

<<中国饮食习俗/民俗风情书系>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食习俗/民俗风情书系>>

13位ISBN编号：9787202070932

10位ISBN编号：7202070936

出版时间：2013-1

出版时间：范川凤 河北人民出版社 (2013-01出版)

作者：范川凤

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>

前言

我国是世界东方的文明古国，有着五千多年的文明史。其源远流长的民俗文化，是中华文明的重要组成部分。按照现在的说法，民俗文化的绝大部分属于无形文化、非物质文化。在经济全球化浪潮的冲击下，抢救和保护非物质文化遗产已经在全世界形成共识。2003年10月，联合国教科文组织颁布了《保护非物质文化遗产公约》。我国作为一个非物质文化遗产大国，面临大量民风民俗、民间技艺的濒危、失传，抢救、保护已是时不我待。文化部及时制定了与联合国教科文组织公约精神相一致的有关文件，社会各界也极力呼吁对传统民间节日、艺术的保护。2006年6月，国务院批准设立国家文化遗产日，时间为每年6月第二个星期六，并颁布了第一批国家级非物质文化遗产保护名录，将大量民俗文化事象纳入保护范围之中。2007年第二个文化遗产日时，又公布了首批国家级非物质文化遗产优秀传承人名单。这套丛书的编写，是响应胡锦涛同志在十七大报告中提出的“弘扬中华文化，建设中华民族共有精神家园”的伟大号召。在全国非物质文化遗产保护与中华民族共有精神家园建设的结合点上，确定推出的选题。它旨在通过民间信仰、岁时节日、饮食习俗、民间美术和演艺等专题介绍，让广大读者了解中华民族的非物文化，唤起他们的民族文化自信，树立起民族文化的自觉，以加强我们的民族凝聚力和认同感。我们就是要通过彰显我国多姿多彩的民俗文化，保持中华民族的文化符号与特征，维护中华文化的本土化和多样化，这是具有伟大战略意义的事情。而对于每一个读者尤其是青少年读者来说，可以通过这套丛书充分认识中华民族的辉煌文化，学习民族先人的聪明才智，树立正确的世界观、人生观、价值观，更加热爱祖国，热爱民族文化，并能够在继承前人的基础上进行新时代的文化创新和艺术创新。我们相信，这套丛书会对全国非物质文化遗产保护和中华民族共有精神家园的建设起到一定的推动作用，也一定会受到广大读者的喜爱。由于水平所限，时间仓促，书中问题在所难免，这里敬请广大读者、诸位方家及时指正。

<<中国饮食习俗/民俗风情书系>>

内容概要

范川凤编著的这本《中国饮食习俗》是为全国非物质文化遗产保护与中华民族共有精神家园建设而编写的一本中国非物质文化遗产科普书籍。

《中国饮食习俗》共分三章，内容包括：中国饮食文化发展历史，中国各地区饮食文化的形成及特点，中国文化菜系。

<<中国饮食习俗/民俗风情书系>>

书籍目录

序第一章 中国饮食文化发展历史 第一节 中国饮食文化的起源 第二节 中国饮食文化的形成 第三节 中国饮食文化的成熟 第四节 中国饮食文化理论的形成 第五节 中国各民族饮食文化的交融第二章 中国各地区饮食文化的形成及特点 第一节 东北饮食文化区 第二节 京津饮食文化区 第三节 中北饮食文化区 第四节 西北饮食文化区 第五节 黄河中游饮食文化区 第六节 黄河下游饮食文化区 第七节 长江中游饮食文化区 第八节 长江下游饮食文化区 第九节 东南饮食文化区 第十节 西南饮食文化区 第十一节 青藏高原饮食文化区第三章 中国文化菜系 第一节 鲁菜 第二节 粤菜 第三节 川菜 第四节 湘菜 第五节 闽菜 第六节 浙菜 第七节 苏菜 第八节 徽菜 第九节 京菜 第十节 鄂菜 第十一节 孔府菜 第十二节 清真菜 第四章 中国各地风味食品 第一节 北京风味 第二节 天津风味 第三节 上海风味 第四节 广东风味 第五节 港台风味 第六节 福州风味 第七节 湖南风味 第八节 湖北风味 第九节 山东风味 第十节 浙江风味 第十一节 江苏风味 第十二节 江西风味 第十三节 河南风味 第十四节 河北风味 第十五节 东北风味 第十六节 山西风味 第十七节 安徽风味 第十八节 四川风味 第十九节 海南风味 第二十节 云南风味 第二十一节 广西风味 第二十二节 贵州风味 第二十三节 新疆风味 第二十四节 青海风味 第二十五节 甘肃风味 第二十六节 西北风味 第二十七节 宁夏风味

章节摘录

金华酥饼 相关商铺、糕饼种类繁多，品种各异，但类似金华酥饼那种风味的，恐怕很难觅偶。

酥饼，以酥取胜，它进口酥碎，遇湿消融，即使牙齿脱尽的人也有口福品尝其味。

酥饼还以浓烈的陈香和鲜甜的回味显示其特有的魅力，强烈地吸引着顾客，古人有过酥饼店“闻香下马”之说。

关于金华酥饼，当地流传着许多传说：隋代程咬金曾在金华开过酥饼店，是酥饼行业的祖师；明代朱元璋攻克金华后，曾与军师刘伯温在婺州明月楼品尝酥饼；太平天国时，金华民众曾以酥饼慰劳屡败清军的李侍王等等。

师爷盒 制法：把肉剁成泥，海参、大虾切成黄豆粒大小的丁。

炒锅上火放入少许豆油烧热，加入猪肉泥炒至变色时，放入海参、大虾、葱花、姜末、花椒面、酱油炒熟后出锅，拌匀成馅。

将面粉倒在案板上，加入猪油、开水250克，边浇边拌和成面团。

将面团推开稍晾，再搓成1.5—1.7厘米粗细的条，揪成60个剂子，将面剂擀成圆皮。

将馅加麻油拌匀，取圆皮包馅呈饺子形，把两个饺子一立一卧锁在一起(像靠椅状)即成生坯。

锅内放油，烧至六成热时，将生坯下锅炸制，见盒鼓起呈金黄色即熟，捞出装盘。

特点：形象逼真，金黄色，外焦里嫩，清鲜咸香。

浙南鱼面 鱼面是用鱼肉(一般用新鲜肉质细嫩的)加精盐、味精、料酒，放入淀粉内，在面板上用面棒慢慢敲成大片，放于锅中制而成。

在浙闽沿海一带，鱼面已成为招待客人必不可少的佳肴。

制法：将海鳗剔骨去皮留肉，斩如泥，放洁净面盆内，加盐、料酒、味精、葱姜末，拌匀(拌时不要过分用力，不要放水)拿出放在一旁，备用。

取一块干净的面板和一根较粗的面棒，把拌匀的鱼肉放在面板上，加干淀粉，用面棒慢慢敲成厚约2.5厘米的大片(如面板较小，可分多次加工)。

炒勺烧热，放入鱼片，移至小火慢制，为防止焦糊，要在热锅内用猪肉皮擦一下，使其滑亮，用时方便，熟后即成。

既可直接改刀装盘食用，也可切片切丝，配入蔬菜炒吃，风味更佳。

风鸡 风鸡一般冬季腌制，春季食用，南方几乎家家腌制。

制法：选1.5千克重的鸡1只，宰杀，拔去大毛，镊净小毛，用清水里外洗净，用放温水中浸泡至回软。

捞起放盘中，在鸡身上放几根葱结、姜片，再洒上几粒花椒，放蒸笼内大火蒸30分钟即可。

特点：食时切块或撕碎，蘸点香醋及香油，腊香味美。

梅花糕 梅花糕源于明朝，发展到清朝时成为江南最著名的小吃，相传乾隆皇帝下江南时见梅花糕其形如梅花，色泽诱人，故作品尝，入口甜而不腻，软脆适中，回味无穷，胜过宫廷御点，大加称赞，因其形如梅花，便赐名梅花糕，故流传至今。

制作此糕需特制紫铜模具，重达10余公斤，内有19个梅花状孔。

它选用上等面粉、酵粉和水拌成浆状，注入烤热的梅花模具，放入豆沙、鲜肉、菜猪油、玫瑰等各种馅心，再注上面浆，撒上白糖、红绿瓜丝，用灼热的铁板盖在糕模上烤熟即成。

吃在嘴里是一种发了酵的面浆并有点酸味，而这正是真味所在。

霉干菜烧肉 绍兴风味。

绍兴菜的风味，一是霉，二是糟。

糟的东西，糟鸡，糟虾，外地人吃不惯，就像臭豆腐。

能够品出妙处的，还是霉菜。

绍兴人喜欢用大白菜发霉，外地人学不来的。

霉干菜烧肉，香，爽，还有独特的咀嚼感。

兔头煲 金华风味。

金华的火腿有名，兔头是这两年才兴起来的。

<<中国饮食习俗/民俗风情书系>>

金华人本来就爱吃兔，兔头原来不上大席。

可喜的是大排档流行，人们的口味越来越刁，兔头煲得以盛行开来。

讲究的杭州人也开始吃兔头煲，金华兔头煲有了被承认的欣喜。

红烧梭子蟹 温州人嗜海鲜，有一种血蚶，是生着吃的，其味鲜美，但食者唇齿间避免不了血色斑斑，望上去不免有些恐怖。

红烧梭子蟹就无虞“杀生”之嫌，虽名为“梭子”，其肉却丰美，其味之鲜，不在血蚶之下。

P176-180

编辑推荐

范川凤编著的这本《中国饮食习俗》全面介绍了中国饮食习俗的基础知识，从中国饮食文化的发展历史，到各地饮食习惯的介绍，直至中国文化菜系的详尽阐释，语言通俗浅显，内容贴近民众生活，受到广大读者的喜爱。

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>