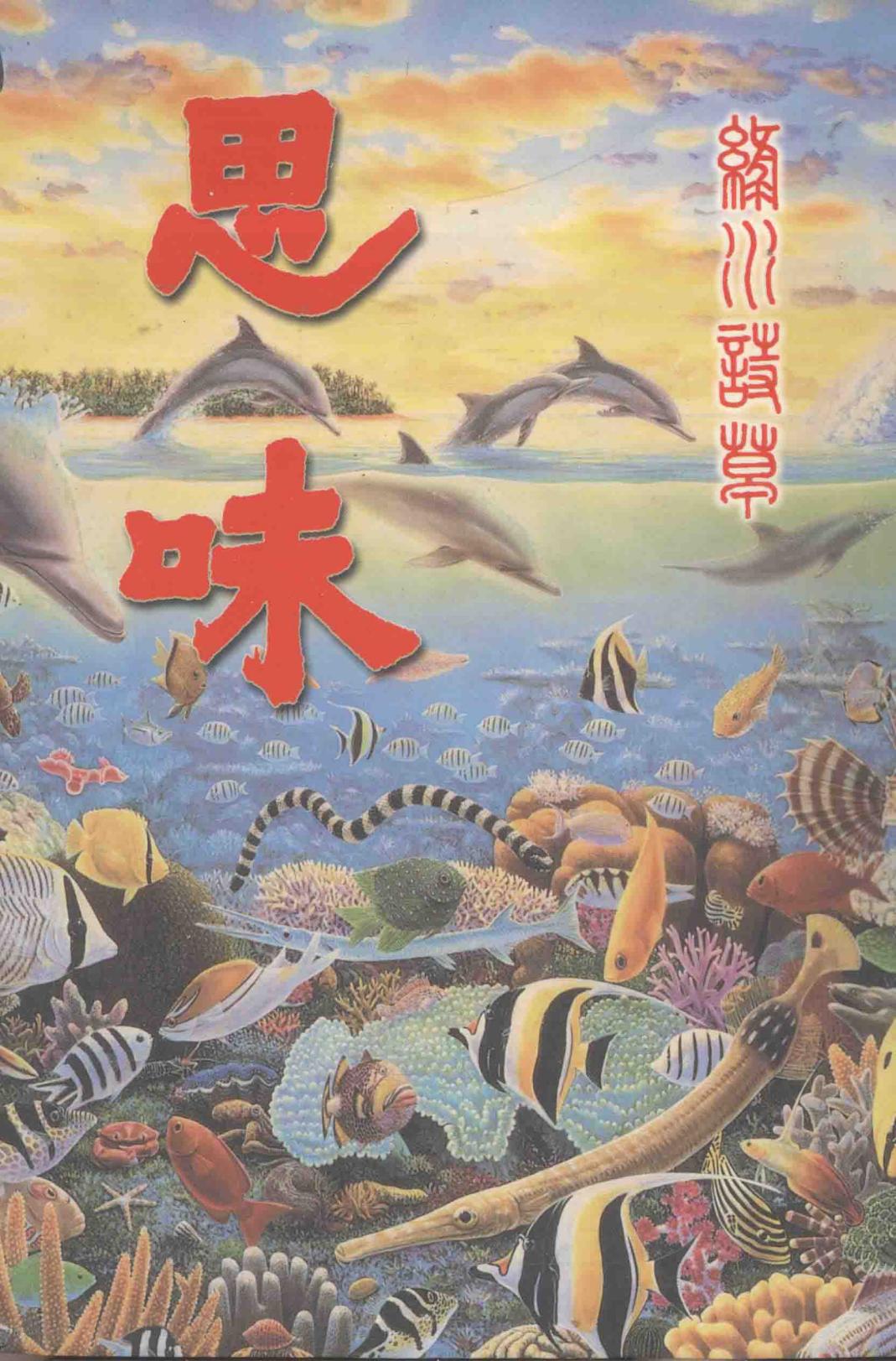
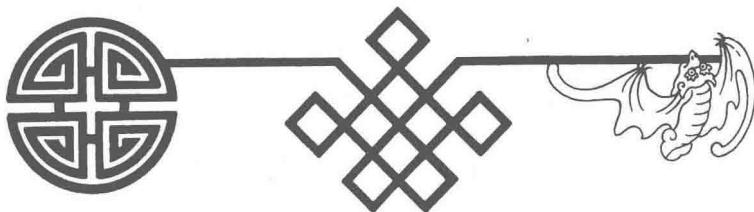


# 思 味

魚樂 沙灘 魚





---

## — 思 味 —

編 著：黃清源

出 版：中華閩南文化研究會

發 行：黃堯、黃世仲、黃世平、黃家均、林昭文

地 址：台北市士林區承德路4段33巷6號6樓

編 排：瑞成美術設計工作室

印 刷：成陽印刷股份有限公司

開 本：21×15公分面

著作完成日期：2007年6月

出版日期：2007年12月5日

出版數量：1000冊

初 版：非賣品

思

味





作者：黃清源字綠水

## 傳

黃清源字綠水，生於一九二八年十二月五日，福建省南安市羅東鎮霞山村人。一九四八年旅居台灣，一向從事教育，經歷教師、校長四十年退休。文化大學中文系畢業，鑽研諸子百家學說，著有「中國傳統思想靜道」、「緣詩三百首」、「婚姻祝壽慶賀喪祭範典」、「人生之道」等書。現任台北市南安同鄉會理事長、中華閩南文化研究會理事長、中華詩學研究會常務監事。主編「泉南文化」雜誌，弘揚中華閩南文化。主編「弘一大師圓寂六十二周年紀念文集」發行文與畫兩大鉅冊。編纂印行「黃氏祖先像傳集」，揚先人之功烈。家庭和樂，配吳氏勸，育有三男一女：男世堯、世仲、世平，女家均，婿林昭文。內孫五：子易、子東、子斌、子山、子洋。外孫林庭安、外孫女林竑好。自勉詩：「閱世無求隨夢境，無癡無漏自清涼。真誠迴向詩之夢，成就河沙夢味香。」

# 「思味」上編 目次

一、引言(文)：思味、味覺與嗅覺、緣起。

二、思味(詩)：絕句三百二十三首

三、思味(文)：引述孟子、國語、左傳、呂氏春秋、荀子等思味說。

四、藝味(文)：引述論語、禮記、荀子、顏氏家訓、文心雕龍、古代戲曲理論等藝術說。

五、禪味(文)：引述菜根譚、佛經、禪那、梵體詩、大智度論、禪味說。

六、道味(文)：引述老子「無味」論、莊子「淡味」說、淮南子「遺音遺味」說。

七、膳味(文)：引述中國年節食俗、中國菜系特點、歷代的美食、膳味介紹。(資料來源見海峽兩岸餐旅學術研討會講義。)

八、氣味(文)：轉載上海詩詞家田邀先生著「尖鼻子趣聞」。

## 一、思 味

沒有種子卻成綠蔭，思味之樹無須栽植。

思味乃人類之本能，本能自生命之暗示。所有的人生都乘駕思味而來，又乘駕思味而去。人類之所以強大，正因其能思味，思味之理想構成了與萬類競爭之力。

思味燃起人類文明的燧光，思味之火照亮了人類漫漫黑暗之旅。調和五行與五味的關係，思味涵括了人類的全部行為，無論是創造還是破壞。

生命思味引領了人類勞動與創造，也不斷啓蒙了人類的心智。財富在思味中積累，文化亦在思味中衍生。思味吞噬了所有的創造，由此思味更為膨脹。天下之大，萬物之多，皆在人的思味中。

思味，給人生以無窮的想像力，想像之美味引領人類飛向高遠，人類所取

得一切社會成就，都無不是在思味的啓示下而創造。

沒有思味的社會一定是蒼白的社會，缺少思味的人類將是衰弱的人類，具有美好的思味的生活才富有創造力。

思味是人類進步之魂。沒有思味，文化不會發生，文字沒有價值，藝術失去色彩，科技沒有了根基，飲食可能還在茹毛飲血。

思味是對高級生活的餽贈，而給予人們愉快。檢查人們的質量，首要的就是思味，思味使人所以爲人，思味也使社會所以爲社會。

生命不僅靠進食而存活，還要靠思味而愉悅。食與味同爲生活之根，共爲優質變異提供了可能的選擇。

食文化在世界各國不斷的改進，味乃第一元勛。味爲生活之道，不以味爲道者非人類之德。一個社會不能給人以味，正如暴虐斷食以人。

人類社會，飲食爲第一要義，食常爲重，而味，亦常爲所思。食不足爲政



者恐，而味不諧爲政者難。能豐食諧味之國，方乃民之陶陶樂土，爲民生之國，萬眾所傾，人類所向，可頂立於天地之間。

只要生活之欲不衰，味之激情常在，而情之源不竭，思之流不殞。

每一種生命都十分脆弱，當它的生存之環境突變之時，每一種生命又可以是相當強大，那是它依存於思味和諧的生存之間。

其實生活環境無時不在變化，不在其中不關心其變，而生於其間又忽略其微。所以當生存的危機遽然來臨，匆忙的應對往往爲時已晚——我們的人類正是被天地置於這難以自拔的生活環境之間，怎能不思味？

我們常爲有此一生而慶幸，盡管我們每一個人的到來皆非己願，可比起那些不能來此一行的「不生之者」，我們不能不爲天地的厚愛而感動。面對這宏偉而神祕的宇宙，面對這色彩斑斕的世界，我們對人生實在是難以割捨。盡管萬千年來，人類品嚐的是一道又一道的苦味。



思味，引領著沒有回程的生命之旅。涉入風光而誘惑的飲食人文之河，只見波濤，沒有舟楫，無法選擇。

人生中，我們曾嚐有美味，那不過是慶典宴席一時的寵愛；所有的花開都有花落，那是春風秋雨的默契。

讓人百思不得其解的是——這世界既然給人類以寵愛，又為何播撒了許多的苦味？我們回望人類五千年的生活，少有美食，屢多苦澀。也許正因如此，含辛茹苦的歷史才不斷地呼喚著時代英雄。

也許，如果我用寬容的心態來理解苦味，我們會對經嚐過的苦味略感安慰：正是人類遍嚐的所有苦味，才使我們變得如此強悍和聰明，堅強的毅力。苦味是人類的啓迪。

曾經嚐到苦味更讓人明白，對每個人生來說，生活就是意義。對於社會來說，意義就在於人類的生活。人類幾千年來所有的偉大思味，亦不過是對生



活美味質量的追求而已。即便是那些我們刻骨銘心的犧牲，也不過是以此而換取人類飲食更為美好的生活。否則，所有的犧牲都毫無價值。所以思味之中，人生僅此一理：求得生活，美好愉快。人類能有一個理想美好的生活環境，足食美味，那麼，天下之大道必在其中。

## 二、味覺與嗅覺（舌、鼻生理參考健康家庭常識）

有人說，中國菜之所以會馳名全世界，和我們的人種構造及五官感覺之靈敏度有關。歐美人士，鼻子高嗅覺發達，所以烹調出來的大餐，以香味誘人為主。日本人短視，全靠視覺，所以再簡單的蘿蔔乾及漬梅，也要經過一番精心雕刻及排列，擺成秀色可餐的圖樣。而我們中國菜是色香味俱全，菜端上來



時，撲鼻的香氣，悅目的美色，早已令人垂涎三尺，挾入口中，咀嚼一番，其滋味更令人回味無窮，口舌生香，但要享受這麼美味的中國菜，其先決條件，除了視覺外，更要有靈敏的嗅覺與味覺。

先談味覺，什麼是味覺呢？酸、甜、苦、鹹、辣，事實上味覺只包括酸、甜、苦、鹹四味，而辣呢？只是一種痛覺，所以常見人辣得臉紅脖子粗，伸舌流淚直冒汗，這是身體接受了痛覺的刺激後，引起自主神經的反應。要品嚐這酸、甜、苦、鹹四味，全靠舌頭，而舌頭上的味覺，全靠味蕾來接收。

舌頭是由橫紋肌蓋上一層黏膜形成的，舌頭表面有許多顆粒狀的突起叫舌乳頭，這些舌乳頭一共有三種不同的形狀，而裡面都包含著味蕾。分布在舌頭前三分之二部分的為絲狀乳頭，末端尖起來像火焰般。在絲狀乳頭周圍及沿著舌頭邊緣的味菌狀乳頭，較大而且較圓。在舌根部位，形成一個倒V字形排列的為輪狀乳頭，像個圈餅中央又包了一個小餅。

口味覺的主要接受器爲味蕾，乃一種橢圓形的小體，在輪狀乳頭的周圍最多，其次爲菌狀乳頭及絲狀乳頭，另外在軟顎、咽部、會咽軟骨上，也有極少數的味蕾分布。味蕾前端有個孔，開口於舌頭表面，味覺神經細胞的纖毛就散布於其中。主司舌頭味覺的神經，前面三分之二靠第七對腦神經——顏面神經來傳播，後面三分之一則靠第九對腦神經——舌咽神經來傳導，傳至大腦中的味覺中樞。不同地方的味蕾，接受不同的味覺刺激，所以舌尖對於甜味最敏感，苦的感覺常在舌根，鹹的感覺在舌根及舌的邊緣，酸的感覺則在舌的兩側。如果神經傳導通路中任一部位有了障礙，就會食不知味，味同嚼蠟，吃就不再是一種享受了。

### 舌頭贊

三寸詞鋒孰敢當，肯將舐痔作行藏。回來茶味連根活，吐出蓮花徹底香。  
一棹漫誇游客巧，千端最是婦女長。莫捫且記詩篇戒，休使奔馳馴馬忙。

其次談嗅覺，嗅覺全靠鼻子，這是毫無疑問的。普通人的鼻子，能分辨多少氣味呢？沒想到吧！至少可以分辨四千種不同的氣味，有些嗅覺十分靈敏的人，甚至可分辨出一萬種以上不同的氣味，嗅覺也是屬於「用進廢退」，進化低的動物，嗅覺器官及大腦都特別發達，這是它們求生存所必需具備的。現代人的生活中，需要用到嗅覺的，除了吃以外，愈來愈少了，所以嗅覺功能，反而不及長住鄉間的農人，或高山上以打獵為生的山地人。另外人的五官感覺中，若有一部分缺損，另一部分會因補償作用而顯得特別敏銳，如果是個生下來就又瞎又聾的人，甚至可憑氣味，就分辨得出是不同的人及房間或東西。

整個嗅覺發生的過程，最末梢的感受器，為位於鼻腔內上鼻道之頂部及兩側的黃褐色黏膜，裡面有一千萬個嗅覺細胞，每個細胞上有六至八根感覺纖毛伸出在黏膜表皮上，嗅覺細胞合成嗅覺神經纖維，穿過鼻頂的篩板進入嗅球，經第一對腦神經——嗅神經，傳至大腦的皮層。

平常所謂氣味撲鼻，乃物體能引起嗅覺刺激的分子，從物體本身散發出來，尤其熱騰騰的菜餚，更助於分子上升，氣味也來得濃厚。

氣味的分子，到了鼻子的嗅黏膜，刺激了嗅覺細胞，因為位置之不同，而引起不同的神經衝動，大腦再根據以往的經驗，分辨出不同的氣味。有人說就像色彩有三原色般氣味也是由幾種基本氣味構成，大腦再綜合這些氣味成分，歸論爲是香的或臭的。

人類的嗅覺，有忍受性，即一種特別的氣味，聞久了聞慣了，則感覺起來，氣味就沒有第一次聞那麼濃厚。所謂「處芝蘭之室，久而不聞其香；入鮑魚之肆，久而不覺其臭。」就是這個道理。不過並不是所有的嗅覺都失靈，只是這種聞慣的氣味需要更強的刺激而已，至少需要增強百分之三十的濃度方可，其他的氣味依然可以聞得出來。所以久處鮑魚之肆的雖然聞不到鮑漁的臭味，可是如果其中有芝蘭的話，他一定可以聞到芳香的氣味。



嗅覺在鼻子傷風感冒時，會變得遲鈍，是因為鼻黏液增加，鼻黏膜腫浮，所以氣味分子不易刺激嗅細胞之故。隨著年紀愈大，嗅覺也會退化，這是生理正常的現象。氣味的香臭，能左右人們情緒的欣喜或厭惡，要好好地善待自己的鼻子。

### 氣味贊

五官宗祖爾偏宜，觸類旁通息息時，掩處便逢人不潔，擁來想見客吟詩。  
花猶未看香先覺，酒恰行沽味已知。縱使其人天且劓，流芳遺臭總難欺。

## 三、思味緣起

我們生活週遭最難形容的是什麼？又什麼最能莫名其妙勾起我們一些潛在的