

<<從飢餓出發>>

图书基本信息

书名：<<從飢餓出發>>

13位ISBN编号：9789620432095

10位ISBN编号：9620432096

出版时间：2012-5-2

出版时间：三聯（香港）

作者：高成鸞

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>

## <<從飢餓出發>>

### 內容概要

中國的飲食在外國人眼中固然莫名其妙，可我們炎黃子孫撫心自問，就會發覺自己也是一頭霧水。

- 明明山珍海錯應有盡有，為什麼仍然鍾情於那一碗淡而無味的白米飯？
- 為甚麼我們老自找麻煩，喜歡津津有味地嚼雞骨頭，無事還愛費老大的勁嗑瓜子？
- 「味」是鼻子嗅的還是舌頭嚐的？  
「菜」為什麼又是蔬菜，又是葷食的菜餚？
- 常常說周公禮賢下士「一飯三吐哺」，為甚麼不乾脆把飯吞下去？
- 什麼叫「倒味」？  
為什麼不懂「啞湯」便享受不到湯的真味？

幾千年的世代相傳，極容易「習以為常」，永遠無法發現中國飲食文化的根源。

本書打破老祖宗的「砂鍋」問到底！

作者抓着一個個字詞，一個個微細動作，抽絲剝繭，通過「比較研究」，發現華人獨特的飲食道路是從遠古的飢餓歷史開始的。

「吃」不只是生理需要，還與歷史、文學、藝術、哲學、醫學、科學、五行等範疇息息相關。作者知識廣博，旁徵博引，不放過任何一個線索。

「津津有味」的閱讀，兼能獲得對中華文化比較全面的認知，何樂不為？

「……我好想先在此大膽斷言：諸君現在手上拿的，這一冊高成鸞先生的中華飲食文化大著，其功、其觀、其局、其道，足以令我城全體飲食文化工作者為之汗顏，為之驚嘆，為之心悅誠服……

為什麼在這本書以前，就沒有一部如此有系統、有膽量、有份量和有承擔的中華飲食文化研究作品呢？

」  
于逸堯

## <<從飢餓出發>>

### 作者簡介

高成鳶，山東威海人，1936年生，天津圖書館研究館員、天津社會科學院特邀研究員。長期從事文化史研究，曾獨立完成國家史學課題，成果《中國尊老文化探究》被中國社會科學出版社評成「國慶五十周年獻禮圖書」。

上世紀九十年代初，開始在《中國烹飪》開設專欄「中國飲食之道」，提出了「飲食哲學」的命題，受到國內外飲食研究界的較高肯定，季羨林先生也極為推重，譽以「可成一家之言」。

出版專著《中國尊老文化探究》、《飲食之道——中國飲食文化的理路思考》等；在《中國哲學史》、《揚州大學學報》、《飲食文化研究》、《社會學家茶座》等發表論文百餘篇。

## <<從飢餓出發>>

### 書籍目錄

#### 第一部 食物逆境與中餐的由來

##### 第一章 得天獨薄的肉食時期

//人之初與食之初一八頁

上帝vs祖先：吃與文化/為什麼管洋人叫「禽獸」/

「粒食者」，華人的正式自稱/牧牛陽關道，種粟獨木橋

//獸肉匱乏，漁壓倒獵二六頁

始祖伏羲：黃土高原 黃河澤國/靠水吃水：「漁獵」與「舟車」/

獵神伏羲不識弓箭？

/捕獸機：分佈全球、中國獨無

//史上被忽視的吃鳥階段三三頁

子曰：「鳥……」漢語為何鳥在獸先/捕魚得鳥：從捕魚簍到天羅地網/

「網開一面」與「鴻荒之世」/八卦三劃爻：稀泥上的鳥爪印/

神秘的「弋」：帶線的箭射什麼鳥

//龍、鳳來自華夏先祖的肉食四二頁

肉食短缺與「饕餮」神話/龍蛇混雜：水怪臆造緣於食物/鳳 = 鵬 = 朋：無非大量鳥肉/

出身於魚的龍為何飛上天？

/龍鳳呈祥：部落聯姻與中餐的二元格局

##### 第二章 曲徑通幽的粒食歧路

//坐吃山空：生態毀壞與飢餓絕境五〇頁

洋人納悶：餓死的伯夷何不打獵吃肉？

/'茹'草：為何從人退回畜生？

/大熊貓、中國人，難兄難弟/神農而非神醫，嘗草豈為覓藥/  
炎帝焚山一把火，堯帝燒萬年爐/西方：僅近代一國鬧過大饑荒

//細小的草籽萌生偉大的文化五九頁

麥 = 來：天賜瑞物，不期而來/神農為何棄優取劣/純農定居：行通絕路是歧路/

食物最細小，人口最龐大/禾：穀穗下垂之象，文化戀根之由

//畸形定居：繁生災荒的惡性循環六七頁

種族生存的「魚子戰略」/文化定型的關鍵：對糞便轉憎為愛/

饑「饉」：逃荒者屍「填溝壑」/'菜色'與「鬼火」/豬、雞：何以餓到極端反有肉吃？

/奇妙的迴圈：糧 「糞」 豬雞 農家肥 糧

##### 第三章 飯菜分野與味的啟蒙

//「生米做成熟飯」曾歷盡艱難七八頁

## <<從飢餓出發>>

遠古只有石碓，秦漢引進石磨/「粗糙」一詞來自穀粒/穀粒怎致熟？

燒熱石板烘/

早期中國陶器：非盛水之罐，乃烹飪之鼎/鬲：黃帝教民喝粥，孔子之祖吃「饘」/

甗：蒸飯鍋的偉大發明/考古學一大疏失：無視「器蓋」

•  
//羹 菜：助咽劑、唾液刺激劑九四頁

老周公吃頓飯為啥吐出三回/粟飯離不開「助咽劑」的羹/

羹：從純肉一步步變為無肉/從羹裡加糝到菜裡勾芡/羹最早令人「垂涎」

•  
//飯、菜的分野一〇一頁

醬、菹「餉」死洋人/西餐無分主副，菜餚等同碟子/飯：從蒸米到正餐一套/

菜：從可食之草到龍肝鳳膽/多湯的羹何以變成無湯的「菜」

//食的異化與味的啟蒙一〇九頁

雞肋沉冤千古，濃味偏誣「無味」/異化：「味」的靈魂背棄「食」的軀殼/

守財奴的大笑話：民以「味」為天/彩畫要靠白地襯：「甘受和，白受彩」/

螃蟹為何必須自剝自食？

/喜愛中餐舉國若狂，洋人何不痛快接受？

## • 第二部 「味道」的研究

### • 第一章 華人「味道」感官的調適

•  
//難以捉摸的「味」一二〇頁

滿紙荒唐言，誰解其中「味」/知味：困倒聖哲的難題/「味」字蘊含遠古奧秘/

飲食之「味」：三物同名煩死人

•  
//「味」的破譯（一）：華人嗅覺的退隱一二六頁

古人說蘭花很「臭」/「臭」何時變得臭不可聞/臭 嗅/

華人的嗅覺享受：從好聞轉到好吃/鼻子的感覺迷失在「口」中

•  
//「味」的破譯（二）：華人味覺的瀰漫一三五頁

醫家知「味」，佛家知舌/味覺突破於「苦」，bitter有異被「咬」/

識味覺中西印協力，用舊名口鼻舌混同/老子「五味」太糊塗，食客「味覺」大倒退

•  
//「味」的破譯（三）：鼻口之合結良緣一四二頁

「人中」穴的奧秘/味蕾的逃逸/中餐調料當紅娘：醋能「酸鼻」/

鼻子能嗅出苦味：味道調和 感官調換

### • 第二章 中餐「味道」審美的形成

•  
//「香」：火胄贅華越萬里一四八頁

澄清「香」霧/偵破「香」案，關鍵在罄/沒有惡臭，哪來肉香/火胄東來，入贅中國/

與「油」失之交臂，與「香」相見恨晚/「香」的成熟：元代「香油」是標誌

•  
//「鮮」：水妖現體越千年一六〇頁

概念飄渺，孕育羹中/隱約水中善匿形，百般描繪長無名/遲至宋初，芳名始露/

## <<從飢餓出發>>

動物 植物：模特是鮭魚，纖手如春筍/千年「老味精」，就差沒提純/  
「味之素」日人捷足先登，「新魚精」神秘讖言證實

//道分陰陽，味合鮮香：「味道」在近代的形成一七〇頁  
美食標準的分久必合、合久必分/「甘」的字形預言「味」將一分为二/  
從「甘」到「鮮」+「香」/誰知「味道」是個近代新名詞/  
反向合抱「陰陽魚」：「味」「味道」的分合過程/「陰陽魚」的黑白眼：陰中陽、陽中陰

//「倒流嗅覺」的發現：味道天機在「倒味」一七九頁  
我哥是個「瞎鼻子」/智者林語堂差點闖進「倒味」暗堡/四大機理：人人熟悉的倒味體驗/  
「七咂湯」氣壞洋紳士/倒味宜名「醇味」：「烹」字倒立的把戲/  
諾獎與味道：「天人之際」的突破

//口感：味道的第三者一八九頁  
洋人納悶：木耳、竹筍有啥吃頭？  
/「膠牙錫」的遊戲：「好吃」在於「難吃」/  
提琴曲悅耳：旋律、節奏，更有「音色」/口感基因來自粒食

### 第三部 中餐烹調與欣賞原理

#### 第一章 從水火關係分析中餐原理

//蒸煮：水火從不容到相濟一九八頁  
火食始於水煮，烤燒烹史棄之/反自然的「水在火上」：烹飪的卦象/  
甑：五千年前的蒸汽裝置  
//炒、炸：水火交戰，美味創生二〇四頁  
煮 蒸 炒：水火調控的三次飛躍/「炒」有點像可控氫彈爆炸/  
炒 炒：水火關係的萬年演進/發明「炒」的誘因：肉的珍貴、油的缺席/  
炒遍全球無所不「炒」/炸：冰淇淋也敢炸

#### 第二章 從時空關係分析中餐原理

//從時空轉換看刀口、火候二一四頁  
「時/空」範疇與飲食萬象/刀口、火候的互動關係/肉食文化有割無切/  
肉片薄如蟬翼：「無限小」觀念的由來/怎樣「化為齏粉」/餡的由來：比薩餅發明權的國際官司/煉丹  
和烹茶：火候向時間的兩極進軍/主婦為何不如廚師？

//用時空轉換分析美食的宏觀法則二二八頁  
「錯而不亂」則美/黃瓜味兒怎麼差遠了/韭黃和粽子：時序的超越與遵奉/  
時空轉換：移步換景的動態美/蓋澆飯現吃現澆，蘸拌夾盡皆烹調/  
時空大跨度：菜系與仿古菜

//時空大舞台：美食運動的宏觀方向二三八頁  
茶文化：中餐演進歷程的剪影/西北的羊 東南的魚：「水潦歸焉」向海洋/  
伊尹他娘的怪夢：從春穀白到魚翅碗

## <<從飢餓出發>>

### 第三章 華人別有口福

//「熱吃」是中餐的靈魂二四六頁

美食家大汗滿頭，冷餐者不懂味道/「膾」的失傳/飢寒交迫：為何漢語「衣」在「食」先/  
忘記黃酒熱飲，危及中餐生存/自助餐會毀掉中華文化

•  
//「饞」的研究二五五頁

美食家 大肚漢/起用「饞蟲」替換「老饕」/口刁：美食家不吃黃瓜、香腸/  
「尖饞」與「清饞」：黛玉愛吃螃蟹嗎？

/'大饞者寡食」

•  
//「餐式」種種盡成雙二六四頁

飲與食/乾與稀/葷與素/酒與肉/家常飯與宴席/正餐與小吃

### 第四部 吃與中西文化及人類文明

#### 第一章 調和與華人的哲學

//水火：中華文化哲學的獨特範疇二七二頁

「蒸」的意義涵蓋了中華文化/西人從未喝開水，華人有「湯」長沸騰/  
水火關係奇妙，識者獨我華人/水火：烹飪帶來的哲學範疇/  
「水火範疇」涵蓋中華文化的方方面面/貴水文化：水的渴望、火的恐懼

•  
//「和」>烹調+音樂+倫理+政治+哲學.....二八二頁

「和」字厚重，宜免輕用/先秦論文No.1：《論烹羹等於奏琴》/中華文化「和」於一鼎/  
「原湯化原食」及「平抑百味大『醬』軍」/不為良相，即為高廚/  
德國的和聲，中國的「和味」/飄渺無際的「食德飲和」

•  
//吃出來的華人通感及詩性思維二九五頁

華人美學通感的超常發達/莊子的「混沌」寓言：味與模糊邏輯/  
驚人的考據：餛飩 = 混沌 = 糊塗 = 古董 = 黃帝/華人藝術生活、詩性思維的由來/  
藝術生活與人生哲學

•  
第二章 飲食文化比較觀

//營養vs味道、科學vs藝術三〇四頁

高廚近似大藝術家/洋人不明「味道」，華人未聞「營養」/  
兩個相反的蘇東坡：飲食文化的兩個層次/營養學家孫中山站在中餐一邊/  
美食家梁實秋有個營養學家女兒

•  
//醫食同源與體質差異三一頁

食物何來「寒涼溫熱」/華人「上火」大謎試解/飲食確能改變人體基因

//吃與文化全球化前景三一六頁

飲食在中西文化中地位懸殊/男女文化與飲食文化/學科地位：烹調竟與理髮平行/  
「飲食人類學」的半壁江山/老子預言：「知白守黑，為天下式」

•  
第三章 飲食歧路遇寶多

#### 第三章 飲食歧路遇寶多

//道可道，是「味道」三二八頁

「道」沒法說，只能借「味」來意會/味無味：無為有處有還無/

<<從飢餓出發>>

禪味：佛教禪宗的由來/張果老倒騎驢：「倒」與「道」

.  
//哲學概念與思維模式三三四頁

「汽」的由來：蒸汽掩蓋了「空氣」/「陰陽」的抽象：日月 + 雌雄 + 水火/

「五行」聚焦於先民烹飪圖/中土黃黍香：香 = 鄉 = 響 = 嚮 = 饗/

烹出來的中庸之道 /所謂「兩點論」

.  
//吃與中華文化的種種古怪三四五頁

獨有三腳鼎，竟無三角形 /語文與思維：羊皮邏輯龜甲詩/

為何中華文化崇尚黃色？

/萬本位來自穀穗，千本位來自羊群 /

求解筷子由來之謎 /「假謙虛」是餓出來的



<<從飢餓出發>>

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>