

<<美食中国>>

图书基本信息

书名：<<美食中国>>

13位ISBN编号：9787806964293

10位ISBN编号：7806964290

出版时间：2007-6

出版时间：韩欣 天津古籍出版社 (2007-06出版)

作者：韩欣 著

页数：633

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;美食中国&gt;&gt;

## 前言

“民以食为天”，吃是实现生存目标的首要手段。

因此，生命诞生之时，便是吃的活动开始之日，但吃的活动在其初始阶段是没有器具的。

在学会用火之前，人类吃的内容、吃的方式与动物界并无两样，即直接食用植物果实和动物血肉，这种“茹毛饮血”的饮食方式不存在也不需要什么饮食具。

这一阶段称为原始生食阶段。

掌握了用火之后，人们先将食物放在火中烧烤，然后再食用。

或将石头烧热而后将食品放在石头上焙熟而食，由此进入原始熟食阶段。

但此时仍未产生真正意义上的饮食具。

在长达数百万年的旧石器时代，尚处于童丰的人类就是依靠烧烤和焙熟这两种原始的方式而生存繁衍下来的。

中国是具有五千年历史的文明古国，它的饮食文化与烹调技艺是它的文明史的一部分。

是中国灿烂文化的结晶。

中国疆域辽阔，气候多样，热带、亚热带、温带、亚寒带兼而有之；地形多样，江河湖海，山川平原，无一不备，这样就为中国的饮食与烹调提供了不同种类、不同品质的鱼肉禽蛋、山珍海味、瓜果蔬菜等丰富的动植物原料、调料。

数千年来，中餐积累了精湛的烹调技艺，仅烹调的操作方法就有：烧、炸、烤、烩、熘、敦、爆、煸、熏、卤、煎、余、贴、蒸等近百种，从而形成了各式各样、千差万别、风味各异的菜系和品种。

据不完全统计，现在全国约有各式菜肴一万多种。

著名的清宫廷宴席菜肴“满汉全席”，仅此一桌的冷热大菜就有120余种。

以这种大菜为代表的中国食文化，显示出华丽、气派的“天朝”和“帝王”心态，表现出中国传统文化的普遍特点。

中餐的菜肴以色艳、香浓、味鲜、型美而著称于世。

其型美，尤以花式冷拼盘最为突出。

它造型别致、五彩缤纷、栩栩如生，呈现出富有意境的景色和图案。

那山川树木、亭台楼阁、花鸟鱼虫、珍禽异兽，尽收盘中。

仿佛是一幅美丽的图画，给人以享受。

而且中餐每套都以双数为单位，四、六、八、十……等成为一般的规则。

俗话说：“两个盘子待客，三个盘子待鳖”，追求双数恰恰表现出中国文化注重“十全十美”，讲求偶数为利的心理习惯。

中餐的菜肴名称也别具特色，富有中国传统文化特色，给人以美好的回味。

如游龙戏珠、阳春白雪、银珠牡丹、金玉围翠、玉手摘桃、宫门献鱼等等，五花八门，应有尽有。

充满了诗情画意，有时就是一种立体的诗配画。

在中国，具可以说走到哪里、吃到哪里。

全国各地的饭店、酒家、餐馆、食摊比比皆是。

尤其是各大中城市，仅在一地，就可以品尝到南北各地的饮食风味，荤素名菜，点心面粥，应时小吃。

即使在国外，中式餐馆也是很多，几乎遍布世界各地。

并且这些中餐馆常常是宾客满座，应接不暇，生意十分兴隆。

在美国，中餐馆更是多得惊人。

仅纽约一个城市，就有五千家以上。

中国幅员辽阔，是最重视“吃”的民族。

经过几千年的发展。

形成了博大精深的“食文化”。

长期以来，各地由于选用不同的原料，不同的配料，采用不同的烹调方法，因而形成了各自的独特风味和不同的菜系。

## &lt;&lt;美食中国&gt;&gt;

其中，较为著名的八大菜系指川、粤、苏、湘、闽、徽、浙、鲁等。

所谓“靠山吃山，靠水吃水”。

“一方水土养一方人”，讲的是适应。

中国幅员辽阔，自然条件千差万别。

生活在中国大地上的56个民族，在不同自然环境中，各自形成了富有特色的丰富的饮食习俗。

如生活在大草原上的蒙古、藏、哈萨克等族的牧民，食肉饮乳；赫哲族生活在黑龙江三江水乡，鱼是最主要的食物；而生活在兴安岭密林中的鄂伦春人，食必鸟兽肉……这在交通运输不发达的时代，更是不可改变的饮食模式。

南方适于种水稻，故南方人民普遍以大米为主食；北方多种小麦、杂粮，故北方人民以面、杂粮为主食；青藏高原宜种青稞，故生活在这里的各族农民主食青稞。

蜀湘湿气重，人多食辣；晋、陕、甘、湘、贵及许多山区，或因水土关系，或因历史上长期缺盐，人喜食酸……饮食上的这些地方特色使中国饮食文化展现出异彩纷呈的局面。

《美食中国》以时间顺序为经，以各个民族及地方特色为纬。

详细讲述了中华民族五千年来的各民族、各阶层的饮食状况和饮食习俗，并附有许多饮食小知识，可以让我们详尽了解祖先以及现在各个地方的饮食，了解中华民族五千年的饮食文化精髓。

书中丰富精美的插图更是带给了我们视觉上的享受。

另外，由于本书编者水平所限，书中的错漏舛误之处在所难免。

希望广大读者朋友和专家批评指正，以使本书能够更加完美。

## &lt;&lt;美食中国&gt;&gt;

## 内容概要

《美食中国（上中下）》以时间顺序为经，以各个民族及地方特色为纬。详细讲述了中华民族五千年来的各民族、各阶层的饮食状况和饮食习俗，并附有许多饮食小知识，可以让我们详尽了解祖先以及现在各个地方的饮食，了解中华民族五千年的饮食文化精髓。书中丰富精美的插图更是带给了我们视觉上的享受。

另外，由于《美食中国（上中下）（精装）》编者水平所限，书中的错漏舛误之处在所难免。希望广大读者朋友和专家批评指正，以使《美食中国（上中下）（精装）》能够更加完美。

所谓“靠山吃山，靠水吃水”。

“一方水土养一方人”，讲的是适应。

中国幅员辽阔，自然条件千差万别。

生活在中国大地上的56个民族，在不同自然环境中，各自形成了富有特色的丰富的饮食习俗。

如生活在大草原上的蒙古、藏、哈萨克等族的牧民，食肉饮乳；赫哲族生活在黑龙江三江水乡，鱼是最主要的食物；而生活在兴安岭密林中的鄂伦春人，食必鸟兽肉……这在交通运输不发达的时代，更是不可改变的饮食模式。

南方适于种水稻，故南方人民普遍以大米为主食；北方多种小麦、杂粮，故北方人民以面、杂粮为主食；青藏高原宜种青稞，故生活在这里的各族农民主食青稞。

蜀湘湿气重，人多食辣；晋、陕、甘、湘、贵及许多山区，或因水土关系，或因历史上长期缺盐，人喜食酸……饮食上的这些地方特色使中国饮食文化展现出异彩纷呈的局面。

## &lt;&lt;美食中国&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 源远流长的中国美食文化第一章 史前时代第一节 远古的中国饮食第二节 饮大河水吃土里粮  
 第三节 火食之路第四节 久远的圣人第二章 夏商周第一节 夏商周的饮食文化第二节 列鼎而食第三节  
 夏商周的烹饪技巧第三章 春秋战国第一节 春秋战国的饮食第二节 食补与食疗第三节 墨家、道家、  
 儒家的饮食观第四章 秦汉三国第一节 秦汉三国的饮食第二节 丝绸之路与豆腐第三节 “三国宴”的  
 文化内涵第五章 两晋南北朝第一节 两晋南北朝的饮食第二节 胡汉饮食交流第六章 隋唐五代第一节  
 隋唐五代的饮食第二节 隋唐饮食文化第三节 唐代饮食文化的交流第四节 唐代的酒文化第七章 宋辽  
 夏金第一节 宋朝的饮食第二节 辽代的饮食第三节 西夏的饮食第四节 金朝的饮食第八章 元明清时期  
 的饮食第一节 元代的饮食文化第二节 明代的饮食第三节 清代的饮食文化第二篇 饮食之礼第一章 食  
 礼的形成第二章 宴饮之礼第三章 待客之礼第四章 违食之礼第三篇 饮食的功用第一章 谈谈食功第二  
 章 祭先礼神第三章 食系亲友第四章 报上励下第五章 安邦睦邻第六章 饮食与养生第七章 味觉与审  
 美第四篇 中国古代社会各阶层的饮食第一章 皇宫里的饮食第一节 历代皇宫的饮食第二节 皇帝与美  
 酒第三节 皇宴第四节 皇宫的膳单第二章 官吏们的美食第一节 上侈下靡的官吏宴飨第二节 暴殄天物  
 的野蛮美食第三章 贵族的饮富第一节 食必方丈的贵族派头第二节 奇嗜恶癖，荼毒生灵第三节 节  
 俭之不易第四章 士大夫如饮食第一节 士大夫的饮食观第二节 鱼脍与士大夫第五章 文人的饮食第一  
 节 文人菜第二节 以酒当歌第三节 名士文人的饮食观第六章 商人的饮食第七章 僧侣的饮食第一节 戒  
 杀与吃素第二节 饮食戒规第三节 佛教对我国饮食文化的影响第八章 普通劳动者的饮食生活第一节 穷  
 人无白薪第二节 穷奢富侈的时俗第五篇 少数民族的饮食第一章 蒙古族的饮食第二章 藏族的饮食第  
 三章 维吾尔族的饮食第四章 壮族的饮食第五章 回族的饮食第六章 满族的饮食第七章 白族的饮食第  
 八章 土家族的饮食第九章 苗族的饮食第十章 朝鲜族的饮食第十一章 侗族的饮食第十二章 傣族的饮  
 食第十三章 哈尼族的饮食第十四章 彝族的饮食第十五章 瑶族的饮食第六篇 悠久的节庆第一章 春之  
 节第一节 立春第二节 元日第三节 人日第四节 元宵节第五节 中和第六节 春社第七节 寒食第八节 清  
 明第九节 上巳第二章 夏之节第一节 立夏第二节 佛节第三节 端午第四节 夏至第五节 伏日第六节 乞  
 巧第三章 秋之节第一节 立秋第二节 中秋第三节 重阳节第四章 冬之节第一节 十月一第二节 冬至第  
 三节 腊日第四节 祭灶第五节 除夕第七篇 美食与饮食业第一章 美食创造者第二章 中国古代著名  
 厨师第三章 古代饮食店第一节 古代餐馆第二节 古代酒肆第四章 汉族的饮食文化特点第一节 熟食性  
 第二节 隐喻性第三节 美食性第四节 独白性第八篇 中国历代炊餐具第九篇 菜系第十篇 老字号第十  
 一篇 美食工艺

章节摘录

插图：在人类历史上，中国是四大文明古国之一，有着上百万年的文化积淀，以及五千年的文明发展史。

如果我们回顾史前文化，就会发现人类许多早期文明，几乎都与饮食有关，只不过由于当时尚无文字记载，我们很难了解到当时饮食文化发展的具体形态。

直到战国时期以后，我们的史学大师们，才根据当时的口传资料，把上古人类的饮食文化追录下来。也许出于治史者本身的局限，也许那个时代就需要推出英雄，那时的人们常常将一个时代或一个氏族部落的发明，都归结到一位伟人的身上，于是出现了黄帝造灶、炎帝造陶一类的传说。

而对于原始时代的人们来说，没有什么比让人们吃饱肚子更重要的事了，因此这些传说中的领袖都不约而同地在饮食文化方面做出了杰出的贡献。

饮食之道，好像本无什么高深的学问，酸甜苦辣咸淡香，谁人不知盘中味？

知其味还是比较容易的，但大多是浅尝辄止，未必是深知。

真正的知味，还应当知源晓流。

饮食之道，体现的文化内涵丰富而博大。

由历史长河中沉积下来的饮食文化遗存，可以清楚地观察到它的渊源。

回望这浩荡的文化源流，可以深刻感受到中华文明雄厚根基之所在。

<<美食中国>>

编辑推荐

《美食中国(上中下)》由天津古籍出版社出版。

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>