

<<扬州食话>>

图书基本信息

书名：<<扬州食话>>

13位ISBN编号：9787810378642

10位ISBN编号：7810378643

出版时间：2001-12

出版时间：苏州大学出版社

作者：李维冰,周爱东

页数：263

字数：165000

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>

## &lt;&lt;扬州食话&gt;&gt;

## 内容概要

在我国众多的历史文化名城中，扬州是一个文化个性十分鲜明的城市。如果说在中国文化版图上有诸多闪光点的话，那么，扬州正是这样的闪光点之一。扬州文化以其鲜明的特色在中国文化史上占有重要的地位。

扬州地处南北走向的运河与东西走向的长江之交汇点上，自古即有楚尾吴头、江淮名邑之称。扬州作为交通枢纽与商贸重镇，擅舟楫之便，得人文之胜；这里风光明媚，物产富饶，文教昌盛，地灵人杰，历史文化积淀十分丰厚。

这表现在独树一帜的园林胜迹。

琳琅满目的工艺珍品、脍炙人口的美味佳肴、争奇斗艳的服饰民居等丰富多彩的物化形态上，表现在千姿百态的扬州戏曲、博大精深的扬州学派、蜚声中外的扬州画派等门类齐全的人文形态上，更表现在其文化创造的活跃、文化氛围的浓厚与文化心理的成熟上，等等。

扬州作为一个文化重镇,辐射出巨大的文化能量。

这里产生过、活动过、寄寓过数不胜数的文化名人，从文人学者到书家画师，从巧匠能工到杏坛名家，其生动活泼的文化创造与传播、绵延不息的文化承续与延递，从来没有湮灭或消沉过。

文化底蕴的深厚与文化内涵的博大，造就了令人神往的扬州，使其作为中华文化渊薮之区的鲜明形象日久弥新。

<<扬州食话>>

书籍目录

食海古今 淮左名都 竹西佳处 二分明月食林逸事 《七发》之机 四二谢讽《食经》 天下第五泉 北人不解南味美 平山佳话与扬州文会 盐商之食甲天子 《调鼎集》 满汉席与扬州 板桥情怀 味比蒙顶蜀冈茶 酒事 诸般食肆 清真之食 一日之餐食府论道 民以食为天 味说 精食 雅食食苑掇英 原料 肴饌 宴席食街漫步 宾馆与菜馆的美食 茶社与茶楼 扬州的茶食糕点 洋快餐与中式小说 香气撩人的熟食摊食坛拾零 引语 人物 情调 谐噱 店铺 风俗 厨行 器物 风物 烟酒茶 “吃刮” 后记主要参考书目

## &lt;&lt;扬州食话&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：饮食作为一种民俗事项，具有鲜明的地域性、传承性和独有性特征。

人天天在吃，但吃的方法、吃的学问各不相同，北方人爱面，南方人爱米；西方人做面包、蛋糕，中国人做馒头、包子；山西人好醋，湖南人好辣。

相对于其他的生活行为，人在饮食问题上地域性、传承性和独有性的表现似乎尤为强烈，恰如古谚所云：“常调官好做，家常饭好吃。

”即使是具有共同区域文化背景的地区，各地的饮食习俗也常常各不相同。

外地人吃江苏菜，常感其甜，而苏锡之甜、扬州之甜、南京之甜，实际上各有其妙。

具有不同文化背景的人，可以使用同一种语言，可以穿着同一风格的服饰，却很难找到一种能让大家都满意的饮食。

饮食习俗的独有性特征，使饮食文化产生了无穷的魅力。

面对千姿百态的大千美食世界，人们只能叹息：生也有涯，食无涯。

一地之食风，首先表露的往往是原料的地域性特征。

苏东坡在《和蒋夔寄茶》中把江南与鲁地的食风作过一番比较，其云：“我生百事常随缘，四方水陆无不便。

扁舟渡江适吴越，三年饮食穷芳鲜。

金齏玉脍饭炊雪，海螯江柱初脱泉。

临风饱食甘寝罢，一瓯花乳浮轻圆。

自从舍舟入东武，沃野便到桑麻川。

剪毛胡羊大如马，谁记鹿角腥盘筵。

厨中蒸粟堆饭瓮，大勺更取酸生涎。

柘罗铜碾弃不用，脂麻白土须盆研。

”饮食原料之殊非常之明了。

<<扬州食话>>

编辑推荐

《扬州文化丛书·扬州食话》由苏州大学出版社出版。

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>