

導 論

張 珣

中央研究院民族學研究所

壹、前 言

本文集集合了十一篇不同學科論述漢人有關宗教與養生兩大範疇飲食的文章。作為這些心血文章的導論，本文除了簡介各篇文章之外，也試著提供一個統合分析的角度，藉由所論述的飲食，更多元地理解飲食自身以及飲食所鑲嵌在內的漢人社會文化。

在人類學的研究中，食物是一種區辨價值的媒介，有著無數的區辨序列，因而食物具有眾多差異是必要的(Douglas and Isherword 1979)。因此，食物和物質、社會、象徵之間有著交錯緊密的關係。例如 Fortes (1987) 指出食物關係著宗教儀式的祭獻 (sacrifices)、禁忌和家庭食物的分配。Evans-Pritchard (1940) 以牛乳和玉米為主食的蘇丹 Nuer 人，被稱為乳牛的寄生蟲。牛既是日常食品又是重要生業，又與居處原則、群體衝突和宗教信仰結合。Evans-Pritchard (1956) 更進一步指出，祭獻表徵著 Nuer 人的社會結構、年度行事等。又如 Louis Dumont (1980) 論述中，印度的日常食物、共食、婚宴等表現著文化中潔淨和污穢的區隔觀念，而與婚姻、身體接觸和種姓的階序密切關聯。因此，日常食物和非日常

食物不僅是食物，更是一種象徵體系，結合於社會與心理脈絡中，亦即食物的生產、調製和消費都聯繫著生命的循環和社會結構的關係（Goody 1982）。

不僅上述學者，本文集中多位作者也有類似的企圖。因此，在這樣的認識之下，本文集集合了不同學科與視野來論述飲食文章的價值，就不僅是提供了對漢人飲食的理解，更當足以成為多角度理解漢人象徵體系和社會的媒介。

下文將依據發表順序簡述本文集的十一篇論文之各篇摘要。接著，綜述十一篇文章文本的特質。再依循文集中李豐楙先生所提出「常與非常」的飲食觀念，嘗試以幾個向度，詮釋由這些「常與非常」的飲食論述中所發現的一些漢人社會的特性、觀念和象徵。

貳、各篇論文摘要

文章之排列以宗教供品與飲食的文章為先，以養生飲食的文章為後。其次，再以當初發表的年限為順序加以排列。第一部分「宗教供品與飲食」，有五篇文章。第一篇是李豐楙的〈節慶祭典的供物與中國飲食文化——一個「常與非常」觀的節慶飲食〉。以「常與非常」的相對觀念結構，來分析道教齋醮儀式中的祭品觀，以及一般祭品飲食中所呈現文化結構：冷與熱、生與熟等觀念。

張珣的〈要葷也要素：大甲媽祖進香客的飲食〉從臺中縣大甲鎮瀾宮媽祖進香儀式的田野調查資料，運用葷素、冷熱等觀念的對立與轉化，來分析香客的飲食和身體經驗、修練的關係。

施晶琳、洪瑩發合著的〈另一個世界飲食的想像——府城普度祭品文化意涵初探〉以最近幾年臺南府城多個宮廟的普度儀式祭

品，來分析祭拜者將自身的世界，投射於另一個世界，使祭品被賦予象徵的意義。本文附有大量照片解說。

黃樹民的〈泰北雲南華人節日餐宴食物及其近時的改變〉以民族誌調查資料來論述泰國北部金三角漢人難民村不同節日與祭典的食物、象徵及其受泰國食物影響所帶來的變遷。

王連茂的〈泉州的傳統祭品與象徵及其現代變遷〉陳述泉州幾個大家族從清代以來的家廟祭祀、年度祭祀的祭品及其象徵意義與忌諱。

接著，是「養生飲食」部分，共有六篇文章，依序是江潤祥、關培生兩位先生共同發表的〈論高濂《遵生八牋》之養生思想與服食之修為〉，從明代養生家高濂撰寫《遵生八牋》成書的時代背景、思想和科技的脈絡與內容談起，進而以該書的「飲饌服食牋」說明高濂以飲食為門徑達至養生的成就。

元允文的〈「雄黃酒」與中國人的「藥補」思想〉從「雄黃所含砷毒」的臨床病理學的實驗，來具體檢討中國人的「藥補」思想，並引述李約瑟的論述說明過去重視雄黃的原因。

崔玖、林麗美合著的〈臺灣民間食物養生的探討〉以「醫食同源」、「藥食同源」的觀念做基礎，陳述臺灣當代所流行的各種兼具養生效果的飲食，包括傳統食療原則、民間食補食物，到中西合璧的食療方法等等。

林伯謙的〈素食與佛法行持〉將飲食定位為佛教修持的一種方式，引用原始佛教經典，以及傳入中土以後的律儀軌則，來論述素食成為定制的過程與意義，並以之反省素食對現代人的環保價值。

饒宗頤的〈從出土資料談古代養生與服食之道〉以張家山漢簡、《陵陽子明經》和馬王堆《養生方》等出土文獻，和南北朝之

前的道家典籍，來論述氣和服食等養生之道。

楊玉君的〈避疫養生與節日飲食〉引用歷代文人雜記，指出本於因應自然變化的年度節慶飲食，同時也呈現著抗拒死亡的兩個向度：積極地養生和消極地防止疫病。而此間的飲食蘊含著文化中人、食物、自然、陰陽等觀念。

參、文本和主體

本文集的作者大致上來說有三類：人文學者、社會科學學者和自然科學研究者。本於各自的學術傳統，三類學者處理本書議題時，在材料、方法、主題的時空向度上都有不同的風貌。

文史學者多數使用古典文獻和考古出土的文獻資料分析。例如李豐楙運用相當數量金門和澎湖的祭典資料和文獻結合，探討中國人節慶飲食的觀念，而王連茂採用家譜、方志和田野。這類學者潛在的主體預設是從遠古到現今整體、或整體中片段時空、或橫貫時空中部分的漢人／中國人。例如：楊玉君的文章預設的是整體的漢人，江潤祥和關培生的文章以高濂代表晚明江南士大夫，林伯謙的文章指的是漢人中的大乘佛教群體，王連茂的文章突顯漢人中包括穆斯林裔的泉州家族。

社會科學學者在研究方法、主體範圍跟學術脈絡上，則與上述文史學者有所差異。黃樹民處理 1949 年之後泰北金三角地區移入的原國民黨之非穆斯林漢人軍人及其家屬，施晶琳和洪瑩發以 2003 年到 2005 年所調查臺灣臺南府城地區的民間信仰，張珣是以 2005 年前臺灣大甲媽祖信仰者，都是以田野調查研究現今特定的人群，因而相對於文史學者主體的時空範圍小了很多。其次，社會

科學學者也有使用文獻，但學術脈絡不同。例如：文史學者李豐楙的企圖是提出跨越學科以中國人多神信仰為基礎的東方本土觀，跟西方一神文化脈絡中衍生的聖俗二分的觀點對話，文獻和田野詮釋足以代表東方觀點的漢人。社會科學學者施晶琳和洪瑩發跟 Teiser 和 Mauss 等人對話，而文獻用以詮釋田野中的府城地區漢人。

本文集兩篇自然科學學者預設的主體相同，都是整體漢人或臺灣漢人，但研究方法不同。崔玖和林麗美以古典文獻和當代現象論述臺灣民間的食物養生、元允文以古典漢醫文獻、動物實驗和官方統計數據檢視雄黃酒的歷史脈絡和誤用。

整體來說，本文集中實踐飲食的主體是文獻中的漢人、田野中的漢人以及使用漢語，包括泰國的漢人。從宗教和思想的向度則包括了：營養學、漢醫、道家、道教、養生家、大乘佛教、儒家和民間信仰等等。這些向度下的飲食涵跨日常飲食、養生飲食，或生命禮儀飲食、節慶飲食、宗教祭獻供品。

肆、日常飲食與非日常飲食

本文集內李豐楙所提出「常與非常」的觀念架構，用以區分宗教節慶飲食與常人一般飲食之區別，隱含有對西方聖俗區別的對話與修正。然而本文集內除了五篇宗教節慶飲食之外，更多的是六篇養生飲食。要將養生飲食歸類到李豐楙的「非常飲食」範疇之下似乎不妥，筆者因此借用李豐楙的區分，但是加以調整成「日常與非日常飲食」之區分，來進一步討論本文集內的十一篇文章。此間宗教節慶類型包括了歲時節慶、宗教祭儀以及生命禮儀。楊玉君的文章雖然論及歲時節慶，但依據其內容，權將歸在養生之中。

一、食物和飲食的「日常」與「非日常」

從食材的角度來說，「非日常」的食物中有的的是以平常的食材做的加工烹飪，例如：歲時節慶中，楊玉君文中的湯圓與年糕，李豐楙文中的齋醮供品，施晶琳和洪瑩發文中普度的三牲。養生食物中，江潤祥和關培生文中的山藥撥魚、菊花酒。有些則是特殊的食物加工或未加工，例如饒宗頤文中引述《神仙傳》方回練食雲母、邱疏煮石髓服用，及饒文服食一節所舉的例子。

從食用功能或目的角度說，日常飲食的基本功能是吃飽，以維持生存所需要的體力，或進而要求不同程度的美味或精巧。相對地，宗教與養生兩類型「非日常」飲食的目的都不同於此。養生飲食至少有兩個目的。第一，在於強化健康，或以食物當作藥物，期待藉由食物而更健康、更長壽。第二，藉由飲食來修養心神，這個目的跟節慶飲食有所重疊。因此，相對於日常飲食的目的在吃飽，節慶食物不一定爲了吃飽，例如張珣文中香客在北港祝壽儀式後所分得的豬肉，不能飽餐，卻能沾得神麻福澤。同樣地，整個步行進香過程的三餐食物是匆促而辛苦，不同於家中，卻也是祈福或修行，所得的是精神、神聖的飽足。宗教供品的功能則在於取悅神鬼，不必一定可以作爲日常食用，例如普度時的「看牲」，或是以樹脂作的假祭品（王連茂）。

從象徵的角度說，宗教節慶或養生之所以「非日常」，無論宗教節慶或養生，飲食的「非日常」是相對於日常的飲食有象徵性的樣式，如楊玉君文中所舉的粽子和餛飩。施晶琳和洪瑩發文中的空心菜、龍眼、佛手和三色糕等。其次，以特殊的飲食突顯社會時間、群體中個人身分的轉變和身體異於平常的特殊意義。例如歲時節慶

食物宣告了自然或社會的時間，冬至湯圓預告農曆新年將至和個人年齡的增長。生命禮儀的飲食象徵社會身分的變遷，婚宴飲食象徵新家庭的建立，而喪禮飲食象徵一個社會人的結束。

二、「非日常」飲食中的陰陽互濟平衡

「非日常」飲食之所以能在宗教節慶中作為象徵的媒介，和在養生中裨益身心，表徵著漢人象徵體系中這些物（thing）和身體的意義跟分類觀念。

本文集的李豐楙文中，血食／非血食、葷／素、生／熟的平衡兼顧了聖俗的階序。張珣文中，進香的飲食涉及進香儀式的陰陽屬性、香客身體屬性和食物冷熱屬性之間的平衡。崔玖和林麗美提及在藥食同源的概念下，養生食物使身體內部陰陽虛實得以平衡，身體的變化與四時變化能夠平衡。楊玉君文中重點亦是飲食因應於四時，調和陰陽而去病延年。這些論述的基礎是漢人的陰陽、寒熱、虛實等文化觀念。

陰陽是漢人相當重要的一組分類觀念架構，被詮釋為表徵人體、事、物的屬性和宇宙運作秩序。事物被歸類而賦予陰陽屬性，並互動以運作。而互濟運作的理想狀態是中和、平衡，如崔玖和林麗美文中說的：一切食物因陰陽屬性不同，而寒涼溫熱有異。「陰陽平衡」是中醫養生治病的最高法則。因此，漢人宗教節慶和歲時祭儀的表現或有不同，食物寒熱屬性的認知或有差異，本文集中所關注的宗教節慶和養生飲食，可以在陰陽屬性與陰陽平衡互濟概念和實踐中被詮釋出來。

伍、宗教節慶的食物和飲食

相對於日常飲食，跟宗教節慶有關的「非日常」飲食更具社會的向度，從群體邊界、群體中個人身分轉化到神人關係。

一、食物與群體界限

在社會向度中群體邊界、關係和身分認定是顯著的。誠如 Friedman 指出：慶典通常提供與神或祖先的連結，而這樣的連結可以在地域或社群中定義社會群體或社會範疇之間的關係結構（1984）。食物是此連結或定義中重要的媒介或象徵，亦即在宗教節慶和生命禮儀中，食物是結合於社會的實踐，或在實踐中確認群體或個體在群體中身分、位格的轉變。於此亦顯出了群體邊界和群體或群體中的個人。

在群體的區隔上，王連茂文中所指，泉州阿拉伯穆斯林裔的供品，例如禁止用豬、無鱗魚等，與漢人家族截然不同，以此顯出祖源和當地多數漢人不同。黃樹民文中，老一輩居住在泰國金三角的人飲食保留雲南西南的特性，但年輕人逐漸接受泰式的飲食。在此，金三角老漢人以飲食來和泰國人區別，飲食的族群性格非常明確；而新一代則處於雲南祖居地飲食和現實環境的融合，飲食所標示的族群性格正在減緩中。林伯謙文中，中國佛教本於信仰而定為律例，以素食教餐，並以之為修行之必須，因此相對於多數非素食的大眾，素食成為佛教徒與非佛教徒的區隔。

在群體階序上，食物也可以體現出社會階級或層級的不同。李豐楙文中指出，道教以祭品為中心區分宇宙和神格的相對性階序，

並以葷素、血食、非血食來區分空間的神聖、潔淨與否。結合的祭品，祭儀中也顯出聖職、非聖職，和其間的社會階序。王連茂文中，泉州家族祭祀儀式中輩分尊卑、性別清晰有序。

二、儀式過程中的飲食

van Gennep (1960) 將儀式分成三個部分：分割 (preliminal)、中介 (liminal 或 threshold 閾限) 和復合 (postliminal)，亦即與世界分割、神聖的轉化，以及與神聖結合後再次進入世界。在此借用這個過程以檢視「非日常」的飲食，可以更清晰地發現非日常的飲食在儀式中的意義。

黃樹民文中，泰北金三角漢人的喪禮宴席是喪禮之前，弔唁者慰撫遺族與亡者分割，以及弔唁者跟亡者的分割。婚宴是婚禮後的新人以新的身分跟社會人群的復合。歲時祭儀中，過年團圓而豐盛的「年夜飯」是跟舊的年歲分割。初一吃素的「非日常食」表徵中介閾限中的轉化，以便進入新的年度。觀音和關帝慶典是祭祀之後與家族或祭祀社群共食，而強調與神、祖先和祭祀社群的聚合。

張珣文中，新港祝壽的中介閾限之前的分割是齋戒素食收斂心情，以預備祝壽的閾限。閾限之後，以葷食表徵祝壽之後的開放。但全程素食者則視為將整個進香過程都當作是閾限。

從以上初一素食和進香素食來說，「非日常食」的素食是在年度的轉變過程中，和前半程進香儀式的分割、或整個進香過程的閾限，都具有去舊迎新和強化神聖的意義。這可以呼應林伯謙文中素食成為修行的方式，和李豐楙文中非血食更具有潔淨和聖化的論說。

三、祭品可重複使用

王連茂文中，南安卿田地區的尤氏家族冬至節日當天祭拜過駙馬公墳墓的祭品，撤回大宗祠再使用。在臺灣，祭品從高位格的神明一直祭拜到地基主的例子也常見，而臺灣大家族各房的公廳祭祀後的祭品，移回各房，再祭各房的神主。這截然不同於聖經中猶太教的祭禮和天主教的聖體的不可反覆，也意味著漢人和基督宗教祭品意義的差異。

陸、養生的飲食

「非日常食」的飲食之於身體及靈性，本於前文所述漢人飲食中陰陽互濟平衡的觀念。養生的飲食是個人身體和生命向度的食物和飲食，亦即涉及個人身體的養生、健康、營養，以及精神靈性的修養等的食物和飲食，而且物質的食物可以輔助靈魂。在飲食跟身體部分，崔玖和林麗美文中指出的「醫食同源」是漢人連結養生與食物的基本概念。在飲食和精神靈魂部分，饒宗頤、江潤祥和關培生、崔玖和林麗美、張珣文中都有提及。

一、「非日常食」的飲食與養生

漢人諸多養生方法中，飲食只是部分。饒宗頤文中論述服食之前先論述胎息、食氣等，「服食」只是一小部分，也多指服食藥物。高濂的《遵生八牋》所述養生法中的部分，其他的如四時調養之法、住宅園林之法等等。

在此，本文認為為了養生的效益，「非日常食」的飲食可以與

養生其他方式適當地搭配。然而，不可否認的，「非日常食」飲食是最方便實踐的、跨越各階層的養生方式。尤其是當科學、現代醫學和營養學進入了漢人的知識體系之後。楊玉君文中許多「非日常食」至今仍見；崔玖和林麗美文中的「非日常食」兼具新舊。這兩篇都足以說明「非日常食」的飲食與養生並未在現代中消失，也意味著其所包蘊的觀念仍存在現在漢人。

二、養生的「新非日常食」與科學

當科學、現代醫學和營養學進入了漢人的知識體系並成為強勢的價值，與傳統的養生形成對立。包括營養、衛生、科學對健康的定義、家庭電器等改變了食物的保存、烹調方式、飲食習慣和飲食、養生的概念。

相對於舊有養生的「非日常食」，本文稱科學主義的營養觀念下的飲食為「新非日常食」。本文集中，崔玖和林麗美的文章試圖調和營養學與傳統養生，因而以全方位營養學的觀點提出：中西合璧的食物養生。

養生與科學另一個向度是文集中科學成為檢驗、篩選傳統養生方法和飲食的方式的標準。江潤祥和關培生認為《遵生八牋》中最主要的〈延年卻病牋〉所講述的胎息、導引和氣功的方法與現代人的生活方式不同，而且跟科學理論大不相同，因此沒有多著墨，而把論述重點放在飲食。元允文文章目的在以科學實驗證明含有劇毒的雄黃被誤用成養生食品。

柒、「日常」與「非日常」食物之間的模糊性

本文依循「日常」與「非日常」的架構綜述本書諸文，以詮釋漢人飲食向度下漢人的社會和觀念。此間最大的困境是「日常」與「非日常」飲食的模糊。

第一，宗教節慶「非日常」飲食的非專屬性的模糊：粽子同時是端午、中元和重陽的節食（楊玉君）。

第二，兩種「非日常食」的模糊：宗教供品、節慶飲食與養生飲食之間不是截然二分的範疇，而是可以重疊的類別。酒既是宗教節慶的供品和食品（李豐楙、黃樹民），又是養生中的食品（江潤祥和關培生、楊玉君）。張珣也提到進香飲食逐漸加入了養生的觀念，養肝茶、杜仲茶等成了進香的飲品。

第三，「日常」與「非日常」的模糊：施晶琳和洪瑩發文中的龍眼、空心菜是日常食物，同時又是普度儀式的供品。林伯謙文中的素食既是佛教徒的日常食物，又具有修持解脫的媒介，現在更是許多環保人士的日常食物。施晶琳和洪瑩發提及時代變遷中祭品的改變：香腸豬代替豬肉、罐頭取代牲禮和熟飯菜；基於衛生的考量，以分裝的米糕取代米糕棧。這些尚有取代脈絡可尋。然而，新的食品如泡麵、餅乾，或是王連茂提到麥片、可樂、酸奶等現代食品成爲祭品，則「日常」與「非日常」飲食的邊界更爲模糊了。也許，哪一天麥當勞、肯德基或便利商店的食品也可以成爲供品。

從漢人民間信仰來說，人可以經由修練來提升道德心性，養生以求長生不老，人也可以經由造福社稷，功在鄉里國家，死後被封賜爲神。漢人的神、鬼、祖先並非是不可跨越的範疇。人與神也不

是本質上的區別，而是修練上的區別，由人成神更是漢人的終極理想。此一宗教信仰也表現在人與神的飲食上。可以說從日常飲食，到養生飲食，到節慶飲食，到宗教供品（神的飲食）之間似乎不是範疇的截然區分，而是一條連續譜的漸進。人可以吃的食物，神、祖先、鬼也可以吃。只能說漢人食物的「日常／非日常」區分反而看出漢人飲食邏輯的模糊性質與可跨越性，而其共同基調是陰陽互濟與平衡。

我們在其他民族的一些宗教儀式中，可以看到祭拜完畢之後的食物，加以丟棄荒野，或是土埋，或是燒化。也就是說，人並不吃食祭拜之後的供品。人與超自然的神或鬼之間是斷裂的兩個範疇。但是我們在漢人民間信仰看到，無論是祭拜神、鬼、祖先，幾乎多數祭拜的供品最後都可以加以烹煮或加工之後，由信徒吃食。如此來說，則「日常／非日常」飲食之區分，可以進一步追究其成爲一個連續過程，即爲「日常／非日常／日常」。亦即時間順序上，由日常飲食進入宗教節慶的非日常飲食，非日常飲食經由祭拜之後，仍然再進入日常飲食之內，被信徒所吃食。因而，我們亦可以看到「日常／非日常」區分是一階段性的區分，而非範疇性的區分。

參考書目

- Douglas, Mary and Baron Isherword. 1979. *The World of Goods: Towards An Anthropology of Consumption*. London: Basic Books.
- Dumont, Louis. 1980. *Homo Hierarchicus: The Caste System and Its Implications*. Chicago: Chicago University Press.
- Evans-Pritchard, Edward E. 1940. *The Nuer*. Oxford: Oxford University Press.
- . 1956. *Nuer Religion*. New York: Oxford University Press.
- Fortes, Meyer and Jack Goody. 1987. *Religion, Morality and the Person : Essays on Tallensi Religion*. Cambridge ; New York : Cambridge University Press.
- Friedman, Jerome. 1984. Tribes, States and Transformation. In *Maxist Analyses and Social Anthropology*, ed. Maurice Bloch. 161-202. London: Tavistock.
- Goody, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge; New York : Cambridge University Press.
- van Gennep, Arnold. 1960. *The Rites of Passage*. Translated by Monika B. Vizedon and Gabrielle L. Caffee. Chicago: Chicago University Press.