

西方食物史研究范式及其演变

付有强

【提要】 食物是人类赖以生存的重要物质之一,研究食物的历史有助于了解不同社会及其文化所经历的变迁。在西方,食物史作为一个研究领域,从确立到现在大致经历了三种研究范式:经济—社会史范式、文化史范式和全球史范式。经济—社会史范式肇始于经济史领域,经由年鉴学派而逐渐完善。文化史范式将食物与文化变迁置于分析的中心,在不同的阶段分别受到传统文化史和新文化史的影响。21世纪以来,全球化的热潮又为食物研究的全球史范式提供了机遇,食物承载的全球性历史变迁、围绕食物而展开的种种全球性联系,成为当前食物史研究的重点。

【关键词】 食物史 研究范式 跨学科方法

食物是人类赖以生存的重要物质之一,食物的历史或食物史(Food History)是探知“漫长的时间长河中食物及其所处社会与文化发生了怎样的变化,以及为什么会发生这些变化”的重要知识来源。^①在古代,西方的思想家便认识到食物对于人类社会的重要性,并对之加以记载和阐述。在古希腊,虽然某些思想家鄙视食物烹煮这样的日常劳作,认为它们远不如哲学思考重要,但还是有一些历史学家和地理学家详细地记录下不同文化中的饮食习惯。罗马时期,美食家阿匹修斯(Apicus)对地中海地区丰富的食物进行描述,留下了大量食谱;活跃于一至二世纪之间的希腊修辞学家和语法学家阿忒纳乌斯(Athenaeus)记录了当时宴饮的场景及食物的烹煮方式,并有《餐桌旁的诡辩家》(或译作《智者之宴》)传世。^②文艺复兴时期,人文主义者对古典时代流传下来的烹饪文献进行甄别,以辨真伪。及至启蒙时代,启蒙哲人开始尝试撰写食物的民族历史,罗格朗·道西(Pierre Jean-Baptiste Legrand d'Aussy)的《法国人私生活的历史》(*Histoire de la vie privée des Français depuis*, 1782)和理查德·华纳(Richard Warner)的《古代烹饪史》(*Antiquitates Culinariae, or Curious Tracts on Culinary Affairs of the Old English*, London, 1791)便是其中的两项代表性成果。^③

对食物的历史研究虽早已有之,但食物史作为严肃的学术研究,在西方的发展进程却极为缓慢,直到20世纪中期才确立起来。尽管历史并不漫长,但食物史研究迄今大致经历了三种范式:经济—社会史范式、文化史范式和全球史范式。本文将在综合利用西方现有研究成果的基础上,对食物史研究的这三种范式予以梳理、分析和评介,尽可能地展现这一年轻而重要的研究领域的全貌。

① Peter Scholliers and Kyri W. Clafin, “Introduction: Surveying Global Food Historiography”, in Kyri W. Clafin and Peter Scholliers, eds., *Writing Food History: A Global Perspective*, Berg, 2012, p. 1.

② Athenaeus of Naucratis, *Deipnosophists or Banquet of the Learned of Athenaeus*, trans. C. D. Yonge, London, 1854.

③ Jeffrey M. Pilcher, ed., *The Oxford Handbook of Food History*, Introduction, Oxford University Press, 2012, pp. xvii – xviii.

一、食物史研究的经济—社会史范式

在西方,德国学者自18世纪中期就开始从经济史的角度研究食物,主要论及食物的生产、消费、贸易、价格形成、运输成本和食物立法等问题。不过,在他们那里,食物消费这一重要问题并没有得到真正科学的分析。^①之后,新兴的统计学知识开始为研究者大量使用,以家庭预算形式呈现出来的具体消费记录受到关注。从经济学角度对食物消费进行量化考察,是当时的研究者经常使用的方法,它让那些试图从历史角度考察食物政治经济学的学者得以同过去的情况进行全面比较。1870年,古斯塔夫·施默勒(Gustave Schmoller)对中世纪晚期以来德意志肉类消费变化的考察,约翰内斯·康拉德(Johannes Conrad)就18世纪晚期柏林居民的营养状况与自己所生活的19世纪晚期所做的比较,在当时都是开拓性的研究。^②早期的这些研究更多地受到经济学理论和方法的影响,其研究路径为后历年鉴学派的学者所借鉴和利用。

年鉴学派成立之初,马克·布洛赫和吕西安·费弗尔等第一代学者便意识到政治史的局限性,强调超越民族边界和突破学科界限的重要性,他们主张多学科的研究方法和国际视野,并重点关注经济史和社会史。这些研究取向后来开始运用于食物史的研究中。^③在年鉴学派几代学者的努力下,最终确立了食物史研究的经济—社会史范式。

一般而言,布洛赫并没有直接涉入食物史研究,但他对经济史的研究间接涉及食物史研究的一些重要议题。比如,在《封建社会》《法国农村史》等著作中,布洛赫的许多问题都是围绕历史上的物质生活、生活水平、人口趋势展开的,而食物的生产和消费就在其中扮演着重要角色。不仅如此,布洛赫还强调用社会史的方法研究历史,提倡研究“生活本身的历史”,即日常生活史。^④这一思路同样启发了从日常生活的角度研究食物史的学者。与布洛赫不同,费弗尔明确号召进行食物史研究。他对年轻学者布罗代尔论述土豆和玉米的“食物革命”的文章大加赞赏,并提请《年鉴》杂志的读者重新认识“法国历史之父”儒勒·米什莱(Jules Michelet)对咖啡与法国革命史关系的思考。在他的影响下,《年鉴》杂志的编辑们开始关注食物供应问题,并将历史上以及当代人对食物的寻求作为探讨的话题。费弗尔还号召对饮食习惯进行全面研究,引起了学界对这一问题的关注。^⑤

作为年鉴学派第二代的灵魂人物,费尔南·布罗代尔为食物史研究的经济—社会史范式的确立做出了重要贡献,并为之提供相应的概念框架、方法和主题。首先,布罗代尔将“长时段”理论引入到食物史研究中,考察饮食体制的漫长演化和结构特征。“长时段”概念的引入,使食物及其涵盖的饮食习惯等问题获得了一种“历史性”,成为一个隐藏在社会制度和历史演进下的重要问题,但同时也对社会和历史的发展起到了推动作用。其次,从空间上看,布罗代尔对地中海世界的研究,为后来的

① Hans J. Teuteberg, “The Diet as an Object of Historical Analysis in Germany”, in Hans J. Teuteberg, ed., *European Food History: A Research Review*, Leicester University Press, 1992, p. 112.

② Hans J. Teuteberg, “The Dies as an Object of Historical Analysis in Germany”, pp. 111 - 112.

③ Sydney Watts, “Food and the Annales School”, in Jeffrey M. Pilcher, ed., *The Oxford Handbook of Food History*, p. 30.

④ Jacques Revel, “Introduction”, in Jacques Revel and Lynn Hunt, eds., *Histories: French Constructions of the Past*, The New Press, 1995, pp. 11 - 12.

⑤ Sydney Watts, “Food and the Annales School”, p. 7.

研究者提供了一个区域框架,成为探讨地中海地区食物史的模板。^①受其影响,意大利学者马西莫·蒙塔纳里后来对蛮族入侵时的文明和饮食制度冲突进行了考察。^②最后,布罗代尔在《15—18世纪的文明与资本主义》一书中,对所谓“准历史性”概念加以探讨,并将食物、住房、服饰等人类的物质需求置于“准历史性”的范畴之下,将它们同人口、技术、城镇或城市生活等结构性范畴相提并论。^③在布罗代尔的影响下,包括食物在内的物质文化,成为“物质生活史”的重要内容。

从某种程度上来说,布罗代尔的研究是对费弗尔工作的延续。费弗尔通过自己的研究,展示了如何将食物作为深入了解日常生活史的窗口。不过,布罗代尔对饮食偏好的心理层面并不感兴趣,他更加关注的是食物体制的经济结构。在布罗代尔对资本主义世界性交换的深入探讨中,玉米、稻米、小麦等主要食物的营养价值,香料、食糖、咖啡、茶叶、巧克力等新奢侈生活品的社会和经济影响,都不是孤立的现象,它们只有被置于一个更大的经济世界,被纳入到一个更为宏大的结构性叙事中才会有意义。^④显然,布罗代尔重在考察食物史的历时性变异(diachronic variant),希望以之取代早期食物史中的共时性研究(synchronic studies),从而开启了食物史研究的新阶段。

20世纪六七十年代,食物与农民生活水平的关联性,以及与之相关的食物供应和粮食生产等问题,成为历史研究的焦点之一。作为年鉴学派第三代的旗手,埃马纽埃尔·勒华拉杜里率先在这方面做出示范。在《朗格多克的农民》一书中,勒华拉杜里不仅关注食物的摄入及营养与农民自身的再生产这样的日常生活史问题,更是将用于基本生存的食物即粮食与农业危机等重大问题结合。^⑤为此,勒华拉杜里借助定量研究的方法,通过使用诸如什一税记录、工资簿、缴税收据、交租收据和收益记录等数据资料,力图揭示15世纪末至18世纪初朗格多克地区农业“发展与衰落”的周期。勒华拉杜里发现,传统所认为的农业危机是由气候变化及其所带来的农作物短期歉收所导致的论断并不正确。农业危机在本质上是人口结构变化的必然结果,因为粮食生产以及随后的食品供应已经无法跟上人口增长的步伐,进而导致死亡率上升、劳动力锐减。^⑥他进一步指出,粮食的生产特点和食品类型同样可以解释16世纪的法国缘何未能发生农业革命的原因。法国自16世纪开始进入人口加速增长的阶段,对满足基本生存的食品,即小麦的需求急剧上升。相应地,粮食的价格开始上升,大规模生产粮食变得有利可图。因而在整个16世纪,市场的趋势引导法国的农场主将精力和各种投资集中在获得最高利润的作物,即粮食生产上面,而畜牧业则趋于停滞。勒华拉杜里指出,农业革命在西欧的出现依赖于畜牧业的发展以及把牲畜的粪使用作肥料;同时城市人口对肉类和奶类等非粮食食品的需要则会进一步刺激畜牧业的发展。不过,法国由于16世纪人口的不断增长,对粮食的需求变得极为重要,这就致使农民无力扩大畜牧业,从而阻碍了法国获得农业革命的机会。^⑦

① 布罗代尔对食物史研究的相关影响,参见 Robert Forster and Orest Ranum, eds., *Food and Drink in History: Selections from the Annales Economies, Sociétés, Civilisations*, trans. Elborg Forster and Patricia Ranum, Johns Hopkins University Press, 1979.

② Massimo Montanari, *Italian Cuisine: A Cultural History*, Columbia University Press, 2003, pp. 63–69.

③ Fernand Braudel, *Civilization and Capitalism, 15th–18th Century*, Vol. 1, trans. Sian Reynolds, Harper & Row, 1981, p. 27.

④ Sydney Watts, “Food and the Annales School”, pp. 10–11.

⑤ Eva Barlosius, “The History of Diet as a Part of the *Vie Matérielle* in France”, in Hans J. Teuteberg, ed., *European Food History: A Research Review*, pp. 95–96.

⑥ Stuart Carroll, “Emmanuel Le Roy Ladurie”, in Kelly Boyd ed., *The Encyclopedia of Historians and Historical Writing*, Vol. 1, Fitzroy Dearborn, 1999, p. 712.

⑦ 伊曼纽埃尔·勒鲁瓦·拉迪里《16世纪的法国农民》伊曼纽埃尔·勒鲁瓦·拉迪里《历史学家的思想和方法》杨豫等译,上海人民出版社2002年版,第141页。勒鲁瓦·拉迪里现在通常译为勒华拉杜里,所以笔者在正文中使用的是这一译名。

在年鉴学派之外,还有一些学者采用经济—社会史范式研究食物史。这些学者在研究中更多地关注食物价格、人均食物消费量、家庭开支以及食物短缺等问题。在论证方面,他们更多地运用统计资料、预算数据、食物调查、热量摄入估算等能够量化的数据。^①例如,美国经济史学家斯坦利·恩格尔曼和罗伯特·福格尔利用计量史学的方法,对美国内战前奴隶制种植园,特别是大型种植园中奴隶的饮食进行了考察。在《十字架上的时光:美国奴隶制经济学》一书的第四章,他们通过考察特定大型种植园中可供全体人员消费的食物总供给量,对奴隶和白人食物消费的情况作出对比,从而提出“内战前,奴隶饮食的营养价值相当地高”的观点。^②这为读者提供了美国奴隶制种植园的另一种图景,也因此引发了激烈的争论。^③墨西哥学者恩里克·弗洛雷斯卡诺(Enrique Florescano)则将年鉴学派的总体史传统运用到自己的研究中。他在《玉米价格与墨西哥农业危机》一书中,将18世纪墨西哥的玉米价格同本地的农业危机、社会动荡及最终的独立联系起来。^④与之类似,印度经济史学家K. N. 乔杜里试图效仿布罗代尔,为印度洋世界写出一部全面的区域食物史。^⑤

尽管经济—社会史研究范式为食物史研究提供了有效且可行的路径,但也存在一些问题。例如,大多数的食物史研究,包括年鉴学派开展的系列研究,更多地强调定量研究而不是定性分析,但统计数据有时并不可靠,也会得出错误的结论。这种将食物史看作一系列统计调查的倾向,在当时便遭到了一些学者的反对。^⑥此外,在经济—社会史研究范式下,食物史学者很少将短时段的食物政治同食物长期的经济、社会现实结合在一起加以研究。即便是年鉴学派的研究,首先重视的也是长时段的“结构”和中时段的“态势”。除个别学者,^⑦很少有学者论及微观的食物史话题。

二、食物史研究的文化史范式

食物史研究的文化史范式将食物与文化变迁置于历史分析的中心,^⑧主要包括两个方面的内容:一是传统文化史路径影响下的食物史研究,主要探讨食物或餐饮与礼仪及文明发展的关系;二是新文化史影响下的食物史研究,它更多地是从广义的视角审视食物与文化的关系,不仅考察食物的生理或营养层面,还关注围绕食物的生产和消费而发展起来的文化含义与功能。^⑨

从传统文化史的角度研究食物,可以追溯至19世纪初的德国。当时,卡尔·弗里德里希·冯·鲁莫尔(Karl Friedrich von Rumohr)、古斯塔夫·布卢姆罗德(Gustav Blumroeder)和尤金·巴伦·韦尔斯特(Eugen Baron Vaerst)等学者便对口味、宴席、餐桌礼仪等话题进行了最初的探讨,食物以及进

① Peter Scholliers, “Twenty Five Years of Studying *Un Phénomène Social Total*”, *Food, Culture & Society*, Vol. 10, No. 3, 2007, p. 451.

② Robert William Fogel and Stanley L. Engerman, *Time on the Cross: The Economics of American Slavery*, Little, Brown, and Company (Inc.), 1974, pp. 10–11, 110–117.

③ Herbert Gutman, *Slavery and the Numbers Game: A Critique of Time on the Cross*, University of Illinois Press, 1975.

④ Refugio I. Rochin, “Mexico’s Agriculture in Crisis: A Study of Its Northern States”, *Mexican Studies*, Vol. 1, No. 2, 1985, pp. 255–275.

⑤ K. N. Chaudhuri, *Asia before Europe: Economy and Civilization of the Indian Ocean from the Rise of Islam to 1750*, Cambridge University Press, 1990.

⑥ Sydney Watts, “Food and the Annales School”, p. 12.

⑦ Jacques Revel and Lynn Hant, eds., *Histories: French Constructions of the Past*.

⑧ Deborah Valenze, “The Cultural History of Food”, in Ken Albala, ed., *Routledge International Handbook of Food Studies*, Routledge, 2013, p. 101.

⑨ Anna Meigs, “Food as a Cultural Construction”, in Carole Counihan and Penny Van Esterik, eds., *Food and Culture: A Reader*, Routledge, 1997, p. 102.

食的文化内涵开始受到关注。在这些学者看来,进食习惯不仅是人类文明的一种表达形式,也是整个文明历史的组成部分。^① 19世纪50年代以来,约翰尼斯·舍尔(Johannes Scherr)、卡尔·比德曼(Karl Biedermann)、古斯塔夫·弗里德里希·克利姆(Gustav Friedrich Klemm)、古斯塔夫·弗雷塔格(Gustav Freytag)、格奥尔格·路德维希·克里格(Georg Ludwig Kriegk)、约翰·扬森(Johann Janssen)、卡尔·兰普雷希特(Karl Lamprecht)等历史学家相继对昔日德意志的饮食习惯进行考察。他们通过挖掘和分析城市档案,对中世纪晚期和近代早期德意志的饮食习惯及其发生的变化进行考察。同一时期,其他一些学者对与食物联系在一起的物质文化,如餐桌和厨房用具、餐厅和餐桌装饰、主菜、开胃菜和甜点、用餐顺序、饮品和盛大宴会等进行了初步的研究,用以展示当时资产阶级的兴起及其所取得的文化成就。1901年,莫里斯·海涅(Moriz Heyne)出版了《古代至16世纪的德意志食物》(*Das deutsche Nahrungswesen: Von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert*)一书,对直至现代早期的德意志饮食文化的变迁进行了系统考察,该书堪称这一方面的代表作。^②

20世纪30年代末,德国学者诺伯特·埃利亚斯出版两卷本著作《文明的进程》。在该书的第一卷《礼仪的历史》中,埃利亚斯对餐饮礼仪和进餐礼仪进行了考察,他试图利用13世纪以来欧洲上层社会餐桌礼仪演进的历史,阐释现代早期欧洲国家形成的“文明进程”。^③ 史蒂芬·门内尔是埃利亚斯的学生,他将埃利亚斯的理论用于解释法国和英国烹饪文化的发展与变迁。在《各式饮食》一书中,门内尔对法国和英国当时刊行的烹饪书籍进行比较研究,进而指出两国烹饪书籍所体现的性别取向:“法国的烹饪书是男性专业人士所写,并为男性专业人士服务的;而英国的烹饪书通常由女性编写,其阅读者多为乡村家庭主妇,她们对法国烹饪的创新多有抵触。”^④ 早期学者对饮食文化和饮食礼仪变迁的研究,成为传统文化史视野下的食物史研究的主要内容。

20世纪70年代,随着新文化史的兴起,人类学意义上的文化概念被引入历史研究中,文化的象征性和多元性成为历史学家分析研究对象的一个重要工具。^⑤ 在新文化史的影响下,食物背后的象征意义或者说符号意义受到特别关注。^⑥ 法国年鉴学派第三代学者莫里斯·艾马尔(Maurice Aymard)在研究中强调了对食物本身的文化意义和象征意义进行分析的重要性。艾马尔指出,人类选择某种食物体现了特定的文化偏好和心理机制。为此,他发展了布罗代尔的“饮食体制”的概念,将其从经济史的范畴引入新文化史的范畴中。在艾马尔看来,“饮食体制”实际上包含了一整套与文化密切相关的价值规范和象征符号,它决定了人们对食物的选择以及饮食习惯。不仅如此,艾马尔还将食物作为历史研究中的一种“心理工具”(utilles mentaux),用来探讨食物和饮食背后的社会心理和集体记忆等问题。艾马尔借用了人类学家列维-斯特劳斯的一句名言,即“食物不仅是适于吃的,也是适于思考的”,以此来说明食物完全可以作为现在和过去之间的一种交流媒质,帮助我们理解过去的习惯、风俗、价值及规范。^⑦ 艾马尔的研究拓宽了食物史研究的领域,也为新文化史视野下

① Hans J. Teuteberg, “The Diet as an Object of Historical Analysis in Germany”, p. 109.

② Hans J. Teuteberg, “The Diet as an Object of Historical Analysis in Germany”, pp. 110 - 111.

③ Norbert Elias, *The Civilizing Process: Sociogenetic and Psychogenetic Investigations*, Vol. 1, *History of Manners*, trans. Edmund Jephcott, revised edition, Blackwell Publishing, 1994.

④ Stephen Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Basil Blackwell Ltd., 1985, pp. 64 - 101.

⑤ Peter Burke, *What Is Cultural History?* Polity Press, 2004.

⑥ R. Kenji Tierney and Emiko Ohnuki-Tierney, “Anthropology of Food”, in Jeffrey M. Pilcher, ed., *The Oxford Handbook of Food History*.

⑦ Sydney Watts, “Food and the Annales School”, p. 39.

的食物史研究开辟了新的道路。

秉承艾马尔所倡导的食物史研究路径,让-路易·弗兰德林创新性地将“口味”(taste)这一概念用于食物研究中。一方面,弗兰德林将“口味”定义为一种身体官能,一个人借助它判断和感知各种气味,也将其视为“文化、社会环境、空间和时间的支流”,从而让口味成为一个历史话题;另一方面,弗兰德林通过挖掘烹饪文献,查阅历史词典和医学论文,揭示了口味是影响中世纪至18世纪欧洲饮食习惯和烹饪创新的一个因素。在发表于1983年《年鉴》杂志的一篇论口味的文章中,弗兰德林提出,喜爱黄油的口味不是一种偏好,而是源于生活的需要。在法国,食用黄油是从蛮族人那里传下来的一种游牧风俗,但到文艺复兴时期它却被视为一种贵族食品。因此,他指出,法国人有关黄油的口味是在近代被重新建构起来的。^①此外,他还提出,现代早期欧洲社会出现的喜爱“资产阶级牛肉”的风潮,成为社会地位差异的一种标杆,也表明嗜好“粗糙肉类”(尤其是牛肉)的资产阶级与喜爱野味的贵族在口味方面的鸿沟正在缩小。弗兰德林对欧洲社会喜爱特定口味原因的探究,证明了食物的选择和口味偏好并不是随意的,因为它们经常表露出各个社群不同的价值观念和喜好。^②

马西莫·蒙塔纳里是运用新文化史范式进行食物史研究的另外一位重要学者。1996年,蒙塔纳里出版《食物文化》一书。在书中,蒙塔纳里不仅对从古代至现代早期的欧洲饮食习惯和食物生产方式的变迁进行了考察,还就气候、时尚、技术、宗教等文化因素对欧洲饮食习惯的变化所产生的影响进行了分析。^③2006年,蒙塔纳里出版论文集《食物即文化》,对“食物在塑造人们的价值观念和信仰体系中曾经和正在发挥的作用,以及文化因素反过来人们对认知、准备、消费和品鉴食物会产生怎样的影响”进行考察。^④蒙塔纳里将食物史的每个方面都植根于一整套的文化假设和实践中,认为文化对食物从生产到消费的整个供给过程的每一步都产生了深刻影响。他对食物象征意义的关注、对观念和信仰体系历史的重视,为食物史的撰写提供了一种独特的跨学科模式。^⑤

美国学者P. P. 弗格森追随语言学转向的潮流,对将食物烹饪作为文化符号的话语特性进行了考察。在她看来,烹饪一如进食,将私密问题转变成公众问题,将个体性问题转变成集体性问题,将物质性问题转化为文化问题;它为各个社会提供了文化符号,使其能够思考它们所消费的食物或用其进行思考,进而将各种日常的实践定格为稳定的模式,并为集体认同的出现创造基础。借助皮埃尔·布尔迪厄的“文化场域”理论,弗格森对法国美食文献的发展进行追踪,展示了当时的厨师、美食评论家、小说家等是如何劝导新兴中产阶级接受一种以前属于贵族烹饪的饮食文化。弗格森认为,美食文献在当时不仅有助于提高其作者的专业地位,而且还有助于巩固法国的民族认同。但是,这种认同围绕巴黎的标准来界定这个国家,并根据其霸权主义的要求将世界其他地区纳入其中。^⑥

此外,其他一些学者对食物、共餐与社会认同的建构进行了探讨,指出共餐的象征意义及其在构建社会认同中发挥的重要作用。关于共餐与集体认同的关系,人类学的奠基者之一、英国人类学家

① Jean-Louis Flandrin, “Le goût et la nécessité: Sur l’usage des graisses dans les cuisines d’Europe occidentales (XVIe-XVIIIe siècles)”, *Annales: Histoire, Sciences Sociales*, Vol. 38, No. 2, 1983, pp. 369–401.

② Jean-Louis Flandrin, “Distinction through Taste”, in Philippe Ariès and Georges Duby, eds., *History of Private Life*, trans. Arthur Goldhammer, Vol. 3, Belknap Press, 1989, pp. 265–307.

③ Massimo Montanari, *The Culture of Food*, Wiley-Blackwell, 1996.

④ Massimo Montanari, *Food Is Culture*, Columbia University Press, 2006, p. 12.

⑤ Deborah Valenze, “The Cultural History of Food”, p. 103.

⑥ Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, University of Chicago Press, 2004, pp. 3, 83–109.

罗伯逊·史密斯在《闪米特人的宗教》一书中曾指出“与人一起吃喝的行为本身就是一种象征,是对友谊和彼此间社会义务的确认……那些围坐在一起吃喝的人们就其社会效应而言是团结在一起的;那些不在一起进食的人们则形同路人,彼此间没有宗教上的同袍之谊,也不相互承担社会责任。”^①唐娜·加巴西亚、玛西·科恩·费里斯、弗雷德里克·欧派、阿尔君·阿帕杜莱等人,在关注通过共餐维持家庭和社群的传统仪式,进而塑造和维系了民族认同的同时,更加关注共餐在边缘化群体,甚至不同种族中所发挥的作用。他们发现,“一起炊煮、进食”的做法在被边缘化的群体中尤为重要。在下层阶级和其他边缘社群中,不同种族的人们一起进餐的现象也尤为普遍。因此,食物在某种程度上可以跨越种族的边界,有利于形塑各种不同的集体认同。^②

总之,随着文化概念的变迁,文化史范式下的食物史研究逐渐从侧重饮食所体现出的礼仪、教养等层面,转向了对于食物和饮食背后的象征意义的深入发掘。同时,研究的材料也从一些经典著作和传统史料,逐渐转向了行为、文本、田野等人类学意义上的材料。食物丰富的象征意义、物质意义和文化意义得以展现,并成为诠释文化记忆和集体认同的极具价值的切入点。^③更为重要的是,在文化史范式的推动下,社会学、地理学、人类学、民族学的概念和方法越来越频繁地应用于食物史研究中,进一步突显了食物史研究的多学科取向,而食物史的研究也日益成为相对独立的学科领域。

三、食物史研究的全球史范式

直到20世纪90年代,西方的食物史研究多集中在民族国家的框架内,从全球史的视角进行食物史研究的尚不多见。但在此后,相关的著作开始明显增加,近年来更是获得了极大的发展。2015年,杰弗里·皮尔彻等人在《全球食物史》杂志的发刊词中宣称“在民族主义复兴运动和种族清洗甚嚣尘上之际,让民族烹饪的不自然性(它为各种具有煽动性的意识形态的合法性提供依据)大白于天下,是有道理的。”^④在皮尔彻等人看来,将民族国家作为食物史研究中的基本分析单位,存在诸多明显的局限。因为食物,作为一种文化中的产物,早已跨越了民族国家的边界。不论是美国的快餐文化还是中国的传统饮食,都在全球产生了巨大影响。唯有借助全球史的研究方法,才能更加深入地理解食物丰富的内涵。^⑤

在借鉴全球史的研究方法上,食物史学者归纳了全球史研究的四种模式:1. 探索人类社会的普遍经验;2. 追踪物质、技术、观念和习俗的传播;3. 利用政治、经济或文化的联系,考察全球联系网络的创建;4. 着眼于文化遭遇,不仅将文化遭遇视为冲突,还将其视为文化认同形成并发生改变的进程。^⑥这四种全球史研究的模式,也成为构建全球史视野下食物史研究的主要框架。

① W. Robertson Smith, *Lectures on the Religion of the Semites: The Fundamental Institution*, A. & C. Black Ltd., 1923, p. 269.

② 参见 Donna R. Gabaccia, *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*, Harvard University Press, 1998; Marcie Cohen Ferris, *Matzoh Ball Gumbo: Culinary Tales of the Jewish South*, University of North Carolina Press, 2006; Frederick Douglass Opie, *Hogs and Hominy: Soul Food from Africa to America*, Columbia University Press, 2008; Arjun Appadurai, “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 30, No. 1, 1988, pp. 3–24.

③ Jeffrey M. Pilcher, “Cultural Histories of Food”, in Jeffrey M. Pilcher, ed., *The Oxford Handbook of Food History*, p. 91.

④ Katarzyna J. Cwiertka, Megan J. Elias and Jeffrey M. Pilcher, “Editorial Introduction: Writing Global Food History”, *Global Food History*, Vol. 1, No. 1, 2015, p. 6.

⑤ Katarzyna J. Cwiertka, Megan J. Elias and Jeffrey M. Pilcher, “Editorial Introduction: Writing Global Food History”, p. 6.

⑥ Raymond Grew, “Food and Global History”, Raymond Grew, ed., *Food in Global History*, Westview Press, 1999, pp. 8–10.

第一,从人类普遍经验出发,进行全球食物史研究。纵观整个人类社会发展的历史,几乎所有社会都会围绕食物的生产和消费建立一整套详细的规则,而这些规则往往会揭示各个社会内部的结构和紧张关系。同时,在世界各地,食物的生产通常与当地的劳工制度和土地制度联系在一起,各个社会具体吃什么,往往取决于一些共同的因素,如自然环境和经济发展水平。此外,城市生活、固定的工作时间和餐厅用餐也是世界各地的人们的共同体验,它们对食物及其文化内涵都产生了影响。选择人类社会的这样一些普遍经验并在其基础上建构全球史,有着明显的优势。正如雷蒙德·格鲁所说,全球食物史有助于对“各个社会如何满足相似的需求”和“不同的社会体系如何应对类似的变化”等问题进行比较研究,也有助于展开经验性和开放性的食物史研究。^①

阿兹黑德的《食盐与文明》就是以食盐这一人类社会普遍需要的调味品作为研究的切入点,考察了从史前至当代,人类社会围绕食盐的生产、流通、消费和征税而呈现出的某些相似之处。阿兹黑德在描述古罗马之前的欧洲、地理大发现之前的美洲和前殖民时代的非洲的食盐生产时发现:原始时代各个地区的食盐生产方法都很复杂;食盐在早期的食物烹煮中所发挥的基本功能也有差别。但是,他又指出,食盐好比言辞,在本质上是一种语义符号,可以传递一些普遍的含义。比如,从中世纪到现代早期,食盐所传递出的最明确的信息是社会权力和社会差距,这似乎是全球人类的共同经验。不仅如此,阿兹黑德还发现,在欧亚大陆不同国家和地区,不论是威尼斯、法国、奥斯曼帝国,还是印度和中国,它们都围绕食盐征税而发展出一整套相似的盐务管理体制。不过,由于各个国家或地区的盐务管理水平并不一样,这一相似性的背后又体现了当地政权的不同发展水平和执政效力。^②

第二,追踪特定食物(食材)及饮食习俗的传播,考察其所带来的全球性影响和地区差异。传播是历史变迁的一个重要因素,追踪特定食物(食材)由一个地方向另一个地方的传播和流动,有助于比较不同的文明或社群在面对和接受外来食物时所面临的不同机遇或挑战。阿尔弗雷德·克罗斯比的《哥伦布大交流》可谓这方面的代表作。在该书中,克罗斯比用了两章的篇幅考察哥伦布发现美洲大陆后新大陆与旧世界之间的物种交换。尽管物种大交换对于旧世界和新大陆均产生了巨大的影响,但带来了不同后果。显然,玉米、豆类、马铃薯等来自新大陆的粮食作物,在解决欧洲的人口压力和饥荒问题上起到了积极作用。而来自欧洲的牛、马、羊、猪等家畜在引入新世界后,却给当地的生态带来了破坏。克罗斯比的研究,为考察食物的全球性传播提供了经典范例。^③

在传播框架内,各种植物、农业技术(例如灌溉、犁和动物养殖、拖拉机、化肥和转基因植物)的传播,宗教承载的食物偏好和禁忌,由旅行者、移民和商人传播的特定菜肴、烹饪方法和餐桌礼仪等,也成为了考察的内容。阿德里安·卡尔顿在为《宝库山世界历史百科全书》撰写有关食物的条目时,便重点考察了食物的交换与传播。在阿德里安看来,“交换食物的行为将人类与其他物种联系在一起,将他们与跨越不同地理区域的其他人类联系在一起,并将他们同神圣存在的概念联系在一起”,使食物“在生物和文化层面上成为世界历史不可分割的一部分。”^④利兹·柯林汉姆的《帝国的味道:英国对食物的探求对现代世界的塑造》一书则展示了世界各地众多的植物和动物资源,是怎样借助大英帝国的贸易体系得以传播,并被用来养活普通的英国人,而普通英国人的欲望又对北美、非洲和大洋

① Raymond Grew, "Food and Global History", pp. 2, 8.

② S. A. M. Adshead, *Salt and Civilization*, St. Martin's Press, 1992, pp. 3-46, 178.

③ Alfred W. Crosby, *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*, Greenwood Press, 1972, Chapters 3, 5.

④ Adrian Carton, "Food", in William McNeill, et al., eds., *Berkshire Encyclopedia of World History*, Berkshire Publishing, 2005, pp. 757-763.

洲的移民群体的生活、环境乃至南亚和加勒比的种植园经济产生了重要影响。^①

第三 利用政治、经济或文化的联系考察全球食物网络的创建。近年来,从贸易、帝国和思想流动的角度审视各种全球性联系网络,成为全球史著述探讨的核心。长时段和跨国贸易史、帝国史和全球思想史都为理解网络的多样性和复杂性提供了范例。与之相比,食物或许天然地涵盖了政治、经济与文化这三种因素,因为食物既可以是一种商品,也可以被用于构建政治认同,同时也蕴含着诸多文化上的选择和价值。当食物流动起来后,不论是通过远距离贸易还是移民的传播,一种复杂而多元的网络便会建立起来。

近年来,围绕不同历史时期各种食物的贸易而建立的网络及其意义,成为食物史研究中的重点。例如,G. J. 奥利弗、保罗·厄德坎普、宝拉·德沃斯、杰弗里·皮尔彻等人便分别探讨了希腊的葡萄酒、橄榄油贸易,罗马帝国的谷物流通,中世纪欧洲的香料需求及地理大发现之后横跨大西洋的肉类和谷物出口等问题,以及这些食物在建构贸易网络、增进区域性或全球性联系上所起到的作用。^② 值得关注的是,一种特殊的食物茶叶,在东方与欧洲乃至世界的商业联系中扮演了极为重要的角色,它不仅将东西方连接起来,还塑造了西方国家彼此之间的关系,并对当地的社会生活产生了重要影响。马克曼·埃利斯、克里斯·尼尔斯特拉兹、萨拉·罗斯等人的著述,便对茶叶在复杂的网络联系中的作用进行了深入探讨。^③ 当然,食物在全球网络中只是一种载体,其背后的语言、宗教、移民甚至权力等文化、社会因素,才是联系、维持和改变全球性网络的更为关键的因素。

第四,从文化遭遇的角度研究食物的全球历史。文化遭遇本身具有双重含义,一方面它可以指文化间的冲突或碰撞,另一方面它也有不同文化之间互相借鉴和调和的意味。杰弗里·皮尔彻在《玉米卷星球:一部墨西哥食物的全球史》中,考察了美国快餐文化与墨西哥民族食物玉米饼之间的文化遭遇,最终的结果是美式墨西哥卷饼和脆皮玉米饼的诞生。而这里面既有传统饮食文化与工业化的快餐文化之间的冲突,也体现了两者之间的协调与通融。^④ 与之类似,《全球犹太饮食文化史》一书考察了犹太人在全球“流散”过程中,其民族食物是如何与不同的当地食物发生冲撞和融合,从而在强化犹太认同和社群情感、提供归属感和团结上发挥的作用。^⑤

在从文化遭遇视角探讨食物的全球史时,学者们还会对食物如何发挥其作为文化符号和(社会地位)差异标志的功能加以考察。朱莉·麦金太尔对全球化时代葡萄酒作为“围绕食物而形成的全球—地方辩证法中各种联系、共生和对立”的主要符号进行了考察。^⑥ 此外,鉴于食物是全球与地方融合的灵敏指针,探讨特定的食物在文化遭遇的过程中如何适应新的社会环境或为当地精英、餐馆

① Lizzie Collingham, *The Taste of Empire: How Britain's Quest for Food Shaped the Modern World*, Basic Books, 2017.

② G. J. Oliver, *War, Food, and Politics in Early Hellenistic Athens*, Oxford University Press, 2007; Paul Erdkamp, *The Grain Market in the Roman Empire: A Social, Political and Economic Study*, Cambridge University Press, 2005; Paula de Vos, "The Science of Spices: Empiricism and Economic Botany in the Early Spanish Empire", *Journal of World History*, Vol. 17, No. 4, 2006, pp. 399-427; Jeffrey M. Pilcher, "Empire of the 'Jungle': The Rise of an Atlantic Refrigerated Beef Industry, 1880-1920", *Food, Culture, and Society*, Vol. 7, No. 2, 2004, pp. 63-78.

③ Markman Ellis, Richard Coulton, Matthew Mauger, *Empire of Tea: The Asia Leaf That Conquered the World*, Reaktion Books Ltd., 2015; Chris Nierstrasz, *Rivalry for Trade in Tea and Textiles: The English and Dutch East India Companies (1700-1800)*, Palgrave Macmillan, 2015; Sarah Rose, *For All the Tea in China: How England Stole the World's Favorite Drink and Changed History*, Viking, 2010.

④ Jeffrey M. Pilcher, *Planet Taco: A Global History of Mexican Food*, Preface, Oxford University Press, 2012, p. xiv.

⑤ Hasia R. Diner and Simone Cinotto, eds., *Global Jewish Foodways: A History*, Foreword, University of Nebraska Press, 2018, pp. xi-xii.

⑥ Julie McIntyre, "Worlds in Wine Glass: Rethinking the Global and the Local", *Global Food History*, Vol. 5, No. 1-2, 2019, pp. 1-4.

老板、移民、广告商及国际社会机构所改造,也成为食物史研究的一个全新且有效的视角。丽贝卡·斯庞对“19至20世纪之间,交通革命和全球旅游业大发展背景下,各地民族餐馆如何重新界定风味美食,以迎合各类旅行者对异国情调的追求及对家乡美食的怀念”的现象进行了考察。^①

总之,食物研究的全球史范式是在当代社会对全球化现象给予更多关注、以民族国家为分析单位的研究显露出越来越多的局限的背景下兴起的。它力图将人类社会不同时段、各个地区,特别是之前常常为西方学者所忽视的东亚、南亚和中东等地区的食物的历史囊括到研究中来。同时,需要指出的是,全球史范式往往从广义视角来界定食物,一些能为人类摄入并提供刺激的物品,如茶叶、咖啡乃至烟草等,都被纳入食物研究的范畴。

结 语

食物是日常生活的必需品,是经济、社会结构不可或缺的组成部分,也是各种文化活动的重要指针。在西方,学界对于“如何认识食物在不同社会中的地位”这一问题的思考,始于经济史和社会史领域,经济—社会史范式一度主导着早期的食物史研究。之后,“文化转向”极大地影响了食物史研究,使得文化史研究范式开始在食物史研究中发挥重要作用。全球化引起的关注和反思则为食物研究的全球史范式提供了机遇,成为当前食物史研究的主流。总体而言,食物史研究的这三种范式大致前后延续,却并非对等式并列,而是存在一些细微差别。经济—社会史范式更多将食物作为日常生活或基本消费的一部分;在食物史研究的文化史范式中,食物与文化变迁被置于历史分析的中心,可谓饮食史研究的重要发展或突破。在全球史范式中,不仅人类社会不同时段、各个地区,特别是之前常常为西方学者所忽视的东亚、南亚和中东等地区的食物的历史受到了关注和考察,一些能为人类摄入并提供刺激的物品也被纳入食物史研究的范畴。

总之,作为历史研究的重要组成部分,西方食物史研究的范式及其演变大体反应了西方历史研究所关注的重心及兴趣点的变化。食物史研究的这三种研究范式各具特色,它们之间不是一种相互取代的关系,而是互为补充。不过,无论是哪一种研究范式,其根基都建立在对新史料的发掘和新方法的运用上。此外,正如彼得·斯格利尔斯等人指出的那样,“未来的食物史研究无疑属于跨学科性质的。”^②从其他学科的洞见中获取灵感,与社会学家、人类学家、地理学家或其他学科的学者协同从事食物史研究,虽然存在一定的困难,却也提供了一种前景和可能。相信跨学科研究不仅能为食物史学者提供富有成效的理论框架和方法论基础,也能为未来的食物史研究指明方向。

(作者付有强,西华师范大学历史文化学院教授;邮编:637002)

(责任编辑:李桂芝)

(责任校对:张旭鹏)

^① Rebecca L. Spang, “All the World’s a Restaraunt: On the Global Gastronomies of Tourism and Travel”, in Raymond Grew, ed., *Food in Global History*, pp. 79–91.

^② Kyri W. Claflin and Peter Scholliers, “Conclusion: Contours of Global Food Historiography”, in Kyri W. Claflin and Peter Scholliers, eds., *Writing Food History: A Global Perspective*, Berg, 2012, p. 214.

The Diversity of Historical Documents and the Studies of Local Judicial Systems of the Qing Dynasty // Deng Jianpeng

There are three main problems in the current studies on county magistrates' judicial judgments in the Qing dynasty. The first one is to treat individual cases as general. The second is to confuse ideas embedded in judicial judgment texts with judicial practice in some studies. The third is to adopt a single judicial document, which only explores a certain aspect of local judicial practices. There are a variety of historical documents concerning judicial judgments of local officials in the Qing dynasty, and different types of documents mostly reflect one aspect of judicial judgments in a specific region at a specific time. It is crucial to discern the nature of these historical documents. In other words, only by making references to various types of historical documents and by a comprehensive review, we can approach a historical understanding of the normal state of judicial practices of the Qing dynasty at the county level. Therefore, we should reconstruct real judicial scenes theoretically and methodically based on textual analysis of relevant historical materials in the study of judicial practices in the Qing dynasty.

The Formation of "Southern Ming" as a Historical Reference during the Anti-Japanese War // Xie Guian

After the outbreak of the Anti-Japanese War, a large number of Chinese intellectuals went into exile to the Southwest. They gained personal experience similar to the one that Chinese intellectuals had when they "crossed the river to the south" after the Manchu conquest. They became interested in the history of the Southern Ming dynasty, which was the regime founded by Ming loyalists in exile. This "Southern Ming discourse" became popular, and connected the experiences of various sectors in society to historical reference. Different political groups were looking for their own mirror images in Southern Ming history, so as to respond to what happened in reality. Different academic groups, influenced by political affiliations and personal ideas, forged their own historical narratives of Southern Ming history. The School of Historical Empiricism took "the presentation of historical facts" as its mode of narration, while the School of Historical Theories took "the guidance of historical views" as its mode of expression. The former placed the destiny of the country on government and focused on the emperors, writing the history of the southern Ming dynasty as biographies. The latter trusted the fate of the nation on the revolutions of the lower classes, and it centered on peasant rebellions by adopting historical materialism and class analysis to analyze the history of the late Ming and Southern Ming dynasty.

To Clear Away the Fog of Historical Nihilism // Zhang Bo Sun Zhaoyang

In recent years, in the face of continuous criticism and exposure, historical nihilism has shifted from direct dominance to implicit resistance. The techniques of its infiltration and spread are more cunning and secretive, and its nature of deception and bewilderment is getting stronger. In this regard, we should always maintain a high degree of vigilance, accurately analyze the strategies and techniques of historical nihilism infiltration and dissemination. We need to fully understand its political direction, realistic hazards, and take solid and powerful measures to resist and respond to its assertion, so as to effectively maintain the national political stability and ideological security.

Food History Studies in the West: Paradigms and Their Shifts // Fu Youqiang

Food is one of the most important substances for human survival. The study of food history helps us to better understand the changes of different societies and their cultures. In the West, food history as a

research field has witnessed at least three research paradigms so far: economic-social history paradigm, cultural history paradigm, and global history paradigm. The economic-social paradigm was first used in the field of economic history and was gradually perfected by the Annalists. The cultural history paradigm puts food and cultural changes at the center of analysis and has been influenced by traditional cultural history and new cultural history at different stages. Since the twenty-first century, the upsurge of globalization has provided opportunities for global history paradigm in food studies. The global historical changes promoted by food and the various global connections via food have become the foci of current food history studies.

Global History Research: Reflections upon and Construction of Nation-State Discourse // Cao Xiaowen

The worldwide global history research today has formed two significant trends, trying to get rid of the traditional nation-state discourse and breaking through the barriers of Western-centric discourse. For the former, it has promoted effective changes in contemporary historiography. Yet, it has not changed the inherent logic of nation-state identity and specific cultural aspirations of the promoters of global history discourse. In addition to the major developed countries such as Britain, the United States, Germany, and France, there has been a rapid increase in global history research and writing in many non-Western countries. Not only does this reflect the new trend of breaking through the barriers of Western discourse in global history but also speak volume of the multi-polarization of the world in the cultural field. The global history that we pursue with the characteristics of Chinese national culture is not only an expansion of research scope and the purposeful shaping of the diversification of historical subjects, but also a new type of global history constructed by continuously exploring the cultural accumulation of historical temporal connotations of human history. This is based on the reinterpretation of major historical issues in the historical development of the Chinese nation from a global perspective. While working to break through barriers of Western discourse, we reconstruct the historical evolution and offer realistic renderings on why “China” is “China” and why “the world” is “the world”. This new type of general history of the world is guided by Marxist historical materialism, exploring the world significance of Chinese history and the influence of China in the history of the world.

Internal Perspectives and External Standards: Naitō Konan's Narratives of the China of His Own Times // Huang Donglan

More than twenty years before the American scholar Paul A. Cohen proposed the “China-centered” approach, the Japanese scholar Masubuchi Tatsuo had already “discovered” the approach of “internal understanding” based on the internal context of Chinese history, derived from Naitō Konan's China studies. This article analyzes the inner logic of Naitō's historical accounts of China by re-interpreting his works such as *A Treatise on China* and *A New Treatise on China* as well as other well-known texts. Naitō drew inspirations from the discourses formulated by Chinese reformists such as Feng Guifen and Liang Qichao in the late Qing dynasty. From “internal perspectives”, he revealed some long-standing issues like political stratification and alienation between officials and the people in Chinese society. At the same time, Naitō set “external standards” according to the model of nation states in the West and modern Japan and maintained the idea that China did not have proper conditions and internal motivation to advance social changes, so it could never become a modern state. On the one hand, Naitō was concerned with Japan's national interests and emphasized that China's reform must rely on external forces, particularly Japan's assistance. On the other hand, he stressed that Japan's rule of China was of historical necessity from the perspective of the “Orient”, a concept that transcended the boundaries of nation-states and cast a veil over Japan's expansion in China in the name of transnationalism. In conclusion, this article points out that, because of Naitō's insistence on these “external standards”, his studies of China should not be simply called “internal understanding”.