

中国传统食品“型、名、意”之谐

王 武¹, 虞 昊²

(1. 江南大学 工业生物技术教育部重点实验室, 江苏 无锡 214122; 2. 江南大学 设计学院, 江苏 无锡 214122)

摘要: 大凡经世千载的民间食品,其“型”融于“名”,且隐于“意”。作者从促进中华传统食品非物质文化遗产挖掘的角度出发,借助多学科交叉纵横谈,领悟以圆、方、角、条为基型的食品渊源,以及中华食品“型、名、意”之间交互贯通的历史背景和文化轶趣。指出中华食品非遗保护的真谛,乃基于传承食品物性之外的更深层次的人文属性。呼吁唾弃地方保护主义,弃小见大、清源正本、返璞归真,推动有中华食品内涵特色的可持续发展。

关键词: 传统食品;型;名;意

中图分类号: TS 201 **文献标志码:** A **文章编号:** 1673—1689(2016)04—0337—05

Harmony of Constitution–Name–Significance in Traditional Chinese Foods

WANG Wu¹, YU Hao²

(1. Key laboratory of Industrial Biotechnology, Ministry of Education, Jiangnan University, Wuxi 214122, China;

2. School of Design, Jiangnan University, Wuxi 214122, China)

Abstract: The names of Chinese foods usually comprise the shape characters. In order to explore the profound culture connotations of traditional Chinese foods as the non-material cultural heritage, the stereoscopic constitution, nomination, historical development and cultural significance are integrally pondered, which is based on the disciplinary crossing-over principle. In this article, the historical background and cultural anecdotes of Chinese foods, especially with the shapes in round, square, triangle and strip, are discussed. It points out that the significance of protecting the character of Chinese food as the non-material cultural heritage lies in the rational exploration of its humanistic connotation, and the promotion of its sustainable development as well.

Keywords: Chinese foods, stereoscopic constitution, nomination, cultural significance

2015年6月在上海举办的进口食品展会,法国饼干以一款别致的“七巧板–Tangram”登场亮相,中华“七巧板”造型竟然融入法国食品,碰撞出小火花,引起诸多参观者的瞩目。“七巧板”原为文人闲暇游戏,后成为汉民间流传的智力拼图玩具,在国

外也称为“智慧板”或“唐拼图–Tangram”。“七巧板”的原理溯自三国时期魏国算术家刘徽的“割补术”,经由唐代的“宴几图”演化为明代的“碟几图”,再清代的“七巧图”,又称“七巧板”。“近又有七巧图,其式五,其数七,变化之式多至千余。体物肖形,随手

收稿日期: 2015–12–28

作者简介: 王 武(1952—),女,福建福州人,教授,博士研究生导师,主要从事发酵工程、基因工程、食品生物技术研究。

E-mail: wangwu@jiangnan.edu.cn

变幻,盖游戏之具,足以排闷破寂,故世俗皆喜为之。”^[1],清代陆以湉解释了七巧板由正方形切割为大小勾股和方块,阐明割补关系,演绎几何形态,变幻无穷,惟妙惟肖。

法国七巧板饼干如此巧妙地将食品造型与中华智慧融为一体,用于儿童启智和文化诠释,难道中华传统食品本身却无玄机?深究经世千载的中华经典食品,不难发现,那些食品之所以传世,得益于先人在历史条件下,巧妙设计食品基型,又将形态特征纳入名称,甚至掺入哲理与文化故事,这是中华经典食品的独特魅力所在。作者的真正目的在于,呼吁有识之士不光着眼于微观层面具体的食品种类开发,更应注重中华食品宏观层面的非物质文化遗产的深入挖掘。

1 天圆之圆

中华传统食品的基本造型首当其冲是圆形,先民制作圆型食品的历史源头难以考证,单从名称中带有“圆、元、丸、球、团、圈、包”等字样的传统食品就枚不胜数,如肉圆、汤圆、元宵、鱼丸、麻球、麦圈、包子、锅盔、月饼。其中的几种有着深厚的历史文化渊源。

明代刘若愚的《酌中志》曾记载了元宵的制作:“糯米细面,内用核桃仁、白糖、玫瑰为馅,洒水滚成,如核桃大,即江南所称汤圆也”^[2]。“试灯风里卖元宵”^[3],这是清代符曾《上元竹枝词》中的好句。元宵节里吃汤圆,此后食品“元宵”即“汤圆”,甚至食品名称中的“元”与“圆”通用。另外,“锅盔”的“锅”字也代表着“圆”。“军屯锅盔”之所以闻名中外,是因历史悠久,故事传奇。一说,诸葛亮命大将姜维率部在蜀地休养围垦、屯军练兵,将士不仅以战盔打水,一物多用,还以盔代锅,烤烙面饼,今天北方烙饼“锅盔”的雏形就是当年军中用锅盔烤成的面饼。

说起今天的月饼,可溯源至殷商时期的“太师饼”,那是为了纪念当时闻名遐迩的闻仲太师而制作的带有芝麻的面饼。汉武帝时期,张骞受命开拓华夏通往西域之路,打通了河西走廊,并带回了西域的坚果,将果仁包在面饼中的食品称为“胡饼”。至唐高祖时期,依然以胡饼为称。李渊西征后于中秋节班师回朝,欣赏着吐鲁番送来的胡饼,心情大好,赋诗以颂:“应将胡饼邀蟾蜍”。据说后来杨贵妃与唐明皇共赏中秋圆月时,灵机一动,倡议改名为

“月饼”。从此,月饼上出现了龙凤比翼的精美造型,流传至今。中秋赏月饼,成为全球华人共享的非遗文化。在中华优美的古诗词中,圆蟾、圆影、圆魄、圆景、圆舒、圆光,皆为月之雅喻。此时月=圆,月饼是经典的圆形食品中的高端之作。

圆型食品倍受青睐自有科技道理。扁状圆形食品可通过贴、摊、压模等手法完成,便捷而高效。物理学上,圆是全方位均衡的物体,最容易借助动量,发生自由滚动。从食品工学的角度回溯,在古代缺乏先进器械的条件下,制作三维的球状食品,早有滚、搓等工艺手法,如以竹箩搓制糯米粉团,一次性可制成数百个滴溜滚圆的小丸子;在面团和米团中包入馅料,可以做成诱人的包子或元宵。包馅的文化还在于将精华的、重要的部分含蓄地隐藏在简约的外表之内,以契合中华民族内敛、朴实的精神气度。这与西方食品,如蛋糕、比萨饼等注重展现外观文化,是截然不同的。再后来,就有了精心雕刻的模子,可压制出内心带有包馅,外部典雅精美的糕团和月饼等。

追溯史前文化,先哲论圆,早有著述。流传千载之名言,比比皆是,如“天道曰圆,地道曰方”^[4]、“圆而神”^[5]。圆象征着圆满、完美,亦有自然、自由、自在之意;圆形的完整性隐喻着优美、团结、和谐;圆形的包被性代表着圈围、包容、保护,同时又可放大成玄盖无限(天圆)。“日月之圆”、“天圆地方”对中华民族的影响巨大,祭祀天地必须供奉圆形的食品,家庭成员聚会更少不了表达“家族团圆”、“阖家欢乐”的“面饼”、“肉圆”、“鱼丸”、“包子”等食品,因为圆形给人以充实、舒适、柔顺、灵动的感觉。“以型入名”赋予中华食品经世不息的生命力,值得认真总结。

2 地方之正

“载圆履方”^[6]、“百工为方以矩,为圆以规”^[7],方形的特点使之于数理、加工、存储、销售,皆有独到的优点。传统的方形食品亦很常见,见到方糕、白方、红方、青方、方中、大墙根、千张、百叶、冰砖之类食品名称,自然会联想到这些不外乎是正方片、正方体或矩形的食品。

“方糕”、“切糕”是各民族最常见的粮食制品,也是节庆时孩子们翘首以待的解馋果腹之物。长方形的“年糕”形状像砖头,晾干后,也像砖头那样码摆成堆,供常年使用。更有意思的是豆制品大多制

成方形。目前大多数人认可豆腐的发明源自汉代的淮南王刘安,那是一个喜好点金术、配制仙丹药成痴迷之人,据说当他用海水调配豆浆后,发现豆浆发生絮凝,这种奇妙的变化导致了豆腐的发明。不管后人是否追认豆腐是刘安的发明,在徐州发掘的汉代墓室壁画中,确有豆腐生产工坊的刻画。将点卤絮凝的豆腐做成方形,显然比圆形更有道理。其他的豆制品,也逃不出“方”的结局,从煮沸过的豆浆中捞起油脂与蛋白质的混合层,晾干后成了“千张”;将絮凝沉降的蛋白质压成薄片,就是“百叶”;做成砖块状的豆腐干,美名曰“大墙根”,的确这是老百姓居家膳食用、可长期贮藏的植物蛋白食源。豆腐经过发酵成为豆腐乳,生长在豆腐表面的微生物毛霉分泌出蛋白酶等,使大豆蛋白降解为短肽与氨基酸,豆腐乳富含酪氨酸、VB12等,营养价值进一步提高。除了这种“白方”之外,以红曲霉发酵的豆腐乳,称为“红方”,而臭豆腐则因颜色发绿而获得雅名:“绿方”。在平民百姓的口中,矩形的冰淇淋就俗称为“冰砖”。

从食品加工学的视角分析,制作方形食品并不困难,中华祖先自从掌握了“金木水火土”中的“金”,用金属刀具切割出方形食品易如反掌,方形的模具甚至比圆形的更容易制作。立体几何学上,方形产品在打包、堆叠、运输上,具有最高的空间利用率。另外在销售的过程中,方形食品最容易按比例分割,而不需要秤量计价。用薄竹片分割方豆腐的方法,已经沿用了两千多年,至今在山区农村依然如此。

数理方面,90度角本身代表着秩序,代表着理性,代表着规则。因长期认为“天圆地方”,古人对“方”同样崇敬。中华先人认为“方”代表着方正、规矩、整齐、约束、条框,也寓意均衡、平衡、平等、干净、清楚,正方形还使人联想到吻合、安宁、完整、稳重。这是人类熟悉的,值得信任的形状,在律法道德方面,它也意喻刚正、诚信、守则。甚至在韩国民间有个不成文的习俗,出狱者回家后的第一餐必须食用方正的豆腐,这其中是否隐喻着家中亲人期盼他从此改邪归正?

3 角之妙用

相对于圆与方而言,角状的食品并不多见,但还是可以举出一些带“角”的加工食品的例子,如角

子、糖三角、三角包、三角糖、角黍等。其实“角”在食品中有着独特的妙用。在此所谓的“角”,指两端具有尖角,相对二维的正三角形,以及三维的正四面体。自然之物中,月初月末弦月带“角”,水生植物菱角带“角”,中华祖先受自然之形的启迪,模仿自然的带“角”之物创制食品,也不足为奇。

饺子源于古代的“角子”,早在三国时期,魏国张揖所著的《广雅》一书中已经提到,清代王念孙所注《广雅疏证》,再次证之^[8]。古人对天象变换规律极为掌握和崇拜,“角子”是对弦月之形的模拟,并用于祭月。偃月形的食品便于筷子夹取。流传至今的饺子与南北朝至唐朝时期的“偃月形馄饨”,就制作方式和食品形态而言,几乎没有两样,距今已有1400多年的历史了。“饺子”又与“交子”谐音,“更岁交子”的口彩,带来了过年必须吃饺子的习俗。而“糖三角”其实就是包有糖糊馅料的三角形包子,“三角包”的基本形状与之相似,只不过内里的馅料可能不同。这种相对罕见的造型,更能吸引食用者的注意,而且方便于儿童对食品的拿捏。“三角糖”具有非完全均衡性,在口中舌尖对三角形的触感强烈,且不易被儿童囫囵吞枣。再说三角糖经过摺叠、包装后,包装体本身则具有很好的平放稳定性。

“角”类食品中最值得一提的是“角黍”,今天也许很少有人知道,经典的正四边形粽子其实源于古代的角黍。史前用竹筒装填(筒粽),用蒲叶、竹叶包裹黍米或大米(角黍),是先民外出耕猎,解决饭食携带方便的一类发明。公元前340年,楚国大夫屈原投江后,百姓向江中投放的不是“角黍”,而是“筒粽”。据《初学记》记载,汉建武年间,长沙人梦见屈原,他说:用艾叶裹米,彩丝扎捆,可防止江中蛟龙抢食。后民众以菰叶裹黍,做成“角黍”,祭奠屈原,而后逐渐固化为我国端午节的非遗文化。

“夏至日食粽子”,南北朝北周车骑大将军、文学家宗懔的《荆楚岁时记》中已经提及粽子^[9]。另有唐代姚合的名句,称“角粽”:“渚闹渔歌响,风和角粽香”^[10]。唐明皇吃了粽子后,也留下了著名的诗句:“四时花竞巧,九子粽争新”^[11]。9只粽结成一串,作为赠与亲朋的礼品,或母亲送给新嫁女、婆婆送给新媳妇的谐意礼品,因为“粽子”谐音“中子”,故“九子粽”意为多子多福。从此“角粽”有了更通俗的名称“粽子”。衍生出正四边形的食品还包括苏州的“粽子糖”。节庆礼品之“棕包”、“香囊”也制成棕形,

在立体几何学上,“棕包”具有较大的表面积/体积之比,包内的香气成分更容易散发出来,达到熏香的效果。

物理学上,三角形静态时代表稳定,但动态状况下,角的位移和旋转,呈现明显的运动感。三角形也代表着尖峰、冲突及进取。三角形传达着目的、方向和进展的寓意。另外,从侧面看正四面体,形似三角形,它具有基座稳定,尖峰指天的架势,有着很强的憧憬力和无限的进取性。不同大小的角形单元可以拼装成变幻无穷的图形,就是作者开头提到的、以勾股求割补的“七巧板”所蕴涵的无穷魅力。

4 条之轶趣

带有“条”、“线”、“束”之名的食品还真不少。如面条、油条、粉条、米线、线面、粉丝、束脩等。2002年,我国考古人员在青海省喇家遗址,又一次发现了古代面条的遗存。当倒扣着的粗陶碗被掀开后,紧贴碗底的是一团浅黄色的面条。经过组分分析,辨明这是由黍和粟混合制成的条状加工品,同位素探测进一步表明,其产生的年代早于4000年之前。这是目前全世界考古范围内最早的面条,它的基本形态流传至今,历经4000多年几乎保持不变。在中国不同的地域,类似面条的制品枚不胜数。

早在北魏,先人开始利用豆类或薯类淀粉制成的细长条食品,取名为“粉丝”、“粉条”(前者是圆条;后者则是扁条状)至少已有1400多年的历史。“米线”顾名思义其原料为米粉,形状如线条;更有意思的是福建闽江下游流域发明的“线面”,软面团加盐揉制后,经过13次拉伸,1个长条面坨就拉成2的13次方,共8192道细条,连续回转、细如丝线的“线面”诞生了,线面细而不断,可轻易穿过普通的针眼。“线面”这一名称毫不夸张地表达出食品的加工特点、本质内涵与形态特征。

细长条状的粮食制品之所以从古代延续至今,与华人擅长使用筷子的习惯有关,长面条不仅可夹,也可以卷在筷子上。细长面条寓意丰富,既直观地寄托着“长寿”的愿望,也意喻居家好日子细水长流。华人过生日吃面,为老年人祝寿,面条更是必不可少。这种文化习俗早已流传到外阜,为东亚、南亚所吸纳。

条束形状的食品多由粮食原料加工而成,不过名中带“束”的食品有可能是荤食。早在西周时期已

出现腊肉条,古人为了保存肉食,将其切割成长条状,腌制防腐,挂在室外风干,制成腊肉条或肉脯。在物质条件极为匮乏的公元前时期,这该算是相对珍贵的食品。最负盛名的束状食品可数“束脩”,李泽厚介绍:“束脩”一般都解作“十条肉脯”。^[12]

孔子兴学时期,开始倡导“束脩”之礼,学生投师门下,先奉赠腊肉十条,以表示敬意,其实这就是学费的付出。“自行束脩以上,吾未尝无诲焉。”这是《论语》中的名句。不管学生出身什么家庭,学费倒是“统一标准”,一律奉赠十根捆扎成束的“束脩”。“世子魋率国胄束脩受业。”据《晋书》这一记载^[13],皇世子修学也不能免交束脩。“初入学,皆行束脩之礼”^[14],见《唐摭言》。表明了唐代的学校须遵从统一规定,在开学之初都要举行隆重的授受束脩之礼。“每个月拿八块钱束脩,教你这样的学生,也不好意思。”^[15]巴金在小说《春》中如是写道。时至今日,不再以赠送实物的方式付出学费,但“束脩”却成了教师薪金的代名词,或相互间的“唇齿之戏”。

5 非遗启迪

谈论食品非遗文化之前,首先联想到有些新生代食品过度追求“型之异”与“名之奇”,屡屡出现的“崇洋奢侈”、“华丽外形”、“夸张包装”、“名之无意”等诟病。看似亮点倍出的创意,大多经不起市场的考验,稍瞬即逝。再说,当今国人对传统食品的非物质遗产挖掘,愈发注重整理个别的、具体的品种,忙于编写虚虚实实的文化故事,甚至出于地方保护主义,拼命争夺正名,恰恰遗弃了食品非遗文化的核心要素。中华传统食品的博大精深,其内核正在于“意之妙”,在于型、名、意之融会贯通、相生相携。食品生产方者、消费者、文化传承人难道不应该将眼光转回,对传统文化更加尊重吗?

对于传统食品的非遗保护而言,何为重点?笔者认为,应从中华民族源远流长的“民以食为天”的理念出发,这个“天”不仅局限于底层需要,更是将最基本的物质需求发扬光大为精神寄托的顶层追求。纵观世界各民族的食品文化特色之林林总总,原朴的食品造型能够如此自然地融入食品名称,再与本民族历史文化交汇贯通,相互影响,并传世千年而不衰,这不能不说是一种宏观层面的、极为宝贵的非物质文化遗产。食品的非遗保护就是要注重那些物质属性之外的、更加深层内敛的人文属性、

更加交互综合的系统整体。唯有回归中华民族最基本、最内核的常态,方能充分理解这种集“型、名、意”为一体的、物质与精神财富并重的食品文化遗

产,从中吸取内涵与精华,做到清源正本、返璞归真。推动中华食品特色的可持续发展,是我们义不容辞的责任。

参考文献:

- [1] 陆以湜. 冷庐杂识(卷 1)[M]. 北京:中华书局,1984.
- [2] 刘若愚. 酌中志(卷 20)[M]. 北京:北京古籍出版社,1994.
- [3] 符曾. 上元竹枝词[M]. 北京:北京古籍出版社,1997.
- [4] 戴德. 大戴礼记·曾子天圆(卷 58)[M]. 北京:中华书局,1983.
- [5] 周易·系辞上(卷 11)[M]. 北京:中华书局,2006.
- [6] 刘安. 淮南子(卷 8)[M]. 北京:中华书局,2009.
- [7] 墨子. 墨子·法仪(卷 1)[M]. 北京:中华书局,2007.
- [8] 王念孙. 广雅疏证(卷 8)[M]. 北京:中华书局,2004.
- [9] 宗懔. 荆楚岁时记(卷 1)[M]. 太原:山西人民出版社,1987.
- [10] 姚合. 夏夜宿江驿[M]. 上海:上海古籍出版社,1986.
- [11] 李隆基. 端午三殿宴群臣探得神字[M]. 上海:上海古籍出版社,1986.
- [12] 李泽厚. 论语今读(卷 7)[M]. 北京:中华书局,2015.
- [13] 房玄龄. 晋书(卷 108)[M]. 北京:汉语大词典出版社,2004.
- [14] 王定保. 唐摭言·两监(卷 1)[M]. 上海:上海古籍出版社,1978.
- [15] 巴金. 巴金全集·春(卷 2)[M]. 北京:人民文学出版社,2009.

会 议 信 息

会议名称(中文): 第五届全国微纳尺度生物分离分析学术会议

所属学科: 分析化学,化学生物学,生物物理学、生物化学及分子生物学,生物技术与生物工程

开始日期: 2016-05-06

结束日期: 2016-05-09

所在城市: 甘肃省 兰州市

主办单位: 中国化学会

协办单位: 南京大学、复旦大学、浙江大学

承办单位: 兰州大学

全文截稿日期: 2016-03-31

联系人: 蒲巧生

联系电话: 13028796293

E-MAIL: microtas2016@lzu.edu.cn puqs@lzu.edu.cn

会议网站: <http://microtas2016.lzu.edu.cn/>

会议背景介绍:由中国化学会主办,兰州大学承办,南京大学、复旦大学、浙江大学等协办的 2016 国际微流控芯片与微纳尺度生物分离分析学术会议(兰州)、第十届全国微全分析系统学术会议、第五届全国微纳尺度生物分离分析学术会议定于 2016 年 5 月 6 日-5 月 9 日在兰州召开。届时将有三百余名国内国外学者参会,此外还将邀请六十余名国内外知名学者作邀请报告。此次会议旨在为从事相关领域基础、应用和开发研究的学者提供广泛多学科交叉的学术交流平台,突出“绿色、环保和可持续”理念,促进相关学科的深入发展。会议将历时 4 天,含大会报告、专题报告、邀请报告、口头报告、墙报等交流形式,组委会热忱欢迎踊跃投稿并到会交流。会议同期举办相关仪器设备和产品的展览会,欢迎国内外相关分析仪器公司、厂商到会介绍和展出产品。