

<<饮食与中国文化>>

图书基本信息

书名：<<饮食与中国文化>>

13位ISBN编号：9787010018423

10位ISBN编号：7010018421

出版时间：1993-12

出版时间：人民出版社

作者：王仁湘

页数：555

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;饮食与中国文化&gt;&gt;

## 内容概要

不论对什么事物，但凡体验一多，便能之乎者也地说出点道道来。

再若肯接着钻研一番，不留神也许会把自己培养成为一个专门家。

如果这道理站得住，那我们每个人都有机会成为专门家，而且是同一行当的专门家，这行当即是“吃道”。

人人每天都离不了饮食这件事，有意思的是，最后绝大多数人没有成为吃道的专门家，辛辛苦苦吃了一辈子，也未必对吃道能说出个所以然来。

我为读者写了这本书，自以为是研究吃道的，似乎多少说出了一点道道，这是自我感觉，还算不上良好。

有一点心里是很明白的，我虽已足足吃了40多年，吃了四五万顿，累计起来，嘴巴竟日夜不停地咀嚼了近千日之久，功夫不可谓不大，甜酸苦辣反复尝遍，可非常遗憾，并没有成为吃家。

不是专门家，笨笨拙拙地在此谈吃，自然很难说到点子上。

不过，好在这里写的并不是个人的经验之谈，读者尽可放心，各位预备吃家也请放心，不用担心顺着这书入了什么旁门左道。

我对研究饮食之道发生兴趣，正是没留神所造成的后果。

我是从事考古研究的，主要专业是史前考古学。

有一阵子找不着理想的研究课题，选来选去，觉得史前时代的生产工具出土数量较多，研究的人却较少，于是开始搜集这方面的资料。

资料一多，就发现了不少有意义的线索，首先提起我兴趣的是一批属于新石器时代的骨餐匙，待将它的特征及分布的地域稍作研究之后，又对它的源流作了顺藤摸瓜的梳理，思路一下子扩展到了历史时期。

在整理属于文明时代的金属餐匙资料时，我又发现出土的古代筷子也不少，也想从中找出点规律性的东西来。

就这样从古代餐具的发展演变入手，到若干炊具、食器及相关考古遗迹的考察，我开始了中国古代饮食文化的考古学研究，走上了一条原本不可能走的路，而且一走就是10年功夫。

当然这是在黑地里走的一条黑道，白日里还得走那条正大光明的道，还要抓紧我所从事的专业研究。

一双脚板，要轮着在两条路上奔忙，觉着了辛苦，也得着了多一倍的收获。

我之所以没有半途而废，是因为这期间得到不少师长、同行乃至编辑先生们的鼓励与帮助，应当感谢他们。

对于生疏的事物，如果观察的角度不同，所得印象也是不同的。

我在这里笨嘴谈吃，有如瞎子摸象，虽是有心反复摸了摸，也未必摸全了。

在我脑中隐约形成的这头大象的轮廓，其准确性是值得怀疑的，不过经历了这些年瞎摸的功夫，我确实感觉到吃道里有一个大千世界，一个五彩缤纷的世界。

我在这里就是想尽力描述这个大千世界，这个我个人眼中的世界。

我想那些美食家们与我们常人不同，他们是睁着眼瞧象，而且每次都是仔仔细细地瞧，他们看到的才是一头真实的象，听他们谈吃，真是一种享受。

人家入了门，一切平淡的东西都会感觉有十足的滋味，有时从他们嘴巴咀嚼时开合的形状，即可显示出褒贬的态度。

如今的美食家应当是不少的，好象许多的美食家都只是口中有味、胸中有谱，不愿笔下生花。

倒是有一些半瓶子醋，不停地在那里咕咕咚咚的摇晃，写着那些花花哨哨的文章。

我也是属于这一类的，因为我不是美食家，也不会成为美食家，还只是站在门外看热闹而已。

门内是什么情形，并不完全知道，总觉得藏着许多的秘密，透着许多的新鲜，也总想探个究竟。

这本书所记录的，便是我由门外看到的门里的景象，也许部分的是真实的，总有些影像离门边较近，不用太费神就看得比较明白。

众所周知，在我们这个国度，谈吃与谈女人一样，常常要被看成是没有出息的表现。

尽管先哲们也承认“食色性也”（《孟子·告子上》）这样的事实，但正人君子是绝不能把女人挂在

## <<饮食与中国文化>>

嘴边的；狂饮狂食的主们，即便是宰臣和帝王，也是要入另册的。

女人与本书无干，且不多论。

那么饮食之道，谈一谈又有多大坏处呢？

我想恐怕是存一害而得九十九利，这一害就是有助长吃喝风的嫌疑，我们不该以一害而废九十九利。

实际上科学的饮食之道是不赞成大吃大喝的，真正讲通了，谈透了，这一害也是可以杜绝的。

再说了，历来的文学家们、诗人们，对美食美味都是极尽歌咏，留下了许多脍炙人口的诗文。

钱钟书先生《吃饭》一文有这样的话：“可口好吃的菜还是值得赞美的。

这个世界给人弄得混乱颠倒，到处是磨擦冲突，只有两件最和谐的事物总算是人造的：音乐和烹调。

一碗好菜仿佛一支乐曲，也是一种一贯的多元，调合滋味，使相反分子相成相济，变作可分而不可离的综合。

”烹调与音乐一样，和谐美好，为何不能谈论！

林语堂《中国人的饮食》是谈吃的，对于为何要谈，他的回答是：“如果人们不愿意就饮食问题进行讨论和交换看法，他们就不可能去发展一个民族的技艺。

学习怎样吃的第一个要求是先就这个问题聊聊天。

只有一个社会中有文化有教养的人们开始询问他们的厨师的健康状况，而不是寒暄天气，这个社会里的烹调艺术才会发展起来。

未吃之前，先急切地盼望，热烈地讨论，然后再津津有味地吃。

吃完之后，便争相评论烹调的手艺如何，只有这样才算真正地享受了吃的欢乐。

”（均见聿君编：《学人谈吃》，中国商业出版社，1991年）。

吃是文化、是艺术、是科学，当然值得谈论，值得研究。

谈吃与谈女人，不能看作是同一码事。

男女之道是隐秘的行为，而饮食之道是公开的行为，隐秘的男女文化可以用隐秘的方式去谈论，公开的饮食文化则可大大方方公开谈论。

我如何看待饮食与中国文化，如何谈论，恭请读者耐着性子去看正文，不用在此罗嗦我究竟写了些什么。

我想还要交待一下的是，这书是人民出版社中国历史编辑室的乔还田先生约写的，那个约稿信注明的日子是1988年8月8日，记得满清楚，而且约定要在次年年底交活。

结果呢，一拖就是4年，我一年年地吃着写着，不断请求延期，也不断得到宽限，再不好意思拖下去了。

拖延的原因，客观的主观的都有，不必在此一一罗列出来，以免浪费读者的眼神。

现在终归是出笼了，笨嘴笨舌，东扯西拉，不成体统。

不过，我还是希望偶尔看到这书的读者，能够多少有些喜欢它。

## &lt;&lt;饮食与中国文化&gt;&gt;

## 书籍目录

序文：笨嘴谈吃一 饮食与中国 远古文化 1. 黄土与大河的养育 2. 悠久的火食传统二 五味调和 1. 从大羹玄酒到五味调和 2. 八珍百羞说御膳 3. 乡味与菜系 4. 素食清供 5. 羌煮貂炙话“胡食” 三 岁时饮撰 1. 迎春 2. 消夏 3. 爽秋 4. 暖冬 5. 岁时的寄托四 太官·庖人·食经 1. 天官·太官·光禄寺 2. 庖人与厨娘 3. 市厨与中馈 4. 食经种种五 茶道 1. 茶食和茶饮 2. 茶圣与《茶经》 3. 龙团凤饼 4. 茶中趣六 酒中三昧 1. 禹诫与酒浩 2. 酒徒·名士·酒仙 3. “礼饮三爵” 4. 酒令七 亦食亦药 1. 五味与保健 2. 饮食宣忌 3. 以食当药的食疗术 4. 以药当餐的药膳方八 独具一格的进食方式 1. 餐匙源流 2. 箸史 3. 中国餐叉之谜 4. 分餐与会食九 吃的艺术 1. 精味 2. 悦目 3. 夸名 4. 美器 5. 佳境 6. 雅兴 7. 绝咏 8. 妙喻十 食礼 1. 礼始诸饮食 2. 宴饮之礼 3. 待客之礼 4. 进食之礼 5. “会约”与“觴政” 十一 古代饮食观 1. “嗟来之食”与食客三千 2. 诸子食教 3. 梦想长生与追求不朽 4. “食必方丈”的贵族派头 5. 宋人食观 6. 袁枚如是说十二 食功论 1. 祭失礼神 2. 期友会亲 3. 报上励下 4. 安邦睦邻 5. 养性健身校后记

## <<饮食与中国文化>>

### 章节摘录

插图：这感觉是很可以理解的，也是很自然的。

乡味的天天品尝，就是一种传统的熏陶过程，惯了，也爱了，不易改变了。

中国幅员辽阔，各地区的自然气候、地理环境和物产都有特色，各地人民的生活习惯与传统风俗也多有差异，所以在吃什么和怎么吃的问题上，各有各的创造发明，形成了各自的许多特点。

由于历史的发展与文化积累，不同的菜系也就逐渐形成了。

菜系的形成时代，烹饪史专家研究的结果出入很大。

一种意见认为，菜系的形成有古老的历史。

由于菜肴特色的表现是以物产为依据的，各地物产时代越早差别越大，基本口味就有了差异，这种差异的形成，可能时代很早。

张华《博物志》说，“东南之人食水产，西北之人食陆畜”，“食水产者，龟蛤螺蚌以为珍味，不觉其腥臊也；食陆畜者，狸兔鼠雀以为珍味，不觉其膻也”，讲的正是这种物产上的差异。

此外，烹调方法的不同，也是菜系形成的一个重要条件，口味的定型，离不开这一个条件。

根据相关文献研究，认为中国菜系的起源可以上溯到商代初期，已有了3000多年的发展历史。

先秦时代菜系的南北分野已非常明显，北方以齐鲁风味为代表，南方以荆吴风味为代表。

唐宋以后，各地方菜系相继形成，以后逐渐增加，现在已有了以各省区命名的几十种菜系。

## <<饮食与中国文化>>

### 后记

新年伊始，携妻省亲，回到阔别多年的故里，领受到浓浓的亲情，也品尝了难忘的乡味。

待离开生我养我的那片故土时，我的行囊中盛着的是两包炒米，几样咸菜。

隆盛的家宴，使得二十多年未曾聚首的兄弟们得以共同举杯，使得老父幼侄尽开颜。

故乡的一饮一食，都让我觉着亲切，觉着香美。

这次短暂的归省，也留下了一点点遗憾：我幼时常常享用的乌白菜粥，竟未能得以一饱，它实在让我难以忘怀。

与妻走在田间小路，辨识着霜雾中还在生长的庄稼与菜蔬，不时地提及这部《饮食与中国文化》的书稿，不知它何日能得以出版。

待到匆匆回京，校样竟是已经出来了，于是夜以继日校读起来。

## <<饮食与中国文化>>

### 编辑推荐

《饮食与中国文化》：中国文化新论丛书。

<<饮食与中国文化>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>