

传统文化视角下的 中国传统节日饮食文化特征

杨铭铎¹, 王琼², 王显²

(1. 哈尔滨商业大学 中式快餐研究发展中心博士后科研基地, 黑龙江 哈尔滨 150076;

2. 哈尔滨商业大学 旅游烹饪学院, 黑龙江 哈尔滨 150076)

摘要: 中国传统节日饮食文化作为极具代表性的文化象征符号, 凝结了中国人的食养艺术、文化习俗、民族精神和民族情感等, 具体表现为以人为本的发展观、儒家伦理的道德观、天人合一的自然观、阴阳五行的哲学观、和而不同的价值观以及和谐共处的社会观等特征。它承载着传承和传播中华民族优秀传统文化的使命。

关键词: 传统文化; 饮食文化; 节日饮食; 文化象征

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095 - 8730(2019)01 - 0012 - 04

中国传统文化是在相应时期的政治、地理、经济等环境的综合作用下, 逐渐积累形成, 被大部分人认可而传承的民族文化。中国传统文化可以分成物质文化、行为制度文化和精神文化。物质文化即满足人类生存与发展的物质形态物品以及它所呈现出的文化; 行为制度文化即促进人类社会发展的经验及创造性活动和规范体系; 精神文化即多元文化融通和谐包容的思想文化体系。中国传统节日饮食文化与中国传统文化有着内在的互相联系。中国传统节日饮食文化以物质文化为载体, 在行为制度文化、精神文化上有所呈现。在物质文化上具体表现为每个传统节日都有固定象征性的美食, 如除夕的饺子、清明节的青团、乞巧节的七巧果等。在行为制度文化上, 具体表现为餐桌礼仪、人际交往及节日祭祀、娱乐活动等, 如北方小年为腊月二十三, 人们制作炒米糖和芝麻糖等祭祀灶王爷, 以期望灶神上天为百姓说好话; 餐桌礼仪要求座次有序等。在精神文化上, 主要表现为通过饮食寄托美好的愿望、纪念先人等。因此受中国传统文化的熏陶, 中国传统节日饮食文化具有鲜明的特征。

1 以人为本的发展观

在中国传统文化中, 以人为本的思想占有举足轻重的地位。早在西周时期, 就形成了人本思想。《黄帝内经》有云“天覆地载, 万物悉备, 莫贵于人。”强调了人在社会发展中的重要性。节日饮食文化以人的物质需求和精神需求为出发点, 形成了一系列的饮食民俗活动, 体现了人们对物质和精神生活的追求。首先, 节日饮食满足人们的口腹之欲。古时生活条件不好的人家只有在逢年过节时才能够吃上一顿丰盛的菜肴, 因此家里的孩子盼望着节日的到来, 就是期盼着能够在那天一饱口福。无论是除夕夜的饺子、元宵节的元宵、端午节的粽子还是中秋节的月饼等都是传统节日里人们必备的代表性的食品, 民间也流传着很多赞美节日美食的谚语, 如“舒服不过躺着, 好吃不过饺子”等。清人袁枚《随园食单》中以“食之不觉甜而香松柔腻, 迥异寻常”^[1]赞美月饼的美味。其次, 节日饮食作为媒介承载了人们美好的愿望, 表达了人们对社会生产生活顺利、身体健康、家人团聚等的向往。除夕之夜吃饺子、元宵节食元宵、中秋节品月饼, 都寄托了人们对来年招

收稿日期: 2018 - 09 - 20

作者简介: 杨铭铎(1956 -), 男, 黑龙江哈尔滨人, 教育部餐饮行业教学指导委员会副主任, 哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心博士后科研基地主任, 教授、博士生导师, 从事烹饪教育与饮食文化研究;

王琼(1993 -), 女, 安徽宿州人, 哈尔滨商业大学旅游烹饪学院硕士研究生, 从事餐饮管理研究。

财进宝、美满幸福、好运连连等的美好期盼。除此之外,农历二月二南方食撑腰糕,北方食龙须面以祈求五谷丰登、风调雨顺,表达了对人与自然和谐共处的追求。^[2]重阳节人们饮菊花酒、端午节饮雄黄酒表达了人们祈求远离灾祸、疾病、邪祟,期望身体健康的美好祝愿。这些都体现中国传统节日饮食以人为本位,先是满足人们口腹之欲的物质文化需求,然后满足人们追求美好、希望人与自然和谐共处等精神文化需求,而后衍生出礼仪、人际交往等行为文化和制度文化,从而促进人类社会文明的发展。

2 儒家伦理的道德观

中国传统文化以儒家文化为核心,强调“礼”的重要性。《礼记·曲礼》云“太上贵德,其次务施报。礼尚往来,往而不来非礼也,来而不往亦非礼也。”^[3]中国传统节日文化和节日饮食文化是突出“礼”的最佳表达之一,它在传播道德规范、塑造人的品格方面具有潜移默化的作用。首先,中国传统节日饮食文化中渗透着浓郁的孝亲敬老的家庭伦理道德意识。以春节为例,在外工作的子女小辈们,无论相隔多远,都要赶回家与家人团聚,小辈们都要向家里的长辈敬酒,表达他们对辛苦养育自己成长的亲恩的感激之情,老人们看到子孙满堂,也备感欣慰。中国人过节讲究一个“礼”字,首先是座次方面的讲究,即“尚左尊东”“面朝大门为尊”,一般是长辈上座,小辈坐中间,父母辈下座。就餐方面,饭菜要长辈先动筷子,晚辈才能开始吃,表达对长辈的尊敬;用餐时,坐姿要端正,双肘不能托在桌子上,也不能一手托腮等。其次,中国传统节日饮食文化体现了鲜明的祭神敬祖的祭礼文化。孔子谈论饮食,多与祭祀有关,如“祭于公,不宿肉。祭肉不出三日,出三日,不食矣”^[4]。春节期间人们会做各式各样的美食祭神敬祖,祈求祖先神灵庇佑,也表达了对祖先的礼敬感恩之情。再次,中国传统节日饮食文化也包含仁义、友爱的传统美德。年节中亲朋好友以节令美食作为礼品互相馈赠,互祝安好。除此之外,中国传统节日饮食文化中还蕴含着浓重的社会道德情感意识,如端午节食粽子表达对屈原的纪念,反映了爱国主义的道德理念;七夕节食巧果表达对牛郎、织女爱情故事的赞美,反映了对爱情忠贞的伦理道德观念的坚守。

3 天人合一的自然观

在中国传统文化中,人应该遵循自然规律办事,尊崇于自然法则,与自然界和谐相处。传统节日文化根植于农耕文明,自然气候的好坏决定了年景的丰歉,为乞求风调雨顺,远离自然灾害,从古至今人们都有祭拜天地的习俗。因此多数节日文化都与祭祀、祭神、礼拜相关,以表达对自然的敬畏及对人和自然和谐关系的追求。天人合一即指人在获取自然界的食物原料来维持自身所需物质的同时适应自然,适应环境,保持阴阳平衡。^[5]中国传统节日饮食文化,首先顺应天时。根据季节的不同以及自身对食物的需要选择不同的食物原料进行制作,如重阳节时利用时令菊花制作、饮用菊花酒;冬至食用饺子以御严寒;大年初一食用五辛盘,所用大蒜、韭菜等辛香原材有祛除伏热的功效。其次因地制宜。我国不同地区气候物产各异,风土人情不同,“一方水土养育一方人”即是这个道理。食物原料方面,西北地区的居民喜食牛羊肉、沿海地区居民喜食海鲜、高原地区居民喜食酥油茶和糌粑等。口味方面,中国南北地区大致形成南甜北咸的口味特征。由此可以看出,中国传统节日饮食文化追求天人合一的自然观,追求人与自然的和谐相处。

4 阴阳五行的哲学观

世间万物都有阴阳两面,阴中带阳,阳中有阴。五行之间相生相克,生克是世间万物的普遍规律。《黄帝内经素问·阴阳应象大论篇》里说:“阳胜则阴病,阴胜则阳病。阳胜则热,阴胜则寒。重寒则热,重热则寒。”^[6]这种思想在节日饮食文化上表现为“医食同源”和“五味调和”两个方面。一是医食同源、饮食有节。中国古代医学源于饮食,“药祛之,食以随之。”^[6]节日美食大多为顺应天时的节令食品,对人体阴阳平衡的调节有一定的作用。如端午时节,天气炎热,蚊虫较多,毒气上升,吃粽子可以补中益气,但食用过多会引起消化不良。喝雄黄酒可以消毒防虫,但过量饮用则会中毒。可见中国传统节日饮食文化具有医食同源的特点,同时也强调饮食有节的重要性。二是五味调和。五味调和就是指通过对食品进行加工烹调,制成美味,体现“和”的饮食之美,从而满足人的生理需求和心理需要。“五味”除了

能够满足口腹之欲,还可以调和阴阳,协调人体五脏。以年夜饭的“饺子”为例,中国不同地区和民族对饺子馅有不同的用料和调法,体现了“平衡”二字。肉蛋类、面粉与蔬菜实现酸碱平衡;富含脂肪和蛋白质的肉蛋类馅料搭配富含膳食纤维和矿物质的蔬菜实现营养平衡;荤馅、素馅,或荤素不同馅料搭配形成健康的膳食配伍。因此,饮食讲究食用有节、阴阳平衡、五味调和,尊重自然规律。

5 和而不同的价值观

中国传统文化强调“和而不同”。中华民族由56个民族构成,在追求大同世界的同时中华民族承认个体以及群体间的不同,因此表现出求同存异、和而不同的价值观。这在中国传统节日饮食文化中也有所流露,如北方人年夜饭吃饺子,南方人多是吃汤圆、年糕等;少数民族如回族人大年初一吃面条、炖肉,初二吃饺子等。中国节日美食也在世界范围内传播,并广受欢迎。如饺子从宋代开始传入蒙古,随后传到世界各地,如今食用饺子的地区十分广泛,很多国家尤其是东南亚国家都有春节吃饺子的习惯,如朝鲜、越南、俄罗斯、印度、墨西哥、意大利、匈牙利、日本、哈萨克斯坦等,他们根据本地的饮食习惯,对饺子的风味和口感进行改进,有着各具特色的饺子的做法和吃法,饺子成为世界范围内人们庆祝节日的美食。由此可见,中国传统节日饮食文化具有很强的内聚力和广泛的包容性,充分体现了中国传统文化中求同存异、和而不同的价值观。

6 和谐共处的社会观

中国传统文化崇尚“和”,秉承“天地和而万物生,阴阳接而变化起”的思想,将自然万物看成一个和谐发展的整体,在人与自然、人与人、人与自身的各方面寻求和谐统一。在传统节日饮食文化中,人们以传统节日为平台,邀请亲人挚友相聚,沟通交流情感,同时借助节日美食寄托对家庭团圆美满、生活幸福安康等的美好祝愿。在节日饮食文化中具体表现在两方面:一是着重突出家庭和谐,即“团圆”“美满”。如北方除夕夜一家人围坐一圈包饺子、吃饺子、话家常,幸福甜蜜,饺子

成为维系家人情感的重要纽带。正月十五吃元宵或汤圆、中秋节吃月饼等都象征着对家庭和和美、团团圆圆的美好祝愿,体现中国人对家庭的重视。二是突出民族和谐。节日饮食文化因地域、民族、宗教信仰等多种因素的影响而存在差异,但是节日饮食对不同地域、不同民族的人们而言,意义是相同的,都是通过节日饮食来欢度节日,表达对未来生活的美好期盼。无论饮食如何变,它们承载的美好祝福不变。一些少数民族有自己重要的节日饮食,如壮族逢年过节都要制作花糯米饭,互相赠送;侗族的节庆喜食糍粑等糯米食品,以此来庆祝节日。^[7]传统节日美食将不同地域、不同民族的人们紧紧联系在一起,体现了人们对社会团结和谐的追求。

中国传统文化是中国传统节日饮食文化形成的重要前提条件,中国传统节日饮食文化从中国传统文化的深厚底蕴中汲取营养而不断发展。中国传统节日饮食文化作为极具代表性的文化象征符号,凝结了中国人的食养艺术、文化习俗、民族精神和民族情感等,具体表现为以人为本的发展观、儒家伦理的道德观、天人合一的自然观、阴阳五行的哲学观、和而不同的价值观以及和谐共处的社会观等特征,承载着传承和传播中华民族优秀传统文化的使命。

参考文献:

- [1] 袁枚. 随园食单[M]. 沈阳:万卷出版公司,2016:201-202.
- [2] 任银梅. 浅析中国传统节日中的饮食符号象征及潜在的异化危机[J]. 湖北函授大学学报,2013(6):163-164.
- [3] 戴圣. 礼记[M]. 北京:光明日报出版社,2014:2.
- [4] 王学泰. 中国饮食文化史[M]. 桂林:广西师范大学出版社,2006:108-109.
- [5] 季鸿昆. “天人合一”——论健康[J]. 饮食文化研究,2005(1):7.
- [6] 任犀然. 彩色图解《黄帝内经》[M]. 北京:北京联合出版公司,2016:25.
- [7] 邵万宽. 民间传统节日与饮食习俗析论[J]. 楚雄师范学院学报,2018,33(4):7-14.

Characteristics of Chinese traditional festival diet culture from perspective of traditional culture

YANG Mingduo , WANG Qiong , WANG Xian

(1. Postdoctoral Research Base of Chinese Fast Food Research and Development Center , Harbin University of Commerce , Harbin , Heilongjiang 150076 , China; 2. School of Tourism and Culinary Studies , Harbin University of Commerce , Harbin , Heilongjiang 150076 , China)

Abstract: As a representative cultural symbol , Chinese traditional festival food culture focuses on the people's food nourishing art , cultural customs , ideological essence , national spirit and emotion , specifically embodies as the humanistic concept of development , the moral view of Confucian ethics , the natural view of the harmony of universe and human , the philosophical view of Yin and Yang and the five elements , and the different values and harmonious coexistence of the social outlook and other characteristics. It carries the mission of inheriting and spreading the excellent traditional culture of the Chinese nation.

Key words: traditional culture; food culture; festive diet; cultural symbolism

(责任编辑:王芙蓉)

新 书 推 介

浙江工商大学周鸿承博士的《一个城市的味觉遗香:杭州饮食文化遗产研究》(浙江古籍出版社),让我们透过默默记录一个区域族群的食物原料、加工工艺、器具蕴含与饮食风尚,感知一个城市人文气质的岁月辗转与味觉遗香。该书定义了“饮食文化遗产”的内涵与类型。以杭州为例,界定了地域性的饮食文化遗产内涵是以区域食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中形成的技术、艺术以及区域性饮食知识、习俗和思想等食事内容为中心的非物质文化遗产。在探索现有管理模式的基础上,积极寻找地方饮食文化遗产保护与城市现代化开发建设的“最大公约数”,具有一定的启示价值。该书将杭州饮食文化遗产划分为食材类、技艺类、器具类、民俗类、文献类等类型,既是对前人成果的有效总结,也是理论认知上的提升,具有理论探讨和实践参照的双重意义。

作者统计分析了全聚德烤鸭博物馆、川菜博物馆等国内143家饮食博物馆以及日本大阪方便面博物馆、美国纽约食品饮料博物馆等海外上百家饮食博物馆的运营管理情况,指出“城市品质-休闲精神”的最佳组合方式就是通过饮食博物馆这一美食休闲与文化旅游载体来进行构建。无论是杭帮菜博物馆,还是这本著作,对于目前中国刚刚起步的美食遗产研究来说,都具有示范意义。

