

粤菜饮食之器文化溯源

鄢 莉

1. 粤菜饮食之器的发展历程

(1) 粤菜与食器

粤菜即富有广东地方特色的菜肴。作为四大菜系之一的粤菜不仅以其清淡、清中求鲜的口味为世人熟知,其饮食器具的设计也具有独特的地方特色。

饮食器具的变化直接反映了饮食文化生活的进步及饮食风尚的演变。袁枚在《随园食单》中认为,不要一味讲求食器的高贵,要雅而合宜,“宜碗者碗,宜盘者盘,宜大者大,宜小者小,参错其间,方觉个色,若板于十碗、八盘之说,便嫌笨俗”。美器与美食的谐和,是饮食美学的最高境界。

(2) 粤菜饮食之器的变化特征

粤菜的起源可远溯距今二千多年前的汉初,历经异食、正食、名食几个阶段。粤菜餐具的发展与变化,可以依附于粤菜本身的发展历程进行探索与研究。

异食时期的食器受中原文化影响较深,岭南冶铸工艺与中原文化的关系比以前更为紧密,更融会一体,但岭南文化的特点在食器上的体现也初显端倪,正食时期艺术市民化倾向一直占据主流,其主要表现在对工艺美术的侧重、宗教美术的世俗化倾向以及文人书画艺术的相对薄弱。“凡人情莫不欲富,至于农人、商贾、白工之家,莫不昼夜营度,以求其利”(蔡襄《福州五戒》)。在此大环境下,随着粤菜走向鼎盛时期的食器亦随之显现出商业化的特征。名食时期开始确立自己独特的风格。“如果说屈大均那个时代的广东工艺在清代的地位不过是屈从于‘苏州样’,而‘广州匠’仅在技艺上占有一席之地的话,经过康熙晚期、雍正和乾隆初期大约半个世纪的成长,在乾隆皇帝的倡导下迅速形成了有别于京、苏、扬的‘广州样’,并影响到内廷和苏州、扬州、北京的工艺形式与图案装饰”(杨伯达《从宫廷旧藏十八世纪广东贡品管窥广东工艺的特点和地位》)。

2. 岭南文化对于粤菜食器发展变化的影响

马林诺夫斯基认为“在人类社会生活中,一切生物的需要已转化为文化需要”。至于餐具亦不能被简单地视为满足饥食需要,更不能孤立地作为单纯的

日常餐具,而是蕴含了更多更深层的文化内涵。“岭南文化具有同我国其他区域文化的不同特质,诸如重商、开放、兼容、多元……远儒、受用等”(《中国瓷器与中国文化》)。

(1) 粤菜食器造型上的务实态度

“无当之玉碗,不如有用之埏埴”,功能效用是餐具设计应遵循的基本之道。广东饮食习俗在博采众长的同时,逐渐摒弃了外地饮食中的某些陋习,形成不尚奢华、讲究实际的风格。

粤菜食器继承了粤菜务实求真的精髓,形成了质地坚硬、造型含蓄、釉色深厚、凝重古朴的特质,实用是其主要特征,而形体造型是为了实现这一目的而考虑的。如莲花碗的大小、高低都是以使用功能为基础的,以最简洁的线条塑造形体,实现功能。“百子千孙筷子筒”是明清至国民时期岭南地区较为常见的泛餐具之一,为扁方形,中间以“麒麟送子”为题材,采用镂空浮雕开窗手法来表现,有一种通透美感,而且使筷子筒具通风的实用功能,如有短筷或杂物置放其中,也能从镂空洞眼中看出。不但体现出岭南人的生活习惯和对美的追求,也体现了岭南文化务实低调的特征,实用而毫不浮夸。

粤菜食器是在民间土生土长的工艺品和生活用品,不仅满足了作为产品实用性的目的,还因为其反映了劳动人民的生活审美情趣而具有健康、质朴的美,是繁琐、纤巧的宫廷艺术所不能比拟的。清光绪年间的“彩釉鹅盘”是艺人黄古珍的作品,以一只体态肥大的鹅浮于碧波上为整体构图,羽翼底为水平线,分为上下两部,下部为椭圆形食盒,上部为盘合盖,水波为盒足座,上部以写实手法塑造了鹅的形态,鹅颈呈弯曲状,额头与前胸相接,留出空位作提梁式把柄,细腻地施以彩色釉,形象逼真。“黄釉鱼盘”是另一件代表作,鱼为鲤鱼形,侧身造型,鱼尾向上稍弯卷,很有生活气息。该盘也以水波为座,在鱼身中间分为上下两部分,上为盖,下为盘。这两件食盘以鹅、鱼形造型,在满足使用功能的同时还真实地反映了岭南人的生活风俗与审美情趣。

(2) 粤菜食器纹饰上的多元文化

班固在其《汉书·地理志下》中说：“凡民函五常之性，而其刚柔缓急，音声不同，系水土之风，好恶取舍，动静亡常，随君上之情欲，故谓之俗。”（转引自王保国《地理环境、饮食结构与中原文化特征的形成》）地理环境的差异性同样也造成了自然产品的差异，这种差异直接导致不同地域、不同民族物质生产、生活方式的不同。

粤菜餐具和人们的生活休戚相关，在岭南这块沃土上成长、壮大和发展，凝聚了岭南人民的审美情趣，强调的艺术特征是从生活中提取的，蕴含着浓郁的岭南社会风俗和民情。

同时，岭南文化兼收并蓄的特点亦在粤菜食器纹饰上得到较好的体现。名食时期的广彩即“广州织金彩瓷”，是在景德镇运来的素白瓷器上加以彩绘，由于在广州加彩绘，故曰“广彩”。广彩注重画面主次分明的关系，重要形象必定是放于器物中心，常用的颜色有青、红、绿、黄、白、金等，早期色彩较淡雅，后期发展为金碧辉煌、华丽异常。吸收了国画、丝绣等姊妹艺术的特点，并且迎合国外商客的要求，绘制一些外国纪念性纹样，行业内叫做“号头”。“麻色织金西洋女风景盘”、“葫芦商标图案盘”、“广彩十三行图碗”等有代表性的粤菜餐具，就是当时仿照欧洲艺术形式、吸收西方绘画技法而创造出来的作品。较有代表性的“广彩人物小碟”，高3.1厘米，口径15厘米，画面中央以人物占重要地位，禽鸟、花草和几何图案丰富热烈，繁而不乱，有西洋装饰绘画风格的影响。

（3）粤菜食器加工工艺上的创新意识

明代之前的粤菜食器体现了岭南文化对中华民族文化和审美传统的继承和弘扬，但岭南文化具有极强的开拓、进取和创造精神，粤菜器具作为岭南文化中不可缺少的一部分，明代以后利用材料本身的特点，与适应人们生活以及建筑环境、审美意识的需要等因素相配合、相统一，仿中有创，形成自己独特的地方风格。

名食时期粤菜食器在加工工艺上表现出自己辉煌的成就，食器的釉色从手工涂釉、单一釉层到按照设计需要多层覆盖釉以及反复多次的煅烧工艺，从仿名窑器釉色到仿中有创，自成体系，独具特色，青出于蓝而胜于蓝。《竹园陶说》记载：“广窑陶器上釉者，明时曾出良工，仿制宋钧红蓝窑变各色，而以蓝

釉中映露紫彩者最浓丽，粤人呼为翠毛蓝，以其色甚似翠羽也。窑变及玫瑰紫，色亦好；石榴红，色次之，今世上流传广窑之艳异者，即此类物也。”广窑陶瓷胎质为陶土而釉药及烧制温度也有所差异，在仿制过程中创造出三捻花、翠毛色、雨洒蓝等独具特色的蓝色釉料。“广窑凹棱小酒杯，中有蓝晕，外有极淡色之朱砂斑，若指螺所印者，价值奇昂”（《说陶》），就是其中典型代表之一。窑变釉色是科学技术和艺术创造的融合和统一，亦是让自己独树一帜的重要表达，是岭南文化善于吸收与创新的表现。

粤菜食器是具有民族美特质的艺术品。虽然它受到外来文化的影响，但是它的民族性、人民性、地方性特色始终没有变。它是岭南一方之物，是由岭南人民创造的，是岭南传统文化的延续与发展，并没有因为吸收了外来文化而否定了自身的优良传统，而恰恰使自身发展更为成熟，成为岭南饮食文化的重要组成部分之一。

3. 结语

“和实生物，同则不继”，我们一定要保持文化生态的丰富性，绝不可以让文化也变成单一化、一体化（参见乐黛云《多元文化与比较文学的发展》）。历经异食、正食、名食这些阶段的粤菜食器从最初的对中原文化简单的拿来即用用到后期自己风格的形成，走的就“和而不同”这条道路。但发展至今，我们非常遗憾地看到粤菜器具在众多文化的夹击下，出现了与其他菜系器具同质化的特点。如今，川菜、上海菜大张旗鼓地发展自己的饮食文化，树立自己的品牌意识，其中最重要的一个举措就是在“色、香、味、形、养”的基础上融入“器”与“境”的理念，虽然粤菜曾有过北上的辉煌历程，但时过境迁，不进则退。我们亟需加强文化特点在产品上的物化，重视粤菜食器设计，在“意”上进行创新。粤菜器具的特色性植根于粤菜这个重要菜系的文化特点基础上，我们应将粤菜深层的文化内涵和外在的风格主体结合起来，从岭南文化溯源，挖掘并提炼有用的文化元素反馈于粤菜餐具设计上，多思路地抵御粤菜食器与国内外其他菜系餐具愈发同质化的趋势。

（作者单位 广东技术师范学院美术学院）