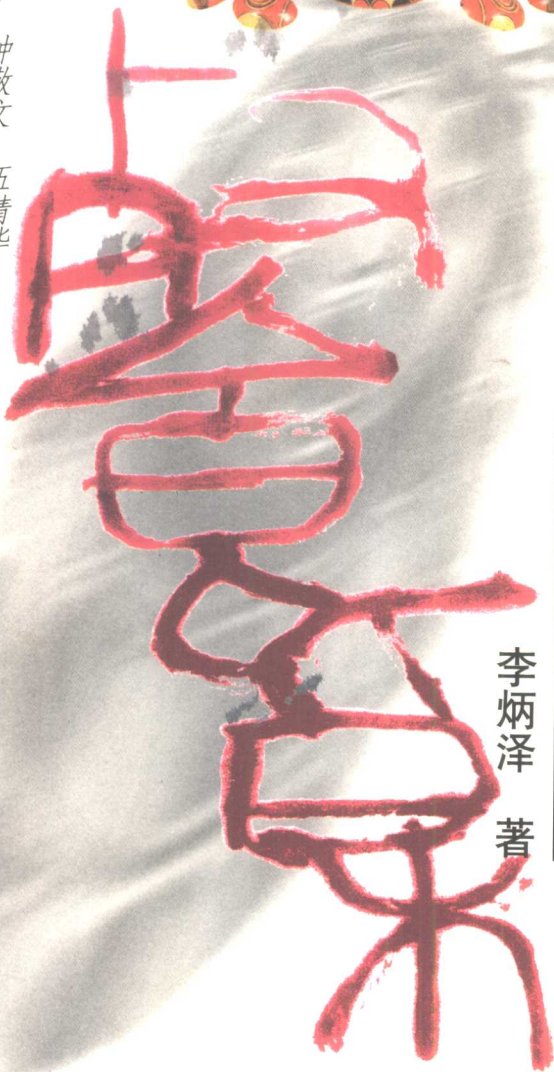


中国少数民族文化探索丛书

多味的餐桌

中国少数民族饮食文化

李炳泽 著



顾问
季羨林
钟敬文
伍精华

北京出版社

中
国
少
数
民
族
文
化
探
索
丛
书

多味的餐桌

中国少数民族饮食文化



李炳泽 著



钟敬文

主编
顾问
季羨林
苑利

北京出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

多味的餐桌——中国少数民族饮食文化/李炳泽著.
-北京:北京出版社, 2000
(中国少数民族文化探索丛书/苑利主编)
ISBN 7-200-04020-7

I. 多… II. 李… III. 少数民族-饮食-文化-专题研究-中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 54486 号

多味的餐桌——中国少数民族饮食文化
DUO WEI DE CAN ZHUO
——ZHONG GUO SHAO SHU MIN ZU
YIN SHI WEN HUA

李炳泽 著

*

北京出版社出版

(北京北三环中路6号)

邮政编码: 100011

北京出版社出版集团总发行

新华书店经销

北京朝阳北苑印刷厂印刷

*

850×1168毫米 32开本 10.25印张 194 000字

2000年8月第1版 2000年8月第1次印刷

印数 1-5 000

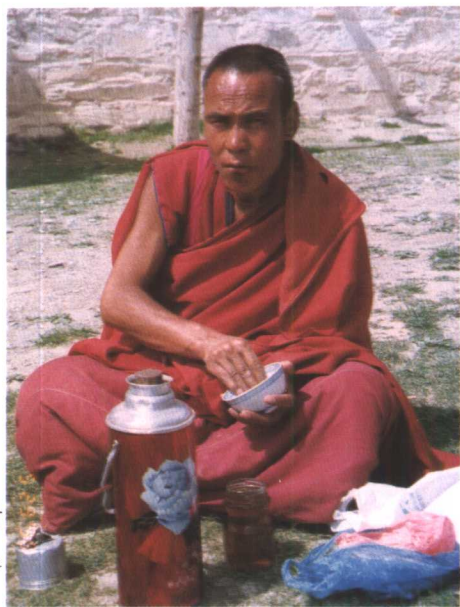
ISBN 7-200-04020-7

G·1273 定价: 18.00元

2001. 2 21

风入松书店

No. 0011371



吃糌粑。暖壶的出现对青藏高原上冷天吃糌粑有良好的促进

摄影 雷海波

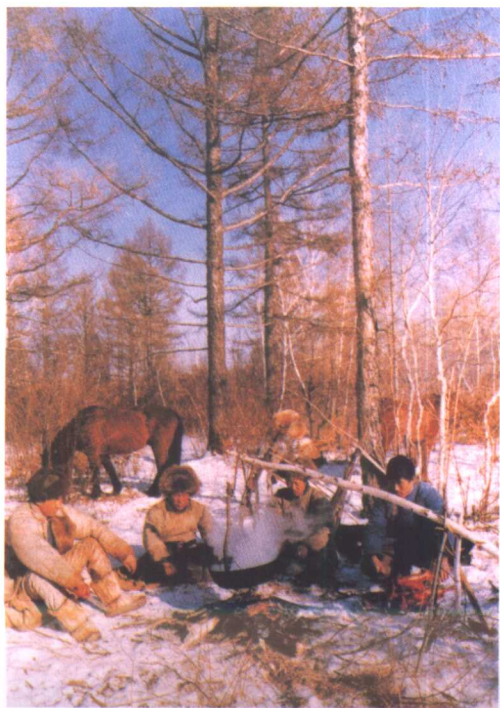


挤奶

摄影 雷海波

陕西回族的烧鸡摊
和腊牛肉摊

摄影 艾力肯



野炊（鄂伦春族）



维吾尔族的馕、
抓饭和烤羊肉串

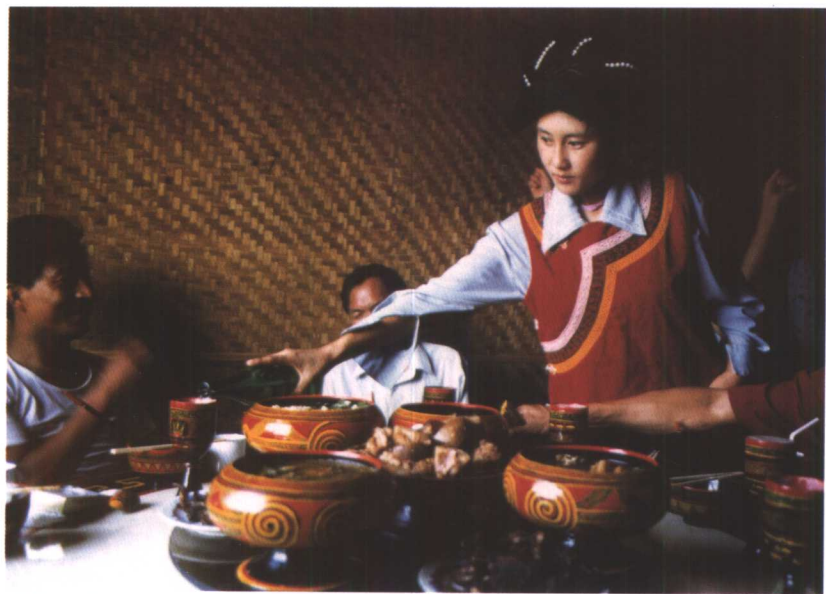




维吾尔族抓饭 摄影 艾力肯

乌孜别克族家庭餐
桌上的馓子 摄影 高国铭





彝族宴席上的砣砣肉、彩漆木钵和木杯 摄影 黑乃拉杜

蒙古族“扎马宴”上的烤全羊 摄影 黄垠鹏





好客的哈尼人摆起长龙宴招待客人
原载《民族画报》1999年第2期

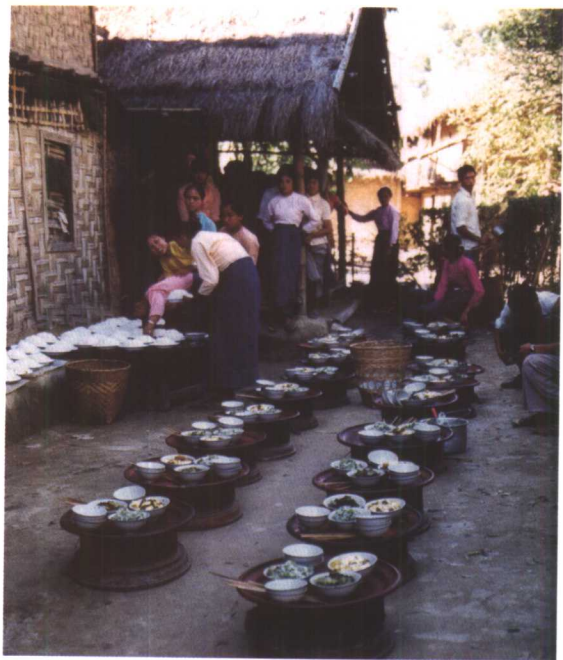
向客人敬牛角酒（苗族）

摄影 李炳洋



傣族婚礼中的宴席。一“桌”供四个人吃喝

摄影 马乃辉



多味的餐桌



中国少数民族饮食文化

侗族婚礼上的拦路喷酒。桌子上是腌鱼、红蛋、花糯米饭和酒

摄影 黑乃拉杜





五色糯米饭。贵州台江施洞一带苗族姊妹节时使用

白族丧礼祭祀物品及摆设。从左到右：橘子、米饭、酒、凤、猪、鱼、鸡、柚子、茶、齐全杂碎。树叶表示新鲜与常青

摄影 李绍尼



引言

文化·饮食文化·民族饮食文化

关于“文化”的定义，20世纪50年代美国学者克拉可洪曾经收集到一百多种。这些定义反映了不同时期不同学者从不同角度对“文化”的不同理解，不过现在一般使用广义的“文化”定义。那么什么是“文化”呢？文化与人类的活动有关，文化是人类的所作和所思的过程及其结果。换句话说，“文化”有动词的意义和名词的意义。“所作”主要指物质方面的结果和过程，“所思”指在精神领域的思考和幻想。而现在我们在使用“文化”这个词的时候主要使用它的名词形式，即文化的结果和产物。这种结果既体现在物质和精神方面，也体现在人类的一切活动之中。这些活动既利用了前人文化过程所取得的成果，同时也是在进行新的文化创造。

什么是“饮食文化”呢？简单地说，饮食文化就是吃什么、怎么吃、为什么吃的问题。

“吃什么”并非仅仅由于地理环境的不同而提供各不相同的食物，因为我们很容易看到，分布在一个地区的不同民族对某种东西能不能吃或者吃它的什么部分往往有不同的态度。现在不同民族的菜园里面种植什么不种植什么是很清楚的，而在采集经济

时代，采集什么不采集什么却是十分艰难的选择。

“怎么吃”主要涉及到制作和烹调技术，也涉及到吃之前和吃之后的精神方面的仪式和活动。经过“吃什么”的选择，之后到“怎么吃”，生和熟又是一种“文化”的标志。餐具的讲究也是怎么吃的一种方式，筷子和叉勺一般认为是东西方饮食文化的主要差别标志。

“为什么吃”呢？现在大多数人都知道是为了满足人的生理需要，满足人们劳作所花费精力的补充，满足人们活动需要的多少卡路里热量等等。但是古人没有这么多“科学知识”，一些场合的饮食不仅仅是为了生理上的需求，而且涉及到文化和观念。

当“吃什么”、“怎么吃”和“为什么吃”的差别出现在民族之间的时候，饮食的民族特点就出来了，饮食也就具有了民族文化内容。民族，作为一群认为自己不同于其他人的群体，在各自的饮食上也有不同于其他群体的观念，而且往往认为自己的吃法才是“正常的”、“文明的”，其他人群食用某种东西简直不可思议。各民族在饮食上的这些观念，从远古就逐渐形成。

人由原始群发展到氏族、部落，最后才形成民族。原始群是最初的类猿人所组成的群。他们依靠自然界，通过采集和狩猎获取食物。受自然条件的影响，他们不得不经常迁移，这个地方的食物资源发生枯竭，于是向另外有食物的地方走去，没有固定的居住区域，因此又称为原始游群。当时世界各地的原始群之间在饮食上的区别主要是基于自然界不同的赐予。

大约是在公元前4万年到公元前1万年期间，人类进入氏族社会。氏族名称的出现，尤其是图腾观念的产生，这才使各地人们的饮食开始出现人为的差别。图腾观念的特点就是认为自己的始祖与某种动物或植物有亲缘关系，这种动物或植物是本氏族的祖先。图腾观念的出现意味着禁食某些动物或植物，尽管并不是所有的氏族都禁食图腾，但是禁食图腾是一种普遍的现象。

氏族建立在外婚制的基础之上，在相互发生姻亲关系的氏族之间，一般结合成两合组织。随着人口的增长，氏族活动范围的扩大，氏族间的接触增多，为了获得生产和生活资料，氏族间有发生矛盾的，而继续发展其姻亲关系的，便形成氏族联盟。氏族联盟到了新石器晚期和铜石并用时期发展成为部落公社。进入阶级社会，原有的原始公社制度被破坏，引起了私有制的产生，旧有的以血缘关系为基础的部落被以地缘关系为基础的部族(tribe nation)所代替。后来的民族(nation)便是在这些部族的基础上产生的。

民族这群人在这个发展过程中，由于自身的繁衍和融合，人数在不断增多，但是他们基本上生活在一个相对的地理地域和精神领域内，他们的饮食和其他文化的沿袭、变化都是一起发生的。因此，像有人说的那样，民族就是扩大了亲属关系，民族食品就是扩大的家庭烹饪。

地球上可供食用的东西，可以说很多，也可以说很少。说很多，是假设把各民族吃过的东西加起来，那饮食种类就会十分可观；而说很少，则是因为每一个民族所吃的东西在种类上毕竟太少。原因是除了自

然条件的限制之外，不同的民族对某一种东西有可吃和不可吃的取舍。如鱼腥草，在多数汉族地区只是用作药材，日本也如此，而贵州的汉族、苗族、布依族等却把它看成是一种难得的菜；又如汉族对芹菜的吃法，有的地方只吃它的杆，有的地方只吃它的叶子，有的地方则杆叶都吃，说不定有的地方连芹菜根会有什么吃法。

可以想象一下，如果把全世界各民族吃过的东西摆到一张特大的桌子上来，之后让一个民族派一位代表前往赴宴，享受全人类的佳肴，那么，我们很容易就看到这样的情形：一方面餐桌上的食物是无限和丰富，另一方面是各民族因为饮食文化的差异而出现选择上的有限和贫乏。如果采取的是自助餐形式，那么每个民族的代表所选取的食物肯定还是他所熟悉或吃过的东西。如果不顾各位代表的民族口味，按先来后到的秩序就坐，且规定每人只能吃他面前的食物，那么就会出现这样的情况：有人会面对面前的食物当场恶心得呕吐起来。当然也不排除个别人津津有味地吃起异族的食物。同时，在吃之前，有的人要做一些动作，表示对食物提供者的感谢，表示对神的恩赐的感戴等等。

另外，如果拿出某种材料让这些代表来施展本民族的烹调手艺，那么不同的人会提出还需要不同的佐料；有的民族烹调完毕之后，这种东西也许一点不剩，而在别的民族手里却只使用其中的“精华”部分；这个民族做出来的也许是主食，而那个民族做出来的却是副食或零食；有的民族加工为嚼料，有的民族则可能会加工为饮料；而另有些民族则可能会束手

无策，因为在他所属的民族的食谱中，这种东西是没有地位的。

人类饮食的发展，固然是生理的需求，而造成饮食丰富多彩的则是文化。许多饮食从营养学角度来看并不具备价值，而人们之所以还津津有味地吃，并对其津津乐道，主要原因在于观念上的不同认识。如汉字“精华”的“精”，原来的意思是指精心舂捣、精心筛簸之后的上等白米，而一些民族(如景颇族、佤族)则认为白米的精华在于谷物的“魂”。如果谷物的魂不依附在白米上，吃了等于不吃，而且对人的身体和精神没有好处。可见饮食文化的民族性表现在不同民族对同一种食物资源的取舍不同，对同一种食物资源的态度和解释不同。有时在同一个地域内不同民族也对同一种食物采取不同的取舍，除了饮食背景之外，就是所处环境与生活方式的差别。如有人看见俄罗斯人打死海豹之后只是取走海豹的脂肪和皮，而当地蒙古人却把整个海豹拉回家做肉食。可能是因为蒙古人是当地居民，而俄罗斯人却是远道而来狩猎的，因此只能取走“贵重”的部分。而黑龙江沿岸的鄂伦春人吃狐狸、狼和鼬鼠肉，他们的邻居玛涅格尔人却吃，则可能是观念上的问题。观察过这两个民族的人认为，这是“讲究与不讲究”的差别。青海藏族认为，偶蹄类动物的肉是干净的，而其余的如奇蹄以及五爪等动物是恶物，其肉绝不可吃。这个观念与穆斯林的观念相似，却不是受到穆斯林的影响，而是藏族长期的畜牧文化所形成的观念。因为草原上野生的鹿和麝、放牧的牛羊以及猪都是偶蹄的，而他们骑的马、豢养的狗是牧民的得力助手，兔子、獭和各种飞

禽走兽又不是他们肉食的主要对象，驴、骡很少饲养，鸡鸭鹅也很少，更不用说会成为杀了吃肉的对象。这可能才是不吃某些动物肉的原始背景，至于后来归结为“只吃偶蹄动物肉”，则是一种习惯上的观念。藏族人吃不吃鱼，在许多地方就有不同的解释，有的说是因为鱼有鳞没有蹄；有的则说是在藏族的动物分类学中鱼类属于龙的家族，倘若冒昧吃其肉会招致意想不到的灾难；有的则说因为藏族的水葬习俗使得鱼有机会吃人的尸体，所以人不吃鱼肉。

本书取名“多味的餐桌”，不仅仅是指摆设到餐桌上来的食物散发出丰富的味道，更主要的是揭示人们在准备食物和饮食过程中的“酸甜苦辣”。