

普通高等教育教材



# 中国饮食文化概论

赵荣光 著



高等教育出版社

普通高等教育教材

# 中国饮食文化概论

赵荣光 著

高等教育出版社

## 内容提要

本书是普通高等教育教材,是作者在 20 余年研究积累与教学实践基础上反复修改而成。

教材注重中国饮食文化学科体系的科学性、系统性、完整性,各章设定充分考虑学科知识体系的合理结构,节目内容均按历史发展脉络择要叙述,目的是使学生在了解中国饮食文化事象形态的同时认识其成因、过程、规律,从而使学生获得知识和方法两方面的教益。

本教材适合食品、旅游、烹饪、历史、民俗等专业本科的普通高校及高职高专院校教学使用。

## 图书在版编目(CIP)数据

中国饮食文化概论/赵荣光著. —北京:高等教育出版社,2003.6

ISBN 7-04-012475-0

I. 中... II. 赵... III. 饮食-文化-中国  
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 025085 号

出版发行 高等教育出版社  
社 址 北京市西城区德外大街 4 号  
邮政编码 100011  
总 机 010-82028899

购书热线 010-64054588  
免费咨询 800-810-0598  
网 址 <http://www.hep.edu.cn>  
<http://www.hep.com.cn>

经 销 新华书店北京发行所  
印 刷 北京星月印刷厂印刷

开 本 787×1092 1/16  
印 张 17.5  
字 数 420 000

版 次 2003 年 6 月第 1 版  
印 次 2003 年 6 月第 1 次印刷  
定 价 22.10 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

**版权所有 侵权必究**

## 编写委员会

主 任	赵 荣 光			
副主任	季 鸿 崑			
成 员	谢 定 源	郭 亚 东	周 旺	王 向 阳
	冯 磊	杨 欣	李 文 卿	

# 出版说明

为认真贯彻《中共中央国务院关于深化教育改革全面推进素质教育的决定》和《面向 21 世纪教育振兴行动计划》，研究高职高专教育跨世纪发展战略和改革措施，整体推进高职高专教学改革，教育部决定组织实施《新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划》（教高[2000]3 号，以下简称《计划》）。《计划》的目标是：“经过五年的努力，初步形成适应社会主义现代化建设需要的具有中国特色的高职高专教育人才培养模式和教学内容体系。”《计划》的研究项目涉及高职高专教育的地位、作用、性质、培养目标、培养模式、教学内容与课程体系、教学方法与手段、教学管理等诸多方面，重点是人才培养模式的改革和教学内容体系的改革，先导是教育思想的改革和教育观念的转变。与此同时，为了贯彻落实《教育部关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》（教高[2000]2 号）的精神，教育部高等教育司决定从 2000 年起，在全国各省市的高等职业学校、高等专科学校、成人高等学校以及本科院校的职业技术学院（以下简称高职高专院校）中广泛开展专业教学改革试点工作，目标是：在全国高职高专院校中，遴选若干专业点，进行以提高人才培养质量为目的、人才培养模式改革与创新为主题的专业教学改革试点，经过几年的努力，力争在全国建成一批特色鲜明、在国内同类教育中具有带头作用的示范专业，推动高职高专教育的改革与发展。

教育部《计划》和专业试点等新世纪高职高专教改项目工作开展以来，各有关普通高校及高职高专院校投入了大量的人力、物力和财力，在高职高专教育人才培养目标、人才培养模式以及专业设置、课程改革等方面做了大量的研究、探索和实践，取得了不少成果。为使这些教改项目成果能够得以固化并更好地推广，从而总体上提高高职高专教育人才培养的质量，我们组织了有关高等院校及高职高专院校进行了多次研讨，并从中遴选出了一批较为成熟的成果，组织编写了一批普通高等教育（高职高专）教材。这些教材结合教改项目成果，反映了最新的教学改革方向，很值得广大普通高校及高职高专院校借鉴。

新世纪教改项目成果教材适用于普通高等院校、高职高专院校、成人高校及本科院校举办的二级职业技术学院、继续教育学院和民办高校。

高等教育出版社

2002 年 11 月 30 日

# 前 言

20多年前,我读书的重点从对文化史、社会史的一般关注集中到了人们食事的领域。因为《尚书》云:“八政,一曰食”;《诗》谓:“民之质矣,日用饮食”;《史记》重“食货”;司马迁记俗谚“民以食为天”;而我又经历了1959—1961年的饥饿,知道食对于个人命运,对于民生优劣,对于政权存亡,对于历史文明和社会发展至关重要。同时,我开始在大学课堂上讲授中国饮食文化、中国饮食史。其后至今的20余年来,商业、食品、农业、烹饪、旅游、师范专业院校以及许多普通高校、综合大学的相关专业多开设了“饮食文化”或类近的课程。尤其是近几年来职业技术学院的蓬勃发展,更使“饮食文化”类课程的开设有日趋增多之势。高等教育出版社正是基于中国烹饪高等教育扩展、深入、完善发展的形势需要,组织全国各有关高校的专家经过反复研讨论证,确定了出版这套教材的规划,我的小册子《中国饮食文化概论》也荣幸地被与会专家一致推定为系列教材之一。

《中国饮食文化概论》是我8年前定稿的《中国饮食文化》一书的节略和改写。后者20章,70余万字,是本人在读书和教书过程中逐渐完成的,但一直无缘正式出版,近年曾用作研究生授课讲义。数年前曾有《饮食文化概论》作为高等职业教育教材出版,《中国饮食文化概论》是对《饮食文化概论》的全面刷新修改。为学识所限,本书定有许多不足或问题,殷切期待教材使用者、学生和读者批评指正。

赵荣光

2002年12月12日于杭州商学院诚公斋书寓

策划编辑	赵 洁
责任编辑	岳永华
封面设计	王凌波
版式设计	陆瑞红
责任校对	王效珍
责任印制	孔 源

## 郑重声明

高等教育出版社依法对本书享有专有出版权。任何未经许可的复制、销售行为均违反《中华人民共和国著作权法》，其行为人将承担相应的民事责任和行政责任，构成犯罪的，将被依法追究刑事责任。为了维护市场秩序，保护读者的合法权益，避免读者误用盗版书造成不良后果，我社将配合行政执法部门和司法机关对违法犯罪的单位和个人给予严厉打击。社会各界人士如发现上述侵权行为，希望及时举报，本社将奖励举报有功人员。

**反盗版举报电话：**(010) 82028899 转 6897 (010)82086060

**传真：**(010) 82086060

**E-mail：**dd@hep.com.cn

**通信地址：**北京市西城区德外大街4号

高等教育出版社法律事务部

**邮编：**100011

**购书请拨打读者服务部电话：**(010)64054588



# 目 录

绪论 .....	1
第一节 中国饮食文化概念与研究内容 .....	1
第二节 中国饮食文化研究的基本状况 .....	3
<b>第一章 中华民族饮食文化的理论基础 .....</b>	<b>10</b>
第一节 饮食文化理论的四大原则 .....	12
第二节 民族饮食文化的五大特性 .....	18
<b>第二章 中国饮食文化的区域性 .....</b>	<b>26</b>
第一节 中国饮食文化区位的历史考察 .....	26
第二节 中国饮食文化区位的历史概况 .....	30
第三节 中国大陆当代流行的“菜品”文化表述法 .....	49
<b>第三章 中国饮食文化的层次性 .....</b>	<b>57</b>
第一节 中国饮食史上的层次性结构 .....	57
第二节 饮食文化层的历史概况 .....	59
第三节 当代中国人餐饮的文化特征 .....	77
<b>第四章 中国茶文化 .....</b>	<b>84</b>
第一节 中国茶文化的形成与发展 .....	84
第二节 中国茶艺文化 .....	88
第三节 中国茶德与茶道 .....	96
第四节 茶馆文化 .....	99
<b>第五章 中国酒文化 .....</b>	<b>104</b>
第一节 酒的起源与发展 .....	104
第二节 酒人、酒礼、酒道与酒令 .....	107
第三节 酒旗、匾对、题壁与酒店 .....	114
第四节 酒文学 .....	117
<b>第六章 中国饮食民俗 .....</b>	<b>120</b>
第一节 民俗与饮食民俗 .....	120
第二节 年节食俗 .....	121
第三节 居家日常食俗 .....	132
第四节 人生仪礼食俗 .....	134
第五节 宗教信仰食俗 .....	140
第六节 少数民族食俗 .....	148
<b>第七章 中华民族传统食品与传统烹调特色 .....</b>	<b>169</b>
第一节 中华民族传统食品特色 .....	169

第二节	中国传统烹调方法 .....	171
<b>第八章</b>	<b>中华民族筷子文化 .....</b>	<b>176</b>
第一节	筷子的起源与筷子形态的历史演变 .....	176
第二节	筷子文化的传播 .....	178
第三节	筷子的功能与规范执筷法 .....	179
<b>第九章</b>	<b>中国饮食思想 .....</b>	<b>183</b>
第一节	中国古代饮食审美思想 .....	183
第二节	中国历史上不同人群的饮食思想 .....	191
第三节	当代饮食思想特征 .....	206
<b>第十章</b>	<b>中国传统食礼 .....</b>	<b>213</b>
第一节	先秦时代的食礼 .....	213
第二节	封建制时代的食礼 .....	218
第三节	近现代宴席礼仪 .....	222
<b>第十一章</b>	<b>多向交流中的中国饮食文化 .....</b>	<b>232</b>
第一节	中华民族饮食文化圈内各子文化区位、各民族、各层次间的交流 .....	232
第二节	中外饮食文化交流 .....	253
第三节	20世纪中叶以来的中华民族饮食文化 .....	266

# 绪论

## 学习目标

绪论是全书的核心和基础,主要讲述饮食文化学科的范畴、研究内容、发展过程、阶段性特征以及 20 世纪 70 年代末至 2002 年间饮食文化研究的批量成果等。绪论的教学目的,是要使学生对饮食文化学科的基本特点有一概要了解,重点理解“饮食文化”基本概念和中国饮食文化研究历史落后的原因,明确学习的目的和意义。



## 第一节 中国饮食文化概念与研究内容

### 一、“文化”的定义

关于“文化”的定义,100 多年来各国学者从符号学、规范性等多种角度提出了约 200 余种不尽相同的看法,可谓众说纷纭,见仁见智,莫衷一是。

从字源上看,英文与法文的“文化”一词均为 culture,原从拉丁文的 cultura 而来。拉丁文 cultura 有耕种、居住、练习、注意、敬神几种含义,可见它的含义比较广泛。英文中的“农业”一词 agriculture,“蚕丝业”一词 silkculture,“体育”一词 physicalculture,都由 culture 构成,显然都有“文化”的含义在内。

英国人类学家 S. E. B. Tylor(1832—1917)先后给文化下了两个经典性的定义:“文化是一个复杂的总体,包括知识、艺术、宗教、神话、法律、风俗,以及其他社会现象”<sup>1</sup>;“文化是一个复杂的总体,包括知识、信仰、艺术、道德、法律、风俗,以及人类在社会里所得的一切能力与习惯”<sup>2</sup>,显然都是含义很宽泛的“大文化”的概念。

20 世纪初,德国哲学家 T. 莱辛认为,“文化”就是“精神”支配生活。这种理解又被 F. 普洛格等人推衍为“文化是一种适应方式”的观点<sup>3</sup>。有“后工业

社会之父”之称的美国社会学家丹尼尔·贝尔,在《后工业社会的来临》(1973)一书中认为,社会可以分为经济、政治、文化分立三个领域。他说:“我想文化应定义为有知觉的人对人类面临的一些有关存在意识的根本问题所作的各种回答。这些问题的反复出现就构成文化世界,只要对存在的极限有所意识的人所在的社会里都可以碰见这些问题。”

顾康伯在他的《中国文化史》自序中则持更宽泛的理解:“夫所谓文化者,举凡政治、地理、风俗、宗教、军事、经济、学术、思想及其他一切有关人生之事项,无不毕具。”<sup>4</sup>梁漱溟先生则表达得更为简明扼要:文化“是生活的样法”<sup>5</sup>;“文化之本义,应在经济、政治,乃至一切无所不包”<sup>6</sup>。在梁启超尚未完成的《中国文化史目录》一书中,列有28个几乎囊括中国民族生活全部内容的“篇”,其中便有一个独立的“饮食篇”。

综上所述,对“文化”的理解,中外比较一致的倾向是宽泛论观点,即“大文化”观点。诚然,在众多定义中,宽窄程度是不尽相同的,但它具有广泛和侧重精神方面两个主要特点。

第二次世界大战以后,世界科技、经济和社会的变革性发展,使文化学的视野与领域有了更深刻的拓展,人们对“文化”的理解逐渐形成了一种由传统的精神和人文领域外延的倾向。《苏联大百科全书》(1973)对广义文化的解释:“是社会和人在历史上一定的发展水平,它表现为人们进行生活和活动得一种类和形式,以及人们所创造的物质和精神财富。”同时期的《大英百科全书》(1973~1974)也持基本相同的释说:文化是“总体的人类社会遗产”,“是一种源于历史的社会生活结构的体系。”“文化”有了更为宽泛的含义。

“文化”一词,在我国古已有之。不过,它不同于近代的概念。在我国历史上,“文化”一词用来指古代封建王朝所施行的“文治”和“教化”的总称。“凡武之兴,为不服也,文化不改,然后加诛”<sup>7</sup>;“文化内揖,武功外悠”<sup>8</sup>。引文意义是相同的。在先秦典籍中,虽时而见到“文”、“化”二字,却还没有粘成一词。如《尚书·序》:“由是文籍生焉”;《尚书·大禹谟》:“文命敷于四海”;《论语·学而》:“行有余力,则以学文”;《论语·雍也》:“质胜文则野,文胜质则史,文质彬彬,然后君子”等。而且上引诸典,“文”字的含义又不尽相同。《易·贲》中有了“……观乎人文,以化成天下”句,“文”与“化”已有靠近的趋势。孔颖达在《周易正义》中仍释为:“言圣人观察人文,则诗书礼乐之谓,当法此教而化成天下也。”可见,中国古籍中的“文化”,是指诗文礼乐、政治制度、道德礼俗等的综合体。

将“文化”的各种解释归纳起来,则可分为狭义和广义两种。

狭义的文化,是指社会意识形态(如思想、道德、风尚、宗教、文学艺术、科学技术、学术等)以及与之相适应的组织和制度。

广义的文化,是指人类社会历史实践过程中所创造的物质财富和精神财富的总称。

## 二、“饮食文化”的定义

“饮食文化”是一个涉及自然科学、社会科学及哲学的普泛的概念,是介于“文化”的狭义和广义二者之间而又融通二者的一个边缘不十分清晰的文化范畴。我们理解为:

饮食文化是指食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术,以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学,即由人们食生产和食生活的方式、过程、功能等结构组合而成的全部食事的总和。

人类的食事活动包括这样一些内容：

食生产：食物原料开发(发掘、研制、培育)，生产(种植、养殖)，食品加工制作(家庭饮食、酒店饭馆餐饮、工厂生产)，食料与食品保鲜、安全贮藏，饮食器具制作，社会食生产管理与组织；

食生活：食料、食品获取(如购买食料、食品)，食料、食品流通，食品制作(如家庭饮食烹调)，食物消费(进食)，饮食社会活动与食事礼仪，社会食生活管理与组织；

食事象：人类食事或与之相关的各种行为、现象；

食思想：人们的食认识、知识、观念、理论；

食惯制：习惯、风俗、传统等。

### 三、饮食文化的研究内容

饮食文化是关于人类(或一个民族)在什么条件下吃、吃什么、怎么吃、吃了以后怎样等等的学问。因而它由食物原料(生产、开发、选择、分类等)、加工技术和制作工艺、保藏、保鲜、饮食商业和服务、加工工具和饮食器具，以及有关习俗、制度、心理、思想等构成了特定的学科领域。

对上述领域的具体研究，便分别形成了诸如原料学、烹饪工艺学及食疗保健、饮食思想、饮食考古、饮食商业、餐饮楼馆建设与服务设施、饮食心理、公共关系、饮食风格、饮食典籍和生物化学、营养学、储藏保鲜等具体的研究分支。以上诸项，又均可从史的角度作分别和总体的研究，从而构成了饮食文化作为一门独立学科的体系。其中研究的重点为食事形态、方式、过程、规律与社会、历史功能。

本教材本着再现历史、分析事实、阐释科学、揭示规律、总结经验、继承精华的原则，从中国民族饮食文化的理论基础、中国饮食文化的区域性和层次性、中国饮食民俗、中国茶文化和酒文化、中国饮食思想、中国食礼、民族传统食品、食具文化、多项交流中的中国饮食文化等方面对中国饮食文化作概要和系统的介绍。

## 第二节 中国饮食文化研究的基本状况

### 一、历史上滞后的饮食文化研究

中国的民族文化，自秦始皇厉行专“学法令”文化专制政策始，便开始走上了封建专制的“政治文化”的道路。汉武帝“独尊儒术”以后，则使这种“政治文化”确定了儒学的基本内容。说它是封建专制的“政治文化”，是因为它的核心是治封建之国，治封建之家，修封建之人身，即纳入封建之道的政治色彩极浓的文化。这种凝滞僵硬的文化形态，如同樊笼桎梏一般地约束着民族文化的发展。直到明代中叶以后，尤其是到了清代中叶以后，才开始了新的变化。

在这种封建的专制政治和封建的政治文化的囿围与氛围之中，几乎一切士与准士的知识群都埋头于学习研究传统和正统的政治文化，皓首穷经，学以干禄。除这种直接或间接服务于封建治术的政治文化之外的一切文化科学门类，大多都被视为“虚应”(《红楼梦》中贾政语)和“末技”。至于烹调技艺，在统治者的眼中，更是属于微不足道的下下之品了。厨作，那是贱民所从事的

作之业。所以,事厨者一向被称为“厨役”、“厨子”等等。不仅如此,即便是属于上等社会的成员,如果他把个人饮食之事视为第一等大事而置于封建道德之上,甚至是过于追求饮食,那他就成了所谓的“饮食之人”,“饮食之人,则人贱之矣。为其养小以失大也……养其小者为小人,养其大者为大人”<sup>9</sup>。这“大人”亦即“君子”,“君子食无求饱,居无求安。敏于事而慎于言,就有道而正焉”<sup>10</sup>。

晋朝是个很奢华的时代,望族名门之后何曾既是著名学者,又是个权重望高于一时的大人物,但只因他“厨膳滋味,过于王者”,而在生前死后多遭非议<sup>11</sup>。儒家视自己的“道”高于一切,主张毕生循道、卫道,为道可“杀身”<sup>12</sup>,为道可“舍生”<sup>13</sup>。饮食,活命养生,固是民生大事,但在历代封建统治者和道统家看来,只有它统一和服从于封建之道时才有存在的价值和意义。“子贡问政,子曰:‘足食、足兵、民信之矣。’子贡曰:‘必不得已而去于斯三者,何先?’曰:‘去兵。’子贡曰:‘必不得已而去于斯二者,何先?’曰:‘去食。自古皆有死,民无信不立。’”<sup>14</sup>在这种传统思想之下,很难想像有多少人能把饮食生活当做一种学问去认真研究。更何况,儒者的“仁爱”之心,是不能见到畜禽等有生命之物为人所宰杀的,“君子远庖厨,凡有血气之类,弗身贱也”<sup>15</sup>,是根本不能身践厨作之地的。

正因为如此,造成了中国历史上的一种反常现象,即一方面有不断发展的“吃”的文化,另一方面却是相对落后的研究和关于饮食文化研究很少的记录文字。明中叶以前,关于饮食生活与烹调技艺的文字记载,一般说来不仅数量上很少,而且大多流于文人墨客浮泛粗陋的游戏之笔,难以按实求骥。诚如清人博明《西斋偶得》所云:“由今溯古,推饮食、音乐二者越数百年则全不可知。《周礼》、《齐民要术》、唐人食谱,全不知何味,《东京梦华录》所记汴城、杭城食料,大半不知其名。”两汉以下至唐之前,尽管有数部以“食经”名世的著述见录于史籍,却又多佚而不传,后人难窥其详。倒是一些农书和本草书保留了些相关资料,却又因非专述饮食与烹调,不可视为饮食文化之专著。

明中叶以后,由于文化的再次下移运动,饮食文化的研究开始深化和系统化,表现为专著增多,且富于实践性,涌现了较多的美食家和饮食理论家,出现了前所未有的历史性进步。尽管如此,他们仍没有完全跳出传统的研究模式,这些学人的研究基本上是一种实录性的文字,缺少分析和综合,仍然停留在较浮浅的层面,仍属于一种文学之士的余暇笔墨,远没有成为一门学科,没有形成一定的研究领域和研究风气。

因此,在数千年漫长的历史上,中国饮食文化的研究是迟滞落后的,远远不适应饮食文化发展的历史要求,两者极不协调。

## 二、近代至20世纪中叶的国内饮食文化研究

中国人开始对传统文化进行深刻反思,应当说是在资产阶级民主思想发生以后,尤其是近代西风东渐和民族先驱“睁眼看世界”以后。很显然,中国饮食文化的研究,一方面要跳出传统的文学之士余暇笔墨的模式,另一方面更要用近代科学来武装研究者的头脑。而这两者在封闭的传统文化空间中是难以办到的,西方文化则给了我们新的方法、新的力量。中华民族饮食文化的科学研究,如同历史文化其他专项研究的开展一样,基本上是20世纪以来的事情。

科学认识民族饮食文化,并明确指出其为“文化”,当首推孙中山先生。这位哲人在他的《建

国方略》、《三民主义》等文献中，曾对祖国饮食文化作了颇富启示性的精辟论述。他指出：“是烹调之术本于文明而生，非孕乎文明之种族，则辨味不精；辨味不精，则烹调之术不妙。中国烹调之妙，亦只表明进化之深也。”孙先生认为，作为饮食文化重要组成部分的烹调技艺的发展与整个饮食文化水平的提高，同整个民族的经济、文化的发展紧密相连，是社会进化的结果，是文明程度的重要标志。他从中西文化比较的角度，论述了中国饮食文化的特点和优点。孙先生之后，诸如蔡元培、林语堂、梁实秋、周作人、郭沫若等文化名人，也都不乏此类论点。他们一致认为，“烹饪是属于文化范畴，饮食是一种文明，可以说是‘饮食文化’……烹饪既是一门科学，又是一门艺术……要看一个时代、一个民族的生活文明，从饮食去观察，多少总可以看出一些的”<sup>16</sup>。“职业无分高下，厨师为人解决吃的问题，烹饪为艺术为科学，……烹饪而称之为艺术，当然不仅是指一般在案前操动刀俎或在灶前掌勺的技巧而言。艺术家皆有个性，皆有其独到之处……不是任何人按照其制法便可如法炮制的，必定在选材上有考究，刀法上有考究，然后火力的强弱，时间的久暂，佐料的配搭，咸淡的酌量，都能融会贯通，得心应手。……从前一个饭馆只有三两样拿手菜，确实做到无懈可击的地步，而且不虞人仿制，因为如果可以仿制得来，那就不成其为艺术。师傅可以把手艺传给徒弟，但是可传授的是知识，是技术，最高的一点奥妙是靠自己心领神会的。”<sup>17</sup>“总括起来烹调这一门应属于文化范畴，我们这个国家历史文化传统悠久，烹调是劳动人民和专家们辛勤地总结了多方面经验积累起来的一门艺术”<sup>18</sup>。但以上这些还只是一般性的议论，或是缘事兴说，或为借题而论，尚不属学科和专业的研究。其中，特别值得指出的是林语堂先生。林语堂（1895—1976），我国现代著名的文学家之一，在中西文化比较研究和沟通中西文化方面，可以说是独树一帜和卓有贡献的。他1936年赴美任教前和长期居留美国期间撰写了许多旨在向欧美介绍中国文化的文章，如《中国养生术》、《我们怎样吃》等。应当说，林先生对中国饮食文化的释说颇有独到的见地，也是极富启示意义的。但是他所著的关于饮食方面的文章，基本上仍属于漫笔散文之类，也还算不得严格意义的食文化学术著作。

这一期间，与饮食文化密切相关的专业史研究，提供了许多可以借鉴的资料和成果。郎擎霄的《中国历代民食政策》（1932）、《中国民食史》（1934），吴敬恒、蔡元培、王云五的《中国民食史》，闻亦博的《中国粮政史》（1936）等已经作了可贵的开拓。20世纪30年代末至40年代初，金受申先生在《立言画刊》的“北京通”专栏上发表了大量关于北京饮食风情的短文，均属北京食文化掌故之作。后又由北京市政协文史资料研究委员会、东城区政协文史资料征集委员会编辑，于1989年由北京出版社出版。但40年代末直至70年代中叶以前，中国大陆的食文化研究文著则寥若晨星。

### 三、海外的中国饮食文化研究热潮

中国饮食文化近现代研究的兴起，并非在中国大陆，也并非是由华人为中坚力量率先做起来的。严格地说，中国食文化研究在近现代的兴起，是由日本学者率先开始并以该国学者为主力队伍的。这就是我称之为“世界瞩目，先著一鞭”的第3个阶段。如雨森兼次郎《食物大观》中的有关内容，藤本实也《茶之研究》中的有关内容，青木正儿《华国风味》、林已奈夫《汉代饮食》、筱田统《中国食物史的研究》、《中国食物史》、《中世食经考》、《近世食经考》等，田中静一《满洲野菜读本》、《满洲野菜贮藏加工读本》、《满洲食用野生植物》、《一衣带水——中国料理传来史》、《中国食

物事典》等,森本司郎《茶史漫话》、木树春子等《中国食文化事典》、石毛直道《好吃! 放开胃口的中国漫游》以及《食事的文明论》、《东亚食文化》、《面类文化化学探源》等书中的有关内容,村井康彦《茶文化史》、熊仓功夫的《茶の汤》、《近代茶道史の研究》、《茶の汤的历史——千利休ボ》中的相关内容,以及熊仓功夫、石毛直道《食の思想》中的有关内容等等。日本学者之外,对中国饮食文化研究做出了先导性贡献的,当以李盛雨等为代表的韩国学者的工作。以上直接研究中国食文化的著述,仅是笔者的初步统计,而且既不包括诸如《中国食经丛书》、《中国的茶书》、《中华茶书》、《中国料理技术选集》、《中国料理大全》等大量文献整理编译类书目,也没有包括日韩学者数不胜数的食文化著述中有关中华食文化的部分。而由于日中文化的“一衣带水”和中国与朝鲜半岛的毗连,中日长久交往的历史事实,日本学者食文化研究的许多著述,都有相当部分的中国食文化内容或相当的参考意义。总之,自20世纪40年代以来至今的半个多世纪里,有大批日本学者从事中国食文化研究并提供了堪称丰硕的成果,而且这种势头还更趋兴旺。其中,以筱田统和田中静一先生等老一辈学者的成就最高、影响最大,也为中国学界和食文化学者所熟知与敬仰。

在日本学者之后研究中国食文化的,是海外华人学者和个别欧美汉学家。他们的研究连同日本学者的研究共同构成了中国食文化研究发展过程中的第3个阶段。其中值得一提的是尹德寿《中国饮食史》、张光直《Food in Chinese Culture》、张起钧《烹调原理》、杨文骐《中国饮食文化和食品工业发展简史》、唐鲁孙《中国吃的故事》、刘华康《中国人吃的历史》等。综观数十年间海外学者的中国食文化研究,可以说是思想活跃,范围广泛,学者如林,成果丰硕。相对中国大陆的研究队伍和研究现状而言,这些特点显得格外鲜明。所谓学者如林,是指研究者大都是文史专家、哲学家、文化学者等,有些甚至是著作等身、卓有建树的大学问家。这些研究者在开拓食文化领域之前大都已经都是博学多识、建树颇丰的学者,即由成名之学而后治食史或食文化。他们坚实深厚的功力、科学圆熟的方法,求实的精神和严肃的态度都是足堪称道的。由基本的资料入手,广征博引、推勘论列,实事求是地揭示事物本质特征和内在规律是这些研究者的共同方法论。比如,日本学者在完成大量的史籍编纂整理工作的基础上开展中国食文化研究,筱田统、田中静一诸先生就是楷模。

张光直先生主编的《Food in Chinese Culture》是一部颇有特色的著作。张光直先生是以治先秦器物史见长的史学名家,书中严实的考据,缜密的说理,读来令人信服,而其史料文物的精确诠释与理论方法的新颖则对大陆治史者更具启发意义。虽然该书汉代以下部分的撰述在史料掌握和汉学功力上仍嫌不足,但方法论上的意义则不可因之漠视。《烹调原理》一书并非是厨工的烹调技术书,而是一本烹调文化的著作。它从哲学高度和文化学角度对中国传统的烹调技艺作了理论上的系统讨论,具有许多新鲜的见解和启发性内容。书中关于饮食——烹——烹调关系的论述,关于烹、调、配的讨论,以及对各地肴馔风味的比较分析,都颇具特色。该书实现了作者的写作目的,即构建了中国烹调学的简单体系。

#### 四、方兴未艾的中国饮食文化研究

20世纪70年代末以来,中国饮食文化的研究,进入了以中国人自己的研究为重心的深化阶段。对饮食的研究是以烹饪为中心进行的,许多意见都是在“烹饪王国”的旗帜和弘扬意识下发表的。从70年代末至80年代的十余年间,菜谱类书和烹饪技术普及读物的大量出版是研究的



基本特色和主要成果。自80年代初起,陆续出版了一些烹饪专业大中专教材和饮食文化方面的书籍。以饮食史、饮食风俗、饮食艺术等饮食文化内容为主要研究对象的图书有数百种之多,其中较具代表者有:

1977:《中国饮食史》(尹德寿)、《饮食词典》(黎子申)

1978:《烹调原理》(张起钧)

1981:《饮茶漫话》(庄晚芳)、《中国茶叶历史资料选辑》(陈祖槩等)

1982:《烹饪古籍丛刊》(1982年始)

1983:《中国吃的故事》(唐鲁孙)、《中国饮食文化和食品工业发展简史》(杨文骐)、《中国烹饪史略》(陶文台)

1984:《茶业通史》(陈椽)、《中国食品科技史稿》(洪光住)

1986:《中国人吃的历史:中国食物史》(刘华康)

1987:《中国食品工业发展简史》(王尚殿)

1988:《中国茶史散论》(庄晚芳)、《汉魏饮食考》(张孟伦)

1989:《中国饮食文化探源》(姚伟钧)、《中国饮食文化》(林乃燊)、《食道·官道·医道》(林永匡等)、《天下第一家衍圣公府饮食生活》(赵荣光)

1990:《中国人与酒》(夏家俊)、《清代饮食文化研究》(林永匡等)、《中国地方志茶叶历史资料选辑》(吴觉农)、《中国饮食史论》(赵荣光)

1991:《中国古代饮食文化》(林乃燊)、《中国酒文化》(何满子)、《中国茶文化》(王从仁)、《古今酒令大观》(何权衡等)、《首届中国饮食文化国际研讨会论文集》(中国食品工业协会等)、《中国饮食大词典》(林正秋)

1992:《中国茶文化》(王玲)、《中国菜系及其比较》(郑昌江)、《天下第一家衍圣公府食单》(赵荣光)、《中国烹饪百科全书》(姜习等)

1993:《烹饪学基本原理》(季鸿崑)、《中国人食文化101谜》(黄文雄)、《中国古代酒令》(刘初棠)、《中国饮食文化》(马宏伟)、《华夏饮食文化》(王学泰)、《中国酒令大观》(麻国钧等)、《中国上古烹食字典》(林银生)

1994:《中国唐宋茶道》(梁子)、《宫廷饮食》(姚伟钧)、《饮食与中国文化》(万建中)、《饮食与中国文化》(王仁湘)

1995:《饮德·食艺·宴道》(林永匡)、《赵荣光食文化论集》(赵荣光)

1996:《中国箸文化大观》(刘云主编)、《满族食文化变迁与满汉全席问题研究》(赵荣光)、《中国饮馔史》第二卷(曾纵野)

1997:《明清饮食研究》(伊永文)、《中国古代庶民饮食生活》(赵荣光)、《中国食文化学术研讨会论文集》(中国食文化研究会等)、《中国毒品史》(苏智良)、《宋代吃茶法与茶器之研究》(廖宝秀)

1998:《汉唐饮食文化史》(黎虎)、《饮食志》(林乃燊)、《中国茶道》(丁文)、《中国人怎么吃》(赵霖)、《药膳食疗理论与实践——98首届国际药膳食疗学术研讨会文集》

1999:《中国传统饮食礼俗研究》(姚伟钧)、《中国饮食史》1~6册(徐海荣主编)、《中华食苑》(李士靖主编,1~10集,1994年始)、《中华饮食文库》(姜习等编,国家“八五”重点图书)、《中国食经》(任百尊)、《中日饮食文化比较研究》(贾蕙萱)

2000:《饮食文化概论》(赵荣光、谢定源)、《中古华北饮食文化的变迁》(王利华)、《汉唐流风:论