

第二届

中国食文化研究

食文化
发展大会

2nd China Food Culture
Research Transactions



论文集

◎主编 万建中



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位

非外借

第二屆

中國
食文化研究

2nd China Food Culture
Research Transactions

食文化
發展大會

論文
文集

◎主編 萬建中

图书在版编目 (CIP) 数据

第二届中国食文化研究论文集 / 万建中主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2017.8
ISBN 978-7-5184-1450-5

I. ①第… II. ①万… III. ①饮食—文化—中国—学术会议—文集 IV. ①TS971.202-53

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第139232号

策划编辑: 史祖福

责任编辑: 史祖福 曾 娅 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 晋 洁 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 三河市万龙印装有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年8月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 21.5

字 数: 509千字

书 号: ISBN 978-7-5184-1450-5 定价: 198.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

161487K1X101HBW

《第二届中国食文化研究论文集》编审会

顾 问：李士靖 王仁兴 林永匡 洪光住

主 任：常大林 过常宝

副主任：杨铭铎 万建中 洪 嵘 张立方

本书编委会

主 编：万建中

副主编：李留柱 白 雪

编 委：曾国军 刘志林 赵 军

前 言

传统食文化是历史留给我们的巨大财富，在市场经济条件下，他的商品属性和经济价值越来越引起人们的关注和重视，继承和弘扬优秀传统食文化，加强对优秀传统食文化价值的挖掘、阐发和传承是发展食文化生产力、强化食文化竞争力的先决条件和基础，也是发展食文化产业的迫切需要。

弘扬和培育中国优秀传统食文化不光要“品鉴”更要“取用”，要在保持原有文化内涵的同时，根据时代和人们的需求和习惯，进行有取舍的创造性转换和开发，让传统食文化融入现代人的生活，适应现代人审美和口味。积极利用食文化资源发展食文化产业创造自己的文化品牌，是实现中华文化繁荣复兴、提升国家文化软实力、竞争力和影响力的重要举措。

经过中外学者数十年的不懈努力，中国食文化研究业已成为国际汉学界的一门显学，食文化的开发、利用取得了丰富的实践成果，需要我们从理论上进一步地总结和研讨。为此2016年8月12—13日，中国食文化研究会、北京师范大学文学院在北京联合举办了第二届食文化发展大会，会议主题“食文化产业”，著名学者石毛直道、万建中、洪光住、王仁兴、贾蕙萱、王仁湘、侯玉瑞、肖向东、赵建军、冯玉珠、张炳文、刘伟、张箭等来自日本和我国10多个省、市、自治区的103位食文化、民俗及相关领域的专家学者出席了大会。

本届大会的会期2天，设一个主论坛、三个分论坛，有30多位学者发表演讲。本论文集是大会论文合集，论述深刻、选题多样、涵盖面广，涉及文化学、教育学、社会学、民俗学、营养学、食品工程学、史学、哲学、美学、农学等多领域和学科，是近年来食文化研究的重要成果体现。

由于编者水平有限，不足之处请指正！

感谢北京日本文化中心对大会的成功举办给予的支持！

编委会
2017年4月

目 录

食文化产业

- 对食品产业文化基本问题的思考..... 杨铭铎 程全义 (3)
- 中国烹饪需要申遗吗..... 万建中 (7)
- 日本的食文化研究与我..... 石毛直道 (10)
- 日本的食文化的展示与研究——以日本国立民族学博物馆为例..... 韩 敏 (17)
- 基于食品科学的视角研究与评价中华传统食品..... 张炳文 (29)
- 试论饮食文化产业体系的构建..... 李明晨 (35)
- 全球化背景下“中华老字号”饮食文化软实力研究..... 肖向东 (44)
- 中国菜在日本——浅析中国菜专用复合调料给日本的“食”带来的变化..... 杉本雅子 (50)
- 解析味之素食文化中心的研究活动..... 津布久孝子 (58)
- 饮食文化实践范例研究——日本“饮食博物馆”发展与展望..... 何 彬 (65)
- 六味凝和,铸经典之香——浅谈餐饮品牌策划“六个味道”..... 邓向东 (76)
- 我国传统食品发展面临的问题与对策研究..... 冉文伟 (81)
- “从农田到餐桌”的专业学科链..... 关剑平 (85)
- 浅议文化元素在饮食类节目中的重要作用..... 邓德花 (90)

地域食文化

- 让博山菜成为博山旅游名片——试论博山菜的旅游开发..... 冯玉珠 (95)
- 龙江老字号老厨家“锅包肉”的食文化解析..... 朱桂凤 (102)
- 老厨家·滨江官膳历史沿革与传承..... 郑树国 (109)
- 扬州饮食史的分期与淮扬饮食风味的形成..... 周爱东 (114)
- 广西地区多元饮食文化现象浅析..... 黄 傲 陈祖福 林叶新 杨 恬 (123)
- 新常态下建构现代川菜理论体系及其历史学术意义..... 石自彬 (132)
- 贵州辣椒蘸水的现状调查与发展策略..... 吴茂钊 (157)
- 从“武定壮鸡”看滇味特品的标准及其消费诱惑..... 朱和双 刘祖鑫 (188)

试论宋代新化水酒的构造成因——宋代新化水酒的酿造者、

储存条件、成色、饮酒方式及其消费群体·····	方八另	陈善雄 (205)
潮汕地区食文化论略·····	郝志阔	郑晓洁 (210)

食文化与教育

日本广泛深入持久地推进“食育”宣传普及活动·····	张可喜	(217)
中国“食育”研究发展现状及对策分析·····	吴 澎	(224)
高职烹饪教育存在的困境及发展对策探析·····	周占富	(228)
学习长征食育的几点启示·····	王光霞	(233)

民族食文化

“哈俩里”认证及培育清真食品产业发展研究·····	刘 伟	(239)
侗族饮食结构与食品加工科技探析·····	曹 茂	(247)
漫谈藏族的饮茶习俗及传统饮食·····	岗 措	(254)

食文化思想及历史

解析石毛直道成为研究食文化巨擘的历程·····	贾蕙莹	(263)
食品“抗氧化”机制的美学阐释·····	赵建军	(273)
新大陆玉米在欧洲的传播研究·····	张 箭	(283)
西被与东渐：丝绸之路上传播的辛香料植物·····	金久宁 李 梅	(293)
食品安全历史大事记·····	张子平	(306)
スシ (sushi) 体现出的日本民族的才智及魂魄 ·····	王瑞林	(315)
谈食文化的汉字·····	李宗惠	(322)
中华灵芝文化·现代研究与应用·····	马传贵	(325)

食文化產業



对食品产业文化基本问题的思考

杨铭铎 程全义

(哈尔滨商业大学快餐研究中心博士后科研基地, 黑龙江 哈尔滨 150076)

摘要: 现代食品产业以食品为桥梁将食品企业和食品消费者及相关人员紧密地联系在一起, 形成了较为完整的食品产业文化。本文阐述了食品、食品的种类、产业、文化及产业文化, 在此基础上对食品产业的构成和食品产业文化进行了界定。

关键词: 食品; 产业文化; 食品产业文化

文化, 凝聚一个国家、民族的价值观念、思想方式、生活样式以及信仰习俗, 起着指导这个国家、民族发展方向的作用。正如德国著名社会学家马克斯·韦伯所说: “如果说我们能从经济发展史中学到什么, 那就是文化会使局面几乎完全不一样。我们应从更广泛的经济繁荣的决定因素来理解文化的作用。” 面对国际市场的激烈竞争和国内经济发展新常态, 实施创新驱动战略, 在诸多刺激经济发展的政策措施之外, 迫切需要进一步提升行业企业的文化软实力, 传承和创新产业文化。而对于传承和创新文化的正确开启方式, 习近平同志近期多次讲话中给出了最佳答案——“要讲清楚中华优秀传统文化的历史渊源、发展脉络、基本走向, 讲清楚中华文化的独特创造、价值理念、鲜明特色, 增强文化自信和价值观自信”, 这样才能在实现中华民族伟大复兴“中国梦”的征程上凝聚起强大的精神力量。

所谓“民以食为天”, 中国食品承载的文化源远流长、博大精深。现代食品产业以食品为桥梁将食品企业和食品消费者和从业人员紧密地联系在一起, 形成了较为完整的食品产业文化。教育肩负着文化传承创新和文化育人的重要使命。作为食品行业以及相关职业教育工作者更应该主动承担挖掘、传承、传播食品产业文化的责任, 从而加强对技术技能人才的产业文化教育, 提升全体国民和企业员工的食品产业文化素养, 促进食品产业升级、提升食品产业的核心竞争力。当然, 对于食品产业文化的研究不是一蹴而就, 其首要任务是对于领域内几个基本概念的界定, 有了清晰的认识, 才可能有科学的判断、系统的对策。

作者简介:

杨铭铎(1956—), 男, 黑龙江哈尔滨人, 教授, 博士, 博士生导师, 从事食品产业化与科学技术管理、饮食文化与餐饮教育研究。

程全义(1984—), 男, 黑龙江伊春人, 讲师, 哈尔滨商业大学旅游烹饪学院2014级硕士研究生, 从事烹饪与营养教育研究。

注: 本文为中国职业技术教育学会重点课题“中国产业文化史教育研究”(项目编号201401Z09)子课题“中国食品产业文化史教育研究”。



一、食品产业的构成

(一) 食品的概念

食品的概念一般有两种理解，一种是狭义的，即特指由食品工业生产出来的工业食品，如饼干、香肠、罐头、白酒、啤酒、果酒、饮料、酱油、醋、调味品等。另一种是广义的，即科学的法律的界定，来源于《食品卫生法》，现为《食品安全法》，即“指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。”这可理解为既包括原料，又包括成品；既包括“吃”的，又包括“喝”的^[1]。

食品是人类生存和发展的物质基础，除满足果腹的基本条件外，现在的人已经不再仅仅满足于饱腹了。食品承载的文化源远流长、博大精深，在人类进化的漫长生活体验中，食品除具有满足人们生理的需求功能外，还有许多其他功能：社会功能、娱乐功能等，如图1所示。

(二) 食品的种类

初始的食品加工手段就是烹饪。以烹饪为起点，食品加工手段随着生产力的发展，发生了本质变化，如图2所示。

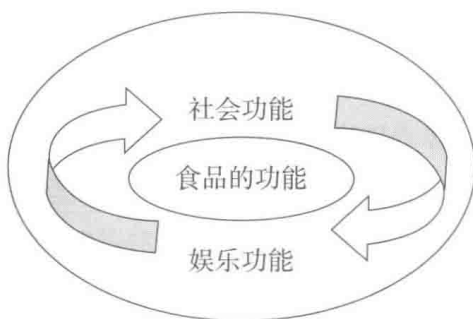


图1 食品的功能^[2]

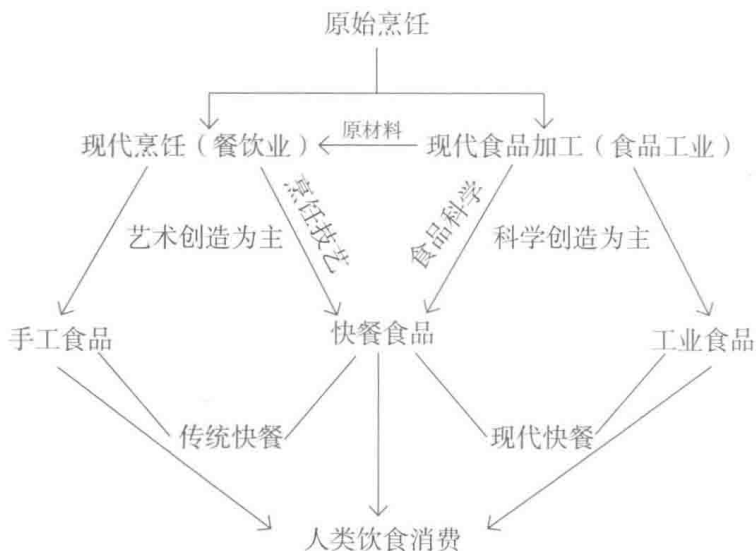


图2 食品加工手段的沿革与三大食品的格局^[3]

1. 手工食品

手工食品是相对工业食品而言的，即由餐饮业或家庭烹饪以手工操作为主的食品。

2. 工业食品

以机械化（半机械化）、自动化（半自动化）生产为主的食品，我们称之为工业食品。

3. 快餐食品

快餐是指预先做好的能够迅速提供顾客食用的饭食^[4]，如汉堡包、比萨、盒饭等。《中国快餐业发展纲要》对快餐做出以下定义：“快餐”是为消费者提供日常基本生活服务的大众化餐饮（public

feeding), 具有以下特点: “制售快捷, 食用便利, 质量标准, 营养均衡, 服务简便, 价格低廉”^[5]。快餐经营方式主要采取店堂加工销售和集中生产加工, 现场出售或送餐服务形式。快餐企业既包括以手工操作, 现场加工和单店经营的传统快餐企业 (traditional service industry), 也包括以标准化 (standardization), 工厂化和连锁经营 (Run in chain) 为主要特征的现代快餐企业 (modern fast food service industry)。

(三) 产业的概念

具有某种同类属性的经济活动的集合或系统^[6]。产业是指由利益相互联系的、具有不同分工的、由各个相关行业所组成的业态总称, 尽管它们的经营方式、经营形态、企业模式和流通环节有所不同, 但是, 它们的经营对象和经营范围是围绕着共同产品而展开的, 并且可以在构成业态的各个行业内部完成各自的循环。

(四) 食品产业的概念与构成

1. 食品与相关产业的关系——食业概念的引入

根据食品的法律定义, 人类的饮食与农业、食品工业、餐饮业即三个产业均有极为密切的关系, 而且不同产业为人们提供不同加工程度和不同性状的食品。不仅如此, 三个产业之间也相互联系。首先, 农业的一部分产品直接作为食品; 同时, 农业为食品工业、餐饮业提供原料。其次, 食品工业为餐饮业也提供原料。另外, 食品工业与餐饮业相互结合与渗透, 派生出快餐业。例如, “小麦育种——小麦种植——面粉加工——面包烘烤——面包销售——面包店铺食用”的链条中, 是从农业、食品工业、餐饮业的渐进过程。综上, 我们可以按照食品的法律定义和食品链的关系, 将三个产业界定为“食业”^[4]。因此这里的食品的概念是以法律为基础的大食品的概念, 即包括了农业所提供的原料, 食品工业提供的工业食品, 餐饮业提供的手工食品 (菜肴、面点), 快餐业提供的快餐食品。这样, 食品产业链及人类饮食活动之间的关系如图3所示。



图3 食品工业、餐饮业及快餐业与人类饮食的关系^[3]

2. 食品产业的构成^[7]

食品产业是由餐饮业、食品工业和快餐业构成。

(1) 餐饮业是通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动于一体, 向消费者专门提供各种酒水、食品、消费场所和设施的食品生产经营行业。

(2) 食品工业指主要以农业、渔业、畜牧业、林业或化学工业的产品或半成品为原料, 制造、提取、加工成食品或半成品, 具有连续而有组织的经济活动工业体系。

(3) 快餐业是指从事快餐生产或经营的经营单位或者个体的组织结构体系, 是快餐企业的集合。



二、食品产业文化

(一) 文化

文化包括广义文化和狭义文化。广义文化是指人类在社会历史实践中所创造的物质财富和精神财富的总和,狭义文化是专指社会意识形态。文化是“自然的人化”,即由“自然人”化为“社会人”。由于人的实践活动同时就是文化活动,因此,文化可以归纳为人的存在方式和生活方式^[8]。

(二) 产业文化

产业文化是指人类在长期生产劳动实践过程中形成的,并且被普遍认可和遵循的行业习俗、规范、制度、准则和价值观,以及蕴含于该行业产品和服务中的有形的历史、艺术、品牌、质量等物质文化和由此反映出来的精神文化的总和^[7]。

现代产业文化主要包括先进企业文化、先进行业文化、劳动者正确的工作价值观和行为规范,以及符合现代产业发展的制度和舆论环境。

(三) 食品产业文化

一个地区的食品产业文化,是该地区的食品产业发展到一定阶段而形成的包括物质层、行为层、制度层及精神层在内的,影响产业中人们各种共同的价值选择、行为模式以及生活方式等的总和。它既综合反映了此区域社会经济的历史特色与时代人文特征,又集中反映了该地区在此产业的发展过程中,从业人员代代相传并奉行恪守的独特的取材、加工处理的方法,生产制作和品质管理方式、产品设计与创新理念,销售方式,甚至消费食用的方法。具有创新精神和凝聚力的产业文化,不仅是产业系统管理的核心和灵魂,也是产业持续发展的基本驱动力^[7]。

北京大学教授楼宇烈曾在演讲中呼吁:“中国要崛起,没有文化上的准备,很难实现。或者说,一个没有文化自觉的国家,一定不可能成为大国,更不能有什么所谓的崛起。”以历史为鉴,借文化之力,起步于食品产业文化基本问题的界定,努力发展具有中国民族特色的食品产业文化,以赞赏的眼光看待中国食品产业历史,认识中国食品产业史上每一次伟大的变革,汲取民族产业发展中不懈探索、不屈奋斗、不断创新的精神,中国食品产业终将建立起适应当代行业发展需求的政治互信、经济融合、文化包容的利益共同体、命运共同体和责任共同体,屹立于世界食品文化之林。

参考文献

- [1] 中华人民共和国食品安全法. 北京: 中国法制出版社, 2009.
- [2] 徐兴海. 食品文化概论[M]. 南京: 东南大学出版社, 2008.
- [3] 杨铭铎. 烹饪加工手段的发展脉络及相关概念的内涵解析[J]. 美食研究, 2016(2):3.
- [4] 杨铭铎主编. 中国现代快餐. 北京: 高等教育出版社, 2005.
- [5] 国内贸易部. 中国快餐业发展纲要[Z]. 1997, (9).
- [6] 苏东水主编. 产业经济学[M]. 北京: 高等教育出版社, 2005.
- [7] 余祖光. 产业文化读本[M]. 北京: 高等教育出版社, 2012.
- [8] 杨铭铎. 关于我国饮食文化传承与发展的思考[J]. 商业时代, 2012(9):143~145.



中国烹饪需要申遗吗

万建中

(北京师范大学文学院, 北京 100875)

最近一段时间,一些中国饮食文化研究的学者正在做中国烹饪申报联合国“人类非物质文化遗产代表作名录”的工作,并为此发表了多篇文章,论述申遗的必要性。中国烹饪作为优秀的非物质文化遗产当然可以申遗,问题是需不需要申遗。

我国有众多的世界独一无二的非物质文化遗产,但并非所有的非物质文化遗产都需要申遗。仅就衣食住行而言,中国服饰艺术、中国建筑艺术和中国交通等同样是珍贵的非物质文化遗产,如果都向联合国教科文组织进行申报,可以肯定会引起全社会和学界的一片哗然、一片嘘声。人们会强烈质疑:难道我们对自己的传统文化就如此不自信吗?难道我们的文化传统一定要得到联合国教科文组织的认可方才有地位和价值吗?将中国优秀的文化传统挤进联合国教科文组织非物质文化遗产名录的行为是文化不自信的表现。文化自信首先表现在对自己本土文化的坚定信念和自豪感上。

申遗的目的无外乎两方面:一是提升此类非物质文化遗产在国际上的地位,扩大其国际影响;二是可以使此类非物质文化遗产得到更好的保护。相对于其他的文化遗产,中国烹饪在国际上的影响更为深远。毛泽东同志也说过:“我看中国有两样东西对世界是有贡献的,一个是中医中药,一个是中国饭菜。饮食也是文化。”随着华人足迹遍布世界,中华饮食凭其高超的技艺与不凡的文化品位已传遍了全球每一个角落。台湾知名作家柏杨赞云:“世界只有中国饮食不是靠国力而是靠艺术造诣,侵入各国社会的,美国也好……巴西也好,处处都有中国的餐馆。”日本学者石毛直道也说:“中国餐馆遍布于世界只是各国人民赞誉中国饮食是真正的美味佳肴,而同国家权力毫无关系。”在法国的移民族群中,流传这样的俗语:“黑人扫马路,华人开餐馆,印度人开水果店,犹太人开交易所。”尤其是改革开放以后,世界各个角落都有中国人开的餐馆,中国饮食被更多的外国人所喜爱。中国烹饪早已成为中国文化中最有影响的符号之一。中国饮食以其自身的独特魅力向世人炫耀,并得到全世界的公认和赞誉。可见,中国烹饪无须通过申遗来增加其在国际上的知名度。

中国烹饪进入国际餐饮文化体系当中,与饮食特有的交流属性有关。在衣食住行这些最为基本的物质文化当中,衣、住和行的传统都不能用以交换,故而难以进入世界舞台,为其他族群所共享。而中国烹饪尽管也具有鲜明的地域性和民族性,但却可以为其他族群所享用。在中国传统的交换礼仪中,食品是主要的礼品。烹饪文化极易为“他者”所认可,在迎来送往的国际活动中扮演重要角色。烹饪的这种流动特性使之无须申遗,便可获得世界声誉。

作者简介:万建中(1961—),男,江西南昌人,北京师范大学文学院教授、博士生导师,民间文学研究所所长,兼任中国民俗学会副会长、中国民间文艺家协会副主席。长期从事民俗学和民间文学学科研究。



那么,中国烹饪需要通过申遗加以保护吗?答案肯定也是否定的。需要保护的非物质文化遗产是濒临灭绝的,即都是仅存的,同时都具有一次性和独特性。从文化可持续发展和多样性的角度而言,都具有无可替代的价值。中国烹饪是中国人民的伟大创造,已经有了灿烂过去,谁都相信,不管是否进入非物质文化遗产名录,都必然会有更辉煌的未来!当然,有的具体的烹饪技艺可能面临失传,但这些个别的烹饪方式并不足以动摇中国烹饪的整体传承,也不能构成中国烹饪申遗的充分理由。

非物质文化遗产的价值在于其与人类的生存具有密切的关联性,即在人类生存境遇中发挥了不可替代的作用和生活功能,并非取决于非物质文化遗产本身。人类生存离不开非物质文化遗产,所以需要加以保护。原日本民俗学会主席、日本神奈川大学教授福田亚细男认为,非物质文化是通过人的行为和语言来体现价值,它只有和人联系在一起才有意义。但是,与人们生活仍在发生关联的中国烹饪其实并不需要刻意保护,因为它们的生存环境足以使其延续下去。烹饪为所有人生活所必需,极大地保证和促使其持续生存发展。同时,中国各民族、各地区人们自古以来形成了口味需求,口之于味,有嗜同焉,这也保证了烹饪传统的自身维系。非物质文化遗产本身在继续发展,没有发展或不具备发展前途和条件的,当然也就无须保护,而那些仍在继续生成的,同样无须保护。

季鸿崑先生在谈到申遗对保护中国传统饮食文化的必要性时说:“笔者后来查阅徐海荣主编的《中国饮食史》第3卷时,发现唐代的野宴图和敦煌石窟壁画宴饮图上,筷子就横着摆放,而日本人使用筷子就是从唐朝传入的,或许他们同时将这种感恩教育也吸纳进来了,而我们自己在后来的历史变迁中反而丢掉了这一传统。因此那种认为只要有人吃,饮食文化是不会流失的观点是站不住脚的,反对饮食申遗也是毫无道理的。”难道申遗成功,我们餐桌上的筷子就会横着摆放吗?中国烹饪在不断发展的过程当中,一些具体的因素遗失或消亡是正常的,因为符合时代需求的新的因素正层出不穷。更何况申遗不是为了复古,而是为了面向未来。随着现代科技越来越迅猛地进入我们的饮食生活,饮食方式的改变将更加明显,这是不以人的意志为转移的。

无疑,在中国烹饪界和饮食文化学家大都赞成中国烹饪申遗,因为申遗过程和申遗成功都会给业内带来巨大的经济效益。从近些年保护的实际情况看,保护最直接的效果之一是非物质文化遗产被有意识地纳入经济发展模式之中,成为发展经济的催化剂而被加以利用。显然,这些可供经济利用的非物质文化遗产仍旧有着比较旺盛的生命力,以之作为发展地方经济的出发点,背离了保护的初衷。

如果申遗对中国烹饪没有负面影响,倒也无妨。问题并非如此。中国烹饪申遗必然会对其发展产生消极作用。“中国烹饪”所指涵盖全中国,而烹饪文化实际应是具体的、地方的、民族的和风味的。那么,书写申报材料不可能真正落实到中国烹饪的层面,只能选择一些所谓的“代表”和“典型”。这样,大量的地方风味和民族风味就可能被排斥于申报材料之外。既然如此,“保护”就可能陷入某些特权的争夺和特权的炫耀。对于当下关于中国烹饪申遗的理解委实是一种政治现象。

另外,当前大张旗鼓申报非物质文化遗产名录,可能直接导致一个不幸的结果,就是中国烹饪有了“优劣”之分。国际级、国家级、省级、市级等名录的建构,将烹饪文化分为三六九等,和强调文化多元性的宗旨背道而驰。那些没有进入各级名录的更为众多的烹调技艺理所当然可以被忽视,反而可能陷入了危机的境地。比如端午节进入了国家级非物质文化遗产名录,其下面注明了四个代表性区域,其他区域的端午节似乎就够不上“遗产”资格,被排斥于遗产之外。这一做法显然违背了保护的



原则。中国烹饪是一个生态链，每一个“链”都有同等重要的价值和地位，人为地将之割断和区隔显然不利于其传承。

也有学者持中国烹饪无须申遗的立场，遭到了申遗派的“围剿”。有学者将中国烹饪和京剧相提并论，认为既然中国京剧可以申遗，中国烹饪也未尝不可。京剧流派再多，也只是一个剧种。若以中国戏曲申报显然是行不通的。更何况，京剧作为一种表演艺术，与作为生活方式的烹饪艺术是不可比拟的。季鸿崑先生指出：“中国烹饪”作为申遗名称，实际内涵就是指烧菜做饭的手工技术，即“厨艺”。这显然是在自欺欺人，谁都知道，中国烹饪并非中国厨艺的同义语。否则，为什么不以“中国厨艺”为名申遗呢？更有甚者，有的学者竟然将法国大餐、墨西哥传统烹饪、地中海餐与中国烹饪并置，认为它们可以为联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会所接纳，中国烹饪同样可以跻身于名录当中。法国大餐、墨西哥传统烹饪、地中海餐的内涵和外延都相对单一，中国烹饪历史之厚重、意蕴之广博、形态之多样、发展之强劲，同西餐相比，完全不能同日而语。

参考文献

- [1] 刘锡诚. 非物质文化遗产: 理论与实践. 北京: 学苑出版社, 2009.
- [2] 王文章. 非物质文化遗产保护研究. 北京: 文化艺术出版社, 2013.
- [3] 乌丙安. 非物质文化遗产保护理论与方法. 北京: 文化艺术出版社, 2016.
- [4] 宋俊华. 中国非物质文化遗产保护发展报告(2016). 北京: 社会科学文献出版社, 2016.
- [5] 季鸿崑. 论中国烹饪的申遗问题. 扬州大学烹饪学报, 2012(2).



日本的食文化研究与我

石毛直道

(日本国立民族学博物馆, 日本 大阪)

1 新的研究领域

检视日本饮食研究的历史,从文化人类学的角度,综合性地研究关于饮食文化,在全球也是一个崭新的研究领域,即使是在欧美国家,这项研究也是20世纪80年代以后才开始的。

我从20世纪70年代初开始,一直从事食文化的研究,因此,请允许我结合本人的研究经历,讲述日本的饮食文化研究。

有关20世纪后半叶的日本食文化研究动态,请详见列出的参考文献。

2 史前

待到日本江户时代(1603—1867年),倒是出现很多关于食物的出版物,但是这些书籍大部分是关于烹饪方法和基于本草学的理论对饮食与健康之关系进行的探讨,均是一些实用性的书籍。另外,在一些随笔等文章中,散见食物、烹饪方法、饮食礼仪的历史等,也有与食文化相关的论述,都不能说具有系统性的研究。

进入明治时代(1868—1912年),开始出现基于近代的科学方法进行的饮食研究,但是这种研究集中在有关粮食生产的农学方面的研究、水产学方面的研究,以及关于食品加工的食品加工学、论述人体与食物关系的营养学、生理学等,多是基于自然科学的方法进行的研究。

在20世纪前半叶的日本,对饮食进行社会方面及文化方面调查的是以柳田国男为首的民俗学(Folklore)研究者。他们每到一个村落就进行田野调查,而且会记录当地的传统饮食习惯。1941—1942年这些研究者制作了关于饮食生活100个方面的问题调查表,并基于这个调查表对全日本的农村、山村、渔村进行了深访调查。在这些调查中,记录下来的当时农村大众饮食文化,是从江户时代传承下来的传统饮食文化。第二次世界大战后,日本人的饮食生活发生了巨大的变化,这些记录成为研究日本人饮食生活的历史及地域性的宝贵资料。但是在进行这些调查时,主要反映的是当时日本民俗学风情,因此这些调查研究基本没有涉及城市居民的饮食生活。

从日本史角度进行的研究方面,1934年出版了关于日本饮食通史的第一本著作。

此后在战争年代,关于日本文化和饮食的史学研究一度中断,但是20世纪60年代之后,日本出版了

作者简介:石毛直道(1937—),男,日本大阪国立民族学博物馆前馆长、现为名誉教授、国际闻名遐迩的食文化研究泰斗。石毛直道先生深谙中国文化,系较早研究中国食文化的日本学者之一。

注:本文由邓德花翻译。