

20世纪80年代以来中国大陆食学研究历程

赵 荣 光*

提 要

当代中国食学研究,自20世纪80年代伊始至今大致可以以“四个十年”来总体概括。70年代末至80年代末的第一个十年是以中国餐饮业勃兴繁荣为基础的传统“烹饪文化热”重点;80年代末至90年代末是“饮食文化”热点;90年代末至21世纪的最初近十年间则是食学研究的逐渐深化;第四个十年是进行时态的食学研究拓展与学科建构过程。最近20年来的中国大陆食学研究的深化拓展与成果积累,可以以一本期刊(《饮食文化研究》)、两个专栏(“饮食文化研究”与“食学研究”)、两套高校教科书(中国轻工业出版社、中国高等教育出版社“中国烹饪高等教育专业教材”)、三套丛书(上海人民出版社《中国饮食文化专题史丛书》、中国轻工业出版社《中国饮食文化区域史丛书》、华夏出版社《中国饮食史》)、四次“亚洲食学论坛”(2011杭州、2012曼谷、2013绍兴、2014西安)、1200堂“饮食文化”课(1200个高等教育办学单位开授“饮食文化”课)、论文不可胜计、专著连篇涌现来概括。

关键词

中国大陆 食学 食学研究

1993年笔者曾有幸应《VESTA》特邀撰写了一篇《中国食文化研究述析》文章,刊载在该刊1994年的第1期上。在那篇文章里,笔者分别讲述了日、韩、美、港、台等中国大陆地区以外首先开始的“中华饮食文化研究”,“中国大陆以‘烹饪’为重心开始的饮食文化研究”,“正在热潮中的中华饮食文化研究”,“中国饮食文化研究的前途”4个题目。在第4个题目中,笔者预测说:“从本世纪最后10年到下世纪最初10年的这20年时间,是中国经济生活和文化生活发生重大的观念转变和质量转换的时期……多种经济成分的自由和充分发展,在未来半个世纪里将使中国人的物质生活发生极大改观。经济发展最终还不可避免地对社会的政治、文化生活产生具有决定意义的影响。也就是说,构成和影响一个民族的食生活和食文化的各基本要素都为这种历史前景的到来准备了必要的条件。”笔者特别强调指出:“……最主要的,那就是中国食文化研究队伍及研究的方向、范围、理论和方法都将发生重大的变化。首先是研究队伍的变化,不仅数量上越来越多,而且更重要的是成分和质量上的改变……”

* Author: ZHAO Rongguang

Affiliation/Job Title: Professor, Zhejiang Gongshang University

1991年在中国北京，由政府后援且有很明显政治诉求的“首届中国饮食文化国际研讨会”隆重举行。笔者曾对提交论文的与会者身份做了初步分析，注意到他们基本上是来自科研机构、高校或其他部门从事研究工作的专业人士，涉及了历史学、考古学、语言文学、文献学、文化学、文化交流、自然科技史、旅游经济、食品科技、烹饪文化、医学等专业和学科。笔者因此认为：“多学科专家形成的学者群，已经成了中国食文化研究队伍的中坚力量……于是就自然而然地引起研究方向、范围、理论和方法上的一系列重大的变化并结出高水平和大批量的成果，从而把中国食文化研究推进到一个历史性的新高度、新阶段。”

一、大陆中国食学研究四个“十年”的阶段特征

(一) “以‘烹饪’为重心”的第一个十年

由“改革开放”政策深刻影响的当代中国特殊国情，决定了20世纪80年代以来的餐饮市场快速和极度繁荣，决定了因之而起的“大力弘扬”特征的“中国烹饪热”和“中国烹饪文化热”。但是，经历了自70年代中叶以后开始长达十余年之久的以烹饪为中心的研究，“作为初级和低级的阶段已经历史性地转变了。烹饪研究不再是中国食文化研究的中心内容，它只是重要的内容之一了。用‘菜系’来涵盖全部食文化或用菜的研究替代食文化研究的历史完结了……而且烹饪研究也将改变过去那种厚古薄今和国粹主义的观念与形而上学的方法，通过传统工艺规范化、标准化、科学化的探讨，为传统食物加工的社会化、工业化、现代化做好必要的准备；烹饪研究不仅要看过过去，更多的注意力将放在现实，放在人们日常三餐的内容及其变化。”今天回顾我们20多年前的这段评估文字，应当说仍然是基本允当的（尽管当时为数不少的“中国烹饪博大精深”论者和“三神”弘扬者情感上并不认可我们的论道）。而更早些时候，笔者在另一篇文章中曾指出：从世界眼光的角度审视，中华饮食文化——中华食学研究作为近代文化现象，是率先由日本、韩国、美、法、港、台等中国大陆以外的国家与地区的学者开始的。也就是说，当代中国大陆学者对饮食文化与食学的研究在时间节奏上是落后海外研究一拍的。

（二）“饮食文化”旗帜下的第二个十年

“饮食文化”是笔者于1981年明确的概念，并于1984年的黑龙江商学院（现哈尔滨商业大学）“中国饮食文化概论”课堂上最早开始使用的。这一概念，在第一个十年阶段里经历了逐渐确立主导话语权的过程。由于“饮食文化”理论旗帜的鲜明及其研究的迅速强势展开，在第一个十年的结尾，也就是到了20世纪80年代末，“烹饪”中心的地位被易置了。“烹饪”回归到了“饮食”思维与学科大结构中的科学位置，“进入灶房之后——走出灶房之前”的“手工操作，经验把握”的传统“烹饪”属于“食品”与“饮食”大视野中的结构内容，即“饮食文化”包容“烹饪文化”而不是相反。这一认识在20世纪80年代末的中国大陆知识界得到基本认同，而在90年代这一观念与理论认识则进一步得到了普及。这期间，对中国高等烹饪教育理论有奠基性贡献的季鸿崑先生，功不可没。事实证明，在饮食文化的结构中认识传统烹饪的技术、艺术属性，对于所谓“中国烹饪国粹”文化的科学评估、社会餐饮的健康进步均具有重要的意义。

（三）“大众餐桌”理念下的第三个十年

处于20世纪与21世纪之交，“十三亿人口，五千年文明”的“大众餐桌”理念日趋鲜明；坚持民族性、大众性、时代性、科学性的认识原则与理论方法，逐渐广泛认同；“文化有根，文明无界”的思维被中生代学者普遍接受。“中华饮食文化圈”理论是一种开放的视阈与思维方式，它将中国大陆食学研究的视野扩展到各种文化交互影响与人类文明进程系统架构中去认知、探索“中国问题”。《中国国家地理》杂志的“舌尖上的秧歌”专号、CCTV“味蕾的故乡”10集节目，可以视为是上述理念与学术研究的普及化表现。它们事实上引导和启发了后来“舌尖上的中国”电视节目的热播。

（四）“食学”整合的第四个十年

时下，中国大陆饮食文化研究正处于“食学”整合的新的历史阶段。这一阶段若以“食学”概念的提出则已经有了十余年的时间，但其重大影响则始自“亚洲食学论坛”的筹措与举行。2009年，中国饮食文化研究所筹措国际食学论坛。2011年浙江工商大学与朱拉隆功大学、北京大学在杭州联合举办了主题为“留

住祖先餐桌记忆”的第一届亚洲食学论坛。2012年主题为“继承与发展”的第二届亚洲食学论坛在曼谷举行，诗琳通公主担任泰方主席，并出席会议发表主题演讲。2013年主题为“健康与文明”的第三届亚洲食学论坛在绍兴举行，2014年主题为“丝绸之路饮食文明”的第四届亚洲食学论坛刚刚在西安隆重闭幕。出席历届论坛的学者代表分别来自中、日、韩、美、英、法、德、荷、意、以、泰、印、印尼、菲、缅、俄、瑞、澳、伊朗、巴基斯坦、孟加拉、尼泊尔、阿拉伯联合酋长国、塔吉克斯坦、乌兹别克斯坦等国家，许多学者都是具有国际影响的著名专家。每次论坛都集结了大批优秀成果。以“食学”的理论思维，整合工业化与手工传统食生产，思考大众食生活，研究社会食文化，是时下中国大陆食学家研究的趋同。高等院校开设食学课、设置食学相关专业、建立食学研究机构、强力资本引导传统餐饮市场科学化改造，等等，从理论到实践，“食学”科正在成果累积、理论建构的推进过程中。

二、最近二十年来的中华饮食文化研究

若概括最近20年来中国大陆的饮食文化研究情态，两个最重要的关键词，自然是“大众餐桌”和“食学”。被国粹化心态过度弘扬了的“烹饪”，一度隆重地笼罩在神圣、神秘、神奇的自我陶醉心态中。于是，服务于高消费群体的餐饮经营与烹饪文化研究特征，就不可避免地陷入崇古、复古、泥古，崇华、崇贵、崇奢的误区之中。但是，20世纪90年代末以来，这种情态发生了重大改变。餐饮业面向“工薪族”消费，菜品经营追求“农家菜”风格，都意味着“大众餐桌”意义的凸显。而学术与理论研究的“烹饪”——“饮食”——“食学”走向，则既是传统烹饪与食品工业在社会食生产、大众食生活领域的日趋接近、全面渗透的必然趋势，同时也是研究者理论与方法的自觉选择。其最具标志性的表征，概括言之，则是：

(一) 食学研究机构

中国大陆的“烹饪”、“烹饪文化”、“饮食文化”、“食学”主题“研究所”、“研究中心”一类机构，始于20世纪90年代。它们基本上都隶属或挂名于设有烹饪、

食品、饮食相关专业的各高等院校，当然也有医学或其他专业院校设有“食”文化主题研究机构的。第一个建立，也是最具影响力的“中国饮食文化研究所”现在浙江工商大学（原杭州商学院），是饮食文化、饮食史教学与科研结合的研究机构。自成立至今的20余年间组织了一系列国内与国际间的学术交流、集结了一系列学术成果。对中国大陆食学研究推进、队伍培养、社会服务均有积极影响。

（二）期刊出版物

20世纪80年代以前，泛食学意义的期刊，最初基本是食品工业或食品科技领域的，但它们更多关注的科技而不是“文化”。真正“文化”意义的期刊，是80年代初创办并坚持至今的以餐饮业、餐饮人、烹饪文化爱好者为读者对象的《中国烹饪》杂志。以《中国烹饪》杂志为代表，中国有许多烹饪、美食主题一类的通俗出版物，它们多数是行业性、地方性、趣味性的大众消费文化读物，基本与食学研究拓展、学科建构关系不大。最具影响力的还应当说是《饮食文化研究》、《烹饪研究》两本期刊。前者是着力食学研究的大型国际化期刊，自2000年伊始由中国饮食文化研究所主办坚持了8年，后因大陆中国政府管理机制问题而辍刊。但因其坚持食学研究国际前沿、重大问题深入探讨原则，刊文成果水准较高、学界影响较大。后者是由烹饪文化延及饮食文化的学术期刊，现已更名为《美食研究》。此外，已经坚持十年之久的《南宁职业技术学院学报》的“饮食文化研究”专栏（双月刊）、2013年开创的《楚雄师范学院学报》“食学研究”专栏（月刊）是为时下大陆中国重要的食学研究园地。与许多国家的情况相似，食品科技类期刊更多关心的基本是科学技术、实验分析的成果。当然，比较前二十年，更多的饮食文化与食学内容研究文章发表在大学学报及其他类人文社科期刊杂志上。同时，也不能忽略网络空间与功能，不可比拟的迅捷、普及、自由特性，使美食品味和食文化消费、食学思考成了爱好者与专家都乐于参与的时代文化潮流。

（三）教学与教科书

20世纪80年代初，中国大陆大学课堂上有了“中国饮食文化”课开授。迄今，

据初步统计,开设有“饮食文化”主题课程的高等院校多达一千几百所,也就是说,有近50%以上的高等院校在开设“饮食文化”课。所涉及的专业有烹饪、食品、饭店、旅游、农业、师范,甚至一些人文社科学科也在开设饮食文化内容的课程。开课,就要有教科书,于是促动了饮食文化教科书的编写。据不完全统计,由国家出版机构正式出版的饮食文化教材就有70多种,这还不包括数量一定不少的非正式出版物的“内部”教材。其中,仅中国高等教育出版社的一种《中国饮食文化概论》,在不到十年时间里就已经印行了10万册。尽管用为教材的正式出版的“饮食文化”印刷品数量繁多,但其中印行较早,且最具经典性、规范性的两套“中国烹饪高等教育专业教材”,分别是20世纪80年代后期——90年代初期的中国轻工业出版社、中国高等教育出版社的两套教材。这两套教材的编写集中了当时的专业教学与研究骨干力量,学科建构、理论方法、教学纲目、教材体例、资讯与研究成果等,都代表了前沿水准。它们事实上是其后许多同类教科书编写的范本依循和基本内容延续,其在学科建设、师资培训、知识传授与人才培养诸方面,都产生了重要的影响。

2012年,作为中国大陆国家教育部在全国二千几百所高等院校中第一批评选出的10门最具代表性的经典视频课,“中华饮食文化”课向公众公开播放。这被普遍视为中国大陆饮食文化与食学学科建设、学术研究、课堂教学的重要成果。

(四) 文章与专著

要想准确统计近40年间中国大陆各种出版物究竟刊出了多少“饮食文化”内容的研究文章,几乎是不可能的;同样,想要准确知道中国大陆出版机构迄今为止究竟印刷了多少种和多少数量严格意义的“饮食文化”出版物,也真的是很困难。在许许多多研究者和无数研究成果中,最具影响力的当属季鸿崑、高启安、俞为洁、关剑平、张景明、何宏、朱多生、方铁、王仁湘、王学泰、姚伟钧、梁子、王赛时、高成鸢、林乃燊、谢定源、邱庞同、马健鹰、陈学智、瞿明安、徐静波、万建中、郑昌江,以及赵荣光等40~50位研究者的著作。他们撰著的《中国饮食文化史》、《中国饮食文化概论》、《中华饮食文化》、《满汉全席源流考述》、《〈衍圣公府档案〉食事研究》、《中国食料史》、《茶与中国文

化》、《中华酒文化》、《民国杭州饮食》、《饮食与中国文化》、《中国北方游牧民族饮食文化研究》、《唐五代敦煌饮食文化研究》、《唐宋茶道》、《中国饮食器具发展史》等,可以作为当代中国食文化与食学研究的代表性成果。其中,上海古籍出版社的《中国饮食文化专题史》丛书与中国轻工业出版社的《中国饮食文化区域史》丛书是用力较深的学术专著。《中国饮食文化专题史》丛书是开放式系列,2011年以来第一批先出版了4种。《中国饮食文化区域史》丛书原计划12册,计划1000万字,最终成了10册、400万字,2014年出版,前后历时23年。应当予以足够重视的是2011年浙江大学出版社的《中国烹饪文化大典》,这是一部总结性的工具书,几乎集结了当代中国大陆绝大部分的精英学者、专家参与编写,是中华烹饪文化的集大成著述。

网络搜寻数字显示,属于饮食史、饮食文化、餐饮文化、烹饪文化,即属于食生产、食生活、食文化范畴的现实民生与历史题材内容的饮食类文章,仅2000年以来在各类期刊发表的就有360,000多篇。初步分类,它们广泛涉及膳食结构、饮食思想、食事行为、食事语言文字、食事文学艺术、食事服务与管理、食事制度与法规、食疾、食疗、食育、食理等“食学”涉及的几乎所有方面。其中博士学位论文6,725篇、硕士学位论文44,371篇,合计51,096篇(包括外国留学生)。学位论文约占比例14%多。学位论文的研究选题与研究成果的总体水平及其中许多作者可能成为中华食学研究中坚力量的意义,不可低估。其中,

《城市儿童不良饮食行为现状及其干预研究》(林鸣)、《汉、越饮食词语联想意义认知对比研究》(阮武琼芳)、《蒙古族传统饮食名称文化语言学研究》(图拉)、《饮食审美研究》(张欣)、《饮食文化及其食品行业管理研究——以甘肃省为视点的比较分析》(喇廷真)、《饮食文化的心理分析》(徐峰)、《中国饮食文化的民族学研究》(孙补卿)、《饮食、畜产品需求和食品消费方式变化研究》(马恒运)、《唐宋饮食文化比较研究——以中原地区为考察中心》

(刘朴兵)、《汉唐西域饮食文化研究》(贺菊莲)、《美洲原产作物的传入及其对中国社会影响问题的研究》(郑南)、《中食西传:十六至十八世纪西方人眼中的中国饮食》(周鸿承)等文可为代表。

(五) 学术活动

由国家食品管理机构和社团组织组织的各种题目的食品商务、科技交流与文化活动都在很频繁地举行,各种“美食节”主题的商务与文化讨论,茶、酒,以及各种食料、食品主题的专题会议更为频繁,食文化与食学主题的学术活动,诸如研讨会、论坛、报告会等等。其中,分别于2011、2012、2013、2014年相继举行的四次“亚洲食学论坛”最具代表性。与会代表是来自世界各国的食学家,研讨的是当今世界各民族、各种文化人群共同关注的重大问题。第一届亚洲食学论坛发布了《杭州宣言》,再次郑重声明:“食品安全是21世纪人权保障的底线”,并明确规范了食学者与餐饮人的实践范畴与准则。第四届亚洲食学论坛发布的《西安宣言》将丝绸之路精神归纳为“文化有根,文明无界”的最高准则,既是对历史奉献者的崇敬缅怀,更是时人的自律与担当。而明确于2015年于中国曲阜孔子诞生地举行的主题为“食礼”的第五届亚洲食学论坛将进一步推进国际食学研究的进程。而在此之前,2002年中国食学者发出的《泰山宣言》则已经明确提出“三拒”(拒绝经营、拒绝烹饪、拒绝食用保护动物)口号并制定行动目标。2003年爆发的SARS(重症急性呼吸综合征)事件让中国人深深感悟到食学者的积极贡献。长期以来,中国食学者一直倡导的“双筷制”(中餐公宴进食方式)已经潜移默化地在逐渐普及。这或者预示着华人进餐方式的历史性变革,延续了几千年的一双筷子吃饭的传统与习俗都将改变。伴随的,或深刻预示的,应当是华人素质修养的不断提高。

中国是一个饮食文化的历史大国,有基于文献记载与物质遗存的丰富遗产,这举世皆知。但中国更是当今时代食生产、食生活的大国,由于种种原因导致了在这块土地上、这些人群中丰富复杂地存在着各种形态的食事样本,这些样本对当今世界各种饮食文化均有借鉴价值。中国人自己关心,中国以外的许多人也关心,这大概就是前不久“舌尖上的中国”热播的原因吧。事实上,许许多多饮食主题的影视都有很广大的受众,NHK《满汉全席:中国料理4000年》,KBS的《大长今》、《面条之路》等所以受欢迎,原因也在于此。因此,我们认为,中国食学者的探索与思考应当对自身和整个时代都具有积极意义。

参考文献

1. 《VESTA》，东京：1994.1；《赵荣光食文化论集》，哈尔滨：黑龙江人民出版社1995
2. 赵荣光：《祖先餐桌的记忆》，昆明：云南人民出版社2011

注：此文为作者2014年12月6日于大阪国立民族学博物馆召开的“国际食学研究”主题报告会上的特邀演讲稿。

3. 网络搜寻。

