

于光远

经济论著全集

第21卷



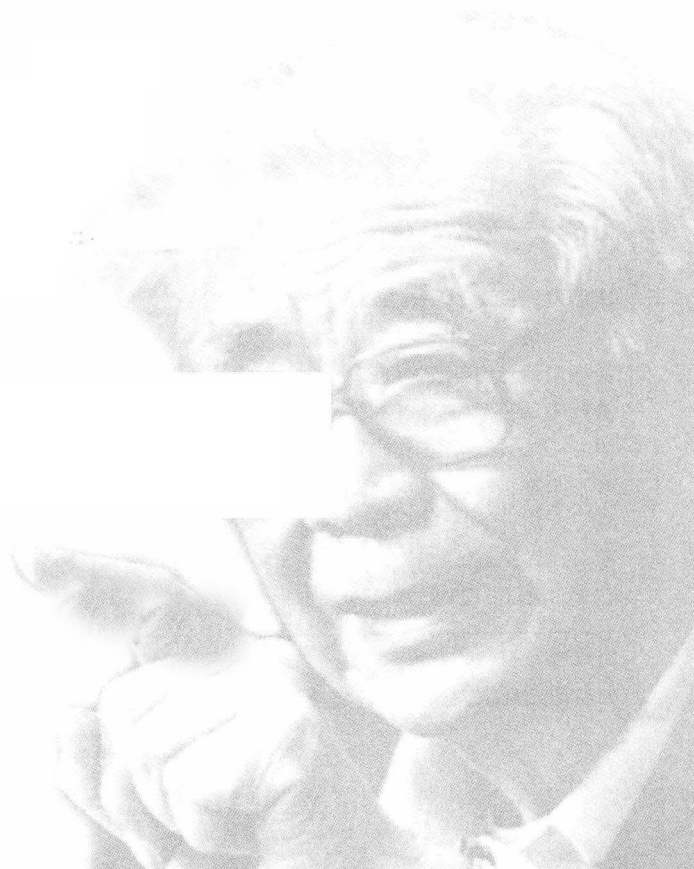
知识产权出版社

全国百佳图书出版单位

于光远

经济论著全集

第21卷



知识产权出版社

全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

于光远经济论著全集. 第 21 卷/于光远著. —北京: 知识产权出版社, 2015. 6

ISBN 978-7-5130-3540-8

I. ①于… II. ①于… III. ①经济学—文集 IV. ①F0-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 118178 号

内容提要

《于光远经济论著全集》收录了于光远先生有关阐述经济问题的专著、文章等, 并按主题与时间顺序分卷出版, 将于光远的经济思想理论完整而系统地展现给广大读者。本卷收录了《吃、喝、玩: 生活与经济》和《论普遍有闲的社会》两本书。其中, 《吃、喝、玩: 生活与经济》是对于光远写的关于吃喝玩方面文章的结集出版, 主要讨论生活和经济之间的关系问题; 《论普遍有闲的社会》以战略思想家的眼光, 论述了休闲与社会进步的关系, 为人们享受普遍有闲的生活提供了理论与实践的新思想、新观念。

项目负责: 蔡虹

丛书责编: 国晓健 蔡虹

本卷责编: 罗斯琦

责任出版: 卢运霞

于光远经济论著全集 (第 21 卷)

出版发行: 知识产权出版社有限责任公司

社址: 北京市海淀区马甸南村 1 号

责编电话: 010-82000860 转 8240

发行电话: 010-82000860 转 8101/8102

印刷: 三河市国英印务有限公司

开本: 787mm×1092mm 1/16

版次: 2015 年 6 月第 1 版

字数: 350 千字

ISBN 978-7-5130-3540-8

网 址: <http://www.ipph.cn>

邮 编: 100088

责编邮箱: luosiqi@cnipr.com

发行传真: 010-82000893/82005070/82000270

经 销: 各大网上书店、新华书店及相关专业书店

印 张: 19.5

印 次: 2015 年 6 月第 1 次印刷

定 价: 88.00 元

出版者专有 侵权必究

如有印装质量问题, 本社负责调换。

编者说明

一、《于光远经济论著全集》（以下简称《全集》）收录了于光远与经济问题有关的专著、文集、文章、发言（有文字记录者）、信件等。

二、《全集》采取以著作、文集为基本单元的编辑方针，即：

（1）专著作为一个独立单元收入《全集》；

（2）文章分别编入曾汇集出版的文集，以文集为单位收入《全集》。

三、凡逢一篇文章曾编入不同文集的情况，则以文集主题相对狭窄者优先。例如，若一篇文章曾收入《政治经济学社会主义部分探索》和《论我国经济体制改革》，则将其收入《论我国经济体制改革》后编入《全集》，而从《政治经济学社会主义部分》中剔除。

四、原出版的文集中如果包含经济论著和非经济论著，则将非经济论著剔除，留下经济论著，并保留原出版文集名称。

五、《全集》各卷遵循以著作、文集首次出版时间为基础、略加调整的原则排序。调整的情况包括：

（1）当文集为系列文集时，以第一辑出版时间加入《全集》各卷排序，此后各辑紧接其后；

（2）一部著作在首次出版后又经较大修改重新出版，则将后者放在首次发表的著作之后，编入《全集》中的同一卷；

（3）当若干部文集内容相关性较高，首次出版时间相近时，根据《全集》编辑出版时的分卷规模，有时将其收入一卷。

编者 刘世定 胡冀燕 于小东

目 录

吃、喝、玩：生活与经济

我是烹饪学人

略谈“餐桌经济学”	3
不能不重视烹饪	5
要走工艺路线	6
建立十字形烹饪系统	7
建议在北京办一个红餐馆	9
对红餐和红餐馆再讲几句	11
谈“菜泥”	14
再宣传一下多吃菜泥食物	16
世界菜	17
餐室墙上贴过的我写的两个横幅	19
烹饪一般	21
虾球鸡皮汤	24
中国也应该有味觉研究的专家	26
说 糖	27
中国最大的生产部门	32
回答有关烹饪的几个问题	33

余酒啦也

我的酒量	34
酒的儿童时代和本人饮酒的儿童水平	35
迷失了重要酒著孤本	36
酒与烟	43
酒的哲学定义	44

谈品酒	46
再谈品酒	47
碰杯响叮当	48
《碰杯响叮当》一文的补充	49
歌德自制低度酒	50
马克思自述本人善于评酒	51
从简体字中看不出这个问题	52
说说药酒	53
西洋葡萄酒	55
说说“酒文学”	57
中西酒文化各有长短	59
酒 神	61
别忘了祝贺我国啤酒工业诞生整 100 年	63
酒文化旅游	64
我只好自己来庆祝中国啤酒工业诞生 100 周年	65

茶之道

游武夷有感	67
茶叶经济与茶叶文化	69
关于茶文化的一次对话	72

闲·休闲·休闲经济

闲——一个很小很小的字眼	75
闲——一个很大很大的字眼	77
上帝厌恶真空——论闲的填充	79
一般的闲和特殊的闲	81
闲情和忙情	83
业余和休闲	85
休闲在整个社会生活中的地位	87
闲·休闲·休闲业	
——在休闲产业国际研讨会上开幕时的讲话	89

旅游与旅游业

谈《旅游经济学》	92
谈谈旅游经济学	93
旅游与文化	103
我怎么研究起旅游来	106
旅游与旅业基本特点、基本任务	109
和西班牙旅游部长的一次谈话	113
我给旅游下的定义	115
需要特别强调旅游的文化内涵	117
到城外度假去	118
令人高兴的消息	119
湘西张家界“旅游小城”	121
去九寨沟途中的惊险经历	122
五彩城·街景与城区形象设计	124
对崂山旅游的思考	127
西安旅游事业	130
在贵阳海天园产生的一个想法	133
黄山——山下住，山上游	136
黄山开发	138
新昌大佛寺观光归来	142
走马三峡话旅游——在“西陵号”上的一次谈话	145
丽江 48 小时	150
在威海享受那儿的环境美	154
东山游	155
夜游本溪水洞	158
于光远坐轮椅走天下	160
“于光远游记”自序	161
以人为本	162
回顾自己研究旅游的历史	163

玩和玩的学问

玩 具	168
玩是人生的根本需要之一	174
关于“玩”的六句话	176
发展休闲游乐业的六条方针	181
“玩学”中的“玩”字的含义	183
竞赛——在玩中应该特别给以重视	185
玩之种种概说	187
看闲书	189
卡拉OK	190
“花”字当头	191
收 藏	193
球 迷	194
逗小小孩子	195
咖啡屋、啤酒馆和茶馆	196
儿童的“玩”	197
从看电视说开去	199
猫，宠物	200
制作谜语也是一种游戏（外一篇）	202
元宵灯节话灯谜	204
看看这古代魔方	206
玩学积极分子的一次聚会	207

其他

社会主义的价值观	209
对生活方式与价值观，再讲几句	212
使人民生活得更美好、幸福和健康	215
要讲生活方式	217
四货论	221
后 记	224

论普遍有闲的社会

序 一	227
序 二	229

第一编

论普遍有闲的社会	233
发展休闲业的六条方针	240
价值观与幸福观	242
关于“玩的价值”的对话	245
关于文化视野中的旅游问题的对话	254
倡导健康、科学、友好的麻将文化	264
关于消费结构研究的四个角度	276
关于消费在社会生活、经济运动中的地位 and 作用的对话	278

第二编

关于玩的“六句话”	287
竞 赛	292
谈忙说闲	294
何不偷闲做散仙	297
关于花卉经济	299
关于“餐桌经济学”	301

吃、喝、玩：

生活与经济



我是烹饪学人

略谈“餐桌经济学”

我的“烹饪文化”水平极低，更不是什么“美食家”。同时我在广州生活的时问，从1936年算起到现在，连零零碎碎的出差都加在一起，恐怕最多也只是一年多。因此本来我是没有资格在有名的“吃城”——广州的报纸上发表有关吃的问题的文章的。但是，我讲吃也有一个自己看问题的角度，那就是经济学的角度。这次在广州（1985年2月间）也接触到一些吃的问题，因此就想占用《广州日报》的一些篇幅，谈谈“餐桌经济学”中的一些问题。

这个题目我第一次谈是在上海旅游局长和上海宾馆经理招待我的餐桌上。我说的“餐桌经济学”当然包括从事饮食业的餐馆负责人如何通过为顾客承办筵席取得好的经济效益和人们利用宴会的形式进行交际、洽谈业务而取得的经济效益。由于这些是人所共知的，我不想多讲。我讲“餐桌经济学”主要想讲的是如何利用餐桌来促进我国农业、畜牧业、养殖业的多种经营和我国食品工业的发展。对于这些，我觉得现在的餐馆是注意得很不够的。现在餐馆内一般的情况是，只重视餐厅本身的经济效益，餐厅之外的问题不那么关心，因而没有充分地发挥餐桌的经济效益。

餐桌怎样为我国农业、食品工业服务呢？我认为一是为我国的产品扩大市场需要；二是为我国的产品做广告宣传；三是为我国产品的生产和流通提供信息。

比如，即使在盛产鲜橙，而且准备进一步发展鲜橙生产的广东、福建、贵州、湖南等地的餐桌上，也几乎不供应鲜橙汁。北京、上海、天津等大城市更是如此。如果改变这种状况，那么对鲜橙生产的要求就会大大增加。适于种橙的地方，鲜橙的生产也就会由于橙子不愁销路而得到大力发展。

目前我们餐桌上的品种还比较单调，可以做成菜肴上餐桌的植物和动物原料还有许多，但因为注意得不够，没有很好地使用。如果我们进一步丰富餐桌上的菜谱，并且由有关地区和部门组织好这些原料的生产和供应，就会有利于提高餐

桌的水平，也有利于餐桌外生产的发展。例如，除了用我国美味的白木耳、莲子等做成的甜汤，我们常常可以在餐桌上吃到外，还有百合、薏米以及许多不常见到的东西，都可以做成甜汤。我们在餐桌上供应的菜肴、甜汤、点心、水果、饮料等的种类越是多样，我国农业多种经营和食品工业就有可能越发展。

这是餐桌为我国的食品扩大市场需要的例子。

又如，我国已制造成功多种口味既好又对人体有益的可乐类饮料，如重庆的“天府可乐”、甘肃的“丝路可乐”、河南的“少林可乐”、青岛的“崂山可乐”、上海的“上海可乐”等。我们应该在餐桌上供应这些国产“可乐”，使国产可乐饮料为中国和国外的消费者所熟知。这是在餐桌上为我国产品做广告的例子。

另外，现在宴席上所需要的原料有些国内可以生产，但因供应不足，造成有些产品从外国进口。其实许多从外国进口的东西国内本来就有（如水果猕猴桃），有的在我国也可以生产，但是需要这些原料的信息常常传播不到可以提供这种原料的生产者那里去。这是我们要把餐桌上的经济信息进行汇集和传播的例子。

除了这些方面外，还有其他方面。例如，酒席提高的方向。现在广州、深圳、珠海等地，我感到在原料上和烹饪方法上有一种向香港靠拢的倾向。我不否认这许多年来香港的吃有很大的发展，但是我认为广州还是应该研究并走出自己提高的路子来，不要只跟着香港走。这也是餐桌经济学中的问题。餐桌经济学虽然不是一个很宽的领域，但需要探讨的问题还是不少的。在这样一篇短文中我就不想多说了。

在餐桌上，一边吃，一边宣传我国的烹饪术和我国的食品，并谈论有关“吃”的种种问题是很自然的事情。但是这样一个场合，我们却常常没有很好地去利用，没有利用这样的机会来为我国农业多种经营和食品工业的发展收集反映和为我国的产品做广告。这种情况我认为是应该改变的。

总之，我感到我们的餐厅经营者眼光比较狭窄，看不到餐厅以外我们国家发展农业和食品工业的利益。我认为有必要在饮食行业中宣传一下要关心整个国家的利益的问题，要求他们发挥综合效益，同时要设法加强各种菜肴原料、饮料和其他食品生产者与饮食业者的联系，在他们之间开展协作，以增加各自的经济效益。我想，只要我们重视这一点，是不难找到有效的措施和形式的。

不能不重视烹饪

不能不重视吃。人类早已远离茹毛饮血的历史时代，吃的都是烹饪的产品。因此又怎能不重视烹饪？由于我有一个对一切重要现象都会用心思考的习惯，我就经常想到烹饪、研究烹饪，关心烹饪这门学问。

久而久之，我也就成了烹饪学人。我常用夸耀的口气说自己是烹饪学会的顾问、《中国烹饪》杂志的顾问、《中国烹饪百科全书》的顾问。我参加的社会活动很多，担任许多名誉职务，有许多头衔，但是我却经常提起这三个头衔。当然提到它都是在宴会上，而且都带有开玩笑的性质：“你们看，我这个既不会吃又不会制作的人，烹饪界也挺看重我哩！”提起这三个头衔，我的确有一种颇引以为乐的心理活动，因为烹饪的确是关系到每个人的大事。1965年我在农村参加“社会主义教育运动”时曾考问过别人：“中国最大的行业是哪一个？”人家答复不出来，我告诉他们烹饪——家家户户都有至少一个人是下厨房做饭的。而烹饪界看得起我，给了我三个很高的头衔。其实，《中国烹饪百科全书》出版之后，不会经常要我做什么工作，除了要修改、增订、再版，才会有我的事情。中国烹饪学会似乎也很少活动，而《中国烹饪》杂志倒是月月出，我也经常翻翻，有时也为它写篇把文章，不过前后加在一起（今天恰好把发表在这个刊物上的文章收集在一起），如果没有遗漏，也只有6篇，实在没有值得自我表扬的。加上我已写好尚未投给这个刊物的一篇《世界菜》也只有7篇。

回过头来，我又有些自鸣得意，我虽然不得不承认自己不但不会制作，而且不会品尝，但是我的确提了几个重要的问题。我还提了些别人没有在报刊上发表过的看法和意见。现在我把自己在这个杂志上发表的有关烹饪的文章全都收在这本集子里，作为挤进烹饪学人的根据。但是我又不得不承认写得毕竟太少、太浅了。

当然，我还有好几个题目在脑子里放了很久，只要有时间就可以写成文章。不过我所能写的只是些关于烹饪的抽象理论问题和发展战略问题。前些日子从旧稿中发现了一篇1988年5月我在《中国烹饪百科全书》编委会成立会上即席发言中讲的一个“关于什么是烹饪”的发言提纲，还发现1991年我在收到姜习寄给我的准备收在《中国烹饪百科全书》中的“中国烹饪”这个词条的释文后，给姜习同志的一封信的草稿。我打算把它们整理一下，改成一篇文章。

要走工艺路线

《中国烹饪》多次向我约稿，我实在没有写这方面文章的资料，因为对于此道我实在是外行，既不会“动手”烹饪，在“动口”品尝方面鉴别能力也很低。不过我对目前我国烹饪现状，倒也有一些意见，就写这样一篇短文吧。

我觉得孔夫子的“食不厌精”的教导，在今天我国“烹饪界”重视得不够。我的意见是，我国烹饪要走“工艺”路线，而不应该学香港走“原料”路线。依我在香港接触到的，香港走的就是原料路线。海参、鱼翅、鲍鱼讲究大的。杀大个的鳗鱼时，登出杀鳗鱼王的广告。宴席上的水果讲究外表特别好看……我国有的城市也跟着学。有些原料中国是有的，却一定要从外国进口。邻近香港的城市，就以香港禁杀的保护动物穿山甲之类制作菜肴，以广招顾客。而在“工艺”方面，则下的功夫太少。我认为讲求工艺，可以用比较普遍的原料做出很好的菜肴，这样做，才显出烹饪的真本事。现在酒席的含义似乎等于吃山珍海味。似乎没有海参、鲍鱼就不称其为酒席，结果酒席反而显得很单调。我并不是否认原料的意义，但是走原料路线，只能跟在香港后面，不能走在他们的前面。

说到“精”，就涉及我国酒席上菜肴数量太大的问题。中国人在吃的问题上有一个落后的观念，那就是一定要吃剩很多，才显出“丰盛”，主人才体面。如果碗底朝了天，主人就不好意思了。于是就有一个“以多取胜”的思想。在宴会上常常是到了最后，大碗鸡大碗肉还端上来，大家只好看看。有时桌小菜多，在菜碟上放菜碟，让上面菜碟的碟底污染了下面的菜肴。与其如此，何不少上一些菜，在“精”字上多下些功夫。要造这样一类舆论，“碗底朝天”不是寒酸，而是做得好吃的表现。我想酒席上的菜再少，也不至于使客人饿肚子。在酒席上贵在美食，要的是味道好，让人这次吃了，觉得还不那么过瘾，下次还想来，岂不更好？

在“精”字上下功夫，强调工艺，对烹饪师的要求就更高，这就要求我们在世界享有盛名的中国烹饪艺术的基础上，有更多的创造，有更多的发展。我认为在烹饪方面，我们不能以已经达到的成就自满自足，而应该看到有不少的缺点需努力改进。

建立十字形烹饪系统

这是1983年我提出的要把首都建设成为全面系统的发展文化中心城市的一个部分。我认为文化这个概念中不仅包括科学、教育、文艺等，还应该包括饮食文化、服饰衣着文化、建筑文化、游乐文化等。而在饮食文化中就包括世界著名的中国烹饪文化。

我认为应该使来到首都的中外旅客和首都居民，有机会全面接触我国的烹饪文化。至于有多少可以用在这方面的时间，有多大的兴致，在自己的“消费基金”中可以拿出多大的比重，那是他们自己的事，但是首都的建设者应该努力为他们提供这样的条件。

我这里说的“全面”，可以用“十字形烹饪系统”这样的语言来表达。十字有上下左右四个方向。“十”字横的一道，左边是地方的风味菜。例如，四川菜、广东菜、山东菜、淮扬菜四大菜系，加上其他各地的风味菜；右边是各种人吃的菜，如皇帝吃的（这在北京已经有了，如北海公园里就有著名的“仿膳”餐厅。这种开始是宫廷里的菜肴，后来扩散到了达官显宦，现在又成为大家都可以吃的东西），和尚尼姑吃的素菜（应该就是和尚尼姑请客吃的菜，过去是在寺院里吃，后来就开设专门的素菜馆，现在北京宣武门内就有一家素菜馆），有患者吃的药膳（现在北京象来街的龙华餐厅，就有专门的药膳），家常菜（平常老百姓吃的菜），等等。《红楼梦》人物吃的菜，也属于这一种（我想从《红楼梦》里找出有特色的菜，搞出几十道是没有问题的。一道一道菜研究它的烹饪方法，吃的时候，每吃一道，讲一段《红楼梦》故事，一定会使客人有兴趣）。少数民族吃的菜，也可以放在这里。“十”字竖的一道，上面是各个朝代的菜。当代的不算，往上推，就有清朝的、明朝的、元朝的、宋朝的、唐朝的、晋朝的、汉朝的、春秋战国时期的……对古书考证一番，研究出一些烹饪方法来。我认为好吃不好吃还在其次，吃古代的菜，是图个新鲜，即使不十分好吃，到北京来的人每人吃一次，这种餐馆生意也会很兴隆，吃了可以供人增进知识，可供人了解中国古代文明的一个重要组成部分。“十”字一竖的下半段是各种特殊的品种与各式各样面粉、米粉、杂粮做的食品，各种粮食熬的粥。中国的粥上了食谱的，据说也有200多种。我觉得建立起这样一个“十字形烹饪系统”，就可以说首都成为中国

烹饪文化的中心。

当然，在上海、广州这样的城市也可以考虑建立“十字形烹饪系统”的问题，不过我着重考虑的还是首都。首都的餐厅合在一起应该成为中国烹饪的一个“博物馆”。