

王晴佳教授演講「筷子文化史、筷子文化圈：新文化史研究一例」

漢學研究中心「外籍學人來臺研究漢學獎助」自 1989 年 7 月開始實施已逾 20 年，補助過來自 40 個國家的外籍學人近 400 人。「世界漢學學友會」為漢學研究中心為了凝聚歷年中心獲獎訪問學人情誼，及協助學人間聯繫管道而成立之社團。自去（2012）年起，漢學研究中心特邀請世界漢學學友在訪臺期間，於本中心舉辦「寰宇漢學學友講座」，每年二場。

2013 年第一場「寰宇漢學學友講座」於 7 月 16 日舉辦。邀請「外籍學人來臺研究漢學獎助」1999 及 2006 年度兩度獲獎學人，美國羅文大學歷史系王晴佳（Q. Edward Wang）教授主講「筷子文化史、筷子文化圈：新文化史研究一例」，並由中央研究院近代史研究所所長黃克武教授主持。

筷子伴隨著人類文明的發展，有一段悠久的歷史，雖只是簡單的食器，發明者也不可考，但至今全球每天仍有數億人使用，是世界三大飲食文化圈（刀叉、筷子、手食）之一。王教授指出，筷子在先秦文獻中，常是與匙搭配出現，即「匙箸」或「匕箸」並稱，《禮記》當中已出現「羹之有菜者用棗（筷子），其無菜者不用棗」，可見匙用來吃主食（五穀），筷子用來吃副食（菜）。這與中國早期文明發源地華北的作物息息相關，當時以小米為主食，而小米通常煮成粥或羹較易入口，所以中國早期的食器，匙比箸（筷子）重要。

接著王教授從筷子的歷史遞嬗對照幾次重大的飲食革命，如漢代時小麥漸漸成為主要農業作物，但其本身口感欠佳，於是常被加工研磨後以麵條、餃子皮等型態出現，此時筷子比起湯匙等食器就便利得多，此種現象到唐代飲茶吃點心（Dim Sum）融入庶民生活文化後，為取用這些片狀、餅狀的點心變得更加顯著。

演講後半段王教授開始分析不同地域對筷子的種類及用法劃分之影響。從宋、明以降筷子的長度比過去增加，王教授認為可能是同桌合食制所造成；相對在日本由於菜餚個別分盛，加上該國傳統神道

信仰，認為世間萬物皆有自己的「靈」，於是筷子的長度不特別長，但有濃厚個人化色彩，家中每一份子有各自的筷子，一次性使用（如免洗筷）的筷子也很普及。隨著稻米普及、人口增加以及食譜的撰寫，上層菁英階級的飲食精緻化，而庶民百姓的食材選擇也更多，筷子的地位遂超越湯匙，成為最普遍的食器。

王晴佳教授的演講旁徵博引大量史料，除中國外亦介紹日、韓甚至東亞等地的狀況做比較，將筷子文化史從古至今做一翔實的說明。聽眾對於筷子這一日常生活小物，竟有如此豐富的沿革過程與背景，無不嘆為觀止。為便全球民眾能共享這場精彩的演講，本館已獲得王教授授權，將此演講錄影，置於「國家圖書館影音服務系統」（<http://dava.ncl.edu.tw/metadatainfo.aspx?FunType=0&ID=633884>），以供大家參考、學習。