

好吃

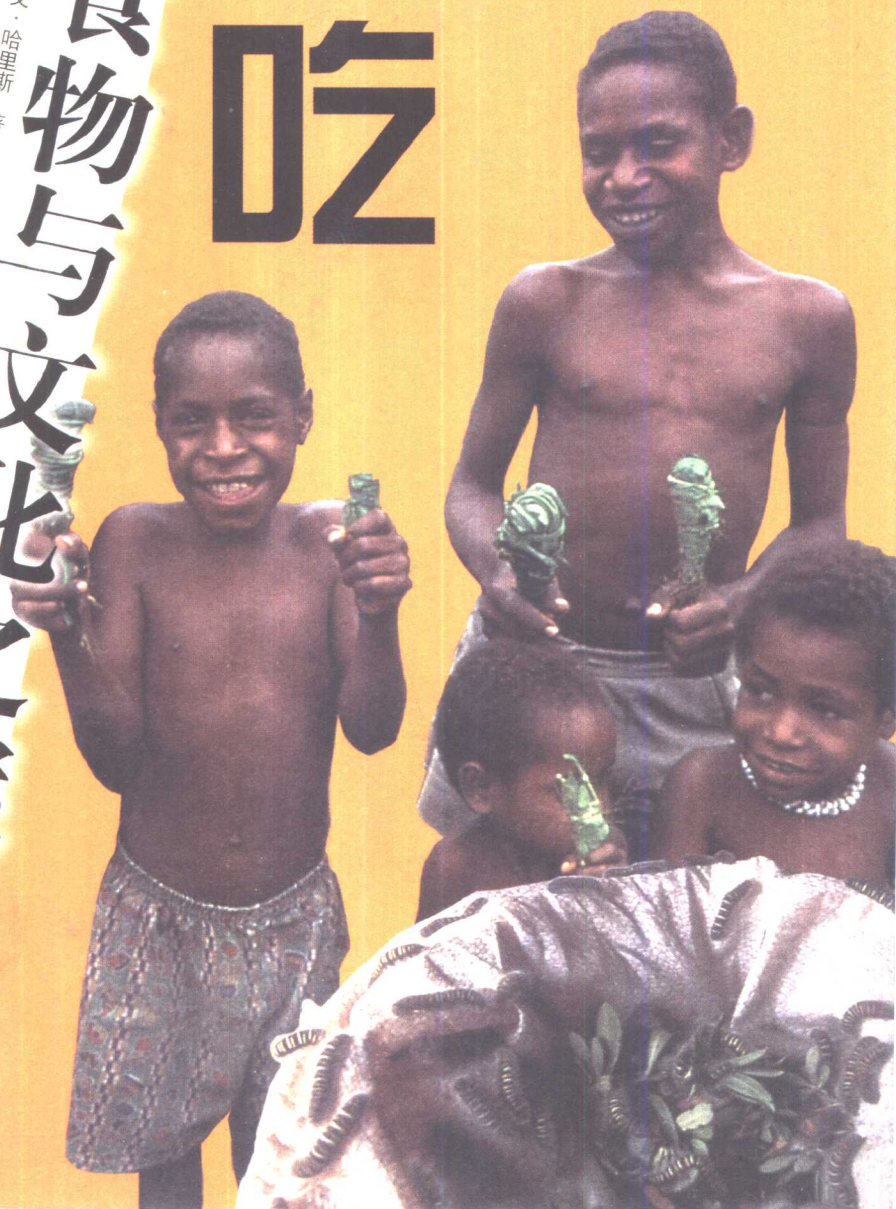
美 马文·哈里斯 著

叶舒宪

户晓辉 译

食物与文化之谜

山东画报出版社



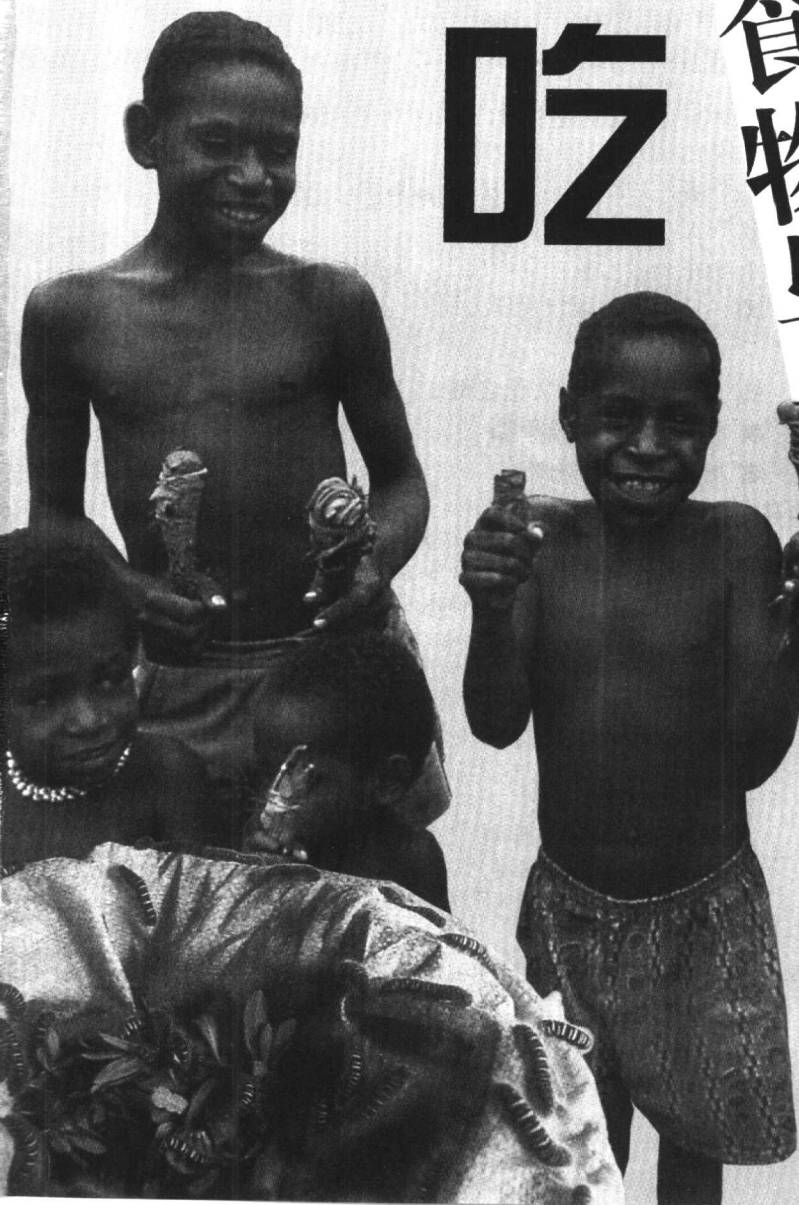


好吃

食物与文化之谜

「美」马文·哈里斯 著
叶舒宪 户晓辉 译

山东画报出版社



图书在版编目 (C I P) 数据

好吃: 食物与文化之谜 / (美) 哈里斯著; 叶舒宪, 户晓辉译. — 济南: 山东画报出版社, 2001.7
ISBN 7-80603-556-7

I. 好... II. ①哈... ②叶... ③户... III. 饮食 - 风俗习惯 - 研究 - 世界 IV. K891.25

中国版本图书馆CIP数据核字 (2001) 第026912号

英语原版作者: 1985 MARVIN HARRIS,

© 1998 WAVELAND PRESS INC.

© 2001 山东画报出版社翻译出版。版权所有。

版权代理: 广西万达版权代理公司

书 名 好吃: 食物与文化之谜

著 者 [美] 马文·哈里斯

译 者 叶舒宪 户晓辉

出版发行 山东画报出版社

社 址 济南市经九路胜利大街39号 邮编 250001

电 话 编务室 (0531)2060055-5420

市场部 (0531)2906847(传真)

网 址 <http://www.sd-pictorial.com.cn>

<http://www.sdhbs.com.cn>

电子信箱 webmaster@www.sd-pictorial.com.cn

印 刷 山东新华印刷厂德州厂

厂 址 德州市新华路155号

邮编 253006

版 次 2001年7月第1版

印 次 2001年7月第1次印刷

规 格 32开(880 × 1230毫米)

9.5印张 65幅图 194千字

印 数 1-7000

I S B N 7-80603-556-7/Z · 146

定 价 16.60元

如有印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。

2002/09



饮食人类学：求解人与文化之谜的新途径

(译本序)

马文·哈里斯是中国读者已经熟悉的当代著名的人类学家，他的《文化唯物主义》、《文化的起源》等著作在80年代就有了中译本。他的著述风格十分鲜明，观点独到，视野开阔，高深而又平易，雄辩而又详实，给我留下了很深的印象。

1999年8月我来到美国耶鲁大学，除了短期任教外，大部分时间是去图书馆。当我在图书馆电脑上把马文·哈里斯的著作目录调出来时，看到的有20多种，那种惊喜之感有如阿里巴巴走进藏宝的山洞。当即借来《好吃：食物与文化之谜》浏览，一下子就被吸引住了。我未曾料到这位以理论建构为特长的学者也会专门尝试饮食人类学的个案研究，而且涉猎到人类学以外的广阔知识领域。我们中国人自古以来最爱说的一句话就是“民以食为天”。但是人们吃什么，不吃什么，为什么吃又为什么不吃，这些看起来非常平常的问题，却很少有人去做深入的探讨。“口味无争辩”，好像这里面并没有多少道理可讲。然而，正是在这些有关吃的不起眼的问题中，原来也蕴涵着异常深奥的文化之谜。

马文·哈里斯从肉食主义与素食主义的争执入手，把人类社会中由吃所引发的种种奇特现象和习俗作为解析的对象，把读者带

入饮食人类学的知识视野,告诉我们吃的文化差异和民族个性,在特定社会中应该吃什么,怎样吃,如何看待各个文化特有的饮食禁忌,如犹太教和伊斯兰教的不吃猪肉、印度教的不吃牛肉、美国人的不吃山羊肉、马肉和狗肉,以及个别文化的饮食癖好,如有的社会喜欢吃蛆虫和蚱蜢,法国人和比利时人喜欢吃马肉,大约有42个不同社会中的人们喜欢吃老鼠肉,而新几内亚的弗瑞人(Fore)要吃死去亲人的尸体,等等。这些饮食习俗的背后有多少遗传学的因素,多少消化生理学的因素,多少营养学的因素,又有多少文化学的因素,这些因素又是如何相互作用的,甚至为什么在20世纪出现了拒绝食用肥肉的反传统风潮,为什么在70、80年代以来会有自北美波及全球的食用深海鱼油的风气,以及最近以来会有愈演愈烈的追求野味而排斥人工饲养动物肉的风习,诸如此类大家都感兴趣的问题,在本书中均可以找到学理上的答案。

饮食人类学对人的归类概括很简单:“人是一种杂食动物。”这也是马文·哈里斯这部书中反复强调的一个基点。人兼具了草食动物的广泛适应性和韧性以及肉食动物的凶狠与强大。这里面蕴涵着许多人之所以为人的道理。也许有人会争辩说,猪和蟑螂也是杂食动物,它们和人的差别几乎不亚于草食动物与肉食动物的差别。也有人会质疑说,作为杂食动物的人能够像肉食动物那样吃其他动物的肉,却不能像牛羊一样吃草。看了本书,你就会了解到,人不能像牛羊一样以草为食,是因为人的胃无法消化过多的纤维;人和猪、蟑螂不同,他的杂食范围要宽广得多,特别是他的觅食与猎食手段(能够上天、入地、下海)和食物生产手段,都是世间独一无二的。不了解人类在吃喝方面的先天生理基础和后天习得技能,就无法全面理解人的特性与文化进化的奥秘。

按照启蒙主义哲学的观点,人是惟一的理性动物,他的思想和行为是以理性为指导的。理性原则应当是人类社会至高无上的原

则，在理性之光的照耀下，没有不可理解的问题。然而，理性已经告诉人们，肉食是重要的营养来源，为什么各个社会中又充斥着这样那样的肉食禁条呢？

其实，与其笼统地把人看成理性动物，不如说人是一种独特的观念动物，人能够在某种思想观念的支配之下做出惊世的举动，有些甚至让绝大多数人感到无法理解。那么，这些能够支配人——宇宙间具有最高智慧的生物——的行为的观念，究竟是如何产生的，又是如何通过文化传承而世代相沿的，为什么它们可以让个人和整个社会做出非理性的行为呢？文化人类学家在解答上述问题方面做出了许多努力，解答的核心便是文化的作用机制。马文·哈里斯在这方面有超越文化决定论的更为周全的看法。例如，用启蒙主义的理性观来看，犹太教《旧约》借上帝之口规定不可吃猪肉，这完全是非理性的。现代医学在1859年发现了旋毛虫病与烹煮不够的猪肉之间的临床关联，神学家们利用这一发现为《旧约》的食物禁忌辩护，认为宗教禁忌有科学的基础，因而是理性的，好像上帝是为了保护人类的健康才不让人们吃猪肉。马文·哈里斯把这个争议的难题还原到犹太教及其猪肉禁忌所由产生的自然环境，论证出中东地区的气候和生态不适合家猪饲养而有利于反刍动物（牛、羊）的饲养，古代以色列人迫于成本与收益比的生存压力和人口增长压力，不得不放弃他们原有的养猪生产。从这个角度判断，上帝的禁规既不是非理性的，也不是出于医学科学的理性考虑，而是无形中代表着出于自然选择需要的一种更高的生态理性。同样道理，印度人把牛奉为母神，禁止杀牛和吃牛肉，绝不是他们的肠胃不能消化牛肉。就连佛教“不杀生”的教义也是由人口激增与环境资源枯竭的矛盾为发生背景的。

据我的理解，马文·哈里斯的研究思路代表着文化人类学发展的一种前沿的方向，即从自然科学与人文社会科学的结合部上去

探索，动用各种可能的学科资源去求解人与文化之谜的新途径。《好吃：食物与文化之谜》正是这种探索方法的极好例证。书中引用的生理学、病理学、精神医学、药学、营养学、农学、畜牧学、生物化学、分子生物学、遗传学等诸多前沿领域的文献和新成果，并不少于人类学和考古学。从理论上讲，自然科学与社会科学的沟通与结合是人人都会认可的好想法，但是具体到实际研究中，这种结合究竟如何实现，怎样具体操作，却是让多数研究者感到为难和困惑的。我们在马文·哈里斯这里可以得到非常有益的启迪。在他的视野中，文化的和社会的问题从来不是孤立的，总是同更加广阔的经济、生态、地理和人种、人口等大背景联系在一起的。这样，他尝试解答“文化之谜”即文化疑难问题的方法，必然兼顾到文化的、社会的方面和生物的、生态的方面，给人提出较为深层的、意想不到的答案。

比如，对于西方人喝牛奶与东方人不大喝牛奶的现象，人们通常只是从生活方式和文化习俗的角度加以解释，但是却无法理解为什么会产生这样的习俗。马文·哈里斯认为，文化习俗并不是饮食偏好与禁忌的万能答案，真正的答案要到生态史与文化史的结合部中寻找。现代医学生理学表明，一个人是否能够食用奶和奶制品，是有其生理条件的，那就是看他体内的“乳糖酶”是否充足。缺乏乳糖酶会导致不能消化奶中所含乳糖的结果，所以只有乳糖酶充足的人才喜爱喝牛奶，吃奶油、黄油和其他奶类食物。那么，东西方饮食风格的一个基本差别，是否就可以从这一个生物生理的原因上得到说明呢？问题绝不会如此简单。马文·哈里斯在本书第七章“嗜乳者与厌乳者”中对这个文化之谜进行了引人入胜的层层发掘，发现乳糖酶充足与否并不是单纯的生物遗传现象，而是有生态地理和历史文化原因的。世界上的“嗜奶者”民族主要生活在欧亚大陆的北部，美洲、澳洲和非洲的原住民基本

上都没有奶食传统。进一步分析又可以看出，欧亚大陆最北面的人口最喜好奶食，南面的人口不好奶食，而中间地带的人口介于二者之间，是相对少量的奶食者。人类从奶食中获取的最重要营养物质是钙，北欧人最需要大量的钙以弥补太阳光照不足，防止软骨病的发生。奶食给了他们高大的骨骼，浅肤色与金发色，但是浅肤色容易患皮肤癌；南方的热带人有充足的日照，可以不用奶食而通过植物食物获取所需的钙，他们是深肤色和深发色。欧洲石器时代的祖先们面临患骨病的危险，自然选择和文化选择的双重作用使他们选择了扩大奶食的生存策略。经过数千年的传承，阿尔卑斯山以北的欧洲人便成为世界上仅有的乳糖酶充足的基因的传播带。这是文化因素反作用于生物遗传因素的有趣特例。通过这样的全景分析，不光是东方人与西方人的食俗差别，就连北欧人与南欧人在体格和外貌上的差异，都可以通过奶食这个文化之谜的解答得到某种理解的线索。

诚然，人类学知识与其它学科知识的大跨度重新整合也会冒一定的学术风险，尤其是在涉及较多的自己不熟悉的领域时。可以想见，马文·哈里斯的一些大胆假设难免会招致来自各个领域的学者的批评。不过，他还是一如既往地用论辩的方式为自己的跨学科探索开路。在1999年出版的《后现代时代的文化理论》一书中，我们看到他用微观进化的观点来诠释前苏联的解体的原因，用智商（IQ）理论来探讨种族主义和政治学问题^①，其争议性更是显而易见的。

马文·哈里斯的著作不仅常常有让人吃惊的“大胆假设”的一面，也不乏“小心求证”的一面。比如本书第十章对吃人问题的讨论，就是具体问题具体求证的范例。“同类相食”的现象在生物界

^① 参看M. Harris, Theories of Culture in Post-modern Time, Altamira Press, 1999, chapter 14 and 6.

中时有发生，在人类中是否也是如此呢？自从有人类学这门学科以来，关于吃人习俗的争论就没有停息过。一位叫阿伦斯的人类学家在20世纪70年代出版一本书《人吃人的神话》，他综合分析了古往今来有关食人的各种资料，认为那都是虚构的叙述，并不存在现实的人吃人行为。马文·哈里斯提出，应当首先明确，作为人类学问题的吃人现象指的是“在其它食物并不缺乏的情况下社会所认可的食用人肉的现象”，而不应包括在紧急情况下发生的人吃人行为。随后，他又进一步区分了获得人肉的两种不同方式：用暴力去捕捉、杀害被吃者与和平地获得被吃者的尸身。前者被称为战争性的食人，后者被称为仪式性的食人。按照这样的分类原则重新处理有关吃人的种种记载和报告，本来难以说清的问题就理出了头绪。经过马文·哈里斯的详细论证，我们可以不再怀疑人类社会中发生的“同类相食”现象的真实性，而且还能够理解为什么在某种情况下会出现某一类型的吃人行为。

鉴于上述特点，我很愿意把马文·哈里斯这部书翻译介绍给中国——以饮食文化的博大精深而享誉全球的国度——的读者，并邀请户晓辉博士共同完成译事。山东画报出版社对此选题表示极大兴趣，并立即购得本书的中文版权。在此，谨向促成此书翻译出版的康正果先生和刘瑞琳女士表示诚挚的谢意。学友桑吉扎西提供了部分图片，在此也向他致谢。

本书翻译分工情况如下：叶舒宪译第一、二、三、四、七章和第十章前半部分，户晓辉译第五、六、八、九、十一章和第十章后半部分。

由于原作者知识渊博，涉及的学科专业甚广，译事之甘苦是可想而知的。失当之处，敬请专家通人给予指正。

叶舒宪

2000年10月28日于北京西坝河

好吃

食物与文化之谜

目录

- 1 饮食人类学：求解人与文化之谜的新途径（译本序）
- 1 第一章 好想还是好吃
- 9 第二章 肉食渴望
- 43 第三章 圣牛之谜
- 67 第四章 讨厌的猪
- 93 第五章 吃马肉的习惯
- 117 第六章 美国圣牛肉
- 141 第七章 嗜乳者与厌乳者
- 169 第八章 小东西
- 193 第九章 狗、猫、野狗及其他宠物
- 223 第十章 吃人
- 263 第十一章 吃得更好
- 278 附：参考文献



第一章 好想还是好吃

从科学意义上讲，人类是一种杂食动物，他既吃动物性食物又以植物为食。就像其他杂食动物如猪、鼠和蟑螂一样，我们可以把非常多样的物质吃进肚里，用来满足我们身体的营养需要。从难闻的乳腺分泌物到岩石上的微菌（或者奶油，蘑菇，还有盐，如果你喜欢用委婉的说法的话），我们全都能吃并且消化掉。同其他杂食动物的典型一样，在理论上我们并非什么东西都吃。实际上，如果考虑一下世界上潜在的可食性物质的范围，那么大多数人类群体的饮食清单看起来都很狭窄。

我们放弃不少东西，因为它们从生理上就不适合我们人类种族的食欲。例如，人类的肠子并不能消化大量的纤维素。所以所有的人类群体都不吃草、树叶和木头（除了长在棕榈和竹子心部的木髓和笋芽）。其他的生理性限制可以说明为什么我们把汽油放进汽车里而不是放进我们的胃里，为什么我们把排泄物扔进阴沟中而不放在盘子里。当然也有许多物质从生理上讲是完全可以食



唐代《宴饮图》壁画

用的，却被人类放弃了。这种情形看起来十分清楚：世界上某些地方的某些人群奉为美味的食物在另一些人群中被拒绝甚至遭到痛恨。遗传变异只能解释这种饮食差异中的一小部分。即使在我们后文将要讨论的牛奶的例子中，遗传变异本身只能部分说明为什么有些群体爱喝，而另一些群体却不喝。

当印度人拒绝吃牛肉，犹太人和穆斯林人痛恨猪肉，还有美国人想都不敢想要吃狗肉时，人们从这些现象中可以意识到，在消化生理学的背后会有什么因素在发生作用，使人确认什么是好吃的。这种因素便是特定人群的美食传统，是他们的饮食文化。如果你在美国出生和长大，你就会接受某些美国人的饮食习惯。你学会品尝牛肉和猪肉，但不是山羊和马肉，更不是蚱蜢或蛆虫。你肯定也不爱吃老鼠肉。然而，马肉对于法国人和比利时人却很有吸引力；大多数地中海沿岸居民喜欢吃山羊肉；蛆虫和蚱蜢在更多的社会中被当做美食；由美国军需局所做的一项调查表明有42个不同社会中的人们吃鼠肉。^①

^①阿布拉姆斯 (H. Leon Abrams):《动物蛋白与动物脂肪偏好的跨文化审视》，为温纳-格林基金会第94次研讨会提交的论文，1983年10月，美国弗罗里达州。——原注

古罗马人面对他们广阔的大帝国中五花八门的饮食传统，会耸耸他们的肩膀然后回到家里去吃他们心爱的腐鱼酱。他们还说：“口味是不用争辩的。”作为一名人类学者，我也赞同食物口味方面的文化相对主义原则：不应当讥笑或责难饮食习惯，就因为它们是不同的。但是，那样依然留下了许多值得讨论和深思的问题。人类的饮食方式为什么有如此大的差异？人类学者能否解释为什么在某一种文化中发现对食物的偏爱和禁忌，而不是在另外的文化中？

我想我们能够做到。也许不是每一种饮食癖好都能解释清楚，也不是能解释到巨细无遗的地步。但是一般而言，人类为什么要做他们所做的事还是可以找到充足理由的。食物当然也不例外。我不应该掩盖这样的事实，即上述观点目前并不流行。通行的看法是：饮食习惯是历史的偶然，它传达着或表现着从任意的价值观或不可解释的宗教信仰中引出的信息。用一位法国人类学家的话说：“当我们观察与人类饮食习惯相关的象征和文化表现时，只能接受如下的事实，其中大部分都很难讲出什么道理来，其固有的



神圣礼仪中的“食”（巴比伦印章图案母子神）

持久性完全是任意的原因造成的。”^①可以说，食物在能够进入饥饿的胃肠以前必须把营养给予集体的心灵。在某种程度上，对食物的偏好与厌恶可以解释，对它们的解释“不应该到食物项目的性质之中去寻求”，而是到“人们的基本的思维模式”中去寻求。^②如果用更加粗俗的话来表达，就可以说：“食物与营养关系不大。我们吃我们所吃的东西，并非因为它方便或因为这对我们有好处，或因为这很实际，或因为它味道好。”

对我来说，我并不希望否认食物传达着某些信息，并具有象征的意蕴。但是不妨问一下：首要的是什么呢？是信息和意蕴呢，还是爱好与嫌恶呢？引申一下由列维-斯特劳斯所提出的一句著名格言，我们可以说某些食物是“好想的”，另外一些是“不好想的”。不过我以为它们是不是好想取决于它们是不是好吃。食物在滋养集体的心灵之前必须先滋养集体的胃。

让我用更为系统的方式来表达这一观点。为人所爱吃的食物（好吃）是那些比被人们回避的食物（不好吃）具有更明显的物美价廉优势的食物。即使是杂食动物，也不会去吃他所能消化的一切东西。有些食物简直不值得人们去生产和供应；还有的食物可以用成本低而营养高的替代品取而代之；有的食物只有在放弃更有利的选择之后才能吃到。营养的代价和收益成为平衡的基础——人们所喜好的食物一般总是要比不喜欢的食物含有更多的热量、蛋白质、维生素或矿物质。有些食物营养价值很高，但是人们不吃，因为生产它们需要花费太多的时间和劳力，或者因为对土地、动物和植物的生命有不利的影响，以及对环境的其他方面有不利影响。

① 费什勒 (Claude Fishler)：《食物偏好、营养智慧与社会文化差别》，收入瓦尔彻 (D. Walcher) 编《食物、营养和进化》一书，马森出版社，1981年，第59—67页。——原注

② 索勒 (J. Soer)：《圣经中的食物符号学》，见《历史上的饮食》一书，巴尔的摩：企鹅丛书版，1979年。——原注



新疆喀什地区的维吾尔族饮食



维吾尔族灶具

我想说明的是，世界上的食谱的主要差异可以归结为生态的限制以及在不同地区所存在的机会。比如说，可以预知的是，大部分肉类的食谱都出现在这样的环境条件下：人口密度相对较低，土地不需要或不适宜耕种农作物。与此相对，大部分素食的食谱总是同高密度的人口、食物生产技术不足以供应动物肉食等情况相联系。在印度，我们会看到，肉食生产从生态上看是不实际的，这超过了对肉类食物的营养价值的需要。于是，肉成了回避的对象——不好吃，因而也不好想。

我们需要记住的一个要点是，营养的和生态的代价与收益并不像财政的收支那样总是不变的。在美国这样的市场经济中，好吃可以意味着好卖，根本不用考虑营养上的后果如何。推销婴儿食品配方以取代母乳便是这方面的一个经典例子，表明商业利润的考虑怎样压倒了营养和生态的考虑。在第三世界中，用奶瓶喂奶对婴孩不利，因为奶粉配方常常与不洁净的水搅在一起。还有，母乳应该是首选的原因是它含有使婴孩抵御许多常见病的养分。母亲用奶瓶替代乳房多少会得到一些好处，因为那样的话她们可以把孩子交给别人照看，自己去工厂里找一份工作。不过，母亲减少了她的哺乳期也会减少她们怀孕的间隔期。真正获得最大利益的当然只是生产商。为了推销他们的产品，他们在广告中声称婴儿奶粉配方比母乳对孩子更加有益，从而误导母亲们相信这些不实的宣传。幸运的是，这种推销活动近来由于受到国际保护的干预而没有继续蔓延下去。

以上例子表明，坏的食物如同许多坏事一样，常常给某些人带来好处。对食物的偏好与厌恶，总是发生在实际的收支平衡的理想状况之外，但是我不是在说理想的收支平衡状态是社会中所有成员所平等分享的。在国王们、资本家们和独裁者们出现以前很久的年代，牺牲妇女和儿童的利益使男人和成年人受益的偏倾状

态就很常见。还有在阶级和种姓存在的社会中，一个集团的获益可能就是另一个集团的损失。在这样的情况下，占优势的集团维持其高标准营养而不用与社会其他成员分享的能力，也就是他们通过政治权力的运作而控制其属下并使他们臣服的能力。

这样一些情况意味着，计算食物的偏好与厌恶背后的实际代价与收益并不是一件容易的事。每一种单个的食物之谜都应视为食物生产的整体系统之一部分，必须在长远效果和短期效果之间做出区别，还有就是一定不能忘记，食物既是多数人维持生命的营养之源，也是少数人获取财富和权力的源头。

确实有一些对食物的偏好与回避令人困惑难解，几乎人人都相信那是不可思议的、非理性的、无用的，或是有害的。这就给那种以为饮食习惯是任意的观点提供了支持。我在本书中的策略就是攻击这些偏见和成见的堡垒，采用最令人困惑的实例，来说



一脚踏粮食，一脚踏猪身——云南泸沽湖边纳西人成年礼仪。