

<<吃到公元前>>

图书基本信息

书名：<<吃到公元前>>

13位ISBN编号：9787507830286

10位ISBN编号：7507830284

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：241

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>

## <<吃到公元前>>

### 内容概要

中国的饮食文化令人景止，它繁荣了一个世界人口最多的大国的休养生息，它是礼之初，仪之载。它的发展见证了中国古人的创造能力，不管是帝王将相，迁客骚人，还是食神名师，市井百姓，都曾经投入到这极具魅力的饮食创造活动中，而许许多多的典故传说也衍生其中，这种人与食的互动也牵扯出文学与饮食的不解之缘。

本书是由作家张宇光先生主编的全面介绍中国古代饮食文化的通俗读物。

本书是由作家张宇光先生主编的全面介绍中国古代饮食文化的通俗读物，内容涉及古代的食祖、食材、饮食典故、宴饮及珍贵的饮食文献精选，通过追溯中国饮食的文化渊源、讲述古人与饮食的不解之缘，来梳理中国饮食文化的面貌，对年轻人、白领，以及对美食感兴趣的读者了解中国传统文化，丰富自身的知识，开阔文化视野都有着重要的引导意义，更能激发读者对古代食方的实践热情，引发读者对中国古代健康养生食疗的关注。

## <<吃到公元前>>

### 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》、《情感人崩溃》，长篇传记文学《博取第一》、《定远侯班超》

## &lt;&lt;吃到公元前&gt;&gt;

## 书籍目录

品尝隽永——写在《吃到公元前》出版的时候治食元祖 生吞活剥的食祖——有巢氏 钻木取火的食祖——燧人氏 开创肉食的食祖——伏羲 发掘草蔬的食祖——一神农 兴灶作炊的食祖——黄帝 中国最早的营养学家——彭祖 讲究美味格调的食神伊尹 以烹饪为业的食用——詹王 传说中的食神——詹王 中国的豆腐食祖——淮南王刘安 才女当家——古代最有成就的女厨师 中国古代的快刀手——庖丁为食初材 庄严精美——古代的食具 古代的主食——五谷 古代主要的肉食——六畜 古代的兽食——五禽 古代野味——五禽 古宴饮精品——山珍海味 中国最早的蔬菜 中国最早的瓜果 中国古代引进的蔬菜 古代的佐料——五辛 古代的五味 香料传奇——古代的五香 古代的油——脂、膏 古代的盐 古代的酱——醢 古代的醋及醋的传奇 甘之如饴——古代的糖 古代的酒 发生在明朝的红色侵略——辣椒传入 中国人吃鳖的历史 螃蟹在中国是怎么吃起来的 中国的食饱和礼尊 比法国更早吃蜗牛 先于俄罗斯的鱼子酱 比日本晚早的鱼生 早于非洲的蚊子酱 中国食材的丰饶期——明清 食用动物生殖器官的奇特食俗 古八珍及其时代演变典食趣话 张天师和“鲋鱼” 吕洞宾和“绍兴香糕” 铁拐李的“神仙狗肉” 哪吒和“龙须糕” 周天子御定的冷盘菜 孔夫子智说“七星鸡子” 孔子的“七孔灵台” 孔府的“一卵孵双凤” 孔子的思子菜“怀抱鲤” 孔府家传“诗礼银杏” 孙膑发明的豆腐干 齐桓公疗妃设膳 伍子胥国做年糕 勾践传下的“金雀舌” 越王后误创“西舌” 楚庄王酷爱的鱼糕 楚王珍饈“炖海狗” 楚王与“海参烩鱼脑” 屈原和形形色色的粽子 先秦佳品“丹桂糕” 秦始皇开创的“针丸子” 秦始皇喜得“翡翠虾环” 帝王八印和菜肴“八宝” 秦汉传下的韭黄 辅佐刘邦的“牛肝炙” 樊哙与鼋汁狗肉 萧何的壮阳狗肉汤 楚霸王军食“烧杂烩” 虞姬解忧的“霸王别姬” 汉武长生品“仙酒” 张骞带回的香菜 昭君梦断“桃花鱼” 伏波将军“薏苡子” 左慈戏曹操的“松江鲈鱼” 华佗野菜创食疗 孙夫人“蟠龙黄鱼” 安刘备 诸葛亮的贺菜“龙凤配” 诸葛亮抗曹妙作“望锅盔” 张飞大吃的“狗肉火锅” 孙权醉品“武昌鱼” 四大美人与八道美味 劳军捆成的“南京板鸭” 萧皇帝戏语“生鱼鲊” 李世民脱口生“滑肉” 李世民封禅“三美豆腐” 武则天媚题“雪月桃花” 武则天笑食“洛阳假燕菜” 拷打出来的“葫芦鸡” 李太白偏吃“太白鸭” 杜甫戏说“五柳鱼” 唐代名吃“东安鸡” 同昌公主与“红虬脯” 反贪仇奸的“三皮丝” 唐富豪的致富经——发菜 赵匡胤与名点“大救驾” 宋天子钦封的“护国菜” 逗贵妃欢心的“冰糖葫芦” 名相寇准与“水晶饼” 苏东坡诗题“龙井虾仁” 苏东坡错断枸杞案“东坡墨鱼”的由来 宗泽的家乡肉——火腿 济公和“无锡肉骨头” 灰堆里生出的皮蛋 七夕情种“豆芽菜” 李师师的代乳品——豆浆 熬盐熬出的“灯影牛肉” 梁红玉劳军说“点心” 炸秦桧炸出的油条 ……鼎食大系传食经要

## &lt;&lt;吃到公元前&gt;&gt;

## 章节摘录

难中护驾的慈禧“窝窝头”北京市北海仿膳餐厅的小窝头，如今已是一道名点，每次端上来后，打扮成宫女的小姐总要介绍一番，说这是当年八国联军打进北京，慈禧仓皇出逃，路上又饥又渴，两天没有吃东西，百姓们端来窝头，君臣们于是争先恐后，抢窝头在手，大啃大嚼，慈禧一边啃，一边说：“好吃，好吃！”

“吃了百姓的窝头，觉得味美无比，”“回到宫来叫御膳房照着做，怎么也没有逃难路上的好吃，最后做成这种栗子面的小窝头，慈禧才觉得差不多。”

小窝头的来历是否真的如此，没见过正史记载，不过根据当时怀来知县吴永口述出版的《庚子西狩丛谈》一书，对当时的情形有比较详细的记载。

逃出城的慈禧，到了怀来县的城堡，已是两天没有吃东西了。

前来接驾的吴永准备了饭菜，不料被乱兵哄抢，就连三锅豆粥也被乱兵抢去两锅，太后问：“此间可曾备有食物？”

“吴永说：“只有豆粥一锅，恐粗粝不敢上进。”

“慈禧说：“有小米粥甚好甚好，可速进。”

“当把豆粥端上去以后，吴永站在锅前，“俄闻内中争饮豆粥，啜喋有声，似得之甚甘者”。

慈禧等喝粥尚且如此，吃窝头就不难想象了。

后来慈禧等脱险，有地方官接驾，吃大鱼大肉，情况当然就不一样了。

慈禧更名的“玉米”北方人吃的玉米过去不叫玉米，叫棒子。

据说玉米还是慈禧太后命名的呢。

八国联军进攻北京，慈禧太后被逼无奈，携亲信们向西北方向逃去，途经郊区的西贯市村，天色已晚，便住下。

慈禧一路疲于奔命，此刻已是饥肠辘辘，饿得直哼哼。

正在这时，太监们不知从哪里弄来几个刚出锅的热腾腾的窝头，请慈禧吃。

慈禧饥饿之中大口大口地吃起来，感觉从没吃过这么香甜的东西，便问太监：“这是用什么东西做的？”

“太监道：“是用棒子面做的。”

“慈禧听后，沉思片刻，说：“这样好吃的东西，以后不要叫棒子，就叫‘御米’吧。”

“之后，“御米”的叫法逐渐演变成今日的“玉米”了。

慈禧喜欢“它似蜜”“它似蜜”是清宫传统名菜，肉色棕红，鲜嫩香甜。

据传，清御膳房厨师用羊的里脊肉、甜面酱和白糖烹制了一道又香又甜的菜肴。

慈禧太后品尝后非常满意，便询问厨师说：“这叫什么菜？”

“厨师因刚试制，还来不及给菜定名，就随口说：“我给太后试做的这道甜菜，不知口味可好？”

“慈禧笑着回答说：“这菜甜而人味，它似蜜。”

“从此，“它似蜜”一直流传至今，成为北方和各地清真菜馆的特色名菜。

慈禧的“菊花火锅”中国的火锅，历史悠久，始于南北朝。

到清朝，各种涮肉火锅已成为宫廷冬令佳肴。

嘉庆元年（1796），仁宗登基时，在盛大的宫廷宴会中，特地用了1550只火锅来宴请嘉宾，成为我国历史上最大的“火锅宴”。

“菊花火锅”是慈禧太后喜欢的一种吃法。

每当深秋菊花盛开的时候，西太后采摘了菊花，先把一二朵菊花的花瓣摘下，在温水内漂洗十六分钟，取出后再放入已溶有稀矾的湿水内漂洗，沥干。

当膳房装有滚开水的鸡汤或肉汤的小火锅及肉片、鱼片、鸡片等生食端上餐桌后，她先将少量肉食片放入锅内烫煮五六分钟后，再投入洗净的菊花瓣，三分钟后边捞边吃。

鲜鱼和鲜肉片放在鸡汤里，本来就鲜，加上菊花的清香，更可口不凡。

菊花本身原有清肝明目的作用，再经鸡汤一滚也更加鲜美了。

太后每当吃这道菜时，总是十分兴奋，往往会吃很多。

## &lt;&lt;吃到公元前&gt;&gt;

清朝后期，随着宫廷官员到各地出巡，菊花火锅也盛行于民间。

光绪传下的“麻婆豆腐”四川名菜麻婆豆腐深受食客欢迎。

一碟用猪肉末（或牛羊肉末）加上豆腐及大蒜茸、花椒粉、麻油、红椒油、豆瓣等作料烹成的麻婆豆腐，香、浓、辣、软、滑，味道鲜美，营养丰富。

麻婆豆腐因何得名？

至今四川成都仍流传着一个故事。

相传，清朝光绪年间，成都万宝酱园温掌柜，有个满脸麻子的女儿，名叫温巧巧。

她成年后嫁给马家碾一个油坊掌柜陈姓男子。

十年后，她的丈夫在运油途中意外身亡。

丈夫死后，巧巧和小姑的生活就成了问题。

运油工和邻居每天都拿来米和菜帮助她们。

巧巧的左右邻居分别是豆腐铺和羊肉铺的，所以送来的菜常有豆腐和羊肉。

巧巧就把碎羊肉配上豆腐炖成“羊肉豆腐”，味道辛辣，街坊邻居尝后都拍手叫好。

于是，姑嫂俩就把住屋改成店铺，前铺后居，以“羊肉豆腐”作招牌菜招徕顾客。

由于价钱不贵，味道又好，生意颇兴旺。

巧巧寡居后没改嫁，一直以经营羊肉豆腐来维持生计。

她死后，人们为了纪念她，就把羊肉豆腐叫做“麻婆豆腐”，流传至今。

进士名食“祖庵鱼翅”“祖庵鱼翅”起始于清光绪年间，是湖南名菜，光绪进士谭延闿很喜欢这道菜。

。

后来，谭延闿的家厨将此菜作了改进，加进了鸡肉、猪五花肉，使鱼翅更加鲜美。

因为此菜是谭延闿家厨创制，谭延闿字祖庵，所以人们把这道菜称作“祖庵鱼翅”。

“祖庵鱼翅”是湖南地区高级宴会中的上品。

该菜色泽红润，鱼翅鲜香，汤汁醇厚。

“年羹尧里脊”吃断舌头杭州名菜炒里脊，有青椒炒里脊丝、生仁（花生米）里脊丁、酱爆里脊丁三种，鲜嫩滑爽，风味迥异，其烹调方法传自清代雍正年间大将军年羹尧的将府内厨。

<<吃到公元前>>

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>