

導 論

黃 樹 民

中央研究院民族學研究所

本書收集的十篇論文，主要是探討中國少數民族飲食文化的起源、歷史發展過程和當代特色。雖然這十篇論文在時間的縱深度（從先秦到現代）和空間的遼闊度（四川、雲南、貴州、西藏、廣西、兩湖等）上都可說極為周延，但本書並非一本完整的少數民族食物誌（*dietetic ethnography* 或 *ethno-dietetics*）。主要原因是在中國五十六個民族中，本書所涵蓋的主要是西南地區的一些少數民族，如彝、羌、侗、苗、傣、景頗、爾蘇、拉祜、傈僳等，約只佔本地少數民族一半左右。之所以會如此，可能是因為西南地區少數民族較複雜，且其文化特殊性較容易引發獵奇者的「異文化幻想」（*exotic fantasy*），因而較易吸引人類學、民族學者的興趣。在此情形下，我們就無緣窺視中國其他地區的少數民族，如東北的滿、朝鮮，西北的維吾爾、塔吉克、錫伯，或內蒙古的蒙、回等族的飲食文化內涵。

本文集收納的十篇文章，可按其內容的歷史背景，做一從古至今的順序安排。在序言中，我先對各篇論文做一簡介，讓讀者了解這些文章所涵蓋的內容，以及所要表達的具體意義。其後，我再綜合這十篇文章，討論貫穿於其中的幾個主旨，讓我們理解如何從看似簡單的飲食文化研究，進一步探討更深層的學術理論問題，如文

化傳播、民族認同、飲食與生態環境、文化標籤 (ethnic markers)、全球化的衝擊等議題。

王明珂在第一章〈食物、身體與族群邊界〉中，試圖耙梳歷史文獻，找出漢文化的發展，如何影響及周邊少數民族的飲食、生活方式及生理特徵。這篇文章的主要論點是指出：漢民族常用「生」與「熟」的分類法來區分少數民族。兩者的差別，不僅指的是漢化程度上的不同，如臺灣在清代所區分的「生番」、「熟番」，或西南中國所區分的「生苗」、「熟苗」，同時也蘊涵了更深一層的意義。即是在大漢種族中心主義的想像中，邊區少數民族嗜好未經調理的生食。只有在適度的漢化後，才會全面接受熟食的生活習慣。這種「生」、「熟」的區分法，不但是大漢族中心主義者有此明顯歧視性的分類觀，連周遭邊緣民族也同樣將此刻板印象納入其意識形態系統，成爲互相歧視的基礎。

本書的第二章是徐新建的〈飲酒與歌唱：西南山地族群的生態、食俗與文化——兼論「華夷聯繫」與「禮失求野」〉，則是藉苗族的「吃牯臟」與侗族的「吃相思」爲例，來說明這些少數民族在飲食習慣上，所顯示與中國上古時代《詩經》和《楚辭·九歌》等古籍所描述飲食習俗的相似性。換言之，他認爲故凌純聲教授所提出的「華夷聯繫」與「禮失求野」的觀點是對的。即是認爲儒家文化中的「禮」、「樂」，實質上是源自於周邊的少數民族。最後，他也贊同凌教授所提出三組神話祖先與現代中國少數民族間的對應、承續關係：伏羲—苗瑤；神農—獯泰；炎黃—華夏。據此，他更進一步將凌純聲的論點發展爲：「華夷相通」、「禮野互動」的文化觀。

鄧啓耀的第三章〈山茅野菜的意義——少數民族傳統採食習

俗及生態、文化觀念〉，綜覽雲南的幾個少數民族，介紹其飲食特色，包括口吃、種類，並強調飲食方式與其住居自然環境間的密切關係。鄧文的最大貢獻，是討論各種食物在不同場境中的用處。如治病藥用、祭祀崇拜、歲時祭儀、神話展演等不同狀況下，所使用的特殊食用植物。這篇文章可視為發展民族植物學（ethnobotany）的基礎資料。

與鄧啓耀採用類似的文化生態觀，來解釋特殊的飲食習俗，亦可見於第四章徐杰舜的〈侗不離酸與侗家的民族認同——兼論侗家的酸與四川人的辣〉。本文試圖從侗族所居住的特殊生態環境，來說明「侗不離酸」的起源。其推理過程如下：侗族所居地，多屬山高水寒，且宜於種植糯米。糯米性黏，雖能抵飽，且口味甘甜，但卻不易消化。為應付此一問題，侗族發展出各種酸性食物，以幫助消化。徐杰舜指出侗族這種嗜酸的傳統，實際上和四川人為禦寒而發展出嗜辣的習俗一樣。不過像這類粗淺的環境決定論，在表面上看似有道理，但卻無法解釋何以同樣居在相似的生態環境中的其他族群，卻有不同的飲食習慣。

接下來第五章是王明珂的〈近代羌族飲食文化：藏、漢或以色列傳統？〉。這篇文章延續王明珂對羌族長期的研究，進一步檢視在二十世紀初期以來，不同的外來學者，稟承了不同的理念或動機，對四川西北岷江上游的羌族，根據其特殊飲食風俗，來加以詮釋。比如說，英國傳教士陶倫士（T. Torrance）在羌族所看到的，是聖經上所記述古以色列人的痕跡，而認為羌人是以色列民族失落的後裔。反之，民國初年國族主義支配下的漢族學者，則看到在不同程度內受漢化或藏化的偏遠落後民族，如何利用飲食文化上的變化，作為民族認同上的區分界限。

同樣從飲食的類型，來探討族群識別與族群認同，也可見於羅曲的第六章：〈馬湖彝族的砣砣肉與泡水酒〉。砣砣肉是彝族的一道特殊菜餚。羅文仔細介紹這道菜的製作方法，包括對乳豬的分類、宰殺、除毛、烹煮，以及對內臟、豬血的加工。最後也談到如何款待賓客。同樣，他也詳細介紹泡水酒的釀造、飲用時的禮俗、酒具，以及相關的歌謠。雖然這篇文章民族誌的紀錄甚為詳細，可視為民族誌原始材料，但未能引伸出其他方面的意義，如飲食文化與民族認同間的關係。

第七章是袁同凱的〈羊慙：桂北苗民的一道風味菜餚——兼論飲食文化的調適、發展與變化〉。本文用「羊慙」為切入點，考察其在近代的轉變。所謂羊慙，就是在宰殺活羊後，從其胃中擠出尚未完全消化的汁液，取出其草渣後，用此汁液做調味醬，沾食之用。袁文認為羊慙含有特殊的維生素，對人體健康有益。此種食用方式，頗為類似北極圈內的愛斯基摩人，在他們獵獲海豹後，食用其胃內尚未完全消化的海草，以補充維生素的欠缺。在中國改革開放後，由於經濟上的發展，使許多原來不登大雅之堂的鄉間野味，也逐漸受到城市中產階級的喜愛。在此浪潮下，羊慙也成為餐館的佳餚。不過為了適應此種當代的發展，餐飲界也做出對應的調整，在羊慙中加入其他香料或調味品，以迎合都市消費者的口味。

用變遷的角度來考量飲食文化的深度意義，亦可見於第八章巫達的〈藏族爾蘇人婚禮儀式中飲食文化的族群性〉。本文用爾蘇人的婚禮儀式，來討論其飲食特色及族別涵意。爾蘇族在中國官方的族群分類上，長期被劃分為藏族。但爾蘇語與藏語明顯不同，而且在食物上，受漢族、彝族的影響更大。比如說在日常宴客時採用漢族的「九大碗」，或彝族的「砣砣肉」、「酒戰」等。雖然爾蘇人

在飲食上受他族影響甚大，但在婚禮儀式上，卻嚴守本族的傳統，如「揸新娘」、「承受酒」、「承受煙」、「辣椒飯」等習俗，均不見於漢、藏、彝各族，可視為爾蘇固有文化。換言之，爾蘇人雖強調其民族的獨特性，但這並不包括其飲食文化。食物不構成族群標籤（ethnic markers）的一部分。

何翠萍在第九章〈米飯與親緣——中國西南高地與低地族群的食物與社會〉，試圖將飲食文化的討論，導入結構主義的分析架構。其主要的對比，是傣（揮）與景頗（載佻）兩大族群中的性別區分，對米飯及其成品，有何不同的分類及使用。比如說，傣（揮）是將稀飯類比為奶水，與女人連結，因此須由婦女烹煮。傣（揮）的稀飯雖然有營養，卻不能依此為生。反之，景頗（載佻）的稀飯是要由男人來煮，因其中有肉。景頗（載佻）的稀飯雖好，但在用於奉獻給鬼魂時，家人卻不能食用。另外，對景頗（載佻）而言，共食米飯、共居一處的重要性，比真正的血緣關係更重要。換言之，在這些民族中，食物的共享或家屋的存在，是較親屬關係更重要的民族識別標籤。

本書最後一篇文章是雲南大學故王筑生教授的〈昆明民族交流與飲食文化的變遷〉。這是篇很平實的文章，從歷史和民族遷徙的角度，討論當代昆明市內飲食文化的概況。本文除了很細緻地描寫市內有特色的地方民族食品外，更追溯其起源與發展過程。對當代的食品，則詳細討論其製作方法，以及在改革開放、全球化影響下的各種調適。這篇文章與巫達、袁同凱的文章一樣，是試圖將少數民族的飲食文化，與當代人類學研究理論議題如全球化、都市化、中產階級精緻化等結合的文章。

在簡介完這十篇論文後，接下來我要略述浮現在這些文章中的

幾個主旨，以及不同作者所持不同的觀點。第一個主旨是飲食文化與歷史上民族演化的問題。換言之，學者所追究的問題是：某些特殊的飲食文化其起源為何？受到何種可能的影響，才發展出現時的特色？比如說，徐新建認為現今漢民族的飲食文化，實際上是由多元民族混合後，再經過精緻化的提升，才發展出來。若要了解先秦時代的飲食文化，可從現今周邊少數民族中找到佐證。不過這個論點，似乎不被王明珂在〈食物、身體與族群邊界〉一文的論述所支持。王文認為中國歷史上飲食文化是逐漸朝漢化的方向發展。周遭少數民族的生食，逐漸被漢化的熟食所取代。同樣，巫達的文章也明確指出爾蘇族的飲食文化，如何受到強勢的漢民族及彝族的影響，不再保有本身的飲食文化傳統。

第二個出現於幾篇文章中的主旨，是飲食文化與生態環境之間的關係。如何解釋少數民族所持有的特殊飲食方式，最容易的說法就是歸諸於其自然條件或生態環境。如一個民族所居地域的海平面高度，必然會影響到當地氣候寒熱。而這些特殊地理環境的條件，就必然會影響到動、植物的生存、養殖，以及賴以為生各民族對食物選擇，甚或烹飪的方法、口味的選擇、風土病的出現等。這種簡單的環境決定論，最明顯可見於徐杰舜對「侗不離酸」的解釋。同樣的理論導向，也可見於鄧啓耀與袁同凱的文章中，試圖以某些地理上的條件，說明特殊飲食風俗。這種理論最大的問題有兩點。一是無法解釋居住在相同的地理範圍的不同民族，如侗、苗、瑤等，為何發展出不同的飲食文化。其二是當這個少數民族遷移到不同的生態環境時，為什麼還會保有原來的飲食文化類型，而不做出對新環境的適應，發展新的飲食文化？

本書第三個主旨是視飲食文化為民族區隔的文化標籤（ethnic

markers)。比如王明珂在〈食物、身體與族群邊界〉一文中，就認為族群的區分就可見諸於各民族外在的衣飾與內在的身體結構，而後者是受食物所制約而發展。這個主旨在他第二篇文章中就更明確了。他指出西方傳教士與中國國族主義下的民族學者，都各自從羌族的飲食文化特質中，看到族群的分界線。這個論點，在何翠萍的文章中，則更提升到泛東南亞、甚至大洋洲的層次，將同居共食視為民族認同的基礎，比血緣關係更重要。不過這樣的推論，並未得到本論文集其他學者的支持。如巫達所研究的爾蘇族，雖然在飲食文化上，受到漢、彝族的影響甚大，幾乎已沒有差異，但對於顯示本民族傳統特色的一些文化標籤，卻甚為重視。爾蘇婚禮中的一些異於漢、彝的風俗，如揸新娘、承受酒、承受煙等，仍然保存下來。

最後，本論文集的第四個主旨，就是全球化衝擊下的少數民族飲食文化。中國從八〇年代推動改革開放以來，市場經濟發展加速，生產力持續提升。做為世界主要集約勞工生產的基地，中國後社會主義發展出來的幾個特色，包括全球化的影響、城市中產階級興起，以及消費型態的轉變。類似的各種發展，在九〇年代的臺灣也甚為明顯。全球化的影響，除了引進西方的飲食方式，如速食、快餐之外，更帶來對多元文化的領會與欣賞。這在故王筑生教授對昆明市飲食文化發展一文中，就有詳細的介紹。當代中國城市中產階級興起，在飲食文化上帶來兩個重要的發展。一是在「懷舊」的情緒影響下，對以往鄉野食品的尋索。標榜少數民族特色的食物，如袁同凱所提到苗族的「羊慙」，就又鹹魚翻身，成為餐館中的佳餚。但中產階級對傳統文化的承受度，卻非一成不變。因而就產生了第二個發展：在標準化和衛生化的要求下，具有民族特色的傳統

食品，也需經過改造、包裝的過程，被納入現代消費市場之中。

本文集的十篇論文，是對中國西南地區少數民族飲食文化發展的一個初步探討。雖然在時間的縱深度和空間的廣闊度上都包涵甚廣，而且對許多特殊的食品製作方法，及食用時的相關習俗、禮儀有很多細緻的深度描繪，但仍有許多理論上的議題，等待更深入的研究。如中國典籍記載中的古民族與當代少數民族間有何關係、飲食對體質結構的影響、生態環境對民族認同的意義等，都有待進一步的釐清。像這些問題，所牽涉的面向甚廣，還有待考古學、生態學、民族史、體質人類學等學科相關學者的共同參與，才能期望有所突破。其他相關的問題，像是在全球化的衝擊下，少數民族飲食文化是否面臨消失，或能提升為具民族特色的風味餐廳，適應都市新興中產階級的消費取向，或以「夜市」、「大排檔」、「食街」的形式重新包裝，成為觀光旅遊業的定點餐飲，給少數民族飲食文化找出發展的空間，都是值得進一步探索的研究項目。希望本文集的出版，能為少數民族飲食文化的研究，引發更多學者的興趣，並進而帶向新的研究族群、討論議題和理論層次。