南宁职业技术学院学报
Journal of Nanning Polytechnic
2020年第25卷第6期
2020 Vol. 25 No.6

现代化进程中的泰国传统饮食文化

秦 璞[1],韩 璐[2]

(1.广西大学 外国语学院,广西 南宁 530004;
2.泰国川登喜大学 素攀孔子学院,泰国 素攀 72000)

[摘 要]泰国自古以来都以农业和渔业为主,构成了以稻米为主,辅以当地的水生动物、植物和草药,用生菜蘸辣酱佐餐的传统饮食结构,并呈现出明显的区域特色和等级分化特点。自1855年开启现代化进程以来,泰国传统饮食文化不断受到各种文化现象冲击,变得更为多样化、便捷化和商业化,还出现了一系列健康问题和文化传承问题。面对现代化社会发展带来的冲击和挑战,泰国积极地利用传统饮食文化的创新传承来树立文化自信,在保持自身传统的基础上,发展创造出适应社会变化的新型饮食文化。

[关键词]泰国;饮食文化;传统文化;现代化
[中图分类号]TS971 [文献标识码]A [文章编号]1009-3621(2020)06-0006-06

古代泰国在农耕文明的基础上形成了“渔米文化”,结合对自然的依赖和敬畏,出现了最初的宗教信仰,并逐渐形成以“信仰、价值观、风俗习惯”为基础的饮食文化。1855年,泰国与英国签订《鲍林条约》,被认为是泰国社会现代化的开端,代表先进生产力的西方文明涌入泰国社会,泰国的传统文化遭受着前所未有的冲击。传承已久的以农耕文明为基础的泰国传统饮食文化,在遇到新生的现代化工业文明,会出现什么样的碰撞?本文将从泰国传统饮食文化的构成、现代化对泰国传统饮食文化的影响及泰国现代社会对传统饮食文化的传承和创新发展等三方面展开论述和分析。

一、泰国传统饮食文化的构成

在长期的物质生活和生产中,泰国人民创造并积累形成了其独具特色的传统饮食文化。“考古学家们在泰国的班清文化遗址(公元前3600年至公元前1000年)挖掘出了大量的人体骨骼、陶器、青铜器和铁器。陶器的发现,证明在5600年前,居住在泰国这片土地上的人们就已经能够熟练地将火运用于生活的方方面面。他们不仅懂得用火烧烤食物,还懂得烧制陶器来对食物进行蒸、煮、炖、煨。”[1]火的发明和使用,标志着饮食文化的起源。泰国这片土地上的饮食文化,也由此产生。

(一)泰国传统饮食结构

泰国人使用稻米为主食,辅以鱼菜的饮食结构由来已久。“考古学家们在现泰国东北部的孔敬府发现了一块公元前3500年的有稻壳印的陶片,证明在5000多年前的泰国,人们就已经能将水稻作为基本饮食了。”[2]“泰国学者认为,泰国稻米文化的开端是糯稻属稻米的出现。考古学家发现在托罗瓦底国时期,建造宗教古迹的砖块中有糯稻属野生稻的稻壳。”[3]证明这时居住在湄南河流域的人们已经开始食用糯米,并将其引入到宗教信仰当中。泰国内陆水资源丰富,东部及南部临海,容易获取的鱼类成

[收稿日期] 2019-12-18
[基金项目] 2015年广西高校科学技术研究项目“泰国文化中的外来文化影响研究”(KY2015YB026)。
[作者简介] 秦 璞(1978-),女,广西桂林人,广西大学外国语学院泰语副教授,民族学专业研究生,主要从事泰国语言文化教学与研究;
韩 璐(1997-),女,广西北海人,泰国川登喜大学素攀孔子学院汉语教师志愿者,广西大学2015级泰语专业本科生,主要从事对外汉语教学和泰国文化研究。
DOI:10.19846/j.cnki.nzxb.2020.06.002

(C)1994-2021 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

为早期泰国人基本饮食结构的重要组成部分,也就不足为奇。至13世纪素可泰王朝建立后,泰文的发明,才得以将当时的饮食实事记录,使其成为历史。作为最早出现的用泰文文字记载的著名的“兰甘亨石碑”中的句子“ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว”(意为:水中有鱼,田中有稻),形象地反映了素可泰王朝时期的饮食文化,也是泰国“渔米文化”的历史佐证。

伴随着农耕文化的发展,食物的品种越来越丰富,人们不再为吃不饱而发愁,也开始有了多余的食物。炎热的天气、剩余的食物促使人们开始寻找储存食物的方法,随处可见的香料就成了泰国人保存食物的秘方。香料一般指“从热带植物中提取的各种有强烈味道或香味的植物性物质,由于其所具有的香气和防腐性质,通常被用作调料或其他用途”[4]。如香茅草、高良姜、生姜、罗勒、柠檬叶、辣椒等等,成为了泰国人饮食生活中最基本的香料。由香料制成的酱料也成为泰国饮食的重要特征,比如辣酱,作为泰国人日常生活必不可少的调味品,经常作为生菜(指生吃的蔬菜)、海鲜的蘸料,出现在泰国人的餐桌上。“泰式辣酱是传统又古老的泰国饮食,由各类香料和香草经充分研磨后与鱼露等佐料一起腌制而得。由于原料种类的繁多和普遍,因此在制作过程中改变任意一种材料都能制作出不同口味的辣酱,也直接构成了泰式辣酱的多样性和普遍性。”[5]

(二)泰国传统饮食习惯

在刀耕火种的原始条件下,手抓进食成为人类的本能选择。古代泰国人吃饭时不坐桌椅不用碗筷,而是席地而坐,用叶盛食,用手抓食。随着与各国文化交流的日益密切,华人移民逐渐增多,中国的餐具和桌椅也开始进入泰国。但在以庇护制礼教文化为背景的传统泰国社会中,存在着分化鲜明的等级制度。餐具出现在只能社会地位较高的庇护者的饮食中,一直到拉玛五世王改革时期,泰国各地还普遍保持着用手抓食的饮食习惯[2]。

以“稻米”为基础并以“水崇拜”为核心的风俗习惯是泰国传统饮食文化的重要组成部分。在古代泰国,农作物的收成直接关系到庇护者的生活和被庇护者的生存。因此,春种秋收以及能够影响到收成的重大自然现象,都会受到重视,并举行一定的祈祝仪式,最初由庇护者领导举行的春耕礼由此而来并影响深远[6]。后期随着民间文化的体系化发展,再加上佛教的盛行,潜移默化地改变了人们的思想,逐渐形成了崇尚自然和谐、节俭朴实的生活观念。因此,泰国传统饮食中每道菜肴的分量都不大,有效地避免了铺张浪费。

(三)泰国区域饮食特点

根据传统的地理划分,可将泰国分为四个区域:中部、北部、东北部和南部。泰国的传统饮食文化也呈现出明显的地域特色。

泰国中部地处湄南河平原,土地丰饶,自然资源丰富,几乎常年都有充足的农作物、蔬菜和水果等食物资源,形成了以首都曼谷为中心的鱼米之乡。泰国中部有着以粘米为主食,辅以新鲜水生动物的饮食结构。几百年来,泰国中部都是各个王朝的政治、经济、文化、贸易和外交中心。由于地理位置的特殊,泰国中部从未间断与其他各国的交流往来,这也使得中部的饮食文化充满了多样性。因此,泰国中部饮食的口味是和谐平衡地融合了各种食材的不同味道,使饮食的口味更加丰富。另外,泰国中部还习惯使用各类香料和椰浆来增强食物的香气,鱼露和虾酱也是泰国中部饮食中不可缺少的重要调味料。

泰国北部地处山区,有着与其他地区不同的凉爽天气。然而,即使拥有能够种植寒带作物的气候条件,泰国北部最初的饮食主要来源还是山林里的野生作物。泰国北部人以糯米为主食,配菜则主要是来自田野和河流的青蛙、牛蛙、螃蟹、鱼、田螺、鸡、猪、牛等。当地人善于运用天然食材,融合成自然和谐的味道。相对于其他地区偏浓重的口味来说,泰国北部菜比较清淡,菜肴中的甜味和酸味大都来自蔬菜、鱼肉、果实等食物原本的味道。

泰国东北部的饮食朴实节俭。泰国东北部家庭日常饮食餐桌上只会出现两三道菜肴,并且以蔬菜为主,肉类则主要为鱼肉和牛肉。泰国东北部菜肴大多口味较重,以辣、酸、咸为主。泰国东北部也有餐桌上必不可少的调味料——腌鱼,这是几乎能用于所有泰国东北部菜肴的重要食材。

泰国南部临海,大部分食物与鱼类及其他海鲜有关。然而,海鲜大多有较浓的腥味,因此泰国南部的饮食离不开香料,尤其是姜黄,凭借其出色的去腥能力,成为南部饮食中必不可少的食材。姜黄的普遍使用,使南部菜呈现独特的姜黄色。泰国南部是穆斯林的聚集区,佛教饮食文化与伊斯兰饮食文

(C)1994-2021 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

化的融合也成为南部菜肴的一大特点。

总的来说，泰国自古以来以农业和渔业为主，直接构成了以稻米为主，辅以当地的水生动物、植物和草药，用生菜蘸辣酱佐餐的传统饮食结构，饮食口味丰富而浓烈。受地理位置、自然资源和人文环境等因素的影响，泰国的传统饮食文化出现了明显的区域和等级分化特点，加之伴随产生的风俗习惯，使得泰国的传统饮食文化更具特色。

二、现代化对泰国传统饮食文化的影响

泰国的现代化进程大致分为四个阶段：启动阶段（《鲍林条约》的签订至拉玛五世王的改革）、缓慢发展阶段（1910年至1960年）、快速推进阶段（1960年至1996年）、曲折前进阶段（1997年至今）[7]。从1855年开始，现代化给泰国社会带来了很多变化，机械化生产开始代替传统的手工劳作，人们的生产生活方式开始改变，传统文化受到现代化的冲击。然而，“传统文化具有相对稳定性和显著民族性。相对稳定性是指即使传统文化的具体内涵会与时俱进，但其基本特征却能得以世代留存；后者则具体指作为民族生存和发展所必需的、传统文化所特有的鲜明民族特色、民族风格和民族气派等。”[8]饮食文化作为传统文化的一部分，也具备了与时俱进的特征，因此，泰国的饮食文化为适应泰国的现代化进程发生了一系列变化。

（一）现代化改变传统饮食结构和习惯

18世纪工业革命使西方各国开始发展和进步，航海技术的开拓发展帮助资源不够充足的西方走向了东方。最早到达泰国的是葡萄牙人，这批葡萄牙移民带有浓厚的殖民色彩。为保证主权完整，泰国开始积极与能和葡萄牙相抗衡的荷兰联系来牵制葡萄牙。自此，西方移民源源不断地进入泰国定居，开始了泰国和西方国家的文化交流，西方的饮食习惯和文明逐渐被泰国人所了解。1855年4月18日，泰国国王拉玛四世与英国签订了泰国历史上第一个不平等条约《鲍林条约》，外国人开始能够在泰国的土地上自由经商，大量的西方原料和食品进入泰国，泰国传统的饮食结构开始发生变化。

随着泰国与外国贸易来往的日益频繁，泰国的传统饮食文化受到了外来文化的冲击，尤其是在被西方列强逼迫着打开国门之后，各式各样的外来食品进入泰国，西方的饮食习惯开始影响泰国人的日常生活。面包、马铃薯等外来主食丰富了泰国人的日常饮食选择，人们不再只依靠大米作为主要的能量来源，泰国人的饮食结构发生明显改变。

到了拉玛五世王统治时期，国王、王室成员和高级官员开始在宫廷和官邸中使用西方的现代烹饪和用餐方式，并逐渐扩散出去影响了平民阶层。从此，泰国人不再用手抓食，而是开始使用代表西方文化的刀、匙、叉。西方文化对泰国的影响还体现在饮食的派生文化现象上。其中之一就是由国王发起并引领的“晚宴文化”，即在宫廷或官邸里举办西式晚宴。王室晚宴通常有目的性的，如慈善聚会、王室典礼或节日庆祝，这类晚宴同时也是与外国人建立政治联系的方式[9]。

（二）现代化带来的传统饮食商业化

为满足人们日益增长及不断差异化的物质文化需求，社会开始向商业化发展。而商业化社会追求的高效率模式，又迫使人们不断加快生活节奏。因此，逐渐加快生活节奏的现代泰国人也打开了快餐的新天地。

1988年，在西式快餐强势扎根泰国市场之时，由泰国著名企业正大集团创办的泰国第一家泰资快餐连锁店“奇世特”快餐，用“泰西合璧”并突出自身特点的理念，推出适合泰国人口味的快餐，打破了泰国快餐业由外资企业一统天下的局面[10]。

泰国本土的传统饮食也开始走向快餐化。方便食品的发明和普及，成为传统饮食快餐化的显著现象。简化传统复杂的饮食制作方式，运用先进的机械化生产和储存技术，生产出更有泰国特色也更符合泰国人口味的方便面和各类咖喱料包，极大地简化了日常饮食的制作过程，咖喱料包的大量出口也提高了世界对泰国的认知度。随着速冻技术和机械化生产技术的不断发展，速冻食品也成为方便食品的重要组成部分。速冻食品能很大程度地保持食品原有的营养成分，防止食品发生变质，简化了人们的饮食生活。此外，泰国随处可见的24小时便利店、各类百货商场的餐饮中心、融合了泰国特色的各类自助餐等，都是泰国传统饮食现代化的重要表现。

同时，在高效率的商业化社会发展中，旅游业成为泰国现代化的重要产业。1981年，泰国旅游业的收入超过了稻米出口的收入，成为泰国主要的支柱产业之一，也是泰国从依靠农业生产的国家跻身

(C)1994-2021 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

成为新兴工业化国家的重要转折点[11]。自此,泰国开始大力发展旅游业,而饮食文化作为旅游业中必不可少的一个环节,其独特性也使泰国在文化体验方面更具吸引力。泰国人也善于利用饮食文化,将其现代化应用于旅游产业中。清迈是泰国第二大城市,秀丽的风光和悠久的历史使其成为游客欢迎的旅游城市。对游客来说,体验旅游地的特色饮食是感受其文化内涵的有效途径,比如"康多克帝王餐"广受欢迎。"康多克"是泰语"ขันโตก"的音译,其本意是盛放饭菜的高脚大托盘,现在用来指代泰国北部传统的宫廷晚餐,也称为"清迈帝王餐"。按照传统习惯,入席的人要脱去鞋子,盘膝席地围坐在一个圆形的矮桌周围;米饭盛放在竹篓中,和菜肴一起置于桌上,用餐时以蜡烛照明,并伴有指甲舞、蜡烛舞之类民间舞蹈和音乐表演。清迈旅游部门借助传统的饮食文化,通过游客亲身体验传统饮食习惯的方式带动当地旅游业发展,是传统饮食文化在现代化进程中的有效应用。另外,由陈晓卿导演的美食探索纪录片《风味人间》第八集"香料歧路"中对泰国苏梅岛奥拉一家的描述,也体现了泰国传统饮食文化的现代化应用。女孩奥拉的父母在经营一个泰餐烹饪课室,学生大多是西方的游客。课室旁有一个菜园,种植了几十种果蔬和香草。健康的原材料、传统的饮食制作方式,吸引了一批又一批游客。在泰国各地,类似的泰餐烹饪培训班为数不少,他们并不以培养职业厨师为最主要的目标,而是把重心放在游客的文化体验上。此类美食文化体验项目借旅游产业飞速发展之机,在满足游客猎奇心理和口舌之欲的同时,也达到了泰国文化对外输出的目的,体现了传统饮食文化在商业化大背景下对现代化社会的适应。

(三)饮食现代化带来的问题

现代化是一把双刃剑,它在为泰国人带来便利生活的同时,也带来了一系列问题。

首先,泰国人身体健康的总体水平开始下滑。泰国公共卫生部2012年的数据报告显示:2012年泰国肥胖人数达到了1 700万人[3]。随着速冻食品的盛行,泰国人的饮食口味在发生变化。速冻食品要想保证食品的口味,就需要在食品速冻之前加重调味,糖和盐首先成了需要增加的调料,这也直接增加了泰国人对糖和盐的摄入量。然而,高糖饮食的增加会导致肥胖、Ⅱ型糖尿病的患病率升高。世界卫生组织规定,平均每人每天的盐摄入量要低于5克,泰国学者的调查研究发现,泰国平均每人每天的盐摄入量达到了10克[3]。其次,经常出现在泰国人日常饮食中的油炸型方便面增加了泰国人对油脂的摄入量。此外,方便食品所用的新鲜蔬菜很少,膳食纤维含量过低。长期食用低维生素、低膳食纤维食物,会严重损害人体健康。为了保证方便即食食品的保藏期和品质,在制作过程中常会或多或少地添加一些防腐剂、着色剂等各种添加剂,对人体健康产生不良影响。

其次,泰国年轻一代不够重视传统饮食。泰国年轻一代日常饮食生活的选择性日渐丰富,汉堡、炸鸡、三明治、寿司等外来食品的盛行,逐渐淡化了他们对传统饮食文化的认知。根据泰文资料的记载:"古时候的冬阴功汤多使用鱼,而不是虾,那时的汤中还会添加一种名为高良姜的药材,能散寒止痛,温中止呕。然而,自从将汤中的鱼换成了虾之后,高良姜就不再使用,因为高良姜会冲淡虾肉的鲜香和甜味。"[3]年轻一代作为社会发展的后备力量,培养他们对传统饮食文化的兴趣、增强他们对传统饮食文化的认知就显得更为重要。新事物层出不穷,吸引着年轻人的注意力,更容易让他们忽视传统文化。传统饮食的快餐化,导致泰国人下厨房的次数越来越少,传统饮食文化的传承也成了迫在眉睫的问题。

总的来说,自1855年泰国社会迈入现代化进程之后,传统的以农耕文明为背景的饮食文化开始发生一系列变化。由于食物选择增多而出现的饮食结构改变,由宫廷开始的用餐方式的改变,加之现代化带来的饮食商业化表现,都是传统饮食文化为适应现代化而发生的变化。与此同时,现代化带来的问题也不容小觑,增强国民对传统饮食文化的认同并积极传承,成为解决问题的重要途径。

三、现代化进程中泰国对传统饮食文化的传承和创新

随着泰国现代化的不断推进和发展,各种思想文化互相碰撞,不同文明之间的交流和融合更加频繁。在全球经济趋向一体化的背景下,伴随着一系列现代化带来的社会问题,文化的力量在综合国力

(C)1994-2021 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

竞争中的作用逐渐凸显。

（一）现代化进程中泰国对传统饮食文化的传承

传统文化只有在被传承的过程中才能得以延续。泰国在经历长时间的历史发展而形成的以“家庭、寺庙、宫廷”为基础的社会结构中，传统饮食文化得到了不间断的传承，“家庭、寺庙、宫廷”社会结构成为泰国在现代化进程中传承传统饮食文化的核心。

家庭是泰国传统饮食文化传承的践行者。对于以农业为主要产业的泰国来说，家庭是劳作的基本单位，也是食物循环的重要环节。传统饮食文化的传承渗透到家庭生产生活的方方面面，无论是对饮食生活知识的传承，还是对饮食制作方式的传承，都是以家庭为基础的传统饮食文化传承。

寺庙是泰国传统饮食文化传承的沟通者。泰国随处可见的寺庙成了饮食文化传承交流的桥梁。小乘佛教的教义规定僧侣不能杀生，但可以享用供奉者烹制好的荤素食物。每天清晨，信奉佛教的家庭都会精心制作饭食布施给僧人；佛教节日，信众也都会自发地到寺庙制作供奉的饭食，传统饮食文化在佛教思想的传播下得以传承和交流。

宫廷是泰国传统饮食文化传承的领导者。自从泰国进入封建社会以来，国王成为最高领袖，宫廷生活成为人们向往的生活。宫廷享受着最为精致的饮食，也承担着文化仪式的主导工作。在宫廷对民间起引领作用的同时，传统节日礼俗中的饮食文化也得以传承。

（二）现代化进程中泰国对饮食文化的创新

文化传承并不是一成不变地继承传统文化。在经济飞速发展的现代化社会中，要让传统饮食文化适应现代化的发展，需在创新中传承传统饮食文化。在这一点上，泰国政府和民间都在不断地进行开拓和实践，并取得了不俗的效果。

随着生活水平的不断提高，人们开始越来越重视身体健康问题，健康营养饮食应运而生。健康营养饮食，在泰国被称作是“泰餐SPA”，旨在“使用新鲜有机的蔬菜、水果和香草，辅以天然佐料，赋予其鱼、肉的美味，让降低脂肪、降低盐分和降低糖分三个基础因素融入到简单和健康的烹饪之中”[12]。另外，泰国传统食材的药用价值也越来越受到重视。香茅是泰国饮食的典型食材，中文学名为柠檬香茅，植物全株都具有柠檬的香味，通常用于提取精油制作食品或化妆品等。香茅还有很大的药用价值，泡茶饮用有杀菌作用，能治疗胃痛、腹泻、头痛、发烧等病症。生姜是泰国饮食中不可或缺的一种食材，也有一定的药用价值，例如：增进食欲，促消化，镇吐，活血祛寒，杀菌等。柠檬叶也是一种草药，能化痰止咳，理气和胃，还能止泻。诸如此类食材的保健效果在泰餐中被凸显出来，甚至被开发成新型的“药膳”。这些概念不仅被广泛地应用在传统的餐饮业中，在前文提到的美食旅游体验项目中也被极力推广。

同样，创新作为推动民族进步和社会发展的不竭动力，被泰国政府加以重视。

2016年，泰国政府提出“泰国4.0”战略，为了有效落实政策，制定了“5+5”工业发展目标：将现有产业向知识型和高附加值产业转型，掀起面向未来的5个新浪潮，划定10个产业集群。这10个产业集群分为两类。第一类是短中期产业集群，包括未来食物产业、智慧电子、新一代自动化汽车、高质量旅游业、农业和生物科技。第二类是长期产业集群，包括生物能源和化学、数字产业、医疗卫生产业、工业机器人、物流和航空业[13]。

其中，“未来食物”是近年来不断被提到的新概念，是为解决饮食现代化带来的问题而被重视的食品类型，主要包括有机食品、功能性食品及饮品、医用食品和新型食品四大类。第一，有机食品是不使用化学农药、化肥、化学防腐剂等合成物质，也不使用基因工程生物及其产物进行生产加工的纯天然无污染食品。不仅能提高人们的健康水平，也为农业生产带来了新的发展方向。第二，功能性食品是具有特定营养保健功能的食品，适合特定人群食用，能够调节肌体功能；而功能性饮品则是通过调整饮料中天然营养素的成分和含量比例，以适应某些特殊人群营养需要的饮品，包括运动饮料、能量饮料、营养素饮料和其他特殊用途饮料四大类。第三，医用食品是特殊医学用途配方食品的简称，是需要特殊食物管理的患者在医生的指导下服用的一类具有特殊食物用途的食品。第四，新型食品是通过以前从未用于生产食品的方式生产的食品，例如纳米食品等，是未来食品的创新发展形式。“泰国4.0”战略的提出，将给泰国的饮食文化带来日新月异的变化。

(C)1994-2021 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

四、结语

泰国的饮食文化是经过历史发展、文明演化而形成的饮食方面的创造行为及成果。从“渔米文化”发展形成的以农业和渔业为基础的生产结构和生活方式,到对香料的灵活运用,为泰国传统饮食文化的发展打下了基础。随着历史的进程,在与外界交往的过程中,传统的泰国饮食结构开始遭到外来文化的冲击。面对这些冲击和挑战,泰国并没有排斥、抵触,反而接纳、欢迎,继而吸收、融合。泰国正在积极利用传统饮食文化的创新传承来树立饮食文化自信,延续自古以来的文化包容性,在保持自身传统饮食文化的基础上不断发展创造出适应社会变化的新型饮食文化。

[参考文献]

[1]段立生.泰国通史[M].上海:上海社会科学院出版社,2014:3.
[2]戚盛中.泰国民俗与文化[M].北京:北京大学出版社,2013:74-77.
[3]สิรินาฏ ศิริสุนทร.วัฒนธรรมอาหารไทย...จากอดีตสู่ปัจจุบัน[M].กรุงเทพฯ:สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก,มีนาคม,2006:3-65.
[4]杰克•特纳.香料传奇[M].周子平,译.北京:三联书店,2004:30.
[5]สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. น้ำพริก ๔ ภาค เพื่อสังคมไทยแข็งแรง[M].กรุงเทพฯ:สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก,พฤศจิกายน,2002:6.
[6]吴圣杨.泰国庇护制礼教文化背景与《四朝代》主题剖析[J].外国文学评论,2010(3):40-49.
[7]杜廷广.泰国现代化进程及其引发的理论思考[D].天津:天津师范大学,2005.
[8]居马姑丽•阿布来孜.传统文化与现代化之关系的使用模型——以维吾尔族饮食文化为例[J].佳木斯职业学院学报,2017(10):68-69.
[9]大学.泰国拉玛五世宫廷饮食文化的西化与西方文化的传入[A]//留住祖先餐桌的记忆:2011'杭州•亚洲食学论坛论文集.鲁宁,译.杭州:浙江工商大学中国饮食文化研究所,2011:366-382.
[10]张辑.泰国快餐业成功经验[J].开放时代,2000(8):61-62.
[11]爱丽.论泰国旅游业发展及其对泰国经济的影响[D].长春:吉林大学,2014:13.
[12]张兵博.小议泰国饮食文化特点[J].南宁职业技术学院学报,2010(4):9-12.
[13]奥拉潘•维拉恰伊.泰国国家科技创新政策与泰国4.0议程[J].靳松,译.科技与金融,2018(11):15-17.

[责任编辑:苏显华]

Thai Traditional Dietary Culture in the Process of Modernization

Qin Pu[1], Han Lu[2]
(1. College of Foreign Languages, Guangxi University, Nanning, Guangxi, 530004, China;
2. Confucius Institute of Suan Dusit University at Suphanburi, Suphanburi, Thailand, 72000, China)

[Abstract] Since ancient times, Thailand has been giving priority to agriculture and fishery and straightly formed its traditional dietary structure centering on paddy rice and supplemented with local aquatic animals, plants and herbs which are eaten together with lettuce dipped in chili sauce, and presents obvious characteristics of the region and caste differentiation. Yet since 1855 when modernization was started, Thai traditional dietary culture has been constantly impacted by various cultural phenomena brought about by modernization, making it more diversified, convenient and commercialized while having brought a series of health and cultural inheritance issues. In the face of impact and challenge brought about by a modernized society, instead of rejecting and conflicting, Thailand admits, welcomes, then absorbs and integrates, and actively makes use of innovation and inheritance of traditional dietary culture to establish cultural confidence, extend cultural containment down the ages, and incessantly create and develop new type dietary culture that can adapt to social variation on the basis of keeping own traditions.

[Key words] Thailand; dietary culture; traditional culture; modernization

(C)1994-2021 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net