

李德宽 田广 编著

饮食人类学

FOODWAYS ANTHROPOLOGY

食品安全之所以会成为热门话题，根源就在于食品的生产、分享和消费不再是一种纯粹的文化事项，而成为经济实力集团牟利的工具。在这样的背景下，民族志的探讨和编撰虽说依然是文化人类学研究的主流手段，但民族文化如何应对当代上述一系列新挑战，十分自然地成为应用人类学的研究主题，也彰显了其特殊的应用价值。



黄河出版传媒集团
宁夏人民出版社

李德宽 田广 编著

当代应用人类学丛书

吉首大学中国应用人类学高级研究院策划并资助

饮食人类学

FOODWAYS ANTHROPOLOGY



黄河出版传媒集团
宁夏人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

饮食人类学/李德宽,田广编著. —银川:宁夏人民出版社,2014.3

(当代应用人类学丛书/田广,罗康隆主编)

ISBN 978-7-227-05740-6

I. ①饮… II. ①李… ②田… III. ①饮食—文化—研究—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 057585 号

饮食人类学

李德宽 田 广 编著

责任编辑 李秀琴 丁 佳

封面设计 晨 皓

责任印制 杨海军

黄河出版传媒集团 出版发行
宁夏人民出版社

地 址 银川市北京东路 139 号出版大厦(750001)

网 址 <http://www.yrpubm.com>

网上书店 <http://www.hh-book.com>

电子信箱 renminshe@yrpubm.com

邮购电话 0951-5044614

经 销 全国新华书店

印刷装订 宁夏精捷彩色印务有限公司

印刷委托书号 (宁) 0008855

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 22.375

字 数 375 千字

印 数 1000 册

版 次 2014 年 4 月第 1 版

印 次 2014 年 4 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-227-05740-6/TS·7

定 价 56.00 元

版权所有 翻印必究

当代应用人类学丛书编委会

学术顾问(以姓氏拼音顺序排列)

Russell Belk 陈中民 Ken Erickson 李亦园

Alf Walle 杨圣敏 杨庭硕 周大鸣

编辑顾问(以姓氏拼音顺序排列)

陈 刚 关 键 李德宽 林晓华 麻国庆 龙远慰 潘 蛟

David Smith 王建民 王天津 王远新 张继焦 赵旭东

主编

田 广 罗康隆

执行主编

罗康隆

编委会成员

游 俊 肖湘愚 龙先琼 李汉林 暨爱民

赵树冈 瞿州莲 吴 晓 刘世彪 刘志宵

邵 侃 覃娜娜 朱晴晴 李玲霞 袁 理

序

杨庭硕

将饮食作为一类文化事项去展开研究，是文化人类学古已有之的研究传统。文化人类学的先驱者们不管他们属于哪个学派，都涉猎过有关饮食的研究。但把饮食作为民族文化付诸应用的对象去展开研究，去探讨其实践应用价值，则是当代社会方兴未艾的探讨诉求。读者手中的这本《饮食人类学》，就是这一时代需求的产物。田广博士与李德宽教授主持并实践的这一探索工作，其目的是向世人展示饮食人类学的当今进展及其广阔的应用价值，以此推动中国饮食人类学的发展。这显然是一件利国利民的大好事，相信这本书的出版会对中国文化人类学的本土化产生深远影响。这不仅是因为食品安全、环境质量、跨国经济实体与地方保护主义等已经成了当今世人关注的焦点，还因为人类的饮食行为不仅仅止于满足生命延续的需要，它必然还要和整个人类的经济活动、政治活动乃至观念形态上的享受息息相关。因而，仅仅通过田野调查具体描述特定民族在特定时空场域内的饮食特点已经显得远远不够。

在全球化日益深化的今天，任何一个民族的饮食行为、饮食尚好以及植根于饮食本身的精神层面和享受，不仅支配着特定民族的延续与发展，还不可避免地要影响到其他民族的存在方式和延续方式，甚至还必然与人类的未来息息相关。因此，将饮食作为一类文化事项去展开跨文化、跨时空场景和多视角的探讨，对今天人类社会的发展而言，其必要性已经日显突出，并得到了大多数人的认同。类似的著作在国外早有问世就是一个明证。这本《饮食人类学》的出版，堪称为中国人类学本土化作出了填补空白的贡献。

和其他的文化事项相似，饮食必然包含着两个对立统一的侧面，即生物性和社会性。“民以食为天”，这是中国最有感召力的至理名言之一，它的终极含义就是说饮食是个人生命延续的根本前提。同时，“谷贱伤农”也是中国影响深远的治国古训之一，其含义是说如果食品的价格过于低廉，那么食品的生产者就会受到

重大的损失,从而影响到食品的生产,最终将危及整个社会的安定。它们都是至理名言,但立足于饮食而言,二者各自强调了一个不同的侧面,两者都不能偏废,否则就不成为文化事实。

为此,文化的基本功能既要满足为所有人提供饮食这一生物需要,同时还得满足确保社会的安定、确保人际关系的协调、确保饮食从生产到消费的顺畅运行等社会功能。文化的功能为此也必然具有两重性,文化人类学的先驱们对这一点早就做过精准的民族志探讨和编撰,并借助鲜活的饮食个案揭示了文化的本质。这样的经典研究已经充斥于文化人类学的资料库中,今天的人们可以信手拈来,却会遇到一个共性的新问题:随着全球化进程的加速和深化,饮食的生产、转运、分享和消费不再是本民族分别去从事的文化活动,而是日益具有更鲜明的跨文化特色。

当今世界上的食品生产已经逐步超越文化的本能,开始具有一系列新的属性。将食品生产作为一种政治手段去加以利用早已尽人皆知。用军事手段干扰敌人的粮食生产供应和消费,也不是新鲜事了。但对于民族文化的传承而言,最大的冲击还来自将食品生产作为牟利的手段去加以运用,这才真正使当代人感到触目惊心。中国已经成为世界经济大国,此前同其他发达国家所签订有关饮食生产的协议和达成的承诺,必然会出现新的问题,形成新的挑战,处理不善将会对中国的发展造成深远的影响。在这样关键的时刻,启动和深化饮食人类学的研究,对中国而言,必然具有不可估量的应用价值。

食品安全之所以会成为热门话题,其根源就在于食品的生产、分享和消费也不再是一种纯粹的文化事项,而成为经济实力集团牟利的工具。在这样的背景下,民族志的探讨和编撰虽说依然是文化人类学研究的主流手段,但是民族文化如何应对当代上述一系列新挑战,也十分自然地成了应用人类学无法回避的研究主题。这本《饮食人类学》花了较大篇幅探讨当代的饮食新问题,真可以说得上是切中了时代的需要,也彰显了饮食人类学这一学科的特殊应用价值所在。

饮食的生产、运输、分享和消费不仅是社会范畴内的事实,同时还是自然与生态环境范畴内的事实,这就意味着能满足人类生存需要的饮食产品只能取自相应的生态系统之中,这就注定任何形式的食品生产和消费不仅与社会生活息息相关,还与环境问题息息相关。从这个意义上说,生态环境不仅是饮食产品的生产基地,更是任何民族文化都必须依赖的自然对象,同时为了确保食品生产的

延续与畅达,任何民族文化都有责任维护好它所处的生态系统。哪一个民族承担不起这样的责任,就注定了该民族文化的死亡。历史上辉煌一时的大帝国的崩溃就是明证。

能够将饮食与环境维护、生态建设关联起来,展开应用性的探讨,显然是本书的一大亮点。这样的探讨可以给世人一种深刻的警示。今天我们所面对的众多生态问题并不是孤立、纯自然的环境问题,而更多表现出来的内容恰好是它的社会属性。其中,最不容易引起人们警惕的就是饮食。这是因为人们习惯成自然,把饮食仅仅视为一种生命的满足,却较少关注凭借文化去获取食物,必然会牵连到对所处自然与生态环境的干预。而这样的干预,不管是有意还是无意,长期积累以后都会引发环境问题和生态问题。

有了这样的理解后,再反观我们的生态建设,我们不能不说将生态的恶化简单理解为人类的破坏,或人口压力使然,显然存在严重的不足。事实上,在饮食的当代变革背后,本身就存在生态恶化的隐患。只不过在此前的研究中是将这样的探讨局限在自然范畴或经济范畴内,而没有从文化的视角出发去看待环境问题的复杂性。因而能够正确指出饮食与环境的关系,哪怕这样的探讨还有欠充分,但能够揭示饮食与生态恶化的潜在关联性,对饮食人类学的应用而言,已经足以振聋发聩了。

由于本书是一部开创之作,在取得成功的同时,考虑欠周之处自然在所难免。举例说,不同民族成员的体质客观存在着差异,尽管这是属于纯粹的生物性特征,但在饮食上必然有所反应,相关民族文化也需要对这样的生物事实加以适应。这显然是饮食人类学探讨中不可或缺的一个部分。本书在这一点上没有作出应有的响应,尽管有充分的理由,但毕竟是一个需要今后努力探讨的领域。由于这一问题的影响深远、责任重大,因而需要借助这一机会加以挑明,以便吁请海内贤达展开相应的探讨,弥补这一不足。总之,这本新作正当其时、正得其用,即便小有不足,但瑕不掩瑜。

仅此为序。

2013年11月

前言

2011年秋季,在加拿大和美国学习与工作多年的应用人类学专家田广博士经汕头大学全球特聘程序成为该校商学院外国专家、特聘教授。田广博士致力于把国际应用人类学前沿知识引介到中国,起初是将其在北美出版社主编《国际工商人类学》杂志上的原创论文,结合由其主笔的专著《工商人类学》一书,及部分国内学者的研究论文综合在一起,编成《工商人类学》一书,请周大鸣共同主编、李德宽为副主编,在宁夏人民出版社出版。该书是国内首部有关工商人类学的学术著作,理论性和应用性都较强,对于国际化过程中的企业经营管理、跨文化沟通具有创造性启发作用。该书的出版发行引起出版界的重视,希望以该书为起点,由田广博士组织20本左右形成关于人类学的系列丛书。于是,田广博士与中央民族大学王天津教授合作主编了《环境人类学》,与吉首大学历史文化学院院长罗康隆博士合作编著了《经济人类学》、主编了《生态人类学》。这部《饮食人类学》也成为丛书之一,由田广博士设计编写大纲并约请宁夏大学李德宽教授共同主编。

曾在美国杜克大学访学的罗康隆博士是吉首大学历史与文化学院院长、博士生导师,他与田广博士在云南的一次国际学术会议邂逅并一见如故。后来罗康隆博士向吉首大学提出成立“应用人类学高等研究院”的设想,并力荐田广博士出任院长,合力推动国内应用人类学的学科建设、本土化和学术成长。于是这本书转入由吉首大学应用人类学高等研究院策划的“当代应用人类学丛书”项目,由宁夏人民出版社出版。

吉首大学地处湘西土家族苗族自治州。自治州尽管天远地偏,却山巧水妙、钟灵毓秀、人杰地灵;尽管吉首大学在国内高校建制序列中难以排入“显贵”行列,却在人类学、民族学领域赫赫有名,杨庭硕、罗康隆领军的学术团队几十年里坚守生态人类学领域,坚守本土化方向,学术成果丰硕、理论创新惊人。杨教授创立的“相际经营论”、罗博士创建的“文化制衡论”等不仅跻身国内学科前沿,也显

示着中国人类学的学术实力。

《饮食人类学》是 12 位编著者历经 15 个月的反复撰写、讨论和修改而最终完成的一部理论著作，从多个方面对饮食人类学的原理和应用问题进行了系统阐述，是中国第一本有关饮食人类学的高等院校教科书。中国多民族创造的食材种类、饮食风格、口味风尚繁花似锦，而经济发展中通过食物生产、经营、交流中呈现出各种实际问题，给传统饮食人类学的应用转向以巨大机遇，这正是饮食人类学朝向应用的用武之地，同时传统、民族、外国的饮食工业开拓陌生市场，通过营养卫生本土调查研发食物产品，都需要人类学家的积极参与，给人类学知识更新、人才培养、就业创业等以现实机遇。当然，本书虽在应用方向上做出了努力，但距各界期待和预期尚有一定的差距。作为初步尝试，我们非常愿意将其及时出版，起到抛砖引玉之效，期待学界同仁共同参与，推进应用人类学的本土化和学术创新。

当代应用人类学丛书编委会

2013 年 9 月

| 目 录 |

CONTENTS

- 第一章 绪 论
 - 第一节 饮食人类学的研究视野和对象 / 3
 - 第二节 饮食人类学的研究特征 / 9
 - 第三节 中国饮食文化的人类学诠释 / 15
 - 第四节 本书的结构与特征 / 20

- 第二章 饮食人类学的缘起与学术范式
 - 第一节 人类饮食溯源 / 25
 - 第二节 古典人类学的饮食研究 / 32
 - 第三节 饮食人类学的主要范式 / 44

- 第三章 民族志与饮食研究
 - 第一节 民族志及其主要技术 / 60
 - 第二节 民族志研究的步骤和优势 / 63
 - 第三节 民族志研究与职业道德 / 66

目录

CONTENTS

- 第四节 对美国某餐厅的民族志研究 / 69
- 第五节 对厦门清真拉面行业的民族志研究 / 81

第四章 人类饮食文化考

- 第一节 认知人类学视域中的饮食文化 / 99
- 第二节 人类食物构成与文化的关系 / 103
- 第三节 西方饮食特征与文化价值体系 / 113
- 第四节 东方文明体系中的饮食文化 / 121

第五章 饮食与自然环境

- 第一节 中国国内饮食与环境的相关性 / 129
- 第二节 国外饮食和环境的关联性 / 138
- 第三节 饮食与气候变暖及国际政治的联系 / 142
- 第四节 环境污染危及食品安全 / 145
- 第五节 饮食变迁与环境建设 / 148

第六章 饮食与社会政治文化

- 第一节 饮食文化与社会意识 / 155
- 第二节 饮食的社会分层 / 158
- 第三节 宴席文化与权力象征 / 165

第七章 饮食与经济社会发展

- 第一节 饮食行为是人类经济活动的主要内容 / 177
- 第二节 饮食服务业是重要的现代产业 / 183
- 第三节 经济社会发展与饮食文化的变迁 / 190

第八章 饮食与养生

- 第一节 饮食养生在中国 / 197
- 第二节 世界主要宗教的饮食与养生 / 204
- 第三节 非洲的饮食与养生 / 209
- 第四节 饮食养生的文化景观 / 212

第九章 饮食安全的人类学解读

- 第一节 饮食适应与安全 / 220
- 第二节 饮食禁忌与安全 / 228
- 第三节 食品科技与全球化中的饮食安全问题 / 232

第十章 中国舌尖文化的人类学思考

- 第一节 《舌尖上的中国》内容简介 / 242
- 第二节 《舌尖上的中国》的人类学解构 / 244
- 第三节 《舌尖上的中国》的影视人类学解读 / 257

第十一章 中国少数民族的饮食文化

- 第一节 少数民族的食文化 / 267
- 第二节 少数民族的酒文化 / 277
- 第三节 少数民族的茶文化 / 282
- 第四节 少数民族饮食习俗与中华民族繁衍生息 / 287

第十二章 餐饮与全球化

- 第一节 地域性的饮食偏好 / 293
- 第二节 饮食偏好面面观 / 300

| 目 录 |

CONTENTS

第三节 食物的国际化 / 306

第四节 餐饮习俗与国际化 / 311

附录 人类学方法在商业研究中的适应性

——以汕头大学餐饮服务为例 / 316

参考文献 / 343

后 记 / 348

第一章 绪 论

内容提要 饮食作为人类生存的基本要素无不反映到文化表达层面,人类学对于饮食文化研究走过了逐渐重视和强化的过程,理论越来越丰富、视角越来越多样、成果越来越成熟,成为人类学专业不可忽视的研究领域。本章从广角或多元叙事出发,对饮食人类学研究视野和对象、研究途径的特点进行介绍性质的知识陈述,目的在于在进入饮食专题研究之前做一个全景扫描,储备一些必备的知识,促进一般性知识和微观研究的衔接。在饮食人类学文化研究对象方面,介绍了主要国家学者的学术贡献,从中能够反映出不同文化背景的学者选题和关注点方面的“偏好”。在实现研究途径方面,做了不仅呈现科学民族志、阐释学民族志为主的研究方法,也结合“反身”人类学的批判和实验思路,介绍主体“回避”后选取“客体”研究对象的各种尝试。还重点介绍以中国本土饮食文化为对象的研究成果,目的是通过整理这些研究,为繁荣中国饮食人类学的研究打下基础。

学习目标

1. 了解饮食人类学兴起过程中研究视角有着怎样的差别。
2. 思考饮食人类学研究对象的划分与人类社会活动之间的关联。
3. 借鉴饮食人类学研究方法的多样化。
4. 主要国家学者对于中国饮食研究的成就和启示。

引 言

饮食作为文化的重要表现与传承形式之一,长期以来一直受到文化人类学

家的关注,对饮食的研究形成了一套独特的民族志表述,包括人种、族群、区域、政治、经济、伦理、礼仪、习俗等方面的关系和差异,借以对文明形态和文化形式进行分析。

今天我们讨论饮食人类学问题,或者提倡进行这方面的探索研究,主要是看到饮食文化对民族认同的心理契合和社会结构分析的学术意义。正像人类学家所指出的那样:食物是社会关系的象征,例如在婚宴、礼品、宴席、宴会等各种仪式中的食物;食物是阶级、阶层、等级、层次、身份等的一种象征符号;食物还隐喻着一种文化的自我解释和族群感受的特点^①。因而食物和饮食的研究的确需要运用人类学的民族志方法去理解、把握和解释,尤其是像格尔兹的“深描”方法,即对被研究对象所作的解释进行再解释,可以找到这种隐含于食物中的文化结构和符号象征意义,以便更为有效地解释饮食行为与饮食现象。

饮食文化在功能上及表象上对人类的生存和演变做了最为“形而下”的表述、表达和演绎^②。而且,其中也包含着深邃的“形而上”的哲理、规律和逻辑关系。中国具有悠久的饮食文明和饮食文化,在食品烹饪、美食、养身、调理等方面堪称世界典范^③。然而,对食物文化体系方面的学科性研究,比如饮食人类学、饮食民族学、饮食社会学、饮食心理学研究等却相对薄弱。加速加深这些方面的研究不仅有益于中华民族传统饮食文化的弘扬,也是在各种学科中凸显中国特色、中国学问的一个重要部分。

21世纪人类学越来越关注当代人们的日常生活和文化,饮食人类学的研究正是该特点的直观演示。饮食人类学是用人类学的文化视角探讨饮食行为和饮食文化相关的人类学分支学科之一。在中国,饮食人类学研究处于起步阶段,研究内容有待开拓,理论和研究方法等尚不成熟,因此对这一分支学科基本问题的研究,包括研究起源与发展、研究对象和研究方法等,尤为迫切。

① “Sidney Cheung, Hakka restaurants: A Study of The Consumption of Food in Post-War Hong Kong Society, David.H.Wu and Tan Chee-beng, Changing Chinese Food ways in Asia, Hong Kong: Hong Kong Chinese University Press, 2001, pp181-951.

② 彭兆荣、肖坤冰. 饮食人类学研究述评. 世界民族, 2011(3): 48-56.

③ 赵荣光、谢定源. 饮食文化概论. 中国轻工业出版社, 2001.

第一节 饮食人类学的研究视野和对象

一、饮食人类学的研究视角

人类学对食物的研究很早就已经开始。1888年,《美国人类学家》杂志第1卷第3期中就有马勒里(Garrick Mallery)的论文《礼仪与进餐》;1889年,史密斯(William Robertson Smith)在闪米特宗教的系列讲座中有一个重要的章节就是关于食物。其他具有代表性的早期研究还包括:库欣(Frank Hamilton Cushing)关于祖尼人谷类食物的专论;博厄斯(Franz Boaz)对夸扣特(Kwakiutl)印第安人鲑鱼食谱的详尽记述。1957年,科德尔(Helen Coder)以博厄斯的记录为基础,展开对于烹调鲑鱼相关的社会组织和社会阶层的分析^①。

对食物进行现代人类学研究的奠基者是英国的约翰·伯内特(John Burnett)和法国的列维·斯特劳斯。他们从20世纪50年代开始研究食物以及进食的社会意义;60年代后期德国的维格尔曼在德语地区进行饮食人类学研究,并在饮食与工业社会的关系分析上有所突破;道格拉斯(Mary Douglas)在《洁净与危险》中,从动物的基本分类原则上来确定宗教仪式中的牺牲以及食品在文化观念中的分类系统,从而明确给出动物作为食物的区分原则和关系;80年代,古迪(Jack Goody)的《烹饪、菜肴与阶级:一项比较社会学的研究》一书标志着人类学对食物研究的转向,将特定的食物体系作为独立的文化表述范式^②。此后,人类学对食物的研究延伸至更广阔的社会领域,比如政治经济价值的创造、象征价值的建立以及社会对记忆的塑造。而对食物供给与季节性仪式、食物供给与战争爆发的周期性、食物资源的周期性与协作性关系的研究,则加深了对族群和跨族群文化交流的理解。理查兹(Audrey Richards)的民族志《南罗得西亚的土地、劳动力与日常饮食》延续了这一领域的模式化研究,关注食物的生产、准备、交换、偏好、象征、消费等。在理查兹研究基础上,穆尔(H. Moor)等人将历史融合于民族志中,既有宏观视角又兼有细节描述。另外,还出现了一

①陈运飘、孙箫韵.中国饮食人类学初论.广西民族研究,2005(3)(总第81期).

②J. Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A study in comparative Sociology*, Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

种偏重行为生态学的研究模式,这种研究模式关注人们在采集食物时策略性地选择那些在单位时间里能给身体带来最大热量的食物,萨林斯(Marshall Sahlins)在这方面做了有价值的研究^①,他以非洲的布须曼人和澳大利亚土著的食物系统为例进行阐释,强调土著食物系统中对物质需求的节制“成为一种积极的文化要素,表现在经济的各个方面”。

对于饮食人类学理论上的发展,张展鸿教授归纳为三大主题^②:(1)对社交指标的了解,如赠礼、酒席及宴会,这部分的研究以阿帕杜莱(Appadurai)、哈里斯、阿诺特(Arnott)等人为代表;(2)对社会身份及身份象征的探讨,这部分的研究以古迪、西敏司、萨林斯等人为代表;(3)对建构民族及文化身份认同的解读,这部分的研究以特尔(Ohnuki-Tierney)、萨顿(Sutton)、怀尔克(Wilk)等人为代表^③。

在以往对饮食人类学学科谱系的梳理中,学者们大多以列维·斯特劳斯为代表的唯心派和以哈里斯为代表的唯物派为主线评述,对政治经济学的介绍不多。事实上,20世纪60年代沃尔夫(Eric Wolf)^④和西敏司^⑤开创的政治经济学派在饮食人类学中同样有着重要地位。这一学派以对“食物的传记与世界过程”为研究特色,最初受到了人类学对某种单一商品(包括食材、作物及其加工后的产品)研究的启发。20世纪40年代末萨拉曼(R. N. Salaman)所著的《土豆的历史与社会影响》可以说是这一领域的开山之作。在这本著作中,萨拉曼研究了土豆的起源、种植、在世界范围内的传播及其在欧洲的政治命运。此后,出现了一系列相同类型的研究,学者们重点关注一些嗜瘾性食品,比如食盐、糖、大黄、鲑鱼、辣椒等专题研究,但是其中专门的人类学研究很少。不过这些研究刺激了后来的人类学者对“旅行的食物”(foods that travel)的兴趣,这部分研究以“新大陆”的物种传播为主要关注对象,比如土豆、番茄、玉米、番薯、咖啡、可可、

①[美]马歇尔·萨林斯著,赵丙祥译.文化与实践理性.上海人民出版社,2002.79-81.

②张展鸿.饮食人类学.载招子明、陈刚主编.人类学.中国人民大学出版社,2008.242.

③陈运飘、孙箫韵.中国饮食人类学初论.广西民族研究,2005(3)(总第81期).

④[美]埃里克·沃尔夫著,赵丙祥、刘传珠、杨玉静译.欧洲与没有历史的人民.上海人民出版社,2006.1.

⑤[美]西敏司著,王超、朱健刚译.甜与权力——糖在近代历史上的地位.商务印书馆,2010.13-14.