

導 論

黃 克 武

中央研究院近代史研究所

壹

飲食不但是日常生活中十分重要的一部分，也具有深刻的歷史文化意涵，表現出不同地方文化之特色。研究中國上古史的學者 David Keightley 曾以筷子與刀叉的不同來探究中西文明背後的差異。例如筷子是單手使用、群體共食的；刀叉則是雙手並用，而多半是個別進食的，一直到今日中西飲食行為仍表現出類似的區隔，此即顯示出中國與西方在人群組織方式與群己關係比重上的不同。季羨林與張光直也曾指出：中餐與西餐在食物製作方式上有某些原則上的區別，中餐往往將各種材料切碎混合；西餐則講求各種材料分別處理。上述中西文化在食材與餐具的區別反映出中國與西方文化的重要差異。

飲食文化的差異不僅是跨文化的，也存於特定文化之內。中國飲食文化具有不少共同的特色，如李亦園先生所述，具有「飲和食德」、「冷熱調和」的觀念，亦即主張以飲食達到均衡採補、陰陽調和、滋養身體的目的，然而中國地大物博，其中包含不同的地域與族群，因而在中國文化範疇之內，各地的飲食又表現出各自的特

色。各地特色的形成源於多種因素，包括自然環境、物產資源、歲時節慶、祭祀活動、宗教信仰、飲食習慣等，也關係到政經組織、文學創作、審美藝術與諺語流傳等面向，共同結合成多采多姿的文化特點。尤有進者，近代以來中國內在的交融互動又與中西文明接觸之歷史巨潮合流，產生出飲食文化上更為多元的發展，例如民國初年即出現了梁實秋所謂「中菜為體，西菜為用」的現象，又如近年來「快餐」（fast food）的氾濫，呈現出中國地域文化與世界各國（歐美、俄國、日本、東南亞諸國等）飲食文化之間錯綜複雜的交流關係。這是全球化背景之下餐飲界的最新發展，麥當勞漢堡與星巴克咖啡在全球各地的拓展即是世界飲食文化合流的很好的例子。

在文化合流的大背景之下，中國飲食是否仍能維繫傳統、研發創新而保持在地的特色呢？回顧各地方飲食的發展、探索地方文化的生命力，或許可以提供我們對此問題的認識。以往談中國地方飲食文化多會強調「八大菜系」，意指中國菜餚在烹飪中有影響和代表性的八個流派：最為人們所公認的是：川、粵、蘇、魯、閩、浙、湘、徽等菜系。有時再加上京菜和鄂菜，即為「十大菜系」。此外還有一些其他較小的支系，如黔菜、桂菜、東北菜、臺菜、客家菜、潮州菜等。上述菜系多屬漢人文化，除此之外蒙、藏、苗、回，以及各地的少數民族，如東北的朝鮮族、廣西的彝族、雲南的傣族、臺灣的泰雅族，都有其本身的風味餐。一個菜系的形成和它的悠久歷史與獨到的烹飪特色分不開的，同時也受到上述該地區的多種自然與人文因素之影響。地方飲食文化的研究必須針對這些複雜的因素，對自然環境與文化結構，及其歷史演變作出細膩的分析。

貳

本論文集分為兩個部分，各有九篇文章，一篇為「食巧毋食飽：地方飲食文化（一）」，另一篇為「民以食為天：地方飲食文化（二）」，分別處理臺灣與中國大陸各地的飲食文化及其變遷。

臺灣飲食文化的部分計有六篇。楊紀波、黃種成所撰寫的〈閩臺地域飲食文化〉，追溯閩臺飲食文化的源流。作者首先探討閩菜形成的過程及其結構，指出閩菜以口味清淡、慣用醋糖調味的福州菜為主軸，而閩南菜為輔，廈門菜屬於閩南的一部分，結合了漳州、泉州與同安等地的風尚。閩菜一方面受亞熱帶氣候與沿海地域之影響，又具有佛教、道教、回教等宗教飲食之薰陶。近代以來，福建飲食文化，包括茶、酒飲俗，隨著閩人移居臺灣，而帶進臺灣的飲食世界之中。例如臺灣各地有許多風味小吃，如：臺南的蚵仔煎，臺中的麵線糊、狀元糕，澎湖的花生糖，新竹的魚丸等，其傳統均源於福建。但另一方面臺菜有時亦影響到作為其源頭的閩菜，例如臺灣薑母鴨，據說源於商代名醫吳仲用麻油炒正番鴨加老薑燉給君王品嘗的御膳，歷代民間仿製，後來傳入臺灣，繼承傳統，創新調味祕製而成，又反饋漳泉廈等地；永和豆漿、天福茗茶（天仁）則是另外兩個著名的例子。總之，閩臺之間類此之飲食互動不勝枚數。

在直接討論臺灣飲食文化的各篇文章之中，林衡道的〈臺灣的傳統食品〉一文，含括面最廣，也結合了歷史演變與區域特點之雙重視野。他依據時代先後將臺灣分為農業、工業與後工業等三個階段。清代至日治初期臺灣的「農業社會」，飲食的供應以「儘量自給」為原則。醬油、豆腐乳、米粉干、肉脯、年糕、圓子等，一切

都在自己家中製造，自行消費。此時，飲食的生產者，也就是消費者，生產和消費，緊密的結合在一起。這時幾乎所有食品都是真材實料、美味可口，而又符合健康的原則。至於農村，糧食、副食品也都自己生產，其飲食是全面的自給自足。至日治中期以後的「工業社會」，在日本製造的食品開始向臺灣傾銷，臺灣島內也開始食品的商品化，日人又設專賣局壟斷製酒，於是酒、醬油、啤酒等瓶裝、罐裝、匣裝的食品、飲料，出現於市場之上，食品的自給自足系統已被打破，食品的商品化則日見普遍。此種傾向，在光復以後有增無減。最近二十年來，臺灣進入「後工業社會」。食品店、飲食店在過去「農業社會」中已經萌芽，至「工業社會」食品商品化過程中，食品店、飲食店就迅速增加，至今日「後工業社會」則變本加厲，出現很多速食店、連鎖飲食店，使很多人不必在家自炊，可以全靠簡餐、速食而度日。「後工業社會」中家庭膳食功能的崩壞又促進速食店之增加，大資本家壟斷市場，造成連鎖飲食店獨佔了市場上的利益。這對地方飲食的發展來說是一大隱憂。

林衡道先生接著則細數臺灣各地著名商店與食物，他以一家名店商品為例，將傳統食品分為兩類，分屬「生命的旋律」和「生活的旋律」。前者例如：嬰兒出生儀禮所需要的麵點；婚禮時所需要的糕餅；壽辰時所需要的紅龜、紅麵龜、包麵等；喪禮時所應有的麵點。後者則指一年之中，年節、神誕所需要的食物，如過年時的甜粿、發粿、菜頭粿等；清明節的清明粿；端午節的粽子；七月普度的各種麵點；八月中秋的月餅等等。讀其文章可以了解臺灣各地美食的地理分布。

徐福全的〈從諺語看臺灣的傳統飲食文化〉也是從整體的角度來觀察臺灣傳統的飲食文化。他以臺灣諺語為素材，透過這些素材

來探討臺灣傳統社會的飲食價值觀、烹調方法、美食與當令之食物、飲食與醫藥保健、節日禮俗與飲食、飲食禮儀與禁忌等，以描繪臺灣的傳統飲食文化之輪廓。其中最為大家所熟知的諺語如「食飯皇帝大」，認為吃飯最重要，當一個人正在吃飯的時候，別人是不可加以打擾的。再者，諺語中有時會反映人們對食物的看法，如臺灣俗諺云：「食巧毋是食飽」。它有多層涵義，一層是說這道食物數量不多，請勿用「食粗飽」的方法來狼吞虎嚥；另一層涵義則是說這道食物味道很美或者說手藝很精緻，大家應細加品嚐，切勿囫圇下肚，僅求果腹。換句話說，享用美食，應該重視它的口感、口味，慢慢地加以咀嚼。還有一類諺語是警告性質，顯示相傳飲食之相尅或不當的飲食方式。例如：「食红柿配燒酒——存死」，這句歇後語說出昔日人們傳說人如果又吃柿子又喝酒，一定會中毒死亡。又如「狗肉忌蔥」，謂狗肉與蔥一起烹調會中毒，又說「狗肉扶起無扶倒」，謂狗肉滋補，對身體健康者有效，對身體衰弱者，不但無效甚且有害。這些諺語雖不一定符合科學原則，然應有一定的經驗累積性，值得參考，也形象地展現臺灣人的飲食觀念與習慣。

其他的幾篇論文則有比較限定的觀察視角，或是關心地域的特色，或是探討庶民生活。林明德的〈臺灣豆腐文化探索——以桃園大溪為例〉一文解讀桃園大溪豆腐文化之奧祕。作者以田野調查的方式，訪問了十九家業者來蒐集資料，該文首先就外緣，即大溪的人文環境，加以探索；其次就內在，包括豆腐家族、業者譜系、豆腐文學等進行歸納分析，來建構大溪的豆腐文化。作者指出大溪豆腐文化有自然與人文的基礎。自然基礎是水質良好，再配合美國進口的豆子，人文的基礎則是歷史的傳承與累積，因而能夠創造出十分多元的豆腐文化。大溪的豆腐系列產品有：豆腐、豆干、豆皮、

素雞、豆腐乳、臭豆腐等，此外相關之豆類產品還有醬油，如「金蘭食品股份有限公司」所生產之醬油即揚名國際。文中最精彩的部分是分析幾家豆腐家族的發展史，例如「萬里香」與「黃日香」等以製造、販售「五香黑豆干」享有盛名的老店；以及製造醬油的金蘭食品，作者描寫該公司如何從日治時代的「大同商事株式會社」，逐漸地建立起一個國際知名的醬油品牌。該公司還在大溪工廠內，設立一座醬油博物館，展示早期生產醬油的各種工具，以及醬油產業從過去到現在的演變過程。作者也不忽略較抽象的精神層面，採訪、記錄了當地各種有關豆腐文化的諺語與文學。這一篇文章是以地區為單位，全面探討某類食品文化之佳作。

本論集中以臺灣庶民飲食文化，或所謂的「飲食文化的小傳統」為核心的論文有兩篇，分別探討與民眾生活息息相關的夜市與辦桌。余舜德的〈夜市小吃的傳統與臺灣社會〉從小吃在中國飲食系統中的位置談起，說明夜市小吃的定義及特色與小吃在日常生活所扮演的角色等。作者認為臺灣夜市小吃飲食的傳統、風味與新創，及夜市小吃在臺灣社會所扮演的角色，皆需於中國小吃的文化基礎上，方能夠被清楚分析。因此在分析臺灣夜市的飲食之前，作者詳細地探討了中國傳統飲食文化中的夜市與小吃，他指出：所有座落於中國食物系統兩大基本觀念—「飯」及「菜」—之間的食物，都可以被廣義地包括在「小吃」的概念中。小吃常被賦予特殊的文化意義，象徵著異於平常。例如某些小吃即標示著重要的節慶，如端午節的粽子、過年的年糕、尾牙的潤餅及元宵的湯圓等都是典型的例子。作者歸納出臺灣夜市小吃風味的三個特點：一、食材原味；二、醬料特殊；三、Q 的口感，這是夜市小吃吸引人之處。

臺灣夜市小吃因為內容簡單而主題明確，它不但部分源於具有

文化意涵的節慶食物，而且在進入夜市之後又常為地方居民附加上食物之外的意涵，成為臺灣地方民俗文化的表徵。許多人強調，隨便穿上拖鞋、短褲就可以「相邀逛夜市」；在夜市中邊走邊吃、大聲喧嘩、人擠人，更是一種樂趣，人們到夜市主要即在享受這種「非常」所提供之類似「自由」、「解放」，或暫時脫離社會的疏離，進而與同來逛夜市的大眾產生一種融合的感覺。因而顧客們也不在意於擁擠、悶熱的夜市中，與陌生人共用桌子進餐。再者，到夜市享用家鄉食品，成為都市移民聊解鄉愁的方式之一，因此多數的夜市食物可以反映都市移民與中下階級的消費習性。

具有多元性的各式夜市小吃店，不只販售傳統美食，同時也隨著新文化因素的引進，融合了不同起源的食物。這些不同來源的小吃，映現出臺灣歷史的痕跡。例如日本的烏龍麵、大陸北方的麵食、及美式的牛排等分別象徵著日本殖民歷史、國民黨統治及日本與美國流行文化對臺灣社會的影響。這樣看來，貼近庶民生活的臺灣夜市小吃的確具有十分豐富的歷史與文化意涵。

臺灣庶民文化的另一個面向是「辦桌」，意指請廚師到住處或公司附近辦理外燴。在臺灣尤其是在鄉下地區，有婚喪喜慶時，主人往往都是在住家附近的空地搭一個棚子，以辦桌的方式來宴請賓客。以筆者個人的經驗來說，辦桌時所準備的食物份量往往故意超出很多，要讓客人打包回家。喬健的〈中華飲食文化的小傳統——以高雄縣內門鄉「辦桌」行業為例〉一文即是以人類學的角度研究辦桌行業。作者從「人」入手，以臺灣高雄縣內門鄉的辦桌行業作為個案，來檢視辦桌文化的內涵及其意義。該文探討的一個重點是辦桌行業的靈魂人物「總鋪師」，此類人物雖位處於社會的「底邊階級」，但在整套飲食文化系統裡扮演重要的角色。作者指出，飲

食文化的大小傳統，其差異主要在菜色的精細與粗俗，宴會中享用者的社會階級與地位有比較明顯的高低之別，至於生產者即廚師的社會階級與地位，則無顯著差異。辦桌文化中的總鋪師基本上屬於「底邊階級」，能同時服務大小傳統裡的人物，而且在不少場合，具有聯繫兩者的作用。

作者對內門的辦桌行業作了很仔細的調查。文中指出高雄縣內門鄉約有一百五十組「辦桌」的「總鋪師」，平均每五戶鄉民，即有一戶是「總鋪師」，可說是全臺灣地區「總鋪師」密度最高的鄉鎮。在一百多組總鋪師之中，有四組無論在資歷、規模及知名度方面都頗具代表性，他們分別為「六合一」的林町城師傅、「四合一」的薛清己師傅、「觀亭飯店」的龔文雄師傅，以及「郭三湯」的湯四福師傅。這四位師傅中，林町城及薛清己可說是後來居上，其他二位都有一個共同的師承——蕭水池。

作者不但仔細地描寫內門總鋪師興起的過程，而且以 2004 年「六合一」的林町城所辦的婚宴，來說明實際的操作手法與宴客菜單，並指出：辦桌師傅的手藝、菜色一定要讓主家很有面子，而所謂的「有面子」，是指煮出來的菜要好吃，讓客人吃得飽、喝得爽。接著作者將此類辦桌與陳水扁總統為兒子成婚，在喜來登所辦的婚宴作一對比，說明前者屬小傳統的俗文化，後者則是大傳統的雅文化。兩者在食材上區別不大，但雅文化的特色是對同類材料的精挑細選與費盡心思加工美化，以致藝術化，再給予充滿吉祥意味、極富象徵價值的菜名，表現出精緻的特點。相對來說，辦桌文化則在「形式上仍以量大充足為主，使客人得以盡量盡情飲食」。

上述六篇文章，雖然不能包括臺灣飲食文化的所有面向，但是從源流到發展，從典雅到通俗，從物質到精神，充分地展現了臺灣

飲食文化的多元面貌。

參

有關大陸地方飲食文化的文章共有十二篇，大致上可以區分為三類的主題：北方飲食文化的變遷、各地飲食文化的特點，以及與飲食文化相關的社會生態、文化結構與文學表現。第一組有關地方飲食文化的文章集中討論中國北方飲食文化的變遷，這三篇論文分別研究華北農村與北京都市飲食文化的融合與發展。

第一篇是黃樹民的〈近代華北農村飲食文化的變遷〉一文是依賴作者從 1987 至 1991 年間在山東省鄒平縣馮家村作飲食文化的田野調查（民國初年梁漱溟先生曾在該地推動鄉村建設）。該文採用張光直教授所提出的「食物語意學」（Food Semantics）的觀點，來探討近四十年來山東省農村飲食文化的改變。作者認為山東省鄒平縣馮家村近四十年來的飲食文化變遷有以下特色：第一，生態環境的變遷導致主食內容的改變。由於生產方式、作物、牲畜品種及病蟲害防治的變遷，直接影響到人們取得的食物種類及數量。其結果是麵食取代雜糧，成為當地居民的主食。換言之，在小麥大量增產後，人們放棄了粗糧（玉米、高粱等），每日三餐全改為以細糧為主（麵粉、小米）。以往只有在年節慶典時才吃得到的饅頭、麵條、餃子等，在今日已成為三餐的定食。第二，價值與信仰觀念的改變影響到日常飲食習慣。由於國民教育的推廣，以及官方的馬克思無神論所影響，人們對於傳統節氣、慶典乃至飲食禁忌等方面的看法有明顯改變。這種改變直接影響到以食物或宴席來彰顯主要節氣或生命禮俗的內涵。具體例子包括節氣慶典食物種類及其改變，

以及婦女產前、產後食物禁忌或偏好的改變等。第三，社會關係的改變。近年來由於農村工業化加速，農村婦女直接參加農事勞動與工業生產。其經濟地位的提高，也影響及家庭內分工形式。這種農事工作重心的轉移，對村民日常生活有三個直接的影響：依賴親人照顧小孩、家庭三餐飲食的簡化、婦女地位明顯抬高。這一篇文章主要把飲食當作文化的一個環節，與該社會中的政治體制、經濟變遷、親屬關係與象徵系統等交互影響而具有共通的法則與變化的方向。此一取向與探討飲食文化內在的發展的處理手法，特別是研究食材獲取、烹飪手法、菜系形成等有明顯的不同。

第二、三篇文章都是有關北京的地方飲食文化，在視角上也是偏重探討外在歷史與結構因素對飲食文化的影響。于長江的〈融合與變遷——北京地方飲食文化的發展〉一文從縱、橫兩方面——亦即歷史變遷與文化融合，來看北京飲食文化的形成。北京地方飲食習慣有三個來源：傳統山東菜系；北方諸民族飲食（蒙古人與滿人），特別是滿族和蒙古族飲食；以及宮廷飲食。山東菜系是北方菜系的代表，在選料方面海、陸並重，精於以湯調味，總體味道以鹹、鮮為主，追求純正、中和，不求怪異，特別善於烹製海鮮，普遍使用蔥做調味品，此一基本品味奠定了北京飲食的基調。在此之上又融入以牛羊肉與奶製品為主的蒙古飲食、不區分主副食，喜歡一鍋燴的滿州飲食，以及宮廷的御膳。1949年之後，建立社會主義政權，隨著政治體制的改變，北京飲食習慣也發生了重大的變化。具體方面來說，有幾個趨勢比較重要：一、全社會的平民化傾向；二、職工食堂的發展；三、自行帶飯的風氣興盛；四、餐飲業的蕭條。至八〇年代改革開放的新政策才又激起前所未有新的變化。首先是越來越多的人不以外食為奢侈，而把外出吃飯當成日常

生活方式的一部分，因而造成餐飲業的興起。人們在飲食方面變得「積極進取」，並把飲食品味作為個人地位和財富的象徵。在此變遷過程中，不同地區飲食紛紛「進京」，使北京和上海一樣，出現了源於多種地方的飲食選擇。例如川菜興起使四川火鍋大為風行，甚至要超過過涮羊肉。再來就是東北菜也進入北京。東北地區融合山東菜系、本地滿族、蒙古族、朝鮮族等飲食習慣於一爐，發展為粗獷、豪放的「東北菜」，其中最典型的「豬肉燉粉條」、「酸菜粉絲」、「紅燒肉」等已經成為北京人特別喜歡的菜餚。北京人對東北菜的態度與對四川菜不同。如果說吃四川菜的感覺是「客人、朋友來了，點幾個好菜！」那麼吃東北菜則是「都是自家人，我們好好吃一頓！」的感覺。其他進京的食物還有：西北蘭州拉麵、陝西的「羊肉泡饅」、「涼皮」等。此外，少數民族的風味餐也在北京開始風行，如維吾爾族與新疆風味（烤羊肉串）、朝鮮冷麵與小菜等，可謂琳瑯滿目。

近年來北京飲食文化最引人注目的發展是快餐業和小吃的興起，如速凍食品、小吃、盒飯，以及西式快餐都有明顯的發展。從八〇年代末起，美國快餐陸續進入北京市場，肯德基家鄉雞率先出現，接著是麥當勞。目前麥當勞已建立多家分店，並仍在繼續發展之中。不過西式快餐在北京並不是真正意義上的快餐，而是一種中檔的餐館，是一種高於普通民眾日常生活水準的享受。

上述最後一點，亦即西式快餐的出現，正是第三篇文章所企圖深入分析的主題。閻雲翔的〈北京的速食熱及其對傳統飲食文化的影響〉一文探討美式速食對北京傳統飲食文化所造成的衝擊。作者首先描寫所謂「速食熱」的出現。自八〇年代末期開始，以肯德基炸雞（KFC）和麥當勞（McDonald's）為代表的西式速食店相繼叩

開北京大門，並很快獲得成功。舶來的炸雞與漢堡吸引了眾多「速食族」（主要是「雅皮士、情侶和兒童三大類」），速食店的銷售額時常打破世界紀錄，而新的分店不斷開張。文中指出了一個很有趣的現象，亦即多數人感到麥當勞式的洋食讓人吃不飽或者認為不好吃，但這些人仍然經常光顧麥當勞餐廳。這主要是因為「喜歡麥當勞速食餐廳裡的氣氛、環境、服務，還有在那種環境就餐的感覺。」顯然，麥當勞以及其他西式速食最吸引北京消費者之處不在速食食品，而在食品之外的「速食文化」。作者認為速食的成功主要不是由於「現代社會中生活節奏的加快」，想藉速食來節省用餐時間，而是因為「消費主義」的興起。他指出九〇年代的消費浪潮具有明顯的所謂的「消費主義」的特徵——人們開始追求自己喜愛但並不必需的商品，同時時尚也趨向於多樣化，在此背景之下美式速食才受到人們的青睞。

從洋速食衝擊波下驚醒的北京餐飲業痛惜錯失商機，因而努力開發「本土速食」以回應進口速食的凌厲攻勢，從而形成九〇年代初「速食戰北京」的有趣現象。不過中式速食始終無法與西式速食對抗。北京消費者從西式速食店那裡獲得的不僅僅是一時半刻的享受；更重要的是他們獲得了一種新的餐飲標準，新的消費意識，而這些特點必然會對北京餐飲業產生非常長遠的影響。

肆

第二組有關各地方飲食文化特點的文章涉及東北、上海、南京、荆楚（湖北、湖南）與閩粵贛交界的客家族群等地的飲食文化。

任國英的〈中國東北地區大豆食品文化〉一文與上述林明德的

〈臺灣豆腐文化探索——以桃園大溪為例〉一文十分類似，他研究東北的大豆文化。大豆原產於中國南部，後經中原傳入東北。由於東北地區的氣候、土壤條件非常適宜大豆的生長，大豆產量迅速增加。第一次世界大戰以後，清末東北「南豆北麥」的商品糧貿易格局逐漸發生變化，大豆三品（即大豆、豆油和豆餅的合稱）遂成為東北特產。東北的大豆食品向來以質高、價廉、味道純正著稱。利用大豆加工的豆製品種類繁多，不僅供應東北三省，還銷往全國各地。大豆食品一直是東北人飲食文化中的精髓。在東北有「豆腐就是命」的說法，並由此衍生出一系列東北大豆食品文化，成為關東文化的重要組成部分。

作者探討的重點包括東北大豆食品文化與少數民族文化的關係、東北的大豆食品文化的內涵、大豆文化中的熟語等。東北的漢人移民多從山東來的，因此東北菜有魯菜的特點，又受到滿、朝鮮、蒙、錫伯、回、達斡爾、鄂倫春、鄂溫克、赫哲等民族風味的影響，具有嗜肥濃，喜腥膻，重油偏鹹的特色。東北人多把大豆製成豆腐、大醬、腐乳和豆製品等食品。在豆腐方面有水豆腐、乾豆腐和凍豆腐，作法甚多，但沒有臺灣大溪豆干類的食品。隨著大豆食品的普遍，與大豆食品有關的熟語在東北人民中廣為流傳，形成了一類別具特色的大豆食品文化熟語，如「小蔥拌豆腐——一清二白」、「刀子嘴，豆腐心」、「凍豆腐，難拌」、「豆腐渣包餃子，咋也捏不到一起」等都為人們所喜聞樂道。

唐振常的〈海上飲食篇〉描寫中國各大菜系匯集在上海所形成的飲食文化概況。上海本來就是一個移民城市，來自中國各地的移民帶來了各地的菜餚口味，而待上海的經濟和文化大興，成為全國獨一無二的近代化程度最高的城市以後，飲食業自然興盛。各種菜

系來到上海，百花齊放、有容乃大，成爲上海飲食業的一個特點。這一點和上文提到的各種菜系「進京」的現象十分類似。

作者談到上海曾流行過的菜系，包括徽菜、晉菜、以生猛海鮮爲主的香港粵菜、四川火鍋等，當然還有所謂上海的「本幫菜」，如德興館、老飯店、綠波廊等餐廳的菜餚可以作爲本幫菜的代表。作者大力批判菜系混雜的現象，強調飲食文化應走「派系分明」的發展路線，秉之本源、家法，再力求變化，以精心建立起「招牌菜」，才能使食客大快朵頤、眾口同嗜。這一個主張雖不錯，但區域文化的融合已是不可阻擋之勢，如何做到既能「秉之本源」，又有創新，還表現出派系本來面目，的確是一個很艱鉅的挑戰。

王思明的〈無鴨不成席：「鴨都」何以成爲南京的代名詞？〉研究南京的鴨饌文化的形成與發展。「鴨饌」之於南京不僅歷史悠久、風味獨特，而且花樣繁多、消費量驚人，因而很早就贏得了「鴨都」和「金陵鴨饌甲天下」的美譽。文章首先論述了南京作爲中國「鴨都」的由來，接著分析了造就「鴨都」的自然、技術、經濟與社會等諸多因素。

今天，在南京城內滷鴨店隨處可見，大大小小不下二千家。其中最爲聞名遐邇的是「韓復興」，該店由韓連登創辦於同治四年（1866），是一間百年老店。每年新鴨上市之時，官府總要向該店採購一批板鴨，用荷葉及五彩絲線包紮晉京上貢，故「韓復興板鴨」又稱「官禮貢鴨」。作爲百年老字號的「韓復興」名揚四海，有所謂「北有『全聚德』，南有『韓復興』」之稱。此外南京一般的鴨饌也很豐富。南京廚師製作鴨饌技藝的精湛，表現在能利用鴨子身上許多部位，如鴨腰、鴨心、鴨肝、鴨腦、鴨舌、鴨掌、鴨腸、鴨油、鴨血、鴨肫等，烹製出許多膾炙人口的美味佳餚。例如，「美

人肝」為馬祥興清真菜館名菜，取用鴨胰白作主料，可謂匠心獨具；「掌上明珠」，利用腳料鴨掌，精工細作，將整掌出骨加工，在出骨的鴨掌上，綴以蝦球，成菜後，造型美觀，鮮嫩味美。

巫瑞書的〈荆楚飲食特色探討〉一文將焦點轉移到湖北與湖南。作者指出荆楚飲食源遠流長，從物質和風味的角度來說，具有：食多方些、好食異味、嗜酸喜辣等三個特點，再者巫風流行，祭儀繁多，因此在精神層面表現出人神共享的一面，前者三項為主、後者一項為輔，「主線」、「副線」的奇妙交織，奠定了荆楚飲食特色的獨特格局。其中作者有關中國西南地區人們喜食酸辣的分析最為深入。首先，他認為當地人們大多居住在山谷叢岩之間，水泉冷澀，崗嵐鬱蒸，要常吃辛辣之物方可暖胃健脾。其次，湘、黔等省長期嚴重缺鹽，許多民眾不得不用酸菜、辣椒當鹽來調味佐食。最後，沅湘、巴蜀、黔滇一帶許多民族對酸魚、醃肉、酸菜、辣味的嗜好和偏愛，就或多或少地保存了「苗蠻」、「百越」等古老民族的食俗風味。以上三點可以說明為何荆楚菜系具有酸、辣的特點。我國現今著名的八大菜系大都有著悠久的歷史淵源和各自不同的發展過程；在這八大菜系中，除魯菜為北方菜以外，川菜、粵菜、閩菜、蘇菜、浙菜、湘菜、皖菜皆為南方菜，而且大多與荆楚（越楚）飲色特色有著不同程度的關聯。

有關地方飲食文化特色的最後一篇文章是楊彥杰的〈客家菜與客家飲食文化〉一文。客家作為漢族的一個支系，其飲食習慣和菜餚風味亦有自己的特色。客家菜究竟具有什麼特點？它是如何形成？客家人的飲食文化主要有哪些特徵？本文即以閩粵贛三省交界地的客家傳統飲食為例，對上述問題作一分析和討論。文中指出客家飲食有以下四個特點：一、選料方面以當地土產為主，主要利

用當地出產的大米、雜糧以及雞鴨魚肉和山珍野味，山貨較多，而海鮮甚少。二、乾醃製品地位突出，成為著名的風味食品，如菜乾、蘿蔔乾、豆腐乾、豬膽乾、地瓜乾、老鼠乾、筍乾等；三、烹調方法注重燉煮，少炸烤，刀功樸實無華；四、菜餚風味以香鮮、原味為主，然各地口味略有不同。總地來說，客家菜與沿海地區菜餚相比，口味較重。

客家菜具有上述特色的原因，主要是受到當地的自然條件、物產資源以及社會人文環境的交互影響。首先，由於客家人地處山區，當地出產的土特產品自然成為人們食物的主要來源。其次，山高水冷，勞動生活條件艱苦，物產有限，也深刻影響著客家菜餚的風味和製作方法。另外在社會人文環境方面，由於客家先民在南遷之前，閩粵贛邊區原為畬、瑤等土著民族的聚居地，因此客家菜餚的製作亦必然吸收土著民族的某些有益成分。

伍

地方飲食文化不但涉及食物及其政治經濟的背景，也與生態環境、職業規範、文學表現、文化結構等因素有關。最後一組的文章即處理這些題目。陳仁端的〈關於太湖流域的水環境與生態農業的若干思考〉一文環繞著太湖流域的兩個課題：一水利環境，二生態農業，進行分析與論述。他藉著古書的記載與二十世紀初美國的農學家金氏（F. H. King）在日本、中國和朝鮮考察農業後所寫的《四千年的農民》（*Farmers of Forty Centuries or Permanent Agriculture in China, Korea and Japan*）中的調查資料，來描寫傳統中國農村的生態農業。費孝通教授曾敘述金氏的觀點，他說：「他（指金氏）

是從土地為基礎描寫中國文化。他認為中國人像是整個生態平衡裡的一環。這個循環就是人和『土』的循環。人從土裡出生，食物取之於土，瀉物還之於土，一生結束，又回到土地。一代又一代，周而復始。靠著這個自然循環，人類在這塊土地上生活了五千年。人成為這個循環的一部分。他們的農業不是和土地對立的農業，而是協和的農業。在亞洲這塊土地上長期以來生產了多少糧食，養育了多少人，誰也無法估計，而且這塊土地還將繼續養育人，看不到終點。他稱頌中國人是懂得生存於世的人。」這種生態農業的具體操作在明代嘉靖年間《常昭合志稿》有所記載。該書所描寫常熟的譚曉、譚照兄弟的圩田經營，將農業與養魚和養雞、豬結合起來，即是一個傳統生態農業的典型例子。作者藉此關懷現代農業採用過多化肥，不但破壞生態，而且生產的食材還可能有害於人類健康。

方李莉的〈景德鎮傳統民窯業飲食行規〉一文研究民國時期景德鎮傳統民窯業的飲食行規。本文的資料主要採自當地老窯工和老陶工的口述訪談。景德鎮陶瓷業有著非常精細和嚴格的專業分工，甚至對陶工們的衣、食、住、行等方面都有一套非常完整和細緻的行業規定。飲食有關的行業規矩主要體現在三個方面，第一是每天的伙食是陶瓷工人的福利待遇。再者節日老闆要操辦酒席招待大家。第二飲食是調解糾紛的一種方式。第三飲食是雇工和辭工的一種方式。第四飲食是一種有尊卑觀念的禮俗制度。作者強調飲食並不僅僅是人的一種生理需要，還是一種文化需要，如民間習俗、禮儀制度、行業規矩等都影響到此一生理需求。

飲食習慣不但受文化所規範，同時也是文學創作的一個場域。姚振黎的〈杜甫居蜀飲食詩探究〉一文研究杜甫晚年居蜀飲食詩。杜甫晚年寓居四川近十年，對川中飲食頗有感受，寫下「蜀酒濃無

敵，江魚美可求」，以及其他記載日常生活飲食等膾炙人口之詩句。從這些詩句吾人可以認識杜甫之人格與風格，及四川天然地理、人文風情、川菜食材、烹調方法與飲食文化。

陳勤建的〈越地民間食用麻雀俗信的深層區域文化結構〉一文探討飲食行為背後的神話與信仰。作者從田野考察的資料中發現我國浙江，亦即傳統古越地的農村，民眾流行食用麻雀以祈子、求福、為小孩除病、消災的習慣，還伴有一定的祭祀儀式等活動。例如寧波、奉化、溪口等地俗稱麻雀為雀仙，農曆二月十九祭雀仙，並食用麻雀以求子祛病。這主要是因為當地民眾崇信麻雀為送穀送子神、雀腦能滋陰補陽的緣故。這個例子顯示飲食內容的選擇受到「深層區域文化結構」的制約。

本書兩冊中的十八篇文章以臺灣、大陸各地的飲食文化為題，呈現出複雜而多元的圖景。以往我們對中國地域飲食文化的了解多限於「南米北麵」、「南淡北鹹」等簡單的區分，或八大菜系之類的刻板印象。事實上飲食文化是一個動態發展的過程，是物質與精神生活的累積。從食物風味來說有季節食材、刀工作法、呈現方式、用餐環境的變化，另一方面飲食本身的變化與整體社會的變動是緊密聯結在一起的。

以近代中國的發展來說，有好幾條重要的歷史線索：第一、區域文化的交流與融合。例如魯菜傳播至北京與東北、閩臺之間互有交流、東北菜在深圳也有蹤跡、川菜與粵菜更是散布全國。今日無論在北京、上海或臺北，幾乎可以吃到各地之佳餚。又如漢族內部支系或少數民族的飲食習慣也和主流的八大菜系有所互動。在互動中尤應面對的一個嚴肅課題是如何吸取他人之長而不喪失本身菜系原有之特點，避免陷入「面目全非」的窘困。

第二、生產模式乃至政治、經濟體系的變動對於飲食生活有絕對的影響。傳統的生態農業與自給自足的農業社會的飲食生活聯繫在一起。華北農村的匱乏經濟下人民只能吃粗糧，隨著生產技術的進步，以往在節慶才吃得到的細糧、佳餚逐漸成為三餐之定時。再者 1949 年的共產革命以及其「反對享樂」的意識型態，造成以職工食堂、帶飯制度為主的儉樸飲食，也連帶造成餐飲業的蕭條，這是「全社會平民化」。在章詒和的〈最後的貴族〉一文很生動的描寫以往資產階級貴族生活的飲食習慣如何一點一滴地消失殆盡，最後「大家坐在客廳搞精神會餐」，所有的美食化為記憶的幻影。八〇年代以後的改革開放、經濟發展則促成消費主義的抬頭與飲食文化的再興。這時再次走向飲食文化的新一波的「擴展」：製作方法精細、食用方法考究。這樣一來，飲食不僅是填飽肚子，也走向更為精巧的飲食藝術化、鑑賞化與貴族化。

第三、上述飲食文化的拓展也深受外國飲食文化的衝擊。例如隨著西式餐飲業進入國內市場，它所象徵的一套新的飲食文化：食品質量、衛生與營養的規範化；高質量的服務品質；清潔、舒適的用餐環境；系統的經營管理等。這一整套的理念尤其表現在乾淨的廚房、廁所與用餐空間之上。這些點都是傳統中餐業者所難以望其項背之處。

當代中國的飲食文化正處於內在交流與外在衝擊的一個歷史轉捩點。本論文集的各篇文章可以幫助我們認清各地飲食文化形成的歷史過程、影響飲食文化的諸多因素，以及在全球化處境之下，在地飲食文化所面臨的嚴峻挑戰。這些豐富的內容無疑地可以幫助我們思索：如何秉承各地生態環境與文化遺產，建立在地「招牌菜」，開創出中國飲食文化的一個新格局。

