

# 導 論

張 玉 欣

中華飲食文化基金會

本書集結十二篇文章，自不同觀點來審視中華飲食文化的研究課題，包括飲食文化的理論基礎、中華飲食文化的歷史進程與調和發展，並討論以中華飲食文化為中心而發展出來的世界觀，與當前熱門的本土化與全球化觀點。這些綜論之研究發表均十分適宜作為了解飲食文化、尤其是中華飲食文化的基礎論述，進而發展各項不同的相關議題。文章之排列以綜合性觀點之文章為先，再以區域性探討的文章次之，最後則是中華飲食文化對世界的影響與未來發展趨勢。此三部分分別以發表者於各屆次發表的年代依序為文章先後的順序。

第一部分為綜合性觀點，其代表作品為第一篇李亦園先生的〈中國飲食文化的理論基礎與研究課題〉，這一篇為第一屆中華飲食文化學術研討會的專題演講稿，也是國內學者第一位以中國人生活在人世間所追求的均衡與和諧（harmony and equilibrium）來討論中華飲食文化的理念基礎。並提到飲食對中國人而言，所追求的是個體、自然，與關係的均衡。文中描述到飲食不僅是一種功能性的工具行為，更因其特殊的內在意義，讓飲食亦為一種文化上的表達行為。

接著為劉思量的〈五行終始、五味調和——中國飲食美學初

探），五行終始說為中國學術史上最重要的理論之一，劉先生嘗試針對《禮記》、《周官》中有關中國飲食的記載，以五行學說，水、火、木、金、土，來檢證五味調和的烹調原理，以及是否具備五行相似的秩序性與調和性，並探討中國禮樂與飲食之美，以說明五行說與中國飲食調和的關係。其中引用相當多的古籍以證，但結論卻也提到，五行說雖可以代表中國飲食文化的調身之美，但若用來討論來自西方國家的抽象美學觀念，似乎仍有待商榷。

西方社會學家與人類學家在過去幾十年當中即將食物的實踐過程所產生的社會結構意義與信仰進行討論，並試圖透過不同的研究途徑來解釋食物與社會之間的關係。著名的結構主義之父，Claude Lévi-Strauss，在 1965 年即提出「烹飪三角形」（culinary triangle）的理論來說明食物與文化的關係。Mary Douglas 則提出食物在社會關係與結構上所象徵的意義。許木柱、簡美玲合著的〈飲食與文化——人類學觀點的回顧與展望〉即強調以人類學觀點來看飲食研究的基本途徑與觀點，將現有文獻研究，除亞洲地區的研究資料外，尚包括西方學者的發現進行歸納，包括功能、結構及象徵等三大主義的基本理論觀點作一分析整理，並嘗試將這些理論應用在所謂的「漢人飲食」之文化理念，此篇可以作為研究者在「飲食人類學」上可應用之基礎。

王子輝的〈中國飲食文化的根本之道〉以「和」作為中國飲食文化的重要觀念，並「以和為美」作為其最高標準，與先前劉思量的看法有異曲同工之妙。文章主要從中華民族吃的膳食平衡、五味調和、鼎中之變和食物享用的方式方法共四方面進行詳盡的論述。最後尚提到中華飲食文化在這個「和」的思想指導下，廣泛且選擇地攝取域外的飲食文化精華，包括漢唐時期的「胡食」與現代的西

方飲食思想，融合世界飲食文化，才得以進一步發揚，這部分的論述似乎可作為飲食全球化與地方化的重新思考。

李亦園的〈中國飲食文化研究的理論圖像〉接續第一屆會議的理論基礎，進一步將全球性飲食文化學術研究的領域分成實用面與表達面，而文中對於飲食文化研究的表達面多有琢磨。這部分涵蓋食物與社會地位身分及地域認同、飲食禁忌、飲食與宗教、飲食與性，以及食物營養與健康，並引用 Claude Lévi-Strauss 和美國人類學家 Leslie White 來討論食物的社會文化表達面，以上均為人類學家思考與研究的領域。文章後半部，再度提及劉思量與王子輝二位教授所探討的「五行調和」之飲食特性，並以中華文化的「致中和」的宇宙觀，闡述飲食文化圈內各區域飲食習慣的變與不變，來彌補兩位學者所欠缺的「和」的觀念之來源。

第二部分收集以區域性的觀點來看中華飲食文化在地域性的分化與融合，以及如何界定飲食圈。包括陳傳康的〈中國飲食文化區域分化和發展趨勢〉，作者以其環境學的學術背景將地理學的「地體」與「地象」的概念應用在飲食文化上，試圖將其在食品和菜餚，餚饌為「地體」，與餐飲有關的文化作為「地象」出發，打破「中國八大菜系」的迷思，以區域概念將漢族區畫分成四大菜系，包括華北、長江下游、長江中上游和貴滇，以及華南地區共四大區塊，再進而在每一區域進行細項的菜系畫分，及更細項的地方幫菜。並以圖示來解釋菜系的形成與發展，進而闡述中國飲食文化的地域特徵和地域分異的時空發展規律，並預測其發展趨勢。

接著，是徐萃芳先生的〈中國飲食文化的地域性及其融合〉，文中以中國大陸南北的秦嶺、淮河流域分界，討論地域性在飲食文化上，包括主食的種類與副食的品種上、烹飪技術，所產生的差異

性。並以縱向的時代背景，配合古籍上的例證與考古的實證，即以歷史和人類考古資料來證明上述所提及的差異性。最後，綜論出中國大陸地域性的發展和融合形成所謂的中國飲食的菜系。

潘桂成的〈飲食文化之空間透視〉同樣以「地理學」、卻透過空間概念來探討「飲食文化之空間特性」，在臺灣，潘先生的這類研究應屬先驅者。文中以歷史學家 Toynbee 提出的「環境的挑戰與人類的回應」為基礎，提到人與環境是構成文化的基本條件，再由其中的互動關係來討論人類的文化行為之一的飲食。其針對「食物之烹調特式」、「宴桌之布局」、「廚師與食客」、「飲食時之動態」等四個面向，代表飲食文化的文化景觀，進而透視文化內涵的深層意義，可說是當前飲食研究的新思考方向。

趙榮光將早期教授飲食史與飲食文化思考上進行的學科體系結構需要所使用到的觀點——「飲食文化圈」，應用在〈中華民族飲食文化圈、中華飲食文化圈、中國菜區域風格及相關的若干問題〉中，文中亦提出中國菜系分類係非科學的論點，試著將中華民族共同體視為在空間認識上有廣泛共性且內部緊密聯繫的文化集團，透過區域發展與歷史影響討論出各中華食文化圈產生的食材種類、主體食品風格、進食基本方式、飲食心理與禮儀諸方面的共性。重新定義所謂的「飲食文化圈」、以民族中心論為基礎的「中華民族飲食文化圈」，及全球性觀點的「中華飲食文化圈」。

最後一部分則是中華飲食對世界的影響與未來趨勢。第一篇為日本石毛直道的〈從世界觀點看中國飲食文化的特色〉，文中以中國文明為東亞地區飲食文化的共通性為發展基礎，探討整個東亞細亞飲食文化在歐亞大陸的傳統農耕文化圈中的地位，並進一步比較在東亞的中國、朝鮮半島、日本三者的飲食文化，包括飲食禁忌、

祭祀、食材的選用與處理、進食方式等，顯見中國飲食傳播至海外所發展出的獨特文化。

第二篇為徐海榮的〈中國飲食文化在世界的深遠影響〉，文章中以歷史的角度、單向的傳播概念，分段列述中國菜餚、烹調法、中國茶酒、中國飲食器具、以及中國飲食風俗對世界各國，包括日本、朝鮮、東南亞、南亞、歐洲、美洲、非洲、以及西亞等地，所產生的影響。可惜文中未能提及對整個世界的具體影響以及雙向交流產生的意義。

最後一篇為洪光住的〈中國菜系之本土化與全球化〉，文章共分六大部分，首先略論菜系與本土，談及各菜系在本土化的歷史發展過程與表現，並將「本土」的元素組織分成原料、炊事用具、傳統技藝，以及外國人認同的中國菜等，其次討論到促進菜系的本土化因素，有原料因素、烹調因素、食俗觀念、創造發明與學術交流等，到了第三部分則討論到中國菜本土化的未來，接下來則是中國菜在原料利用、烹調技藝、膳食研究，與人口遷移促進的全球化，與中國菜全球化的未來。最後，並放眼二十一世紀，討論中華飲食本土與全球化的可能趨勢。但此篇欠缺世界人口遷移的歷史背景討論，是比較可惜的缺憾。

