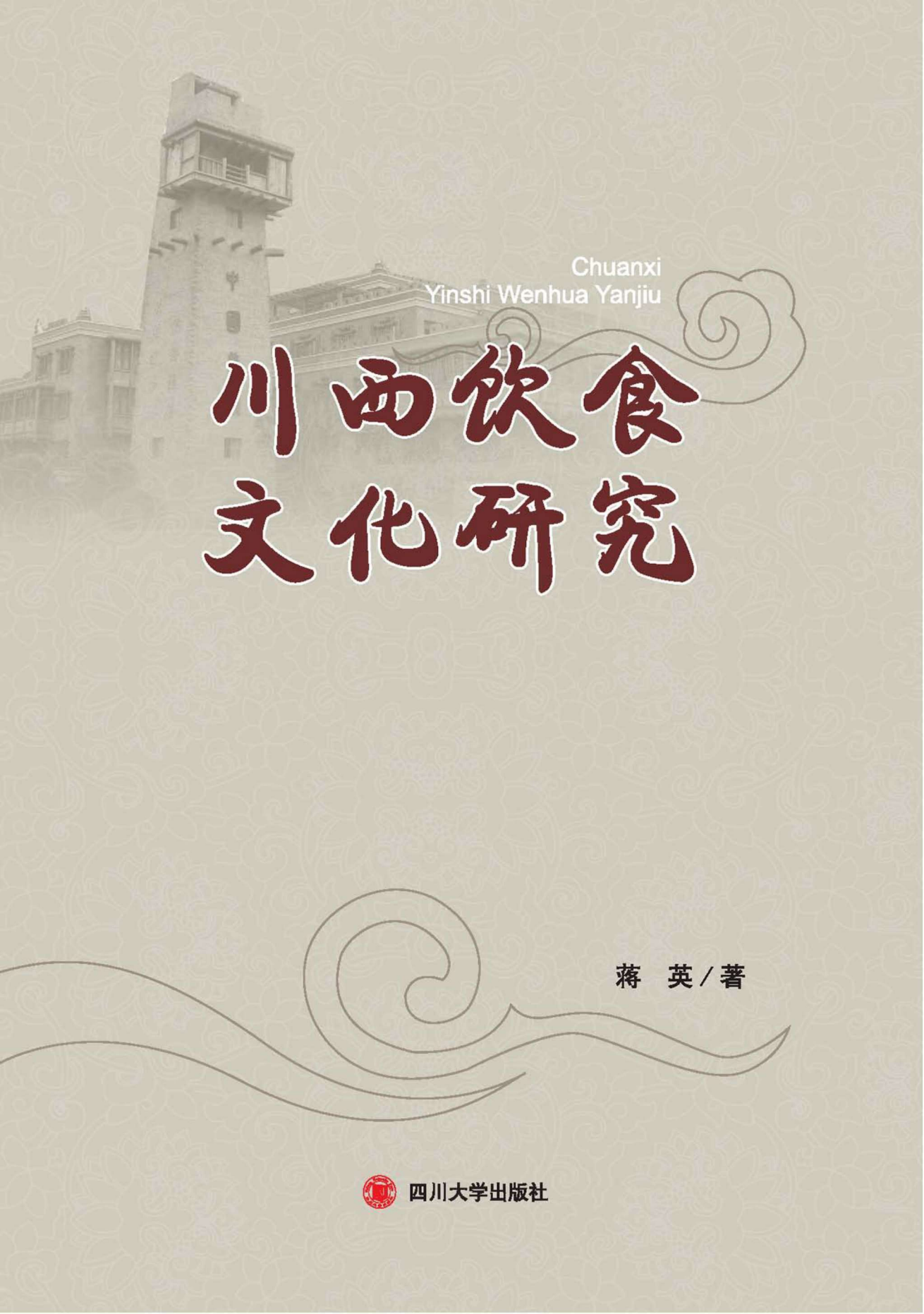




Chuanxi
Yinshi Wenhua Yanjiu

川西饮食 文化研究

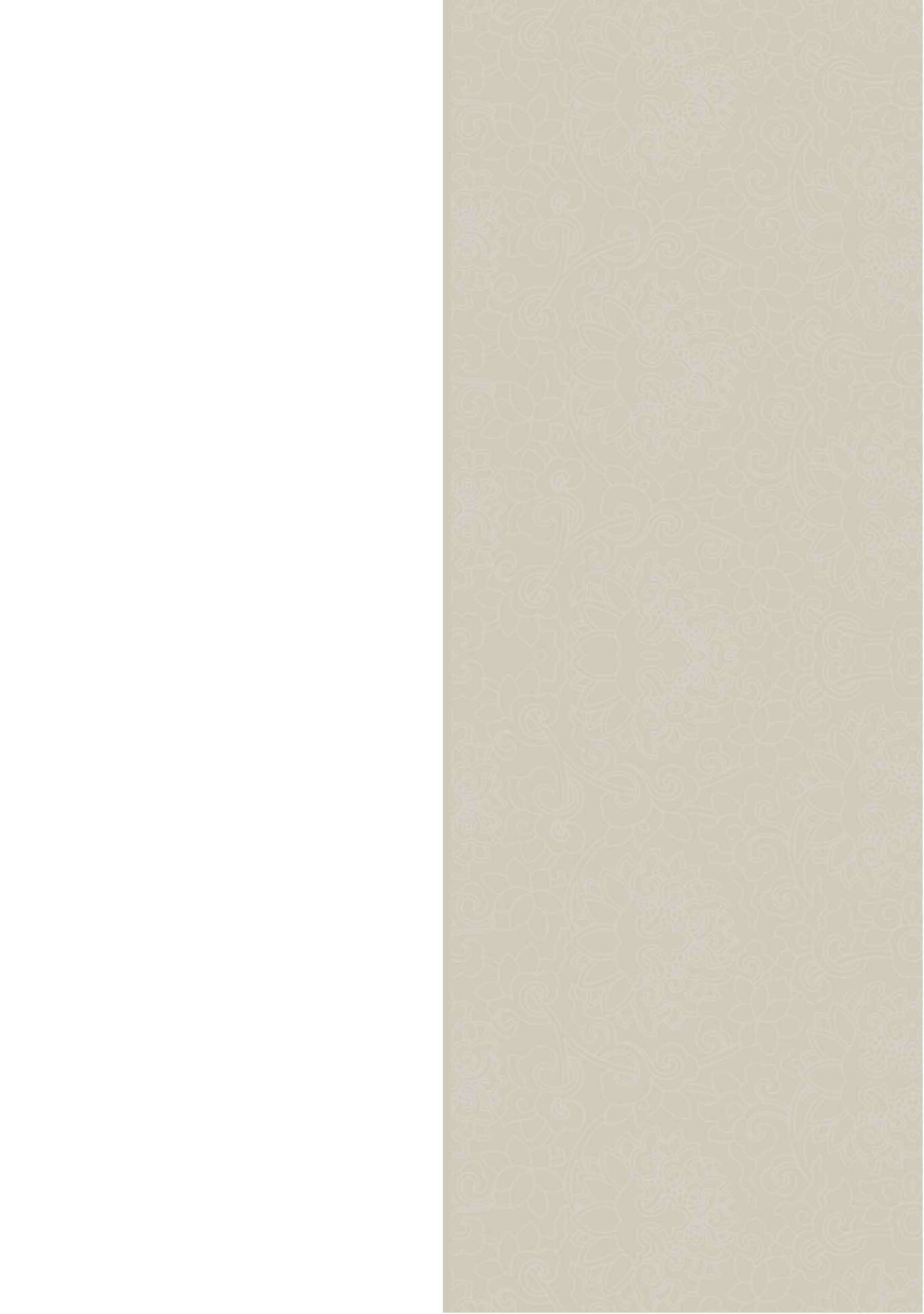
蒋 英 / 著

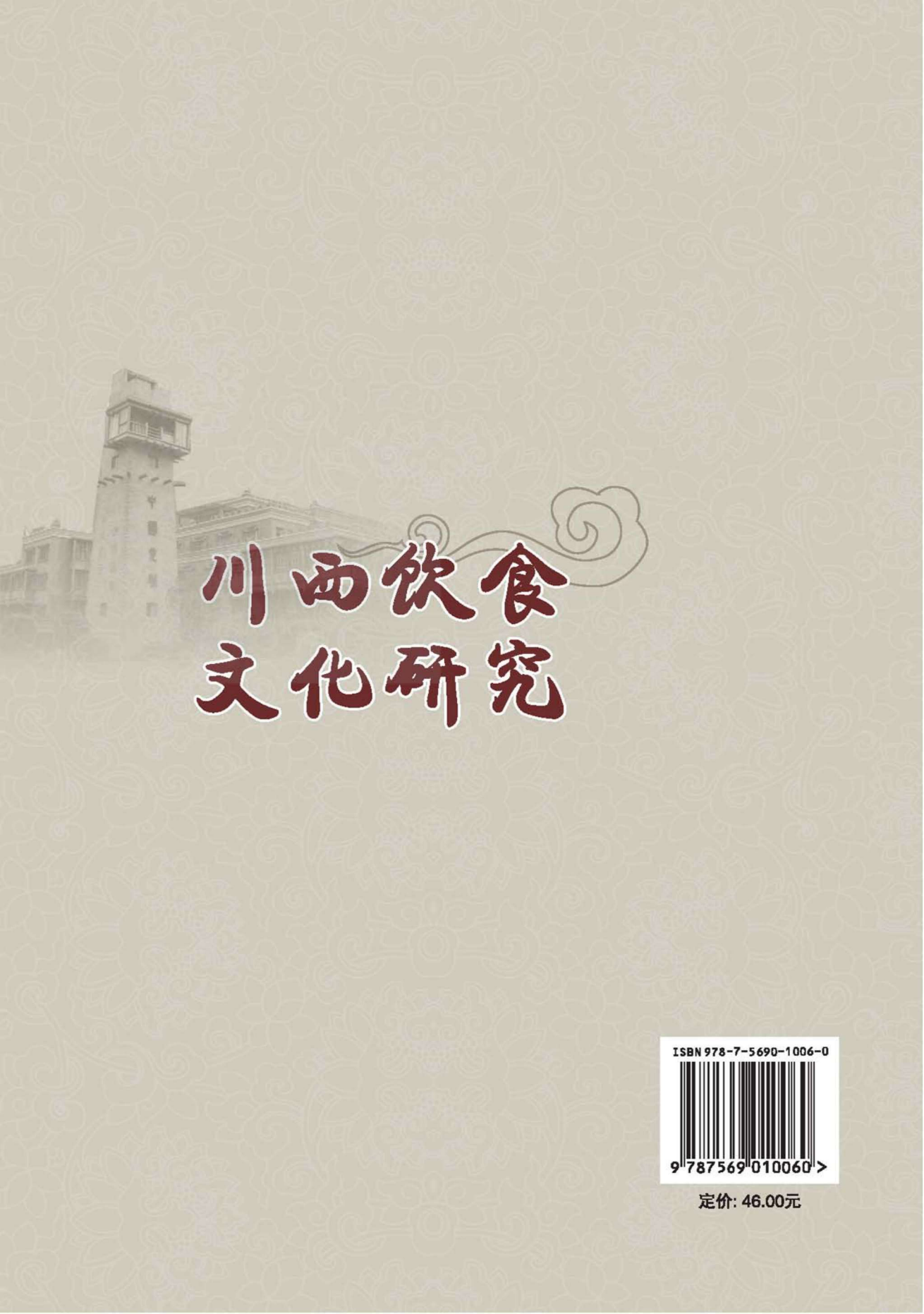


四川大学出版社

作者简介

蒋英 女，1976年生，四川南充人。四川大学历史学硕士，中央民族大学民族学博士，四川大学历史文化学院博士后在站，现为成都武侯祠博物馆副研究馆员。长期从事历史文化与民族传统文化研究，研究领域包括三国历史文化、民族文化、旅游文化、藏学等。已在各种期刊与论文集上发表学术论文数十篇。





川西饮食 文化研究

ISBN 978-7-5690-1006-0



9 787569 010060 >

定价: 46.00元



川西饮食 文化研究



蒋 英 / 著



四川大学出版社

责任编辑:谢正强
责任校对:杨合林 袁 捷
封面设计:墨创文化
责任印制:王 炜

图书在版编目(CIP)数据

川西饮食文化研究 / 蒋英著. —成都:四川大学出版社, 2017.7

ISBN 978-7-5690-1006-0

I. ①川… II. ①蒋… III. ①饮食—文化研究—四川
IV. ①TS971.22

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 188944 号

书名 川西饮食文化研究

著 者	蒋 英
出 版	四川大学出版社
地 址	成都市一环路南一段 24 号 (610065)
发 行	四川大学出版社
书 号	ISBN 978-7-5690-1006-0
印 刷	郫县犀浦印刷厂
成品尺寸	170 mm×240 mm
印 张	13.25
字 数	195 千字
版 次	2017 年 11 月第 1 版
印 次	2017 年 11 月第 1 次印刷
定 价	46.00 元



版权所有◆侵权必究

◆读者邮购本书,请与本社发行科联系。

电话:(028)85408408/(028)85401670/
(028)85408023 邮政编码:610065

◆本社图书如有印装质量问题,请
寄回出版社调换。

◆网址:<http://www.scupress.net>

目 录

导 论	(001)
一、选题缘由及意义	(001)
二、相关研究综述	(006)
三、研究方法 with 理论	(015)
四、一些概念的界定及研究范围	(019)
第一章 川西地区主要少数民族饮食文化及交流变迁	(028)
第一节 川西藏族饮食文化	(029)
一、川西藏族概述	(029)
二、藏族传统饮食文化	(030)
三、白马藏人的饮食文化变迁	(044)
四、藏族饮食文化变迁	(050)
第二节 彝族饮食文化	(054)
一、彝族概述	(054)
二、彝族的火塘文化及礼仪功能	(054)
三、彝族传统饮食文化	(056)
四、彝族饮食文化变迁	(066)
第三节 羌族饮食文化	(068)
一、羌族概述	(068)
二、羌族传统饮食文化	(070)

三、羌族饮食文化变迁·····	(077)
第四节 川西回、蒙等民族的饮食文化·····	(078)
一、回族饮食文化·····	(078)
二、蒙古族饮食文化·····	(080)
第五节 各民族间饮食文化交流及变迁·····	(081)
一、藏彝羌饮食的异同·····	(081)
二、川西民族间饮食文化的交流与变迁·····	(082)
三、交融的川西饮食文化·····	(088)
第二章 成都饮食文化的交流与融汇·····	(090)
第一节 成都饮食文化溯源·····	(091)
一、成都概述·····	(091)
二、川菜菜系的起源及发展形成·····	(093)
三、川菜的“麻”“辣”味道及其符号意义·····	(097)
第二节 具有代表性的成都饮食·····	(099)
一、平民大众的特色川菜·····	(099)
二、精致可口的成都小吃·····	(103)
三、火锅的魅力·····	(109)
第三节 成都的茶酒文化·····	(116)
一、成都酒文化源流·····	(116)
二、成都茶文化源流·····	(117)
三、名扬天下的成都茶馆·····	(119)
第四节 成都的客家饮食文化·····	(122)
一、成都客家人的来源·····	(123)
二、成都客家饮食文化·····	(126)
三、客家饮食文化对成都饮食文化的影响·····	(130)
第五节 兼容并包——各民族饮食文化在成都的融汇·····	(133)
一、藏族饮食在成都·····	(133)

二、回族饮食在成都·····	(139)
三、其他民族饮食在成都·····	(140)
第三章 川西民族饮食文化解析·····	(143)
第一节 饮食选择影响因素及交流·····	(144)
一、川西的地理气候对民族饮食选择的影响·····	(144)
二、各民族的生计方式对饮食选择的影响·····	(145)
三、民族传统文化习俗对饮食选择的影响·····	(146)
四、饮食文化交流·····	(147)
第二节 饮食文化交流的途径与障碍·····	(150)
一、饮食文化交流的途径·····	(151)
二、饮食文化交流的障碍·····	(155)
第三节 饮食文化的功能解析·····	(155)
一、饮食是民族社会文化生态最直接的物质表现·····	(156)
二、饮食文化的社会功能·····	(156)
第四节 饮食文化交流与创新·····	(159)
一、饮食文化交流的影响·····	(159)
二、民族学视野下的饮食文化交流与变迁·····	(161)
第四章 传统民族饮食文化的现实价值 ·····	(167)
第一节 民族传统文化与文化产业·····	(167)
一、文化产业概述·····	(167)
二、民族传统文化与文化产业·····	(169)
三、民族传统饮食文化与文化产业相结合的现实价值·····	(169)
第二节 民族饮食文化与文化产业相结合初探·····	(170)
一、民族饮食文化与旅游业相结合·····	(171)
二、民族饮食文化与影视传媒业相结合·····	(176)
三、民族饮食文化与出版业相结合·····	(178)
第三节 饮食文化——从物质文化到非物质文化遗产·····	(179)

一、饮食类非物质文化遗产·····	(179)
二、传统民族饮食文化申遗的障碍·····	(183)
结 语·····	(185)
一、民族饮食文化交流是一个长期的历史过程·····	(186)
二、民族饮食文化交流对各族饮食文化贡献良多·····	(187)
三、民族饮食文化交流的趋向性体现了民族文化认同方向·····	(188)
四、民族饮食文化交流对中华民族多元一体文化形成同样有着 巨大的贡献·····	(189)
参考资料·····	(193)
后 记·····	(202)

导 论

一、选题缘由及意义

文化作为人类所创造的独有的社会现实存在，具有与人类本身同样古老的历史。一般来说，饮食文化是人类不同于动物的饮食方法，它作为人类文化的重要组成部分，从原始人类懂得利用火来烤熟食物开始就产生了。

有研究者将饮食文化归纳为食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术，以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学，即由人们食生产和食生活的方式、过程、功能等结构组合而成的全部食事的总和。^①从物质层面上说，饮食是动物生存的第一需要，不可一日或缺。按照马斯洛心理学说，人的需要分为五个层次，在满足第一层次的需要后才进入下一个需要层次。而其中饮食需要属于第一层次，所以人的饮食需要是人类最基本的需要。但是，在千百万年的历史发展过程中，从原始社会开始，只有人类在满足这种自然的本能需要时采取了特定的形式，比如人类会有一套独特复杂的饮食习惯，包括食物来源系统、处理方式、烹饪方式和进餐饮食程序仪式等等，并且在满足人的饮食自然需要过程中，人类文化也不断发展，使得饮食文化的内涵不断丰富，尤其是经过

^① 赵荣光、谢定源，饮食文化概论 [M]，北京：中国轻工业出版社，2000. 12.

历代的传承，各民族饮食文化不断发生变迁，有时甚至使其文化的形式超过了本质的本能需要，形成了一整套的饮食文化体系和独具特色的象征意义。

另一方面，民族性是文化最重要的属性之一。任何一种民族文化都有它发生、发展的历史，都有它的昨天、今天和明天。同样，作为物质文化的重要内容，饮食文化也具有独特的民族性，并非常鲜明地展现了不同的民族文化风情。一般来说，各民族的饮食是由本民族所从事的主要生产活动决定的，同时，也受社会生产力发展水平的影响。由于生产活动受自然环境的制约，吃什么不吃什么又受信仰习俗的影响，所以自然环境和传统观念是影响各民族饮食的重要因素。

我国自古以来人口众多，地大物博，物产丰饶，因而饮食问题向来受到普遍的注意和重视。古籍中早有记载，“饮食男女，人之大欲存焉”（《礼记·礼运篇》），“民以食为天”（《管子》）。这些都证明了中国人自古就把吃饭问题当作天下头等大事来看，这也是广大人民群众来自于生存斗争的经验，并广为传播，经久不衰。同时，中国的饮食文化在漫长的历史发展中伴随着中华文明的发展不断积淀，形成了独具特色的文化传统，在世界饮食文化中也蔚为大观。孙中山先生曾在《建国方略》中指出：“烹调之术本于文明而生，非深孕乎文明之种族，则辨味不精；辨味不精，则烹调之术不妙。中国烹饪之妙，亦足表明进化之深也。我中国近代文明进化，事事皆落人之后，惟饮食一道之进步，至今尚为文明各国所不及。”^①中国饮食文化作为世界饮食文化的主要内容之一，不单在华人文化圈中影响广泛，近代以来，随着中西文化的交流更是流播海外，也深受世界人民的喜爱和推崇。

从内容看，中国传统的饮食文化主要是由占人口 90% 以上的汉族和 55 个少数民族共同构建的，在不同民族的饮食文化交流和借鉴中，中

^① 孙中山，建国方略，孙中山选集（上卷）[M]，北京：人民出版社，1981。

国饮食文化不断发展完善。经过漫长历史过程的发展整合,在地理环境、气候物产等地域因素,政治经济与饮食科技因素,民族、信仰与饮食习俗因素等多重因素的交互影响下,形成了不同的饮食文化区域。并且由于族群演变和饮食生产开发等方面的特定历史作用,各饮食文化区域的形成先后和演变时空各具特点且相互补益促进或影响制约,始终处于生息整合的运动状态。在现代研究中国饮食文化的学者中,对饮食文化分区各有不同,如徐文苑先生在他的《中国饮食文化概论》中将中国的饮食文化按照区域类型划分为六种,分别是华北饮食文化区,东北饮食文化区,华东饮食文化区,西南饮食文化区,中南饮食文化区,西北饮食文化区。^①而赵荣光、谢定源两先生在《饮食文化概论》中则将中国的饮食文化区分为东北饮食文化区、京津饮食文化区、黄河中游饮食文化区、黄河下游饮食文化区、长江中游饮食文化区、长江下游饮食文化区、中北饮食文化区、西北饮食文化区、西南饮食文化区、东南饮食文化区、青藏高原饮食文化区、素食文化区^②,有十二种类型,比较全面地归纳了中国饮食文化的区域特点,且分区较细。其他还有不少学者的划分只是在细节上或有不同。

另外,中国历代以来关注饮食文化的典籍层出不穷,以汉族饮食文化为主发展出众多不同的菜系、菜式、菜品,这些在烹饪中发展出的许多流派,现今更是形成了著名的四大菜系、八大菜系、十二大菜系等。其中最有影响和代表性,也为社会所公认的有川、鲁、粤、闽、苏、浙、湘、徽菜系,即人们常说的中国“八大菜系”。这些菜系各具特色,也是中国传统饮食文化的重要组成部分。

以上所介绍的不管是饮食文化分区中的西南饮食文化区,还是著名的四大菜系、八大菜系、十二大菜系等,四川饮食文化,或者说是川菜菜系都是其中最重要的组成部分之一。一个菜系的形成和它的悠久历史与独到

^① 参见徐文苑,《中国饮食文化概论》[M],北京:清华大学出版社,2005.11~15.

^② 参见赵荣光、谢定源,《饮食文化概论》[M],北京:中国轻工业出版社,2000.58.

的烹饪特色是分不开的，同时也受到这个地区的自然地理、气候条件、资源特产、民族饮食习惯等影响。川菜菜系是一个历史悠久的菜系，发源于巴蜀之地，也即古代的巴国和蜀国。据《华阳国志》记载，巴国“土植五谷，牲具六畜”，并出产鱼盐和茶蜜；蜀国则“山林泽鱼，园圃瓜果，四代节熟，靡不有焉”^①。当时巴国和蜀国的调味品已有卤水、岩盐、川椒、“阳朴之姜”等，极为丰富。在战国时期墓地的出土文物中，已有各种青铜器和陶器食具，川菜的萌芽可见一斑，而在秦始皇统一到三国鼎立之间，古代川菜已大致形成。另外，从菜品风格看，川菜作为我国四大菜系之首，在我国烹饪史上占有重要地位，它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融会了东南西北各方的特点，博采众家之长，善于吸收，善于创新，享誉中外，更有“吃在中国，味在四川”之说。而成都这座历经数千年的历史文化名城，依托丰饶的川西平原，更是把“吃”的艺术发扬光大，使得成都饮食文化成为四川饮食文化和川菜系的典型代表。

笔者多年来生活在成都，对成都的饮食文化有着切身的体会和感受，也常常关注川菜系文化的发展和变化。尤其是在进入了民族学学科的研究和学习后，逐渐认识到民族文化交流对文化发展所具有的重要意义，认识到在考察一个菜系或是民族的饮食文化时，必须注意到它与其他地区或民族饮食文化的关系，特别是与之相近或相邻的民族饮食文化的影响，因为文化的发展创新离不开相互的交流，只有在互相吸收、互相融汇中，才能取长补短，创造出更加丰富多彩的文化传统。而四川位于中国内陆西部腹地，四面环山，气候温和湿润，特别是紧依成都的川西民族地区，是中国第二大藏区、最大的彝族聚居区和唯一的羌族聚居区。这些民族在与汉族的长期交往中，不但丰富和发展了本民族文化，也对汉族文化的许多方面

^①（晋）常璩撰，华阳国志 [M]，史部二二//四库全书 [Z]，上海：上海古籍出版社，1987.

有了极大的影响，饮食文化就是其中最具有代表性的一个方面。它不但体现了少数民族的文化发展和变迁，也表明了汉族文化中来源于少数民族的部分，是民族交流和民族文化认同与融汇的重要见证。

另一方面，从民族学的研究角度来看。民族学一般将文化区分为三个层面，即物质文化层面、社会文化层面和精神文化层面。同时民族学又强调文化的三大层面的区分并不是唯一的划分方法。因为每一层面的文化其实都还包含着其他两个层面的内容，我们在这里讨论的饮食文化，一般被归为物质文化范畴，但很显然，饮食中亦有礼仪、社会交往和符号象征的意义，比如饮食常体现出社会结构中人与人的相互关系，或成为一个人、一个群体中一员尽义务的一种载体，或成为一种工具用于加强相互的联系。同时饮食还有精神活动的内容，比如禁忌、传说、艺术感，有所谓的视觉享受，饮食要色、香、味、意、形、触、声俱全，食物本身还有各种各样的寓意，等等。所以说饮食在作为一种物质文化的同时，又具备了社会文化和精神文化的内容。正像一些人类学学者所指出的那样：食物是社会关系的象征，如在婚宴、馈赠品、宴席、宴会等中的食物；食物是阶级、阶层、等级、层次、身份等的一种符号；食物还隐喻着一种文化的自我解释和族群认同特点（Sidney Cheung：2001）。这才是民族学关于饮食文化的最基本的认识。一般看来，民族学角度的饮食文化的具体内容包含以下诸方面的内容：吃什么及怎样吃；使用什么炊具、餐具及汲水和储存水的器具；喝什么及怎样喝；使用什么样的酒具、茶具；日常饮食；礼仪活动饮食；饮食禁忌；饮食嗜好等。^①可见，民族饮食文化包含了物质文化和非物质文化两方面的内容。

川菜系的饮食文化是川西地区民族的主要饮食文化，反映了长期历史发展中蜀地人民的生态环境与文化适应性的关系，也反映了蜀地人民社会

^① 徐万邦、祁庆富著，中国少数民族文化通论 [M]，北京：中央民族大学出版社，1996，87。

生活的重要方面，具有丰富的文化内涵。川西地区又是一个多民族地区，各少数民族各自具有特色文化传统，在川西民族长期的历史交往中，饮食文化也在交流中接触碰撞，相互影响并发生变迁。本书尝试以民族学的视角研究川西民族饮食文化的交流和变迁，以藏彝羌等民族饮食文化与汉族饮食文化相互间的交流与变迁为主，立足于最具地方代表特色的成都饮食文化，探讨民族文化的交流及认同。并从社会文化及经济发展方面结合当代文化产业发展粗略探讨传统民族饮食文化在现代社会发展中具有的现实价值。

本书的研究希望能够达到以下目的：

(1) 以文化交流的视角来研究民族饮食文化，以期对饮食民族学、饮食人类学的研究有所助益。

(2) 以川西这一民族汇聚之地来考察地方饮食文化发展中的少数民族因素，为其他地方的饮食文化研究提供鲜活的参考文本。

(3) 结合现代社会的发展，研究民族传统饮食文化在文化产业的具体行业里的具体运用及可能创造的价值，为传统文化的现代发展提供一个可以参考的方案。

二、相关研究综述

本选题研究和探讨川西民族饮食文化交流与变迁，以及传统民族饮食文化的现实价值，涉及民族学、人类学、社会学、历史学、经济学等学科，具有明显的交叉学科性质。所以围绕本选题的研究目的，笔者从以下几个方面进行了相关的综述：

(一) 对中国饮食文化的相关研究

寻史探源，中国饮食文化在许多古籍中都有涉及，现择要简言之。我国早在《周礼》中就出现了“六食”“六饮”“六膳”“百飧”“百酱”“八珍”等饮食物的名称，并记载了各地的农作物和家畜。汉代扬雄的《方言》，其中有不少有关饮食的语汇，如：“麦”“曲（麴）”等，他的《蜀都

赋》更是赞颂了蜀郡（今四川）成都的繁盛，并提到多种食品。在后汉后期崔寔撰的岁时记《四民月令》中，我们可以看到许多以储存为目的的加工食品。三国时期沈莹撰的地理书《临海水土异物志》中收录了中国东南沿海地区的鱼介类、鸟类、竹木藤果等物产。晋代前期杜育作的《荈赋》赞颂了蜀的荈（即茶）。北魏末期贾思勰撰农业技术全书《齐民要术》，书中所记内容是以华北地区为中心，但其中不少菜肴被看作是今天各地名菜的原型。南北朝时期（梁朝）的《荆楚岁时记》是现存最早的有关民间节日行事的记录，书中有不少关于饮食的记载，如寒食、曲水、汤饼、冰鉴、菊酒、羹、脍、赤豆粥、腌食等。隋代有谢讽撰的《谢讽食经》。唐代初期的类书《艺文类聚》，载有关于唐代以前饮食的宝贵资料。唐代较著名的还有食疗书《食疗本草》全三卷，陆羽的《茶经》，段成式的《酉阳杂俎》等。9世纪中叶咎殷撰《食医心鉴》全三卷，咎殷是蜀（今四川）的名医，对饮食文化和医学养生的关系颇多研究。北宋陶谷著《清异录》，其中与饮食有关的有“饌羞”“蔬菜”“鱼”“禽名”“兽名”“酒浆”“茗荈”“百果”等部门，还首次出现了豆腐、红糍、绿花包子等食品。北宋中期蔡襄撰《茶录》，还有陈直撰的食疗书《养老奉亲书》，沈括的《梦溪笔谈》中也有不少关于饮食的记载。南宋末期的烹饪书《山家清供》全二卷是有关南宋时期江南地区饮食生活的宝贵资料，其中最著名的“拨霞供”被看作是最早的关于火锅的文献。元代记载有饮食方面资料的有官撰农书《农桑辑要》全七卷、《饮膳正要》全三卷，饮膳太医忽思慧撰的食物养生书《云林堂饮食制度集》。元代末期的烹饪书有倪瓒撰的《饌史》。明代的饮食书籍有贾铭的《饮食须知》全八卷，韩奕的《易牙遗意》全二卷。明代中期的烹饪书有《宋氏尊生》全十卷，徐光启撰的农书《农政全书》全六十卷也有涉及饮食的部分。清代最著名的饮食典籍是袁枚的《随园食单》。另外在“二十五史”的《食货志》以及一些杂史、野史、类书等中也广泛涉及饮食文化。

近代以来，研究饮食文化的论文和专书日多，特别是最近二十多年