

# 中国饮食文化的生成机制

万建中

(北京师范大学 中文系, 北京 100875)

[摘要]中国是一个烹饪王国,饮食文化极为发达。除了饮食烹调技艺高超外,优越的生成机制是中国饮食文化形成和发展的根本原因。独特的自然环境、农业生产力的不断提高、大一统的政治局面以及儒家的意识形态等,构成了这一生成机制的主体成分。它们从各自的方面对古代饮食文化产生了深刻的影响。

[关键词]饮食文化; 自然环境; 政治; 人文环境; 生成机制

[中图分类号]K892.26 [文献标识码] [文章编号]1008-4193(2002)04-0034-05

人类的发展,一要生存,即种族的繁衍;二要温饱,即饮食。当华夏民族种族的繁衍不再受到威胁,人们就将大部分乃至全部精力倾泄于对饮食的追求上。由于自然环境、物质生产及人文思想等诸种因素合力的影响,中国古代饮食文化成为中国古代文化重要的组成部分,在中国古代文化中颇具特色。

中国饮食文化从形式到内容都是多样的和丰富的。其成因要从中国的环境、历史、政治、文化诸多方面进行综合分析。

第一,自然环境方面的条件。它包括自然气候、地理环境、物产资源、风土人情等,这是造就中国饮食文化的关键因素。我国现存最早的医学专著《黄帝内经》中的《素问·异法方宜论》(卷四)云:“东方之域,天地所始生也,鱼盐之地,海滨傍水,其民食鱼而嗜咸,皆安其处,美其食……西方者,金玉之域,砂石之处,天地之所收引也。其民陵居而多风,水土刚强,其民不衣而褐荐,其民华食而脂肥,故邪不能伤其形体……北方者,天地所闭藏之域也,其民高陵居,寒风冰冽,其民乐野处而乳食……南方者,天地之所长养,阳之所盛也,其地下水土弱,雾露之所聚也,其民嗜酸而食跗……中央者,其地干以湿,天地所以生万物也众,其民食杂而不劳。”这段文字表明:五方之民所处地理环境不同,气候不同,物产不同,因而食俗也不同。如黄河流域的人民就普遍喜爱腌制食品,口味较重,它以齐鲁饮食文化为代表。古籍中记载齐鲁地区人民的经常性菜肴有:醢、菹菜、酱等,这都是用盐腌制的食物。所以,生活在鲁国的孔子,平日饮食是“不得其酱,不食”(《论语·乡党篇》)。而长江流域人民的饮食口味就与黄河流域大相径庭,它以荆楚饮食文化为代表,楚人饮食大体是遵循“大苦咸酸,辛甘行些”(《楚辞·招魂》)来调和五味的。这种不同地区口味的偏差,成为中国饮食格局构建的基础。中国饮食文化的一大特点,就是在艺术烹调的基础上,根据各地不同的味觉习惯、选料方式、操作方法、色泽搭配,逐渐构成了区

[收稿日期]2002-06-10

[作者简介]万建中(1961-),男,江西省南昌县人,北京师范大学中文系教授,博士生导师,主要从事中国民俗学和民间文学研究。

域性的食谱程式——菜系,以及由此而演化的各种风味饮食、食用惯制。

中国地大物博,气候多样,从热带雨林到高山冻土,从内陆到海洋,生长着各种不同生态环境下的动植物,品种之繁多,是任何国家所无法比拟的。尤其在交通贸易不发达的古代,专靠“自产”,这一点则显得更加重要,它为制作各种食品提供了丰富多样的原料。生活在天南海北的各民族、各地区的人们,根据不同的需要就地取材,制作出了具有各种民族风味和地方风味的食品。中国八大菜系的形成恰好说明了这一点。四川物产富饶,不仅禽兽佳蔬品种繁多,而且土特产也十分广泛,加之四川地处盆地,多雾气重湿润,故人们嗜辛辣,习以为俗。广东地处岭南,夏季长,冬季暖,气温偏高,烹饪上故而逐渐形成了清淡、生脆、爽口的风味特色;由于气候温热,不仅动物水产丰富,而且狸、猫、猴、蛇野味居多;植物水果鲜蔬盛名久远,其民嗜生猛,奇饌异食居多,也就不足为奇了。山东地处黄河下游,东部海岸漫长,盛产海鲜,故其菜肴以海味取胜。湘菜以辣味和熏腊为其一大特色,这是湖南大部分地区地势偏低,气温热而潮湿的缘故,人们因而喜食辣椒,起提热祛湿驱风之功效。至于地处江淮的扬帮菜,湖泊星罗,江海相连,“淮夷贡砥珠鱼”,水产特富,“麇贡包桔柚”,有笋有桔,水果鲜蔬也多,这对于扬帮菜的风味形成,也是不可忽视的因素。可以说,如果我国各地的自然条件是同一的,那么,其饮食文化也就不可能如此丰富多彩。

第二,经济基础方面的条件。饮食是以农业为基础的。中华民族是一个以汉族为主体的多民族共同体,而作为汉族主要活动地域的黄河、长江流域,则多为平原地区,有发达的水系。平坦肥沃的耕地以及适宜的气候条件,是农业兴盛的得天独厚的条件。中国先民的主体早在距今七千年前后,就逐渐脱离以狩猎和采集经济为主要生活方式的阶段,进入种植和养殖经济为基本方式的农业社会。食物是由农林牧副渔等各个生产部门提供的,广义的农业是指人类为谋取维持其生存所必需的食物而进行的生产活动,它包括了取得食物的一切部门。当然,从严格意义上来说,农业主要是从种植业的发明开始的,因为谷类食物是人类的主食,特别是我们华夏族人民几千年来一直如此。这种传统饮食结构,影响着数千年中国人民的饮食生活。华夏族人民不吃乳酪、不喝乳类,以肉为辅,自成一个饮食文化圈。这与西方游牧民族以乳酪和肉为主食的文化圈截然不同,显示了东西方民族各自依据一定的生态环境所进行的物质文化创造的内容,以及由此而形成的饮食习俗。谷物种植对我国政治、经济、文化所引起的巨大变化,是其它类别的农业经济无法比拟的。在距今约3400年的殷墟卜辞中便有“王其萑藉(田)”、“王往萑”等语,表明当时统治者对农业的重视。《论语·宪问》更追求4000年前的夏代说:“禹稷躬稼,而有天下”。禹、稷都是亲自耕种而有天下,可见农业是立国之本。正是由于中国古代列朝对农业的重视,使得中国古代农耕文化呈现早熟性。中国古代农业技术水平之高,谷物种类之多,闻名于世,这就极大地促进了饮食的发展,中国古代美食之多,烹饪技艺之精,令人眩目。

经济基础除表现在物质生产方面外,经济繁荣也是重要内容。经济繁荣后,随之市场贸易、市肆饮食也就相应的兴旺,这就给饮食业提供了物质条件和经营对象,这是中国饮食文化形成和发展的重要前提。例如江苏菜系中的淮扬风味的形成正是如此。秦汉以后的吴越广陵,逐渐成为淮南重镇,经济发展较早;特别是隋炀帝开掘大运河后,沟通了南北水系,扬州成为重要的食盐集散中心和国际贸易城市,富商大贾“腰缠十万贯,骑鹤下扬州”;宋人洪迈在《容斋随笔》卷九“唐扬州之盛”中载:“唐世盐铁转运便在扬州,尽斡利权,判官多至数十人,故谚称‘扬一益

二’，谓天下之盛，扬为一而蜀次之也。隋唐的金陵饮食业甚为繁荣，“夜市千灯照碧云”“夜泊秦淮近酒家”；发达的城市商业经济，极大地刺激了饮食的消费，也形成了具有代表性、典型性的风味流派。

第三，政治方面的条件。大一统的中国，有什么稀世珍宝都去进贡皇上、贵人。某种东西只要成为贡品，就身价倍增，得到褒扬。当然，也正是这种大一统的集权力量，才能把天南海北最佳最美的特产荟萃到帝王的餐桌上来，否则虽各有各的特色，却难以互相交融、搀合，构成如此丰富多彩的宴席。北京菜的形成，主要得益于这种一统性的政治环境。北京作为全国政治、经济、文化的中心，历时数百年。它吸收国内外饮食文化的营养得天独厚。同时为了满足历代统治阶级奢侈的饮食欲望，集中了全国烹饪技术的精华，代表了那个历史时代饮食烹饪的最高水平。其时，“京师为首善之区，五方杂处，百货云集”；菜源丰富。在这样的历史背景下，北京饮食文化高度发达，烹饪技艺源远流长。

需要指出的是，在生产力低下的时代，广大百姓尤其是贫苦农民与这种饮食文化无缘。古人道：“三年清知府，十万白花银”；“知府一个菜，农民三年粮”。难以食饱的人是不可能讲究美食的。中国的饮食文化是以士大夫阶级的生活为基础，以封建专制下的王公贵族生活为中介，尤以宫廷的饮膳为集中体现而积累、保存、流传、发展而来的，中国封建帝王登峰造极的侈奢，也就是中国传统的饮食文化的最高体现。虽然历史上中国不断改朝换代，皇帝换了几百个，但是皇帝的御餐还是一直排着，只是下箸的人在不断变换。中国传统的饮食文化同庞大的政治塔尖一样，是享用于少数人的。而中国众多的人口，丰富的物产和农业社会缓慢的生活节奏，决定了在中国时间是最不值钱的，于是，便不惜人力，不惜本钱，慢工细活，一刀刀，一勺勺，一盘盘，一席席整治出来，供富贵人漫天没地地享用。

第四，文化方面的条件。首先，中国农业文化向来是奖励养生的，无论对部落、氏族，还是家庭和国家，人丁兴旺，历来被看作是头等大事。这种传统观念从氏族社会一直延续到当今社会。而要养生，就要重食，因而重农、重医，并且要重兵（以保生命和财产的安全，维护帝王的统治）。在中国的实用文化中，“食”便占有十分重要的地位。在中国固有的文化中，没有像佛教、基督教、伊斯兰教等宗教关于食与杀等方面的戒与禁。相反，中国传统文化中占统治地位的儒家先师孔子倒是主张：“食不厌精，脍不厌细”（《论语·乡党》）。老子也说：“为腹不为目”（《老子》第十一章）。中国人原也没有轮回观念，像道教想方设法，用种种材料来“采补”，合食品和药物为一体，讲究“房中术”，既要享受，又要延年益寿。这就是中国固有的乐生理想。印度佛教传入中国后，和尚、尼姑受戒律之限不吃荤，便在素食上狠下功夫，于是佛门的素餐又成了绝招。

其次，中国农业文化素来主张学而优则仕，极重声望，尤其敬重有学问的文人。尽管有些菜肴好得很，要是厨师的发明，顶多生意兴隆一点，多招来些顾客而已；要是文人、名流的发明创造，或受到他们的推崇宣扬，那就声价百倍，争相效法，远近传诵，甚至会升品立派，形成专格。中国历史上许多文学家文章记珍馐，图画写宴饮，编定饮食典章，创立烹饪理论，为中国饮食文化的发达作出了贡献。以淮扬菜系为例，扬州是有近2500年历史的文化名城，加之政治、经济和地理上的特殊地位，吸引了历代文人学者名流，如王昌龄、孟浩然、杜甫、岑参、高适、刘禹锡、白居易、杜牧、李商隐、欧阳修、苏东坡、秦少游等，写下数百首歌咏扬州的诗词歌赋。唐代徐凝的“天下三分明月夜，二分天赖是扬州”。清代郑板桥的“扬州鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初”的诗句更是脍炙人口。清人袁枚是著名的美食家，他所著的《随园食单》介绍了几十种淮扬菜点。

李斗在《扬州画舫录》中记载了扬州餐馆 50 余家的经营特点和擅长品种,书中对家厨作了有趣的记录。清乾隆时,扬州盐商童岳荐撰《童氏食观》是一部以记录淮扬菜肴为主的专著,被收入《调鼎集》中。众多文人的实践与总结,推动了淮扬烹饪技术的发展和升华。

再次,中国农业文化历来重视礼仪,认为人与人之间应有“人伦”;而“人伦”关系应有秩序,有礼仪。如孟子说:“使契为司徒,教之以伦。父子有亲,君臣有义,夫妇有别,长幼有序,朋友有信。”配合这些“人伦”而开展的带有礼仪性的饮食生活,不但极其丰富多彩,而且赋予新的社会含义。民间的礼仪节庆,婚丧嫁娶等习俗,对饮食习俗有很大的影响。正月十五吃元宵,寒食清明的冷饭糕饼,五月初五的粽子和雄黄酒,八月中秋的月饼,腊月的粥,辞岁的饺子等等,都是节日仪式的特定饮食。在饮食形式上,如宴席的座次,上菜的顺序,劝酒敬酒的礼节,行各种酒令的内容和方法等,也都有社会往来习俗中男女、尊卑、长幼关系和祈福避讳上的要求。《红楼梦》五十三回中,具体而生动地描绘了元宵夜宴的场面,一桌“合家欢”、“男东女西归座,献屠苏酒,合欢汤,吉祥果,如意糕”,体现了符合节日礼仪特色的饮食习俗。这时的饮食就不仅仅是满足人们的生理要求,更重要的是反映了礼仪的社会需要。总之,饮食文化成为礼仪的物质实体,深入到中国人的多方面社会生活之中。

再其次,儒家文化对人之两大本性的一抑一扬,在礼仪教化的层面促进了中国古代饮食的繁荣。台湾张起钧教授著有《烹调原理》一书,他在序言中说:“古语说‘饮食男女人之大欲存焉’,若以这个标准来论,西方文化(特别是近代美国式的文化)可说是男女文化,而中国则是一种饮食文化。”<sup>[1](P2)</sup>从宏观而言,这一判断是有道理的。因文化传统的缘故,西方人的人生倾向明显偏于男女关系,人生大量的时间及精力投注于这一方面,这在汉民族是难以理解的。因为汉民族对于男女关系理解的褊狭,仅仅把它看作是单纯的性关系,而在传统文化中把性隐蔽化、神秘化,性被蒙上一层浓厚的羞耻和伦理色彩,对于现实的性,便只能接受生理的理解,视为淫邪。“男女之大防”,将男女关系与性关系等同起来,所以对性的认识也是肤浅的。而且这一切都还只能“尽在不言中”,说出来便有悖礼教,认为道德沦丧了。由于对性的回避、排斥,中国人把人生精力倾泄导向于饮食,这样,不仅导致了烹调艺术的高度发展,而且赋予饮食以丰富的文化内涵。

最后,中国农业文化造就了中国人重历史、重家庭和传统技艺(包括特殊的烹调、酿造等方面的技术)的传统,使这些“祖传”的烹饪手艺得以留传,并世代以自己的实践经验加以补充,精益求精。中国历史上突出的“累世同居”,则提供了厨房经验家族传承的条件,这是中国烹饪发达的又一极重要原因。俗语所谓“三辈学穿,五辈学吃”(《魏志》:文帝诏曰:“三世长者知被服,五世长者知饮食。”)说出了这一道理。例如今存最早的菜谱,虞惊的《食珍录》就是家族秘传的记录。据《南齐书·虞惊传》,武帝尝求诸饮食方,惊秘不出,后来皇帝因醉酒而患病,他才献出“醒酒鲭鱼”一方。最典型的例证是孔府,经 70 余代的传承,形成闻名于世界的“孔府菜系”。以家族菜肴为基础,甚至可以发展成一个菜系。台湾张起钧教授在《烹调原理》中谈到谭(延)家菜肴的演进时,引“大公子”的话说,湘菜本不出名,他祖父致仕后由粤返湘,带回名厨,其父也亲自研究改进,才创造了“畏公鸡”等名菜。结论说:“由此可见湖南菜是谭家菜集几代经验……而形成的。”

以上这些地理、历史、经济、政治及文化的条件,便是形成中国传统饮食文化的基本条件,还有一些较次要的条件,诸如宗教信仰、地域间及民族间的文化交流等等,它们共同构筑了中

国饮食文化发生的机制。中国饮食文化之所以异常发达,极富独创性,正是因为其发生机制内部条件的完善与多层次。

[参考文献]

[1] 张起钧 烹调原理·序[M].北京:中国商业出版社,1985

(责任编辑 民间)

**The Making Mechanism of the Chinese Food Culture**

**WAN Jian-zhong**

*(The Dept. of Chinese Language and Literature, Beijing Normal University, Beijing 100875)*

**Abstract:** China is well-known for its cooking, and its food culture is well developed. Besides the high cooking skills, the favorable making mechanism is the prime reason for the emergence and development of the Chinese food culture. The unique natural environment, the constant improvement of the agricultural productivity, the unified political arena and the Confucius' ideology - - - all these constitute the major part of the making mechanism. They have profound effect on the appearance of the food culture of the ancient times.

**Key words:** food culture; natural environment; politics; human surroundings; making mechanism

(上接第 27 页)

**On Li Erqu's Justification of the Legitimacy of Confucianism**

**ZHU Kang-you**

*(The Research Institute of Political Theories, the University of Defense, Beijing 100091)*

**Abstract:** A famous thinker of the late Ming and early Qing dynasties, Li Erqu, nailed down the intension and extension of the legitimate Confucianism in terms of body and use, and time and noumenon. He reviewed the historical evolution of the heresy, and particularly criticized the heresy in Confucianism. This is still of high value in its revelation on today's interpretation of the genuine spirit of Confucianism.

**Key words:** Confucianism; legitimacy; heresy