

人类饮食文化学



陈苏华 著

21世纪烹饪类高等教学丛书

上海文化出版社

21世纪烹饪类高等教育丛书

人类饮食文化学



陈苏华
著

上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

人类饮食文化学/陈苏华著. - 上海:上海文化出版社,
2008

(21 世纪烹饪高等教育丛书)

ISBN 978 - 7 - 80740 - 256 - 5

I. 人… II. 陈… III. 饮食 - 文化 - 世界 - 普及读物
IV. TS971 - 49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 013892 号

责任编辑 李 昂 蒋逸征

装帧设计 许 菲

书 名 人类饮食文化学

出版发行 上海文化出版社

地 址 上海市绍兴路 74 号

电子信箱 cslcm@public1.sta.net.cn

网 址 www.sicm.com

邮政编码 200020

印 刷 苏州文艺印刷厂

开 本 787 × 1092 1/16

印 张 21.75

字 数 464,000

版 次 2008 年 6 月第 1 版 2008 年 6 月第 1 次印刷

印 数 1—2,210 册

国际书号 ISBN 978 - 7 - 80740 - 256 - 5/TS·378

定 价 38.00 元

告读者 本书如有质量问题请联系印刷厂质量科

T: 0512 - 66063782

前 言

长期以来,饮食文化的研究难以深入下去,注重现象而忽视本质,多数人侧重于史学方面的研究,而缺乏理论的分析研究。至于从全球历史时空角度做宏观比较和精细说理的研究,更是微乎其微,仅局限于地方性或行业性的情况介绍和描述。如果把中国饮食文化与整个人类饮食文化之间的关联性相割裂,则容易使研究走向偏颇和肤浅。现代世界发达国家的饮食文化学者已将视点聚集在全球范畴,但还属于摸索的阶段,尚未与人类文化学总体有机结合。

在世界范围内,各民族国家的文化有共同性又有独特性,饮食文化也是如此,人类文化的各种理论和规律无不渗透并主导着饮食文化的演进和模式化。各民族饮食文化模式的形成既有偶然性又有必然性,揭示其内在发展的机理和规律,可为现代与未来人类的选择提供更多的合理参照。从目前情况看,世界关于饮食文化比较学的研究尤其薄弱,对大众的教育更是接近零。以至于大多数人虽然每天都在吃饭,但对于饮食及饮食文化概念却特别模糊。人是什么?为什么生活?吃什么?怎么吃?为什么这样吃?吃的价值意义是什么?吃与整个科学、文化的关系是什么?等等,所知甚少。

每天吃饭成为无意识的本能行为,造成许多人浪费食材、危害健康,以至对民族、国家意识淡薄。饮食文化是人类的文化之根,系结着人类生活的方方面面,下沉得最深,影响却极大,这是文化学界共同认识到的问题,但长期以来国内相关研究却停留在只可意会不可言表的狭隘境界。

在世界范围内,中国是一个特殊的文化地理单位,中国的文化有着五千年连续不断的积累,有着纵横数千年的广泛叠加又深不可测,广不可量。我们只有通过世界历史的纵横比较,才能真实地认识到中国饮食文化的民族性、悠久性、广博性和优质性。文化不分高低贵贱,只有变化和区别。合一分一再合一再分,这是人类文化融进演变的必然规律。揭示饮食文化规律,达到认识人类文化本质,凸显中华优秀饮食文化传统,正是本书写作的宗旨。本书是作者20年来饮食文化概论课程讲稿的总结,抛砖引玉,希望获得更多学者的关注和指正。

陈苏华

2006年11月26日

前 言	1
第一章 绪 论	1
第一节 人类文化的概念与特质	1
第二节 饮食文化的性质与学科地位	4
第二章 历史饮食文化的基本类型	11
第一节 山林狩猎采集型	12
第二节 草原游牧型	15
第三节 大河流域农业型	18
第四节 阿拉伯伊斯兰型	38
第五节 欧洲渔牧混合型	41
第三章 中国饮食文化的演进	54
第一节 史前的直觉——原始安全型饮食	55
第二节 先秦的迷狂——宫廷王礼的美感型饮食	58
第三节 人道的觉醒——市俗养生型饮食	71
第四章 人类的食物崇拜	104
第一节 史前造型艺术中的食物崇拜	104
第二节 史前巫术中的食物崇拜	108
第三节 萨满、图腾与食物禁忌	110
第四节 神祇,从动物走向人世	114
第五节 祭祀与食物	117
第六节 共享献食是人群联结纽带	121
第五章 人类饮食的游戏(一、酒)	124
第一节 游戏的饮食与饮食的游戏	124
第二节 饮酒,感受神灵的游戏	129
第六章 人类饮食的游戏(二、茶)	149
第一节 中国的茶道精神	149
第二节 中国饮茶的民族习俗与形式	154

第三节	茶道的日本复制与演进	160
第四节	韩国茶礼与欧美茶俗	173
第七章	人类饮食的游戏(三、生活滋味)	176
第一节	咖啡——从酒中唤回的人性	176
第二节	巧克力——感受爱心的甜蜜	186
第三节	五味——人与自然的和谐	190
第八章	认识生命——探究营养的奥秘	205
第一节	食物疗养的巫术诱导	205
第二节	传统营养学的东西方异同	206
第三节	近代营养科学的发生与发展	211
第四节	现代营养科学体系与架构	213
第九章	人类饮食文化的艺术创造工程	222
第一节	烹饪艺术：人类饮食的美性创造	222
第二节	饮食之美：烹饪的艺术传达形式	230
第三节	风味流派：饮食风俗的艺术形态	238
第十章	人类饮食文化的技术体系	268
第一节	饮食文化技术体系之范畴	268
第二节	食品成熟的概念及其热制熟技术	269
第三节	冷加工制熟技术	278
第四节	食品制熟的辅助技术	281
第五节	食品制作技能的文化特性	291
第十一章	饮食文化产品及其工具系统	294
第一节	人类食品的实用与分类	294
第二节	人类饮食加工工具的演进	313
第三节	人类助餐操作的进化	320
结束语	后工业时代饮食文化现状与对策	329
后 记		335
参考文献		336

第一章 绪 论

人类总是将自己看作是地球的主人、万物之灵、众生之尊、食物链的终极杀手。人类不断地为自己在文化科学上的伟大进步而骄傲而自豪,沉浸在基因破译、纳米发现、核能利用、外星探索的喜悦之中。然而人类当面临全球污染、气候异常、物种寂灭、江河断流、城市飞沙、风暴海啸的生存威胁与危机时,不得不深入反思:人类是什么?从哪里来?到哪里去?人类又做了什么?孰利孰害?对将来又该怎样选择生活的模式,重建文化的传统?于是便产生了现代文化人类学。文化人类学随着西方工业革命而兴起,迄今已有一百多年历史,产生出众多杰出的文化人类学家,如摩尔根、泰勒、施宾格勒、布留尔、道金斯、汤因比、卡西尼、怀特、马林诺夫斯基、格罗塞、克鲁柯亨、本尼迪克特等等。在中国,对文化人类学的研究也已近一个世纪。如周谷城、黄文山、费孝通、周积明、冯天喻、张光直、林语堂等,都创造出了骄人的研究成果。因此,我们学习饮食文化学,首先须了解人类文化学基本概念和特质。

第一节 人类文化的概念与特质

文化的概念一百多年来有着许多解释,其内涵不断地被扩展和延伸,并因研究的国家、民族、阶级、时代和知识背景的差异而“仁者见仁,智者见智”,产生了近 200 种学术流派,其中最著名的有古典进化论、传播学派、民族心理学派、文化形态、史学派、功能学派、结构学派、新文化论学派、符号文化学派等。

西方文化学派多从人类学、民族学、历史学、哲学、心理学中派生出来,其文化定义强调人的全体性,将文化本质着意于动物本能与人的自觉区别点,故大都以原始文化为主要考察对象,把无意识含义系统抽象为文化的逻辑起点,而对阶级社会的文化现象有所忽视。而苏俄文化学则与马列主义哲学紧密结合,力图以历史唯物主义的方法解释文化本质,较为注重文化的物质动因,认为社会需求是文化的动因,文化是人们在社会发展中所创造的物质与精神财富的总和,认为马克思主义文化理论的出发点是物质文化和精神文化的有机统一。

现代中国的文化学者,受苏俄与西方文化研究影响很深,同时又具有深厚的传统文化理念基础,两者互为融通,在两者结合的基础上许多学者也具有出色的文化界定和论述。如我国最早的对文化学专门研究的学家是台大黄文山教授,他认为“文化的内容,是由人类过去的遗业所构成。所谓遗

业,在性质上是累积的,而累积是一种客观的、历史的现象”。(《文化学的方法》)

综合近现代百家文化学派的文化界说,虽各有优长,各有自定目标标准,各有不同侧面和建树,但似乎并未能提出一个明朗的、完整的、论据充分的关于文化本质的定义。19世纪70年代,恩格斯就精辟地指出了这一共性缺乏的弱点所在。他论述道:“自然科学与哲学一样,直到今天还完全忽视了人的活动对他思维的影响;它们一个只知道自然界,另一个又只知道思想。但是,人的思维的最本质和最切近的基础,正是人所引起的自然界的变化,而不单纯是自然界本身;人的智力是按照人如何学会改变自然界而发展的。”(《自然辩证法》)恩格斯又明确地指出,文化是劳动,而劳动创造了人本身。恩格斯学说赋予了文化以科学合理的定义。劳动正是人类创造有意义符号的行为过程,而这也是人之所以为人的主体再造过程。恩格斯既注意到了人的外化创造物,又注意到人自身塑造的能动性,既注意到创造文化过程,又注意到对文化产品的研究,使内外主客统一,从而深刻地把握了文化概念上的本质。在文化创造过程中,亦是人与自然主客对立至统一的过程。这里的自然,不仅是指存在于人身之外的自然界,也包括人的本能、人体组织结构机能的各种自然性。文化的出发点是指因人自身的需要改造自然而改造社会的实践活动,创造了文化的同时也创造了人本身,这种有意识的劳动直接将人与动物自然本能的生命活动相区别。高尔基在《一个读者的札记》中说:“人勇敢地、不断地研究他的主要敌人——自然界的狡猾性,日益迅速地掌握了自然力,并为自己创造了‘第二自然’。”这个“第二自然”及其创造过程就是文化,人超越自然本能有意识地作用自然界和人类社会的一切活动和产品都属广义文化范畴,在此,引用中国当代杰出的文化史学家周积明关于文化本质的概念:

“文化的实质性含义是‘人类化’,是人类价值观念在社会实践过程中的对象化,是人类创造的文化价值,经由符号这一介质在传播中的实现过程,而这种实现过程包括外在的文化产品的创造与人身心智的创造。”(《中华文化史》第26页,上海人民出版社,1990年8月版)

对诸多文化学著作的观点综合,大致有十大特质,即文化的人类性、符号性、学习性、强制性、变异性、整合性、选择性、共享性、多元性和扩散性等等,兹分述如下:

一、文化的人类性

据现代生物行为科学的研究,人类并不是具有文化行为的唯一生物,也不是唯一的社会性动物。例如蚂蚁、蜜蜂、猩猩等等生物都具有一定的文化行为和社会化性质,但是与之不同的是人类会制造和使用工具(语言、文字、生产工具),赋予对象以“人格化”的意义,为人类自身的需要服务。因此,人的历史创造了文化的历史,反之,文化的历史就是人自身进化的历史。这种“人类性”的文化造物活动从根本上将人与其他动物相区别。

二、文化的符号性

一切的文化产品都是一种符号,向人们传达种种经验。例如将面粉与其他辅料制成“月牙蒸饺”,向我们传达其加工程序与风味特色以及人的情感等信息,月牙蒸饺作为一个符号单位而存在。

三、文化的学习性

一般认为,人是通过学习获得文化的,对周围文化环境的人和事耳濡目染而成有特征性文化人,

从而获得生活的方式方法和价值观念。

美国人类学家C·恩伯与M·恩伯指出:“文化是后天习得的。”例如吃本身并不属文化范畴,因为人与其他动物一样,不吃就不能生存,“但吃什么,什么时候吃和怎样吃都是后天习得的,不同的文化就有不同的表现。”

每个社会成员的大多数行为则是在文化模式中长期潜移默化的结果。

四、文化的强制性

文化的强制性是指人在特定文化生态环境中的学习生活是自觉的,婴儿模仿其母亲就是一种学习。每个人无法脱离文化环境而成长,文化规范并制约着社会与个人的文化行为而铸就“族性”特质。文化在强大的历史惯性下被传承,在个人成为“习惯”,在时序中成为“传统”,在社会构成“风俗”。

五、文化的变异性

中国古人所说的“移风易俗”就是从一个侧面说的文化变异。随着自然与人文环境的变动,其文化行为也会发生变异。在人类历史上,这种变异现象一刻也未有停止。在文化的变异中,有的文化消失了,有的得以延续并得到了改善,有的文化则改变了其中部分,而呈与其他文化混合融汇的状态。有研究认为:两千年前中国华北地区的自然生态环境的变化使当地人在饮食文化方面发生了许多变异。再例如,历史上的一些强大的游牧民族文化因文化生态的变更而演变成农耕文化;再例如,北方水系的渐渐减少,也改变了某些地区居民食物结构等等。而中国中原汉饮食文化南移,也改变了南方原生土著的饮食生活风俗。

六、文化的整合性

在社会文化的总体中,各个方面都具有密切的关联,是一个时空联系的整体,每一种文化事物都不能被看作是孤立的、偶然的、表象的,而应将其视为具有深层因素与广泛联系的文化有机组织的一部分,是过去曾有的、现在发生的、将会产生的以及与之相关联的多种事物信息汇集的符号化载体。例如我们研究《齐民要术》中所记载的魏晋食品,就会主动地去收集当时农业生产、食品加工、生活习俗、经济状况和科技程度等有关证据加以分析,然后才能被正确地导入对其食品文化性征的研究。

七、文化的选择性

自然世界的适者生存与生物间的强者生存是自然选择法则,在文化的有机体中,在文化的体系中,也同样具有选择性规律,人类文明通过数千年对生活方式的选择形成多样性的文化模式,这种选择包含了同种文化的类型选择与不同种类文化之间的选择,从而形成差别性文化体系。

世界的多元民族文化是由于文化的选择不同形成的,同样,世界文明的演进也是通过选择的结果。人类具有选择最适应自己的生活方式的能力,这个选择的进步性与人类自身的创新思维的进步成正比。

八、文化的共享性

当文化外化为社会形态时,便具有被社会大多数人群共享的性质,也就是说文化的这一性质是

由个体性扩展为公众性的。当一个文化创造成为“约定俗成”式的形态时,便被相对固化而稳定,成为一种“文化的模式”。然而,事实证明这种共享是有“差别”的。每一种文化模式及其产品并不能被社会群体中所有的人平等共享,例如美食,在贫富阶层中间便具有显著的差别性共享等等。

在社会阶层中,不同阶层的群体对相同文化模式事物的态度同样具有差别。

九、文化的多元性

当代人通过对全世界各区域文化的比较研究,发现各地区人们的社会制度、风俗习惯、文字语言等大相径庭,人类文化呈共时性多样化的斑斓缤纷的状态,在不同自然与文化生态作用下,决定了这种具有差异性多元的存在。

十、文化的扩散性

一种文化一经创出,便会由一点向四面扩散,由这一点位移至其他点,由一个区域传播至其他区域,这一文化特质被文化传播学派阐述得十分透彻。这种传播并不尽是人刻意的行为,而是文化产物符号化素质所给予人的敏感和认识。在中国餐馆,当一种美食创新出来时,其他餐馆便会主动地模仿并销售。强势的主流文化的扩散性形成“文化圈”的基质,各文化圈是相互扩散而互为因果的。

第二节 饮食文化的性质与学科地位

我们可以将饮食文化基本定义为:饮食文化是人类为了生存,在饮食生活中创造产生的饮食观念、行为、技术及其饮食产品的总和,是人类通过自然选择、约定俗成与环境最相适应的饮食生活方式。要深刻了解饮食文化的内涵,就应了解饮食文化的起源。

一、饮食行为——孕育文化之母

维持生命体的四大要素,是阳光、空气(包括氧气)、水和养分(包括食物)。其中摄食是任何动物都具有的生理本能行为,唯独人类的摄食行为具有文化性。

1859年达尔文在《物种起源》中提出生物进化论观点,揭示了生物进化规律是由简单到复杂,由低级到高级的。1871年则进一步在《人类起源与性的选择》中明确指出:人类是由某种灭绝的古猿进化而来的。打磨工具正是制造技术的起源,人则因创造出了技术而成为人。

人类在新石器时代学会了使用打火工具烹调,并且大量制造石器,饮食已由素食改变为荤食,再由生食改变为以熟食为主。这几点对人类的形成具有决定性作用,增强了人与自然抗争的能力。肉食极大地改善了人体的生理化学结构,使大脑快速发育,增加了脑髓的总量,智力也迅速地增长。熟食则为人身的安全与健康提供了保障,使人类的寿命得以延长。饮食文化,即以改善饮食生存为目的的意识与劳动,是人类最终成为“现代人”的文化标志。因此,饮食文化是人类总体文化萌生的基础,从而具有本根文化的性质。

早期人类的劳动工具几乎都是用于烹饪的工具,有石斧、石锤、石制切割器和削器等等。石斧、石锤是用来砸骨或坚果的,切割器与刮削器是用来割肉刮皮的,尖状器是用来剔肉的。全球各地区早期人类的工具形式几乎是相同的。石器产生的本身又具有造型艺术与机械技术起源的意义。乃

至到了新石器早期,考古所发现的箭镞、壁画、雕塑、石刻、数字、符号等最古老的艺术样式以及更晚时期的陶器等等,都真实地反映了饮食生活的内容和需要,都各自代表了人类饮食生活在各历史时期演进的特征,同时又具有各种文化门类的起源性质。有许多心理分析认为,原始人并不懂得精神生活,而是在直觉下单纯而直白地表达。由于原始公社成员间的分食公平合理性需要,而致法律、制度、伦理、道德概念的萌生。又由于氏族成员中对各项劳动的分工,促成了家庭、阶级、国家社会的起源等等。早期人类的饮食文化活动,不断地促进人脑及神经系统、组织的进化,从而不断地孕育着人类意识与心理活动的进步,使之成为物质文明创新运动的内在动力和基础。在新石器时代前后,在世界各地都居住有原始民族,德国哲学家格罗塞说:“所谓原始民族,就是具有原始生活方式的部落,他的生产的最原始方式,就是狩猎和采集食物(饮食生活文化的一部分,主要还是烧烤食物),一切较高等民族都曾有过一个时期采用这种方式。”(《艺术的起源》)他又说:“一切文化艺术都起源人类最初的生活文化之中。”由于原始民族的生活集中到饮食的文化活动之中,从而使饮食文化蕴含了众多文化样式的起源态因子。因此,饮食文化又具有孕育众多文化的母文化性征。正如龚自珍(1792~1841年)云:“圣人之道,本天人之际,牖幽明之序,始于饮食,中乎制作,终于闻性与天道。”(《五经大义终始论》)格罗塞在谈到原始艺术起源的一致性特征时说:“原始艺术的一致性,明白地指出了有一个一致的原因,而这个一致的原因,我们已经从那在各种各处的狩猎民族间都有完全一致的性质,而且同时在一切民族间都有最强烈的影响及到文化生活的一切其他部分的文明因子(即求食的方法)上找到。然而我们还不能将各种情境和各种方面上原始生产方式和原始艺术形式之间的关系追究得清清楚楚;我们只是大体已经将狩猎生活在艺术起源中的意义弄明白了。这是必须留意的大事。”(《艺术的起源》)通过对南美、澳洲以及美国一些土著部落人群的观察发现,原始人的心智深度是相一致的,难以产生更为宽广的联想,而是直觉的。其对文化的表现具有惊人的一致性,任何文化或艺术在最初的低级起源阶段都是以实用性为第一目的的,这个实用性就是直接为原始社会饮食生活的各种需要服务。

二、饮食活动——蕴涵整合文化的基因

在人类不同需要层次上,饮食生活表现出不同形态。

西方的一些实验心理学家从马斯洛的人类动机层级论中看到:“处在毕生环境仅对身体的生存提供最勉强的必需品的人,是不太可能发展对……美的迫切需要的。……他过分地关心满足眼前和紧迫的饥饿需要,只有摆脱低级需要支配的人,才能为以缺乏为基础的内驱力外的其他内驱力所策动。”(克雷奇、克拉奇菲尔德、利维森等合著《心理学纲要》,J·P·查普林等《心理学体系和理论》)一个极度贫困而缺乏教育的人与一个富有而具有较高教育素质的人,其饮食生活内容与质量是绝不相同的。当一个人在基本满足吃饱的生活生存需要时,他必然会对健康安全提出要求。当食物丰富时,他必然会倾注到爱与相属关系方面,热衷于饮食的各种社会活动,并以此得到社会尊重的满足,在审美与创造中实现自我价值。这就是人类饮食生活在基本需要的层级中由低级向高级递进的历程。现代的饮食生活已不仅仅局限于人类生理的基本需要而本能地关心眼前的满足,而是在更多驱动力的策动下关注长远满足。不难想象一种内含卫生、营养、美感统一结构,科学技术含量高的美食

会给人的进餐带来何种认识。俗话说,没有无社会目的的筵席。一个人去参加朋友的婚宴,恐怕并不是为了吃饱肚皮吧,而更多的是增加友谊与尊重的意义,获得精神的满足。一盅“佛跳墙”表达的也不仅仅是菜肴本身,更重要的是一种饮食审美的行为与文化精神。

人们一日三餐,饮食生活何其重要,它最直接关系到人的生存与健康的基本需要。饮食所给予人的愉快可能比之其他方面具有更大的比重,有时这种愉快超越了生理快感而与精神快感相统一。所有人都追求美食,并有一整套极其复杂的操作系统,为人类实现美食理想服务。这就是中国人所所谓的烹饪工艺,它比之其他艺术或技术毫不逊色。与之相关联的科学知识为数众多,而且具有交叉与互渗性特征。文明社会的人在饮食文化生活中需要满足的还有更为丰富的文化内涵,充分表现了人类解放自我超越本能的个性特征。烹饪工艺以极其丰富多彩的食品符号交流社会、沟通心灵,反映人类无限深邃的心理世界,成为文化审美的一种特征性载体或者工具。

由于饮食文化与人类生活水乳交融,沉得太深也贴得太近了,反而造成许多人跳不出饮食生理的洞穴,导致其对饮食相关知识的无知而仍以动物的目光看待人类的饮食。他们忘记了自己作为文化人的本质属性,看不到饮食相关层次知识教育的重要性,忽视了饮食的安全、健康和社会娱乐的重要性质,降低专业服务技术岗位门槛,从而造成了在现代仍然难以建立与人食相关的科学文化体系,也造成了目前中国餐饮层次教育的萎缩与浮躁。

据研究,人类的审美意识首先是从饮食经验开始的。人类的童年在生理的直觉驱动下选择了熟食,在反馈和思考下认识了健康,从而创造了人类普遍享有的熟食生活模式。在饮食的社会化过程中,人们感受到了情感,再进而运用饮食的方式抒发情感,这是现今世界人类所共有的行为和观念。如果没有人类的社会化饮食生活存在,那么人类的文化生活是多么的贫乏和空洞。人们也不会知道祭祀、节庆美食、鸡尾酒会、冷餐宴会、野游聚餐为何物,也无从理解人类为什么要将食品加工得缤纷多姿、风味多样、形态各异。

饮食文化的真实存在性,在于它用物质态产品,为人类各层次的需要服务。饮食文化所拥有的技艺体系表现为人类生活的一种特色性文化过程模式。它是人类对饮食生活的自由选择,来源于人类心灵对超越自然的渴望。

三、饮食习俗——支撑民族大厦的土壤

一个人从小所养成的饮食习惯是最为顽固的,即使他远离故园,在异国生活数十年也不能改变。而饮食习惯正是在其生长的社会环境中养成的,这个社会环境就是传统与风俗环境。什么样的环境造就什么样的人,这种传统与风俗的日积月累构成人的精神灵魂,造就人的文化性格。一个中国成年人到德国去,如果让他完全遵循德国人的饮食方式生活,即使强制改变,也很可能会导致生理与精神疾病产生。因此,饮食生活方式的不同是形成不同族群成员的鲜明异质特征之一。在一个相对异象性文化模式群体中,其四个主要成分,即物质、社会、语言、精神相互之间具有密切的联系。有研究表明,传统的、习惯的饮食生活不仅影响着人类的体质和遗传,还长期作用于人类的精神与心理。使人在饮食方面固守传统,坚持习惯。例如美国人拒吃狗肉,中国的北方人惯于吃面而南方人惯于吃米,江北人惯于吃粥而江南人更习惯泡饭。不同地域的人群文化差异除了语言外,食性的不同最具

有鲜明特征。每个人对习惯的食物倍感亲切,而对未见未吃过的食物十分谨慎。食性的顽固性到了人的中晚年时尤为突出。个人的食性是在身边的群体食性传统氛围中养成的,并将这一传统承继给与之生活在一起的下一代人。具有相同相近食性传统的人们毗邻而居,从而形成区域性人群的饮食文化风俗。

如果说语言是联结民族内部情感的纽带,那么食性是支撑民族文化生活的基础或谓之土壤。人们日常生活中饮食活动占有极其重要的地位。中国有句俗语:“开门七件事,柴、米、油、盐、酱、醋、茶。”人生的第一需要就是吃喝,吃喝是人类一切活动的基础。一个饥饿的民族,其前景是堪忧的。

《礼记·王制》将先秦华夏民族与其他民族相比较:“中国戎夷五方之民,皆有其性也,不可推移。东方曰夷,被发文身,有不火食者矣。南方曰蛮,雕题交趾,有不火食者矣。西方曰戎,被发衣皮,有不粒食者矣。北方曰狄,衣羽毛穴居,有不粒食者矣。”认为不熟食、不食用颗粒状粮食的民族不是华夏民族。而既熟食又习惯于颗粒状粮食的就是华夏民族。直到今天,中华民族虽已经过数千年的融合发展,形成了极为复杂的民族统一体,而这一饮食族性传统依然昭然鲜明。

中国著名的民族学家吕思勉认为:“民族与种族不同,种族论肤色,论骨骼,其同异一望可知。然杂处稍久,遂不免于混合。民族则论言文,论信仰,论风俗,其同异不能别之以外观。然于其能否攒结,实大有关系。同者虽分而必合,异者虽合而必求分,其异同,非一时可泯也。”(《中国民族史》,中国大百科全书出版社,1987年版)种族或氏族虽然不同,但只要在价值观、信仰、语言与文字以及日常生活中吃、穿、住、玩等生活风俗方式相同者,即可以理解为民族。在这一历史悠久的长河中,饮食文化正是最为基础的,犹如土壤一样支撑着中华民族的大厦,使中华民族普遍深层积淀着大河流域精耕农业文化的情结,培育了中华民族东方大陆文明的华彩与包容。

如果将人类文化的本源归为饮食与性爱,那么依据调查统计,在人类早期文化的遗留物的石器与古岩画中,最主要表现的正是饮食文化与性爱文化。其中有一个鲜为人注意的现象是前者东方多于西方,而后者西方多于东方。饮食与性爱,前者是生存后者是繁衍,前者是基础后者是发展。中国人更看重基础,西方人更看重繁衍的原因是:长期以来,食物与繁衍同时是自然界赋予人类的最大挑战。由于某些自然原因,东方的繁衍胜于西方而造成食物短缺;西方则食物富于东方而人口稀少。人们认为这是超自然力所控制的,于是产生了对两者的崇拜。东方更侧重于饮食,注重食物功能的综合性而食药同源。在性爱方面,东方则趋于保守,个人服从社会。西方则更侧重于性爱,追求性爱自由,以个人为中心,注重食物热能的饱腹单纯性。这是东西方两种文化基质的不同侧重性导向所致。值得注意的是,当性爱生活超越生物本能而产生文化意义的时候,饮食文化早已发生了好多个千年。生存是根本,当人口众多的中国愈益感到食物缺乏时就加强了饮食崇拜,在夏、商、周时引申为一种伦理政治的制度文化。繁衍是发展,当西方人口减少倍感繁衍的艰难时,便加强了对性爱的崇拜,这在希腊与罗马文化时期,尤其突出。将性爱视为自然美的最高法则,是自我的超越和解放。这些都导致后期文化发展趋向的东西方同质异构的特征。实际上这丝毫不影响早期东西方民族对饮食崇拜,在长期的适应过程中,各自建成了最适宜的饮食文化模式,养育和支撑起各自民族国家的

大厦。

四、人类饮食文化学——文化人类学的分支

依据饮食文化的概念,我们可以将饮食文化学的定义演绎为:对人类饮食生活的观念、技术、产品、行为规律研究的专学。人类饮食文化学是文化学体系中的门类分支学科,从饮食生活的视角研究文化人类的本质,与其他文化人类学的分支等一道构成人类学的学科整体。同时它又是食品科学中的一个边缘学科。

人类饮食文化学的研究对象就是人类饮食生活中的各种文化现象,通过现象到本质,其研究的领域十分宽广。不仅要研究过去有过的、现在存在的,还要研究将来要有的;不仅要研究思想的、物质的,还要研究技术的;不仅要研究形式的、过程的,还要研究方法的。其目的就是研究人类的饮食与人类文化关系和作用、本质与属性等等。总结饮食经验,揭示文化规律,给人类饮食文化的未来发展提供有益的参考,同时为人类重塑更为合理的饮食文化形象服务。

世界地域、民族、历史的多样性和复杂性,给人类饮食文化学的研究造成了极大的困难,尤其在史料证据方面显得零星而不系统(欧美文献史料更少于中国)。因此,中国正式对饮食文化开展专门学术研究仅有二十余年历史。其中最为著名的研究成果有曾纵野的《中国饮馔史》、邱庞同的《中国菜肴史》和《面点史》、陶文台的《中国烹饪史略》、洪光柱的《中国科技史稿》、赵荣光的《中国饮食文化研究》和原江苏商学院院刊《中国烹饪研究》的相关论文。另外在上世纪30年代尚有林语堂的中国饮食文化专门论述,如《中国养生术》、《我们怎样吃》等等被收在《中国文化精神》中,对后来的饮食文化专门研究方面有较好启迪。其他尚有郎擎霄的《中国历代民食政策》(《建国月刊》1932年9~10月第七卷第4、5期)、《中国民食史》(1934年商务版)和吴敬恒、蔡元培、王云五的《中国民食史》(1934年商务版)、闻亦博的《中国粮政史》(1936年上海亚中书局版)等等,对后期的研究亦有较好的影响。

以上研究都着眼于中国社会的饮食文化史研究。由于中国饮食文化在世界文化之林具有极其鲜明的特色,一些国外学者也开展了专门学术性研究。其中具代表性的有:美国哈佛大学华裔人类学博士张光直教授的《中国饮食文化》(耶鲁大学1977年版)、日本饮食文化学家筱田统博士的《中国食物史研究》(日本八坂书房1978年出版)、日本林已奈夫的《汉代饮食》等等,都有杰出成果,对中国学者产生了深刻影响。上述著作大都有一个共同的特点,即基本从史学的角度,运用传统史学的研究方法解释和训诂中国所存在的种种历史文化现象。张光直等则从中国传统哲学的视角,对中国饮食文化的深层结构与隐形体系作了较为深入的揭示和疏理,有哲学饮食文化学的韵味。

21世纪以来,世界文化都建立在一个整体结构中,人类的视野由小到大再回归小,气候与地域的差异已不是主导文化多样性的主要力量。人类为自己创造了一个空前随意的、科学的、第二自然的文化环境。饮食文化进入了以整体融合与重组为特征的第四次大选择高潮。第一次自然选择是采集经济时期的由生到熟。第二次是农业经济时期对农、牧、渔稳定食物结构的选择。第三次则是饮食由直感性向有理性的选择,在中国表现为养生观,在西方表现为营养观。这是农业经济向工业经济演进期的饮食文化选择特征。第四次选择自上世纪末开始至21世纪进入高潮,表现为社会普

同性向科学个性化选择的特征,这是后工业或信息经济时代人类对饮食模式选择的鲜明特征。所以说,21 世纪对饮食文化的研究应在更为宽厚的背景上作整体探索,站在人类历史、现在、将来的时空制高点对饮食文化的各种现象加以比较和推演,运用现代哲学科学方法论,对饮食文化及其相关联的一切事象加以解释和分析,达到揭示饮食文化的普遍规律和特殊规律的目的。

饮食文化学试图建立这样一种场景,即每个人都能科学地了解饮食与自身关系的方方面面,为自己建立一个具有个性特征的最适宜的饮食模式,同时由无数个性化特征的饮食生活模式合构成一个既统一又多样性的社会饮食文化整体。现代饮食文化学已分解为许多子学科,例如饮食工艺学、饮食材料学、饮食营养学、饮食保健学、饮食史学、饮食审美学、饭店及厨房管理学、饮食设计学等等,为饮食文化学的综合研究提供了基础。

目前,在西方发达地区与国家里,饮食文化教育十分发达,并形成完善的市场体制。仅美国就有 600 家有关烹饪、饭店的高等教育机构。营养、卫生、道德、法规、工艺、管理、设计、审美的标准化、规范化、科学化、艺术化程度日益提高,中高级饮食专业人员中具有高等教育资质的很普遍。

五、饮食文化学的研究方法

由于饮食文化学研究对象范围较广,其研究方法也较为特别,一般有社会调查、文献考古、仿真实验等方式。

1. 社会调查

(1) 对一个地区城镇或农村人群饮食生活状况进行调查,了解居民对食物的获取、加工、食用情况的普同性、差别性。对普遍有的传统、风俗的饮食行为观念加以考察,通过对多个区域乡村、城镇居民饮食生活状况的调查,进行体质的、营养方面的、物质状况的、风味的、加工方式的、应用状况的比较分析,获得对其传统、风俗与自然环境关系的总体认识,最后提出规律性的利弊分析意见,帮助地区完善饮食文化模式的重建工程。

(2) 对家庭与个人饮食状况调查是了解其 365 天一日三餐饮食习惯。了解一个人是怎样饮食生活的,一个家庭饮食建立在什么模式上,具有什么特殊性,对子孙的饮食教育又是怎样的。了解家族饮食史、体质遗传与饮食的关系。通过对多个家庭的比较,得出饮食文化行为的典型性、必然性与异质性。同样通过对个别人的调查,了解其饮食经验、生理状况、个人的特异性习惯,分析其与社会普同性的差别和原因,把握个人饮食行为与集体关系的文化意义,即文化对个人是否具有强制性,多个个体是否是构成一种饮食文化模式的基本因素,并以此诱导个人饮食行为的良性改造。

(3) 对以经营为目的的酒店市场调查,了解其经营品种、模式与方法。了解其特征性、生产方式和经营状况,通过对多个酒店与市场的综合比较,考察分析社会各阶层人群的饮食消费态度、认知程度。把握市场与家庭个人的关系,从而掌握社区饮食文化变异的内在规律,反过来指导市场与社会人群间的经营与消费向良性循环规律运转。

社会调查可采用问卷、访谈、见习、模拟等方法。

2. 文献与考古结合的考证方法

(1) 对典籍文献的考证,是对与立论相关信息的收集、统计、归纳和总结。这类信息在一些具有

悠久历史的国家与地区典籍遗存虽浩如烟海,但是与饮食有关的文献却零碎分散,需要耗费巨大精力做收集筛选工作。近半个世纪以来,一些文化史与专门史学家做出了杰出贡献。由于饮食文化在中国的特殊性,中国在这方面的成果尤其丰富,例如扬州大学教授邱庞同的《食品与烹饪文献检索》一书以及《中国大百科全书烹饪卷》、《中国食经》、《中国茶经》、《中国酒经》等,都具有重要的工具书价值。

(2) 人类用文字语言记录事象的历史,较之人类整个历史是短的,要了解文字前的饮食文化状况,还需通过考古学的发现,并通过考古实证与后期文献相对照的方法得到最为准确的事实。例如从中国元谋人到北京山顶洞人用火痕迹的发现,证明了对人类用火从不能控制到能控制,由偶然熟食到必然熟食演进的一百数十万年历史的渐进过程假说。再例如,人类运用炉灶工具对火候控制的历史可能发生在原始人有意识地挖掘火坑之后,但具体时间段不详。在北京猿人遗存中发现了用石、土块垒砌的原始炉灶形式,这将人类运用炉灶的历史,由原来认为的2万年前推至至少20万年前。至于与文明时代相近似的炉灶的运用,则在仰韶文化遗存发现了最古老的陶炉形式。根据英国考古学家纳德·伍利爵士的发现,公元前2500年前后,苏美尔与埃及文明早期一直使用烧砖结块砌成的炉灶。公元前1800年前后,苏美尔城市乌拉尔出土了众多的砖砌多眼烹饪灶。通过考古的发现,直接用实物说明问题,弥补和互证了文字籍典记录的不足之处。

(3) 一种文化或文化模式的产生不是偶然的、孤立的,而是具有其内在必然性和普联性的。饮食文化学者应注意对背景文化材料的收集,如地理、气候、政治、社会机构、人工制品以及其他文化艺术门类资料的收集,在整体文化与自然生态的框架下寻求与饮食文化关系的平衡因素,揭示世界范围人类饮食文化模式发生发展的必然性规律,以及在不同的自然与社会环境中,饮食文化模式具有差异性的规律和实质。

3. 仿真实验方法

仿真实验,就是针对研究对象,模仿一个“真实”的环境,亲身感受“原始”场景。这是目前许多文化学或社会学所普遍采用的研究方法,既有学术价值,也有商业价值和教育价值。例如“红楼宴”、“烧尾宴”、“曲江宴”、“桃园宴”、“宋街小吃”等等,在其环境、语言、音乐、食品、服装方面模拟历史的真实,会给人一种“身临其境”的感觉,分析问题会更为贴切,解决问题会更加简捷。

另外,心理分析方法也很重要,因其属于普通心理学范畴,这里不再赘述。



第二章 历史饮食文化的基本类型

人类经过了二百多万年漫长的旧石器文化时期,大约到了公元前4万年,进入旧石器文化晚期,逐渐地从山洞中走向更开阔的高原草地,由狩猎采集的生活向游牧和原始种植的生活转型。由于掌握了取火技术,人类获得了更多的自由。此时期原始文化遗迹被称之为“垃圾遗迹”,基本上是石器、火堆和被撕咬过的动物骨头,主要集中到人类求食生活方面。动物骨头在后期大量出现,表明了狩猎向早期游牧的转变。几乎所有的原始人都是猎人,据王大有先生推算,仅中国大陆在170余万年间,就有近200亿猎人。狩猎者为寻取猎物而四处游荡,从未有过稳定的食源和固定的居住,流动性极大。随着人口的增加,迁移日益困难,猎物也日益难寻,人们不得不将捕住的幼兽予以驯服喂养,以使其生长繁殖。人类在受到生死存亡的食源性威胁时便选择了放牧,驯服野兽,同时也试着将一些常吃的植物栽入土中养殖。此时正值冰川消退、气候转暖,草原上一片葱绿,放牧规模也随之扩大。但是一块土地上的饲草远不够牲畜食用,牧人们不得不赶着牛羊转移到新的草场,纷纷迁移到大河流域的平原地区,或放牧、或种植、或继续狩猎。据美国人类学家推算,旧石器文化初期狩猎的人口数大约为125 000人。大约到公元前10 000年时,游牧人口约532万,增长约42倍,可以比得上后来随历次技术革命而出现的人口爆炸指数。(斯塔夫里阿诺斯著《全球通史》,上海社会科学院出版社,1999年5月版)

随着冰川时期的结束,连续爆发的4次全球性大洪水,逼使人类退到草原高原地带,游牧大发展,平原成泽国。但是,在每次洪水退走之后,一部分牧人部落再迁移到大河流域的肥沃平原上从事农业生产。同时,人类也经历了第一次技术革命,由旧石器进入到新石器文化时期。农业社会一开始,人们就享受了稳定、自足的文明社会生活。草原上的人们因缺少灌溉而依然从事游牧生活,开始时因人口较少,草原民族的游牧生产尚能自给自足,而与农业民族相安无事。但是随着人口的激增,草原的资源已不能满足人们的生活需要,于是游牧与农业两种社会形成了历史上的对峙和融合。到了距今1万至2 000年时,人类的总人口达到了约1.33亿左右。与旧石器100万年中人口增长数相比,约增长25倍。人类进一步扩散到海洋沿岸和半岛及一些较大岛屿上从事专业的海洋渔业生产。海洋渔业生产不像狩猎采集那样小捕小捞,其与造船航海业的扩大和发展分不开。这也是社会的再一次大分工,农业与手工业分离的结果。人类的四种基本求食生产方式:狩猎采集、游牧、大陆农业、海洋渔业构成了四个基本的饮食文化类型。这四种饮食文化基本类型正反映出人类发展历史中饮食文化流变与积淀的丰富内涵。这四种内涵的不同积

