

<<食道通天>>

图书基本信息

书名：<<食道通天>>

13位ISBN编号：9787541134852

10位ISBN编号：7541134856

出版时间：2012-8

出版时间：四川文艺出版社

作者：李书崇

页数：229

字数：290000

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>

<< 食道通天 >>

前言

吾友李书崇著此书，详述美食文化。

请注意，他不是要教你怎样做饕餮之徒。

饕餮，人之动物本能，要谁来教？

至于美食，凡我圆颅方趾之人，除极少数嗜异症如“咬姜喝醋”或喜好“太和豆豉煮醪糟”之怪人，莫不爱伸筷子尝一尝，也不要谁来教。

前不久逛书市，见了好几种“导吃”的著作。

嗨，真还有人教！

书崇著此书，别有深意。

原来他是希望诱导你做一个及格的美食家。

一道道佳肴至味，书中他也津津谈及，兼传烹饪秘方，亦颇翔实。

但是他的趣旨不仅仅在此也，他是要给你补美食文化课。

他这大半生享用过种种佳肴至味，遂萌感恩之忱，所以著此书以酬馈社会，也算是用笔报恩吧。

他深知人世间不存在天生的美食家。

美食而想成家，须有专业文化诱之导之，日久方成。

其间有个从动物本能跃升到文化自觉的学习过程。

这本《食道通天》，据我看，正好拿来补习题课本用。

可知这是一本以美食为题材的文化专著，非菜谱也。

当兹物欲横流，众生浑浑噩噩之际，凭本能大嚼的好吃嘴，多似河鲤江鲫，日夜爆满酒楼，盛况简直超唐迈宋。

北宋太尉党进，泉下有知，亦当艳羨不已。

就说那党太尉，兵痞出身大老粗，趣味自然浊，他以饕餮名世。

寒冬独坐帐内，叫一队肥婢女环列成“肉屏风”以御寒，而他猛喝火酒，大嚼嫩羔，听唱淫词艳曲。既醉且饱，抚拍大肚，满意告之：“我对得起你了，嗯！”

侍姬掩唇笑说：“太尉对得起它，它对不起太尉，没有给太尉挤出半滴墨水来。”

放眼今日，宴聚酒楼比党进更浊的我都见过。

书崇见过的应该更多。

他虽隐忍不发，心实忧之。

此书之著，盖欲以文化醒世，俾使其从动物本能跃向文化自觉。

何谓“克己复礼”？

这就是。

此宅心济世者之所为，予甚嘉之。

友人中唯一的好吃嘴是李书崇。

听他谈吃，比真吃更有味，还能唤起食欲，使我愈听愈饿。

刚才嘉许他“宅心济世”，现在补充说，也是炫学自娱。

都是读书人嘛，谁能做到不炫。

彼此彼此，就互相谅解吧。

2012年2月7日成都 流沙河

<<食道通天>>

内容概要

《食道通天》是作者李书崇花费数年时间创作的一部美食笔记。

详述了中国博大精深、源远流长的中华美食文化。

作为一位著名的文化学者和生长于成都的好吃嘴，作者目光不仅局限于川菜一隅，而是旁征博引，夹叙夹议，有史料有观点，有逸闻有亲历，将食之道上升为天之道，将中馈上升为家国，将以食为天的东方民族精神挥写得淋漓尽致。

本书为读者了解中国饮食文化、感受美食魅力、领略美食家风采提供了一个很好的范本。

<<食道通天>>

作者简介

李书崇，作家，人文学者。
关注自然与文明生态、性、死亡、宿命等宏大话题，其作品和译作亦大率如此，主要有《性文化史纲》《死亡简史》《东西方沐浴文化》《司马迁传》《意识形态与乌托邦》（K. Mannbeim: Ideology and Utopia）等20余种。
在国内首倡建立性学学科，主持翻译引进了大型学术汇编《性学总鉴》（J. Money & H. Musaph: Handbook of Sexology）。

<<食道通天>>

书籍目录

序：本能到自觉 流沙河

食之道

味之道

麦当劳与普通话

菜系春秋?鲁菜篇

菜系春秋?维扬菜篇

菜系春秋?川菜篇

菜系春秋?粤菜篇

五菜安在？

何谓五谷

说苦

说臭

说麻

恶食

雅食

野食

妖食

豪食

最是家常味难忘

昨日盛宴今不再

红楼宴上无佳味

名人与名馐

美馐

美器

美人

美酒?女人

美酒

美景

食礼

岁时食俗

粉食点心

餐桌上的君臣配伍

至味摭拾

茗浴

中馈即家国

<< 食道通天 >>

章节摘录

20世纪后半叶至今的“世界大趋势”，乃热闹非凡的全球化运动。一个日本血统的美国人弗朗西斯·福山，把“历史”“终结”了。

福山认为苏联的垮台，为普世一体国家扫清了障碍。

世界未来，即今日欧美；“后历史时代”，就是全球欧美化。

据说，这个预言建立在黑格尔和科耶夫的历史逻辑之上。

根据这个逻辑，麦当劳、肯德基在全球广设生产线，进而垄断饭馆业是合理的。

过土著民族节日的时候，你也可以尝点轮转寿司或是酱汤一类食品，但是主流社会还是鼓励你欣赏鲑鱼刺身配可口可乐……希望这只是个噩梦。

16岁的中国孩子可以由着他们“哈韩”、“哈日”、“哈英”、“哈美”，没关系，只要吃饭的时候先拿筷子后端碗，他们就会慢慢长大。

也可以由着他们写“火星文”，“给力”网络语，只要跟爸爸妈妈说话的时候用华语，事情就还有救。

汉语，筷子，两者不灭，则华夏文化可存。

从大处说，饮食文化正恭逢乱哄哄的全球化运动；往小处说，饮食男女面临着强秦欲图六国的战国末期。

原先春秋版图是鲁、扬、川、粤四大菜系，中间经历鲁、扬、徽、湘、闽、川、粤、港之变，战国打得难分难解，但却成就了七彩缤纷局面。

所谓菜系，原本就是各地农家庄户、市井百姓的日常所食，浮现于市，上传至官，经过文人品题、商界雕琢、上层社会凝炼变化形成菜谱总和，流行在特定的重镇大埠、通衢口岸。

民间制菜，开始都是法无定法，适口为珍——怎么好吃就怎么做。

这是原创版本。

到形成菜系，已经是学术论文阶段了。

然而百姓家食，并不是随意胡来。

无定法却是有大法的，须依物产、环境、气候等诸般因素，应天时取地利以自养。

譬如黄土高原属钙化土，所产食物多钙，所以民皆嗜酸，以醋来软化体内可能形成的结石。

川贵湘鄂地处卑湿，辣可除湿通经络。

北方干燥，汗易蒸发，口味偏咸利在补充盐分……这便是《内经》所谓四气五味之说。

所以，菜系实际上承载着一方的水土一方的民。

康有为某次可能是宴会吃得高兴了，赋诗盛赞徐州的淮扬美馔：元明庖膳无宋法，今人学古有清风。

彭城李翟祖箴铿，异军突起吐彩虹。

李翟指徐州籍大厨李自尝、翟世清，箴铿即厨界通天教祖彭祖。

康有为是改革派，宴席举箸之际也不忘立论改革、强调与时俱进。

诗意是说庖膳古法已失，若必师古法，但求彭祖精神而已。

意思也对，但若说口味随时代之变而变，就大谬不然了！

一个人的胃是对他母亲的执著纪念；一个民族的胃是对土地的无尽缅怀。

以我辈所居之大陆而论，中亚、西亚、南亚，包括中国之西北、华北，皆粉食之民，吃面，饲牛羊为家畜；东北亚、东南亚，包括中国之华东、华南、西南大部，皆粒食之民，吃饭，养猪以食肉。

此自古皆然。

让一位那曲藏人吃扬州炒饭，开始也许还行，吃着吃着他就会郁郁寡欢了——这哪有糌粑和着酥油茶好吃？

日本明治维新时期，政府曾倾一国之力，社会为之总动员，力倡国民学习西方人吃牛肉、喝牛奶，总理大臣带头在国会啖五成熟牛排，那勇气就像在带头吃毒药。

其实何苦来着？

潮流是潮流，河床是河床，潮流过后，河床依旧。

<<食道通天>>

大和民族现在依然吃饭团、拉面吃得很开心。

发展是硬道理。

道理太硬了就会成为毒药。

发展已经牺牲了环境，发展正在牺牲幸福。

上世纪全球召集过南北经济对话，富国与穷国共商发展大计。

据说不丹国王在会后谦逊地表达了他的遗憾——他听到了许多领袖畅谈国民生产总值如何提高，但没有一位谈到国民幸福总值如何提高……幸福具体而微，着眼在小处。

商业部向全国各地颁发了无数“中华名小吃”金匾，以资表彰那些美味，结果便有人想到了发展高招：把金匾集中一处金灿灿地挂满墙壁，搞成“百家宴”、“美食城”，小吃店改成人民公社式的大食堂，做大做强，专营中华小吃。

殊不知小吃之美正在其小：小店、小规模、小制作；精益求精、现场操作、不搞批发、过时不候。成都国营“龙抄手”，一店集中几十种名小吃，赖汤圆、钟水饺、张凉粉等等皆在其内，包打天下，一锅烩尽各路英豪，成都人再也休想吃到美味小吃了。

基于同样的原因，餐馆酒楼现时大多在经营本帮菜之外，兼营着粤’菜，有时是川菜，或者不川、不粤、不鲁、不扬，他的任何一味菜都不地道。

粤菜因为有生猛海鲜之名，获利甚厚；川菜因为成本低味丰富，同样获利甚多，商家乐为。

粤菜统治高端市场、川菜在中下游称霸。

为一个利字，厨界纷纷切磋如何改良变通，让菜式具有普适性，“创新川菜”、“新派粤菜”粉墨登场。

业界不肯在本帮菜系上下苦功，往往投机取巧，犹如练书法而不临帖、不摹碑、不知有永字八法，提起揸笔便蘸墨狂舞，所书无人能识——这便是“创新”与“新派”之谓。

结果鲁、扬、川、粤各大菜系都渐成灰色，现出趋同倾向。

菜系略同于方言方音，亦如味之不同。

调和鼎鼐并不是要消灭味。

蒙元入主中国后，北人方音势大，普通话侵至南方，致使许多方音、人声字渐至消失。

明之顾炎武痛感于此，曾著《音学五书》正音救弊。

救弊又谈何容易！

当今文学教授，有几个能对诗成诵？

按普通话发音，唐诗宋词有一半押不住韵脚。

“文化大师”则信口雌黄，毫无“选学”功夫，而敢用“创新”的四六骈文为电影导演谢晋撰碑文、为南京中山陵作赋，文内尽词不达意、佶屈聱牙的烂句子，就像中国文化跟他有仇似的，必欲颠覆糟蹋而后快！

食界的普通话时代，将走向何处？

强秦一旦统一六国，君临天下者其麦当劳乎？

P20-24

<<食道通天>>

媒体关注与评论

听他谈吃，比真吃更有味，还能唤起食欲，使我愈听愈饿。
——流沙河

<<食道通天>>

编辑推荐

《食道通天》是作者李书崇花费数年时间创作的一部美食笔记。

正本清源，一本书通晓中华美食文化：李书崇以深厚的文化修养为导，横比纵挖，博引精论，为各位饕客上了一堂足可传家中华美食文化课。

五味杂陈，一本书品完百菜千肴：李书崇以多年的美食经验为本，夹叙夹评，介绍了各种美食、美馔、美器，色香味俱在。

通天彻地，一本书领悟食之道与味之道：李书崇以小见大，贯会融通，在饮食之上悟出美食之道，美味之道，或通天道，或关人道，深入浅出，得其精要。

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>