

<<舌尖上的文化>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的文化>>

13位ISBN编号：9787560982526

10位ISBN编号：7560982522

出版时间：2012-8

出版时间：华中科技大学出版社

作者：许石林

页数：245

字数：170000

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>

<<舌尖上的文化>>

前言

这些文字既是写饮食的，又无不从饮食本身跳开。

写到饮食之外去，我很怕对事件进行细节复述。

我将写作的点。

定在“自我感受”上，而不是定在案板炒勺上。

因为我写的，毕竟不是一个厨师的掌勺笔记。

两年前的夏天，我在深圳中心书城做了一场讲座，讲三国历史和那本《损品新三国》的写作。

台下左边第一排有两个人，一直笑眯眯地看着我，看得我甚至有点发毛。

讲座结束后，这两个人拿着那本书排队签名，到了我跟前，却提出了一个要求：我们一直看你在报纸上写的“尚食志”专栏。

能不能咱们合作一下，你将你所写的那些美食都做出来，我们开个私房菜馆？

他们说得很认真，我才明白它们一直笑眯眯地看着我，是为了这件事儿。

其实再往前一年，我主持深圳读书月首届阅读博客大赛颁奖典礼，活动结束后，有几个观众专门跑到台前对我说，一直在看你写的“尚食志”。

这都是我当初想不到的事儿。

我知道，这些写饮食或跟饮食有关的文字，一直受到朋友的关注——工商局的曹全林先生去西安旅游，他说他按照我所写的文字去找西安的美食；人事局的李明先生经常给我打电话，说读后感，也提出意见；我的师兄刘中国先生，每看到一篇，就来电话，电话里，仿佛他说话在吃东西一样，一个劲儿咂摸嘴儿；我跟作家邓康延兄见面说话，总没个正经样子，有一回他电话质问我：“兄弟，你到底会不会写东西？

一个调凉粉的方法，你在短短千把字里面，竟然一个字不变地重复了四五次？

怎么这么啰嗦啊！

”我说：“哥哥，听过碗碗腔《借水》那段‘姓桃居住桃花村’吗？

”邓兄说：“咋咧？

你说！

”“‘姓桃——哪依呀啊——’好听吗？

”我问。

“好听！

”“那再来一句：哪依呀啊——！

再来一句：哪依呀啊——哪依呀啊——哪依呀啊——啊！

就是这道理嘛，一唱三叹嘛。

”邓兄哈哈大笑。

近年来，这种写饮食的文字，成了几乎所有报纸副刊的一个必备的重要选题，我供职的报纸，随本版每天有一个整版的面积，十来篇大小稿件，总有一两篇是写饮食的，以至于有人开玩笑说你们这个版是“吃版”。

读者对吃很感兴趣，是个有意思的现象。

饮食，人之大欲；大欲所在，亦生之大伦所在。

故观一方饮食。

可知其文化历史。

以前看某现代文学大家写中国的吃，说中国人从生到死，总离不开吃：喜事吃、丧事吃、生也吃、死也吃、万事皆吃云云。

初读以为有趣，后甚觉其浅薄，无非讥古咄古而已。

并未发现中国人无处不在的“吃”背后深层的文化隐情。

过去有句话，即“中国地大物博，人口众多”。

常见于报刊文章、讲话乃至学生作文。

近年看不到这种说法了。

<<舌尖上的文化>>

大概大家都明白：人口众多是事实，也是困扰和阻碍中国发展的压力和负担；地不可谓不大，但均之以众多人口，则绝不敢说大；至于物质资源，无论天然储藏或生产所出，均不够多，又因人口众，以小化大，即小之又小。

所以，这句话显然不成立，不仅不成立，而且这话说得没心没肺，没有忧患意识，很不负责任，所以就没人再说了。

其实，中国古人就不认为自己地大物博，浏览历代典章文物，处处都是生之艰难的警戒，即吃饭一直是个大问题。

凡解决了吃饭问题。

则天下大定。

生生不息。

正因为吃饭是个问题，吃饭问题不好解决，所以。

一切文化都从吃饭上起，吃饭成了文化的核心。

清代广州诗人陈恭尹，感中华数千年饱受蛮夷侵扰，野蛮的弯刀一次次割断文明的衣冠。

造成华夏多少悲剧，发出“海水有门分上下。

江山无地限华夷”之叹。

中国的战争史，就是一个争夺吃饭的历史，故“五礼”有“凶礼”一项，即要主动周济他人他国，与其让其因为没吃饭活不下去来抢，不如以礼救济之，用今天的说法，叫：援助。

缺少吃的民族，最容易发明美食。

此话何解？

以理推之，大概因为吃不易得，得之则倍加珍惜，故有用心调制，使其入口增加滋味，增加滋味就是增加幸福，增加对食物附加价值的获取。

也因为吃饭不易，故人在解决了吃饭的基本需求以后，多出来的贪欲，必然是希望自己一餐能抵他人餐，并以之为成功和享福，所以。

享乐的文化又从此而出，《红楼梦》中的一个烧茄子就那么繁琐奢靡。

因为要获取食物，故需要强壮的劳力即男丁，因此产生多子多福的文化。

也因为食品来之不易，故食品极其珍贵，中国人将最好的饭食供奉祖先，所以中国传统的祭祀礼中，是以祭食分等级的。

现在出土了那么多上古的青铜器，作为礼器，都是跟饮食有关的。

与后代的瓷器一样，都记礼乐文化的信息。

也可以说，都是关于吃的。

吃背后的隐情可谓大矣。

这本书中的文字，可以说，从饮食的细节入手，试图去感知饮食背后那深宏莫测的文化隐情。

错谬不免，乞读者指正。

作者 2012年6月

<<舌尖上的文化>>

内容概要

食之为美，非珍甘罕脂为美，乃在于为食者之美也，故箪食瓢饮为大美，《尚食志》使饮食之琐屑短钉，承载生之大伦，深入浅出，词约意丰，令人读之，别有感获。

《尚食志》记录饮食经验，情景并重，读之令人如对鼎鼐，观形色、感滋味，口舌生津；文字出经入史，又参乎野史笔记、俚语传说，乃至戏曲诸艺，探幽发微，随意变换，而情理趣味俱在。

<<舌尖上的文化>>

作者简介

许石林，陕西人。

中山大学中文系毕业，集记者、评论员、专栏作家、撰稿人和电视嘉宾主持人等多重角色于一身。广东省文艺评论家协会会员、深圳市杂文学会副会长、中国吟诵学会理事、深圳市戏剧家协会理事。撰写了两千多篇文化时评和随笔，作品常常被新浪、搜狐、网易、凤凰等推荐到首页，已出版作品《回归的脚步》（1997年）、《幸福备忘》（2001年）、《损品新三国》。

<<舌尖上的文化>>

书籍目录

一碗羊肉泡馍引发的战争
水盆羊肉
醪糟
趁热吃
祭食
饯行
罢宴
茶道
字字如蒸饼
馄饨
饥不择食
蛋大的事儿
梁武帝
土匪菜
螃蟹吃死了黄季刚
葵
夹杂在别的东西里的甜
借水
避讳
苏东坡欺负人
梨
柰
烧饼尚书
“拌汤不喝人看上”
清明禁忌
做艾
送粽子
送糕
灰灰菜
荷包蛋
放饭
肉糜
挂面
扁食
吡儿
面辣子
油糕
糊辣汤
米粉
沫糊
甑糕
川汤
榆钱儿
蓬菜
汤水

<<舌尖上的文化>>

夜市
菜羹张家
郑子明点菜
吃韭菜
苜蓿
清明刺蓟面
麻婆豆腐
轮杯
寇准饮酒
水
金枪鱼
旗鱼
烧卖·烧麦·烧梅·稍麦·稍梅·肖梅
一把盐
艳遇
小蒜
深圳：妥协的味道
砂锅什鱼
鱼
洽川农家乐
牛肉
牛腩粉
萝卜
红薯传奇
辣的兴盛与甜的式微
酱香
俭养生
花椒出头
红虾·河豚
海肠
过年的记忆
锅盔
挂粉
炖品
车老
“吃了吗”——中国人深层的不安
我们跟好玩的事儿绝缘了吗？
——从《舌尖上的中国》海报将山水画当腊肉说起
后记

<<舌尖上的文化>>

章节摘录

版权页：苏东坡撰《潮州韩文公庙碑》，“使歌以祀公”，有两句诗：“爆牲鸡卜羞我觞，於粢荔丹与蕉黄。

”用潮州产的美酒、荔枝、香蕉祭祀韩愈。

韩愈在苏东坡看来是上天的谪仙，是个神人，“公不少留我涕滂，翩然被发下大荒”，顾不上享用祭品，就急匆匆地赶回天上去了，没有停留，让祭祀的人泪如雨下。

由此可知，潮州韩文公庙碑是在荔枝成熟的季节落成的。

抑或是荔枝在东坡心中是上好的果品，用来祭祀韩愈，表达对韩文公的无限景仰？

其实，我读此文，感觉苏东坡是在祭他自己。

民间相信人吃了祭品是吉利的——这是个很好的讲究，它鼓励人对祭祀要重视，精心准备祭品、庄重地献祭品，认真地行礼，然后分享祭品。

看孔府档案，每祭，如何准备祭品，祭完如何分祭肉，等等，有条不紊。

这体现了礼的核心思想：敬。

潮州人祭祀韩文公，用新鲜的水果，就是用自己当时最好的东西做祭品，表达的也是敬。

祭如在，信则有，所谓心到神知。

古人制礼，就是为淳化人心，使民德归厚。

礼之用，在于节——所谓夏商周三代之礼，夏无文字可考，很神秘；商有了甲骨文，可传递数千年前的信息，基本上，商朝的历代王，治理国家主要做一件事儿，就是祭祀，不停地祭祀。

历代商王和商王的祖先及他们的夫人，即先王、先公、先妣，祭祀这些有身份的“三先”，一般用太牢，就是要全牛、全猪、全羊。

商朝人祭祀，从早到晚，因为“三先”越来越多，商王赶场祭祀都来不及。

商朝到了后来，祭祀越来越隆重，因为享受祭祀的先王先公和先妣越来越多，单是牛，就要用掉很多，全国养的牛，主要用来杀了祭祀，最多的时候，一次祭祀就杀了一千多头牛！

可以想象，如果商朝再延续一千年，就是把全国都变成牛圈，养的牛也不够祭祀杀的。

所以，商朝的国力就支撑不下去了，然后周武王就灭了商。

其实，从祭祀如此繁重，就可以推测，商朝的灭亡，跟老百姓的负担重、国家主要力量消耗在祭祀上有关。

周朝建立以后，周武王很快就去世了，继位的成王是个小孩儿。

可是，周朝出了个伟大的能人周公。

周公想啊：商王那么重视祭祀、那么敬畏鬼神，却没有得到神灵的护佑，还是灭亡了，这是怎么回事儿呢？

<<舌尖上的文化>>

后记

给这些文字写个后记，感谢一下应该感谢的人，必须的。

这些文字当初发表的时候，我的同事陈溶冰给取了个专栏名“尚食志”，我和读者都觉得挺好的。现在结集出版成书，书名就用专栏名。

陈溶冰当然是我要感谢的人。

我要特别感谢郭东林先生，没有他的帮助，我可能没有一种比较优游的心态，写出一些比较闲适的文字。

另外要感谢的人有李勇先生——那年我找他订两百份报纸，我的话还没说完他就说：“行！”

这是迄今为止我遇到的最爽快的人，他是深圳老西安味工厂的老板。

也因为他和他熟悉，我才在深圳能吃到地道的陕西菜和小吃，也才能写出多篇与陕西饮食风物有关的文字，“尚食志”的专栏也因此而开。

这些文字陆续见诸报刊，我收到了不少朋友的信息反馈，意见都是赞扬和鼓励的，除了序言中提到的几位朋友，还有吴际云、刘万昌、陈新建、陈芳、厚圃、朱建斌、姚学斌、孔晓冰、王心泽、张之先、申晨、李悦、荣炜、张赫廷、方海星、齐阳、拜青鱼、夏运华、景妍、王宏志、倪宏宇等，都对这些文字的写作给予过帮助和鼓励，感谢他们！

排名随意，不分先后，也有很多朋友此刻被我生理性遗漏，但一定会被我想起，我的领导和同事也不一一具名了，也谢谢他们。

这样鸣谢，好像自己做了多大的事儿似的。

这些文字，写饮食，或与饮食有关，不过锱铢琐记，壮夫不为。

然食色人之大欲，故这些文字，也还是怀着并不轻薄的心态写的。

倘若能以琐屑文字见性情而窥人伦，则甚幸。

乡下主妇做包子，但求馅儿香美，多忽略包子外形，所以她们做的包子好吃，是给自家人吃的，比外面卖的包子好吃。

我从没拿读者当外人。

2012年7月19日补记

<<舌尖上的文化>>

媒体关注与评论

作为一个厌食症者，我喜欢看许石林的文章，我厌食，但不厌许石林的文字。

看了老许的饮食随笔，厌食症也好了，牙好，胃口就好，吃嘛嘛香！

尽管身体还瘦，那是万恶的过去。

——张发财：电视片《舌尖上的中国》平面设计 许石林的文化随笔，除了让你想起周作人、梁实秋、汪曾祺的渊雅从容，还有他自己独特的尖新机敏，文笔纯熟，意态优游，调遣词句，常有神来之笔。

——杨福音(作家、书画家) 写饮食随笔，许石林不陷入具体的饮食操作中去，他的特长是对史料探幽发微，联想、发挥、讽喻，撒得开又收得拢。

他的文字趣味为首，思想为底。

读者沾上了，就放不下。

——张扬(荷兰海牙孔子学院院长) 人间风物，难分轩敞大宴；天下味美，不舍苍蝇小馆。

生花妙笔，道尽市井街巷里的饮食和民俗，回首往昔，关照当下，他写的不仅仅是吃。

——寇丹(作家、民俗学家、茶文化专家) 许石林涉猎极广，经史子集以及音乐、戏剧、书法、收藏等无不用心，有所收获，所以其行文看似不经意，却于雄浑处见极微，于繁密处见开阔。

你不得不赞叹他打通各类艺术形式之间障碍的能力。

——厚圃(青年作家) 故纸堆里埋藏着尘封的历史，许石林从中打捞起过去的饭局，古国典章，鼎鼎之事，别有意趣，他笔下的饮食文化，非常好玩，这是一个会吃又会写的人，非大才情不能为。

——魏风华(作家、诗人、历史学者)

<<舌尖上的文化>>

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>