

中国饮食 作为无形遗产的思维表述技艺[※]

● 彭兆荣

摘要:中国的饮食体系不啻为一种思维的表述,亦可称之为“饮食思维”。它首先是具有中国传统特色的认知形态,在此基础上造化出自成一体的“物理学”,《本草纲目》即为这种生命认知的物理实例,它曾开启西方学者在认知分类方面的灵感。作为一种无形的遗产,中国饮食同时为我们留下完整的技艺系统,它不仅是饮食思维的具体,更具备了技术的“魅力系统”。

关键词:饮食;思维;物理学;《本草纲目》;无形遗产;技艺

文章编号:1003-2568(2012)03-0081-05

中图分类号:G122

文献标识码:A

作者:彭兆荣,厦门大学人类学研究所所长、教授、博士生导师。 邮编 361005

中国食物 关于思维的讨论

“思维”一般被表述为人类抽象的思想活动过程。中国饮食体系也是传统思维的果实——“饮食思维”指在琐碎的、具体的、惯习的饮食活动中所包含哲学的、抽象的、形而上的思维表述。钱钟书在《吃饭》中说:“伊尹(被认为是我国饮食的鼻祖——笔者)是中国第一个哲学家厨师,在他眼里,整个人世间好比是做菜的厨房。”《吕氏春秋·本味篇》记伊尹以至味说汤,把最伟大的统治哲学比喻成食谱。中国古代的哲学家们喜欢以烹饪况比统治哲学。老子《道德经》第六十章中:“治大国若烹小鲜”便是例证。《礼记·王制》有“修六礼、明七教、齐八政”;“八政”者,饮食为第一大“政事”^①,事实上,从伊尹、老子、《尚书》、孔子、孟子、管子等为我们留下了大量以饮食言说义理和论政王道的传统。另一方面,中国饮食是一种对生命的认知方式,并形成一整套完整的技艺与技术。《易》中充满了大量以食为“卦象”来讨论世事的“卦辞”^②,说明中国传统的经验理性早已将饮食缀入到认知和体悟层面。无论是儒家或道家的论政,均有深厚的饮食思维。“食物是生活,人类通过食物可以了解和理解生活。”^③这是著名的饮食人类学家的一句具有箴言性的语句。

事皆有律,就像语言有语法,法律有规章,社会有秩序,游戏有规则一样,但规律与规则有所不同:我们偏向于将事物的自然属性,即不以人的意志为

转移的存在视为一种“内在规律”,而将人们根据自然规律所创造、制定和认可的,与自然规律具有一致性的东西视为“外在规训”。“内在规律”与“外在规训”之间存在着一个认识问题,即相信人类在与自然的相互关系中,有能力、有限度地认识事物“内在规律”,并进行属于人的归纳和表述。而归纳与表述又与人的思维有关。思维有赖于表述。时间在这里成了一个划时代的界线。学者们试图以不同的思维形态去对应历史时间,比如以“神话思维”(myth thought)、“史前思维”(prehistory thought)、“前逻辑思维”(pre-logic thought)、“原始思维”(primitive thought)、“野性思维”(la pensee sauvage)^④、“古典思维”(classic thought)等对逻辑思维之前的形态进行“话语”(discourse)总结。食物为人类生命和生计之本,自然成为思维、思想的策源。比如巫术是原始思维的一种基本形式,原始人类生活在巫术的世界里。远古时代,人们相信自然存在着一种“力”(不同的地方和人群有不同称谓,比如太平洋的波利尼西亚、美拉尼西亚群岛中就普遍信仰“玛纳”——Mana,——一种不灭的力量),而寻找和获得食物作为人类最基本的生命和生计活动也就构成了人类最古老的巫术形式之一,即“获得食物的巫术”。考古学迄今为止所发现的大量洞穴岩画中最具代表性的就与捕获野兽联系在一起。当然,植物作为人类食物来源的另一类,以巫术行为保证人们对植物的丰收也成为最重要的主题之一。^⑤法国人类学家列维·布留尔以研究原始思维

※国家社科基金重大项目“中国非物质文化遗产体系探索研究”(批准号:11&ZD123)成果。

①参见龚鹏程《饮馔丛谈》之“儒家的饮馔政治学”山东画报出版社2010年版,第151页。

②参见龚鹏程《中国传统文化十五讲》之“饮食:礼文肇兴”北京大学出版社,2006年,第25-29页。

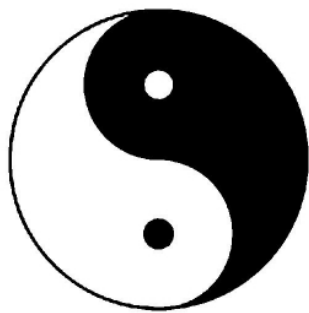
③C. Counihan and P. Van Esterik(eds.) *Food and Culture*. New York and London: Routledge. 1997. p.1.

④典出法国人类学家列维-斯特劳斯《野性的思维》——笔者注。

⑤参见[德]利普斯《事物的起源》,汪宁生译,敦煌文艺出版社,2000年,第326-328页。

誉世界,他提出一个著名的概念——“互渗律”,认为在原始人将所面对的各种事物,尤其是人与物之间互相影响和作用的联系称为“互渗”。^①“互渗”的原文为 *participation*,意为“参加”、“共事”、“同情”等。这一现象建立在“集体表象”的基础上。值得一提的是,布留尔在书中运用了许多中国的民俗事例,他的中国材料主要来源于传教士德·格罗特的《中国的宗教制度》,他认为中国人的思维中存在着将“主观与客观的东西混淆在一起”的现象,例如在中国可以看到无数同类的丧葬仪式(即我们称之为“白喜事”——笔者),在出殡的特定时候,“死者的儿子与大多数在场的男亲戚一起匆忙吞下几口煮熟的挂面,他们聪明地推断,挂面的长条应当最能抵消或消除寿衣可能给他个人带来的那种短阳寿的影响”^②。法国人将中国人吃长寿面归入“原始思维”范畴,显然,这不是无知便是无礼。其实,这与西方人在教堂里“吃面包”、“喝红酒”(耶稣基督的身体与血液)的仪式行为基本上并无二致。不过,布留尔的“集体表象”倒可资借鉴。

思维的前提从分类开始。认知人类学也始于概念的分类。如果说原始思维的“互渗”具有“规律性”的话,那么,抽象的、逻辑思维的“绝然性分类”(二元对峙、隔绝)和分析正好是对原始思维基本特质的反叛与颠覆。中国的饮食文化虽然也可依循西式的分类进入研究,龚鹏程教授在《圣俗秽净》一文中引西方的二元分类于中国的饮食体系,并以修道人的“服食/服气”为例,以区隔俗人。^③这样分析虽有道理,却陷入西式分类的巢臼。总体上说,中国的传统饮食



体系属于整体性的,是体验、感受、知识和认识的产物,虽然圣/俗、秽/净、高/低、好/坏、安全/危险这些关系无不具备,人们也依照遵循,但这样的分类与中国式的“浑然一体”(二元融洽、互动)不同,人们只要看一下太极图就清楚

了:黑白/天地/阴阳……尽在其中,却充满变化、通融和互动。反映在中国的饮食体系中,与西方式的分类“界线”不仅差异甚大,而且时常通融转换,比如神圣的食品与世俗的食品经常瞬息万变,时间和空间、场域和背景等无不在其中起作用。重要的是,中国的传统文化是务实的,并没有绝对的“圣俗”分类,饮食一如传统的思维,属于圆通的,周转的,泾渭分明的

分类只具有特定语境中的工具性功能,却没有不可逾越的界线。

饮食是中国人宇宙观的反映。中国古代智慧中早就形成了一套对应自然的哲学:自然为一个整体:生命、身体、造化、物理、变通、气势互为一体。“中国人将日夜交替、季节变换与人的生活周期相比。然而,对于神奇的生命力,即‘气’的信念却是中国人独有的。气充满宇宙,它所包含的一切都处于一盈一亏、不断循环之中,后来人们把它定义为阴阳两种宇宙力量间的消长。据信这种生命力遵循一定的道路,这种道路代表着至上的自然秩序,所以后来便称为‘道’。”^④“气”(氣)在甲骨文中的字型三横,表示气与云《说文·气部》:“气,云气也。象形。”为什么“氣”中有“米”呢?原有馈送人予粮草的意思,包含着气之于人如同食物之于生命一样重要。不同数量的元气包括在食物之中,食物与元气因此建立了养身关系,也就是我们今天所说的营养关系。元气通常称为“气”,气之于身体表现为活力。

在中国的物理学里,自然(包括生命)被物化为“五行”(五种元素组成),人的生命和身体也就由五种元素所组成。“五行”配合食物的“五味”。人的身体就是一个生命体,生命的表征为“气”,气又是“活力”的表征。“气”是周身运行的,否则,就成“淤气”;“淤气”就是不通畅,就生病。气与“五行”关系密切,“五行”是基础物质,又相互通融,运行呼应和照应,形成一个流通体系。生命正是在这个流通体系中运动。推动这一流通运动的是食物和食用行为,这是活力的来源和保障。没有食物,动力无以资源和支持。而食物中包含了“五味”,对身体的“五行”起到调和与调节的作用。身体中的“和”表明生命的正常运行,便是和谐之态。“和谐”也运用于社会的正常和秩序。所以,中国的食物养身(养生)也无妨理解为一种生命哲学。因此,我们说,吃出来的生命哲学也算不得一种虚指。

命理中缺少什么元素,就要在名字中加入什么元素;身体中缺乏什么,就要通过饮食补充什么,使之完整、无恙。任何一部分、部件的问题归根到底都是整个生命和身体中的某一环节出了问题,中医的经络讲究的是整体关照,每一部分与其他部分形成了整体的关系。语言是思维的果实,在一个文化的表述体系中,哪些方面在表述中多样多姿,什么东西在表述中周详细致,那么,那些被表述者也就丰富而发达,这是常态,也是常理。比如中国封建社会的等级森严,亲属制度也必然严密,亲属关系就复杂。《红楼梦》的亲属关系可谓庞大、森严、细致、周密。一棵《红楼梦》的亲属树仿佛在棵盘根错节的古榕树,地下根

①②[法]列维-布留尔《原始思维》,丁由译,商务印书馆,1981年,第69页,第290页。

③龚鹏程《圣俗秽净》,载《饮馔丛谈》,山东画报出版社,2010年,第148页。

④[荷]高罗佩《中国古代房内考》,上海人民出版社,1990年,第14页。

系杂缠 地上枝干纷发 森森然 茂盛无比 俨然为封建大厦在照相和写生。中国饮食体系的细密无妨如其亲属制度 皆行其“道”。

《本草纲目》——中国的“物理学”

我们援引李建元《进本草纲目疏》中对《本草纲目》的评价为纲：“上自坟典、下至传奇，凡有相关，靡不收采，虽命医书，实该物理。”在这里，“物理”与“博物”在知识谱系上具有关联性，但与西方的“物理学”physics(典于希腊文 φυσικ 指自然)、“博物学”(natural history)却不相同。李时珍的《本草纲目》正是一个中国物理学的典范性注疏。中国素有“医食同源”之说，证明中国的饮食体系与医药体系结成了一种友好的共生关系。在这方面，李时珍毫无疑问是中国历史上最伟大的先贤。我们之所以用“先贤”，是因为我们无法按照今天常用的专业性杰出人才给予评价，简单地将他列入诸如医学家、药学家、动植物学家、食物学家都未见得准确。他留给后世的《本草纲目》继承了中国传统博物学、博物志、“博物体”的传统^①，展现出中国文化中非西学专业所能统纳的“另类科学”——中国式的物理学知识面貌，并使之成为一份人类丰硕的文化遗产。

单是“本草”一词就值得我们深入地研讨。什么是“本草”？指草木植物和作物吗？当然不是。著名的科技史家李约瑟博士曾就此给出了独到的见解，他首先赞扬中国古代的“本草”知识谱系的伟大传统^②，认为“本草”不是简单的“具根植物”，而是“草药”^③。这基本上是正确的，但又不完全正确。从分类学角度看，《本草纲目》中至少跨越了自然物种和物质中的不同种类和类型：植物、动物、矿物，同时又是药物。“本草”作为一个对自然界物质的总体性表述，反映出中国博物学的分类体制。有意思的是《本草纲目》表面是一个医药学方面的总集成，却也是食物和饮食方面的一个类型，因为它们是可食性的和“药用性的”，哪怕包括有毒之物。也就是说，在“本草”之下包括我国在认知分类上的全部知识。

《本草纲目》之名受到《通鉴纲目》启发，藉以采用“以纲挈目”的传统体例来编这部书。《本草纲目》既继承了中国知识分类的传统，又进行了创新。比如在药物分类上改变了原有上、中、下三品分类法，采取了“析族区类，振纲分目”的分类法，把药物分矿物药、植物药、动物药，又将矿物药分为金部、玉部、石部、卤部四部。植物药一类，根据植物的性能、形态及其生长的环境，区别为草部、谷部、菜部、果部、木部等5部，草部又分为山草、芳草、醒草、毒草、水草、蔓草、石草等小类。动物一类，按低级向高级进化的顺

序排列为虫部、鳞部、介部、禽部、兽部、人部等6部。还有服器部。这种分类方法已经暗合着按自然演化的线路——即从无机到有机，从简单到复杂，从低级到高级——这种分类法明显含有生物进化的思想，因而受到达尔文的高度重视。达尔文在《动物和植物在家养下的变异》一书中就引用了《本草纲目》中关于鸡的七个品种和金鱼家化的资料，尤其对植物的科学分类。这些精细的工作要比瑞典的博物分类学家林奈早了200年。

如果“本草”仅是生活中的一般概念，或许不需要花费这么多的笔墨。事实上，《本草纲目》从一个方面反映了中国人与自然的体认关系。传统的中国医药与中国的饮食在这方面是一致的，即不像西方认识论那样，将人的主体与客观的客体隔离开来，表现在西医中对人的病理认识以及采用强烈的方式将病“压制”——仿佛让我们看到西方以“战争”解决问题和冲突的社会“治疗”惯习。另外，西药大多是化学制品——以“科学”和“人工”发明的药品，就像外力强烈撞击身体，可治疗却没有补给。简单地说，西药治病却不养生。中医药不同，首先，身体有病有恙被认为与自然“脉象”不平实，“气势”不畅通，“节律”不合拍，一句话，“道理”不对。因此，中医诊断主要的方法为“望闻问切”：望，指观气色；闻，指听声息；问，指询问症状；切，指摸脉象，合称四诊，都围绕着这些关系进行考察。顺带一说，中医的方法很像人类学田野作业中以“参与观察”为基本手段的“质性研究”（即对对象的“质”进行分析和判断，而西医则主要采用“量化”手段）。对中医来说，身体的“病”被看作“亏”，因而要“补”，“补”的最有效方式就是食补。这种来自自然的“以象取义”特征多少有些类似于人类学家弗雷泽对巫术本质的理解：“象生象”（like produce like）^④，却又不尽然。因为中国的饮食养生治疗讲究将人的生命关系与自然物种、形态、节律等各种关系连为一体，将身体的各种变化植入其中。身体有什么问题，就与自然现象相对照；身体缺乏什么，就在食物中“补”什么。所以，膳食也就显得重要。简单地说，中医药既可治病又养身。

以人的生理和病理原则观照，《本草纲目》也是传统中医对人体认识的集大成。人之所以会生病，是由于身体中的某些机能出现了问题，就中国传统的认识论而言，是人的身体与自然的通汇发生了阻碍，或身体的某些部分出现了障碍和亏损，所以，中医讲究脉络的通畅和对亏损的补助、补充和补偿。这一切都必然包含着养身的原则。所以，中医的身体理论“养”高于“治”。这也符合中国对自然讲究“保育”，追求生态平衡、祥和。安德森曾经这样评价：“李时珍极

①参见彭兆荣《博物体：一种中国特色的生态概念与模式》载《福建艺术》2010年第2期。

②③参见李约瑟《中国科学技术史》（卷6）“生物学及相关技术”（第1分册“植物学”）科学出版社2006年第187-189页，第302页。

④J. G. Frazer *The Golden Bough: A Study in Magic and Religion*. New York: The Macmillan Company. 1947. pp.11-20.

大地推进了草本植物学与营养学的发展；主要由于他的功绩，中国直到1900年仍在这些领域居于领先地位。”^①《本草纲目》广泛涉及医学、药理学、生物学、矿物学、化学、环境与生物、遗传与变异等诸多科学领域，是中国赠送给人类的历史瑰宝。

中国饮食道理与技艺

中国饮食属于“活态”文化遗产，不仅全面表现于现行的联合国教科文组织(UNESCO)《保护非物质文化遗产公约》所实行的分类(即各种实践、表演、表现形式、知识体系和技能及其有关的工具、实物、工艺品和文化场所)之中，而且具有“固性”的传承品质(保持中国传统饮食的特色)和“活性”(接纳不同的、新的外来要素)的合成能力。世界著名饮食人类学家华琛(Watson)在对香港的饮食文化“盆菜”进行调研后认为，之所以它能够成为香港的“非物质文化遗产”，是因为香港的历史传统尤其是殖民地的历史传统的作用。香港汇集了不同的饮食传统，作为一种宴饮形式，“盆菜”是一种最得民众喜爱，非政治的、地方性的、殖民地的传统交流方式。^②“盆菜”的例子告诉人们，饮食文化既有继承，又有“合成”。事实上，当代许多国家的饮食烹饪都包含了大量不同饮食遗产的全新“合成”技艺，属于食物品种。^③

人们习惯将饮食烹饪视为一门艺术。按照西方的艺术分类，有供人欣赏的创作(艺术)——“美的艺术”和供人实用的方式(工艺)——“有用的艺术”两类。^④这种划分很生硬，对于我国多数活态文化遗产技艺都不适用，因为二者很难泾渭分明。我国的烹饪素有“有肴皆艺，无饌不工”之说，比如道教的“道”与服食的“技”构成了完整的整体。《道德经》中老子强调“摄生”；《南华真经》中庄子则将“道”与“技”直接联系起来，提出“道进乎技”的命题。即使是饮食技艺，也有知识要素和技能两个方面要素。服食技术知识要素是道教教徒经过长期的服食实践中总结出来的养生技术原理，服食技术是道教养生者在养生知识指导下利用服食器具在经验基础上反复实践和操作而获得的实际能力和技艺。^⑤有学者对道家的服食技术做了五个方面的总结：道教的服药技术、道教的服气技术、道教的辟谷技术、^⑥道教的饮食技术和道

教的服符技术。^⑦

我国迄今为止所获得的34项(截止2011年)世界非物质文化遗产代表名录中并没有专门的饮食类，多数都属于艺术类别。这一方面说明艺术在非物质文化遗产分类中的重要性，另一方面说明现行的世界遗产分类仍以西方艺术为原型。既是工艺，就要强调其与不同文化传统的结合。我们所说的“文化多样性”也包括了“工艺”的多样性。中国文化的传统讲究“实用”，“数术之学”原本发达，其中主要以医学和养生术为主。医术中包括的内容极为广泛，饮食烹饪的工艺技术亦在其中。《说文·工部》：“工，巧饰也，像人有规矩也。”“艺”(藝)为会意字，《说文》无此字。《集韵·祭韵》：“执种也，或作藝”，本义为种植。这与中国发达悠久的农业文明有关，逻辑性地，中国的烹饪艺术与农业文明紧密相连。从这个意义上说，中国的烹饪技艺发达的大致原因有三：1.建立在发达的农业文明之上；2.建立在多民族和族群的文化多样性之上；3.建立在区域差异的基础之上。鉴此，中国的烹饪艺术需要进行专门的研究，不可完全以西方的概念和分类为圭臬，比如“端午节”若没有“吃粽子”就去除了这一节日的根本，而“针灸”从中医体系中分离入选“世遗”多少有“被阉割”之感。

东方的工艺系统与西方的完全不同，尽管在概念上东方的国家大都借用来自西方的概念系统和分类框架，但现实上的情形却自有特色，自成逻辑。日本学者柳宗悦考察英文 Art (艺术) 的语词谱系，Art 在词源上与 Skill (技巧) 有关，有“技”、“巧”之意。Art (艺术) 与 Arm (手) 的语源同出一处，其意思与 Crafts (工艺) 的本义最为接近。^⑧有意思的是：

汉字结构中也有吸引人的性质。“手”作为重要的偏旁在辞书中显著地占了好几页，“扌”部基本上网罗了用手来进行的动作：打、抑、抛、抉、把、折、披、拂、技、押、持、拾、指、捕、挟、振、挽、推、捺、挂、扫、扬、提、搔、摘、抚、拔、择、扼、擦、擢、撮、搅等，粗略地算一下已超过400字。这些文字，显示了手的多种作用。意味深长的是，“才”字偏旁也被收在手部中，“才”意味着“效力”、“功能”，可组合成才技、才艺、才能等许多词语。有“手”的词语也很多，如手筒、手织、手艺、手工、手泽、手段、手腕等，还可以列出骑手、国

①[美]尤金·N·安德森《中国食物》附篇一，马嫫等译，江苏人民出版社，2003年，第104页。

②J. I. Watson "Community Banqueting Rituals and the Politics of Heritage in Hong Kong." In Liu Tik-sang(ed.) *Intangible Cultural Heritage and Local Community in East Asia*. Hong Kong: South China Research Center, The Hong Kong University of Science and Technology; Hong Kong Heritage Museum. 2011. pp.46-52.

③E. Cohen *Cultural Fusion*. In *Values and Heritage Conservation: Research Report*. The Getty Conservation Institute. Los Angeles. The J. Paul Getty Trust. 2000. p.47.

④R. Williams *Key Words*. New York: Oxford University Press, 1976. pp.41-42.

⑤⑦参见黄永锋《道教服食技术研究》，东方出版社，2008年，第28页，第27页。

⑥“辟谷”，古称行导引之术，不食五谷，可以长生。为道家方士附会神仙入道之术。

⑧[日]柳宗悦《工艺文化》，徐艺乙译，广西师范大学出版社，2006年，第20页。

手、双手、名手等许多词语。^①

这证明,工艺起源于人的日常行为和生活实用的制作。“手工技艺”原本只是为自己制作器物。而这一切都是从“手”开始的。人类祖先的原始生活最为基本的活动是采取各种方式解决温饱,而吃首当其冲,采集和狩猎都以“手”为本,在此基础上,发明了各种各样的手工具,为的都是能吃饱肚子。我们或许没有注意到,采集与狩猎其实是获取两种最基本的食物分类原型:素食与荤食。所以素食、荤食和素荤混食迄今仍然是人类饮食最基本的分类。《墨子·辞过》中有:“古之民未之为饮食,时素食分处。”真正饮食体系中的素食和荤食何时分野已很难说清,有学者认为到了阶级分化以后才出现,其根据是在《诗经·伐檀》中有这样的句子:“彼君子兮,不素餐兮!彼君子兮,不素食兮,彼君子兮,不素飧兮!”^②这不足训。就人类文明史看,采集、狩猎本身何不是一种“食”(素/荤)之分呢?结论很清楚,人类的手工技艺最早来自于解决果腹问题,久而久之,才延伸出各种各样的手工技艺。

值得一说的是,在多数人的眼里,工艺属于技术系统,刻板僵化。其实,技术系统并不那么简单,以烹饪技术和工艺而论,它是以具体的人、人群、地缘群、信仰群对食物的身体感受和经验认知为依据,逐渐形成了一套“量化+质性”的技术体系,甚至成为当代餐饮和食品市场的价格依据。这一切又与人的品尝经验和身体感受,甚至与饮食时尚结合在一起。比如人类习惯接受熟食(熟食还有“熟”的程度,如生、半熟、熟、烂等),所以有了烹调技艺和烹饪方式。烹调技艺便是根据人对熟“度”和食“美”的接受惯习而创造出来的技艺、技术,包括现代各类的烹煮机器;

而横亘于食物和技艺之间的是人类身体对食物的经验感受、认知,即身体实践。

所以在中国饮食体系中,“煮”是一个需要认真讨论的话题。安德森对此有这样的评述:“食物通常要煮、蒸或者炒。煮是极为重要的。其重要性不仅因为煮饭是一种普遍而日常的方法,还因为汤(从淡而无味的清汤到稀薄的羹)也太普遍了,它实际上是每一顿膳食甚至小吃的重要部分。汤面是全中国最流行的小吃,但绝不是惟一的汤类小吃……煮饭为主食,而先炒后煮的饭则难得一见。”^③我们当然不会以一个外国人对中国食物的观察和感觉为依据,事实上,中国不少先炒后煮的例子,比如云南昆明抚仙湖周边的铜锅米饭就是先炒后煮。这只是笔者信手的一个例子。不过,安德森提示我们,中国饮食体系中的“煮”是一个值得重视的技艺。其实,在世界上的许多国家、地区和民族,“煮”也是普遍使用的一种烹饪方法,但中国的“煮”除了指具体的烹饪方法以外,还包括了中国烹饪技艺的整体指称。如果我们要用一个字来形容中国的烹饪技艺,它是什么?是炒?是蒸?还是煮?“你煮饭没有?”这是一个问句,却表明了中国式的烹饪。“煮”还与口味有关,什么样的煮法,就会有怎样的饭菜,也泛指中国饮食体系的多样性。

要而言之,中国的饮食是思维-物理-技艺相辅相成的体系。作为一种特殊的文明和特色的文化表达,中国饮食可以理解为中国式“饮食思维”的生成和生产,具有独特的知识生成和生产谱系。《本草纲目》不啻为中国物理学的一个典范。同时,中国饮食形成了自成一体的技艺体系,是对生命理解、身体践行的“天人合一”,也是非物质文化遗产“中国制造”的诠释根据。

①[日]柳宗悦《工艺文化》,徐艺乙译,广西师范大学出版社,2006年,第101页。

②郭伯面等著《华夏风物探源》,上海三联书店,1992年,第224页。

③[美]尤金·N·安德森《中国食物》附篇一,马嫖等译,江苏人民出版社,2003年,第108-109页。