

<<川菜：全国山河一片红>>

图书基本信息

书名：<<川菜：全国山河一片红>>

13位ISBN编号：9787807052685

10位ISBN编号：7807052686

出版时间：2006-09-01

出版时间：成都时代出版社

作者：愚人

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>

<<川菜：全国山河一片红>>

内容概要

任何人对自己所出生勾连、常有履迹的故乡，都有一种先天的热爱和依恋的情怀——当然或许应该剔除那种在故乡遭遇很大排斥，留下不快记忆的人士——这是毋庸置疑的。

但故乡并非十全十美，更非毫无瑕疵的安乐窝，尤其在目下“每个人的故乡都在沦陷”的大环境下，就更是有许多令人愤懑的事情发生。

巴蜀大地上——巴蜀可以身受行政区划的宰割，但文化和精神上何尝可以分离。

所以，在我的心目中，分离巴蜀这完全是一种文化扼杀——和中国任何一寸土地一样，正经受着目光短浅的逐利之徒的空前破坏，山川大地，满目疮痍；民俗风物，浇薄乖戾；老屋旧宅，夷荡不存；日常饮食，变味不实。

诸种情形，鬪述出来，可为骇目惊心。

作为一个用文字行走世界的人，当然我希望用自己的文字记载下巴蜀大地与中国大地上，几千年未有之大破坏。

不能阻止头脑发热、利令智昏、贪贖好利的各级官员们带领下，以破坏为荣的“大开发”，但是我们可以用文字来哀惋这一切，使后来者还知道这个世界也曾经有过这样美好的物事，而罪魁祸首，其为谁也？

愚人兄新著的《川菜：祖国山河一片红》，与其是在记述川菜的历史与辉煌，不如说更是在叹惋正宗有味的川菜的逐一变味，乃至消亡。

川菜在全国乃至世界上，这么大的名声，一直未有与其名声相匹配的研究著作，我认为愚人兄这书是一个可贵尝试。

因为他学理而深通文史的人——顺便说一句，愚人兄虽已移居海外，但对家乡的关注，以及对巴蜀过往历史的钩沉，可以让许多专吃历史饭的人汗颜——绝不为了文字的华丽而损害其求真务实的科学精神，这在此前的川菜的书籍都是少有的。

不特如此，他也不为对川菜的科学探索，而弄得木质无文，让读者如看论文，味同嚼蜡，而是将有趣的文字与科学实证精神充分融合在一起。

<<川菜：全国山河一片红>>

作者简介

任何人对自己所出生勾连、常有履迹的故乡，都有一种先天的热爱和依恋的情怀——当然或许应该剔除那种在故乡遭遇很大排斥，留下不快记忆的人士——这是毋庸置疑的。

但故乡并非十全十美，更非毫无瑕疵的安乐窝，尤其在目下“每个人的故乡都在沦陷”的大环境下，就更是有许多令人愤懑的事情发生。

巴蜀大地上——巴蜀可以身受行政区划的宰割，但文化和精神上何尝可以分离。

所以，在我的心目中，分离巴蜀这完全是一种文化扼杀——和中国任何一寸土地一样，正经受着目光短浅的逐利之徒的空前破坏，山川大地，满目疮痍；民俗风物，浇薄乖戾；老屋旧宅，夷荡不存；日常饮食，变味不实。

诸种情形，鬪述出来，可为骇目惊心。

作为一个用文字行走世界的人，当然我希望用自己的文字记载下巴蜀大地与中国大地上，几千年未有之大破坏。

不能阻止头脑发热、利令智昏、贪饷好利的各级官员们带领下，以破坏为荣的“大开发”，但是我们可以用文字来哀惋这一切，使后来者还知道这个世界也曾经有过这样美好的物事，而罪魁祸首，其为谁也？

愚人兄新著的《川菜：祖国山河一片红》，与其是在记述川菜的历史与辉煌，不如说更是在叹惋正宗有味的川菜的逐一变味，乃至消亡。

川菜在全国乃至世界上，这么大的名声，一直未有与其名声相匹配的研究著作，我认为愚人兄这书是一个可贵尝试。

因为他学理而深通文史的人——顺便说一句，愚人兄虽已移居海外，但对家乡的关注，以及对巴蜀过往历史的钩沉，可以让许多专吃历史饭的人汗颜——绝不为了文字的华丽而损害其求真务实的科学精神，这在此前的川菜的书籍都是少有的。

不特如此，他也不为对川菜的科学探索，而弄得木质无文，让读者如看论文，味同嚼蜡，而是将有趣的文字与科学实证精神充分融合在一起。

<<川菜：全国山河一片红>>

书籍目录

序 偶开天眼见红尘 前言 第一章 两种川菜 古典川菜的成就 现代川菜的问世 第二章 百和妙且殊 古今川菜使用的基础作料和成品作料 古今川菜的比较 辣椒的登场 现代川菜在定型时期所取得的成就 第三章 云上于天，需，君子的饮食宴会 现代川菜的扩张 现代川菜在全国范围扩张的动力分析 多味觉烹调文化的透视 后记

<<川菜：全国山河一片红>>

章节摘录

版权页：插图：四川经济在酝酿腾飞以前，也就是直到清咸丰、同治以前，饮食文化与文化本身不可能出现大的恢复和新的飞跃。

2.现代川菜的诞生（1861~1905年）清乾隆时期，宦游浙江的四川罗江人李化楠（1710~1767年）在做官的多年期间，注意在闲暇时间收集家厨、主妇的烹饪经验。

后来，他的儿子李调元（1734~1802年）将他收集的厨艺经验整理出来，刻版为食经书《醒园录》二卷出版。

《醒园录》是一部清代重要的食书，它详细记载了烹调的原料选择和烹饪操作程序，对于后来四川家厨和主妇中馈技艺的提高帮助极大。

从西周到宋以前，中国烹饪的实践家主要来自两个方面：宫厨（太官）和家厨。

虽然在先秦文献里已经出现了食店的记载，但至两汉，餐饮业主要还是限制在酒店，估计酒店里除了卖酒以外，无非只卖一些简单下酒小菜。

我们可以从汉魏以前的旅行状况推测：除了市肆有小贩售饼食之外，城市里缺乏像样的食店。

汉魏以前，出门远行必须随身携带当地政府的“传”（证件），官可以住传舍，就是今天的“招待所”，普通百姓只能宿旅店。

传舍供应过路官员饮食，而旅店则不供应吃食，最多卖点浆（饮料），所以普通人远行必须自带干粮（称为“糗”“糒”），或者粮食和炊具。

直到南北朝以后，客店才供应旅客吃食。

在这样的条件下客店是不多的，外出旅行的人也是不多的，外出公干的官员自有传舍包干伙食，结果供应饭食的食店即使有，也是很少的。

隋唐时期餐饮业规模蓬勃发展起来了，但被政府限制在都市里一定的地点，所以规模有限，其烹饪技艺不能和拥有2000年深厚传统的太官、家厨相比拟，所以这一时期的食书和相关书籍里几乎没有记载餐饮业的食单。

只有在北宋以后，餐饮业才有规模地介入到烹饪发展之中，但直至清中叶以前，餐饮业仍然未能主导中国饮食的潮流，这只要从上面提到的六种清代食书的内容就明白了。

在上述两种类型的烹饪划分里，家厨对烹饪发展所起的作用应超过宫厨。

家厨又分为两大类：富贵大家雇佣或奴使的专门厨师或尚食侍妾；中馈，就是平民百姓，也包括一部分勤俭持家的官吏、知识分子家庭里母亲和妻子所操持的厨房料理。

应该说，中国烹饪文化是生长在千家万户日常中馈活动的丰沃土壤上的花朵，而专门家厨不过是中馈被职业化以后的高手。

自从餐饮业在宋代蓬勃发展起来以后，餐饮业的烹调经验始终处于师徒授受的继承中，这就决定了它们的失传率较大以及影响面不大。

站在这个高度看待古代食经，包括北魏崔浩记录母亲中馈经验的《食经》与《齐民要术》饮食卷，就能进一步理解它们的意义，也因此，《醒园录》对于促进四川烹调的意义非同寻常了。

<<川菜：全国山河一片红>>

编辑推荐

《川菜:全国山河一片红》编辑推荐：饮食是文化的一个分支，同时也是文化的一面镜子。国家、民族有盛衰，文化有冲折，饮食也将随着文化的变化而兴起、成长和衰亡。作家所看到的是人们在品尝美食时享受生活的欢跃，不仅仅看到为了生存而果腹，更进一步，看到了人的心灵在创造和欣赏烹饪作品中美的流动；而历史工作者则更注意烹饪文化是怎样在历史的潮流里沉浮，或者反过来，从与一个或多个菜系有关的千千万万个普通人的日常烹饪的变迁里揭示出历史的真实。

<<川菜：全国山河一片红>>

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>