

透过中国古代饮食文化观看中国人的文化美感

阮雁春 江苏旅游职业学院, 江苏 扬州 225100

作者简介: 阮雁春(1972-), 女, 江苏扬州人, 汉族, 硕士, 副教授, 研究方向: 中国饮食文化

项目来源: 江苏旅游职业学院课题(编号 JSLY202103021)

摘要:烹饪、食物、餐桌礼仪等, 不仅是饮食文化的重要组成部分, 更是人类文化当中表现最为突出的象征之一。中国的饮食文化不仅寄予在美食美酒当中, 更对宗教、文化、社会等方面发展影响深远。因此, 了解中国的饮食文化, 深层探究中国饮食文化与古典美学之间的关系, 对推进中国饮食文化发展发挥不可替代的作用。

关键词: 饮食文化; 美感心态; 文化心态

引言

我国早在先秦时期就发明了各种青铜器以备饮食之用^[1]。在我国古代的“三礼”当中, 基本上每一个内容都提到了与祭祀有关的食物以及酒水。由此可以理解为, 在中华民族几千年的历史文化当中最为突出就是饮食文化。因此, 在研究中华传统文化对中国古典美学的深刻影响时, 中国饮食文化对中国古典美学的影响同样需要引起高度的重视^[2]。

西方国家喜欢通过人类学的视角来研究饮食文化, 是因为人类所理解的饮食文化及烹饪、食物、餐桌礼仪等文化是在人类文化当中表现最为突出的象征之一, 从文化比较的维度来看, 对饮食文化的研究实质上也是对不同民族特性的研究, 要想比较各民族文化之间的不同点, 首先就要比较各民族在饮食文化上的差异。

一、中国饮食文化发展概况

(一) 民族饮食观念的来源

饮食是人类生存的基础。远古时代人类饮食是即取

即用, 不需要任何加工, 也就是我们常说的茹毛饮血^[3]。在历经了长时间的探索之后, 人类文明才从茹毛饮血发展到用火来加工食物, 人类社会也逐渐走向文明。《诗经·大雅》以及《礼记·礼运》中仍然能找寻到有关人类饮食文明发展的痕迹。这两本古籍对于饮食文化的发展有不同的理念, 一种认为在远古时代, 人类以谷物等食物为主食, 而另一种则认为在远古时代, 人类以肉类食物为主食。这两种观点相互冲突、相互对立, 但都对我国古代饮食文化的研究起到了推动作用^[4]。

(二) 中国饮食文化的发展

中国早期的饮食文化应从两个方面来考虑: 中国早期的人民以吃什么为生? 是怎么去吃这些食物的^[5]。从我国古籍记载与现有的饮食发展情况均可以看出, 古代中国人主要是以黍稷为主食, 在烹饪方面主要有六种技法, 即晒干、腌制、炖、烤、蒸还有煮。当今时代, 我们在烹饪时主要是通过“炒”来加工食物, 但是在古代, “炒”这种烹饪方法还未被发明^[6]。相比烹饪而言, 中国古代最具民族特色的应该是“调”这种加工方式, 它



是在正式烹饪之前，将所需要的各种原料以及调料组合成不同的菜式。林语堂先生认为，中国的饮食文化在世界上是最具特色、配合度最高的一种艺术。所以，一定意义上来说，烹饪技艺的发展其实也是文化的发展。

中国古代的食物加工方法已从单纯的烹或者调，发展成为将烹与调这两种工艺相结合，两者均对中国饮食文化的发展具有重要意义。但调相较于烹而言，其内涵更丰富且表现形式和烹有所不同。调的第一种表现形式就是调味，利用食材与原料的配合，并结合各种烹饪手段充分释放出菜品中的香味，给食用者一种良好的味觉与嗅觉体验。调的第二种表现形式是调制，调制是调味的一种衍生。随着时代的发展，人们对饮食的要求已不再局限于味道，转而重视色香味形等多方面的美感。调的第三种表现形式是调和。调和与调制还有调味在本质上具有较大的区别，调和已不再属于菜品加工的范畴。古人曾说道：饮食最注重的是其氛围，引起古人常常会在喜庆活动以及祭祀时举办聚餐，进而营造高涨的饮食氛围。良好的饮食氛围可以陶冶人的情操、培养高尚的人格，还可以促进集体之间的团结、树立纲常伦理。由此可见，饮食文化的作用不容小觑。

（三）中国古代饮食的目的

在完成一道菜的烹调之后，不论是从营养学的角度还是从功利的角度，人们的饮食问题都已经被解决了。饮食还可以通过共享及赠送等方式拉近人与人之间的距离。以中国文化为基础来进行分析，饮食是一项非常郑重的社会活动，但其前提是需要严格的规则以及严肃的氛围作为支配。周代诗人曾在《诗经·小雅》当中描述古代的用餐场景“献酬交错，礼仪卒度，笑语卒获”。与此同时，在中国的饮食文化当中，不仅对菜肴以及餐具有一定的规定，还对用餐过程有严格的规定。孔子言：“食不厌精，脍不厌细。”从孔子的言论当中我们可以看出古人们对饮食的重视。

中国饮食文化繁盛的原因很多，其中最主要的原因是把美食文化的发展看成古人对文化的享受及体会。说到底，中国饮食文化的发展来自于炎黄子孙对于文化的创造，中华文化的繁荣与发展与中国饮食文化密不可分。

二、饮食文化与古典美学的关系

（一）中国饮食文化独具重要内涵

对于中国传统文化，国内学者有两种不同的看法，一种认为中国古代文化的发展离不开中国饮食文化的助推，而另一种看法则认为前者的理论只是为了证实饮食文化给古典美学带来的影响而夸大了饮食文化的作用。关于这些论点可以从以下几个方面来分析：第一，《周礼》一书当中详细周代帝王的饮食情况，其中在官吏花名册当中记载道，在帝王的居住区域共有四千多人负责其生活起居，其中仅仅负责帝王饮食的就有一千两百多人^[1]。越是距今久远的时代，人们就越是重视厨师的地位，商汤时期的宰相伊尹，就是厨师出身。在中国古代，厨师与政治的关系十分密切，就如同古人信奉巫师一样。第二，从历史遗迹当中也可发现，中国古代对于饮食文化的重视程度很高。殷周时期出土的文物大多是饮食之器，种类、数量较多，每种容器都有属于自己的名字。众所周知，如果一个民族用来描述某类事物的名称越多，那么就说明这个民族的层次越复杂，该民族也就越重视此类事物。换句话说来说，若是从象征符号的维度来分析，中国的饮食文化也可以被视作是一种符号，且其中所包含的文化、社会意蕴十分丰富。中国的饮食文化不仅寄予在美食美酒当中，更对于宗教、文化、政治等方面具有重要意义。例如：举办祭祀仪式是离不开美酒与食物的，中国古代十分重视祭祀仪式。又如，鼎在中国古代是最高的国家象征，而鼎又可用作烹饪的器具。《论语·灵卫公》记载，灵卫公曾有一日向孔子请教有关军旅作战的事情，孔子则回答说在我只听说过五谷之事，行军打仗不是我擅长的。由此可见，在中国古代饮食文化象征着士大夫的身份与资历，饮食具有团结众人、营造良好氛围的重要作用，这也足以说明中国饮食文化的重要内涵。

中国饮食文化的相关理论研究较为复杂，无论从什么角度来看，饮食文化对中国的发展都起着至关重要的作用。

（二）古典美学源自饮食文化

古代文化的发展造就了今天中国的饮食文化。一方面



来说,新石器时代是依靠农业基础发展起来的,在这一发展过程当中,新石器时代的文化得到了一定的发展。从另一方面来看,中国进入阶级社会的上千年中,文化、经济、政治等多方面发展都不够充分,不具备摒弃原始文化的能力,在此背景之下,中国传统原始文化被延续下来,有了我国古代社会“尚齿”、“敬老”等传统文化^[8]。饮食文化与中国传统文化的发展如出一辙,生存于原始社会的人们认为吃饭是人生当中最重要的事情,非常重视饮食的礼节以及禁忌,在分配食物时通常有两种方式,即:宗礼聚餐和供献牺牲。这是由于在原始社会常常出现食物短缺的现象,因此原始人类认为饮食是生命当中最重要的事情。

在明确了饮食文化在中国传统文化当中的重要地位之后,就不难理解为什么中国古代文化对中国古典美学的影响,饮食文化有着重要作用。这一现象,不仅充分显示出人类的创造性,而且体现了人类的审美意识。《中国审美史》指出,从人类审美意识的维度来看,味觉在审美过程当中起着至关重要的作用,因为味觉可以直接体会到美感所具有的重要特征。由此可以看出,中国古典美学的产生是建立在饮食文化的基础之上的。在中国的饮食文化当中蕴含着深刻的文化内涵,古典美学思想也就从古代饮食文化当中应运而生了。

(三) 阴阳五行助推饮食文化发展

饮食文化对古典美学影响的一个重要因素是阴阳五行思想。阴阳五行思想源自于原始文化。阴阳五行也就是指将人类所观察到的、接触到的生死、形体、地理、天文等事物与人类接触不到的经验、观察等事物,加上现实与理想这两个因素,共同纳入到一个整齐的结构模式中,并将其整理分类,成为稼穡、从革、曲直、炎上、润下这五种功能属性^[9]。但从另一方面来看,五行认为是各种不同的事物组成了整个宇宙,同时它又在众多的事物当中找寻构成宇宙最基本的物质。所以,中国古代的饮食结构也就被纳入到五行的结构模式中。其中,中国古代的饮食结构被

分为五个维度:五味、五谷、五畜、五果、五蔬,认为食是阴而物则是阳。这种观点为中国饮食文化的发展起到了很大的助推作用,也为古典美学的发展奠定了基础。

三、饮食文化与审美意识

(一) 饮食文化中的审美

“味”在饮食文化的概念与在古典美学的概念截然不同。在中国饮食文化当中,“味”的概念较为独特。美味、美色与美声三者并列,与人的欲求密不可分,但往往美味排在首位。这不仅是古代认识水平较低,生产力低下的产物,也是我国古代统治者在君主专制的统治制度之下,特有的认识及政治的一种表现形式。远古时期,人们认为烹调的最终目的是饮食,而饮食的最终目的则是维持人体内的营养均衡。“味”的出现使饮食的目的得到了本质上的改变,人们也从注重饮食本身转而注重其中的艺术与审美。在中国古代最先将饮食从生存层面提升到审美层面的是老子。老子认为“味”并非为了生存,而是一种审美享受。其实有关于“味”的审美在大体上可以被分为两种,一种是审美主体的美感,一种是菜肴本身的审美属性。

“味”本身是一个中性词汇,它既可以指人们所品尝到的美味,也可以指人们所不能接受的恶味。要想使原始食材能够满足人们对于美味的定义,就一定要经过“调”这道工序。将各式各样的食材切碎掺和在一起,可以将“调”看作是美味诞生的基础。若从阴阳五行的角度来分析,几样食材混合在一起成为了美味,也可以称其达到了天人合一的境界。从某种意义上来说,也可以认为古代的中国人吃饭并不是为了单纯地吃饭。因此,“调味”对中国古典美学的发展具有重要的影响。也正是因为有了中国饮食文化的发展,才有了中国古典美学的演进与完善。

(二) 美的高尚品格

古代中国人的饮食不仅仅是为了延续其生命或是为了共享与赠送,更重要的是能够在严格的规则下进行重要的社会活动。食色好恶的心理欲求和僵硬强制的伦理



道德实质上是一体的,既肯定了身心需求的正当性与日常饮食的合理性,又肯定了正当性与合理性的前提条件是必须以社会规范的支配制约为基础,展现出一种现实的伦理——文化模式。在中国古典美学当中,常常认为“五味”之美与味觉之美具有密切的联系,但是如果脱离了伦理纲常,只是一味称赞味觉带来的快感,并以为之美,这又是古典美学理论中所深恶痛绝的。这是因为古典美学认为由色、声、味带来的感官上的享受,并不能被称之为真正意义之上的美,只有符合纲常伦理、符合善的要求的美才是真正的美。也正是因为如此,在古典美学当中认为善与美有着密切的关系。美可以被看作是善的一部分,因此中国古典美学具有高尚的品格。

四、结束语

中国饮食文化对中国古典美学的影响既深刻又广泛。如中国古代认为饮食与文化是同等重要的,甚至有部分古代文人认为饮食比文化更加重要,因而过分强调饮食的内涵。这一定程度上影响了人们对于美感心态的认知,也导致了中国古代将美与善这两个不同的概念划上了等号,且认为善并不具备独立存在的价值。中国古代的审美观念受到善的束缚,美也被看作是进行伦理教育的辅助手段与工具。再有,在中国饮食文化当中过度

强调“调味”的作用,这一观念既给古典美学带来了积极效应,又给传统美学带来消极影响。因此,中国古典美学过于注重“温柔敦厚”以及“中和”的思想,而排斥现实主义与悲剧意识。因此,研究中国饮食文化与中国古典美学时,既要重视其积极作用,又要正视其局限性,方能将中国饮食文化发扬光大。■

参考文献

- [1]班固(汉).汉书[M].颜师古(唐),注.中华书局,2005.
- [2]司马迁(汉).史记[M].张守节(唐),正义.中华书局,2005.
- [3]陆羽(唐),陆廷灿(清).茶经[M].中国友谊出版公司,2005.
- [4]程颢,程颐.二程遗书[M].上海:上海古籍出版社,2000:229.
- [5]钱穆.论语要略[M].北京:商务印书馆,1930:86.
- [6]潘知常.诗与思的对话[M].上海:上海三联书店,1997:171.
- [7]冯友兰.中国哲学简史[M].北京:北京大学出版社,1996:292.
- [8]蒙培元.理性与情感[M].北京:中国社会科学出版社,2002:13-14.
- [9]郑玄,注.孔颖达,疏.礼记正义(标点本)[M].北京:北京大学出版社,1999:1424.

(上接116页) 3 结束语

叶类菜的蔬菜病虫害相当严重,农药使用量大、频率较高。由于叶类菜表皮较之果蔬类更大,吸收农药的面积比果蔬类要多,农药在喷洒过程中一般是在菜叶上,很容易受到污染,所以这类蔬菜容易有大量农药残留^[1]。此外,过量使用农药或者多种农药混合使用,增加了农药的残留量。部分蔬菜甚至会违规使用国家严格禁止使用的农药,因而造成农药的残留^[4]。

参考文献

- [1]邵金良,黎其万,刘宏程等.高效液相色谱法测定蔬菜中8种氨基甲酸酯类农药残留[J].现代食品科技,2011(07):856-860.
- [2]李英,周艳明,牛森.蔬菜、水果中氨基甲酸酯类农药多残留分析方法的研究[J].现代科学仪器,2005,(06):68-70.
- [3]王林,王晶,张莹等.蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留的快速检测方法研究[J].中国食品卫生杂志,2003,15(1):39-41.
- [4]李顺,纪淑娟,孙焕.酶抑制法快速检测蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留的研究现状及展望[J].食品与药品,2006(07):29-30.

