

<<河南特色饮食文化（上下两册）>>

图书基本信息

书名：<<河南特色饮食文化（上下两册）>>

13位ISBN编号：9787534835858

10位ISBN编号：7534835852

出版时间：2011-8

出版时间：中州古籍出版社

作者：吕世范 (编者), 樊胜武 (编者)

页数：828

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>

<<河南特色饮食文化（上下两册）>>

内容概要

《河南特色饮食文化（套装上下册）》对河南豫菜的起源、历史，在中国饮食文化中的地位以及河南饮食民俗、宴饮文化、菜点文化、茶文化、酒文化、食品文化、饮食与养生等做了系统的阐述，较为详细地反映了河南饮食文化的丰富内涵，是一部河南饮食文化大典。

为了提高本书的趣味性和可读性，在编写过程中采用雅谈、趣闻、传说、民谚、歌辞诗赋导入，循序渐进，由浅入深地阐述，其文笔生

动畅达，融餐饮与文化于一体，汇名人轶事、民俗风情与烹饪为一篇，注重知识性、趣味性、科学性、资料性和实用性，文化气息相对浓厚。

《河南特色饮食文化（套装上下册）》的出版，不仅为河南的餐饮业、酒店业、旅游业、文化事业增了光、添了彩，而且对弘扬中华民族传统文化，发扬河南厚重历史文化优势，振兴和繁荣豫菜，让世人认识河南，了解河南，促进河南的旅游业、‘商业、对外文化交’流和经济发展，都将发挥重要作用。

<<河南特色饮食文化（上下两册）>>

作者简介

吕世范，1939年生，河北省南宫市人，中共党员，高级经济师，高级政工师，焦作建工集团退休干部。

1960年毕业于焦作矿业学院（现河南理工大学）地质专业，历任焦作矿业学院科长、副处长，焦作市建筑工程局副局长。

焦作市规划建筑设计院党支部书记、焦作市风景名胜区协会顾问、焦作市旅游顾问等。

1998年主编了《天下第一景观》（44.7万字，河南人民出版社出版）、2002年主审《云台山》（47万字，中州古籍出版社出版）、2003年主编了《中州览胜》（65.2万字，中州古籍出版社出版）、2007年主编了《河南特色旅游文化》（36万字，中国旅游出版社出版）。

其业绩已被编入《中国专家大辞典》、《二十一世纪人才库》、《中华魂·中国百业领导英才大典》和《中国当代创世英才》等典籍。

樊胜武，1969年生于中国厨师之乡河南省长垣县。

现为中国烹饪大师、高级烹饪技师、餐饮业国家一级评委、河南省餐饮与饭店行业协会副会长、河南省酒店业商会常务副会长、河南省郑州市政协委员、河南阿五美食有限公司董事长。

先后获得“2005年度中华金厨奖”、“2005中国餐饮业年度十大人物”、“2006全国餐饮业优秀企业家”、“2007全球新豫商十大创新企业家”等称号或奖项。

著有《中国厨师之乡特色风味小吃》、《河南特色菜》等多部烹饪书籍。

<<河南特色饮食文化（上下两册）>>

书籍目录

《河南特色饮食文化（上册）》目录：第一章 中华烹饪的源头——豫菜 第二章 河南饮食习俗 第三章 各具特色的宴席 第四章 豫菜名品 第五章 传统面点 第六章 地方风味名吃 第七章 传统名汤（羹） 第八章 特色酱卤制品 《河南特色饮食文化（下册）》目录：第九章 食疗与养生 第十章 中原茶文化与酒文化 第十一章 休闲、旅游食品及其它 第十二章 中原饮食文化之乡 第十三章 中华（豫菜）餐饮名店 第十四章 中原饮食杰出人物 第十五章 名厨摇篮 主要参考书目 后记

<<河南特色饮食文化（上下两册）>>

章节摘录

版权页：插图：中原民间亲友往来还有用馍作礼品的习俗。

如正月里女儿给父母送年馍，姥姥给外孙、外孙女回枣山、枣花，春季出嫁的姑娘为父母送面雁，六月麦收后舅舅给外甥送面羊，老人去世时姑娘要送供馍、面猪、面羊、面鸟馍等。

【面条】我国的面条起源于汉代，早期有条状的、片状的，因要在“汤”中煮熟，所以又叫“汤饼”。

面条也是河南人主食的重要面食。

河南人爱吃面条，也会吃面条。

面条的品种吃法也很多，民间日常饭食，每天至少吃一顿面条，尤其是午餐，几乎家家吃面条。

有人说面条是河南人的物质食粮，常香玉是河南人的精神食粮，把面条和常香玉相提并论，足见面条对河南人的重要。

河南人吃面条叫吃面，有汤面、捞面、卤面、炒面、焖面、烩面、炆锅面、拉面、粉浆面、糊涂面等等。

从形状上说，有宽如腰带的拽面、窄如韭叶的手工面、细如发丝的拉面、菱形的面叶、饴铬面、宽窄不等的机器面等。

河南人爱吃面，也会做面，在民间和烹饪界出现了许多制面的厨艺高手。

如长垣籍厨师宋国华的拉面技术堪称一绝，他拉的“龙须面”细如发丝，均匀不断，曾多次与日本、法国、香港等国家和地区的代表团进行技术交流。

长垣籍厨师马国强拉的龙须面细可穿针、火能点燃、入口即化，创18环262144根的奇迹，获上海大世界吉尼斯总部颁发的“最细拉面”荣誉证书，被中央电视台“夕阳红”栏目誉为“拉面王”。

长垣籍厨师韩金岭的手工擀面条技术更是一绝，切好的面条用布包起来，放在地上，经车轮碾过去，再放入开水锅里煮熟，仍然是一根一根的，不并条，不碎断，用筷子把面条挑起来，锅里没有一根断头。

在河南有许多风味独特的面条品种，都颇受人们的欢迎，如羊肉烩面、偃师卤面、郑州伊府面、新野板面、驻马店烂扁食、周口刘家老母鸡面叶、豫西饴馅面、开封鲤鱼焙面、洛阳浆面条等等。

中原人爱吃面条，几天不吃急得慌。

冬天天气寒冷，多吃汤面条。

有些地区爱吃糊涂面，即在面条汤内搅入些玉米糝或玉米面，也有搅入些白面糊的。

有些庄户人家爱吃杂面条，杂面就是小麦面掺入绿豆面擀成的面条。

杂面条内往往放上一些红薯叶或芝麻叶、芹菜叶，其风味独特，令人食之不忘。

晚餐有些人家爱吃面片汤，面片汤多为不放盐的甜食，香甜可口，可代替粥类。

午餐人们爱吃捞面条，冬天多为打卤面，夏天多为凉面。

豫东有俗话说“正月捞三捞，神鬼不敢瞧”，指的是当地在正月初八、十八、二十八三天吃捞面条的习俗。

这三天吃了捞面条，神灵就会保佑人们无灾无难一年平安。

中原人吃过捞面后总要喝一碗面条汤，有些地方将面条捞到碗内后要加一勺面条汤，这叫“原汤化原食”。

<<河南特色饮食文化（上下两册）>>

编辑推荐

《河南特色饮食文化(套装共2册)》的编纂出版,是弘扬河南饮食文化一系列举措的又一实际行动,目的是让世人认知豫菜,接受厚重河南饮食文化的熏陶,让中原饮食文化之花开遍五湖四海,让世界了解河南,让河南走向世界。

<<河南特色饮食文化（上下两册）>>

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>