

<<纸上的味道>>

图书基本信息

书名：<<纸上的味道>>

13位ISBN编号：9787209045926

10位ISBN编号：7209045929

出版时间：2009-1

出版时间：山东人民出版社

作者：韩风东 编

页数：309

字数：390000

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>

<<纸上的味道>>

前言

目前,我们正处于一个信息量空前巨大、思维空前活跃的时代,随着经济的繁荣、人民生活水平的提高,讲究生活质量已经成为时尚,于是,各种有关饮食、健康、养生的说法层出不穷,并或多或少地影响着人们的饮食知识、习惯和生活方式。

那么,这些说法都是正确的吗?

是否要全盘接受?

1.学者谈茶2008年4月4日晚,央视《艺术人生》的清明节特别节目《清明》在全国播出。

某知名学者在节目中说“茶叶从外国传入,中国从汉代才开始喝茶,而外国人一般在茶里放糖,传到中国后国人不喜欢放糖”云云,而主持人则在一旁点头附和。

此说反响强烈,遭到了专家、网民炮轰,被斥为“胡乱说”。

评析:陆羽《茶经》:“茶之为饮,发乎神农氏。”

“茶树原产我国西南地区,中国是世界上最早发现茶树和利用茶树的国家,被誉为“茶的祖国”。

世界各国最初所饮的茶叶,引种的茶树,以及饮茶方法、栽培技术、加工工艺、茶事礼俗等,都是直接或间接地由中国传播去的。

英国著名中国科技史专家李约瑟博士(1900-1995)将茶叶作为中国继四大发明后对人类的第五大贡献。

2.红红的高粱酒电影《红高粱》1987年获柏林电影节金熊奖,成了中国电影“进入世界”的明显标志。

它把视觉和造型艺术玩得酣畅淋漓,为了衬托剧情和环境,你看,一泡好尿成就了一坛好酒——红红的“十八里红”高粱酒。

评析:艺术只有建立在自然真实的基础之上,才能达到艺术的真实。

按照制造工艺,酒分为三类:酿造酒、蒸馏酒和配置酒。

高粱酒属于蒸馏白酒,一般以小麦、高粱、玉米等原料经发酵、蒸馏、陈酿制成,无色透明。

3.历史的错位2005年韩国的“端午江陵祭”被联合国评为“世界非物质文化遗产”,国人哗然。

非常令人郁闷的是,某民俗专家却说什么“彼端午非此端午”。

评析:一个不争的事实是:端午节源于中国,它是汉民族纪念屈原的民俗,也是汉民族的一个节日。

湖北江陵曾经是楚国的都城,也是端午节最盛的地方之一。

中国的端午节过了两千多年,而韩国(江陵)的端午节才过了一千年。

它的出现反映了中国文化对周边国家的影响,是东亚“汉字文化圈”一种特有的有趣的文化现象。

4.某星级酒店双语菜单 Husband and Wife's Lung Slice 丈夫和妻子的肺切片?

(夫妻肺片)Chicken Witlaout Sexual Ijife 没有过性生活的鸡?

(童子鸡)Twice-cooked Pork 煮了两次肉?

(回锅肉)Bean Curd Made by a Pock-marked woman 满脸雀斑的女人制作的豆腐?

(麻婆豆腐)Four Glad Meatballs 四个高兴的肉圆?

(四喜丸子)Slobbering Chicken 流口水的鸡?

(口水鸡)评析:令人啼笑皆非的翻译!

我国翻译界有个流行的说法,谓之“信、达、雅”(严复《译例言》:译事三难,信、达、雅),有人称之为原则,有人称之为理论,也有人称之为标准。

信者,忠实;达者,达意;雅者,传神也。

换言之,就是要忠实于原著,表达出原意,传出其神韵。

编者认为,中餐菜名千变万化,其中不少包含着中国的饮食文化。

小菜单里包含着大智慧!

外文菜单一要说清原材料;二要说清烹饪方式;三要告知口味。

对于一些中文菜名用外文表达不了的,本着推广汉语及中国文化的原则,应使用汉语拼音拼写方式。

由上面的例子可以看出,其中确实存在不少认识上的误区乃至无稽之谈。

探求真谛,正确了解博大精深的中国饮食文化,正是编者编写本书的初衷。

.....本书收录了我国自古以来的一些关于饮食的文章,选文基本上按照作者著文的先后予以排序。

<<纸上的味道>>

全书分四辑，辑一“饮食漫话”，辑二“筵筵杂谈”，辑三“肴馔细品”，辑四“烹泉茶话”。有别于同类书籍的是，本书在原文后增加了尽可能准确的注释及相关链接，力求使读者不仅在视觉上“品尝”到各地的名吃，同时还能看到隐藏在这“吃”的背后的一一个个小知识。

本书既可以供人们作为休闲读物，让读者在了解饮食内容的基础上，增加一定的文化含量，又可以供高校、中专餐饮、旅游专业师生作为参考资料。

倘读者能在阅读这本书的时候，既能得到美食的享受，又能引起心灵上的强烈共鸣，吾心足矣。

由于时间仓促及水平所限，可能存在疏漏，敬请读者批评指正。

是为序。

韩风东2008年5月于青岛

<<纸上的味道>>

内容概要

本书收录了我国自古以来的一些关于饮食的文章，选文基本上按照作者著文的先后予以排序。全书分四辑，辑一“饮食漫话”，辑二“宴筵杂谈”，辑三“肴馔细品”，辑四“烹泉茶话”。有别于同类书籍的是，本书在原文后增加了尽可能准确的注释及相关链接，力求使读者不仅在视觉上“品尝”到各地的名吃，同时还能看到隐藏在这“吃”的背后的一一个个小知识。本书既可以供人们作为休闲读物，让读者在了解饮食内容的基础上，增加一定的文化含量，又可以供高校、中专餐饮、旅游专业师生作为参考资料。倘读者能在阅读这本书的时候，既能得到美食的享受，又能引起心灵上的强烈共鸣，吾心足矣。

<<纸上的味道>>

书籍目录

辑一 饮食漫话 本味篇 食不厌精，脍不厌细 老饕赋 火候须知 蔬食第一·菜 保持中国的饮食法 吃相 劝菜 谈吃 家乡情与家乡味 吃饭 市声拾趣 五味 我在延吉吃的第一顿饭 论和尚吃肉 精神会餐 美食“套”武功辑二 宴筵杂谈 宾之初筵 贵族食谱 淳于髡论饮酒 刘伶病酒 醉中歌 〔中吕〕喜春来·春宴 厨者王小余传 月娘行酒令 刘姥姥吃茄鲞 八大王 忆江南·扬州红楼宴 宴之趣 杏花村里酒如泉 口福不浅 酒 诗人与酒 八千岁辑三 肴馔细品 瓠叶 七发 炙猪法 槐叶冷淘 寄胡饼与杨万州 忆京都·填鸭冠寰中 饮食男女在福州 略谈杭州北京的饮食 狮子头 藕与莼菜 说扬州 吃瓜子 饺子闲话 家乡食品 食味杂记 草炉饼 我爱喝稀粥 贴秋膘·吃螃蟹·爆烤涮 豆腐颂 论吃鱼 多谢石家辑四 烹泉茶话

<<纸上的味道>>

章节摘录

辑一 饮食漫话饮食文化链接本味论民以食为天，食以味为先，味以本为好。

人们把制作菜肴的过程称为烹调。

烹，就是对烹饪原料加热，使之成熟；调，就是调和滋味。

据《尚书》记载：“若作和羹，尔唯盐梅。

”这是人类对调味方面记载最早的文献。

苏轼在《菜羹赋》序言中说：“煮蔓菁、芦菔、苦芥而食之，其法不用醯酱，而有自然之味。

”所谓“自然之味”就是指蔬菜的本味。

清代美食家袁枚从根本上发展并完善了本味论，指出“凡物各有先天，如人各有资禀”，“一物有一物之味，不可混而同之”。

他希望制成的菜肴都能“一物各献一性，一碗各成一味”。

《吕氏春秋-本味篇》对先秦时期的烹调实践和理论进行了总结，为后世中国烹调理论的发展奠定了坚实的基础。

本篇首次提出“本味”一词。

它有两种含义：一是指烹调原料的自然之味，二是指进行烹调而出现的美味。

在这篇精辟的论证中有两点需要特别注意：（一）用于烹制的原料。

如果原料不是最好，就是调味的技艺再高，也调不出“至味”。

（二）调味的“尺度”。

烹调中放入调料的剂量多少，投放顺序的先后，都要掌握一个“尺度”，使菜肴的口味、口感恰到好处。

本味论作为调味的基本规律，虽然已经被写入烹饪专著中，但现实生活中，仍然存在很多违反本味论的现象，如麦当劳、肯德基，片面地追求风味和营养，而不注重食物的“本味”；中餐中，也有很多菜肴的制作为了达到食用者的口味的需求，加了很多调味品，改变菜肴的原味，从而掩盖了原料的“本味”。

<<纸上的味道>>

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>