

分餐我国自古有之，该『出口转内销』了



今年的这场疫情,带给人们多种警示与思考,它改变了多数人的工作、学习方式,也促进了很多业务的发展,而与饮食关联紧密的分餐制,最近也被大力提倡。

相较于合餐制,分餐制明显更有益于健康,能减轻病毒传播的概率,也会减少食物浪费现象,又令人有选择菜品的自由。而合餐制,我们都清楚,在不知不觉间会混入很多隐患。尤其在当下,此种方式更是令人担忧。

合餐制之所以会大面积流行,成为中国饮食文化的显著表现方式,主要是因为它可以营造出亲切的氛围。我国本就是美食大国,中国人又好客热情。人们在餐桌上圆融一体,内中深具人情意味,最可体现和谐欢洽。尤其在年夜饭、寿宴等场合中,合餐显然更易于人气凝聚、拉近距离、共享食味。另从酒店的角度说,合餐制的菜品,便于出餐,色味也可保持完善周正。当然,酒店也同时能节省人力、节约物资,从而减轻运营压力。

上述欢乐热络的气氛,很少有人不喜欢。可是,往往在这样的气氛中,安全隐患会慢慢潜伏下来。严重的病毒暂且不提,只单说极易引起胃部病变的“幽门螺旋杆菌”,就足以引起公众警惕。

商周时期已有分餐形式

许多人一听到分餐制,第一反应就是:“那是西方人的习惯吧?”确实,西方人的分餐制,比较深入大众视野。大约17世纪,它在欧洲大陆大行其道,彰显出个体独立意识的觉醒,带有民主、平等观念的痕迹。此后,欧洲餐桌礼仪更为严格,其中隐含的尊重他人的习惯,蔚然成风。

而欧洲人也并非一直如此,分餐制是人们在考虑到诸多卫生问题之后,经过多次改革才确立下来的。其实,在17世纪前的大段历史时期中,欧洲人更喜爱聚在一起合餐吃饭。中世纪时,合餐属常见之事,有时连汤碗都是共用的……这同古代西亚、中亚地区的人们的合餐习惯有一定关联。毕竟,那些地区的文明,曾一度深深影响欧洲。

只能说,分餐是西方人在特定历史时期中形成的习惯,但却不是他们的专属。我国分餐制的历史,更为跌宕起伏,而且一直影响着亚洲邻国。

日本的分餐制,现今依然存在,可追溯至11世纪。《源氏物语》中,就出现了这样的场面:“铺设四十张中国席,其他坐垫、凭几等物也都一律崭新精致”。这里说的“中国席”,便是分隔明显的单独桌案。紫式部寥寥几笔的描述,便体现了当时的日本贵族对魂牵梦萦的中国文化的尊崇。

我国早在商周时期,就出现了分餐的形式。但其显著的特征是对层级地位的彰显,是一种礼制。宴席呈现出的是一种气场,更能突显王侯威仪。《周礼》有载:“设席之法,先设者皆言筵,后加者为席。筵长席短,筵铺陈于下,席在上,为人所坐藉。”这便是针对筵宴的规格标准。

此外,熟悉文物的朋友大致都会了解,那时的餐具都有明确的规格分类。如周天子需“九鼎八簋”,诸侯为“七鼎六簋”等,它们共同营造出严整的氛围,秩序井然。这种情形,让我不禁想到印度的种姓制度,其用餐方式与社会等级的联系,也是甚为紧密。印度的婆罗门贵族,用餐时都有专设房间,这一方式可谓分餐制的极致。而我国青铜器的“仪仗队列”,更是从每个细节中,体现着阶级分层。

到了春秋战国、秦汉及三国时期,分餐制依然继续,尊贵观念及进餐礼仪,依旧蕴含在宴席的程序里。《礼记》中“夫礼之初,始诸饮食”的教义,人们也一直在忠守。在许多关于那些历史时期的壁画上,都描绘着宾客“一人一案”的情景。

合餐制逐步定型

战国时的孟尝君,就用这种方式宴请八方来客。关于他的故事传记中,还出现过一次因为误会引发的事件:他的一位门客,有次不知何故,觉得自己的“伙食”比他人的档次差,认为自己受到羞辱。孟尝君得知此事后,便将自己的食物拿给他过目。这位门客发现,主公的饮食同自己的饮食,分明是差不多的!

后来,此门客竟因自己的误会,愤恨羞愧而自杀……虽然结果有些极端,但这个故事却说明,那时分餐制之普遍。而此人的自杀,也是那时“知耻近乎勇”的社会风气,所引发的结果。

比起商周时,春秋战国至三国时期的宴会规矩,略微松动了一些,因而融入了一些表演活动。如《三国演义》中,周瑜在群英会上舞剑的情节、曹操在铜雀台设宴时的“横槊赋诗”,当属著名的宴会“节目”。

自魏晋南北朝始,人们的用餐方式顺遂社会演变,出现了较显著的改观。这一时期,战乱引发民族融合,游牧文化风习渐传至中原。游牧民族围坐聚合、共进酒食的合餐形式,冲击了中原饮食礼制。中华饮食文明混入北方民族血液基因,形式变得多元化,礼制更有松散倾向。

隋唐直至五代十国时期,合餐的趋势更为明显。大家围坐饮食,但食物还是彼此分明,餐具也是成套分配,令人想到日本的“定食”。

这种具有合餐气氛的分餐形式,其实是现今最值得恢复的形式。这样做,合餐的气氛能够保持,又保证了分餐制的卫生标准。

我国作为美食大国,不仅要精研食物本身,关于“吃的方式”中蕴含的文化意旨,更是值得开拓。共用美食的待客之道,与防控“病从口入”的举措,关系着情感与理智,应当有所侧重。

宋代,合餐进一步定型,这与市民经济的发达不无关系。两宋的都城,饮食行当极其丰富,菜品繁密、品相细腻。各品类的酒楼、食肆也是不可胜数,常常是食客满盈。

在著名的《清明上河图》里,可以寻觅到那些与现今酒楼情态无二的景象。在现今的开封和杭州,也依然能发现宋代美食的芳踪。

当时,合餐趋势愈发明显的原因有很多,其中有一项不得不提:宋代出现了铁锅。烹饪工具的变革,引发了一系列餐饮革命。耐用结实的铁锅,增添着菜品的丰富性,催生了“花式炒菜”。再加上那时原材料的种类极其丰盈,比如植物油和各类从西域引入中土的蔬菜,都加强了美食的丰富性,因而,合餐的形式更为普遍。

当时,北方民间出现了一种负责统筹宴会节奏、安排席间次序的职业——“白席人”,这恰恰是合餐制的产物。这一职业,通常是选择某地较有权威、有见识的人来担任。此外,他还能带动整个宴席的气氛,时也会在席间展示自己的才艺。《东京梦华录》中,就出现过关于这类职业的描述。

此后,南宋退出历史舞台。元代时,合餐制的典型——火锅,愈加深入人心。时至今日,火锅俨然是多数国人的心头好。而到了明朝,市井文化发展更为迅速,虽依然存留分餐制,但民间的合餐制,早就形成了广大规模。背景设置为明末清初的《红楼梦》,其中描绘的贾府大宴上,不就有众宾团宴的场面吗?

清代时,合食共餐愈发成了一件寻常事。单独桌椅的普及,满清统治者的特定民族习惯……许多原因,都促进了合餐制的深入巩固。

不过,当时也出现了外来文化影响,如康熙年间的《御览西方要记》中,介绍的西方分餐制习俗:“每人各有空盘一具以接,专用不共盘,避不洁也。”但它却并未撼动合餐制在人们心中的地位。所以,后来乾隆下江南时,他本人虽是单人单桌吃饭,而侍从们却都是合食。

分餐只是形式,不会分隔情谊

近现代,我国曾出现过不少关于分餐制的呼声。1936年,曾成功战胜东北鼠疫的伍连德医生,曾指出:“最善之法,莫如分食”;2003年,SARS肆虐时,社会上大力提倡过此用餐方式……

不过,千余年形成的习惯意识,一时难以更替,所以,生活中我们大多面对的还是共享食物的场面。偶尔我也会心感担忧,特别是同不熟悉之人共餐时。

不过,现在很多餐厅,都在使用公勺公筷了,这是一种改观。疫情过后,可能会有更多餐厅深化分餐制度。

原本,分餐就是中国文化的一部分。如能随时代变迁而融入创新意味,最终演变为新的生活方式,将会一举多得。

饮食是生活的根本,美食则彰显中华文化印痕。恰当的用餐方式,更能为文化增彩。我认为,分餐制会令个体的美食体验更为纯粹,令人们自然而然与隐形毒素保持距离。如果人们能够适应正向的饮食模式,身心健康与生活品质会上一个台阶。

分餐只是形式,并不会分隔情谊。分开碗碟,也不会阻碍交流。反而,在这种相互理解与尊重的环境中,大家的交情会更为深化。

(据新华每日电讯)