

みんなのポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

“Nong” and “Diu” : Cuisine Practice of Rice and Ethnic Identification in PaiYao Community in North Guangdong

メタデータ	言語: zho 出版者: 公開日: 2018-03-15 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 田, 世天 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00008914

“弄”与“丢”

——粤北排瑶“米”的饮食实践与族群认同¹⁾

“Nong” and “Diu”:

Cuisine Practice of Rice and Ethnic Identification
in PaiYao Community in North Guangdong

苏 世天

SU Welkin

Abstract: This article talks about Jaumin's food tradition and the transformation of their food practices. In Jaumin's (PaiYao) society, “Nong” means “rice” and “Diu” means “rice wine”, both of which are made of rice. “Nong” provides a fluid space for sharing meals in addition to body satiety, while “Diu”, creating an intoxicated (mysterious) feeling, contributes to social relationships as well. Both terms are of deep significance in relation to food and foodways. On the social dimension, they embody a well-organized sub-lineage practice. they also maintain a worship to all the ancestors as well as a common memory in most people. on the individual dimension, they not only provide people with a sense of satisfaction, but also make the body become an object through which one can imagine their ethic myth. represents a body myth in culture. The practice about rice in Pai Yao transcends the boundary between secular life and holy space, enabling personal practices to be transformed into collective identity during the process of urbanization.

Meanwhile, this interaction goes beyond Jaumin's (PaiYao) society. out-groups attempt to define the local cuisine in order to make the local people roll in an urban dominant market as tourist attraction, and in-groups begin to adjust the food to the outside world. With the food practice changing, a new identification is taking shape through two ways: on the one hand, local ethnic groups reselect symbols and adjust their strategies in practice; on the other hand, people outside come to appreciate the localization of Jaumin's food and consume this recognition widely. At last, with the local food practice being enriched through interaction, ethnic identification can be formed in multiple dimensions.

1 序文

“到达一个文化的核心的最好方法之一，就是通过它的肠胃。(Chang 1977)”饮食作为日常生活的一个重要领域，是理解一个族群最好的方式之一。以往对瑶族社会的研究大多从社会文化整体出发，讨论诸如社会组织、宗教仪式或生产方式等问题，而以日常生活实践为视角的瑶族社会的研究则较少。饮食不仅仅是一个自然过程，“食物在能够进入饥饿的胃肠以前必须把营养给予集体的心灵”(哈里斯 1989)。所以饮食既是族群知识系统的重要组成部分，也是族群社会结构的重要表现形式。本文把粤北排瑶日常生活中的饮食作为



照片1 YL村老寨(苏世天 摄于2016年, YL村老排山前)

理解社会的切入点,探讨饮食实践与社会结构、集体记忆以及族群认同之间的关系,展现排瑶社会中个体如何通过食物与他者互动,进而参与族群内外的互动,从而形成族群的认同。

YL村位于广东省清远市连南县三排镇西南面,距镇政府约12公里,四面环山。老排(村)位于海拔780米的山上,于山下还有5个自然村,其中最下方的4个合称新村。YL村面积大约1,130亩,现村内还有1,000多户,3,000多人,是八排瑶族保存较完整的古村落。

作为瑶族的一支,排瑶相比过山瑶而言,较早地过上了定居生活,生计也以稻作为主。排瑶世居山中,自然环境对排瑶饮食有着基础性的影响。与汉人不同的是,由于山地耕种不易,地少人多,排瑶的饮食并不像山下汉人那样精细。整体而言,排瑶的饮食也符合经典的“饭菜”二分法,但菜不但没有获得与饭对等的位置,甚至更多的是作为酒的附属品。因此,本文将以米为中心,主要以饭与酒这两种饮食为例,考察米的生产、加工与消费的过程以及社会实践与文化意义。饭在瑶族里读作“弄”,酒在瑶语里读作“丢”。之所以用“弄”与“丢”代替饭和酒,乃是为了突出他们在饮食实践中的特殊地位。

2 瑶族的饮食与认同

瑶族饮食很早就被记载。历史文献中对瑶族饮食的记录散见于不同史书与游记中,如清代李来章所著《连南八排风土记》曾记载瑶胞外出耕种的饮食:“远出,包裹米饭,虽经时腐败,不以为秽。食毕,掬涧水饮之”(李 1990: 51)。此外,唐初的《梁书·张纘传》、《隋书·地理志》、《宋史·蛮夷列传》、《后汉书·南蛮传》、周去非的《岭外代答》、范成大的《桂海虞衡志》、徐霞客的《徐霞客游记》、顾炎武的《天下郡国礼兵书》、邝露的《赤雅》等都有对瑶族饮食生活的相关论述。

历史上,大约至唐宋时瑶族就已经有一定的农耕技术,包括铁器牛耕的使用和水稻种植技术,其主食以粳米为主,但产量不高,间或杂粮,包括玉米、番薯、芋等。建国后尤

其是文革之后，排瑶主要粮食作物为粳米，土地以水田为主，在山坡依次排列形成大小梯田。如今，粳米或曰“大米”仍然是排瑶日常生活的主食。副食方面，则通常用糯米制作甜品，用粳米酿酒。排瑶一般在住地周围开垦菜园，蔬菜包括白菜、菠菜、菜心、南瓜等，此外当地人还可以识别出十几种野菜。

对瑶族饮食的社会学调查记录从民国时便开始。最早在瑶族地区开展调查的是严复礼、商承祖等人，其出版的《广西凌云瑶人调查报告》综合介绍凌云北部四种瑶族的自然环境、社会文化以及语言等内容，第一次系统展现了瑶族饮食实践的过程。此后，费孝通、王同惠进入广西大瑶山调查，最后出版《花篮瑶社会组织》，书中较为详细的记载了花篮瑶社会仪式中的饮食实践。与此同时，徐益棠的《说瑶》一书与《广西象平间瑶民之饮食》等多篇论文也详细记录了瑶民饮食的生产、种类及食用规则。胡耐安的《说瑶》也介绍了大量粤桂湘省瑶族的生活习惯与风土人情。最后国立中山大学与岭南大学也都组织了对广东广西等地区的瑶族调查，出版了《广东北江瑶人调查报告专号》等调查报告。

建国后对瑶族的调查更加丰富，其中以“民族问题五种丛书”为代表，官方及民间组织了大量有关瑶族的调查活动。其中涉及到瑶族的有《中国少数民族》、《瑶族简史》、《中国少数民族语言简志丛书 卷4》、《广西瑶族社会历史调查丛书》以及各种自治县“概况”丛书，这些丛书都有对瑶族饮食的记录。还有一些地方或出版社单独出版的介绍瑶族的书籍，如民族出版社出版的《瑶族》，连山县政府主持的《连山瑶族》。这些著作的特点是以某一地区的瑶族为主，大多较为全面的介绍了瑶族社会生活，包括瑶族的饮食习惯等文化特征。此外，由连南县志办主编的《连南瑶族自治县县志》也对县内瑶族的分布，习俗和饮食做了简单介绍。

除此之外，还有很多学者在不同的著作中也都有对瑶族的饮食的关注。竹村卓二的《瑶族的历史和文化》主要从生态类型的视角考察了排瑶的食物生产与定居的关系。张有隽的《瑶族传统文化变迁论》介绍了湘粤贵地区的文化情况，并从都市化与全球化的角度探讨瑶族生产方式与社会变迁的协调问题。杨鹤书、李安民、陈淑濂合著的《八排文化》则针对排瑶饮食习惯与仪式中的饮食时间做了详细的研究，是一本较为系统的介绍排瑶的社会文化的专著。而巢宗祺、余伟文的《连南八排瑶语》以及巢宗祺的《广东连南油岭八排瑶语言概要》是详论粤北排瑶的语言学专著，里面介绍了大量与食物及其生产与实践有关的语言。

告子曰：“食色，性也。”社会人类学对“食”的关注，正在于相比其他社会事项，食与性更接近人生存的根本，同时也成为文化改造的对象。但相比于性在原始部落研究中的重要性（Crawley 1902）以及性在精神分析中的广泛应用，食物往往被认为距离人类本性稍远，而与社会文化更为接近（Chang 1977）。因此，讨论饮食与认同的问题成为了进入一个社会直观又深刻的切入点。但正如这些有关瑶族饮食的记录与讨论一样，饮食大多被认为是服务于族群文化或者民族识别的需要。早期的食物研究同对“认同”问题的考察一样，具有一种实在性的倾向。饮食被认为是族群生活特色的一个方面，饮食结构也与族群特定的生产方式有关。同时，食物问题往往被放在宗教祭祀的范围内讨论，一些饮食活动被认

为是宗教仪式的表现内容之一，食物向身体内的流动映衬着食物向祖先与神灵的流动，食物流动的范围成为了文化实在性的保障。

饮食从文化表现形式的边缘走向中心的过程，与学者对“地方性”或中国所说的“民族性”与“现代性”的反思有关。地方族群文本的积累过程是与族群的解体与现代性反思一同前进的，这尤其在确立族群的有关“认同”的研究里表现出来。认同是一个多层次的概念。在政治领域，认同往往和民族（nationality）紧密结合，民族主义成为现代世界体系中挥之不去的思想烙印，并通过语言象征、政治运动以及意识形态影响着世界上绝大部分的人（Smith 2010）。在社会文化领域内，随着“族群”概念引入，“认同”开始被当作诸种客观文化实体的精神内核（Naroll 1964），并在这之后不断的被修订，引出了“原生论”²⁾与“工具论”³⁾。

以原生论和工具论为基础，族群认同理论还有“族群边界论”、“现代国家论”以及“建构论”等提法。“族群边界论”主要是以 Fredrik Barth 为代表，强调在生态基础上的组织差异作为区分族群的原则（巴斯 2014）。“现代国家论”主要探讨的是族群-民族-国家三者之间的关系，往往涉及对民族主义概念的解释。比如 Benedict Anderson 的“宗教-媒介”论，Geertz 的“整合式革命”以及霍布斯保姆讲的“仪式”、Anthony Smith 对神话、记忆的强调等等。“建构论”在通常的意义上指族群认同可以通过变量的变化达到改变或建立新的认同的目的，也往往与现代国家概念结合，比如 Anderson 的“共同体”实际上是从 18 世纪末 19 世纪初开始算起的。

伴随着哲学领域的本体论转向，族群认同开始从宏观走向微观，从静态走向动态。从假定文化实体到解构文化实体，“认同”开始被纳入到时间范围中，并与表征、媒介及资本紧密相关。认同涉及的对自我的确认以及对“我们”的观念，开始指向一种浮动的他者，或 Sartre 所说的“恒定的目光”（萨特 2014）。这种对“存在”的悬置让我们把批判的锋芒从一种独立的“社会事实”（迪尔凯姆 1995）转向了一种动态的文化阐释（格尔茨 1999）与实践理论（Bourdieu 1977）。于是在意识所能达到的地方，Heidegger 式的此岸世界不仅肯定了日常琐碎生活的在场，同时把日常生活领域完全开放于认识活动之下。作为“支撑着时间和空间上基础的、微不足道的、经常发生的、一再重复的实践”（de Certeau et al. 2014 : 210），饮食变成为了讨论认同的重要领域。

饮食随后的发展正如本雅明说的那样：“可机械复制性在世界历史上第一次把艺术品从它对礼仪的寄生中解放了出来”（本雅明 2002 : 17）。饮食也从神圣的领域解放了出来，重新回归到人的历史中。这个过程伴随着国家话语与族群文化的激烈碰撞，食物所承载的意义开始超出物质能量、生计基础以及文化活动。

首先，对食物史的研究更多的是在国家认同的基础上展开的，如对中国食物的研究（安德森 2003；穆素洁 2009；Chang 1977）和对欧洲食物的研究（Scholliers 2001；Montanari 2013）。其次，食物被现代国家发现的同时，也意味着食物不可避免地获得了政治性内涵。食物不仅成为了政策与法律的目标从而加强国家认同（Witt 1999）或促进国家认同的形

成 (Ji-Song Ku 2013), 也是社会内部阶级认同的一种表达形式 (Cappellini, Parsons, and Harman 2016) 与性别政治 (Counihan and Kaplan 1998) 的一种表达形式。如果引入经济结构来分析, 食物流动大致可分为生产、分配、制作、消费及处理五个步骤 (古迪 2010), 每一个阶段食物都与人类社会发生着紧密的联系。比如对食物生产领域的干预在美国掀起了“本土饮食运动” (Bauermeister 2016), 而通过美食家 (Johnston and Shyon Baumann 2009)、文学作品 (Wenying 2008) 等的影响, 人们在消费领域内的进食选择同样也选择了一种阶级身份和文化标签 (Atkins-Sayre and Stokes 2016)。最后, 饮食实践不仅在全球化下实现了集体认同的整合 (Tibère 2016), 也在地方社区内部维持了准族群的身份标签和集体认同, 如饮食对社区老年人的影响 (Plastow, Atwal, and Gilhooly 2015) 以及饮食对孩子的影响 (James, Kjørholt, and Tingstad 2009)。这些研究表明, 食物实践不仅仅在地方族群内部展开, 地方认同也不仅仅是族群内部诸要素推动的, 他们还受到了周边族群乃至国家政权的影响, 区域话语或国家话语在全球化与城市化的当下社会对地方饮食实践有着深刻的重塑作用。

但整体而言, 近20年直接面对瑶族社会饮食问题的研究在中国并不太多, 相关研究有待进一步发展。其中, 李春根的《广东乳源县瑶族人群嗜酒方式研究》从医学角度考察了瑶族饮酒方式对身体的影响 (李、洪、潘 1994); 廖国一、徐靖杉以广西上思县为例考察了饮食文化变迁的过程和原因 (廖、徐 2007); 杜新豪、任博以瑶族独特的调味品——鮆和酢入手, 讨论环境限制下的存储食品方式对饮食体验的影响 (杜、任 2013); 杨艺 (2009) 则关注了瑶族饮食的旅游开发问题。此外近年还出现了一些研究瑶族饮食的学位论文, 黄禾雨和徐靖彬两人的博士论文都以瑶族饮食文化为主题对瑶族的饮食结构、历史变迁等做了较为详细的考察 (徐 2005; 黄 2010)。舒亦婷则以粤北瑶族为考察对象研究了现代食品对传统瑶族饮食文化的冲击 (舒 2015)。

总体而言, 学者们对于瑶族饮食的研究大多是从对瑶族生产方式、社会组织、宗教习惯等方面出发做考察的, 以饮食实践为中心来研究瑶族社会认同则较少。本文即围绕饮食与认同这两个关键词, 来探讨瑶族认同在当代中国社会的维持与变化。希望通过展现饮食在日常生活领域与仪式领域内的实践过程, 反思中国地方少数民族社区在当代发展的可能性。

3 “纳弄”: 生计与信仰整合的窗口

“纳”在瑶语里是吃的意思, “纳弄”就是吃饭, 是排瑶日常生活中使用频率最高的词汇之一。整体而言, 一般早上八点吃早饭, 中午两点吃午饭, 然后晚上八九点吃晚饭。普通人如果白天不从事繁重的农活, 则每日只食两顿饭。由于每天的农活时间较为灵活, 各家吃饭时间常常有所差异。“纳弄”可分为规范性的和非规范性的。前者是受到YL排瑶日常大大小小的仪式规范的“纳弄”, 后者则是仪式外没有特别要求的“纳弄”。

首先, 在非规范性的日常生活领域, 参加“纳弄”的人与“纳弄”的时间具有相当大

的弹性。在瑶寨任何一个时间都有人在吃饭，并且一起用餐的人往往事先并不知道会在这里吃饭。实际上这时“纳弄”已不仅是一种确保劳动的生理需要，而是一种社交方式。村子里来来往往的人们只要招呼一下，无论何时总能在一家人中坐下，以“纳弄”的名义相处很久。与汉族不一样的是，邀请他人的“纳弄”并不是一种礼物。在“理性计算、道德义务和情感联系”（阎 2000：142）、这三个人情伦理体系的要素中，理性计算和道德义务并不束缚于非规范性“纳弄”的社交行为中。一方邀请另一方“纳弄”时并不会考虑另一方在未来某时需要同样行为的回报，也不具备很强的义务性。实际上，“纳弄”行为可以自然地在村落中实现，而不会被认为是一种蹭饭行为。表 1 记录了马哥一家一天的活动，从中可以看到“纳弄”行为的特点：

表 1 马哥一天安排

07:45	马姐送完饭回家，路遇马哥，两人回家做饭。
07:53	马哥去菜地里摘菜，马姐负责炒菜。
08:30	我与马哥开始吃饭。
09:00	吃饭中马哥招呼了一个桥姓大哥前来吃饭。
09:30	门口遇到一位同姓亲属并招呼进来吃饭。
10:00	遇到路过门口的第三位朋友并邀请吃饭，但被对方婉拒。
09:30-10:40	三人喝酒聊天。
11:00	开始喂猪。
11:30	喂完猪，开始烧火准备做豆腐。
14:00-16:00	做豆腐。
17：00	卖豆腐。
19：00	用卖豆腐剩下的温水洗澡，马姐在家里做饭。
20:00	马哥一家开始吃晚饭，看见我邀请我一起。
22:00	我吃完饭离开，他们准备睡觉。

“纳弄”的时间会经常地被意外情况打断。马哥用“不速之客”来形容来吃酒的这位朋友：“我们吃饭的时候有很多‘不速之客’，大家相互吃，也就习惯了。”这实际上成为了一种人们相处的方式，成为了村落共同体的交往规则。每家每户隔三差五都会有亲朋好友来串门吃饭，自己也会到别人家串门吃饭。如果你问一个瑶族朋友吃没吃饭，则一定要有准备他真的会来你这里吃饭。在 YL 村，尤其是老排房屋往往依山而建，结构简单，吃饭的地方往往正对着大门。加上周边邻居也都是亲朋好友，有谁从门前经过，如果主人在家吃饭，就会说：“别来纳弄”，意思是“进来吃饭”。而路过之人除非有急事，否则即使吃过饭了也会进来坐一下。即使你不做邀请，“不速之客”也会登门拜访。这时主人并不会感到意外，来者也不会觉得突兀。

“纳弄”的无私状态并不是人们不关心“纳弄”，人们会计较“纳弄”的成本。在表 1 的那场“纳弄”开始前，马哥和其妻还详细计算过每天做饭用肉的多少。他们明确的表示有人来家吃饭会增加他们平日食材消耗的一到两倍。但在这场“纳弄”中外来者表现出了

对主人极强的私人感情和敬佩之情，甚至表示其是其他年轻人的标杆。相较于成本而言，每一次“纳弄”“所追求的利益首先是社会地位的优越”（莫斯 2002：144），但这种优越又不是夸富宴式的有着明确等级对应关系的优越。任何一个平常人都可以像莫斯说的，同时保持利益与无私的状态。在这里个人的“纳弄”实际上被集体化了。在 YL 村恶劣的自然环境下，个体范围的互惠无法满足社会关系扩展的需要，“社会及其分支群体和个体的进步在于懂得稳定的社会关系需靠馈赠给予、接受和回赠之道”（莫斯 2002：153），懂得一种更广泛的交换关系。

实际上，日常生活中的“纳弄”成为了一个个流动的小型公共空间。每一次进食都是一种潜在的创造小型公共空间的机会。饭局中经常出现的被瑶族称为“不速之客”的人，不但不会打扰原有共食团体，而且随着新加入的人的变化，“纳弄”的主题会在原有的基础上形成新的意义。作为一种流动的公共空间，“纳弄”实际上模糊了现代城市中的时空所承载的再生产任务。进食不再是被当作一种“休息”而处在生产的边缘，也并没有被规划为劳动关系的空间表达（Lefebvre 1991）。而是在传统经济和地域内婚的基础上的交往模式。在“纳弄”中既可以交流地方世俗生活，如互换打工信息、交流亲属近况，还可以谈论国家政治生活，如成为分配国家下放的“粮食补助”的场所，甚至可以成为仪式活动的前奏，如讨论接下来的仪式安排，商定仪式分工以及理清仪式步骤和亲属关系等。因此“纳弄”形成的不是一个蕴含规训的空间，而是一个复调的空间（巴赫金 2010），成为了人们组织社区的一种日常方式。

这种日常组织方式并不仅仅是生活中的一部分，个体无私的“纳弄”实际上是对集体的一种让步，因为“纳弄”代表的不仅是个人的生计问题，也是意味着 YL 村一整套的生计体系。

YL 排瑶的生计方式主要分为农业、养殖业、林业、手工业和商业，服务业并不发达，其中旅游业刚刚起步。农作物中，粮食主要是大米，外加甘薯、玉米，花生、芋头等。水



照片 2 YL 村民房内部（苏世天 摄于2015年，YL 村老排）

稻成熟需要100天左右，故老排的田有三种种植模式。时间分别是：早造（4月底5月初-8月）、中造（6月-9月）、晚造（7月上旬-10月）。晚造之后就是盘王节⁴⁾，并间或举行耍歌堂⁵⁾，庄稼全部丰收了。由水稻种植主导的农业经济以及依据田地位置不同而展开的不同时间的稻作模式⁶⁾，使得族群内部成员劳动时间出现差异。以日常“纳弄”为形式的流动的公共空间更有利于个体间的集聚和交流。

同时，大米在YL排瑶生计与生活中占有很重要的地位。“纳弄”也是围绕着作为主食的大米进行的。虽然瑶族历史上的饮食结构有所波动：从20世纪前杂粮占更大比重，到21世纪后其他菜与肉逐步丰富起来。但进食大米仍被看作是最重要的一步，被认为是真正完成“纳弄”的关键。如唐买就对刚在一家吃过饭过来串门而被留下喝酒的朋友说：“既是吃过饭（米）了，还是要多少再吃点。”初步估算，一个人一天要吃一斤米。如果是正常的4口人，一个月要120斤米。一年1440斤，则刚好可以自给自足。人吃米还不够，猪也多少要吃米，尤其是幼崽。猪的食粮主要都是粮食及农业的副产品。如果家中做豆腐，则会用豆渣代替一部分粮食喂猪。鸡也要吃米或者玉米。最后，对酒的消耗也是对米大量消耗的原因，以前瑶族家家蒸酒，现在蒸酒仍然是米的主要用处之一，不蒸酒的人们也会去购买单独从事酿酒生意之人的酒。

由此可见，大米在生计系统中的位置使得非规范性“纳弄”和村落整体的经济基础互对应，也因此使其成为日常生活领域进入族群生产生活的关键词之一。

其次，就涉及民间宗教的神圣领域来说，“纳弄”不仅是仪式的保证，甚至是仪式本身重要的一环。

排瑶社会旧时实行瑶老制，由数位德高望重的瑶老负责族群大小事务，并轮流选举，共同商议大事。新中国成立后村落政治制度产生较大变革，瑶老制被废除，主要以党支部的形式重新分配村落权力。但基层政权干部多为年轻人，这就与瑶族崇老的传统有所违背。目前村落政治主要以协调为主，并没有形成以某一权力为中心的政治共同体。排瑶社会权



照片3 蒸酒用的蒸锅（苏世天 摄于2015年，马哥家）

力的分散使得他们形成了类似僧巴珈人的松散结构，因而仪式的“系统调节”功能就更为重要（拉帕波特 2016）。如前文所述，“纳弄”创造的公共空间成为了讨论仪式的重要场所之一，而大米在排瑶生计体系中的位置也反映到了仪式中。这主要分两个部分。

第一，仪式的经文经常会出现“纳弄”的行为。

比如《亡师三魂》中，就有“承劳酒米并钱纸，命穷可惜好郎君。四恋师男师弟子，承劳酒米多而粮。流仪米石并钱剑，郎今愿你学归仙”（李、房 1995：189）。《亡师三魂》是“招亡赦罪解结”的一篇经文，可见“纳弄”不仅是生者的保障，也是亡者的保障。再如《仙香》中的“劝筵篇”：“粳米竟来作饭吃，糯米将作酒浆香（李、房 1995：97）”。这是“迎兵”用的经文，意思有点像请神仙下凡保佑祖先安心上路（亡者离开人世）。除了丧葬之外，季节性的仪式庆典也有相应的经文反映“纳弄”。如《大传书》中的“二郎学法”篇就提到：“排出二郎三郎年幼小，众兄差我入厨门。三郎俾饭众兄吃，衬袖既污是灰尘（李、房 1995：297）”。《大传书》是旺歌王庆典上使用的经书，从此句可以看出，吃饭和学法的行为也是紧密联系在一起的。

第二，“纳弄”也是仪式本身的重要一环，是承载仪式转换的重要契机。从经文中可以看出，吃饭往往是迎兵送鬼甚至庆祝的一环，在现实仪式中，丧礼、婚礼及其他仪式，“纳弄”均是很重要的环节之一。

婚礼仪式是“纳弄”得以集中体现的重要仪式之一。YL排瑶婚礼一般要持续 7 天，并且在当天要吃七顿饭。就笔者参加的婚礼，早上男女双方在各自家中吃早餐。上午先生公来到男方家后，在男方家会再吃一顿饭。接着由新郎的舅舅负责去接新娘回男方家。等先生公做完法事后，新郎和新娘就会乘车再次返回娘家。新人们到家后，娘家就开始准备饭菜。据说新郎要在娘家的餐桌上至少吃十二碗饭，象征一年十二个月，以及新郎年轻力壮。饭后新郎要自己挑着酒和肉，跟随他的岳父一起返回男方家，与新娘的爸爸再吃一顿饭，以示友好。饭后大家相互聊天，厨房里继续准备给客人带走的糯米饭。傍晚大家会再吃一顿，饭后就送新娘爸爸回家，回家后在娘家还会再请男方家属吃一顿。

显然，仪式中的进食不仅仅是一种交流情感的共食活动，而是在仪式的承接上起到了重要的作用。婚礼从说媒开始，到婚礼第一天的高潮，仪式的展开并不是按照既定规划的简单展演。在夫妻双方转换角色和房支联姻的过程中，房支的多层关系的建立并不是由夫妻关系直接推演出来的，而是通过进食完成转换的。表 2 即为婚礼第一天仪式转换关系图。

表 2 婚礼仪式转换关系图

序号	时间	内容	关键人物	关系
1	早上	早饭	无	原始关系
2	早饭后	请公饭	先生公	祖先关系
3	上午	接亲饭	舅舅	舅甥关系
4	上午	婚礼宴席、认亲饭	新婚夫妇、男方亲属	婆家关系
5	中午	回娘家饭、十二碗饭	女方家属	娘家关系
6	下午	联姻饭	伯父与男方亲属	房支关系
7	傍晚	回亲饭	女方父母	新建关系



照片4 认亲饭前迎接娘家人（苏世天 摄于2015年，YL村新村）

从图中可以看出，从仪式开始前的原始关系到仪式最后的新关系的建立，婚礼带来的亲属关系的转换并不是一蹴而就的，而是在村落亲属关系网中一步步实现的，实现的契机就是“纳弄”。

同样在丧礼中，丧葬仪式一般是从晚上开始。在先生公晚上做法事之前，不管多晚，大家都要先吃一顿饭。一般是全体男人坐在为法事已经收拾好的空荡的屋子中间，放上木板，大家喝酒吃饭。第二天早上出殡前，大家还要吃一顿饭。中午入葬之后，所有人会回到亡者的家中再吃一顿饭。在修坟的七天中，每天下午大家都会聚在一起吃饭。安葬的那天和除夕早上也一定要所有同房之人在坟上吃饭。需要注意的是，丧礼中的“纳弄”不能被看作是普通的一日三餐，因为进食的时间和次数和规模受到了仪式的深刻影响。比如仪式开始前的晚餐一般会较晚开始，而第二天的早餐却大大提前了。从出殡开始一直到下葬结束，往往要持续5、6个小时，午饭一般会被推迟到3、4点以后。进食的人群范围也根据仪式不同阶段从直系亲属、近亲到同房族人不断变化。

所以，“纳弄”不仅仅是一日三餐的世俗生活，也是宗教仪式本身的环节之一。规范性“纳弄”不能离开非规范性“纳弄”单独存在，就像信仰不能离开生计体系单独存在一样。反之亦然。非规范性“纳弄”成为了村落流动的公共空间，成为了维持村落共同体不断交往的动力。而规范性“纳弄”则是仪式活动不同阶段转化的契机，它承载了具体成员资格与社群关系的转变。“纳弄”实际上为物质生产与文化信仰的整合提供了一个简单的触发器，成为世俗与神圣交织的入口。

4 “纳丢”：世俗与神圣沟通的桥梁

“纳丢”，直译可为“吃酒”，其中“丢”主要是瑶族自己酿制的米酒。人际交往中“纳丢”是重要的环节之一，它为“纳弄”提供了充分的动力。“纳丢”可以大幅度的延长“纳

弄”的时间，推进相处中的情感转化，进而“纳丢”可以推动世俗生活中人际关系的扩展。

YL 排瑶的“吃酒”并不仅仅是自己喝酒的意思，根据传统，不论何时喝酒都要在地上先敬祖先。YL 排瑶也会独自饮酒，但是大多数情况下都会聚众饮酒（李、洪、潘 1994），但如今饮酒大多都会伴有下酒菜。事实上在 YL 村当下的饮食习惯中，“菜”更多的不是与饭对立的，而更多的是以下酒菜的形式出现。如果没有酒，进食大米的量可能不会改变，但是进食“菜”可能就大大减少。这一点也可以看出作为流动的大米的酒的重要性。

在普通生活中，“丢”极其普遍，即使不宜饮酒者也不能没有酒。唐三就是这样的人。他患有痛风，医生要求他不喝酒不抽烟。在表达对“丢”的看法时，他会说：“酒可以不喝，烟是没办法了”。但他又表示：“我在这里每天要二两酒，现在也喝，我自己按草药来喝”。所谓按草药来喝，就是他会把从山上采下来的动植物放在酒里自己酿酒，但并没有固定的配方：“我也不知道叫什么，反正这个草药补血的，那个是搞腿的。”

在他看似矛盾的表达背后，他明显是认识到了烟的危害，只是觉得自己很难完全戒掉（我从没见过他抽烟）。但他从来没有摆脱对“丢”的迷恋，甚至没有把每天喝两斤酒当回事。由此可见瑶胞嗜酒的程度，酒是他们生活中必不可少的饮品，做农活时也是如此，如龚政宇说的：“在日常生活中，排瑶无处不饮酒。有些人外出做工或打猎，也备酒上山，休息时饮上两口”（龚 2011）。在笔者参与的收割活动中，也见过有人不跟大家一起吃饭，而是先喝酒。酒喝够了随便吃几口米饭就准备干活了。

在过去耍歌堂还有抢公的习惯，可以把别姓人的祖宗偶像抢来，被抢者在鸣完三声炮后，就必须用一两百斤酒及猪肉等赎回。把酒当作“赎回”的条件的还不僅僅是要歌堂活动，在瑶族历史中的瑶老制也是这样：“瑶老们具有一定的行政、司法、生产、生活、军事、宗教等管理职能”（杨、李、陈 1990：89），如果发生杀人案，则凶手会被亲属“吃人命”。所谓“吃人命”，就是受害者一方从舅家开始，母方、父方各传 6 重（谢 1993），全部齐聚凶手家，吃酒吃肉。而要启动吃人命，则受害者一家又需要携酒到其舅父家请舅父吃酒，并向其诉苦。酒在其中不仅起到救赎凶手的作用，还推动了整个救赎过程的进行。

“纳丢”不仅可以推动世俗生活中人际关系的扩展，也可以推动生者与祖先的沟通。而且这两者往往在仪式中是同时完成的。

在 YL 排瑶一年一度的耍歌堂中，“纳丢”不仅是瑶族自己开怀畅饮，也是宴请宾客的方式。在耍歌堂前几天，凡是会做酒的瑶族家户就会开锅煮酒，煮好的酒有的卖给需要的各家各户，尤其是负责主办庆典的村委会，会以村委会名义购买。各家各户也有储备，保证节日期间米酒不停。由于近几年发展旅游的需要和政府的部分拨款，YL 村的耍歌堂也变得形式隆重，来参观耍歌堂的人不断增加。这些人边走边唱，还不断的喝酒，每唱一段大家都齐声呼应。这种热闹的气氛一杯酒是不够的，队伍中的人酒喝完了，队伍外看热闹的人还会不断给他们倒酒。仪式中 YL 村祖先的神像会从老排被抬到新村，进入一个修建好的广场里，拜公和表演都在这里举行。这里也是瑶胞和外乡人聚集的地方，酒就是主要在这里被消耗的。来看表演的每一个人，包括瑶族和外乡人，都会得到免费的米酒喝。酒



照片 5 耍歌堂中阿公在饮酒（苏世天 摄于2015年，YL 村新村）

在这里不仅让族群外部的人与族群内部的人产生了关联，也直接推动了仪式中排瑶与祖先沟通的仪式过程。图 5 即为耍歌堂中饮酒的阿公。

丧礼也是用酒的重要场合，图 6 是在丧礼仪式中饮酒做法的先生公。得知亲戚死亡的消息后，死者的亲属来时一般要带一些酒。瑶族的葬礼一般为“坐椅出殡”，出殡当天，四个人负责抬座椅，后面跟随上百人。待行至半路，“出殡者便逐个前来敬酒、行礼，并合唱哀歌，鸣放土铳”（杨、李、陈 1990：119）。由于 YL 村排瑶实行地域内婚制，所以一排之



照片 6 葬礼中先生公在饮酒（马潇骁 摄于2014年，YL 村墓地）

中亲属很多。有时人们也会在出殡的队伍里有说有笑，甚至喝得烂醉，直接在地上睡去。隆重的葬礼，出殡的队伍里会有挑酒罐的，甚至“经过的每一拐角处路口都设有酒桶，逢人经过，都请喝酒（黄、黄 1990：80）”。埋葬死者时，除了放置米饭等食物，也要放置酒。待到安葬完成，家属还要再给出殡的人分酒，等大家喝完酒后，各自才散去。此后七天时间内，每天中午妇女都要给死者坟前送饭，当然也包括酒。

在婚嫁中，“纳丢”也是必不可少的。结婚前的订婚一般要吃“六杯酒”，一杯酒是 2 斤。等吃完了 12 斤酒，婚事才算敲定。如前文所说，婚礼的仪式也离不开酒。过去的婚礼发生在晚上，夜里三四点，男方家就会派人去女方家接人，其余人则边喝酒边等待新娘。派去接新娘的人，也要带几十斤酒、肉到女方家。酒不仅仅是作为“纳弄”的附属，同时也是融入亲属关系建立的一张通行证。

除此之外，“纳丢”也广泛存在在其他仪式活动中。表 3 列举了有酒参与的仪式及节日活动：

表 3 酒与仪式功能表 ☆号编辑绘出说明的备注但在文中已有说明

序号	活动	斤数	作用
1	耍歌堂（法式）	数碗	祭祖
2	耍歌堂（游歌堂）	无定数	唱歌助兴
3	耍歌堂（抢公）☆	120 斤	赎买
4	吃人命☆	大量 / 六斤 ⁷⁾	赎命☆
5	唐海公节	50 斤	祭祖、唱歌助兴
6	订婚	24 斤	以示友好
7	婚礼	数十斤	祭祖、助兴
8	架桥接花（治疗不育女子）	1 斤	敬神
9	丧葬	大量 / 六斤	祭祖
10	送鬼	数碗	敬神
11	春节	一碗	以示友好

可以看出，“纳丢”既是婚丧仪式中亲属关系转换的媒介，也是与祖先沟通的重要媒介。在仪式中，“纳丢”协调了共同参与仪式的各房支亲属的集体行为，并促进了现实世界中的仪式向祖先所在的阴间世界转换。“纳丢”在两个维度上流动，既横向连接、协调着房支亲属的仪式实践，也纵向连接着生者、土地与阴间的祖先。

除了仪式上的“纳丢”以外，还有许多关于“丢”的传说。

首先是有关海公节的传说。据说在唐海公还活着的时候， he 有三个儿子。有一次为了庆祝丰收搞耍歌堂。这是全排人的节日，所以海公就派他的三个儿子去买酒，三兄弟高高兴兴地出发了。谁知道买了酒的三兄弟，由于兴致高昂，在路上一边喝酒一边说笑，等快到家了，发现就只剩下三分之二了，已经不够搞全排人的节日的了。三兄弟经过商量，就决定既然酒少了，那庆祝的范围也就少点吧，所以从耍歌堂这个全排人的节日，变成了搞

唐海公的生日。就这样，由于唐海公被认为是唐姓的祖先，以后唐姓的人们就一直延续着给海公过生日的传统。

在瑶经中也往往出现大量“纳丢”的情况。如《招亡赦罪解结》中的“解结”篇：“十解前生酒醉日，不知高下骂邻人（李、房 1995：155）”。《长沙王》中的“师爷问酒纸回条”篇“酒当四劝落四行，美酒连斟第四杯”（李、房 1995：127）等数处。《发碟》中的“解钱”篇：“要留星辰宿一宿，恐怕家中无酒浆（李、房 1995：36）”。还有一些专门写酒的经文，如《就秽书》、《房十海公·祐公·满公歌堂书》的“嗜酒古”。《香仙》中的“劝酒”和“劝筵”篇等。

“纳丢”既是一种对神话传说的回应，又是一种世俗欢乐的佳酿享受；既是一个通向先祖的过程，又是一种现实可见的饮品。可以说，“纳丢”在瑶族生活中相比其他事情，有着其不可替代的特殊性。“纳丢”在这里形成了一个从客观事物到形而上理念的隐喻过程。“丢”作为一种饮品，不仅流入到了生者的胃里，同时通过倒入大地，渗透到了这片埋葬在祖先的土地中。在这个过程中，生者与祖先的血缘关系通过“丢”直观地表现了出来。与大地结合的祖先的肉体永远沉寂在了这片土地之下，这是阴间相对于阳间不可逾越的界限。但流动的“丢”却成为了一种不断更新的血液，成为了连接阴阳两界的桥梁。这种特殊的“血液”也同样被认为是一种流动的能量，并用在仪式活动中。先生公在仪式中会通过少量的饮酒和喷酒，来驱散不好的东西。这种“米酒-血亲-生命能量”的隐喻过程，共同构成了“纳丢”，并因此成为了排瑶社会人与人、人与鬼关系的内核。

5 从实践到情感：认同形成的内部动力

“纳弄”本身并不代表着经济生活，也不一定象征着信仰体系，它是实实在在的行为。在最为简单的意义上，作为一种知识记忆和程序记忆（马尔科维奇 2007：159-176）混合的食物加工方式，是每一个生活在此的瑶民的知识 and 技能。但在“纳弄”中，个体不仅面对着农耕劳作的结果，还意味着继续劳作的可能；不仅成为了仪式进程的一环，也是个体与族群其他成员某种相处的方式。“纳弄”虽是一个行为动作，但更多的它是日常生活的一种沟通的方式，是人们用以回应社会生活连续性的重要过程。同样，“纳丢”也只是日常生活的普通行为，但也正因为“丢”的普通，人们才能够借助“纳丢”来处理并不普通的仪式，来与并不普通的鬼打交道。我们自然要在社会结构中找到“纳弄”与“纳丢”所连接的行为的位置，但也同样应该发现个体通过“纳弄”与“纳丢”的饮食实践所激发的族群关系再生产的内部动力。也正因如此，个体的饮食行为给予个人生命周期相连，也与族群整体相连。个体因而处于族群内部，“纳弄”与“纳丢”的现实行为也就具有了历史的厚度。

这里所说的历史更多的是哈布瓦赫意义上的“集体记忆”。集体记忆不是先于个体记忆的实在，而是一种“传统渗入到我们的待人接物中去”的“无意识”（Welzel 2007：10）。事实上，这种作为族群历史的“无意识”具有明显的现象学前提。从 Halbwachs 提出集体



照片7 每月初一和十五给亡者送饭(苏世天 摄于2016年 墓地)

记忆开始,集体记忆就是作为超越德国古典哲学的存在而发展的。同时,大多数对集体记忆的考察涉及到了作为群体实践活动的日常沟通以及作为身体一部分的情感。就沟通实践而言,它拒绝了一种按内容划分的静态分类方式,把沟通行为的参与放到了前台,从而考察群体“共同进行回忆的机会和行为的连续性”(韦尔策编 2007:100)。而对于后者,情感被当作是一种身体的、主动地(阿斯曼 2007)、无意的或一种“深层回忆”(韦尔策编 2007:17-34)来与传统的知识系统和历史书写相区别。

讨论瑶族的饮食同样需要从这两方面入手。YL村当地的核心饮食实践过程,是以大米为基础的转换过程。从米到饭再到酒,随着人们不断重复操作着这种食物形态的变化,人们也在不断地进行着沟通实践,并不断地经历着情感体验。我也将从这两方面来论述“纳弄”与“纳丢”所蕴含的族群认同的内部动力。

首先,米的流动形成并维持了村寨的诸多集体实践,并与村落的经济结构相协调。

“弄”和“丢”并不能被严格的分开,他们在一起形成了Robertson Smith所说的“共食伙伴”：“那些坐在一起大快朵颐的人们,就社会作用而言他们团结在了一起,而那些没有在一起共同进食的人们则彼此相互隔阂,既没有宗教上的伙伴关系,也没有互惠性的社会义务(明茨 2010:16)”。同史密斯一样,由米的多种形态形成的共食,也具有多个层次。既有世俗层面的,也有宗教神圣层面的。既是社会关系与社会责任的确认,也是个体情感实践的真实舞台。就像彭兆荣说的:“一方面在进行自我认同,另一方面也在进行瑶族的族性认同(彭 2013:222)”。我将分两个环节来论述,第一个是米到饭的过程,第二个是饭到酒的过程。

米到饭的过程是一个生产生活向文化生活延展的过程。如果从Harris的“客位观点”来看,是一个自然选择的过程。排瑶生存的自然环境决定了蛋白质摄入的艰难程度。相对于大豆和花生来说,大米的蛋白质含量较低,这就需要大量进食大米。大米的蛋白较为优

质,研究表明“大米蛋白的氨基酸组成平衡合理,与WHO/FAO推荐的理想模式非常接近”(王、姚 2004),也因此大米的口感更好,成为了蛋白质摄入的较好选择。由于排瑶很早就过上了定居的生活,以传统农业为主,稻米进食量的多少就与土地资源的占有息息相关。排瑶对“能吃饭”的意义建构,实际上实现了对哈里斯“基础结构”的超越。通过吃的实践及其选择策略,大米揭示了族群生计方式的限制与族群内政治经济结构差异的双重图景。换句话说,米饭所承载的饮食习惯和文化意义,不仅仅是自然条件的消极限制,同时也是对家庭经济水平的一次主动选择。大米的产量取决于土地的多少以及劳动力的投入,劳动力的投入又取决于家庭劳动力的多寡与组织形式的差异。在小农社会生产的内卷化下,大米的生产效率实际上在边际递减,于是劳动力与大米产量之间形成了微妙的关系,这种关系的表达被浓缩在了对“纳弄”的饮食实践中。如上文对“纳弄”的讨论,婚礼一般都在丰收后的农历10月以后举行,婚姻仪式中对“纳弄”的夸张化,早已超越了个体的生理需求,而反映出了对族群生计方式的展演与对族群内部经济分化的选择。由于地域内婚制,排瑶村寨内部往往同房亲属众多。但根据笔者的调查,农耕中互助的组织形式既受到土地位置的影响,也受到房支的左右。劳动力互助的选择往往在耕地位置允许的情况下,选择同房或近亲进行互助,这与仪式活动的共食是一样的。“纳弄”的大规模共食既是对共同生产经验的肯定,也是对再生产的一种保障。而个体性的“纳弄”仪式,如婚礼中娘家要求男方吃十二碗饭则委婉的体现了对男方家庭乃至房支的经济状况的考量。

在这里,有关“土地-人”的复杂社会联系通过吃被当地人简单的表达了出来,并进一步提供了建构社会关系的空间。阎云翔在研究礼物时指出:“随礼是村民维护和扩展他们的关系网络的关键手段之一……礼物馈赠真正体现了日常生活中的人情观念……人情赋予村民之间日常的接触、互动和交往以意义”(阎 2000:218-219)。在排瑶社会,礼物的流动也是仪式的主要活动之一,大米主要以酒的形式参与。在仪式之外的日常生活中,日常生活的“不速之客”实际上是以交换大米为形式展开的,作为饮食方式的“纳弄”提供了一个大米交换契机,来实现人情观念的传达。在哀悼亡者的过程中,“纳弄”成为了转化情感的重要仪式过程,它把对亡者的恐惧、悲伤、尊敬转化成了对同房族人的团结感,从而使祖先重新回归到房支的历史中。在丧葬仪式中,祖先不仅仅意味着家先单上的祖先,而是房支的祖先,是集体存在的证明。

从“弄”到“丢”的过程是文化生活向集体认同的催化过程。就进食的形式上,普通人喝酒前,都要将酒先洒在地上一點,然后才开怀畅饮。这种洒酒被认为是给祖先敬酒,也是祭祖的日常表现之一。这种方式与米饭形成了强烈的对比。如果你在瑶族人家吃饭最后剩饭了,他们会跟你说:“没关系,吃不了有狗呢”。酒和饭同样倒在地上,酒顺着大地流向了祖先,而米饭则进入了牲畜的胃。由此观之,“弄”始终是附着在物质生活之上的,而“丢”最终是要从日常生活中隐退,融汇进流淌着的族群历史的长河中。

与米饭相比,酒并不赋予人刚健的力量,它更像是一种柔性关系。李春根等人在研究乳源瑶时发现,瑶族独自饮酒的比例仅占0.3%,而汉族则高达51.3%(李、洪、潘 1994)。

所以酒在日常生活中承担着广泛的交往功能，而且主要是男性的交际工具。日常生活中“纳丢”主要发生在男性群体中间。如果“纳弄”提供了社会关系的再生产空间，那么“纳丢”就是社会关系再生产的动力，而这种再生产也附着着一种权力关系。由于喝酒的时间明显长于吃饭，所以在饭桌上的主要都是男人。通过“纳丢”的饮食实践，男性群体在社会实践中被分离了出来，他们首先成为了饭桌上的主角。这种地位也使得男性在族群内的社会关系更容易建立与扩展，男性的共食现象时间更长也更加频繁，这直接导致社会关系网的牢固与扩大。共食的性别取向并不意味着女性在族群记忆中的绝对弱势，共食的性别划分实际上为超越家庭的集体观念打下了基础。男性共食团体在进食活动中始终处于女性的目光之下，女性群体并不是不参与共食，而仅仅是退居到了边缘。如图8所示，男性群体集中于大厅中央共食，而女性群体则位于共食大厅周围的房间中，以及屋外做饭的地方。此时，参与共食的男性不再与女性组成“家屋社会”下的夫妻共同体。男性群体单独组织在了一起，并通过被女性环绕与“注视”，突出了男性共同体的地位。类似于Sartre对“我们”概念的界定，在此也存在一种被动的主体性的形成过程。正是在女性群体的目光之下，男性群体的“纳丢”才摆脱了个体家庭的桎梏，从而在父系继承的传统中确立了对族群共同体的认识。

其次，米的流动带来的集体实践不仅仅是行为的和结构的，还同样是情感的。个体身体的感觉随着米在身体中的转换而变化，从而使个体到集体的实践重新又回到了个体中，成为一种“正确的回忆”（阿斯曼 2007）。

“纳弄”共食所建构的社会关系与集体记忆的空间不是抽象的，在这一点上它比一般的礼物更具实在性。从个体感知到集体记忆的过程并不是先验存在的，Bourdieu用“惯习”来弥补个体与社会结构之间的间隙，但“惯习”作为一种实践感，在个体认知上更倾向于无意识的层面。实践感在向集体记忆过渡时并非全然是无意识的，实际上往往过渡得越顺利，我们越能感觉到其在场，但这种在场同样不是知识系统，而是一种感觉。每一个个体



照片8 婚礼中的共食（苏世天 摄于2015年，YL村）



照片 9 百日祭中的共食与饮酒（苏世天 摄于2016年，YL 村老排家屋前）

在“纳弄”的共食中都分享了一种饱腹感。在日常生活中，饱腹感是一次完满共食的终点，即使对酒肉奉献的再多，不吃米饭也会被认为是款待不周的表现。在仪式活动中，“纳弄”不仅与族群内的“准群体”（Boissevain）分享着饱腹感，在大型仪式中甚至直接与整个族群分享着果腹感。这种真实的感觉是个体与集体间实在的桥梁。同时通过与祖先共食的仪式意义，这种果腹感也被用来讲述祖先与人间的联系（祖先保佑）与感受传统伦理道德规范的力量（祭祀规则）。祖先对个人来说不仅仅意味着一种民间宗教知识，祭祀带来的人鬼共食在果腹感的影响下形成了一种正面的心理情绪，这种感觉在一定意义上也是存在本身。

就“纳丢”而言，仪式中的“纳丢”不仅仅是诸如丧礼、耍歌堂、海公节这些仪式上必不可少的行为，饮酒也是唯一贯穿整个仪式的活动。酒可以持续提供醉感，这种感觉使酒成为生者与亡者沟通的桥梁。在大多数仪式中，人们会安排一个或数个人专门负责给宾客倒酒。在丧礼中，整晚的法事都有酒的在场，持续性的饮酒贯穿了整个出殡与入葬。在耍歌堂时，倒酒的人更是随处可见。图9就是笔者参与的丧葬仪式“百日祭”中的共食与饮酒环节。春节更不用说，笔者在村寨过春节前，就有瑶胞好心提醒：“春节时你会看到很多醉了的人在路上走。”“纳丢”之于“纳弄”的不同在于，米经过生产加工变成酒之后，就具有了让集体狂欢的力量。尼采在悲剧的诞生中说酒神文化是一种原始的野性，在古希腊，狄俄尼索斯与戏剧、宗教的联系乃是预示着一种力量源起的神秘过程，“纳丢”对于仪式来说同样具有这种效果。正因为“纳丢”之于“纳弄”的神秘力量，所以“纳弄”成为了与祖先沟通的最好的方式。酒洒在地上，渗入地下，仿佛是人的血脉，流向了祖先的世界，阴阳两界在酒的款款流动下交融在了一起。

“纳弄”与“纳丢”行为所展现的，既是瑶族社会经济生活的日常实践和心绪情感，也是神圣空间中的祖先崇拜与敬畏之心。在这里，日常生活是此岸，阴间是彼岸，而仪式则是两者互动的基础。由此，也就形成了瑶族认同特有的内部动力。

6 民族性：国家空间与饮食重塑

从边界的观点来看“认同”的好处之一是，它充分肯定了认同的“对话性”特征。这也就意味着社会人类学讨论的族群认同并不完全是哲学领域内的认同，而是一种社会关系的再生产方式。更重要的，边界的两端代表着不同的社会关系的组织方式，两者之间是相互作为参照的。只有在这种相互参照下，认同才具有社会意义，否则就成为了一个纯粹的哲学问题。粤北瑶族的族群认同不仅仅是村落内部的事，同时也涉及到作为少数民族的“瑶族”与国家的关系。国家权力希望参与到族群认同的形成中来，进而引导族群认同为国家认同提供支撑。

在改革开放后的中国，“阶级”话语失去了塑造国家认同的主导权，社会主义市场经济的确立，为重塑国家认同打开了新的大门。正如费孝通晚年提出的“中华民族多元一体”一样，“民族性”在“阶级性”失势后成为了国家认同新的着力点。也正是在这一过程中，食物具有了更大的流动性。因此，饮食实践具有了双重意义。排瑶社会的饮食实践，不仅要面对内部的族群关系与历史记忆，还要面对外部的国家权力对地区食品的民族性改造。对于后者而言，民族性的改造过程是地方与国家积极的互动过程。国家一方面希望通过民族性的建构确立地方族群与国家的正当性关系，另一方面地方族群也希望通过积极地建立民族性从而在国家主导的区域市场中占据优势地位。

首先，国家积极地参与了地方民族性的建构活动。政府通过发展旅游，来建立民族性与国家社会建设的话语统一，排瑶的饮食因而也被贴上了鲜明的民族标签。

2017年1月人民日报在其专栏“最美乡村”中发表了一篇关于笔者所调查的排瑶地区的报道，介绍该地区的排瑶生活、文化和旅游特色。文中不仅强调“男女老少都是唱歌能手，在他们的日常生活中，常常以歌代替语言……老人们在茶余饭后喜唱叙事唱歌，往往一个故事唱一个晚上”，还列出了众多“排瑶美食”，包括牛皮酥、瑶家盆菜、瑶家腊肉、烟熏肉、桑叶卷、桑叶丸等。然而，像诸如饭后唱歌这种活动，其实在生活中很少发生，这些故事都是流传的关于旧时排瑶生活的想象，现在的中年一辈都很少经历过。笔者曾特意请排瑶朋友在晚饭时请长辈过来讲故事，故事虽然很长，但是还谈不上“一晚上”，更不要说是用“唱”的形式了。至于列举的“排瑶美食”，笔者多数不得甚解，也从来没有听当地人这样称呼过。

作为中国最重要的官方媒体之一，人民日报的报道意在展现作为中国少数民族之一的瑶族村寨的特色，然而媒体塑造的排瑶形象却与当下真实的瑶族形象差距很大。与此同时，这样的报道却又真的是具有瑶族特色的。图10即是在民族旅游的宣传下，YL村新建的要歌堂饭庄。一方面其内容确实有历史依据，另一方面也确实为村寨构建出了可供识别的饮食景观。这同阿斯曼所说的并不真实但却正确的回忆一样，他们不仅对村寨的旅游业发展来说是有用的，而且也更有利于社会接受（韦策编 2007）。正是在一系列这种民族性塑造下，排瑶的饮食被打上了国家权力深深的烙印。



照片10 在旧耍歌堂场地新建的饭馆（苏世天 摄于2016年，YL 村新村）

但国家权力的民族性塑造并非时时顺利，当代中国的多元民族性建立仍处于一个转型的过程中。原有的“阶级性”与社会主义制度具有很高的话语配适度，但民族性观念的建立却让国家基层干部遇到了难题，这往往表现在社会主义的干部形象与新时期民族特色的重塑的冲突中。以共食为例，丧葬中的共食不仅仅是一种与祭祖有关的活动，同时也蕴含着瑶族对“鬼”的观念。祖先并不是以人的面貌出现的，而是以“鬼”的形象出现的。这一点也可在东南亚的瑶族中体现，在老挝瑶族的宗教就被叫做“鬼教”，可见“鬼”在瑶族信仰里的重要性。但老挝是一个全民信教的国家，而中国官方则主张一种无神论的观念。尤其对于地方干部而言，无神论、共产主义和官员身份是紧密结合在一起的，这就造成了一种潜在的矛盾。这种矛盾在笔者作为“他者”进入到乡村生活时就突显了出来。地方干部有时候会因为笔者的在场，选择参与丧葬的一些仪式活动，而回避丧葬的共食环节。通过这种不完全的回避，即表明了他们作为地方族群成员的身份，也在共食的缺席中表达了一种政治的正确性。

其次，不仅国家积极地建构着民族与国家的关系，地方族群也利用着民族性的建立，尝试着在更大的市场中发展自身。

三哥就是如此，他是当地的一个年轻人，在城里打工。但他并不想在城市里工作一辈子，而是想回家自己发展。他在思考这样一个问题：“城市现在大部分是外省来的，他们的生活非常快速。能不能用一种快速的方式，让他们体验到我们瑶族这种饮食文化呢？”在聊天中，三哥具有较强的民族意识，这表现在他极力希望建立一种瑶族的饮食标签上。在他看来，瑶族的食物具有鲜明的特色，与城市里的食物差异很大。

“最基本的比如白菜干啊、竹笋啊、番薯干啊，还有玉米、黄豆等最基本的农作物。”

“一个是天，一个是地。你们没有吃过我们最原始的做法。白切鸡正常的做法在外面吃就是食之无味，就是盐和肉，顶多是肉厚了一点，圆润了一点。但自家养的鸡，咬劲儿和回味度那些就不要讲了，最基本的口感跟香气这种体验就不一样。我们的鸡蒸出



照片11 自家炒的猪肉（苏世天 摄于2016年，村民家）

来飘香四溢，他们的鸡蒸出来啥味道都没有，都是厚厚的生粉浇起来的。我们完全不用那种加工的东西，只需要从菜园里摘一个菜苗回来，加一点油，香得要死。有时候避除了这种复杂的过程之后，越简单的方法越能烹饪出原始的味道。”

三哥的描述是我听过的当地人对自身食物最细腻的描述，它直观而强烈地表达了一种饮食文化认同。有意思的是，在这样一个文化认同中，却无时无刻地充斥着诸如“你们”、“他们”、“城里人”这样的内容。在表达诸如“口感”、“回味度”等这些特点时，都是根据一般的饮食审美而界定的，而并不是瑶族本身特有的概念。而所谓“越简单的方法越能烹饪出原始的味道”更是相对于城市中充斥的工业食品以及食物污染问题而言的。如果对比一下三哥列出的美食和人民日报推荐的美食可以看出，后者的菜谱更像是瑶式的汉族菜，前者的品味更像是汉式的瑶菜。双方在建构民族性的同时，也建立着一种瑶族与非瑶族（或汉族），地方族群与国家主体的关系。

事实上，说民族性是被建构的并不符合实际，因为族群认同本身就需要他者的介入。通过饮食带来的排瑶社会的沟通实践与情感共鸣，是建立在粤北排瑶八排二十四冲的村落结构之上的，我所调查的YL排瑶就与周边的其他排瑶有着不同的身份认同。就饮食而言，食物同时受到族群内外相互影响。族群外部试图建立对族群内部的饮食概念，族群内部也在试图建立族群外的的美食标准。不仅人类学家要“通过对他者的理解来绕道理解自我”，当地人也在“他者”的目光中认同自我。族群的集体记忆试图通过他者视角来表达一种族群的完整性，如果借用萨特的话说，就是“这种恢复族群的整体的努力若不确立一个第三者的存在，是不可能发生的。”（萨特 2014：516）

因此可以看到，传统上对族群做“外部”及“内部”划分的努力是徒劳的，因为它完全忽视了这种流动的“他者”为主体提供的自我认识基础，而自我的建构也像海平面一样，在慢慢微波的浮动中建立一种平静的状态。在当代中国，这种“他者”流变为国家所提倡

的“民族性”，YL排瑶的认同参照点也直接与国家话语相关联。没有一种饮食是国家凭空构建的，也没有一种饮食实践是完全由政府一手策划的。就像Hobsbawm对“传统”的认识一样，传统是需要共建的。“民族性”的建立是一个双重的过程，一方面国家利用特色饮食来识别作为“多元一体”的中国少数民族之一的瑶族的身份，另一方面YL排瑶也利用民族性的建构来为自己寻找合法性庇护。一方面地方政府利用瑶族特色饮食来发展旅游业，增加政府业绩。另一方面YL瑶族也利用民族性标签带来的稀缺性在区域市场中谋得经济利益。民族性所重构的地方族群食物并不是虚假的食物，而是突破了原有沟通实践和情感共鸣所涵盖的地方空间，在国家空间的层面上对饮食所承载的族群认同进行新的诠释。

由此，我们遇到了排瑶饮食实践的真正难题。以米为核心组织的共食活动伴随着当地人对周边汉人及区域中心生活的认识的改变而改变，并在周边社会的变动中调节着饮食实践与族群认同。于此，米的流动并不是意义所在，流动本身才是。正如人民日报对YL排瑶特色瑶菜的介绍一样以及三哥希望用瑶菜进入城市市场一样，新时期的饮食实践开始重新把“菜”纳入到与饭对等的视野中，来重新寻找一种流动的平衡。“弄”与“丢”本身并不是一种神话的存在，相反，“弄”与“丢”所代表的大米的流动，正是在接受了这种内部与外部的互动影响中，在其必将经历的产生与消逝中，才能看到一个族群最生动的记忆与最真诚的认同。

7 结语

正如笔者使用“纳弄”与“纳丢”一样，他们既是瑶语的特殊发音，同样他们也是普通的吃饭与喝酒。这种既特殊又普通的状态，跟笔者以“纳弄”与“纳丢”来观察村落的饮食实践以及理解认同过程的形成具有相似的效果。通过“纳弄”，排瑶社会的公共空间得以表达；而通过“纳丢”，这种空间得以维持和扩展。排瑶的共食活动是以米为中心展开的，作为米的不同形式的“弄”与“丢”，承载的不是一种知识，而是一种集体的实践与个体的情感。也正是在这个意义上，它可以跳出个体回忆与历史知识的“冷”“热”夹击，从而真正表达一种从集体记忆到族群认同的综合过程。

同时，这种族群认同的形成，不仅仅是族群文化内部的事。把食物从简单的象征关系中解救出来，是当代饮食社会学对功能主义与结构主义的再一次扬弃。像Yano用“饮食公民”来描述夏威夷特有的Plate Lunch（盘子午餐）对夏威夷美国公民身份认同建构的过程一样，饮食代表了个体的感觉、回忆与社会的结构、历史的互动过程，同时也与国家权力介入有关。我们不应把食物仅当作一种文化表征的符号，而应在社会角色的实践中去理解认同的形塑过程。地方社会中的“饮食公民”同样可以视为一种国家空间下族群关系的表达。在当下的排瑶，已经没有人再认为“吃”是他们生活的核心。我们不可能像桑迪那样以分析食人的方式来分析YL排瑶的进食行为，把“吃”做一种精神分析的解释，成为一种人类初期的口嚼欲。我对米的饮食实践的分析，并不是想重新赋予“吃”以中心地位，

或者为米和酒赋予特定的文化内涵。事实上,“吃”的概念是开放的。尤其在全球化影响极大的当下,工业食品冲击着传统乡村的饮食习惯,政府的移居政策也对族群的饮食实践带来永久性的影响。但这些并不影响“弄”与“丢”的饮食实践所承载的认同过程。因为认同过程无时无刻不在发生,认同并不是跳跃性的,而是一种内在影响与外在刺激持续作用的过程。

在这个过程中,个体的“我”并不直接向“我们”过渡。饮食首先是自我的事情,其次是在族群内部自我与共食伙伴的事情,最后还是共食伙伴与非共食伙伴的事情。考察食物与认同的关系,必须同时考察族群内部与社会外部环境,不同的族群文化会形塑不同的饮食实践,而不同时刻的外部环境也会影响族群内部的食物发展与认同关系。也正是在这个意义上,排瑶米的饮食实践才会继续承载认同的目光,即使是流变的目光。地方社会流动的米只有开放地拥抱现代社会流动的人,才能重新找到认同的根基。

注

- 1) 本文受到国家文物局 2013指南针专项“粤北排瑶油岭村寨博物馆建设研究”项目资助。
- 2) 原生论(Primordial)像其名字一样,一是强调了时间上的“在先”,二是强调了地位上的“重要”。原生论一般认为,族群认同是由一些本质的、后天的(也即是非理性的)因素组成的,不管族群是否存在多种认同,认同的核心都是原生性的。原生论内部也有一些分歧,比如有的强调生物基因,有的强调文化与情感。前者包含了希尔斯(Edward Shils)、范·登·伯格(Van den Berghe)、菲什曼(Joshua Fishman)、温·爱德华兹(Wynne Edwards)、爱德华·威尔逊(Edward O. Wilson),后者包括格尔茨(Clifford Geertz)、凯斯(Charles F. Keyes)等。
- 3) 工具论(instrumentalists approach)认为族群认同不存在先后顺序,先后顺序也没有什么意义。个人与群体可以根据理性或情境改变认同。工具论既强调了族群认同的变迁取向,又在一定程度上具有共时性倾向,用安德森的话说就是具有“空洞、均质的时间”。工具论的代表人物是朱迪恩·纳盖达(Judith A. Nagata)、艾布·科恩(Abner Cohen)、迈克尔·班顿(Michael Banton)等。
- 4) 盘王节为纪念祖先的大型活动,每年农历十月十六日庄家收获后都要举办。
- 5) 排瑶亲属关系以房支区分,类似于宗族。耍歌堂为随盘王节展开的房支仪式,同一房支或几个房支联合祭拜祖先,同时把本房支近年来入门的女人和长大的孩子通过祭拜纳入到本房支系统内。
- 6) 一般排瑶只种植一到两造,但时间的选择则根据生计类型和田地位置决定。
- 7) 在马建钊主编的《排瑶研究论文选集》里的《论八排瑶的丧俗》提到,亲属使用一个竹筒装6斤酒向死者舅父投诉。

参照文献

〈英文文献〉

Atkins-Sayre, W. and A. Q. Stokes

2016 *Consuming Identity: The Role of Food in Redefining the South*. Jackson: University Press of Mississippi.

Bauermeister, M. R.

2016 Social Capital and Collective Identity in the Local Food Movement. *International Journal of Agricultural Sustainability* 14: 2.

Bourdieu, P.

1977 *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge: Cambridge University Press.

Cappellini, B., E. Parsons, and V. Harman

2016 'Right Taste, Wrong Place': Local Food Cultures, (Dis)identification and the Formation of Classed Identity. *Sociology* 50(6): 1089-1105.

Chang, K. C. (ed.)

1977 *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press.

Counihan, C. M. and S. L. Kaplan (eds.)

1998 *Food and Gender: Identity and Power*. Amsterdam: Harwood Academic.

Crawley, A. E.

1902 *The Mystic Rose: A Study of Primitive Marriage*. London: Macmillan.

James, A., A. T. Kjørholt, and V. Tingstad (ed.)

2009 *Children, Food and Identity in Everyday Life*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.

Ji-Song Ku, R., M. F. Manalansan, IV, and A. Mannur

2013 *Eating Asian America: A Food Studies Reader*. NY: New York University Press.

Johnston, J. and S. Baumann

2009 *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. NY: Routledge.

Lefebvre, H.

1991 *The Production of Space*. Oxford, UK; Cambridge, MA: Blackwell.

Montanari, M.

2013 *Italian Identity in the Kitchen, or, Food and the Nation*. NY: Columbia University Press.

Naroll, R.

1964 On Ethnic Unit Classification. *Current Anthropology* 5 (4): 283-312.

Plastow N. A., A. Atwal, and M. Gilhooly

2015 Food Activities and Identity Maintenance among Community-Living Older Adults: A Grounded Theory Study. *The American Journal of Occupational Therapy* 69(6): 6906260010.

Scholliers, P. (ed.)

2001 *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. Oxford: Berg.

Smith, A. D.

2010 *Nationalism: Theory, Ideology, History*. 2nd Edition. Cambridge: Polity Press.

Tibère, L.

- 2016 Food as a Factor of Collective Identity: The Case of Creolization. *French Cultural Studies* 27(1): 85-95.

Wenying, X.

- 2008 *Eating Identities: Reading Food in Asian American Literature*. Honolulu: University of Hawai'i Press.

Witt, D.

- 1999 *Black Hunger: Food and the Politics of U.S. Identity*. Oxford: Oxford University Press.

〈中文〉

安德森, 尤金 (Anderson, Eugene)

- 2003 《中国食物》(马嫫、刘东译) 南京: 江苏人民出版社。

阿斯曼, 阿莱达 (Assmann, Aleida)

- 2007 《回忆有多真实》哈拉尔德·韦策 (编) 《社会记忆——历史、回忆、传承》北京: 北京大学出版社, 第57-74页。

巴赫金, 米哈伊尔 (Bakhtin, Mikhail)

- 2010 《陀思妥耶夫斯基诗学问题》(刘虎译) 北京: 中央编译出版社。

巴斯, 弗雷德里克 (Barth, Fredrik)

- 2014 《族群与边界》(李丽琴译) 北京: 商务印书馆。

本雅明, 沃尔特 (Benjamin, Walter)

- 2002 《机械复制时代的艺术作品》(王才勇译) 北京: 中国城市出版社。

德·塞托, 米希尔、吕斯·贾尔、皮埃尔·梅约尔 (de Certeau, Michel, Luce Giard, and Pierre Mayol)

- 2014 《日常生活实践: 2. 居住与烹饪》(冷碧莹译) 南京: 南京大学出版社。

迪尔凯姆, 埃米尔 (Durkheim, Émile)

- 1995 《社会学方法的准则》(狄玉明译) 北京: 商务印书馆。

杜新豪、任博

- 2013 味觉渴望: 瑶人饮食中的酢和醋, 赵荣光、邵田田 (主编) 《健康与文明——第三届亚洲食学论坛论文集》杭州: 浙江古籍出版社, 第423-428页。

格尔茨, 克利弗德 (Geertz, Clifford)

- 1999 《文化的解释》(韩莉译) 南京: 译林出版社。

龚政宇

- 2011 论排瑶与酒《清远职业技术学院学报》2011年01期, 第20-24页。

古迪, 杰克 (Goody, Jack)

- 2010 《烹饪、菜肴与阶级: 一项比较社会学的研究》(王荣欣、沈南山译) 杭州: 浙江大学出版社。

哈里斯, 马文 (Harris, Marvin)

- 1989 《文化唯物主义》(张海洋、王曼萍译) 北京: 华夏出版社。

黄禾雨

- 2010 《广西大瑶山瑶族饮食文化历史形态与变迁研究》浙江工商大学硕士论文。

黄钰、黄方平

1990 《瑶族》北京：民族出版社。

霍布斯鲍姆，埃里克（Hobsbawm, Eric）

2004 《传统的发明》（顾杭、庞冠群译）南京：译林出版社。

拉帕波特，罗伊·A.(Rappaport, Roy A.)

2016 《献给祖先的猪》（赵玉燕译）北京：商务印书馆。

李春根、洪理一、潘集阳

1994 广东乳源县瑶族人群嗜酒方式研究，田维才（主编）《中国社会工作协会康复医学工作委员会会议论文集》韶关：中国民政康复医学会出版，第42-43页。

廖国一、徐靖彬

2007 环北部湾地区瑶族饮食文化的变迁——以广西上思县南屏瑶族乡为例《南宁职业技术学院学报》2007年04期，第1-5页。

连南县志办公室

1996 《连南瑶族自治县志》广州：广东人民出版社。

李来章

1990 《连南八排风土记》广州：中山大学出版社。

李默、房先清

1995 《八排瑶古籍汇编》广州：广东人民出版社。

马建钊（编）

2013 《排瑶研究论文选集》广州：广东人民出版社。

马尔科维奇，汉斯（Markowitsch, Hans）

2007 《有意识的和无意识的回忆形式》哈拉尔德·韦尔策（编）《社会记忆——历史、回忆、传承》北京：北京大学出版社，第159-176页。

明茨，西敏司（Mintz, Sidney）

2010 《甜与权力》（朱健刚、王超译）北京：商务印书馆。

莫斯，马塞尔（Mauss, Marcel）

2002 《论馈赠——传统社会的交换形式及其功能》（卢汇译）北京：中央民族大学出版社。

穆素洁（Mazumdar, Sucheta）

2009 《中国——糖与社会》（叶篱译）广州：广东人民出版社。

彭兆荣

2013 《饮食人类学》北京：北京大学出版社。

萨特，让-保罗（Sartre, Jean-Paul）

2014 《存在与虚无》（陈宣良等译）北京：生活·读书·新知三联书店。

王章存、姚惠源

2004 大米蛋白质研究现状 中国粮油学会第三届学术年会论文选集编委会（编）《中国粮油学会第三届学术年会论文选集（下册）》烟台：中国粮油学会，第236-241页。

韦尔策，哈拉尔德（编）（Welzel, Harald ed.）

2007 《社会记忆——历史、回忆、传承》（季斌、王立君、白锡坤译）北京：北京大学出版社。

舒亦庭

2015 《食物、变迁与认同——以粤北瑶族老排村的饮食生活为例》中山大学硕士论文。

谢剑

1993 《连南排瑶的社会组织》香港：香港中文大学出版社。

徐靖彬

2005 《瑶族传统饮食文化的历史学考察》广西师范大学硕士论文。

阎云翔

2000 《礼物的流动》北京：商务印书馆。

杨鹤书、李安民、陈淑濂

1990 《八排文化——八排瑶的文化人类学考察》广州：中山大学出版社。

杨艺

2009 桂北红瑶饮食文化与旅游开发《柳州师专学报》2009年05期，第135-137页。