



国家出版基金项目
NATIONAL PUBLICATION FOUNDATION



赵建军 著

中国饮食美学史

ZHONGGUO
YINSHIMEIXUESHI

齐鲁书社



国家出版基金项目
NATIONAL PUBLISHING FUNDATION

中国饮食美学史

ZHONGGUO
YINSHIMEIXUESHI

赵建军 著

齊魯書社

图书在版编目(CIP)数据

中国饮食美学史/赵建军著. — 济南: 齐鲁书社,
2014. 9
ISBN 978 - 7 - 5333 - 3170 - 2

I. ①中… II. ①赵… III. ①饮食—美学史—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 174370 号

中国饮食美学史

赵建军 著

主管单位 山东出版传媒股份有限公司
出版发行 齐鲁书社
社 址 济南市英雄山路 189 号
邮 编 250002
网 址 www.qlss.com.cn
电子邮箱 qilupress@126.com
营销中心 (0531)82098521 82098519
印 刷 山东新华印务有限责任公司
开 本 960mm×640mm 1/16
印 张 36.5
插 页 2
字 数 500 千
版 次 2014 年 9 月第 1 版
印 次 2014 年 9 月第 1 次印刷
标准书号 ISBN 978 - 7 - 5333 - 3170 - 2
定 价 139.00 元



序 言

王振复

《礼记·礼运》篇记孔子之言云：“饮食男女，人之大欲存焉。死亡贫苦，人之大恶存焉。故欲恶者，心之大端也。”《礼记》将与“死亡贫苦”相应的“饮食男女”看做“人之大欲”，自是经典之论。所谓“大欲”，即人的原始、原本之“欲”（爱），惟其此，则一切赖以生以成。有如《孟子·告子上》述告子之语曰：“食色，性也。”其均以“饮食”（食）、“男女”（色）骈俪。就人类生命、生存、生活及整个文化与审美而言，此二者何其重要！

正如恩格斯在《家庭、私有制和国家的起源》所说：“根据唯物主义观点，历史中的决定性因素，归根结蒂是直接生活的生产和再生产。但是，生产本身又有两种。一方面是生活资料即食物、衣服、住房以及为此所必需的工具的生产；另一方面是人类自身的生产，即种的蕃衍。一定历史时代和一定地区内的人们生活于其下的社会制度，受着两种生产的制约。”“两种生产”论的基本人文主题，在于“饮食男女”（“食色”）及两者的动态联系。

没有任何理由可忽视“饮食男女”问题之对于文化人类学、文化哲学与文化美学研究的关键意义。

试问，究竟是什么“决定”了“历史”（时代）、“社会制度”及其文化、宗教、哲思与审美等人类意识、理念、思想与思维的原始出发点？

除“男女”(色)外,还有“饮食”等。“男女”之性,人的群体生命之所在;“饮食”之类,个体生命的维系与发展。两者相辅相成,缺一不可。人类一切文化、宗教、哲学和美学等,建构其上而灿烂其华。

关于“男女”,不是这里要说的主题,恕在此不赘。至于“饮食”这一学术课题,尽管多年以来,学界相继有《中国饮食史》、《中国饮食文化史》等著作的问世而多获好评,然有关饮食美学尤其中国饮食美学史之类有系统、有深度的研究与著述,仍付之阙如,令人不免有些遗憾。这与学界以性主题为文化学、美学等研究与成果的学术现状相比,显然有所不同。

德国著名古典哲学家、美学家黑格尔曾经指出,“熟知”者之所以并非“真知”者,就因它是“熟知”的。也许由于“饮食”吃喝天天不离、日日难弃而太嫌于“熟知”之故,似乎反而有碍于人们对有关饮食美学、中国饮食美学史等的研究和把握。因而,学界对中国饮食美学史著述的问世,期盼已久。

因此,江南大学人文学院赵建军教授《中国饮食美学史》的出版,可谓及时之撰。阅读该书,觉其内容厚重,史脉清晰,旁征博引,见解独到,是一有所学术创新之力作。我们在欣喜之余,要感谢建军为开拓中国饮食美学史这一新的学术领域,砥砺有年、深入思索、勤勉笔耕而做出的不懈努力。

这篇序试图说明两个问题。

第一个问题。作为史、论结合的中国第一部饮食美学史,绝对不是一般史料的汇编。史料的充分占有虽然重要,却仅是研究历史的一个基础。从史料出发,其实还要走很长的一段路。从历史实际,准确地厘清和揭示中国饮食美学的历史与人文线索及其发展规律,对于本书的研究课题而言,仅是完成了一半的任务。

问题的关键是,人类的饮食包括历史演进中的中国人的饮食,作为审美如何可能?亦即中国饮食史又何以成为中国“饮食美学”的历史?在这一点上,本书作者作出了令人满意的答案,收获了值得肯定的学术思想成果。

哪里有哲学,哪里未必有美学;哪里有美学,哪里一定有哲学。哲学的美学意蕴和美学的哲学根因、根性相生相成,且美学又不等于哲学。鉴于对这一关于美学之自觉而基本的学术认知,作者在本书《绪论》中,从一开始,就提出并论述了作为中国饮食美学史之“魂”的“中国饮食美学的存在与本体”这一重要问题。

存在或曰本体,指事物“是”抑或“不是”及“是”、“不是”如何可能,亦即追问“存在”与否以及如何、为何“存在”。与此相应,是事物的本原问题,追问事物“从何”、“如何”、“应何”、“为何”而生起。这亦便是事物的所谓根性、根因。

当本书首先提出、论述“饮食美学的存在与本体”时,则意味着本书是自觉地从哲学或文化哲学角度进入中国饮食美学史的研究的。也就是意识到,中国人的饮食及其历史,作为一个生命甚至是活命“事件”,怎样在历史的陶冶与演变之中,发生、成长和提升为一种东方的文化、哲学兼美学“事件”。本书所斩获之精彩的学术成果之一,亦在于此。

饮食及其历史,关系到食源、食材、食烹、食具、食制、食境、食主和食味等有关饮食之一切及其与社会、经济、文化等所有的现实和历史之联系。其中主要是食品的生产与消费(享用),即食品的是何、如何、因何、应何生产与食者的吃什么、怎么吃、吃得怎么样、应该怎么吃和为什么吃等一系列问题。人之饮食,原本仅仅是一个果腹以使人活下来的问题,与动物无别。此正如《中国饮食美学史》引述明代高濂《遵生八笺》之语云:“饮食,活人之大本也。是以一身之中,阴阳运用,五行相生,莫不由饮食。”

然而,人之饮食之所以不同于动物,是因为人比动物多一个基于人体肉身的心灵。它让人这一关于“吃”之求生的生命本然欲在历史和现实的陶冶之中升华为一个文化事件、心灵事件。此正如本书《绪论》所引海德格尔《世界图像的时代》所言,人的饮食“在意识(co-agitation)中,获得了其本质”。这“本质”的生成,用作者的话来说,“其首要原因就是因为在饮食的主体化,令食者的情感和观念审美

化地延伸到了身心恒久、生命终极和人生追求等领域。饮食美学的观念化存在,是现实生活的经验承载;观念化的饮食美学,也是美学化的精神生活”。而“饮食美学的文化存在以及生活化存在,确属饮食美学的重要特性”。这一表述,清晰而准确。

在美学意义上,饮食,首先并且直接关系到人的味觉,它同时是人的触觉、视觉与嗅觉甚至听觉等五官所共同完成的审美。在全面调动、发展人的感觉上,几乎没有哪一种美学方式如此趋于全面而深刻,它将动物对于食物之本能、粗鄙与肤浅的感觉,真正地变成了人之“文明”的美好感觉,从而肯定、发展人之积极的本质力量。它在使人获取生理快感的同时,唤起、肯定人对于自己生命的美感,它是关于食品之主体快感和美感尤为水乳交融的一种生命境界、一种别致而直接触及人之生命底蕴的生命美学。

这种审美,因为人的饮食及其过程,一般总是伴随以一定功利欲求的,人一般只有在饥渴之时才去进行餐饮活动,酒足饭饱之时如再要大吃大喝,因有害于健康甚至扼杀生命而被本能地拒绝。因此,人的饮食,正如本书作者正确地指明,它并不“纯粹”。像建筑、服饰和交通工具等一样,如说它是“艺术”,那只是一种“实用性艺术”、“次要艺术”。作为审美,因其并不如文学艺术那般“纯粹”,故有一种别样而难得的韵味与深度,它的“美学”十分难以成就。它常常是某种政治、军事、外交、经济、文化和人与人之间无可替代之重要的交往方式,是国威、军威、社会群团形象和美善人格等的象征。这里,饮食如果不具有一定的审美因素,是不可想象的。它是一种不仅在生理、心理而且在文化心灵层次上全面调动五官感觉之特别奇异的“文化”。

正如本书作者所一再强调的,人的饮食是在人之生理基础与心理升华之交互作用和影响中发生、发育为属人的文化及其审美,本书作者将其称之为“内在超越”或“形式化存在”和“生活化存在”。作者指出,饮食具有“外形式”和“内形式”的双重性。食材、食素、食质、食形和食色等作为饮食的“外形式”,有待于主体的把握。所谓



食品“本味”，它只是可能发展为主体美好味觉的一种潜质。离开以水、火为主的烹饪和食者的享用，这一食品“本味”就不能被发掘、被确证。因此，饮食审美的主体必然是一个自觉的主体。作为“内形式”，包括厨者、食者二维双重及其动态联系。饮食之所以可能实现为审美，是因为建构于厨者、食者的行为和食品“本味”的被接纳之际，同时建构于厨者与食者之际。这里，本具饮食之美的主（厨者、食者）客（食品）体间性、对于食品而言之食者和厨者之际的主客体间性以及与食者、厨者之际的主体间性。在我看来，饮食审美的复杂性和深刻性大抵在此。

关于这一问题，本书作者作出了深刻而详尽的论述，作者将其归纳为关于审美的“价值判断”。本书《余论》就此作了精彩概括：“中国饮食美学史的价值内核，最根本的体现在整合性、主体性和审美性方面。”“关于整合性，以外在自然的多样性、异质性统一于整体性的社会饮食生活为归结。”“关于主体性，体现为由感悟自然而将自然对象的恒存价值内化为主体的内在需求”，且“由主体驱动为规范饮食生活与行为的美学力量”。“关于审美性，它的核心价值理念是饮食滋味的追求。……最初是围绕着自然的原味而萌发味性意识的，逐渐地将之用文化观念进行调整和改变，以致最后几与人格存在和人生存在的价值境界追求相吻合。”毋庸赘言，这一见解是学术上深思熟虑的结果。

而中国饮食美学的本体即“味本体”问题，实乃全书学术见解之宗要。《绪论》指出，“‘味’是中国饮食美学的形式本体和价值本体”，此一语中的。正如前述，“味”（味觉），并非单纯的客体、主体之美与美感，而是建构于主与客和主与主之间，是一种主客间性兼主体间性的美与美感。关于这一点，本书又将其称之为“调适”，断言饮食审美的本体存在于味的“调适”之中。

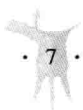
这里，本书从三个历史与逻辑层次论述了饮食“调适”之美。一指食品的食类、食素、食质、食性等通过采集、选择、调剂和适度的水、火烹饪，而使适合于人之生命、生活健康的食品之性质及其香、

色、味、形等,成为完美的“艺术”;二是主客体和主体之间的“交往”,以味蕾品尝食品的美味,从而选留、丰富、提高食品的种类、品位,即发展饮食本身的文化甚至哲学品性,又改变、提升人的味觉这一审美需求和能力,遂使可口之美食成为人之对象化的自我;三是在历史与人文的发展中,铸就“调适”之审美意义的历史性、人文性。

总之,正如本书《绪论》所言:“饮食美学使食材由自然转换为文化,而‘调适’又使食味由自然性味到文化味素之进化转换为一种生命与文化的美学表达。从而,‘调适’作为创造性的饮食审美化、艺术化过程,真正地发掘出人的味觉审美感和生命价值感,让人从身与心的呼应中找到共振。对于饮食美学来说,似乎‘调适’就是它的灵魂。”调者,调和、和谐;适者,适合、适宜之谓。调适是身心通泰尤其是一种精神高蹈之美。此美,道也,瞬间“忘”我、“忘”物之美。这可用《庄子》之言来加以说明:“忘足,屣(按:麻葛制成的单底鞋)之适也;忘要(按:腰),带之适也;知忘是非,心之适也;不内变,不外从,事会之适也。始乎适而未尝不适者,忘适之适也。”中国饮食美学及其审美,作为自立于世界饮食之林的美食宴饮,可以而且应该达到这一境界。这是本书作者要努力告诉读者的。

第二个问题。根据中国饮食美学史的内在逻辑,本书清晰而理据充分地梳理了中国饮食美学发展的历史线索。分史前、夏商周、先秦两汉、魏晋南北朝、隋唐五代、宋辽金元、明清和近现代等在文脉上彼此不一又相联系的八大历史与人文时期,这一分期,持之有据。

其一,本书指出,“史前饮食在人类学和文化学意义上,构成了饮食审美最原始而粗陋的形态。人直接以动植物为食”,所谓“饮其血,茹其毛”以及以野生植物果腹。而火的发明与使用,开拓了原始先民食物的领域和来源,提升和丰富了文明意义之属人的食欲(主要是味觉),从而唤起了关于饮食审美的原始“直觉”。这就是说,“原始的人种及其生存内容将本能的欲望、想象通过辗转迁徙的流动生活,纳入到群体生存机制的系统里”,饮食审美之“原始时期尚



不足以呈现清晰的对象形态,但属于中国饮食美学的本质要素和观念内核,是在那个时期就建立起来了”。

其二,“夏商周饮食”之“美学逻辑”已“初步凝成”,此为“中国饮食美学奠定规范、习俗、观念和制艺的时期”。这一时期,“由原始时期祭祀饮食、巫覡饮食和民间神话饮食向国家政体、宫廷化的原始体制、制艺转化。政治意念成为饮食制作、享用的基本法则,国家意志把崇高的道德使命贯彻于饮食风俗,这使夏商时期的饮食美学缺少食色本身的欲望刺激,但同时又因为借助了国家的统一号令,饮食美学得以迅速地按照国家的组织和倡导发展、精细起来”。而周代由于“人本意识的觉醒”,使得“饮食的感官追求”“更切近人的感性生存状态”,“饮食文化与美学也成为人生哲理与民族精神思考的对象领域,初步呈现出以高深的哲学、文化统领、规范饮食观念与制作的倾向”,并形成了“食品制作与食用传统”。这一时期,“礼乐始于食”。饮食文化成为培育礼乐意识、理念和制度的人文温床之一,所谓伴随以审美的“食制”和“食政”,已是“众声喧哗”地登上了历史和人文舞台。而“食艺”的经典掌控与珍馐的制作,既为礼乐服务,又使饮食具有相对独立的审美品格。这一审美因素,实际是与“礼”相反相成的一特殊之“乐”。

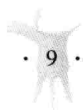
其三,先秦两汉时期的“饮食美学”,是原始观念的文化整合和生活方式的高度农业化。“农业化”决定了中国饮食审美的文化传统偏于“食草”而非偏于“食肉”,它为最终“形成中华特有的饮食美学观念、风味、习俗和品尝、享受食物的生活态度奠定了基本的框架结构”。而国家政治、经济、军事在长期纷争、博弈、兼并之后,最终实现了空前统一的中央集权,无疑进一步影响和强化了以儒礼为代表之饮食美学的政教和伦理色彩。而饮食文化及其美学,毕竟并非政治、伦理本身,它那犹如“垂天之云”般已被濡湿的沉重翅膀,依然艰难地向前飞翔,呈现出一种属于这一伟大民族、时代之别样的品性和风色。除“实用化的食艺理念”和“世俗化”,它总是本具顽强的生命力。即使是豪奢的“食艺”或“食时”、“食气”、“食德”、“食象”、

“食生”与“食形”等等，依然在气哲学和阴阳五行哲学的“关怀”之中，追摄其清纯、温婉且有深度的艺术、和谐之境。

其四，魏晋南北朝的饮食美学实现了质的提升，其“观念范式发生根本转型”，走出汉族“本土自足自成的视域后所开举的新风范”。主要由于连年战事，在民族、地域文化及人口的大迁徙与交流中，促成南北地域、汉胡之民族食材、食艺与食仪的“文化融合”。这一历史时期，由于自两汉以来印度佛教东渐已趋于广泛、深入，使得佛教素食、戒酒等文化新因素“以其异质性的价值力量凸显着对中国饮食美学史不同凡响的结构意义”。本土道教饮食也推波助澜，炼丹、服食与辟（按：“避”之本字）谷等所谓“长生”饮食给中国饮食美学平添了一道奇异的风景。“特别值得强调的是魏晋名士的审美风流引导了饮食美学的观念和认识。名士对饮食美学的拓发，既体现在深层价值的认识方面，也体现在饮食审美的表象开拓方面”，从而构筑了名士以与清淡、怡情于山水等相谐的“酒食”人格和“清虚养生之饮食审美境界”。

其五，隋唐五代尤其大唐，城市经济、文化特别与域外文化的交流，大气磅礴，空前活跃，使得中国饮食美学的拓展和深入不可避免。如果说，“魏晋南北朝在人的主体性自觉意识唤醒的同时，使美学意识渗透到了宗教、政治、伦理和生活的各个领域”，如果说，“饮食美学在魏晋南北朝时期还没有达到成熟期”，那么时至唐代，其“饮食美学观念充分表现了人的生命审美激情和美学趣味，它是人的内在本质力量在饮食生活中的表达，其审美呈现的社会化全民（按：主要指从宫廷到市井、从精英到平民）狂欢”，大快朵颐，饮酒品茗，洋溢着一种诗的气质。并且，从“药食同源”的传统中，经过历代中医文化的陶冶和积淀，至此成就“药膳”、“食疗”的新篇章和多地饮食“谱系”。而唐代还是一个新的民族文化大融合的时代，与所谓胡服、胡射、胡乐等相应的胡食，也留下了一定的历史影响。

其六，宋辽金元时代的饮食美学有三大特点。一因这一历史时期多处于南北对抗和分治局面或为元朝之治下，往往交通阻隔而画



地为牢,政治、军事、经济、文化和环境相对封闭,反倒促成地域饮食文化与审美的多样化成熟,如“北地烹艺”和“临安食肆”,如“南北小吃”,又如“契丹族食艺”、“女真族食艺”与“蒙古族食艺”等,各呈其态、各具品格。然而,中华民族文化根深蒂固,积淀醇厚,在“尊重各民族的饮食风俗和习惯”的同时,又“和而不同”,“具有中华民族统一饮食审美价值的传统”。二则这一历史时期尤其两宋是一个相对文弱而文雅的时代,文官制度、科考取士和书院兴起,意识形态之理学的理念和规范充斥朝野,构成了文人雅士人格精神的基本内核。这表现于饮食美学,在于真正地追求先秦孔子所云“食不厌精,烩不厌细”的饮食之境,美食制作和宴饮的“文人化”和“精致化”,讲究吃的雅趣和品位,成为人格修养所追求的目标之一。三是宋代城市经济、文化繁荣,如北宋汴梁、南宋临安,人口众多,城市商贸一度十分活跃,大量市民从传统的里坊制度中解放出来,成为街道、小巷之饭馆、酒肆和小吃摊等的芸芸食客,大雅大俗、又雅又俗、雅俗共赏。

其七,明清尤其清代,进入中国古代社会后期,在“古代”这一意义上,中华文化的各方面都趋于成熟和终结。“饮食美学较之以往任何时代,都要拥有雄厚的基础和创造、享受的自信”,饮食烹饪,“不仅技艺精湛,食品类别异常丰富,食品华美无比,而且以食养生、养政、养情、养学之风融贯朝野,汇成奢华、馨美、富贵、放纵的饮食美学风尚。中国饮食美学在世界饮食美学之林能够独领风骚,乃此一时期奠定其成熟的体系和制艺风貌”。所谓“宫廷御膳”、“满汉全席”、“山珍海味”、“煲凤烹龙”,精湛全粹,登峰造极,与饿殍遍野、饥寒交迫形成强烈反差。

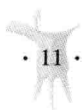
其八,“近现代饮食美学主要存在三个方面的发展趋势:一是本土的饮食美学与西式饮食美学呈一种结合趋势”,“中式西吃”、“西式中吃”,又以中式传统为主,渐为“各个阶层的人们所接受”;“二是民族化与民主化运动在20世纪如火如荼,使得饮食美学也沾溉了政治意识的浸透而出现了所谓的‘红色食品’”;“三是科学化的饮食美学,在20世纪中后期特别是进入21世纪以来,越来越成为中国饮食

美学的核心理念”。中西饮食美学在冲突和调和、推拒和吸纳之前提下的创造,成为这一历史、人文时期中国饮食美学的一个新主题。

如前所有引述和概括,原于《中国饮食美学史》的正文八章和其“绪论”、“余论”。文字似乎多了些,对于一篇序而言,也许不甚合适。但这种引述、概括如果大致符合本书原意,则由此可见,《中国饮食美学史》的研究与写作,已是精彩地完成了一个任务,即在尽可能大量占有、研究有关史料的前提下,做到史、论结合,“历史优先”而“回到文本”,使历史与逻辑趋于统一。

所谓“历史优先”、“回到文本”,是说不要把历史问题主观地变成逻辑问题,而是相反,须将逻辑真实、真切而真诚地放在历史中去求得真正的解决。当然,这种解决是无止境的。历史作为曾经发生与存在之事件、事实、人物、思想、因果及一切动态联系等的“第二面貌”,不等于那“曾在”的东西,阐释不等于阐释对象。当我们面对一个历史研究课题时,一定的史观、史识与史胆自当有所具备,这也便是阐释现象学所谓不可避免之阐释的“前意识”。然而,这也不等于也不能代替真正从确凿史料中研究、提炼之独特而具体的结论。这一浅显道理,学人几乎人人懂得,而未必个个都能做到。是何缘故?因为这里要下苦工夫,花大力气。这个问题,好像有些老生常谈而无有新意,但要真正贯彻于整个研究过程,实属不易。在这方面,《中国饮食美学史》尽可能地搜求了大量史料,其征引之翔实、丰繁,且适当而妥帖地加以归类、概括与提炼,确是用心为之,工夫不凡。关于这一特点,因几乎随处可见,反倒不必在此一一举例说明,相信读者自有体会。

正如现今所见之一般中国美学史那样,本书将中国饮食美学史分为八大历史、人文时期且揭示各个时期之实际联系,可谓持论有依,并非无根游谈。中国自古以来,其历代政治、政体及伦理等一直是历史中存在和发展的强大文化之力。王朝兴起与覆灭之朝代的更替,往往给中国文化、哲学、美学包括饮食美学的历史和人文发展以巨大、深远之影响,有时甚至是颠覆性的。正如本书所写,比如,



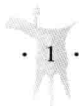
由于几乎每一朝代都有代表性的饮食水平、品位与风尚及其饮食美学的意识、理念和制度等,一般是由宫廷的王公贵族或革命战争及可能依附于其间的文人群团之宴饮所领衔,因而朝代的更替有时会改变整个社会的饮食选择、品类、风气、水准和潮流。政体分割、王国割据,数十载甚至几百年“老死不相往来”,便可能诞生、形成和发展独具特色之相对封闭的地域性饮食及其美学,而不仅仅取决于那独特的地域、地理、环境和气候。比如,书中所写到的20世纪的“红色食品”,确实是革命、革命战争所催生的。20世纪20年代下半期至30年代上半期,江西红色革命根据地流行一则革命民歌唱道:“红米饭,南瓜汤,顿顿吃得精打光。”这种饮食及其美学意味在当时的南京“总统府”是不可想象的。再比如,在古代,相对而言,唐风与宋调,确实大有不同,正所谓“唐人饮酒,宋人品茶”。且看唐诗宋词,一般前者偏于激情洋溢,自由奔放;而后者偏于沉静文雅,不免有些拘谨而规矩多。前者偏于大火爆炒,饮宴狂欢、杯盘狼藉、淋漓尽致,甚至醉眼朦胧,而后者偏于瓦罐煲汤、细嚼慢咽,有时犹如在暗夜昏灯的摇曳中,三二小碟,喝点儿小酒,细细地想自己的心事。大气固然不足,而感情和思虑变得细致、深沉起来。饮食美学的情调大致亦然。因而,将唐与宋分为饮食美学的两个历史与人文时期,确实是政治、朝代更迭所引起的。一般来说,唐是“诗国”而宋乃“理国”(按:理学大盛)之时代。唐诗,多生命之激情;宋词,有头脑之沉思。宋词有“金戈铁马”的豪气、“栏杆拍遍、无人会”的愤激和李清照词般的愁怨与喟叹,而且词句精致且为词律所限,这为一般唐诗所未备。所以,本书将唐与宋的饮食美学分成两个时代,这在学术上很是得体。不过话要说回来,每一饮食美学的分期不是绝对的。分期依据,除一定的政治、政体、军事和经济等因素对饮食美学施加重大影响以外,社会、时代的其他文化力量亦必参与其间,故也应成为历史分期的依据之一。就拿宋代饮食美学而言,宋及明之理学,作为当时强有力的哲学意识形态,是一重要因素。而这一理学因子早在中唐之韩愈“古文运动”倡言“原道”、李翱“复性”说中已

见端倪。这说明,政治、政体及朝代的更替和美学历史包括饮食美学史的发展阶段与节奏,未必时时、处处同步。因而,中国饮食美学史的历史分期,正如一些中国美学史的分期一样(按:我本人以前写的中国美学史著亦然),只具有相对的学术意义。好在建军所撰此书,在大致依据政治、政体、朝代更迭对其饮食美学史做出相对分期的同时,已经充分注意到其他重要文化之力如东渐之印度佛教、本土道教文化等之跨时代的文脉影响。这是值得提倡的学术眼光和严谨学风之所在。

这一篇序写得有些长了,请读者多加原谅。本人以前从未接触饮食美学尤其是中国饮食美学史,确为外行。这次承蒙建军教授写出如此一部专著,使我有通读书稿全文以获得一个学习的机会。长期以来,建军专治于中国佛教美学等,有多种力作问世,成果可谓丰硕。这次“跨界”治学,也一样做得有声有色,头头是道,实难能可贵。当然,其中所耗费的心血和时间,局外人也许难以体会,“如鱼饮水,冷暖自知”。大凡学术研究,没有不存在不足的,只是处于不同层次而已。本书已经论及饮食美学对于建构整个中国美学史如“味”、“和”等重要范畴、命题建构的影响问题,只是是否可有所加强些?相信、期待建军教授写出更多、更好的学术著作。

权为序。

2014年1月5日于沪上



也谈“舌尖上的美学”

冯苓植

面对美味佳肴，一般就食者大体可分为两类：一类，吃相高雅能品味出内在奥妙者称之为“美食家”；一类，吃相粗俗只顾狼吞虎咽者被称之为“吃货”。

我大概只配属于后一种，这很可能是因为经济困难时期“清汤灌大肚”留下的后遗症。更可悲的是，当有条件向“美食家”转型时，我已老迈年高，早成了“无齿之徒”。再加上味蕾的严重退化，故而绝无资格再妄议“饮食美学”了。更何况，我一贯认为饮食美学乃上层人物的“专利”，作为一介孤陋寡闻的“退休”作家，再涉足其中，似乎有点不自量力了。多亏有建军教授的一部专著给我以启迪……

赵建军，内蒙古巴彦淖尔市人。他刻苦好学，先后获内蒙古师范大学文学学士学位、山东师范大学文学硕士学位、复旦大学文学博士学位。他勇于攀登学术高峰，师从著名学者王振复教授与夏之放教授，专攻文艺学及美学，著作颇丰。论文和著作曾获复旦大学优秀博士论文奖和山东省、江苏省政府哲学社会科学优秀成果奖多项及其他多种奖项，是美学界杰出的后起之秀和学术带头人。出版专著计有：《映彻琉璃 魏晋般若与美学》（中国社会科学出版社2009年版）、《魏晋南北朝美学范畴史》（齐鲁书社2011年版）、《美

的代码与意蕴》(中国文联出版社 1999 年版)、《中国艺术结构论》(中央广播电视大学出版社 2005 年版)、《知识论与价值论美学》(苏州大学出版社 2003 年版)等多部。曾任江南大学文学院常务副院长,江南大学文学院学术、学位委员会主席,江苏省“三三三”工程学术带头人,现为江南大学人文学院学位、学术委员会委员。建军是由内蒙古巴彦淖尔市走出去的,我作为内蒙古人,深以为傲。后生可畏,乡情永存,故而我这个老掉牙的衰年作家还是捧起了这部沉甸甸的有关饮食美学的专著。

原来,中国的饮食文化是如此博大精深,绝非是某些权势人物可以买断“专利”的。或许也可以这样说,某些权势人物才是真正的烧钱炫富的“吃货”,根本和饮食文化不沾边。这首先应归功于建军教授这部美学专著的别具一格,读起来令人兴趣盎然,如同享受一顿精神大餐。之所以能取得如此效果,很显然是源于建军教授为推广美学的煞费心血。须知,一般学术著作似乎只能在学术圈子里转,很难进入“寻常百姓家”。而建军教授这一代学术带头人早已不安于这种状况,正尝试着让自己的学术著作改变给人以高深莫测、一脸严肃的印象。看得出,他采用的是“学术性与可读性并重,知识性与趣味性同步”的方针,而且建军教授的文学功力很深厚,他这部有关饮食的美学著作令人爱不释手。爱读,才能让人理解书中的深刻内涵……

民以食为天!建军教授这部有关饮食的学术著作,从小处来说可称之为“舌尖上的美学”,从大处来讲也可称之为“华夏文明进化史”。他从史前的“茹毛饮血”说起,进而谈到神农氏尝百草与燧人氏由“生啖”进化为“熟食”。而后便是随着农耕文明的出现,又进而从夏、商、周、秦、汉、晋、隋、唐、宋、元、明、清、民国,直至当今,全方位地将历朝历代饮食文化的特色及演变进行了饶有兴趣的阐述。更为可贵的是,建军教授还特别注意到华夏饮食文明的多元化。他不但从地缘角度写出了南北西东各具风味的饮食特色,而且还从宗教层面写出了道教、佛教等对自己饮食美学的独特