

# 了解神聖

(2025年5月3日)

## 主題八

### 飲飽食醉（理論）



1滴水約為0.05毫升。  
一只空杯可盛裝多少滴水？





1滴水約為0.05毫升。  
一只空杯可盛裝多少滴水？



《食荔枝》  
泰山山下红喷香，盛堆甜肉味浓醇。  
日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。  
——苏轼《惠州一绝》



《食猪肉》  
烹猪肉熟日喷香为佳。烧乳猪，  
烧猪头蒸猪脚以生烧肉为妙。其以烧肉为  
上熟肉，次熟，烧乳猪的肉次之熟肉。  
一般熟肉二分熟正烧制，半肥半瘦的烧  
肉。





東坡肉：東坡肉為江浙菜系中的一道名菜，  
相傳為蘇東坡以古法改良而創。其以豬肉加  
之醬油、冰糖、紹酒等調料慢火紅燒而成。  
一般採用二寸餘立方體狀、半肥半瘦的豬  
肉。

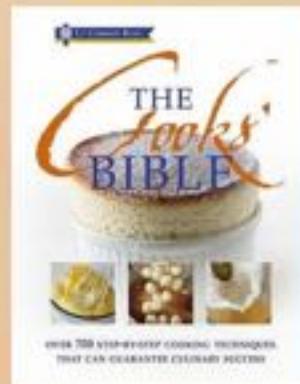
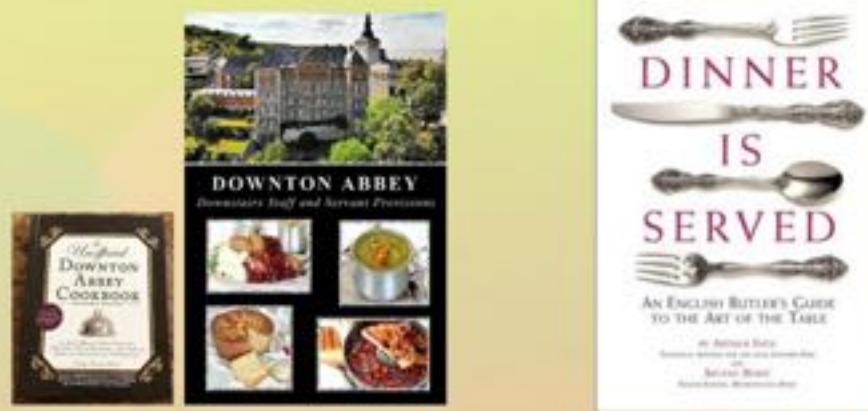


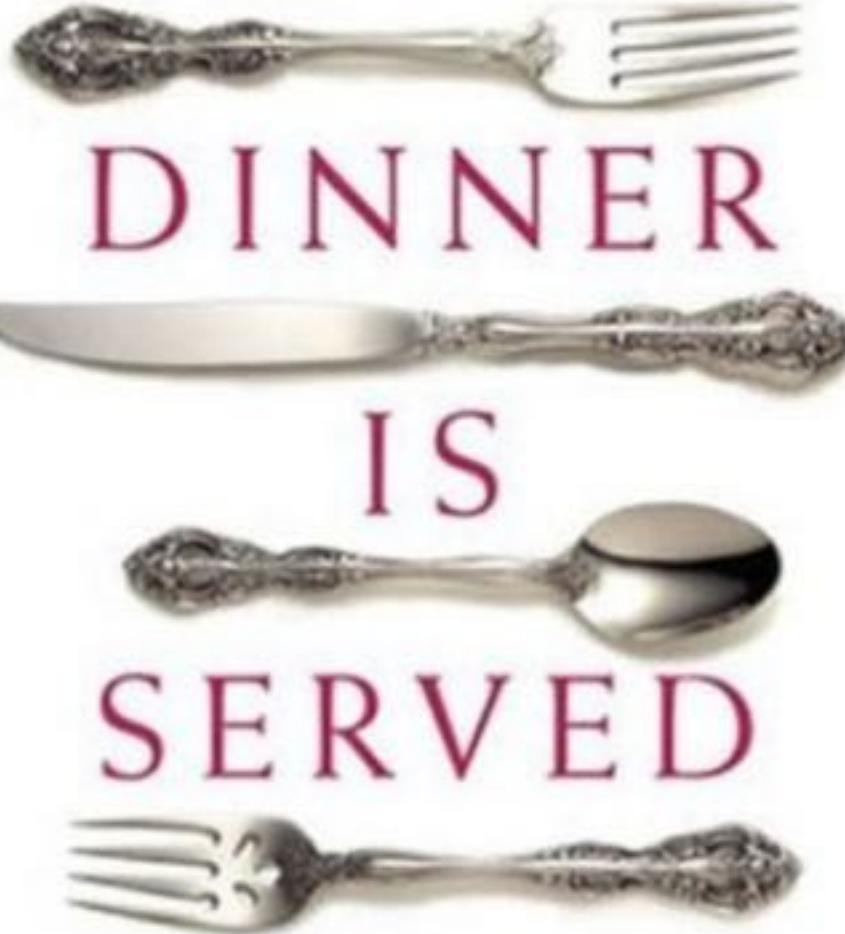
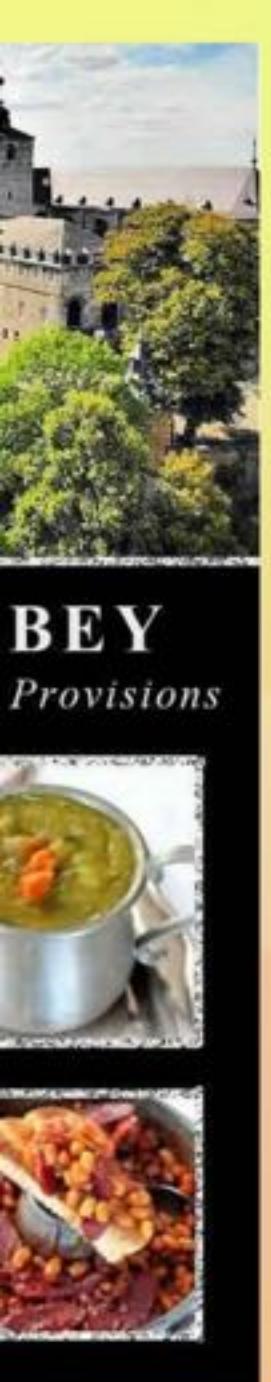
《食荔枝》：

羅浮山下四時春，盧橘楊梅次第新  
日啖荔枝三百顆，不妨長作嶺南人

北宋蘇軾七言絕句作於惠州(1096)







A decorative arrangement of five pieces of antique-style silverware is positioned behind the title text. It includes a small spoon at the top left, a fork at the top right, a butter knife in the center, a large spoon below the knife, and another fork at the bottom left.

# DINNER IS SERVED

AN ENGLISH BUTLER'S GUIDE  
TO THE ART OF THE TABLE

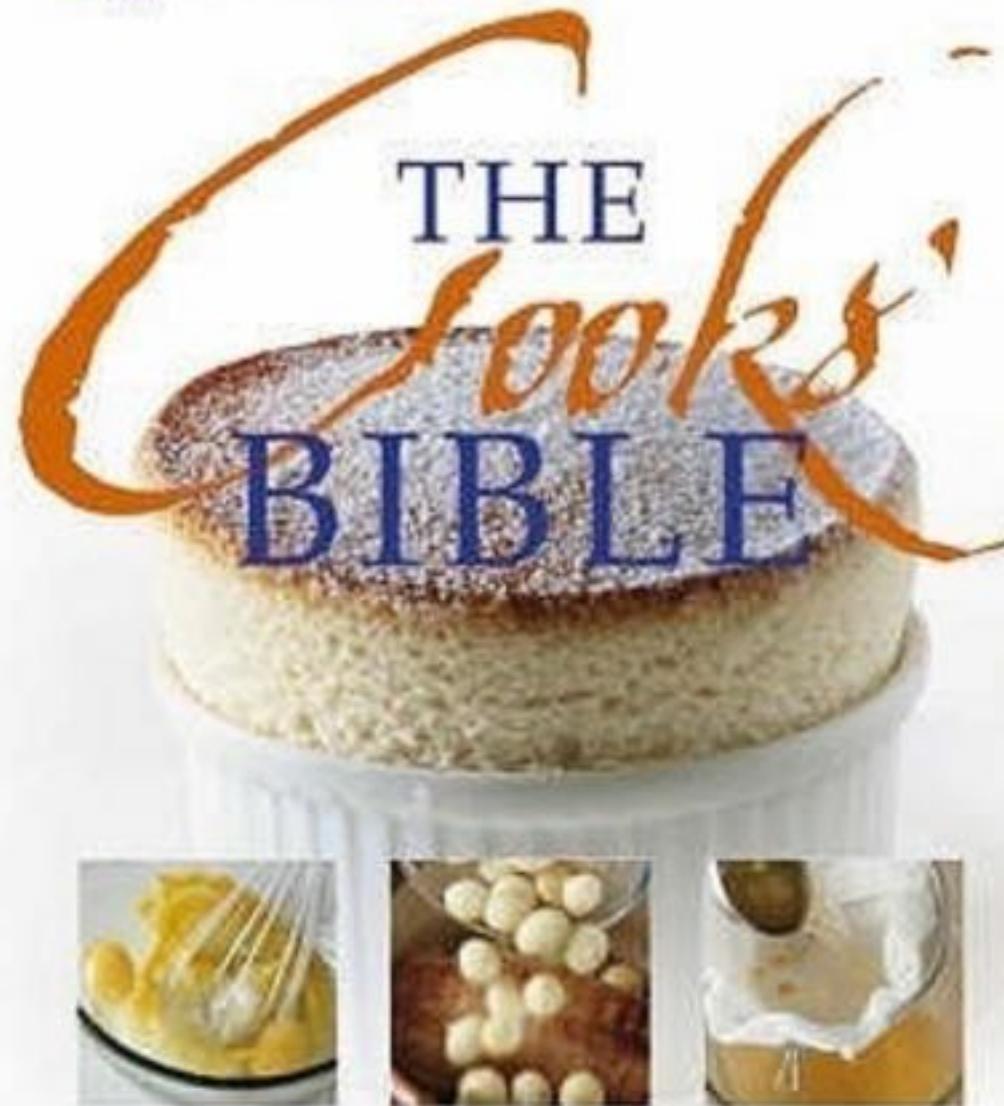
BY ARTHUR INCH

TECHNICAL ADVISOR FOR THE FILM *Gosford Park*

AND

ARLENE HIRST

SENIOR EDITOR, *METROPOLITAN HOME*

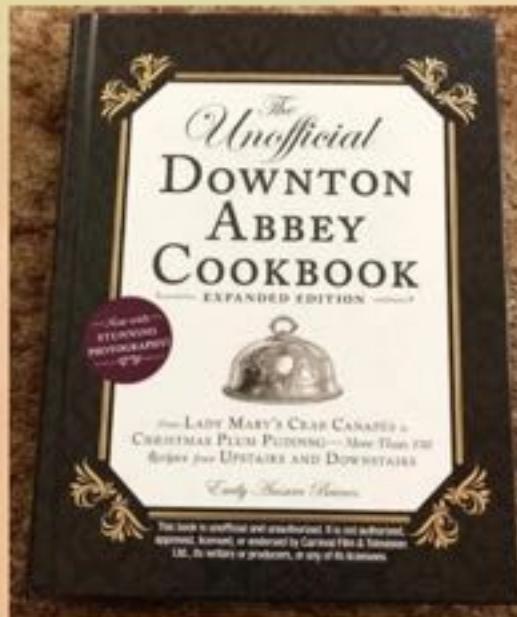


OVER 700 STEP-BY-STEP COOKING TECHNIQUES  
THAT CAN GUARANTEE CULINARY SUCCESS



# DOWNTON ABBEY

*Downstairs Staff and Servant Provisions*



烹飪方法：

油傳熱：炒Stir-fry、煎fry、貼stick、烹cook、炸deep-fry、熘velveting

水傳熱：氽Boil、涮blanch、煮boiling、燉stew、煨braising、焐warm、泡soak

汽傳熱：蒸Steam

其他烹飪方法：熏smoking、烤roasting、焯scalding、焙baking、熗searing、拌mixing、拔絲sugar pulling、鹽焗salt-baking



間歇性斷食 Intermittent fasting, 離時進食法  
8/16  
胰島素抵抗 (Insulin resistance)



健康飲食金字塔 (成人)



健康牛諾321



# 健康飲食金字塔（成人）



健康午膳321



間歇性斷食 Intermittent fasting, 限時進食法

8/16

胰島素阻抗 (insulin resistance)



SAVE  
water  
DRINK  
wine



张裕酒庄  
1892—1992  
张裕的崛起，始于九十九年前。  
从一个默默无闻的小酒庄，到今天  
一家驰名世界的企业，张裕一  
定感谢：喝了张裕美酒，再  
来一杯。



张裕酒庄  
中国最早的葡萄酒庄，百年企业  
张裕公司，中国葡萄酒庄之祖，  
中国名牌，中国驰名商标。



W  
er  
nk  
e





醉翁亭記：

醉翁之意不在酒，在乎山水之間也。

山水之樂，得之心而寓之酒也。

宋·歐陽修 (1007-1072)





吳敬梓 (1701—1754)

南京的風俗：但凡新媳婦進門，三天就要到廚下去收拾一樣菜，發個利市。這菜一定是魚，取「富貴有餘」的意思。

《儒林外史》第二十七回

# 咖啡、茶、汽水



咖啡豆，是咖啡树上结出的果实，外表呈深褐色，果肉中含有很多种子。咖啡豆的外层果皮含有大量的单宁酸，所以咖啡豆在烘焙前需要进行脱皮处理。



茶，是一种传统的饮品，起源于中国。茶的种类繁多，有绿茶、红茶、乌龙茶等。茶的制作过程包括采摘、杀青、揉捻、干燥等步骤。



咖啡豆，是咖啡树上结出的果实，外表呈深褐色，果肉中含有很多种子。咖啡豆的外层果皮含有大量的单宁酸，所以咖啡豆在烘焙前需要进行脱皮处理。



茶，是一种传统的饮品，起源于中国。茶的种类繁多，有绿茶、红茶、乌龙茶等。茶的制作过程包括采摘、杀青、揉捻、干燥等步骤。



下午茶是英国的饮食传统，人们在下午茶时间，会准备一些茶和蛋糕。下午茶通常在下午4点左右开始，持续到晚上7点左右。下午茶不仅仅是享受，而是为了体验午后的悠闲时光，让心灵得到放松和愉悦。现在，人们的生活方式改变了，如今的下午茶已经成为一种享受。



### Robusta coffee，羅布斯塔)

生產的第二大種，產量中佔了全球咖啡。中果咖啡的漿果較小果咖啡大，比病害能力強。中果咖啡含咖啡因濃度高、燒橡膠味，主要在印尼、印度、巴西等國家種植，大部分作為即溶咖啡。



### 小果咖啡 (Coffea arabica 阿拉比卡)

原產於東非，屬大灌木或小喬木，高度5到8米；葉薄革質，光滑深綠色，卵狀披針形；花冠為白色；核果橢圓形，成熟時變成紅色，長約10~15毫米；常含兩枚種子，稱作咖啡豆。小果咖啡約佔全球咖啡產量的60%。主要在拉丁美洲各國種植，也有部分在印尼和太平洋島嶼種植。目前世界最大的咖啡產地為巴西，占世界總產量的1/3以上。



## 中果咖啡 (Robusta coffee, 羅布斯塔)

是世界咖啡生產的第二大種，產量中佔了全球咖啡大約43%。中果咖啡的漿果較小果咖啡大，比小果咖啡抗病害能力強。中果咖啡含咖啡因濃度高，入口有苦、燒橡膠味，主要在印尼、印度、烏干達及越南等國家種植，大部分作為即溶咖啡之用。



## 小果咖啡 (Coffea arabica)

原產於東非，屬大灌木或小喬木；葉薄革質，光滑深綠色，冠為白色；核果橢圓形，成熟約10~15毫米；常含兩枚種子。小果咖啡約佔全球咖啡產量的丁美洲各國種植，也有部分在嶺種植。目前世界最大的咖啡世界總產量的1/3以上。



英國東印度公司為了打破中國對茶葉供應的控制，於1835年在印度阿薩姆邦種植茶葉。到1900年，印度和錫蘭已基本取代中國成為英國的茶葉來源。

在19世紀30年代，紅茶開始與印度奶茶（Chai）的香料混合，到20世紀初才得以普及。印度茶葉公司推行「茶歇」政策，以促進工人的茶飲銷量，最終將印度奶茶發展成為我們今天所知的飲品。

中果咖啡  
是世界咖啡大約4%  
小果咖啡  
高，入口  
烏干達及  
之用。



軟性飲料（Soft drink）是指酒精含量低於0.5%的天然或人工調配的飲料。在歐美地區原本的定義是指由濃縮原料製成的碳酸或非碳酸飲料，但現在已是無酒精飲料的通稱。

#### 氣泡飲料（碳酸飲料）

是指利用不同程度的大氣壓力將二氧化碳注入其中的飲料。當壓力被釋放時，二氧化碳就會釋出，造成許多氣泡，同時將二氧化碳排出至空氣中。碳酸飲料品嚐起來有刺激的氣泡感，同時也會帶來極輕微的灼熱感。



下午茶是英國的飲食傳統，人們坐下來享用茶、三明治、司康和蛋糕。下午茶通常在下午4點左右供應。

19世紀初，下午茶並非晚餐，而是為了填補午餐和晚餐之間的空隙，因為當時晚餐供應時間最晚要到晚上8點。現在，人們的生活方式改變了，如今的下午茶已成為一種享受。



## 鹽的製造

古代人們透過在淺水池中簡單蒸發海水，或從岩鹽礦床中採鹽。

埃及人、羅馬人、中國人等高度重視鹽，因為它能保存食物和有調味的作用。

歐洲和亞洲在中世紀時期建立了鹽田和鹽場。

到了工業時代，真空蒸發法和採礦技術提高了鹽的純度和生產效率。

現代的鹽通過岩鹽開採、太陽蒸發和真空蒸發方法，在全球範圍內廣泛生產。

早期中國人從鹽井和鹽湖中採鹽，利用自然蒸發法提取鹽分。

夏商周時期：鹽作為重要的生活和經濟資源，開始有組織的開採和貿易。

漢代：政府設立鹽官，壟斷鹽的生產和銷售，鹽稅成為國家重要財政收入。

唐宋時期：鹽業技術進步，湖鹽和井鹽生產規模擴大，鹽業管理更加完善。

明清時期：鹽業政策調整，鹽商興盛，鹽運經濟發達，鹽成為地方經濟命脈。

現代：隨著工業化，鹽的生產方法多樣化，包括岩鹽開採、海鹽和真空蒸發法。

## 常見的鹽類：

食鹽（精製鹽）：主要用於烹飪和調味，通常由岩鹽或海鹽精製而成，純度較高，含有添加的抗結劑。

海鹽：由海水經自然蒸發結晶而成，含有微量礦物質，風味較豐富。

岩鹽：來自地底鹽礦的鹽塊，經開採後研磨使用，顏色和含礦物質種類不同。

湖鹽：由鹽湖或內陸鹽水蒸發製成，常見於某些鹽湖如中國青海鹽湖。

鹽花（Fleur de sel）：一種高級海鹽，由海水表面自然結晶形成，質地細膩，常用於料理最後調味。

喜馬拉雅粉紅鹽：產自喜馬拉雅山的岩鹽，含有鐵質礦物質，呈粉紅色，通常作為食用鹽或裝飾用。

鹽鹼土（鹽鹼鹽）：主要用於工業或農業，含有其他礦物成分，不建議食用。

(資料提供:GPT-4.1 mini)

鹽的製造  
古代人們透過在  
埃及人、羅馬人  
歐洲和亞洲在中  
到了工業時代，  
現代的鹽通過岩

早期中國人從鹽  
夏商周時期：鹽  
漢代：政府設立  
唐宋時期：鹽業  
明清時期：鹽業  
現代：隨著工業



美國紐約市中央公園的甘地塑像

英國統治下的印度製定了《食鹽法》，賦予政府唯一的製鹽權，其他任何人不得生產。任何人生產食鹽，其鹽將被沒收，違者將被判處六個月監禁。此外，還需繳納相當於鹽價2400%的鹽稅。聖雄甘地於1930年領導食鹽遊行，抗議英國在印度統治的公民抗命行為。

常見的鹽類：  
食鹽（精製鹽）  
海鹽：由海水經  
岩鹽：來自地底  
湖鹽：由鹽湖或  
鹽花（Fleur de  
喜馬拉雅粉紅鹽  
鹽鹼土（鹽鹼鹽  
(資料提供:GPT-4)

### 糖的製造：

糖的起源可追溯到幾千年前的印度和新幾內亞，最早是從甘蔗中提取甘蔗汁並製成糖蜜。

古印度人發明了製糖技術，並將糖的製造方法傳到中國、波斯和阿拉伯地區。

中世紀：阿拉伯人改進了製糖技術，使糖變得更純淨並開始廣泛貿易。

文藝復興及大航海時代：歐洲國家在加勒比海和美洲建立甘蔗種植園，糖成為重要商品。

現代糖主要來源於甘蔗和甜菜，生產規模龐大且技術成熟，廣泛用於食品工業。

### 甜菜糖：

古代與中世紀：甜菜最初作為食用植物栽培，但含糖量低，未用於製糖。

18世紀末：德國化學家邁耶 (Andreas Marggraf) 於1747年發現甜菜中含有蔗糖。

19世紀初：邁耶的學生維勒 (Friedrich Wöhler) 和其他科學家發展出從甜菜中提取糖的技術。

拿破崙時期，由於大陸封鎖，法國被切斷甘蔗糖供應，推動甜菜糖產業快速發展。

19世紀中葉，甜菜糖工廠迅速在歐洲多國建立，成為甘蔗糖的重要替代品。

現代，甜菜糖已成為全球重要的糖源之一，尤其在氣候不適合種植甘蔗的地區。

(資料提供:GPT-4.1 mini)



唐

商

取



2020 年 6 月，英國布里斯託(Bristol)的抗議者推倒了奴隸販子科爾斯頓 (Edward Colston 1636-1721) 的雕像





距今已近千年，有系统地叙述奉献于天主的洁白的或不洁的祭物：全燔祭、素祭、和平祭（波洛祭、通明祭、白腊祭），赎罪祭，撒旦祭，牲畜祭，以及把牲畜羔羊献给了神；每一项都代表着一种神秘的意涵。这些和精英阶层的宴席证明了全燔祭。

转引自：[\[1\]](#)



这幅石刻碑描绘了一位普普通通的亡者，位于石碑中央，斜躺在沙地上。他的右臂伸直，支撑着左边小男孩在刻满的透雕，男孩面前摆着一个盛满葡萄酿造的大型酒杯。  
亡者身像，一位女子坐在一面椭圆的椅子上，她的右臂抱着一个物体，沙留于旁，一旁则是在地亡者躺在地板上的身体，上方可见一面镜子，一件连体大衣和一件科林斯式胸罩。  
古埃及时期，约公元前480-450年。来自今希腊的萨莫色雷斯。（土耳其伊斯坦布尔考古博物馆）



祭祖三品  
HKD 58.00



這塊石墓碑描繪了一宴會場景。亡者位於石碑中央，斜倚在沙發上。他的右臂舉起，等待著左邊小男孩在斟滿的酒杯。男孩面前擺放著一個盛滿葡萄酒的大型酒杯。

亡者身後，一位女子坐在一張精緻的椅子上。她的右臂握著一個物體。沙發下方，一隻狗正在吃亡者掉在地板上的食物。上方可見一面鏡子、一件皮草大衣和一頂科林斯式頭盔。

古典時期，約西元前480-450年。來自今希臘的薩索斯島。（土耳其伊斯坦堡考古博物館）



JOSS PAPER STORE

茅台

HKD 20.00

祭祀纸扎食品



鱼      乳猪      烧鸡

规格: 36\*24\*4.5

祭祖三品

HKD 58.00





顧保鵠神父

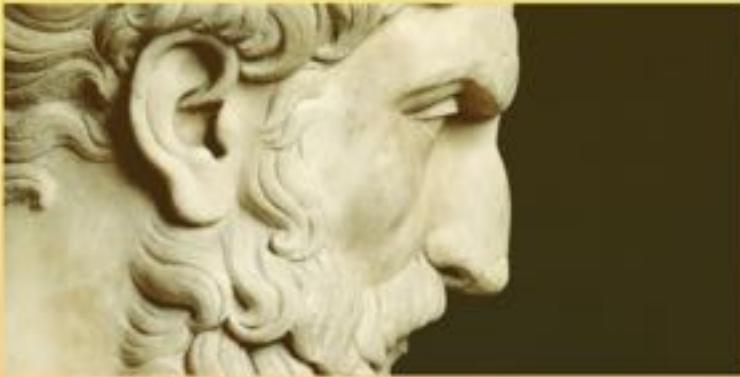
肋未紀以術語並有系統地敍述奉獻於天主的流血的或不流血的體物：全燔祭，素祭，和平祭（感恩祭，還願祭，自願祭），贖罪祭，贖愆祭。但祭祀禮規並未扼死了精神：每一細節代表著一種神聖的意義。感恩和贖罪的意願發明了全燔祭。

顧保鵠: 祭祀 (sacrifice)  
- 聖經神學辭典 296





豐子愷《護生畫集》



## 伊壁鳩魯 (Epicurus 341-270 B.C.E.)

「一切善的開端和根源，在於胃的愉悅；即使是智慧和文化也必須歸於此。」

“吃飯並非樂趣，而是一切善的開端和根源，在於不飢不渴。”

「節儉也有限度，忽視它的人就如同過度放縱的人一樣。」

“我們重視節儉，並非為了能夠始終保持廉價簡單的飲食，而是為了能夠擺脫渴望。”

“你必須事先仔細考慮與誰一起吃喝，而不是與你一起吃喝什麼。”



費爾巴哈(Ludwig Fuerbach 1804-1872)

費爾巴哈(1804-1872)哲學著作選集下：  
基督教的本質

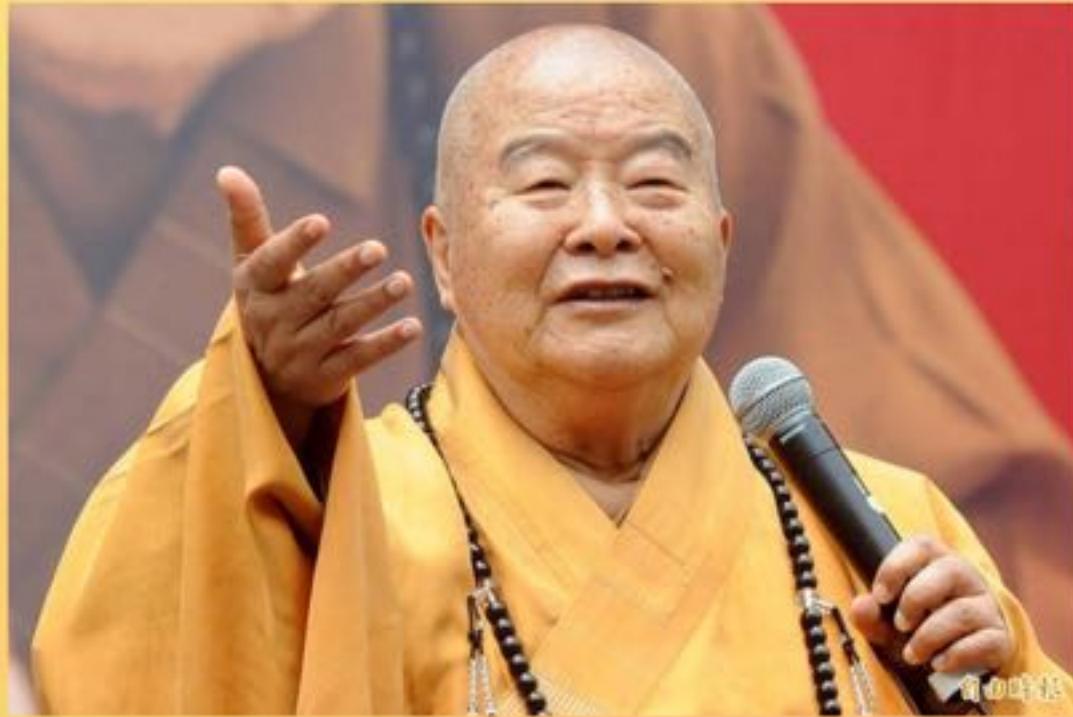
「人是他所食」 / 人食他所是

你每吃一口解除你飢餓之苦的餅、每喝一口使你心情愉快的酒的時候，你就應當去想那位給你這種恩賜的上帝——去想人吧！不過，不要因感謝人而忘了感謝自然。不要忘了，酒是植物的血，麵粉是植物的肉，這血和肉，是為了使你生存得幸福才犧牲自己的！

飢渴不僅破壞人的體力，而且也損害人的精神力量和道德力量，它剝奪人的人性、理智、意識。

我們只要打斷事物的通常進程，就可以平凡的東西取得不平凡的意義，一般的生活本身取得宗教意義。





# 佛光山星雲大師

佛教徒吃素，旨在不斷大悲種，慈悲而不殺生。然而，在現代的社會裡，吃素的習慣也不只是佛教徒了，基於吃得健康的理由，有愈來愈多的人選擇素食。尤其近年來，為了保護生存的環境，環保團體紛紛鼓勵大家多吃素，少吃葷，以減緩地球的暖化。

說到學佛是否等於吃素，站在佛教的立場，「佛教徒並不一定要吃素，吃不吃素只是一個形式，心地清淨才是最重要」。當然，能夠吃素是更好的了，因為素食有很多的好處，可以長養仁慈心、培養耐力，只是「不要吃得古怪，否則就要造成他人對佛教的反感了」。



# 雲大師

佛教徒吃素，旨在不斷大悲種，慈悲而不殺生。然而，在現代的社會裡，吃素的習慣也不只是佛教徒了，基於吃得健康的理由，有愈來愈多的人選擇素食。尤其近年來，為了保護生存的環境，環保團體紛紛鼓勵大家多吃素，少吃葷，以減緩地球的暖化。

說到學佛是否等於吃素，站在佛教的立場，「佛教徒並不一定要吃素，吃不吃素只是一個形式，心地清淨才是最重要」。當然，能夠吃素是更好的了，因為素食有很多的好處，可以長養仁慈心、培養耐力，只是「不要吃得古怪，否則就要造成他人對佛教的反感了」。

素食主義  
走獸、魚  
物，只食  
酵母食品  
者。主張  
等。目前  
度，以色



呂晶器神父

守齋是一種補贖的行動，藉著禁食、捐獻及愛德，賠補自己的罪過。

基督徒雖然在洗禮中，接受了基督的新生命，但我們仍居住在「地上的寓所」，容易受到罪惡及私慾偏情的支配。因此，悔改就是不斷皈依的過程。悔改的方式有很多種，禁食也是表達的方式之一。

聖經和教父們強調：禁食、祈禱和施捨，可以將人對自己、對天主、對他人的關係改善。禁食一方面表示願意自我棄絕；另一方面學習克制自己，不被私慾偏情所左右，依靠被釘在十字架上的耶穌基督。



素食主義（vegetarianism），是一種主張不食用來自飛禽、走獸、魚蝦、昆蟲、貝類等動物身體與勞動所產生的肉類食物，只食用穀物、豆類、蔬菜和水果等植物類以及菇類食品、酵母食品的飲食文化。有這種飲食習慣的人被稱為素食主義者。主張素食主義的原因包括環保、健康、動物權利、宗教等。目前擁有全球最高素食人口比例與素食人口數的地方是印度，以色列等。



## 韓江(1970- ): 「素食者」

當服務員拿起湯匙為老婆面前的餐碟盛放料理的一剎那，坐在椅子上一直沒有開口的老婆突然用低沈的聲音說道：“我不想吃。”

雖然這聲音非常小，但是，餐桌前的人們還是都停了下來。大家驚訝的視線齊刷刷地落在了老婆的身上，這次她提高了自己的嗓門：“我……不吃肉的。”

“那麼，就是素食主義者囉？”社長用豪放的語調問道。

“在國外，有著嚴格的素食主義者。在我國現在也開始漸漸地風行素食，特別是最近輿論頻繁對肉食者發動攻擊……如果想長壽，必須得戒肉，這並不無道理。”

“即便這樣，一點兒肉都不吃的話，能活下去嗎？”  
社長夫人面含微笑地說。

老婆的碗碟空空蕩蕩，服務員在其餘九人的餐碟盛滿佳餚後悄然退下。人們的話題自然而然地轉到了素食主義上。

“我也去過好多地方想弄清自己的體質，可是每去一處都有不同的說法。每當這時我便嘗試著改變飲食結構，但心裡始終還是不踏實……所以我認為飲食均勻搭配是最合理的。”

“均衡膳食難道還會不健康嗎？不挑食就是身心健康的證據啊。”

專務夫人的矛頭已經開始直指我老婆了。

“吃素的理由是什麼？因為健康……或者是因為宗教原因？”

“不是的。”

老婆似乎全然沒有意識到今晚的宴請對我來說是多麼的來之不易。她安然自若地回答著，突然間，我感覺到一陣戰慄——因為直覺早已告訴我老婆要說什麼。

“我…做夢了。”



當服務員拿起湯匙為老婆面前的餐碟盛放料理的一剎那，坐在椅子上一直沒有開口的老婆突然用低沈的聲音說道：“我不想吃。”

雖然這聲音非常小，但是，餐桌前的人們還是都停了下來。大家驚訝的視線齊刷刷地落在了老婆的身上，這次她提高了自己的嗓門：“我……不吃肉的。”

“那麼，就是素食主義者囉？”社長用豪放的語調問道。

“在國外，有著嚴格的素食主義者。在我國現在也開始漸漸地風行素食，特別是最近輿論頻繁對肉食者發動攻擊……如果想長壽，必須得戒肉，這並不無道理。”

“即便這樣，一點兒肉都不吃的話，能活下去嗎？”

社長夫人面含微笑地說。

老婆的碗碟空空蕩蕩，服務員在其餘九人的餐碟盛滿佳餚後悄然退下。人們的話題自然而然地轉到了素食主義上。

“我也去過好多地方想弄清自己的體質，可是每去一處都有不同的說法。每當這時我便嘗試著改變飲食結構，但心裡始終還是不踏實……所以我認為飲食均勻搭配是最合理的。”

“均衡膳食難道還會不健康嗎？不挑食就是身心健康的證據啊。”

專務夫人的矛頭已經開始直指我老婆了。

“吃素的理由是什麼？因為健康……或者是因為宗教原因？”

“不是的。”

老婆似乎全然沒有意識到今晚的宴請對我來說是多麼的來之不易。她安然自若地回答著，突然間，我感覺到一陣戰慄——因為直覺早已告訴我老婆要說什麼。

“我……做夢了。”

而然地轉到了

嘗試著改變飲

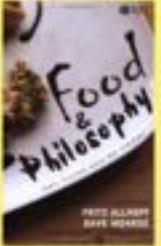
突然間，我



### 【電視汁撈飯】吃飯看電視容易致肥胖

晚飯時間，大家通常都會一路食飯一路睇電視，但而家家長就要留心了！因為美國俄亥俄州立大學(Ohio State's College)的最新研究就指，肥胖機率與吃飯時看電視有著顯著關聯性。

當然，食物的種類、年齡及習慣等等，都是致胖的關鍵之一。不過一家人吃飯時，一起分享一下自己的事，總比呆望電影更加好。尤其對於正在成長的小童而言，良好的溝通與飲食方式，對他們而言成長有利無害。



蘇格拉底Socrates：確實如此。我忘了他們肯定需要鹽、橄欖、起司、煮熟的根莖類蔬菜，以及他們在鄉下烹飪的那種蔬菜。當然，我們也會為他們準備超點，包括無花果、薑黃豆和豆子，他們會在火上烤枯金塊和橡子，適量飲酒。這樣他們就是安逸康樂，健康長壽，即使他們滿終正確，也能把同樣的生活留給子孫後代。

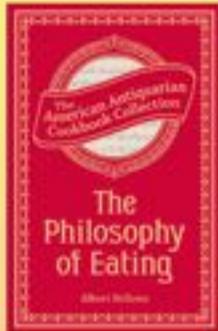
格勞孔Glaucon：蘇格拉底，如果你為豬建立了一座城，你會不會用同樣的食物來養肥牠們？



Fritz Allhoff

格勞孔對蘇格拉底的抗議，是對正義的探究。人類進食不僅是為了維持生計；我們也是具有獨特味覺能力的反思性生物。要對食物進行公正、相應入微且富有哲理的解讀，需要持續的探究：正如格勞孔問接觀察到的那樣，我們並非僅僅是豬，因此，討論我們的飲食需要更加深思熟慮。因為我們善於反思，所以我們應該思考我們的飲食可能對其他人、動物和整個世界造成的影响。

食物本身應該是哲學反思的對象。



人體系統的元素和地球表面任何地方的土壤元素，從赤道到兩極，都是相同的；礦物質元素；有機元素。

必須有充足的供應，大氣也必須準備好。

上帝如此慷慨地為各種氣候或地理的意外情況做好了準備，並給予人類一個明顯標準，使人類能夠選擇合適的，而極有創意的——這種食物包含適當的元素，並且經過正確的處理，適應人類的體質，同時滿足身體、味蕾和胃口也會悠然享受。

遵守我們生存的簡單原則，就是享受飲食，以及通過適當使用我們所有功能和能力而獲得的健康、活力和幸福。



吃的「任性」

「餐桌禮」（cetredenza）這個詞，它指的是關懷食物的禮貌。但人們上菜前便撕、野蠻「知道」這道菜是否安全，或基於宗教的選擇「明白」這道菜是安全的，但「知道」和「明白」不存在本質上的差異，只是程度上差異。

我們是食者-思想者，以胃為中心的生活。

「對話」與兩國關係的互動，與他人互動或打交道。是誰被撕爛的禮拜日禮盒的熱烈感。

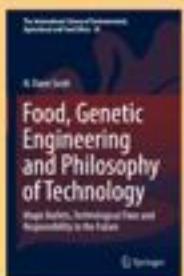
法語和德語對吃「認識」有雙重指頭。法國人認為kennen傾向於強調來自個人參與的那種認識，而德國人则將這一視聽作為客觀的理解方式。前者的典型特徵是通過一起吃飯建立起來的熱烈感，後者的典型特徵是解釋而已。

「任性」是隻憑直覺的信心，也具有承認的意義。兩個人都可以，這裡對方的解釋，承認并生空氣。一種狂歡的豪邁libation伴隨著舉手齊眉或某種行動。

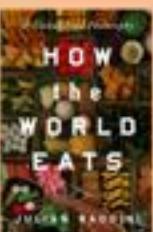
從長期的相處中，我們會領悟：「你」是故之不盡，別之不竭的。我們期待「你」有更多收穫」、「你有愛意」、「你有誠實和堅韌」的態度。「任性」和「我說」兩派才提醒我們，一切知識都可以被視為「我-你」相識關係的延伸。



Raymond D. Boisvert



轉基因、合成生物學和基因改造糧食  
食品基因工程 (GE)  
食物將社會分裂成兩大敵對陣營  
轉手的問題：  
重要的價值觀受到威脅。  
事實難在不确定性之中。  
流行中的工程概念拆分員會產生不同理解的後果。  
但對於問題的本質卻沒有達成根本共識。



我們的食物世界應該是：  
和諧的整體  
沒有污染  
多元化  
資源豐富  
利用技術  
公平權益：農民、零售商、製造商  
以食物為中心



Julian Baggini



費爾巴哈Fuerbach的名言：「你吃什麼就是什麼」

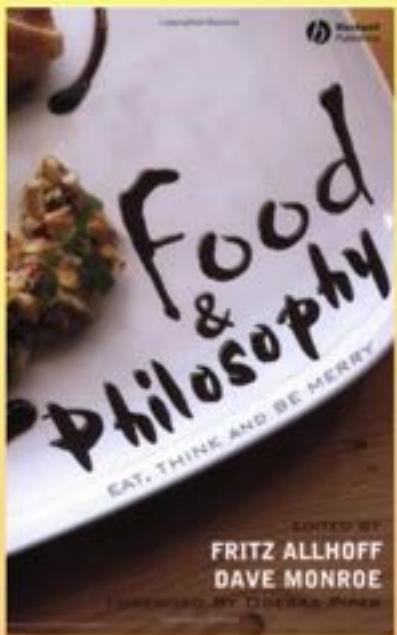
營養決定了人的全面，人的各個方面都取決於他們所吃的飲食：「食物變成血液，血液變成細胞，細胞變成能量，能量又變成生命；而你的生命在於想像、創造力、愛和靈活性，所以食物就是生命。」



用餐不僅是和解的時刻，也是爭吵和復仇的場所。

食物只是我們身分認同的一個面向。誠然，它被嚴重低估了；但我們也不能高估食物的意義。

Michael Kornblatt(1949- )  
Before Dinner



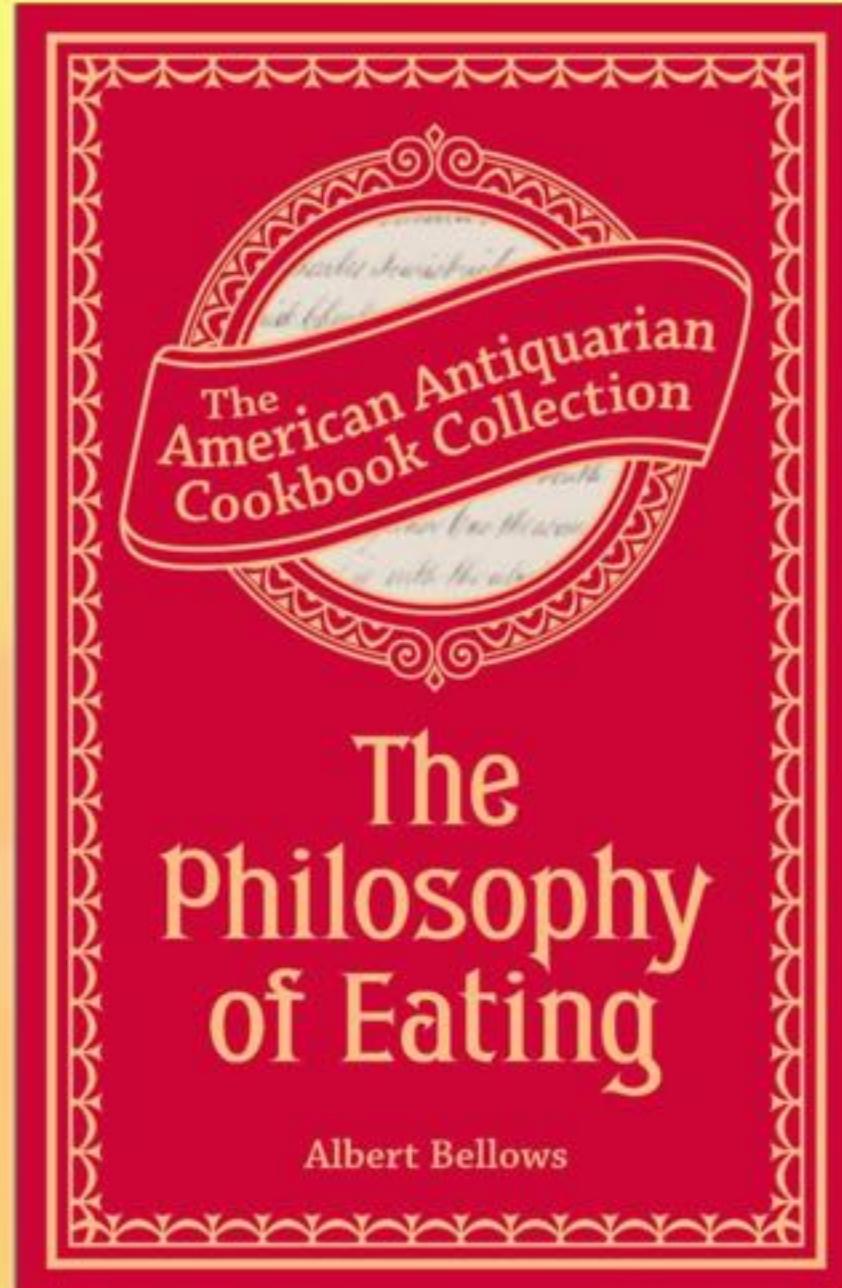
Fritz Allhoff

蘇格拉底Socrates：確實如此。我忘了他們肯定需要鹽、橄欖、起司、煮熟的根莖類蔬菜，以及他們在鄉下烹飪的那種蔬菜。當然，我們也會為他們準備甜點，包括無花果、鷹嘴豆和豆子，他們會在火上烤桃金娘和橡子，適量飲酒。這樣他們就能安居樂業，健康長壽，即使他們壽終正寢，也能把同樣的生活留給子孫後代。

格勞孔Glaucon：蘇格拉底，如果你為豬建立了一座城，你會不會用同樣的食物來養肥牠們？

格勞孔對蘇格拉底的抗議，是對正義的探究。人類進食不僅是為了維持生計；我們也是具有獨特味覺能力的反思性生物。要對食物進行公正、細緻入微且富有哲理的解讀，需要持續的探究：正如格勞孔間接觀察到的那樣，我們並非僅僅是豬，因此，討論我們的飲食需要更加深思熟慮。因為我們善於反思，所以我們應該思考我們的飲食可能對其他人、動物和整個世界造成的影响。

食物本身應該是哲學反思的對象。

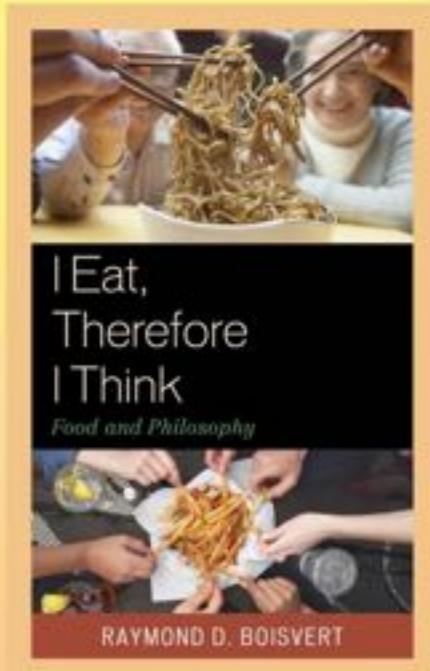


人體系統的元素和地球表面任何地方的土壤元素，從赤道到兩極，都是相同的；礦物質元素，有機元素，必須有充足的供應，大氣也必須準備好。

上帝如此慷慨地為各種氣候或環境的意外情況做好了準備，並給予人類一個檢驗標準，使人類能夠選擇合適的，拒絕有害的——這種食物包含適當的元素，並且經過正確的組織，適應人類的體質，隨時滿足食慾，味蕾和胃口也會欣然接受；

遵守我們生存的簡單法則，就是享受飲食，以及透過適當運用我們所有功能和能力而獲得的健康、活力和幸福。

吃喝的「信任」



「餐具櫃」(credenza)這個詞，它指的是擺放食物的邊桌，供人們上菜前使用。好能「知道」這道菜是否安全。或基於足夠的證據「相信」這道菜是安全的。但「知道」和「信心」不存在本質上的差異，只是程度上差異。

我們是食者-思想者，以胃為中心的生活。

「對話」即與周圍環境的互動、與他人互動或打交道。是隨著時間的推移而建立的熟悉感。

法語和德語動詞「認識」有雙重術語。認connaitre/kennen傾向於強調源自於個人參與的那種認識，而識savoir/wissen則強調一種更為客觀的理解方式。前者的典型特徵是透過一起吃飯建立起來的熟悉感。後者的典型特徵是解剖台。

「信任」是從過程獲得的信心，也具有承諾的意義。兩個人碰杯，凝視對方的眼睛，承諾終生忠誠。一種莊嚴的美酒libation伴隨著承諾參與某種行動。

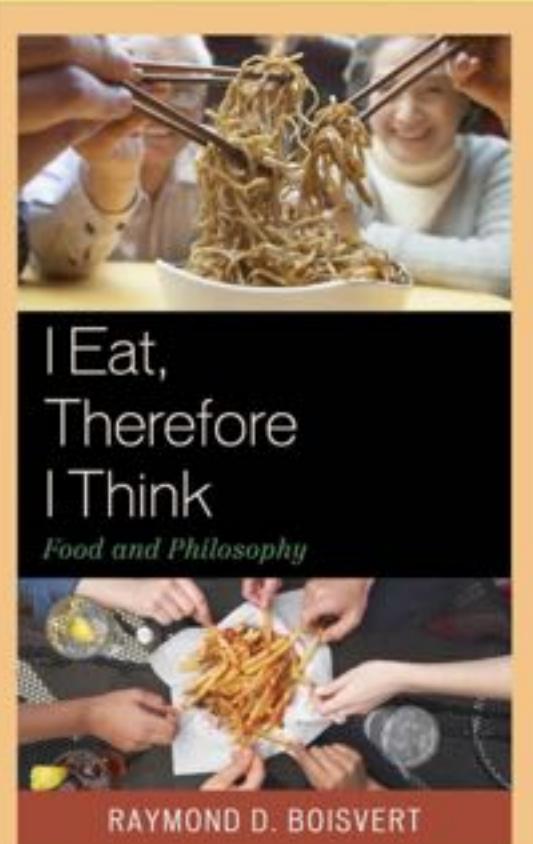
從長期的相識中，我們會領悟：「你」是取之不盡，用之不竭的。我們期待「總有更多收穫」、「總有驚喜」、「總有抗拒被輕易歸類」的態度。「主語」和「賓語」兩個字提醒我們，一切知曉都可以被視為「我-你」相識關係的延伸。



Raymond D. Boisvert



## 吃喝的「信任」



「餐具櫃」（credenza）這個詞，它指的是擺放食物的邊桌，供人們上菜前使用。好能「知道」這道菜是否安全。或基於足夠的證據「相信」這道菜是安全的。但「知道」和「信心」不存在本質上的差異，只是程度上差異。

我們是食者-思想者，以胃為中心的生活。

「對話」即與周圍環境的互動、與他人互動或打交道。是隨著時間的推移而建立的熟悉感。

法語和德語動詞「認識」有雙重術語。認connaître/kennen 傾向於強調源自於個人參與的那種認識，而識savoir/wissen則強調一種更為客觀的理解方式。前者的典型特徵是透過一起吃飯建立起來的熟悉感。後者的典型特徵是解剖台。

「信任」是從過程獲得的信心，也具有承諾的意義。兩個人碰杯，凝視對方的眼睛，承諾終生忠誠。一種莊嚴的奠酒libation伴隨著承諾參與某種行動。

從長期的相識中，我們會領悟：「你」是取之不盡，用之不竭的。我們期待「總有更多收穫」、「總有驚喜」、「總有抗拒被輕易歸類」的態度。「主語」和「賓語」兩個字提醒我們，一切知曉都可以被視為「我-你」相識關係的延伸。



The International Library of Environmental,  
Agricultural and Food Ethics 28

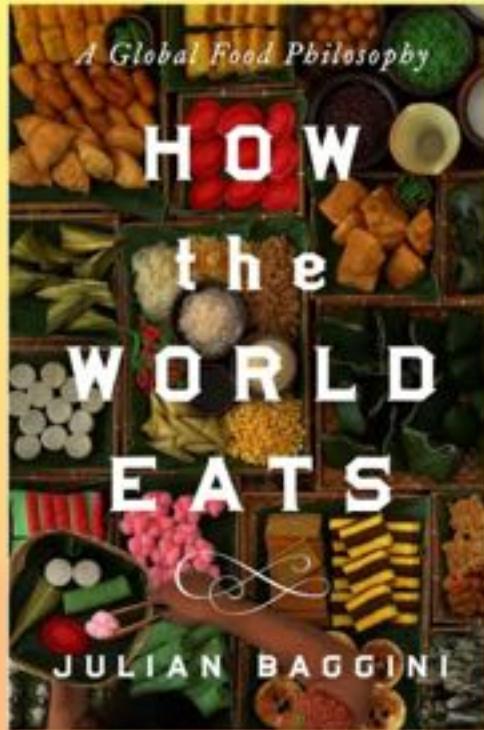
N. Dane Scott

# Food, Genetic Engineering and Philosophy of Technology

Magic Bullets, Technological Fixes and  
Responsibility to the Future

Springer

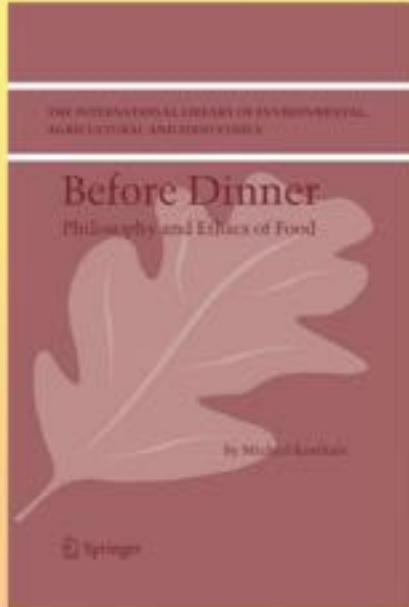
轉基因、合成生物學和基因組編輯  
食品基因工程（GE）  
食物將社會分裂成兩大敵對陣營  
棘手的問題：  
重要的價值觀受到威脅，  
事實籠罩在不確定性之中，  
進行中的工程相互排斥且會產生不可逆轉  
的後果，  
但對於問題的本質卻沒有達成根本共識。



我們的食物世界應該是：  
和諧的整體  
沒有污染  
多元化  
資源豐富  
利用技術  
公平獲益：農民、零售商、製造商  
以食物為中心



Julian Baggini



Michiel Korthals(1949- ):  
Before Dinner

費爾巴哈Fuerbach的名言：「你吃什麼就是什麼」

營養決定了人的全面，人的各個方面都取決於他們所吃的食物：「食物變成血液，血液變成細胞，細胞變成能量，能量又變成生命；而你的生命在於想像、創造力、愛和嚴肅性，所以食物就是生命。」

用餐不僅是和解的時刻，也是爭吵和復仇的場所。

食物只是我們身分認同的一個面向。誠然，它被嚴重低估了；但我們也不能高估食物的意義。



● 善用电子邮件  
● 善用即时通信工具  
● 善用微博  
● 善用博客  
● 善用论坛  
● 善用SNS  
● 善用播客  
● 善用维基  
● 善用播客  
● 善用播客  
● 善用播客



ANSWER



**www.oriental.com** 800-541-5000



總覽：1966年  
猶太以色列人的一個重大突破——  
以色列的「民族蘇醒」運動所達到的某種程度。  
這就是以色列的另一個傳統——  
猶太民族的民族意識。這就是以色列的民族學術——  
內部和外部的語言——，各人都感到主要的問題是——  
猶太民族的歸屬——，猶太文化。



### 第二節 仁義道德



趙一舟蒙席

1926-2015

### 餅、食糧 (bread)

餅被用為恩惠中之最大者的標記

餅不只是維持生活的方法：餅也是為分享。

與饑餓的人分享自己的食糧的義務特別被強調

餅是末世時期最大的恩賜。它準備人後日參與天國的盛宴。

耶穌在最後晚餐時命令他的門徒重行祂的行為：化麵餅為他所犧牲的身體，為信友合一的聖事

瑪爾谷提示：這餅是耶穌的話，也是祂身體的象徵。按照聖若望，耶穌在肯定自己為真的食糧時，就啓示了這增餅奇跡的意義。

天主的言語以及為人犧牲的救主本身，祂是真的天糧，生活的以及使人生活的生命之糧

聖經神學辭典 52



劉河北(1928-2016)

### 飲食的三個等級

- 一、創造與服從的等級：天主把食物賜給受造物
- 二、盟約與信仰的等級：天主以祂的言語養育百姓
- 三、福音與仁愛的等級：天主是祂子女的食物



## 進餐 (meal)

進餐已是人的一種重大舉動。

分食祭肉，視為獲得神祐的保證；聖餐不是為創建，而是為鞏固盟約的一種禮節。

期待祂再度來臨的期間，耶穌為新盟約的筵席揭了幕，這盟約是用祂的血蓋章的。

在世末的筵席上，每人都要和主面對面地宴飲。

聖經神學辭典 51 - 侯景文神父



St. Ignatius of Antioch Attacked by Lions: Circa 1700-21, Fresco, Church of St. Clement, Rome,  
by Pierleone Ghezzi,

### 聖依納爵 Ignatius Antiochenus ) 主教殉道

請你們讓我成為野獸的食物，是牠們把我帶到天主台前。我是天主的麥子，將被獸牙磨碎，好能成為基督的極純潔的麵包。

我對那易於消失的食物和此生的逸樂，不感興趣。我企望天主的食物，就是達味後裔耶穌基督的肉身；我也企盼祂的血作為飲料，就是永不消失的愛。

如果我受苦，正證明你們對我的善意；如果我免於一死，表示你們討厭我。



#### \*\*\* 教會的胸懷

耶穌在原野坐席時，有許多稅吏和罪人也來同耶穌和他的門徒一起進座。法利塞人看見，就對他的門徒說：「你們的老師為什麼同稅吏和罪人一起進食呢？」（瑪9:10-11）

耶穌來到那地方，抬頭一看，對他說：「西凱，你快下來！因為我今天必須住在你家中。」  
他便趕快下來，喜悅地款待耶穌。（路19:5-6）

第三天，在加里肋亞加納有婚宴，耶穌的母親在那裏；耶穌和他的門徒也被請去赴婚宴。（若12:1-2）

父親卻吩咐自己的僕人說：你們快拿出上等的袍子來給他穿上，把戒指戴在他手上，給他腳上穿上鞋，再把那隻肥牛犧牲宰了，我們應吃喝歡宴，因為我這個兒子是死而復生，失而復得；他們就歡宴起來。（路15:22-24）

正吃喝餐的時候——魔鬼已使依撒迦略人西滿的兒子猶達斯決意出賣耶穌。（若13:2）

我不是說你們全體，我認識我所操縱的；但經上所記載的必須應驗：「吃過我飯的人，也要離棄我。」（若13:18）

#### \*\*\* 教會的激情

到了傍晚，門徒到他跟前說：「這地方是荒野，時候已不早了，請你遣散群衆罷！叫他們各自到村莊去買食物。」  
耶穌卻對他們說：「他們不必去，你們給他們吃的是罷！」（瑪14:15-16）

所以，我將王權給你們預備下，正如我父給我預備下了一樣，為使你們在我  
的國裏，一同在我的筵席上吃吧，並坐在寶座上，審判以色列十二支派。  
(路22:29-30)

主人來到時，遇見服從着的那些僕人，是幸福的，我實在告訴你們：主人要  
來上課，請他們坐席，自己前來頌賛他們。（路12:37）

#### \*\*\* 教會的意義

我父現今賜給你們從天上來的真正的食糧，因為天主的食糧，是那由天  
降下，並開給世界生命的。」  
他們便說：「主！你就把這樣的食糧常常開給我們罷！」  
耶穌回答說：「我就是生命的食糧；別找這裏來的，永不會餓饉；信從  
我的，總不會死。  
(若6:32-35)

到了時候，耶穌就入席，宗徒也同他一起。

耶穌對他們說：「我渴望而又滿足，在我受難以前，同你們吃這一次逾  
越節晚餐。  
我告訴你們：非等到它在天主的國裏成全了，我決不再吃它。」（路  
22:14-16）

我告訴你們：從今以後，我不再吃這逾越節了，直到在我父的國裏那一  
天，與你們同喝新酒。」（瑪26:29）

#### \*\*\*\* 飲食的胸襟

當耶穌在屋裏坐席時，有許多稅吏和罪人也來同耶穌和他的門徒一起坐席。法利塞人看見，就對他的門徒說：「你們的老師為什麼同稅吏和罪人一起進食呢？」（瑪9:10-11）

耶穌來到那地方，抬頭一看，對他說：「匝凱，你快下來！因為我今天必須住在你家中。」他便趕快下來，喜悅地款留耶穌。（路19:5—6）

第三天，在加里肋亞加納有婚宴，耶穌的母親在那裏；耶穌和他的門徒也被請去赴婚宴。（若12:1-2）

父親卻吩咐自己的僕人說：你們快拿出上等的袍子來給他穿上，把戒指戴在他手上，給他腳上穿上鞋，再把那隻肥牛犢牽來宰了，我們應吃喝歡宴，因為我這個兒子是死而復生，失而復得了；他們就歡宴起來。（路15:22—24）

正吃晚餐的時候——魔鬼已使依斯加略人西滿的兒子猶達斯決意出賣耶穌（若13:2）

我不是說你們全體，我認識我所揀選的；但經上所記載的必須應驗：『吃過我飯的人，也舉腳踢我。』（若13:18）

#### \*\*\*\* 飲食的邀請

到了傍晚，門徒到他跟前說：「這地方是荒野，時候已不早了，請你遣散群眾罷！叫他們各自到村莊去買食物。」

耶穌卻對他們說：「他們不必去，你們給他們吃的罷！」

(瑪14:15-16)

所以，我將王權給你們預備下，正如我父給我預備下了一樣，為使你們在我的國裏，一同在我的筵席上吃喝，並坐在寶座上，審判以色列十二支派。

(路22:29—30)

主人來到時，遇見醒寤着的那些僕人，是有福的。我實在告訴你們：主人要束上腰，請他們坐席，自己前來伺候他們。 (路12:37)

#### \*\*\*\* 飲食的意義

我父現今賜給你們從天上來的真正的食糧，因為天主的食糧，是那由天降下，並賜給世界生命的。」

他們便說：「主！你就把這樣的食糧常常賜給我們罷！」

耶穌回答說：「我就是生命的食糧；到我這裏來的，永不會饑餓；信從我的，總不會渴。

(若6:32-35)

到了時候，耶穌就入席，宗徒也同他一起。

耶穌對他們說：「我渴望而又渴望，在我受難以前，同你們吃這一次逾越節晚餐。

我告訴你們：非等到它在天主的國裏成全了，我決不再吃它。」（路22:14—16）

我告訴你們：從今以後，我不再喝這葡萄汁了，直到在我父的國裏那一天，與你們同喝新酒。」（瑪26:29）

# 了解神聖

(2025年5月3日)

## 主題八 飲飽食醉（理論）



1滴水約為0.05毫升。  
一只空杯可盛裝多少滴水？

