

<<味觉的盛宴>>

图书基本信息

书名：<<味觉的盛宴>>

13位ISBN编号：9787807524656

10位ISBN编号：7807524650

出版时间：2009-9

出版时间：巴蜀书社

作者：吴晓东,曾凡英,康珺

页数：201

字数：260000

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>

## <<味觉的盛宴>>

### 前言

《尚书·洪范》云：“食为八政之首。

”管子说：“王者以民为天，民以食为天。

”宋代学者朱熹说：“饮食者，天理也；要求美味，人欲也。

”孙中山先生亦说道：“烹饪之术本于文明而生……中国烹调之妙，亦足表明进化之深也……以为世界人类师导可也。

”饮食文化不仅是区域文化特色的重要表现，也是中国传统文化之重要组成部分。

弘扬中华饮食文化，传承盐帮菜，恢复盐帮菜传统品牌，对于打造宣传全国历史文化名城和中国优秀旅游城市，对于彰显盐文化、自贡地方经济社会的发展，无疑具有特别重要的意义。

自贡，位于“天府之国”——四川省的南部，自明代中叶以来均被誉为“富庶甲于蜀中”的“川省精华之地”，拥有丰厚的历史文化积淀。

既有千年盐都的盛誉，又有恐龙之乡的称谓，亦有南国灯城的美名，1986年，自贡市被国务院评定为国家历史文化名城，其后又相继被批准为省级风景名胜区、国家对外开放城市和全国卫生城市。

自贡以其独具风韵的人文景观和自然景观，以及特有的风采和格韵，卓立于中国城市之林。

## <<味觉的盛宴>>

### 内容概要

《自贡盐帮菜》系首次对“自贡盐帮菜”从理论到实践进行全方位系统研究的专著，该书共分为“漫话盐帮菜”、“解密自贡盐帮菜”、“品味自贡盐帮菜”、“传承自贡盐帮菜”四个部分。内容丰富，图文并茂，通俗易懂，可读性强，给读者展现了自贡“盐帮菜”的立体图像，让读者在美文、美图中获得极大的精神享受，激发读者了解自贡盐帮菜，品味自贡盐帮菜的热情和渴望。本书为其中之一的《味觉的盛宴》分册。

## <<味觉的盛宴>>

### 书籍目录

领导题词序 第一部分 漫话盐帮菜 盐与文明同行 盐成就了盐帮 盐造就了美食之都 盐乃百味之祖 盐缔造了中华美食 第二部分 解密自贡盐帮菜 浸透盐味的名字 因盐成就的美食 味觉的盛宴 招法奇妙 特殊的食材 深厚的文化 庞大的菜系 第三部分 品味自贡盐帮菜 名菜飘香 名厨辈出 名店流芳 经营奇才 第四部分 传承自贡盐帮菜 传承加速 传承中的问题 传承的策略 附录 主要参考文献 后记

## <<味觉的盛宴>>

### 章节摘录

插图：第一部分 漫话盐帮菜盐，一种神奇的精灵。

人类对它有一种难以言表的依赖，对它的追逐有时到了疯狂的地步。

它会使一个地区、一个国家、一个民族迅速地繁荣，也会给这些地区、国家、民族带来战争与毁灭，盐成为影响人类进步与文明的重要因素。

考察人类的饮食文化，我们发现是盐的使用使人类的饮食实现了第二次飞跃，不仅有了“烹”还有了“调”，让人类感受到了食物美妙的滋味。

为获取盐，大量的人群向盐区聚集，形成繁华的都市，出现繁荣的餐饮市场。

在巨大餐饮市场推动下，名菜、名厨、名店层出不穷，声名远扬，最终成为著名的菜系中国四大菜系无一例外地出自中国著名的盐产区，近年来盐帮菜在全国的迅速走红，便客观地反映了盐与美食密切的联系。

盐缔造了一个美食的王国。

盐与文明同行在生理上，人为什么离不开盐，仍是一个谜。

但人体如果缺盐，就会感到倦怠乏力、心智大乱，出现恶心呕吐、水肿、血压下降等严重的生理反应，甚至导致死亡。

盐成为人类生活中不可缺少的物质，人类从未停止过对它的追逐。

它关系到一个国家、一个民族的生死存亡，在人类历史上扮演着十分重要的角色。

## <<味觉的盛宴>>

### 后记

《自贡盐帮菜》一书是四川理工学院完成的四川省哲学社会科学重点研究基地——川菜发展研究中心科研项目“自贡盐帮菜研究”课题的最终成果。

虽然自贡菜在清末民初就已成为川菜三大派别之一，享有“吃在四川，味在自贡”的美誉，但由于种种原因，缺乏自贡菜的相关文献资料，连“盐帮菜”的提出也是在2003年以后，相关理论研究更无从谈起。

为客观、全面地反映自贡盐帮菜的形成、发展、特色、名菜、名厨、名店，课题组展开了深入的调查研究。

整个调查工作耗时近一年，调查对象主要是自贡盐史专家、民俗专家、地方文史工作者、管理者、厨师、消费者、餐饮企业，累计调查上百人次，召开座谈会、研讨会十余次，搜集到大量关于“自贡盐帮菜”的第一手资料，为课题研究奠定了坚实基础。

从2008年6月开始，课题组开始对“自贡盐帮菜”进行深入细致的研究工作，发表了《盐与中华美食浅论》、《浅论盐帮菜》、《自贡盐帮菜文化内涵浅析》、《论自贡盐帮菜的形成与发展》、《自贡井盐对自贡盐帮菜影响初探》、《自贡盐帮菜的风味浅析》、《自贡盐帮菜烹饪技法特色探析》、《自贡盐帮菜分类初探》、《发展自贡盐帮菜的构想》等研究论文。

<<味觉的盛宴>>

编辑推荐

《味觉的盛宴:自贡盐帮菜》：川菜发展研究中心规划项目。

<<味觉的盛宴>>

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>