

# 功能论与诠释论视域下的饮食消费克里奥尔化

韩松立

(华中农业大学 外国语学院, 湖北 武汉 430070)

**摘要** 经济全球化与文化多元化加快了克里奥尔化食物的形成以及饮食消费的克里奥尔化。以文化人类学的功能论和诠释论对这一现象进行了不同的理解和分析,并对此提出了文化应对策略:尊重不同民族饮食文化传统,积极保护饮食文化多元性;大力开发克里奥尔化食物,促进饮食文化交流。

**关键词** 功能论; 诠释论; 饮食消费; 克里奥尔化

**中图分类号:** F252.1 **文献标识码:** A **文章编号:** 1008-3456(2010)04-0116-04

克里奥尔源自西方词汇 Creole,其在英语和法语中都是“混杂”的意思。克里奥尔化被用来形容相互融合、杂糅的一种状态。克里奥尔化强调受不同文化影响的个人和群体之间因意识形态或种族差异而产生的对立和冲突,为创造新文化提供了基础<sup>[1]</sup>。这种融合、杂糅并非直接引用或被动的接受,而是根据自己的需要进行调整,是结合本土特征和外国习惯模式的一种创新。正如 Hannerz<sup>[2]</sup>指出,克里奥尔化从人类学角度为不同的文化团体创造了新的意义,并认为“克里奥尔文化本质上是混合不同的母文化,是两种或两种以上文化的汇合,相汇合的文化之间是中心和边缘的关系”。在国际交流日益频繁的今天,没有任何产品能免于克里奥尔化,产品一旦进入了本土文化就被赋予了一定的意义和情境。

作为人类最古老、最普遍的行为之一,饮食消费一直伴随着人类的生产、生活,各具特色的饮食消费便成为不同国家或民族的文化象征。但经济全球化进程的加快、交通工具的便捷、民族的融合、文化的变迁以及环境的改变,促使不同民族的饮食消费不断传播并相互影响、相互融合、不断演进,逐步呈现出相似的饮食方式和风格<sup>[3]</sup>,这就是饮食消费的克里奥尔化现象,这种全球化过程中的同质化现象值得人们不断探索和研究。

## 一、饮食消费的克里奥尔化是一种普遍趋势

Wilk<sup>[4]</sup>认为饮食消费的克里奥尔化是当代全

球化的特征之一。人类进入工业化时代后,其迁移地域比过去更广,迁移频率更高。在这一过程中,人们的食物与饮食习惯也随之变化,克里奥尔化的食物也逐渐形成。近十年来在中国风靡的罗宋汤将中国的本土食材与 20 世纪初传入上海的俄罗斯甜菜汤相结合,形成了独特的海派罗宋汤。大众喜爱的印度飞饼其实并非正宗印度菜品,在印度国内也极为少见。这种“印度飞饼”发源于东南亚和香港一带,因为当地居住着大量的印度移民,那里的印度厨师为了适应当地的饮食习惯,在传统印度烤饼的基础上,创制了“飞饼”,并一“抛”成名。实际上,这一现象古已有之。在古代,中国的茶经过长时间的运输抵达欧洲时,味道变得发涩。人们为了改善它的口感,加入了欧洲人常喝的牛奶,这种克里奥尔化创造了一种全新的饮品——奶茶,之后受到世界各国人民的喜爱。日本的东洋料理吸收了中国传去的中华料理和欧美西洋料理的成分,形成了独具特色的日本料理。

有四百多年历史的澳门菜如同混血儿,结合了中西饮食文化的精髓。葡萄牙人将他们的饮食习惯、各种食材以及调味香料带到澳门,与广东菜的烹调方法融合,成为独具特色的葡式澳门菜。在马来西亚,有一种别具风情的菜叫“娘惹菜”。“娘惹”是中国人和马来西亚人通婚的女性后代。“娘惹菜”即“娘惹”做的菜,结合了传统中国菜烹饪法与马来香料或原料如马来咖喱粉、马来椰浆,做成“娘惹咖喱鸡”、“娘惹椰浆红豆”等食物。“娘惹菜”融汇了甜酸、辛香、微辣等多种风味,是南洋最特别的佳肴之

一。位于中欧的匈牙利由于受到东西方文化影响,其饮食从早期游牧民族迁徙的经历中吸收了土耳其、保加利亚等国家的烹调精华,并将意大利、法国、奥地利的欧洲风味与斯拉夫、土耳其风味混合其中,成为一种杂糅的饮食。匈牙利人还将东方饮食中的葱油和辣椒添加到他们的国菜“土豆烧牛肉”这类典型的欧洲菜肴中,形成独特的食物<sup>[5]</sup>。

从这些具有鲜明特色的菜肴可以看出,在民族交流频繁以及东西方文化融汇较多的国家和地区,饮食消费的克里奥尔化现象便容易产生。在全球化和文化多元化的时代,人们的日常饮食中的食物成分、结构和行为都在逐渐变化着,这种变化不是从一种饮食消费结构、行为或习惯嬗变为另一种饮食消费结构、行为或习惯,而是一种杂糅的饮食消费结构、行为或习惯。饮食消费的克里奥尔化将随着跨文化交流的频繁逐渐成为一种普遍趋势。

## 二、饮食消费克里奥尔化的文化分析

### 1. 理论基础

20世纪文化人类学的理论主要包括传播论、历史具体论、新进化论与整体论、功能论、结构论及诠释论或解释论,其中功能论和诠释论影响较大。饮食消费的克里奥尔化并非简单的社会现象,在饮食消费结构与行为变迁的背后蕴含着深刻的文化内涵。文化人类学中的功能论和诠释论对理解饮食消费的克里奥尔化可以起到重要作用。

(1)文化功能论。功能论的主要代表人物是马林诺夫斯基和拉德克利夫-布朗。功能学派认为,任何一种文化现象,不论是抽象的社会现象,如社会制度、思想意识、风俗习惯等,还是具体的物质现象,如手杖、工具、器皿等,都具有满足人类实际生活需要的作用,即都有一定的功能。它们中的每一个都与其他现象互相关联、互相作用,都是整体中不可分的一部分。马林诺夫斯基人类学思想的核心概念就是文化整体性和“需要”与“功能”。马林诺夫斯基强调社会-文化的整体性,过分强调文化功能和个人需求的合理性,忽视了社会-文化的过程或历史和社会中个人感情及情绪的差异。

在以拉德克利夫-布朗为代表的结构功能主义者看来,文化作为一个整合的系统,各构成要素之间的相互联系和相互作用构成了文化的结构。20世纪结构主义大师列维·斯特劳斯对文化功能论提出

了批评,他认为结构展示了一个系统的特征,它由几个成分构成,其中任何一个成分的变化都会引起其它成分的变化,从而影响结构整体的功能和意义,当人们迁移到新的地方,他们的生活方式包括饮食行为等都将发生变化<sup>[6]</sup>。

(2)文化诠释论。当代文化人类学主要受到结构论及诠释论的影响。20世纪60年代是西方世界大变革的时代,“文化重心从社会转向个人,从客观转向主观,并影响到人类学理论的发展方向”<sup>[7]</sup>。格尔兹开创了诠释论——这一当代最重要的人类学研究方法和流派。他认为文化即符号,是人们编织的意义之网,人类文化的基本特点就是符号的和解释性的。诠释论强调社会文化的多样性,并且认为文化人类学自身的目的就是解释人类过去和现存的生活方式的多样性,并且在一定的文化环境基础上阐释符号活动背后的观念世界,从相关背景中去研究阐释文化,揭示文化的差异性与多样性。格尔兹的研究对边缘世界的价值做出了充分肯定。

哲学家鲍德里亚受到结构主义和诠释论的影响,他对消费的看法独树一帜。他认为消费不等于功能论提出的“需要的满足”。很多时候,消费者购买的并不仅是一件实用商品,消费者还希望通过消费成为某种人或表达对某种生活方式的向往。人们通过消费实践和消费模式中的符号使用,构建了对自我的社会群体认同,从而使现代消费的性质发生了变化<sup>[8]</sup>。

### 2. 案例分析

(1)丹麦格陵兰岛饮食消费克里奥尔化。格陵兰岛在并入丹麦以前,其本土食物有干小海鱼、干海豹、干驯鹿肉,以及蔷薇根、柳兰等。在格陵兰岛人移居到丹麦后,他们的饮食在很大程度上受到丹麦食物的影响,开始逐渐食用丹麦本土食物。然而,为了保持自己的传统文化,格陵兰岛人在丹麦本土饮食的基础上,结合格陵兰人传统饮食风格,开创了许多新的饮食。Suasaat就是克里奥尔化的具有典型格陵兰风味的菜肴。这道菜的原材料包括进口的大米和洋葱以及格陵兰本地的海豹肉或鲸鱼肉,然后将它们混合成为独具特色的汤。

(2)加勒比法属地区饮食消费克里奥尔化。在加勒比法属地区,来自欧洲、亚洲、非洲的移民或流亡人群与当地居民长期混杂在一起,他们各自的饮食风格彼此影响,形成了带有明显多元文化特征的饮食。其中,生活在加勒比海岸的列斯群岛(包括古

巴、牙买加等国家)的印度南部泰米尔人后裔们将加勒比海当地食物加以改进,在当地食物原材料中添加独具印度特色的椰奶,以增加咖喱、酸辣酱和甜品的风味,形成了带有浓郁印度色彩的加勒比海饮食<sup>[9]</sup>。

(3)功能论与饮食消费的克里奥尔化。按照功能论的研究方法,丹麦的格陵兰岛人及加勒比海的印度后裔为了适应当地的环境,必须接受当地的饮食,从而生存下来以满足其基本需要。在适应了当地的饮食后,移民们对于从前的饮食依然有依赖性和现实的需要,因此移民必须做出某些改变,将不同地域特色和文化特色的食物杂糅在一起,形成了克里奥尔化的饮食。这一过程体现了人们在适应新的环境时出于文化功利性需要必须接受包括饮食习惯在内的当地文化。

从这一分析可以看出,功能论强调饮食文化事项中的功能作用,对饮食文化的完整理解很有帮助。克里奥尔化食物的消费可能是因为当地缺乏某些食物,而移民群体依然遵循传统的饮食消费模式,由此引入某些食物而形成<sup>[10]</sup>。人类总是在不断通过主观努力适应环境的变化,当移民发现新环境与旧环境的差异,包括饮食的原料、方式等,移民们必须改进原有的饮食结构,消费当地的食物。而对于从前饮食的依赖又使移民希望继续消费从前的食物,这样当地的食物就与移民从前习惯的食物混合在一起。这种混合化饮食消费通常发生在第一代移民为适应新环境中的食物资源时,一个群体通过调整和改变其原有饮食方式,以适应新的文化中的价值观和理念。随后的第二代和第三代移民在逐渐吸收新的食物同时也传承从前的食物。格陵兰岛人和加勒比地区的外来移民都是在接受、适应当地饮食的同时,部分延续其原有的饮食习惯。饮食消费的克里奥尔化充分反映了来自不同文化区域的食物混合,以及外来食物经过改进以适应新环境中的烹调原料并满足人们在新文化中对食物的期望。

文化功能论可以解释饮食文化中的要素,容易抓住饮食文化的本质内容,还原饮食文化现象的本来面目。但它的解释并不全面,因此必须借助诠释论来理解这一现象。

(4)诠释论与饮食消费的克里奥尔化。按照诠释论的研究方法,文化是一套由象征与意义构成的象征体系。因此,人类学家常常借助田野调查等长时间的研究方式来解读并细腻地诠释当地文化。克里奥尔化的食物及饮食消费的克里奥尔化即是一种

符号或象征,这一符号的文化内涵意义深刻。人们在消费克里奥尔化食物时,除了享受食物的营养功能,更主要的是在消费它的符号价值,即移民或消费者对其新的身份的认同。这一消费活动就是一种创造符号和消费符号的过程。Askegaard认为,一个群体通过调整和改变其原有身份的方式,以适应新的文化中的价值观和理念并同化到一个新的群体的过程中,影响它的因素很多,饮食是移民对自身身份定位的方法之一,而饮食的消费则是区别人们身份的重要标志之一。

饮食消费的克里奥尔化通过学者的诠释,被看作是消费者对其身份的重新建构,即人们通过原产于全球各地的不同食物带来的不同文化的组合建构自己的形象和身份。这是一种全新的混合身份,既满足了对当地文化的适应需求,又保持了传统文化的元素。移民们在新的环境中通过克里奥尔化食物来消费其原居住地的食物也是对其“自我”身份的保护。格陵兰岛人的传统食物,如干海豹、干驯鹿肉等食物就是故乡和其“自我”身份的象征。因此,移民在主流文化中仍然属于边缘文化。这也说明,克里奥尔化饮食消费还并未在真正意义上代表主流文化。

### 三、应对饮食消费克里奥尔化的策略

饮食作为文化结构器物层面的元素,是文化中最活跃也是最先变化的。它的不断变化昭示着文化的活力和勃勃生机。饮食消费的克里奥尔化现象作为经济全球化和多元文化融合的产物必将越来越普遍。正确看待和合理引导饮食消费中的克里奥尔化问题将有助于不同文化背景下的人们相互理解与和睦相处。

#### 1. 尊重不同民族饮食文化传统,积极保护饮食文化多元性

移民群体中的克里奥尔化食物的消费使移民在两种文化(母文化和移民文化)中均保持着归属感,这对国家和民族的稳定与和谐起着积极的作用。饮食消费克里奥尔化作为文化变迁的一种形式,对文化的发展和创新也有重要意义。在近代以来的世界中,文化的社会边界已经越来越模糊,“你中有我,我中有你”将成为社会和文化的基础,

全球化不是文化的单质化和同质化。在全球化过程中形成的新文化是对人类文明不断的创造和新

的补充。人们在保护本土文化和传承传统饮食的同时应当积极鼓励新的饮食消费观和行为,努力促进不同国家、民族的饮食文化融合。在饮食消费的克里奥尔化过程中,人们实现了全球化特征与本土化特征“文化融合”的转变,并在频繁的接触和交流中不断创造了新的文化,保持了文化多元性。克里奥尔化食物使人们在差异性与同一性中寻求到平衡,也使世界上不同文化和谐相处。

## 2. 大力开发克里奥尔化食物,促进饮食文化交流

从克里奥尔化的食物可以看出人类在历史发展过程中对符号的不断创造和改变,并不断赋予新的内涵和意义。在未来的发展中,随着人们更多的交流,会创造更多的克里奥尔化食物,而人们的饮食消费也在不断克里奥尔化,不断混合和杂糅。克里奥尔化食物同时也是一种文化资源,应当进行大力开发。目前,中国正在加快申请餐饮业世界非物质文化遗产的步伐。中国许多传统的老字号食物应当顺应时代发展,积极开发克里奥尔化的中国食物,并将其推广到海外华人中,在对外文化交流中弘扬中华文化,兼容并蓄他国及其他民族的文化。

## 四、结 语

饮食消费的克里奥尔化现象是全球化进程中文化融合的一种表现形式,在文化交流频繁的国家或地区更多的显现。从功能论的视域看,饮食消费的克里奥尔化是人们为适应文化环境变化的一种本能反应;

从诠释论的视域看,饮食消费的克里奥尔化是人们重新构建其身份的需要。在全球化的过程中,人们应从保护文化多元性和促进饮食文化交流出发,尊重不同民族的饮食文化传统,共享人类饮食文明。

## 参 考 文 献

- [1] [法]丹尼斯·康斯坦·马丁. 克里奥尔化的南非? 混合、杂糅和克里奥尔化:(重新)想象南非经验[J]. 黄觉,译. 国际社会科学杂志,2007(1):175-187.
- [2] HANNERZ U. The world in creolization [J]. Africa,1987(4): 546-559.
- [3] ASHLEY B, HOLLOWES J, JONES S, et al. Food and cultural studies [M]. London: Routledge, 2004.
- [4] WILK R R. "Real Belizean Food": Building local identity in the transnational caribbean [J]. American Anthropologist, 1999 (2): 244-255.
- [5] 赵红群. 世界饮食文化[M]. 北京: 时事出版社, 2006.
- [6] 王铭铭. 功能主义人类学的重新评估[J]. 北京大学学报: 哲学社会科学版, 1996(2): 44-50.
- [7] [美]克利福德·格罗兹. 文化的阐释[M]. 韩莉,译. 南京: 译林出版社, 1999.
- [8] [法]让·波德里亚. 消费社会[M]. 刘成富, 全志刚,译. 南京: 南京大学出版社, 2006.
- [9] MEHTA B J. Culinary diasporas: identity and the language of food in Gisele Pineau's Un papillon dans la cite and L'exil selon Julia. [J]. International Journal of Francophone Studies, 2005(1): 23-51.
- [10] JAMES A. Cooking the books: Global or local identities in contemporary British food cultures? [M]// HOWES D. Cross-cultural consumption: Global markets, local realities. London: Routledge, 1996: 77-92.

# An Analysis of Creolization of Dietary Consumption from Functionalism and Hermeneutics

HAN Song-li

(College of Foreign Languages, Huazhong Agricultural University, Wuhan, Hubei, 430070)

**Abstract** Globalization and cultural diversity have speeded up the formation of creolized food as well as creolization of dietary consumption. The paper analyzes this phenomenon from functionalism and hermeneutics of cultural anthropology and advances some cultural strategies to cope with it as follows: showing respect to different catering cultures of different ethnic groups, protecting the pluralism of food cultures, developing creolized food with great effort and promoting the exchange of food cultures.

**Key words** functionalism; hermeneutics; dietary consumption; creolization

(责任编辑:刘少雷)