

<<搜翻民俗>>

图书基本信息

书名：<<搜翻民俗>>

13位ISBN编号：9787512701359

10位ISBN编号：7512701357

出版时间：2011-6

出版时间：中国妇女

作者：洪亮

页数：412

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>

<<搜翻民俗>>

内容概要

民俗是传统文化中最贴近身心、生活的文化。

拥有五千年历史的中华民俗文化至今仍深切地影响着我们的思想和生活。

《搜翻民俗：1000个趣味民俗知识全知道》精心遴选了1000个最具特色、最有趣的民俗问题，以精炼、生动、有趣的解答，全方位地为读者展现了中华民俗的丰富内涵，可谓洋洋大观。

《搜翻民俗：1000个趣味民俗知识全知道》一本最实用的知识宝典；一位能让你变得博学、睿智的贴心朋友；一件让你在与他人交谈时脱颖而出的秘密武器。

<<搜翻民俗>>

章节摘录

第一章饮食习俗民以食为天，饮食文化与习俗，最能代表一方水土的特色。

五千年来，中华民族烹调出了全世界都难以望其项背的“食文化”。

本章既展现了古人日常食俗、待客食俗，还涉及饮食器皿和场合等丰富内容，堪称美食文化的大观，古人智慧的写照。

第一章 饮食习俗是燧人氏教会古人做熟食的在远古时代，火是非常罕见的资源，很难获得。

《淮南子》等记载：燧人氏“钻燧取火，教人熟食”。

由于原始部落中的燧人氏发明了“钻燧取火”，人们有可能用火烤熟肉类食品。

经过长期的探索，燧人氏终于发明了用火烤制肉类食品的方法，并通过“教人熟食”，将自己的发明传播给了其他原始人。

人工取火使人们告别了茹毛饮血的生活方式，是人类饮食史上的一次革命，不仅使人们吃到熟食，减少了肠胃疾病，促进了人们体质、智力的发育，同时还为后来的制陶、冶金等提供了必要的条件。

人工取火，其意义不亚于今天的任何一项划时代的发明。

开创肉食的始祖是不是伏羲伏羲居三皇五帝之首，是中国神话传说中的人类始祖，传说是他和女娲氏共同繁衍了人类。

传说伏羲创制八卦，创造文字，制定历法，发明乐器。

他名字中包含着“犬”和“羊”，说明了其与狩猎和畜牧的关系，他是肉食为主食的牧猎时期与畜牧业开创与发展时期的神话人物。

伏羲氏教会人们织网打鱼、捕获野兽来维持生活，他看到人们打猎收获的不稳定，又试着把没打死的猎物集中起来饲养，逐步开创了家畜饲养业，所谓“养牺牲以充庖厨”，为后人奠定了获取稳定的动物性食源的方法，因而被后人称为“庖牺”，即“第一个为厨房准备牺牲(肉食)的人”。

神农为何成了食祖神农氏即炎帝，是农耕、饮食、医药、贸易的先驱。

先民最早以渔猎为生，到神农氏时，人口繁衍多了，仅仅靠渔猎养不活那么多人。

于是神农“尝百草之滋味，水泉之甘苦，令民知所避就，一日而遇七十毒”，他采集各种植物的茎、叶、果实，一一亲尝，扩展了食材的范围。

神农氏把这些冒着生命危险得到的知识一一记录下来，形成一部中国最早的食材志——《神农本草》。

神农氏还发现，吃完扔在地上的瓜籽、果核，第二年能发出新芽，长出新的瓜蔓和植株，于是，他又开创了人工种植。

再后来，他发现天气、土地对植物生长的影响，并针对有关情况制定出种植方法，教民农耕，确立了五谷为养、饮食养生的物质基础，使我国经历农业的开创与发展而成为农业国。

因此，神农氏是远古时代贡献最大的一个领袖。

黄帝是如何教先民蒸饭的轩辕黄帝为中华民族始祖，他播百谷草木，大力发展生产，创造文字，始制衣冠，建造舟车，定算数，制音律，创医学等。

我国饮食文明的历史也发端于这一时代。

黄帝率领臣民，刀耕火耨，发展原始农业，倡导“艺五种”，也就是广种黍、稷、菽、麦、稻五种谷物。

史书记载，“黄帝作灶，死为灶神”，“黄帝作釜甑”，“始蒸谷为饭，烹谷为粥”。

当时人们改进灶坑成为炉灶，并制造出一种最早的蒸锅——陶甑。

自从人们学会了蒸饭煮粥，“吃饭”的概念便产生了。

什么是饭？

饭和粥是蒸煮熟了的谷物食品，又是人们每天定时吃的包括主、副食在内的食物总称。

古籍上说的“稷食菜羹”，就是指稷食（主食）加菜汤组成的一餐饭。

从黄帝时代起，人们的一次进食，改为以饭食为主，辅以蔬菜，再加少量的肉食。

这种饮食结构，一直延续到今天。

“烹饪”一词是怎么来的古人学会钻木取火后，那些曾经难于下咽的兽肉、鱼鳖、螺蛤等食物，可以

<<搜翻民俗>>

“炆生为熟”“燔而食之”了。

炆、燔就是烧烤，上古时人们最早的熟肉食正是烧肉和烤鱼。

这时人们还学会把植物的种子和根茎放到热灰或烧穴中去煨熟了吃，堪称是最早的熟食素食了。

但这还不是现代意义上的烹饪，因为当时人们尚不会调味。

后来，东部海滨宿沙氏部落发明“煮海为盐”，即把海水盛放在陶制容器中熬制成盐。

制盐的发明是对人类文明生活的一大贡献。

人们食盐后，体质和智力增强了。

盐是最基本的调味品。

有了盐才产生了又“烹”又“调”的完整的烹饪、烹调概念。

烹饪的发明，在摄生以维持生存这一点上，人类才算从动物界正式脱离出来。

中国最早的营养学家是彭祖吗彭祖姓钱名铿，系古时候北方大帝颡项的玄孙。

因为他善于调制味道鲜美的雉羹(野鸡汤)献给帝尧食用，治好了尧的厌食症，被尧封于大彭(今江苏徐州)。

这样一来，铿的名气四处传播，人们都跟他学习烹调，尊他为我国饮食营养学的始祖，称他为“彭祖”。

彭祖的“雉羹之道”后来逐步发展成为“烹饪之道”，雉羹是我国典籍记载中最早的名馐，被誉为“天下第一羹”。

后人称彭祖“是我国第一位著名的职业厨师”，而且是“寿命最长的厨师”，至今仍尊他为厨行的祖师爷。

彭祖并以“善导引行气”，开创我国气功练身之始，以“导引、烹饪、养生”而被后人所敬仰。

由于彭祖是古代公认的最古老的寿星，因此，后人的许多长寿著作，便托名彭祖所著，也可以说，彭祖开创了我国食养的先河。

古人的冷盘菜是怎么做的古时烹饪以烧、烤、煮、熬为主，耗时费工，不利于宫廷繁琐的宴饮。

周天子因此制定了宴饮须用冷食的规定，以作为热菜一时上不来的调剂。

这一规定，开了我国古代冷菜的先河。

《周礼》记载了这种须用冷食的饮食规定。

凡是宫廷的这一类宴饮，要设置和呈上“脯醢”。

所谓“脯”，指可以冷食的肉干，相当于现在的卤肉、腊肉、午餐肉之类。

所谓“醢”，也就是酱，当时周王宫廷已有百二十种“醢”，主要是肉酱、鱼酱、虾酱、蟹酱、鱼子酱，甚至还有蚊子酱。

肉干、肉酱这一类冷菜，是饮酒的珍馐，即上好的下酒菜。

这表明，早在西周时代，人们已清楚地认识到冷菜宜于宴饮的特点。

史上最早的名食“周八珍”是什么我国早在奴隶制社会的周代，烹饪技术已经达到相当高的水平。

古人已懂得选用动物不同部位的肉来烹制不同的食品，制作过程讲究刀功、刀法、卫生等。

“周八珍”，是当时烹调技艺的最高呈现，对后世产生过重大影响。

“八珍”包括：淳熬：把肉酱（当时的高级调味品，古人大多配合其他食物生吃的）加热，盖在糯米饭上，浇入炼好的动物油。

即醢。

品种有牛、羊、犬、豕、鸡、鹿、麋、雁、鸽、蜗牛等十多种。

淳母：同淳熬类似，把肉酱浇于谷米饭上。

炮豚、炮牂：炮烙用于烹饪，就是在急火上烘烤浑猪、浑羊。

即宰杀小猪与肥羊后，去脏器，填枣于肚中，用草绳捆扎，涂以黏泥在火中烧烤。

烤干黏泥后，掰去干泥，将表皮一层薄膜揭去。

再用稻米粉调成糊状，敷在猪、羊身上。

然后，在小鼎内放油没过猪、羊煎熬，鼎内放香草，小鼎又放在装汤水的大鼎之中。

如此三天三夜不断火后，鼎内猪、羊酥透，便可蘸以醋和肉酱食用。

捣珍：就是取牛、羊、猪、鹿、獐等食草类动物的里脊肉，反复捶打，去其筋腱，捣成肉茸。

<<搜翻民俗>>

煮熟之后再除去膜，加醋和肉酱调和。

渍：将新鲜牛肉切成薄片，在美酒中浸泡一天，用肉酱、梅酱、醋调和后食用。

熬：将生肉捣捶，除去筋膜，摊放在芦席上，把姜和桂皮撒在上面，用盐腌渍后晒干了吃。

想吃带汁的，就用水把它润开，加肉酱煎。

想吃干肉，就捣捶软后再吃，类似于今天的牛肉干。

肝髀：取狗肝，用狗网油覆盖，架在火上烧干。

以水调和稻米粉，加小块狼脯脂油，熬成稠粥。

糝：将牛、羊、猪肉分为三等份。

两份稻米粉一份肉合成饼，入油煎。

类似今天的肉饼。

可见，周代八珍，本来是八种珍食的烹饪方法，后来成为了珍贵食品的代名词。

今日的“烤乳猪”和“烤全羊”就是由其中的“炮豚”“炮牂”演变而来。

流行于全国的“盖浇饭”则是其中“淳熬”的翻版。

食指大动与美味、染指、政变有何关系见到美味的食物，人们都喜欢说食指大动。

这个成语的由来有个故事，说的是春秋战国时期的公子宋，他的食指一动还“动”出了国君的命。

春秋时，楚国人把一只鼯献给郑国国君郑灵公，时逢郑国的大夫公子宋和公子家正准备进宫，公子宋的食指忽然动了起来，他就给公子家看，并说据他的经验，平时如果食指大动，必定有好宴席吃。

等他俩进宫以后，果然看见厨子正在杀鼯，两人便会心而笑，郑灵公问他们为何发笑，公子家就说出了实情。

灵公笑了：“这能不能灵验，主动权还操在我的手里呢！”

”于是命令将鼯羹改由下席分到上席来。

当鼯羹分发到公子宋的时候，正好分完了，灵公大笑着说：“你的食指还灵验吗？”

”公子宋很愤怒，走到灵公的座前，伸手在他的碗里取了一块鼯肉吃，说道：“我已经尝过鼯味，谁说不灵呢？”

”随即出宫而去。

郑灵公很生气，想杀公子宋，但公子宋和公子家先动手，合谋杀了郑灵公。

就这样，一顿美食引发了一场流血政变。

后人将这个故事概括为“食指大动”这一成语，用来形容有意外口福的征兆。

狗肉在战国、秦汉时期非常流行吗狗在古代被认为是一种高贵的食品。

最早狗是给神仙和祖先吃的，也就是用来作为祭品。

到商周时代，祭品中才取消了狗，改用牛、猪、羊等作祭祀的牺牲，称之为“太牢”。

春秋时，越王勾践为了抗吴的需要，鼓励生男，规定生男赏狗，生女赏猪。

可见狗肉的地位。

秦、汉时，有钱人吃牛肉，中产阶级吃狗肉，老百姓则吃猪肉和鸡肉，可见狗肉比鸡、猪肉高贵。

战国、秦、汉时期的城市中不乏做狗肉生意的“狗屠”。

战国时的侠客聂政就在燕市当过“狗屠”；跟随刘邦起义的樊哙，也是“狗屠”出身，都曾做出过轰轰烈烈的事业。

当年刘邦还在沛县当小官时，樊哙常给他做狗肉煲，他非常喜爱，后来刘邦当了皇帝，还念念不忘。

汉代画像砖石的庖厨图中多出现屠狗的场面。

《盐铁论》中也谈过到汉代市场上的“屠羊杀狗”，并有经过处理的熟狗肉片出售。

与此同时，人们也积累了关于食狗肉宜忌的知识。

我国古人吃“生鱼片”比日本人还早吗日本人很以他们的生鱼片而自豪，其实那是跟中国人学的。

生鱼片是中国最古老的传统食物之一。

孔子说：“食不厌精，脍不厌细”，“脍”字指切细的生肉，也可表示把肉切细的动作。

周朝时，中国人已经可以把肉片切得非常细薄来显示生活的精致了。

《礼记》上说：饭菜上桌时，要把油盐酱醋等佐料放在靠近人的内侧，生鱼片和烤肉片放在外侧。

制脍的材料，有鱼、牛、羊等肉类。

<<搜翻民俗>>

秦汉之后，牛、羊脍极为罕见，脍几乎仅指鱼脍，并又衍生出一个“鲙”字，专门表示生鱼片。

做脍的鱼一般要求鲜活，这样做成的脍才味道鲜美。

对手艺的要求也很高，刀功要细致，切出的脍要薄而细。

调味也很有讲究，做脍要调拌蒜、姜、芥末、酱、醋等香辛料和调味品。

唐太子李建成的部属唐俭、赵元楷等人在太子面前自夸善做脍，太子对他们说：“飞刀脍鲤，调和鼎食，公实有之。

”在中古时期的华北地区，以鱼做脍生食曾是一种相当流行的食俗。

由于嗜食生鱼片，很多人还得了消化系统疾病，唐代就开始全面戒绝生吃动物肉，严格奉行高温杀菌的实际措施了。

鱼脍在唐宋两朝达到极盛，元明以后渐见衰微。

烤羊肉串在汉代就流行了吗烤羊肉串现在已经风靡神州大地。

从考古资料看，早在1800年前，我国内地就已有烤羊肉串。

《汉代画像》全集中就有烤羊肉串的石刻图像。

马王堆一号汉墓还出土过烤肉用的扇子。

在一座东汉晚期画像石残墓中曾发现两方刻有烤肉串情景的画像石，人物形象皆为汉人，他们烤的肉串是牛、羊肉串。

二者又都是用两根叉的专用工具串肉，放在鼎上烧烤，并用扇子煽火，类似今天新疆人的烤羊肉串。

这反映出1800年前鲁南民间的饮食风俗。

<<搜翻民俗>>

编辑推荐

《搜翻民俗:1000个趣味民俗知识全知道》编辑推荐：一本最实用的知识宝典；一位能让你变得博学、睿智的贴心朋友；一件让你在与别人交谈时脱颖而出的秘密武器。

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>