

中国饮食文化研究历程回顾与历史检视

周鸿承

(浙江工商大学 历史系, 浙江 杭州 310018)

摘要: 断代史观指导下的中国饮食文化研究容易使研究者忽视民族饮食文化的渐进式发展与饮食思想的连续性流动,也难以构建属于中国饮食文化的学科体系与理论特征。早期海外中国饮食文化研究者善于从跨学科视角审视中国饮食文化。他们在蒙古饮食研究以及中华饮食典籍整理方面取得系列成果。国外研究机构在构建饮食文化研究人才的培养机制与高水平论文发表平台的创建方面,有许多可借鉴之处。中国饮食哲学思想、饮食制度、饮食图像、饮食文化遗产以及中外饮食文化交流五大领域将成为未来中国饮食文化研究的热点。

关键词: 中国饮食文化; 学科建设; 研究机构

中图分类号: TS 971.2 **文献标识码:** A **文章编号:** 2095-8730(2018)01-0014-05

上个世纪,有专家学者从时间和空间角度回顾了近百年来中国饮食文化与历史研究的进程。他们把中国饮食文化的研究划分为兴起阶段(1911-1949)、缓慢发展阶段(1949-1979)、繁荣阶段(1980-2000)。^[1]21世纪以来,中国饮食文化的研究方法与研究理论呈现出新的特点。特别是近十年来,中国饮食文化经典著作与代表性研究成果层出不穷。^[2]在此背景下,从史学视角重新检视中国饮食文化的研究历程,显得十分必要。

目前,国内外研究者对中国饮食文化进行学术史回顾与述评的成果较多。其中,以萨班教授的《近百年中国饮食史研究综述(1911-2011)》^[3]和赵荣光教授的系列评论性述评文章具有代表性^[4]。萨班教授是《剑桥世界食物史》^[5]“中国卷”的撰写者,是海外中国饮食史研究的先驱人物、权威专家。此外,姚伟钧、何宏教授等撰写的述评文章,对中国饮食文化与历史研究的阶段性特征与研究意义都有很好的介绍。^[2,6]来自人类学、社会学、城市学、地理学及旅游管理学等跨学科领域的学者从各自专业角度出发,对中国饮食文化与历史进行了专业解读。^[7-8]文思理(Sidney Mintz)^[9]、王斯^[10]、艾玛·尤普里

查德(Emma Uprichard)^[11]等学者已经对这些研究进行过综述性分析与探讨。但是,上述文章尚未基于中国饮食文化学科体系以及理论特征进行研讨,也未从史学批判角度审视中国饮食文化的研究与发展历程。中国饮食文化史作为一门研究内容丰富、学科分类尚不明晰的专门性学科,既往研究在史学史研究思维和研究方法方面,还较为不足。

1 研究范式的深化: 从断代史观到专门史观的认知转换

长期以来,中国饮食文化研究的断代史观念根深蒂固。既往诸多研究成果基本上也是以断代史研究方法解构中国各地区饮食文化,如张光直主编的《中国文化中的食物》和王学泰的《华夏饮食文化》等早期发表的中国饮食文化通史著作。此外,许多研究者的早期研究也倾向于选择某个朝代进行饮食专项研究,如陈伟明的《唐宋饮食文化发展史》和黎虎的《汉唐饮食文化史》。基于断代史观念解构中国饮食文化的集大成者是徐海荣主编的多卷本《中国饮食史》。该书分6卷,设原始社会的饮食、夏商时期的饮食、西周时期的饮食、宋代的饮食、辽金西夏饮食、元代饮食、明代饮

收稿日期: 2017-06-10

基金项目: 国家社会科学基金项目(17CSS015)

作者简介: 周鸿承(1984-) 男,重庆人,浙江工商大学历史系讲师,博士,从事中国饮食文化与历史研究。

食、清代饮食、民国时期的饮食、少数民族饮食诸编,^[12]并从饮食资源、饮食制作、饮食消费、饮食器具、饮食礼俗、饮食方式、饮食卫生、饮食文艺、饮食思想几大类型解析各个朝代的饮食文化。^[13]断代史观指导下的饮食专门史研究容易使研究者忽视饮食文化的发展及其思想的流动。这也导致相关研究在诠释中国饮食文化历史发展肌理的时候,产生完整性不足、成果碎片化的现象,进而难以构建属于中国饮食文化的学科体系与结构特点。

伴随着研究的深入,许多研究者都在试图打破中国饮食文化研究千篇一律的断代史研究方法,积极探索具有中国饮食文化学科特点的结构体系与研究方法。如赵荣光^[14]、洪光住^[15]、季鸿崑^[16]等专家。其中,赵荣光《中华饮食文化史》(3卷)一书是系统呈现中国饮食文化史研究体系的代表性成果。

中国饮食文化专题史研究的最新成果,表明了新时代研究者对断代史观指导下的饮食文化研究范式的扬弃。这批成果,以上海古籍出版社出版的“中国饮食文化专题史”丛书最具代表性。该丛书在2011年出版了俞为洁著《中国食料史》、姚伟钧等编《中国饮食典籍史》、瞿明安等编《中国饮食娱乐史》以及张景明等编《中国饮食器具发展史》四本。中国轻工业出版社于2013年推出的《中国饮食文化史》(10卷)是目前最为系统呈现中国饮食文化区域特征的代表著作。^[17]该套丛书被认为是中华民族五千年饮食文化与改革开放三十多年来最新科研成果的一次大梳理、大总结。^[18]从区域性理论重新认知中国的饮食文化,同样说明了目前国内研究者希望从更加专门而具体的视角审视中国饮食文化的历史发展。此外,洪光住研究员和季鸿崑教授在中国食品科技史领域,赵荣光教授在衍圣公府饮食以及满汉全席领域,高启安教授在敦煌饮食文化领域,王仁湘研究员在饮食考古领域,刘云教授在中国筷子文化领域,詹嘉教授在中国饮食瓷器领域,邱庞同教授在中国面点史、中国菜肴史领域,关剑平博士在中国茶文化领域,赵建军教授在中国饮食美学领域的研究成果,是改革开放四十年来中国饮食文化研究学术化、专门化的阶段性代表成果。他们的研究旨趣预示着未来中国饮食文化研究的深化方向。

2 早期海外研究者善于从跨学科视角审视中国饮食文化

早期海外的中国饮食文化研究更多侧重在欧美人士感兴趣的蒙元史领域,并借助20世纪中叶兴起的人类学研究方法,重新审视中国饮食文化的内容与特征。20世纪60年代以来,欧美蒙古史研究者已经针对蒙古饮食生活^[19-20]、《饮膳正要》^[21-22]等文献展开了蒙元时期中国饮食文化的研究。这其中以国际知名学者保罗·比尔(Paul D Buell)^[23-24]和萨班为代表。遗憾的是,国内饮食史研究界鲜有关注到西方有关中国饮食文化研究的这一学术传统。以萨班教授为例,她通过人类学研究方法,对中国传统烹饪方法与食谱,^[25]对蒙元时期的中国宫廷饮食,^[26]对忽思慧《饮膳正要》^[27]为代表的一批中国饮食典籍文献和现当代中国乳制品等多项议题,进行了长期而深入的研究。她的研究因主要是通过法语、意大利语和英语在欧美传播,国内知者甚少。近年来,通过亚洲食学论坛等学术交流活动,她的研究成果被翻译成中文,进而使得国内研究者有机会更加深入了解到她倾注了数十年的中国饮食文化与历史研究。

其次,海外及港台地区较早对中国饮食文化进行了批判性研究与史料的系统整理。他们借助文献学、考古学、人类学、社会学理论,深化了中国饮食文化的学科体系。萨班^[3]、太田泰弘^[28]、何宏^[6]等教授对这些海外及港台地区的研究成果进行了评议。其代表性海外及港台研究者是:日本青木正儿、筱田统、田中静一、石毛直道等;韩国金光亿、金天浩、金喜燮等;欧美国家的杰克·顾迪(Jack Goody)、文思理、张光直、尤金·N·安德森(E. N. Anderson)、弗里德里克·西蒙(Frederick J. Simoons)、冯珠娣(Judith Farquhar)、郑麒来(Key Ray Chong)、白馥兰(Francesca Bray)、黄兴宗(Huang Hsing Tsung)、罗伯茨(J. A. G. Roberts)、彭尼·凯恩(Penny Kane)、萨班、奎埃尔特卡(K. J. Cwiertka)、魏根深(Endymion Wilkinson)、马克·维斯罗基(Mark Swislocki)、康达维(David R Knechtges)、华琛(James L Watson)、阎云翔、雅各布·克兰恩(Jakob Klein)、胡司德(Roel Sterckx)等人;港台地区有吴燕和、陈志明、张展鸿、陈元朋等人。

最后,从学术史视角检视欧美学界有关中国饮食文化的研究成果,主要是魏根深^[29]和康达维^[30]的综述性文章。从新涌现的研究成果来看,现代研究者对海外中餐文化的在地化、中国筷子、中国饮食图像以及中西饮食文化交流等议题,是海外研究者目前的兴趣所在。

3 海外研究平台的运营机制与经验启示

在欧美等国,高水平的科研机构开设有专门培养饮食文化与历史方向的研究生培养体系。如英国伦敦大学亚非学院的食物研究中心(SOAS Food Studies Centre)、法国图尔大学欧洲饮食文化和历史研究所(Institut Europeend' Histoire et des Cultures de l' Alimentation)、意大利 Gustolab 国际饮食研究院(Gustolab International, Institute for Food Studies)、美国印第安纳大学饮食研究所(IU Food Institute, Indiana University)等等。他们为本国饮食文化学科研究的人才培养提供了平台。在日本,饮食文化研究机构和博物馆的科研功能紧密结合。1977年成立的日本国立民族学博物馆是东亚饮食文化研究的重要中心。该馆出版和发表了大量有关饮食文化与民俗的研究成果与调查报告。1989年设立于此的综合研究大学院还招收以“饮食文化研究”为主攻方向的博士研究生,培养了大批人才。在2016年京都第六届亚洲食学论坛上,日本立命馆大学宣布2018年将在该校建立亚洲首个食学科(本科教育)本科专业。这是日本在饮食文化学科构建上的创新。在韩国,著名的饮食文化研究机构有韩国食生活文化学会(Korean Society of Food Culture)、韩国宫廷饮食研究院、韩国城南市食品研究院(Korean Food Research Institute, Seongnam)以及韩食财团(Korean Food Foundation)。他们在推广韩国饮食文化方面,发挥了重大作用。

国外的学术共同体组织(学会性质)如美国食物与社会研究会(Association for the Study of Food and Society)、饮食与营养人类学研究会(Society for the Anthropology of Food and Nutrition)和美国民俗学会食物学分会(Foodways section of the American Folklore Society)在饮食文化研究、学术会议筹办以及饮食文化期刊及著作出版方面贡献巨大。如美国食物与社会研究会主办的《食物、文化与社会》(Food, Culture and Society)、法国图

尔大学欧洲饮食文化和历史研究所主办的《食物与历史》(Food & History)是国际上著名的饮食文化领域高级别期刊。此外,《全球食物史》(Global Food History)、《烹饪科学与科技》(Journal Of Culinary Science & Technology)、《美食学》(Gastronomica: The Journal of Food and Culture)、《美味与财富》(Flavor&Fortune)、《旅游研究纪事》(Annals of Tourism Research)、《旅游管理》(Tourism Management)、《亚太旅游研究》(Asia Pacific Journal Of Tourism Research)等重要期刊也有发表有关中国饮食文化的专业文章。在日、韩,日本味之素文化研究中心的《厨神》(Vesta)、《国立大阪民族学学报》、韩国食生活文化学会主办的《韩国食生活文化学会期刊》(Journal of the Korean Society of Food Culture)、韩国城南市食品研究院主办的《民族食物学刊》(Journal of Ethnic Foods)也是国际上发表高水平饮食文化研究论文的代表性期刊。

国内的餐饮或烹饪协会在促进中国饮食文化研究上也作出了一定贡献。如中国烹饪协会、世界中餐业联合会、中国食文化研究会及下属各层级的餐饮行业协会,它们时常作为主办机构举行一些饮食文化与历史研究的研讨会。在内地及港台地区,《美食研究》及《中华饮食文化》(台湾)期刊是该饮食文化领域代表性期刊。此外,《中国烹饪》《四川旅游学院学报》《南宁职业技术学院学报》《楚雄师范学院学报》的“饮食文化”专栏,以及跨领域的《中国农史》《农业考古》期刊也刊出了许多有影响力的饮食文化研究成果。对于深化中国饮食文化学术性研究来说,整合国内研究平台与机构资源,创建具有更大国际影响力与学术性的平台,十分必要。

4 中国饮食文化研究学科体系的构建与研究趋势

从历史视角再审视中国饮食文化研究,对于目前国内饮食文化学科体系构建具有重要的现实意义。这样的研究理念有助于纠正目前研究的碎片化和凌乱化现象。当前,国内年青一代研究者逐渐崭露头角,他们的选题角度与研究方法多有新意。另一方面,既往研究者对中国饮食思想、中国饮食器具、中国饮食图像与艺术、中国少数民族饮食、中国饮食文献等热门方向的研究虽然占得先机,但是多数研究尚不能构成完整的学术体系。

目前,来自历史学、考古学、哲学、人类学以及社会学等领域的研究者,在以下五大领域方面进行了开拓性的探讨,我们可以认为是中国饮食文化研究的未来趋势。

其一,在中国饮食哲学思想、饮食艺术方面的研究还有待进一步提升。贡华南《味与味道》是有关中国饮食思想较好的讨论。但是整体上我国有关中国饮食思想的哲学根源、逻辑演变等领域深入的研究还很缺乏。超越果腹意义上的饮食艺术审美,是中国人生活哲学的追求之一。主流图书市场上探讨中国饮食思想的相关著作成果虽有出现,但从学术史角度评价这类既往成果的话,其研究深度尚不尽如人意。在当前中国饮食研究界鱼龙混杂的情况下,从史学史视角批判性地认识当前中国饮食文化研究,从哲学和思想高度审视中国饮食文化发展历程,不仅具有学术史上的理论意义,同时对净化当前科研生态环境也有助益。

其二,王雪萍《〈周礼〉饮食制度研究》从制度史角度探索了中国的传统宫廷饮食规制,填补了既往研究的不足。如果能从中国食制与食礼的内在于动态流变角度,系统剖析中国不同阶层、不同区域的饮食制度历史演变,那么该领域的研究还将取得新的飞跃,未来出现中国饮食文化研究界的“制度学派”也并非不可能。

其三,苏生文、赵爽《西风东渐:衣食住行的近代变迁》、戴杏贞《元代中外饮食文化交流》、侯波《明清时期中国与东南亚地区的饮食文化交流》、周鸿承《中食西传:十六至十八世纪西方人眼中的中国饮食》等研究或探讨中外饮食文化的双向交流与影响,或专注于某一方面的传播与影响。这些前期研究为深入探索“一带一路与中国饮食文化的对外传播与影响”议题,创造了很好的条件。

其四,通过可视化材料研究中国饮食文化是未来研究趋势。目前只有极少数研究者在这个领域作了相关研究。如王仁湘、肖爱兵《图说中国文化:饮食卷》和韩荣《有容乃大:辽宋金元时期饮食器具研究》。但是,他们更多是从出土文物、考古发现等角度对饮食图像进行探索研究,还没有系统地从画像砖、绘画、插图、馆藏器物、雕刻等可视化材料中深入探讨中国饮食图像与艺术。在将来,潜在的研究者将会利用波斯拉施特《史集》以及欧洲有关中国的饮食图像资料,比较中文图

像资料,深化中国饮食图像史的研究。

其五,近年来,伴随着法国传统美食及礼仪、墨西哥传统美食、地中海美食、韩国越冬泡菜、日本和食、土耳其小米粥等国家代表性饮食成功申请世界非遗代表作,国内有关饮食文化遗产的研究成为潜在的研究热点。有关中餐申遗的讨论,也是此起彼伏。彭兆荣《中国饮食:作为无形遗产的思维表述技艺》、周鸿承《论中国饮食文化遗产的保护和申遗问题》、于千千、程小敏《中国饮食文化申报世界非物质文化遗产的标准研究》等研究从不同角度探讨了该议题。由于目前中国饮食文化遗产的科学分类、评价标准与保护利用办法,都还在理论和实践的双重探索之中,我们认为中国饮食文化遗产在传承与保护方式、研究和利用机制等领域,都将涌现出更多新的研究成果。

中国饮食文化史的研究正在朝着更加专门化、思想化和逻辑化的范式前进。欧美学术界跨学科、跨地域的综合性研究方法将应用在中国饮食文化学科体系之中。中国饮食文化史采用史学批判视角的价值倾向,有助于该学科的研究走上更加科学与思辨的发展轨道。

参考文献:

- [1] 徐吉军,姚伟钧. 二十世纪中国饮食史研究概述[J]. 中国史研究动态, 2000(8): 12-18.
- [2] 姚伟钧,罗秋雨. 二十一世纪中国饮食文化史研究的新发展[J]. 浙江学刊, 2015(1): 216-224.
- [3] Francoise Sabban. Histoire de l'alimentation chinoise: bilan bibliographique(1911-2011) [J]. Food & History, 2012(2): 103-129.
- [4] 赵荣光. 中国食文化研究述析[C]//赵荣光食文化论集. 哈尔滨:黑龙江人民出版社, 1995: 1-22.
- [5] Kenneth F Kiple, Kriemhild C Ornelas. The Cambridge World History of Food [M]. Cambridge University Press, Vol. 2, 2000: 1165-1175.
- [6] 赵炜,何宏. 国外对中国饮食文化的研究[J]. 扬州大学烹饪学报, 2010(4): 1-8.
- [7] 彭兆荣. 饮食人类学[M]. 北京:北京大学出版社, 2013.
- [8] Wang Di. The Teahouse: Small Business, Everyday Culture and Public Politics in Chengdu, 1900-1950 [M]. Stanford University Press, 2008.
- [9] Sidney Mintz, Christine M, Du Bois. The Anthropology of Food and Eating [J]. Annual Review of Anthropology, 2002, 31: 99-119.
- [10] 王斯. 西方人类学视阈下的祭祀饮食文化研究述评[J]. 世界宗教研究, 2014(5): 179-185.

- [11] Emma Uprichard. Describing Description (and Keeping Causality): The Case of Academic Articles on Food and Eating[J]. *Sociology* 2013 47(2): 368-382.
- [12] 徐海荣. 中国饮食史: 六卷[M]. 北京: 华夏出版社, 1999.
- [13] 杨虹. 中国饮食文化的巨幅长卷——评《中国饮食史》[J]. *浙江社会科学* 2000(3): 155.
- [14] 赵荣光. 中国饮食文化史. 上海: 上海人民出版社, 2014.
- [15] 洪光住. 中国食品科技史稿: 上[M]. 北京: 中国商业出版社, 1984.
- [16] 季鸿崑. 中国饮食科学技术史稿[M]. 杭州: 浙江工商大学出版社, 2015.
- [17] 赵荣光. 中国饮食文化史: 10卷[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2013.
- [18] 吴昊. 中国饮食文化区域史丛书——再评《中国饮食文化史(10卷)》[J]. *楚雄师范学院学报*, 2015, 30(4): 28-32.
- [19] Rall Jutta. Zurpersischen Ubersetzungeines Mo - chueh , eineschinese medizinin chenTextes [J]. *Oriens Extremus* ,1960 7(2): 152-157.
- [20] Anderson E N. Food and Health at the Mongol Court [C]//Edward H Kaplan , Donald W Whisenhunt. *OpusculaAltaica* , Essays Presented in Honor of Henry Schwarz. Bellingham , Washington: Center for East Asian Studies (Studies on East Asia ,19) , 1994: 17-43.
- [21] Lao Yanshuan. Notes on Non - Chinese Terms in the Yuan Imperial Dietary Compendium Yin - shan Cheng - yao [J]. *The Bulletin of the Institute of History and Philology* , Academia Sinica , 1969 39: 399-416.
- [22] Paul D Buell , Eugene N Anderson , Charles Perry. A Soup for the Qan: Chinese Dietary Medicine of the Mongol Era as Seen in Hu Szuhui's Yin - shan Cheng - yao [M]. Kegan Paul International , 2000.
- [23] Paul D Buell. Pleasing the Palate of the Qan: Changing Foodways of the Imperial Mongols [J]. *Mongolian Studies* , XIII , 1990 13(8): 57-81.
- [24] Paul D Buell. Mongolian Empire and Turkicization: The Evidence of Food and Foodways [C]//Reuven Amitai - Preiss. *The Mongol Empire and Its Legacy*. E J Brill ,1999: 200-223.
- [25] Françoise Sabban. Le système des cuissons dans la tradition culinaire chinoise [J]. *Annales , Economies , Sociétés , Civilisations* , 1983 38(2): 341-368.
- [26] Françoise Sabban. Ravioli cristallins et tagliatelle rouges: les pâtes chinoises entre xiie et xivie [J]. *Medievales* ,1989 8(16/17): 29-50.
- [27] Françoise Sabban. Cuisine A La cour de l'empereur de Chine: les aspects culinaires du YinshanZhengyao de Hu Sihui [J]. *Medievales* ,1983 2(5): 32-56.
- [28] 太田泰弘. 日本中华饮食文化研究者的足迹: 活跃于太平洋战争终结前的先驱者业绩 [C]//赵荣光. *健康与文明: 第三届亚洲食学论坛(2013 绍兴)论文集*. 杭州: 浙江古籍出版社, 2014: 57-61.
- [29] Endymion Wilkinson. Chinese Culinary History [J]. *China Review International* 2001 8(2): 285-304.
- [30] David R Knechtges. Chinese Food Science and Culinary History: A New Study [J]. *Journal of the American Oriental Society* , 2002 122(4): 767-772.

Historical retrospect of the study on China food culture

ZHOU Hongcheng

(Department of History , Zhejiang Gongshang University , Hangzhou , Zhejiang 310018 , China)

Abstract: The research of China food culture under the guidance of discontinuous dynastic concept could make the researchers ignore the gradual development and sustainable thought flow of food culture and fail to construct the academic system and theoretical characteristics of the food studies in China. Early overseas researchers on China food culture were good at working from interdisciplinary perspectives. They had serial achievements in the classic reviews of Mongolian food and Chinese one. Much could be learnt from foreign research institutions in the construction of training mechanism for food culture talents and the establishment of publication platform for high-level papers. Food philosophy , food regulations , food image and food cultural heritage of China , and food culture exchange abroad will become the hot topics for China food culture studies in the future.

Key words: China food culture; discipline construction; research institution

(责任编辑: 王雪萍)