

みんなくりポジトリ

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

Foodscape and Food Practices in Xiguan, Guangzhou

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: 河合, 洋尚 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00008917

广州西关的饮食景观建构与饮食实践

Foodscape and Food Practices in Xiguan, Guangzhou

河合 洋尚
KAWAI Hironao

Abstract: This paper aims to discuss the politics of foodscape in Xiguan district, Guangzhou. Starting in the 1990s, local governments of each city create spatial characteristic to promote the local economy. As part of this movement, statesmen and merchants began to choose some specific foods as local characteristic, and built gourmet street or gourmet park which offer these characteristic foods as feature products. Xiguan is good example of this. Xiguan district is located in the center of Guangzhou city where is famous for the name of “Gourmet begins at Guangzhou.” Recently, Guangzhou city government began to coin new slogan “Taste begins at Xiguan” to attract consumers. Statesmen, scholars, and merchants choose *tengzaizhok*, *ngsau*, *yaugok* as characteristic foods of Xiguan district, and restraints owners offer these foods as feature products in the gourmet street. In other word, these actors had been created cultural landscape of food (foodscape) of Xiguan. However, according to my fieldwork, local people, especially “villagers” who is natives of Xiguan, rarely go to gourmet street, even anxious for ill influences of building this kind of foodscape. I was aware that “villagers” see characteristic foods as “forgery”. Therefore, “villagers” remind the tastes of their “real” local foods, and recreate alternative foodscape. This paper will discuss the dynamism of influencing interaction between foodscape as visual sensation and foodscape as gustation, which referencing the theory of landscape anthropology.

1 序文

20世纪80年代,人类学开始关注中国饮食文化,在此之前,饮食文化在有关中国的民族志中往往只是作为当地社会文化的一个要素被提及,很少有人类学家把它作为一个专门的研究领域。然而,随着结构主义和象征主义在欧美人类学界的兴起,人类学家开始分析中国饮食文化的象征意义(Cooper 1986; Anderson 1988, etc.)。另外,日本国立民族学博物馆的周达生(1976; 1986; 1989; 1994)和石毛直道(1983; 1989)也着手于中国饮食的菜系、传播、生态等问题相关的民族志研究¹⁾。进入21世纪,中国饮食文化研究在香港的人类学界开始盛行,除了饮食中的文化认同、族群标签,还关注全球化、饮食消费、本土化及本土特色菜的创造等问题(Wu and Tan eds. 2001; Cheung and Wu eds. 2002; Cheung and Tan eds. 2007; 张展鸿 2008, etc.)。近几年,不少欧美人类学家也开始探讨全球化和城市化给中国饮食文化带来的影响,如饮食文化的变迁、交融、重构等本土化过程(Klein 2006; Swislocki 2009, etc.)。

全球化与本土化背景下的饮食问题也突出表现在笔者的主要研究地点之一——广州西关。本文要探讨的就是广州西关的饮食景观建构及其与居民饮食实践之间的冲突和互联性。广州以“食”出名，西关位于其老城区，据说是广州菜的发源地。20世纪90年代以来，为了吸引游客，西关大力推进城市开发进程，尤其提出“食在广州、味在西关”的口号，打造西关的空间特色（河合 2013）。在此过程中，当地政府、学者、媒体、餐厅经营者等陆续将特定的菜肴宣传为“西关特色菜”，同时，建设有西关风味的美食街、美食园。但是，由于西关特色菜是依照政治意识形态以及外来消费需求而重构的，其做法和味道与本地原有不尽相同。因而，一方面西关特色菜影响了当地的饮食文化，另一方面当地人认为西关特色菜没有真实性（authenticity），认为西关特色菜是假的，他们依照自己的历史记忆或者本地认同强调“真正”的饮食实践。

如上所述，中国的社会主义市场经济给广州西关的饮食文化带来了巨大影响，本文将这种外来的影响称为“外在刺激”。为了阐明这种“外在刺激”的情况，本文首先论述有中国特色的社会主义市场经济的力量如何形塑了西关的饮食景观（第二节）。然后，论述居民对饮食景观的认知及饮食实践，探讨饮食景观建构对居民的影响（第三节）。最后，从饮食景观研究，尤其是“空间”和“场所”的视角出发对全文进行分析和总结，指出“场所”的力量和“内在影响”的重要性，同时对今后的研究方向提出建议（第四节）。

2 广州西关的饮食景观建构

2.1 广州西关的“空间”生产

广州是广东省的省会，常住人口约1,350万人。2005年4月之前广州辖越秀区、东山区、荔湾区、海珠区、芳村区、黄埔区、天河区、白云区、花都区、番禺区以及从化市和增城市（图1）。2005年4月，广州撤销东山区并入越秀区，撤销芳村区并入荔湾区，新设南沙区和萝岗区²⁾。其中，政府规划下的西关相当于2005年4月以后的新荔湾区，但是在



图1 广州的行政区划（左：2005年4月之前，右：2005年4月之后）

许多居民心中，以往的芳村区不算西关，认为西关与2005年4月以前的荔湾区大体一致（河合 2013：75-79）。广州有“东山少爷，西关小姐”的说法，意思是东山有官僚的子弟，西关有时髦的千金。越秀区是帝国时代广州城的所在地，位于城东的东山是官僚的居住地，而位于城西的西关则是繁荣的商业区。

1757年11月，清政府开始实施一口通商，直到1847年广州都是唯一与外国通商的地点。尤其是位于西关的沙面成为外国人贸易的主要聚点，西关地区是许多食材流通的地点，并以上下九路为中心形成了商业街和不少餐厅。虽然鸦片战争结束后香港、上海等城市的经济地位提升，但广州西关仍然是中国的主要贸易地点之一。民国时期西关形成了繁荣的商业街，但解放后许多商店和餐厅倒闭，经济衰退（Vogel 1989：203-204）。到1978年12月改革开放时，西关已经不是经济突出的地区，根据统计，1990年荔湾区的GDP处于广州最低位（河合 2013：81）。

1992年中国实行社会主义市场经济政策后，中国各省尝试突出各自不同的城市空间特色以谋求发展，广州各区政府为了打造自己的区域特色，开始利用各种文化要素建设文化景观，荔湾区就打着西关的名号开始着手城市开发。具体而言，区政府将荔湾区定义为具有西关文化特色的旅游休闲地区，通过再现其繁荣时期的历史景观来吸引游客。1996年制定《荔湾商业贸易旅游区建设规划纲要》，将西关角、沙面、陈家祠、华林寺指定为旅游开发重点，按照西关文化特色整顿环境。1997年6月到7月，荔湾区举行了大型的荔湾文化艺术节，值得注意的是，12项节目中包括由政府、学者、文化人一起举行的西关文化研讨会。此后，政府、学者（特别是在政府机关工作的研究员）、媒体等将西关文化定义为中华文化主要派别之一的岭南文化的重要组成部分，强调西关文化包含三个主要特点（阮 2003；梁 2004；石 2004；何 2004, etc.）：

- ① 西关文化具有开放性和兼容性，历史上吸收中国北方文化和西方文化的要素而成。
- ② 西关文化继承了百越民族的文化要素，例如重视信仰，接纳各种宗教。
- ③ 西关文化有岭南水乡的特点，历史上形成了作为水乡休闲地的文化景观。

基于以上特点，政府、学者、媒体等“挑选”本地的“部分事实”并将其视为西关文化的符号而加以强调。20世纪90年代以来被发掘的西关文化符号涉及到很多方面，其中，人工环境、自然环境以及饮食方面的代表符号如下（河合 2013：136-139）：

(A)人工环境——具备西关文化特色的民居要素有三套件、满洲窗、青砖等。其中三件套由脚门、趟拢门、大门构成，是门的一种形制（照片1）。尤其是，中间横木的趟拢门因为比较有特色，通常被视为是有西关特色的建筑模式。三件套的样式因应水乡气候而出现，符合岭南水乡特点（③）的文化意义。另一方面，满洲窗是由传统的木框架镶嵌套色玻璃蚀刻画组成的窗户（照片2），是本地文化与中国北方（满洲）文化要素相结合而形成的建筑样式（①）。而青砖被认为是本地文化与西方文化结合的建筑要素（①）。

(B)自然环境和饮食——根据历史记载，西关曾有荔枝湾，八世纪以来在这个河川的两岸有荔枝树，除了南汉国的王族将其作为避暑地之外，许多诗人也纷纷至此欣赏其魅力景



照片1 三件套
(2007年2月, 笔者摄影)



照片2 满洲窗
(2006年12月, 笔者摄影)



照片3 艇仔粥
(2007年5月, 笔者摄影)



照片4 在西关民俗馆展览的五秀
(2006年12月, 笔者摄影)

观。当时的诗人还留下了“一湾春水绿，两岸荔枝红”的诗句。民国时期以来，荔枝湾是居民游河的休闲场所，当时的作家描述了夏天人们来荔枝湾吃荔枝和艇仔粥（照片3）的光景。另外，以往荔枝湾有不少水上居民（疍民），这里的“荔湾渔歌”被选为明朝时代的广州八景之一。由此，西关文化又带有岭南水乡文化的特色^③，代表本地景观的荔枝以及水上居民提供的艇仔粥成为西关特色饮食。除此以外，还有历史上西关主要的五种水生植物——马蹄、莲藕、慈姑、茭白以及菱角。这些水生植物被总称为“五秀”（照片4）³⁾。

进入21世纪，区政府开始保护由三件套、满洲窗、青砖等构成的西关大屋。同时，用这些建筑要素整顿西关角、上下九路等旅游地点，试图再现具有西关特色的景观。随着历史景观再现活动的开展，商铺老板以及部分居民在建屋时也开始采用趟拢门、满洲窗、青砖，2009年举行广州亚运会前，西关的景观发生了很大的变化（河合 2013）。法国的思想家亨利·列斐伏尔指出，近代以来的“空间”不是抽象和空虚的，而是依照当时的社会条件被政治权力划分、嵌入意识形态的，是特定文化意象的容器，是有界限的（Lefebvre 1974）。20世纪90年代后期以来，荔湾区政府在学者、媒体等协助下将自己的行政区嵌入西关文化意象并突出其区域特色，将自己的行政区“生产”为具有西关文化特色的“空间”，进而建构出了商人和居民可以消费的符号。

2.2 西关风味饮食景观的建设

由于历史上西关与广州饮食文化的发展密切相关，区政府开始打造“食在广州，味在西关”的招牌，将它作为突出“空间”特色的重要资源。进入21世纪以来，西关的不少餐厅经营者开始用趟拢门、满洲窗、青砖或新建或装修自己的餐厅（照片5），并在这样的物理环境下提供西关特色菜。2004年3月荔湾区决定在西关建设美食园，2005年11月美食园落成。在建设美食园之前，这里也有几家餐厅，其中，V餐厅是1947年建的。

根据联合国教科文组织（UNESCO）的定义，特定的物质环境及其相关文化要素统称文化景观。因而，具有西关风味的自然、建筑以及西关特色菜的结合也可以说是一种文化景观。而由于这是与饮食相关的文化景观，本文将它称为饮食景观（foodscape）。建设美食园的过程也是形成西关特色饮食景观的过程。例如，美食园的大半餐厅用趟拢门、满洲窗、青砖装修，还提供艇仔粥、五秀、马蹄糕等西关特色菜。另外，区政府还重视恢复以往被称赞为“一湾春水绿，两岸荔枝红”的美丽景观。2003年4月开始推动恢复荔枝湾的工程，试图在美食园附近的河川重新种植荔枝，但是由于美食园一带的水质和土地已经不适合种荔枝和五秀，最初这个计划反复失败。其后经过几次改良，终于在2006年长出了几棵荔枝树。同时，政府在湖边建了一家五秀小农庄，创造岭南水乡景观。这种打造西关特色景观的努力也影响了美食园的餐厅。有一家餐厅除了用满洲窗做门之外，还在外面的湖上设置浮船供游客泛舟（照片6），唱咸水歌给游客听，同时提供艇仔粥等西关特色菜。

历史较久的V餐厅也不例外。这家餐厅原来是位于美食园附近的X村村民开的。解放后改为国营餐厅，接待了不少名人。1958年政府投资扩建，2005年8月由荔湾区政府接管。与其他餐厅一样，V餐厅也用趟拢门、满洲窗、青砖重新装修从而打造西关风情。除了艇仔粥、马蹄糕等典型西关菜之外，用“西关风味”的名义提供的其他菜品如下：



照片5 用趟拢门和青砖装饰的小餐厅
(2007年4月，笔者摄影)



照片6 以泛舟方式打造特色
(2007年5月，笔者摄影)

表1 V餐厅的西关风味菜单（2016年12月8日抄录）

泮溪煎猪扒	25元	V家茭笋皇（时令）	60元
家乡生菜包	28元	金银蒜蒸茭笋（时令）	20元
家乡爽小炒	20元	百花酿茭笋（时令）	30元
乳香炸芋虾	23元	泮乡秀色	45元
泮乡炒蜆肉	20元	香煎莲藕夹	23元
家基鱼头煲	32元	乳香炒藕片	20元
茄子煎封鲈鱼	38元	莲藕焖火腩	23元
锦卤云吞	21元	红菱焖鸡（时令）	23元
盐局榄汁大鱼头	33元	红菱焖火腩（时令）	23元
甜竹焗鱼头	25元	腊味蒸茨菰（时令）	25元
蜆芥鱼球	23元	椒盐菱角（时令）	20元
咸鱼蒸花腩	33元	椒盐茨菰件（时令）	20元

从表1的菜单，我们不难知道其中有不少用五秀做的菜肴。据介绍，这家餐厅的马蹄、莲藕、慈姑、菱角（红菱）、茭白（茭笋）都不是在西关种植的。其中，需要注意的菜肴是泮乡秀色（照片7），这是五秀的五种材料一起做成的炒菜。类似的菜，也可以在美食园的其它餐厅看到。餐厅Z是潮汕人开的潮汕餐厅，但也有将五秀放在一起做成的西关特色菜。如下一部分谈及，这些是原来在当地没有的“创作料理”。也就是说，依照外来游客的需求，美食园的餐厅会利用原来在本地生产的食材重构本地料理。

这样的饮食景观是受到中国特色社会主义市场经济化的影响而形成的。在饮食景观的建构过程中，西关的料理受到消费者的需求影响而重构。另一方面，由于这些西关特色菜依照外来人口的眼光改进，与本地的饮食行为日趋背离。根据问卷调查，西关居民认为文化街和居住小区的改造最重要，赞成建设美食园的居民只有3.84%。因为居民担心美食园的建设会导致治安恶化，环境污染等问题（周2004：95）。并且，美食园建成后，居民看到很多他们没看过的，或者与以往不同的“西关特色”菜。实际上，笔者在美食园考察时，



照片7 泮乡秀色
(2006年12月，笔者摄影)

本地人通常说美食园是假的。在日常生活中或者举行仪式时，他们都很少去美食园的餐厅。那么，美食园附近的居民为什么认为新建的饮食景观是假的？他们的饮食行为到底是怎样的？下面，笔者针对西关村（假名）的“村民”论述他们对饮食景观的认知以及日常生活和仪式活动上的饮食实践。

3 西关居民的饮食观念和饮食实践

美食园所在位置原来是西关村村民生活的地方。村民对美食园和西关特色菜有着自己的认知，其饮食行为也有所不同。因而，这一部分将针对西关村“村民”的饮食观念和饮食实践展开论述。

3.1 西关村及其村民

根据西关村的传说，西关村的起源能追溯到1052年。西关村是杂姓村，宗族之间一直都有婚姻和协助的关系。历史上各个宗族分别有族田，同时，一起出钱办活动。其中，三月三的北帝诞⁴以及端午节的划龙舟⁵是最重要的活动，会邀请兄弟村和友好村一起举行。据村民所言，北帝诞是开村后一直都有，划龙舟从清代开始，一直延续到现在。实际上，80岁以上的老人家还记得他们小时候看过北帝诞和划龙舟，而且说比现在还隆重。

历史上，西关村有敌对村和友好村（图2）。例如，与西关村毗邻的荔湾村（假名）是敌对关系，甚至到现在关系也没那么好。另一方面，源头村、王圣堂村、三元里村、杨箕村等是友好村落，有通婚关系，举行北帝诞和划龙舟时会邀请这些村落的代表。西关村有



图2 西关村以及兄弟村、友好村

三座关系特别好的村落——南海村、芳北村、芳南村（都是假名）。对西关村来说，南海村是干爹、芳北村和芳南村是干兄弟。与这三个村的“亲戚”关系始于清朝，举行北帝诞和划龙舟时这些村落扮演着重要的角色。有趣的是，西关村民认为毗邻西关村的大坦沙岛是西关村的管辖范围。在西关村民的心目中，大坦沙岛（2002年之前属于白云区，其后属于荔湾区）也是他们的一部分。例如，村民认为神圣的龙舟平时埋在大坦沙岛的某个地方。端午节之前村民到大坦沙岛做“起龙”仪式。他们的神圣活动从大坦沙岛开始，也结束于大坦沙岛。

生活上，过去西关村民主要从事农业，种五秀等。对村民来说，五秀一直都是他们生活的重要组成部分。民国时期一些村民开始做马蹄粉等生意，也有从事农业的。解放后，政府要求村民选择城市户口或者农村户口，一些做生意的村民选择了城市户口，其他村民选择了农村户口，在人民公社制度下继续从事种五秀等农业活动。1984年废除了人民公社制度，1987年设立村民委员会，特别是1992年中国开始了有中国特色的社会主义市场经济，这使得西关村民的生活方式发生了彻底的改变。20世纪90年代，广州城市开发进程急速加进，土地价格骤涨，位于广州市区的西关村也不例外，原来的农地变成了摇钱树，原本从事农业的村民开始填田盖房，将房子租给外来人口，从此不做农业，靠做“地主”赚钱。

2002年广州市将西关村纳入城市范围，撤销西关村。村民也都改为城市户口，成了属于西关社区（假名）的城市居民。从制度上讲，西关村及其村民“消失”，他们属于原村民委员会新创办的公司，是公司的职员，住在村内的公寓或者祖屋。但是实际上，这些人仍然强调作为“村民”的身份，也重视“西关村”的活动。直到现在，西关村仍然邀请友好村、兄弟村举行北帝诞以及划龙舟。虽然制度上西关村及其村民消失了，但实际上作为文化认同集团的“村民”还在，而且他们十分重视想象的共同体——“西关村”（本文作为文化认同集团的村民以及作为文化地理概念的西关村用引号表示）。

3.2 “村民”对饮食景观的认知

原本，西关文化应该是指西关的居民通过生活创造出来的知识和物质的总称，西关风情建筑应该是与西关居民的生活密切相关的住居，西关特色饮食应该是西关居民重视的饮食。所以，至少“村民”通常认为美食园是假的：第一，满洲窗、青砖等是过去部分城市民居才使用的建筑元素，与他们的生活没有太大关系。即使西关村的几家有趟拢门，他们也不认为这能代表西关文化；第二，在这样的建筑里提供的很多西关特色菜是假的。味道、做法等与以往的菜差别很大，还有不少没看过的“西关特色”菜肴。虽然“村民”也有多样性，年龄、性别、职业等不尽相同，但特别是经历过民国时期或者毛泽东时代的中老年人一般都认为新建的美食园没有本地特色。连笔者访谈的不少年轻人也这么认为。例如，有一位离开西关的“村民”回到美食园的W餐厅吃饭后对笔者说：

我从小在西关村长大，对西关菜也有特别的感情。不过，随着时间流逝，这里的很多小店

倒闭了，然后建了强调西关风情的美食园。这里的装修非常精致，但可惜我不能找到以往的感觉。这家餐厅的菜又与我记忆中的不同。总体来说，这里的西关特色菜已经失去了过去的味道，没什么西关的特色，价格也贵（2007年6月访谈）。

同样的意见不胜枚举。自从2006年到现在，笔者访谈的“村民”基本上都认为新建的饮食风光下提供的西关特色菜是假的。他们的看法主要有三方面：

第一，现在没有西关特有的菜肴，他们的饮食习惯基本上与广州的其他地区相同。一些人说，凉茶、马蹄糕等不少饮食起源于西关，但现在这些饮食在广州甚至在其他省都能看到。还有人说，五秀可以说是西关村及其附近地区的特色，他们都从事种五秀的农业，但这个也不能说是荔湾区的整体特色。

第二，同样的道理，荔枝也不是西关的特色，因为中国到处都有。何况，青年和中年一代以前在西关村没看过荔枝树。访谈后得知，青年一代认为政府重新种荔枝树的河川附近风水不好，因为曾经有人溺死在河中。一般老一代人不认为这里的风水不好，但说现在勉强种荔枝树没什么意义。几位老人家告诉笔者，“假如在大坦沙岛的花园种荔枝也许会让人想起以往的景观，因为当时那里有很多荔枝树。可是，在美食园及其附近种荔枝树没什么意义，本来这里的荔枝树就不多。而且荔枝也不是西关特有的”。

第三，美食园等西关风情餐厅提供的西关特色菜，虽然以前也有，但味道和做法相差很远。“村民”经常跟笔者说，20世纪60年代之前，西关村及其附近的河川和湖上有水上居民，他们在船上卖的艇仔粥非常好吃。与现在的艇仔粥相比，材料本身不同。过去水上居民提供的艇仔粥里有米、海蜇、鱼、面、花生、烧鸭等很多材料，而且用了特制的粥底，味道是咸甜的。现在的艇仔粥很少有海蜇、烧鹅，粥底也不同，粥里的肉也没以前新鲜。同样的，最近很多餐厅将五秀作为西关特色菜提供给食客，但与“村民”的五秀料理不太一样。

值得注意的是，虽然“村民”通常说美食园的西关菜是假的，但其中不少人认为上述的V餐厅是例外。从外观来说V餐厅与W餐厅等美食园的其他餐厅没有很大不同，提供的西关特色菜也差不多。那么，为什么“村民”认为V餐厅不是“假”的？从访谈得知，原因在于V餐厅是村民建的，有感情。特别是，当时村民种的榕树（“村民”将它称之为罗伞树）还在V餐厅旁生长。而且，这家餐厅提供的几道西关特色菜类似于“村民”的家常菜。但另一方面，“村民”说这家餐厅的味道变了，甚至出现了假的菜肴。比如，他们说照片7的洋乡五秀是最近“创造”出来的“特色”菜，他们一般不会将马蹄、莲藕、慈姑、茭白以及菱角炒在一起。

3.3 “村民”的饮食实践

那么，“村民”认为的真正的本地菜是什么？西关的“村民”在日常生活或者仪式上重视什么样的菜肴？

正如“村民”所说，西关人平时吃的菜与广州其他地区的菜没什么区别。笔者从2004



照片8 西关的家常菜
(2007年7月, 笔者摄影)

年以来每年都去广州, 其中四年住在当地, 确实从来没有发现过西关特有的家常菜。除了外来人口之外, 老西关人一般爱吃粤菜。去外面就餐, 他们会点叉烧饭、叉烧包、烧卖、文昌鸡、凤爪、及第粥、肠粉、沙河粉等, 也会吃面条、饺子等北方菜。年轻人爱去麦当劳、肯德基、味千拉面、元气寿司等外资连锁店。他们的饮食非常多样化。在家庭方面, 西关人的家常菜与广州其他地区的粤菜没有多大不同。例如, 就像照片8那样, 去市场买肉、蔬菜回来, 做白切鸡、肉饼、芹菜猪肉等, 就着米饭一起吃。对“村民”来说, 五秀也是家常菜的重要部分。但是, 由于五秀是季节性的, 他们习惯分开做用五秀的料理, 例如菱角用来炒猪肉, 莲藕用来煲汤等。而且, 五秀对身体有不同的作用(表2)。所以, 一般在西关的家庭不会出现将五种水生植物一起炒的料理。

表2 五秀对身体的作用(根据2006年对“村民”的考察)

名称	对身体的作用
马蹄	有“清热”的作用。
莲藕	有“补”的作用。不能吃太多。
慈姑	肠胃不舒服时不能吃。
茭白	不能吃太多。
菱角	有一点“湿度”作用。吃多会上火。

另一方面, 节庆时会出现饮食文化的象征意义。笔者通过“西关村”考察得知, 不管是婚礼还是节日活动, 五秀都扮演重要角色。

首先, “村民”曾经在结婚时习惯吃莲藕。因为切开莲藕时有丝连接不断, 所以代表夫妻和睦。新婚夫妻初夜时通常在床下放莲藕、芋头、姜, 莲藕和芋头的形状象男根, 寓意早生男孩; 由于从姜的母体会生长子体, 所以姜象征多子多孙。虽然改革开放后这些婚姻习俗越来越淡, 但还在“村民”的记忆中。

其次, 春节、中秋节、三月三、端午节时也习惯吃或者供奉特定的食物。春节时他们

一般吃马蹄糕、萝卜糕、年糕等“糕”类食品，因为这象征步步高。还有，“村民”习惯吃慈姑，因为慈姑的形状也像男根，愿早生男孩。同时，春节期间拜神时还供奉慈姑。慈姑被认为与顺产相关。另外，中秋节时“村民”习惯摆苹果、香蕉、田螺、芋头、花生、沙田柚以及莲藕⁶⁾。

如上提及，对“村民”来说最重要的活动是三月三的北帝诞以及端午节的划龙舟。其中的北帝诞也是西关村的开村纪念日，这一天南海村、兄弟村、友好村的代表访问西关村，送礼物给西关村。反过来，端午节时西关村邀请南海村、兄弟村、友好村的龙舟队，习惯送客人几种食物：菱角、莲藕、荔枝、酒、饼干等。其中，菱角、莲藕等五秀是必须送的食物。由于季节的原因，划龙舟时送菱角比较多。一般来说，端午节当天上午在美食园附近的荔枝湾举行划龙舟活动。西关村举办的划龙舟不是比赛性的，主要目的是一起划龙舟，交换礼物的仪式色彩强。划龙舟时西关村的代表用小船划过去，送礼物（照片9）。划龙舟的活动结束后，西关村和受邀的各个村落一起吃饭。这个活动被称为“食龙舟饭”。

食龙舟饭的地点不固定，按照预算和爱好可以自由选择。据观察，“村民”选附近的粤菜餐厅比较多，有时会选V餐厅。但是，除了V餐厅之外，很少选美食园的其他餐厅。食龙舟饭时可以选任何菜。由于费用问题，“村民”往往选盆菜。盆菜在珠三角一带被视为典型的客家菜（Cheung 2001）。“村民”是广府人，但他们不在乎这是哪个族群的菜。但另一方面，食龙舟饭时有一定的规矩，要提供花生、辣椒、大豆、萝卜饼、大头菜、姜、冬瓜汤以及菱角。其中，花生、辣椒、大豆被认为有去湿作用，大头菜、姜、冬瓜汤被认为有恢复体力的作用。另外，食龙舟饭时一定要提供真正的菱角。“村民”认为有真实性的菱角就是他们自己在“西关村”种植的。由于20世纪90年代填田盖房之后再也不能在“西关村”种五秀了，餐厅也无法提供在“西关村”生长的菱角了。于是，为了保留真正的五秀，“村民”在大坦沙岛弄了一个种五秀的地点。因为，“村民”认为大坦沙岛是他们的“村落”所属的土地，在此种的五秀才是真正的。

什么是真正的饮食，这对他们来说是关键的问题。这个观念是历史上沉淀的，尤其是直到社会主义时期他们一直从事五秀生产，五秀已经与“村民”的生活密切相关。所以，即使受到市场化的冲击，以五秀为代表的饮食观念仍然影响着“村民”的饮食实践。“村民”



照片9 划龙舟（左）及其礼物交换仪式（右）（2007年6月，笔者摄影）

除了在大坦沙创造新的五秀景观之外，还寻求真正的西关特色菜。例如，“村民”提及：

我们发现芳村有一家小店的艇仔粥是真的。那里没有趟拢门、满洲窗、青砖。但是，艇仔粥的味道与以往水上居民提供的接近。他们有可能以前是水上居民。那家小店在陆居路附近。（2016年12月6日访谈）。

确实，这一家的艇仔粥与其他西关特色饮食景观餐厅不同，也有海蜇、鸭肉等。“村民”一方面指出最近的西关特色菜是假的，一方面去西关以外的地方寻找真正的料理⁷⁾。他们寻找真正的料理时，靠的是饮食的记忆和味觉。

4 分析和展望

综上所述，因商业目的而提供的西关特色菜，与西关居民对饮食的文化意义的理解和实践有一定的距离。对“村民”来说，前者重视游客等外来人口的眼光和嗜好，重构或者创造所谓“西关特色”的菜肴，而并不考虑在当地传承的做法和味觉。视觉和味觉是分不开的，吃某个味道会想起以往的景观（大西 2016）。因而，近年不仅在西关而且在世界各地都出现了塑造怀旧景观，同时提供典型菜肴的饮食景观。在西关，作为突出“空间”特色的一环，用趟拢门、满洲窗、青砖等西关风情建筑要素，同时在此提供西关特色菜。换句话说，西关用视觉方式生产了“空间”特色，这里的饮食景观并不重视提供的料理是否继承当地的做法和味道，反而看重的是如何给客人“看”这里的特色。从西关饮食景观的个案可知，西关特色菜因商品经济和政治权力的影响而发生了变化或者重构。

对此，“村民”（尤其是知道过去的中老年人）看重的是他们记忆中的做法和味道。地方政府、餐厅经营者等因经济目的创造的西关特色菜与以往他们记忆中的不同，所以“村民”往往评价这些是假的。对“村民”来说，一般被视为西关风情的趟拢门、满洲窗、青砖只是当地的一种高级文化，与他们以往的生活不是很密切。因而，不少人说：“以前我们的生活简朴，外来的工人或者农民到我们村落摆摊卖小吃。当时那些小店就是真正的西关文化。我们吃真正的西关菜后想起的不是趟拢门和满洲窗，而是当时简朴的小店”。随着具有西关风情的饮食景观的建构，他们反而想起记忆中的另外一种景观。虽然部分居民开始接受西关特色菜作为家里的菜肴，但没有彻底改变对日常饮食的基本观念。当然，随着生活水平的提升，“村民”的饭桌开始更加丰富，但很少故意将五种水生植物一起炒。特别是在节庆饮食方面，“村民”仍然重视五秀的象征意义，因为这已成为“西关村”的象征之一，所以才会有去大坦沙岛种植真正的五秀的行为。也就是说，他们的饮食实践已经被嵌入到共享历史记忆、社会关系、认同感的社会空间——“场所”（Augé 1994）中。

近年来欧美的饮食研究开始关注饮食景观，其讨论和研究分为若干方向，每个学者眼中的饮食景观概念也不同（Jackson and the CONANX group 2013）。但是，其中不少研究关注饮食与社会空间的关系⁸⁾。特别是，最近 Alistair Frazer 出版的《全球饮食景观——饮

食生活中的压抑和抵抗》一书定义饮食景观研究的焦点是“空间 (space)”和“场所 (place)”的力学 (Frazer 2017 : 1)。他描述了全球饮食体系的形成带来的压抑 (space) 以及居民和消费者对此的抵抗 (place) 之间的力学。这个观点也适用于本文的个案：在西关，一方面市场经济化促进建设西关风情餐厅和重构西关本地的料理，但另一方面“村民”将它视为是假的，基于记忆和经验追求真正的饮食。如此，关注饮食景观形成的过程及对当地的刺激，更有助于了解围绕饮食的权力关系以及本地饮食的变化过程。

可是，“压抑-抵抗”模式主要关注全球市场经济对当地的影响，往往忽略历史上居民在“场所”沉淀的文化意义。换句话说，这个模式看重市场经济带来的“外在刺激”，却很少从历史上居民形成的饮食实践及其文化意义出发来解释当地饮食的变化和重构现象。本文个案提醒我们，不管市场经济体系如何改变当地的饮食景观，居民仍然重视经由毛泽东时代延续下来的饮食观念以及饮食实践。而其后，如五秀成为“西关村”与其它村落相区别的象征所表明的那样，社会主义市场经济反而又强化了居民作为“村民”的认同感。所以可以说，居民追求真正的饮食景观，不是为了“抵抗”市场经济体系，而是基于他们的记忆和文化价值来延续自身饮食实践的结果。因而，我们不能完全采用“压抑-抵抗”这个框架来解释西关的饮食景观建设及其权力结构的变化。

目前，有关中国饮食文化的研究主要讨论民国时期之前或者后社会主义时期的饮食，很少讨论社会主义时期的饮食实践及其对后来的影响。通过文中个案我们发现，在探讨饮食景观建设与居民饮食实践之间的关系时，除了要考虑全球市场经济体系带来的“外在刺激”之外，还要根据田野考察进一步探讨社会主义时代（及其之前）对饮食的认知和实践如何影响到后社会主义时代，这也就是笔者所说的“内在影响”的力量。因为不管市场经济体系的力量有多大，居民往往还是会无意识的延续经过民国时期以及社会主义时期形成的饮食实践，有时在某种社会背景下甚至还会强化这种习性 (habitus)。当然，我们不能过于看重当地饮食文化的历史沉淀，因为在某些社会条件下它可能会消失。笔者在此要主张的是，今后的饮食景观研究可以更加关注“场所”的力量和影响，并在这个基础上再分析其与“空间”生产的关联性。笔者相信，通过进一步研究社会主义时期及其之前的饮食习性对后社会主义时期的“内在影响”，会突破目前的“外在刺激”模式。也就是说，分析“外在刺激”和“内在影响”之间的互联性，是我们今后应该探讨的主要课题。

注

- 1) 当然，1980年前后也有与中国饮食文化相关的文章。例如，20世纪70年代末渡边欣雄写了关于台湾客家文化的小文章。再如，21世纪以来几位日本人类学家出版了中国饮食文化方面的书籍，其包括西泽治彦 (2009) 的历史人类学研究，日野绿 (2003) 的粤菜研究、熊谷瑞惠 (2011) 的维吾尔饮食研究等。

- 2) 2014年2月撤销黄埔区、萝岗区，设立新的黄埔区，撤销从化市、增城市，设立从化区、增城区。2017年2月现在，广州有越秀、荔湾、海珠、天河、白云、黄埔、番禺、南沙、花都、从化、增城11个区。
- 3) 过去马蹄、莲藕、慈姑、茭白、菱角被总称为“五瘦”。可是，由于广东话的“瘦”(sau)和“秀(sau)”同音，后来改名为更好听的“五秀”。
- 4) 关于北帝诞活动的细节可以参考拙作《景观人类学的课题》第八章(河合 2013)。这本书也有中文的书评(刘 2016)，第一章的理论观点已经被翻译成中文(河合 2015)。
- 5) 关于划龙舟活动的细节可以参考笔者的论文(河合 2008)。
- 6) 但是，各个家庭在中秋节时供奉的食物稍微不同。西关民俗博物馆展览的是苹果、香蕉、田螺、芋头、花生、桃子、柿子。与北帝诞和划龙舟不同，历史上中秋节时供奉五秀没有特定的象征意义。中秋节必须摆的是苹果和香蕉，因为苹果代表平安，香蕉代表月亮。
- 7) 美食园有一家沙河粉店。但是，“村民”认为真正的沙河粉是用白云山的水做的。他们主张真正的沙河粉不在西关，而在白云山那里。
- 8) 一些饮食景观研究关注城市/农村，民族，地区等认同感问题，分析空间A和空间B的食材或者餐厅等物质条件的分歧(Ayora-Diaz 2012; Domingos et al. 2014)。其他研究关注某个食物和想象地理空间之间关系。例如，集团A认为特定的饮食是空间B生产的(Jackson and the CONANX group 2013)。如，意大利本没有茄汁意大利面，分析如何将这个食物与意大利的地名结合起来等。

参考文献

〈欧文文献〉

Anderson, E. N.

1988 *The Food of China*. New Haven: Yale University Press.

Augé, M.

1994 *Pour une anthropologie des mondes contemporains*. Paris: Anderson, E.N.

Ayora-Diaz, S.

2012 *Foodscapes, Foodfields, and Identities in the Yucatán*. NY: Berghahn Books.

Cheung, S. C. H.

2001 Hakka Restaurants: A Study of the Consumption of Food in Post-war Hong Kong Society. In D. Y. H. Wu and C. B. Tan (eds.) *Changing Chinese Foodways in Asia*, pp.81-95. Hong Kong: The Chinese University Press.

Cheung, S. C. H. and D. Y. H. Wu (eds.)

2002 *The Globalization of Chinese Food*. Surrey: Routledge Curzon Press, Honolulu: University of Hawaii Press

Cheung, S. C. H. and C. B. Tan (eds.)

2007 *Food and Foodways in Asia: Resource, Tradition and Cooking*. London and New York: Routledge Press.

Cooper, E.

1986 Chinese Table Manners: You Are How You Eat. *Human Organization* 45(2) : 179-184.

Domingos, N., J. Sobral, and H. West

2014 *Food between the Country and the City: Ethnographies of a Changing Global Foodscape*.

- London: Bloomsbury Academic.
- Frazer, A.
2017 *Global Foodscapes: Oppression and Resistance in the Life of Food*. London: Routledge.
- Harvey, D.
1990 *The Condition of Postmodernity*. Oxford: Blackwell.
- Klein, J.
2006 Changing Tastes in Guangzhou: Restaurant Writings in the Late 1990s. In K. Latham, S. Thompson, and J. Klein (eds.) *Consuming China: Approaches to Cultural Change in Contemporary China*, pp.104-120. London: Routledge.
- Jackson, P. and the CONANX group
2013 *Foodscape, Food Words*. pp.83-84. London: Bloomsbury Academic.
- Lefebvre, H.
1974 *La production de l'espace*. Paris: Basil Bachelard.
- Swislocki, M.
2009 *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai*. Stanford: Stanford University Press.
- Vogel, E. F.
1989 *One Step Ahead in China: Guangdong under Reform*. Cambridge: Harvard University Press.
- Wu, D. Y. H. and C. B. Tan (eds.)
2001 *Changing Chinese Foodways in Asia*. Hong Kong: The Chinese University Press.
- 〈日本文献〉
- 石毛直道
1983 『ハオチー！ 鉄の胃袋中国漫遊』東京：平凡社。
1989 『東アジアの食べ物文化—日本、中国、朝鮮半島に見られる共通点と相違点』東京：モランボン。
- 大西秀之
2016 「文化財ポリティクスとしての景観価値」河合洋尚編『景観人類学—身体・政治・マテリアリティ』東京：時潮社。
- 河合洋尚
2008 「広州市西関区域における竜舟祭の市場経済化—都市景観再生計画下の象徴資本」佐々木伸一編『中国東南部における宗教の市場経済化に関する調査研究—コンテキスト分析による』（2003～2006年度科学研究費補助金（基盤研究(B))研究成果報告書）pp.106-134。
2013 『景観人類学の課題—中国広州における都市環境の表象と再生』東京：風響社。
- 河合洋尚編
2016 『景観人類学—身体・政治・マテリアリティ』東京：時潮社。
- 熊谷瑞恵
2011 『食と住空間にみるウイグル族の文化—中国新疆に息づく暮らしの場』京都：昭和堂。
- 西澤治彦
2009 『中国食事文化の研究—食をめぐる家族と社会の歴史人類学』東京：風響社。
- 日野みどり
2003 『香港広州菜遊記—粵のくにの胃袋気質』東京：凱風社。

周達生

1976 『中国食物誌—中国料理あれこれ』 大阪：創元社。

1986 『少数民族と中国料理』 東京：小学館。

1989 『中国の食文化』 大阪：創元社。

1994 『中国食探検—食の文化人類学』 東京：平凡社。

〈中文文献〉

何薇

2004 略论西关在广州中西文化交流中的历史地位，《广州大学学报（社会科学版）》3(3): 17-22。

河合洋尚

2015 景观人类学的动向和视野（周星译），《广西民族大学学报（哲学社会科学版）》37(4): 44-59。

梁基永

2004 《西关风情》 广州：广东人民出版社。

刘正爱

2016 景观意味着什么？——从河合洋尚《景观人类学的课题》谈起，《广西民族大学学报（哲学社会科学版）》38(1): 86-91。

阮桂城

2003 浅谈西关文化，《岭南文史》2: 15-19。

石立萍

2004 浅谈西关民俗文化的源流与特色，《西关文博》2: 1-5。

张展鸿

2008 饮食人类学，陈刚、招子明（编）《人类学》北京：中国人民大学出版社，pp.240-254。

周军

2004 《历史街区保护和复兴的地理学研究——以广州西关民居民俗风情区为例》 中山大学地理学系博士论文。