

吃 喝 玩 乐

杨乃济

——中西比较谈



Chi He Wan Le
Zhong Xibi Jiao Tan

Chi He Wan Le

Chi He Wan Le

Chi He Wan Le

中国旅游出版社

吃 喝 玩 乐

——中西比较谈

杨乃济

中国旅游出版社

责任编辑：殷 钰

责任技编：李崇宝

图书在版编目(CIP)数据

吃喝玩乐：中西比较谈/杨乃济. —北京：中国旅游出版社，2002. 1

ISBN 7 - 5032 - 1954 - 8

I. 吃... II. 杨... III. 东西文化 - 对比研究 - 中国、西方国家
IV. G04

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 000407 号

书 名：吃喝玩乐——中西比较谈

作 者：杨乃济

出版发行：中国旅游出版社

(北京建国门内大街甲 9 号 邮编：100005)

经 销：新华书店北京发行所

印 刷：河北省三河市灵山红旗印刷厂

版 次：2002 年 1 月第 1 版
2002 年 1 月第 1 次印刷

开 本：850 毫米×1168 毫米 1/32

印 张：12

印 数：1—5000 册

字 数：310 千

定 价：18.00 元

版权所有 翻印必究

自序

本书的部分内容曾于1993年以《旅游与生活文化》为名,由旅游教育出版社出版,全书共14万字。内容取自我为北京旅游学院导游系开设的“传统文化与中西文化比较”编写的讲义,整理时略加扩充。由于当时时间匆忙,只取了讲义的一部分,所以在书名下加了一个“传统文化与中西文化比较之一”的副标题,因此书出版后不断有人问讯:“之二、之三何时出版?”

由于工作的重压,这本书的修订与补充迟至今日才排上工作日程,除了修订原稿增加了两万多字外,又增加了“戏剧文化”、“语言文化”和“建筑文化”,从而将篇幅增加了一倍左右。同时也把书名改为《吃喝玩乐——中西比较谈》。当然,内容并不止于谈“吃、喝、玩、乐”。

本书的初版与修订再版事隔近10年,此期间中西往来日益频繁,当年的“中西板块的碰撞”,多数依然故我,只是人们又有了新的称谓——“文化休克”(Culture Shock)。不过往来既多势必推进文化交融,今天不仅国人中出现了一批热衷于登山、冲浪、蹦极跳、滑翔伞的新潮一族,他们在追求“玩的就是心跳”、“过把瘾就死”上较之洋人毫不逊色;同时也有越来越多的西方人渴望宁静的休闲。如曾任美国国家休闲研究院主席的宾州大学教授杰弗瑞·戈比(Geoffrey Godbey)就在1998年出版的《21世纪的休闲与休闲服务》一书中说:

“目前,效率是文化中最流行的价值观,然而在今后10年中,‘清静’观念很可能将对它的至尊地位发起挑战。出于众多的原因,人们将越发渴望过上轻松、平静、祥和及简朴的生活……随着

人们对清静的渴望不断加强,有关休闲和闲适生活的一些老观念将再次兴起。”

还是这位作者,在他的另一本《你生命中的休闲》中说:

“如果我们能以欣赏的态度看待世界,而不再企图去征服世界,那么你会发现很多休闲享受都是免费或者近乎免费的,比如唱歌,在林间漫步,慢跑,自己编故事或者给孩子们讲故事,和朋友们一起聊天,看着月亮爬上了一幢高楼……”

看来美国也有人渴望走进“采菊东篱下,悠然见南山”的境界,也学着我们去感受那烟水迷离的情调——去看雨中残荷,看鱼儿戏莲,看蜻蜓点水,看荷叶上的露珠儿翻滚和独做那“所谓伊人,在水一方”的怅惘的梦!他们也开始发现中国式的心灵陶冶较之拼死玩命跑出一身臭汗,吓出一身冷汗地去追求那令人眩晕的速度与力度,更容易获得“畅”(Flow)^①的高峰体验。我并不认为这样一种发展体现了什么“三十年河东,三十年河西”,但它却实实在在地体现了“在差别中寻求融合、在融合中保存差别”的中西文化交融的大趋势。

总之,比较文化这一课题哲理无限、趣味无穷,尤其是吃喝玩乐、吹拉弹唱、踢球打弹的生活文化的中西比较,更是一篇内蕴深厚的大文章,值得花大力气来做。至于本人尝试着这一点“大胆有余、缜密不足”的摸着石头过河的探索,一点马前卒式的铺垫,于学问的建树不过起了点投石问路的作用,于自己倒是一桩颇有深味的休闲体验。我写这本书旨在追求自己玩得“畅”,最终招来的是美名还是骂名,就任尔东西南北风了。

① “畅”(Flow)是美国心理学家奇克森特米哈伊提出的概念,是指在工作或休闲时产生的一种最佳体验。Flow在休闲研究中是一个很重要的概念,它是与“娱乐”、“游戏”并列的概念,有时又指一种情境。与中文中的“陶醉”相似,但又不同,因为陶醉强调客体的影响,而“畅”强调主体自我的作用。

——摘自《你生命中的休闲》一书中对“畅”的译者注释

这本书能与读者见面，首先要感谢老友王连义兄，作为导游界的资深泰斗的连义兄，认为这本书是广大的导游人员迫切需要的，所以一再向我这个全凭兴趣弄笔的人晓以大义，督促我在暑热的盛夏加班加点，终于完成了文稿。

1993 年 2 月

初版引言

进入 20 世纪 90 年代,世界旅游业的一个发展趋势是,旅游活动的文化内涵在不断扩大。随着交通工具的进步,地球上的距离在缩短,国际间经济文化交往日益增多,应运而起经久不衰的国际旅游的大潮,已使人们不再满足于游山玩水的浅层观光,而希冀着更多地投入异地的生活体验,到异质文化的深层中去寻求乐趣。

一个来自异国他乡的旅游者,当他一踏上异国土地,便不期而然地进入一场异质文化的精细而无声的碰撞;眼前的一切都是陌生的,新奇的,可理解又不可理解的。一般地说,异质文化既能满足人们的猎奇之心,又会带来莫名其妙的陌生感,甚至会把人引入一种懵懵懂懂、不知所云、手足无措的尴尬境地。因此我们必须在旅游过程中进行恰到好处的文化传播与诱导。

一个称职的旅游工作者(不仅限于导游工作者)应该是一个文化大使,他不仅要通晓我国上下 5000 年的文化,也要通晓客源国的文化,要能在陪同接待的全过程中饶有风趣地进行两种或多种不同文化的比较,使异国游客在接触一种完全陌生的文化时,能在观赏异国风光中毫不失措地低回品味异质文化的无穷乐趣。因此,国家旅游局刘毅局长为导游翻译工作会议题词时写了:“导师的服务岗位,游客的目中国人。”所以一个称职的旅游工作者应该是有文化、有教养、有学识、有自尊、有人情味的人,而在以上这些素质中,最重要最基本的还是他的文化素质。因此在旅游院校及一切涉外院校中,似乎都应该为学生讲授有关传统文化与中外文化比较的课程。

基于以上认识，我于1989年试着在北京旅游学院旅游外语系(导游系)开设了一门《传统文化与中西文化比较》的课程，内容涉及吃喝玩乐、吹拉弹唱、声色犬马、斗鸡走狗，以至语言文字、建筑园林等等。这一切原皆文化正道所不容的，日常生活圈子里的所谓俗文化、生活文化，它一直为人认作“杂学旁收”和非正宗的。把它作为一门学问来研究，又作为一门正课来讲授，原无现成的蓝本，成熟的样板。我在讲授时也如摸着石头过河一般，一面讲授一面充实，而且许多立论都是大胆有余，缜密不足，多少显现着一种粗糙，一种未经精细打扮而披头散发去见人的状貌。为此我不得不引用费孝通先生在《乡土中国》一书重刊序言中的一段话，为我自己做了表白了。

《乡土中国》一书原是费孝通先生20世纪40年代后期在西南联大和云南大学讲授《乡村社会学》的讲稿，以后以14篇文章的形式连载于《世界评论》杂志。费先生说他在大学讲课“不喜欢用现存的课本，而企图利用和青年学生接触的机会探索一些我自己觉得有意义的课题。”他又说：“我是一面探索一面讲的，所讲的观点完全是讨论性的……我敢于在讲台上把自己知道不成熟的想法，和盘托出在青年人的面前，那是因为我认为这是一个比较好的教育方法。我并不认为教师的任务是在传授已有的知识，这些学生们自己可以从书本上去学习，而主要是在引导学生敢于向未知的领域进军。作为教师的人就得带个头。至于攻关的结果是否获得了可靠的知识，那是另一个问题。实际上在新闻的领域中，这样要求也是不切实际的。”

费先生倡导的这一教育方法，使我又想起了梁任公先生所说的“但开风气不为师”；如果我讲这门课、出这本书，能起到一点唤起大家重视研究传统文化与比较文化的风气的话，则吾愿足矣！

2001年11月



杨乃济，北京旅游学院教授、北京旅游学院旅游科学研究所名誉所长，享受国务院特殊津贴专家。

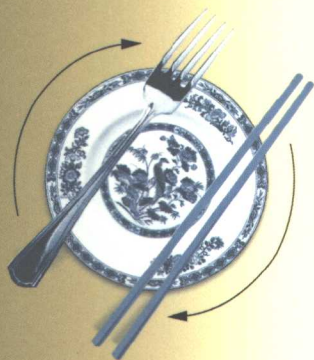
1934年生于北京，1955年毕业于清华大学建筑系后，在中国建筑科学研究院建筑历史研究所从事中国古代建筑史研究。参与撰写《中国古代建筑史》，编著《圆明园》，分获部级科研优秀成果一、二等奖，撰稿专题片《中国人的饮食世界》获广电部优秀电视社教节目一等奖（政府奖）。

吃

喝

玩

乐



中

西

比

较

谈

目 录

自序	1
初版引言	1
食文化	1
一、无所不吃	1
二、食为民天	13
三、吃的艺术	27
四、吃的讲究	42
五、菜系繁多	46
六、豪宴成风	55
七、落后的厨房与炊具	58
八、饮食文化的中西比较	63
(一)“食”与“性”的位置(“食解放”与“性解放”)	64
(二)营养与美味	70
(三)规范与随意	78
(四)分别与和合	81
(五)机械性与趣味性	86
九、筷子与刀叉	89
十、尾声——中西饮食文化之未来	96
酒文化	107
一、浅斟低唱与牛饮	107
二、“微醺”与“醉昏”	110
三、酒的社会功能与政治功能	120
四、“天人合一”与酒	123



五、酒桌上的游戏——酒令	126
六、酒文化的中西比较	132
消闲文化	136
一、秋天的文化	138
二、欢乐人生	146
三、欢乐人生四态——苦、穷、静、独	158
(一)苦(苦中作乐)	159
(二)穷(穷白相)	162
(三)静(静中寻乐)	164
(四)独(耐人寻味的孤独)	167
四、酷爱消闲的本性	169
(一)天人合一	172
(二)嗜慢与嗜渐	177
(三)敬老而不畏死	180
五、消闲文化的中西比较	183
附一:消闲食品	
——消闲文化与饮食文化的交叉	191
附二:与北京导游有关的五项消闲活动	
——养鸟、养鸽子、养金鱼、养秋虫、放风筝	196
戏剧文化	223
一、西方戏剧与东方戏剧	224
二、中国戏剧与西方戏剧	226
(一)中国歌剧	226
(二)大俗大雅	234
(三)以戏剧施教化	239
(四)严密性与即兴性的统一	241
(五)丰富的形体语言	243
(六)表演的符号学特征	247

(七)两种不同的戏剧观	251
三、西方人对中国戏剧的看法	255
附:中国传统戏剧表演技巧	267
语言文化	283
一、汉语	284
(一)汉语语音的特点	285
(二)汉语词汇的特点	289
(三)汉语语法的特点	299
(四)汉语的坚韧性与吸收功能	302
(五)三个构词能力极强的单音词——“打”、“搞”、“大”	305
二、汉字	310
(一)汉字是惟一还活在世界上的象形文字系统	311
(二)汉字是最长寿的文字	313
(三)汉字走出国门服务,形成汉字文化圈	314
(四)汉字富有形态美	314
(五)文字崇拜	315
(六)独特的文字游戏	319
(七)汉字对中国人认知体系的影响	323
(八)汉字的未来	325
建筑文化	330
一、建筑艺术的美学特征	331
二、不同的建筑观、不同的建筑体系	334
(一)两种不同的建筑观	335
(二)与西方建筑截然不同的木结构体系	339
(三)个体建筑与建筑群的差异	342
三、建筑色彩	346
四、建筑物与自然环境的有机结合	348

附一：小庭深院寄幽思

——北京四合院住宅剪影353

附二：假作真时真亦假

——漫话中国叠石艺术364





食文化

一、无所不吃

中国有句俗话，“开门七件事，柴米油盐酱醋茶。”在这句话里，除了最后的那个“茶”字外，前六件事无一不与吃有关。通过这句人人尽知的俗话，尽可看出中国人把吃摆在何等重要的位置。谁都明白，人虽然不是为了吃而活着，可人只要还想活着，就一天也离不开吃！

就在这块中华大地上，我们祖祖辈辈连续吃了几千年、几万年、几十万年，餐桌上、灶台上积累下极其丰富的经验。到如今，中国成了世所公认的饮食超级大国，中国餐馆开遍了五大洲，中国菜成了天下永远不散的筵席，“Chinese food”、“中华料理”威名遐迩地震了东西洋。根据最新的统计资料，开在中国本土以外的中国餐馆总计有 38 万家之多。因此，外国人不知道中国的“四大发明”的大有人在，但不知道中国菜的却寥寥无几。可是你有没有仔细想过，我们之所以能创造出如此辉煌的饮食文化，首先在于我们对吃抱有大有无畏的开拓精神，我们真正做到了“无所不吃”！

美国社会学家伊安·罗伯特逊在他写的一本《社会学》中说：“美国人吃牡蛎不吃蜗牛，法国人吃蜗牛不吃蝗虫，非洲的祖鲁人吃蝗虫不吃鱼类，犹太人吃鱼类不吃猪肉，印度教徒吃猪肉不吃牛肉，俄国人吃牛肉不吃蛇肉。”看来他们都有所不吃。但以上说的这些东西，我们中国人无一不吃。

外国人一向对我们的无所不吃自愧弗如，一个 16 世纪来华



的葡萄牙人伯来拉,就曾在他写的《中国报道》中说:

“中国人是全世界最大的吃家,什么都吃……蛙的价格和鸡一样,他们视为美味,猫、狗、鼠、蛇及其他脏肉食都是如此。”^①

日本饮食专家木村春子撰写的《中国菜的特色》^②一文中也着重指出了中国人无所不吃的特色。她说:

“在中国菜中,地球上生长的万物——花草树木、鸟兽虫鱼,只要是能食用的东西几乎都被用来作原料。用珍禽异兽制作的菜肴最引人注目,所以常常有人提及。”

英国名记者柯林·萨布伦写的长篇报告文学《透过迷雾看中国》的第七章“开放的广州”中则说:

“在广东人的口中,没有不能吃的东西,任何动物的任何部分——猪肚、猞猁的乳房、整只的竹鼠、娃娃鱼等都可食用。在喧闹的无产阶级式的野味餐馆里,我向女招待询问有什么野味,想找出一两样我能忍受的。但她毫无怜悯之心地用眼睛扫描着菜谱:清蒸猫、虾酱、炖豚鼠(整只)、豆酱大葱干辣椒炒狗肉丁、蘑菇烧大蟒……”

而早年到美国闯金山的华人,把洋人废弃的下水拣来,做成美味的杂碎汤(Chopsuey)卖给美国人吃,竟使他们大快朵颐,称赞不已。直到今天,“李鸿章杂碎”仍然在唐人街中国餐馆的菜谱上,留有一席之地。

远在3000多年前的殷商时代,我们的祖先就运用了最丰富的想像创造了一种有头无身的贪吃的怪物——饕餮。当时帝王和贵族使用的食器上,都铸有饕餮形象的装饰,为的是告诫人们不要贪吃。但到了后来,饕餮不仅成了贪吃的标志,而且许多好吃的

① 见《16世纪中国南部行记》。

② 见[日]中山时子主编、徐建新译《中国饮食文化》,中国社会科学出版社1992年版。



人竟以饕餮自居，美滋滋地自命为“老饕”，也就是今天我们所说的“美食家”。

长期以来中国人以自命老饕为荣，我们也像饕餮一样“无所不吃”。作家原是最最斯文的文人，但作家黄宗江自称吃过刺猬、狐狸、大象乃至长臂猿^①；而广东籍的作家秦牧，不仅吃过猫、狗、蛇、龙虱、桂花蝉，还吃过鳄鱼、鲸鱼、海胆、豹子、黑熊、果子狸、穿山甲、野猪、梅花鹿、白鹭鸶、猫头鹰、蝙蝠^②。文士尚且如此，其他人就更不用说了，大凡地球上一切可吃之物，我们都吃；我们吃猫、吃狗、吃耗子、吃蛇、吃蚯蚓、吃蝗虫、吃龙虱、吃蝎子、吃蚕蛹、吃草根、吃树皮……以至唐朝的一位将军曾自豪地说：“物无不堪吃”^③。

贪吃的通俗称谓叫做“馋”，这馋字在西方语言中难以找到恰当的对应词语，似乎是一种“不足与外人道”的中华专利，致使许多老外殊多猜测，终亦不甚了了。譬如一个叫 James Trager 的美国人在其写的一本《食经》(The food book)中曾说：“中国人吃猿猴的嘴唇，燕子的尾巴，鸟舌汤，炸狼肉。”他简直把我们说成世界上最怪异的食客。

这些食品在外国人看来觉得奇特，我们自己却觉得很平常。作家、语言学家王力在《奇特的食品》一文中说：

“奇特的食品在吃惯了的人看来也并不奇特。但是，不知是否怕别处的人嗤笑，人们对于那些奇特的食品往往‘锡以嘉名’。明明是鳖，偏叫它甲鱼；明是青蛙，偏叫它田鸡；明明是甲壳虫之一种，偏叫它龙虱；明明是蛇和猫，偏叫它龙虎斗；明明是狗肉，偏叫它香肉。”

其实我们之无所不吃，开始完全出于必要，因为我们居住的

① 见黄宗江《美食随笔》，载《中国美食诗文》，广东高等教育出版社，1989年版。

② 见秦牧《吃动物》，载《中国美食诗文》，广东高等教育出版社，1989年版。

③ 见(唐)段成式《酉阳杂俎前集·卷之七酒食》。