俗

南涧彝族自治县,地处东经100°06′~100°41′,北纬24°39′~25°10′之间,位于云南省西部、大理白族自治州南端,是大理、临沧、普洱三个州市的结合部。南涧彝族的婚礼上都有“跳着舞上菜”的习俗,跳菜因此成了南涧彝族婚礼议程的见证。

南涧彝族实行一夫一妻制,而且基本上是男娶女嫁。除非全是女儿,则长女一般要招郎入赘,当地称“招儿子”,所行的整个婚礼议程男方和女方全部互换,招进门的儿子具有财产继承权。过去,彝族婚姻盛行姑表优先结婚,基本上是本民族内缔结,但宗族内严禁通婚,在较近的亲戚内,辈分不同的也忌结为夫妻。民国时有“转房婚”^②和“两换亲”^③。结婚年龄不受限制,早婚、父母

* 秦莹,云南农业大学科学技术史研究所教授。

① 本文系云财教“2010年助学成才项目——科技史硕士(288#)”。

② “转房婚”,指亲兄亡故,其未婚之弟可与寡嫂继配,也称“叔配嫂”,但不普遍。参见南涧彝族自治县民族事务委员会编《南涧彝族自治县民族志》,(内部刊印)1995年版,第37页。

③ “两换亲”,指某家亲兄妹与另一家亲兄妹互配为婚的类型,也称“换婚”。参见南涧彝族自治县民族事务委员会编《南涧彝族自治县民族志》,(内部刊印)1995年版,第37页。

包办的情况较为突出。婚娶需要较多的彩礼，婚礼也相当烦琐^①。

新中国成立后，彝族青年男女的社交较为开放，大多可以自由恋爱。村里各家婚丧嫁娶、竖柱建新房宴请宾客的场合也是未婚青年男女相识的场合，晚上通宵达旦的打歌^②活动则为他们提供了更多接触、了解彼此的机会。此外，各种山会^③、赶集日也是青年男女相识的重要场合。近年来，当地外出打工的男女青年逐渐增多，异地他乡同乡之间聚会相识结婚的有，网上聊天认识而成婚的有，与外乡人婚配的也有，异缘关系逐渐多样化^④。青年男女一旦情投意合，都会告知父母对方的基本情况，如若父母没有事先给儿女选中人家，则一般会首肯；但是，如果父母早已给儿女选好人家，则相互之间还有一番争执，有些父母体谅子女而取消以前的约定，有些儿女难违父母之命与原定而婚嫁。无论哪种情况，一般都要经过公开登门求亲、献酒、通信、迎亲、认亲、回门等几道约定俗成的议程。

求亲：当男方相中某个姑娘后，就会请媒人^⑤到女方家公开求亲，一般需要去3次。第一次，男方和媒人一起带着“小礼”^⑥两份选一晚上^⑦到女方家，表明求婚之意，并讨取女方的生辰以备“合婚”。如果女方家将小礼全部退回，则表明不同意这桩婚事，后面的程序也就不能继续了。即便有意但也不明确表态，会暂时留下小礼。第二次，男方和媒人再次带双份小礼到女方家，奉告“合婚”情况，并请求女方家长给予成全。如果合婚情况良好，女方父母也喜欢男方，则会将男方家带来的双份小礼退还一半，意为基本允诺；如果合婚情况相克或女方父母不同意，则会连同第一次的小礼全部退还，此事无成。第三次，同样带着双份小礼到女方家，主要商讨“订婚”事宜，选定献酒日。

献酒：又叫“吃鸡酒”。彝族对这一程序非常重视，献酒这天，女方将其家族长者及重要的亲戚都请到家中来吃鸡酒。鸡酒的全部肉食蔬菜包括饭食全部由男方带来，所用只是女方家的锅灶。待全部受邀之人到齐后，在女方的家堂“认亲”，即女方家长带领“新婿”对家族、亲戚中的长辈按女方的称呼一一拜认，而且拜认时，男方必须向受拜的长辈奉送小礼一份。当男方拜认女方的父母及其家人时，则要敬奉一定数量的布或衣物等礼品。此外，男方这天还要给女方赠送衣物及钱。男方随来的长辈和女方长辈之间这天进一步商定给女方家的礼钱数额。经过这道程序就意味着向所有的人公开表明二人的婚事已成定局，女方家长也从此开始将男方称为“女婿”^⑧了。

通信：即男方家决定择日成婚后，向女方通报结婚日期和将献酒时商定的礼钱送给女方，以供女方办理婚礼所需之物，并商定迎亲这天所需的车辆数量。

迎亲：以前，迎亲这天新郎、新娘、主要迎亲人和送亲人一般都骑男方家预备的马。现在则改为乘车或骑摩托了，一路上，两个童男打着红旗在前面引路，敲锣的开路，乐师吹着下山虎、过街调等赶山，新郎和新娘走中间（或新郎和新娘坐在车的前排），送亲的队伍跟在后面，一路吹吹打打，颇为壮观。为庆祝新娘正式成为新郎家的成员，彝家人此时就会用跳菜这一最崇高的待客之礼来为这对新人贺喜。待客结束后，当晚不设洞房，新娘及送亲的人都住在邻居家。一些亲朋陆续回

① 参见《南涧彝族自治县概况》编写组编《南涧彝族自治县概况》，云南民族出版社1986年版，第14~15页。

② “打歌”，是彝族地区比较流行的一种群众性娱乐活动，一般是在正席待客日的晚上8点以后点起篝火，大家围成圈，中间有芦笙、笛子奏乐，周围宾客手挽手跳三跺脚等舞步。“打歌要打三跺脚，跺起黄灰做得药”即反映此景。

③ 山会，南涧各村寨的大小山会比较多，且基本在春季举行。较大的有：小湾东镇有正月十五山、二月十四山、二月十五山；碧溪有二月十三山；公郎有二月十五山；无量有二月十五太平山，三月二十灵宝山等。青年男女在山会上除了敬神外，也参加打歌活动。

④ 笔者从2006年1月—2008年1月两年间参加的12场南涧彝族婚礼中，上述情形都存在。

⑤ 媒人，一般是家族中的长辈，如大爷、阿叔等。也有请村里能说会道者，此种情况较少。

⑥ “小礼”，也叫四色礼。包括酒一瓶、糖一对（红糖两块对合）、面条二把、茶叶一包。都用红纸居中捆扎。

⑦ 之所以晚上前去，是因为有可能成功，也有可能失败，晚上去商谈，万一谈失败，可以不影响男女双方以后另择人家，比较含蓄。

⑧ 若是“招儿子”，则女方父母由此开始称男方为“儿子”。

家,其他亲朋则在当天晚上通宵达旦地“打歌”。

认亲:第二天早上,举行拜堂认亲礼仪^①。由“总理”(即在当天负责主持整个宴请活动的人)在家堂前主持,乐师鸣奏细乐,新郎、新娘双双向男方家族长者及主要亲戚行跪拜礼,用托盘装着糖果和鞋^②拜敬给长者,此礼也称“拜鞋”,先拜亲朋,最后拜父母。

回门:拜堂后吃饭,此时有个别地区也跳菜,大多数地区则不跳。饭后新郎、新娘就带着喜糖、喜糕、喜酒等礼品,同送亲的人一道回到娘家,并再拜父母及本家长者、亲戚,晚饭后,新郎、新娘当天又返回男方家,有些路远的也在次日才返回男方家。

二、婚礼跳菜的菜品象征

“民以食为天”,在历史的长河中绵延变迁的南涧彝族饮食习俗直接反映了该民族的内在心理特质,由此积淀而成的饮食文化承载了南涧彝族丰富的精神信息,并通过一系列象征符号不断地传递出来。婚礼跳菜就是这样一种象征符号,它借助“特定的食物、饮食器具和饮食行为作为媒介,采取类比、联想等直观而形象的思维方式和表现手法,将隐藏在群体和个体人们内心深处的欲望、愿望、情感、情绪、个性以及相应的价值观念充分地表露出来”^③,成为南涧彝族饮食的象征。

婚礼跳菜的每一道菜都是传递彝族饮食传统习俗的一个物化的象征符号,因为在彝族村寨有跳菜的场合,要上的菜基本上都是约定俗成的,而不是由待客主人临时决定的,如果少了跳菜场合经常出现的某个菜,就会引起人们的好奇和议论。舆论环境的压力往往赋予了能够上桌的菜品一定的喻指内涵,长此以往也就成了人们心目中某种愿望和期待的象征。因此,待客主人在筹备食材时都会充分考虑本村的饮食习惯,而不会贸然选择那些富有新意的食材。按传统习俗,南涧彝族在待客时一般都要上八大碗,包括:红惠^④、粉蒸^⑤、酥肉、豆腐、豆芽、木耳、笋子、芋头^⑥。根据重要程度划分,最大的菜是“红惠”,次之是“粉蒸”“酥肉”,再次是“豆腐”“豆芽”,然后是“木耳”“笋子”,最后是“芋头”。每一样菜都寄予了彝家人的美好期待,具有特定的象征意义。

按传统习俗,南涧彝族待客最重要的一道菜就是“红惠”(即红烧肉),如果没有这道菜,那么任你在桌子上摆出多少菜来都不能算是待客菜。在婚礼跳菜中,其他菜敲一声锣就可以出菜,唯有这一道大菜,要敲三声锣才隆重登场。所以,“红惠”就成了彝族待客的象征。“红惠”要登场离不开为它提供食材的猪,由于是专门喂养了供待客用的猪,所以这头(些)猪就有了一个特殊的名字——“喜猪”。“喜猪”为彝家人婚礼奉献了生命,彝家人也以最高的礼节对待它,即彝家人除了按正常煮红烧肉的方法加工喜猪猪肉外,还专门用“红曲”为它做了一件红衣服^⑦,既显得喜气洋

① 也有在正席时拜堂认亲的。如果是当晚认亲则次日早上新郎、新娘早早起床后就会有村里的亲戚喊着去吃早点,新郎、新娘就和伴郎、伴娘一起依次到邀请人家吃早点,而且要把所有邀请的人家全部吃到才算结束。一般请吃早点的人家往往都会端出八大碗菜来热情招待。吃早点仪式也就是走动亲戚和邻居。还有一些地区,则在结婚次日早晨,新娘起床梳洗后,即由男方的一位姐妹带领并带上糖果逐一到近亲的本家中行认亲礼,然后才行拜堂礼。

② 鞋,以前都是新娘亲手做的布鞋,一个女子自订婚之日起就开始做所有要拜认亲戚的鞋,有的因时间太紧也请周围亲朋帮忙做鞋,最好是新娘亲手做,亲朋从鞋的做工就能判断新娘的手艺。现在基本上已经很少见绣花布鞋了,取而代之的是市场上买的鞋或平地平绒或条绒花鞋。

③ 瞿明安:《隐藏民族灵魂的符号——中国饮食象征文化论》,云南大学出版社2001年版,第3页。

④ 红惠,也有的地方称“大东包”“红东包”,相当于汉族的“红烧肉”。

⑤ 粉蒸,即粉蒸肉。

⑥ 芋头,有的地方也用其他薯类取而代之。

⑦ “红惠”的做法,是把一大块肉放到水里煮,水开了以后再捞出来切成四方块,然后放上茴香面炒,起锅前将红颜色的“红曲”放到肉里再炒一下,所有的肉块就都穿上了红衣裳。“红曲”是一种食用染料,当地村民只知道是用大米加点引子做成的,但并不知道引子叫什么,街上卖1元1包。访谈对象:Zi Feng-mei,女,彝族,1976年生,农民。访谈时间:2008年1月15日。

洋,又象征红红火火。

除“红惠”外,唯一剩下的肉类菜品就是“粉蒸”了。可能有人感到奇怪,不是还有一道“酥肉”吗?其实,“酥肉”在以前并不像现在是用肉做出来的,而是用荞麦面裹鸡蛋放在油锅里炸出来的,由于此菜呈金黄色而被彝家人喻为“酥肉”,这其实是一种赋予本无实质内容但却形似某物的东西以特殊意义的类比联想,“酥肉”虽然不是肉,但却以其金色象征着财富,所以前来做客的彝家人都会很高兴地品尝这道代表特殊意义的“酥肉”。

与“酥肉”无肉却叫肉相反,“粉蒸”不叫肉却实实在在的有大块大块的肉。这道菜是用磨出来的大米面和茴香面^①混合后,把一片片半指宽的肉透透地裹起来,撒点盐但不用放油,装在碗里直接放到锅里蒸熟即可^②。在彝家待客筵席上之所以要上这道菜,主要是取其“蒸”字所代表的“蒸蒸日上”之意。彝家人尽管身居崇山峻岭之中,但其向往美好生活的愿望并没有被高山所阻隔;相反,山越高,人们越期望能像翻越高山一样登上一个个生活的新台阶。

一对新人喜结良缘,本身就意味着给家族的兴盛带来了新希望,而家族对新人的认同和期望也有其特殊的方式,只要跳着舞抬上来的菜里有“豆腐”“豆芽”就足以表达家族的认同和期待。因为在彝家人的眼中,板板的豆腐凝聚着浓浓的豆腐水,所以豆腐就成了今生今世相濡以沫的生活的象征。彝家人对“豆芽”赋予了特殊内涵:“豆芽以前都是用豆腐豆做出来的^③,豆腐豆又叫‘勾葛菜’,先扎根后发芽,勾勾绊绊(音 pàn)相互缠绕,是说新郎新娘在结婚前就已经有缘法了,所以现在能够走在一起,发芽了更是勾勾绊绊地分不开了。”^④这种用植物发展和发芽勾葛牵连在一起的状态来借喻两个人之间的姻缘关系,除了类比联想外,更多的是一种前世有缘、今生相伴的婚恋观和齐心协力持家观念的反映。

按彝家人的说法,两个人走到一起,就是要续“香火”。代表这层含义的菜就是跳菜艺人上的“木耳”和“笋子”两个菜,“木耳”取其“耳”的谐音,即“儿”,木耳多是群生,意为儿多(“耳”多);笋子是“孙子”的谐音,又是紧紧拥抱着母亲“竹”周围生长而意为多子多孙,家族兴旺^⑤。所以“木耳”和“笋子”意指多子多孙,也意为家庭团结。

养儿育女需要勤俭持家才能过得年年有余,最后的一道菜就是“芋头”(谐音“余头”)。以前芋头算比较高级的菜,现在取而代之的是“鱼”,其用意同“芋头”。

“红惠”“粉蒸”“酥肉”“豆腐”“豆芽”“木耳”“笋子”“芋头”是彝家人饮食文化的象征符号,表达了“红红火火”“蒸蒸日上”“富贵满堂”“相濡以沫”“相依相伴”“儿孙满堂”“家族兴旺”“年年有余”等深刻象征意蕴,透过一道道跳着舞上的菜品,我们不仅看到了彝家人筹备菜品之精心,而且感受到了彝家人对美好生活的向往和追求!

三、婚礼跳菜的宴礼象征

中国古代的“礼仪”,涉及范围极其广泛,正如柳诒徵所说:“中国古代所谓‘礼’者,实无乎不包,而未易以一语说明其定义也。”^⑥在先秦的典籍之中,“礼”几乎成为一种无所不包的社会生

① 茴香面,是用茴香结出的果实晒干后炒熟,再用研臼把它舂成面即可。

② 访谈对象: Zi Feng - mei, 女, 彝族, 1976 年生, 农民。访谈时间: 2008 年 1 月 15 日。

③ 据几位彝家大嫂、大妈介绍,豆芽以前都是用豆腐豆(即黄豆)做出来的,现在也有用扁豆做豆芽的。黄豆是在 3 月—4 月种包谷的时候随意撒种(套种),也有撒在茶地里的,还有单独种的。7 月黄、8 月黄,在院子里晒好后用“弯棍”敲打,打好后放在风柜里吹一下豆子就出来了。扁豆一般农历八、九月和麦子前后一起种,次年二、三月收。

④ 访谈对象: A Wang - sao, 女, 彝族, 1965 年生, 农民。访谈时间: 2007 年 1 月 18 日。

⑤ 访谈对象: Zha Hai - wang, 男, 彝族, 1944 年生, 干部。访谈时间: 2008 年 3 月 12 日。

⑥ 柳诒徵:《中国文化史》,中国大百科全书出版社 1988 年版,第 173 页。

活的总规范。难怪孟德斯鸠说:“中国人的生活完全是以礼为指南。”^①各种礼仪最初乃始于饮食,是故《礼记·礼运》有言:“夫礼之初,始诸饮食”,礼乃文明之象征。南涧彝族的婚礼跳菜实为一种宾礼,从敬厨、上菜、飨宴的整个过程都是宴礼之仪的象征。

(一) 敬厨之礼

彝家人多居山腰,依地形而建房,山高坡陡往往使各家基本上难以保持在一个水平面上,高低错落的民居风格决定了结婚时往往自家院落只够容纳来宾就席之需,日常家用厨房远远满足不了大规模用厨之求,为解决这一问题,彝家人往往在自家或邻居家的空地上临时搭锅起灶。通常,锅灶的搭建在婚礼前一天,有些地方非常讲究起灶的方向,所搭之灶通常是东西向的,烧火添柴往东西,象征着凑东凑西,东西齐全;起灶一般不取南北向,因为南北意味着办事太难,北(白之谐音)忙一场^②。第一块砖非常讲究,通常由家族中儿女双全、生活相对比较富裕之家的男主人承担此责,以此象征一对新人以后的生活就像搭灶之家一样一切顺利。这其实是一种顺势巫术的延伸,借搭灶之家象征性的举动将其富裕顺利传递给办事人家,既体现搭灶人家为家族的兴旺尽其职责,也暗喻所办之事能为家族添喜纳福。

灶为厨备,彝家人敬厨之礼包括三个方面:一是主人办客之前亲自上门到帮厨的人家请厨师;二是上菜之前跳菜艺人必须拜的四房之一就是厨房里的厨师;三是新娘进门之后要和新郎一道端着一份小礼专门到厨房敬请大厨师帮忙在新房门楣上挂筛盘。厨师在受礼之后把一把菜刀放在托盘中抬到新房门口,边挂筛盘边讲吉利话:“小小筛子圆又圆,照妖宝镜挂门前;自从筛镜钉挂后,夫荣妻贵百年春!”新郎、新娘以及听到此言的宾客都大声喊:“谢金口!”挂筛盘意味着将操持厨事之权力交给新娘,也意指今后新娘能做得一手好菜。彝家人之敬厨之礼充分体现了“夫礼之初,始诸饮食”之古礼。

(二) 上菜之礼

敬厨之礼行毕,厨师就开始在厨房的方寸间履行其调和五味之神功,待菜品全部备齐,就要行南涧彝族待客的最高礼仪——跳菜了。跳菜与一般的上菜之最大不同,就是把通常人们忽略的菜肴从厨房到餐桌这一过程夸张到了极致——彝家人用10分钟左右的时间在长不过20米、宽不足5米的院心内跳着舞把一道道菜恭敬地上到餐桌上,而且按特定的方式摆放每一碗菜,形成的菜形花语表达了彝族特有的饮食文化习俗。行此礼始于“拜四方”,止于“菜有形”。

“拜四方”与“拜四房”是跳菜之前由跳菜艺人代主人所行的敬神和敬人之礼^③。行礼前,由一名跳菜艺人手托或头顶装有猪头和猪尾的托盘,先在院心正中敬“虚空”,若是手托则用托盘鞠躬,若是头顶则作揖敬神,然后按东南西北顺时针依次敬奉四方神灵。敬神礼毕,将托盘中的牺牲换下,放上酒和烟(或糖和饼干)按照厨房、饭房、茶房和礼房(也称库房)的顺序依次“拜四房”,感谢四大房的所有相帮为主人办事所付出的辛劳。从“拜四方”到“拜四房”,由神及人,鲜明地呈现出彝家人的世界观和人生观。在彝家人的世界里,天地万物皆有灵,诸神灵对人们的福祸都有主宰力,对神灵顶礼膜拜与祭祀,就可以获得安泰顺遂。

行过拜敬之礼后,跳菜即将开始,跳菜艺人事先都要看好需要用多少步才能跳通^④,然后就抬着

① [法]孟德斯鸠:《论法的精神》,转引自郭振华《中国古代人生礼俗文化》,陕西人民教育出版社1998年版,第5页。

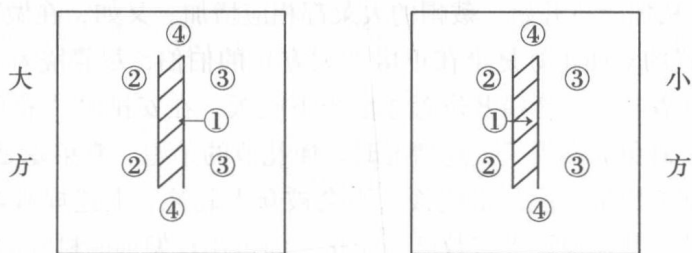
② 访谈对象:A Ben-zhi,男,彝族,1962年7月生,跳菜艺人。访谈时间:2006年1月21日。

③ 有的地方只是在正席跳菜之前,由“吾切拔”敬棚神,然后开始跳菜。敬大相帮则是主人在卯席日用托盘装酒和烟敬厨房、茶房和礼房,而饭房则用糖和饼干(因饭房都是女的)。

④ 跳通,彝族方言汉译,意为从一端跳到另一端。

充满象征意蕴的菜品跳着舞出场了，盘中的菜先上哪席后摆哪桌都有严格的规定，一般先大方后小方，先男席后女席。就彝族席位的尊贵程度而言，一般正房方向为大方，设男席位，面房方向为小方，设女席位。根据场地大小设6、8、10、12桌不等，但必须是双数，意为好事成双。

客人未入席前桌上已摆好双数碗筷，忌单数。具体摆放位置如下：



图中①代表6双大红漆筷，红色取其红红火火之意，讨家（男方娶媳妇家）筷子按逆时针摆放，意味“进门”，嫁家（女方嫁姑娘家）筷子则按顺时针摆放，意为“出门”；②表示碟子两个，分别装盐和辣子油，当地称随心“盐碟”和“油碟”，表达主人家对四方来宾众口难调问题的关注以及敬致的一份歉意——“烦劳客人根据自己的需要调味了”；③表示饮具，包括酒盅两摞，每摞三个；④表示酒壶两个，嘴对嘴摆放，代表夫妻相亲相爱。以桌为单位座满后，跳菜的大锣一敲响，一桌中较年轻勤快的人就要赶快把餐具拉开给菜品腾出位置：将酒盅放到客人面前，倒半盅酒，盐碟、油碟两边拉开，6双筷子筷头朝客人摆好。忌单喜双的二元对立思维表达了彝族对食物及器物数量搭配关系的偏好和倾向，他们认为呈双数搭配的食物是吉利的象征，能给人带来好运，也与婚礼成双成对的数量协调一致，因此受到社会的崇尚，也表达了彝族对祈福纳吉的人生追求。

摆菜人要懂规矩才会摆，一般而言，摆菜的花样根据厨师做菜的数目而定，喜事的摆法通常有“单梅花”“双梅花”“单柿花”“双柿花”等四种。农村结婚办喜事多在农闲的冬月、腊月 and 正月，娇艳的腊梅花在这个时节绽放，金黄的柿子在这个时令挂满枝头，彝家人在菜品摆放时模拟这些颇具喜庆和象征含义的自然植物花形、果形，既体现了他们崇尚自然、装点生活的美好追求，也包含了他们对新郎、新娘“梅花香自苦寒来”“出淤泥而不染”的深刻寓意。

（三）饕餮之礼

跳菜艺人上菜前，“总理”要根据主人家的亲朋关系，盛情邀请家族长老、远方贵宾、地位及身份较高者在第一循就餐，而且按约定俗成的规矩，靠近神位依正房的餐桌最为尊贵，并且座位有严格的等级制，男女、老少、辈分、身份有别（用餐不能自理的小孩除外），不经“总理”指点，自动入席者，视为不道德、不礼貌，全堂客人会冷眼看待。辈分不相当者不得同桌，男女之间做规矩者（即有禁忌者，如翁媳之间有规避）不能对桌入座，万一错不开，女人只能立身就席。六十岁以下已婚男女，只要失去一方的鳏夫、寡妇（包括离异者、再婚者）都不得列为第一循入席者。第一循入席者，主人在请客时有特别邀请，叫“压席客”，乃高贵有威望者，意思是关系新郎、新娘的一生乃至子孙后代的福祿。

跳菜艺人将第一循菜上齐后，宾客还暂时不能动筷。“压席客”一桌还有一套特殊的礼仪，即“讲吉利”。此礼从谦让开始，位低者邀请尊者说：“上附阿叔讲一句，金口玉牙开场来。”长者接话后即可开始，手端酒杯，“敬酒要敬主人家，乡亲邻里个个夸”，大家举杯饮酒，然后筷子指向哪个菜就依菜讲一句吉利话，如筷指豆芽，“豆是什么豆，豆是黄金豆；芽是什么芽，芽是金丝芽”，讲完吉利话才能象征性地夹起一点菜品尝，然后顺时针方向继续，第二人筷指豆腐，“一碗豆腐四方，养得儿女当大官”；筷指木耳，“小小木耳山中采，幸福生活靠笼来”……每说一句吉利话，听