

評 Rachel Laudan, *Cuisine and Empire: Cooking in World History*

Berkeley: University of California Press, 2013. 464 pp.

郭忠豪*

近年來食物研究(food studies)在西方學術界不同學科的討論上相當熱門，其議題新穎且十分多元，相當程度上反應了食物議題在當今社會的重要性與複雜性。在食物研究回顧的脈絡中，若以鳥瞰方式觀察，大抵可發現食物研究逐漸從單一議題的研究方式，¹朝向更寬廣

* 郭忠豪，美國紐約大學歷史系博士，現任香港大學中文學院訪問助理教授。

¹ 受到人類學家 Sidney W. Mintz 討論糖與權力的重要著作(*Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*)，以及 Arjun Appadurai 提供甚具說服力關於物質文化的研究方式(*The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*)的影響，不少學術著作討論單一特殊食物的歷史，同時也論及這些特殊食物背後的文化影響，例如殖民主義、國族主義與哥倫布大交換的影響。管見所及，這些作品包括：Pierre Laszlo, *Salt: Grain of Life*, trans. Mary Beth Mader (New York: Columbia University Press, 1998); Judith A. Carney, *Black Rice: The African Origins of Rice Cultivation in the Americas* (Cambridge, MA: Harvard University Press, 2001); Patricia Herlihy, *The Alcoholic Empire: Vodka and Politics in Late Imperial Russia* (London: Oxford University Press, 2002); Yangwen, Zheng, *The Social Life of Opium in China* (Cambridge: Cambridge University Press, 2005); John

多元的討論面向，例如食物技術、飲食哲學、烹飪品味、環境變遷、社群移民、食物安全以及文化認同等。² 此外，就筆者較熟悉的東亞食物史範疇，其研究議題與方向亦有結構性改變。以悠久歷史與豐富文明見長的中國食物研究，張光直(1931-2001)先生在 1977 年編著的 *Food in Chinese Culture* 是西方學界研究中國食物的必要參考著作，³但隨著研究方法的多元以及史料重新解讀，學者在不同歷史階段均開啟令人驚羨的嶄新議題，研究題材包含宗教祭祀、禮儀文明、環境變遷、食物技

Soluri, *Banana Cultures: Agriculture, Consumption, Environmental Change in Honduras and the United States* (Austin: the University of Texas Press, 2005); Christine M. Du Bois, Chee-beng Tan, and Sidney Mintz, eds., *The World of Soy* (Illinois: University of Illinois Press, 2008); John Reader, *Potato: A History of the Propitious Esculent* (New Haven: Yale University Press, 2009); Carol Benedict, *Golden-Silk Smoke: A History of Tobacco in China, 1550-2010* (Berkeley: University of California Press, 2011).

² 晚近以來食物研究主要趨勢是：地域上主要以國家或者特定地區為主，研究議題則相對多元。管見所及，這些作品包括：James Walvin, *Fruits of Empire: Exotic Produce and British Taste: 1660-1800* (London: Macmillan Press, 1997); Amy Bentley, *Eating for Victory: Food Rationing and the Politics of Domesticity* (Urbana: University of Illinois Press, 1998); Jeffrey M. Pilcher, *¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity* (Albuquerque: University of New Mexico Press, Author, 1998); Ken Albala, *Eating Right in the Renaissance* (Berkeley: University of California Press, 2002); Melitta Weiss Adamson, ed., *Regional Cuisines of Medieval Europe* (New York: Routledge, 2002); Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine* (Chicago: Chicago University Press, 2004); Paul Freedman, Joyce E. Chaplin, and Ken Albala, eds., *Food in Time and Place: The American Historical Association Companion to Food History*. (Berkeley: University of California Press, 2014).

³ K.C. Chang, ed., *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* (New Heaven, CT: Yale University Press, 1977).

術、城市與食物認同，文學與食物創作以及海外中菜歷史變遷等。⁴此外，不少學者也關注到日本食物研究的重要性，研究議題包括近代早期日本的食譜、明治維新與戰爭，以及二次戰後日本麵粉工業與拉麵文化等。⁵

回到本書，作者瑞秋·羅丹(Rachel Laudan)女士目前是德州大學奧斯丁分校訪問研究員，繼 1996 年出版 *The Food of Paradise: Exploring Hawaii's Culinary Heritage* 之後，2013 年又出版了 *Cuisine and Empire: Cooking in World History*。本書與前述食物研究書籍的研究取徑相當

⁴ Roel Sterckx, ed., *Of Tripod and Plate: Food, Politics, and Religion in Traditional China* (New York: Palgrave-MacMillan, 2005); Roel Sterckx, *Food, Sacrifice, and Sagehood in Early China* (Cambridge: Cambridge University Press, 2011); E.N. Anderson, *Food and Environment in Early and Medieval China* (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2014); Sucheta Mazumdar, *Sugar and Society in China, Peasants, Technology, and the World Market* (Cambridge: Harvard University Press, 2000); Mark Swislocki, *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai* (Stanford, CA: Stanford University Press, 2009); Isaac Yue and Siufu Tang, eds., *Scribes of Gastronomy: Representations of Food and Drink in Imperial Chinese Literature* (Hong Kong: Hong Kong University Press, 2013); Andrew Coe, *Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States* (Oxford: Oxford University Press, 2009); Yong Chen, *Chop Suey, USA: The Story of Chinese Food in America* (New York: Columbia University Press, 2014).

⁵ Eric C. Rath, *Food and Fantasy in Early Modern Japan* (Berkeley: University of California Press, 2010); Katarzyna J. Cwiartak, *Modern Japanese Cuisine: Food, Power, and National Identity* (London: Reaktion Books, 2006); Barak Kushner, *Slurp!: A Social and Culinary History of Ramen, Japan's Favorite Noodle Soup* (Leiden: Global Oriental, 2012); George Solt, *The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned a Global Food Craze* (Berkeley: University of California Press, 2014).

不同，在時間討論上，本書從遠古時期進行到二十一世紀，在區域範圍上，本書討論地球上曾經出現帝國統治的區域，如此長時間與大範圍的研究方式是學者極少觸及的。此外，本書主標題是 *Cuisine and Empire*，副標題是 *Cooking in World History*，若要具備合理且具有說服性的論點來串起不同歷史與不同帝國的飲食發展，作者顯然掌握了特定且關鍵的研究論點與論述方式。

這本探討世界飲食歷史的專著，除導論之外，主體分為八章。在〈導論〉部分，作者提出她的主要論點：「飲食哲學」(culinary philosophy)對於人類飲食文明的發展極其重要。⁶作者強調：除了關注烹飪技術的不斷創新，以及可食用之動植物種類陸續增加的事實，研究「食物史」(food history)的學者尚需注意到深植於人類社會，卻不容易具體呈現的「飲食哲學」。具體而言，「飲食哲學」包含社會的政經因素、宗教信仰、人類本身與生活環境的互動，並經常受到上層菁英的影響。所謂的上層菁英包含哲人、宗教領袖和改革者。例如：哲人孔子(c. 551-479 B.C.)、柏拉圖(c. 427-347 B.C.)、蘇格拉底(c. 470-399 B.C.)；宗教領袖有釋迦摩尼、耶穌基督與穆罕默德(c. 571-632)；另外還有社會各領域的改革者，例如：希波克拉底(希臘醫學之父，c. 460-370 B.C.)、帕拉賽爾蘇斯(歐洲中世紀占星士與醫師，c. 1493-1541)、馬丁路德(1483-1546)、喀爾文(1509-1564)以及馬克思(1818-1883)等人(頁 6)。

作者從自己居住過的夏威夷開始，討論「飲食哲學」對於夏威夷

⁶ *culinary* 該字在中文翻譯上並沒有意義完成等同的詞彙，意義約略是：烹飪的、廚房的、用餐的，並可衍生形容準備食材、烹飪食材與品饌食物等活動。*culinary philosophy* 在本書的使用脈絡上貼近於人類歷史上不同社群所有外在與內在飲食活動的思考方式，包括食材取得方式、食物烹飪與保存方式、營養與衛生知識，以及食物品饌方式，因此筆者在本文使用「飲食哲學」討論。

當地不同移民社群的重要性。夏威夷匯集了西元前五至三世紀，波里尼西亞原住民帶來的食物(芋頭、雞、狗、豬等)、十八世紀英國移民(Anglo, British and Americans)帶來牛肉與小麥飲食，以及十九世紀遷移而來的東亞移民(米食、火爐與炒鍋)。作者論證夏威夷移民社群的飲食文化皆與其獨特的「飲食哲學」緊密結合，此乃作者討論「飲食哲學」如何在世界各地發展的原點。此外，本書另一個重要論點是，作者比較世界各主要帝國內人員流動與物質交換，並觀察各地區的飲食文化如何在「高階飲食」(high cuisine)與「低階飲食」(humble cuisine)之交互激盪下形成。⁷ 作者在導論也申明：由於飲食歷史牽涉範圍過廣，在無法面面俱到情況下，她未能討論災荒、饑荒以及部分農業問題(頁 5)。

第一章〈學習穀物烹飪，20,000-300 B.C.〉討論早期人類以狩獵與遊牧為主，「火」的使用使人類從「生食」跨越到「熟食」，這是一個重大的飲食變遷。廚房的作業環境也改變了食物的外觀：食物可經由發酵(fermenting)、浸泡(soaking)、過濾(leaching)與切磨(cutting)等過程，呈現不同的外觀。早期人類主要居住地區包括美索不達米亞平原、尼羅河流域、印度西北部與黃河流域。這些地區皆以大小麥(barley and wheat cuisine)和粟黍(millet cuisine)為主食。美洲熱帶地區以則木薯飲食(cassava cuisine)為主，包括蕃薯、豆類、藜麥與玉米，尤以玉米最為重要。簡言之，早期人類的糧食系統分為「穀類食物」(grain cuisine)與「根莖食物」(roots cuisine)，這類糧食的優點是卡路里高、容易繁殖與採收。作

⁷ 本書作者對 high cuisine 與 humble cuisine 沒有提出特殊解釋，但這兩個詞彙主要形容傳統世界不同帝國內統治階層與非統治階層的飲食概況。這兩個詞彙在中文翻譯上並沒有完全準確的對照翻譯，為了貼近作者討論不同帝國內的飲食概況，筆者以高階飲食形容傳統帝國內統治階層(菁英階層)在飲食方式上強調食材講究、細緻費時的烹飪方式與高尚典雅的用餐禮儀。反之，筆者以低階飲食形容傳統帝國內統治階層以外的飲食方式，例如食材普通、烹飪方式簡單與平庸的飲食方式。

者認為，當時可能出現數十種大小不一的飲食系統，但只有「穀類食物」與「根莖食物」足以支撐城邦、階級社會與國家發展。「獻祭儀式」(sacrificial ritual)與「高階飲食」皆在此環境下產生，出現了職業廚師、大廚房、豐盛食材與菁英消費階級。相對於此，「低階飲食」缺乏特色，食材簡單，百姓三餐甚至缺乏保障。簡言之，作者認為此時期「飲食哲學」的實踐就是人類的「獻祭」活動，神提供穀類食物並教導人類烹飪，人類則以食物獻祭回饋神。

第二章〈古代帝國的大小麥獻祭飲食，500 B.C.-A.D.400〉說明此時期數個歐亞帝國的飲食基礎為大小麥。這幾個帝國若依照時間先後順序為：阿契美尼德王朝(Achaemenid Empire，波斯第一帝國，c. 550-330 B.C.)，希臘化時代(Hellenistic period, c. 323-146 B.C.)、羅馬帝國(Roman Empire, c. 27 B.C.-A.D.1453)，往東到今日印度的孔雀王朝(Mauryan empire, c. 324-185 B.C.)，東亞的漢帝國(202 B.C.-A.D.220)等。上述帝國的飲食各具特色：波斯帝國的主要範圍是今日的伊朗，他們信仰拜火教，強調稅收與朝貢，主食有大麥、肉類、乳酪和雞蛋；希臘化時代結合希臘、波斯與馬其頓地區的飲食；孔雀王朝的高階飲食以食材多元著稱；羅馬帝國以軍事強大著稱，有完善的食物政策，軍隊食物完備，高階飲食簡單不奢華。值得注意的是，羅馬帝國的「飲食哲學」講究餐具和專業廚師烹飪，這項特色後來受到十四世紀西歐教會神學家的提倡，盛行於十八世紀的歐洲與美洲。東亞的漢帝國在飲食上與羅馬帝國頗為相似，以大小麥製成餅食用，賈思勰的《齊民要術》是了解漢帝國飲食的重要參考著作。此外，當時美洲原住民婦女以玉米(maize)製成今日的墨西哥薄餅(maize tortillas)，以此為主食，也食用火雞、狗、鹿與鴨。簡言之，西元前二世紀的全球食物地圖是以大麥、小麥與小米為主流，由於食物製作與加工技術的提昇，城市商業化，這些因素均促使歐亞帝國穩定發展。然而，此時期帝國內的哲學家與宗教領袖也開始

批判階級制度與獻祭文化帶來的陋習。

第三章〈南亞與東亞的佛教飲食，260 B.C.-A.D.800〉討論西元前 200 年至西元 1000 年左右，佛教影響歐亞帝國東半部的飲食文化與烹飪技術。當時「飲食哲學」強調禁食肉類與酒類，利用飲食追求冥想，修道院成為實踐場所。米、大小麥、豆類(取代肉類)、酥油、蛋、魚、芝麻、糖等是孔雀王朝飲食的基本食物，之後透過僧侶傳到南亞、東南亞與東亞等地區。印度佛教第一波向外發展是在西元三世紀左右，隨著印度教傳到斯里蘭卡、緬甸、泰國等地的「南傳佛教」，第二波則傳到東南亞與西藏等地。西元七世紀唐代玄奘遠赴印度取經，後將佛教傳入中國，尤以茶與豆腐類豐富中國飲食。東北亞飲食也受到佛教影響，西元 765 年日本天武天皇頒佈「禁食肉令」，飲茶則影響日本茶道，促使中世紀日本「本膳料理」、「懷石料理」與「精進料理」的出現，使得日本飲食在食物擺設、器具、氣氛，以及食物本身走向精緻化。

第四章〈中亞與西亞的伊斯蘭飲食，800-1650〉討論伊斯蘭飲食繼承部分波斯帝國與希臘時代的飲食，主要食物為麥製麵包、香料食物、辣味食物、精緻的油酥麵團以及糕餅等。伊斯蘭飲食分布範圍非常寬廣，往西到達西班牙，往南到達撒哈拉沙漠南端，也遍及部分東南亞國家與中國邊界。伊斯蘭的飲食發展與幾個帝國歷史緊密相關，包括拜占庭帝國(Byzantium empire, 330-1204)、薩珊帝國(Sassanid empire, 224-651)、鄂圖曼帝國(Ottoman empire, 1299-1923)以及蒙兀兒帝國(Mughal empire, 1526-1858)。其中特別重要的是鄂圖曼帝國受到波斯、拜占庭與伊斯蘭飲食影響甚深，著名食物有羊肉、雞肉與牛肉(以燒烤方式處理)、優酪乳、抓飯(pilau rice)以及麥製麵粉製成的食物，乃今日土耳其飲食的前身。此外，蒙兀兒帝國領土包含今日印度大陸大部分地區，該帝國善於吸收征服地區的飲食文化，重要食物有香料、米、瓜類水果、

羊製酥油等。該帝國統治眾多人口，農業與灌溉系統發達，是今日印度北部的飲食文化前身。簡言之，可蘭經對飲食持正面態度，但禁止食用豬肉與動物的血，屠宰方式必須依照可蘭經宰殺，以小麥製成的皮塔餅 (pita) 是主食。又，伊斯蘭飲食在糖的使用以及酒類蒸餾兩項相當著名，其「飲食哲學」乃強調享受美好食物為人類生活的一大樂趣。

第五章〈歐洲與美洲的基督教飲食，100-1650〉論述基督教飲食 (Christian cuisine) 從羅馬與猶太飲食中發展出來，「飲食哲學」著重聖餐儀式 (麵包象徵耶穌身體，酒象徵耶穌血液，以及五餅二魚的故事)。相較於其他宗教的飲食限制，基督教的飲食限制不多，喜好發酵的小麥麵包、肉類與酒。基督教飲食以西歐和昔日巴比倫帝國內部分地區為主，之後隨著十六世紀西班牙帝國 (Iberian empire) 的擴張傳至美洲新大陸，再經由大航海路線傳到非洲與亞洲部分港口。作者強調：到了十七世紀，佛教、伊斯蘭與基督教影響下的飲食文化已成為當時世界飲食的三大主流。

第六章〈現代飲食的前奏——1650-1800 的北歐〉探討西北歐現代飲食出現前的重大歷史事件與影響。當時西歐歷經不少政治與宗教運動洗禮 (共和主義、社會主義、宗教改革與科學革命等)，宗教改革者主張人人有資格追求宗教救贖，並強調個人與家庭飲食的重要性，貴族宴會與高階飲食逐漸沒落，不再強調階級準則 (hierarchical principle) 的飲食觀念。重要國家如法國、荷蘭與英國皆從傳統飲食邁向現代飲食，共通點是喜愛麥製白麵包、牛肉、糖和新式非酒精飲料。此外，因為農作技術提昇以及穀物收成穩定的影響下，以普羅大眾為主的「中階飲食」 (Middling cuisine) 出現，⁸此時食物價格不若昔日昂貴，社會大眾有

⁸ 作者強調：當傳統社會內的「階級準則」式微之後，middling cuisine 在高階飲食與低階飲食中產生。筆者以「中階飲食」描述該詞彙在近代早期世界出現的意義，並有別於傳統社會的高階飲食與低階飲食。

更多消費食物的機會。

第七章〈現代飲食——普通飲食的擴張，1810-1920〉討論十九世紀以降，大英帝國的「英式中階食物」(Anglo Middling Cuisine)隨著英國殖民主義擴張到世界各地。其特色為以小麥麵包與牛肉食品為主，以工業化方式大量生產，以及縮小了傳統社會「高階飲食」與「低階飲食」的距離。作者認為，中階飲食的發展過程是從資產階級(bourgeoisie)傳到受薪階級(salaried middle classes)，再傳到勞工階層(working class)。其中「白麵包」(white bread)因為方便攜帶，特別適合英國工業革命背景下的礦工階層。進入二十世紀，大小戰爭改變了全球的飲食結構，例如兩次世界大戰使得大量歐洲與亞洲移民來到美國，帶入新的飲食文化。戰爭也意外地帶來軍事方面的糧食改革，例如罐頭食品、食物標準化、長時間保存等。另一方面，雖然社會崇尚攝取蛋白質攝取、偏好牛肉，以及講究營養理論，但也有不少團體強調傳統飲食價值，提倡素食主義的健康觀念，以及強調食用肉類可能帶來的動物傳染疾病。

第八章〈現代飲食——普通飲食的全球化，1920-2000〉討論美國速食工業(以麵包與牛肉製成的漢堡為主)如何在全球化的潮流下擴張到世界各個角落，同時也討論帝國主義瓦解後產生許多新興的民族國家(nation-state)，而現代國家飲食(national cuisine)就是此歷史潮流下的產物。此外，未開發、開發中以及已開發國家的地區疆界取代了傳統社會「高階食物」與「低階食物」的界線，衍生出新的食物問題，例如區域性公平貿易失衡(糧食過剩與糧食供給)以及傳染病與食物安全等。

整體而言，本書在取材與撰寫方式上饒富新意，作者具備飲食歷史的專業知識，利用不同時代的帝國歷史及其飲食哲學來理解世界食物史。此外，作者利用特殊詞彙來解釋飲食在世界歷史上的變化，例如根莖飲食、穀類飲食、大小麥飲食、飲食哲學、高階飲食、中階飲

食以及低階飲食等。透過上述詞彙的掌握，讀者得以迅速地掌握作者在書中的關鍵論點。

然而，本書也有值得商榷之處，例如作者使用高階飲食、中階飲食與低階飲食是否可以準確的描述傳統世界特定地區或者特定帝國社會不同階層的飲食方式呢？以筆者較熟悉中國歷史而言，至少從宋元以降到明清時期，不少士人階層可以優遊不同地區，品嚐平庸無奇卻新鮮殊異的地方食材，享受無拘無束的飲食環境，並能以詩文創作方式將再尋常不過的烹飪行為寫成饒富詩意的文學作品，進而提昇飲食文化層次。在此意義上，中國士人的飲食方式可能同時包含上述三種飲食方式的元素，卻很難歸類於其中一種。換言之，當作者描述傳統帝國不同社會階層內的飲食方式時，可能需要更彈性的飲食詞彙來說明特殊情況。即便有此些微疑義，總地來說，本書在內容撰寫上條理分明，論證具說服性且徵引資料豐富，再加上作者深厚紮實的飲食歷史專業知識，使得本書成為有志於世界史與食物史研究者值得一讀的專著。

(本文於 2015 年 1 月 22 日收稿；2015 年 10 月 14 日通過刊登)