第一图书网, tushu007.com

<<饮馔丛谈>>

图书基本信息

书名：<<饮馔丛谈>>

13位ISBN编号：9787547401361

10位ISBN编号：7547401368

出版时间：2010-11

出版时间：山东画报出版社

作者：龚鹏程

页数：301

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

当你为他人饮食习惯冠上”粗俗”、”野蛮”之名时，可曾想过饮食文化的形成并非那简单？
听到吃狗肉你会吓到，但在韩国可是见怪不怪；驴肉、猫肉、狗肉、蛇肉、孔雀、蜥蜴、蝗虫……作为食物，很奇怪吗？
东方与西方的餐桌礼仪，哪一个精致？
火腿的起源与盐尸有关；古代女人也爱放纵豪饮；麻辣为四川招牌，其实是误传……这些知识，都是有凭有据，出自历史典籍。
龚鹏程现为北京大学客座教授，学问渊博。
从动植物、宗教、地理、文学、医学多方面切入，引经据典，谈饮馔文化。
在批判”文明”与”野蛮”之前，先来认识历史、学学文化、试着尊重他人饮食习惯吧！
每一口食物，背景都是源远流长。
看完本书，你将会重新定义“奇珍异食”。
“知味者，非舌尖之功夫；雅趣者，非水煮清淡之谓。
须明此理，乃知饮膳之道。
无论吃荤吃素，这个道理都是一样的，可惜现今懂得吃的人太少了，遂令吾人抚遗编而叹息矣。
”“所重非食物之烹调，而是食材之珍稀、数量之繁盛、排场之闳阔、仪节之讲究、歌舞之欢愉、场地之奢华、宴会设计之别出心裁等。
好吃，只固执吃的乐趣，不知贵族飨宴之乐乃是这些总体合起来的。
就算是今天的宴会，菜也都不会好吃，宾主尽欢者，其实在椟而不在珠。
何况椟本身也确实有可观之处。
例如宴会的餐具、摆设，宾客的服装，乃至餐厅均是。
”

第一图书网, tushu007.com

作者简介

龚鹏程 江西吉安人，1956年生於台北。
尝学剑，任中华少林禅武学会、中华武侠文学会会长。
又尝学书，为台湾师范大学博士。
历任淡江大学文学院长，南华大学、佛光大学、欧亚大学校长；中国古典文学研究会、中国历史文学会会长，世界中国哲学会副会长等职。
近年以消遥游为养生主，旅行讲学台湾、大陆、马来西亚等处。
现任北京大学中文系教授。
兼综三教，博涉九流，有学术著作七十馀种。
亦能诗文，曾获中山文艺奖、中兴文艺奖章等。
好吃，有五十馀年之经验。

<<饮馔丛谈>>

书籍目录

旅行者的美德　巴生宿缘　川中滋味长　特重饮食的文明　文化交流的饮食　土耳其旅游答客问　土耳其咖啡　道士酒　南洋?山东?葡萄酒　啤酒花的岁月　四川压酒　雨雪霏霏　饮酒好色对　酒乡之歌　酒礼新篇　喝酒的女人　德亮找茶　密码一九八九　辉煌的北京？
　老店的历史　吃典　且食羊　杭城食事　广结善缘　以人为药　附说以人为药　论食秽文化　盐文化　盐的城池　禁食与不禁食　杀生与不杀生　圣俗秽净　儒家的饮馔政治学　饮食男女以通大道　猫狗论　狗与藏羚羊　观念的偏执　饮馔之道　知味　养生　从食谱到散文　饮馔的文学社会学：从《文选》到梁实秋　吃垮中国？
　闲话西餐　西餐杂说　饮食录

章节摘录

也就是说，饮食表现了土耳其的多元文化现象？
答：我刚才只说它表现了居于欧亚文化之中间者的身分，以及表现了它在香料贸易上的地位，并没直接说它多不多元。
目前土耳其为多元文化之表征的说法甚嚣尘上，土耳其本身以此为宣传、旅行社以此为号召、世人以此为标签去认识土耳其，可是我对此却是存疑的。
仍从饮食上看：我国闽、广、江浙，各省方言、风俗、饮食之差异多么大？
但我从伊斯坦布尔到卡帕多细亚，跑过的距离，至少可以由山东到内蒙了，而其区域差异绝对小于我国任何两个省，起码饮食就基本相同，可见其内部一元化其实颇为严重。
目前全国95%左右为伊斯兰教徒，凯末尔又提倡民族国家理论与政策，要求土耳其只能是土耳其人之土耳其，以致三十年代引发民族大迁徙，希腊人均弃其田产庐墓，返回希腊。
卡帕多细亚地区旧的教堂、旅邸、民居乃因此多成废墟。
今以此废墟为观光景点，以为古代文化多元之证，实不免令人哭笑不得。
赫梯人、拜占庭帝国之历史，其实也是如此。
除了在博物馆中展示，或用为观光资源之外，现实上并不在意。
我在安卡拉国家博物馆旁的城堡里游观时，就发现他们把许多罗马时代希腊化时代之教堂、墓碑、纪念建筑取来做为堆砌城墙的石料，情况跟咱们国内把一些老碑刻胡乱拿来铺路、架桥，做新建筑的础石完全一个样。
我们各地方为发展旅游，也大力宣扬历史文化，但“经济搭台，文化唱戏”，传统历史文化何尝真被这批人所体认、所珍惜？
道理和土耳其正是相同的。
可是土耳其在欧亚之间的角色与地位，似乎也使它不多元也不行。
答：对，欧亚文明在此交汇，形成了文化交汇的格局，这种位置与格局，使它不多元也不可能。
但这只种交汇也可能只代表了冲突，未必即等于融合。
而且这只是历史之实然，人对于这种历史实际之处境，却可能另有体会，或对此交汇冲突之局筹思有以平抑之。
我觉得土耳其即是这一类。
在拜占庭时代，把本来被禁止、藏躲在卡帕多细亚山窟地洞里的基督教忽然拔举为国教，扬之于青云之上。
反过来压制了原本生存在这块土地上的老信仰。
等到拜占庭被灭，奥斯曼帝国以伊斯兰教为国教，基督教又被压到地层底下，传教士跟教堂都藏在地洞里面。
奥斯曼本是亚洲文明，突厥人本身也自有其文化，曾信奉过本族原有宗教、佛教、摩尼教等，可是信了伊斯兰教以后，却尽弃故我，把旧文化全丢了。
奉伊斯兰真主之名，跟欧洲各国争衡了几世纪之后，如今又欲“脱亚入欧”，积极让自己成为欧洲之一部分。
这样一个国家，虽绝大部分领土在亚洲，人种亦属亚洲，文化更与欧洲颇有差异，却在自我意识与认同问题上如此，岂不像极了近代的日本？
凯末尔昔年也最欣赏日本天皇。
正显示着这其中存在着太多错乱，历史层层掩盖，文化一次一次被否定，人的主观选择又一次次企图扭转历史实然的处境。
欧亚多种文明冲突的悲怆，绝不是把多元文化拿来观光赏玩的人所能体会的。
你的讲法总是太极端。
文明冲突的同时，应该也就有融合。
答：理论上固然如此，实际状况则要看是冲突为主，抑或以融合、沟通交流为主。
土耳其这个地方，因争战不断、生存竞争激烈，看来竟是有我无你式的冲突为主。

第一图书网, tushu007.com

早期赫梯王国何等强大？
把巴比伦王国都给灭了，势力进入两河流域，并进兵埃及。
不旋踵赫梯王国又被灭了。
乌拉尔、腓尼基诸国崛起，又与希腊大战，特洛伊战争，名垂青史。
接着波斯势力进入，又把诸国灭掉。
亚历山大东征，攻占拜占庭，波斯萨珊王朝攻占安那托利亚中部。
哥特人又入侵，希腊人的城市颇遭破坏。
……

媒体关注与评论

川中滋味长，北京不辉煌——何亮亮《饮馔丛谈》这个作者龚鹏程先生。
现任是北大中文系教授，但是他不是一个在中国内地出生的，他是台湾人，祖籍江西。
这位龚鹏程先生我觉得非常有意思，我看过他的一些书，反正是久仰大名。
我觉得像龚先生这样的知识分子，我们说知识分子或者是说这种类型的知识分子其实很少见，是在中国大陆我几乎没有看到过什么，他是一位能文能武颇有士大夫之风的，这样一位知识分子，或者是这样的一位文人。
此话怎么说呢？
龚鹏程先生的祖籍是江西，他是1956年在台湾出生的，学历当然是很丰富了，是一位文史专家。
我说他是能文能武，所谓能文当然他是大学的教授，他是一位文史专家，能诗善文，书法也十分的了得。
所谓能武装他学过剑，他正式的学过剑道，这样能文能武的学者我相信是很少见的。
他自称他是三角交流他接触过，然后他说他特别好吃。
好吃嘛人都好吃，人都要吃，但是好吃我想是有讲究的，就是你会不会吃，吃的理念有什么文化？
有什么典故？
就是这本书《饮饌丛谈》。
这本书其实是龚先生，或者说龚教授他最近几年的一些散文，他把它集成一本书出版了。
在春节期间咱们来谈这本书，我想跟大家分享一下龚先生对于吃的一些感受，其中给我们很多启发的，或者我想在座的朋友，谁没有吃呢？
我们现在先讲川菜，我想川菜中国人没有没吃过川菜的，很少人没有吃过川菜，特别是现在川菜大行其道，想到川菜人们就会想起麻辣火锅等等，我想也有很多人都吃过的。
在这里这个龚鹏程先生给我们写了这样一篇，叫做《川中滋味长》，川就是四川的川，这个《川中滋味长》，一开始就提了一篇，就是当年张大千先生宴请张学良将军的一个菜单，我觉得这个菜单是非常精彩的。
张大千我们知道他是四川人，他也十分好吃，他很能吃。
那么张大千先生宴请张学良，他的菜单是怎么样的呢？
你看干贝鹅掌、红油猪蹄、蒜苔腊肉、干烧鳇翅、六一丝、蚝油肚条、葱烧乌参、清蒸晚菘、绍酒闷笋、干烧明虾、氽王瓜肉片、粉蒸牛肉、鱼羹烩面、煮元宵、豆泥蒸饺。
看来宾主吃得十分尽兴，所以张学良请张大千在菜单上面就提了跋语，变成了一个艺术品收藏了。
龚鹏程先生为什么要援引这样的一篇，这一个菜单？
就在于其实这个菜单上很多菜都是很典型的川菜，可是我们今天很少看到川菜馆里有这样的一些菜了，道理何在？
就在于现在川菜其实已经有了一个很大的改革了，基于这个改革好还是不好？
我想这就是个人的看法问题了。
因为刚才我已经讲了，想到川菜，人们想到的可能就是麻辣火锅，就是麻辣，其实以前的川菜，我们说不是很久以前的，不是百年前的，就是张大千时代的川菜，还不完全是这样。
你只要看到张大千这样一位，食不厌精的大画家，他宴请另外一位大将军的这个菜，菜里面虽然当时也有一些山珍也有一些海味，你像它有翅它也有乌参等等，但是其实大部分都是很普通的一些菜，但是正是这些菜，却是当年川菜很典型的做法。
所以我想类似这样的文章，我们看到就会觉得很有意思。
讲到川菜我想在过年的时候很多人都会吃川菜吧，四川人在家里做的菜可能就是川菜，在过年期间很多人要上馆子吃的话，川菜馆肯定也是一个很重要的选择。
所以我们看一看当年张大千是如何宴请张学良的呢？
可以看得出来，川菜其实已经有了相当大的变迁了。
让我们再来看看北京，北京这个中国的首都，也是一个古都了，龚鹏程先生有一篇这样的一个散文，题目就叫做《辉煌的北京？

》他打了一个问号，为什么要打个问号呢？
因为从食，从饮食的角度，还有从听京戏的角度，在龚先生看来，今天的北京并不辉煌。
我们举一个这篇文章里面的一个例子，就是烤鸭，烤鸭这谁都知道的。
以前北京有这个便宜坊，便宜坊很出名，现在最出名的当然就是全聚德了。
但是龚先生认为，其实北京的烤鸭不管是便宜坊，还是全聚德的烤鸭，其实还没有香港和台湾的烤鸭好吃。
这点其实我倒是也有感受，虽然我烤鸭吃得并不多，但是便宜坊的烤鸭还有全聚德的烤鸭都吃过，在北京也吃过烤鸭，不过台湾的烤鸭我是没有吃过，好像全聚德也开到北京（台湾）去了。
龚先生认为，其实道理关键在什么地方？
就是以前，以前第一烤鸭少是吧，基本上你只有在北京才能够吃到。
第二北京的烤鸭以前为什么非常的肥美呢？
因为北京的烤鸭以前用的是填鸭，填出来的鸭子所以特别的肥美。
但是，如今养鸭的技术其实已经有了很大的进步，这个我倒是不懂，龚先生说，他当然是见多识广了，他说现在很多地方养鸭子，并不需要用填的方法，岂不说填是很残忍的一个方法。
但是，至少现在已经可以不用填，也能够养出很肥美的，应该说是更自然生长的这样一种鸭子，而且所谓各种烤的方法其实大同小异，所以吃烤鸭并不一定要在北京，并不一定要在全聚德和全聚德，这就是龚先生这篇《辉煌的北京？
》他打了个问号，这个道理就在这个地方。
然后，讲到北京尤其像龚先生这样的士大夫，他当然就非常地，注意，他想在北京想要听京戏，听京戏，他说而不是看京戏。
长安大戏院不行，长安大戏院那主要是蒙老外的，所以他讲了几个地方他想去看，结果都没有看到真正的传统的京戏，在北京现在他们叫做京剧。
后来，我自己想我们现在在舞台上、在电视上看到那种京剧，往往就是一些片段，并不是传统的京剧。
从这点上来看，我不知道现在春节，还能不能看到，像龚先生所希望看到的那样一个京剧。
我想不管怎么说，有一出好的京剧，在春节期间肯定对于大家的生活、对于大家过年，都是一个非常好的助兴。

编辑推荐

《饮馔丛谈》编辑推荐：心理学的诡计是指利用心理学的相关原理、效应和方法等迷惑、诱导对方，以在与人博弈的过程中获取胜利的方法和手段。
《饮馔丛谈》为你揭开心理学诡计的真实面目，讲解心理学诡计具体的使用方法和技巧，揭示心理学诡计背后的心理学原理；同时，教授针对各种诡计独特有效的应对策略，教你巧妙运用人类共通的行为准则，让你按照自己的心意掌控局面，在每一场”心”对“心”的博弈中过关斩将，轻松享受心想事成的快意人生。
枕书生活在京都，“来到落柿舍前”，“路过宇治的竹林”，“到梨木神社的染井旁汲水”，或者“沿着山道一直走下去”，或者“沿着御所的外墙一路走下去”，总那么相宜。
发一声叹，也恰到好处。
京都跟东京不一样，东京是政治的，躁动，而京都静谧，是文化的。
东京的文化也熏透了政治。
京都骨子里是古代的，仿佛主要由女性体现的平安时代。
中国人对日本的认识大都局限于东京，难免偏颇。
枕书现下在京都留学，闲来写出这些柔美的文字。
芭蕉、芜村酷爱且通晓中国文化，而枕书的笔调还带有日本俳味儿，他们更不会感觉孤寂罢。
京都这座千年古都看上去古色古香，其实也现代化了，要真正看懂它的古，很需要点功底和工夫，尤其要谙熟中国的古代，枕书把知识、景致、情怀融为了一体。
且过下去罢，这尘世间的梦之浮桥。
梦浮桥由此岸至彼岸，关乎尘世无常的生死。
这也是要说的故事，那些梦浮桥中漂泊的旅人、逝去的岁月。

名人推荐

舌头的胆识凌性杰厚厚一本《饮馔丛谈》，撰述体例大抵以杂文、论文为主，杂文部门出现作者的饮馔体验，论文部门则深切社会文化范畴，切磋人的总称的口腹行为，既宏观又细润。
咱们衣食足了，也稍知荣辱了，糊口的美学方兴日盛，拥有灵敏的舌头是咱们品味的第一步……我爱吃喝，也勇于吃喝，更爱听别人怎么品题辩论口腹之道有些时辰，鼻黏膜与味蕾的挑剔，让我步入1个大相径庭的世界，尽情领略口腔中的千变万化读焦桐的《暴食江湖》，此中品味的推荐、饮膳的精进，已教人心痒难耐，徒然加多口腹之欲龚鹏程的《饮馔丛谈》则更开拓了视阈，不停揭露吃食奇观，烹猫煮狗且为乐，会须狂饮三百杯。
我认为，品味总来自于过细的辨别从吃食品味与吃相，往往能看出一小我私家的脾气修养当真对于待自己的口腹小体，往往对于最本真的自我有深深沉沦龚鹏程书中提到，他因烤全羊宴卸下佛光大学校长之职，果真是气势非凡他不拘于偏见、勇于冒险的性格正反应在口腹上他吃遍大江南边以及北边，险些就是一名口腹文化的考察队家河豚、鲢鱼、熊掌、果子狸……无不与他结下口腹因缘这些食材究竟多么甘旨，在他笔下没有太甚细润的出现，反倒是追赶吃食的过程、追求别致体验的历程，才是他用心运笔之处他的文字目的或许不在召唤某种远逝的芳香，却永远可让咱们见识到胆识与派头多么重要于是咱们可以眼见他受韩国友人招待，生鱼生蟹生蚝生牛肉下肚，夜中狂泻不啻我不禁莞尔，原来冒险经验的累积，恰是饮膳文明进展的必经之路。
都说吃是为己、穿是为人，然而食物比衣服更容易彰显人际往来之必须黛安？
艾克曼在《爱之旅》中提到：“ 人可以独个欣赏其它感官知觉之美，但味觉则富有社交的特征 ”《礼记》也记载着：“ 礼之初，始诸口腹 ”礼是美化的行为，从餐桌上课礼仪似乎再自然不外藉由口腹男性以及女性以通大道，是龚鹏程阐述的弘旨他几回再三地冲破世俗偏见，意欲辩证吃的真谛，除了知味摄生，更要探触古今之别、工具文化差异人之大欲存焉，咱们没有办法视若无睹唯有谦卑真诚的反省，才气懂得欲望与美学到尽头是怎么一回事。
龚鹏程不无感慨的说：“ 在美的范畴中排斥了口腹与男性以及女性，便不能真正会商糊口世界美的需要解答的题目，苏格拉底的犹疑、尼采的悲壮，距糊口之美，恐怕都还有若干间隔 ”人莫不口腹而鲜能知味，关键就在于是否愿意当真对于待自己的糊口咱们衣食足了，也稍知荣辱了，糊口的美学方兴日盛，拥有灵敏的舌头是咱们品味的第一步可以或许像龚鹏程那样子萍踪漂泊、不时尝鲜，用味蕾去熟悉1个处所的风俗人情，也是人生一大乐事吧只是，我好奇，舌头会否也有世代差异？

第一图书网, tushu007.com

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