

<<往古的滋味>>

图书基本信息

书名：<<往古的滋味>>

13位ISBN编号：9787807132547

10位ISBN编号：780713254X

出版时间：2006-4

出版时间：山东画报出版社

作者：王仁湘

页数：326

字数：200000

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>

<<往古的滋味>>

内容概要

中国有句古话：民以食为天。

作为世界文明古国之一，中国饮食的历史几乎与中国的文明史一样长。

在充饥果腹之外，人们赋予了饮食更多的文化意味，即今天每每被提及的所谓“食文化”。

长久以来就对中国古代饮食文化感兴趣，随着本书，让我们展开了一遭有趣的中国古代饮食文化之旅。

收集在这里的这些东西，多数是属于我的同行们所不屑的“豆腐块”，它们散见于近些年的报刊。

也是受了一些朋友的引荐与鼓励，平日里用一些零碎的时间，还真下了些东拼西凑的功夫。

承山东画报出版社陈晓东先生美意，这次居然有机会对往古对自己对朋友再来做一次回味，可说是别有一般滋味在心头。

宋人王禹偁食橄榄的体验，是“良久有回味，始觉甘如饴”。

对我这本集子而言，我除了微甘的感觉之外，却体会到一种更强的像盐卤那样的苦涩，不敢细细回味。

最近我正在赶写一部关于盐史的多集电视片，所以很自然地想到用盐卤来作比喻，它是不能没有又不能贪多的宝物。

我的收获也许就是这么一撮不起眼的盐粒，但愿它能为人们添加一点可以回味的记忆，如此而已。

往古来今，其实酸甜苦辣咸诸味之中，也只有适度的成味，才是众口所嗜的正味。

及至于他味，众口各有好恶。

我的集子除了淡淡的成味，也许会有一点点别样的滋味，如果谁人并不喜欢，那也是很自然的。

我在最后还是选定以“滋味”为集子做名，是奢望有机缘看到这书的读者，会对那久远的历史滋味有些回甘的感觉，也是我对喜欢过我的文字和帮助过我的朋友们的谢辞，我会记住你们，你们赐予我的那“甘如饴”的滋味永远值得回味。

收集在这里的这些东西，多数是属于我的同行们所不屑的“豆腐块”，它们散见于近些年的报刊。

也是受了一些朋友的引荐与鼓励，平日里用一些零碎的时间，还真下了些东拼西凑的功夫。

承山东画报出版社陈晓东先生美意，这次居然有机会对往古对自己对朋友再来做一次回味，可说是别有一般滋味在心头。

宋人王禹偁食橄榄的体验，是“良久有回味，始觉甘如饴”。

对我这本集子而言，我除了微甘的感觉之外，却体会到一种更强的像盐卤那样的苦涩，不敢细细回味。

最近我正在赶写一部关于盐史的多集电视片，所以很自然地想到用盐卤来作比喻，它是不能没有又不能贪多的宝物。

我的收获也许就是这么一撮不起眼的盐粒，但愿它能为人们添加一点可以回味的记忆，如此而已。

往古来今，其实酸甜苦辣咸诸味之中，也只有适度的成味，才是众口所嗜的正味。

及至于他味，众口各有好恶。

我的集子除了淡淡的成味，也许会有一点点别样的滋味，如果谁人并不喜欢，那也是很自然的。

我在最后还是选定以“滋味”为集子做名，是奢望有机缘看到这书的读者，会对那久远的历史滋味有些回甘的感觉，也是我对喜欢过我的文字和帮助过我的朋友们的谢辞，我会记住你们，你们赐予我的那“甘如饴”的滋味永远值得回味。

<<往古的滋味>>

作者简介

王仁湘，男，汉族；1950年出生于湖北省天门县，1977年毕业于四川大学历史系考古专业，同年至中国社会科学院考古研究所工作，1981年毕业于中国社会科学院研究生院考古学系，获硕士学位。现任南京师范大学文物与博物馆学系特聘教授，博士生导师，中国社会科学院考古研究所原始社会考古研究室主任、研究员。

<<往古的滋味>>

书籍目录

代序 我与往古尘封的滋味不期而遇 第一辑 古代厨师的地位 宋代厨娘好风光 家厨的掌故 万千忙碌的御厨 菜名的学问 菜品的形状 随园老人袁枚的“饮食须知” 袁枚的饮食“戒单” 第二辑 先人怎样进食 使用了八千年的餐勺 文明时代的餐匙 四千年前的中国餐叉 国粹筷子 筷子勺子两相为伴 《礼记·曲礼》用箸辨 古代中国人的分餐制 由举案齐眉说古代的分餐制 高桌大椅改变了古代的分餐制 古代分餐制向会食的转变 知味与不知味 酱：古代重要的调味品 “大羹”与“玄酒” 菜系 五千年前有煎饼 中秋对月 冬至如大年 古代饺子的模样 吃瓜古事 羞·鲜·羹·美话膳羊 豆腐与豆腐菜 古代小食的名与实 回回清真菜 玉米辣椒满汉席 第三辑 茶圣陆羽与《茶经》 茶中清趣 从茶食到茶饮 斗茶之趣 贡茶与名茶 酒的发明 酒池的悲剧 酒规 酒令中的筹令与棋令 汉代的酒与酒徒 唐代诗人爱逛“酒家胡” 文人酒令 唐代的自来酒 碧筒饮与解语杯 文饭诗酒与文字饮 古代的饮食店 美食配美器 体验美味 饮食觅佳境 饮食佳境的造设 饮食与色彩 饮食的调侃 第四辑 宴饮的民族礼节 饮食与礼仪 饮食中的尊卑之礼 饮宴的中礼与西礼 周代人吃饭的零碎规矩 仙药与仙酒的故事 以药当餐的药膳方 由“嗟来之食”说起 食客三千 共饮一河酒 诸子饮食观 吃饭的用处 读古人食粥诗 五味、五谷与保健食品的起源 素食养生又养性 孔子饮食观 从肉山酒林到“食必方丈” 东坡先生这样吃 宋代饮食节俭之风 为官之道与饮食之道 “干鱼”廉政 饮食的教化作用 咬得菜根，百事可做 古人食时也求俭朴 美味孝敬至亲人 美酒聚友朋 天子爱“胡食” 天下大 “烧尾” 献食 古代朝官的免费午餐 拒赴御宴与混吃御宴 隆重的千叟宴 御筵上的规矩 御膳的膳单 从周八珍到清八珍 皇帝自查伙食帐 第五辑 “食味别声”谓之人 咀嚼改变了人的容颜 饮食与人 地球上曾经有七百亿饥饿的猎人 从茹毛饮血到火食时代 从石烹到陶烹 新石器时代的农业文明 中国最早利用蒸汽能 埋藏在地下的千年佳肴 汉画芝草小识 中国岁时饮食文化漫说 考古发现看到的中国古代饮食文化传统后记

<<往古的滋味>>

章节摘录

书摘在现代，有人看不起厨师，也有人觉得自己做厨师要低人一等，在古代也会有这样的事。不过厨师的地位却不能一概而论，也有获得崇高地位的时候，甚至还会是在“一人之下，万人之上”

。商代汤王在伊尹辅佐下，推翻了夏桀的统治，奠定了商王朝的根基。

商汤之有天下，全赖有了伊尹，伊尹就是一个厨师出身的政治家。

伊尹当初以烹饪原理阐述安邦立国的大道，他是古代中国的一个伟大的厨师。

古代有这样一个比喻，自古有君必有臣，就像有吃饭的人一定应有厨师一样。

要吃，就要有制作食物的人。

古代将以烹调为职业的人称为庖人。

庖人在古代有时地位很高，受到社会的尊重；有时也挣扎在社会的最底层，受到极不公平的待遇。

庖人是中国古代饮食文化的主要创造者之一，他们的劳作、他们的成就，理应得到公正的评价。

司马迁作《史记》，后司马贞补有《三皇本纪》一篇，记述传说的人文初祖伏羲，即是一个与庖厨职业有联系的人物。

《本纪》说：“太昊伏羲养牺牲以庖厨，故曰庖牺。

”或又称“伏牺”，获取猎物之谓也。

此语出自佚书《帝王世纪》，不是司马氏的杜撰。

我们的初祖是厨人出身，而且还以这个职业取名，说明在史前时代、在历史初期，这一定还是相当高尚的事情，不至于被人瞧不起。

以庖厨活动喻说安邦治国，在先秦时代较为常见，老子的名言“治大国若烹小鲜”便是最好的例子

。还有刘向《新序·杂事》也有妙说，他说一个国君好比一个美食家，他的大臣们就是厨师。

这些厨艺高超的大臣有的善屠宰，有的善火候，有的善调味，肴饌不会不美，国家不愁治理不好。

商王武丁有名相传说，武丁于梦中见到他想得到的这个人，令人四处访求，举以为相。

武丁重用传说，国家大治。

他赞美传说：“若作酒醴，尔惟曲蘖；若作和羹，尔惟盐梅。

”他将传说比为酿酒的酵母、调羹的盐梅，也是以厨事喻治国。

后世也还有人因厨艺高超而得高官厚禄的。

《宋书·毛愔之传》记，毛愔之被北魏擒获，他曾做美味羊羹进献尚书令，尚书“以为绝味，献之武帝”。

武帝拓跋焘也觉得美不胜收，十分高兴，于是授毛愔之为太官令。

后来毛氏又以功擢为尚书、封南郡公，但太官令一职仍然兼领。

又据《梁书·循吏传》所记，孙谦精于厨艺，常常给朝中显要官员烹制美味，以此密切感情。

在谋得供职太官的机会后，皇上的膳食都由他亲自烹调，深得赏识，“遂得为列卿、御史中丞、两郡太守”。

还有北魏洛阳人侯刚，也是由厨师进入仕途的。

侯刚出身贫寒，年轻时“以善于鼎俎，得进膳出入，积官至尝食典御”，后封武阳县侯，进爵为公。

厨师进入仕途的现象，在汉代曾一度成为普遍。

据《后汉书·刘圣公传》说，更始帝刘玄时所授功臣官爵者，不少是商贾乃至仆竖，也有一些是膳夫庖人出身。

由于这种做法不合常理，引起社会舆论的关注，所以当时长安传出讥讽歌谣，所谓“灶下养，中郎将；烂羊胃，骑都尉；烂羊头，关内侯”。

当时的厨师大约以战功获官的多，这就另当别论了。

<<往古的滋味>>

编辑推荐

中国有句古话：民以食为天。

作为世界文明古国之一，中国饮食的历史几乎与中国的文明史一样长。

在充饥果腹之外，人们赋予了饮食更多的文化意味，即今天每每被提及的所谓“食文化”。

长久以来就对中国古代饮食文化感兴趣，随着本书，让我们展开了一遭有趣的中国古代饮食文化之旅

。

<<往古的滋味>>

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>