

# 導 論

蒲 慕 州

香港中文大學歷史系

人類社群的生存基礎為飲食。早期人類社群的發展乃是依靠社群四周可以獲取的食物，而當穀物種植被發明，人們又得以將穀物運到另一地區種植，就同時開始了飲食方式的傳播與交流。當不同社群的人們有了接觸，有了所謂的文化交流，而飲食習慣的傳播通常是交流的一部分。

以往學者談文化交流，多將注意力放在所謂的大議題上：宗教、思想、藝術常是主要的關心點。至於與日常生活相關的細節，如食衣住行等方面，就屬於比較次要的題目。這種情況，當然是反映了學界一般的意識形態，也反映了一個社會中的主流文化價值。但一個社會中飲食文化的改變，可以透露出一些在官方所宣揚的意識形態之外的事實。社會文化的構成，以及人們的生活習俗，不一定與政治制度和政權遞嬗有直接關係。

談飲食習俗的傳播與交流，具有一種新的意義：從人們對飲食習俗及食物內容的改變來定義文化變遷，可以描繪出一種相當不同於從政權、政治制度或者宗教思想的改變而定義的文化變遷。同時，由飲食習俗的傳播與發展，也可以看出以政治疆界為分劃人群社會的準則，只是諸多可能性的一種。雖然現在大多數人類社會也

習慣了這種分割的方式，但如果能夠跳脫這種意識形態的束縛，該可以對人類社會及文化的本質及關係有一番不同的看法。

本冊所收的論文主要有兩大類，一是中國為主的飲食文化在歷史過程中所產生的諸多變遷。這些變遷的產生，有許多時候是由於中國與域外文化的接觸而出現的，包括外來社群所帶入的飲食習俗，新作物的輸入等等。另一類是中國的飲食文化在域外的傳播與發展，以及由人類學角度來看飲食與文化的互動關係。由於作者的訓練各有不同，因而每篇文章的主題、風格和理論基礎均不一致，然而作為一本論文集，本冊所收的文章足以提供讀者一個了解飲食，也了解文化，並且對兩者都有開放性的新認識的機會。

本書首篇為呂烈丹的〈從採集到生產——華南西部地區全新世早中期食物原料獲取方法的轉變〉，這是相當典型的考古學者的作品，作者的關心點基本上是考古學上的一個核心問題：農業起源以及由採集到生產的轉變。作者根據考古學資料和其他學科的綜合研究，討論華南西部地區大約距今一萬年和六千年之間，自然資源和人類從採集到生產食物原料的轉化。根據考古發現，黃河和長江流域是小米和水稻栽培的起源中心。大約九千年前，稻米在長江流域及淮河流域開始種植。而小米的栽培則大約始於八千年前的黃河流域地區。農業出現以後，引起了亞洲許多地區飲食原料從採集到生產的大變革，以及隨之而來的社會、經濟和文化的發展和變化。作者所專注的華南西部地區具有豐富多樣的動植物資源，提供了廣泛的食物原料，成為華南地區飲食文化的特色之一。從考古資料來看，這個特色可以追溯到史前時期。作者認為，某一地區的飲食文化與當地的氣候和自然資源有著密切的關係；而飲食原料的獲取方式，以及由採集向生產飲食原料的變化，不僅和當地的自然資源多

樣性和豐富性密切相關，而且也受到本地區文化傳統和其他地區文化的影響。從生態和環境的角度來看，人類歷史上由於食物原料獲取方式的變化所產生的後果，不僅影響到食物生產技術及飲食文化的改變，也影響到人類社會的健康和未來的生存和發展。

呂烈丹的文章討論的是史前時代的情況，而歷史時代中國飲食原料的生產及轉變則由羅桂環的〈從歷史上植物性食物的變化看我國飲食文化的發展〉一文來處理。作者根據考古及文獻資料，勾勒出中國境內自商周以來到近代主要農作物，包括糧食及蔬果的種植及使用的變化。作者指出，從穀物生產看，中國歷史上經歷了粟—菽—麥—稻的轉變。這主要是農業生產力的發展，生活水平提高的需要和人口增多以及開發區域的環境使然。

作者認為，自先秦時期開始，助食的思想就很明顯，人們在尋求裹腹的同時，亦追求佐餐蔬菜的柔滑、香辣和水果的美味。漢唐間，由於與域外文化的大量長期接觸，作物引種馴化成績顯著，改善了人們的飲食狀況。尤其是胡麻油料和胡椒等香料的發展和使用，推動了烹調技藝的進步。宋元以降，首要的糧食作物和蔬菜開始發生變化。穀物生產方面，水稻產量的增加非常顯著，太湖流域成爲重要的糧倉。在蔬菜和水果生產方面，新湧現的種類和品種甚多，如大白菜、菜苔、絲瓜、豆薯（涼薯）、葫蘆、胡蘿蔔、蘆筍、南瓜等等；水果有西瓜、銀杏、榧子、金橘、蘋婆、羅望子、山楂等。

明清時期是與外國作物種類交流最重要的歷史時期。這一時期先後引入的數種高產穩產糧食作物，如甘薯（番薯）和玉米，馬鈴薯、花生等，對山區土地資源的開發利用以及糧食產量的增加有很大的作用，也在很大程度上改變了主要糧食作物的種類構成。此期

間傳入的甘藍類、茄果類蔬菜以及油料作物和水果如蘋果、菠蘿、梨等等，也都相當重要。

通過本文，讀者可以對中國歷史上主要植物性食糧作物的發展有一個概括的了解，也可以由側面來看中國文化在不同時代中人們日常生活的轉變。今日的中國人所食用的食物，到底有多少是「傳統」的？「傳統」又是什麼？飲食習慣如此，思想和制度方面又如何？這些都值得我們深思。

以羅文為基礎，姚偉鈞、王玲〈漢唐時期北方胡漢飲食原料之交流〉，以及王仁湘〈中國飲食史上的「胡食」風潮〉兩文專注在所謂胡食，也就是外來食品，在漢唐之後進入中國飲食世界所產生的影響。姚、王二人以為，魏晉南北朝以下，北方胡人進入中國之後，不但對中國的飲食文化帶來影響，也受到中國飲食文化的影響。胡人一方面開始農耕，另一方也帶入畜牧業，肉品的大量使用，也造成飲食習慣的改變。胡漢民族在長期的交流中，各自結合了本民族的飲食特點，對飲食原料及做法加以改造，形成了飲食文化豐富多彩的特點。這種吸收與改造極大地影響到唐代及其後世的飲食生活，最終形成了包羅眾多民族特點的漢族飲食文化體系。作者認為，沒有漢唐時期的胡漢飲食交流，中國後世的飲食文化將會蒼白得多，胡漢各族的飲食生活也將會單調得多。王文則從幾種特殊的胡食來看歷代的胡食風，由漢晉帝王宮廷的胡食，唐代的胡酒胡餅，元代的回回清真菜，清代的滿漢全席，現代的肯德基與麥當勞等，說明由飲食習俗來看文化交流，可以對文化的生活面有更活潑和新鮮並且更複雜的了解。人的口腹之欲，與大腦中的民族大義，在美食之前應作何選擇，歷史提供了明確的答案。飲食文化的交流，可能是最能令人卸下心防的交流方式。

說到食物的交流，王思明的〈美洲作物的傳播及其對中國飲食原料生產的影響〉對於由美洲傳入的作物，做了特別的討論。作者指出，美洲作物之引種中國大多在明清時期，總數接近三十種，這當然與十五世紀之後美洲新大陸被歐洲人「發現」有關。這些作物包括糧食，如玉米、番薯、馬鈴薯；油料作物如花生、向日葵；蔬果如番茄、辣椒、菜豆、番石榴、番荔枝等，還有菸草、陸地棉等。這些作物傳入後發展很快，成為今日重要的作物。作者追索了各種作物輸入中國的時間和途徑，並且提出一些產量的數據，說明新作物的引入與明清以來人口激增及市場經濟發展有著密切的關係。它們不僅滿足了人口的生存需求，也提供了人們對營養和享受多方面的需要，對充分利用耕地和提高生產效率方面，也發揮了積極的作用。作者也特別指出，由這段歷史看來，中國農業技術的發展明顯具有誘致性變遷的特點，在不同時代中，精耕小農不斷接受新的挑戰，發展出新的策略。如果僅以農業生產工具沒有變化即斷言明清時期中國農業停滯不前，是不符合實際的。

時序進入現代，飲食文化的發展日新月異，各地所謂的傳統是否真有傳統，所謂的特色又有多少是由他處學來的，人們在藉著為不同的傳統定位時又如何為自身的族群文化尋找認同，這些是人類學者所關切的問題。吳燕和在〈臺灣的粵菜、香港的臺菜——飲食文化與族群性的比較研究〉一文中，用人類學研究文化變遷與族群意識的理論，來探討臺灣的飲食與流行菜款的最近變化。作者指出，人類學者研究飲食文化，可以討論食物及其象徵意義，如食物禁忌、飲食與健康、飲食方式的演化與社會階層的分化，以及地方菜式的發展與變化與文化傳統的形成，甚至人們如何從飲食方式或菜款去創造族群意識或國家民族意識。在本文中，作者透過「臺菜」

與「粵菜」在香港及臺灣之發展，來討論近年臺灣政治、經濟之轉變對飲食文化所產生的象徵文化意義，以及食物的族群特性之社會論述，從民間流行的飲食商業化，探討文化與文化意識之動向。作者特別討論到，臺灣特殊環境形成的中央與地方文化的對立現象，「大陸」與「臺灣」分歧對立，以及社會經濟的發展，是如何經由粵菜或臺菜之出現和演變而表達出來。而所謂族群意識和國家民族意識，在臺灣和香港的現實環境中，怎樣經由菜式之興衰而突顯。臺灣的食客與飲食商家，又如何求異或求同而創造族群劃界與認同。總之，本文給讀者提供一種分析當代飲食文化的工具，讓讀者看到，一種飲食文化的發展，其背後代表的政治、族群和經濟因素是如何在社會中發酵而生長。

古代漢人的飲食對胡人有所影響，但其詳細內容不可知。現代則不然。如果說臺灣的粵菜和香港的臺菜都仍在所謂大中華的圈子內發展，那麼中國菜到了外國，又會有什麼樣的發展？產生何種現象？崔德卿的〈朝鮮冬至的 PatJuck（紅豆粥）及其社會性〉，林史樹的〈中國菜的「現地化」與「再現地化」——越境的「韓式中國菜」〉，以及蕭新煌、林開忠的〈家庭、食物與客家認同——以馬來西亞客家後生人為例〉三文分別討論了某些中國食物到了海外之後的發展。

崔文旨在研究韓國歲時風俗中於冬至食用紅豆粥的淵源、歷史發展及其社會性。作者耙梳文獻，認為韓國食用豆粥是受中國影響，並考察高麗中期那些作為儒學信奉者的士大夫個人文集中，如何將豆粥的普及與敬老思想加以聯繫。其次則描述冬至的意義及其在韓國的禮儀，並追溯冬至食用豆粥的緣起。其三則藉由醫書中對豆粥藥效的記載，進一步分析其與敬老、冬至的關係，更延伸析論

韓國如何以豆粥作為辟邪之用。最後，作者又考察了中國、日本以及越南等地習俗中的冬至與豆粥，與韓國的風俗相較，發現在不同區域中，儘管同樣受到中國影響而有相似習俗，但因各地氣候、物產與文化差異，因而節日食品亦有所不同。同樣一種食品在不同的文化與時空中有不同的發展，雖然是想當然爾，然而藉著一個具體的例子，我們可以更清楚地了解飲食的交流、融合與本土化的過程。

崔文談的是韓國歷史上的紅豆粥，林史樹則用在現代韓國有代表性的中國菜(炸醬麵)為例，來探討韓國社會是如何接受中國菜；而另一方面，隨著韓國移民至海外的人愈來愈多，韓國人移居之處，亦常見這種韓式中國菜，作者遂以夏威夷、斐濟、日本與臺灣等四地的韓式中菜為例，探討一種飲食習俗的「現地化」與「再現地化」過程。這中間牽涉到的是韓國人如何接受所謂的中國菜，而且將之改造成為韓國人認同的口味，而這口味到了韓國之外的地區，又必須為了迎合當地口味而再度改變。在這不斷變動的過程中，所謂的原始傳統風味早已不存，或者說，不斷有新的傳統被創造出來。菜餚可以不斷的被改造或創造，文化，不也是如此？

林史樹文章談的是中國菜在韓國被韓國人接受的情況，蕭、林二人的文章則要討論到了海外的華人社群如何保存其飲食傳統，而其飲食傳統與文化認同又有何關係。作者認為，在東南亞的族群政治條件下，客家認同在公共領域裡呈現困境，因此只能轉而保存在家庭的私領域裡。而在私領域的客家認同中，客家語言的傳承與父執輩的祖籍、家庭內的飲食料理特色和習慣，以及對客家食物口味的記憶等，就成為重要的因素。透過田野調查的方式，作者對馬來西亞地區的一些客家族群訪查其文化身分認同與飲食習慣之間的關係。作者發現，飲食習慣在理論上雖可以是保存族群認同的因

素，但在當地的特殊政治和社會環境之下，由於客家人不具主要外來族群的地位，他們的認同不斷流失，飲食傳統所能發生的力量就比較有限，這與臺灣近來由於受到政治力量的支助而發展的客家族群意識相當不同。

前面的諸文已經接觸到韓國、日本、香港、臺灣、馬來西亞等地，鄭南的〈地緣區域視野下的東南亞飲食文化考察〉索性將東南亞地區納入討論範圍，並且認為可以使用「中華飲食文化圈」的概念，來討論東南亞地區的食材分布及飲食文化特徵，並且比較了中國與東南亞飲食文化的異同。作者的基本概念是，中國與東南亞地區文化交流有長期的歷史，古代中華文化深刻影響了東南亞地區的政治、經濟、科技、文化、宗教、習俗等諸多領域。中華飲食文化，在農業技術、作物品種、烹調方法及飲食習俗等方面，曾長期而深入地影響過東南亞地區。作者對東南亞各國的食物料理做了一個介紹，並且指出，多民族分布與多樣宗教文化交叉存在，是東南亞區域文化的兩大突出特點，亦是影響區域飲食文化生態的重要因素。但在諸多民族文化及不同飲食傳統中，中國的影響可以說是無形的，尤其是中國南部近海地區與東南亞地區的飲食文化淵源深厚，並且至今仍然是大同小異。對於東南亞來說，中華飲食文化已經和平地被消化進東南亞本土了，「中國」很早就成了東南亞的一部分，而且是不具體、不明確的一部分。

本書的最後一篇文章，是蔣斌的〈岩燕之涎與筵宴之鮮——砂勞越的燕窩生產與社會關係〉。這篇文章結合了大量的文獻與田野資料，藉由討論一種在東南亞生產的食材，但是卻在中國飲食中被視為頂級食品的燕窩，來看它由生產、採集到運銷、消費的過程。作者關心的是，物品的價值是如何被決定的？不同的生產模式，是



如何藉由海洋貿易而連接，而一項物品的產銷，又如何可以體現海洋貿易的體系？作者花了極大的工夫在中國古代本草及醫藥作品中追索燕窩在中國飲食文化中出現的狀況，發現大約是在明清之交時，燕窩才逐漸成爲一種珍貴的食材，而且在數百年中，一直維持這種地位而不變。時至今日，雖有所謂科學的化驗結果，燕窩的神奇功效仍然被社會大眾所默許。這種身價的造成，作者的分析是，在已經形成的市場身價位階中，傳統有關其正面的、神奇的功效不斷地被強化或保持，新的科學分析則被商人有選擇性的引用，以模糊不清的語言給消費者某種暗示，以鞏固其身價。作者指出，燕窩市場至今仍然類似一個圍繞著南中國海舉行的市集。商人保持有關燕窩資訊中間的斷層，在消費者與生產者之間造成神祕的鴻溝，其實相當程度的維持了燕窩價格的穩定。這篇文章雖是討論一項特殊的食材，但其涉及的方法和理論卻是有一般性意義的，不論是討論飲食材料，或是其他商品，都有可參考之處。

整體而言，本書所收諸文處理的飲食文化，是在以中國爲主以及受中國影響的東亞及東南亞範圍之內某些飲食習俗的特殊發展。這些當然不足以構成對本書的標題《飲食傳播與文化交流》的全面的回應。但這些文章各自提供了具體的例子，讓讀者有機會認識到，作爲文化現象，飲食習俗的發展有其自己的軌跡，並且往往不是政治疆界能夠定義或限制的。它們可以體現出人類社會及文化的比較日常，但也比較自由、比較真實的面向。

