

北京中國飲食文化研究會

中華飲食文化研究 第九集

李士靖 主編

中国社会科学出版社

中國飲食文化叢書
北京中國飲食文化研究會

中華食苑

第九集

李士靖 主編

中國社會科學出版社

(京) 新登字 030 號

圖書在版編目 (CIP) 數據

中華食苑 第九集 / 李士靖主編 . - 北京 : 中國社會科學出版社 , 1996.12

(中國飲食文化叢書)

ISBN 7-5004-1971-6

I. 中… II. 李… III. 飲食-文化-專題研究-中國 IV.
G122

中國版本圖書館 CIP 數據核字 (96) 第 18055 號

中國社會科學出版社出版發行

(北京鼓樓西大街甲 158 號)

北京兆成印刷廠印刷 新華書店經銷

1996 年 12 月第 1 版 1996 年 12 月第 1 次印刷

開本： 880×1230 毫米 1/32 印張： 12.25 插頁： 5

字數： 300 千字 印數： 1—5000 冊

定價： 50.00 元

《中華食苑》編輯委員會

顧 問 程思遠 孫孚凌
于若木 王文哲
姜 習 杜子端
龍永圖 王 純

主 編 李士靖

編 委 (按姓氏筆畫為序)

王仁興 王俊義
田宗相 李士靖
林永匡 馬 靜
胡文彬 洪光住
施寶華 唐是雯
馮佐哲 程清祥
楊瑚英 劉桂林

本集責任編委 林永匡

中华食苑长春行纪念

食不厭精膾不厭細

孔德成



华夏美食
扬名四海

洪学智

一九九六年七月廿日

前　　言

《中華食苑》論文第一集出版以後，引起海内外飲食文化界許多人士的關注，對這部中國飲食文化叢書的問世，給予熱情評價和殷切期望，並為《中華食苑》提供了題材廣泛、論述精闢、具有較高學術水平的稿件。經過本叢書編委會的收集整理，先後已有 9 集論文編輯就序，由中國社會科學出版社相繼出版發行，預計到 1997 年初可將前 10 集出齊。為《中華食苑》賜稿的各界人士，有學識淵博、造詣頗深的前輩學者，有辛勤筆耕、學有成就的後起之秀，有從事理論研究的著名大學教授和博士，有食品餐飲業的企業家和科學技術專家。並有海內外知名的書法家、篆刻家、醫學家、教育家、史學家、考古學家、經濟學家給《中華食苑》題詞予以鼓勵。各方面的熱切關心和真摯的支持，更加激勵我們編委會繼續編印這部飲食文化叢書的信心和決心，要在多種學科、多層領域、多條渠道進一步擴大徵集文稿，提高編輯質量，加快出書進度，同心協力在 1997 年內實現《中華食苑》第 11 集至第 20 集的編輯計劃。並爭取能在海外出版發行，藉以開拓地區之間民族之間的飲食文化交流與合作。在具有劃時代歷史意義的世紀之交，面對中華民族經濟振興騰飛、科學文化繁榮昌盛的千載難逢大好機遇，北京中國飲食文化研究會及《中華食苑》編輯委員會，願與學術界、文化界、經濟界同仁一道，為弘揚源遠流長、博大精深的中華飲食文化盡心竭力，為浩如煙海的中華食學寶庫增磚添瓦作出力所能及的奉獻！

5025107

前　言

衷心感謝各界人士對《中華食苑》的關心和支持。

衷心歡迎各界讀者對《中華食苑》的批評指正。

李士靖

1996年8月於京華

目 錄

飲食文化述論

- | | | |
|--------------------|-----|------|
| 中國食器文化述論..... | 林永匡 | (3) |
| 中式菜譜的飲食文化語彙簡析..... | 王文光 | (26) |
| 秦漢飲食文化簡論..... | 卜憲群 | (35) |
| 鹽與唐代飲食文化..... | 吳麗娛 | (49) |

民族飲食文化

- | | | |
|--------------------------|-----|-------|
| 中國古代東北地區民族的飲食文化習尚..... | 王 煦 | (59) |
| 中國古代匈奴族柔然族與蒙古族的食風食儀..... | 王玉石 | (86) |
| 廣西地區民族飲食文化風尚述論 | 譚德祥 | (104) |

酒文化研究

- | | | |
|---------------------|---------|-------|
| 論中國古代酒文化的藝術特質 | 袁立澤 | (117) |
| 中國古代名酒與飲酒禮尚 | 李玉明 | (122) |
| 中國古代荔枝酒與酒文化簡論 | 任學禮 | (148) |
| 中國古代釀酒技藝源流簡論 | 鄭建仙 耿力敏 | (158) |

2 目 錄

古井貢酒與酒文化溯源探究 楊小凡 蔣建平 (172)

茶文化研究

- 論中國茶文化產生的背景和原因 王 玲 (185)
中國古代茶道與飲茶文化活動 何乃庵 (194)
明代文人集團的茶文化生活 (臺灣) 吳智和 (220)
《徐霞客游記》與明末禪僧的茶文化生活 (臺灣) 石 翁 (248)
陝西古代茶文化述略 顧大慶 (257)

食文化與科學技術

- 中國糕點與飲食文化 張守文 楊婀娜 (267)
山西醋釀製的傳統工藝特色 譚學良 (280)
中國古代糕點的製作工藝 耿立萍 (288)
中國麵條製作技藝源流析論 鄭建業 (294)

食療養生文化

- 論飲食文化習尚與科學膳食的關係 沈士良 (307)
中國菜點文化價值與營養價值的科學分析 吳美雲 (326)
醫食同源與食醋療法的科學價值 李明哲 (337)

食品餐飲企業文化

- 南北菜點異 文化一脈同 于萬福 陳永紅 (351)

目 錄 3

北京風味小吃的流變與前瞻 王瑞華 (366)

編後記 林永匡 (381)

飲食文化述論

中國食器文化述論

林 永 匡

(中國社會科學院歷史研究所 副研究員)

中國飲食文化，就本身而言，確有其特定的含義和範疇，它首先是一門須“先知而後行”，掌握各種烹飪科學技藝的“學問之道”；其次它又是包含飲食（色、香、味、形、聲）、美器與禮儀（飲宴陳設、儀禮）、社會道德風尚教育、食享與食用（保健、養生、長壽與食療）等多種內涵的一門綜合藝術；復次，它更是派生於社會物質文化與精神文化交匯之中的、有着多元的社會文化功能效應的一個文化體系。包括食器文化（含食器文化、飲具文化、炊具文化）在內的中國飲食文化體系，它是中國古老悠久的傳統文化在特定氛圍中孕育的產物和結晶，也是迄今為止，中國人民引以為自豪與驕傲的國粹之一。因為人們在進行和實踐這種文化、藝術、科學活動時，不僅眼、耳、鼻、舌、身五官並用，而且在獲得真、善、美的享受之後，還將有益於身心健康、長壽、有助於人際關係和諧和社會的進步。因此，源於中國飲食文化體系之中的科技創造力、實踐藝術美、文化智慧之道本身，便既是中華民族征服自然、適應自然、調諧自然的生動體現，更是推動人類文明和社會進步的積極動力之一。

一

中國食器文化作為中國飲食文化大系統中的一個“子系統”而言，既有着科學的界定和內涵，獨具特色的構成體系，更有着特定的功能與效應。

1. 中國食器文化的界定與內涵

如果從科學的意義上來考察的話，不難發現，任何一個國家和民族的食器文化，係指這個國家和民族的食器、食器的加工製作技藝以及以食器為基礎的思想與哲學（食器美學、食器藝術等）而言。中國食器文化亦不例外。然而，在中國古代，隨着飲食文化的發展與繁榮，食器（包括食器、飲器、炊具）生產技術、加工製作技藝手段之精，食器加工創造發明之早、之多，經人們在各種飲食文化活動中使用過的食器品種之豐富、繁多，在世界歷史上均獨樹一幟；其食器美學、食器藝術的發達程度，也是舉世無雙的。因此，中國在被世界各國人民譽稱為“烹飪王國”、“美食王國”的同時，我們也可無愧地說，中國同樣是一個飲食“美器（食器）王國”。

歷史發展表明，中國食器文化的發展與繁榮，是與整個中國歷史的發展相“和諧”統一的。此一文化的興盛，不但是中國傳統文化的重要體現之一，它也使傳統文化發展的結構與模式更趨多元化，內容也更為豐富多彩。以中國古代食器文化為例，具體體現在從宮廷到民間，從內地到邊疆，從王公貴族到平民百姓，食器的“盛”、“雅”、“藝”、“精”、“奇”諸方面：

“器”的繁榮 食器、飲器、炊具，質地不一，造型各異，風格多樣。且各個歷史時期的食器自成體系，各民族的食器更是多種多樣。

“器”的藝術 美器中盛裝美味、美食，並追求三者的和諧統一，

藝術上渾然一體。其造型之生動、製作之精巧、質地之華貴，致使中國古代的食器藝術，在世界上享有盛譽。

“器”的典雅 古代宮廷宴筵與祭祀時食器規格、質地之考究，使用時儀禮之莊重，禮制和禮儀等級之森嚴，各式宴會所專用精美食器所烘托的氛圍之典雅。

“器”的效益 通過專用的金、銀、青銅、瓷質食器、飲器、炊具的使用，既顯示帝王之尊威、王公貴族之顯赫、官僚的權勢，更可通過其祭祀、宴飲活動，溝通神人、人際、官場之關係，取得獨特的政治效益。

“器”的奇異 邊疆內地，民族衆多，風習各異。民族食器的食藝、使用、製作，別具風韻和情調，係民族飲食文化之奇葩。

2. 中國食器文化的構成體系

中國古代食器文化，內容豐富多彩。它主要由民族食器文化、民間食器文化、宮廷食器文化、貴族與官府食器文化、地方食器文化等構成，在構成古代食器文化體系的諸種文化中，它們既各具特色，同時又相互聯繫。

(1) 民族食器文化 中國古代，各民族間的政治、經濟、文化方面的交流、融匯，從未間斷，且愈趨頻繁和緊密。因此，獨具特色的各民族食器文化，便成為中國古代食器文化體系中的一個重要組成部份。然則任何民族的存在和發展，都離不開日常的飲食文化活動。而每個民族的食器文化，卻又都是由於其不同的地理環境、物產氣候、經濟生活、宗教信仰、風俗習慣和社會歷史等諸種因素所形成的。

(2) 民間食器文化 中國古代的民間食器文化，它是古代廣大人民群衆在長期飲食文化活動中所創造的一種文化，內容豐富，形式多樣。而民人在日常飲食文化生活中所使用的食器、飲器、炊具，則又

6 中華食苑 · 第九集

與年節宴會時所用食器有所區別。如平日食器則較為簡單，而年節、婚喪喜宴時，則多用“碗則八大八小，碟則十六或十二”；“粥飯既上，則已終席，是時可就別室飲茶”^[1]。故食器質地較為華貴，使用數量亦較多。

(3) 宮廷食器文化 中國古代的宮廷食器文化，係指古代皇帝、皇室與宮廷的飲膳活動所使用的食器、飲器、炊具而言。這些青銅、漆器、金、銀、瑪瑙、玉石、瓷、琺琅彩瓷等質地的食器，多在王侯、皇帝與皇室平日與年節、外出巡幸、巡獵、避暑或與王公等上層人物圍獵等的宴飲活動中使用，它們既是宮廷的專用品，更是體現帝王、王侯政治身份和顯赫權勢地位的物化標誌。宮廷食器文化是古代食器文化中層次最高且最富有特色的部份。

(4) 貴族與官府食器文化 古代，其官居“文臣之首”的衍聖公府，即孔府的專用食器、飲器、炊具和食器文化，則是這一文化的典型和代表。它包括孔府平日、年節、接待東巡的皇帝及隨行官的飲食與筵宴活動使用的食器與飲器；孔府祭祀時所盛祭食、祭酒的食器與飲器；孔府婚喪嫁娶與衍聖公晉京為皇上賀壽等飲宴活動中所用食器與飲器；孔府獨具特色的風味菜餚“孔府菜”、“孔府宴席”等所專用的食器、飲器與烹具等內容，以及它的文化特色。

(5) 地方食器文化 中國古代，全國不同地區，緣於歷史、文化、地理、經濟、宗教諸方面的原因，形成不同的飲食文化習尚，更存在不同的地方菜系和風威名食名宴，且各自均有專用的食器、飲器、炊（烹）具，由此顯示出各異的食器文化特色。這是古代食器文化中最為活躍和最具生命力的組成部份。

通觀古代的食器文化，它還呈現出等級性、實用性、多元性、變異性、融匯性與外延性等諸多特點，進而大大豐富了古代社會各民族、各階層的物質文化與精神文化生活。