

しょくぐ

作者/ 山内昶
譯者/ 丁怡、翔昕

(筷子刀叉匙)

東西方的文化記號
與飲食風景



筷子刀叉匙／山内昶著；丁怡、翔昕譯。----初版。----臺北市：
藍鯨出版：城邦文化發行，2002〔民91〕
面：公分。----（fresh：15）

譯自：食具（しょくぐ）
ISBN 986-7964-12-8（平裝）
1.飲食（風俗） 2.飲食-文化
538.7

91000317

fresh 15

筷子刀叉匙

作者：山内昶
譯者：丁怡、翔昕
責任編輯：顧立平
封面設計：李孟融

發行人：詹宏志

出版者：藍鯨出版有限公司

地址：台北市106大安區敦化南路二段32號3F

發行：城邦文化事業股份有限公司

台北市中正區愛國東路100號1-4樓

電話：(02)2396-5698 傳真：(02)2357-0954

e-mail：service@cite.com.tw 網址：www.cite.com.tw

劃撥帳號：18966004 城邦文化事業股份有限公司

香港發行所：城邦（香港）出版集團有限公司

香港北角英皇道310號雲華大廈4/F、504室

電話：25086231 傳真：25789337

新馬發行所：城邦（新、馬）出版集團

Cite (M) Sdn.Bhd. (458372 U)

11, Jalan 30D/146, Desa Tasik, Sungai Besi,

57000 Kuala Lumpur, Malaysia

電話：603-90563833 傳真：603-90562833

e-mail：citeki@cite.com.tw

電腦排版：帛格有限公司

製版印刷：一展彩色製版印刷有限公司

出版日期：2002年3月1日初版

定價：新台幣280元

食具（しょくぐ）

SHOKUGU by YAMAUCHI Hisashi

Copyright © 2000 YAMAUCHI Hisashi

All Rights Reserved.

Originally published in Japan by HOSEI UNIVERSITY PRESS, Tokyo.

Chinese (in complex character only) translation rights arranged with

HOSEI UNIVERSITY PRESS, Japan through THE SAKAI AGENCY, INC.

Complex Chinese copyright © 2002 by Leviathan Publishing Company

All Rights Reserved.

ISBN 986-7964-12-8

著作權所有・翻印必究

(筷子刀叉匙)
by 山内昶
しょくぐ
食 具

丁怡、翔昕 譯

F r e s h
甜美的知識時代
/ 詹偉雄

我們正進入一個新時代，
你可以叫它「知識時代」。

它非常新，但又非常復古。

網際網路，正改變我們的工作與消費、
企業與商業，一個工作者output他的生產力，
可以不再透過一個企業；
一位消費者購買商品或服務，
可以直接洽詢創作者。

當你的創意可以天涯海角地找到「購買者」，
你何必委身於你不想任職的公司？
當人的遊戲與工作分不開界線，
這社會不正彷如復古到希臘時代一樣？

工作，不再仰賴工作守則，而是創意。
上班，不再是為五斗米折腰，而是實現自我。
生活，不再追求他人的肯定，
而是身心的平衡，愉悅安頓生命。

這些，都賴於我們吸收知識、運用知識、
新鮮（fresh）看待知識。

知識，不只是教科書上的鉛字。
知識，是思考者和世界對話的結晶。
任何幫助我們了解世界「更多一點」的思考，
就是知識。

螢火蟲、冰淇淋、一首搖滾樂譜……，
都能讓我們了解世界更多，
他們帶來的啟迪，
不比社會學、政治學、經濟學少。

知識，發源於生活四周，實踐於生活。
知識，發動於好奇，完成於了解。
知識，一定理性，也一定感性，
因為它就是「人對世界的發問」。
知識，溝通了人與世界，也溝通了人與人。

相較亞里斯多德天天向星空發問的年代，
現代社會的城市人，富裕很多，也貧窮不少。
因為我們多半受完了大學教育，
就停止向世界發問；
因為高度分工的學科教育，
只教我們計算、背誦，而不問了解。
數位時代來臨，工作需要更多元的知識，
知識的來源也天涯海角起來，
選擇知識的權利，回到了個人身上。
我們開始驚覺，
不只是偌大的政治社會財經議題，
才可以戴上知識的方帽，

生活周遭的尋常器物，
其實才是我們透過歷史長廊，
獲得知識、開啟視界的動人介面。

「Fresh」系列叢書，
回應著新讀書人的新興需要，
是一樁「天涯海角」式的出版計劃。
它們發掘生活周遭萬物的身世、來歷與影響，
讓事物繽紛多彩的真貌裸露出來，
讓全世界的小議題作家發聲出來，
讓我們聚焦於專門學科的心靈開闊起來。
它們幫助讀者由了解生活，到享受生活；
它們帶來一個好奇，
也幫助你成為一個好奇的人。
它們希望在城市的創意化過程中，
扮演一個默劇演員。

導演希區考克說：
別嚴肅！我的電影，只是一片蛋糕。
也許我們有一天驀然發覺，
知識，從來就不該嚴肅；
知識本來就甜甜地活在你的生活裡！

Fresh your Mind. before you **Fresh** your Life !

0"	緒論：何謂食具？.....009
Part I" 最初的文化衝擊	
1"	日本的飲食禮儀.....021
2"	西方的餐桌禮儀.....033
Part II" 飲食方法的文化記號論	
3"	口食.....049

(目錄) c o n t e n t

4"	手食.....055
5"	食具食.....083
Part III" 食具文化史	
6"	筷子的歷史.....107
7"	匙具的歷史.....125
8"	刀具的歷史.....159
9"	叉具的歷史.....177
Part IV" 食具的文化象徵論	
10"	筷子的文化意義論.....199
11"	刀叉匙的文化意義論.....221
12"	文化宇宙論的差異.....247
後記.....263	
參考書目.....267	

也許人類原本就不認為有必要
將食器具再細分為食器和食具。
就像手食的場合，
只要有香蕉和櫚樹的葉子就夠了。
為什麼像大多數動物一樣，
一開始直接用嘴吃東西的人類，
會想出食具來呢？

しょくぐ

0

食具

緒論：何謂食具？

在一場豪華的盛大婚宴上，原本高座席間的新郎，突然用手抓起食物往嘴裡送，甚至將臉整個埋進盤子裡直接吃了起來。賓客們先是一陣錯愕，接著是此起彼落的嘲弄與叫罵聲，會場一片嘩然。只見新娘低頭啜泣，媒人驚慌得不知所措。新娘的父母連忙將失了神的女兒帶離會場，看來這場婚是結不成了。這也難怪，誰會將女兒嫁給那種不懂規矩、舉止野蠻又怪異的傢伙。從新郎的用餐方式，就可以看出他的智慧、教養、人格，乃至腦袋正不正常。相反地，如果一個生活在手食社會的新娘，突然拿出預藏的刀叉吃起東西，想必也會落得和前例一樣的下場。

為什麼僅一個吃東西的方式，就足以引發個人及社會這麼大的悲喜劇呢？本書就從解開這個謎底開始。

同化理論

「從一個人吃的東西就可以知道他是什麼樣的人。」這是著名的《美味的沉思》(*The Physiology of Taste*，一八二五年)一書作者布里亞·薩瓦蘭(Brillat Savarin)的警世之句。如果把它稍微修改一下，變成「看一個人用什麼吃東西，就可以知道他是什麼樣的人」，前面的例子似乎印證了這個說法。

這只是名不見經傳的筆者模仿之句，當然不能與享負盛名的薩瓦蘭相提並論。薩瓦蘭的原文其實較接近費爾巴哈(Ludwig Andreas Feuerbach)的「人就是他所吃的東西」(*Der Mensch ist was er ißt.*)，具有更深遠的哲學意義，說明形成個人和民族本質的食，對人類來說，是根植於原古性且普遍性的同化理論——不只是同化理論，還包括差異化理論，這點留待後面說明。

這裡試舉兩、三個例證。北美的切羅基族（Cherokee）相信，吃鹿肉可以讓自己跑得更快，所以獵人特別喜歡吃鹿肉。相反地，卡拉哈利（Kalahari）沙漠的桑族（San）認為，人吃了羚羊之後，獵物會感應到而加速逃逸，獵人最好少碰為妙。而在馬達加斯加島上，鑑於刺蝟碰到敵人時會將身體縮成一團，顯得十分膽小，所以禁止戰士們食用。東非哇可可族的年輕男子，如果不能殺死獅子就無法獨當一面，因此通過這項危險試煉的人，習慣將倒下的百獸之王心臟挖出來吃。澳洲的原住民則相信吃了袋鼠和鸛鵒，可以跳得更高、跑得更快。類似的例子在民族誌中可謂不勝枚舉，我們絕不能單純以野蠻人的萬物有靈論來論之，將這些行為貶為一種幼稚的咒術。

古希臘舉行酒神節（Dionysus）時，平常被鎖在房間裡的女人們頂著一頭亂髮，在山野中追逐、襲擊牛群，將牠們活剝成八塊，吃牠們血淋淋的肉〔出自尤里皮底斯（Euripides）的作品《酒神的女信徒》（*The Bacchae*）〔譯注：Bacchae為酒神的別名，尤里皮底斯則為古希臘三大悲劇詩人之一〕〕。

信女們深信，如此一來，她們就可以和化身為牡牛的酒神合而為一。北歐古神話《薩加》（*saga*）記載，歐紐德（Onund）國王的兒子英格德（Ingiald）年輕時十分膽小，但自從吃了野狼的心臟，馬上變得神勇無比。其實在構成西洋文化根幹的基督教教義中，也可以看到諸多相同的例子。如天主教在望彌撒的最後有所謂領聖體的儀式，信徒們將浸在紅酒中的聖體放入口中，藉此和耶穌化為一體。

十八世紀法國作家盧梭（Rousseau）在《愛彌兒》（*Emile*，一七六二年）中指出，「一般來說，經常食肉者比少吃肉的人殘暴，

這是觀察各地及各個時代得出的結論。英國人的野蠻就是眾所周知的。」（一九九四年）盧梭之所以這麼說，並不是他對英國有什麼偏見，而是批判其在飲食上的社會不平等。最後盧梭認為用蔬菜養育孩子是最好的。英國人之所以將烤牛肉當成國民的飲食，是相信吃下雄壯的公牛就可以變得和公牛一樣雄壯。

日本在幕府末期至明治時代，亦掀起肉食效用論且逐漸蔚為風潮，所持的理由也是以改善體質為基礎，一如儒醫香川修德在《一本堂藥選》（一本堂藥選）〔譯注：此書為香川修德親自試驗而寫成的藥典，共四冊，約完成於一七四八年至一七五四年〕所道破的「國人因不食野獸之肉而變得衰弱」。

曾在湯遜·哈里斯（Townsend Harris）〔譯注：一八〇四～一八七八，美國外交家〕公館擔任通譯的三井物產創辦人益田孝，憶及當年他曾下定決心「與西洋人吃一樣的食物，變得和他們一樣偉大」，所以牛肉、豬肉、甚至連貓、狗及老鼠肉都吃（兒玉定子，一九〇八年）。益田孝所持的理由是，西方人就是因為吃了動物的肉，腦筋才會這麼好，科學技術才能如此發達，加上身強體壯，因而能夠稱霸全世界。

在日本，率先大量採用牛肉罐頭的是軍隊，理由是唯有食肉才能強兵。由上述各例不難理解，人類認為可以接近所吃食物性質的信念，有一定的歷史淵源。就像古羅馬格言所說：「類似是由類似創造出來的」（*simila similibus creantur*）。

然而，在用什麼吃的吃法上，卻完全不適用同化理論——姑且不論這個論調是否正確。用威化餅乾、冰淇淋之類的吃法另當別論；此外，筷子和刀子等食具本身當然是不能拿來吃的。為什麼不是「吃什麼」，而是「用什麼吃」的餐桌禮儀，才能夠明確

顯示個人及其所屬文化的本質呢？理由不外乎食具是維繫人類與自然的最後媒介。

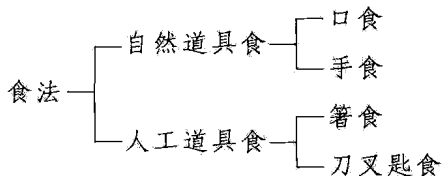
中國的豪華料理滿漢全席，如果只是一一排列在桌上而不能取悅眾人的五官，讓大家把它們吃進肚子裡，就失去存在的意義。所有的消費財最終都是一樣的，尤其是每天重複、當場就要消耗掉的料理，其存在的價值，不可思議地就在於無化。

另一方面，談到食材，雖然今天已經可以用人工的方式生產許多基因食品，但是回到原點，這一切仍是自然的產物，來自自然的恩賜；說到底，目前應該還沒有人可以創造螞蟻和蒲公英的遺傳基因吧。我們可以用無數食材和各種烹調方式做出各式料理，但唯有吃下它們才會產生價值。如何將料理放入口中，就是以一種最終的形式彰顯某種文化和自然的關係。使用什麼道具吃東西之所以成為人與自然關係之文化性鏈結的意義也在於此。

不同於千變萬化的各種複雜奇怪的料理，吃法可簡單區分成四種基本型，分別是(一)直接用嘴吃（口食）；(二)用手抓著吃（手食）；(三)用筷子吃（箸食）；(四)用刀子、叉子和匙具吃（以下簡稱刀叉匙食）。

當然，在箸食文化圈也可以見到匙具，刀叉匙食文化圈也仍保有手食，這個分類並非絕對，有些是混合乃至漸進的。在白飯用筷子吃、炒飯用叉子吃的日本，就是一個典型的例子。不過這些都只是從基本原則衍生出的變異型，綜觀世界飲食文化，仍不出前述四個基本型。

如果將分類標準放大，則可概分為使用人類與生俱來的口及手的自然道具食，以及利用人為工具的人工道具食。在這兩大項下各有對應的子項，整理如下：



那麼在這些基本食法的背後，究竟隱藏什麼樣的人類與自然的牽繫（稱為文化宇宙論）呢？這也是本書以日歐食法為焦點進行比較研究的主要目的。

何謂食具？

筆者原以為「食具」是極普通的日常用語，而把它拿來作為本書的書名，殊不知全然不是那麼一回事。道具學者山口昌伴在其論文〈食器與食具——專用術語〉（食器と食具——そのターシノロジー，一九九九年）中指出，與飲食有關的餐桌上器具類用語，各家說法不一，至今仍無定論，但不論是一般人或專家之間，「食具」都未被當成正式的概念而列入學術用語表內。

令人驚訝的是，筆者查了手邊幾本日文辭典，中型辭典可以查到「食器」和「食器具」，但就是沒有「食具」，即使平凡社出版的《世界大百科事典》也查不到，最後好不容易在小學館的《國語大辭典》（*国語大辞典*）找到以下資料：

食器：吃飯用的器具、容器。如碗、盤子、筷子、刀子、叉子之類。

食具：(一)吃飯的準備；(二)裝盛食物的器皿。吃飯用的器