

□长庚

来自神秘国度的信息

食物信息和食物,是人类文明永恒的话题。16世纪以前,西方有关中国的知识十分模糊,充斥着大量想象。直到元代,以马可·波罗为代表的诸多欧洲人来到中国内地,才将许多可靠的中国信息传回西方世界。这些杂糅想象与见闻的信息,深刻影响了当时西方对中国的认知。

大航海时代以来,葡萄牙人和西班牙人率先从马六甲、菲律宾和中国东南沿海等地,获得一些中国信息。中国饮食情况尤其是食品商贸情报,得以传回西方。一个物产丰富、地大物博、富裕多金的中国形象跃然纸上。这对于那些希望通过开辟东西方商贸通道,进而获得商业利益的西方人来说,充满了吸引力。

随着欧洲古腾堡活字印刷技术的发展,16至17世纪,各种有关中国的著作在欧洲大范围传播。长期在印度、马六甲、马尼拉等商贸中心活动的欧洲商船,往来于东西方之间,东南亚由此成为西方了解中国的“信息中转站”。

早期入华的传教士,是促成中国饮食文化西传的重要群体。他们遵循文化适应政策,积极学习中文,融入中国社会。长时间在华生活,尤其是长期和中国人交往,让他们更加了解中国各阶层的生活内容与生活方式。因此,他们对中国饮食文化的认识,大大超过此前仅在东南沿海活动的葡萄牙人和西班牙人。其中,以利玛窦、曾德昭、卜弥格、卫匡国等为代表。

利玛窦的回忆录,含有大量中国食物原料、土特产、宴饮礼仪等饮食知识。他在《中国札记》中记录了中国饮茶风俗从未茶到叶茶的演变。利玛窦跟着明代文人品尝了热茶。此前,他注意到,日本人使用末茶之法或煮茶之法,把茶叶“磨成粉末,然后放两三汤匙的粉末到一壶滚开的水里,喝这样冲出来的饮料”,而明人已经开始流行使用冲泡茶叶后品尝的方法。他写道:“中国人则把干叶子放入一壶滚水,当叶子精华被泡出来以后,就把叶子滤出,喝剩下的水。”这些细节,让欧洲人感到新奇。

卜弥格在《中国植物志》《中国地图册》等手稿中,绘制出大量中国动植物食材图画,还在贵州省图边,配有一幅拉丁文注释的《中国宴会图》。有“17世纪西方中国地理学之父”美誉的卫匡国,则在代表作《中国新地图集》中,以图注形式记录了中国各行省和知名城市的物产与食俗见闻。

紧接着,一些未到过中国的欧洲学者,通过转述和“裁剪”他们的著述,间接地传播了中国饮食文化。比如,基歇尔《中国图说》被译成多种文字,在欧洲广泛流传。有关中国的故事,成为17世纪欧洲人茶余饭后的谈资。

后来,人们在经验基础上又获得了新的知识。中国文化在欧洲宫廷、首都城市的精英圈子里,变得非常流行,中国瓷器备受青睐。无论是物质层面还是精神层面,中国文明都成为欧洲人的参考、典范和灵感源泉,伏尔泰和莱布尼茨等就曾盛赞中国文明。

目前,中西饮食文化交流研究领域中,相关研究偏“中”,对西方知识系统中有关饮食的中国影



17、18世纪之交,路易十四的博韦皇家手工作坊制作的“中国皇帝”系列壁毯之《便宴》(局部)

中华饮食文化的西行传奇

古往今来,许多西方人士赴华,带来异域饮食,也将大量中华饮食文化信息通过海、陆丝绸之路传回欧洲。欧洲社会对中国饮食的了解,由古代的想象传说,逐渐清晰、完整,变成系统性的知识,最终在18世纪掀起了以中国饮食文化为代表的“中国热”。近期,中华书局出版了学者周鸿承的《味染欧罗巴:中国饮食文化在西方(1500—1700)》,该书再现了大航海时代中国饮食文化西传的历程,展示了中西文化交流的复杂性。

响研究探讨较少。《味染欧罗巴》以16—17世纪中国饮食文化在西方的传播为研究对象,着力探寻大航海时代开始至欧洲“中国热”高潮到来前,中国饮食文化在西方传播的历史轨迹与动因,有助于揭示西学里的中国影响,展示中西会通历史过程中的双向奔赴,进而构建更多层次、更为丰富、更加平等的中西文明交流互鉴。

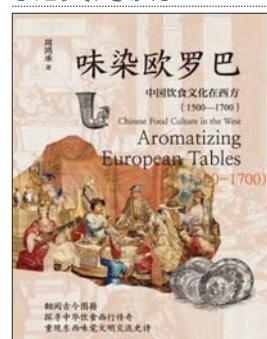
筷子的“外交风云”

饮食文化交流首先是食材和食器的交流。中国茶在17世纪传入欧洲,先是在荷兰,后到英国,成为大宗贸易商品。而瓷器作为茶具,也影响了西方的饮食习俗。还有一些调料,如生姜、肉桂等,更早已通过阿拉伯人传入西方。

除了食材,烹饪方法、用餐礼仪的传播值得注意。

中国人如何使用“两根小棍(筷子)”吃饭?这个问题一直是欧洲人心中的疑问。1684年9月26日,柏应理带着中国人沈福宗访问法国时,路易十四要沈福宗演示中国人如何使用中国餐具进餐。《味染欧罗巴》认为,这是欧洲上流社会亲历中国餐桌礼仪的标志性事件。

【相关阅读】



《味染欧罗巴:中国饮食文化在西方(1500—1700)》

周鸿承 著
中华书局

1684年9月的《风流信使》杂志,对此报道称:“本月15日,白晋和沈福宗到凡尔赛宫,获蒙国王召见,在河上游玩。次日又蒙赐宴……皇帝在听完他用中文所诵念的祷告文后,并嘱他在餐桌上表演使用一尺长的象牙筷的姿势,他用右手,夹在两指中间。”

法国人将筷子称为Batonnets,意为“小棍棍”。该杂志对沈福宗的执筷方式,还是无法准确传神地表达出来。“他用右手,夹在两指中间”的描述,非但没能准确解释清楚该怎样执筷,反倒让人更加好奇了。从这以后,法国宫廷和上层社会,便将用中国筷子进餐当作时尚。

1685年,沈福宗从法国来到英国,国王詹姆斯二世同样邀请沈福宗出席宫廷宴会,英国宫廷画师克内勒为他画像。沈福宗在欧洲亲身演示,直接传递了来自中国的进餐方式。可以说,此时的欧洲上层社会,已经可以通过中国人沈福宗,直接体验中国的餐桌礼仪与文化,而不仅仅停留在使用中国餐具等器物层面。

在欧洲各种宫廷宴会场合,沈福宗不仅结识了社会名流,还回答了他们对中国物产、资源和风俗习惯等诸多方面的疑问。沈

福宗在欧洲传播中国知识的时候,也传递了中国的语言,一些常见的中国饮食用语也在其中。在大英博物馆馆藏的一张小纸片上,就有沈福宗介绍中国早饭、中饭、晚饭、点心、宴、酒等餐食用语,并且是汉文与拉丁文对照。

1700年,为庆祝新世纪的到来,路易十四在凡尔赛宫金碧辉煌的大厅举办“中国之王”舞会。他身着中式服装、坐着八抬大轿隆重出场,引发欧洲皇室的疯狂追捧。这场世纪之交的“中国之王”舞会,让法国宫廷贵族们对“中国情调”充满热情,拉开了18世纪欧洲“中国热”的序幕。

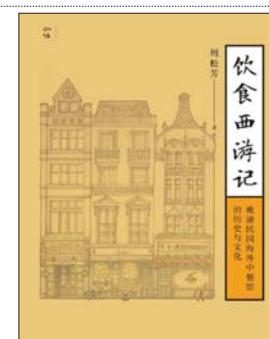
餐桌上的中西交融

这场“中国热”,对欧洲饮食文化的影响是深刻的。

在瓷器传入西方以前,西方人的餐桌上主要使用金属或木制餐具。罗伯特·路威《文明与野蛮》描述说:“在十四世纪的上等社会里,汤是在粗陶碗里盛的——两位客人共一碗。设若全是家里人,更不用这样麻烦,就拿煮汤的锅子端上来,给大家喝。面包是每人一厚片。肉由一人切片,用铜盘盛着,讲究些使用银盘,各自在自己



《东食西渐:西方人眼中的中国饮食文化》
[英]J.A.G.罗伯茨 著
杨东平 译
当代中国出版社



《饮食西游记:晚清民国海外中餐馆的历史与文化》
周松芳 著
生活·读书·新知三联书店
生活书店出版有限公司

的木碟里吃,可是只能使用三根手指头。”

18世纪后,来自中国的瓷杯、瓷盘、瓷瓶、瓷碗、瓷壶源源不断传入欧洲,逐渐平民化,加之饮茶风俗的流行,欧洲对成套的瓷器产生巨大需求。

随着中国瓷器的大量传入,以及欧洲本地瓷器仿制技术的进步,欧洲艺术家开始在瓷器上进行创作与想象,而题材多与饮食场景有关。如荷兰画家奥西亚斯·贝尔特的《盛在中国碗里的草莓和樱桃等静物》、彼得·勃吕盖尔的《婚礼的聚餐》和西班牙画家委拉斯凯兹的《煎鸡蛋的妇女》。

《味染欧罗巴》总结指出,中国瓷器深刻改变了欧洲社会的生活方式,欧洲人的餐桌、厨房餐具,贮藏器具品种得以丰富,用餐方式也随之改变。此外,因瓷器而衍生出的一大批反映西方文化与艺术的作品,便是瓷器文化对欧洲文化产生影响的明证。这也说明,中国瓷器提高了近代欧洲人物质和精神文化生活的质量。

17世纪初,荷兰商人开始将茶叶输入欧洲。18世纪欧洲社会饮茶风尚发展过程中,英国后来居上,茶在英国的流行程度,超过荷兰等西欧国家。在英国,围绕茶形成的礼仪与文化,使得女性地位提升,也丰富了男性的“绅士风度”。从改变生活方式来说,饮茶成为西方饮食生活的一部分,也是当时西方社交礼仪的组成部分。

在英国,还形成了风格鲜明的饮茶习俗。英国人早晨起床要喝一杯茶,称为床茶;上午饮一次,称为晨茶;午后饮一次,称为下午茶;晚餐后再饮一次,称为晚茶。茶已经融入英国一日三餐的饮食结构之中。

《味染欧罗巴》注意到,中国饮食文化元素还渗透到建筑中。1700年左右,腓特烈一世建成的夏洛滕堡宫中,意大利巴洛克式建筑风格中融入了中国风物。从地板一直到天花板的檐壁,都错落有致地排布着中国瓷器,形成一个瓷厅。

无独有偶。1755—1764年,腓特烈二世命人在波茨坦的无忧宫花园内修建中国茶亭以及中国厨房。这种洛可可式建筑与中式建筑的混搭风格,更是进一步掀起当时欧洲社会对中式华丽风格模仿借鉴的艺术热潮。在18世纪西方上流阶层,厨房瓷器、壁纸家具、茶室、园林、室内装饰乃至文学艺术中,总能发现中国文化的影子。

时至今日,在海外,中国饮食文化不仅满足了海外华人的思乡之情,更成为当地文化的一部分,与当地的饮食文化相互融合、相互借鉴。

“中国饮食文化在西方世界的传播与影响”的问题,既体现了中食西传知识交融的复杂性,也反映了全球化背景下饮食文化的动态演变。研究饮食文化的历史,有助于了解中西不同社会与文化所经历的变迁。

当然,研究空间还很大。近年来,全球史的方法已经进入了中西饮食文化交流史的书写。以茶叶与全球化的关系为例,茶叶如何在大航海时代后成为中西贸易的核心商品之一;欧洲人为何将茶视为“东方药草”;茶叶的饮用价值逐渐被西方人接受,如何发展出加糖、加奶等改良方式;中国的饮茶文化又如何在全球兴盛……都是值得进一步探讨的。