

<<第十卷:糖史(二)>>

图书基本信息

书名：<<第十卷:糖史(二)>>

13位ISBN编号：9787539231235

10位ISBN编号：7539231238

出版时间：1998-11

出版时间：江西教育出版社

作者：季羨林

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>

<<第十卷:糖史(二)>>

内容概要

《糖史》的写作始于1981年，最终完成于1998年，是我国著名人士季羨林先生至今为止用力最勤、篇幅最大的一部学术著作。

全书共分三编：第一编为国内编；第二编为国际编；第三编为结束语，共计七十三万余字。

季羨林不是科学家，对科技可以说是个门外汉，为什么竟然写起看似科技史的《糖史》来了呢？

他说：“我写《糖史》是‘醉翁之意不在酒’。

与其说是写科学技术史，毋宁说是写文化交流史。

”这是因为在“糖”这种全世界人天天食用的食品背后，隐藏着一部遍及五大洲几乎所有国家的文化交流史。

这部历史非常复杂，非常曲折，又非常有意义。

通过研究“糖”在全世界传播的过程，便可以揭示出人类文化交流史的一个重要方面。

当然，既然是写《糖史》，完全不讲科技方面的问题，是根本不可能的。

但是季羨林的《糖史》重点始终是放在文化交流上，在这一点上，他的《糖史》与李约瑟的《中国科学技术史》是有所不同的。

季羨林写《糖史》经历了一个漫长的过程，其中包含了一些偶然性的因素。

早在1930年代，季羨林在德国学习梵文的时候，便开始注意到了有一个有趣的现象：欧美许多国的语言中（即所谓印欧语系的语言），表示“糖”这个字，英文是sugar，德文是Zucker，法文是suere，俄文是caxap，其他语言也大同小异。

这些字都是外来语，根源就是梵文的sarkara。

根据语言流变的规律，一个国家没有某一件东西，这件东西从外国输入，常常连名字也带了进来，在这个国家成了音译字。

在中国，此类例子就多得很，比如：咖啡、可可、啤酒、苹果派等，举不胜举。

“糖”借用外来语，就说明欧洲原来没有糖，而印度则有。

实物同名字一起传进来，这就是文化交流。

这个发现，在季羨林的脑子里留下了深刻印象，但是当时他并没有产生写一部《糖史》的念头。

时间过去了四十多年，到了1981年，一张当年被法国学者伯希和从敦煌带走的卷号为P3303的敦煌卷子，辗转到了北大历史系几位教师手中，他们拿给季羨林看。

季羨林一看，像是一张有关制糖术的残卷，惊喜之至。

内行人都知道，敦煌卷子中，大部分抄写的是佛经，有关科技方面的资料，少如凤毛麟角，这类卷子被学者视为瑰宝，这张残卷便是有关科技方面的，自然十分珍贵。

这张敦煌残卷原写在抄录的佛经背面。

因为当时纸张极为珍贵，所以就一纸两用了。

这张残卷字数不过几百，似乎还没写完，字迹基本清楚，但有错别字，也漏写了一些字，其中有不少难解之处，不能通读其意。

季羨林决心啃一下这个核桃，可是最初也没啃动。

他昼思夜想，逐渐认识到：整张卷子的关键就在“熬割令”一词上。

此词若能解决，则通篇皆活，否则仍然是一座迷宫。

果然皇天不负有心人，有一天他忽然顿悟：“熬割令”不就是梵文的sarkara吗？

这个谜一破，他惊喜若狂，拍案而起，立即解读其他部分，都迎刃而解，于是立刻写了《一张有关印度制糖法传入中国的敦煌残卷》一文。

文章首先解读了这张敦煌残卷的内容，它讲的是印度的甘蔗种类；造糖法与糖的种类；造熬割令（石蜜）法；沙糖与熬割令的区别；甘蔗酿酒；甘蔗种植法等。

<<第十卷:糖史(二)>>

接着，文章又从这张敦煌卷子提供的线索，通过大量的考证，最后得出结论：中国早就知道甘蔗，而且甘蔗制糖技术也早就有所发展，但不如印度制的糖好。

于是，贞观二十一年，唐太宗遣使者到印度去学习制糖技术，取得经验回来后，中国造的糖“色味愈西域远甚”，意思就是在颜色和口味方面远远超过了印度。

这本是常见的现象，中国古语说的“青出于蓝而胜于蓝”，指的就是这种现象。

由“糖”的传播而出现的文化交流现象，使季羨林产生了浓厚的兴趣。

他感到这是一个极有意义的研究题目，因为从糖的传播过程中，不仅可以探索出中印文化交流的轨迹，而且沿此道路探索下去，还可以寻找到人类文化交流的轨迹。

这就是季羨林研究“糖史”的发轫和滥觞。

此后，季羨林就开始注意搜集有关“糖”传播的资料，并且陆续写了多篇有关“糖史”的文章，如《蔗糖制造在中国始于何时》（1981年）、《古代印度砂糖的制造和使用》（1983年）、《欧、美、非三洲甘蔗种植和砂糖制造》（1987年）、《c n 问题——中印文化交流的一个例证》（1987年）、《唐太宗与摩揭陀——唐代印度制糖术传入中国的问题》（1987年）、《再谈c n》（1994年）等。

1993年和1994年两年，如前文所述，季羨林天天跑图书馆，集中精力查阅中国古籍及国外有关资料，把其中有关“糖”的资料挑选出来，再进行分析研究，最后撰写出了这部长达七十多万字的《糖史》。

《糖史》用大量事实证明：糖和制糖术一千多年来，一直在中国与印度、东亚、南洋、伊朗和阿拉伯国家之间交流和传播，同时也在欧、非、美三大洲交流。

《糖史》还勾勒出了这些交流的路线，考证出了交流的年代，集散的口岸，以及由于交流，制糖术水平得到逐步提高，糖的种类、品质也随之大大提高，逐渐形成我们今天常见的白沙糖、冰糖的整个历史过程。

《糖史》还使我们了解到过去很少有人知道的有关甘蔗和食糖的种种知识，如：甘蔗的种类、名称、种植技术及其传播；糖的名称及其演变，糖的典故传说，它的食用和药用价值，糖的产地分布和贩运、制造工艺等等。

《糖史》还证明了印度最早制造出了砂糖（sarkara），传到中国，也传到埃及和西方。

因此糖字英文sugar，法文sucre，德文zucker，俄文caxap，都源自梵文sarkara。

后来中国提高了制糖术，将紫砂糖净化为白糖，“色味愈西域远甚”。

这样，白糖又输入印度。

因此印度印地语中称白糖为c n（意思为“中国的”）。

中国在制造白沙糖方面居当时的世界领先地位。

到了明末，中国人发明了“黄泥水淋法”，用这种方法制出来的糖，颜色接近纯白，是当时世界上品质最好的糖。

明末清初，中国向外国输出的白糖，就是用这种方法制成的。

其次，中国在甘蔗种植和砂糖制造技术传播方面，也起过重要的作用。

比如在夏威夷群岛、日本、琉球、中南美洲、南洋群岛等等地方，中国苦力在甘蔗种植园中，努力操作，流尽了汗水，为当地经济的发展起过重要作用。

最后，在砂糖的运输贸易中，中国人也起过重要作用。

中国制造的白沙糖曾被运到世界上许多国家，为当地人民食用和药用增添了品种，提高了当地人民的享受水平。

这也可以说是蜚声全球的中国食文化的一个不可或缺的组成部分。

《糖史》虽不是一部纯粹的科技史，但是它仍然是一部在最严格意义上讲的科学著作。

<<第十卷:糖史(二)>>

这是因为季羨林在写作中采用了最严格的考证方法，“言必有据，无征不信”。

季羨林为了求真，在浩如烟海的中外书籍中，爬罗剔抉，像大海捞针一样地寻找证据。

仅在《国内篇》中，他选来使用的资料，其出处就包括：正史、杂史、辞书、类书、科技书、农书、炼糖专著、本草和医书，还包括僧传及音义在内的佛典、敦煌卷子、方志、笔记、中外游记、地理著作、私人日记、各种杂著，还包括梵文、巴利文及英德等西文著作。

阅读量之大是难以想象的。

季羨林写道：“我拼搏了将近两年，我没做过详细统计，不知道自己究竟翻了多少书，但估计恐怕要有几十万页。

”“几十万页”是一个什么概念呢？

以今天出版的汉文书来说，一本四十万字的书，大约五百页左右，即使以读了二十万页计算，季羨林为了写《糖史》，在将近两年中，也读了四十万字一本的著作在四百本以上。

实际的阅读量当然只会超过这个数字，而不会更少。

在世界上，到目前为止，严格意义上的《糖史》只有两部，一部是德文的，von Lippmann写的《糖史》，一部是英文的，Deerr写的《糖史》。

但真正从文化交流的角度上来写的《糖史》，季羨林是“始作俑者”，是前无古人的。

<<第十卷:糖史(二)>>

书籍目录

目录

第二编 国际编

第一章 第一编中已经提到过的有关第二编的内容

第二章 甘蔗的原生地问题

第三章 西极(国)石蜜

第四章 从佛典的律藏中看古代印度的甘蔗种植以及砂糖和石蜜的制造和使用

第五章 唐太宗与摩揭陀 唐代印度制糖术传入中国问题

第六章 邹和尚与波斯 唐代石蜜传入问题探源

附 甘蔗何时从印度传入波斯

第七章 欧、美、非三洲的甘蔗种植和砂糖制造

第八章 南洋一带的甘蔗种植和沙糖制造

第九章 日本的蔗和糖

第十章 琉球的蔗和糖

第十一章 埃及以及其他阿拉伯国家的种蔗和制糖

附 有关蔗糖的阿拉伯文资料

第十二章 蔗糖在明末清前期对外贸易中的地位 读《东印度公司对华贸易编年史》札记

附章 新疆的甘蔗种植和沙糖应用

第三编 结束语

在甘蔗种植和沙糖制造方面在全世界范围内的文化

交流以及中国在这两个方面所起的作用

附录

一、一张有关印度制糖法传入中国的敦煌残卷

附 对《一张有关印度制糖法传入中国的敦煌残卷》的一点补充

二、问题

三、再谈问题

《季羨林文集》后记

<<第十卷:糖史(二)>>

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>