

分餐與共食：關於中國近代以來的飲食風俗變革考論

林海聰，中山大學中文系 2013 級博士研究生，《民俗研究》2015 年第 1 期，第 112-120 頁。

<https://www.chinafolklore.org/forum/redirect.php?tid=40141&goto=lastpost>

【摘要】對於中國人而言，飲食已經不只是滿足人類溫飽需要的生理行為，更是一項非常重要的社會文化活動。歷經百年，中國飲食風俗的變革幾經移易，“分食”與“共食”在中國仍然是高下難分。總體上看，整個近現代的飲食方式變革之討論的實質，與其說是一場中國文化遭遇西方文明衝擊後的飲食風俗改革，不如說是全球化背景下的中國飲食文化所歷經的一次現代化的本土嘗試。在當代公共生活中，新的飲食風俗也將在現代衛生與身體觀念的影響下，通過民眾的傳習與接受，不斷潛移默化，約定俗成，形成契合當代中國人的飲食實踐模式。

“民以食為天”，普通民眾對飲食一直都非常重視。對於傳統儒家禮樂文化而言，“夫禮之初，始諸飲食”[1]。由此可見，飲食習俗是中國日常生活的重要組成部分，關乎民眾的生存。現代社會裏，大家往往喜歡熱鬧、團圓的氣氛，一般都是圍桌共飲，觥籌交錯，親密接觸，不亦樂乎。飲食，不僅僅只是為了滿足人類溫飽的生理需要，也是一項非常重要的社會文化活動。然而，這種歷時悠久、約定俗成的歷史傳統是否就說明了中國飲食的共食制已經擁有了最大的正當性呢？

事實恐怕並非如此。儘管影響飲食風俗的因素非常多，但是由於近現代以來西方飲食風尚的傳入、新中國成立後國家對衛生安全的宣傳與重視，以及當代中國人的身體觀發生變化，中國的知識分子主要圍繞“衛生”與“文明”，展開變革“共食”這一中式飲食方式的討論。因此，本文嘗試梳理近代以來不同時期有關共食與分餐的變革與討論，由此我們可以檢視近代以來中國傳統飲食風俗與中國現代化進程的關係，並且嘗試探究當代飲食風俗將何去何從。

一、從分餐走向共食

實際上，中國傳統的日常飲食方式也是經歷了從分餐逐漸轉變為共食的漫長演變過程，自此以後一直延續到了明清，並未發生重大變化。為了便於展開後續討論，首先讓我們簡單回顧一下中國飲食風俗中共食制的發生及演變過程。

最早的史前氏族文化階段，由於生產力低下，人類只能通過共同勞作來求得生存，勞動生產的成果並不豐富，生產資料實行嚴格的平均分配制度，採集的食物也是共同所有，[2]可謂是“天下為一家，而無私織私耕，共寒而寒，共饑其饑”[3]。食物通過加工後，按照人數平分，然後各自進餐，這是最原始的分食制。[4]這種飲食模式持續時間十分漫長，即便是農業生產進一步發展，集體生活形式開始向家庭生活過渡，氏族內部出現階級分化和貧富差距，“分食”模式也沒有被改變。但是，史前人類開始大量生產陶制炊具和骨質餐具，[5]這為商周時期“分食”的精細化提供了物質條件。

等到商周時期，中國人開始席地而坐，憑俎案而食，人各一份，分食製成為非常厚重的一種飲食傳統。[6]同時，食材的品種日漸豐富，烹飪的方式不斷變革，逐漸開始出現“宴飲”的公共飲食方式，也就是說，飲食最原始的“獻祭”意義經由風俗變遷逐漸隱蔽，開始變成了一種“禮物”的饋贈與共享，共食的形式則具有建構生者之間“我們屬於同一個共同體”的文化功能。[7]此後，這種飲食方式一直延續到唐中期，普通民眾恐怕也是如此，《後漢書·逸民傳》[8]中所記錄的孟光與梁鴻夫妻倆“舉案齊眉”的典故，可謂是對平民日常生活飲食方式的一個側面寫照。魏晉南北朝，少數民族與漢族的文化逐漸融合，也帶來了飲食風俗的變化，最為典型的是這一時期出現了高足坐具。高桌大椅的出現，促使大家開始同桌而食。[9]在敦煌 473 窟壁畫中已經開始出現家庭式的合桌會食場景。但是，這種情況並不代表大家已經開始“共食”了。實際上，食品的分配上仍然是一人一份，只是圍桌而坐，有了“共食”的那種氣氛而已。實際上，在一些晚唐五代的上流階層飲宴場合中，基於長幼尊卑、主客有別的觀念，還是會在筵席中實行分餐制，是否“經濟”反而不是首先要考慮的問題。如南唐《韓熙載夜宴圖》裏面就保留了一副生動的古代飲宴的分食“現場”。有意思的是，在食桌上的碗碟旁邊分別放著餐匙和箸，這與現代的飲食餐具擺設無異。相較於先秦兩漢時期的文獻資料多數只是描述“禮食”或者貴族宴飲的場合，魏晉南北朝至唐代的圖像資料更加豐富，也為今人一窺古代民眾生活提供了不少蛛絲馬跡。

到了唐末宋初，食材的多元化、烹飪樣式的多變極大地豐富了宋代餐桌的菜色，教坊酒樓、勾欄瓦舍等公共飲食空間的出現，促使飲食文化走向商業化，這是中國民眾飲食文化的一次重要改革。[10]另據尚秉和考證，中國人坐椅子圍著桌邊進餐的情形出現的時間應不早於北宋。[11]自宋以來，美食開始從豪門貴族走向街頭百姓，從琳琅滿目的饗宴到貼近民眾的茶樓酒肆，極大地豐富了當時百姓的飲食活動。而且，不管是何種飲食情境，但凡是有客人上門，“好客”[12]的中國人常會以豐盛的菜肴來款待客人，席間主人還會“勸菜”[13]，既是主人害怕客人因為過於謙遜而吃不到美食的緣故，也是主人表達視乎遠客為自己人，並不見外的一種情感流露，通過“共食”這一中式飲食風俗習慣，主客之間的距離一下就被拉近了。

總體上而言，無論是日常的家庭飲膳還是社交性的公共宴飲，中國飲食空間變成私人性的家庭飲食與公共性的社會聚餐兩種，飲食方式從分食制逐漸變成以共食制為主，並且由此產生了一些與之相匹配的飲食習俗。中國漢族家庭的日常飲食一般都是以“戶”為單位開夥，以共食的方式進餐，除非兄弟之間分門別戶，另立爐灶，否則就算是分家也未必會分爨[14]。即便是分爨，也只是大家庭單位的一種重組，分家之後的小家庭仍然是“共食”的。自宋以來，中國漢人特別喜歡在婚喪嫁娶、生日節慶的特殊日子裏大擺筵席，形成一種作為禮物流動的“辦桌”文化[15]。這種酒席一般菜色豐富、分量足，基於經濟的考慮，都會採用“共食”的方式開席。更何況，對大多數中國人而言，能與人共桌吃飯，“同吃一盆菜”[16]，就是一種“與有榮焉”的人際關係建構，“敬陪末座”也不會計較，觥籌交錯間呈現出一種人情社會的彼此認同。

二、當中餐遇到西餐[17]

自明末清初以降，與西方傳教士關係較好的一些中國文人開始接觸到西方的飲食。康熙時期，安文思、南懷仁編撰《御覽西方要記》，節錄艾儒略的《西方

答問》，介紹了西方的飲食習俗：“每人各有空盤一具以接，專用不共盤，避不潔也。”[18]但是，西餐及其相關的飲食習慣並未在當時的中國產生多少影響。

1840 年後，中國飲食文化再次遇到西餐這個“強敵”。隨著國家的門戶逐漸洞開，西方大量的咖啡館和西餐廳傳入中國，不少中國人開始出於好奇的心態，前往西餐館就餐或者直接在家模仿西餐的飲食方式宴請賓客，甚至還有出版專門幫助培訓人員在家中製作西餐的食譜[19]。這種情況在建立民國的革命年代愈演愈烈，因為革命人士多有海外經歷，經他們的身體力行，一時之間全國上下“器必洋式，食必西餐。無論矣，其少有優裕者亦必備洋服數襲，以示維新”[20]，崇洋之風甚囂塵上。這一時期的上海地區，西餐被民眾稱為“大菜”，而本土的中餐卻反而稱為“小吃”，吃得起西餐，並且能夠熟練地、符合餐桌禮儀地在西餐館進餐，被視為是一種個人財富和西方文化涵養的表現。[21]為了方便民眾學習烹調西餐，時希聖曾在民國 21 年（1932）7 月出版了一本《中西精美食譜》，[22] 其中就有專門介紹西餐的烹調法，西餐食譜的出版無疑為西餐飲食在中國的廣泛傳播增加了可能性。但是，當“西餐”被當時的知識分子和官僚普遍視為一種進步、文明、高貴的“身份”象徵之時，另一種反對聲浪很快出現，不少人士開始大聲疾呼“維持國貨”[23]，進食方式的選擇就不再只是日常生活的平常小事，而是關乎民族氣節的一種身體力行的表態。但是，西餐的繁盛已經成為一個時代的選擇，抵制“西餐”的呼籲收效甚微。[24]

實際上，中西方餐飲之間除了食物和禮儀存在差異以外，最為明顯的差異在於進餐方式是“分餐”還是“共食”。飲食方式存在這種差異則與兩種飲食文化中的餐桌形制和飲食主體的社交觀念有關。西方的宴飲空間多為窄長的方桌，食客不便於取用離自己較遠一端的食物，因此需要事先將食物分配成更小的份額，然後再提供給食客。就此而言，西方的飲食組織模式是個體性的，食客自己對食物有相對自主的支配權。相較之下，中國使用圓桌或八仙桌，每個個體與餐桌中間的菜肴之間的距離是相等的，比較“公平”。[25]加之取食過程是一個“分享”的過程，與祭祀儀式後的“分胙”[26]很類似，通過食物的分割來連接整桌人的身體，因此，“共食”也可視為一種人際關係親密的隱喻性行為，體現了中國人重視和氣、熱鬧的飲食氛圍，在飲食空間上對“整體”的重視。應該說，兩種不同的飲食方式實際上都是貼近各自飲食主體的飲食風俗，本質上並無高下之別。

然而，到了 20 世紀 30 年代，當時的中國知識分子開始關注西方的“衛生”知識，一些學人通過書籍、報刊向民眾普及有關衛生的“新知識”，民眾瞭解到“肺癆”與“細菌”、人的體液與疾病傳染之間的關聯性[27]，大家開始出現排斥“人我津液交融”的情感傾向，這使得以“共食”為標誌的中餐成為所謂開明之士的詬病對象，尤其是菜肴的“共食”問題。同時還有專業人士指出國人 11 種不衛生的“惡習”，其中就認為“共食”是肺癆“傳染之道”的“一大因”[28]。實際上，中國傳統中醫學飲食觀除了認為“醫食同源”，講究“食療”和“養生”以外，[29]也非常注重飲食衛生問題。如張仲景在《金匱要略·禽獸魚蟲禁忌並治》中“穢飯、餒肉、臭魚，食之皆傷人”[30]的記載，以及孫思邈《急備千金要方·道林養性》“茅屋漏水墮諸脯肉上，食之成瘕結。凡曝肉作脯肉不肯幹者，害人”[31]的說法，都是明證。而且，孔穎達在解釋《禮記·少儀》“凡洗必盥”的說法時，就說“凡飲酒必先洗爵，洗爵必宜先洗手也”[32]，可見古人非常重視飲食器具的清潔。此外，袁枚在《隨園食單》中也談到廚房衛生的“潔淨須知”，同樣強調“多洗手，然後治菜”[33]。

但是，總體上而言，中國傳統的飲食衛生觀念與清末民初西方傳入的衛生知識存在一個較大的差異，即中國飲食衛生注重的是食物的品質和食具的潔淨這些外在環境因素，而不強調人自身的身體狀況，自然就不會去考慮改變“共食”的飲食習慣了。可是，這些西方關於身體與疾病的新知識和新觀念的傳入，卻深刻而直觀地反映出人與人在衛生健康問題上的身體關係，使得一部分民眾開始反思自己的日常飲食實踐。同時，在清末民初“中國傳統的負面整體化”過程中[34]，“共食”所依附的中國飲食也未倖免，一些接受過西方文化薰陶的中國革命激進人對中國的共食制飲食發起猛烈的批評。有些公共衛生學者更是將中國“大眾雜坐，置食品於案之中央”的共食與歐美各國及日本那種“不論常餐盛宴，一切食品，人各一器”的分餐模式相提並論，認為中國飲食“爭以箸就而攫之，夾涎入饌，不潔已甚”，[35]從而提出“飲食革命論——廢止筷碗共食、實行中菜西吃法”[36]，每人兩套餐具以共食，避免病從口入。於是，在這種強大的革命輿論話語主導之下，加之受到西餐的吸引，當時的中國社會開始出現一些調整飲食習慣的新現象。實際上，當時的廣州人在吃宴席時創造了一種叫“每人每”的用餐模式，即每位食客“各肴饌一器”，但是價格十分昂貴。雖然這種安排只是為了“昭示敬禮之意，非為講求衛生而設”，普及度有限，但是依稀也受到了西方分餐制的影響。[37]可以說，新的現代衛生知識和西方餐飲模式逐漸改變了中國人的身體距離和人際接觸方式，大家對日常的身體性互動變得很敏感，促使中國民眾重新思考個人與社會的關係，個人主義式的身體觀被強化[38]。

較為溫和的學者如伍連德，他認為“最善之法，莫如分食”，但是考慮社會習俗和中國的烹飪方式，“分食制似不適宜”。於是他提出了一套名為“衛生餐台”的全新餐飲模式，即“法以厚圓木板一塊，其底面之中央鑲入一空圓鐵柱，尖端向上，將此板置於轉軸之上。則毫不費力，板可以隨意轉動。板上置大圓盤，羹肴陳列其中，每菜旁置公用箸匙一份，用以取菜至私用碗碟，而後入口”。[39]這套辦法只是改變了餐桌的形式，並且隨菜碟增加一副“公筷”，簡單合宜又不失中餐的樂趣，慢慢成為中餐館和華人家庭喜歡使用的方式。有些地方的餐館還開始了使用“一次性”筷子的做法，廣受歡迎。[40]

但是，某些人過分追求飲食環境的“衛生”程度，“衛生好潔，不與人共食，若赴宴，他人已下箸，則弗食之”，遭致周圍朋友的反感，認為這種人“過於養其身，而忽於養其心”，[41]出現了適得其反的結果，變成了一個缺乏禮數的不文明人。正如雷祥麟所言，這種現象不僅過於極端而顯得自私自利、不近人情，造成人際之間的關係疏遠和嫌棄，甚至過度地實踐這種“反社會的習氣”反而容易導致潔癖感，因疑心重而生病。

近代以來的“西風東漸”，使得中國飲食方式的選擇不再只是遵從“禮制”教化的原則，更不僅僅是歷史傳統的一種日常習得。當時的中國人通過對西方現代化的整體性想像和憧憬，開始以一種現代“城市風景”的眼光來“發現”西方的“分餐制”飲食模式。但是就其背後的衛生觀念而言，實際上更加強調個人對於公共衛生這一集體性事務的服從。雖然無論是從群體階層還是地域空間來看，西餐在當時的社會生活中的普及程度確實是有限的，但是與之相隨的“文明”與“衛生”的現代化思潮卻在一定程度上催化了民國時期飲食風俗的變革討論，從而掀起了近現代學者對中餐“共食制”的批判和反思。

三、集體生活中的分餐與共食

雖然民國期間批評“共食”的聲音非常強大，同時工商業的發展產生了大批的職工，他們經常需要在單位裏吃午餐，然而到了傍晚，職工們下班回家之後仍舊會與家人共食。[42]臨近解放前，有的職工公共食堂採取傳統的共食制，每桌人數不定，在規定時間內隨到隨吃。[43]有些地方為了加強工人的集體觀念，職工公共食堂實施包飯制，即每人每日預先進行包飯，可根據自己的經濟狀況、食量大小、胃口愛憎來填寫一張飯牌，然後伙房按量做飯。下班後，每人即持牌前往食堂用餐。[44]新中國成立之後的最初幾年，國家機關與企事業單位幹部職工就餐的方式沿用解放區的供給制度，各機關自行辦食堂，大家在日常工作期間會前往單位食堂就餐。1954年以後，國家開始實行工資制，但是公共食堂被保留，各機關單位、廠礦學校都建了食堂，作為對單位職工和師生的一種生活照顧。[45]在這一時期，職工多是以糧票來支付飯錢，然後各自分餐而食，有時候還會在單位食堂買飯菜帶回家，與家人一起合家同食，其樂融融。如果遇到加班，單位還給補誤餐，一般是工人自己打飯，然後共食菜肴。[46]

如果說，現代化進程中的職業變化和社會關係的個人化傾向[47]，對中國當代的公共飲食方式變革起到了推動作用，在城市中的職工群體中形成了共食與分餐並存的飲食模式，那麼 50 年代時興起的“愛國衛生運動”則從科學、衛生的理性角度向普羅大眾推廣了分餐制。雖然中國醫療狀況在民國時期已經得到了很多發展，但是整個中國的日常生活衛生環境仍然不佳，而且很多流行性疾病與季節氣候變化關係密切，為了減少各種傳染病的發病率，改善民眾的身體健康狀況，政府開始向普通民眾普及傳染病防疫知識。時任華北人民政府衛生部部長殷希彭特別撰文《疾病的傳染和預防》[48]，其中就對飲食衛生進行了論述，特別還強調了“不要和傳染病人同居共食”。實際上，當時有病人的家庭通常也會採用分餐制的方式來避免家庭內部成員之間的傳染。換言之，如果家庭成員身體都非常健康，實行共食制的飲食方式也並無不妥。

進入新中國成立初期的 1950 年代初，受到當時國際外交環境的影響，中國國家政府在全國展開一場“愛國衛生運動”。1950 年代至 70 年代中期的“愛國衛生運動”主要任務是“抵禦外國細菌戰”和“除四害”，積極防治春季流行病和地方病，培養群眾講衛生的新習慣[49]。一些城市的普通飯館，儘管設備條件不是很好，但是也在“搞好衛生，保證顧客身體健康”的口號下，千方百計地講究衛生。當多位顧客一起就餐時，飯館除了為每位顧客準備自用的筷、匙外，還備有公筷和公匙，並為有病的顧客單獨準備了餐具。[50]某些農村公社還形成了“戶戶用公筷”的飲食新風氣。[51]在 1958 年，中國廣大農村公社開始興辦公共食堂，一些公社甚至改變了進食的方式，實施分餐制和公筷制，並且注重餐具的消毒處理。公社還向社員宣傳新的一套衛生習慣，每天刷牙，勤洗澡、勤換衣、勤曬被，飯前要洗手。這些配套措施的實行，客觀上減少了各種疾病的發病率。[52]而且，從五十年代初起，全國範圍內開展了一場曠日持久的愛國衛生運動，國家政府希望引導民眾發揚自愛愛人的美德，把中國建設成“現代工業、農業和科學文化的強國”[53]。在集體主義生活日益高漲的年代裏，“愛國衛生運動”經由黨的情感動員，在全國各地不斷地被宣傳和推行。在公共食堂中就餐的民眾非常多[54]，為了預防“病從口入”，講求衛生，很多地方政府於是在集體用飯時開始推行“公筷制”，以“改變中國幾千年來傳統的用飯習慣”[55]。這種新型模式雖然在 1950 年時已經有人提出，但是直到人民公社時期，才被視為“一件對人民健康極為有益

的移風易俗的大事情”[56]，得到了廣東、四川、湖南、黑龍江、浙江等較多省市地區公共食堂的響應。

總而言之，無論是城市工人還是農村民眾，無論是想努力建設新中國還是要“改造世界”[57]，這一時期中國普通家庭開始由私人生活變為集體生活，由生產單位統一管理，不僅希望“幫助婦女從瑣屑的家務下解放出來”，[58]也十分強調“集體過生活，集體講衛生”[59]的觀念，民眾飲食的公共食堂化客觀上促進民眾對飲食衛生及消毒措施的瞭解與重視，有利於在集體生活中保障每個農民的身體健康，提高勞動的出勤率，保證日常生產的正常開展。與此同時，與公共食堂同時產生的“公筷制”也逐漸走入普通民眾的飲食生活，成為一種自覺選擇的生活習慣。[60]此外，職工公共食堂雖然初衷是加強職工的集體主義觀念，但是實際上卻是推廣了分餐制以及分配制度的個體性，對當代中國人社會關係的變革也存在影響。由此可見，雖然這場“移風易俗”的飲食生活變革並未完成“改造世界的偉大目標”[61]，但也沒有徹底“失敗”。

四、“革除陋習”還是“保留傳統”？

20世紀80年代初，以麥當勞和肯德基為代表的新式西方快餐與自助餐餐廳開始搶灘大陸，取得了巨大的成功，帶來了新的就餐環境、新的裝潢方式、新的飲食樣式和新的服務模式。這種漂亮、乾淨、舒適的就餐方式，加之隨取隨用的便捷和快速，很快吸引了大量的中國民眾，同時也形塑了新一代中國人時髦、平民、衛生與快捷的飲食觀念。有鑒於西式餐飲企業在管理、經營模式上佔據了極大優勢，不少中國餐飲企業也開始模仿，投消費者所好，逐漸出現了蒸有味、好功夫、大家樂等實行單人點餐、分餐進食的中式快餐館。無論是西式還是中式，快餐飲食的“個人套餐化”配餐模式無疑強化了飲食中的個體化色彩[62]，自然也使分餐制得到更大的彰顯。

如果說上述新式餐飲經營模式發生變化，使中國人的飲食風俗經由對西方飲食的想像而被動地發生變化，那麼國家政府不斷強調愛國衛生運動的重要性，特別是注重改善農村大眾的飲食環境和飲食觀念，並且普遍提倡一種節儉的飲食風氣，強調國民的個人衛生意識，同樣是影響深刻。1970年代末，中國在經濟飛速發展的過程中逐漸形成了新的話語模式——“改善社會風氣”，並視其為當代精神文明建設的重要部分，逐漸形成新時期以學雷鋒、樹新風、“五講四美”[63]為核心的國家風俗觀，以便促進城鄉精神面貌和整個社會的風氣改變。[64]興起自50年代的“愛國衛生運動”為了配合改善社會風氣的新時期國家精神文明建設目標，其核心價值則變成了“提高我國人民科學文化水平、實現四化的重要內容，也是反映人們道德風尚和精神面貌，關係中華民族興旺發達、子孫後代健康的大事”，因此中央要求各相關單位要深入廣泛地開展衛生宣傳工作，“使愛清潔、講衛生的新的道德風尚家喻戶曉，深入人心，蔚然成風”。[65]

雖然改革開放後，大眾一直在努力配合國家的政策宣傳，希望建立衛生環保的生活環境，但是中國接連發生了兩次重大的公共衛生事件，則促使中國人開始主動地變革和調適自身的飲食觀念，不少人士站在現代的“衛生防疫”角度，抨擊中國的共食制度，認為這是一種“陳舊陋俗”。首先是1980年代初，某些地方出現傳染性疾病“肝炎”。經過建國後多方對“衛生”的宣傳，大眾其實對“病從口入”和“傳染病”的認知已經加深，於是“改變共食為分食，移風易俗”[66]來預防肝炎

傳染的倡議進入大眾的話題。時任衛生部衛生防疫司的官員郭節一同樣認為應該改變國人集餐的方式，過去中國人都是團團圍坐、菜肴居中、各自伸筷、同食一盤，從衛生角度看，“是一種不良的吃飯習慣，必須加以改革”。因此，為了防止疾病傳染，他倡議把吃飯方式由集餐制改為分餐制，各地不妨創造條件加以實施。[67]中國預防醫學科學院佟之復教授從專業角度提出肝炎可以通過消化道傳播，因此提倡分餐，改變共食這一“不良的陋習”。[68]針對中國飲食上的“不文明習俗”、[69]，一些飲食烹飪專家發出“積極改革我國筵席”的倡議，移風易俗，改變觀念，普及飲食科學知識，“改變那種認為筵席的菜點越高檔、剩得越多越能顯示主人熱情待客等陳舊觀念”，同時“因地因人而宜，提倡公筷、公勺”[70]。直到 90 年代，這場關於“分餐”與“共食”的討論還尚未停息。相較於國家政府基於“分餐容易控制菜量，減少浪費，一人一份，衛生方便，不用互相禮讓，有助縮短用餐時間，也便於餐廳人員實行規範化服務”的考慮，開始在“國宴”上實行分餐制，[71]民眾對這場討論的回應則較為平淡，家庭飲食無論是日常三餐還是節俗宴客，仍然以共食制為主。

第二次公共衛生事件發生在 2003 年春季，一種新型的傳染疾病“SARS”[72]席捲了整個中國。一時之間，人人自危，大眾“下館子”的次數急劇減少。“分餐制”在這場時疫中再次成為一個流行話題。首先，餐飲業為了官方控制疫情和重新振作食客信心的需要，短時間內從衛生到服務都有了極大的改善，大眾也儘量選擇分餐制，使用公筷、公匙。其次，有些媒體甚至認為“非典”給中國帶來七個轉機，其中就包括改變國人“火鍋式”的飲食陋習，推行分餐制，限定個人酒量與飯量，減少浪費。[73]同時，中國飯店協會制定了《餐飲業分餐制設施條件與服務規範》，作為全國 300 多萬家餐飲經營企業分餐制的操作指南，並且正式向國家質檢總局申報為強制性國家標準。[74]但是這種行為被大眾視為激進的強制措施，而且選擇的主動權在廣大顧客而不在各家飯店手中，因此有人提倡從移風易俗的角度多做努力。[75]

儘管經過二十多年的專家學者奔走呼告，期間經歷了“肝炎”和“非典”兩次大範圍的社會疫情，但是大眾對此仍然是應者寥寥，僅一些事業單位、集體性企業堅持了“分餐制”。支持者主要是站在公共衛生安全的角度來推廣分餐制。反對者則主要強調中餐共食是一種“國粹”，體現中國團結和諧的氣氛，分餐是“舶來品”，“不合中國國情”。[76]誠如王力在《勸菜》[77]中所言，因共食而“津液交流”的飲食場面確實令人心生不快，有違現代衛生要求，只是僅從“衛生健康”這一所謂的現代文明觀念就否定中國的“共食制”固然有其科學理性的道理，但未免太過偏激，恐怕不盡然能解釋時至今日“分餐制”為何仍然無法在中國普通家庭中普及的事實。更何況，在“非典”時期大家能自發地實行分餐制，一些公共場合的聚餐也會使用公筷、公勺，本身就反映出中國人實際上很重視飲食的公德，也明白“病從口入”的道理，並非真的以為“不乾不淨，吃了沒病”。大眾對分餐這種“衛生的家庭飲食方式”並不太買賬，而是以“傳統”和“西化”的文化認同名義來抵制分餐制。實際上，相較於過去，中國的醫療水平大幅提高，加之民眾自身的衛生觀念也被強化，家庭內部的廚房烹飪環境已經有了極大的改變[78]，很大程度上減少了“病從口入”的風險性。而且，在家庭中實行“分餐制”既顯得“生分”和疏遠，又令人覺得麻煩，無論是風俗習慣上還是衛生健康角度，中餐的共食方式並未受到太大的衝擊和民眾的反對，只是相較於過去，西方新式餐飲模式的推廣與普及，

確實有限地提高了當代民眾在公共聚餐時，甚至是家庭飲食中開始選擇分餐的可能性。

五、結論

歷經百年，中國普通民眾的飲食風俗自覺不自覺地幾經移易，“分食”與“共食”在中國仍然是高下難分，這充分顯示了飲食文化作為一種社會風俗所具有的傳習性、凝固性和變異性特徵。[79]縱觀近現代以來中國飲食風俗的變遷過程，儘管影響進餐方式的因素紛繁複雜，但總體上看，無論是民國時期轉動餐台的發明，還是建國後對“公筷制”的推行，或者是當代對“分餐制”的再次倡議，這些近代飲食風俗的改革與移易措施與古代的移風易俗思想在理念上存在著極大差異，如果說傳統的飲食風俗觀是以儒家禮儀為主體的傳統道德倫理為理論根據的話，那麼近現代以來興起的飲食風俗變革已經開始以西方習俗為參照物，並且不斷在反省與實踐中形成一種自覺的現代化風俗觀話語體系，影響著中國近現代以來的飲食風俗變遷。換言之，與其說這是一場中國文化遭遇西方文明衝擊後中式飲食風俗的被迫改革，不如說是全球化背景下的中國飲食文化所歷經的一次主動的現代化本土嘗試。在“衛生”、“文明”與“獨立”、“個體化”的現代飲食消費觀念與“分享”、“平等”的傳統人情社交需求之間不斷地協調下，最終形成了今日“共食”與“分餐”並存、“中餐”與“西餐”兼容的中國式餐飲文化。

儘管中國人的私人生活在發生變革，民眾的身體觀隨衛生觀念的變化也在不斷調適。誠如前文所述，中國人並非不重視飲食衛生問題。實質上，“共食制”不僅僅只是一種基於經濟的考慮來合力分享豐富美食，更是一種“平等”姿態的體現，正是有這一層傳統文化的人情底色，在中國的社會生活中，共食制恐怕仍然符合多數普通民眾的飲食就餐觀念。在當代公共生活中，飲食風俗也將在現代衛生與身體觀念的影響下，通過民眾的傳習與接受，不斷潛移默化，約定俗成，從而形成一套契合當代中國人的飲食實踐模式。

注釋：

[1]《十三經注疏》整理委員會整理：《禮記正義》卷二十一·禮運第九，北京大學出版社，1999年，第666頁。

[2]石興邦：《半坡氏族公社》，陝西人民出版社，1979年，第22-33頁；王仁湘：《中國史前飲食史》，青島出版社，1997年，第128-129頁。

[3]八六九五五部隊理論組、上海師範學院古籍整理研究室注：《尉繚子注釋》·治本第十一，上海古籍出版社，1978年，第63-64頁。

[4]石興邦：《半坡氏族公社》，陝西人民出版社，1979年，第26頁；黎虎主編：《漢唐飲食文化史》，北京師範大學出版社，1998年，第257頁。

[5]王仁湘：《中國史前飲食史》，青島出版社，1997年，第135-157頁。

[6]姚偉鈞：《商周飲食禮俗考論》，李國章、趙昌平主編：《中華文史論叢（總第72輯）》，上海古籍出版社，2003年，第1-29頁。

[7][美]西敏司：《甜與權力：糖在近代歷史上的地位》，王超、朱健剛譯，商務印書館，2010年，第16-17頁；彭兆榮：《“共食”：飲食共同體的表述倫理》，《飲食人類學》，北京大學出版社，2013年，第219-227頁。

[8](南朝宋)範曄撰、(唐)李賢等注：《後漢書》卷八十三·逸民列傳第七十三，中華書局，1973年，第2768頁。

[9]王仁湘：《往古的滋味——中國飲食的歷史與文化》，山東畫報出版社，2007年，第56頁。

[10]徐蘋芳：《中國飲食文化的地域性及其融合》，林慶弧主編：《第四屆中國飲食文化學術研討會論文集》，財團法人中國飲食文化基金會，1996年，第100頁；[法]謝和耐：《蒙元入侵前

夜的中國日常生活》，劉東譯，江蘇人民出版社，1995年，第97-103頁；黎虎主編：《漢唐飲食文化史》，北京師範大學出版社，1998年，第212-252頁。

[11]尚秉和：《歷代社會風俗事物考》，中國書店，2001年，第117頁。

[12]彭兆榮：《好客的食物：餐桌倫理結構中的張力敘事》，《廣西民族大學學報（哲學社會科學版）》2012年第34卷第5期，第16-22頁。

[13]古代會食，“主人不導客，客輒不先嘗”，一切客隨主便，故而“食遠者，主人必推致之，不然客不遠取”，這是古禮之遺。“勸菜”則是主人直接夾菜到客人碗裏，也是基於類似的照顧性考慮。然而出於潔淨的觀念，不乏文人雅士對中國的“勸菜”習俗持批評態度。相關研究可見尚秉和：《歷代社會風俗事物考》，中國書店，2001年，第94頁；（清）袁枚：《隨園食單》，《隨園食單、白門食譜、治城蔬譜、續治城蔬譜》，南京出版社，2009年，第32頁；王力：《勸菜》，楊耀文選編：《文化名家談食錄——五味》，京華出版社，2005年，第46-48頁。

[14]分家最為顯著的標誌是“分灶”，但在漢族家庭中並非是必須的，只是隨著中國社會的個體化程度加深，這種分爨型分家形式在當代逐漸開始普遍化。Myron L. Cohen. “Family Management and Family Division in Contemporary Rural China”. The China Quarterly No. 130, 1992: p.357-377；費孝通：《江村經濟》，上海世紀出版集團，2012年，第71頁；閻雲翔：《家庭政治中的金錢與道義：北方農村分家模式的人類學分析》，《社會學研究》1998年第6期，第74-84頁；周大鳴：《鳳凰村的變遷：<華南的鄉村生活>追蹤研究》，社會科學文獻出版社，2006年，第146-151頁；李霞：《娘家與婆家：華北農村婦女的生活空間和後臺權力》，社會科學文獻出版社，2010年，第6-7頁。

[15]董曉萍：《全球化與民俗保護》，高等教育出版社，2007年，第249-250頁；曾品滄：《辦桌——清代臺灣的宴會與漢人社會》，《新史學》2010年第21卷4期，第1-53頁；彭兆榮《好客的食物：餐桌倫理結構中的張力敘事》，《廣西民族大學學報（哲學社會科學版）》2012年第34卷第5期，第20頁。

[16][美]華琛：《同吃一盆菜：中國社會中的平等宴會》，華琛、華若璧著：《鄉土香港：新港的政治、性別及禮儀》，張婉麗、盛思維譯，香港中文大學出版社，2001年版，第83-97頁。

[17]此處的“西餐”，主要是指以英美為代表的歐式分餐制餐飲。

[18]姚偉鈞：《中國飲食禮俗與文化史論》，華中師範大學出版社，2008年，第222頁。

[19]同治五年（1866）上海美國傳教士高丕第的夫人編寫《造洋飯書》，由上海美華書館出版。該書是基督教會為適應外國傳教士吃西餐的需要和培訓廚房人員而編寫。詳見夏曉虹《晚晴的西餐食譜及其文化意涵》，《學術研究》2008年第1期，第139頁。

[20]《論維持國貨》，《大公報》，民國元年（1912）6月1日。

[21]陳元朋：《清末民初的上海西餐館——以“區分”、“認同”、“空間”及“失禮”為主的初步討論》，《東華人文學報》2009年7月第15期，第165-219頁；陳尹嫻：《西餐的傳入與近代上海飲食觀念的變化》，《中國飲食文化》2011年第7卷1期，第156頁。

[22]時希聖編：《中西精美食譜》，上海廣益書店，民國21年（1932）7月。

[23]《論維持國貨》，《大公報》，民國元年（1912）6月1日。

[24]不過，這種愛國情緒的出現激發了出中國飲食業創新的一次商機，很快在上海地區出現了中國人開設的“番菜館”，該類餐館對西餐進行口味的改良，同時吸納燕窩、魚翅等高貴的中餐食材來製作料理。詳見陳尹嫻：《西餐的傳入與近代上海飲食觀念的變化》，《中國飲食文化》2011年第7卷1期，第160頁。

[25]當筵席的餐桌上沒有可轉動的圓盤時，宴客們一般根據就近原則吃自己附近的菜，如果頻頻起身去夾他人身邊的菜，就會被認為不禮貌、不懂規矩。相關研究可參見余建華、張登國：《宴會、禮儀與地位——關於贛東北某村宴會禮儀的飲食人類學透視》，《民俗研究》2006年第3期，第34-35頁。

[26]何長文：《中國古代分胙禮儀的文化蘊含》，《東北師大學報（哲學社會科學版）》1999年第3期，第49-53頁；彭兆榮：《“共食”：飲食共同體的表述倫理》，《飲食人類學》，北京大學出版社，2013年，第219-227頁。

[27]雷祥麟：《衛生為何不是保衛生命？——民國時期另類的衛生、自我和疾病》，李尚仁主編：《帝國與現代醫學》，中華書局，2012年，第449及455頁。

[28]前揭注，第454-455頁。

[29]王仁湘：《飲食與中國文化》，人民出版社，1996年，第233-258頁；王學泰：《中國飲食文化史》，廣西師範大學出版社，2006年，第105-108頁；陳蘇中：《人類飲食文化學》，上海文化出版社，2008年，第91頁；萬建中：《中國飲食文化》，中央編譯出版社，2011年，第

159-171 頁。

[30] (漢)張仲景著、劉藹韻譯注：《金匱要略譯注》禽獸魚蟲禁忌並治第二十四，上海古籍出版社，2010年，第338頁。

[31] (唐)孫思邈：《備急千金要方》卷第二十七養性·道林養性第二，人民衛生出版社，1982年，第479-480頁。

[32]《十三經注疏》整理委員會整理：《禮記正義》卷第三十五·少儀第十七，北京大學出版社，1999年，第1043頁。

[33] (清)袁枚：《隨園食單》，《隨園食單、白門食譜、治城蔬譜、續治城蔬譜》，南京出版社，2009年，第26頁。

[34]羅志田：《中國傳統的負面整體化：清季民初反傳統傾向的演化》，李國章、趙昌平主編：《中華文史論叢（總第72輯）》，上海古籍出版社，2003年，第225-251頁。

[35] (清)徐珂編撰：《清稗類鈔》第十三冊·飲食類·每人每，中華書局，1986年，第6269頁。

[36]雷祥麟：《衛生為何不是保衛生命？——民國時期另類的衛生、自我和疾病》，李尚仁主編：《帝國與現代醫學》，中華書局，2012年，第455頁。

[37] (清)徐珂編撰：《清稗類鈔》第十三冊·飲食類·每人每，中華書局，1986年，第6269頁。

[38]雷祥麟：《衛生為何不是保衛生命？——民國時期另類的衛生、自我和疾病》，李尚仁主編：《帝國與現代醫學》，中華書局，2012年，第454頁。

[39]前揭注，第456頁。

[40]《說小吃》(中)，《晶報》1936年9月9日。

[41]雷祥麟：《衛生為何不是保衛生命？——民國時期另類的衛生、自我和疾病》，李尚仁主編：《帝國與現代醫學》，中華書局，2012年，第452頁。

[42]陳尹熾：《西餐的傳入與近代上海飲食觀念的變化》，《中國飲食文化》2011年第7卷1期，第188頁。

[43]《石市的公共食堂》，《人民日報》1949年3月11日。

[44]《一個工人食堂》，《人民日報》1949年9月21日。

[45]嚴昌洪：《20世紀中國社會生活變遷史》，人民出版社，2007年，第74頁。

[46]訪談對象：實華女士(武漢退休職工)，60歲；訪談者：林海聰；訪談時間：2014年5月1日；訪談地點：QQ聊天工具。

[47]閻雲翔：《中國社會的個體化》，陸洋等譯，上海譯文出版社，2012年。

[48]殷希彭：《疾病的傳染和預防》，《人民日報》1949年3月1日。

[49]《以除四害為中心開展衛生運動 中央衛生部召開會議研究經驗進》，《人民日報》1957年11月12日；楊念群：《再造“病人”：中西醫衝突下的空間政治(1832-1985)》，中國人民大學出版社，2013年，第480-489頁。

[50]《北京市飲食行業出現衛生紅旗 鴻興飯館乾淨利落顧客滿意》，《人民日報》1959年8月5日。

[51]《文化革命的浪花——四川農村新事》，《人民日報》1958年7月26日。

[52]《講整潔 愛衛生 南江人民公社是榜樣》，《人民日報》1958年11月16日；《決心趕上太陽村》，《人民日報》1960年6月10日。

[53]《發揚了自愛愛人的美德——訪南京市五老村一群愛勞動講衛生的人們》，《人民日報》1958年2月17日。

[54]實際上，各地組織就餐的方式不盡相同，有些地方以家庭為單位、按人口數量領取相應分量的飯菜回家，然後再合家共食；有些地方則要求必須在公共食堂裏一起共食就餐；也有一些地方則採取了分餐制，各自領取各自的飯菜，然後就餐；還有一些地方的公共食堂只提供主食，而各家各戶仍然需要自己準備蔬菜。以上信息來自訪談對象：實華女士，60歲，訪談者：林海聰，訪談時間：2014年5月1日，訪談地點：QQ聊天工具；訪談對象：曾桂珍，72歲，訪談者：林海聰，訪談時間：2014年5月1日，訪談地點：訪談對象家中；高默波：《高家村：共和國農村生活素描》，章少泉、喻鋒平等譯，香港中文大學出版社，2013年，第125頁。

[55]《安徽省開始推行公筷制》，《人民日報》1958年2月8日。

[56]《推廣公筷制！》，《人民日報》1958年2月9日。

[57]《以移風易俗改造世界的氣概開展愛國衛生運動 衛生部部長李德全的發言》，《人民日報》1960年4月5日。

[58]鄧穎超：《學習蘇聯人民崇高的共產主義道德品質——有關勞動、愛情、婚姻和家庭的道德》，《人民日報》1952年11月5日。

- [59]《集體過生活 集體講衛生 湖南湘陰川山人民公社集體衛生工作做得好》，《人民日報》1959年1月14日。
- [60]《發揚了自愛愛人的美德——訪南京市五老村一群愛勞動講衛生的人們》，《人民日報》1958年2月17日。
- [61]《以移風易俗改造世界的氣概開展愛國衛生運動 衛生部部長李德全的發言》，《人民日報》1960年4月5日。
- [62]當然，西式快餐文化還帶來了“AA制”的新興付費方式，與分餐制的推行也不無關係。為避免偏離本文要討論的焦點，此處不贅述。
- [63]“五講”指講文明、講禮貌、講衛生、講秩序、講道德；“四美”指心靈美、語言美、行為美、環境美。
- [64]《共青團第四次共產主義道德教育座談會指出 繼續深入開展道德教育改善社會風氣 學雷鋒、樹新風、“五講四美”活動要做到經常化、具體化》，《人民日報》1981年6月2日。
- [65]《中央愛衛會等八個單位聯合通知 要求各地進一步加強衛生宣傳工作》，《人民日報》1979年8月1日。
- [66]張曉命：《吃飯應提倡分餐》，《瞭望》1984年48期，第21頁。
- [67]《改變集餐方式》，《人民日報》1983年5月12日。
- [68]《提倡文明就餐》，《人民日報》1992年2月11日。
- [69]《改一改不文明習俗》，《人民日報》1988年2月23日。
- [70]《烹飪界發出倡議 移風易俗改革筵席》，《人民日報》1994年1月16日。
- [71]《說國宴改革》，《人民日報》1988年1月17日。
- [72]“SARS”，即嚴重急性呼吸綜合症（Severe Acute Respiratory Syndrome），又稱“非典型肺炎”，為一種由 SARS 冠狀病毒（SARS-CoV）引起的急性呼吸道傳染病。“SARS”是非典型肺炎的一種，中國媒體普遍簡稱其為“非典”。相關研究可參見謝鉉洋：《SARS 醫學圖像識別與輔助診斷研究》，中國科學技術大學 2006 年博士學位論文。
- [73]《非典可能帶來的七個轉機》，《科技與企業》2003 年第 7 期，第 25 頁。
- [74]《餐飲業分餐制強制標準將推廣 不分餐別想辦筵席》，《北京晨報》，2003 年 5 月 28 日。
- [75]西堯：《分餐制能強制執行嗎》，《經營與管理》2003 年第 8 期，第 6 頁。
- [76]王玲：《分合離聚話筵席》，《中國食品》1994 年第 8 期，第 34 頁。
- [77]王力：《勸菜》，楊耀文選編：《文化名家談食錄——五味》，京華出版社，2005 年，第 46-48 頁。
- [78]董曉萍：《全球化與民俗保護》，高等教育出版社，2007 年，第 252-253 頁。
- [79]蕭放：《中國傳統風俗觀的歷史研究與當代思考》，《北京師範大學學報（社會科學版）》2004 年第 6 期，第 38-39 頁。