

# 導 論

王 明 珂

中央研究院歷史語言研究所

## 壹

對任何動物來說，「飲食」都是生物體能存活的基本需求。人類是文明動物，所謂「文明」表現在飲食上，也就是人類飲食行為遠較其他動物來得複雜。在中國這樣的古老文明之域，人類千萬年來飲於斯、食於斯，因此其飲食文化豐富、多元，且有延續有變化——這應是全世界由飲食入手了解人類文明發展、社會文化變遷最適宜的一個地區。

飲食對於人類及其社會的重要性，可由幾個層面來說。首先，人類個人生物性的飲食需求；人爲了活下去，就必須覓食以維持生命。其次，爲了覓食、求食、爭食，人結成一個個的社會群體，以群體力量爭奪與壟斷飲食資源。這樣的人類社會群體，最基本的便是家庭，各種形式、層次的家庭。在此之上，許多家庭又組成獵團、牧團、部落、部落聯盟、國家等等；它們或是暫時的，或是較穩固的人類社會結群。

第三，在種種的人類社會群體中，飲食及其他資源都不是平等分配的。在社會中，經由種種社會權力與暴力，形成性別、階級、貧富、職業、文野、地域、雅俗、族群等等之人群區分。這些社會

區分，其最基本的機能仍是爲了飲食；讓有些人比別人更有權力享有食物資源。造成社會區分的手段經常是藉由飲食；藉由控制食物的供給、分配來產生種種社會階序。最後，社會階序的維持及社會區分之邊界也表現於飲食；藉著個人自覺與不自覺的飲食行爲，以及人們對此的評價，種種社會區分及其邊界被強化。爲了飲食，藉由飲食，表現於飲食；這便是人類社會文化。

飲食之所以與人類社會文化有如此深的關係，在與它與人類「身體」的密切聯繫。在此所謂「身體」，不只是需賴飲食來維持的人類生物性身體，更指的是藉由文化所創造的「身體」隱喻——飲食文化，便是造成人類社會性「身體」隱喻的重要文化面相之一。人們常藉由「身體」來體察及表現個人的社會性；我群，便是與我有同樣「身體」的人。這樣的「身體」想像，透過歷史與文化的想像與實踐。前者，歷史，便是人們所相信或宣稱的共同祖源歷史；人們相信共同祖先，遺傳相同的身體。後者，文化，最主要的便是服飾與飲食文化。人們以「文化」來認識人的生物性體質，如膚色、頭髮，以「文化」修飾人的身體，如刺青、紋面，以「文化」創造延伸的身體，如服飾及肢體語言等等。這都是文化所建構的各個社會人群的「外在身體」。另外，人們也透過「文化」來想像同樣的飲食造成同樣的身體，飲食習尚不同造成我群與他群的「身體」差異，這是文化性的「內在身體」想像。<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> 我曾在一篇論文中說明，在近代以來的民族化過程中，羌族婦女服飾（民族的外在身體），如何在各種族群想像與身體演示中逐漸鮮明化，以符合一個鮮明化的少數民族形像，並使得中華民族、漢族與羌族等認同與區分概念得到凝聚與強化。見，王明珂，〈羌族婦女服飾：一個「民族化」過程的例子〉，《歷史語言研究所集刊》69.4(1998)：841-885。

## 貳

在這樣的觀點下，這本論文集集中的文章可說是藉由「飲食」略述了整個中國的歷史；不只是飲食史，而是整體的社會經濟與文化歷史。

舊石器時代，在當前中國大陸便有許多人類活動遺存。約在距今一百八十至一百七十萬年前，便有雲南元謀人活動在西南，山西西侯度猿人活動在華北。距今一百一十五至一百一十萬年前有陝西藍田猿人，六十六至四十二萬年前有北京猿人，皆生活在華北。在華中及華南，則有湖北隕縣人存在於距今約八十七至八十三萬年間。這些皆屬舊石器時代早期之人類。舊石器時代中期的代表性古人類，早期智人，在中國境內也有許多發現，其生存年代約在距今二十到十萬年之間。如約生活在十八萬年前的陝西大荔人，約十五萬年前的遼寧金牛山人，十三萬年前的廣東馬壩人，山西許家窯人、丁村人等等。舊時代晚期代表性人類為智人，也就是現代人，就被發現得更多了，以周口店山頂洞人為代表。

在這些舊石器時代遺址中，經常有石器及動物遺骨發現，考古學家藉此說明當時人的漁獵經濟。臧振華的論文，基於最新的考古發現，詳細介紹了這些舊石器時代人類的飲食行為。最後，他也對這樣的研究提出質疑；他指出，「很明顯的，某些動物化石和人類飲食之間並沒有必然的關連性。基於此一原因，目前對於中國舊石器時代人類飲食的了解，可以說還是相當的貧乏，而所有的論述，也只是停留在非常一般性的層次上。」

他也建議一些有意義的新研究方向；如利用西方考古學研究中

埋藏學（taphonomy），重建人類飲食行為下動物骨骸遺存的形成過程，以此了解考古遺存可能表現的人類飲食行為。又如，參考近現代狩獵經濟人群的民族誌資料，更能讓考古遺存資料產生意義，如人們「對生態環境的適應、取食的季節性、食物的獲取與技術能力、取食活動與性別分工、飲食的分配與人口結構、取食方式與聚落形態、飲食選擇與文化態度、飲食與營養需求等等。」

的確如臧振華所言，我們對中國舊石器時代人類飲食所知非常貧乏。事實上，所謂中國舊石器時代至少綿延了一百五十萬年之久；在這期間由猿人到早期智人，本地人類體質、智能都有很大的改變。是什麼樣的求食謀生行為——包括漁獵技術、社會結群，與謀食有關的遷徙與戰爭——造成早期智人取代了猿人？再者，建立在基因遺傳學上的「出自非洲理論」（out-of-Africa theory），認為亞洲的舊石器時代晚期古人類，被五、六萬年前由非洲向外遷徙的一波波當代智人完全消滅、取代；亞洲包括中國新石器時代的古人類，便是這波出自非洲者的後代。若是如此，什麼樣的技術、社會組織，讓他們在謀食求生上優於亞洲舊石器時代原住民？或是其遷移時帶來的其他因素，造成後者絕滅？

無論如何，新石器時代東亞大陸古人類進入產食經濟時代。所謂新石器時代革命，在一定程度上可稱是人類利用馴化動植物造成的一次飲食革命。馴養動物與農業種植，使得人類在食物結構與食物獲得的穩定性上都發生很大變化。由於食物主要仰賴馴養動物與農業，增強了人的定居性。畜牧、農業、定居，使得人們更需依賴社會群體的保護，由此也在社會群體內部產生階級與分工。新石器時代晚期，個別墓葬有大量陪葬陶器，這些陶器器形也有多樣化傾向；這些均顯示社會階級分化，以及上層社會階層的優渥生活，表

現在飲食器皿的數量與多元形式上。

這些器皿中，蒸食器——將食物置於器身上層，下層注水、加熱，以蒸氣間接將食物烹熟的兩層食器——無疑是一重要指標；若非為了美味，若非飲食豐足，何來如此食器？張光遠之文追溯上古中國此種器皿的發展。它最早出現在西元前五千年左右的河姆渡文化之中，此後至於西元前二千年左右，隨著各地新石器時代的社會發展，此器皿（大多數可稱為甗）出現在甘肅馬家窯類型、安徽薛家崗文化、湖北屈家嶺文化、江蘇良渚文化、陝西客省莊二期文化、河南龍山文化，以及山東的大汶口文化與龍山文化，內蒙古的夏家店下層文化。以上張光遠文中所列出現蒸食器的新石器晚期文化，幾乎包含所有中國各地新石器晚期文化中心，其考古遺存均顯示當時已進入階序化社會。

## 參

以黃河流域的中原為「中國文明起源」唯一核心，這樣的看法似乎已成過去。愈來愈多學者接受中國著名考古學家蘇秉琦的意見，認為新石器時代文明在中國各地有如「滿天星斗」般的分布。如此堅實依據考古學材料所得之結論，也為中國人類學泰斗費孝通所提出之「中華民族多元一體格局」添上了遠古的證據。然而上述學者並未說明，為何「滿天星斗」分布的新石器時代晚期文明最後卻只有中原的一支發展成夏商周文明，也未說明「多元一體」之核心——華夏或漢人——的形成過程。事實上，這個更為重要的歷史過程發生在西元前二千至一千年間；簡單的說，這仍是人們為「爭食」而造成的變化。

在過去的著作中我曾說明，在中國，西元前二千年之後約有一千餘年氣候變得乾冷，新石器時代農業邊緣的鄂爾多斯附近、西遼河流域、甘青河湟首當其衝；這些地方的農業聚落大多被放棄，人們開始過一種經常移動、依賴草食動物，並藉武力爭奪資源的生活。不僅如此，考古學者俞偉超指出，在那時間整個中國各地都有考古文化突然衰亡的現象。南方江漢地區的大溪、屈家嶺、石家河等一脈相承的文化，以及長江下游的良渚文化，都在此時期突然發生很大的變化。他也認為，氣候變遷是造成此普遍性文化面貌變遷或中斷的重要原因之一。<sup>2</sup>

由飲食、爭食的角度，我們可以把這個變化說得更明白。定居農業帶來人口增長，但前述氣候變遷卻讓食物減少了。當時發生兩種變化。一是在定居社會內強化統治機制與社會階序，將食物按社會階序分配，讓一些人變成吃得少、做得多的被統治者。這樣做的困難在於，若非有相當的自然條件與社會制度，受不了壓迫的老百姓可能選擇離開，而使得整個社會解體。我們仍不清楚各地發生了什麼，但顯然，強化統治機制與社會階序這條路線只在中原地區順利進行，最後造成夏商周三代社會與政權。相對的，其他新石器時代晚期的文明中心都在這一波變化中隕落，如俞偉超所見。

另一種變化是，人們不常定居，並以粗放農業、牧養草食動物、漁獵、掠奪等較具移動性的生計手段維生。這樣的人群出現在新石器時代農業文明的北方邊緣，商周時期他們不斷南下爭取宜於農牧之地，直接對其南方的商周國家定居聚落形成威脅。這些被稱為

---

<sup>2</sup> 俞偉超，〈江陰余城城址的發現與早期吳文化的探索〉，《古史的考古學探索》（北京：文物出版社，2002），頁 177-178。

「戎狄」的部族之南侵，是南方諸國「華夏」認同出現的關鍵。西周亡於西北之戎後，東方周諸侯國貴族開始自稱「諸夏」或「夏」，並在政治上聯合以隔絕或打擊戎狄。戰國時各國所建長城是諸夏維護南方資源邊界的具體構築，也是一種象徵。伴隨著華夏族群意識的形成，華夏也需建構統一的政治體，以維護華夏的利益或實踐其意志。秦漢統一帝國便是如此的政治體。

華夏因自認為居於四方蠻夷戎狄之間，故又自稱其域為「中國」，其人為「中國人」。《禮記·王制篇》中，有一段對四方之民與中國人之區分的描述，其文如下：

中國戎夷五方之民皆有性也，不可推移。東方曰夷，被髮、紋身，有不火食者矣。南方曰蠻，雕題、交趾，有不火食者矣。西方曰戎，被髮、衣皮，有不粒食者矣。北方曰狄，衣羽毛、穴居，有不粒食者矣。<sup>3</sup>

這個記載顯示，《禮記·王制篇》作者認為中國人與夷戎蠻狄之區分，主要表現在人們的髮式、服飾、紋身等「外在身體」，以及由飲食習慣造成的「內在身體」。這個記載清楚表現華夏或「中國人」認同初形成時期的「我族」意識，以及「我族」與異族間之區分，而飲食被認為是主要區分指標之一。

---

<sup>3</sup> 《禮記》卷一三，〈王制篇〉。

## 肆

由春秋戰國到秦漢，華夏或中國人認同形成之後，此認同群體的內涵與邊緣仍不斷的與時變遷。因此當我們談到「中國飲食文化」時，嚴格的說，春秋戰國至秦漢是其形成時期，此時期之飲食文化表現華夏或中國的社會文化特質，但在此之後「中國飲食文化」仍隨著「中國」的內涵變化而常有更易。

在食物資源上，中原帝國對外排除可分享此資源的「異族」，對內則依人之貴賤、長幼、男女、城鄉等區分行資源階序分配。黃俊傑的文章說明古代中國飲食上的貴賤、長幼之序，王仁湘的文章則描述古代社會權貴在生前與死後所享有的飲食之備。黃俊傑在文中解釋《孟子》書中王道理想的指標之一，「雞豚狗彘之畜無失其時，七十者可以食肉矣。」他指出，七十之齡是中國古人生命歷程中告老的階段，古人年屆七十就應受到尊養。另外，古代中國平民眾庶日常飲食難得有肉食，所以古籍中以「肉食者」稱統治階層。一般庶民年過七十得以食肉可稱是治世跡象，便是在這樣的社會飲食背景下產生的。

王仁湘的文章，主要以墓葬圖像資料來顯現古代中國「庖廚」裡的活動。由於這些有畫像石的皆為權貴富戶之墓葬，因此畫像石圖像所呈現的應是這些權貴門閥生前所享有的，或親人期望死者在身後能享有的豐厚精饌美食。這些畫像石或表現這些門閥之家豐厚且種類繁多的食材，或表現蒸、煮、煎、燉、烤等多元的烹飪方法，以及一大群人在廚間為此忙錄的景象。「君子遠庖廚」，王仁湘指出，古人從來就不會真正「遠」過庖廚；他們活著的時候享用美味



佳餚，死後不僅要隨葬大量食物，還在墓壁上描繪庖廚場景。不僅如此，這些有權利享受佳餚美食的統治階層，也常以飲食之道比喻治國之道——如《老子》中稱「治大國如烹小鮮」；又如《史記》所載，伊尹「負鼎俎，以滋味說湯，至於王道」。

中國飲食自春秋戰國以來一直有「八珍」之說，這是統治權貴在飲食上務求精美珍稀的極致表現。在社會意義上，「八珍」飲食並非區分貴族與平民，而是以更複雜精緻的烹調，或更難得的食材，在貴族間造成高下區分。莊申的文章介紹中國由周代到宋元時期「八珍」的內容及其變化，特別是由「周代八珍」、「行廚八珍」到「元末八珍」等等之變化。藉此莊申指出，「周代八珍」完全是中國人的發明，而「行廚八珍」與「元末八珍」的內容則表現遊牧社會裡受重視的珍品。在結論中，他表示由「八珍」可看出中國飲食文化從周代到元代兩千多年的變化。

的確如此，但「八珍」所表現的只是中國社會極上層的珍稀飲食，它們並不能代表整體的中國飲食文化。或它們只是一種被誇耀、想像的飲食極品，即使在帝王與豪富人家，猩唇、熊掌亦難以經常出現在餐席上。我認為更值得注意的是元初耶律鑄所記載的「行廚八珍」，其內容食材為乳酪、馬奶酒、駱駝蹄、駝鹿唇、天鵝、鹿血、馬乳房等等；幾乎皆是北方草原生活中的食材。寫出此八珍的耶律鑄出身契丹名門。此家族在唐宋間出了許多才俊，他們精習中國經史後，一些人相當「漢化」但又不失其北方草原部族認同。耶律鑄仿周代八珍之說寫出「行廚八珍」，由此可見北族進入中原後他們對中原文化有模仿、攀附，但又誇耀本土特色以示與漢有區別。

豆腐是中國飲食文化中有相當深刻社會意義的發明。相對於權

貴門閥競求其精美的各種肉食，豆腐代表較平民化的美食。相對於「八珍」所表現豪富在飲食上的無饜與誇耀，豆腐代表士人飲食所講究的簡樸和內涵深蘊。楊堅的文章，介紹豆腐在中國的發明與發展，及由豆腐衍生出的其他豆類食品製作。豆腐發明的時間，楊堅根據考古發現之圖像而指出應在東漢。然而更重要的是，豆腐食品在中國何時開始被人們記載、歌頌，以及究竟是哪些人、在何種社會背景下作此書寫。

以此而言，我們看看記載豆腐之製法、烹煮法及頌其美味的古籍，如《山家清供》、《玉食批》、《澠水燕談錄》、《老學庵筆記》、《易牙遺意》、《清稗類鈔》、《普濟方》、《事林廣記》、《醒園錄》、《湖雅》、《隨園食單》等等，大都為宋至明清時期的著作，其作者皆為士人，其著作關注與反映的是士人之田園生活。唐末五代至宋，在中國城市史中是一個商賈階級興起的時代。由宋至清中葉之前，商人常模仿士大夫的生活來躋身上層社會。相反的，許多士大夫倒失去了維持其「生活文化」——包括精緻飲食——的經濟基礎。因此宋代以來，特別是明清時期，出現許多講求士人生活品味的筆記雜文，談筆硯、畫、樹石，寫書齋、飲食、遊記與田園之樂。無論如何所談所記都在於建構讓他者難以捉摸的文人士大夫生活品味，藉此他們建立商賈階層難以穿越的「邊界」，以維護其士人認同及其與商賈俗吏間的社會區分。

## 伍

東漢末至唐初之中古，以至於唐宋時期，中國社會文化各方面均發生很大的轉變。東漢以來，北方邊郡即有相當多的「五胡」部

族入居塞內。魏晉南北朝時北方部族豪強紛紛建立大小政權，後來鮮卑拓跋氏建立北魏統一北方，晉室遷於南方，形成政治上南北分立之局。因而此時期北方胡漢社會文化衝突、交融，南方則因王朝政權及大量北人移入，一方面使得南方經濟得到快速開發利用，南方社會面貌得以呈現，一方面也造成南北社會文化的互動。中國飲食文化便在這樣的背景下產生相當大的變遷，並因此得到更豐富、多元的內涵。許倬雲與陳偉明的論文，分別說明中國中古時期及唐宋時期的飲食變化。

許倬雲利用考古與文獻資料，說明魏晉南北朝時期中國一般的飲食變遷。在烹飪方法上，因南方淺底鍋的利用，而由簡單的蒸、煮、烹進而以油煎快炒。因水力磨坊的普及而使得麵粉普遍成為食料，中亞傳來的粉食文化更使餅食普遍。南方的茗茶、水產也使中國飲食內容更為豐富。他也指出，這些改變或由於生態上的需要，或由於社會結構改變，或由於外來物與習俗的傳入。陳偉明的文章指出，唐宋時期隨著經濟的繁榮發展，中國人的飲食文化也得到提高。他認為此時期最主要的變化是，主食從粟麥轉為以稻麥為主，水果被廣泛利用並入於烹飪，肉食方面南方海河水產品被廣泛利用，蔬菜品種擴增而且以葷素結合的形式入於菜餚。

胡萬川的文章與本論文集其他文章均有些不同；本文的主題不是描述、呈現古人的飲食行為，而是古人如何藉著飲食場景之書寫，來襯托、呈現文中所描述的人與事。此古人為明清時期之《三國演義》作者，此著作中所描述的是英雄如關雲長、張飛、曹操等等及其事蹟；胡萬川強調，一個成功的著作如何藉著生活化的飲食場面描寫，來表達文中各個英雄之個性與複雜的人性。

這也是中國飲食文化之一：將飲食之社會文化意涵化，利用文字、

圖像等符號表徵體系呈現。這樣的飲食文化表徵（representation），可用以襯托被書寫的人物、事件。同時，相反的，這樣的飲食文化表徵藉著《三國演義》這樣廣泛流傳的著作，也塑造現實生活中的「飲食文化」。如《三國演義》中對曹操青梅煮酒論天下英雄之描述，如《史記》中對鴻門之宴的描述，皆強化人們心中宴飲場合（如臺灣的尾牙宴）伏藏著危險、機詐之意象。

## 陸

我們如何理解、描述「中國飲食文化」，並讓此種理解、描述產生意義？這也是社會科學與人文學者都需面對的，我們如何理解、描述（再現）文化，以及這樣的理解與描述的意義何在？我們只是發掘與呈現中國飲食文化之偉大、豐富、古老，以符合自身引以為傲的中國人認同？或我們只是追求及呈現學術「真實」以貢獻於純學術，此與社會現實無關？什麼是「中國文化史」、「中國思想史」的內涵，是否它們指的是歷史上社會上層的文化與思想活動而與一般百姓無涉？如果「文化」是由過去到現在延續與變遷的一些社會現象集結，我們是否宜於將人類學的「文化研究」與歷史學者的「歷史研究」分離？

社會科學與人文學在近數十年來經歷了許多的研究典範轉移，各學科的進程不同，它們在世界各地學術圈的進展也不同。然而有一種趨向：由對客觀認知的樂觀態度轉為對此的懷疑，由對客觀的否定及對事實持不可知，進而嘗試了解人們的主觀認同偏見並藉此重建對事實的認知。在對待作為研究、分析對象的歷史文獻或社會現象方面，也由描述、分析它們所「呈現」的訊息，轉而將之

視爲一種「表徵」，而嘗試揭露產生此表徵的社會現實本相。

由本書的主題「古代中國飲食文化」來說，許多這方面的研究都成於「中國學者」之手。中國人認同，中國人對自身歷史文化的驕傲，使得這方面的書寫難以擺脫佳餚美饌、山珍海味的描述與歌頌。地方認同又讓許多飲食文化書寫偏向於吹噓各個地方菜系之內涵豐富與源遠流長。這樣的研究與書寫，忽略了升斗小民與社會底層的飲食文化。它也忽略了自古以來，特別是在近代，「中國」的內涵與邊緣有許多的變化，自然也影響古今中國飲食文化。更被忽略的是，許多學者所嘗試描述的古人飲宴行爲及其所依據的文字或圖像資料，都是在特定社會情境、現實本相下產生的表徵、表相。一再描述這些表徵、表相（如五味八珍、滿漢全席等等），只是強化及延續某些社會本相（如認爲「文化」是有錢有閒階層產物這樣的社會價值觀）。然而這也不是推崇一味解構、懷疑的後現代知識；如何一方面重建作爲表相的社會現象與歷史事件，一方面嘗試了解其背後的社會本相以及造成歷史變化的微觀社會過程，這應是我們的理想。這樣的知識也是一種反思性知識。在中國飲食文化這個主題上，我們需要許多的反思——爲何中國，特別是漢人社會，自古以來如此講求飲食之多元與美味，爲何有那麼多的地方性差異，爲何宋代以來會出現許多關於飲食的著作，這些都還待我們去探索、反思。

這本論文集集中的文章，由考古資料所見中國舊石器時代人類的飲食到明清小說中的飲食隱喻，由廟堂與宮廷裡的「八珍」到市井生活中的豆腐，由古圖像中呈現的廚事場景到文獻記載的食譜，可稱是對中國飲食文化一種深廣的研究探索與嘗試。然而終究限於篇幅，限於作者們多元的學術背景，這本論文集自然難以表現中國飲

食文化全貌，在研究方法上也難有整合性觀點。然而作者們多為各領域或跨學科領域的頂端學者，他們對文獻、圖像與考古文物資料的綜合與詮釋，對歷史及社會變遷的宏觀分析，都使這本論文集成為中國飲食文化研究的重要著作。