

科技·媒介·符号

——现代城市的食物烹饪文化实践解读

王淑华

摘要：智能科技的发明进入厨房，虽然给食物烹饪带来了便利，但标准化的程序削弱了制作者的创造性，科技无法与人类对话，导致了城市的孤独人群。与此同时，媒介通过炫目而虚幻的食物烹饪符号的演绎，呈现出现实世界城市中的生活方式和社会区隔特征，而最终这种现代城市的食物烹饪文化实践会导致私人空间和公共空间的边界变得更加模糊。

关键词：文化实践；符号；驯化；区隔；空间

作者简介：王淑华，女，副教授，传播学博士。（浙江传媒学院 新闻与传播学院，浙江 杭州，310018）

中图分类号：G206.2

文献标志码：A

文章编号：1008-6552 (2015) 02-0038-05

法国社会学家皮埃尔·梅约尔指出，每个人在日常生活中通过看得见的行为举止来表现日常生活文化整体的一个个片段，将这些片段整合在一起就形成了他（她）的社会关系网，个体也能在其中获取一席之地。这里所提到的行为举止被赋予一个“文化实践”的概念。皮埃尔·梅约尔认为文化实践是一种具体的（美食菜单）或意识形态的（宗教的、政治的）日常因素的集合体，或多或少都比较协调，比较富有变化。^[1]同时，这种文化实践的变化也将导致个体在社会关系中位置的转变。

食物烹饪是个体最为普通常见、也是最重要的日常生活实践之一，它是人类生存必需，每个人每天差不多都会考虑这样的问题：“早（午、晚）饭吃什么？”、“早（午、晚）怎么吃？”因此列维-斯特劳斯也说：“烹调活动是天与地、生与死、自然与社会之间的中介”。随着烹饪科技不断发展更新，食物烹饪的时空、过程和功能发生改变，当代城市的食物烹饪的文化实践远不止给人带来色香味等感官上的体验那么简单，尤其是媒介的加盟使食物烹饪从私密空间走进公共空间，媒介呈现了人们对食物烹饪的想象以及对城市生活的梦想，其中包含的符号更具象征实质和社会意义。

一、食物烹饪：智能厨房里的标准化的程序与孤独的人群

城市不仅作为多元要素之一参与建构了各个文明形态，还为这些多元要素得以共同塑造现代社会提供了最重要的物理空间。^[2]生活在城市中的人每天经历着各种单调或冒险的事，同时也每天适应或面对科技、环境和社会给他们带来的生活变革。纵然面对例行公事式的枯燥，亦或风险社会带来的任何不确定性，仍有很多人愿意涌入城市，甚至不惜改变以往传统的日常生活方式、观念和习性。家居是人在城市落脚的地方，而如今舒适、安全、方便的智能科技不仅占据了家居的空间，也侵入了都市人的日常生活实践。

厨房是都市家居生活中非常重要的一个空间，它关系到“吃”这一人类得以生存的最基本需求。一些都市人将智能电器搬入厨房，将食物烹饪工作交给电子自动化设备，以此来释放自己的双手，节省更多时间和精力去努力工作，或者闲暇放松。厨房智能科技的发明让“晚饭怎么烧？”这一问题迎刃而解，也使很多女性从厨房家务工作中解放出来，这是一大值得庆幸之事。然而科技对于食物烹饪来

说也有负面作用：它有束缚人的思维，使食物烹饪缺乏独创性的危险；它压缩了人们在食物烹饪过程中交往的机会，让都市人成为“孤独的人群”。

（一）程序还是创造：要食谱还是要秘方

标准化是科技的重要特征，当智能电器进入厨房后，食物烹饪的时间可以被精确计算。面包机烤面包需要3个小时，微波炉热牛奶需要2分钟，电饭煲做饭需要30分钟，豆浆机煮豆浆需要20分钟……厨房电器是人手的延伸，在购买这些厨房电器时，你会获得食谱菜单，上面详细地介绍各种原料、制作顺序和需要时间等信息，你需要做的就是按照食谱要求准备好材料，按下“开始”键，就可以等待成品的出现。这样，哪怕是商店里那些看似神秘的马卡龙蛋糕，其制作活动也能进入寻常百姓家了。

传统厨房依靠纯手工创造食物烹饪。如做面包需要手工揉面，放在面盆里盖上纱布等待发酵，整形之后放到石炉子里烤就而成。整个过程无法提供精确时间，时间的判断有赖于材料的性质、周围的环境以及其他相关因素，制作者可以对烹饪过程进行观察，随时做出调整，比如检验面粉是否发酵成功，只要用力按面团：如果面团孔洞小而少，酸甜味不够，说明发酵不足，需要继续发酵；当面团有弹性，按着略有下陷，孔洞多，还有一股酒香，表示发酵成功了。此外传统的食物烹饪不讲究苛刻的食材比例，制作者只要心血来潮，还可以改变制作过程，或者多增加一两味食材，让食物的味道变得独特。总体而言，家族食物烹饪的“独门秘方”大多依靠制作者的经验以及口口相传获得。

相比之下，使用厨房电器制作食物，只要根据说明书的程序操作，成功率虽高，但味道大同小异。另一方面，虽然使用厨房电器能做出商场出售的美食，是对食物烹饪的“去神秘化”，但因为人们无法明白厨房电器的运作原理，其实是陷入了另一种神秘化。此外，烹饪事务本应是各种情境和客观资料的复杂组装，里面有必需的东西，也有自由发挥的余地，它是一个各种因素混杂的集合体，总是不断变化，人们通过各种战略和方式让实践方式个人化。^{[1] (268)} 食物制作者可以运用自己的方式来安排：不同食材如何搭配发挥最好的味道，不同食客的口味应怎么面面俱到，怎么样安排制作时间才能最有效率。食物烹饪展现制作者统筹安排、游刃有余的才能和风格，充满日常生活中的智慧。而厨房电器一旦运作，是否制作成功需到程序结束时才能知晓，食物制作者很难在中途做出调整或创造。由此，程序代替了经验，技术替代了感知，厨房电器追求味蕾的单一性，剥夺了制作者的创造性和多元个性。

（二）要对话的群体还是要孤独的人群

传统厨房的食物烹饪是一个具有分工的工作，广义的食物烹饪不仅包含食物制作，还包括采购食物、清洗食物、生火做饭等工作，这种分工产生人与人之间的交往，如在采购食物时与菜场老板讨价还价，生火做饭时家人的闲聊等等。交谈既可以是与食物烹饪有关的内容，也可以是与之无关的内容，可以是私人话题，也可以是公共话题。总而言之，分工合作的工作使对话成为可能。

科技的加盟使食物烹饪工作变得简单，一个人即能独立完成，对话随之变少。超市食物不仅明码标价，还能自助使用机器检索价格，省去了与人讨价还价的环节，结账时电脑显示金额，也使消费者和收银员之间的对话变得可有可无。各种厨房电器能节省劳力和时间，食物烹饪不再需要求助其他人帮忙，单靠一人之力就能完成，工作变高效了，但对话和交往却被彻底杜绝了。科技虽能准确听从指令，但却无法和人对话，这让厨房变得冰冷，食物烹饪者变得孤独。因此，刘易斯·芒福德在谈到生活在技术世界的城市人群时说：“那些接收这种现实生活方式的人们，就好像被装入火箭筒里，在天空中疾驰，一切都被精确地安排定当，他们选择的余地是很少的，他们被允许做出的反应是有限制的、不足的。说实在的，这里我们看到了‘孤独的人群’（The Lonely Crowd）。”^[3]

芒福德接着指出，技术的发展为人们的日常生活提供了便利，人们现在足不出户可以获得生活必需品，改善了生活，但换一个角度想，倘若人不能比技术强大的话，只能被降格到机器的水平，就是一个麻木、奴性、卑微的生物，只能做出最起码的神经反射和被动的、没有选择的反应。^[4] 科技压缩

了人们活动的有效范围,很多人过于依赖科技而逐渐丧失主动与他人进行交往的热情和能力,并甘愿受智能科技生活的“驯化”。他担心科技的发展会使人们在潜移默化中养成消极被动和温顺驯良的性格,会加速城市的瓦解。本来食物制作者在厨房忙碌的时候,其他家庭成员参与集中进行对话和沟通,有助于家庭成员间形成和谐的家庭共同体。但厨房电器使厨房工作由集体模式转变成单人模式,原来那种群体工作、其乐融融的交流很难继续下去,整个家庭安静了,对话也被终止了。

二、食物烹饪:生活方式与社会区隔的媒介呈现

在城市的日常生活中,媒介无处不在,它占据了家居的时间和空间。媒介对人类的交往以及意义的建构起到中介作用。人类的传播或交往经由传媒及其相关机制的中介,而且人们的日常生活也通过如此中介了的传播或交往得以形塑。^[5] 无需食物烹饪的即时在场,传媒也能让受众产生近乎于直接感知的印象。可以说,传媒技术拓展了厨房的空间,同时也提供了流通与社会空间中的关于食物烹饪的建构空间再现和意义的象征资源。^{[5] (151)} 曾经有学者认为,选择什么样的房子意味着选择什么样的生活方式,因为居住空间是身份和生活方式的基础。^[6] 选择吃什么同样也意味着选择什么样的生活方式和社会阶层。而在媒介光环下,食物烹饪成为某种流行,因为媒介所呈现的并非食物烹饪本身,而是某种城市化的生活方式的象征,同时指向社会区隔。

(一) 大众传媒的食物烹饪演绎:消费社会下生活方式的符号象征

列维·斯特劳认为,烹饪构成了“一种语言,在这种语言中,每个社会都传输了很多信息,这些信息至少能表现出社会本来面貌的一部分”,也就是说“在这种语言中,社会无意识地表现出了自身的结构”,^{[1] (239)} 这些信息和结构折射出城市人群日常生活的社会现实和社会结构。大众媒介通过多种方式来演绎食物烹饪有关的内容,此时作为符号的食物烹饪就成为生产力本身,生产出更为广泛的社会内涵。食物烹饪不仅是消费社会的象征,同时呈现人们对生活方式的追求以及人生哲理的感悟。

食物广告直接指向消费者的购买心理和行为。食物烹饪一旦通过文案被编织出吸引人的故事,能直接促进受众想象后的消费。食物烹饪题材的影视剧的诱人之处不仅在于美食,还在于透过美食传达的社会信息以及故事意义。如日本的《深夜食堂》讲述的是发生在小餐馆的故事,老板根据客人要求利用现有食材做出各种料理,但实际上是透过这个餐馆空间,老板与各式各样客人交谈,讲述一个个充满人情味的故事,展现不同阶层城市人的生存状态。很多电影的台词善于借用食物烹饪来阐释生活方式和人生哲理。如:

人生不能像做菜,把所有的料都准备好了才下锅。——《饮食男女》

一生只有一次的爱,便是一种纯粹的感情素食主义。——《饮食男女2》

真希望人生有部食谱,能告诉我该怎么做!——《美味情缘》

我说的是真话:任何人都可以烹饪,但是只有勇者才会成功。——《料理鼠王》

此时的食物烹饪不是封闭的日常生活,媒介传播使它超越了现实世界的常规性,这种超越所产生的一些形象和符号,^[7] 用以象征现实社会中更具丰富内涵的事务。如纪录片《舌尖上的中国》借食物烹饪让观众感知中国的文化传统和社会变迁,综艺节目《十二道锋味》借美食展示明星的环球之旅,同时塑造主厨谢霆锋“暖男”的形象。真人秀《顶级厨师》与其他选秀节目无异,以才艺展示和感人故事相结合来吸引眼球,参赛只为成名。此外,书店里出现一些美食畅销书,作者厨艺达人如文怡、君之、任芸丽等成为美食意见领袖,通过签名售书、品牌代言、开办工作坊等吸引粉丝,获得商业上的利益。总之,当我们在媒介上看到“民以食为天”时,我们看到的不仅仅是食物烹饪,还有对作为符号的食物烹饪的颂扬。^{[7] (130)} 传媒对食物烹饪世界进行编码:剪辑、戏剧化甚至曲解,然后进行赋值后再进入消费社会,表达传播者需要表达的象征意义。

（二）社交网络中的食物烹饪呈现：自我认同与社会区隔

如果大众传媒的食物烹饪是饕餮盛宴，那么新媒体语境下的食物烹饪的文化传播实践则是众人的狂欢。社交网络可以让日常生活的美食烹饪散播全球：当制作或享用美食时拍摄照片，或与照片合影，搭配一段文字，点击“发送”，就能让全世界的人知道此时此刻你与食物之间的关系。

之所以把食物烹饪晒在网上，既是为了防止日常生活中食物烹饪的平庸，也是为了获得内心的满足与幸福。波德里亚认为，我们在符号的掩护下并在否定真相的情况下生活着。……形象、符号、信息，我们所“消费”的这些东西，就是我们心中的宁静。与外界产生的距离则巩固了这份宁静。^{[7] (12)}食物烹饪的过程和结果让人萌生幸福感，图片和文字的寓意符号则超越了食物烹饪本身所带来的满足感，而当晒图获得别人的赞许和肯定时，厨房电器时代的孤独感能在这个虚拟的世界中得到一定程度的缓解，虽然离现实世界遥远，但至少在这个符号世界里，不同个体之间能感觉心灵空间上的贴近，个人内心的宁静、舒适以及自我认同由此产生。

社交网络中的食物烹饪还能透露信息传播者的深层社会信息。受众可以通过图片和文字判断信息传播者所处的社会阶层，因为饮食最能体现一个人的身份特征以及生活状况，而这是评判社会阶层最朴素的表征。家常菜/法式大餐、速食/慢食、普通食物/有机食物、粗糙食物/精致食物，时令食物/过季食物、非进口食物/进口食物、垃圾食品/营养食品、非品牌食物/品牌食物等的分类，甚至餐厅的布置包括餐桌、餐具、墙上的装饰等食物周围的环境也能提供类似社会分类的信息，而社会分类是区分社会阶层的重要方式。

社交网络中展示什么食物、如何展示，图片通过何种角度拍摄，文字如何表达，这些都经过信息传播者的精心编码，旨在体现他关于食物烹饪的独特格调，这种凡勃伦式的“炫耀性消费”^[8]符号是人们证明自己的金钱与尊严的方式。同时在大众媒介影响下，他形成了基于“物—符号—想象”的流行饮食文化和美食风尚风格的追求趣旨。虽然巴尔特在对大众文化的神话进行分析时曾指出，流行文化以及流行的生活时尚是中产阶级意识形态的“匿名的专制”，^[9]但生活在城市中的人群在日常生活中甘愿追求这种流行，因为“炫耀性消费”有再生产出社会阶级结构的可能性，^[10]而“炫耀性消费”符号的传递，是为了实现社会区隔的目的。布尔迪厄在《区隔》一书中指出：统治阶级与其他阶级区隔是因为经济和文化资本的不同，每个阶级有与之对应的生活方式以及性情倾向（或称惯习），任何实践中都需要选择与之对应的性情倾向（或称惯习）。^[11]而阶级特性归因于其社会结构中的位置，他认为人的社会位置是处于流动状态的，只要获取更多的社会资本、经济资本、文化资本和符号象征资本，较低阶级向上层流动是有可能的。消费者在日常生活中的每一次消费行为是为区隔进行的符号斗争，目的是确立其独特的地位与认同感。^[12]社交网络上的食物烹饪的传播，也是信息传播者通过符号斗争对自我的社会位置以及社会认同的宣扬。符号的表达暗含幻影之下人们的城市梦想。或许在现实世界中，信息传播者并不属于中产阶级，但从这种非现实的文字游戏中，可以看出他对比自己更高的社会阶层的内心渴望。

三、结论：食物烹饪文化实践的城市空间转向

厨房科技使在城市中生活的人群拥有梦想中的现代厨房，智能电器替代了双手，节省了时间，同时媒介制造的食物烹饪形成某种流行，呈现了现实中城市化的生活方式和社会区隔，这就是消费社会中城市食物烹饪文化实践的特征。消费社会的特点就是在空洞地、大量地了解符号的基础上，否定了真相，^{[7] (12)}否定了现实世界。于是，城市人群处在被科技占满、被幻影符号占满的空间，继续着他们的日常生活实践。

现代科技下的食物烹饪用牺牲空间赢得时间。厨房科技解放了劳动力，但厨房因为被电器长久地

占据着而变得局促。厨房本来在家居中占的空间并不多,电器侵入后可供活动的空间就更狭小了,家庭集体烹饪的传统、食物烹饪者的创新意识以及家庭的独门秘方也被逐渐淹没在这个狭小空间里。曾经有一句关于食物烹饪和爱情的名言说,“要想抓住男人,就要先抓住他的胃”,然而在现代科技时代,所有男人的胃恐怕不是被爱人而是被程序化的机器所驯服。此外,还有一点值得质疑:现代科技真能使食物烹饪更节省时间吗?表面上看厨房电器确实节省了食物烹饪的时间,但人们需要花很多时间熟悉机器的使用方法,机器清洁需要花费很多时间,更不说说机器故障维修非常耗时。因此,空间被侵占,时间未被压缩,现代科技似乎让食物烹饪实践变得更为复杂。

为满足现代科技的发展节奏,一些城市住宅开始设计更大的厨房,或者设计开放式厨房,以保证更广阔的厨房空间,就算如此,还是没有办法改变家居因为增加了智能电器而被占满的事实。因为除了厨房之外,其他家居空间同样遭受电器侵袭,导致现在在城市家居中,相伴身边的不是有血有肉的人,而是无法沟通的电器。长此以往,城市人群失去对话的热情和能力的同时,也失去了思考的能力。

值得关注的是,媒体允许私人问题和公共问题同时入场,它使食物烹饪实践的厨房这一私密空间公开展现在公共平台,这使私人领域面临压缩和侵袭。只不过媒体植入大量刺激醒目的象征符号,人们对美好的生活方式心驰神往的时候,忘却(或者原谅)了私人空间的被让渡。尤其在社交网络上,日常生活实践成为面向全世界的表演,各个环节经过精心包装,制造美感和炫目感。在扑朔迷离的各种符号跳跃的舞蹈中,现实和虚假、真相和想象、熟悉和陌生经历激烈的碰撞,随后私人空间和公共空间的区隔也变得更加模糊。

参考文献:

- [1] [法] 米歇尔·德·塞托, 吕斯·贾尔, 皮埃尔·梅约尔. 日常生活实践2·居住与烹饪 [M]. 冷碧莹译. 南京: 南京大学出版社, 2014: 25.
- [2] 闫克文. 城市: 现代性的途径之一 [J]. 读者, 2014 (6): 64.
- [3] [美] 刘易斯·芒福德. 城市发展史——起源、演变和前景 [M]. 宋俊岭, 倪文彦译. 北京: 中国建筑工业出版社, 2005: 524.
- [4] [美] 刘易斯·芒福德. 技术与文明 [M]. 陈允明, 王克仁, 李华山译. 北京: 中国建筑工业出版社, 2009: 254.
- [5] 潘忠党. “玩转我的 iPhone, 搞掂我的世界!”——探讨新媒体技术应用中的“中介化”和“驯化” [J]. 苏州大学学报, 2014 (4): 151.
- [6] Friederike Fleisher. “To Choose a House Means to Choose a Lifestyle.” *The Consumption of Housing and Class-Structuration in Urban China* [J]. *City & Society*, 19 (2): 287.
- [7] [法] 让·波德里亚. 消费社会 [M]. 刘成富, 全志钢译. 南京: 南京大学出版社, 2000: 12.
- [8] [美] 凡勃伦. 有闲阶级论 [M]. 北京: 商务印书馆, 1964: 68.
- [9] 刘怀玉, 伍丹. 消费主义批判: 从大众神话到景观社会——以巴尔特、列斐伏尔、德波为线索 [J]. 江西社会科学, 2009 (7): 49.
- [10] 刘飞. 炫耀性消费——凡勃伦与布迪厄之比较 [J]. 消费经济, 2005 (3): 54.
- [11] Pierre Bourdieu. Translated by Richard Nice. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste* [M]. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press. 1984: 260.
- [12] 王宁. 消费社会学 [M]. 北京: 社会科学文献出版社, 2001: 81.