



敦煌壁畫禮席圖中所見筷子和勺子，中唐莫高窟 474 西窟北壁  
《敦煌石窟全集—風俗畫卷》



唐代壁畫《郊野聚飲圖》，圖中筷子被用來傳送食物，進餐者坐在長凳而非地上  
《大唐壁畫》，陝西旅遊出版社，1996 年，127 頁



敦煌壁畫中帳篷酒館裏的用餐場景  
《敦煌石窟全集》，上海人民出版社，2001 年，25 卷，45 頁



《韓熙載夜宴圖》(局部)，顯示中國人坐在椅子上分食，而不是像後來那樣合食  
絹本，設色，縱 28.7 厘米，橫 335.5 厘米，現藏北京故宮博物院



# CHOPSTICKS

*A Cultural  
and Culinary  
History*

by  
Q. Edward Wang



西安集體婚禮上，穿著漢服的情侶一起進餐  
Corbis 圖片社



# 筷子

飲食  
與文化

奧王晴佳 著  
汪精玲 譯



餅、水澉餅、截餅、燒餅、湯餅、煮餅、索餅、鳴牙餅、糖脆餅、二儀餅、石敖餅等，多達幾十種”。胡餅，即漢代民眾迷戀的饊，到了唐代依然很受歡迎。但其受歡迎的程度，或許受到了蒸餅、煎餅（用熱油煎）等的挑戰。還有，唐代的湯餅（麵條）品種更多。例如，唐朝人吃的麵，分熱麵和冷麵，後者稱作“冷淘”，有點類似今天日本的“蕎麥”（蕎麥麵）。<sup>1</sup>唐代詩人杜甫作詩〈槐葉冷淘〉，不但形容了唐代的冷麵，而且還提到了箸——筷子：

青青高槐葉，採掇付中廚。  
新麵來近市，汁滓宛相俱。  
入鼎資過熟，加餐愁欲無。  
碧鮮俱照箸，香飯兼苞蘆。  
經齒冷於雪，勸人投此珠。  
願隨金騾裹，走置錦屠蘇。  
路遠思恐泥，興深終不渝。  
獻芹則小小，薦藻明區區。  
萬里露寒殿，開冰清玉壺。  
君王納涼晚，此味亦時須。（《全唐詩》卷二二一）

如前所述，唐代有各種各樣的餅肆，適應了食客的不同需求。唐朝人也在家裏製作餅食，特別是有客人到訪時候。圓仁在《入唐求法巡禮行記》中記載，他從長安回日本，途經山東農村，發現那裏的人們生活貧困：“山村縣人。餐物粗硬。愛吃鹽米粟飯。澀吞不入。吃即腰痛。山村風俗。不曾煮羹吃。長年唯吃冷菜。上客殷重極者。便與空餅冷菜。以為上饌。”<sup>2</sup>唐朝老百姓平時吃粟飯，而餅食則用來招

1 王賽時《唐代飲食》，1—17頁。

2 圓仁《入唐求法巡禮行記》，152頁。

待客人。這裏的空餅，或許是空心的燒餅，裏面可以夾菜。

所以，對於唐代的北方人而言，除了麵食，飯仍然主要指的是煮熟或蒸熟的穀物，通常為小米（包括各種黍、粟）和小麥，整顆煮成粥。<sup>1</sup>唐代的許多文獻也證實，那時的飯通常指煮熟的糊狀穀物食品。於是唐代作家在詩文中多次形容他們如何用勺子舀飯。薛令之是一位被唐玄宗罷免的高官，他作一首〈自悼〉，暗示了不滿，抱怨自己如何未被皇帝賞識，就像就餐時沒有合適的餐具：

朝日上團團，照見先生盤。  
盤中何所有，首蓿長闌干。  
飯澀匙難縮，羹稀箸易寬。  
只可謀朝夕，何由保歲寒。（《全唐詩》卷二一五）

對於我們來說，薛令之的詩提供了這樣的信息，那就是唐朝人用勺子吃飯，用筷子吃菜。因為薛令之說，飯不應該做得太黏，否則很難用勺子舀。

不過每個人的口味不同。比薛令之晚了近一百年的唐代學者韓愈，因為牙齒不好，只能吃煮得很爛的飯。他有詩〈贈劉師服〉：

羨君齒牙牢且潔，大肉硬餅如刀截。  
我今呀豁落者多，所存十餘皆兀臄。  
匙抄爛飯穩送之，合口軟嚼如牛嚼。  
妻兒恐我生悵望，盤中不釘栗與梨。  
只今年才四十五，後日懸知漸莽鹵。  
朱顏皓頸訝莫親，此外諸餘誰更數。

1 王賽時《唐代飲食》，18—24頁。在中國基本古籍庫檢索，“麥飯”一共出現50次，“黍飯”出現80次，“粟飯”出現55次。



朝，生活在中國長江下游地區的人們開始把這種餐具稱為“筷子”。陸容在《菽園雜記》解釋說：

民間俗諺，各處有之，而吳中為甚。如舟行諺“住”、諺“翻”，以“箸”為“快兒”，“幡布”為“抹布”。諺“離散”，以“梨”為“圓果”，“傘”為“豎笠”。諺“狼藉”，以“榔槌”為“興哥”。諺“惱躁”，以“謝灶”為“謝歡喜”。此皆俚俗可笑處，今士大夫亦有犯俗稱“快兒”者。<sup>1</sup>

也就是說，江南一帶沿大運河航行的船家和漁民迷信，創造了“筷子”這個新名稱來取代以前的“箸”。雖然“箸”和“助”同音，但聽起來也和“住”一樣，而這是航行中的禁忌。所以，船家們就用“快子”來代替“箸”，將“快”這個詞（快速）與“子”或“兒”結合起來（快兒）。而陸容觀察道，在他那個時代，士人也開始襲用這個俚俗之語了。後來又在“快”字上加上“竹”字頭，用以表明製作筷子的常用材料。就像用筷子替代勺子吃煮熟的穀物一樣，這一命名的變化也是自下而上的，隨著時間的推移才慢慢為士人階層所接受。另一位明代學者李豫亨在《推篷寤語》中，有“訂名物之疑”一節，指出到在他那個時代，“快（筷）子”這一稱呼已經漸漸為士大夫所接受了：

有諺惡字而呼為美字者，如傘諺散，呼為聚立。箸諺滯，呼為快子。灶諺躁，呼為歡喜之類。今因流傳之久，至有士大夫之間亦呼箸為快子者，忘其始也。[《推篷寤語》（隆慶五年本）卷七]

1 陸容《菽園雜記》，北京：中華書局，1985年，8頁。也有一種說法是，明代皇帝姓“朱”，與“箸”同音，為避諱，所以改稱“筷子”，對此並無確實的文獻記載。

不過雖然筷子已經在明代社會流行，但在之後的很長一段時間裏，“箸”和“筷子”仍然交互使用。《紅樓夢》中，曹雪芹同時使用了“箸”和“筷子”這兩個名稱。第四十回有段十分生動的描寫，其中“箸”和“筷子”同時出現：

正說著，只見賈母等來了，各自隨便坐下。先著丫鬟端過兩盤茶來，大家吃畢。鳳姐手裏拿著西洋布手巾，裏著一把烏木三鑲銀箸，戔戔人位，按席擺下。賈母因說：“把那一張小楠木桌子抬過來，讓劉親家近我這邊坐著。”眾人聽說，忙抬了過來。鳳姐一面遞眼色與鴛鴦，鴛鴦便拉了劉姥姥出去，悄悄的囑咐了劉姥姥一席話，又說：“這是我們家的規矩，若錯了我們就笑話呢。”調停已畢，然後歸坐。薛姨媽是吃過飯來的，不吃，只坐在一邊吃茶。賈母帶著寶玉，湘雲，黛玉，寶釵一桌。王夫人帶著迎春姊妹三個人一桌，劉姥姥傍著賈母一桌。賈母素日吃飯，皆有小丫鬟在旁邊，拿著漱盂塵尾巾帕之物。如今鴛鴦是不當這差的了，今日鴛鴦偏接過塵尾來拂著。丫鬟們知道他要撮弄劉姥姥，便躲開讓他。鴛鴦一面侍立，一面悄向劉姥姥說道：“別忘了。”劉姥姥道：“姑娘放心。”那劉姥姥入了坐，拿起箸來，沉甸甸的不伏手。原是鳳姐和鴛鴦商議定了，單拿一雙老年四楞象牙鑲金的筷子與劉姥姥。劉姥姥見了，說道：“這又爬子比俺那裏鐵鍬還沉，那裏強的過他。”說的眾人都笑起來。

只見一個媳婦端了一個盒子站在當地，一個丫鬟上來揭去盒蓋，裏面盛著兩碗菜。李紈端了一碗放在賈母桌上。鳳姐兒偏揀了一碗鴿子蛋放在劉姥姥桌上。賈母這邊說聲“請”，劉姥姥便站起身來，高聲說道：“老劉，老劉，食量大似牛，吃一個老母豬不抬頭。”自己卻鼓著腮不語。眾人先是發怔，後來一聽，上上下下都哈哈的大笑起來。史湘雲撐不住，一口飯都噴了出



## 結語

作為本書的結尾，我想講一講自己的經歷。我母親是一位忙碌的職業女性。記得應該是我四五歲的時候，有一天下午，母親讓我坐在桌邊，要求我用正確的方式好好練習使用筷子。當然，作為在中國長大的孩子，我之前也一直用筷子和勺子吃飯。但母親認為，我已經到了該學會正確使用筷子的年齡了。她先將握筷子的正確方法展示一下，然後讓我模仿她的動作，用筷子夾起和搬動鋪在桌子上的玩具積木。現在回想起來，那個下午既漫長又累人，印象依然深刻。自那以後，我用母親教的握筷方法來進食，最初還覺得不太自然。但最終我習慣了，此後我就一直這樣使用筷子。

這樣的經歷在我這一代人中並不少見。在成長的過程中，我看到很多人握筷子的方式同我一樣。當然，我也見過有些人用自己琢磨出來的方法使用筷子。坦白地說，我認為最適合的執筷方式，還是從我母親那兒學會的，因為它既得體又有效。最近幾十年裏，作為學者，我有機會遊歷了亞洲許多地方。我見過的大多數日本人、越南人和韓國人，他們拿筷子的方式和我一樣。怎麼會這樣呢？他們有相似的童年經歷嗎？在亞洲抑或在筷子文化圈，為什麼有這麼多人要去學習用這種工具來進食？

這本書並不能回答所有這些以及讀者可能提出的其他相關問題。比如，教人如何正確使用筷子的手冊還是說明書，我至今沒能從



古籍中找到一本。由此猜想，我母親教我的方式，也是她小的時候，從她的父母那兒學會的。我不知道，在筷子文化圈，這種看似普通的習慣，一個人在多大年齡時養成。我發現有多種原因可以解釋，為什麼中國人和其他亞洲人要學習使用筷子將食物送到嘴裏，儘管這麼做比用勺子、刀子和叉子需要更多時間的練習。首要的原因，也許也是最明顯的原因，是為了吃熟食。1964年，享有盛名的法國人類學家克洛德·列維-斯特勞斯（Claude Lévi-Strauss），發表了一部影響深遠的著作《生食和熟食》（*The Raw and the Cooked*）。書中分析了烹飪在連接人類與自然、文化與自然中所起的作用。對他來說，這是全球文明發展中的一個普遍階段。列維-斯特勞斯在書中舉出了不同人類文明中的例子，並總結說，烹飪，甚至象徵性的烹飪，成為改變一個人的一種方式，使他進入新的生理發育階段，即完成從“生”到“熟”的過程，由此溝通了自然和文化。“一個社會團體的成員與自然的結合，”列維-斯特勞斯觀察到，“一定要通過爐火的干預作為一種媒介。火的正常功能是將生的食物與食客結合起來，而其運作過程中則需確保自然之物同時既被‘煮熟’又‘被社會化了’。”有趣的是，這位法國學者還指出，飲食工具在自然與文化之間也起到了一種相似的“媒介作用”。<sup>1</sup>

“生”和“熟”是兩個概念，即現代語言學所說的“能指”，在中國古代經常用來標記已知世界文明發展的不同階段。也就是說，像古代中國人自認的文明社會，是“成熟”的；而通常處在其社會文化邊緣的社會，是野蠻的或“生澀”的。漢語中的“中國”這個詞，在英語中通常可解釋為“中央之國”。而這個詞在地理上也指與邊緣相對的中心，因為，中華文明的搖籃，傳統上被認為是在中原地區。在描述他們自身與遠離文化中心的人們的社會差異時，古代中國人用

1 Claude Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked: Introduction to a Science of Mythology I*, trans. John & Doreen Weightman, New York: Harper & Row, Publishers, 1969, 334-336.

“生”和“熟”，即用吃生食還是熟食，來劃分文化差異，如“生番”和“熟番”。由此，“茹毛飲血”這個詞便成了標準的表達，古代中國人不加區分地用它來強調其他民族的野蠻，不論他們是來自蒙古草原的遊牧民，還是東南一帶的山地人。漢學家馮客（Frank Dikötter）研究過中國人的種族觀念，他引用了《禮記·王制》中的評論：

中國戎夷，五方之民，皆有其性也，不可推移。東方曰夷，被髮文身，有不火食者矣。南方曰蠻，雕題交趾，有不火食者矣。西方曰戎，被髮衣皮，有不粒食者矣。北方曰狄，衣羽毛穴居，有不粒食者矣。中國、夷、蠻、戎、狄，皆有安居、和味、宜服、利用、備器，五方之民，言語不通，嗜欲不同。

換句話說，從古代開始，處於亞洲大陸中央的“中國人”，便從飲食習慣（火食、粒食與否）來劃分他們與其他族裔的區別。藉助斯特勞斯的研究，馮客分析道：

飲食是一個社會能指，有助於象徵性地區分社會團體和圈定文化認同。就餐習慣表示了文明程度的高下。在大多數的文明中，吃生食還是熟食用來區分文明與野蠻，而火的轉化作用（將生食轉化為熟食）則是文化的一個象徵。

“中國”有兩個描繪野蠻人的詞語：生番和熟番。前者代表野蠻和拒絕文明，而後者則溫順和願意受教。（對於“中國人”來說）吃生食是野蠻人的一個確切無疑的標誌，並且影響了野蠻人的生理狀態。<sup>1</sup>



中國人對熟食的偏好，也延伸到飲用水。很多人喜歡喝開水或溫水，而不是冷水。到了唐代，茶成了全國流行的飲品。在隨後的幾個世紀，茶也傳到了東亞的其他地區乃至整個世界。如果中國人相信，吃熟食將他們的文化與其鄰國區別開來，那麼，喝泡有茶葉的開水，而不是喝沒燒開的生水，一定會達到類似的效果。飲茶，就像本書指出的那樣，對促進筷子作為進食工具在亞洲的廣泛使用，發生過特定的作用。

根據斯特勞斯的論述，熟食和開水幫助人類實現了從自然到文化的轉變。在這個過程中，餐具的使用也起到促進作用。這是我這本書提出的第二個觀點。斯特勞斯給出的例子，是烤與煮之間的對比。當然，這兩者都是烹飪常用的方式。但對斯特勞斯而言，它們是有很大差異的：

那麼，什麼使得烤和煮成為對立的兩端呢？烤熟的食物是放在火上直接烤，中間沒有隔物，而煮的話則需要兩個中介物：一是食物需要浸入水中，二是水需要放在一個容器裏。因此，在兩個方面，烤是在自然的一端，而煮在文化的一端。從實際的層面看，煮食必須放在一個容器裏，而容器是文化的器物。再從象徵的意義上來看，煮熟的食品體現了人與自然的調和，而煮本身也通過水將人吃的食物和自然世界的火之間做了調和。<sup>1</sup>

換句話說，雖然烤和煮都使用火，但前者直接將食物置於火上，是一種自然的處理方式，而後者需通過一種文化媒介——如果煮食的容器是一種文化與自然之間的中介，那麼餐具自然也是。

1 馮客著，楊立華譯《近代中國之種族觀念》，南京：江蘇人民出版社，1999年，8—9頁。

1 Claude Lévi-Strauss, *The Origin of Table Manners: Introduction to a Science of Mythology*, trans. John & Doreen Weightman, New York: Harper & Row, Publishers, 1978, 479-480.