

雲南省飲食文化系列叢書



趙榮光食學論文集

餐桌的記憶



云南出版集团公司
云南人民出版社

TS971.2
-53
2

餐桌的記憶

趙榮光食學論文集

Memories of Our Dining Tables:

Zhao Rongguang's Studies on Food Culture and History

雲南出版集團公司
雲南人民出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

餐桌的记忆 / 赵荣光 著. — 昆明 : 云南人民出版社, 2011.6
ISBN 978-7-222-08066-9

I. ①餐… II. ①赵… III. ①饮食—文化—研究—中国
②饮食业—商业管理—研究—中国 IV. ①TS971②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 123635 号

责任编辑 任梦鹰 范晓芬
责任印制 段金华
书籍装帧 潘蓓开

书 名 餐桌的记忆
作 者 赵荣光 著
出 版 云南出版集团公司 云南人民出版社
发 行 云南人民出版社
社 址 昆明市环城西路 609 号
邮 编 650034
网 址 www.ynpph.com.cn
E-mail rmszbs@public.km.yn.cn
开 本 787×1092 1/16
版 次 2011 年 7 月第 1 版第 1 次印刷
印 刷 杭州余杭三源印刷有限公司
书 号 ISBN 978-7-222-08066-9
定 价 198.00 元

目 錄

1	大時空視野下的雲南餐飲文化
14	基於開放與發展視角的雲南餐飲文化走向思考
23	關於“滇菜”概念界定的幾個問題
30	綠色·健康·幸福：中國當代餐飲人社會飲食安全的歷史責任
32	“飲食文化大師”的定義、職責與社會期待
49	序《山東農業簡史》
52	中國人食生活的“後非典時代”正在到來
66	食品安全：時代人權保障的底線
85	我是怎樣提出“三拒”倡議的？
95	中國餐飲大眾外食新時代視野下的“大排檔”文化透析
110	悼日本國著名學者、日中飲食史專家田中靜一先生
113	關於“左右開弓”進食方式意見的答復函
117	中華民族飲食文化歷史偉人評介
127	《東北地區食生活史》序
143	饑荒與明朝政治關係試論
158	“民以食為天”歷史意義考釋
167	“全球化”大趨勢下中國餐飲文化的應對與前途
202	中國醬的起源、品種、工藝與醬文化流變考述
219	杭州茶文化歷史地位與時代價值試論
235	聚餐公宴應採用“一人雙筷”制進食法
248	論李白的酒人品第與“酒聖”釋義的中國酒文化歷史及其現實意義
260	中國醬油的發明、工藝演進及其文化歷史流變
278	大歷史視角下的中華民族粽子文化流變考察
	——兼論端午節俗中的龍舟競渡與屈原崇拜問題

297	中國醬文化博物館展區方案設計
327	中國醋的起源與中國醋文化流變考述
340	中國歷史上的醬園與醬園文化述論 ——以上海市的傳統與新式醬園資料對比為主
364	中國人辣味嗜好歷史流變述論
377	關於中國飲食文化領域非物質遺產代表作的若干問題
387	中國飲食文化的“山海經” ——兼及中、日兩國飲食文化的比較
393	清宮《禦茶膳房檔案》與宮廷飲食制度、清代上層社會飲食風尚
422	“紹興醬缸文化”的區域特徵與歷史意義評估
445	我對袁枚中華食學集大成地位的研究
453	古代傳統飲酒觀的演變及中國人飲酒的時代特徵
464	中國人的“竹筍”食用及其文化意義
481	我對中國現時代“韓國料理熱”現象的思考
497	“為中華文化做宣傳，替中國餐館創新途” ——湯富翔先生的美國中餐文化貢獻
508	與現時代中國餐飲企業文化建設有關的若干問題的思考
520	中國飲食文化區域性特徵、演進規律及認識方法
546	中國祭祀之禮、闕裏孔廟祭品及相關問題的研究
568	北宋食學研究的可喜收穫 ——讀伊永文教授《東京夢華錄箋注》談
575	“乃粒第一”：中國稻米文化概述
593	關於中國“餅”文化歷史演變的報告
624	中國人家禽類食料消費觀念大視野中的“烤鴨”
636	中華飲食文化的美國大蠱 ——我所認識的 Newman 博士
646	中國人的發酵食品傳統與中國人健康問題認識

- 665 箸匙、刀叉與手食文化
——中、日、韓飲食行為學比較視野下的進食方式述析
- 680 靈隱寺“禪茶學術研討會”即席發言
- 688 還原一個真實的滿漢全席：訪滿漢全席研究權威趙榮光教授
- 695 “國際中餐日”：如何推進中華飲食文化？
- 701 明代茶風與晚明茶人
——兼及浙江茗飲文化流變
- 716 留住祖先的餐桌記憶：食文化遺產承傳倡議書
- 718 中國“菜譜文化”源流與“菜譜學”構建
- 735 中國食育文化的歷史評估與現實思考
- 747 關於市場運營中的“衍聖公府菜”文化承續問題
- 764 喜歡與挑剔：中國旅遊者眼中的韓國飲食
- 772 中國菜走向世界：一個永久進行時態的問題

CONTENTS

- 1• Yunnan's Food Culture in A Broad Historical and Geographic View
- 14• The Trend of Yunnan's Food Culture in An Open Development View
- 23• Some Issues on Definition of Yunnan Cuisine
- 30• Green•Healthy•Happiness:Chinese Caterers' Responsibility on Food Quality and Safety
- 32• Definition, Responsibility and Social Expectation of "Food Culture Master"
- 49• Preface to <A Brief History of Shandong Agriculture>
- 52• The Post-SARS Age of Chinese Food Life
- 66• Food Safety: Bottom Line of Human Rights
- 85• Issues on "Three Rejections Appeal" for Wildlife
- 95• On Dai-pai-dong in Chinese Eating-out Times
- 110• Mourning Mr. Tanaka Shizuichi:A Famous Scholar on Japanese and Chinese Food History
- 113• Replying to "Using Two Pairs of Chopsticks with Both Hands"
- 117• Ten Great Persons in Chinese Food Culture and History
- 127• Preface to <History of Food Life in Northeast China>
- 143• Relation between Famine and Politics in Ming Dynasty
- 158• The Historical Meaning of "Food is everything for people"
- 167• Reaction and Future of Chinese Food Culture in Globalization
- 202• Origins, Types, and Processes of Chinese Sauce and Its Cultural Change
- 219• On Historical Status and Practical Value of Hangzhou's Tea Culture
- 235• Suggestion of "Two Pairs of Chopsticks for One" at Chinese Feast
- 248• History and Realistic Meaning of Chinese Wine Culture on Wine Men's Class and Wine Sage of Li Bai

- 260• Invention, Process Improvement, and Cultural Change of Chinese Soy Sauce
- 278• On Cultural Change of Chinese Rice Dumpling: with Boat Competition
and Qu Yuan Worship on Dragon Boat Festival
- 297• Design Scheme of Chinese Sauce Museum
- 327• Origins and Cultural Change of Chinese Vinegar
- 340• On Sauce Workshop and Its Culture in Chinese History:
by Comparing with Modern Ones in Shanghai
- 364• On Cultural Change of Chinese Addicted to Spicy Food
- 377• On Typical Intangible Heritage of Chinese Food Culture
- 387• Chinese Food Culture Depends on Mountains and Seas: on Food Culture
Compares China with Japan
- 393• <Dietary Archives of The Royal Court> and Royal Diet System and Custom in
The Upper Class of Qing Dynasty
- 422• On Regional Features and Significances of Sauce Vat Culture in Shaoxing
- 445• On Yuan Mei's Master Status of Chinese Food Science
- 453• Change of Drinking Idea from Ancient China and The Drinking
Characteristics of Chinese People
- 464• The Edible and Cultural Significance of Chinese Bamboo Shoots
- 481• On "Popularity of Korean Cuisine" in China
- 497• "Promote Chinese Culture and Innovate for Chinese Restaurant" :Mr. Charles F. Tang's
Contribution to Chinese Food Culture in America
- 508• On Culture Construction in Modern Chinese Catering Enterprises
- 520• Regionality, Rule of Change and Cognition of Chinese Food Culture
- 546• On Chinese Sacrifice Rituals and Offerings in Quli Confucius Temple
- 568• An Achievement of Food Research in Northern Song Dynasty: Comments on
Yi Yongwen's *Explanations on the Memory of the Capital Dongjing*
- 575• "Rice Comes First": Overview of Chinese Rice Culture
- 593• The Historical Change of Chinese "Cake" Culture

- 624• Roast Duck in Perspective of Chinese Poultry Foodstuff Consumption
- 636• The Guru of Chinese Dietary Culture in United States:What I Knew about
Dr. Newman
- 646• On Tradition of Fermented Foods and Health Problems of Chinese
- 665• Chopsticks and Spoon, Knife and Fork, and Fingers:
- 665• Eating Manners in The View of Comparison of Eating Behavioristics
in China, Japan and Korea
- 680• Impromptu Speech on “Zen and Tea Seminar” at Lingyin Temple
- 688• An Interview about The Truth of “Man-Han Overall Feast”
- 695• International Chinese Food Day: How to Promote Chinese Food Culture?
- 701• Tea Custom in Ming Dynasty and Tea Drinkers in Late Ming:
with Change of Tea Drinking in Zhejiang Province
- 716• Keep Memories of Ancestor Tables: Appealing for The Food Cultural Heritage
- 718• Chinese Cookbook Culture and Draft of “Recipe Science” Construction
- 735• Historical Change and Practical Thinking on Chinese Food Education
- 747• Culture Continuity of “Cuisine of Duke Yansheng's Mansion” in Marketing
- 764• Like or Dislike: Korean Cuisine in The Eyes of Chinese Tourists
- 772• Chinese Cuisine to The World: An Ever Provoking Issue

大時空視野下的雲南餐飲文化

摘要：本文以跨文化和大時空的視野審視雲南飲食文化，認為雲南作為“中華民族飲食文化圈”西南區域的重要地域文化構成，有五大特徵是突出的：一是飲食文化發軔歷史的久遠，迄今為止，元謀猿人用火熟食的記錄仍然是中華飲食文明史上最早的。二是飲食文化生態的獨特，以無數珍貴菌類為代表的植物性食物原料的大量存在與有效利用，形成舉國、甚至舉世聞名的飲食文化特色與優勢。三是眾多少數民族飲食文化薈萃的民族飲食文化樂園，同樣是舉世聞名的特點與優點。四是中國與東南亞飲食文化交流的通道地位是獨特和不可替代的。五是擁有國際性認知的旅遊勝地資源與聲譽，對海內外旅遊者有巨大而持久的吸引力。雲南飲食文化有悠久和豐厚的積澱，有雄厚的物質基礎，有良好的聲譽，有無數的成就積累，有足夠的人力與人才資源，具有了發展飲食文化大省的基本條件。如果能解放思想、高瞻遠矚、成功謀劃、全力運行，雲南人所期待的文化產業的繁榮發達，是完全可以實現的近期目標。

關鍵字：大時空視野，雲南菜，餐飲文化，少數民族飲食文化，東南亞飲食文化

Yunnan's Food Culture in A Broad Historical and Geographic View

Abstract: With a broad historical and geographic view, and by the cross-cultural methodology, the article considers Yunnan as an important component of the southwest food culture circle. There are five prominent features, they are 1) its food culture begins from a long history, as archeological record of cooking by Yuanmou Man (*Homo erectus yuanmouensis*) has been the earliest in China so far; 2) great abundant of edible fungi and other vegetables with effective processes, which is famous throughout the country, even the world; 3) various styles of food culture from minority ethnic groups which is very typical; 4) the unique status of communication between Chinese and Southeast Asian food cultures cannot be replaced; 5) those famous scenic spots have great and permanent attraction for tourists home and abroad. Yunnan's food culture has long and rich heritage, a strong foundation of resources, good reputation, accumulated achievements, and sufficient of labor, which proved to be basic conditions for its development of food culture. If look further, make successful plans and run them well, it is believed that Yunnanese would realize their recent goal of making prosperous cultural industry.

Keywords: a broad historical and geographic view; Yunnan cuisine; food culture; food culture of minority ethnic groups; food culture of Southeast Asia

一、是什麼讓外國人感動中國？

在美國文化領導時潮的今天，注意美國學界所代表的西方對中國的看法是有益處的。時代文明的腳步剛剛邁入 21 世紀的門檻，一本美國人寫的名為《食物的歷史》(*Food: A History*) 的書，便很快以多種語言在世界上流行開來。作者菲利浦·費爾南德斯·阿莫斯圖 (Felipe Fernández-Armesto) 在“前言”中開宗明義的第一句話是這樣的：“報業大亨諾斯克利夫勳爵曾告訴手下的記者，報導以下 4 個題材是絕對符合公眾利益的：犯罪、愛情、金錢和食物。而最後一個題材是放之四海而皆準的。”緊接著，作者又作了進一步說明：“即使在一個秩序混亂的社會裏，也只有少數人會關心犯罪；一個不存在金錢的經濟體和一種不存在愛情的繁殖也是有可能實現的，但是生活中不能沒有食物。食物完全有資格成為世界上最重要的物質，而‘民以食為天’的說法一點也不為過。”

20 世紀中葉以後，隨著文化學研究全球熱的興起、食生活與食品意義在大眾社會層面的日趨突顯，以及中國越來越受到國際社會的重視，中國飲食文化的價值因之日趨得到世界的認知。20 世紀 80 年代以來的中國烹飪熱，就是上述原因決定的前期與表層跡象。如果能夠冷靜深刻地思考，應當不難注意到，在“中國烹飪熱”表像之下的，是五千年文明支撐、十三億人口維繫的中華飲食文化。有一點是再清楚不過的，那就是，無論觀光者以怎樣的好奇心用筷子笨拙地夾取中國菜肴，最終也還是一日三餐他固有文化的傳統飲食。也就是說，外國人真正感動的是大腦，而不是眼睛和舌頭。具體來說，就是中國飲食的歷史積澱、獨到思想、區域風情、特色原料、合理結構這樣一些獨特而厚重的“文化”要素深入人心，感染了外國人的飲食價值判斷的視覺，感動了他們文化比較的良知。顯然，這位美國文化學者對中國的“民以食為天”的古訓有了比一般人更深刻的領悟，所以他說：中國人的這一“說法一點也不為過”。

無獨有偶，非常耐人尋味的是，就在 2001 年的同一年，另一位美國人也寫了一本暢銷書，這本書的名字是《廚師之旅：尋覓世上最完美的飲食》(*A Cook's Tour In Search of the Perfect Meal*) 作者 Anthony Bourdain 是一位有 28 年職業生涯經歷的廚師。他在專題考察了歐、亞、非、美四大洲許多國家和地區飲食文化之後，感慨地說：亞洲飲食的最大特點就是：他們對任何一種食物原料的認識首先就是養生保健。這位職業廚師還僅僅是接觸到了東方飲食文化中“食養”、“食補”、“食療”認識的表像層面。而這也正是歷史學領域人所

共知的“中華飲食文化圈”飲食養生理論的一個極致引申，就是對某些食材性狀作用的區別——“滋陰壯陽”功效的理解與強調。

在討論本題目時，另一位現在任教于美國的學者我們自然也不應當忽略。他就是曾任國際倫理學會主席的 Peter-Singer。他早在 1975 年出版的，影響世界的《動物解放》(Animal Liberation) 一書中曾對中國大眾社會的傳統膳食結構予以高度評價與認可，認為中國大眾社會傳統的以植物性原料為主的膳食結構不僅是合理的，而且值得全世界效仿。他說：這種飲食結構“不但含有高蛋白食品，也包含其他既營養又色香味俱全的成分：豆腐、堅果、豆芽、香菇、麵筋、快炒或快煮的青菜、米飯。”這是一本英文版已再版 26 次之多，並且已經被譯成二十幾種文字，在幾十個國家出版的影響世界的書。當筆者與其交換意見時，Singer 博士認為，他 30 年前所講的中國傳統膳食結構對全體人類的意義，在今天比以往任何時候都更重要。

我們也不應當忽略 Jacqueline M. Newman 博士。Newman 博士在美國主持著促進中國烹飪科學與藝術研究所 (Institute for the Advancement of the Science and Art of Chinese Cuisine) 的工作，同時任《美味與財富》(Flavor & Fortune) 的主編。已經 75 歲的 Newman 博士 15 年來一直以極大的熱忱、出色地致力於中國飲食文化在大洋彼岸的推介工作。Newman 博士是美國有影響的營養學家，從 1991 年開始，筆者曾與她有過多次深層次的交流。Newman 博士對中國飲食文化的熱情、忠誠和深刻獨到理解，是令筆者深深感動的。她認為：“中國飲食文化的博大精深，中國飲食文化思想的深刻獨到，中國傳統膳食的科學合理，都是舉世無雙的。”

由於始終堅持將中華民族飲食文化置於多學科架構中以異文化比照和歷史發展過程考察的認識方法，筆者一直堅持認為，我們的飲食文化所以能夠有海內外學界公認的上述種種輝煌成就或特點，最為根本的一點應當歸結為理論的完備堅實。一部自原始農業以來不下一萬年曆史的中華民族飲食文明史告訴我們，影響中華民族飲食文化基本歷史形態，並成為其輝煌成就最典型標誌的就是已經有三十個世紀之久的“四大基礎理論”。這就是舉世聞名的，形成於先秦時期的“食醫合一”、“飲食養生”、“本味論”、“孔孟食道”。

“食醫合一”。由於飲食的獲取營養和醫病雙重功能的相互借助與影響，從“醫食同源”的實踐和初步認識中派生出了中國飲食思想的重要原則，形成了中國特色的“食醫合一”的寶貴傳統。它的最初淵源，則發軔於上古的採集實踐。早在原始農業開始以前的漫長的採集、漁獵生活時代，我們的先

民就已經注意到了許多來自植物、動物或礦物，即人們日常食用的食物中的一些品種具有某些超越一般食物意義的特殊功能。人類醫藥學的最初胚芽就是孕生於原始人類的飲食生活之中的，而中國傳統醫藥學“本草學”就是這一規律發展的最傑出代表、最輝煌成果。正因為如此，中國歷史上飲食著述便與農學、醫藥學著作結下了不解之緣，無論是賈思勰的《齊民要術》，還是李時珍的《本草綱目》，或是其間與其後汗牛充棟的相關著作，莫不如此。這事實上已經與把農業和醫藥學結構為生物科學的現代科學認識相當接近了。中國人自古以來就持人與自然和諧的觀念，並且始終不懈地探求作為自然和諧結構存在與活動的人類生命的科學真諦。於是，一方面是“食”，另一方面是“醫”，二者一而二，二而一，相互參校、啟發、補益，相得益彰，曆久彌深。歷史上“本草”書中的藥物，幾乎多是人們正在吃著（或曾吃過）的食物；而凡是被人作為或曾作為食物的原料，又幾乎無一不被本草家視為藥物或具有某種藥性。

“飲食養生”。源于醫食同源認識和食醫合一的思想與實踐。生命、青春、健康和長壽是人的自然本質所最珍貴的東西；而長壽則是人類的最大希求。飲食養生不同於飲食療疾。飲食療疾是一種針對已發疾病的醫治行為，而飲食養生則是旨在通過特定意義的飲食調理去達到健康長壽目的的理論和實踐。因此飲食養生也不同于一般意義上的飲食保健。

“本味論”。注重原料的天然味性，講求食物的雋美之味，是中華民族飲食文化很早就明確、並不斷豐富發展的一個原則性理論。按中國古人的理解，所謂“味性”，具有“味”和“性”兩重含義。數千年中國食文明歷史的發展，中國人對食物雋美之味永不滿足的追求，中國上流社會宴筵上味的無窮變化，美食家和事廚者精益求精的探索，終於創造了祖國歷史上飲食文化“味”的獨到成就，形成了中國飲食歷史文明的又一突出特色。

“孔孟食道”。孔孟食道是孔子和孟子二人創立的飲食思想的科學體系。“食不厭精、膾不厭細”八個字是世人皆知的，但很長時間以來人們，甚至許多專業學者一般只注重這八個字現代漢語理解的表面意義。其實，“食不厭精，膾不厭細”既不是孔子對常居飲食的一般觀點，也遠不是其思想的全部。孔子飲食思想的準確理解應當是：飲食追求美好，加工烹製力求恰到好處，遵時守節，不求過飽，注重衛生，講究營養，恪守飲食文明。若就原文來說，則可概括為“二不厭、三適度、十不食”。孟子以孔子的言行為規範，可以說是完全承襲並堅定地崇奉著孔子食生活的信念與準則，並通過自身的理解與

實踐,更使之深化完整為“食志——食功——食德”鮮明系統化的“孔孟食道”理論。孟子提出不碌碌無為白吃飯的“食志”思想、以不低於等值勞動的成果換取養生之食的“食功”理念、堅持吃正大清白之食和符合禮儀進食的“食德”原則。孔孟食道,是春秋戰國時代中國歷史上民族飲食思想的輝煌代表,是秦漢以下二千餘年中華民族傳統飲食思想的主導與主體,同時也是影響至今的中國人飲食生活實踐中潛在作用的重要因素。

為什麼不厭其煩地講了以上這些似乎與本文主題游離太遠了的話呢?其實這是有必要的,正是上述議論給了我們認識雲南飲食文化一個適當的時空架構,讓我們能夠更清晰的認識雲南飲食文化在中華民族飲食文化、當今中國社會食事生活以及東盟地區毗鄰地域結構中的地位、意義,才有利於發掘潛力、揚長避短,更好地把握正確方向,健康、快速發展。

二、中華民族飲食文化架構中的雲南

可以說,今天能夠最大限度印證西方人視野中中華飲食文化優秀傳統特徵,並能夠充分體現“四大基礎理論”食生活狀態的飲食文化區域就是雲南。雖然我們不能說雲南是這種代表的唯一,但是雲南是最好的代表則是沒有問題的。由於主要由食材資源、社會文化決定的食生活生態沒有其他許多區域那樣過度的改變,因此中華飲食文化中傳統的因素在雲南得到較多的保留。原生食物原料的品種與數量,以植物性食料為主的膳食結構,較傳統的食事風俗習慣,濃厚的民族飲食風情,這一切均可以讓專業眼光的考察者不難發現雲南飲食文化的區域“原生態”和中華民族飲食文化“傳統”的大量存在。從這種角度看問題,把今天雲南飲食文化界定為中華民族飲食文化的“歷史縮影”和“現實代表”,應當說並不過分。

我想,中國食文化界應持這一看法,應當知道,這不是雲南人“地方主義”的觀點,而是中國人的認識,也應當放大為世界的看法。當然,它應當首先成為“雲南人的觀點”,它是認識雲南、發展雲南的觀點。筆者這一看法不是現在才突然出現的靈機一動,而是早在16年前就心有靈犀地明確主張。1990年,當筆者應雲南省烹飪協會之邀在昆明星火劇場作“我對雲南飲食文化發展的看法”演講時,就宣傳了這一基本思想。

當代中國頗具社會知名度的飲食文化學者、著名美食家唐魯孫先生的《中國吃的故事》一書的“中國菜的分佈及其風味”一節中,開列了“北方菜”、“上海、寧波菜”、“揚州菜”、“蘇州菜”、“無錫菜”、“杭州菜”、“安徽菜”、“湖

北菜”、“湖南菜”、“四川菜”、“福州菜”、“廣東菜”、“雲南菜”等 13 大地方菜系列，雲南菜是為其一。《中國吃的故事》一書由臺北漢光文化事業股份有限公司 1983 年出版，那時正是“中國烹飪熱”剛剛興起的時期。

唐魯孫（1908～1985），本名葆森，字魯孫，以字行。出身祖居長白的滿族世家，滿族鑲紅旗後裔，曾祖長善官至廣東將軍，母為曾任河南巡撫、河道總督、閩浙總督的李鶴年之女，唐為清帝國末期德宗光緒皇帝那位頗有歷史知名度的宮中女人珍妃的侄孫。唐魯孫先生早年生活在北京，由於家世與職業的原因，更由於個人的志趣愛好，有足跡遍大江南北、盡嘗天下美味的特別經歷。1946 年以後，先生避居臺灣，20 世紀末台港有“俠有金庸，史有高陽，吃有魯孫”之說，贏得“華人談吃第一人”美譽，其 12 部談吃雜文《唐魯孫先生作品集》被視為臺灣飲食文學的奠基之作。這位 38 歲前半生吃遍大陸美味，又在臺灣以及香港、東南亞等地吃了 38 歲後半生的自號“饞人”的見識，無疑是值得重視的。唐魯孫先生對雲南菜的評價是：“雲南地處高原，雲南菜在用料、製作和口味上，較近於四川菜，也就是一般所說的西南菜，但味道不如川菜濃辣。過去在大陸時有名聞遐邇的雲腿、大頭菜、雞樅菌和雲南特有的一些山珍類等，可以配餐。真正道地的上乘雲南菜，可以不比他省的名菜遜色喔！”這是“饞人”唐魯孫離開大陸前的雲南菜印象，也就是說，是 20 世紀中葉以前中國人的大陸飲食文化常識。那時的“雲南菜”地位、名聲均不低。應當對唐魯孫的話作如下進一步分析的理解，雲南飲食文化的特點和優點是：食材與特產的自然地理獨特性，雲南菜有川菜之長而無其短，雲南菜的歷史聲譽與其他著名省區相稱。

1978 年，臺北新天地書局出版了哲學家張起鈞的《烹調原理》，筆者是第一個依據新天地版在大陸撰文評介該書，同時也是在大陸大學課堂上最早討論過該書的人。1985 年，北京的中國商業出版社發行了該書的粗糙的刪節本，就是這個刪節本成了 20 世紀末期中國大陸烹飪文化研究者幾乎無人不知的一本書。耐人尋味的是，這本本來值得研究烹飪與飲食文化的中國人認真閱讀的書，卻只有“自序”中一句當不得真的十足哲學意味的調侃語引起了讀者特別異常的關注，而且一直影響到今天。而我今天重新提起這本書，是要再次提醒雲南餐飲人和一切關心雲南飲食文化發展的人不應忽視它的存在。該書有一節是專門討論“各地風味”的。這位元哲學家將菜肴區域群體特徵的“各地風味”文化屬性表述為“群味”、“菜路”或“菜的路數”，並且指出這種區域群體特徵的“稱謂多半是冠以地名”的。他認為“這種菜路多

得不計其數”，而據他的看法“其要者”則是以下8種：“京朝菜”（山東菜）、“淮揚菜”、“四川菜”、“廣東菜”、“雲南菜”、“福建菜”、“河南菜”、“湖南菜”。對於雲南菜，這位哲學家的評述是：

雲南雖是僻處西南，但在文化上則與中原反倒較之湘黔為近；而在生活藝術方面尤其有較高的水準。我幼年貧窮，深入民間，對窮人的生活知道得相當清楚。即以戰前車夫的吃食來比較：北方的車夫，苦點的當然是吃窩頭鹹菜，好一點的也不過弄個十二兩餅，卷兩根蔥在豆汁（可不是豆漿）攤上一坐，來碗豆汁就點鹹菜；再了不起了，也不過是來十二兩麵條拌點芝麻醬而已。江南的苦力車夫雖吃的是白米飯也不過就點辣椒豆豉，頂多來點鹹魚、豆乾之類。湖南最為富足，也不過是弄碗帽兒頭，炒個韭菜肉絲，來個豆腐湯而已。而在臺灣就是自己家裏帶便當。雲南的車夫就大不相同了，車夫吃飯的飯鋪，也照樣是點菜吃飯（就和臺北賣客飯點菜的一樣），而點的菜絕不是辣椒鹹菜之流，全是考究的小炒。以民國二十六、七年的價格說，先是每盤國幣五分，後來漲為一角。那功能表我都能背得，因為那時我們是窮學生，就都在那些小飯鋪吃飯。那菜單都是些油渣炒雞蛋、雞蛋炒肉、炒豬肝、肉絲炒韭菜、番茄炒肉片……有些鋪子有時還有炒雞雜、海參丸子之流。我們所以說這一大套，並不是在指出其富有（實際川湘的車夫絕不比雲南的窮），而是在指出其享受的水準。同樣是車夫階級的伙食（是伙食而非打牙祭），一個是窩頭鹹菜，一個是海參丸子，請看這怎麼比呢？雲南的生活水準這樣高，據我揣想第一是受了吳三桂帶來的那一些懂得生活藝術的“京遊子”的影響，第二則是受了充軍到雲南的落魄官員們的影響。請想能犯罪充軍到雲南的，一定都是很大的官。這些大官儘管在政治上失意了，而其文化的薰陶，生活的經驗仍然存在；只要他們稍一指點，便不同了。正因為這兩個原因，所以雲南菜的水準非常高。在我的觀感：雲南菜可說是早期京朝菜的地方化。所謂地方化並不是水準低，而是因遷就其地的特產特技而有許多特別的菜。例如乳餅、雞棕（一種菌子）、宣威火腿（較金華火腿味厚而肥）等特產，及作雞子的特技……等等許多別處沒有的菜。例如火腿乳夾、雞蓉雞棕、帶骨雞（外面雞肉很嫩而裏面的骨頭則炸酥了，可以連骨頭一起吃，不要吐出）、汽鍋雞，酒席上的炸火腿皮，配花卷更是酥脆肥膩兼而有之，為別處所無。有一次我在海棠春吃酒席，看著端上來一盤菜，我以為是紅燒肘子呢，結果一吃才知道是一個整個的火腿，切成一片片，但還保持原形如蹄膀，而用冰糖紅燉的，真是妙極了，那絕非現在臺北流行的富貴火腿所能比（至少你找不到那麼好

的宣威火腿)。至於小館子則如昆明庸道街的興寶園，小小矮矮的一家館子，整天門口排滿汽車（按那時能有汽車坐的，少而又少）等著吃，不論是現成的菜，苦菜湯、夾沙肉，或是現炒的菜，爆雙脆，炒肚片……等無不水準高而精美。並且所有這些大小各菜包括作的雞棕乳餅等味道都非常正，而絕無偏頗怪邪的味道，所以我才說他是京朝菜的雲南版。

引用了這樣一大段文字，目的只在於說明：雲南餐飲和雲南菜歷史上都極為輝煌，名氣十分響亮，至少半個世紀之前在當時全中國結構中的聲名影響要比其後相當一段時間大得多。那麼，為什麼 20 中葉以後很長一段時間雲南菜的市場與社會名聲卻不如從前了呢？以往許多研究者都思考過這個問題，但是很少有人能真正深刻地認識問題的本質。首先，在中央高度集中管理政治體制和嚴格計劃經濟控制下，各地方區域社會文化的生存形態不能不受全國結構關係的制約，張、唐二位筆下雲南菜昔日輝煌的減色，主要原因應當是 20 世紀中葉以後全國飲食文化生態機制作用的結果。其次，抗日戰爭結束之後，社會精英成分與知識力量大批外遷造成雲南人才優勢銳減。再次，雲南餐飲界知識成員與研究力量相對一些省區薄弱。最後，包括政府部門、行業主管、群團組織在內的整體思維落後，使得雲南人對本省區飲食文化的思考與行動明顯滯後。

筆者應邀曾經在近兩年相繼為雲南餐飲文化發展題過兩首打油詩，它們集中表達了本人的看法與希望。這兩首打油詩分別是：《2005 年 12 月 1 日雲南餐飲美食協會應邀留言》：“漢武封味縣，滇人早知饗；元謀一把火，華夏調鼎嫻。”《11 月 30 日應邀為 2006 昆明國際美食節題》：“五千文明承元謀，飲食聲譽滿九州；而今登高論發展，中華東盟大橋頭！”這兩首打油詩共同強調的是：雲南火食文明記錄的遙遠，考古發掘與研究的現有成果仍然表明 170 萬年前的元謀人是迄今為止我國境內最早的用火祖先。早在兩千多年前，雲南地區的飲食文化就已經有了突出的成就和全國性的影響。雲南對中華民族飲食文化歷史的貢獻是巨大的、影響是持續發展的。在中國與東南亞地區飲食文化深度交流的新的歷史時代，雲南富有得天獨厚的地理與文化優勢，這將是雲南飲食文化發展的新機遇，雲南飲食文化的新輝煌是可以充分期待的。

三、進行時態中的雲南餐飲文化及其發展走向

1. 徹底從“菜系”的陳舊定式中解放

1990 年 10 月我在昆明星火劇場的演講中就明確指出：“只有解放的思想，