

# 从冷面看朝鲜族饮食文化的价值

孙 菲

(延边大学 人文社会科学学院, 吉林 长春 133002)

[摘 要]中国朝鲜族人民创造了既蕴含他民族文化又不失本民族特色的朝鲜族饮食文化。冷面是朝鲜族三大特色食品之一,它不但是朝鲜族人民引以自豪的传统饮食文化,同时也是中华民族饮食文化宝库中的一颗璀璨的明珠。冷面的原料多为荞麦,其制作过程复杂,历史悠久且工艺独特。冷面折射出朝鲜族饮食文化的民族认同价值、历史记述价值、民族文化承载价值和经济发展价值。

[关键词]朝鲜族;冷面;饮食文化;民族认同价值

[中图分类号]TS971.2 [文献标识码]A [文章编号]1009-3621(2012)02-0010-04

饮食文化最能反映一个民族的生活特性和生活质量。各民族人民在生产和生活过程中,不仅锻造出灿烂辉煌的民族历史,同时还创造出属于各民族自身的独具特色的饮食文化。在朝鲜半岛上生活的朝鲜人凭借着本民族独特的智慧,在人类文明不断发展和进步中,创造出丰富多彩的朝鲜民族饮食文化。随后,由于历史的原因,他们带着在朝鲜半岛形成的民族语言、文字和风俗习惯迁入中国东北地区,形成今日的中国朝鲜族。迁入后,朝鲜民族饮食文化由于受到中华文明的影响,逐渐与中华文化相融合,形成了如今独具特色的中国朝鲜族饮食文化。在朝鲜族饮食中,冷面是朝鲜族著名风味食品之一,它同泡菜、狗肉汤一道,被评为朝鲜族三大特色食品。

## 一、中国朝鲜族概况

中国朝鲜族是19世纪末到20世纪初从朝鲜半岛迁移过来的跨境民族,主要定居于吉林省东部的延边朝鲜族自治州。在汉、满等兄弟民族的帮助下,朝鲜族人民开山辟土,披荆斩棘,用自己勤劳的双手和耕耘的汗水,浇灌着东北肥沃的土地,建立了新的家园,成为中国众多的兄弟民族之一。朝鲜族是保持本民族传统文化最完整的少数民族之一,具有鲜明的民族特色。由于中国朝鲜族是从朝鲜半岛已经成

长得相当圆熟的朝鲜民族中分离出来迁入中国的,所以带有已经存在的朝鲜民族所共有的民族属性和文化传统<sup>[1]</sup>。但它又生活在中华文化的大家庭中,吸收了周边兄弟民族的文化因素,所以拥有中华民族成员的文化特点。融合了异国风情和华夏文明特色的中国朝鲜族文化受到了世界人民的欣赏与喜爱。

对于任何民族来说,其饮食文化都是在独特的自然风土环境及民族历史文化土壤中孕育、发展而来的,同时又伴随着民族政治、经济、文化的发展而不断变化。中国朝鲜族在特殊的地理、历史和经济条件下,传承了本民族传统饮食风俗、习惯,同时融合中国饮食文化,形成了具有双重性和多样性的延边朝鲜族饮食文化。其崇尚天然、重视食疗、融合多元文化的饮食文化特征<sup>[2]</sup>,既促进了朝鲜民族饮食文化的进步和发展,又丰富了中华民族饮食文化宝库。

## 二、朝鲜族冷面概述

朝鲜族冷面被誉为朝鲜族三大特色食品之一,以其精细的制作工艺和独特的饮食风味而享誉国内外。据说朝鲜族冷面起源于高丽王朝时期,历史已有两百年之久。在19世纪末,随着朝鲜族人口的迁入,冷面也随之引入中国。据李朝后期的世食风俗记史料《东国世食记》记载,冷面发源于19世纪中叶朝鲜

[收稿日期]2011-11-02

[网络出版]http://www.cnki.net/kcms/detail/45.1268.C.20120329.1047.201202.10\_003.html

[作者简介]孙菲(1987-),女,吉林长春人,延边大学人文社会科学学院民族研究院2010级民族学专业硕士研究生,主要从事民族文化产业研究。

的平壤和咸兴地区。因此,冷面分为平壤冷面和咸兴冷面。平壤冷面和咸兴冷面的最显著区别,是平壤冷面为加汤食用的“水冷面”(见图1),而咸兴冷面是用辣椒酱做调料的“拌冷面”(见图2)。从这一点看,朝鲜族冷面更偏向于继承了平壤冷面的做法。



图1 平壤冷面



图2 咸兴冷面

朝鲜族冷面的原料多为荞麦。据现代医学证明,荞麦粉含有丰富的营养,并且有降低血脂、胆固醇,软化血管的功效。此外,在冷面的制作过程中,因为其不含任何的添加剂成分,因此被称为纯绿色健康食品,广受欢迎。朝鲜族冷面的制作过程复杂、历史悠久且工艺独特,是朝鲜族人民在长期的生产生活过程中发展创造出来的。朝鲜族冷面既具有朝鲜族饮食文化的民族性,又具有历史、民俗文化和学术研究的价值。

关于朝鲜族冷面还有一段美丽的传说,传说是玉皇大帝的女儿下凡遇难,被一位秀才所救,为答谢秀才而教授其冷面的做法。这为朝鲜族冷面添加上一层传奇色彩。朝鲜族有在农历正月初四中午吃冷面的习俗,说是如果这一天吃了冷面,就会像长长的面丝那样长寿。因此,冷面又被称做“长寿面”。

### 三、朝鲜族冷面的制作过程

一般来说,朝鲜族的传统冷面是由面条、冷面汤、冷面帽、点缀、冷面酱五个部分组成的即食冷面。冷面的面条由荞麦制成;冷面汤由牛肉或牛骨熬制而成,冷面帽和点缀是放在面条上起到增进营养、口感和视觉美感效果的辅料,由牛肉片、香肠、胡萝卜、鸡蛋、黄瓜丝、泡菜、苹果片等组成,冷面酱是由辣椒粉、姜汁、蒜汁、食盐和芝麻等调制而成的。其实对于朝鲜族冷面来说,其魅力更主要体现在它的汤料上。朝鲜族冷面的汤料不仅要做到酸、甜、咸、辣、鲜等五味俱全,而且还要无膻味、不油腻、清爽可口,同时还富含营养价值。这是十分难能可贵的朝鲜族冷面汤料。因此,可以说,冷面汤是朝鲜族冷面的灵魂<sup>[3]</sup>。

冷面的制法是首先向大锅内加入精牛肉、牛骨、鸡骨以及适量甘草,熬制成汤汁,撇去浮沫后,再加入白醋、白糖、味精、精盐制成调味汁。而后将荞麦粉、马铃薯粉、面粉加入适量盐,用沸水烫成稍硬的面团,揉匀后放入冷面机中,将压出的面条直接放入锅中煮熟后捞出,入冷水中过凉。食用时,在碗内放冰块,再放入冷面,配以牛肉片、鸡蛋丝、鸡肉丸子、苹果片、朝鲜泡菜、黄瓜片,撒上芝麻,滴上4~5滴香油,浇入冷面调味汁即可。也可将冷面煮好,过凉后用大头鱼片拌食(见图3)。上乘的冷面,其面条要筋道,汤汁要清凉,佐料要可口。朝鲜族人民不仅在炎热的夏天爱吃冷面,而且在寒冷的冬季也喜欢吃冷面<sup>[4]</sup>。更值得一提的是,朝鲜族人民后来对冷面做了多方面的改良,将多种中药熬制后兑入冷面汤中,起到强身健体的功效。



图3 用大头鱼片拌食的冷面

## 四、朝鲜族冷面的饮食文化价值

### (一)民族认同价值

朝鲜族冷面增加了民族凝聚力,强化了民族认同感。朝鲜族冷面对于朝鲜族人民来说,不仅是一种为本族人所喜爱的朝鲜民族传统特色面食,还具有如同汉族的喜糖和红包一样的象征意义,代表着欢乐和喜庆。冷面的这种特有的文化情结和文化定义,是朝鲜族人民具有共同的民族文化意识的表现<sup>[5]</sup>,使得朝鲜族人民产生一种强烈的归属感。朝鲜族冷面以其精美、独特的风味驰名中外,赢得了世界人民的关注和赞赏。其作为令朝鲜族人民为之骄傲的传统饮食之一,已成为一种文化载体,承载着朝鲜族人民的民族自信心和民族自豪感。可以看出,在特殊的历史背景和自然条件下形成的朝鲜族饮食文化,其存在的意义已不仅只限于一种普通的民俗文化形式,而是带着极其深厚的民族文化心理与民族认同情感的。如今,朝鲜族饮食文化已成为增强朝鲜族民族凝聚力的重要源泉之一。

### (二)历史记述价值

反映民族历史的变迁。一个民族的饮食是随着社会的发展而发生变化的。某个民族饮食的内容、方式和工艺的变化可以从侧面折射出该民族政治、经济和文化的变迁。冷面起源于朝鲜半岛,它是随着朝鲜人的迁移而流传到中国的。冷面的做法和工艺的变迁是一个缩影,反映着朝鲜人迁居中国后其生活方式、饮食习惯和传统文化受中国影响而发生变化的过程。朝鲜族传统饮食中多“山珍”、“海味”的特色,反映出朝鲜族历史上曾经是一个依山傍海而居的民族;其传统炊具中黄铜器皿的消失,则反映了日本帝国主义对东北殖民掠夺的一段历史<sup>[6]</sup>。

### (三)民族文化承载价值

饮食文化是民族传统文化的载体和重要纽带。朝鲜族节日中的宗教活动和文体活动等,大都通过不同的节日饮食来体现不同的节日气氛。如正月十五元宵节吃五谷饭、中秋节吃松饼、端午节吃艾叶糕、冬至吃加入糯米小丸子的小豆粥等。饮食本身已经成为了节日文化的一部分。朝鲜族的《桔梗谣》、《筷子舞》等朝鲜族传统民谣和民间舞蹈艺术,都是以饮食作为载体的,它们不仅仅是朝鲜族杰出文化的重要组成部分,而且也充分体现了朝鲜族饮食的

文化价值。

### (四)经济发展价值

随着经济的发展、生活水平的提高,在食物相对充盈的今天,人们对饮食的追求已不再满足于食物的种类和数量,而更加关注于饮食的独特口味。因此,以特有的神秘色彩和浓郁的民族风味著称的民族饮食如今备受人们的青睐。朝鲜族冷面等朝鲜族传统饮食以山野菜、山果、山药等“山珍”,以及海鱼、虾贝、海带等“海味”为主要原料,以凉冷食品为代表,荟萃四方风味于一身,独具民族风情。朝鲜族传统饮食不仅食品类型多样,而且蕴含着极为丰富的民族文化象征意义,展现出浓郁的民族特色,迎合了现代人们的心理期望和饮食需求。把朝鲜族传统饮食文化作为民俗文化与民俗旅游结合在一起,将有助于丰富民族风情旅游项目的内容,招徕更多的游客进行参观和游玩,创造并产生更大的经济效益,从而带动民族地区经济的进步和发展。

再者,当今人们越来越看重自身的健康,对饮食的要求也越来越高。伴随着科技的进步和发展,农业也加快了现代化的步伐,大量化肥和有机农药得以广泛的使用,极大地提高了农作物的产量,丰富了食物的数量和种类,但是却导致食品质量日渐下降。可以说,现代文明的一大恶果,便是导致了环境的严重污染以及由此产生的对人类的极大危害<sup>[7]</sup>。而且,当下崇尚素食主义的人们越来越多,减肥之风盛行,人们普遍倾向于食用多素少油的植物性食品。

所以,无污染或少污染且重视食疗和保健功能并以素食为主的朝鲜族饮食,正好符合现代人们的需求,并正以其独特的魅力愈发受到人们的关注。朝鲜族冷面这一著名传统饮食,已不再仅为朝鲜族人民所喜爱,而是越来越被世界各地的人们所熟知和欣赏。品尝朝鲜族饮食,既能感受到蕴含在食物中的独特的朝鲜族文化,又可以起到养生保健、调养身体的功效,何乐而不为呢?如今追求天然“绿色食品”的这种时尚风气为朝鲜族地区丰富的蘑菇、山野菜等天然绿色资源开辟了广阔的空间和市场,为朝鲜族饮食的进一步发展提供了良好的契机。朝鲜族饮食文化的市场开发前景十分广阔,其中蕴藏着巨大的经济价值。但是,就目前来说,其所潜在的经济价值还远未得以充分发挥。相信只要深入研究挖掘、合理开发利用,朝鲜族饮食文化一定能够成为朝鲜族经济、文化发展的重要支柱之一,为中国朝鲜族的发展

进步做出更大的贡献。

综上所述,在朝鲜族社会文化发展中,朝鲜族饮食文化占据着重要的地位。朝鲜族饮食文化既传承了朝鲜半岛固有的民族文化特征,同时又把中国饮食文化加以吸纳、消化,进而创新,实现本土化,使得朝鲜族饮食文化具有多元融合的特性。朝鲜族人民凭借自己的聪明才智,对朝鲜族饮食进行合理的开发和利用,在全国开设朝鲜族餐馆,既使得朝鲜族人民的生活水平得到了进一步的提高,又促进了朝鲜族饮食文化与其他文明的交流和碰撞,有利于朝鲜族饮食文化的发展。作为中华民族饮食文化重要组成部分的朝鲜民族饮食文化,以其特殊的历史渊源、精细的工艺、别具一格的饮食理念在中华饮食文化中独树一帜。朝鲜族人民也与中国各族人民一起,为中

华饮食文明的传承、丰富和发展做出了卓越的贡献。

#### [参考文献]

- [1]许辉勋.朝鲜族民俗文化及其中国特色[M].延吉:延边大学出版社,2007.
- [2]全信子.民族学视野下的朝鲜族传统饮食文化及其传承[J].南宁职业技术学院学报,2010(4).
- [3]李范洙,李东玲,赵金伟,张先.朝鲜族传统冷面汤配方的优化研究[J].中国调味品,2009(9).
- [4]许辉勋.朝鲜族民俗文化及其中国特色[M].延吉:延边大学出版社,2007.
- [5]钟伯清.略论朝鲜族饮食文化的特色和价值[J].黑龙江民族丛刊,1998(1).

## A Look into the Value of the Korean Catering Culture Based on Cold Noodle

SUN Fei

(School of Humanities and Social Sciences, Yanbian University, Changchun 133002, Jilin, China)

**[Abstract]**The Korean ethnic people in China have developed the Korean catering culture, which blends other ethnic features with its own features. Cold noodle, known as one of the three Korean typical foods, represents Korean traditional catering culture as well as a radiant star in Chinese catering culture treasure. With buckwheat as its main ingredients, cold noodle features complicated making process, long history and unique processing. It mirrors the Korean catering culture in terms of its ethnic identity value, historical value, ethnic culture carrying value and economic development value.

**[Key words]**the Korean ethnic group; cold noodle; catering culture; value of National identity