

# 全球史观下的食物史研究

## ——评《世界历史上的食物》

张凤岐, 盛邦跃

(南京农业大学 中国农业遗产研究室, 江苏 南京 210095)

自20世纪70年代食物史的概念在日本学界出现以来,食物史研究逐渐成为当今学界关注的热点。日本学者篠田统《中国食物史の研究》出版以后,被高桂林等翻译介绍到国内,与此同时,世界范围内食物史的研究也开始兴起。多个国家不同研究领域的多位学者对食物史的相关问题,进行了多时段、分区域、多专题的研究。但各国学者对世界食物史的整体研究,仍然是付之阙如。2000年牛津大学出版了肯尼斯·F·基普尔(Kenneth F. Kiple)等主编的《剑桥世界食物史》(The Cambridge World History of Food),以全球史的视角介绍世界食物发展演变的历程,世界食物史的研究受到越来越多的关注。

《Food in World History》(New York:Routledge Press,2005)是多伦多大学历史文化研究系杰弗里·M·皮尔彻教授诸多食物史论著中非常具有代表性的一部。其中译本《世界历史上的食物》,由张旭鹏先生翻译,2015年商务印书馆出版发行。该书突破了以往食物史研究以单一食物、单一时间段、单一区域、单一文化等为研究要素的特点;以世界主义和“全球史观”的视角,对食物的起源及区域交流、饮食文化及其影响、社会现代化与烹饪的多元主义进行了综合研究。就食物对人类社会生存影响而言,区域化研究更能直观地反映特定食物对特定区域的影响,但就食物对人类社会整体发展的影响而言,则更需要我们用全球史观对世界食物变迁发展的历史整体进行考察。

### 1 内容简介

全书共分为译丛序言、导言、正文、结语、索引五个部分,共计15万余字。正文部分按照食物发展演变的时间轴线分为13章,系统探讨了食物与社会、政治、文化以及环境之间的关系。

第一章介绍了世界范围主要地区食物的起源。作者以古代中国、古代地中海地区、伊斯兰世界为例,简明扼要地比较了3个地区不同的饮食种类和饮食文化。农耕文化孕育的生产、生活模式相较于游牧文明更为稳定,中国人和罗马人的饮食禁忌要比印度人和犹太人少得多。

第二至五章是该书的第一部分,作者将其命名为“食材的大变化”,主要探讨了哥伦布大交换对世界范围内食物供给、饮食文化、政府粮食政策的影响。第一,人口压力促进了美洲作物在欧洲和亚洲的传播,欧洲的大型牲畜在人口密度较小的拉丁美洲发展迅速。欧洲对糖、香料、茶叶、咖啡、可可等的需求使得种植园经济在其殖民地迅猛发展。第二,食物种类的丰富奠定了烹饪文化发展的基础。欧洲以法国和英国为代表产生了两种不同的烹饪文化,法国以男厨师为主,英国女厨师居多。为适应咖啡和茶的普及,欧洲的咖啡馆和日本的茶馆成为同一社会阶层聚会交流的“公共空间”。第三,食物供给相对稳定后民众对于饥饿的忍耐度降低。先发的资本主义国家面对“粮食骚乱”,遵循资本主义“政治经济”的逻辑,将粮食的供给交给市场这个看不见的手调节。这一措施对国力强盛的老牌资本主义国家英法等国造成的影响有限,国力相对弱小的爱尔兰则爆发了“土豆饥荒”。与之相比,同一时期的中国政府承担起其对民众在道义上的责任,积极进行各种形式的赈贷;奥斯曼帝国则因为管理无力对饥荒无法采取有效应对。因此,皮尔彻认为“歉收会触动危机的爆发,但决定其结果的是之前就已经存在的政治和经济安排”。

第六至九章是该书的第二部分,作者将其命名为“现代的味道”,考察了工业化对食物生产、消费以及饮食文化和民族构建的影响、欧洲饮食

文化在亚非拉地区的扩张、不同地区饮食文化的迁徙等。第一,食物的生产、消费因为新技术的采用而变化,新的食物种类伴随着科学技术的发明和创新而产生,食品卫生和食品安全问题成为工业化的伴生品。第二,从18世纪开始,无论是欧洲、拉丁美洲还是亚洲都有国家尝试以饮食文化为载体之一构建民族认同,但是效果迥异。第三,欧洲国家对外输出资本,整合世界市场的过程,也是输出饮食文化改造当地农业生产结构的过程。亚洲特别是东亚地区因为自身文化的强大,受到欧洲饮食文化的影响远远小于非洲,殖民地饮食文化一定程度上影响了宗主国的饮食风气。世界人口的流动让不同地区的饮食文化得以碰撞融合,形成新的饮食文化。

第十至十三章是该书的第三部分,作者将其命名为“全球口味”,主要讲述了两次世界大战后各国政府对食物供给及食物政策的政治态度、绿色革命以后的饥荒问题、世界范围内快餐的崛起及其遭受的抵制。第一,战争改变了食物政治。无论社会制度如何,公民要求政府保障其享有更好物质供给的权利,能够提供更好物质条件的政府或者是制度更容易得到公民的支持。第二,绿色革命导致世界范围内农业生产者的两极分化。绿色革命的诱因是提高世界范围内的粮食供给,但其对资金、技术的要求让拥有资本的大农场获利,小农经营者无利可图甚至破产。非洲由于无法像亚洲和拉丁美洲一样享有绿色革命的成果,其贫困人口成为世界不稳定因素的主要来源。第三,工业化和全球化会带来饮食文化的多元主义。一方面饮食的快餐化在各国遭到抵制,另一方面各国人口对国外文化的兴趣以及移民带来的各种风俗习惯成为饮食文化多元化的基础。工业现代化以及全球化极大地改变了世界各地的饮食文化。

## 2 研究特点与贡献

一是通过长时期、多维度、多区域的研究,勾勒世界食物起源、发展以及近现代化的主线,结合历史时期的大事件描绘了食物同政治、经济、文化等方面之间互动的关系。作者尝试以全球史观结合政治经济学、社会学以及欧美地区的学者关于亚洲、拉丁美洲、非洲的相关研究,解释食物在世界历史发展过程中的影响,这在饮食史上是少见

的,也是成功的。王利华在《中古华北饮食文化的变迁》一书中指出,不了解物质生活的变迁,就无法真正理解人类社会的历史;离开对物质条件、生活方式和生活状态的历史考察和叙述,历史学家就无从成就一部鲜活的、有血有肉的历史。结合前人相关研究成果,作者将影响人类饮食习惯的因素总结为食物扩散、农牧互动、食物资源分配、饮食文化的社会认同、国家在决定食物的生产和分配方面的作用五个方面。一方面人类能够获取的食物奠定了饮食文化的基础,另一方面随着生产力的发展,人类开始利用经济、文化等因素影响或决定自己食物的种类,进而形成需要的饮食文化。世界历史上的食物发生了诸多变化,寻求充足稳定的食物来源以满足日益增长的人口需求无疑是社会历史变迁的最大动因。这种全球视野下的宏观描述是多数食物史研究学者所忽视的。

二是宏大叙事与日常生活叙事紧密结合。该书研究的时间维度、空间维度都极为广阔,为避免宏大叙事“衍生怀疑主义”,本书作者以大量的案例研究作为日常生活叙事,丰富研究内容,提升表达效果。书中的案例研究涵盖了多个地区不同的历史时期,分多个议题开展论述。讲述饮食与民族构建时,拉丁美洲以墨西哥、秘鲁、智利、巴西等国家为例,亚洲以中国、日本、暹罗(泰国)为例;讲述烹饪技术和烹饪文化的迁徙时,以意大利移民、中国移民的饮食在美国及拉丁美洲地区的本土化为例。通过对比法国资产阶级与工人阶级间饮食的不同,分析同时期社会文化的特点。通过不同时期世界主要强国的国家粮食政策,如第一次世界大战之前的英法、第二次世界大战以后的美苏,探讨国家干预对食品生产的影响。分析“绿色革命”在非洲、东南亚以及美国的运用情况,继而提出影响转基因、食品危机以及饮食快餐化的因素。通过宏大叙述与日常叙述的紧密结合,简明扼要地将食物生产与消费的通俗性和必要性阐释清楚,通过独特的视角以食物为主线考察了全球史观下食物的演进与变迁。

三是运用比较研究的方法并与多学科理论相结合。作者曾在美国伊利诺伊州、新墨西哥州、得克萨斯州三地求学,获得墨西哥文化史方向的博士学位后又先后在南卡罗来纳州、明尼苏达州以及意大利任教。多学科的学习经历、多地区的生活经历使其著作在做比较研究和尝试利用多学科

理论阐释食物发展变迁方面有独到之处。分析游牧民族饮食文化对古代中国的影响时,其观点明显受到拉铁摩尔《中国的亚洲内陆边疆》以及巴菲尔德《危险的边疆 游牧帝国与中国》中关于游牧民族与中国关系相关论点的影响。讲述“哥伦布大交换”(Columbian Exchange)后食糖在西欧的传播及在社会文化中的影响时,作者参考了西敏司《甜与权力 糖在近代历史上的地位》一书的部分论点。讨论18—19世纪世界范围内的“粮食骚乱”时,其关于“政治经济”“道德经济”等概念的表述以詹姆斯·C·斯科特《农民的道义经济学 东南亚的反叛与生存》一书的“道义经济学”理论为基础,书中对古代中国政府救荒政策的评价与国内学者杨乙丹关于古代农贷制度的相关研究不谋而合。相较于其他食物史学者从经济学、社会学、人类学、历史学等单一角度入手,作者尝试将人文社会科学中的社会学、经济学、历史学等与自然科学中食品学、农学、生物学等多学科观点和方法运用于本书的研究。多学科交叉研究、比较研究奠定了该书关注经济变革、科技变革、社会变革对食物发展的影响,注重历史对现实的影响和借鉴作用,大胆对食物未来发展的趋势做出推测,这也正是该书研究的独到之处。

### 3 不足之处

该书研究的时间维度始于人类文明早期,止于现当代,跨越万年;空间维度包括除南极洲以外的多个国家和地区。研究时间跨度的漫长,清晰的时间断代是本书面临的首要问题。作者以重大事件如哥伦布大交换、工业革命、两次世界大战为断代节点,将食物的发展演变分为食材扩散、食品工业化、食品全球化三个时期。得益于作者丰富的知识储备和广阔的理论视野,这一结论具备较强的学术说服力。但作者过于强调哥伦布大交换对于食物扩散的影响,内容引证显得有失偏颇。事实上早在哥伦布大交换之前,通过陆海“丝绸之路”,不同地区各类食物的互相引种已相当频繁,仅中国境内就出现两次域外作物引种的高潮。另一个问题是书中选取的部分案例研究代表性不够强,在案例选取上具有非常明显的主观色彩。

作者的求学经历和工作经历很大程度上左右其对案例研究的选取,书中拉丁美洲以及意大利相关内容的描述显得更为详尽,其他地区如东亚的日本等显得较为单薄,书中对历史悠久、地理位置重要的埃及、两河流域、伊朗等地甚至未有提及。此外,该书对烹饪工业化、全球化与饮食文化之间相互影响的研究有所欠缺。作者将麦当劳等快餐在全球的扩张归因于工业化、标准化生产在经营上的优势,低估了美国凭借其政治、经济、军事优势在饮食文化输出中的作用。迈克尔·波伦在《杂食者的两难:食物的自然史》中指出:“美国缺乏稳定的饮食传统,动不动便陷入杂食者的焦虑中,而大企业和江湖郎中就会借机狠捞一笔。”面对综合国力较强、文化底蕴深厚的国家或地区,缺乏饮食文化底蕴的美式快餐扩张相对比较乏力,作者自己也承认,“在世纪之交的香港,中式快餐的承包商从国际汉堡连锁店那里夺回了70%的市场份额。”饮食模式、饮食文化扩张及其本土化的主要影响因素值得更进一步深入探讨。

纵览全书,皮尔彻以全球史视野运用多学科理论和方法研究食物在世界历史上的发展与演变,成为食物史研究的一个新方向。作者通过探讨人类社会与食物之间的相互关系,分析食物对人类社会组织形式、文化演进等方面的影响,进而论述其对世界历史发展变迁的意义。尽管本书对食物史的研究仍未完全摆脱“西方中心论”的窠臼,但其对亚洲、非洲、拉丁美洲地区食物史发展的评价,表达作者试图对食物在世界历史中的变迁做出多元化的解释。本书对食物与民族文化构建、国家食品政策、食品安全、食品工业化等内容多有关注,并基于作者掌握的文献和史实给出相对客观的评价和建议。以史为鉴,这些评价和建议对我国制定食品政策、发展食品工业、弘扬中国特色的饮食文化具有积极的参考价值。

(作者简介:张凤岐,男,南京农业大学中国农业遗产研究室博士研究生,主要从事食物史、农业科技史研究;盛邦跃,男,南京农业大学中国农业遗产研究室教授,博导,主要从事科学技术史研究。)