



庞杰 主编

食品文化

概论

Shipin Wenhua Gailun

中华饮食文化的精华是一善在调味，重在营养，美在造型。中华饮食文化博览馆与众多食品文化节是展示中华饮食文化发展历史、体现民族传统饮食精华，弘扬中华民族传统饮食文化的重要平台，代表着中国人民的一种文化创造。同时，对于挽救那些质优量少且风味佳的传统特色食品也具有极为重要的意义。



化学工业出版社



庞杰主编

食品文化

概论

Shipin Wenhua Gailun



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书由文化角度来谈食品养生,是一本传统食文化与养生文化交融的图书,通过对文化概论、文化传播、食品文化概论、中国食品文化与民俗学关系、中国食品文化的种类、食品文化与认知科学、餐具与烹饪文化、食品文化的体验、食品文化的传播、中国的食品安全等方面介绍祖国相关文化的同时,又介绍了生活中的一些养生习惯,对读者有一定的指导作用。本书既具有创新的学术价值,又具有一定的应用价值。

本书能给文化类、食品类和医学类的本科生、研究生、教师,以及非专业的普通读者提供参考,同时又可使国内外读者对中国的传统文化有所认识,又能给相关领域的研究人员提供参考。

图书在版编目(CIP)数据

食品文化概论/庞杰主编. —北京:化学工业出版社,
2009.2

ISBN 978-7-122-04422-8

I. 食… II. 庞… III. 饮食-文化-中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 203652 号

责任编辑:赵玉清

文字编辑:王新辉

责任校对:宋 夏

装帧设计:尹琳琳 风行书装

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 刷:北京市彩桥印刷有限责任公司

装 订:北京顺板装订厂

720mm×1000mm 1/16 印张16½ 字数365千字

2009年4月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价:26.00 元

版权所有 违者必究

本书编写人员名单

主 编 庞 杰

副 主 编 鲁玉妙 王良玉 刘湘洪

编写人员 (以姓氏笔画为序)

王世宽 (四川理工学院)

王良玉 (福建师范大学福清分校)

田研基 (宁德职业技术学院)

向珣 (浙江大学)

刘晓丽 (广东工业大学)

刘湘洪 (海南大学)

齐海萍 (大连民族学院)

陈会 (宜宾职业技术学院)

吴先辉 (宁德职业技术学院)

李清明 (湖南农业大学)

何明祥 (福建省福清市质量技术监督局)

林洋 (福建省质量技术监督局)

庞杰 (福建农林大学)

莫开菊 (湖北民族学院)

鲁玉妙 (西北农林科技大学)

前言

“饮食男女，人之大欲存焉（《礼记·礼运》）”，意思是说饮食是人类生存最基本的需要。食品文化以食品为物质基础，它所反映出来的精神文明，是人类文化发展的一种标志。食物对于动物和人是不同的，人在享用食物的时候，已经摆脱了对物欲的单纯追求，而是将饮食美化、雅化，将饮食行为升华成为一种精神享受所呈现出来的文化形态，并通过人们吃什么、怎么吃、为什么吃、吃的效果、吃的观念、吃的情趣、吃的礼仪等表现出来。因此，饮食是关系到国计民生的一件大事。对食物烹饪的重视和考究，以及人们对于饮食的观念，能够表现出一个国家的文化素养，同时也是一个国家物质文明和精神文明的体现。中国饮食是中华文明的产物，其文明成熟度高于世界其他文明古国。近些年来，各国都在着力弘扬和传播中国的饮食文化。

中国饮食文化对外传播历史悠久，从先秦时期开始，中国文化就以饮食为先导，担负起了文化传播的使命。中国传统文化在长达数千年的历史中一直走在世界前列，它所树立的一座座丰碑，至今仍然令人景仰。然而，十五六世纪以来，随着世界形势的变化，中国文化的这种领先地位逐渐丧失，唯有中国饮食文化仍不断走向世界，这应该归功于华侨华人在海外的推广，而这种推广是充满艰辛的，其原因就在于这种传播缺少一个较大的平台和先进的营销理念。有研究者指出：“在中国这个拥有几千年饮食文化的文明古国，在西方人眼中被看做东方美食之都的中国大地，蓬勃发展的餐饮业却始终摆脱不了这样一大困惑——有名冠全球的招牌菜系，有各界津津乐道的美味小吃，却难觅称霸世界的餐饮企业。”这与当今麦当劳和肯德基等西式快餐传入中国的速度相比大为逊色。面对洋快餐在中国的疯狂扩张，我们应当作出迅速反应，抓住机遇，创造出一个个传播中国饮食文化的平台。我们必须充分开发中国饮食文化资源，创造性地实现各国文化与中国文化的交流与融合。这落实在饮食管理上，就是要坚持中餐和西餐相结合，确立一种促进身心和谐发展的良好生活方式，并且进一步丰富中国饮食文化的内涵，弥补其缺憾，为我国现代化建设的发展创造良好的文化环境，展示中国饮食文化特色，把中国和世界结合起来，让世人记住中国的饮食文化。

中华饮食文化的精华是“善在调味，重在营养，美在造型”。中华饮食文化博览馆与众多食品文化节是展示中华饮食文化发展历史，体现民族传统饮食精华，弘扬中华民族传统饮食文化的重要平台，代表着中国人民的一种文化创造。同时，对于挽救那些质优量少且风味佳的传统特色食品也具有极为重要的意义。我们应该在实现传统食品工业化的同时，给传统土特产品保留一块让它自由充分发展的空间，这样做不仅仅是在保留一种产品、一个工艺或一种配方，更是在弘扬一种传统和一种文化。

本书由福建农林大学、西北农林科技大学、浙江大学、海南大学、福建师大福清分校、广东工业大学、湖南农业大学、四川理工学院、大连民族学院、湖北民族学院、宁德职业技术学院、宜宾职业技术学院以及福建省福清市质量技术监督局共同编写而成。本书各章节分别由以下作者完成：绪论庞杰；第一章王世宽、莫开菊；第二章刘晓丽、吴先辉；第三章齐海萍、田研基；第四、第六章王良玉、陈会（在第四、第六章编写过程中福建省福州市质量技术监督局林洋、张国德提供宝贵意见）；第五、第十章吴先辉；第七章何明祥、林洋（在第七章编写过程中福建省福清市质量技术监督局郑春明、林士东提供指导与帮助）；第八章李清明；第九章刘湘洪、向珣。福建农林大学食品科学学院汤颖颖、曾思萍、吴则人参加了文字整理工作，杨艳参加了全书的配图及文字编排工作。全书由庞杰、鲁玉妙修改、统稿，并对个别章节进行修改。江南大学食品文化研究所所长徐兴海教授对全书进行了审定。

本书可作为高等学校食品质量与安全、食品科学与工程、以及高等农林院校素质教育的公选课教材，亦可供有关院校及科技人员参考，同时也可供从事文化研究、传播研究相关人士阅读。

由于编者水平所限，书中难免有不当之处，敬请同行、专家和广大读者批评指正，我们将十分感谢。

编者

2008年10月

目 录

第一章 绪论	1
第一节 食品文化概述	1
第二节 食品文化传播与发展	5
第三节 本课程的学习方法	8
思考题	8
第二章 食品文化概论	9
第一节 食品文化的产生	9
第二节 食品文化史	11
第三节 东方食品文化	16
第四节 西方食品文化	29
第五节 食品文化的重要性	34
第六节 食品文化的本质和特性	40
思考题	48
第三章 中国食品文化与民俗学	49
第一节 食品文化与传统节日	49
第二节 食品文化与地方风味	69
第三节 食品文化与民族风俗	79
思考题	96
第四章 中国食品文化的种类	97
第一节 汤文化	97
第二节 粥文化	103
第三节 豆腐文化	106
第四节 调味料文化	109
第五节 面食文化	121
第六节 点心文化	129
第七节 小吃文化	136
第八节 宫廷食品文化	138
第九节 其他食品文化	140
第十节 八大菜系	145
思考题	157

第五章 食品文化与认知科学	158
第一节 认知与认知域	158
第二节 认知科学对食品文化的功能	161
第三节 认知科学对营销管理的功能	164
思考题	167
第六章 餐具与烹饪文化	168
第一节 器皿文化	168
第二节 烹饪文化	181
思考题	196
第七章 食品文化的体验	197
第一节 食文化节	197
第二节 食文化机构	212
思考题	214
第八章 食品文化的传播	215
第一节 食品文化传播途径与方法	215
第二节 食品文化传播与现代生活的关系	223
第三节 食品文化传播的任务和目标	225
第四节 酒文化的传播及社会影响	229
第五节 茶文化的传播及社会影响	233
思考题	237
第九章 中国的食品安全	238
第一节 食品安全定义及意义	238
第二节 食品安全现状及保障措施	240
第三节 食品安全问题存在的原因及启发	242
思考题	244
第十章 食品文化研究的展望	245
第一节 层出不穷的新饮食	245
第二节 食品文化研究中存在的问题	245
第三节 食品文化的研究方法	247
第四节 世界各国食品文化的交流	249
第五节 弘扬中华食品文化	250
第六节 食品文化研究的发展趋势与前景	252
思考题	253
参考文献	254

第一章 绪 论

第一节 食品文化概述

一、食品文化的起源

对于中国饮食文化而言,饮食是其次要部分,而饮食所承载的文化才是其主要部分。这与原创时期的饮食文化有密切关系。中国文化起源于先秦时期,而食品文化也在这个时期占据了中国文化的特殊地位。

说中国文化起源于先秦时期,是因为在这个时期诞生了许多伟大人物,如孔子、孟子、老子、庄子、墨子、管仲、子产、邹衍,他们对随后中国的文化发展方向起到了重大影响,他们创建的学派深入社会形态和思想的建构之中,他们的文学创作奠定了中华民族的精神。说食品文化在这个时期占据了中国文化的特殊地位,是由于这个时期这些伟大的思想家都深刻地论断过食品文化,都深入地思考过食品文化与中国文化这两者间的联系,如中国文化中的“礼”由他们设计而成并灌输于日常饮食生活之中,食品文化中“中和”这一基本概念也是从这里开始的。他们的至理言论改变了中国人眼中的饮食概念,使它由简单的物质层次上升到了丰富的精神层次,对中国文化的发展产生了深远的影响。

中国古代的很多传说都与人们的生存状况或者饮食情况有关。

燧人氏的传说意义重大,虽其记载稍后了些,但却折射出先人的思想光辉。燧是火的意思,“燧人氏始钻木取火,炮火为熟,令人无腹疾,有异于禽兽”。《礼记·礼运》:“未有火化,食草木之食,鸟兽之肉,饮其血,茹其毛。”说明人类未用火之前的进食方式主要是生食,这一历史时期我们称其为“自然饮食状态”。恩格斯说过:“就世界性的解放作用而言,摩擦生火还是超过了蒸汽机,因为摩擦生火第一次使人支配了一种自然力,从而最终把人与动物界分开。”他还指出:“甚至可以把这种发现看做人类历史的开端。”因此燧人氏的地位很高,火的使用在食品文化发展史上具有划时代的意义。

另外一个与饮食文化密切相关的传说是伏羲氏,又称包牺氏、庖羲氏。庖,是庖厨的意思,纪念他将生食变成熟食的伟大贡献。牺是牺牲的意思,是古时宗庙祭祀用的纯色牲畜。祭祀表达了人们对神的敬畏,进而祈求鬼神的恩赐。《尚书·泰誓》中就有:“牺牲粢盛,既于凶盗。”其政治的全部内容几乎是祭祀鬼神。而祭祀必与饮食有关联。因为在古人看来,鬼神和祖先都要和人一样享用食物。不同的祭品象征着人与自然、人与鬼神、人与祖先之间不同的距离,提供好的饮食以求得到青睐。

神农氏也对中华民族的开端发挥了重要作用。轩辕黄帝与神农氏的战争史亦

源于此，这个时期司马迁也撰写了一部有关中华民族历史的书，即《五帝本纪》。神农意味着农业的开始，农业的开始意味着先民开始产生生产食品的主动性，意义非凡。《神农本草经》是神农氏尝百草的结晶，充分表明中国人开始对食物的功能有了更新的关注，但这个时候的食品仍然是缺乏的。

这些中国神话，特别是创世神话，都与人的生存饮食有关，这些神话的伟大之处就在于其为人们提供了基本的生存饮食条件。神话作为一个民族精神的基石，从内容到社会根源都体现了人的中心地位，体现了中国的饮食观念：“民以食为天。”作为人类生存的基本要义，饮食越来越受到中国人的重视，其重要性也成为体现社会伦理道德的载体；饮食已经不仅仅在于满足人类的生理需要，而是上升到了意识形态层面，成为体现民族精神的平台。中国饮食中的隐喻性特征与此也有着很大联系。

再有，许多古代的伟大人物及其著作搭起了中国文化与饮食的桥梁，空前提高了饮食的重要性，具有文化符号的作用。

被称为中国文化之源的《周易》对中国文化的影响非常巨大，它不仅论述了一个思维模式，又设计了具体的文化精神、价值理念。它也对中国的食品文化进行了可贵的探讨，如食对于民众的重要性、人体内的阴阳平衡与饮食、饮食有节、应时顺气、鼎中之变、五味调和、饮食礼仪等，不但反映了中国古代饮食烹饪名物制度，揭示其基本义理，而且其辩证的思维模式也在一定程度上指导着饮食文化的发展，“一阴一阳谓之道”的“中和观”后来成为饮食文化的核心思想。

《周易》中集中谈到饮食的有《颐卦》、《井卦》、《鼎卦》等。《颐卦》之“颐”是“面颊”的意思，指口中含着食物而鼓起的腮帮子。《颐卦》提出“节饮食”的观点。《彖辞》说：“山下有雷，颐，君子以慎语言，节饮食。”《井卦》的“井”是水井，井水供人引用，初六“井泥不食”，是说带有泥滓的井水不可食用，说明人们已经有了讲究饮水清洁的习惯。《鼎卦》的“鼎”是用来煮食的三足铜锅，只有王公贵族能够拥有，成为权力的象征。《彖辞》说：“鼎，象也，以木巽火，亨饪也。圣人亨以享上帝，而大亨以养圣贤。”以木材投入鼎下，就可以煮熟食物，圣人用煮熟的食物祭祀上帝，君王烹饪大量的食物供养圣贤。前一句是生活经验，后一句将饮食与治理国家联系到了一起。从中可以看出，《周易》不仅有具体的饮食记载与描绘，还通过辩证的思维及深刻的人生哲学角度来看饮食文化。说食是引子，说治理天下的大道理才是目的。饮食文化的意义鲜明地体现于此。

孔子是思想家，同时又是美食家。他对中国文化的影响巨大，他创立的儒学主导着中国古代的思想文化，渗透到中华民族生活的方方面面。虽然孔子的人生追求在于如何实现政治理想，只是“食无求饱，居无求安”，但是他同样把其对食品文化的许多独特创见及生动思想贯穿于日常生活之中。孔子说：“士志于道而耻恶衣恶食者，未足与议也（《里仁》）。”意思是对于那些有志于追求真理，但又过于讲究吃喝的人，采取不予理睬的态度。可是对他大弟子那种苦学而不追求享受的人，则给予高度赞扬。他说：“贤哉回也！一簞食，一瓢饮，在陋巷。人不堪其忧，回也不改其乐。贤哉回也（《雍也》）！”孔子自己所追求的也是一种平凡的生活，他说：“饭蔬食饮水，曲肱而枕之，乐亦在其中矣。不义而富且贵，于我如浮云（《述而》）。 ”

孔子一生追求礼制的实现，把饮食礼仪与礼的思想相结合，对后世影响深远。

《论语》中不少内容与饮食文化有关，尤其以《乡党》一篇最为精辟。如“食不厌精，脍不厌细”，“斋必变食，居必迁坐”，“食噎而渴，鱼馁而败，不食”，“色恶，不食；臭恶，不食”，“失饪，不食”，“不时，不食”，“割不正，不食”，“不得其酱，不食”，“肉虽多，不使胜食气”，“唯酒无量，不及乱”，“沽酒市脯，不食”，“祭于公，不宿肉，祭肉不出三日，出三日不食之”，“食不语，寝不言”。

儒家所提倡的礼仪渗透到中国人生活的点点滴滴。以吃饭为例，中国人饭局讲究之多是世界上其他国家所无法比拟的。这种讲究就是礼仪，并贯穿于用餐的整个过程，从排放座位到按序上菜，从谁先动筷到何时离席，都有明确规定，把儒家的礼制观念发挥得淋漓尽致。在中国人的饭局上，最尊贵的人坐在靠里面正中间的位置，上菜的顺序是先凉后热、先简后繁。吃饭的时候，要等最尊贵的人动筷后，其他人才能动筷。吃完饭后，人们往往还要聊上一会儿，以增进彼此的感情，等最尊贵的人流露出想走的意思后，大家才能随之散席。

墨子说过“量腹而食，度身而衣”，反对人们过高追求物质生活上的享受，他的学生吃的是藜藿之羹，穿的是短褐之衣，和普通民众没有两样。墨子反对儒家“贪于饮食，惰于作务”，说孔子在饮食上有虚伪的表现，《非儒》说：“孔某厄于陈蔡之间，食藜藿不糝，十日，子路为享豚，孔某不问肉之所由来而食；号人衣以酤酒，孔某不问酒之所由来而饮。哀公迎孔子，席不端弗坐，割不正弗食，子路进，请曰：‘何其与陈、蔡反也？’孔某曰：‘来！吾语女，曩与女为苟生，今与女为苟义。’夫饥约则不辞妄取，以活身，赢饱则伪行以自饰，污邪诈伪，孰大于此！”《墨子·非乐》指“民有三患：饥者不得食，寒者不得衣，劳者不得息，三者民之巨患也”。提出要社会互助、积极生产。他已经看到了粮食对于国家的重要性，认为国家的七大患之一就是“畜种菽粟不足以食之”。《节用》篇讲述古代饮食道理。

老子的饮食思想与其政治思想相通并独成体系，其主旨是要适应当时的社会，又要清心寡欲，辨证地看待饮食之美。老子的理想是“无为而治”和“小国寡民”：“甘其食，美其服，安其居，乐其俗。邻国相望，鸡犬之声相闻，民至老死不相往来。”意思是使人民认为他们的饮食已经很香美，衣服已经很舒服，住宅已经很安适，风俗已经很安乐。邻国彼此可以互相望见，鸡犬之声互相可以听见，而两国人民至死不相往来。人民生活虽然不富足，但是能够得到的食品就是最好的食品。老子提倡永远保持极低的物质生活水平，认为发达的物质文明不会有好的结果：“五色令人目盲，五音令人耳聋，五味令人口爽；驰骋畋猎，令人心发狂。难得之货，令人行妨。是以圣人为腹不为目，故去被取此。”意思是越是丰美的饮食，越使人味觉迟钝，过分追求食物的滋味，反而会伤害胃口。老子还提出“为腹不为目”，这是针对当时饮食的奢靡之风提出的批评，认为不应只求饮食外在的美，而应求其实际，吃饭是为了饱肚子，不是为了好看。老子又有“为无为，事无事，味无味”的说法，“味无味”就是以无味为味，能于恬淡无味之中体会出最浓烈的味道才是最高级的品味师，这也是一种独到的饮食理论。很明显，老子的饮食观与其人生哲理密切相关，谈的是饮食，同时也是人生态度。老子还明确提到饮食对人的修养的重要意义，有“治身养性者，节寝处，适饮食”的议论。老子有一句治国名言：“治大国若烹小鲜。”小鲜，即小鱼，老子将治理大国比喻为煎烹小鱼，就是要统治者做出的决策准确稳定，如果朝令夕改，

那就像用铲子乱铲乱翻，锅里的小鱼就会被铲烂。

孟子是孔子以后的儒家大派，对后代的影响也很大。孟子指出大自然给人类提供了无穷无尽的食物资源，关键在于统治者不违背自然规律：“不违农时，谷不可胜食也；数罟不入洿池，鱼鳖不可胜食也；斧斤以时入山林，林木不可胜用也；谷与鱼鳖不可胜食，林木不可胜用，是使民养生丧死无憾也。养生丧死无憾，王道之始也。”孟子最有名的说法是：“鱼，我所欲也，熊掌，亦我所欲也；二者不可得兼，舍鱼而取熊掌也。生，亦我所欲也，义，亦我所欲也，二者不可得兼，舍生而取义者也。”为了说明取舍之难，用鱼和熊掌的难以割舍作比喻。他又说道：“一箪食，一豆羹，得之则生，弗得则死，噤尔而与之，行道之人弗受；蹴尔而与之，乞人不屑也。”将对待食物的态度与人所应当具有的崇高气节相联系。

《孟子·告子》“告子曰：食、色，性也”。先秦思想家很少有人谈到性的问题，对男女之间的事情总是讳莫如深，而告子却石破天惊地讨论了它，并且将其与吃饭这一头等大事放在同一重要位置来谈，确实让人感到意外。告子将人的追求概括为饮食之欲和男女之情两个方面，并将食放在第一的位置，说明食品在人生存意义上的重要性。

所以说中国食品文化发源于先秦时期，并深深地影响着后来的食品文化发展。

二、食品文化的定义及分类

本书所要研究的对象是食品文化，且以中国的食品文化为主。要实现这一目标，需要理清几个概念，如食、食品、饮食、食品文化等，以及与之相关的一些问题。

(1) 食 东汉许慎《说文解字》：“食，亼米也。”亼，是集、聚集，意思是集众米而成食。引申以后，人吃饭也谓之食。《说文解字》又说：“饭，食也。”汉代刘熙《释名》：“食，殖也，所以自生殖也。”刘熙是用声训的方法解释“食”为什么叫做食，是因为“食”与“殖”同声，故而“食”有“生殖”的意思。此处的“生殖”乃是指人类自身生命的保持与繁衍，没有饮食则没有生命，也就没有生命的延续。正乃《韩非子》所说：“人上不属天，而下不着地，以肠胃为根本，不食则不能活。”“食”是汉语中最为重要的词汇之一。以“食”为部首的且与人社会生活密切相关的字有：饥，谷不熟为饥；谨，菜不孰为谨；饿，饥也；飪，大孰也；饔，酒食也；馥，饶也。

(2) 食品 《金史》卷一六方有了“食品”一词：“谕太府减损食品。”《明史》卷五六：“蕃国从官坐于西庑下，酒数食品同。”卷八一：“自织布帛、农器、食品及买既税之物。”可知“食品”包括制成的熟食，亦包括生食，意义较为宽泛。在“食品”一词产生之前，“食”即指食品。古代“食”字所有的含义中，“食物”一义当属第一。《尚书·益稷》：“暨稷播，奏庶艰食鲜食。”“食”之义为所食的对象。“食”又表“吃”之义，又指俸禄，又指受纳；引申为日月亏蚀；又有迷惑之义。《现代汉语词典》“食品”的释义为：“商店出售的经过一定加工制作的食物。”可知“食品”一词的核心部分为“食物”。在此一点上古今无甚变化。

(3) 饮食 与“食品”一词表意最为接近的是“饮食”。“饮食”一词最早出现在《周易》，比“食品”一词的出现要早得多。《周易·需卦》“象曰：需君子以饮食”。《周易·颐卦》“象曰：君子以慎言语，节饮食”。慎于所言，节于饮食，是古代君子十分看重的事情，大概君子养尊处优，有这样的物质条件吧。

“饮食”一词在子书中的出现频率也极高，如《关尹子·三极》：“圣人之与众人，饮食衣服同也，屋宇舟车同也，富贵贫贱同也。”《管子·立政第四》“右省官：度爵而制服，量禄而用财，饮食有量，衣服有制”。《韩非子·存韩》：“秦王饮食不甘，游观不乐，意专在图赵。”《老子·德经》：“厌饮食，财货有余，是谓盗夸。”《现代汉语词典》“饮食”释义：“吃喝。”现代汉语中“饮食”的意义与其最早的用意无甚差别。“饮食”是一个联合词组，是“饮”和“食”的结合。在这种情况下，饮是饮用，其对象是液体的；“食”的对象是固体的。

(4) 食品文化 食品文化是附着在食品上的文化意义。饮食是人类生存最基本的需要。食品文化就是以食品为物质基础，其所反映出来的人类精神文明，是人类文化发展的一种标志。

食品文化是人类在饮食方面的创造行为及其成果，是关于饮食生产与消费的科学、技术、习俗和艺术等的文化综合体。凡涉及人类饮食方面的思想、意识、观念、哲学、宗教、艺术等都在饮食文化范围之内。所有的生命都离不开营养。最初的食物，仅仅是维持生命，后来人类开始用火弄熟食吃，进入了文明时期。于是食品成为人类智慧和技艺的凝聚物，人类食物与动物食物便有了质的区别，食品具有了文化的意义。人们在食品上面附加了许多意义，通过食品来寄托自己的感情，表达自己的思想，说明人与自然的关系等，这就是食品文化过程。比如，汤的烹制过程需要调和五味，思想家、政治家由调和五味来说明君臣之间的协调，比喻社会的和谐；哲学家进而推广到天人合一、阴阳燮理，汤的烹制成为中国古代哲理的最好比喻物。

第二节 食品文化传播与发展

一、食品文化传播

世界上很多民族的饮食习惯及食风食俗存在或多或少的相似之处。欧洲人几乎过着同样的饮食生活，亚洲人在一般饮食生活上基本相同，而美洲人则因为移民的关系，成为世界大家庭饮食习惯的综合体。

中华民族有着长达 5000 年的悠久历史，古代中国作为当时的世界大国，与很多国家有了政治和商务来往，这在很大程度上促进了中国饮食文化的传播。基于这个层面的原因，世界各地的饮食文化或多或少都受到了中国饮食文化的影响。那么，中国的烹饪原料、烹饪技法、传统食品、食风食俗等又是怎样传播到世界各地的呢？

早在秦汉时期，中国的饮食文化就对外传播。据《史记》记载，西汉张骞出使西域时，就同中亚各国开展了经济和文化交流活动。张骞等人除了从西域引进了胡瓜、胡桃、胡荽、胡麻、胡萝卜、石榴等物产外，也把中原的桃、李、杏、梨、姜、茶叶等物产及饮食文化传到了西域，并同时带去了中原的饮食工具和烹调方式。

① 《食品文化概论》。江苏：东南大学出版社，2008。

传播中华饮食文明的还有一条商旅通道，即西南丝绸之路，北起西南重镇成都，途经云南到达缅甸和印度。在汉代，这条丝绸之路同样发挥着对外传播饮食文化的作用。

受中国饮食文化影响最深的应数邻近的亚洲国家，如朝鲜和日本。汉代，中国人卫满曾一度在朝鲜称王，此时中国的饮食文化对朝鲜的影响最深，唐鉴真东渡时还把中国的饮食文化带到了日本。朝鲜和日本这两个民族都使用中国发明的筷子作为食用工具。唐代，在中国的日本留学生还几乎把中国的全套岁时食俗带回了本国，如元旦饮屠苏酒、正月初七吃七种菜、三月上巳摆曲水宴、五月初五饮菖蒲酒、九月初九饮菊花酒等。

饮食文化的传播，不仅体现在饮食习惯上，还影响着—个民族的饮食结构。中国菜对日本菜的影响很大。日本人调味时经常使用的酱油、醋、豆豉、红曲及日本人经常食用的豆腐、酸饭团、梅干、清酒等都来源于中国。饶有趣味的是，日本人称豆酱为唐酱、蚕豆为唐豇、辣椒为唐辛子、萝卜为唐物、花生为南京豆、豆腐皮为汤皮等。

除了西北丝绸之路和西南丝绸之路之外，还有一条海上丝绸之路，它扩大了中国饮食文化在世界上的影响，将中国的饮食文明传播到世界的每个角落，近及亚洲小国，远至欧洲大陆。泰国人的米食、挂面、豆豉、干肉、腊肠、腌鱼及就餐用的羹匙等，都和中国有许多共同之处。茶作为中国饮食文化的一项重要内容，对世界各国的影响最大。各国语言中“茶”和“茶叶”这两个词的发音，都是从汉语演变而来的。中国的茶改变了许多外国人的饮食习惯。例如，英国人由于中国的茶而养成了喝下午茶的习惯，而日本人则由于中国的茶而形成了独具特色的“茶道”。

繁荣文明的古代中国，把引以为豪的中国饮食传播到世界，同时也把千年中华文明向世界展现。热情的中国人拥有丰富美味的佳肴，同时也代表了中国人的民族精神文化，通过食品文化的传播，促进了民族文明的传播。

世界各国频繁的交流，同时伴有饮食文化的传播，现在的世界大家庭互相汲取享受他国优良的饮食文化。

二、中国食品文化的发展趋势

中国食品文化源远流长，成为中国文化的一个有机组成部分。可以说，自从中华大地上有了人，便没有一天离开过食品，在食品的获得和享受过程中便已经有了人与自然的相互交流，便已经有了食品文化。中国人吃什么，不吃什么，为什么吃，又为什么不吃，为什么这样吃而不那样吃，为什么这个地方的人这样吃，而那个地方的人那样吃，这些问题的背后隐藏着异常深奥的文化道理。

丰富多彩的中国食品文化，包含深刻的哲学、诗文、科技、艺术乃至安邦治国的道理。食品文化是中国文化的重要组成部分，有人甚至认为中国食品文化是中国文化的代表，不了解中国食品文化就不能了解中国文化。钱钟书说：“吃饭有时候很像结婚，名义上最主要的东西，其实往往是附属品。吃讲究的饭事实上只是吃菜，正如讨小姐的阔佬，宗旨倒并不在女人。”这说明中国食品文化的特点是：吃饭不是吃菜，而是吃一种文化，看一种文化，在文化的沐浴中，感受味觉和视觉双重满足后的个人价值和社会意义。中国人从古至今都非常了解吃的重

要性——从人皆熟知的“民以食为天”，到告子的“食、色，性也”；从李渔以“蟹奴”自居，到苏轼的“黄州好猪肉，价贱如粪土，富者不肯吃，贫者不会煮。慢着火，少着水，火候足时他自美。每日起来打一碗，饱得自家君莫管……”中国文化之博大精深，可谓浓缩在一个“吃”字上。

讨论中国食品文化，不能不提到“民以食为天”，无论是中国学者还是外国学者，只要是研究中国食品文化，都会引用这一句话，这是证明中国食品文化独特性的一句名言。此语最早出自《管子》：“王者以民人为天，民人以食为天。”在政治家看来，王、民、食三者之间的关系为食是基础，没有食便没有民，没有民又哪里会有王。“民以食为天”是政治名言，它将“食”与政治密切结合在一起，使食品文化带有极为浓重的政治色彩。历代的重要政治家无不通过发挥“民以食为天”这一经典论断来探寻治国良策。“食”与中国政治有着不解之缘，它是中国社会稳定的基石。

国学大师钱穆先生将自己一生对中国文化的研究归结于“天人关系”，认为这是打开中国文化大门的钥匙。食品文化正好是天人关系的结合点。人乃天地之精气所生，人所食也是天地所能供给的最好食物，这些食物无一不是天地之精华，天地之精华造就了天地之间最具灵性的人。食物是天地所赐，不可暴殄天物；人仰给予食物，食物乃生命之源；食物的供给与否，直接决定政治局势的稳定与否，决定战争的胜负。因而，对于中国人而言，食物具有特殊的意义：“民以食为天。”人大地大天大，天最大，天盖过了一切，因此食品文化研究成为最重要的事情。

中国食品文化的发展，也应该紧紧把握“天人关系”，具体而言，即把握住一对矛盾，矛盾的一方面是天，天即大自然；矛盾的另一方面是人。大自然所生的物质种类是无限的，人的欲望也是无限的，表现在对食品的追求上也是无限的，“食不厌精，脍不厌细”。人对食物的需求是多层次的、渐进的，首先是吃饱，这一层次实现以后，就要求吃好。什么是好？好的标准无限，不断膨胀，最后也就成了奢侈。试看今日，上到九霄云外，下到大海深处，天上飞的，地上跑的，水里游的，树上长的，凡是能被人吃的，没有不被人享用的，甚至有人已经摆开了“黄金宴”，那可是真真正正用黄金做的。黄金都可以作为宴席原料，那世界上还有什么东西不能作为食物的？人的欲望是无止境的。欲望是一种推动力，推动着人们不断向大自然索取。大自然是无私的，所能够提供于人的全都展示了。人也在不断地发掘，不断地探索，总有新的可食的东西被发现。但是对于某个人而言，对于某个时代而言，大自然对人的满足总是有限的。这是一对矛盾。因此，中国食品文化史就是这一对矛盾不断展开的过程，对于人而言，这是一个不断探索、不断发现的过程；对于大自然而言，这是一个不断满足人的需要的过程。

中国食品文化是沿着天人关系的矛盾展开而不断丰富发展的。首先是祖国疆域的不断开拓，生态环境更富层次感，还有江河湖海等地理环境的变迁，使得生物品种不断增加，提供了更加丰富的食物。其次，战争、种族冲突、外族侵入，以及国家与民族之间的友好交往等都促进了人际的交流，国家的分裂与统一打破了原来的社会结构，形成新的交往形式，这些都使得原来的食品结构、饮食方法、饮食习惯等发生变化，并相互作用，互为因果，形成新的思想观念，推动食品文化的不断丰富发展。

第三节 本课程的学习方法

对于中国食品文化与传播,应结合历史,注重调查研究、案例分析,并在实践中不断总结提高。对食品文化的研究采用理论与实践相结合的方法,以对纷繁的中国食品文化做出细致的判断,提高人们对食品文化的认知性。

研究学习中国食品文化与传播的具体方法有很多,主要分为以下三种。

1. 历史文献研究方法

搜集中国食品文化的历史资料,获得比较丰富的图片资料和相关资料,加深对中国食品文化的了解。

2. 实地调查法

实地调查法是对观察法、社会调查法等方法的一种综合运用,通过实地考察人类社会获得研究的第一手资料并验证各种假设。主要可以采取参与观察法、深入访谈法、实物收集等方法进行相关资料的收集工作。

3. 跨学科综合研究方法

参考学习其他相关学科知识,了解中国食品本身具有的传统文化价值意义与传播,还需要探讨其他学科的研究成果,如民俗学、文艺学、茶酒文化、旅游学、餐饮业、品牌价值、食品工业等方面的有关知识,尽可能地吸收其他学科的现有研究成果,将它们放在同一研究平台上,互相对照、互为补充、综合研究,最后找出比较实际性的答案。

思考题

1. 请简述我国食品文化的发展传播过程。
2. 中国食品文化的概念及其分类。
3. 研究学习中国食品文化与传播的具体方法有哪些?
4. 请你根据自身情况为日后本课程的学习制定一个可行的计划。

第二章 食品文化概论

食品文化是人类在饮食方面的创造行为及其成果，是关于饮食生产与消费的科学、技术、习俗和艺术等的文化综合体。凡涉及人类饮食方面的思想、意识、观念、哲学、宗教、艺术等都在饮食文化范围之内。具体而言，食品文化研究通过对食品原料的生产、加工和进食过程中的社会分工及其组织形式，以及所实行的分配制度等的研究，以揭示其所表现出来的价值观念、道德风貌、风俗习惯、审美情趣和心态、思维方式等。

第一节 食品文化的产生

人类的文明始于饮食。中国是人类文明的发祥地之一，当然也是世界食品文化的发祥地之一。中国食品文化历史悠久，博大精深，是世界食品文化宝库中一颗璀璨的明珠，对世界食品文化产生过重要影响。了解食品文化，需从其产生说起。

一、历史因素

在人类发展的历史长河中，原始社会最为漫长，人们的生活也最为艰辛。人们在艰难中慢慢进步，从被动的采集、渔猎到主动的种植、养殖（尽管是原始的）；餐饮方式从最初的茹毛饮血到用火熟食；从无炊具的火烹到借助石板的石烹再到使用陶器的陶烹；从原始的烹饪到调味品的使用；从单纯的满足口腹到祭祀、食礼的出现。原始社会时期，人们在饮食活动中开始萌生精神层面的追求，食品已经初步具有文化意味。所以我们把这一阶段称为食品文化的萌芽阶段。

先秦时期，中国产生了许多对后来文化发展方向具有重大影响的伟大人物，如孔子、孟子、老子、庄子、墨子、管仲、子产、邹衍，他们所建立的学派深刻地体现于社会形态和思想建构之中，他们的著作成为中华民族精神的基石。所以说食品文化在中国文化中的特殊地位奠定于此时期，是因为以上伟大思想家都曾深刻地论述过食品文化，都曾深入地思考过食品文化与中国文化的关系，食品文化的基本概念如“中和”即发端于此，中国人社会生活中礼的设计由他们完成，而他们将礼灌输于人们的饮食生活之中。他们的论断深刻地影响着中国文化，也使中国人眼中的饮食由物质层次上升到了文化精神层次。

二、自然因素

食物对于动物和人是不同的，人在享用食物的时候，已经摆脱了对物欲的单纯追求，其追求的是饮食的美化、雅化，将饮食行为升华为一种精神享受所呈现