

<<食文化>>

图书基本信息

书名：<<食文化>>

13位ISBN编号：9787513600675

10位ISBN编号：7513600678

出版时间：2011-5

出版时间：中国经济出版社

作者：周海鸥

页数：204

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>

<<食文化>>

前言

人的行为、意识、关系，人所面对的制度、风俗、物质等，都是文化。

对于芸芸众生来说，文化与生俱来，人人都不能离开文化而生存。

古人说“物相杂，故日文”（《周易·系辞下》），又说“五色成文而不乱”（《礼记·乐记》），所以，“文”就是多种色泽的搭配，它比自然状态有序而且更好看。

圣人以此“化”入，就是要将人从蒙昧自然状态中改造过来，成为知廉耻、懂辞让、有礼仪的人。

现代人自我意识增强，就不这么看了。

梁启超说：“文化者，人类心能所开释出来之有价值的共业也。

”（《什么是文化》）就是说，文化是人类集体内在的灵性和智慧之花，这些花朵被普遍认可，并且形成一道道风景：道德、艺术、政治形态等。

这两种说法都有道理：先知先觉的天才们，引领着文化的方向；而我们每一个人，也都参与了文化的创造和延续。

如此，文化才成其为文化。

政治、经济、伦理、哲学、学术、文学、艺术等，与意识形态和价值有关，有着官方色彩，可以称之为主流文化。

而以社会生活为中心，如家庭、行业、风俗、技艺、生活行为等，以及一部分游离在社会法律和制度之外的行为，如绿林、帮会、寺庙、赌博等，则可称之为非主流文化或次生文化。

由于今天的“非主流文化”有“反主流文化”的意思，为了避免歧义，我们也可以直接地将这一部分内容称为生活文化和世俗文化。

主流文化对社会的发展至关重要，是精英们的舞台，他们以及他们精美的创造，为我们的社会树立了目标和尺度。

但是，与我们每个人生活相关的，却是生活文化和世俗文化。

生老病死、衣食住行、百般生业、游观娱乐、江湖绿林、方士游医、沿街托钵、鸡鸣狗盗……正是这一切，构成了日常生活的文化图景。

本丛书关注社会生活，关注这五光十色的世俗图景，并希望能够完整地将它们勾勒出来。

我们相信，这一幅幅的生活情态、世俗图景，甚至比那些彩衣飘飘、粉墨登场的角儿、腕儿，更加真实，也更有风采。

以“雅俗文化”为名，是为了显示我们对趣味的偏爱，并以此来区分于主流文化典正的姿态和庄严的价值观。

其实在生活中是无所谓雅和俗的，弹琴虽然需要更多的教养，赌博对有些人来说似乎天生就会，但作为技艺，两者真有高下的差别吗？

何况庄子说一切都与道相通，什么都可以玩出境界来。

古人不是常拿厨艺说政治，并且还真好厨师成了政治家的例子吗？

所谓“雅俗文化”，不过是遵从习惯的说法，并没有价值高下的意思。

日常生活及世俗图景都是文化。

但文化，毕竟具有建构性特点。

换句话说，那些散乱的现象、意识、习惯等等，只有被理解了，才具有意义，才能成为文化。

我们编纂这套丛书的目的，就是帮助人们理解日常生活和生活传统，从而能真正地从生活中体会到意义和趣味，增加人生的内涵。

我们期望编撰一套集知识性、趣味性甚至实用性为一体的文化丛书。

它虽然不是学术著作，但就某一类别文化而言，应该有着系统的、可靠的知识，应该充分揭示出它的精神和境界，并融贯在对各种精彩文化现象的描述之中，使之真正贴近生活、提升生活，成为一道道能够颐养性情、雅俗共赏的精美的文化大餐。

过常宝 2011年3月

<<食文化>>

内容概要

《新版“雅俗文化书系”》

新旧同源，一脉相承的是中国传统文化的博大精深；
雅俗共赏，孜孜以求只为天下大众汲取知识的甘露。

新版“雅俗文化书系”，既包括山川风物、观念信仰、三教九流、风俗人情、行业传统，也包括人伦礼仪、衣食起居、琴棋书画、奇技赏玩等，在千百年历史文化的纵横交错中，书中呈现着新时代的思想激荡，“古”与“今”文化碰撞，“雅”与“俗”相得益彰。

新版“雅俗文化书系”是奉献给广大读者的一套精品文化图书，内容通俗易懂、图文并茂，又引经据典、深入浅出。

引领普通大众，沿着历史的轨迹，与文化对话，近距离探求文化的内涵。

书系还是少年儿童了解传统文化，亲近华夏五千年文明的优秀读本，使他们在乐趣中学习，在学习中成长。

《食文化》

俗谚云，“民以食为天。

”本书从中华民族的饮食文化出发，对中国数千年的饮食发展，及其文化精神做了总结和阐释，记述了食文化在人类文明进程不同阶段的面貌特征、食俗风物、菜系流派和民族交融，并以独特的视角解读了食文化的社会意义和人文内涵。

本书集知识性和趣味性为一体，既有对食物、食味、食态的丰富描述，又有对食俗、食趣、食礼的生动呈现，是一个全面了解中国食文化的精致读本。

作者简介

过常宝，北京师范大学文学院教授。

以生动而内涵丰富的教学,曾被学生评为“北师大最受欢迎的本科教学十佳教师”。

曾任中国香港教育学院、中国台湾东吴大学、韩国高丽大学等院校特聘教授。

主要研究领域为中国上古文学和文化，著有《楚辞与原始宗教》《原史文化及文献研究》《先秦散文研究——上古文体及话语方式的生成》《依然旧时明月——唐诗宋词中的生命和情感》等多部学术著作。

<<食文化>>

书籍目录

- 序一 季羨林序（第一版“雅俗文化书系”序）
- 序二 新版“雅俗文化书系”序
- 前言 品文化之筵香
- 第一章 筷头春秋
 - 第一节 钟鸣鼎食
 - 茹毛饮血/石烹陶烹/列鼎而食/食不厌精
 - 第二节 酒楼食肆
 - 皇家御宴/京城酒楼/市井肴席
 - 第三节 异域风味
 - 胡味腥膻/歌舞胡家
- 第二章 天下肴馔
 - 第一节 主食
 - 五谷之说/稻/麦/菽
 - 第二节 菜肴
 - 六畜八珍/煎炒烹炸/金齏玉脍/南北风味/满汉全席
 - 第三节 小吃
 - 小食渊源/京城小吃/南味北上/糕点话旧
- 第三章 席上五味
 - 第一节 五味和五德
 - 五味由来/五味比德/伊公说味
 - 第二节 食物和身份
 - 百姓理想/贵族排场/天子气派
 - 第三节 席上礼节
 - 古乡饮酒礼/家庭饮食礼/宴饮待客礼
- 第四章 民间食态
 - 第一节 节日食俗
 - 新春年糕/上元滚元宵/端午裹角黍/中秋团圆饼
 - 第二节 节令食俗
 - 咬春五辛盘/清明青精饭/冬至饺子碗/丰收腊八粥
 - 第三节 礼仪食俗
 - “早生贵子”/合欢喜宴/寿桃寿面/居丧食粥
- 第五章 文人食趣
 - 第一节 文人生活中的饮食
 - 莼鲈之思/东坡遗味/名士食馔/浮生食趣
 - 第二节 文艺作品中的饮食
 - 咏粥诗/夜宴图/《金瓶梅》/《红楼梦》
 - 第三节 食文化典籍
 - 《齐民要术》/《东京梦华录》/《饮膳正要》/《闲情偶寄》/《随园食单》
- 第六章 民族饮食
 - 第一节 森林和草原上的佳肴
 - 山珍海味的满族/以酱为伴的朝鲜族/对酒割肉的蒙古族
 - 第二节 丝绸之路上的清真美味
 - 食俗谨严的回族/无馐不欢的维吾尔族/马奶醉人的哈萨克族
 - 第三节 独特而多样的西南饮食
 - 酥油飘香的藏族/喜食酸辣的苗族/五彩糯食的壮族

<<食文化>>

第四节 宝岛上的渔猎和珍馐

嗜酒逐鹿的高山族

第七章 八大菜系

第一节 葱爆糟溜 鲁菜一绝

第二节 七滋八味 麻辣川菜

第三节 水陆杂陈 粤菜品鲜

第四节 无汤不欢 闽菜滋味

第五节 浓油赤酱 苏菜之巅

第六节 甜鲜脆软 俏味浙菜

第七节 辣中寓酸 馋嘴湘菜

第八节 滋味醇厚 徽菜余味

章节摘录

第一节 钟鸣鼎食 茹毛饮血 远古时代，在人工取火发明以前，人类的食物是指自然界中一切以自然形态能够被人吃下的东西。

《礼记·礼运》中说：“昔者先王未有宫室，冬则居营窟，夏则居槽巢。

未有火化，食草木之实、鸟兽之肉，饮其血，茹其毛。

”那时的人们风餐露宿，食野果、生肉，饮泉水、兽血，进食的意义只是在于获得生存。

后来传说中出现了一位圣人，叫做“有巢氏”，《韩非子·五蠹》中描述他“作构木为巢，以避群害”，为人类初步解决了居住问题，并使得人们的住所避免受到野兽的侵害。

不仅如此，《三坟书》里记载：“有巢氏生，俾人居巢穴，积鸟兽之肉，聚草木之实。

”这就是说，有巢氏还教会人们猎取兽肉，采集果实。

一般认为，有巢氏的时代属于旧石器早期，那时虽然没有发明人工取火，但是雷电或林莽自燃的山火，仍然为人们提供了品尝熟食的机会。

大火过后，烧熟的兽肉和膨爆的坚果，散发出诱人的焦香，所以也有记载把“烧烤”和“膨爆”看做是最初的烹调。

而熟食的意义不止在于美味，更重要的是它促进了身体对于食物养分的吸收，减少了生食中细菌的侵害，从而增强了人们的体质。

后来，人们开始逐步尝试利用自然火，并试图保存、控制火种。

同时，火对于生产工具的进化，也起到了有力推动的作用。

旧石器时代晚期，出现了人工取火。

《韩非子·五蠹》中说：“上古之世，民食果蓏蚌蛤，腥臊恶臭而伤害腹胃，民多疾病。

有圣人作钻燧取火，以化腥臊，而民说之，使王天下。

号之曰‘燧人氏’。

”燧人氏就是传说中钻木取火的圣人，他的这一段传说，在《古史考》中另有记载：“古者茹毛饮血，燧人氏钻火，始裹肉而燔之，曰炮。

”此处的“炮”是一种烧烤方法，指用泥浆涂抹并包裹住兽肉，然后将其丢进火中烧烤。

烤熟后剥去泥壳时，野兽的毛也就一并去除了，同时食物也是皮酥肉嫩。

后世的“叫花鸡”，就是古时“炮”法技艺的延续。

人工取火的发明，使人们完全告别了茹毛饮血、生吞活剥的饮食方式，正式进入了熟食时代。

熟食时代的来临，被视为人类饮食文化的起点。

石烹陶烹 人工取火发明以后，人们逐渐掌握了用火技术，食物的范围和烹饪的方法都随之多样起来。

《礼记·礼运》将远古的烹饪方法列为炮、燔、亨(即烹)、炙四种。

其中，炮是将食物包裹后在火上烧烤，燔和炙都是将食物直接在火上烧烤。

这三种方式都不需要借助烹饪器皿，其对象也往往是动物或植物。

随着原始农业的发展，谷物成为新的食材，而谷物的烹饪，需要借助容器来完成，于是“烹”这种方法应运而生。

最早的谷物烹饪方法是石烹，即用石料，如石板、石块、鹅卵石等，作为传热介质焙熟食品。石烹的方法大致有两种，一种是将石板或石块作为盛器，上面放置谷粒，下面用火加热，直至焙熟。

现今流传于陕西、山西、山东等地的石子馍、干馍、沙子饼等，就是沿用这种石烹方式。

其做法是将洗净的鹅卵石子放在平锅里烧热，把饼胚放在石子上，另在饼上再铺一层烧热的石子，用上下石子对热的方式将饼焙熟。

饼熟之后凹凸不平的形态，有着特别的石子焙熟的特征。

另一种石烹的方法是利用热石的温度煮熟食物，即将鹅卵石烧到极热，取烧热的石子投入盛有食物的水中，使水沸腾并将食物煮熟。

云南古老的土著民族布朗族的一道名菜“卵石鲜鱼汤”，采用的就是这种方法。

随着对火的不断运用，原始人类发现黏土经过火烧，可以变得坚硬，不再散开，形状也可以随需要

<<食文化>>

而定，而且烧制的成物不会漏水和变形。

于是，人们尝试着用树枝或藤条编制成各形框架，然后在上面涂抹厚厚的黏土泥浆，待风干后放入火中烧制，烧好后就制成了一个坚硬的土罐。

自此，原始的陶器产生了，这是人类改造自然物的一次伟大尝试。

陶器的出现，是旧石器时代过渡到新石器时代的一个显著标志。

有传说将陶器的产生联系到古帝王神农氏，神农氏和伏羲氏是继燧人氏之后的两位圣人。

《三皇本纪》记载，伏羲氏“结网罟以教佃渔，养牺牲以充庖厨”，认为伏羲氏创立了渔业和畜牧业，这就使人们的食物种类拓展到捕捞的鱼虾和驯养的家畜。

而神农氏则被认为是农业的开创者，他不仅遍尝百草，还教人们播种五谷。

《通志·三皇纪》中载：“炎帝神农氏起于烈山……民不粒食，未知耕稼，于是因天时，相地宜，始作耒耜。

教民艺五谷。

故称之‘神农’。

”《太平御览》引《周书》佚文“神农耕而作陶”，认为神农氏在开创农业的基础上，又发明了陶器。

农业和畜牧业的发展，改变了原始人群“饥则求食，饱则弃余”的生活状况，使人们逐渐开始了定居生活，进而也开始寻求食物的存储之道和烹饪方法的改进。

P3-6

<<食文化>>

编辑推荐

食者，民以之为天。

食之文化，天下饮食之精髓也。

它源于钻木取火，起于鼎簋俎爵；伊尹易牙使之扬名，孔丘吕览为之立法。

它显现于帝王的宴席，也流连于民间的小筑；它流传于江湖草莽，也浸润着诗词文章。

它因五湖四海而风格迥异，也因天下一统而为民遍尝。

食源、食经、食俗、食礼……荟萃饮食滋味，锻造文化经典。

过常宝主编的《食文化》是《新版雅俗文化书系》的其中一册。

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>