

<<食说新语>>

图书基本信息

书名：<<食说新语>>

13位ISBN编号：9787807136040

10位ISBN编号：7807136049

出版时间：2008-4

出版时间：山东画报出版社

作者：邱庞同

页数：299

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>

<<食说新语>>

内容概要

《食说新语——中国饮食烹饪探源》是邱庞同先生关于饮食烹饪类文章的汇集。

邱先生从事中国饮食烹饪史的教学和研究工作三十多年，是国内较早开始饮食烹饪研究的学者，在国内外具有较大影响。

本书汇集了邱先生关于中国古代烹饪技艺、菜肴、面点、饮食风俗、饮食书籍、饮食名人等方面考释、史话、漫谈类文章。

所选文章大抵是一些短篇，但都言之有据，考证准确，有一定的学术价值。

同时又与一般枯燥考据不同，行文流畅，深入浅出，具有较高阅读价值。

<<食说新语>>

作者简介

邱庞同，男，1944年生，江苏扬州人。
北京师范大学中文系（1963～1968）毕业。
1975年起，从事中国饮食烹饪史的教学和研究工作。
扬州大学烹饪与营养科学系前系主任、教授，兼任中国烹饪协会理事。
曾参加《中国烹饪辞典》、《中国烹饪百科全书》、《中国食经》的编写，分别

<<食说新语>>

书籍目录

周代“八珍”及其余韵“八珍”答客问话炙“脍”名实源考述“鱼脍”似玉话来踪肉珑松·肉松·鱼松谈谈古代的素食话说豆腐火腿制法，食法谈往略谈古人花卉入撰古代乳制品琐谈古代的冷饮只将食粥至神仙蜜制食品漫谈古代的大型风景冷盘古代火候理论浅谈古代调味理论小议古代烹饪也讲标准化古代肴馔增鲜法方便调料话古古代餐船“拨霞供”与涮羊肉食河豚今昔谈一只烛火炖熊掌炆虾奇珍异馔 民族风情——少数民族肴馔札记茄鲞漫谈明代官府名羹“奇珍异馔”五题水晶脍·水精脍扬州狮子头古今中外的“套菜”金陵鸭馔甲天下古代的“松鼠鱼”“鲤肺汤”的“前身”“叫化鸡”起源之谜风味无穷的“京江肴”袁枚与“云林鹅”何日再见金山寺豆豉古代“酿菜”也谈“鲍螺”中国面条源流考述煎饼考……后记

<<食说新语>>

章节摘录

“八珍”答客问：一读者来信问：烟台、北京等地编写的烹饪书中，对于“上八珍”、“中八珍”、“下八珍”的解释极不统一，令初学者无所适从，究竟谁是谁非？

这是一个很值得探讨的问题。

但问题较复杂，一两句话不易讲清楚。

下面，拟从三个方面谈一些个人的粗浅看法，供参考。

一、“八珍”的出现及内容：从烹饪史的角度看，任何一种肴馔都有其产生和发展的历史。

“上八珍”、“中八珍”、“下八珍”也不例外。

因此，在论及它们的异同时，必须首先了解什么是“八珍”。

“八珍”最早出现在《周礼·天官》之中。

文中说，周天子在进膳时，“食用六谷，膳用六牲，饮用六清，羞用百有二十品，珍用八物，酱用百有二十瓮”。

“珍用八物”，即是说，珍贵的肴馔要取用八种。

于是，“八珍”就出现了。

据汉代学者郑玄等人的考证，周代“八珍”为淳熬、淳母、炮豚、炮牂、捣珍、渍、熬、肝背这八种肴馔。

其中淳熬、淳母分别是用旱稻、黍子做成的脂油肉酱盖浇饭；炮豚、炮牂是烤、炸、炖乳猪、羊羔；捣珍是一种烧肉块；渍是酒渍牛羊肉片；熬是姜、桂腌牛肉；肝背是烤狗网油包狗肝。

关于周代“八珍”，后人也有争议。

如《留青日札》、《膳夫录》等书中都把炮豚、炮牂合并为“炮”，另外加上“糝”（和种肉丁、米粉混合的油煎饼）为“八珍”。

<<食说新语>>

编辑推荐

《食说新语:中国饮食烹饪探源》由山东画报出版社出版。

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>