

<<汉味之洞天>>

图书基本信息

书名：<<汉味之洞天>>

13位ISBN编号：9787543033511

10位ISBN编号：7543033518

出版时间：1970-1

出版时间：武汉出版社

作者：姚伟钧,刘朴兵

页数：170

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>

<<汉味之洞天>>

前言

“武汉在哪里？”

”这个问题显然不是一个纯粹地理概念，而是对武汉发展历史方位的考问。

回答这个问题，离不开对武汉历史的研究。

谈及武汉历史，一个显著特点就是“老”。

武汉是一座有着3500年文明传承的历史文化名城，人文积淀极为深厚。

从商代盘龙城的城市建制，到三国时期夏口、却月城的军事堡垒；从明末汉口成为“天下四聚”之一，到清末汉口被人美称为“东方芝加哥”；从辛亥革命的首义之区，到国民革命的“中国赤都”，再到抗日战争的临时首都；从屈原在东湖之畔行吟，到李白、崔颢在黄鹤楼上放歌……武汉的历史文化可谓源远流长，色彩斑斓。

武汉悠久的历史、曾经的富裕和繁华、对近代中国历史进程的重大影响等，是很多大城市所不能比拟的。

深厚的历史文化遗产，无疑是武汉文化建设和城市发展的宝贵源泉。

每个城市都有其自身的历史发展轨迹，都有其独特的文化积淀，不同城市的区别就在于其具有不同的文化底蕴和特征。

武汉就是武汉，我们所追求的就是它的独一无二性。

在中国近代历史上，武汉既是海内仅次于上海的第二大城市，也是一个富有特色、颇具影响力的国际性城市。

在今天的发展思路上，我们依据三镇相对独立的自然、人文格局，突出三镇的文化功能特色，分别打造武昌科教城、汉口商贸城、汉阳旅游城及现代制造业基地，努力把武汉建设成为具有滨水特色的现代生态城市。

这个思路的形成及实施，很大程度上源于武汉三镇的历史传承和文化积淀。

<<汉味之洞天>>

内容概要

近几年，伴随武汉经济社会的健康快速发展，武汉地方历史文化的研究也取得了丰硕的成果。继“武汉史话丛书”（共13册）、《武汉通史》（共10册）出版后，江汉大学城市研究所与武汉出版社又组织编撰了“老武汉”丛书。该丛书分别从饮食、故闻、宗教、人物、居地、建筑、经济生活等方面，发掘历史上尤其是近代以来武汉的衣食住行、流风时俗、里巷见闻、民情世态、人杰胜景等，无论是选题和选材，还是体例、内容和行文风格，都具有新特色，可以说是武汉历史文化研究的又一力作。本书为该系列之一的《武汉食话》分册。

<<汉味之洞天>>

书籍目录

总序（李宪生）缘起（涂文学）第一编：老武汉饮食札记 源远流长的武汉饮食文化 武汉饮食文化的基本特色 繁荣昌盛的近代江城饮食市场 欣欣向荣的火爆武汉餐饮业 漫话武汉餐饮老字号 老武汉的川菜馆 老武汉的徽菜馆 老武汉的番菜馆 老武汉的素菜馆 老武汉的茶馆 老武汉的饮食民俗特点 老武汉的节令、婚嫁、生育饮食民俗 老武汉的民间筵席礼仪 老武汉的饮食叫卖声 鄂菜大师朱世金第二编：武汉老字号饮食名店 大中华酒楼 老会宾酒楼 德华酒楼 祁万顺酒楼 五芳斋酒楼 冠生园酒楼 福星居酒楼 春明楼 沔阳饭店 小桃园 老大兴园酒楼 武鸣园 汉阳野味香 东来顺饭店 青龙巷谦记牛肉馆 福庆和米粉馆 毓华茶庄 璇宫饭店 人民饭店 汪玉霞 曹祥泰 伍亿丰 老锦春酱园 老同兴酱园 和利汽水厂 汉口和记蛋厂第三编：武汉传统名菜 清蒸武昌鱼 红菜薹炒腊肉 白汁胖鳊 湖北鱼圆 侏儒“三蒸” 蔡甸“三圆” 藕煨排骨汤 青山腌西瓜皮 柏泉农家菜 金口烧腊第四编：武汉著名小吃 热干面 “美人店” 蝴蝶面 糊汤米粉 什锦豆豉脑 汤圆 沔汁酒 老通城豆皮 户部巷谢氏面窝 馓子 藕圆 谈炎记三鲜水饺 灌汤鲜肉蒸饺 四季美汤包 味必居酱肉包 大集“绿豆包，一品香一品大包 重油烧梅 杯子发糕 青山麻烘糕主要参考文献后记

<<汉味之洞天>>

章节摘录

第一编：老武汉饮食札记源远流长的武汉饮食文化中国饮食文化博大精深，源远流长，是祖先给我们留下的极其宝贵的化资源与财富。

孕育于长江中游九省通衢的武汉饮食文化，以其海纳百川、兼容并蓄的包容性，成为历史上中国饮食文化融合和创新之地。

武汉为中国历史文化名城，自古以来就有丰富多彩的饮食文化传承下来，只不过融入荆楚饮食风俗之中，鲜有专门记载而已。

如果根据现代武汉饮食风俗往上溯源，有许多都可以在古代荆楚饮食风俗中找到传承的脉络。

吉庆街民俗饮食一条街荆楚文化作为一个大地域文化，其中又含有若干个基本的子文化，如江汉文化、湖湘文化、江淮文化，在这三个文化周边还有一些边缘文化。

荆楚文化的地域中心在江汉，所以说，江汉文化是荆楚文化的核心。

长江流域的荆楚文化和黄河流域的中原文化，一南一北，在人类文明的早期，同时迅速地发展着人类的原始农业，楚文化的出现是长江流域几千年原始文化发展的结晶。

在此基础上生长起来的荆楚文化经过楚国时期的发扬光大，将它的光辉映照了整个中国。

楚文化的兴起，有其独特而优越的地理环境。

位于长江中游的江汉平原，西有巫山、荆山耸峙，北有秦岭、桐柏、大别诸山屏障，东南围以幕阜山地，恰似一个马蹄型巨大盆地，惟有南面敞开，毗连洞庭平原。

<<汉味之洞天>>

后记

武汉是一座有着三千多年建城史的历史文化名城，也是中国近代重要工商业都会和产生辛亥革命的“首义之区”，1986年12月被国务院公布的中国历史文化名城，她深厚的文化积淀，独特的个性魅力，给这座城市留下了丰富的历史文化资源。

历史文化资源是一种非再生性资源，一旦被破坏就永远不再拥有。

要在新世纪初难得的发展机遇期内把武汉市建设成为具有亲和力和个性魅力的现代化和谐大都市，必须充分利用自身具有的、极具特点的历史文化资源。

因此，加强对武汉市历史文化资源的清理与保护，把城市的丰富历史文化资源挖掘出来，并有序开发、合理利用，无疑是一件十分重要的工作。

本着这种想法，我们对武汉饮食文化的历史、风貌和特点作了较为详细的描述，使读者了解历史上尤其是近代以来武汉饮食文化是如何兴起、演变和发展的。

本书的推出也有助于武汉饮食文化的继续发展，使武汉饮食文化能够在保留地方性风味的同时，不断融合各大菜系的优良特色，推陈出新，在保持传统的基础上，更好地健康、稳定、快速地发展，从而进一步推动武汉经济文化的更加繁荣。

本书由华中师范大学历史文化学院姚伟钧教授和安阳师范学院历史系刘朴兵博士合作撰写，刘朴兵撰写了第二编和第四编。

本书在内容和文字处理上，尽可能注意书稿的知识性、可读性、资料性和通俗性。

<<汉味之洞天>>

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>