

中国语境下的饮食文化: 由语言、 信仰表征的清真饮食

李江龙^{1,2}, 吴小菊^{1,3}, 符佳慧^{1,3}, 赵宁^{1,3}, 李纾^{1,3*}

(1. 中国科学院心理研究所 行为科学重点实验室, 北京 100101; 2. 中国科学院大学 经济与管理学院, 北京 100190;
3. 中国科学院大学 心理学系, 北京 100049)

摘要: 为了解中国各菜系之间的亲疏程度、探究清真饮食(特别是新疆清真饮食)与语言和宗教之间的关系,调查了2058名来自中国31个省级行政区的居民对日常饮食菜系的选择,并用心理测量的范式考察了饮食、语言和宗教三个主观距离变量的影响。结果发现:①原八大菜系的分类变得模糊,鲁菜、川菜和湘菜从食客“口味兼容”的意义上或可重新合并为一大类;②清真菜同其他常食菜系的距离均较远,若有意拉近其与其他菜系的距离,可考虑从与清真菜主观距离近(如浙菜)或共现频次高(如东北菜)的菜系入手;③饮食距离随着宗教距离和语言距离的变化呈现倒U型,且宗教距离在其中起主要作用。研究结果可为餐饮业的实践,特别是为新疆地区餐饮业的发展,提供有益的启发和指导。

关键词: 民族语言; 宗教信仰; 清真饮食; 常食菜系; 饮食文化

中图分类号: TS 971.2 **文献标志码:** A **文章编号:** 2095-8730(2020)01-0005-08

1 引言

中华民族的饮食文化源远流长,囊括了众多极具特色的地方菜系。一个独立菜系的形成与区域气候条件、地方资源物产等自然地理环境因素密不可分,我国地域辽阔,物产丰富,得天独厚的原料产地、烹饪方式造就了以地域划分的中华八大菜系。除地理环境因素,独立菜系的形成与宗教信仰、民族风尚等人文因素也分不开。汉语中“清真”一词,从我国南北朝时期开始使用。^[1]清真菜的饮食风俗源于宗教信仰,同为中华饮食的一个重要构成,却跨越了地域区隔性的限制。清真菜因其带有独特的民族和宗教文化特点,在全国均有分布,从地域分布的角度看,清真菜的影响力甚至超过了任一地域的大菜系,在日常生活中发挥着其它任何一个菜系都难以取代的作用。比如,我们注意到:几乎所有大城市的餐饮业在近年的春节期间都歇业,唯有小区的清真菜馆,高校的

清真食堂还开门营业。又比如,中国第一艘航空母舰(辽宁舰)上,在“寸土寸金”的有限空间里仍专门设置了一个“清真餐厅”。清真饮食是带有语言和宗教文化特点的独特菜系,其虽不在中国八大菜系之列,但理应吸引应有的、或比单独地方菜系更多的研究关注。

考虑到语言和宗教是文化的重要组成部分,^[2]若从语言和宗教两个方面入手或可帮助我们更好地理解饮食文化。

1.1 各地语言与饮食

饮食文化与语言之间有着紧密的联系。由表及里来看,饮食从称谓到寓意讲究形神意的统一,体现了语言对饮食文化的影响。

饮食的称谓变化体现了南北饮食文化的差异。北方人主食多为麦面,南方人多为稻米,^[3-4]与主食对应的配食就更显差异。从命名上来说,与“主”逻辑上对应的应该是“辅佐”主食的“菜”,但是可能由于气候的原因,北方所谓的“硬

收稿日期:2019-10-10 * 通信作者

基金项目:国家自然科学基金(71761167001);国家社会科学基金重大项目(19ZDA358);国家社会科学基金重大项目(18ZDA332);
国家社会科学基金重点项目(16AZD058);中国科学院科技扶贫项目(KFJ-FP-201906)

作者简介:李江龙,男,中国科学院大学经济与管理学院博士研究生,从事管理科学与工程研究;

李纾,男,中国科学院心理研究所研究员,博士,从事行为决策研究。

菜”不是以草字头的植物为食材,而是以猪、牛、羊等动物肉为食材。南方人则将“辅佐”主食的“菜”更达意地表达出来,称呼“菜蔬”为“配”。请“人客”多吃“配”意为请客人多吃“菜”。^[5]继续从对饮食重地“厨房”的称谓中亦可看出方言演变与移民迁徙的关系:苏州话说“灶前头”,福州话说“灶前”或“灶前头”,海南文昌话说“灶前”。^[6]这种从江浙延伸到福建,再延伸到并止步于海南的证据当是饮食与方言存在相互依存关系的范例。对菜肴的创造性命名离不开语言的多样性,例如:福州鼓岭的特色菜“亥菜炒蛋”,取名“亥菜”其实并非由于汉语。在19世纪末,鼓岭成为全国最早的外国人度假村,当“番仔”与鼓岭人对此菜名“两隔听”时,本地村民就以双方都解其意的打招呼用语“Hi”称之。结果这种类似韭菜的菜蔬就被命名为“Hi菜”。

饮食的寓意不同折射出了地域文化的差异。从我国的沿海到内陆,语言赋予食物独特寓意的现象比比皆是。从沿海地区看,在中国近代海军摇篮的马尾船政局,每当马尾船政学堂毕业生出洋或回厝,他们须吃“太平面”,面中加“鸭蛋”而不加“鸡蛋”,是因为鸭蛋在闽语中读“鸭卵”,寓意“压浪”或“压乱”。在北洋水师威海卫基地,沿海居民吃鱼时说“划”过鱼来而忌讳说“翻”过鱼来。渔民吃鱼要从头吃到尾,示意捕鱼有头有尾,头尾顺利;吃鱼时不能翻鱼身,因为“翻鱼”意为“翻船”,是不吉利的象征。^[7]再看内陆地区,云川方言里“乐”发音“落”,若是吃饭时筷子落下(筷落)可以表示“快乐”。作为人们最喜爱的面食之一,“馒头”一词的来源是诸葛亮将肉馅包进面团,做了像“蛮头”一样的面食来代替人头祭祀,后人以此为馒头。^[8]

从北到南,由沿海至内陆,语言和饮食文化的关系都是分不开的。由此可见,语言的传播总是和文化的传播联系在一起,^[9]饮食文化之所以绚丽多姿是离不开饮食语言这一物质外壳的。^[10]本研究的目的一便就是通过实证数据来进一步探讨两者之间的关系。

1.2 宗教信仰与饮食

中国文化中的宗教信仰包罗万象,既有主流的大教派,也有众多民间信仰。宗教与民间信仰对饮食的影响深远。

纵观人类宗教信仰历史,各种宗教几乎都制

定了约束规范信徒信仰生活的清规戒律,其中,对“饮食”的禁忌更是首当其冲。就世界三大教派佛教、伊斯兰教和基督教来说,在历史上都曾禁过酒,佛教和伊斯兰教至今仍然禁酒。佛教对“荤”的定义与常识有异,如,佛教将葱、蒜、韭、薤、兴渠这五种辛臭植物归为“五辛”,认为“五辛”熟食生淫、生食发怒,不利修行,因而被禁食。^[11]伊斯兰教禁止穆斯林食猪肉、血液、自死物和非诵真主之名而宰的动物。基督教《圣经·旧约》也多次提到教徒不能食用动物血液。中国本土道教的教经中也曾提到道教教徒禁食父母本命兽肉、己身本命兽肉和十二生肖肉。^[12]

食物在许多民间信仰中还具有祭祀的功能。京式四季糕点之一的萨其马原本是清代关外三陵祭祀的祭品,随着清朝的建立,萨其马也传遍全国,成了一种民间流行食品。在香港,人们惯称萨其马为“马仔”。由于赛马赌博俗称“赌马仔”,因而有港人迷信吃了萨其马后,便可在赛马赌博中获胜。大理南涧彝族“跳菜”虽字中带菜,却是彝族民间举行婚丧等活动必不可少的一种宴宾习俗,“跳菜”礼仪的开始是以祭献神灵为标志的。彝族崇拜各种自然神,“跳菜”仪式开始时拜虚空和东南西北“四方神”,表达了彝族祈求神灵护佑的美好愿望。^[13]这种独特的上菜形式和宴宾礼仪也映射出民间信仰与饮食间的关系。另外,食物在一些民间信仰中也作占卜用。生活在西南地区的少数民族彝族在男女婚嫁的饮食中有一些独特的礼节,如定亲吃鸡时,要请长者看鸡卦以下此婚姻吉凶;临近婚期,嫁女自行安排禁食;婆婆给新媳妇送晚饭等。^[14]福建是宗教大省,民间信仰高度发达,是全国唯一试行民间信仰活动场所登记制度的省份。在饮食文化上却颇有反其道而行之的味道,如闽菜有别于其他菜系的一大特点是善用红色酒糟,全酒炖老蛭更是饕餮最爱,用福建老酒烹制的闽菜招牌菜反而取了一个对佛家有些许“不敬”的名字:佛跳墙。

可见,饮食与语言、宗教信仰的关系密不可分。伊斯兰教是世界三大宗教之一,在中国有十多个少数民族都信仰伊斯兰教,这些群众大部分都生活在我国西北部尤其是新疆地区。探究清真饮食与其他常食饮食的关系,或可以帮助我们从新的视角理解菜系间的亲疏关系;另外,探究清真饮食与语言、宗教信仰三者之间的关系或能帮助

我们更好地理解清真饮食文化,更进一步理解语言、宗教文化因素在饮食文化中的独特作用。

2 方法

2.1 被试

本研究采用地域方便取样的方式,在新疆维吾尔自治区招商局和各省商务厅组织协助下,招募 2058 名来自中国 31 个省级行政区(不含台湾省、香港特别行政区、澳门特别行政区)的成人被试填写问卷。被试年龄均在 18 岁以上。样本的组成比例情况见表 1。

表 1 人口统计学变量 (N = 2058)

统计变量	百分比	统计变量	百分比		
性别	男 65.4	教育程度	初中及以下 1.0		
	女 34.6				
年龄	20 岁以下 0.4			高中(职高)或中专 5.7	
	20-30 岁 9.1			大学专科 18.8	
	30-40 岁 19.0			大学本科 55.7	
	40-50 岁 48.8			硕士及以上 18.7	
	50 岁以上 22.5				
民族	汉族 90.8			去过新疆的次数	0 次 15.7
	少数民族 9.1				1-10 次 71.1
居住地	新疆 5.1				多于 10 次 13.2
	非新疆 94.9				

注:年龄和教育程度变量在保留一位小数处理后,其累计频率不足 100%;民族变量中有约 0.1% 的缺失数据

2.2 变量测量

在纸笔问卷中,我们记录了被试的性别、年龄、教育程度、民族、去过新疆的次数、是否居住在新疆等六个人口统计学变量(表 1)。借助心理测量的范式,测量了被试日常饮食菜系的选择以及语言、宗教信仰和饮食三个心理距离变量。

心理距离在解释水平理论框架中是指:个体以自我为参照点,对所描述的事件或行为在时空上的远近以及发生概率大小的感知,通常包含时间距离、空间距离、社会距离和假设性四个维度。^[15]维吾尔族语是阿尔泰语系,不属于汉语所属的汉藏语系。伊斯兰教饮食禁忌严格,禁止伊斯兰教信徒吃非清真食品。这些“语言-宗教-饮食”的特性,容易使人产生“距离”感,具有解释水平理论所描述的“距离”特点。受解释水平理论的启发,我们采用了新的心理距离:语言距离、宗教距离和饮食距离,即个体感知到的自我语言/

宗教/饮食与他人语言/宗教/饮食之间的距离。具体而言,个体以自我语言/宗教/饮食为参照点,对其他语言/宗教/饮食及由语言/宗教/饮食产生的行为在时空上的远近以及个体发生该行为的概率大小的感知。

在本研究中,我们要求被试分别感知判断自身常用语言与维吾尔语、自身宗教信仰与伊斯兰教、自身日常饮食与清真饮食的主观距离远近。具体的测量条目如下所示:

请根据您的判断,在右边横线上填写 0~100 间的合适数字:

您最常使用的语言与维吾尔语的距离有多远?(0 = 完全一致,100 = 差别非常大)

您的信仰与伊斯兰教的距离有多远?(0 = 完全一致,100 = 差别非常大)

您的日常饮食与新疆清真饮食的距离有多远?(0 = 完全一致,100 = 差别非常大)

您生活中的日常饮食是(可多选):

清真菜、鲁菜、川菜、粤菜、苏菜、闽菜、浙菜、湘菜、徽菜、潮州菜、东北菜、本帮菜、赣菜、鄂菜、京菜、津菜、冀菜、豫菜、客家菜

2.3 统计分析

本文主要使用了共词聚类分析和响应面分析两种统计技术。基于问卷中被试对日常饮食菜系的选择,使用 EXCEL 软件统计两两菜系在人群中同时被个体选为日常饮食的次数(即菜系共现次数),并作为相似度指标在 SPSS 22.0 软件中对常食菜系进行共现聚类分析。^[16]两种菜系同时被一个人作为自己的日常饮食,说明这两种菜系的口味对该食客来说是能兼容的,两种菜系的兼容程度便可以用人群中同时选择它们作为日常饮食的人数(共现次数)来表示。并且从“口味兼容”的角度考察各常食菜系间的亲疏关系。

为从主观感知上进一步了解清真菜同其他常食菜系距离的影响因素,我们采用了分层多项式回归和响应面分析的技术。首先,在 SPSS 上构建以主观饮食距离为结果变量的分层回归方程,先以宗教距离、语言距离以及控制变量为预测变量(模型 1),再加入宗教距离的平方、语言距离平方以及宗教距离文化距离乘积为预测变量(模型 2),对模型的增量 ΔR^2 进行检验。如果增量 ΔR^2 显著,说明宗教距离和语言距离的联合效应显著。然后,对一致线/不一致线的斜率和曲率进行了检

验,最后,基于回归方程中的系数,在 MATLAB R2017a 中使用响应面分析来呈现宗教距离、语言距离和饮食距离三者之间的三维关系。^[17-18]

3 结果

我们首先统计了 18 种常食菜系的被选频率以及它们之间的共现频次,以描述目前各菜系的受欢迎程度和口味关联。然后计算清真菜系与各常食菜系之间的主观距离和共现频次,以描述清真菜与 18 种常食菜系的关系。最后以食客知觉到的语言距离和宗教距离为预测变量,饮食距离为结果变量,进行响应面分析,探究语言距离和宗教距离对饮食距离的影响作用。

3.1 对 18 种常食菜系内部之间关系的分析结果

基于被试对 18 种日常饮食的选择结果,我们计算了这 18 种菜系的受欢迎程度,以共现次数测量“口味兼容”程度,冀以此划分菜系类别。

3.1.1 常食菜系被选频次排序

统计 18 种中国常食菜系被列为日常饮食的次数,然后除以总人数 2058,得到各常食菜系被选为日常饮食的频率,结果如图 1 所示。值得注意的是,被列为四大菜系之一的粤菜被选频率出乎意料的低(4.95%),排在了末尾;而从未在八大菜系之列的东北菜,却是 18 种菜系中被选频率最高的(14.67%)。

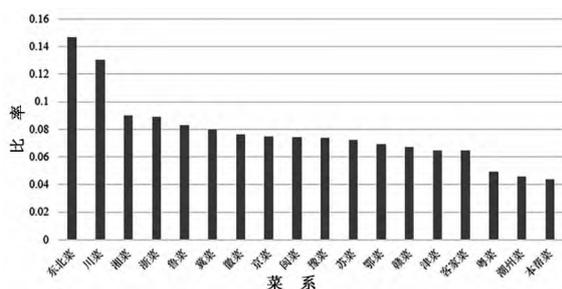


图1 各常食菜系被选为日常饮食的频率

3.1.2 18 种常食菜系共现聚类分析结果

使用共词聚类分析技术,将 18 种常食菜系按照共现频次作为相似度指标进行分类。其结果如图 2 所示。

根据树状图(图 2)中的聚类结果,在口味兼容的角度上我们将 18 种菜系聚合为六类:第一类:浙菜、京菜、潮州菜、客家菜;第二类:闽菜、赣菜;第三类:徽菜、鄂菜;第四类:鲁菜、湘菜、东北菜、冀菜、川菜;第五类:粤菜、本帮菜;第六类:苏菜、津菜、豫菜。

中国菜里一直有“八大菜系”之说,分别是:鲁菜、川菜、粤菜、苏菜、闽菜、浙菜、湘菜和徽菜。在此次聚类中,传统的八大菜系中有 5 类(浙菜、闽菜、粤菜、苏菜、徽菜)的选择人群重合率较低,这意味着它们仍可自成体系;而时至今日,“鲁菜”“湘菜”“川菜”则相对不那么互斥,在“口味兼容”的意义上,这 3 大传统菜系或可并为一类。从树状图中可以看出人们选择日常饮食不像是受地域远近的影响,更像是因口味兼容而被人们同时选择,例如人们同时选择粤菜和本帮菜。

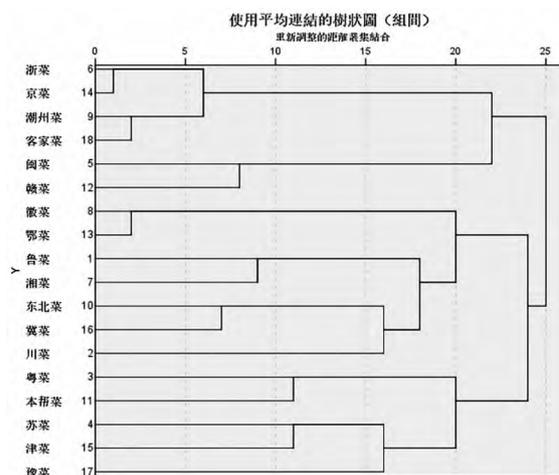


图2 18 种常食菜系聚类分析的结果

结合被选频次和聚类结果可以发现:①川菜目前是最流行的菜系;②八大菜系中鲁菜、川菜和湘菜可以被聚类为一类,另外的 5 种菜系仍相对独立;③东北菜异军突起,受欢迎程度超过所有八大菜系。菜品价格和餐馆分布可能是影响菜系被选为日常饮食的两个重要因素,例如,3 种高频菜系(东北菜、川菜、湘菜)都是价格实惠且餐馆广泛分布于全国,3 种低频菜系(粤菜、潮州菜、本帮菜)则相对昂贵且餐馆数量少。

3.2 清真菜与常食菜系间关系

3.2.1 常食菜系与清真菜的主观距离分析结果

统计被试对 18 种常食菜系与清真菜所知觉的主观距离,结果如图 3 所示。其主要发现为:①国内 18 种常食菜系与清真菜的主观距离都超过了半程(>50%);②与新疆清真饮食主观距离最近的菜系是浙菜、与新疆清真饮食主观距离最远的菜系是湘菜。

3.2.2 清真菜和其他菜系的共现频次分析结果

当问及生活中的日常饮食是什么菜系(可多选),被试选择清真菜且同时选择其他菜系频次(即

各常食菜系同清真菜系的共现频次)如图4所示。

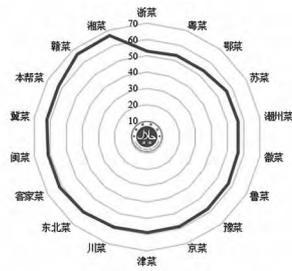


图3 被试知觉的常食菜系与新疆清真饮食的主观距离(N = 2058)

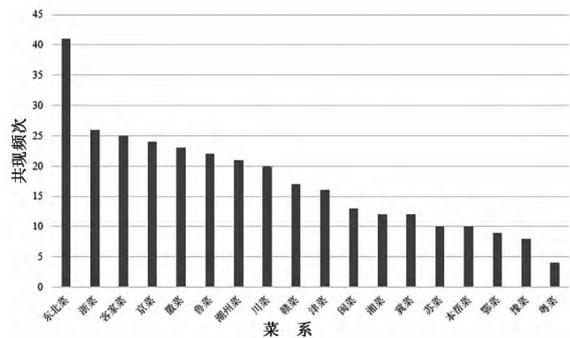


图4 各常食菜系与清真菜系的共现频次

从图4可以看出:被试选择清真菜且同时选择其他常食菜系的频次趋势与图3大致吻合。即,浙菜与新疆清真饮食主观距离最近,日常饮食同时选择浙菜和清真菜的频次最(次)高;湘菜与新疆清真饮食主观距离最远,日常饮食同时选择湘菜和清真菜的频次最(倒数第7)低。川菜无论是“主观距离”还是“同时选择频次”都显得居中。

3.3 宗教-语言距离对饮食距离影响的响应面分析结果

为探究主观宗教距离和语言距离对饮食距离的影响,我们将宗教距离和语言距离作为预测变量,饮食距离作为结果变量,将被试的性别、年龄、民族、居住地、教育程度和去新疆次数作为控制变量,进行了多元回归分析。使用响应面分析技术呈现回归结果(图5)。

表2呈现了宗教距离和语言距离多项式回归的结果,以及根据Edwards提出的方法计算和检验出的宗教距离-语言距离一致线($Y = X$)和宗教距离-语言距离不一致线($Y = -X$)的斜率和曲率。^[18]此外,为方便解释显著性结果,图5还提供了宗教距离、语言距离和饮食距离之间关系的响应面图形。在图中,一致线从最近的角延伸到最远的角,反映的是宗教距离和语言距离测量值

相等且方向相同时,饮食距离的变化情况。不一致线从图形的左下角延伸到右下角,反映的则是宗教距离和语言距离测量值相等但方向相反时,饮食距离的变化情况。^[17]

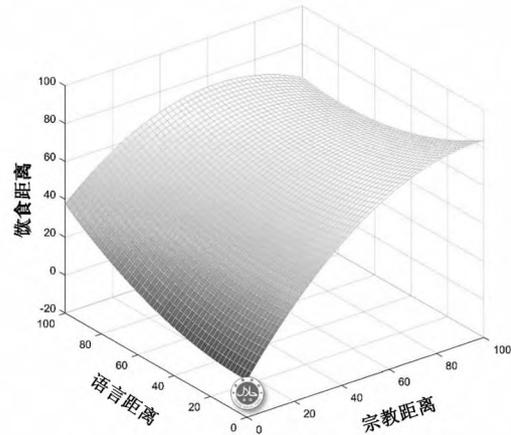


图5 语言-宗教距离对饮食距离的联合效应响应面分析结果

注:饮食距离表示受试者的日常饮食与新疆清真饮食距离的远近,宗教距离表示受试者的宗教信仰与伊斯兰教的距离的远近,语言距离表示受试者最经常使用的语言与维吾尔语的距离的远近。其中,0表示不存在距离或完全等距,100表示距离远不可及或完全不等距。

表2 宗教-语言距离对饮食距离影响的二次响应面回归分析

	饮食距离	
	模型1	模型2
常数 (b_0)	29.806***	0.596
性别	-1.200	-1.037
年龄	-1.213**	-1.450***
民族	8.241***	3.712*
教育程度	-0.316	-0.550
去过新疆的次数	-0.383***	-0.426***
宗教距离 (b_1)	0.320***	1.746***
语言距离 (b_2)	0.088**	-0.018
宗教距离平方 (b_3)		-0.009***
宗教距离 × 语言距离 (b_4)		-0.006***
语言距离平方 (b_5)		0.004*
R^2	0.148	0.234
ΔR^2		0.086***
$Y = X$ 斜率 (a_1)		1.728***
曲率 (a_2)		-0.011***
$Y = -X$ 斜率 (a_3)		1.765***
曲率 (a_4)		0.001

注: * $P < 0.05$, ** $P < 0.01$, *** $P < 0.001$; 计算所用为非标准化回归系数。

从表2的模型1中,可以看出宗教距离和语言距离分别对饮食距离的影响。具体而言,宗教距离对饮食距离的影响非常显著($b_1 = 0.320$, $P < 0.001$),语言距离对饮食距离的影响也显著($b_2 = 0.088$, $P < 0.01$)。这初步说明宗教距离和语言距离对饮食距离有影响,但两者的影响程度不均等,宗教在其中的影响作用更大。

从表2的模型2中,可以看到回归方程模型在拟合上有显著的提升($\Delta R^2 = 0.086$, $P < 0.001$),这表明语言和宗教距离对饮食距离有联合效应存在。根据一致线($Y = X$)和不一致线($Y = -X$)的斜率和曲率(a_1 、 a_2 、 a_3 和 a_4),可具体看出宗教距离-语言距离对饮食距离的联合影响。对于一致线($Y = X$),斜率 a_1 是正值且显著($a_1 = 1.728$, $P < 0.001$),表明饮食距离随着宗教距离和语言距离的增加而增大;曲率 a_2 为负值且显著($a_2 = -0.011$, $P < 0.001$),表明这种变化关系是非线性的凹函数,呈倒U型,即当宗教距离和语言距离一致且近的时候,饮食距离最近;当宗教距离和语言距离一致且中等程度时,饮食距离最远;当宗教距离和语言距离一致且远时,饮食距离又开始缩短。通俗来讲,当人们常食的某种菜系相对应的宗教和语言体系与清真菜系对应的宗教和语言差别特别小或特别大时,人们更有可能接纳清真饮食;而当这种菜系对应的宗教和语言体系相对于清真菜系处在相对中间的位置上时,人们对清真饮食的接纳程度较小。对于不一致线($Y = -X$),斜率 a_3 是正值且显著($a_3 = 1.765$, $P < 0.001$),表明相比于宗教距离小于语言距离时,宗教距离大于语言距离时对饮食距离的影响更大;曲率 a_4 是正值,表明饮食距离有随着宗教距离和语言距离之差的变大而增大的趋势,但是这种变化未达到显著性水平($a_4 = 0.001$, $P > 0.05$)。

从两预测变量联合水平的4个极值点来看,在图5的最前端,宗教距离和语言距离都近时(如信仰伊斯兰教且母语是维吾尔语的被试),饮食距离最近。在图5的最后端,宗教距离和语言距离都远时(如既不信仰伊斯兰教且母语也非维吾尔语的被试),饮食距离也很远。最左端,宗教距离近但语言距离远时(如信仰伊斯兰教但母语非维吾尔语的被试),饮食距离中等。最右端,宗教距离远但语言距离近时(如不信仰伊斯兰教但

母语是维吾尔语的被试),饮食距离远。

4 总讨论

本研究开创性地尝试从食客口味角度,借助心理测量范式对各菜系进行了较系统的评估,并且用定量的方法研究了饮食、宗教和语言之间的关系。其主要有趣的发现有以下几点启发意义:

菜系分类的再思考。原八大菜系的分类泾渭不再分明,时至今日,八大菜系中唯浙菜、闽菜、粤菜、苏菜和徽菜还延续着比较清晰的区分度;而鲁菜、川菜和湘菜因从食客“口味兼容”(compatible)的意义上或可重新合并为一大类。

被选频次的启示。东北菜异军突起,是18种常食菜系中最受欢迎的菜系,其被选频次超过了传统八大菜系中的任何一个。东北菜或可与口味兼容且受欢迎程度高的鲁菜、湘菜和川菜一起组成一个“方阵”。在这个方阵中,被选频次最高的前三名——东北菜、川菜和湘菜共享的一个特点是:价格实惠、餐馆数量分布多。我们由此可以推测,价格和可得性是影响食客选择日常饮食的重要因素。

共现频次的启示。东北菜同清真菜的共现频次最高,其原因可能是二者的饮食习惯相似。东北人日常饮食中有独特的“硬菜”一说,一小碟红烧肉不算硬菜,量大才够硬,讲究吃“量大”且“肉多”的菜。这与新疆人以肉食为主、大块大碗(如烤全羊、大盘鸡)的饮食习惯十分吻合。若有意拉近清真菜与其他菜系的距离,可考虑从“被试知觉的常食菜系与新疆清真饮食的主观距离近”的菜系(如浙菜)或者“同时选择清真菜系和非清真菜系频次高”的菜系(如东北菜)入手。

宗教距离、语言距离和饮食距离的关系。三者之间的关系为:随着宗教距离和语言距离的增加,饮食距离的变化呈现先增后减,即与在宗教和语言上与伊斯兰教和维吾尔语不远不近的人们相比,亲近伊斯兰教和维吾尔语的人们更能感知到与清真饮食更近的距离;有意思的是,远离伊斯兰教和维吾尔语的人们也能感知到与清真饮食更近的距离。这种非线性的关系也曾反映在其他跨国的饮食研究中,如Promsivapallop和Kannaovakun比较了中国游客和澳大利亚游客对泰国菜的印象(food image),发现在地理距离上,中国离泰国近、澳大利亚离泰国远,在饮食偏好上,离泰国远的澳

大利亚人反而比离泰国近的中国人更喜欢泰国菜。^[19]这一有趣的结果有助于读者理解我们的响应面分析结果。另外,响应面分析结果表明宗教距离对饮食距离的影响效果更大。这提示我们,宗教信仰可能是食客知觉清真菜系与常食菜系亲疏程度的占优原因。

总之,本研究借助客观、非思辨的方法探究了由语言、信仰表征的清真饮食以及中国语境下的饮食文化。在理论上,其量化的研究发现或能帮助我们更全面、更深入地了解我们博大精深的中华饮食文化。

在现实中,探讨菜系之间的亲疏关系以及流行方向是餐饮行业发展、创新前必做的作业。本研究的发现或能在以下三方面指导我们的实践:

设计菜系的时空布局。分析 18 种常食菜系之间的共现频次,可以了解哪些菜系在食客的口味上能较兼容,从而为饮食业的实践提供指导。如从时间的角度考虑,可在持续一段时日的美食节上将口味较兼容的菜系安排在同一时段;如从空间的角度考虑,可将口味较兼容的菜系作为小至为自助餐邻近菜盘(区)的归类,大至不同菜系餐厅选址、美食广场布局的参考标准,达到共同招揽食客、提高客流量的目的。

开发新疆旅游中的美食“景点”。清真饮食与其他常食饮食菜系的主观距离相对长远,表示清真饮食可以成为给游客提供独特文化体验的“旅游景点”。^[20]在推进新疆旅游业发展时,将深度发掘新疆传统清真饮食作为一个新的旅游开发点,着力打造新疆传统清真美食文化品牌,给予游客更多独特的文化体验,以吸引更多游客。^[21, 22]

缩短饮食距离,促进文化融合。饮食距离与宗教距离和语言距离有着显著联系,且饮食、语言和宗教就是文化的重要组成部分,故可从与清真菜系较接近的菜系(如与浙菜主观距离最短、与东北菜共现频次最高)为切入点,通过缩短饮食距离的方式,达到缩短以宗教和语言为核心的文化距离。据统计,除新疆本土外的其他省市清真饮食行业的消费对象也是其他民族的群众居多。如南京清真饮食行业 70% 的消费对象是其他民族的群众。^[23]如此,以饮食为重点的文化融合,可推动清真饮食与其他常食菜系的融合并形成新的饮食文化。即用饮食架起宗教和语言文化的桥梁,可拉近不同民族文化的心理距离,从而促进文

化融合,形成各民族团团结的社会安定和谐局面。

总之,本研究对促进新疆旅游业发展,向国内外展示新疆良好形象提供了新的思维角度,具有一定的现实指导性。落实以上实践可针对性地做好新疆旅游业的宣传,展示新疆团结和谐稳定的形象,助力新疆发展。

致谢: 本文作者由蒙古族(李江龙)、苗族(吴小菊、符佳慧)、彝族(赵宁)等少数民族研究生构成。作者感谢周明洁、郑蕊、许明星博士在统计分析,陈俊芳、杨舒雯和蔡晓红在数据收集、整理中提供的帮助,并感谢参加本研究的全体被试。

参考文献:

- [1] 宗春霞. 白魁老号传统清真美食“北京范儿”[J]. 食品指南, 2013(7): 60-65.
- [2] 刘辉. 文化共生: 宗教与语言[J]. 文化创新比较研究, 2019(9): 53.
- [3] TALHELM T, ZHANG X, OISHI S, et al. Large-scale psychological differences within China explained by rice versus wheat agriculture [J]. Science, 2014, 344(6184): 603-608.
- [4] 汪凤炎. 对水稻理论的质疑: 兼新论中国人偏好整体思维的内外因[J]. 心理学报, 2018, 50(5): 572-582.
- [5] 李纾. 论闽方言及其演变[J]. 浙江大学学报(人文社会科学版), 2003, 33(3): 66-74.
- [6] 云惟利. 从历史地理看闽语和吴语的关系[J]. 南大语言文化学报(新加坡), 1996, 1(1): 117-164.
- [7] 金涛. 中国舟山群岛与韩国海岛鱼禁忌及其比较[J]. 徐州工程学院学报(社会科学版), 2016, 31(2): 11-14.
- [8] 苏东民. 馒头的起源与历史发展探析[J]. 河南工业大学学报, 2009, 5(2): 14-18.
- [9] 黄泳梅, 庄昱, 林美泳, 等. 中华饮食文化对汉语国际传播影响的研究[J]. 扬州大学烹饪学报, 2008, 25(2): 25-27.
- [10] 王素芳. 从饮食文化看语言的社会性[J]. 时代文学: 下半月, 2007(5): 36.
- [11] 陈星桥. 佛教与中国的饮食文化[J]. 法音, 1997(1): 6-10.
- [12] 剑耕. 张天师四不吃的传说[J]. 中国道教, 1989(3): 57.
- [13] 秦莹, 阿本枝. 作为非物质文化遗产的南涧彝族“跳菜”[J]. 大理学院学报, 2007, 6(5): 11-13.
- [14] 李兴秀. 贵州西部彝族礼俗研究[M]. 贵阳: 贵州民族出版社, 2009: 204-218.

- [15] YOAV B A, NIRA L, YAACOV T. The association between psychological distance and construal level: Evidence from an implicit association test [J]. *Journal of Experimental Psychology: General*, 2006, 135 (4): 609 – 622.
- [16] 钟伟金, 李佳, 杨兴菊. 共词分析法研究(三) ——共词聚类分析法的原理与特点 [J]. *情报杂志*, 2008, 27(7): 118 – 120.
- [17] SHANOCK L R, BARAN B E, GENTRY W A, et al. Polynomial regression with response surface analysis: A powerful approach for examining moderation and overcoming limitations of difference scores [J]. *Journal of Business Psychology*, 2010, 25(4): 543 – 554.
- [18] EDWARDS, R J, PARRY, et al. On the use of polynomial regression equations as an alternative to difference scores in organizational research [J]. *Academy of Management Journal*, 1993, 36(6): 1577 – 1613.
- [19] PROMSIVAPALLOP P, KANNAOVAKUN P. Destination food image dimensions and their effects on food preference and consumption [J]. *Journal of Destination Marketing Management*, 2019(11): 89 – 100.
- [20] KIVELA J, CROTTIS J C. Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment [J]. *Journal of Culinary Science Technology*, 2005, 4(2–3): 39 – 55.
- [21] BJÖRK P, KAUPPINEN – RÄISÄNEN H. Local food: a source for destination attraction [J]. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 2016, 28(1): 177 – 194.
- [22] OKUMUS B, CETIN G. Marketing Istanbul as a culinary destination [J]. *Journal of Destination Marketing & Management*, 2018(9): 340 – 346.
- [23] 杨洋. 扶持清真饮食业发展, 增强民族团结进步 [J]. *改革与开放*, 2003(3): 11 – 12.

Food culture in the Chinese context: Halal food characterized by language and belief

LI Jianglong^{1,2}, WU Xiaoju^{1,3}, FU Jiahui^{1,3}, ZHAO Ning^{1,3}, LI Shu^{1,3}

(1. CAS Key Laboratory of Behavioral Science, Institute of Psychology, Chinese Academy of Sciences, Beijing 100101, China;

2. School of Economics and Management, University of Chinese Academy of Sciences, Beijing 100190, China;

3. Department of Psychology, University of Chinese Academy of Sciences, Beijing 100049, China)

Abstract: In order to understand the degree of intimacy between Chinese cuisines, and to explore the relationship between halal diets, especially Xinjiang halal diets, and language and religion, a survey of 2,058 residents from 31 provincial administrative regions in China on daily dietary cuisines choice was conducted. The psychometric paradigm was used to examine the effects of three subjective distance variables, i. e. diet, language, and religion. The results showed that: ① the classification of the original eight major cuisines became blurred, and the Shandong cuisine, Sichuan cuisine, and Hunan cuisine could be recombined into a major category in the sense of “taste compatibility”; ② the distance between halal cuisine and other regular cuisines is far, which could be narrowed from other cuisines by starting with the subjective distance of halal dishes (such as Zhejiang cuisine) or high co-occurrence frequency (such as Northeastern cuisine); ③ The diet distance varies with religious distance and language distance in a reverse U-shape, predominated by the religious distance. The research results might provide useful inspiration and guidance for the practice of the catering industry, especially for the development of the catering industry in Xinjiang.

Key words: national language; religious belief; halal diet; regular food cuisine; dietetic culture

(责任编辑: 王芙蓉)