

饮食人类学

The Anthropology of Food

彭兆荣 著



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

饮食人类学

The Anthropology of Food

彭兆荣 著



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

图书在版编目(CIP)数据

饮食人类学/彭兆荣著. —北京: 北京大学出版社, 2013. 9

ISBN 978-7-301-22883-8

I. ①饮… II. ①彭… III. ①饮食-文化-研究-中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 165423 号

书 名: 饮食人类学

著作责任者: 彭兆荣 著

责任编辑: 陈相宜

标准书号: ISBN 978-7-301-22883-8/K·0973

出版发行: 北京大学出版社

地 址: 北京市海淀区成府路 205 号 100871

网 址: <http://www.pup.cn> 新浪官方微博: @北京大学出版社

电子信箱: ss@pup.pku.edu.cn

电 话: 邮购部 62752015 发行部 62750672 编辑部 62753121

出版部 62754962

印 刷 者: 三河市博文印刷厂

经 销 者: 新华书店

650 毫米×980 毫米 16 开本 23.75 印张 380 千字

2013 年 9 月第 1 版 2013 年 9 月第 1 次印刷

定 价: 50.00 元

未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。

版权所有,侵权必究

举报电话:010-62752024 电子信箱:fd@pup.pku.edu.cn



目 录

- 品尝民族志：饮食反哺的经验理性 001
- 食物的世界性话题 020
- 饮食人类学研究的历史脉络 031
- 中国饮食的人类学研究概貌 050
- 作为民族志研究的食物体系 065
- 吃与不吃：食物体系与文化体系 076
- 人类学对饮食的研究：从分类开始 090
- 菜系：饮食在区域上的表述 105
- 菜谱：吃出来的文化认同 116
- 食物的权力：反思的“中心/边缘” 126
- 饮食政治学：饮食的社会调节作用 133
- 食物的生产与消费：市场中的神奇之手 147
- 饮食功能的告白 159

- 民族志视野中食物的交换 171
- 饮食中的社会性别 191
- 仪礼与仪食,礼食与礼事 205
- “共食”:饮食共同体的表述伦理 219
- 要面子还是不要面子:这是一个问题 228
- “勺”与“碗”:我吃你的,你吃我的 242
- 吃出来的生命哲学 251
- 自然的食物与食物的自然 263
- 饮食的表白:食相、食符与食义 275
- 饮食正义,雅俗共“尝” 284
- 饮食与巫术、禁忌 296
- 饮食与医疗:食疗中的辩证法 304
- 吃出形色之美 311
- 无形遗产:饮食的技术与技艺 321
- 中国饮食体系:认识、表述与思维 332
- 后 记 353
- 参考书目 355



品尝民族志：饮食反哺的经验理性

(代导论)

我们相信，人类的饮食不是简单地满足生物性需求，而是在生物需求之上负载了文化的品质。格尔茨对“人的概念”与“文化概念”有过论述：“文化概念对人的概念(具有)强烈影响。当文化被看作是一套控制行为的符号手段和体外信息源时，它在人天生能够变成什么和他们实际上逐一变成了什么之间提供了链接。成为人类就是成为个人，我们在文化模式的指导下成为个人；文化模式是在历史上产生的，我们自己的生活赋予形式、秩序、目的和方向的意义系统。”比如爪哇人的用餐，“它不是简单地吃东西；而是喜好以某种方式烹调的某种食物，并在享用这些食物的时候，严格地遵循用餐礼仪。它甚至也不是简单的感觉；而是感觉某种非常特殊的爪哇人的(基本上不可翻译)情绪——‘耐心’、‘超脱’、‘顺其自然’、‘尊敬’。”^①这一段话告诉我们：任何人的行为都是文化的行为，而且是在不同的文化模式指导下与众不同的文化行为。饮食当然也是同一原则下的文化行为——沉积了特定文化价值的表述。

在人类学研究中，食物一直是民族志者关注和研究的对象。作为一种学科传统，人类学家通过食物在某一个特殊人群或族群的获取、生

^① [美]克利福德·格尔茨：《文化的解释》(纳日碧力戈译)，上海：上海人民出版社1999年版，第60—61页。

产、制作、消耗等饮食系统来观察、描述、分析、阐释与食物系统相关联的认知系统、生态系统,以及饮食体系在更大背景下与包括政治、经济、道德、伦理等方面的联系和关系。绝大多数的人类学家把食物作为研究的中心命题,或中心命题的附带议题。对饮食的民族志研究,除了将饮食作为人类学的研究对象,或一个专题、一个领域进行深入的研究外——就像诸多在应用人类学范畴内的分支研究那样,或许更为重要的是提供一种“民族志范式”进行尝试性创新的可能性,在方法论上的反思性成果。也就是说,人类对于食物的“品尝”,无论在认知、表述、范式上都具有特殊的方法论意义。与大多数传统的人类学研究对象有所不同,食物的客体与人类的主体是互动的、互通的和一体的。无怪乎张光直先生这样说:“我确信,到达一个文化的核心的最好方法之一,就是通过它的肠胃。”^①正因如此,我们要将食物研究中的方法论范式问题置于开篇题引进行讨论。

1989年由斯托勒和奥克斯(Stoller & Olkes)合作出版的《民族志事物的味道:人类学之感》,提出一种新的民族志者的研究路径,即所谓“品尝式田野工作者”(tasteful fieldworker)。认为民族志者的任务并不是去寻找“深藏的真实”而是要“产生一种文字上具有生动可感受的味道,在文本中带着土地、人民和品味食物的”民族志作品。^② 斯托勒和奥克斯一反当代民族志过于理性化、理论化、分析化的倾向,强调在“品尝民族志”中的描述性和非理论性,以真正的真实呈现唤起一种可感的東西。^③ 就民族志范式而言,对“品尝民族志”是这样规定的,它的可接受性和不可接受性一样鲜明:作为一种反思性民族志的实验性成果,“品尝民族志”试图以自己的方式对过于艰涩、玄奥、擅长哲学式的理论建构和分析类型的人类学家“六经注我”式的民族志范式进行反叛;另一方面,以个人的经验为根据的实验性表述,可能将它推到一种“新感性主义”的处境之中——即以具有个性化、经验化倾向的身体感觉、感知和感受为依据的描述,且缺乏理论归纳和理性分析,其结果将

① 张光直:《中国文化中的饮食——人类学与历史学的透视》(郭于华译),载〔美〕尤金·N·安德森:《中国食物》附篇一(马嫫等译),南京:江苏人民出版社2003年版,第250页。

② P. Stoller & C. Olkes, *The Taste of Ethnographic Things: The Senses in Anthropology*, Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 1989, p. 29.

③ Ibid., p. 32.

产生一种“品尝至上”的假象和“品尝无理”的否思——而这并不是我所主张的。

霍维斯(Howes)在近些年发表的一系列著述和论文集中,对“感”(包括不同感觉、感受、感知体验)的民族志实践范式的探索,引起了人类学界的关注。^① 身体感受成为一种对传统民族志实践反思的表述方式得到学界越来越多的肯定。身体烙印与文化记忆被同置一畴。萨顿(Sutton)在2001年出版的著作《膳食的印记——食物人类学与记忆》中提到“食物的记忆”。不过,“食物的记忆”与一般的记忆不同,它属于一种“被沉淀于身体的记忆”。它与近期的人类学研究中的一个重要问题,即对“感”的人类学研究(anthropology of the senses)相吻合。^② 首先,“感”属于一种身体感受和感知,即以人的身体为介质的主体感觉,并由此产生一系列的认知关联。其次,“感”具有现象学上的复杂性,它一方面经常指对象多维的整体性,比如“地方感”、“空间感”等,即要求人类学家对对象的整体把握,而不是对单一性事物进行民族志描述;另一方面,强调对事物的具体感觉、感受和感知,包括各种感官的身体力行的“实践”行为。这无疑为民族志最具特点的表述。

无需讳言,新近一代人类学家借身体对食物的感受和体验的民族志试验探索,把人类学研究带入了一个新的领域。感觉和感受食物属于一种社会化“具体经验”、“身体经验”(embodied experience)^③,以体现具有“对话性质”的体验范式^④——包括客体与主体、客观与主观、经验与理性的对话。这样,对食物的品尝就被提升至一种新型的民族志体验方式的高度。藉此,品尝食物成了人与物的“对话”性互动与合作。人的味觉记忆在此不仅被格外地凸显,同时,食品也超越了以往纯粹的“被吃”、“被消费”、“被消化”的对象,成了唤起人们记忆的特殊物

① D. Howes, "Sense and Nonsense in Contemporary Ethnographic Practice and Theory", in *Culture* 11. 1—2, 1991, pp. 65—76. *Sensual Relations: Engaging the Sense in Culture and Society*, Ann Arbor: University of Michigan Press, 2003.

② D. E. Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Oxford and New York: Berg, 2001, p. 12.

③ Ibid., p. 13.

④ T. Csordas, "Introduction: The Body as Representation and Being-in-the World", in T. Csordas, ed., *Embodiment and Experience: The Existential Ground of Culture and Self*, Cambridge: Cambridge University Press, 1994, pp. 1—13.

和特定物。在这方面,中国饮食文化中的“口感”就是一个难得的体验性表述:一方面,“口感”包含着“被唤起的感受”(evocative senses)^①,即人们通过对某一食物的食用,使沉淀于“感觉之阈”的历史记忆被提取出来;另一方面,还包含着对特定饮食,尤其是酒、茶等饮品的客观、权威鉴定和评价。食品的“口感好”或“口感不好”便更接近于对食品客观的评判,甚至以此作为食物定价的依据。

为了不生造僻词,我仍使用“品尝民族志”,结合霍维斯、斯托勒、奥克斯、萨顿等人的身体理论、“感”的多样性,以及食物感受、感觉所包含的文化记忆等研究成果,以中国的饮食体系为研究对象,试图在反思民族志范式上求得一种创新。在中国文化体系中,“品尝”绝不仅是一种生理行为和器官行为,及由此产生的感官感受,而是通过身体实践来体验和体现经验理性,是一种真正意义的“身体实践哲学”。中国古代在品尝食物方面的经验理性形态独特,具有深邃韵味,值得深究;比如甲骨文中就已有“品”(甲骨文“𠂔”)字,其形为三个口。有意思的是,它不是形声字而是个会意字,说的不完全是口和嘴,而是强调大众。《说文·品部》:“品,众庶也。从三口。”本义是人多口杂,当然也可理解为众口一致。这与西方“共和”(republic)一词(即大家共同“发声”——发表意见)的原始意思有类似之处。“品”与“众”无论在字的造型上还是意义上都相通。“尝”(嘗)(小篆“𠔁”)为形声字,《说文·旨部》:“嘗,口味之也,从旨尚声。”本义为辨别滋味。“旨”(甲骨文“𠔁”)在甲骨文中就已经有了,是个会意兼形声字,从口从匕(匙),以匙入口之形象征美味。《说文·旨部》:“旨,美刀,从甘,匕声。”本义为美味,延伸为“意义”等。我们今天经常说“主旨”,指的是“主要意思和意义”,属于经验理性的归纳概念。从此可以看出,中国文字中的“品”与“尝”所强调者并不是个体用食的行为,而是“大众”的集体认知,它不以人们身体感受的“一致性”为准则,恰恰相反,是通过“众多”感受的差异体现其整体性,“和而不同”是谓也。此“和”与食有关(详后)。

概而言之,“品尝”在汉语体系里,从用食扩展出的意义非常多,而且带有由表及里,由内到外,由浅入深,由“形下”至“形上”,由经验至理

^① D. E. Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, p. 88.

性的整体性行为认知过程。通过“咀嚼”(既包括英文中强调器官的咬 chew,也包括将各种食物咀嚼搅拌在一起 masticate,还具有类似于反刍的咀嚼 ruminant) 食物的身体行为和品味方式去体验某一个文化从表象到本质、从日常到异常、从正常到反常、从平常到非常的过程,进而体会其饮食体系的博大精深。中国的饮食文化体系有一个特点,即所有的关系和元素都各就各位,相互关联,形成整体;与此同时,这些关系和元素是包容的、互动的和双向的。

品尝民族志也包含着发现、记忆、建构、想象的成分,就像一本食物烹饪指南书籍,对我们来说,它意味着现代的书写形式与一系列包括各种材料、成分的组合,事情和行为的结合,以及制作食物的方法手段。此外,人们获取食物、生产食物、提供食物、烹饪食物、分享食物、消费食物都充满了人类集体生活的经验智慧。它不仅为人们提供生命和身体知识、经验的机会,而且就像烹饪指南那样,诠释着社会生活的生产和再生产所依赖的、具有共同价值的实践行为。人类的饮食,无论是过去的还是现在的,地方的还是全球的,都呈现出了惊人的丰富性,并以不同的生存智慧和食用方式为媒介将世界范围内不同的人群共同体联系在一起,而不同的饮食和食用习俗又曲折地通过文化的形式反映社会的复杂性。同时,饮食不妨成为一个具有形式意义上的权力叙事。^①对于不同的文化事象,由于其构成形式和构成要素不同,践行方式也必然不同。当人们面对一幅画时,共享性参与的方式是鉴赏;当人们面对一本书时,共享性参与的方式是阅读;当人们面对一桌佳肴时,共享性参与的方式是品尝。品尝与欣赏、阅读、审美、理解等既有相同之处,即都是对一个客体对象的参与性活动;又不完全相同,品尝属于一种身心与共,多种身体器官共同配合协调完成的体认和践行方式。

“中国饮食体系”的一个身体感受和身体表述是“中国味道”。《孟子·告子章句上》有一句经典:“口之于味,有同嗜也。”说明人类在味道上有相同的感受和经验,其势“若犬马之与我不同类也”。但“味道”也被文化规定,否则,“同类”的“我/他”的口味便无以区别。所以,当我们使用“中国味道”这样的概念时,首先考虑的是二者的关系。换言之,既

^① J. Farquhar, "Food, Eating, and the Good Life", in C. Tilly, W. Keane, S. K. M. Rowlands, P. Spyer, eds., *Handbook of Material Culture*, London: SAGE Publications, 2006, pp. 145—146.

然有中国饮食体系,也就可能具有一种品味和品尝上的体认共性。它是中国经验、中国智慧、中国技艺与中国饮食的完美结合,并逐渐被中国人习惯化地接受、认可,形成了一个“长时段”的认知性、体认性经验表述。同时我们也意识到,使用这样的概念和用语,必须谨慎地加以注释,毕竟像“品尝”这样的词语首先属于体验性行为,而不同的体验者完全是个体化活动。在这样的情况下,可能或可以产生带有“想象共同体”式的“中国口味”吗?^①“品尝民族志”毕竟与“国族”(nation-state)的建构不同。这个概念如果真正具有可能性,必须是在特定和特殊记忆的前提之下和限度之内;就像一首歌,比如“让我们荡起双桨”可能会唤起经历过那个时代的人对特殊时代的集体记忆。“唤起”(evocation)是一个对同类感受和感觉记忆的特殊引导;而一般的记忆,比如一件事情、一件东西、一个符号等引起人们对过去同类记忆深刻的事件的回忆,或产生对同类事情的联想。这里涉及一个有意思的现象:当人们因为看到一件事情而产生联想记忆,人们似乎不太注意,或者干脆忽略两种感官方面的通感关系,即由眼睛呈现之象反馈到大脑的“唤起”现象。“品尝”情理也一样;不同的是,它属于味觉器官行为,通过这一行为传导到身体的许多部位,形成一种特殊的感通现象学。“中国口味”可以被认为是这一现象的集体性表述。

20世纪中期,西方学术界曾对“闻一嗅觉”的现象学和语义学在认知上的意义有过一次讨论。闻(smell)是一个不容易加以界定和分析的概念,但是,人们可以在“闻”的具体活动中,对特定的、集体的认知进行推证和证实(corroboration),以唤起人们对过去同质性、同类性感受的集体记忆。^②具体地说,每个生理器官都是身体整体中的有机部分,因此,事物对某一器官的作用,都可能产生连带的效应;比如一种特殊物质对身体的某些器官产生刺激,进而通过与其他部位和器官之间的联通关系而产生记忆认知和联想作用。斯波伯(Sperber)认为“闻”的嗅觉行为具有唤起记忆的特点,并强调这种特点比起“闻”本身,即器官

^① [英]班纳迪克·安德森:《想象的共同体:民族主义的起源与散布》(吴叡人译),台北:时报文化出版企业股份有限公司1999年版。

^② D. Sperber, *Rethinking Symbolism*, Cambridge: Cambridge University Press, 1975, p. 121.

欲望的行为更有魅力,也更持久。^①以“闻”的同类性、同质性比照“咀嚼”、“品尝”,道理是显见的。清代袁枚曾说:“目与鼻,口之邻也,亦口之媒介也。佳肴到目、到鼻,色臭便有不同。或净若秋云,或艳如琥珀,其芬芳之气,亦扑鼻而来,不必齿决之,舌尝之,而后知其妙也。然求色不可用糖炒,求香不可用香料。一涉粉饰,便伤至味。”^②也就是说,品味具有相关性。色(看)—香(闻)—味(尝)不独相关,而且打通。从这个意义上说,“中国口味”便是一个具有可比性和可操作性的概念。饮食人类学家萨顿,使用了“唤起的感受”(Evocative Senses)的概念^③,即通过人们对食物的品尝行为唤起一种集体记忆。我国在“文革”期间经常使用“忆苦思甜”的政治教育方式,具体的活动就是“吃忆苦饭”。我们当然对这种方式是否能够达到“提高无产阶级政治觉悟”的目标和目的持怀疑态度,但是,这种以“吃饭”的行为“唤起”某种集体记忆和联想倒还确有生理和身体根据。

如果我们把一种集体的感受视为某一个特殊族群具有“同质性”生理和身体的反映的话,我们必须同时注意到另外一种事实的存在,即哪怕是在同一个群体当中,个体性差异仍然会达到令人意想不到的地步。人类学家提醒我们:“对于任何有关品味的评判,都必须与个体对食物的特殊感受——这种口感的能力甚至与遗传发生关系。”^④对于同一种味道,比如苦瓜,有些人喜欢,甚至不感觉其苦味,或更准确地说,以那种“苦味”为美味,并已经形成了“习惯性口味”;而另一些人却无法承受苦瓜的苦味。其中的道理可能有以下几种:(一)来自于遗传性生理现象。(二)适应的结果。比如生活在某个特定区域的人民,地方性的特色食品成为多数人餐桌上的常备菜,而且可能这些食物与生态环境也存在着关联。(三)口味的社会影响。食物是一种建立人与人社会关系的纽带,每一个人都生活在特定文化体系当中,必然要习惯(哪怕存在从不习惯到习惯的适应过程)特定的饮食体系,否则,就无法分享一个

① D. Sperber, *Rethinking Symbolism*, Cambridge: Cambridge University Press, 1975, p. 122.

② [清]袁枚:《随园食单》,陈伟明编,北京:中华书局2010年版,第13页。

③ D. E. Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, p. 88.

④ P. Farb and G. Arrmelagos, *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*, Boston: Houghton Mifflin Company, 1980, p. 182.

社会关系。De gustibus non est disputandum——“口味无可争议”。这一著名的拉丁谚语表示口味的本能,以及由此延伸出的文化、历史、生态方面的相关性。^① 口味既是生理的,又是文化的;既是集体的,又是个人的;既是感受的,又是审美的;既是日常体验,也是精神享受。

关于品尝民族志,我在本书中有意提出并特别强调“反哺”作用,包括食物对于生命养育的互助方式、人类文明类型与取食形态的内在关联、生态与生物多样性的“共生关系”、文化交流采借的互动历史等。“反哺”原指有些动物(比如鸟类)在雏鸟长大后,以当初母鸟喂食哺育的方式喂食母鸟。中国饮食体系中的“反哺”性质和特点与中国的农业伦理的秩序:父母养育孩子,孩子赡养父母(养育 \leftrightarrow 反哺)相一致。饮食之于中国的社会伦理,实际上是以食物为介体的经验理性建设起来的社会秩序。借用这一概念和民族志方式——即以人类学方法论的外壳,加入特有的中国式体验式细致方式来反映、表述和理解中国的实用哲学、行为哲学、经验哲学和生命哲学。我们当然不能就由此认为其他的饮食体系中没有“反哺”精神,而是强调中国的饮食体系中这一点尤其突出。如果把中国传统饮食体系所贯彻的原则,所体现的精神归纳为“反哺”的话,那么,“反哺”明显地表现出以下特点:

首先,保育性。保育强调生命的身体实践和食物养育,尤其突出食物关系与社会关系的阶序性。食物的生态链条之传袭关系通过食物的获得、提供、生产以及所形成的哺育方式,不仅使生物的生命得以延续,也使食物的获得、提供和生产保持一种可持续性;并由此形成了独特性的传统文化。其实,中国的饮食体系中的“反哺”精神从自然节律所形成的生命保育关系受到启示,或者更准确地说,中国的饮食体系中的“反哺”原则直接受惠于自然经济中的可持续关系。春种夏忙秋收冬藏,生命在时序中延续和生长。自然经济所贯彻的原则正是保育性。中国的饮食体系所参照者也是保育性。这是人类社会从大自然那里借来的反光镜。

其次,继承性。中国传统社会“多子多福”的观念以及由此延续下来的惯习与保育性一脉相承。一方面是生育制度所造成的“祖宗羹饭

^① P. Farb and G. Armelagos, *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*, Boston: Houghton Mifflin Company, 1980, p. 166.

无人照顾”的事象；另一方面，也是更重要的，则是维持“社会的完整性结构”。^①事实上，在中国的传统社会里，老人与孩子的生物链条遵循的正是“反哺”原则。“无后”为“不孝”，这是大过。“无后”意味着无人赡养，无以保育，“家”之生态无以永续。家庭是社会的细胞，无后更是无育续绝，祖宗之线便宣告中断，这是中国社会最为悲惨之事。因此，“保育”在中国式的“家”中有三种意义：（一）维护“家”的永续发展；（二）“遗产”的继嗣性；（三）食物的给与、喂养方式。

再次，整体性。“整体性”在此主要指人类的食物取之于自然，与自然形成了一个共生的系统。在这个系统中，人类的食物来源和取食方式必须遵循自然规律，甚至与自然融为一体。中国古代“天人合一”就是这一原则的形象写照。在人与动物、植物，尤其是那些被人类选择为食物的物种，我们的祖先已经形成了一套保护和保育系统。我国很早就有记载，比如《逸周书·大聚》中有：“春三月，山林不登斧，以成草木之长。”《吕氏春秋·义赏》里“竭泽而渔，岂不获得？而明年无鱼；焚蕪而田，岂不获得？而明年无兽。”《荀子·王制》里“草木荣华滋硕之时，则斧斤不入山林，不夭其生，不绝其长也”等。这些都表达了保护和合理利用自然资源，与自然和谐相处的观点。至于民间信仰体系中的神木、风水林、神山、圣境等已经成为自然保育最有效的方式。我国古代在人与自然的和谐共处，以及传统农业伦理与自然环境的友好关系等方面都有独到和完整的体系，体现了整体中的“反哺性”。

第四，互为他性。在这方面我们主要就社会秩序、社会关系的层面而言。中国是“道学”的故乡。在道家的哲学里，万物秉承着既定的关系，形成了“乾坤”、“阴阳”、“男女”、“上下”、“主次”等的关系体制；这种在同一人群共同体内的互为他性也反映在中国传统的饮食体系之中。长辈抚养晚辈，晚辈赡养老辈，不仅是社会秩序的关系图，也是所有社会和家庭成员的义务。在今天，中国也在模仿西方“社会化养老”的模式，从传统的家庭和家族的“反哺的相互性”转向一个更大的关系单位——社会，虽然多少有悖于中国传统农业伦理所建立的反哺模式，却并没有完全丧失反哺精神。

当然，如果有人质疑“反哺精神”作为中国饮食体系的特色，认为这是所有社会的饮食属性，我们在大原则上也是表示认可的，因为人与自

^① 参见费孝通：《乡土中国 生育制度》，北京：北京大学出版社 1998 年版，第 257 页。

然环境的关系如果不保持发展的可持续性,人类的饮食链条就会中断,所以,人类必须以“反哺”的原则对待自然。但是,我所要强调的是,中国饮食体系中的“反哺精神”与中国传统的认知哲学一脉相承。对于饮食人类学的民族志研究,什么样的民族志的方法能够准确地反映中国现实,这是一个迄今为止仍然没有完整解释的创造和实验过程。我们之所以强调中国饮食中的“反哺”特性,并无意否定其他社会亦有这一精神,而是旨在说明其在中国文化体系中的鲜明特色。

恰恰在这一点,西方的认知哲学强调的却是主客分离、分隔、分析的传统。众所周知,西方的科学方法通常是将主体与客体分隔开来的“解剖模式”,宛如西洋画,其基础与解剖学存在着必然的联系一样,不同的关系独立存在。比如在柏拉图那里,任何实物都是“神”的作品。在传说的《提麦奥斯篇》中,柏拉图作如是说,神发明了视觉,并把它赐予人类,使人们认识到理智与“天”、“神”的关联,天神分化人类的身体与理智。理性于心,视觉于身;心智对应神性,五官对应身体;前者高而后者低。人类通过身体力行的习得与积累,可以接近真理,分享理性。故《理想国》有“影子说”:谓神造的桌子、木匠的桌子和画家笔下的桌子,木匠和画匠皆因摹仿神造而与真理隔三层。^①按照这个逻辑,一盘具体的佳肴,不过是“神意之影”。

笛卡尔的经典命题“我思故我在”,箴言性的表述为“我发现‘我’是存在的”。通俗的解释:我怀疑“我”的存在,却发现我在思想,我的存在是我思想的镜像。“我”怀疑身体无理与“我”相信精神理性相互言说,却为一体。对应的逻辑是:因为“我在”,故有“我思之食”。福柯认为,“看”是“知”的叙事,观察的逻辑与知识的逻辑无法分开:“观察是概念内容的逻辑;而观察技巧似乎是‘感觉的逻辑’,它更具体地教授它们的运作与用途……这种技巧应该被视为更多地依靠感觉来确定对象的那种大逻辑的组成部分。”^②就话语权力的基本构成看,观察行为必须同时建立在知识与交流的基础之上,因此,观察的方式也就成了权力方式。西方理论很多,还可枚举存在主义、结构主义、现象学等等,无一不

^① [希]柏拉图:《文艺对话集》(朱光潜译),北京:人民文学出版社1980年版,第69—71页。

^② [法]米歇尔·福柯:《临床医学的诞生》(刘北成译),南京:译林出版社2001年,第120页。

将“品尝”与“食物”分开。而西方的众多理论中，布迪厄的“实践理论”与“品尝民族志”在意思上较为接近，精神却还是有差，因为其逻辑前提仍然贯彻“主/客”分离的传统惯习。

依照我所倡导的，以“反哺精神”为原则的，具有中国经验的“品尝民族志”是想通过品尝食物这一“身体行为”破解单纯的“主体/对象”、“主位/客位”、“经验/理性”等那些清晰可见的边界预设和范畴分析模式。“品尝民族志”强调的不是分析而是感知，包括从对食物的品尝感受上升到对民族志范式的反思，进而落实到“感觉”(the sense)，即从品尝到感受到体知到滋养到产生能量的整个过程。这是一个始于身体、终于觉悟的过程。另一方面，所谓饮食人类学的品尝民族志研究，简约地说，就是通过对食物的品尝产生的所谓“味觉”(senses of taste)，以开启人类学一些与“感觉”相关的问题。^①“品尝民族志”的另一个意义，是对将既往的民族志变成简单记录的阐释性文本的“书写文化”(Writing Culture)权力的一种反思。^②但是，西方有些人类学家试图通过类似于“品尝民族志”的主张，降低或淡漠民族志中的理论和理性品质，“回归”人类行为的自然属性。这种主张明显存在一种矫枉过正的倾向。

我们也不赞成将“品尝”与理论、理性泾渭两分，我所要强调的是，“以食致知”虽然是一种真实的身体行为，但思想和理性表达也是身体行为的一部分。甚至强调“理论”本身也是身体实践的本义和原义。“理论”(theory)一词源自希腊语 *theōriā*，意思是“观点”、“视域”。*theōriā* 的动词词根为 *theōrein*，本义是“观看”、“观察”。在古希腊，“理论”原指旅行和观察等身体活动；具体的行为是城邦派专人到另一城邦观摩宗教庆典仪式。理论原初意象指涉空间上的离家与回归，以强调不同空间差异所产生的距离、转换和比较等现象。简言之，理论即旅行——指一种脱离中心、离开家园熟悉的环境和自我文化，到另一个陌生的、异己的文化空间的移动和感受体验。^③所以，西方当代的“品尝民族志”中试图剔除理论而求达到个体身体、生命的体验和感受

① D. E. Sutton, "Food and the Senses", *Annu. Rev. Anthropol.*, 2010, 39, p. 212.

② [美]詹姆斯·克利福德、乔治·E. 马库斯编：《写文化——民族志的诗学与政治学》(高丙中等译)，北京：商务印书馆 2006 年版。

③ 参见陶家俊：《思想认同的焦虑》，北京：中国社会科学出版社 2008 年版，第 88 页。

的民族志同样也是不可接受的。如果真这样,人类学知识谱系和专业化工具便失去应有价值。事实上,任何民族志范式在反映对象上都存在着表述缺陷,这是不可避免的。人的视阈永远无法做到全景全观。民族志叙事的片面性在所难免。所以,重要的问题不在于是否“全面真实”反映社会对象,而在于选择什么样的民族志范式最为合适地反映“那个”特定的对象。我们的预期是:通过品尝民族志,即对饮食的人类学研究去开启一个窗口,管窥和洞察中国文化体系的别致景观。

这一景致在中国的饮食文化体系中的呈现尤为可观。中国的饮食体系属于“筷子文化”,与西方的“刀叉文化”有着重大的差异。筷子可以是“手指”的延伸,它经过一个发生形态上的变迁过程,即原始时期以手抓食,逐渐演变为手抓与工具并用,最后假以工具。^①据医学解剖学的分析,筷子进食牵涉从手指、胳膊到肩部3处关节和50余处肌肉的运动,是手脑并用的典型范例。李政道博士曾对筷子有过高度评价,认为筷子使用了杠杆原理,使人类的手指延长。相比较而言,发明于十六七世纪的西式刀叉完全不具备这些优势。^②筷子在中国使用得很早,《史记》中有“纣始为象箸”的说法,说明中国早在商代就已经使用筷子。中国早期使用的筷子称为“箸”,释者不同,宋代以降,传说因航运发展,出于避忌[船忌“住”忌“翻”,讲究“快”(筷)],故而改之。^③事象上,“筷子文化”首先是民俗的一种表述,属于集体性、温和性叙事,符合传统的农业伦理的节律,保持表面的和平共处,像“筷子”那样滑润委婉,体现以不变应万变的哲学理念与和平相处的策略。而“刀叉文化”属于个体性的强硬性叙事,符合传统的海洋品格的特点,形象上具有尖锐、锋芒、像“刀叉”那样决然果断,黑白分明,似有难以调和的意象。这样的判断虽无法周延饮食文化体系的所有边界,却可以取得对中西方饮食体系文化形貌特性的认知。至于“刀叉/筷子”之分是否与西方饮食文化中以荤为重,中国饮食体系中以素为主的工具选择有关,我们没有确证的材料,姑且存疑。

① 参见姚伟钧等:《中国饮食典籍史》,上海:上海古籍出版社2011年版,第28页。

② 参见赵霖:《我们的孩子该怎么吃——食以善人 食亦杀人》,沈阳:辽宁人民出版社2009年版,第55页。

③ 余世谦:《中国饮食文化的民族传统》,《复旦学报(社会科学版)》2002年第5期,第121页。