

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

序：社会主義制度下的中国食文化与日常生活

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: 〇, 征宇, 河合, 洋尚 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00008910

序 论

——社会主义制度下的中国饮食文化与日常生活

Introduction:

Food Culture and Daily Life in China under the Socialist System

刘征宇·河合洋尚

LIU Zhengyu/KAWAI Hironao

This collection is a report of international symposium, Chinese Food Culture and Everyday Life in Socialist Institutions, which was held as a sub-session of the 6th annual Asian Food Study Conference on December 4, 2016. By uniting seven young scholars from mainland China and Japan, this report is aimed to discuss the transformation and persistence of Chinese food culture and people's daily life under the socialist institutions. In the first half of this introduction, it gives a brief literature review of previous studies on food culture of mainland China after 1949. After clarifying the latest research trend, it provides an interactive perspective of external stimulation and endogenous influence for further studies. Based on this view, the last half summaries the seven case studies on food practices and concepts of different periods, regions and ethnic groups and then examines the concrete influence from the socialist regime.

1 序文

本报告书主要讨论的是社会主义制度下中国饮食文化与民众日常生活的变化与发展。伴随着社会主义制度的建立以及以此为基础的政策方针与社会规范的相继实行与推广，民众的日常生活受到了持续性的影响，特别是在饮食生活方面产生了许多与以往王朝时代所不同的发展与变化。由此，该册研究的主要目的是为了明确在这样的社会制度转换之下，民众的日常生活实际状态究竟是怎样的，其中哪些部分发生了颠覆性的变化，哪些部分在继承与保留的同时又展现出了新的发展？进而探讨社会主义制度对中国饮食文化以及民众的日常生活究竟产生了怎样的影响。

为了更好地实现这样的研究目的，编者对“社会主义制度”与“中国”的概念进行了时间上的延伸与空间上的限定。关于“社会主义制度”，我们的视野并不仅仅局限在计划经济时代，而是将其延伸至前后各个阶段：即，从1949年中华人民共和国成立开始，历经计划经济时代、改革开放后向市场经济过渡时期，并贯穿至当下的“中国特色社会主义市场经济”时代。关于“中国”，为了能够更具体地考察社会主义制度与民众日常生活，我们将空间范围限定在中国大陆地区。在这样的“时空限定”之下，本报告书的考察可以概述为“1949年以来中国大陆饮食文化”的相关研究。

2 1949年以来中国大陆饮食文化”的先行研究综述

可以说，以1949年以来中国大陆饮食文化为主要对象的研究兴起于20世纪70年代。其中，具有开拓性研究意义的是由考古学家、人类学家张光直于1977年所编辑出版的《Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives》一书。在该书中，来自欧美的人类学、历史学以及汉学等多学科领域的研究者对中国各王朝时代、近现代时期的饮食文化历史进行了通史性的考察 (Chang ed. 1977)。值得一提的是，张光直在序文部分总结并分析了中国饮食文化中所蕴含的“种类丰富的食物原料”、“饭—菜 (即主食与副食) 的饮食结构以及以此为基础的进餐礼仪与观念习俗”和“食物在中国文化中所具有的重要表象作用”等传统特征与文化属性。同时还将中国饮食文化的发展历史划分为三个发展阶段 (或称为三个“转折点”)——具体而言，第一个时期以农耕的开始为标志，在此阶段中国饮食文化的原料特色、饮食结构 (主食与副食) 等属性逐渐成型；第二个时期以高度层化的社会的开始为标志 (大致为夏王朝或商代)，在此阶段食物分配的社会分化使得饮食文化阶层性的特征逐渐形成；第三个时期“可能”开始于中华人民共和国时期，食物资源的国家分配系统的建立使得饮食文化的发展展现出了不同的特征 (Chang 1977；张 2003)。正如后续学者所指出的那样，尽管该书的副标题强调了全书所使用的人类学与历史学的研究视点，但是该书的大部分内容是对中国各王朝时代的饮食文化历史的考察，对民国时期、特别是同时代 (1949年以来) 的中国大陆饮食文化的考察内容却十分有限并且人类学理论的运用及其相关分析也并不充分；然而不可否认的是，它却极大地吸引了相关研究者对中国饮食文化研究的关注与兴趣，客观上促进了相关研究的发展 (西泽 1984；萨班 2014: 13)。

在此之后的研究在主题上呈现出了两种不同的发展方向：一方面，绝大多数的研究集中于诸如中国王朝时代以及民国时期的饮食文化等历史学及汉学的主题之上 (也就是张光直所划分的第一与第二个历史阶段)，这些研究通过文献资料的汇总与整理对中国各历史时期的饮食文化进行了历史还原。同时在此基础之上，一些研究者还尝试将总结出的历史性文化特征与当今的中国大陆饮食文化进行关联性比较与考察 (例如 Anderson 1988；Höllmann 2013, 等)；另一方面，一部分研究者开始将他们的研究目光投射到1949年以来的中国大陆 (也就是张光直所划分的第三个历史阶段)，通过文献资料整理以及田野调查等方法对该时期的中国大陆饮食文化进行了记录与考察，特别是人类学领域内饮食文化研究相关理论的逐渐成熟与发展，使得以该时期为对象的研究得到了良好的促进，进而形成了以人类学为主要代表的相关研究趋势。对于后者的研究趋势来说，编者认为可以将其简要归纳为三个发展阶段，各阶段的研究主题分别集中于中国饮食文化的总体特征、全球化视域下的本土饮食文化变容以及本土民众对饮食生活的重塑。

2.1 中国饮食文化的总体特征

1970年代末期开始,越来越多的研究者得以步入大陆地区、近距离地观察民众的日常饮食生活,并尝试用经典的人类学理论等方法对中国饮食文化中所蕴含的传统特征与文化属性进行分析与考察。这些研究从考察内容上看可以简要归纳为以下三个方面。

首先是对食物原料的食用与传播的相关考察:具有地域性特征的食物原料是构成该地区饮食文化的重要元素,由此中国的食物原料的生产与食用,及其在国内外的传播吸引了许多研究者的目光;与此有关的研究,从对中国国内食物原料的全体性历史总结(Anderson 1988),逐渐发展至对某一食物原料(特别是调味品)在全球经济贸易系统下的流通、食用及对传入社会的影响的分析(Cheung 2015),进而又从食物原料延伸至中国菜在世界范围内的传播(Roberts 2002)。除此之外,一部分研究者则将关注点置于食物资源的国家分配系统之上,通过走访调查、资料整理以及数据统计等方法对该分配系统下居民日常饮食生活的宏观状态进行考察,并在一定程度上再现了20世纪50至70年代之间居民的日常生活(例如Croll 1983)。

其次是对饮食行为中的社会特征与身份象征的相关考察:个人、群体行为中所体现出的所属社会文化及身份象征意义是人类学研究的经典主题,由此中国传统的饮食行为,特别是与此有关礼俗成为了重要的分析对象。在张光直对中国饮食中“主、副食”的二元对立结构及其进食礼俗的分析之后,与此有关的研究一方面向上延伸至高级料理(high/haute cuisine)及餐桌礼仪的产生与中国所属的政治、经济、文化环境的相互关系(Goody 1982),另一方面其向下渗透至民众在特定时空下的饮食行为及其身份象征与文化内涵(例如Cooper 1986;西泽 2009;瞿 2011;Watson 1987,等等)。其中,具有代表性是日本人类学研究者西泽治彦的研究:在该研究中,西泽将饮食行为及其礼俗视为中国(饮食)文化的文化编码,通过历史文献资料的整理以及参与观察的记录,从王朝时代宴会礼仪、以及民国时期以后家庭饮食礼俗等两个部分入手,对中国饮食礼仪的发展与变化进行了通史性总结与梳理,对中国饮食文化的特征进行了总体式的考察(西泽 2009)。

最后是民族性饮食与身份认同的构建:在多元文化共存的社会下,饮食成为了与他人构建身份认同的重要媒介;伴随着既往对中国饮食文化的全体性研究逐渐细化,许多研究者通过对某一民族的饮食文化进行民族志的描写,对民族性食物与构建身份认同的相互关系进行了剖析(例如周 1989;Wu 2004;徐等 2005,等等)。其中,日本研究者周达生从民族学的角度出发,通过田野调查的记录以及前人著作的整理对中国大陆饮食文化进行了考察,并且在此基础上对不同少数民族以及不同地区的饮食文化的差异进行了比较分析(周 1981;1989)。

可以说对中国饮食文化特征进行总体把握的早期研究当中,日本研究者的贡献首屈一指。他们在被誉为中国饮食史研究之父的筱田统的“庇荫”之下(Cwiertka and Chen 2012),从上述三个方面对中国大陆饮食文化的传统特征与文化属性进行了考察,并在此基础上对东亚三国的饮食文化进行了比较研究。特别是,日本研究者石毛直道在张光直关于

“主食、副食二元结构”观点的基础上，将中国、日本、韩国等东亚各国的饮食文化特征总结为一种以米—米饭为膳食构成的东亚饮食文明，并从主食农作物种类、烹饪方法、调味品、进餐工具、饮食思想以及与饮食有关的节庆活动等多个方面与以小麦粉—面包为膳食构成的欧美饮食文明进行了比较，进而强调了以米饭为主食、使用蒸制做法、以碗、筷为餐具、使用酱油等豆类发酵调味品、“医食同源”观念以及以农历为基础的节庆饮食礼俗等东亚饮食文化的共通性特征（石毛 1981）。这一总括式观点不仅成为了后续研究者在对中国大陆饮食文化进行研究时所必不可少的重要参考论点，而且预示了全球化时代下东西饮食文化交流过程中将会发生交融与变化的各个次级环节。

2.2 全球化视角下的饮食文化变容

20世纪80年代末90年代初，历经转型的中国社会被卷入了日趋加速的全球化进程之中，以麦当劳为代表的跨国餐饮企业以及食品生产企业也纷纷席卷而至，它们对民众的饮食生活以及中国传统的饮食文化产生了巨大的影响。这一社会变化也吸引了“关注全球化问题”的研究者的目光，他们从全球化（globalization）与本土化（localization）的理论入手，开始了对当代中国饮食文化的新一轮的考察与分析。

人类学家 James Watson 考察了麦当劳在东亚不同文化地区本土化过程的“文化交融（culture conjunction）”现象，不仅反驳了全球化会催生一种同质性文化的研究观念，还唤起了研究者对全球化下本土消费者及其消费文化的关注（Watson ed. 1997）。特别是，为该书提供了中国事例考察的阎云翔，在之后出版的研究中将北京市内的麦当劳餐厅视为一种面向不同消费群体的多元化的社会空间，透析了北京市内快餐热现象中所蕴含的20世纪80年代后半期大众消费的兴起、以城市年轻人为代表的新消费群体的出现以及基于市场需求的新型公共空间及以此为基础的新型公共关系的产生等三个方面的形成因素，进而探讨了转型期之后中国社会消费群体结构的变化以及消费趋势多样性的发展特征（Yan 2000）。

在这样的影响下，许多研究者开始关注全球化经济影响下中国民众饮食消费的变化，一批与此有关的研究也相继问世。其中，景军的编著将研究对象聚焦于独生子女政策施行下的独生子女（俗称“小皇帝”），通过对中国大陆多个地区儿童食品及进食习惯的考察事例的汇总，从日常饮食消费对营养食品的重视、家庭消费观念的变化、国家倡导下健康育儿观念的变化以及儿童食品产业的发展等多个方面出发剖析了在经济全球化背景下消费观念以及社会结构的变化对儿童饮食及其相关消费行为的影响（Jing ed. 2000）。值得一提的是，在该编著中郭于华通过对北京、江苏两地几十位学龄儿童及其家长、教师的访问调查，比较了受访者祖孙三代不同代际间饮食观念的差异，并结合他们儿童时期的社会环境与饮食生活分析了这些观念性差异产生的社会原因，进而探讨了80、90年代消费主义影响下家庭内部消费观念的变化，以及家庭餐桌上所体现出的饮食观念的代际差异（Guo 2000）；相对于该编著中其他研究者以独生子女饮食习惯为重点考察，该研究针对考察对象所进行的代际延伸不仅为我们展现了改革开放之后饮食消费观念的变化，还总结了生

长于毛泽东时代或建国以前等不同时期的个体在饮食（消费）观念的代际差异上所体现出的一般性特征。

由此，我们不难发现不同于早期（日本）研究者对中国饮食文化特征的总体式考察，该时期的研究者（多以欧美研究者为主）更多的关注于全球化经济影响下本土饮食文化的变化与发展，并重点考察了以西式快餐、食品产业为代表的外来饮食销售模式的流入对本土民众饮食生活的影响；基于这样的考察事例，研究者们不仅探讨了全球化商品流通以及消费主义兴起背景下本土民众饮食消费行为及观念的转向趋势，而且还勾勒出了外来饮食商品（及相关服务）在被本土民众接纳及消费过程中所产生的本土化变化。

2.3 本土民众对区域饮食文化的重塑

正如上文所介绍的那样，在餐饮产业发展以及民众生活水平提高的社会背景下，本土民众对饮食消费的追求与关注不断提升；同时，早期海外研究者关于中国饮食文化特征的考察论著也逐渐被翻译、介绍至大陆地区，将“饮食”视为一种文化的观点逐渐得到了相关本土研究者的共识。正是在这样综合背景的影响下，90年代开始中国本土的饮食文化研究呈现出了开拓性的发展状态；其研究视野从80年代的烹饪、餐饮逐渐转移到对饮食中所蕴含的文化层面的关注，进而形成了以饮食文化为中心的研究趋势（赵 2015）；同时，相关的研究从对王朝时代饮食文化的历史总结，逐渐发展到对区域饮食文化及其特征的总结与介绍，特别是从90年代中后期开始以区域饮食文化特征为中心的公开讨论与宣传介绍频繁出现在广播电视、报纸新闻以及期刊杂志等大众传媒之上，并得到了本土民众的广泛参与与关注。由此，许多研究者被这一新出现的社会变化所吸引，尝试剖析在区域饮食文化变化发展过程中本土民众所起的作用与影响。其中，Jacob Klein以广州菜为对象，通过对广州饮食、广州餐馆以及与其有关的媒体话语（discourse）与书写（writing）的分析，揭示了20世纪广州菜发生转变的内在因素：20世纪末期的社会变化以及异域食材、口味的流入促使本土民众对广州菜有了重新的追求与认知，而餐饮店的老板与厨师为了迎合顾客的要求不得不对广州菜的传统口味进行调整与改进，在食客与餐饮店的双向推动下促成了广州菜的外在转变（Klein 2007）。与Klein的研究类似，Swislocki对20世纪上海饮食及上海餐饮店的研究同样揭示了本土居民的生活经验与口味认知在重构区域饮食文化过程中的内在作用（Swislocki 2009）。这些研究，在考量全球化所带来的食材流动与口味变化的基础上，将研究重点置于本土民众具体的饮食实践的基础上，考察这些实践活动对重构区域饮食文化的推动作用。

在此基础之上，后续的相关研究也逐渐深入，其考察内容不再局限于对区域饮食文化表象与本土民众饮食实践的相互作用与影响之上，而是更多的从20世纪中国所经历的政治、经济以及社会的变化等内在因素出发，对这些饮食实践活动的产生原因、发展过程及其作用影响进行分析，进而勾勒出当代中国饮食文化变化与发展的实际状态及内在成因。例如，关注中医药及中国社会变化的人类学者Farquhar对现代中文文学作品以及本土受访

者话语中经常出现的“吃苦”一词进行了考察，揭示了其中所蕴含的“忆（过去生活的）苦”的意味，并指出了其形成过程中味觉的“苦”与50、60年代物资匮乏时期的生活经验相结合的现象，进而探讨了当代本土民众在味觉实践方面所蕴含的早年生活经验与饮食记忆的内在影响（Farquhar 2002）；再比如，曾经关注广州本土民众饮食实践的Klein，近年将研究目光移至云南昆明地区，先后对当地民众蔬菜消费实践中所出现的购买绿色、有机蔬菜以及直接从菜农购买蔬菜（产地直送）等现象进行了考察，探讨了在这些新兴饮食实践活动的产生与发展过程中毛泽东时代下的城乡分离与配给制食物供应系统、改革开放以来城市化建设、市场化食物供应系统以及食品安全问题等社会变迁所带来的作用与影响（Klein 2014；2015）。

由此，在这样的研究发展脉络之下，本土民众具体的饮食实践活动成为了剖析当代中国饮食文化变化与发展的重要滤镜；透过对其实际状态的考察，研究者在探讨不同个体及代际的生活经验与思维观念所产生的内在影响的同时，还尽可能地将它们与其所经历过的不同时期的社会状态相关联、追溯其产生的外在刺激因素。（刘征宇）

3 本报告书的内容构成

基于这样的先行研究的发展趋势，本报告书将考察重点置于中国大陆民众饮食生活的具体实践之上，从“外在刺激”与“内在影响”等两个视角对其进行分析，进而探讨这些实践活动所呈现出的中国饮食文化的变化与发展。其中，“外在刺激”可以归纳为由外部的社会变化所导致的政治、经济以及文化等方面的影响。1949年共产党政权建立伊始，便效仿苏联模式展开了社会主义改造，先后开展与实施了诸如食物配给制度、意识形态宣传、少数民族政策、法定节假日制度、单位制度以及城市化建设等一系列的政策、法规以及措施。这些基于“外来意识形态”的社会变化，可以说对“传统”中国社会的政治结构、经济构造以及思想文化产生了颠覆性的影响。在此之后，正如本文第二部分所介绍的那样，伴随着改革开放政策的施行，以市场为导向的食物自由贩卖系统的回归以及全球化饮食消费的兴起等新一轮的社会变化又给民众的日常饮食生活带来了巨大的刺激与激发。由此，本文将上述两次社会转型及其所产生的政治经济影响视为“外在刺激”。而民众在面对这些社会变化所采取的应对手段以及自我调节就是本文所强调的“内在影响”，也就是日常饮食生活中所蕴含的生活经验、思维观念以及社会关系，它们由社会转型之前的阶段积累而来，并在社会转型之后的刺激下不断发展变化，进而周而复始地影响着民众的日常饮食生活。例如，本报告书中刘征宇的考察事例所指出的那样，在蔬菜配给制供应这一“外在刺激”下，天津居民一方面沿用民国时期即已形成的饮食经验与社会关系进行应对，另一方面又依据蔬菜的配给种类与供应方式积累了新的食用经验与社会关系，并对当下的蔬菜消费产生着持续性的影响；再比如，川瀨由高对南京高淳地区节庆饮食——粽子的考察，同样指出了历经中国王朝时代积累而来的食用粽子的“传统”习俗及观念在高淳村民的端午节习

俗中并没有被原封不动的保存下来，而是依据当地的生活习俗以及社会关系而产生了相应的继承与发展。由此，本报告书将“外在刺激”与“内在影响”至于这种相互作用的动态视角之下，以1949年以来中国大陆不同时期的“外在刺激”为背景，对各阶段社会变化之下民众的饮食生活进行考察，进而对其中所蕴含的、形成于不同时期的生活经验、思维观念以及社会关系等“内在影响”进行剖析与讨论。

首先是陆颖的论文，她将宣传画中的食物图像视为一种意识形态的视觉表达，并以二十世纪五六十年代出版的宣传画为对象，从图像学的角度对该时期宣传画中食物图像的表现形式进行了剖析，进而探讨了作为国家意识形态宣传方式的食物图像对当时民众饮食生活实践、饮食观念以及整体社会意识形态与思维模式的影响。具体而言，按照食物图像对现实再现的逼真性，陆将宣传画分为1957年以前、1950年代末期（1958~1960）以及1960年代初等三个时期，并对各时期宣传画中食物图像的构成形式及其对社会现实情况的表现程度进行了总结：在第一个时期，食物图像在一定程度上真实反映并再现了当时民众饮食生活的富足状态；而在第二个时期，伴随着公社化运动的大肆兴起，以公社食堂、公社大丰收为表现内容的食物图像出现在宣传画之中，并呈现出与实际生活不相符的夸大、超前的视觉表现形式；最后在第三个时期，宣传画的图像内容进一步偏离实际生活，并出现了由照片拼贴而成的食物图像。由此，陆认为该时期宣传画中的食物图像以1960年前后的大饥荒时期为界，经历了上述三个不同阶段，逐渐由遵从生活真实的图像绘制转为偏离生活真实的图像创作。在这样的食物图像与实际生活日渐偏离的背景下，陆进一步从图像学的角度出发，分析了食物图像的不同构成方式及其所产生的视觉效果，进而强调了食物图像在意识形态传达过程中的作用与效果。最后，陆认为正是在这样的食物图像与意识形态所产生的视觉“共谋”之下，受意识形态影响的读图主体，不仅被动地完成了对这些脱离生活真实的宣传画图像的主观性接受，而且又反过来协助了意识形态的建构过程。同时，在文章的结尾处，陆结合这些宣传画在二十一世纪被民众重新利用的社会现象，对新时代语境下旧有食物图像的视觉效果的转变进行了关联性的讨论。

与陆的考察思路类似，王斯的论文考察了经济全球化背景下，国家试图通过意识形态宣传以及社会运动提倡等措施改变民众饮食观念与实践活动的具体事例。2000年代中后期以来，伴随着奥运会、世博会等国际性活动的频繁举行，本土民众在餐桌上的铺张浪费问题和食品安全问题受到了来自海外游客与评论者的质疑与议论。由此，在这样的时代背景下，共产党政府为了改变世界对中国的看法，最先发起了“餐桌文明”倡议，进而在社会上形成了由国家、餐饮企业、学者以及公众等不同主体参与的“餐桌文明”运动。王的论文从这一社会变化出发，对上述四种不同主体的饮食话语（discourse）与实践进行了考察。首先是官方话语，最先发起该项倡议的共产党政权将管控的重点置于铺张浪费的公款餐饮消费之上，意图用国家政策实现对社会的餐饮需求进行约束与管理。在此之后，受到这一政策影响的餐饮企业做出了积极的回应，并在降低高档餐品提供、增添“杜绝浪费”标示，扩大中低档餐饮经营等方面进行了经营策略的调整。在这种国家宣传以及餐饮店经营策略

调整的双向影响下，外出就餐的普通民众也对自己的饮食实践及观念进行了调整，在既有的注重食品安全与健康的基础上，不仅尝试减少就餐浪费还额外关注起餐桌礼仪等问题，进而形成了较为多样化的民众话语。最后是学者的话语，作者解释了其在“餐桌文明”运动中所起到的对大众行为的引导作用。通过这四种不同话语的分析，笔者强调了在中外饮食实践交流与碰撞的时代背景下，政府为了改变国家形象、“与世界接轨”而推动的政策法规与社会运动等这一系列“外在刺激”下，餐饮企业的经营策略调整、普通民众的适应与反应、以及学者的呼吁与引导等具体实践、话语的各自特征及相互关系，进而剖析了餐饮经营者、普通民众以及研究者等不同主体的话语与实践中所蕴含的生活经验、思维观念以及社会关系等“内在影响”。

不同于上述两位研究者从国家层面出发对意识形态宣传与民众饮食生活之间的相互作用与影响所进行的考察，刘征宇的论文则从国家与民众两个视角出发考察了毛泽东时代食物配给制供应系统下天津城市居民饮食生活的实际状态，并且探讨了居民对该系统的适应过程及其所产生的影响。众所周知，食物供应系统的运行状态直接影响了民众的日常饮食生活，而1950年代初期，效仿苏联进行社会主义改造的中国共产党政府逐渐控制并取消了食物的自由贩卖，并在城市地区实行食物的配给制供应，通过各市区内指定的“粮店”及“副食店”等机构将粮食、蔬菜以及肉类等食物分售给城市居民。那么，在这样的食物供应系统变化之下，城市居民的饮食生活受到了怎样的影响，同时居民又是怎样进行适应的呢？刘通过对天津居民蔬菜消费的考察事例对该问题进行了回应。在该论文中，作者首先对建国以前天津市内蔬菜供应系统进行概述，并勾勒出当时居民蔬菜消费中食用品种、制作方法以及相关认知的阶层性差异；在此之后，作者概述了天津城市地区蔬菜供应系统的组成结构，重点总结了“副食店”中蔬菜供应的种类与方式，并且在肯定了该系统在保障居民蔬菜消费方面所起的积极作用的同时，揭示了该系统在阻断城市居民（消费者）与蔬菜产地（生产者）之间的自然联系、限制居民蔬菜消费自由等方面的负面影响。接下来，作者从蔬菜的购买、食用以及保存等具体的实践活动入手，勾勒出居民日常蔬菜消费的实际状态，并将其特征总结为按部就班与想方设法；即，居民一方面不得不依据供应系统的运行状态安排日常饮食实践活动，另一方面又尽可能的利用各种社会关系或既有的饮食经验来摆脱食物供应系统的约束与限制，以满足自己日常的蔬菜消费。而伴随着这种长期的饮食实践活动，居民一方面产生了较为稳定的蔬菜食用经验，诸如季节性区分以及味道记忆等；另一方面，居民逐渐形成了“办事托关系、找路子”的思维观念，并在一定程度上削弱了国家通过该分配系统对居民日常生活的控制。同时在文章的结尾处，刘还对当下天津居民的蔬菜消费进行了关联性讨论，并强调了毛泽东时代对当下饮食生活的影响。

上述三位作者所完成的、针对不同时期的考察报告，为我们展现了国家意识形态宣传政策与食物配给制度等“外在刺激”对民众饮食生活与饮食观念的具体影响。可以说，无论是依托食物相关图像与话语所进行的意识形态宣传、还是以国家控制为中心的食物配给系统，这些措施的实行并不仅限于社会主义国家，在战争时期的欧美国家也可找寻到相关

的研究事例。例如，一战时期的英美国家同样利用宣传口号、推进社会运动等方式实现对民众饮食生活的控制，进而减缓战时食物供给方面的短缺与危机 (Kingsbury 2008)；同时，二战时期欧美许多国家也都短时期地实行了食物的配给制供应以保障民众的日常饮食消费 (例如 Bentley 1998；Theien 2009，等)。然而，与这些极端情况下的欧美国家所不同的是，社会主义国家采取这些措施的原因不仅仅是为了解决暂时的食物消费问题，而是为了通过这些措施的长期实行将国家的意识形态缓慢渗透进民众的日常（饮食）生活之中，进而实现对民众生活实践与思维方式的控制。正如陆的论文所指出的那样，尽管五六十年代的宣传画图像逐渐与真实生活相偏离，但是它们却对读图主体的思维观念产生一种“内在影响”，促使他们产生了符合社会主义意识形态的饮食观念；同时，王的论文也为我们展现了2000年代后期由国家发起的“餐桌文明”运动对餐饮业从业者、民众以及学者的实践活动的影响，并对各主体的不同应对方法及其所蕴含的思维观念等“内在影响”进行了剖析。而另一方面，民众在面对这种长期的国家控制的时候势必会采取一定的应对手段，以摆脱国家的束缚与限制，进而对他们的饮食生活产生“内在影响”。这一点正如刘的论文所着重考察的那样，这些应对手段中展现出了民国时期即已形成的饮食经验与社会关系的延用与调整，以及配给制实施之后所催生的饮食习惯与社会关系的固定与发展。这些基于长时期“外在刺激”所产生的“内在影响”不会因为后续的社会变化而骤然消失，正如陆与刘所进行的关联性讨论那样，这些“内在影响”在当下民众的饮食生活与饮食观念中仍产生着一定的作用。

接下来的四位作者便从这些仍然产生着持续性作用的“内在影响”出发，考察了全球化与市场经济作用下多元饮食消费文化的兴起、以及新一轮的国家文化宣传、少数民族地区开发以及特色城市建设等“外在刺激”影响下，民众饮食实践与饮食观念的继承与变化。

苏世天的论文为本报告书提供了唯一一个少数民族饮食实践的研究案例。该论文以粤北排瑶日常生活中的饮食作为理解该社会的切入点，探讨了饮食实践与社会结构、集体记忆以及族群认同之间的关系，展现了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活动，从而形成族群的认同。具体而言，作者以粤北排瑶饮食生活与宗教仪式中占据重要地位的“纳弄”（吃饭）与“纳丢”（吃酒）为对象，考察了两者在日常饮食实践与宗教仪式中所表现出的不同特征及其所起的作用。其中，他将“纳弄”视为排瑶生计与信仰整合的窗口，考察了其在日常饮食生活中所起到的维持村落共同体不断交往的动力作用，及其在仪式活动中所承载的促使具体成员资格与社群关系转变的仪式作用；同时，他将“纳丢”视为世俗与神圣沟通的桥梁，考察了其在世俗生活中推动人际关系扩展的作用，及其在仪式中象征生者与祖先血缘关系的仪式作用。在此之后，作者从“纳弄”与“纳丢”的共通食材——大米出发，指出以大米为基础的米—饭—酒转换过程构成了排瑶村落饮食实践活动的核心内容，进而探讨了食物、饮食实践以及民族认同的相互关系及其“内在影响”。最后，笔者结合以“民族特色”为代表的国家文化宣传以及少数民族地区开发政策的推进等新一轮的“外在刺激”，剖析了以大米为核心的饮食实践与族群认同所发生的变

化，进入探讨了在饮食实践与身份认同方面地方族群与国家主体之间的互动关系。

接下来是三位日本研究者的论文，他们通过“他者”的目光与观察为我们捕捉了饮食实践活动在巩固区域内社会关系、维系区域饮食文化特色过程中所起的重要作用；同时，相对于对社会变化等“外在刺激”的考察，他们将更多的考察重点置于这些具体的饮食实践活动中所蕴含的社会关系、思维观念以及生活经验等“内在影响”之上。

川濑由高以作为节庆饮食的粽子为切入点，通过对南京高淳农村地区细腻的民族志描写为我们勾勒出了该地区村民制作、赠送以及食用粽子的具体实践过程，考察了这些饮食实践活动对构筑、巩固当地社会关系的重要作用。众所周知，粽子在王朝时代的早期只不过是夏至时民众所食用的一种节气食物，但是在之后统治者对正统汉族文化以及忠君报国等思想的宣传强调下，食用粽子逐渐被赋予了“纪念屈原、纪念伍子胥”等象征性意味，进而沉淀在民众的思维观念与实践活动中。在该论文中，作者捕捉到了端午节食用粽子这一“传统”习俗在历史上的发展变化，并从历史文献出发，总结了高淳地区经由中国王朝时代逐渐形成的、基于汉族正统文化的端午节“传统”习俗以及食用粽子的象征性内涵。同时，他还发现，相较于这些“传统”的象征性内涵，高淳地区的粽子制作与食用则更多的融入进了当地的文化脉络与民众生活之中，进而成为了维系当地社会关系、构筑区域饮食文化过程中的重要元素。由此，作为论文的核心部分，作者将粽子置于当下高淳地区的文化脉络与民众生活之中，以该地区的某户村民为个案，详细描述了粽子制作过程中个人生活经验的积累、婆媳关系的微妙状态、以及村民间的相互协助，赠送过程中亲属关系的远近程度及赠送方式、通过馈赠“投资”所实现的村民间社会关系的巩固与扩展，以及在食用过程中粽子作为交流媒介的社会性功用等内容；进而剖析了作为全国性节庆食物的粽子在该地区的独特文化内涵及其社会性功用。最后，作者进一步强调尽管全球化时代下西式快餐的传入，以及国家法定节假日制度的实行等“外在刺激”对传统的端午节习俗产生了巨大的影响，但是以粽子为中心的饮食实践活动及其所蕴含的个人生活经验、思维观念以及社会关系等“内在影响”并没有减弱，在区域饮食文化的脉络中仍然起着重要的持续性作用。

阿部朋恒的论文以云南省蒙自地区内的大学门前的小吃街为事例，考察了市场经济消费文化兴起下学生饮食消费的变化及其对周边饮食店经营策略的影响。改革开放以来，历经转型的中国社会伴随着市场经济的实行，民众餐饮消费活动也逐渐呈现出个人化、多样化的趋势。在这样的背景下，计划经济时代下以单位食堂、国营饭馆为中心的餐饮服务系统由于越来越难以满足民众日益多样的餐饮消费需求而在逐渐淡出人们的视野，取而代之的是以市场为导向、个体经营的饮食店与小吃摊的逐渐兴起。正如阎云翔所指出的那样，如此个人化与多元化的餐饮消费，推动了基于市场需求的新型公共空间及以此为基础的新型公共关系的产生 (Yan 2000)。而阿部的论文正好捕捉到了这一时代变化的缩影。在当今的中国，绝大多数的中国高等学校仍然延续着计划经济时代的寄宿制度，进而使学生们仍保持着吃喝住学在一起的集体生活习惯。同时在这样的集体生活下，大学食堂业仍然保持

着计划经济时代单位食堂的特色，诸如经营时间段仅限早、中、晚三餐时间，餐品种类较为单一，并且菜肴口味一成不变。由此，伴随着学校规模的扩大以及学生人数的增多，学校食堂越来越难以满足学生日渐多样的个人餐饮需求。然而，小吃街中的个体饮食店及小吃摊无论在经营时间、餐品种类以及菜肴口味都可以满足学生多样的餐饮消费需求，进而与大学食堂形成了互补关系、构成了学生日常餐饮消费的选择之一。在这样的背景之下，小吃街内的饮食店与小吃摊的经营者为了能够吸引更多学生顾客的光顾，也在不停地调整着自己的经营策略。针对这一点，阿部在该论文中为我们着重介绍了“烧烤”摊的贩卖种类以及经营策略的调整变化，诸如丰富烧烤品种、依据学期安排而调整经营时间与进货量、以及关心学生私人生活以加深彼此间的信赖关系等手段，进而强调了食客的餐饮消费实践对区域内个体餐饮店的经营与发展、以及区域特色饮食文化的构筑所起的重要作用。由此，笔者将改革开放以来餐饮业的兴起及其以市场为导向的转变这一社会变化视为“外在刺激”，肯定了其对区域饮食文化变化所产生影响，同时还特别强调了区域内本土饮食观念以及饮食实践等“内在影响”在新型餐饮空间（及空间内社会关系）的构筑、以及区域饮食文化特色的形成过程中所产生持续性作用。

作为本册报告书的最后一篇文章，河合洋尚通过对广州西关地区饮食景观建构与饮食实践的考察事例，探讨了城市特色景观建设中饮食景观的打造过程及其对本土民众日常饮食实践的影响。1990年代以来，在中国特色社会主义市场经济的推动下，许多地方政府为了推动地方经济的发展，开始着手打造突显当地文化特色的城市景观以便吸引外来游客与投资商的目光。其中，根植于地方特色文化以及民众日常生活的饮食文化成为了这些新型城市景观中必不可少的特色元素，由此各地纷纷出现了招牌风味菜、特色餐厅、美食街以及美食园等与饮食相关的城市景观。在论文中，河合将其统称为“饮食景观 (foodscape)”，并结合西关地区的历史发展与文化特色回顾了地方政府在打造这些景观过程中所突出强调的代表性元素，诸如建筑风格、自然环境以及饮食风味等；为我们勾勒出了中国特色社会主义市场经济这一“外在刺激”的影响下地方饮食景观的选择性重构过程。然而这样的饮食景观却并没有得到西关本土民众的认可，特别是依照外来游客的口味而推出的招牌风味菜与本土民众的饮食行为呈现出了相互背离的状态。在此基础上，河合将目光移至西关的本地居民，对他们的饮食观念与饮食实践进行了梳理，勾勒出了当地居民心目中所认为的特色菜肴的特征，同时剖析了其中所蕴含的个人生活经验、味道记忆、社会关系以及地区认同感的“内在影响”。而这些“内在影响”又与较早的毛泽东时代下民众日常的饮食生活与实践存在着密切的联系。由此，作为论文的总结，河合强调了在考察当下民众饮食实践的时候，除了要考虑全球市场经济体系所带来的“外在刺激”之外，还要进一步探讨较早的计划经济时代、抑或是之前的民国时期对饮食的认知与实践所产生的持续性“内在影响”。

4 小结与展望

正如Caldwell在对东欧后社会主义国家饮食与日常生活进行考察时所指出的那样，饮食不仅具有可变化形态的物质属性，而且还具有可将外部的、匿名的社会过程转化为亲密的、即时的个人经验的感官属性，由此饮食成为了展现与理解社会变化的重要渠道；由此，饮食实践活动也成为了考察（原）社会主义国家中社会变化如何影响民众日常生活的重要对象（Caldwell 2009）。与此同时，正如本文开篇所进行的研究回顾那样，近年来对现代中国大陆饮食文化进行考察的研究者也开始将目光置于民众具体的饮食实践活动之中，更多地从20世纪中国大陆所经历的政治、经济以及社会变化出发，分析这些变化对民众饮食实践的内在影响及其在当下饮食生活中所产生的持续性作用。

本报告书的编辑正是在这样的研究趋势之下所完成的，来自中日两国的七位研究者通过不同的报告事例完成了对社会主义制度下中国大陆饮食文化与民众日常生活的考察。首先，前三篇论文通过对不同时期的考察，解释了国家意识形态宣传政策以及食物配给制度等一系列“外在刺激”对民众的饮食实践产生的具体影响；同时，又从民众的日常饮食生活角度出发，考察了他们在应对这些“外在刺激”所展开的具体实践活动，进而剖析了在这样双向的互动过程中饮食观念、生活经验以及社会关系等“内在影响”所产生的持续性作用。接下来的四篇论文将更多的考察目光置于这些“内在影响”所产生的持续性作用之上，重点考察了生活在经济全球化时代下民众的饮食生活与实践活动。不同于此前的计划经济时代，该时期的民众在饮食消费与实践方面有了更加自由的选择，并呈现出了多元化、多样化以及个人化的趋势。由此，四位作者分别从身份认同、社会关系以及区域饮食文化构筑等角度入手，考察了生活在不同地区民众的饮食实践活动的实际状态，并剖析了在面对新一轮“外在刺激”的时候他们是如何运用旧有的生活经验、饮食观念以及社会关系来进行应对与适应的，进而揭示了在这种双向的互动过程之中，计划经济时代甚至是民国时期所积累、形成的“内在影响”的持续性作用及其变化发展。

不可否认的是，本报告书所汇集的考察报告还十分有限，不足以对整个中国大陆的饮食文化及民众的饮食生活进行汇总式的考察，但是从七篇论文的考察对象来看至少涵盖了从计划经济到中国特色社会主义市场经济时期的不同时间段、从北部中国到南部中国以及从城市到农村的不同区域、从汉族到瑶族的不同民族、以及从日常的家庭饮食、外出餐饮到节庆、祭祀饮食等不同的饮食活动。由此，编者认为通过本报书的尝试至少在一定程度上展现了社会主义制度下不同时期、不同地区以及不同民族的民众在日常与节庆饮食中所进行的具体饮食实践活动，进而对本文开头所预设的研究目的进行了回应。在这样的尝试基础上，编者希望本书能够引起其他相关研究者的兴趣与讨论，促成持续性的后续研究并进一步扩大考察区域，从中国大陆地区扩展至整个东亚、南亚的（原）社会主义国家，进而与东欧的相关研究进行对话与讨论。

（刘征宇、河合洋尚）

参考文献

〈英文文献〉

- Anderson, E. N.
1988 *The Food of China*. New Haven: Yale University Press.
- Bentley, A.
1998 *Eating for Victory: Food Rationing and the Politics of Domesticity*. Urbana, IL: University of Illinois Press.
- Caldwell, M. L.
2009 Introduction: Food and Everyday Life After State Socialism. In M. L. Caldwell (ed.) *Food and Everyday Life in the Post-socialist World*, pp.1-28. Bloomington: Indiana University Press.
- Chang, K. C.
1977 Introduction. In K. C. Chang (ed.) *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, pp.1-21. New Haven: Yale University Press.
- Chang, K. C. (ed.)
1977 *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press.
- Cheung, S. C. H.
2015 From Cajun Crayfish to Spicy Little Lobster: A Tale of Local Culinary Politics in a Third-Tier City in China. In J. Farrer (ed.) *The Globalization of Asian Cuisines: Transnational Networks and Culinary Contact Zones*, pp.209-228. NY: Palgrave Macmillan.
- Croll, E.
1983 *The Family Rice Bowl: Food and Domestic Economy in China*. Geneva, Switzerland: United Nations Research Institute for Social Development.
- Cooper, E.
1986 Chinese Table Manners: You Are How You Eat. *Human Organization* 45(2): 179-184.
- Cwierka, K. and Y. J. Chen
2012 The Shadow of Shinoda Osamu: Food Research in East Asia. In K. W. Claffin and P. Schollies (eds.) *Writing Food History: A Global Perspective*, pp.181-196. Oxford: Berg Publishers.
- Farquhar, J.
2002 *Appetites: Food and Sex in Post-socialist China*. Durham: Duke University Press.
- Goody, J.
1982 *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. NY: Cambridge University Press.
- Guo, Y.
2000 Family Relations: The Generation Gap at the Table. In J. Jing (ed.) *Feeding China's Little Emperors: Food, Children, and Social Change*, pp.94-113. Stanford, CA: Stanford University Press.
- Höllmann, T. O.
2013 *The Land of the Five Flavors: A Cultural History of Chinese Cuisine*. Translated by Karen Margolis. NY: Columbia University Press.

- Jing, J. (ed.)
 2000 *Feeding China's Little Emperors: Food, Children, and Social Change*. Stanford, CA: Stanford University Press.
- Kingsbury, C. M.
 2008 Food Will Win the War: Food and Social Control in World War I Propaganda. In K. LeBesco and P. Naccarato (eds.) *Edible Ideologies: Representing Food and Meaning*, pp.37-52. Albany, NY: State University of New York Press.
- Klein, J. A.
 2007 Redefining Cantonese Cuisine in Post-Mao Guangzhou. *Bulletin of the School of Oriental and African Studies* 70(3): 511-537.
 2014 Connecting with the Countryside? "Alternative" Food Movements with Chinese Characteristics. In Y. Jung, J. A. Klein, and M. L. Caldwell (eds.) *Ethical Eating in the Postsocialist and Socialist World*, pp.116-143. Berkeley: University of California Press.
 2015 Eating Green: Ecological Food Consumption in Urban China. In K.O. Kim (ed.) *Re-Orienting Cuisine: East Asian Foodways in the Twenty-First Century*, pp.238-262. NY: Berghahn Books.
- Roberts, J. A. G.
 2002 *China to Chinatown: Chinese Food in the West*. London: Reaktion Books.
- Swislocki, M.
 2009 *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai*. Stanford: Stanford University Press.
- Theien, I.
 2009 Food Rationing During World War Two: A Special Case of Sustainable Consumption? *Anthropology of Food*. <http://aof.revues.org/6383> (accessed 14 September, 2017)
- Watson, J. L.
 1987 From the Common Pot Feasting with Equals in Chinese Society. *Anthropos* 82: 389-410.
- Watson, J. L. (ed.)
 1997 *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*. CA: Stanford University Press.
- Wu, X.
 2004 "Ethnic Foods" and Regional Identity: The Hezha Restaurants in Enshi. *Food and Foodways* 12(4): 225-246.
- Yan, Y.
 2000 Of Hamburger and Social Space: Consuming McDonald's in Beijing. In D. S. Davis (ed.) *The Consumer Revolution in Urban China*, pp.201-225. Berkeley: University of California Press.

〈日本文献〉

石毛直道

- 1981 「食の文化—世界の中の東アジア」石毛直道編『東アジアの食の文化—食の文化シンポジウム '81』pp.13-40, 東京: 平凡社。

周達生

- 1981 「中国の少数民族にみる食の文化」石毛直道編『東アジアの食の文化—食の文化シンポジウム '81』pp.13-40, 東京: 平凡社。

ウム '81』pp.188-202, 東京：平凡社。

1989 『中国の食文化』 東京：創元社。

西澤治彦

1984 「米国における中国食物史研究の動向—Food in Chinese Culture の評価をめぐって」日本風俗史学会編『風俗：日本風俗史学会会誌』23: 15-24。

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。

〈中文文献〉

萨班，弗朗索瓦兹 (Sabban, Françoise)

2014 “近百年中国饮食史研究综述 (1911-2011)” (董子云译), 赵荣光、邵田田 (主编)《健康与文明第三届亚洲食学论坛 (2013绍兴) 论文集》杭州：浙江古籍出版社, 第3-18页。

瞿明安

2011 《隐藏民族灵魂的符号：中国饮食象征文化论》昆明：云南大学出版社。

徐建新、王明珂、王秋桂、徐杰舜、彭兆荣、邓启耀

2005 饮食文化与族群边界——关于饮食人类学的对话，《广西民族大学学报：哲学社会科学版》2005年第6期，第83-89页。

张光直

2003 中国文化中的饮食——人类学与历史学的透视 (郭于华译), 尤金·N·安德森著, 马嫫、刘东译《中国食物》(附篇一) 南京：江苏人民出版社, 第249-262页。

赵荣光

2015 20世纪80年代以来中国大陆食学研究历程, 立命馆大学社会システム研究所 (编)《社会システム研究 特集号》第39-47页。