

<<满族特色食品>>

图书基本信息

书名：<<满族特色食品>>

13位ISBN编号：9787807226581

10位ISBN编号：7807226587

出版时间：2008-9

出版时间：辽宁民族出版社

作者：曾武,杨丰陌

页数：81

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>

## <<满族特色食品>>

### 内容概要

辽宁是全国满族人口最多的省份，据2000年全国第五次人口普查统计，我省有满族人口538万，占全国满族人口总数的50%。

就满族历史文化资源而言，既是“富矿区”，又是“保护区”，抢救、挖掘和整理任务尤为艰巨。有鉴于此，省民委和各级民族工作部门，投入很大精力和财力，联合相关部门，动员社会各界，进行了大量艰苦细致的搜集整理工作。

特别是工作在一线的有关专家学者不图名，不图利，克服种种困难，如蜂采蜜，点滴成池，为《丛书》的诞生，付出了极大的艰辛和努力。

捧起此书，我之所以欣慰，是看到我们的努力终于有了成果；之所以激动，是想到《丛书》编得多么不易！

在欣慰和激动之余，谨向《丛书》的全体编委以及编著者、工作者和支持者表示衷心的感谢和敬意！

辽宁满族历史悠久，文化积淀深厚，还有很多内容有待我们去发掘、去整理。我们的事业方兴未艾，愿我们在满族古籍以及其他少数民族古籍抢救、挖掘和整理方面，不断取得新成绩！

<<满族特色食品>>

书籍目录

概述主食副食酒水饮料《清稗类钞》中辑录的满族食品满族食品存目满族家常食品营养成分表满族食俗和烹饪禁忌后记

## &lt;&lt;满族特色食品&gt;&gt;

## 章节摘录

**概述** 满族饮食风俗是满族文化的重要组成部分。作为国家的非物质文化遗产和活态文化，保护、抢救、传承和利用，是一件既有现实意义，又有历史意义的大事。

满族先民曾长期在白山黑水之间从事渔猎活动，进入农耕文明则是比较晚近的事情。饮食文化从摄取型向生产型转化和过渡的漫长历史时期，食品的材料、来源、烹饪方法和餐饮习惯等，也都在不断地发展变化。

这一切都是由于生产方式的进步和民族生态的演变所决定的。

例如，满族食品的四大特点：黏、甜、酸、咸，就完全能够从上述条件中找到原因和依据。

即使客观情况有所变化，长期形成并深深积淀在族群血液中的集体无意识，仍然能在日益多样化和现代化的生存语境中，保持并沿袭下来。

今天的事实已经证明，满族食品在满族聚居地区，早已成为跟满族和谐相处的兄弟民族喜爱的食品。

饮食文化的满族特色，已经是一些兄弟民族餐桌上一道亮丽的风景。

不言而喻，任何地方，满族饭店都是一个品牌、一个亮点。

即使没有好奇心的驱使，也定然会有文化差异的追寻。

所以，品尝满族特色食品，不仅能够满足口福之欲，同时也是一道精神大餐。

到目前为止，我国只有在历史上形成的以地域命名的几大菜系，还没有一种以民族命名的食谱和套餐。

其实，不要说五大自治区的五个少数民族的饮食风俗独具特色、自成体系，就是其他少数民族的饮食也都各有特点、各领风骚。

<<满族特色食品>>

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>