


中華飲食文化 研究叢書



飲食文化 綜論

王秋桂 主編

財團法人中華飲食文化基金會



本書集結十二篇文章，自不同觀點審視中華飲食文化的研究課題，包括飲食文化的理論基礎、中華飲食文化的歷史進程與調和發展，並從當前熱門的本土化與全球化觀點，探討以中華飲食文化為中心而發展出來的世界觀。是作為了解飲食文化、尤其是中華飲食文化的基礎論述，進而發展各項不同的相關議題的重要參考。

ISBN 978-986-6325-04-5



00380

9 789866 325045

中華飲食文化 研究叢書



飲食文化 綜論

財團法人中華飲食文化基金會

中華飲食文化研究叢書

飲食文化綜論

出版者—財團法人中華飲食文化基金會

發行人—翁肇喜

總策劃—張玉欣

主編—王秋桂

執行編輯—周寧靜

協力編輯—謝佩珊

編輯—傅嫻怡、洪麗君、楊秀萍

發行者—財團法人中華飲食文化基金會

地址—臺北市 10434 建國北路二段 145 號

電話—886-2-25031111 轉 5616~5622

傳真—886-2-25171806

郵政劃撥—17053067

戶名—財團法人中華飲食文化基金會

排版印刷—淵明印刷有限公司

行政院新聞局出版事業登記證—局版臺業字第 5343 號

中華民國九十八年十月初版一刷


2009, Foundation of Chinese Dietary Culture

Printed in Taiwan

版權所有，翻印必究

定價—新臺幣 380 元

ISBN : 978-986-6325-04-5 (平裝)

贊助單位— 財團法人|國家文化藝術|基金會
National Culture and Arts Foundation

台北市文化局

Department of Cultural Affairs
Taipei City Government

發行人：翁肇喜 (George C.S. WONG)

總策劃：張玉欣 (May Y.H. CHANG)

主編：

王秋桂 《飲食文化綜論》
(WANG Chiu-kuei)

王明珂 《鼎鼐文明：古代飲食史》
(WANG Ming-ke)

蒲慕州 《飲食傳播與文化交流》
(POO Mu-chou)

黃克武 《食巧毋食飽：地方飲食文化（一）》
(Max K.W. HUANG) 《民以食為天：地方飲食文化（二）》

黃樹民 《中國少數民族的飲食文化》
(HUANG Shu-min)

黃清連 《茶酒文化》
(HUANG Ch'ing-lien)

張珣 《人神共飲：宗教與養生飲食》
(CHANG Hsun)

孫路弘 《食品科技史與餐飲管理》
(SUN Lou-hon)

David Holm *Regionalism and Globalism in Chinese
Culinary Culture*

中華飲食文化研究叢書

序

時光荏苒，倏忽已過二十年！

回想當初，抱持著想對社會在文化方面有所回饋的心意，不經意鎖定「中華飲食」為目標，進而成立一個蒐集相關資料的專門圖書館，以及「中國飲食文化基金會」，就這麼開始投入這項文化志業，為發揚並保存中華飲食文化的目的而努力。雖說這一路走來並不容易，倒也是興味盎然。

「中國菜」舉世聞名，然而從一開始，我們就認為中華飲食不應單純只侷限在烹調技藝與飲食的層面，事實上，「飲食」也是一時一地人們生活環境、社會經濟乃至於思想哲學的忠實反映，因此要傳承中華飲食文化，就不能不探究「飲食」與人的關係。而中華飲食文化學術研討會開辦以來，至今已舉辦十屆，多年來有來自世界各地的學者參與盛會，他們在會中發表的論文，從不同的面向探討中華飲食文化的發展、歷史，有時又提出新穎的觀點，每每讓參加者為之耳目一新。

在基金會董事會成員李亦園院士、陳奇祿院士及多位學者的鼓勵下，我們於 1992 年時開始將研討會中發表的論文集結出版，至今已出版了十屆論文集。然而二十年的時間，社會政治的大環境已有很大的改變，而學術研究也有了許多新的趨勢及發展。近年來，

飲食文化的研究日益受重視，歷屆研討會論文集也成為相關研究人員重要之參考資料，然而許多層次均已絕版，許多讀者因而向隅。因此，為了保留歷屆研討會的成果，並提供目前國內外相關學術研究之需要，基金會遂自歷屆論文集挑選多篇論文，以主題分門別類，策畫了此套「中華飲食文化研究叢書」。

此次出版的「中華飲食文化研究叢書」共計十冊：《飲食文化綜論》、《鼎鼐文明：古代飲食史》、《飲食傳播與文化交流》、《食巧毋食飽：地方飲食文化（一）》、《民以食為天：地方飲食文化（二）》、《中國少數民族的飲食文化》、《茶酒文化》、《人神共飲：宗教與養生飲食》、《食品科技史與餐飲管理》以及 *Regionalism and Globalism in Chinese Culinary Culture*。共收錄了包括中研院李亦園院士、許倬雲院士，知名人類學學者 Jacky Goody, Sidney W. Mintz, 吳燕和教授等多位人類學、歷史學以及諸多相關領域學人共 95 篇中文論文以及 13 篇英文論文。可惜的是，由於主題的規畫以及篇幅的考量，不免有許多遺珠之憾，許多精闢之作仍未能收錄至目前出版的這十本書中。然而相信在現階段，此套叢書的出版必能大大裨益飲食文化研究的同好，也是中華飲食文化基金會創立二十周年的重要紀念。

在這裡，我要再次向李亦園院士及陳奇祿院士表達由衷的敬意與感謝，他們的學者典範及指導，讓基金會在深耕中華飲食文化研究這個園地時有了明確的努力方向；同時，也要感謝顧問王秋桂教授及諸多人類學、史學、社會學等各方面的專家學者，他們一路的支持與陪伴，讓中華飲食文化基金會在執著於深耕學術性研究的同時並不孤獨。此外，還要感謝王明珂教授、蒲慕州教授、黃克武教授、黃樹民教授、黃清連教授、張珣教授、孫路弘教授，以及澳洲

的 David Holm 教授，他們在繁忙的教學與研究工作之餘，仍撥冗擔任「中華飲食文化研究叢書」各冊的主編，因為有他們不辭辛勞的協助編輯工作，此套叢書方能順利出版。

基金會有三商企業以及三商美邦人壽長久以來的支持，才能在無後顧之憂下發展此項文化事業，在此要對母公司致上本人的敬意。當然，我也要對基金會現任的張玉欣主任及全體同仁大大的表示感謝之意，她們總是一步一腳印的辛勤耕耘、貢獻心力。此外，這次出版亦獲得「財團法人國家文化藝術基金會」以及「臺北市文化局」兩個單位的認同，他們以專業並鼓勵文化事業的角度對此套「中華飲食文化研究叢書」給予肯定以及實質的經費補助，在金融海嘯衝擊經濟的當下，對基金會而言，無疑注入一劑強心針。

回首來時路，我發現一件有趣的事，中華飲食文化學術研討會從一開始四屆在臺灣臺北舉辦，後來到香港、福州、東京、四川，再回到臺灣的臺南，繼而至馬來西亞檳城，以及即將前往的韓國首爾。從最初在地生根、成長，然後向外傳播，繼而回歸，再向外延伸擴展；研討會的這段發展旅程，恰巧與「飲食」隨著人類歷史發展、傳播、回歸、再創造的歷程相互呼應。「中華飲食文化研究叢書」的編輯出版，正是試圖對此一過程留下註記。日後，基金會仍將持續努力，希望為中華飲食文化研究留下最完整的研究紀錄。

中華飲食文化基金會董事長



中華飲食文化研究叢書

推薦序

吳 燕 和¹

中華飲食文化，自古至今，知識浩瀚，即使不顧史前遠古，僅從殷商甲骨有刺刻文字記載以來，僅探討華北黃土高原的漢人，和眾多漢化民族的飲食文化史蹟，則非有類似「四庫全書」這般的大典才能包涵。這樣還不算中原文化圈之外，亞洲大陸無數民族接觸之下的地區傳統，以及千百年來伸延海外全世界的中華飲食。如果真想出版「中華飲食文化」這樣標題之下的全面性研究，依我管見，僅只一部像「四庫全書」這樣漢族學者觀點的百科全書，恐怕還不能盡其全貌。而且不知要動員多少學者專家，花費多少經費才能辦得到。

我為什麼提出這種令人沮喪的看法？而且跟我要推薦的本套《中華飲食文化研究叢書》有什麼關聯呢？其實關係密切，容我解釋。

讓我先講個有關的故事。大約五、六年前，英國最古老最權威

¹ 作者現為美國夏威夷大學研究院教授、東西中心研究員、臺灣中央研究院民族學研究所兼任研究員。並曾擔任香港中文大學教授、系主任，國科會客座清華大學教授、臺灣大學講座教授，及其他多所亞洲大學客座教授等等。

的一家大學出版社找我，審閱評估他們想出版一套「中國美食系統和飲食文化」的叢書。他們紐約分社的主編跟我商量，說有知名學者專家推薦我，並且知道我的田野研究，跑遍中國各大都市和邊遠地區，享受過各地精緻美食佳餚，希望我公正評估。他們想邀約幾位少壯英國漢學家，跟中國各地餐飲學校老師們合作，以兩年的時間，研究書寫中國由古至今的各大菜系，並說明石器時代以降的中華飲食文化大觀。經我仔細推敲他們的出版計畫，思考再三，而提出前面我講的看法。他們知難而退。（讓我甚感抱歉，白賺了兩百英磅。）

我並非無緣無故講這個故事，而是仔細拜讀了臺北中華飲食文化基金會的叢書出版計畫，又詳細琢磨各專集的論文內容之後，十分感動，發現歐美最權威的學術出版社構想，竟然在臺灣實現了。而整套叢書的內容卻有更深的學術意義，以及更永恆地傳播知識價值。其實，要出版一套中國餐飲菜系之類的百科全書，而不管菜譜菜系背後的歷史社會背景，並非難事，只要找人去研究食譜或大廚表演，詳加抄錄記述，不顧人類飲食習慣或菜式常變的真理，再加上華麗誘人的照片助陣，就可以成功。但是這種知其然而不知其所以然的報導，時過境遷就失去知識價值，更惶論學術意義了。

中華飲食文化基金會主持出版的這套《中華飲食文化研究叢書》大不相同，累積了二十年的學術經驗，從十次專題研討會中選拔出來的最佳論文。本人有幸，過去參加了三次基金會主辦的國際研討會，而深知基金會之努力認真，每次糾集該專題知名的國內外學者，逼著他們花兩年準備，去做研究。論文在研討會上發表、交流、批判，並且再三修訂之後，才印刷成冊。

本套叢書共有十冊，每一專題主編皆為海內外當今頂尖學院的

權威學者，論文代表人文科學、社會科學、自然科學、農經生產、餐旅學科等各界專家共聚一堂，來自中國大陸、臺灣、香港、歐美各國，日本、韓國、東南亞等等國家地區，而其內容則從銅器文化的中原古代文明、歷代宗教生活與古典文學呈現的飲食，以至中國大陸、臺灣、世界各地許多族群的中華飲食傳統，包羅萬象。每一特集的特色和探討內容，讀者可以參考各專集的導論簡介，不必我在此多做說明。但是我必須強調一點，每篇論文都顯示作者應用有關學科的研究方法去收集資料，並且引用國際最先進的理論論述去分析解說。因此這部叢書比我前面提過的英美最權威的大學出版社想要出版的大典，更為精深，更能深入解說知其所以然的中華飲食文化。

我很高興看到本套鉅著叢書即將出版，樂為作序，並且迫不及待閱讀各部專集。在此僅以誠懇之心，向學術界、餐飲商界、傳媒文化界，有關民生的執政與決策者，以及愛好中華文化知識的讀者大眾們，鄭重推薦。

2009年9月

書於美國檀香山東西中心



目 錄

- i 中華飲食文化研究叢書 序
- v 中華飲食文化研究叢書 推薦序
- 1 前 言／王秋桂
- 3 導 論／張玉欣

第一部分 綜合性觀點

- 9 中國飲食文化的理論基礎與研究課題／李亦園
- 27 五行終始、五味調和——中國飲食美學初探／劉思量
- 55 飲食與文化——人類學觀點的回顧與展望／許木柱、簡美玲
- 81 中國飲食文化的根本之道／王子輝
- 105 中國飲食文化研究的理論圖像／李亦園

第二部分 區域性觀點

- 129 中國飲食文化的區域分化和發展趨勢／陳傳康
- 153 中國飲食文化的地域性及其融合／徐萃芳
- 187 飲食文化之空間透視／潘桂成
- 205 中華民族飲食文化圈、中華飲食文化圈、
中國菜區域風格及相關的若干問題／趙榮光

第三部分 影響與未來趨勢

- 255 從世界觀看中國飲食文化的特色／石毛直道
- 263 中國飲食文化在世界上的深遠影響／徐海榮
- 311 中國菜系之本土化與全球化／洪光住
- 335 索 引

前 言

王 秋 桂

自 1989 年以來「中國（自第九屆起改爲『中華』）飲食文化學術研討會」已舉辦十屆。頭二屆的論文集同時於 1993 年出版；以後各屆研討會的論文集都於會後隔年出版。雖然在出版前，主編都要求作者修訂原來提出的論文，但還是有不少論文一字不易的就收入論文集。另外我們在撰稿體例上，也缺乏一致性。無論如何，這十卷論文集反映了十屆研討會的成果。同時也受到學界和業界的注意，目前有多卷已缺書。

去年，張玉欣主任提議從十卷集中挑選論文分類成輯出版，得到翁董事長肇喜的同意。玉欣請我進行初步的篩選後，我們邀請王明珂、蒲慕州、黃克武、黃樹民、黃清連、張珣、孫路弘等教授組成編輯委員會，將論文分成「飲食文化綜論」、「古代飲食史」、「飲食文化傳播與交流」、「臺灣與大陸地方飲食史」（兩冊）、「少數民族飲食」、「茶酒文化」、「宗教、節慶與養生飲食」及「食品科技與餐飲管理」八大類，由每一位委員主持一類的進一步挑選及編輯工作。英文論文另成一冊，由 David Holm（賀大衛）教授負責編輯。我們開過幾次會，討論編輯方針並訂定撰稿體例。在編輯過程中我們也請作者做必要的修訂或提供原文所缺的資料。另外各冊主編就所收論文再予以分類並撰寫導論。

我希望藉這套重編論文集的出版，慶祝中華飲食文化基金會成立二十週年，也希望國內外中華飲食文化的研究有後繼的學者繼續推動，在此我們要感謝翁董事長肇喜長期的領導與支持以及諸位主編在百忙之中給予專業的協助。

導 論

張 玉 欣

中華飲食文化基金會

本書集結十二篇文章，自不同觀點來審視中華飲食文化的研究課題，包括飲食文化的理論基礎、中華飲食文化的歷史進程與調和發展，並討論以中華飲食文化為中心而發展出來的世界觀，與當前熱門的本土化與全球化觀點。這些綜論之研究發表均十分適宜作為了解飲食文化、尤其是中華飲食文化的基礎論述，進而發展各項不同的相關議題。文章之排列以綜合性觀點之文章為先，再以區域性探討的文章次之，最後則是中華飲食文化對世界的影響與未來發展趨勢。此三部分分別以發表者於各屆次發表的年代依序為文章先後的順序。

第一部分為綜合性觀點，其代表作品為第一篇李亦園先生的〈中國飲食文化的理論基礎與研究課題〉，這一篇為第一屆中華飲食文化學術研討會的專題演講稿，也是國內學者第一位以中國人生活在人世間所追求的均衡與和諧（*harmony and equilibrium*）來討論中華飲食文化的理念基礎。並提到飲食對中國人而言，所追求的是個體、自然，與關係的均衡。文中描述到飲食不僅是一種功能性的工具行為，更因其特殊的內在意義，讓飲食亦為一種文化上的表達行為。

接著為劉思量的〈五行終始、五味調和——中國飲食美學初

探》，五行終始說為中國學術史上最重要的理論之一，劉先生嘗試針對《禮記》、《周官》中有關中國飲食的記載，以五行學說，水、火、木、金、土，來檢證五味調和的烹調原理，以及是否具備五行相似的秩序性與調和性，並探討中國禮樂與飲食之美，以說明五行說與中國飲食調和的關係。其中引用相當多的古籍以證，但結論卻也提到，五行說雖可以代表中國飲食文化的調身之美，但若用來討論來自西方國家的抽象美學觀念，似乎仍有待商榷。

西方社會學家與人類學家在過去幾十年當中即將食物的實踐過程所產生的社會結構意義與信仰進行討論，並試圖透過不同的研究途徑來解釋食物與社會之間的關係。著名的結構主義之父，Claude Lévi-Strauss，在 1965 年即提出「烹飪三角形」（culinary triangle）的理論來說明食物與文化的關係。Mary Douglas 則提出食物在社會關係與結構上所象徵的意義。許木柱、簡美玲合著的〈飲食與文化——人類學觀點的回顧與展望〉即強調以人類學觀點來看飲食研究的基本途徑與觀點，將現有文獻研究，除亞洲地區的研究資料外，尚包括西方學者的發現進行歸納，包括功能、結構及象徵等三大主義的基本理論觀點作一分析整理，並嘗試將這些理論應用在所謂的「漢人飲食」之文化理念，此篇可以作為研究者在「飲食人類學」上可應用之基礎。

王子輝的〈中國飲食文化的根本之道〉以「和」作為中國飲食文化的重要觀念，並「以和為美」作為其最高標準，與先前劉思量的看法有異曲同工之妙。文章主要從中華民族吃的膳食平衡、五味調和、鼎中之變和食物享用的方式方法共四方面進行詳盡的論述。最後尚提到中華飲食文化在這個「和」的思想指導下，廣泛且選擇地攝取域外的飲食文化精華，包括漢唐時期的「胡食」與現代的西

方飲食思想，融合世界飲食文化，才得以進一步發揚，這部分的論述似乎可作為飲食全球化與地方化的重新思考。

李亦園的〈中國飲食文化研究的理論圖像〉接續第一屆會議的理論基礎，進一步將全球性飲食文化學術研究的領域分成實用面與表達面，而文中對於飲食文化研究的表達面多有琢磨。這部分涵蓋食物與社會地位身分及地域認同、飲食禁忌、飲食與宗教、飲食與性，以及食物營養與健康，並引用 Claude Lévi-Strauss 和美國人類學家 Leslie White 來討論食物的社會文化表達面，以上均為人類學家思考與研究的領域。文章後半部，再度提及劉思量與王子輝二位教授所探討的「五行調和」之飲食特性，並以中華文化的「致中和」的宇宙觀，闡述飲食文化圈內各區域飲食習慣的變與不變，來彌補兩位學者所欠缺的「和」的觀念之來源。

第二部分收集以區域性的觀點來看中華飲食文化在地域性的分化與融合，以及如何界定飲食圈。包括陳傳康的〈中國飲食文化區域分化和發展趨勢〉，作者以其環境學的學術背景將地理學的「地體」與「地象」的概念應用在飲食文化上，試圖將其在食品和菜餚，餚饌為「地體」，與餐飲有關的文化作為「地象」出發，打破「中國八大菜系」的迷思，以區域概念將漢族區畫分成四大菜系，包括華北、長江下游、長江中上游和貴滇，以及華南地區共四大區塊，再進而在每一區域進行細項的菜系畫分，及更細項的地方幫菜。並以圖示來解釋菜系的形成與發展，進而闡述中國飲食文化的地域特徵和地域分異的時空發展規律，並預測其發展趨勢。

接著，是徐萃芳先生的〈中國飲食文化的地域性及其融合〉，文中以中國大陸南北的秦嶺、淮河流域分界，討論地域性在飲食文化上，包括主食的種類與副食的品種上、烹飪技術，所產生的差異