

● 中国文化史知识丛书 ● 主编 任继愈 ●



ZGWHHSZS

中国古代饮食 文化

林乃燊



081

中共中央党校出版社



● 中国文化史知识丛书 ● 主编 任继愈 ●

ZHONG GUO WEN HUA SHI ZHI SHI CONG SHU

中国古代饮食 文化

林乃燊

中共中央党校出版社

(京)新登字 100 号

责任编辑 王春华
封面设计 翟永莲
版式设计 任志珍
责任校对 胡林妮

中国古代饮食文化

林 乃 桑

*

中共中央党校出版社出版发行

北京新华印刷厂印刷

*

787×960 毫米 32 开 3.625 印张 47 千字

1991 年 11 月第 1 版 1991 年 11 月第 1 次印刷

印数 1—20000 册

ISBN 7-5035-0484-6/G·16

定价: 2.00 元



彩陶人面鱼纹盆·仰韶文化半坡型

白陶豆·商代





温冰酒器·战国曾侯乙墓

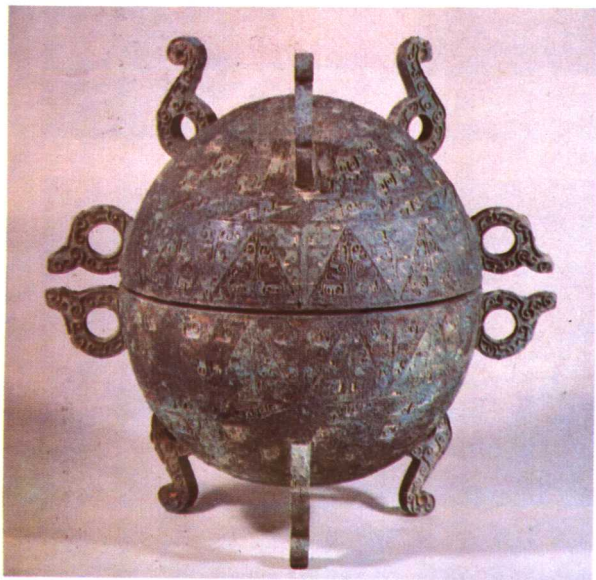


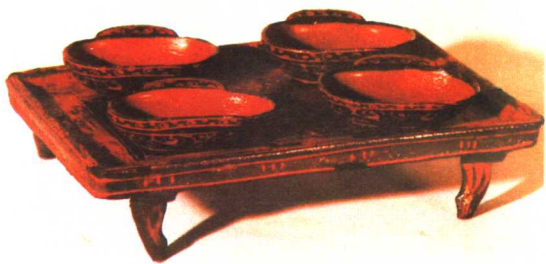
象牙杯·商代
妇好墓

几父壺 · 西周



三角方纹敦 · 战国





彩绘漆案·西汉



玉耳杯·六朝



素三彩龙凤牡丹纹碗·明末

编者献辞

我们伟大的祖国在几千年漫长的发展中,创造了丰富、灿烂的古代文化。中国文化是中华民族延续和发展的精神支柱,它曾长期居于世界文明的前列,为人类的文明与进步作出了贡献,是世界文明史上的巨大财富。世界上的文明古国都曾对人类文化做过贡献,但是随着历史的前进,它们多衰落了。只有中国和中国文化屹立于世界之林,一脉相承,历久而弥新!

中国文化是个发展的、历史的范畴,具有包容性与持续性:首先,除了时代差异外,尚有着地域与民族的差异性。它是在连绵几千年中,以华夏民族为主体的中华民族各地域文化(包括中原文化、齐鲁文化、荆楚文化、巴蜀文化、吴越文化、岭南文化、闽台文化等)和各民族文化(包括壮、满、蒙、回、藏等中国 56 个民族的文化)长期

的、不断的交流、渗透、竞争和融合的结果。在这个意义上说，中国文化的发展是具体的、历史的、多地域、多民族、多层次的立体网络；其次，中国文化是起源于上古贯穿至现在，在黄河、长江及其周围地域形成并延续至今的中华民族共同文化、共同的社会心理与习俗的结晶。

继承中国文化遗产，并不是对古代文化毫无选择地一概接受，而是要继承其优良传统，摈弃其封建糟粕。

我们要继承、发扬中国文化优良传统的基本精神是指刚健自强的革新进取精神，注重道德教化，强调民族凝聚意识，以及重视历史智慧等几个主要方面。

今天，中国正处在向现代化迈进的新时期。了解过去的优秀文化，正是为了创造未来的新文化。这对提高民族自信心、增强民族的凝聚力，有着极为重要的意义。青少年是祖国的未来，民族的希望，广泛地进行传统文化的教育，既是当务之急，又是长远大计。要让中学生及具有中等文化程度的读者掌握中国文化史的基本知识，即了解中国文化的辉煌历史与它的优良传统，从

而给爱国主义打下稳固的思想基础，为建设中华民族的新文化创造条件。这是一件意义重大的事业，也是我们编辑这套丛书的初衷。

我们设计了历史、考古、地理、思想、文化、教育、科技、典章制度、军事、经济、文艺、体育、生活习俗等方面的110个专题，希望这一套丛书从多角度、多层次、系统地反映中国文化的主流与特点。如果海内外读者能从中认识中国文化的基本面貌，这就是编者的最大满足了。

对于本书的批评与建议，我们将十分欢迎。

《中国文化史知识丛书》编委会

1991年2月22日 北京

《中国文化史知识丛书》
编辑委员会

主 编：任继愈

副主编：冯钟芸 游铭钧 焦树安*

编 委(按姓名汉语拼音音序排列)：

戴念祖	郭齐家	金宜久
李思敬	卢海燕*	骆桂明*
马樟根	欧阳中石	庞 朴
戚志芬	任雪芳*	沈心天*
谭其骧	汤一介	王世民
王兆春	吴恩扬	吴 可*
吴良镛	严如娴	张华纲
张明华*	张习孔*	赵 靖
赵匡华	钟碧惠	周 强
朱光暄		

[有*者为执行编委]

目 录

- 一 中国饮食文化概述1
 - 1 饮食文化的内涵与外延1
 - 2 饮食文化的发生和烹调业在
饮食文化中的地位5
 - 3 中国饮食文化对世界文化的
贡献6
 - 4 中国饮食文化发展的现状和
前瞻10
- 二 中国饮食文化的渊源13
 - 1 旧石器时代烤肉飘香13
 - 2 新石器时代炊烟四起17
 - 3 夏商周饮食文化初结硕果26
- 三 中国饮食文化的蓬勃发展52
 - 1 农业生产跃上新台阶52
 - 2 食品制造业的新突破56
 - 3 汉代的时尚饮食64
 - 4 饮食文化著述大量涌现66

四	中国七大菜系的形成和发展	69
1	经济中心南移	69
2	七大菜系的形成和发展	72
五	与饮食文化密切相关的三个重要环节	87
1	农业开发	87
2	生态变迁	90
3	民族交流	95
六	饮食文化的两极世态	99
1	钟鸣鼎食与数米而炊的饮食反差	99
2	文学作品中反映饮食的两极世态	103

一 中国饮食文化概述

1 饮食文化的内涵与外延

“文化”这个概念，有广义和狭义两种含义。前者包括人类社会物质与精神两大领域的一切成果；后者指人类活动的精神成果，包括科学技术和各种社会意识等领域。

饮食，是极为平常，又是极为重要的事。它是人类生存和改造身体素质的首要物质基础，也是社会发展的前提。饮食文化，是人类不断开拓食源和制造食品的各生产领域，和从饮食实践中展开的各种社会生活，以及反映这二者的多种意识形态的总称。饮食文化是一种广谱文化，上至国家的大政方针，下至每一个人的日常生活，是一种天天都见得着摸得到的文化。

饮食文化的内涵极为丰富，它是一门知识密集型学科，又是一门处处联系着人类实践的学科。从它的物质基础来说，联系

着两大门类的生产。第一类是食料生产，即农、牧、渔业生产。围绕着这一生产部门，就有土壤学、天文气象学、水利学、种植学、肥料学、养殖学、饲料学、国土开发学、饮食资源学、生态学等科技学科。仅是种植学和养殖学，就分出数十种专业技术学科，如多种粮食作物、香料作物和无数种类的蔬菜、水果和坚果等的生产；多种家畜、家禽、鱼类、两栖类、爬行类、食用鸟类等的养殖。每一种类，都是一门专业技术学科。

第二类是各种炉灶、厨具、餐具的生产。历史上纵贯这一生产部门，牵涉到石器、青铜器、铁器、陶瓷、漆器、塑料、搪瓷、玻璃、铝制品、不锈钢制品等门类的生产，每一门类都是一门专业科技。现代还有大规模的熟食生产线、饼干、点心生产线、饮料生产线和大小规模的电磁灶、电子微波炉、远红外线等在烹调和食品制造业中的运用。

饮食业也是一个生产部门，大体可分两大类，即烹调业和食品制造业。两者都属于加工性生产。即将各类食料进行细加工、深加工、精加工，制成各式各样可口的食

品,以满足人类的营养和各种口味的需要。

烹调业包含着营养学、食疗学、保鲜学、酿造学、风味化学、烹调学、饮食美学等学科。食品制造业包括糕点、饼干、膨化食品、各类豆、薯制品、各类肉制品、各类奶制品、各种水果和坚果的风味制品、各种糖果、各种饮料、各种冰淇淋等等的制造。各门各类,都是一门专业技术。各类食品的制作,又都与生物学、化学、物理学、机械学、电子学等学科有关。目前食品制造业已进入配料程控化、生产自动化时代。

从饮食实践升华出来,又形成了几个学科,这就是饮食文化的外延,如饮食美学(或称味感美学、品味学、味蕾美学)、饮食民俗学、饮食文艺学、饮食资源学等。饮食美学与饮食民俗学已散见一些论述,但目前仍缺少这两方面的有分量的系统性专著。饮食文艺学则是一门待开发的学科,中国的文学作品,从《诗经》到《红楼梦》,都有无数反映饮食的精采篇章。中国的作家,从屈原到鲁迅,没有一个没写过饮食题材的作品。作家们或讴歌食料生产,或赞美地方名食,或警世珍惜粮食,或通过饮食诅咒剥

削,或通过饮食抒发友情等等……留下很多千古名篇或名句。除了文学作品,其它艺术领域,如绘画和造型美术,也有许多以饮食或表现食料之美的佳作,如汉代的饮宴画像砖和唐代顾闳中的《韩熙载夜宴图》、宋代张择端的《清明上河图》,都是这方面的代表作。表现食料之美的题材,则俯拾皆是,从半坡采陶中的鱼、鹿,河姆渡陶刻的猪和稻穗,直到近代徐悲鸿的北京鸭群,齐白石的虾、蟹、青蛙和蘑菇等等。造型美术如象生陶瓷,象生玉雕、牙雕、骨雕、木雕、砖雕、石雕等等,到处都能找到。如果把中国以饮食为题材的文学作品及造型美术作品收集起来,那将是一部丰富多采的巨型饮食美学图书。饮食资源学则是一门待开发的学科,它是经济地理、生态学和饮食文化结合的产物。

综上所述,中国的饮食文化是建立在广泛的饮食实践基础上的,它是人类生存和发展的重要反映,并与人类的物质生活和精神生活息息相关。做为—门学问,中国饮食文化学是一门跨越自然科学、技术科学与社会科学,融汇着科学与美学的综合