

作为仪式的宴席： 仡佬族“三么台”实践情境和象征

郎丽娜

(遵义师范学院 历史文化与旅游学院, 贵州 遵义 563006)

摘要:在我国黔北地区仡佬族的聚居区内,存在着一种极富特色的宴席——“三么台”,由“茶席”“酒席”“饭席”三个部分组成。这一宴席在实践中表现为情境性实践和话语性实践。通过这样的仪式性实践过程而形成的仡佬族饮食象征行为——“三么台”,成为了黔北仡佬族礼仪关系整合和社会秩序运行中极为重要的仪式,体现了黔北仡佬族的文化特性,以及族群和地域文化的重要意义。

关键词:仡佬族;三么台;宴席;饮食象征文化

中图分类号: TS 972.182.8

文献标志码: A

文章编号: 2095-8730(2020)02-0008-06

食物是生命之源,通过食物我们可以感受生命的意义,因此,饮食就不再是一件随意的或任意性的社会行为,不再只是为了满足基本生理需求的进食过程,而是成为一件有仪式感的社会行为实践和一种饮食象征文化。饮食不仅成了人与食物的“对话”性互动与合作,而且在这种互动与合作中,也表达出了人们的某种愿望,以及他们社会秩序的维系和建构。中国黔北仡佬族的宴席——“三么台”,就是这种典型的宴席仪式性过程,它的实践性情境和象征,是人类文化在饮食过程中的仪式表达,具有多重社会意义。

1 作为仪式性饮食的认知和研究

饮食,除了我们普遍认为的是为了摄取营养物质外,还有多种礼仪规范、文化象征等社会意义。瞿明安先生从象征人类学的角度,将饮食这一人类日常生活所需看做为一种“文化象征符号”,一种“结构完整的象征符号系统,一种具有表层和深层结构的饮食象征文化”。^{[1]46}所以说,饮食原本是一项基本的生理需求,但由于人类的文化表达,使它变成了某种象征,赋予了它太多的意涵。这也即是说人类的饮食“不仅仅是纯粹生物

性行为,人类已将原本单纯的生物活动变得错综复杂,为基本的生理活动加上了社会意义”^[2]。中国古代社会的“乡饮酒礼”即是如此,“儒家通过把尊贤养老的思想注入到乡人的一些聚会里,人们聚集在一起进行宴饮时就可以受到教化”^[3]。

把饮食看做是一种社会礼仪和规范,即把饮食看做了一种具有礼仪性的“社会行为”(social action)。人们通过对食物进行分享这一社会行为实践,进行人与人之间特有的交流,建立起人与人之间的联系与纽带。“它可以超越行为本身的意义,可以与其他社会行为交替、并置、互文,并使其他社会行为的意义得以凸显。”^{[4]80}如萨林斯所描写的居住在苏丹西部达尔富尔地区的库马人,他们认为“食物只可以与亲人和熟人进行分享,永远不会和敌人、陌生人分享……,因为这是氏族成员共餐”^[5]。“共食这一特殊的文化表达,成为特定人群共同体重要的伦理依据。”^{[4]221}但也有通过共享食物,向客人赠礼或毁掉一些贵重的物品以突显自己财富和身份,进而获得名望和声誉的“夸富宴”^[6],在宴席上主人还要向来参加宴席的人分发大量的礼物,以此来合法化自己所拥有的权力以及对所在社会进行秩序的界定。因此,我

收稿日期:2019-12-30

基金项目:2019年贵州省教育厅人文社会科学研究项目(2019jd046);贵州省哲学社会研究院基金项目(19GZQN16);遵义师范学院乌江流域历史文化研究基地项目(WJ2017007);遵义师范学院博士科研启动基金项目(40300378);2017年贵州省高校人文社会科学研究项目(2017jd116)

作者简介:郎丽娜,女,遵义师范学院历史文化与旅游学院副教授,博士,从事区域社会发展与文化遗产保护研究。

们可以这样认为,人们所在的各自的社会世界和社会结构正是被“持续不断地在建构着,而建构的这些人就是那些具有一定的资格和能力的社会行动者,他们借助在日常生活里开展的一些有组织的、富于技巧的实践活动而进行建构”^[7]。

这里的社会行动者,既指个人也指集体,而这里的“实践活动”指人们各种有意义的社会行为实践,当然也包括一系列的宴席。那么仡佬族的“三幺台”这一宴席,则就不仅是每一个参加者的个人性实践的过程,而且也是整个黔北仡佬族群体的一种“集体性实践”,正如莫斯所认为的,保证社会活动顺利进行和社会规范的建立是“互惠性制度”^[8]。宴席的举办,主人家与来客间的互动,可以说是一种互惠性的礼物交换,其实也是在建立着某种社会关系,或者说,是在践行着这一社会或群体的运行准则。仪式作为人类活动的“实践特征”具有四个特征:情景性实践(人类活动的社会语境化)、策略性实践(策略性地根据自己的目标在一个特定的情境里进行某一项活动)、误识性实践(实践行为的原因和结果不一致)、话语性实践(仪式的实践行为和活动在社会秩序的稳定方面所起到的重要作用)^{[9]22-23}。根据实际情况,本文将从“情境性实践”和“话语性实践”两个方面来展现黔北仡佬族通过“三幺台”这一宴席(饮食仪式)是如何持续不断地在建构着他们的社会世界的。

2 仡佬族“三幺台”的仪式实践

黔北仡佬族的“三幺台”是一种在婚丧、祭祖、祝愿、酒礼、迎宾等一系列场合中使用的隆重的仪式性宴席,有“茶席”“酒席”“正席”三个部分,称为“仡山大宴”。^[10]在整个宴席中,先是上“茶席”,结束后,撤去;接着再上“酒席”,结束后,撤去;最后上“正席”,“正席”结束后,即为“幺台”。“幺台”为地方性土话,其语意为“结束”,即吃完三席,才能“幺台”。席中还有一系列的礼仪说辞和行为表达过程。黔北仡佬族的“三幺台”,其仪式性过程是在一系列的情境实践中展开的。

2.1 作为情境性实践的“三幺台”

黔北仡佬族多聚族、聚寨而居,以此形成的血缘社会,多为稳定的、缺乏变动的社会,也即费孝通先生所讲的“是安土重迁,生于斯、长于斯、死于斯”的社会。在这样的血缘社会里,人与人相

互了解,相互会意,形成了共同的会意机构,有了共同的象征。也即是说人类视之为日常生活中的、平淡无奇的生产生活和自然环境,其实就是由社会性和象征性所建构的,所以聚集在一起的人们形成了共同的社会关系空间,在这一空间里人们明确了各人的位置,他们的活动就受到一定社会语境的影响,而呈现出一定的情境性实践。

2.1.1 主家的情境性实践

主家在为“三幺台”作准备的阶段,首先要请帮忙人,要准备食材,还要请来吹打助兴。在被请的帮忙人中,最首要的人是总管,即这场“三幺台”的“提桶”或“吼喊”。“吼喊”一般是当地德高望重且熟悉“三幺台”流程者,主家去请他时要备一定的礼物,如:寿庆提面条,婚庆提喜糖或喜酒,房庆提糯米或糍粑,满月酒提黄鸡蛋,数量分别为3或30。去请其他帮忙人时,不提礼物,因是乡里乡亲,所以喊一句就到。在“三幺台”结束后,主人会专门摆席请帮忙人以示感谢,而对总管则另有特殊的谢礼:三斤酒、肉和余下的扣肉、登肉各一碗。在要准备的食材中,猪肉则是必不可少的,所以每家在举办“三幺台”宴席时,都提前养一头猪,专为“三幺台”宴席之用,在杀猪之前,要祭猪圈,祭祀完后才会杀猪,此外在炒菜前,还会祭灶神。“三幺台”被称为是“仡山大宴”,吹打助兴也是必要的组成部分,每当“三幺台”举办期间,整个寨子常常是乐声震天,热闹非凡。

祭祀祖先,是“三幺台”举办期间必不可少的一个程序,恰如仡佬族《饭歌》所唱:“田坝谷子沉甸甸,装满大仓装小仓。谷子变成白米饭,敬毕祖先后才尝。”《粑粑歌》也唱:“白晶晶如雪,亮晶晶如霜,闻起来喷喷香,大人小孩莫伸手,米粑要让先人尝。”这些仡佬族的民间歌谣反映了仡佬族群众对其祖先的怀念与感恩之情。在祭祀祖先时,要烧香、烧纸钱,要敬茶、敬酒、敬饭,所祭的供品的种类个数也都有严格的规定。男主人在祭之前,要穿干净衣服,要洗净双手,焚香、跪拜,向祖先禀告举办“三幺台”的原因,请祖先回来享受人们的祭奠,并祈求他们能够保佑子孙平平安安。祭拜完毕后,再做一碗“水饭”(将每碗供饭各取少许集中在一个碗内,把供的肉和菜每样夹一点放在饭上,倒适量的水,即成水饭)。待宴席全部结束后,晚上去十字路口或河边泼掉,以飨孤魂野鬼。其余供品全部撤下,视为祖先用过的“福

食”,食之有福。

2.1.2 客人的情境性实践

“三幺台”对坐席位置、入席限制、上席限制、坐席人数、坐席轮次也都有严格的规定。

坐席位置:每桌以主家神龛所在方位为上席,对面则为下席,左右为横席(即陪席)。上席为尊,其次为下席,横席为陪侍者。上席和下席都是左边比右边尊贵,横席则一般不分大小,四个座位一般大。一般由长辈、尊者或贵客坐上席。如果就餐者为同一家族人,则依辈分定座,辈分高者,无论老幼,均坐上席;如果就餐者不是同一家族人,则依身份定座,身份尊者坐上席;如果大家并不是同一家族,但是同一身份,则依年龄定坐,长者坐上席。待座位都确定后,众人都相互谦让几句,共同请尊者和长者先入座,然后才依次坐下。

入席限制:在当地,有三类人不可入席,一是未满15周岁者;二是家有长辈去世未满49天者,属于“守七”期;三是妇女,一般是在厢房内为她们单设一席,称为“内席”(与之相对,男性坐的则为“外席”)。

上席限制:有三类人不可坐上席,一是家有长辈去世未满3年者,属于“三年守孝”期;二是坐过牢者;三是学了某些民间的法教一类的人。

坐席人数:现在每席一般是8人,每条凳子坐2人;但旧时大多坐10人,即两边横席多坐1人;如果只有7个人,则尊长独坐上席;如果只有6个人,则不能两两相对,必须岔开,否则会被笑为乌龟席;5人及以下则不称为席。

坐席轮次:如果人多桌少,要分轮次坐席,则远处的客人坐前面轮次,便于早点吃完赶路回家。

2.1.3 帮忙人的情境性实践

“三幺台”对上菜的顺序、数量、位置,乃至上菜动作形态、服务对象均有严格要求。

上菜顺序:素菜先上荤菜后上、凉菜先上热菜后上、炒菜先上蒸菜后上、小菜先上大菜后上、干菜先上汤菜后上。上菜数量:有6碗、9碗、12碗、16碗不等,主要视主家食材而做。上菜位置:上菜一般从每席的右下角席口处上,不可打扰尊长。上菜动作:用18个字说,即是端起来,稳起走,快点上,慢点下,轻轻取,连连发;概括为六个字,即是端、稳、快、慢、轻、连。

上述是主人、客人、帮忙人在“三幺台”的情境性实践的呈现,可以说是在为“三幺台”营造一

个特定的社会情境,同时也可说这是当地仡佬族为“三幺台”所形成的一个惯例,而这一惯例也只有在这“三幺台”这一场域中才存在。在“三幺台”这一特定的时间和场合中,主家去请帮忙人时,根据不同的场合所馈赠的礼品、仪式结束后的答谢之礼,以及上菜的顺序、数量、位置,乃至上菜动作形态、服务对象,对坐席位置、人数、轮次的要求和规则,既是人与人之间进行人际交往及开展某些社会活动的重要方式,同时这些规范和要求也隐含着特定的象征意蕴,既规范社会秩序,也确立人们的道德观念。在祭祀祖先时,敬献之人的毕恭毕敬、所敬献的“吉祥食物”^{[1]46},以及共食祖先用过的“福食”,则是要通过供祭食物来沟通人与祖先之间的关系。黔北仡佬族民众通过这一特殊的食用方式,反映出当地人特有的观念和特定的社会行为,包括食物文化中所蕴含的特别规范和礼仪,也表达了人们的某些欲望和愿望。

2.2 作为话语性实践的“三幺台”

在祭祖结束后,总管“吼喊”(即大喊)“开席”,人们开始有条不紊地忙碌,“三幺台”正式开场。每一台结束,总管都要高呼“一幺台,撤空;二幺台,撤空;三幺台,撤空”后,“打茶盆者”(请来帮忙者)才前去撤走碗盘,开始下一台。“三幺台”是黔北仡佬族民间礼仪的集中展台,规矩繁多,总的规矩民间称为“上席不喊,下席不敢”。

三席中无论是喝茶、喝酒、吃饭、吃菜,都要在上席尊长向席中人招呼一句“大家请”以后,其他人要点头致谢,回一声“请”,才能开始吃和喝。依照习俗,任何一种食品,均须尊长喊了“请”且先尝了以后,其他人才可以吃;或者至少要等尊长先尝过席中大菜后方可随意。如果有客人吃饱了,则将空碗放在桌上,双手平端或合举筷子,从上席开始四向致意:“吃好了,你们慢慢吃。”要注意的是,致意时手持一双筷子表示双老健在;一支筷子表示只有一位老人健在;如果双手空掌上平拍,则表示双老逝。致意毕,把筷子放在空碗旁边,筷子头向着桌心,不可离席,静待下一台。饮酒一般三杯即止,均由上席尊长举杯提议。道真仡佬族谚语说:“衣服穿三件,不冷也不热;饭要吃三碗,不饱也不饿;酒过三巡后,不昏也不醉。”意思是穿衣吃喝均不要过量,既是为了保健养生,也是为了礼貌周到。“三幺台”严禁划拳、酗酒等不良行为,讥笑“吃酒不吃菜,必是酒口袋;吃菜

不吃酒,必是撙菜手”,认为这些都是没规矩、不懂礼节的行为。此外,饭席从正式端碗吃饭起就有三个方面的规矩:一是不响,即吃喝时动作要轻;二是不闹,即忌高谈阔论;三是不催,即先吃完者不可催促还在进餐的人。

不仅客人吃饭有一套不言自明的规矩,请来帮忙的人和客人之间也有一套规矩,比如有客人油茶喝完了,还想再添加,则不必大声呼唤帮忙的人,只需将筷子放在空碗上,帮忙者在巡回服务时自会明白还要添。但有时帮忙者久不来,则可喊“添”或增点、加点,但不能喊“要”。

在这样一场盛大的、神圣的、礼仪的、传统的宴席中,其程序、规矩、要求多样而复杂。总管会在每一幺台的开始和结束前进行“开席”和“撤席”的吆喝,每一桌的上席尊者在喝茶、喝酒和吃菜时也有“喊话”,客人与帮忙人员之间的“对话”,此外还有一些没有言语的手势、约定俗成的习惯,事实上都具有一种话语的性质。“仪式本身就是一种在社会语境中带‘强制性’的活动。”^{[9]23}也即是说,在“三幺台”宴席中的一些程序、规矩,以及到场的人各自扮演的角色,其实表达了一个社会中所应该有的秩序和道德形象,可以说是对社会生活秩序的一次“再强调”和“再塑造”。而“三幺台”这一社会语境中存在着各种“吆喝”“喊话”“对话”,也的确是具有“话语”性质。“三幺台”其实是在强调仪式的一种‘表述之外的表述’”,^{[9]29}这一“表述之外的表述”就是对社会秩序的规范,以及对人们道德观念的形塑。

3 象征性饮食行为——“三幺台”

“饮食象征文化,可以说是将人们在日常生活中的吃饭这一生活需要与生活的方式看做为一种文化现象,或是一个文化象征符号,……吃饭、饮食起到了在人们之间传递信息、沟通关系、并且规范人们的行为和认识自然与超自然现象的功能。”^{[1]46}“三幺台”作为贵州黔北地区仡佬族在婚嫁、老人过寿、建新房、喜庆节日时宴请宾客中展示的独特的饮食习俗,则通过在饮食活动中的三台宴席上不同的菜肴,以及宴席参与者之间的互动,呈现出了一种当地人们“在特定的饮食体系中表现和表达的某种集体意识”^{[4]118}。

据当地人讲,“三幺台”这一名称在黔北地区的形成没有一个确切的时间。“三幺台”之意是

指举办一次宴席,要经过茶、酒、饭三道程序,要分成三台(次)吃完才算完成。第一台茶席,给每位客人都先盛油茶一碗,意为给远道而来的客人接风洗尘,助饮多是干果类素食,如米团子、高粱团子、苞谷泡、苞谷粑、糯米粑、莽粑、芝麻饼、烤核桃、板栗、葵花籽、南瓜子、白果、红薯片等等,以杂粮为主,均为自家生产。吃完以后,将碗盘撤去,只将筷子留在桌上,这即为“一幺台”。第二台为酒席,给客人敬酒,即让客人能高兴快乐。一般备白酒一壶,下酒菜均为卤菜或凉菜等干盘,如猪嘴、猪心、猪舌、猪耳朵、腊猪肝、腊猪腰以及豆腐干、卤鸡鸭、小鱼虾、盐蛋、皮蛋、绿豆芽等,一般不少于九盘,按三横三纵或三横四纵、四横四纵摆放,每样一盘,盘内食品数量很有讲究,要按每桌坐的人数放(8片或10片),总之是人均各一片,各盘拼装摆放十分讲究,摆的样子有的像莲花,有的像八卦,可谓未尝其味,先引食欲。吃完后,将杯盘撤去,筷子留在桌上,这即为“二幺台”。第三台为正席,以吃饭(金银饭)为主,亦称“饭席”,意为让从远方来的客人能有宾至如归的感觉,和主家亲如一家。饭席是主席,故讲究尤多。一般是豆芽菜先摆上桌而且要摆在桌子中央,这道菜要用糟辣椒、切成丝的豆腐以及瘦肉片来覆盖,看起来就像是一朵盛开的牡丹花,寓意着生活红火热闹;接着将凉菜一盘盘的摆放在桌子的四个角上,而将竹笋之类的炒菜摆放在下席的方向,炖排骨和酸菜等菜则放在左右两边的席口,油炸豆腐果和黄花粉丝汤等放在上席口,扣肉和登子肉等上等佳肴一定要放在桌子的中间,整整齐齐地排列好;一般必备黄花粉丝汤作为最后上的菜,此菜一旦摆上桌,即表示所有的菜均已上完。本台全是炒、蒸、汤类下饭菜,具有地方民族特色的菜肴一般有平扣(即烧白)、酥扣、醉扣、南瓜扣、红烧肉、夹沙肉、酸醉肉、老腊肉、梭子肉、酥肉、以及油豆腐、灰豆腐果、酸菜腐、醉海椒菜、黄花粉丝汤等。吃毕,便是“三幺台”了。

通过上文对“三幺台”的叙述,可以看出每一台的食物组合,都承载着重要的象征意义。首先每一台席宴中的食材皆为当地所产,人们花足够的心思将这些食材制作成不同种类的食物,既体现了人们对食材属性的熟悉,体现了他们对自然的敬畏之心,也体现出他们的工匠精神,以及善于将自己的生活进行点缀,并乐于去发现生活中所

存在的美;其次,从茶佐以干果类素食,到酒佐以干盘类卤菜或凉菜,再到金银饭佐以肉菜和汤菜,不仅可以体现当地人对饮食顺序、饮食结构与身体健康关系的认识,从上菜的顺序也体现出人们对食物和对生活充满了爱,也即是说,通过观察人们所吃的食物,可以看出人们所生活的社会环境。饮食象征文化是由饮食象征符号和饮食象征意蕴两个基本结构组成的一个符号系统,而人们将象征食物、象征饮食器具和象征性饮食行为这些饮食象征符号,作为人们进行信息传递的媒介,来表达一定的饮食象征意蕴。^{[1]46}在“三么台”的茶席中,人手一碗油茶,当地人认为油茶汤具有醒目、提神、开胃的功能,而且热量和营养价值高,是仡佬族民众农忙季节的必备品,在当地被称为“干劲汤”,所以他们认为“油茶香来油茶鲜,喝了油茶赛神仙”。当把这一日常生活中被仡佬族民众消费频率高,且公认的食物用在三么台中来招待宾客时,也必然认为是待客的佳品,也即是瞿明安先生所认为的“吉祥食物”,同时属于吉祥食物的还有“金银饭”和“登子肉”。“金银饭”则是用白色大米和金黄色玉米混杂焖成的饭,一白一黄,代表金、银。金和银都象征财富,而以金银饭命名的这一主食,则象征了人们对美好生活向往的意愿。“登子肉”则是指用白糖和菜油汇合后不断搅拌成糖汁,再将五花肉放在糖汁里进行熬煮而成。据研究,这里的“登”在古代为祭祀时盛肉的一种礼器,在古代祭祀的礼器中以饮食器具居多,如我们所熟知的鼎和樽等,它们都是经历了从“世俗”的食器转变为“神圣”的礼器的过程,而在黔北仡佬族的“三么台”中,将祭祀祖先时用到的礼器演变为一种吉祥食物的名称,这可以说是当地人认为的一种“祭品的神性营养”^{[1]47}的文化表述。

作为物化的符号形式而存在的象征食物和象征饮食器具,在仡佬族“三么台”这一特定的时间和场合中,经过当地人的想象而“变成了负载有信息编码的特殊实体,成为具有祈福纳吉文化意蕴的象征符号,表达着人们追求美好事物和理想目标的愿望和要求”^{[1]47}。

4 作为文化交流媒介的“三么台”

“三么台”是一个负载着信息编码的特殊实体,在人们的生活中一遍遍地上演着以食为媒的文化交流,以及族群社会礼仪和规范的重整。从

情景性实践的“三么台”和话语性实践的“三么台”,到象征性饮食行为——“三么台”,展示了黔北仡佬族人特有的社会生活环境、观念和行为。“三么台”就像是一个人际交汇的舞台,从“接风洗尘到八仙醉酒,再到宾至如归、如同一家人一样的团团圆圆”^[12],人们在不断的交流中揭示了“三么台”这一特定的文化形式的维系,依靠的是人们所进行的持续不断的社会活动,以及人们具体化和实现这些形式的行为。而这些具体的社会实践和行为又会对其他社会活动,甚至在某种程度上对其日常社会语境产生作用和影响。这也即是仪式的话语性实践中所认为的“仪式的实践行为和活动具有‘再生产’和‘再塑造’的特性”^{[9]23}。

通过饮食的行为和象征,来表达和梳理自己的文化和礼仪关系,在许多文化中都有,但黔北仡佬族的“三么台”,却展示得极为鲜明和富有特色,在一定程度上涉及了地域和族群的文化特性,这在文化人类学理论上极富启示意义。

参考文献:

- [1] 瞿明安. 中国饮食文化的象征符号——饮食象征文化的表层结构研究[J]. 史学理论研究, 1995(4): 45-53.
- [2] 西敏斯. 饮食人类学——漫话餐桌上的权力和影响力[M]. 林为正,译. 北京:电子工业出版社, 2015:7.
- [3] 彭林. 中国古代礼仪文明[M]. 上海:中华书局, 2013: 155.
- [4] 彭兆荣. 饮食人类学[M]. 北京:北京大学出版社, 2013.
- [5] 马歇尔·萨林斯. 石器时代经济学[M]. 张经纬,郑少雄,张帆,译. 北京:三联书店出版社, 2009:250.
- [6] 马塞尔·莫斯. 论馈赠——传统社会的交换形势及其功能[M]. 卢汇,译. 北京:中央民族大学出版社, 2002:54-66.
- [7] 皮埃尔·布迪厄,华康德. 实践与反思——反思社会学导引[M]. 李猛,李康,译. 北京:中央编译出版社, 1998:9.
- [8] 夏建中. 文化人类学理论学派——文化研究的历史[M]. 北京:中国人民大学出版社, 1997:108.
- [9] 彭兆荣. 人类学仪式的理论与实践[M]. 北京:民族出版社, 2007.
- [10] 政协道真仡佬族苗族自治县委员会. 道真仡佬族民俗[M]. 北京:中国书籍出版社, 2017:58-59.
- [11] 吴秋林. 信仰食物:祭品的神性“营养”[J]. 民族学刊, 2017(3):37-47.
- [12] 周菁. 仡佬族食俗“三么台”价值探讨[J]. 贵州民族研究. 2015(5):114-117.

Banquet as a ceremonial: practice situation and symbol of Gelo Sanyaotai

LANG Lina

(School of Historical Culture and Tourism, Zunyi Normal University, Zunyi Guizhou 563000, China)

Abstract: In the area where the Gelo live in the north of Guizhou, China, there is a very special banquet form, Sanyaotai, which consists of tea, drink, and diner. This feast is manifested as situational practice and discourse practice. Sanyaotai, the symbolic behavior of Gelo diet formed through such a ritual practice, has become a very important ceremony in the integration of etiquette relationship and social order in operation of Gelao in northern Guizhou, showing the cultural characteristics of Gelo in northern Guizhou, as well as the importance of ethnic groups and regional culture.

Key words: Gelo people; Sanyaotai; banquet; symbolic food culture

(责任编辑:王雪萍)

(上接第7页)

[19] 吴玉贵,华飞. 四库全书精品文存 27[M]. 北京:团结出版社,1997:109.

[20] 熊四智. 中国饮食诗文大典[M]. 青岛:青岛出版社,1995:531.

[21] 杜莉. 人口迁移对川菜调味料及调味特色的影响[J]. 中国调味品,2011(8):16-18.

[22] 曾懿. 中馈录[M]. 北京:中国商业出版社,1984.

[23] 傅崇矩. 成都通览[M]. 成都:巴蜀书社,1987.

Introduction of ingredients from outside the region on the ancient Silk Road and its influence on Chinese cuisine

——Taking Sichuan cuisine as an example

DU Li

(Sichuan Tourism College, Chengdu, Sichuan 610100, China)

Abstract: The Ancient Silk Road was the key channel of Chinese and foreign trade and culture communication. It also served as the channel of transmission of raw food materials. The foreign food materials had been introduced to China by land and ocean Silk Road through Han Dynasty to Qing Dynasty, with four key characteristics, including numerous categories, climaxes, major and minor differences, and wide varieties. The massive introduction and fully utilization of the foreign food materials placed a significant impact on the development of Sichuan Food as well as the entire Chinese Food. It set a solid base on the raw food materials, strengthened the characteristics of seasoning, and enriched the connotation of food systems. In the future, Chinese cuisine will not only continue to strengthen the use of extra-territorial ingredients, but also strengthen the spread of countries along the Silk Road and share the fruits of food and cultural exchanges.

Key words: Ancient Silk Road; introduction of foreign food ingredient; Sichuan cuisine; Chinese cuisine development

(责任编辑:王雪萍)