

# “食物”或“烹饪”应以何种方式被视为一种文化

吴时羽

英国利兹大学 university of leeds, 英国利兹, LS2 9EL, UK✉;

**摘要:** 本文将深入探讨食物和烹饪实践作为文化现象的多面性。它将研究食物如何作为身份形成的媒介, 探索食物如何反映和塑造文化价值观、信仰和传统。此外它还将探讨烹饪实践的美学、社会和经济维度, 强调它们在构建和保护文化遗产方面的作用。通过这些探索, 本文旨在揭示食物、烹饪实践与更广泛的文化景观之间的复杂关系。

**关键词:** 文化; 文化认同

**DOI:** 10. 69979/3041-0673. 24. 7. 048

食物和烹饪文化在塑造社会和个人方面发挥着核心作用, 超越了单纯的生存需求, 成为身份、传统和创造力的强大象征。作为人类生存的重要组成部分, 食物和烹饪实践与文化现象的相互交织值得深入探讨。本文旨在强调食物和烹饪实践作为文化身份、遗产和创造性表达的重要方面。在当代论述中, 食物和烹饪实践的文化意义常常被忽视, 被有关其实用性和感官方面的讨论所掩盖。然而, 食物和烹饪传统除了具有营养价值之外, 还充当着传递文化价值观、仪式和社会实践的渠道, 有助于形成共同认同, 并保存社区内的历史遗产。

## 1 定义文化与文化认同

根据霍尔的观点, 文化指的是一个群体所共有的价值观、信仰、习俗、语言以及艺术表达的形式, 塑造他们的行为模式和社会互动。斯图亚特·霍尔(1994)提出了文化身份与离散之间的关系, 强调文化身份是归属和认同的关键要素。詹金斯(1994)重新审视了种族的概念, 认为它是个人身份、分类和权力的复杂交织。此外, 菲尼(1990)对青少年和成年人种族身份的综合审查强调了种族身份在个人发展和社交融合中的关键作用。塔费尔和特纳(1986)提出了社会身份理论, 探讨了群体行为中的身份和归属问题。霍尔(1996)更广泛地看待了“身份”的概念, 研究了它在文化身份中的作用。通过这些文献, 我们对文化身份作为一个多维和动态的概念的重要性有了更全面的理解。

## 2 食物与文化认同的形成

文化在创造文化认同和社会团结方面可以发挥重要作用(詹森、阿内特和麦肯齐, 2011 年)。食物和烹饪在塑造个人和社区认同方面往往起着关键作用。例如, 移民可以通过在家庭环境中生产、准备和消费食物来重新建立归属感。对某

些食材或烹饪技巧的重视可以象征文化传统和共同经历, 有助于集体认同的形成。在中国文化中, 食物和烹饪传统是人们认同和社会联系的重要组成部分。中国菜系以其独特的烹饪方法和风味, 反映了中国丰富的历史和多样的地理环境。例如, 中国不同地区的人们使用不同的食材和烹饪技巧来制作饺子或粽子, 反映了地区特色和生活习惯。除了食材和烹饪方法, 中国的饮食习俗也是文化认同和社会凝聚力的重要元素。例如, 春节期间, 家庭聚在一起吃团圆饭, 象征着和谐与幸福; 中秋节期间, 人们聚在一起赏月 and 吃月饼, 代表着家庭团圆和圆满。这些饮食习俗与人们的情感和社会关系相互交织, 加强了家庭和社区内部的联系, 成为文化认同和集体认同的重要形式。因此, 显然食物和烹饪实践在中国文化中扮演着重要角色, 不仅反映了独特的文化传统, 还增强了社区和社会凝聚力。通过食物, 人们体验彼此的情感和身份, 加深了文化认同和社会凝聚力的联系。

金和岩出(2015)在日本群馬县水泽地区的研究表明了当地食物传统与区域认同之间的复杂关系。该研究强调了乌冬面在塑造该地区的文化价值观、认同构建和特征方面的核心作用。它强调了乌冬面在该地区的文化和认同构建中发挥着重要作用, 突出了乌冬面遗产的有形和无形元素, 包括乌冬面馆独特的建筑风格、传统食谱、长期以来的饮食习惯以及店主自豪感。所有这些元素共同构成了水泽乌冬面地区的独特文化特征, 对于塑造正宗的旅游体验至关重要。

食物和烹饪实践不仅是维持生计的来源, 也是文化认同形成和表达的有力载体。这些实践展示了食物传统、烹饪风格和用餐习俗如何成为文化遗产的象征, 并在更广泛的社会和历史背景下对个人和社区认同的构建发挥关键作用

## 3 美学特征与饮食文化

审美特征与饮食文化本质上是相互交织的, 展示了不同

文化中饮食审美的多样表达。帕加诺(2023 年)引入了“食物即”的概念。艺术强调食物准备与艺术创作之间的联系。此外,马歇尔(2006)认为“用餐不仅仅是一个目标;它是一种事件或生活体验,其中感官(视觉、味觉、嗅觉、触觉、听觉)与情感和认知能量相遇”。在苏格兰夫妇的案例研究中,晚餐不仅仅是为了吃饭;它是一种集体体验,充满了感官互动和情感交流。夫妇们共同参与食物准备、视觉欣赏、味觉享受、嗅觉沉浸和共享烹饪活动,都凸显了食物文化的美学方面。这种集体体验不仅展示了食物在情感交流中的作用,还强调了它在文化交流中的重要性,进一步强调了烹饪实践作为一种文化表达形式的重要性。

#### 4 食品在文化创意产业中的作用

烹饪行业不仅维系着文化习俗,还为文化和创意产业做出了重大贡献。与食品相关的企业,如餐厅、美食节和食品旅游,是文化交流和经济增长的平台。这些产业不仅传承了传统烹饪方法,还促进了创新和创造引领了新的烹饪趋势,并生产了融合菜肴,反映了文化多样性和全球化例如,金和岩田(2015)强调了食品在旅游目的地感知和推广中的重要性,特别是在当地美食对旅游吸引力的影响方面。他们强调了某些游客被以高品质当地美食闻名的目的地所吸引,从而产生了对体验当地独特美食的强烈兴趣。以香川县为例,他们展示了香川县作为乌冬旅游目的地的成功案例。通过实施各种乌冬特有的旅游推广措施,如乌冬观光巴士、乌冬出租车和乌冬通票,香川县有效地将“三池乌冬”定位为其区域身份的关键要素,在旅游市场取得了相当大的成功。最终,他们强调了当地食品特色在塑造区域旅游身份中的显著作用。他们的分析突出了食品与旅游之间的密切关系,强调了食品在塑造区域旅游的认知和推广方面的重要性。

此外,通过人口迁移和思想交流,饮食文化经常相互融合,形成融合菜系。这种融合反映了文化的动态本质及其演变和适应的能力。它从饮食的角度突出了不同文化之间的相互联系。例如,以中餐为代表的融合菜系体现了秘鲁和广东烹饪技术的不断融合,这反映了烹饪和创意产业更广泛背景下食物实践和文化创造力之间的动态互动。这种烹饪融合不仅代表了独特的美食传统,还作为一种生动的文化符号,促进了跨文化的欣赏和对话。其日益增长的全球认可度表明,食物有可能成为一种引人注目的文化表达媒介,促进创造力,并为全球文化和创意努力的动态格局做出贡献。

#### 5 食物作为一种文化遗产的形式

李(2023)将食物记忆视为一种无形文化遗产的形式。食物记忆是指与食物相关的过去经历的回忆。这些回忆是过去经历的碎片化叙述,将个人与他们的祖先历史、社会文化身份、种族、生活方式、口味和偏好联系起来。食物记忆不仅包括食物的物质和感官方面,还包括对社会背景社区实践和身体知识的微妙回忆。李(2023)强调了采取细致和伦理的方法来保护文化遗产的必要性,特别是在食物记忆作为社区传统和共同历史的存储库的背景下。将食物记忆视为一个有生命的实体,凸显了文化遗产的不断演变,呼吁在文化遗产商品化和保护真实文化叙述之间实现谨慎的平衡。

#### 6 食物分配

文化挪用是指在文化交流过程中对某一文化元素的采纳、使用或重新诠释,这种采纳通常缺乏对原始文化起源的适当认可或尊重。伊格内修斯(2019 年)强调了文化挪用中的权力动态问题强调原始文化群体在决定其文化元素的用途和采纳方面往往拥有更多的权威。冲突源于对文化实践的意义和影响的差异看法,导致在保持文化真实性和允许文化交流之间的紧张关系。对特定文化习惯、仪式和产品的意义和重要性误解可能导致争议,因为一个群体试图保护其文化遗产,而另一个群体则试图将其纳入各种个人或商业日的。

根据伊格纳修斯(2019 年)的观点,关于食物挪用的现象一直存在争议,尤其是当食物越来越被视为一种文化符号时。传统菜肴被全球连锁食品公司商业化,往往没有充分认识到它们的文化意义。这可以被视为优先考虑食物的形式而非功能的表现,可能导致食物的文化贬值。虽然文化价值往往被强调,但这种方法忽略了食物作为维持和滋养的基本目的。为了确保食品安全和多样性,营养价值应该优先于文化意义。

食品的全球传播有可能促进跨文化交流和欣赏,促进对不同烹饪传统的更深入理解和尊重。然而,在传播食品时必须敏感和谨慎,考虑到文化挪用对边缘化社区及其饮食方式的影响。一种包容的方法,承认并尊重不同烹饪实践的起源和意义,有助于建立一个更可持续和公平的全球食品系统。

#### 7 社交媒体的影响

从之前的案例可以看出,食物和烹饪在传统文化中扮演着重要角色,成为文化认同、社会凝聚力和创造性表达的有力象征。中国从面条到日本乌冬面的饮食习俗的文化构建深刻地反映出,食物成为传承历史、表达价值观和形成社区集体认同的有力载体。

在数字时代,社交媒体的广泛影响正在重塑我们对食物

文化的认知。在深入探讨食物与文化之间的复杂关系时，必须承认社交媒体对这一动态联系在数字时代产生的深远影响。例如，起源于韩国的“吃播”是一种现代参与式数字食物潮流，主持人在进食大量食物的同时与观众互动。随着数字媒体的发展，在Instagram等平台上，越来越多的人直接参与食物内容的创作，而不仅仅是被动消费，他们通过拍摄自己的餐食并与粉丝、朋友和家人分享来参与。

社交媒体在成为传播烹饪体验的有力平台的同时，也带来了一定的挑战。首先，这些平台上信息过载和误信息的普遍存在，很容易导致用户对食物文化的误解。例如，个人可能会成为食品商家欺骗性营销手段的受害者，导致对特定食品的文化背景产生误解，这意味着相关平台上的许多人将“食物”视为一种东西，而在相关商店食用“食物”则是另一回事。这种“不良体验”的消费者主要是因为餐饮店或美食博主夸大了食物滤镜，在滤镜的加持下，许多美食图片变得美观，不仅颜色失真，食物的数量、原材料、质量等方面可能存在很大水分，图片与现实不符。制作或推荐美食图片是商业宣传的一部分，也应符合商业法律规则。

此外，社交媒体的性质往往以碎片化的内容为特征，比如短视频(例如TikTok)这会导致对文化细微差别的一知半解。然而，如果我们正确地运用食物形象，并结合有选择地使用与食物相关的数字媒体，这将有助于肥胖人群进行体重管理，并增强用餐的享受感，这对我们的健康有益。在这个信息快速传播的时代，我们应该关注如何在社交媒体中促进对文化的真正理解和尊重。

## 8 结论

在探讨“食物”或“烹饪”应如何被视为一种文化时，本文强调了食物和烹饪实践在塑造文化认同、促进社会团结和推动跨文化交流方面的重要作用。对各种学术著作和案例研究的探索揭示了食物文化的多面性，强调了其对个人、社区和地区认同的深远影响。霍尔(1980年)、詹金斯(1994年)和菲尼(1990年)的基础性著作深入探讨了文化认同的复杂性，强调了食物和烹饪方法如何成为文化认同形成的重要组成部分。金和岩下(2016年)的案例研究，以及帕加诺(2023年)和

马歇尔(2006年)的分析，展示了食物文化的审美和交流维度，揭示了食物、情感体验和文化表达之间的密切联系。此外，米特尼克(2019年)的研究以及李(2023年)对作为非物质文化遗产的饮食记忆的探索都强调了烹饪实践的动态性，突出了食物与文化遗产之间不断演变的关系。此外，伊格内修斯(2019年)对食物挪用的见解揭示了在全球烹饪领域中保持文化真实性和促进相丘尊重的重要性。

总之，当“食物”和“烹饪”塑造社会和个人，成为身份、传统和创造力的强大象征时，应将其视为超越单纯生存的文化现象，成为传递文化价值观、传统和历史的强大载体。在我们继续探索食物与文化之间的动态交集时，必须以敏感、尊重的态度，并致力于保护全球烹饪遗产的真实性和多样性来进行这些讨论。同样，在数字时代，我们应该明智地利用社交媒体来推广食物文化，但也应该意识到文化真实性，并尊重当地的食物文化。

## 参考文献

- [1] Andersen, T., Byrne, D., and Wang, Q. (2021). How digital food affects our analog lives: The impact of food photography on healthy eating behavior. *Frontiers in Psychology*, 12, 634261. Available from: <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.634261> [Accessed November 11].
- [2] Hall, S. 1980. Cultural studies: two paradigms. *Media, Culture & Society*, 2(1), 57-72. Available from: <https://doi.org/10.1177/016344378000200106> [Accessed November 11].
- [3] Graff, S. R. 2020. Archaeology of Cuisine and Cooking. *Annual Review of Anthropology*. 49(1), pp. 337 - 354. Available from: [https://www.annualreviews.org/doi/10.1146/annurev-anthro-102317\\_045734](https://www.annualreviews.org/doi/10.1146/annurev-anthro-102317_045734) [Accessed November 11].

作者简介: 吴时羽, 女, 汉族, 浙江龙泉人, 硕士研究生, 英国利兹大学(university of Leeds), 研究方向: 文化、创意与创业精神。