

旅游与 生活文化

杨乃济 著

传统文化与中西文化比较之一

旅游教育出版社

旅游与生活文化

杨乃济 著

旅游教育出版社

(京)新登字168号

旅游与生活文化

——传统文化与中西文化比较之一

杨乃济 著

*

旅游教育出版社出版

(北京市朝阳区定福庄1号)

北京曙光印刷厂印刷

新华书店北京发行所经销

*

开本：787×1092毫米1/32 7.875印张 140千字

1993年10月第1版 1993年10月第1次印刷

印数：1—5000册 定价：5.20元

ISBN 7-5637-0337-3/G·108

——传统文化与中西文化比较之一——

吃喝玩乐内外篇



作者画像

- 食文化
- 酒文化
- 消闲文化

引言

进入20世纪90年代，世界旅游业的一个发展趋势是，旅游活动的文化内涵在不断扩大。随着交通工具的进步，地球上的距离在缩短，国际间经济文化交往日益增多，应运而起经久不衰的国际旅游的大潮，已使人们不再满足于游山玩水的浅层观光，而希冀着更多地投入异地的生活体验，到异质文化的深层中去寻求乐趣。

一个来自异国它乡的旅游者，当他一踏上异国土地，便不期而然地进入一场异质文化的精细而无声的碰撞；眼前的一切都是陌生的，新奇的，可理解又不可理解的。一般地说，异质文化既能满足人们的猎奇之心，又会带来莫明其妙的陌生感，甚至会把人引入一种懵懵懂懂、不知所云、手足无措的尴尬境地。因此我们必须在旅游过程中进行恰到好处的文化传播与诱导。

一个称职的旅游工作者（不仅限于导游工作者）应该是一个文化大使，他不仅要通晓我国上下5000年的文化，也要通晓客源国的文化，要能在陪同接待的全过程中饶有风趣地进行两种或多种不同文化的比较，使异国游客在接触一种完全陌生的文化时，能在观赏异国风光中毫不失措地低回品味异质文化的无穷乐趣。因此，国家旅游局刘毅局长为导游翻译工作会议题词时写了：“导师的服务岗位，游客的目中国人。”所以一个称职的旅游工作者应该是有文化、有教养、

有学识、有自尊、有人情味的人，而在以上这些素质中，最重要最基本的还是他的文化素质。因此在旅游院校及一切涉外院校中，似乎都应该为学生讲授有关传统文化与中外文化比较的课程。

基于以上认识，我于1989年试着在北京旅游学院旅游外语系（导游系）开设了一门《传统文化与中西文化比较》的课程，内容涉及吃喝玩乐、吹拉弹唱、声色犬马、斗鸡走狗，以至语言文字、建筑园林等等。这一切原皆文化正道所不容的，日常生活圈子里的所谓俗文化、生活文化，它一直为人认作“杂学旁收”和非正宗的。把它作为一门学问来研究，又作为一门正课来讲授，原无现成的蓝本，成熟的样板。我在讲授时正如摸着石头过河一般，一面讲授一面充实，而且许多立论都是大胆有余，慎密不足，多少显现着一种粗糙，一种未经精细打扮而披头散发去见人的状貌。为此我不得不引用费孝通先生在《乡土中国》一书重刊序言中的一段话，为我自己做个表白了。

《乡土中国》一书原是费孝通先生40年代后期在西南联大和云南大学讲授《乡村社会学》的讲稿，以后以14篇文章的形式连载于《世界评论》杂志。费先生说他在大学讲课“不喜欢用现存的课本，而企图利用和青年学生接触的机会探索一些我自己觉得有意义的课题。”他又说：“我是一面探索一面讲的，所讲的观点完全是讨论性的……我敢于在讲台上把自己知道不成熟的想法，和盘托出在青年人的面前，那是因为我以为这是一个比较好的教育方法。我并不认为教师的任务是在传授已有的知识，这些学生们自己可以从书本上去学习，而主要是在引导学生敢于向未知的领域进军。作为

教师的人就得带个头。至于攻关的结果是否获得了可靠的知识，那是另一个问题。实际上在新闻的领域中，这样要求也是不切实际的。”

费先生倡导的这一教育方法，使我又想起了梁任公先生所说的“但开风气不为师”；如果我讲这门课、出这本书，能起到一点唤起大家重视研究传统文化与比较文化的风气的话，则吾愿足矣！

目 次

引言·····	(1)
食文化·····	(1)
一、无所不吃·····	(1)
二、食为民天·····	(12)
三、吃的艺术·····	(26)
四、吃的讲究·····	(43)
五、菜系繁多·····	(47)
六、豪宴成风·····	(58)
七、落后的厨房与炊具·····	(61)
八、饮食文化的中西比较·····	(67)
1. “食”与“性”的位置	
(“食解放”与“性解放”)·····	(67)
2. 营养与美味·····	(72)
3. 规范与随意·····	(81)
4. 分别与和合·····	(84)
5. 机械性与趣味性·····	(90)
九、筷子与刀叉·····	(93)
十、尾声——中西饮食文化	
之未来·····	(100)

酒文化·····	(114)
一、浅斟低唱与牛饮·····	(114)
二、“微醺”与“醉昏”···	(117)
三、酒的社会功能与政治 功能·····	(126)
四、“天人合一”与酒·····	(131)
五、酒桌上的游戏——酒令	(135)
六、酒文化的中西比较·····	(143)
消闲文化·····	(148)
一、引言·····	(148)
二、秋天的文化·····	(150)
三、欢乐人生·····	(158)
四、欢乐人生四态——苦、 穷、静、独·····	(171)
五、酷爱消闲的本性·····	(183)
六、消闲文化的中西比较···	(196)
附一：消闲食品·····	(205)
附二：与北京导游有关的五项消 闲活动 ——养鸟、养鸽子、养金鱼、 养秋虫、放风筝·····	(211)

食 文 化

一、无所不吃

中国有句俗话，“开门七件事，柴米油盐酱醋茶。”在这句话里，除了最后的那个“茶”字外，前六件事无一不与吃有关。通过这句人人尽知的俗话，尽可看出中国人把吃摆在何等重要的位置。谁都明白，人虽然不是为了吃而活着，可人只要还想活着，就一天也离不开吃！

就在这块中华大地上，我们祖祖辈辈连续吃了几千年、几万年、几十万年，餐桌上、灶台上积累下极其丰富的经验。到如今，中国成了世所公认的饮食超级大国，中国餐馆开遍了五大洲，中国菜成了天下永远不散的筵席，“Chinese food”、“中华料理”威名遐迩地震了东西洋。可你有没有仔细想过，我们之所以能创造出如此辉煌的饮食文化，首先在于我们对吃抱有大无畏的开拓精神，我们真正做到了“无所不吃”！

美国社会学家伊安·罗伯逊在他写的一本《社会学》中说：“美国人吃牡蛎不吃蜗牛，法国人吃蜗牛不吃蝗虫，非洲的祖鲁人吃蝗虫不吃鱼类，犹太人吃鱼类不吃猪肉，印度教徒吃猪肉不吃牛肉，俄国人吃牛肉不吃蛇肉。”看来他

们都有所不吃。但以上说的这些东西，我们中国人无一不吃。

外国人一向对我们的无所不吃自愧弗如，一个16世纪来华的葡萄牙人伯来拉，就曾在他写的《中国报道》中说：

“中国人是全世界最大的吃家，什么都吃，……蛙的价格和鸡一样，他们视为美味，猫、狗、鼠、蛇及其它脏肉食都是如此。”^①

而早年到美国闯金山的华人，把洋人废弃的下水拣来，做成美味的杂碎汤（Chopsuey）卖给美国人吃，竟使他们大快朵颐，称赞不已。直到今天，“李鸿章杂碎”仍然在唐人街中国餐馆的菜谱上，留有一席之地。

远在三千多年前的殷商时代，我们的祖先就运用了最丰富的想象创造了一种有头无身的贪吃的怪物——饕餮。当时帝王和贵族使用的食器上，都铸有饕餮形象的装饰，为的是告诫人们不要贪吃。但到了后来，饕餮不仅成了贪吃的标志，而且许多好吃的人竟以饕餮自居，美滋滋地自命为“老饕”，也就是今天我们所说的“美食家”。

长期以来中国人以自命老饕为荣，我们也像饕餮一样“无所不吃”。作家原是最最斯文的文人，但作家黄宗江自称吃过刺猬、狐狸、大象，乃至长臂猿^②；而广东籍的作家秦牧，不仅吃过猫、狗、蛇、龙虱、桂花蝉，还吃过鳄鱼、鲸鱼、海胆、豹子、黑熊、果子狸、穿山甲、野猪、梅花鹿、

① 见《十六世纪中国南部行记》。

② 见黄宗江《美食随笔》，载《中国美食诗文》，广东高等教育出版社，1989年版。

白鹭鸶、猫头鹰、蝙蝠^①。文士尚且如此，其他人就更不用说了，大凡地球上一切可吃之物，我们都吃；我们吃猫、吃狗、吃耗子、吃蛇、吃蚯蚓、吃蝗虫、吃龙虱、吃羯子、吃蚕蛹、吃草根、吃树皮……以至唐朝的一位将军曾自豪地说：“物无不堪吃”^②。

贪吃的通俗称谓叫做“馋”，这馋字在西方语言中难以找到恰当的对应词语，似乎是一种“不足与外人道”的中华专利，致使许多老外殊多猜测，终亦不甚了了。譬如一个叫 James Trager 的美国人在其写的一本《食经》(The food book) 中曾说：“中国人吃猿猴的嘴唇，燕子的尾巴，鸟舌汤，炸狼肉。”他简直把我们说成世界上最怪异的食客。其实我们之无所不吃，开始完全出于必要，因为我们居住的这块土地上人口一向过于稠密（指中原地带），又不断地出现周期性的天灾和战乱，如果我们的祖先没有无所不吃的勇气，我们这个民族也许早就丧失球籍了。所以老作家夏丏尊的杂文《谈吃》中说：

“俗话说得好，只有两脚的爷娘不吃，四脚的眠床不吃。中国人于世界普通食物之外，还吃着他国人所不吃的珍馐，吃西瓜的实，吃鲨鱼的鳍，吃燕子的窠，吃狗，吃乌龟，吃蛇，吃狸猫，吃癞蛤蟆，吃癞头鼋，吃小老鼠。有的竞至吃至小孩的胞衣以及直接从人身上取得的东西。如果能够，怕连天上的月亮也要挖下来尝尝哩。”

感谢老天爷给了我们一副好牙齿和好肠胃，那象矿石一

① 见秦牧《吃动物》，载《中国美食诗文》，广东高等教育出版社，1989年版。

② 见《酉阳杂俎》。

样坚硬的“铁蚕豆”、“锅盔”、“杠头”，我们都吃得津津有味；随之还有如下说法：“越是坚硬的东西，吃下去越禁饱”，看来我们的祖先确实曾经被饿怕过。

我们的锅盔、杠头都是半发酵呛入生面的硬面饼，而西方人吃的面包则均以全发酵的软面烤制，他们只是在过逾越节时才吃硬面饼，因《旧约·出埃及记》第十二章中说，当时他们被逼离开埃及不能耽搁，只好用从埃及带出的生面烤成硬面饼吃。以后每逢逾越节吃硬面饼，不过是为纪念落难时吃的“忆苦饭”，丝毫没有求禁饱的用意。

既然我们把像矿石一样的锅盔、杠头都列为上等食品，我们还有什么不能吃呢？除去那些吃后令人中毒致死的东西以外，无论它有无营养价值，味道是否可口，尽在可吃之列。以致一种名叫“观音土”的，既无营养价值，吃后又不能消化，也难于排泄的白色粘土，也因其可以填充肚皮而成为中国人度荒时的食品了。

中国人活着要吃，死了做了鬼也还是要吃。那些外国的“洋鬼”、“西方鬼”，只消一束鲜花便心满意足了；可中国的鬼，竟比活人胃口还大，你看哪家上供不是盘碗堆砌，极尽排场！即或一方的鬼修成了神仙，也还是要吃。那些外国的洋神仙，耶和华也罢，圣母玛利亚也罢，都只听听赞美诗就满足了；可中国的神仙一概要大小三牲来祭，他们吃罢了猪牛羊（大三牲），再吃鸡鸭鱼（小三牲），其胃口之好，食量之大，都远远超过了人与鬼。可这又应了中国的一句俗话：“心到神知，供膳人吃”，鬼神之所以要吃，归根结底还在于活人要吃。

我们的祖先广泛地吃了，一切都尝试了，这不仅使中国

人食谱的篇幅创造了世界记录，而且获得许多伟大发现：原来这怪模怪样的螃蟹，竟是远在鱼虾之上的上品美味；那其貌不扬的龙虱，长得既像一只“臭大姐”，又像一只“屎克螂”，而嗜好它的广东人，竟言其味胜似金钩虾米；而山上的一种草根，也被我们祖先发现它具有神奇的滋补效力，将其命名为“人参”。

为了贮存以备荒，我们的祖先发明了许多腌渍、风干、熏、腊的食品，如腊鱼、腊肉、熏肉、风鸡、香肠、火腿、冬菜、榨菜、霉干菜、八宝酱菜、甜酱、咸酱、豆豉、各色腐乳……，这些食品开始创制不过取其耐贮藏，可存之以备荒，久而久之则作为一种不可缺少的美味，丰富我们的餐桌。

基于中国人之无所不吃，在我们的语言中，这“吃”和有关吃的词语，便渗透到生活中的每一层面，每一角落。英语中的“eat”，有“吃”、“喝”、“腐蚀”、“蛀蚀”、“喂养”五种意思，而汉语的“吃”字，则可组成数十个词儿、成语。如我们称不受欢迎为“吃不开”，受欢迎为“吃香”；支持不下去为“吃不消”；拿不定主意为“吃不准”，被控告或捉进监狱为“吃官司”，产生妒嫉情绪为“吃醋”，费力气为“吃力”，被人打了嘴巴为“吃耳光”，被人拒之门外为“吃了闭门羹”；称强横的人为“吃了横人肉”，称辨不清是非的人为“吃了迷魂汤”，称金属切削的切入量为“吃刀”，称船身入水的深浅度为“吃水”。许多抽象的东西，我们竟也拿来“吃”，如被人侵犯了权益，我们说“吃亏”，害怕说“吃惊”，紧张说“吃紧”，受苦为“吃苦”。我们也常以“吃某种东西来称道某

种职业，如称士兵为“吃粮的”，称房地产经纪人为“吃瓦片的”，称教师为“吃粉笔末的”，称古董行专营书画、碑帖的为“吃软片的”，经营青铜器、陶瓷的为“吃硬片的”。此外还有所谓“吃堂子饭”（娼妓）、“吃白相饭”（地痞流氓）、吃闲饭（游手好闲）、吃洋饭（服务于外企），以及“吃里爬外”、“癞蛤蟆想吃天鹅肉”、“吃一堑长一智”等等。在中国最有名的小说《红楼梦》中，更有许多极其生动极其俏皮的，关于吃的语汇，如“吃着碗里看着锅里”（第16回），“千里搭长棚，没有个不散的筵席”（第26回），“烧糊了的卷子”（第46回），“隔锅饭儿香”（第62回），“清水下杂面，你吃我也见”（第71回），“胖子也不是一回吃的”（第84回）等等。更为奇妙的是中国人看见一位漂亮的姑娘，竟然以“秀色可餐”形容她的美貌，这样的语言实在令西方人难以理解。若有人面对一西方美女口出此言：“you are so pretty, I could eat you.”，该女必大惧而逃遁：她遇到了吃人的生番，焉得不奋力逃命！①

其实“秀色可餐”在中国是句很普通的成语，它最早出现于晋陆机的《日出东南隅行》：“鲜肤一何润，秀色若可餐”；以后宋人李质的《艮岳赋》则称：“森峨峨之太华，若秀色之可餐”；辛弃疾的《临江仙·探梅》又称：“剩向

① 在英语中仅在父母与子女间及情侣之间的昵称中，称对方为“蜂蜜”（honey）为“巧克力（chocolate）”，其用词出发点立足于“甜”，与“可餐”之义毫不相干。“秀色可餐”偶亦可用于情侣之间的亲昵之言，但若用于初次见面的女性，便意味着进行性挑逗、性骚扰，完全不是一个可以普遍使用的对美貌的赞誉之词。

青山餐秀色”。可见中国人见了漂亮的姑娘想到吃，见到大自然的美景也想到吃，而且以“可餐”作为一种最高的赞语，这在世界各民族的语言中都是绝无仅有的！好在基督教不是中国人创立的，否则教堂里唱的赞美诗便将是：“主之功德可餐，主之洪恩可餐，圣灵启迪可餐，造化群生可餐，阿门！”

秀色可餐是成语，这种不局限于“吃”字的关于饮食的成语，简直多得不胜枚举，如“饮食男女”、“一饭千金”、“茶余饭后”、“无米之炊”、“越俎代庖”、“庖丁解牛”、“僧多粥少”、“画饼充饥”、“挑肥捡瘦”、“餐风露宿”、“牛鼎烹鸡”、“焚琴煮鹤”、“漏脯充饥”、“数米而炊”、“屠门大嚼”、“寅吃卯粮”、“粗茶淡饭”、“味如鸡肋”、“味如嚼蜡”、“尘饭涂羹”、“如饥似渴”、“嗟来之食”、“三旬九食”、“饥不择食”、“因噎废食”、“发愤忘食”、“节衣缩食”、“饱食终日”、“吃肉寝皮”、“食古不化”……等等。

在民间俗语中，有许多是借喻饮食的，如香港人、广东人称解雇为“炒鱿鱼”，上海人称老于世故的为“老甲鱼”，称滑头的人为“老油条”。民间歇后语关于饮食的就更多了，如“小葱拌豆腐——一青二白”；“一分钱的醋——又贱又酸”；“黄豆芽炒藕——尽钻空子”；“热锅炒辣椒——够呛”；“馒头开花——气儿大”；“窝窝头翻个儿——显大眼”；“老太太喝豆汁——好稀”等等。所以说，正是由于中国人之无所不吃，致使中国话也三句话不离吃。据说一个词语在社会生活中出现的频率越高，就意味着这词语所反映的事物对人和人的社会生活影响的程度越大。中国人的三

句话不离吃，正反映了中国人之以吃为社会生活中的头等重要的要事。

我们“无所不吃”的内涵，实际上还包含了“无时不吃”与“无事不吃”。我们总是利用一切机遇、一切可能、一切借口来吃上一顿。用北京话来说，就是“找着碴儿吃”，什么亲朋聚会、同乡联谊、接风饯行、开张志喜、乔迁新居、厂庆校庆、周年纪念；什么娶媳妇、办丧事、生儿子、办满月、庆寿诞、拜把子、庆金婚、做冥寿；什么定亲、过礼、还愿、拜师、联宗、开吊、发引……都得借着碴儿吃上一顿。即或没有发生上面这些可资借口的事，一年二十四个节气从头数到尾也就从头吃到尾：先是过春节从年三十到初六开市，是这一年中吃场上的连台本戏，以后正月十五吃元宵，立春吃春饼，清明前一天的寒食节要吃馓子、麻花，端午节吃粽子，七月七的“七夕”吃“乞巧果子”（甜点心），中秋节吃月饼，九月九重阳节吃重阳糕，腊八吃“腊八粥”，腊月二十三祭灶王爷还要吃糖瓜。此外还有什么冬至馄饨夏至面，就是七月十五的鬼节，我们也要托鬼的福吃上一顿。在这特定的时节吃上顿美餐，不仅美了口腹，还能赢得种种吉祥说道，如过年吃鱼是“年年有余”，吃饺子是“招财进宝”，吃年糕是“年年高升”；还有什么“迎客饺子送客面”，是取面条有绵延不绝之意，而饺子之好吃好在馅上，也象征了我们对客人的发自内心的挚爱。

这种饮食与民俗相结合而形成的“无时不吃”的风气由来久矣。大约上古时人们出于原始信仰与图腾崇拜，逐渐形成在不同岁时季节祭祀某一特定的神灵，而中国的神灵又都要吃，于是鼓乐齐鸣的祭礼完成后，就接演一场大嚼特嚼