第一图书网, tushu007.com

<<中华饮食文献汇编>>

图书基本信息

书名：<<中华饮食文献汇编>>

13位ISBN编号：9787507830279

10位ISBN编号：7507830276

出版时间：2009-1

出版时间：中国国际广播出版社

作者：张宇光 编

页数：444

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

前言

2004年，有一个省级烹饪协会召开峰会，研讨餐饮创新的问题，邀我参加。
与会者都是著名餐饮集团的老总，另有几个烹饪教授，再就是我这个所谓的作家。
邀请我的意思，大概是希望写点什么，为餐饮吆喝吆喝。
到会免不了要神侃，不料，这一侃侃出了一个选题。
会上我侃的是知识经济。
我的意思是，21世纪是一个知识经济的世纪，大家都在从知识中寻找自己的诗情和出路，餐饮为什么不呢？
中国饮食文化博大精深，宝典汗牛充栋，餐饮业应该并且是可以在古意的发掘中创造辉煌的。
我列举了中国的有关膳食典籍，一下子引得大会亢奋。
于是有人提议，你能不能牵个头，做一下这个国故整理的意义重大的工作？
我当时一怔，心想，种瓜得瓜，这下子我得耕耘一片板结的土地了。
客观说，对有关耕耘，我很有些踌躇。
踌躇有二，一是深知工程浩大，二是有些隔行。
我一个文化人，并非饮食专家，能做这样的事么？
从另一个角度说，会不会有人认为我不务正业？
我当时很有些推辞之意，但推辞不了，因为中国文人与饮食文化的渊源关系最终说服了自己。
所谓渊源关系，是中国文人历来有干预膳食的传统。
孔子“食不厌精，脍不厌细”的名言不用说了，庄子有《养生主》名篇不用说了，单单是文人墨客，也多有编撰膳食典籍的范例。
唐代诗人韦巨源曾编过《烧尾食单》，明代戏剧评论家李渔曾编过《醒园录》，清代大诗人袁枚曾编过《随园食单》。
对古代文人，饮食是一种礼，也是一种学，还是一种对生活的热爱和文明的大义。
中国文化也确实和饮食有不解之缘，如果说，西方文化的特点是突出“性”，中国文化的特点是突出“食”。
食和性都是人类生存发展的基本需要，人类文化的这种双水分流是饶有意趣的。

内容概要

《中华饮食文献汇编》是中国首部大型古代饮食文献资料汇编，也是迄今为止最系统、最全面的古代饮食专著。
遴选梳理了中国历史上最重要的饮食典籍23部，分别介绍了内容和特色，选录了古食秘谱1500条，并针对难易程度予以注释和翻译，资料详实，文白对照。
《中华饮食文献汇编》既具有极大的学术价值，为研究中华传统饮食提供了非常重要的史料支持；又具有实用价值，使读者在惊叹于古人健康饮食之道的同时，更会有一种亲手实践的冲动；还具有不可估量的经济价值，对当代餐饮界仿古菜品的推陈出新和仿古名店的营造建设有重要的指导意义，为当代餐饮经济的发展和创新提供了不可多得的资料，堪称一部中国餐饮界的“圣经”；更具有文化价值，对中国传统文化的传承和发扬意义重大。

作者简介

张宇光：武汉大学作家班毕业，作家，评论家，武汉作家协会报告文学委员会主任兼秘书长，资深策划人。
个人专著13部，剧本4部，主要作品有长篇纪实文学《步履艰难的中国》、《刀币上的中国》、《断层间的中国》、《情感大崩溃》，长篇传记文学《博取第一》、《定远侯班超》，电

书籍目录

一、《礼记·内则》二、《楚辞》三、《齐民要术》四、《食医心鉴》五、《烧尾食单》六、《大业拾遗记》七、《山家清供》八、《吴氏中馈录》九、《饮膳正要》十、《云林堂饮食制度集》十一、《居家必用事类全集》十二、《食疗方》十三、《易牙遗意》十四、《多能鄙事》十五、《宋氏养生部》十六、《遵生八笺》十七、《醒园录》十八、《调鼎集》十九、《随园食单》二十、《养小录》二十一、《清稗类钞》二十二、《食宪鸿秘》二十三、《素食说略》

章节摘录

【译文】取牛蒡的肥嫩叶子一斤，土苏半两。
然后切碎牛蒡叶子，煮三五滚，捞出来，加五味汁到里面再煮，撒上点土苏，就可以吃了。
焦木槿花①木槿花壹斤。
右以少豉汁和椒、盐、葱白惫，令熟。
空腹食之。
【注释】①原题为“治五痔下血不止，‘惫木槿花’方”。
【译文】取木槿花一斤。
加少许豆豉汁和花椒、盐、葱白，将它煮熟，空腹吃。
热洛河①玄宗命射生官射鲜鹿②，取血煎鹿肠③，食之，谓之“热洛河”，赐安禄山④及哥舒翰⑤。
【注释】①此谱系从宋代《太平广记》所引的《卢氏杂说》（唐·卢言撰）中摘出。
从正文可知，此菜为唐玄宗赐给安禄山等人的野味。
②玄宗：唐玄宗（685-762）李隆基，一称唐明皇。
③取血煎鹿肠：取鹿血煮鹿肠。
④安禄山：唐玄宗时的平卢、范阳、河东三节度使。
⑤哥舒翰：唐大将，突厥族哥舒部人。
【译文】唐玄宗让射猎官射鹿，取鹿血煮鹿肠，吃后，称它为“热洛河”，并把这种食物赐给安禄山和哥舒翰。
懈〈饣毕〉锣①赤懈，母壳内黄赤膏②如鸡鸭子黄，肉白如豕膏③。
实其壳中，淋以五味，蒙以细面，为“解铧锣”，珍美可尚。

编辑推荐

《中华饮食文献汇编》为誉为中国餐饮业的“ 圣经 ”！
餐饮业到古人那儿去淘金！
1500道菜，道道都是绝活儿！
一道菜红火一个企业！
一《中华饮食文献汇编》成就一个美食家！
荟萃23部中国历史上最重要的饮食文献！

第一图书网, tushu007.com

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