

中国食文化的发生机制

王 岩

烹调、饮食文化常常为中国的国粹家们津津乐道。中国的华宴，确实可以称得上世界之“最”；色、香、味、形样样俱全。随着中医保健养生食方的渗入，又形成了中国独到的“药膳”，而食具的讲究，烹饪过程的繁琐，更是无以复加。现在，不仅以“食在广州”著称的羊城，而且世界各大都市，都有许多著名的中式餐馆，记得在一次以中国文化史研究为主题的学术讨论会上，有人声称“中国的烹调”要征服世界，而笔者却不以为然。在我国，“小康”尚属理想的未来，而现实中的老、少、边、穷地区，连“低标准，瓜菜代”型的温饱都还不能保证，向来是糠菜半年粮。可此时在北京、巴黎、伦敦、东京、纽约的阔人们却正尽情在享用着中国人奉献的这一“文明”。作为一个中国人，我总在希望我们的广大同胞有一天也能有这个口福，而不只是一味地节衣缩食，省下来大盘地托出奉献于大人和洋人面前，以换得某些夸奖。

曾经旅居大陆、香港、台湾，现任教于美国的文化学者孙隆基先生在他的《中国文化的“深层结构”》一书中，把“食”纳入了中国文化的“深层结构”之中。他说，香港有四五层的饭店，每层有四五十张桌子，乃世界上少见；他在东京时，则发觉有七层楼的书店，每一层比香港的“三越”书店还要大，也是世界上罕见的现象，这两种都是“连当今之世最富庶的美国都没有的现象。”他认为从香港与东京的这两个特色，就可以看出两地不同的精神面貌。孙先生根据港、台的事实推定：有了“现代化”的经济条件，中国文化这种对“食”的执着，就会发扬起来。近年来，随着中国经济和社会的初步发展，人们的餐桌上的确开始有点东西了——自然，对于大多数人来说，也不过是可以吃饱而已。如果我们拿大体不相上下的经济发展水平下的文化生活各个方面的特色来比较，我们就不得不承认“食”确为中国的一大特色。说它属于文化深层结构，也不为过。然而，这“食”的特色又是怎样形成的呢？这就要进一步对“文化深层结构”的深层加以探索了。

中国的“食文化”从形式到内容都是多样的和丰富的。其成因要从中国的环境、历史、政治、文化诸多方面进行综合分析。

第一，就地理环境条件看，中国“地大物博”，气候多样。从热带雨林到高山冻土，从内陆到海洋，生长着各种不同生态环境下的动植物，品种之繁多，是任何国家所无法比拟的。尤其在交通贸易不发达的古代，专靠“自产”这一点则显得更加重要。它为制作各种食品提供了丰富多样的原料。也正是有了这些品种繁多的原料，生活在天南海北的各民族、各地区的人们，才能根据不同的需要就地取材，制作出了具有各种民族风味和地方风味的食品。真是山珍海味，荤素俱全；“南甜、北咸、东辣、西酸”，五味俱全。

第二，就历史条件看，中国悠久连绵的历史，尤其是稳定、漫长的农业生活和中国人重历史、重家族和传统技艺（包括特殊的烹调、酿造等方面的技术）的传统，使这些“祖传”的烹饪手艺得以留传，并世代以自己的实践经验加以补充，精益求精。在中国，最享盛誉的

“老字号”、“百年老店”是经过众多“无名氏”世世代代的创造经验积累而成的。而中国不分食的围炉共醺“合家欢”的传统吃法，乃是从氏族社会到家族和家庭的集团生活的集中体现。全家聚在一起吃饭，既是感情的交流，同时又具有维系氏族、家族和家庭的重要作用，即所谓吃的“和合性”。

第三，从政治上看，大一统的中国，有什么稀世珍宝都去进贡皇上、贵人。某种东西只要成了贡品，就会身价倍增，得到褒扬。当然，也正是这种大一统的集权力量，才能把天南海北最佳最美的特产汇粹到帝王的餐桌上来，否则虽各有各的特色，却难以互相交融、汇合，构成如此丰富多彩的宴席。古人道：“三年清知府，十万白花银”，“知府一个菜，农民三年粮”。当然，在生产力低下的时代，广大百姓尤其是贫苦农民是与这种饮食文化无缘的。中国的饮食文化是以士大夫阶级的生活为基础，以封建专制下的王公贵族生活为中介，尤以宫廷的饮膳为集中体现而积累、保存、流传、发展而来的，中国封建帝王登峰造极的侈奢，也就是中国传统的饮食文化的最高体现。

第四，从文化上看，中国农业文化向来是奖励养生的，无论对部落、氏族、还是家庭和国家，人丁兴旺，历来被看作是头等大事。这种传统观念从氏族社会一直延续到当今社会。而要养生，就要重食，因而重农、重医，并且要重兵（以保生命和财产的安全，维护帝王的统治）。在中国的实用文化中，“食”便占有十分重要的地位。在中国固有的文化中，没有象佛教、基督教、伊斯兰教等宗教关于食和杀生等方面的戒与禁。相反，中国传统文化中占统治地位的儒家先师孔子倒是主张：“食不厌精，脍不厌细”。^①老子也说：“为腹不为目”。^②中国人原也没有轮回观念，象道教想方设法，用种种材料来“采补”，讲究“房中术”，既要享受，又要延年益寿。这就是中国固有的人生理想。印度佛教传入中国后，和尚、尼姑受戒律所限不吃荤，便在素食上狠下功夫，于是佛门的素餐又成了绝招。

虽然历史上中国不断改朝换代，皇帝换了几百个，但是皇帝的御餐还是一直排着，只是下箸的人在不断变换。中国传统的食文化同中国庞大的政治塔尖一样，也是享用于极少数人的。而中国众多的人口，丰富的物产和农业社会缓慢的生活节奏，决定了在中国时间是最不值钱的。于是，便不惜人力，不惜本钱，慢工细活，一刀刀，一勺勺，一盘盘，一席席整治出来，供富贵人漫天没地地享用。

以上这些地理、历史、经济、政治以及文化的条件，便是形成中国传统的“食”文化的基本条件。而随着时代的变化、物质的丰富和交通的发达，中国文化逐步汇入世界文化，中国的食文化也得到了普遍化的机运，现在正由清朝的“满汉全席”走向“中西合餐”。但愿能逐步做到普天下有福同享。

作者工作单位：中国社会科学院世界宗教研究所
责任编辑：李国庆

① 见《论语·分定》。

② 见《老子》第十一章。