

<<千古食趣>>

图书基本信息

书名：<<千古食趣>>

13位ISBN编号：9787801508980

10位ISBN编号：780150898X

出版时间：2011-9

出版时间：刘裕泰 军事谊文出版社 (2011-09出版)

作者：刘裕泰

页数：337

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>

<<千古食趣>>

内容概要

《中华美食文化探寻：千古食趣》是一部“吃”的百科全书。从餐桌上领略时代变迁沧桑历史，从佳肴中品味民俗典故趣闻轶事，从珍馐里感受人生多彩闲情逸致，怀旧的老人回想万千在追忆儿时的吃趣，时尚的青年努力传承好中华美食文化，海外的游子吮吸着家乡的味道如醉如痴，外国友人了解中华文化在吃喝中增长知识，业内人士捕捉商机谋发展秉承传统饮食文化。

<<千古食趣>>

书籍目录

第一章 陕西人以“老陕”自居第二章 老陕食俗六大怪第三章 吃做面条学问深第四章 “补天”神话成食俗第五章 吃泡馍传奇第六章 肉夹馍解密第七章 爱恨团圆吃烩菜第八章 汤粥的秘诀第九章 包子甲天下第十章 睁眼锅盔送礼馍第十一章 何谓点心第十二章 老陕请客规矩大第十三章 破解天下通吃馄饨饺子之谜参考书籍后记

<<千古食趣>>

章节摘录

“华夏”是中国的古称，古代汉族的自称。

华夏民族有多古老，陕西的历史就有多么古老。

所以陕西人出门在外很习惯、很自豪地号称自己是“老陕”。

陕西是中国古人类和中华民族文化发祥地之一，为炎黄子孙的生存、繁衍和人类历史文明作出了独特的贡献。

这里留下了我们国家和民族盛衰变化、强弱易势的曲折里程，积淀着丰富深邃的物质文化和非物质文化遗产。

秦岭脚下蓝田陈家窝是旧石器时期“蓝田猿人”遗址保护区。

举世公认的中华民族始祖炎、黄二帝陵寝和祭祀他们的宫室，秦“咸阳宫一、二号遗址区”，规模宏大、完整的“西汉长安”、“隋唐长安”城池遗址，世界上唯一的、完整的明代“西安城垣”和“箭楼”与“城楼”建筑组成的“瓮城”以及“护城河”古代军事防御设施都在陕西。

西安是中国佛教七大宗派中除禅宗外六大宗派的祖庭所在地，是中国道家学派创始人老子流传《道德经》的发祥地。

汉武帝刘彻营建的“上林苑”，方圆面积达百里。

上林苑名义上是训练骑马作战的兵士，操演训练步兵以徒步作战的场所，其实植树造林、驯养禽兽，是皇帝游乐打猎的苑囿之地。

至今在长安皇甫峪低凹的平地里仍可看到唐代宫殿遗址，壮观的秦岭山美景吸引了历代的文人们，像李白、杜甫、柳宗元、韩愈、苏东坡等唐宋文豪，都写下了许多脍炙人口的诗文流传世间。

地球上还有哪座山脉，能像秦岭这样地哺育着人类文明的进程？

地球上还有哪座山脉，能像秦岭这样深刻影响着中华文明的进程？

如果把黄河比作中华民族的“母亲河”，秦岭就是中华民族的“父亲山”。

陕西地处我国内陆腹地，属中国西北部的一个省份，为什么称呼地方辖区是“省”呢？

几千年以前，戒备森严的王宫是不许一般人进入的禁地，宫外的任何人没有得到帝王的宣召，是不得进入的，所以称之为“禁中”。

西汉第五任皇帝刘彻史称“汉武帝”，他去世后的皇位由他的少子刘弗陵继任，西汉这个第六位皇帝史称“汉昭帝”。

刘弗陵即位后立妻子元氏为皇后，元皇后的父亲名叫“禁”。

汉昭帝为显示皇家权力的威严，不允许人们说话中直呼他老丈人的名字“禁”，又规定在朝政行文中凡遇到“禁”字，必须另选其他字来替代。

皇帝还下旨把他所居住的“禁中”的“禁”字，改用像眼睛观察、反省检查自己的“省”字。

这样“禁中”便改为“省中”了。

魏晋时代朝廷开始设“中书”官署来总管皇朝的政务，唐代初年设“中书、尚书、门下”三省共管朝务政事。

元代“中书省”还兼管着“尚书省”的职权，成为皇朝最高的官署。

这时期的地方辖区行政官署为“行中书省”，简称“省”。

元世祖忽必烈又分别在河南、江西、四川、云南等十一处设立“行中书省”，简称“行省”，管辖所属府、路、川、县的军政事务。

此后以“省”为地方行政区域的通称。

朱元璋建立明朝，承袭元朝管辖地方的制度。

朱元璋在洪武九年，即公元1376年，缩小全国各行省的管辖范围为“布政司”。

但是朝野上下的官员们还是习惯把“布政司”称呼为“省”。

清朝取代明朝的统治后，在全国设直隶、河南、山东、山西、陕西、甘肃、四川、江苏、浙江、安徽、江西、湖北、湖南、福建(包括台湾)、广东、广西、云南、贵州等十八省，又称“内地十八省”或称“汉地十八省”。

清王朝入关后施行因俗而治的地方行政制度，后来又增设奉天、吉林、黑龙江三省，清光绪年间又增

<<千古食趣>>

设新疆和台湾两个省。

辛亥革命推翻清封建王朝后，中华民族走向共和制，建立“中华民国”，北洋政府增设了青海、西康、热河、察哈尔、绥远、宁夏等六个省份。

中华人民共和国成立以后，在全国设立了22个省和5个与省同级的民族自治区域“自治区”，以及4个由中央政府直接管辖的“直辖市”。

还规范了省区和直辖市的简称，陕西省简称为“陕”或“秦”。

中国人有寻根问祖的习惯，中国有许多先人，伏羲、炎帝、黄帝，他们不是神话人物，是我们中华民族的祖先。

从伏羲开创中华文明起，经历了炎帝、黄帝和尧、舜、禹的时代，最终形成了以汉族为核心“华夏的中华民族”，并以此相互认同，维系着整个中华民族的内在情感。

甘肃天水、河北新乐、河南淮阳都有“伏羲故里”，证明了伏羲文化是由西向东传播的真实过程。全国各地都有伏羲和女娲的活动遗存地和历代营建的庙堂，证实了伏羲作为中华民族先祖，当时走遍九州大地，向各个地区不同部落族群传授他的文明薪火的真实痕迹。

从夏商周三代开始，经过秦汉一直到隋朝，历代帝王都在祭祀伏羲、炎帝和黄帝。

到了明代，朱元璋废除了历代要祭三皇的制度，改为用盛大的国祭来祭祀伏羲。

北京有明代营建的“历代帝王庙”，这里供奉的最高地位的帝王就是太昊伏羲，接下来才是炎帝和黄帝。

清代继承了明代的惯例，由国家出面祭祀伏羲。

从夏商周开始有文字记载的历代，都没有忘记我们的祖先是伏羲、炎帝、黄帝。

近年来，中华文明起源的研究继“夏商周断代工程”之后，国家重点科技攻关项目“中华文明探源工程”在2004年夏正式启动了。

上世纪80年代，我国考古科学家在甘肃省秦安县五营乡内发掘“大地湾遗址”，为我国人类所创文明是在八千年前提供了科学依据。

同“西安半坡遗址”、“临潼姜寨遗址”一样，同是中华文明的发祥地。

中国科学院权威杂志《科学通报》刊发了关于“大地湾遗址”的最新报告，由美国、加拿大和中国学者在大地湾遗址挖了个深8米的探方。

发现从6万年前开始，一直到5000年前，共有6个文化期连续存在。

探测的结果，在8000年到7000年这段时间，这个地方人类吃的主要食物96%左右可能是粟和黍，其余是那时候人类已经饲养动物。

粮食已经成了这个时期大地湾人类的主要食品。

第二个结论，是大地湾旱作农业的起源，发展时间大概是1.3万年前到8000年前。

当时的人类还完成了北方的野生粟的驯化。

农业的产生应该是中华民族进入文明的一个起始点。

我们的祖先在不断发展农业的过程中，逐渐由发达的采集狩猎时代，向成熟的农业经济转变。

<<千古食趣>>

后记

20世纪40年代中期，我出生在抗日战争大后方的西安城里。从小濡染在做美食糕点和腌制酱菜园子的环境里，逐渐领会到“吃”里是有学问的。

如有人吃蒸馍就菜，有人是掰着一块馍放入嘴中，就着一口菜，吃得津津有味。有人习惯去张嘴咬一口馍咀嚼，于是在嘴咬馍时口中的涎水会渗在下一口的馍里，这样吃法的馍是有“涎水”味。

若一试掰着馍就着吃菜，吃到的是菜和膜相融的味道。

随着年龄增长，我父亲和叔辈老人常领我进出于解放前和新中国50年代西安的著名大饭店乐乐聚、北京饭店、陆阳春、西安饭庄、清雅斋、老方兴等“老字号”吃喝。

不仅懂得了“吃”有学问，还学会了吃喝的礼俗，积累了许多菜肴的历史典故。

1956年秋天，我父亲经营的食品糕店铺子经公私合营后，与父亲以及舅舅、表叔、表兄和另几个亲戚，分别调往西安食品工厂和西安的知名饭店担任领导职务。

其中表兄先后在西安的老万兴、大华、五一、和平和东亚等5家“老字号”大饭店里当“第一把手”，使我结识了不少老厨师。

老厨师们向我讲述了许多珍馐佳肴的典故。

比如有一种“有鱼而看不见鱼”的菜，这是用双线套在鱼鳞的身上上下下刮动，能把鱼身的胶液刮入滚沸的水锅里，凝结成像粉条丝的形状，煮熟以后可调汁凉拌吃，红烧着吃，爆炒着吃，可谓是美食一绝。

是何物做出的，令人匪夷所思。

如此美味佳肴若不及时记录下来，恐怕也会跟随老人的仙逝也随之消亡了。

人活着不单单是为了吃饱肚子，而是追求一种境界。

人们在菜点名称上冠以美好的意愿。

比如4块一盘的红烧肉，取名为“四喜肉”，象征人生“福、禄、寿、禧”，产生喜悦心理，表示对美好生活的向往。

人之所以要吃各种各样的东西，就因为各种食物有着不同的味道，做出的饭菜要还原“本味”。

本味如同人创造的东西一样“求真”。

求真如同做事待人一样要付出真诚的情感。

这样才能创作出取悦于人和感动于人的作品，给人以美的享受。

江南的湖山清秀，淡雅宜人，那里人做菜的形、色、味，如同欣赏美丽景色，所以文人雅士把“江浙菜”比作一个风姿秀逸的“美女”。

“江浙菜”是浓中带淡，鲜香酥烂，原汁原汤浓而不腻，口味平和、咸中带甜。

南方的菜肴味咸，而北方的菜味甜，从江南进贡到长安、洛阳的鱼蟹要加入糖或蜜。

北宋皇室迁渡南方杭州城，中原的大批士大夫跟随南下，给江南带去了不少中原的食风食味，所以江苏无锡今日的嗜食甜味都是由此而延续的。

浙江盛产鱼虾，所以“浙江菜”是清、香、脆、嫩、爽、鲜。

相传在南宋时代，西湖附近有姓宋的青年以打鱼为生，有次生病时，他嫂嫂亲自到湖里打鱼，用醋加糖烧成菜给他吃，吃后病就好了。

此菜名就是清朝康熙皇帝南巡时，指明要品尝的楼外楼的“西湖醋鱼”。

“鲁皖”菜系可以比喻成一个朴实壮健的“北方大汉”。

远在周朝的《诗经》中已有食用黄河鲤鱼的记载，而今糖醋黄河鲤鱼仍然是鲁菜中的佼佼者，可见糖醋黄河鲤鱼渊远流长。

山东“鲁菜”的爆、烧、炸、炒，偏重清淡清香、鲜嫩、味纯鲁菜成为清宫御膳主体，对京、津，东北各地的影响较大。

“徽菜”是以烧、焖、炖来烹制山野海味，其特点是重油重色，味道醇厚，保持原汁原味。

其中“火腿炖甲鱼”又名“清炖马蹄鳖”，是徽菜中最古老的传统名菜。

人们把粤和闽两地做的菜形容是一个博览典雅的“贵公子”。

<<千古食趣>>

粤菜讲究夏秋力求清淡，冬春偏重浓醇。

调味有所谓香、松、臭、肥、浓“五滋”和酸、甜、苦、咸、辣、鲜“六味”之别。

其烹调擅长煎、炸、烩、炖、煨等。

尤以烹制蛇、狸、猫、狗、猴、鼠等野生动物而负盛名。

福建“闽菜”起源闽侯县，以色调美观，滋味清鲜而著称。

闽系菜以山区特有的奇珍异味为原料，偏咸、辣。

东邻沿海盛产多种海鲜，擅长于炒、溜、煎、煨，烹调出别具风味的“佛跳墙”名扬天下。

川湘菜被人誉为是才艺满身的“风流名士”。

川菜讲究酸、甜、麻、辣香、油重、味浓，注重调味，离不开辣椒、胡椒、花椒“三椒”和鲜姜，以辣、酸、麻的独特风味，享有一菜一味，百菜百味的美誉。

在咸、甜、麻、辣、酸5味又加上各种调料，形成各种复合味、咸鲜味、鱼香味、荔枝味、怪味等23种。

湘菜油重色浓，多以辣椒、熏腊为原料，口味注重香鲜、酸辣、软嫩。

烹调方法擅长腊、熏、煨、蒸、炖、炸、炒。

川菜“麻婆豆腐”、“回锅肉”、“鱼香肉丝”、“夫妻肺片”、“剁椒鱼头”从而名扬四海进入平常人家。

中国广袤的疆域从东到西，从北到南部及台湾和南海诸岛，生存着56个民族。

各民族居住地域和气候不同，形成了地域特色不同的饮食习俗，东南沿海盛产各种丰富的海味食品，北方山林出产各种山珍野味。

人们常把汉族和其他有关民族的食俗口味概括为“南甜、北咸、东辣、西酸”。

虽然有些过于笼统、并不准确，但也反映出带有区域性的某些口味的差异和区别。

中华民族大家庭中，各族的人们用灵巧的手，持刀，握勺，在一口铁锅里，把米面豆菽、蔬菜瓜果、鸡鸭鱼肉、山货海鲜，用五香大料和熬制的好“顶汤”，做出有上万种精萃的珍馐佳肴。

中国人为之感到自豪，外国人面对中国美食色味、样、形是垂涎三尺，吃了以后连声赞誉。

做出再好吃的美食要有相应的盘碟碗盏来盛放，明旺的火上炒出浓郁鲜香、色泽红亮的“回锅肉”，要盛装在洁白的瓷盘子里。

被誉为“全家福”的大烩菜，因有汤水必须用敞口如盆的老海碗来盛。

出笼的“粉蒸肉”或者是“八宝饭”要放在碗里在笼屉里蒸熟，从笼里取出上席面，必须把蒸碗里成形的肉和八宝饭反扣在盘子上面，把碗揭开显露出一片片好看喷香的蒸肉，和有装饰图案的八宝饭。

所以说盆子、罐子、杯子、盘子、碟子、老海碗，盛装美食必须巧用，安排要得当，所谓“煎炒宜盘，汤羹宜碗，参错其间，方觉生色”。

中国人待人处事诚恳厚道，款客待人盛情大方，毫不吝啬，招待来访客人的饭菜称为“酒席”。

让客人在“酒席”中吃饱，美酒喝好。

最后上一碗有汤有菜的盛在“老海碗”里，寓意是容天下之情谊盛待四方的朋友。

我自小收集“小人书”连环画，一直到上世纪80年代已拥有万册书籍，属于自己的“好了书屋”。我可以在先人们写的百科书卷里，汲取智慧，涉猎历代先人们营建西安都城的历史文献和考古发掘资料。

80年代底，我领着两个已长大成才的儿子，凭着自己长期积累的各学科知识，和身怀中国古典建筑大木作的技艺与绘画水平，终于研究制作出大型的，达64平方米的《隋唐长安城》模型。

代表西安市政府赴香港和北京劳动文化宫、山西省博物馆展览。

受到老一代美学家王朝闻、清华大学建筑学家吴良镛直接鼓励，并与故宫博物院老一代古代建筑专家单士元、王倬云、朱家潘，茹兢华、万依等建立了密切的关系。

也得到西安的研究唐史学者牛致功、张永禄、李建超等及城市规划学者韩骥和工程院院士张锦秋夫妇的肯定。

中国实业家、前任人大副委员长王光英先生和中国气功协会副会长、中国佛教密宗专家李之楠老先生，鹤发童颜的两位老人已入耄耋之年，近20年来，多次与我谈话，鼓励我写出《老海碗》。

王光英老人家曾多次题词，勉励我和两个儿子“发扬民族文化传统再立新功”。

<<千古食趣>>

已去世的画家董寿平老先生为我讲述了北京许多的民俗典故。

由于有这些友人们的支持，据案涉笔几十载，我又从人类社会的各种文化元素，纂出目录，分出章节，创作了以中国饮食历史文化为题材的长篇小说《老海碗》三部曲。

为了创作《老海碗》我到了公认出厨子的西安蓝田、河南长葛、广东潮汕、山东烟台、福田。

收集研究大江南北“吃”的资料。

很多朋友对我了解食俗和八大菜系的渊源提供了珍贵的历史资料。

在十年“浩劫”期间，我爬山涉水到了陕西最南端镇坪县，进入深山老林探险，那里饮食习俗让人深思，一条横贯陕西东西部的山脉秦岭绵延到河南，把中国的自然气候划分南热北温，南部的人多吃米饭，北部的人多吃蒸馍和面条。

我又到了新疆蒙族、维族和哈萨克族居住的地区，以及陕西北部黄河边和沙漠地区，穿梭在关中腹部的东、西府，到了与隔河相邻的山西和一山余脉的河南大平原，乘汽车专程到豫、晋、鲁、冀等省、市、县、区，调查研究民间饮食生活习俗，这些历史文化史料促使我创作了以饮食历史为题材的长篇小说《老海碗》三部曲。

《千古食趣》是我创作《老海碗》研究饮食历史文化的心得之一，还将陆续出版《千古食趣》的续集《素食篇》、《肉食篇》、《厨艺篇》与读者见面。

在《千古食趣》和长篇小说《老海碗》在近期出版问世之时，助我一生读书、游历、写作的妻子范宝珍，却在64岁正值时因病离逝，她未能赶上《千古食趣》和《老海碗》出版问世，使我深感惆怅。我的两个儿子刘涌刘浚已到了中年，他们和儿媳都很孝顺我，给我完善了现代化的书写工具，创造出舒心的写作环境。

随着我两个孙儿的长大成人，我的年岁已接受了老年人的称号，我不忍搁下笔做白鹤闲人，要在古稀之前完成《五百年前是一家》的创作，编纂完《吃喝大传奇辞典》。

趁《千古食趣》出版之际向尊敬的读者此诚我虚怀若谷，以表絃弗拂之盛心，倾述自己对中国传统饮食文化的一些粗浅认识。

趁《千古食趣》出版之际，缅怀生我育我的父母之恩，向关怀我的祖辈老人在台湾的叔叔及高寿九旬的智者李之楠前辈祈福，诚谢我老姐姐西叶和弟弟裕勤、裕斌、裕国的恩谊。

感激挚友丁维新、鲁迁、韩西京、商子雍、牛象坤、刘振邦、蒋兆强、薛瑞、李铠、常元龙、李天宝和北京的铮友杨宝森。

画家许峰、编剧导演刘锦源、陆欣等老兄对我习作的擎抬。

中华民族呼唤英雄，呼吁浪漫。

善良的中华民族为建立和谐社会，付出了闪光的智慧和诚信。

一壶浊酒，喜相逢，古今多少事，都付笑谈中。

一人清静，自我思过利于行。

二人同饮，兄弟友谊相互帮。

三友为品，交往纯真是高尚。

四方之志，知音相逢话不断。

刘裕泰 二〇一〇年十二月十日于“好了书屋”

<<千古食趣>>

编辑推荐

刘裕泰所著的《千古食趣(中华美食文化探寻)》包括陕西人为甚自居“老陕”、老陕食俗六大“怪”、吃做面条学问深、“补天”神话成食俗、吃泡馍的传奇、肉夹馍揭秘、爱恨团圆吃烩菜、汤粥的秘诀、包子家天下、睁眼锅盔送礼馍、所谓点心、老陕请客规矩大、破解天下通吃馄饨饺子之谜13篇文章，比较细致地介绍了陕西的食俗文化，兼具中国和世界相关饮食习俗。

考据认真，有许多创造性研究成果。

雅俗共赏，有实用性。

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>