

<<中国饌食文化>>

图书基本信息

书名：<<中国饌食文化>>

13位ISBN编号：9787532527717

10位ISBN编号：7532527719

出版时间：2001-6-1

出版时间：上海古籍出版社

作者：陈诏

页数：199

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>

<<中国饕餮文化>>

前言

我国有句名言：“民以食为天。

”吃饭问题，始终是社会、也是人生的头等大事。

但是，人的饮食如果仅仅为了满足生理的需要，那就跟动物没有什么区别了。

所以人们在饱餐之余，还讲究吃得好，吃得美，吃得雅，把饮食作为整个生活方式的组成部分而赋予文化的形式和内涵，这就是所谓饮食文化。

随着生活的提高，文明的发展，促使饮食逐渐摆脱对物欲的单纯追求，升华为一种精神享受，于是近些年来，饮食文化越来越受到公众的注意，成为社会上的热门话题。

毫无疑问，作为文明古国和烹饪王国的我国，历代积存下来的有关饮食文化的文献资料是极其丰富的。

我们有数量可观的介绍精美食品和烹饪技艺的食谱、食单，也有关于饮食方面的典章制度、组织机构、杰出人物、礼仪风俗、思想观念、文学艺术、医药卫生等等的大量记载。

不过，前一部分多以专著形式出现，实用价值较高，历来受人重视，出版流传的也比较多；而后一部分却绝大部分散见于浩如烟海的经史百家、各种典籍之中，需要花大力气钩稽爬梳，汇集整理，因此这方面的著作相对地比较少。

我认为，这是饮食文化研究中的一个蕴藏量深厚的富矿，很值得我们去开采挖掘。

听说美国的汉学家已经写出一部中国饮食文化通史，而且还出版了断代史，这对我国饮食文化研究工作者来说无疑是鞭策和促进。

不管怎样，我们生于兹土，食于兹土，应该有自己的撰著的中国饮食史和中国烹饪史。

<<中国饕餮文化>>

内容概要

中国菜之所以风靡世界，主要因为它源远流长，有数千年的文化积存，是中国古老文明的一部分。今天，我们要继承并发展我国的饮食事业，其中很重要的一条，就是必须保持它的民族特色，保持它各种因素互相配合的整体美，决不能单纯看作是技术操作问题。

中国饮食文化的研究课题极多。

这本小册子只是试图作些初步的探索。

主观上想写得通俗易懂，富于趣味性、知识性，以适应多层次读者的需要，无奈笔者既不是烹饪师，也不是美食家。

东拉西扯，实际上都是皮毛之谈，甚至可能还有谬误之处。

但愿抛砖引玉有更多更好的宏篇巨著问世！

<<中国饕食文化>>

书籍目录

前言谁是中国烹饪的鼻祖三代的钟鸣鼎食孔子的饮食观一份最早的筵席食单——《楚辞·招魂》张骞通西域和外国食品传入中国唐代的“烧尾宴”美食家苏东坡两宋的饮食业《金瓶梅词话》与明代饮食袁枚和《随园食单》慈禧和清宫御膳名厨列传中国菜如何在美国发迹吃饭样式的进化宴会礼俗谈少数民族食俗管窥宗教与饮食岁时节令的食俗名人与名菜席间雅兴饮食与养生给佳肴取个美名饮食店楹联偶螃蟹宴与触文化“吃喝风”探源从“饕饕”谈到吃品五味、五色和五香看菜·工艺菜·形象拼盆菜美食应配美器闲话筷子室雅客来勤中国菜的刀功“三分技术七分火”漫谈地方风味菜古代的野餐食粥诗话各地风味小吃巡礼馄饨、饺子今昔谈零食面面观从酸梅汤消失谈起吃虫奇闻“烹饪王国”的思考和展望再版后记

章节摘录

插图：谁是中国烹饪的鼻祖我曾访问过有六十年烹饪经验的上海著名厨师陈德奎老师傅，向他请教一个问题：过去，各行各业，都有敬奉本行业祖师爷的习俗，如木工敬奉鲁班，制笔业敬奉蒙恬，造纸业敬奉蔡伦等等，不知烹饪行业敬奉的是谁？

陈老师傅回忆起他早年的经历，告诉我说：他十四岁学厨，第一天就向厨行的祖师爷磕头，然后向自己的业师磕头，听业师说：“厨行的始祖叫彭祖，他是光禄寺大臣，是管我们厨师这一行的。

”陈老师傅当时年幼，也没有问个究竟。

其实，“光禄寺”是南北朝以后至清末宫廷内掌管皇室膳食的机构，与彭祖的时代并挂不上号。

后来，我读到徐州一位饮食专家胡德荣老先生的文章，进一步证明饮食业确有奉彭祖为始祖之说。

胡先生一家三代厨师，据他说，他七岁那年随祖父到徐州北门彭祖庙去朝拜过彭祖，殿前有一巨鼎，殿内有“捉雉烹羹”的壁画，供有彭祖像。

当时厨师行业有《厨谱》，记载着始祖彭祖的事迹。

后记

龚定庵诗句“著书都为稻粱谋”传诵至今，却未免有片面性之嫌。

世上，纯粹为谋生而写书的人是有的，但不会太多。

多数著作者除了物质需要以外，还有精神上的追求，或抒发思想，或传授技艺，或弘扬文化，或播种友谊，即所谓广结文字因缘也。

区区“百无一用是书生”，工作之余，唯痴迷于撰文写书，二十年来已出版拙著十三种共二十二册。虽粗鄙浅陋，乏善可陈，但其中有一本小书，却给我带来意外的欣喜，那就是1991年上海古籍出版社要出一套《中国古代生活文化丛书》的时候约请我写的那本《美食寻趣》。

十余万字，以随笔形式谈谈中国的饕食文化，要求既有学术性，又写得生动活泼，深入浅出，适合大众阅读，于是找到我这个“过屠门而大嚼”的门外汉。

幸亏我在研究《红楼梦》和《金瓶梅》中对明清两代的饮食文化略有涉猎，经过一番搜集资料、列题思考、结撰文字，终于花两三个月的时间完成了书稿任务。

全书分两部分：前半部通过若干具体人物和具体事件，概述中国饕食文化的发展轨迹；后半部列举中国烹饪技术的方方面面以及中国美食色香味形器名等种种特点，从而赋予饮食以文化的形式和内涵。没有料到1992年2月出版时，此书竟成为这套丛书中最热销的一本，我还到“文汇书展”的现场去签名售书，一下子卖去七八十本。

与此同时，香港商务印书馆和台湾商务印书馆发现此书，也相继来与上海古籍出版社签约，并很快出版香港版和台湾版，书名改为《食的情趣》。

<<中国饌食文化>>

编辑推荐

《中国饌食文化》是由上海古籍出版社出版的。

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>