

<<南昌饮食>>

图书基本信息

书名：<<南昌饮食>>

13位ISBN编号：9787210043621

10位ISBN编号：7210043624

出版时间：2010-2

出版时间：江西人民出版社

作者：周天安,黄敬苏

页数：216

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;南昌饮食&gt;&gt;

## 前言

人文是一个城市的根和魂。

对一个城市而言，高科技可以引进，资金可以引进，人才也可以引进，唯独人文无法引进。

当一座城市的人文区别于其他城市并以其独特的文化绽放时，其魅力是深层的，会使人在震撼之际被吸引、被感染、被折服。

有着2200多年建城史的国家历史文化名城南昌，底蕴深厚，气象万千，处处透射着以“大气开放，诚信图强”为精神内核的城市人文。

这种以“大气开放，诚信图强”为精神内核的城市人文，源自于南昌的人文荟萃。

南昌有许多独具魅力的文化资源：以八大山人水墨写意画为代表的书画艺术，以绳金塔为代表的民俗文化，以万寿宫为代表的宗教文化，以滕王阁为代表的“物华天宝，人杰地灵”的古色文化，等等。

这些，为南昌“大气开放，诚信图强”的城市人文的形成，提供了丰富的历史文化因子。

比如，滕王阁，虽历经千年仍不失为大气之作；王勃写下的千古美文《滕王阁序》，既展现了初唐时期南昌“大气开放，诚信图强”的盛世景象，也引领和孕育了南昌“大气开放，诚信图强”的人文特色。

这种以“大气开放，诚信图强”为精神内核的城市人文，铸造于南昌的英雄诗篇。

80年前南昌城头的“八一”枪声，震惊了华夏——南昌从此成为军旗升起的地方；1938年南昌的抗日救亡运动风起云涌，被誉为“南方的延安”；“文化大革命”时期，南昌的一条“小平小道”走出了中国改革开放和社会主义现代化建设的康庄大道。

这种以“大气开放，诚信图强”为精神内核的城市人文，形成于南昌的开拓奋进。

城市人文，不仅体现于城市的历史文化特征之中，更体现在城市的发展之中。

## <<南昌饮食>>

### 内容概要

本书对极富南昌地方特色的饮食进行了简明通俗的介绍和系统的梳理，对南昌人的饮食结构和南昌饮食的特点做了分析和点评。

全书分十章：第一章绪论，综论南昌饮食的结构和特色；第二章南昌酒俗，介绍南昌的酒礼、酒令、名酒；第三章南昌茶俗，对南昌的茶礼、茶类、茶铺、茶馆功能、茶饮演变进行介绍和分析；第四章南昌食俗，分节日食俗、节气食俗、礼仪食俗做介绍；第五章居家常菜，就南昌人一年四季的家常菜做简介；第六章南昌名点，分烤炸类、蒸制类、油炸类、水煮类、炒制类做介绍；第七章南昌名菜典故，分畜类、禽类、鱼类、蔬菜类对南昌饮食的文化内涵进行探讨；最后三章介绍南昌夙负盛名的特色菜及做法、餐饮老店、新店和特色饮食街。

## <<南昌饮食>>

### 作者简介

周天安，南昌人，大专文秘和经济管理双学历，长期在商业主管部门从事文字工作，有17篇论文先后在中央、省、市报刊发表。

现任南昌商贸思想政治工作研究会副会长，兼任《商贸思研》编辑。

参与《南昌简志》《南昌市志》《南昌百科全书》《南昌名典》《南昌年鉴》等书的编写。

黄敬苏，南昌人，汉语言文学和档案管理学双学历，长期从事文字工作，撰写稿件曾在省市报刊刊登，对副食品和餐饮食俗有独到见解，参与《南昌市志》《南昌百科全书》《南昌名典》《南昌年鉴》等书的编写。

## <<南昌饮食>>

### 书籍目录

前言第一章 绪论 第一节 饮食结构 第二节 南昌饮食特点 第三节 餐馆菜与家庭常菜的差异第二章 南昌酒俗 第一节 酒礼 第二节 酒令 第三节 酒类第三章 南昌茶俗 第一节 茶礼 第二节 茶类 第三节 茶铺 第四节 茶馆功能 第五节 茶饮演变第四章 南昌食俗 第一节 节日食俗 第二节 节气食俗 第三节 礼仪食俗第五章 居家常菜 第一节 春季常菜 第二节 夏季常菜 第三节 秋季常菜 第四节 冬季常菜 第五节 四季宜菜第六章 南昌名点 第一节 烤炸类 第二节 蒸制类 第三节 油炸类 第四节 水煮类 第五节 炒制类 第六节 其他类第七章 南昌名菜典故 第一节 畜类 第二节 禽类 第三节 鱼类 第四节 蔬菜类第八章 现代南昌名宴名菜特色菜 第一节 南昌名宴 第二节 南昌名菜 第三节 南昌、特色菜第九章 南昌餐饮店 第一节 餐饮老店 第二节 当代餐饮名店第十章 特色饮食 第一节 特色餐饮街 第二节 中西快餐企业附录 南昌市餐饮(烹饪)协会主要参考书目后记

## &lt;&lt;南昌饮食&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：“出而作，日落而息”的生活，特定的生产生活环境，形成了南昌人独有的饮食特点。

一是一日三餐，一稀两干(一餐稀饭，两餐干饭)。

正常年景，早晨一餐稀饭(稀饭称“粥”)，中餐、晚餐吃大米饭。

在农村，农忙季节，因劳动强度大，一日三餐，早餐得吃干饭，农闲时早餐仍然是吃稀饭。

如遇水、旱灾情或虫灾之年，一稀两干就很难兑现。

旧时，中华民族处于漫长的封建社会，特别是19世纪中叶至新中国成立之前，中华民族处于半封建半殖民地社会，南昌人过着饥寒交迫、食不果腹的生活。

天灾人祸之年，由于长期自给自足的小农经济，致使农民战胜自然灾害和人祸的能力极小。

因此，农民吃饭，提倡丰年不忘歉年，故有“积谷防饥”的说法；即使是丰年，也得遵循“一稀两干”的节俭传统和风险意识。

特别是近代，抗战八年之久，南昌人过着离乡背井，流离失所的流浪生活，无法维系“一稀两干”的传统习俗。

新中国成立后，人民当家做主，生活有了保障，但发生在20世纪60年代的三年自然灾害，人们记忆犹新，因粮食、副食品短缺，每人每月定量凭粮票供应粮食。

当时八一桥头农贸市场副食品交易十分火爆，非正常交易粮油等票证屡见不鲜，议价交易的大米价高达国家牌价的15、20倍之多，百姓“一稀两干”的生活习俗也无法保证。

那时，豆渣、藕节、醪糟、糠饼、红薯、甚至草根也成为南昌人充饥的代粮食品，包菜边皮煮稀饭成了当时的主餐。

改革开放后，农业生产得到进一步发展，粮食生产保障度不断提高，城乡“一日三餐，一稀两干”得以恢复。

改革开放使人民生活富裕了，城乡人们“一日三餐，一稀两干”的理念是早餐吃好，中餐吃饱，晚餐吃少。

当今市民的早餐不仅仅是稀饭。

还有粉、面、包子、馒头、奶品等等，早餐饮食出现选择多样化。

荤素搭配，用餐便捷化，一日三餐的习俗依然保持。

二是以菜配饭，因季而食。

自古以来，南昌人无论吃稀饭干饭，无论早、中、晚餐，都需要用菜佐餐，否则，无菜难吃饭。

至于用什么菜下饭，用荤还是用素菜，则根据生活条件和生活习惯各有所好。

## <<南昌饮食>>

### 后记

《南昌饮食》一书，是在南昌大气开放、诚信图强的城市精神指导下立著的，是一本旨在介绍南昌人饮食习俗和南昌餐饮业历史和现状、弘扬南昌饮食文化、集知识性、趣味性于一体的实用书。

如果读者是南昌人，对本书会倍感亲切、倍感自豪。

他乡读者阅读、浏览本书，则像做客南昌，走进南昌人家，漫步入席南昌餐饮酒家，了解南昌人生活吃什么、怎么吃、为什么这样吃，仿佛与南昌人一起入席共餐，共享南昌的美味佳肴，领略南昌悠久和多彩的饮食文化。

《南昌饮食》是在各级领导的关心重视下，在各有关部门的积极配合下成书。

南昌市委、市政府主要领导和有关方面的领导分别担任本书顾问、编委正副主任和编委，对本书编写悉心指导。

南昌市商贸委主要领导专门召集编写工作会议，亲自动员、布置编辑事宜。

“南昌烹饪协会”协调会员单位提供资料，各有关餐饮企业热情支持，及时提供相关情况。

南昌史志办、档案馆、江西科技师范学院等为我们提供大量的文献和资料，为此借用了前辈和同辈作者呕心沥血的劳动成果。

我们对以上领导、专家、学者、有关人员表示衷心的感谢。

由于本书的编写时间仓促，我们的社会调查不够广泛和深入，手头的资料也不够全，知识水平有限，本书难免有不足和纰漏之处，敬请各位领导、专家、学者和读者批评指正。

## <<南昌饮食>>

### 编辑推荐

《南昌饮食》是由江西人民出版社出版的。



<<南昌饮食>>

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>