

文化人类学视域下东亚饮食文化的发明与发现探讨

郝溢鑫

韩国国立全南大学, 韩国 丽水 323000

摘要: 文化人类学作为对人类全貌进行研究的重要分支, 主要对人类部落进行对比, 找出人类文化的特殊现象与通则性。在这一视域下对东亚饮食文化的发明与发现进行研究, 能够帮助我们通过饮食文化的对比分析, 还原民族文化特征。因此, 本文首先对饮食文化的基本特点进行了分析, 之后对东亚饮食文化的发明与发现进行了阐述, 最后通过对饮食文化的分析对其背后的意识形态进行了研究。

关键词: 文化人类; 东亚饮食文化; 发明与发现

1. 前言

在全球化深度发展的当下, 东亚饮食文化正经历前所未有的认知重构: 2013年“和食”入选联合国非遗引发日本国内传统饮食复兴运动, 2020年Netflix纪录片《街头美食》将东亚小吃塑造为全球流行文化符号, 2023年韩国政府投入2.3亿美元实施“世界化韩食5.0战略”。这些现象凸显饮食文化在当代社会已超越物质生存范畴, 成为国家软实力竞争与文化身份谈判的关键场域。文化人类学视域下的饮食研究, 需要突破传统的二元叙事模式, 深入研究饮食文化如何在社会转型中被持续发明, 又在跨文化传播中被重新发现。

2. 饮食文化的基本特点

通过对以往的历史进行分析不难发现在同一个地区生活的人通常其饮食文化也比较相似。而这种在同一地域空间下的人们长时间共有的如人性、语言、习惯、社会规则等文化特征归结为地域性特征。不同于将饮食简单视为物质消费行为, 文化视角下的食物系统本质上是一套动态的意义网络, 通过味觉编码将自然物质转化为文化符号, 进而构建起复杂的社会关系网络。首先, 任何饮食传统的确立都非自然演化的结果, 而是在特定历史情境中多重

文化要素叠加的产物。列维-斯特劳斯提出的“烹饪三角”理论揭示, 人类对食物的加工方式本质上是对自然与文化界限的符号化处理。生食与熟食的二分法在不同文明中衍生出迥异的解释体系: 中国饮食文化强调火候掌控背后的阴阳平衡观, 日本刺身文化则通过极致保鲜技术维持食材的自然本味。这些差异化的烹饪哲学实为深层文化编码的具象化表达, 食物在此过程中被赋予超越营养供给的象征意义, 成为传递族群记忆、道德规范与宇宙认知的载体^[1]。在当代餐饮行业发展中, 许多地方小吃都成为非遗美食, 其本质就是对传统符号的解构和充足, 这种持续的意义再生产构成饮食文化发展的核心要素。其次, 在人们生活中饮食行为并不是单纯的生理满足, 而是一种习惯培养过程中, 在饮食文化发展中从餐具使用规范到餐桌礼仪体系, 从进食节奏控制到味觉偏好养成, 每个细节都渗透着社会秩序对身体的控制策略。在东亚饮食文化中普遍存在的共餐制其本质是通过食物的集体仪式对社会纽带进行强化, 而我国用餐工具筷子的使用, 更是隐含着尊卑有序的空间政治学。这种身体规训在现代化进程中发生着微妙转化: 快餐文化对进食效率的推崇实质是将工业化生产逻辑植入

身体感知，分子料理通过解构传统烹饪语法重塑着当代人的味觉认知。饮食实践因此成为观察社会转型的重要切面，身体在咀嚼吞咽间无意识复写着文化权力的最新版本^[2]。最后，从保持统一饮食文化的习俗性来看，血缘组织、宗教和语言等因素是维持区域社会的基础，即便是接受了近代国家体系之后，社会的习俗也会对维持区域社会起到强大作用。尤其是以婚姻结成的生物学性人际关系网与经济性、政治性结合在一起的区域社会更是如此。

3. 中国饮食文化的继承性与发展性

我国拥有悠久的历史，其作为四大文明古国之一，历史传承尤为深厚。在诗词、书画、工艺等方面承载着丰厚的文化内涵。而饮食文化作为中华优秀传统文化的重要组成部分，与人生、情趣、艺术息息相关。因此想要对东亚饮食文化进行全面分析，就需要对中国饮食文化的集成与发展进行研究。在我国饮食文化中注重色、香、味的完美呈现，也关注进补、药膳的功能，考虑到烹饪方式特殊化，具有让人心旷神怡的价值观，能够对我国文化特色进行充分展示。

同时，中国饮食文化的继承性与发展性呈现出独特的辩证关系，其本质是文化基因在时空维度中的创造性转化。这种动态过程既非简单的线性传承，也非断裂式创新，而是通过三种核心机制实现的：文化记忆的活态存储、实践逻辑的弹性调适以及符号意义的再生产。这些机制共同构建起饮食传统生生不息的延续脉络，同时为文化创新预留了结构性空间。

3.1 被发现的饮食

在饮食文化发展中被发现的饮食通常会以类似的形态分布在世界各地。比如在我国古代饮食文化中生鱼片，对日本的饮食文化产生了重要影响。生鱼片古称鱼脍、脍或脍，是以新鲜的鱼贝类生切成片，蘸调味料食用的食物总称。在《论语·乡党》中提到“食不厌精，

脍不厌细。”金齏玉脍最早出现在北魏贾思勰所著《齐民要术》书中。金齏共用八种配料：蒜、姜、盐、白梅、桔皮、酱、熟栗子肉和粳米饭。玉脍则指生鲈鱼肉。而在古代日本饮食多从我国进行学习，其中对具代表性的就是刺身，这就来源于我国传统佳肴鱼生。早在唐代时期，鱼生这一美食就随着中华文化影响力飘洋过海抵达日本，而这类饮食文化之所以在中国被发现，在日本风靡，主要与日本独特的地理位置有所关联，日本四面环海，重峦叠嶂，是海洋生物的宝库，他们的饮食文化中存在“山之幸，海之幸”理念，如同中国的“靠山吃山，靠水吃水”，使捕鱼成为日常饮食的主角^[3]。

而以全球的视角来看，也有许多这样的例子，比如在早期葡萄酒的发现过程中，在欧洲的饮食文化中，传说是猴子最先发现了葡萄酒，在当地流传的“猴子也会造葡萄酒”谚语中，主要是因为葡萄皮中包含的酵母菌能够进行自然发酵，可以自己变成酒，所以只要当地盛产葡萄这一材料，那么这个地区就最有可能制作出葡萄酒。目前地中海沿岸的葡萄酒口味最好，这并不是因为酿酒工艺多么高端，而是因为在这个地区葡萄的种类最为丰富，其作为葡萄产地，在酿酒过程中可以进行多次尝试，进而提升葡萄酒的品位。而我国张骞出塞过程中虽然从西域带回来葡萄酒，但是由于我国气候条件的限制，种植的葡萄口味较差，再加上我国很早就会利用酒曲酿酒，因此虽然葡萄酒在古代就引入中国，但是并没有作为日常饮酒被人们广泛使用。

此外，在各个地域的饮食文化体系中，酱菜、酸菜、盐菜十分普遍，比如韩国的辣白菜、泡菜、德国的酸白菜、西餐中的酸黄瓜等，都是在很早时就被发明，并流传至今。而之所以在世界各地都出现这种饮食文化，主要是在古代人们保存食物的手段比较落后，为了能够将食品进行长时间存储，人们会尝试各种方式对

食品进行加工,在早期人们通常会将食品埋在地下或者进行晾干,还可以使用酱油、酒糟、食醋、盐等调味料进行腌制,而其中盐和食醋是最常用的腌制媒介,将其与白菜、黄瓜等食品结合,就能够出现盐菜、酸菜等食品,因此虽然各地的饮食文化有很大区别,但是这些被发现的食物通常会以不同的形式分布在世界的各个角落。

4 被发明的饮食

在东亚国家中中国一直是一个讲究饮食的国家,而在我国饮食文化中存在四大发明,分别是豆酱、豆腐、豆浆和豆芽,其作为中国历史上最早的人造食品,无论在营养还是口味上都可与动物性食品如肉、蛋、奶相媲美,因而受到世界各国人士的欢迎。而这些食物在发明之后,逐渐向外界流传。相传在公元前164年汉高祖刘邦之孙刘安发明了豆腐,而在北宋时期,东亚各个国家都相继出现了对豆腐的记载,在明朝之后豆腐更是成为我国常用食品。在韩国饮食文化中,最早关于豆腐的记载出自李穡(1328~1396)的《牧隐诗藁》,在这本文献中记载了元朝时大都留学使用过豆腐,并且在回到高丽之后,以豆腐为主题创作了诗句。而在14世纪,高丽人初步掌握了豆腐的制作技巧,这主要是因为高丽和我国在这个时期交流比较频繁,从我国学习了豆腐的制作技术。此外,在高丽王朝时由于对佛教比较崇信,因此在豆腐传入之后被当作主要素食,进而成为朝鲜人的日常食物之一^[4]。

而豆酱的发明则可以追溯到商代。殷纣王时期名将黄飞虎是濮阳黄河岸边黄家庄人士,因殷纣王横征暴敛,惨无人道,黄飞虎一怒之下归属西岐。殷纣王下令对黄飞虎的家乡父老进行血洗,株连九族。黄飞虎当时有个叔叔叫黄伯仲,刚煮熟了一锅大豆,听到抄家消息,便携儿带女朝东逃去。四五天后,听说殷纣王自焚,便举家回到了黄家庄,一锅煮熟的大豆溢出锅外,并长满了青苔,满屋都是臭脚气的

味道。黄伯仲没舍得扔掉,而是把烂豆放在太阳下晾晒。在晾晒过程中,他尝了一下,感觉味道很好,于是就撒上盐巴,就着饭吃,感觉挺好;吃完后,又按原来的做法煮了一锅大豆,制作酱饼、酱窝窝。慢慢地,邻居们都学会了制作豆酱,于是也成了这一带的特色小吃。当时的大豆叫豆子,为了纪念黄伯仲,人们从此把大豆叫作黄豆。在豆酱发明之后,这种饮食文化在经过长时间的发展后也传入到日本与韩国地区,并融入当地的饮食文化中。

5 饮食文化中的意识形态和未来发展

5.1 饮食起源论中包含的意识形态

人们在对饮食文化研究过程中被英国历史学家霍布斯邦所主张的“被创造的传统”所影响,在这个理念中人们熟知的许多传统都是在近代所创造的,比如英国往事宣称王室的各种活动是19世纪末为了保证王室权威性的结果。而在韩国的拌饭饮食也是如此。对于韩国拌饭的由来学术界研究已久,一种说法是拌饭作为朝鲜王朝的食物,在古代主要为王室享用,而这种说法实际上是在19世纪末期才出现的,在朝鲜历史中首次出现拌饭文化是在19世纪90年代的《是议全书》中,并且这个名称直到20世纪才逐渐被人们知晓,后来在城镇化建设中许多全州人搬到首尔生存,并在首尔创立了多家拌饭餐厅,在这之后拌饭文化在逐渐流行,并且人们逐渐将全州与拌饭划为等号,人们也普遍接受了拌饭在古代是王朝食物的说法,但是这种说法的本质目的还是为了吸引顾客,促进顾客消费^[5]。

5.2 我国饮食文化的传承与发展

以贵州独山盐酸菜饮食传承与发展为例,独山盐酸菜经过四百多年的发展,从最初的自腌自食到现在的产业化生产,经历了持续的创新与发展,并已经成为当地的饮食文化符号的代表。其在传承与发展中主要采用了以下几种方式:

1. 技艺的传授。独山盐酸菜在2009年被列为第三批非物质文化遗产,使得独山盐酸菜的技艺传承受到了重视。而在记忆传承中主要包含两种方式。一种为家族传承,这类技艺传承手段主要是以家庭为单位进行内部传授,这也是我国大多数优秀饮食文化的主要传承方式,最初制作盐酸菜的人大多都是在家庭内部之间通过耳濡目染习得,并且在最开始只是自做自食,并且在传承过程中形成了独特秘方,其中戴家盐酸菜就是从家庭中一代代传承下来。另一种是师徒传承,虽然盐酸菜在制作过程中每个步骤都不复杂,但是在发酵过程中对温度、原料在掌控细节有着较高的要求,一旦操作失误就会导致盐酸菜制作失败。而在现代城市发展中许多父母都认为盐酸菜制作手艺是一项不挣钱又费力气的工作,所以家庭传承的方式越来越少,因此出现了师徒传承方式,技艺传承者会在附近选择品质优良的邻居进行传授。

2. 行业的推广。在盐酸菜饮食文化传承与发展中,除了技艺传承,还离不开行业的推广。在独山地区有许多店铺和作坊都是制作盐酸

菜食品的,并且在20世纪初期当地就出现了盐酸菜加工厂,通过对其进行加工、生产和销售,使其步入规模化。饮食文化推广方式的转变提升了盐酸菜的受众群体,能够使各个地区的人们接触到盐酸菜饮食文化。

3. 口味的延续。饮食文化传承中口味的延续是传承关键,盐酸菜文化传承过程中并没有因为外界因素影响而消失,主要是因为一直有一群人喜爱这类口味,这种独特的饮食偏好使得这种美食延续至今。无论独山人的饭桌上饮食结构如何变化,始终都会有盐酸菜的一席之地。

结束语

综上所述,目前许多饮食都是在从封建国家向资本主义国家转变过程中进行了进化,而人们在总结饮食文化时通常希望这类美食是自古以来就存在的文化,这也是保证饮食文化正统性的关键。发现的食物可以在基本条件相似的情况下存在于多个地区,而发明的食物则存在特定区域,并在发展过程中逐渐与当地文化进行融入形成新的饮食文化。

参考文献

- [1] 蒋登霞. 论《史记》宴会中的饮食文化[J]. 渭南师范学院学报, 2024, 39(1): 43-48.
- [2] 黄炜茜, 黄文杰. 宋代明州饮食文化述略[J]. 浙江工商职业技术学院学报, 2023, 22(2): 46-52.
- [3] 张养东, 郑楠, 赵圣国, 等. 中国特色的奶饮食文化思考与建议[J]. 中国乳业, 2024(10): 10-12.
- [4] 张梅梅, 巫达. 边界与共享: 基于临潭多民族社会饮食文化的考察[J]. 原生态民族文化学刊, 2024, 16(2): 62-74.
- [5] 宋文辉. 民国时期四川饮食文化之演变[J]. 南宁职业技术学院学报, 2023, 31(6): 8-15.

作者简介: 郝溢鑫(1999-), 汉族, 博士, 研究方向东亚饮食文化