

<<饮食卷-图说中国文化>>

图书基本信息

书名：<<饮食卷-图说中国文化>>

13位ISBN编号：9787206053849

10位ISBN编号：720605384X

出版时间：2007-10

出版时间：吉林人民

作者：王仁湘

页数：208

字数：180000

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>

<<饮食卷-图说中国文化>>

前言

中国传统文化源远流长，博大精深，凝结着炎黄子孙改造世界的辉煌业绩；包含着华夏先哲的无穷智慧，是先民留给后人的一份极其丰赡、弥足珍贵的宝藏，是人类文化园地中一朵璀璨的奇葩。

在中华五千年的文明史上，传统文化就像一位永不疲倦的精神纤夫，牵引着历史航船破浪前行。

中国传统文化纷繁复杂。

它主要包括物质文化、制度文化和精神文化三个层面。

、物质文化是指经过改造了的自然存在物；制度文化是指人类在改造自然过程中形成的人与人的关系以及规范化了的经济、政治、教育等各种制度、体制和方式；精神文化是指人类在加工自然、塑造自我的过程中形成的价值观念、心理状态、思维方式、审美情趣、道德风尚、宗教信仰、民族习性等等

。随着历史的发展和社会的进步，中国传统文化中的某些文化因子已经成了明日黄花，但有许多文化因子具有着超越时空的生命力，直到今天仍然是我们推进历史发展的“价值客体”。

中华民族历来有着尊重历史、珍视文化、继承发展、综合创新的优秀文化传统。

尤其是在科学发展、促进和谐的今天，我们更应该大力开掘中华传统文化这一丰富的宝藏。

正如罗曼·罗兰所说：人类历史上的那些优秀文化遗产就如一座座高峰，我们要定期登上这些山峰去看一看，去呼吸新鲜空气去汲取营养，然后我们才能神清气爽地下得山来，勇敢地投入生活。

对于中华民族来说，汲来中国传统文化这渠活水，它可以为今天的社会主义现代化建设提供精神动力、智力支持和文化保证。

对于我们每个人来说，学习和吸收中华传统文化，“它能给勇敢者以智慧，也能给勤奋者以收获”；

“它能给懦弱者以坚强，也能给善良者以欢乐”……

<<饮食卷-图说中国文化>>

内容概要

许多的发明,虽然没有像四大发明那样让历史感受到巨大的冲击力,但它们却悄悄地改变了历史的细节,改变了人类的生存状态。

烹饪就是这样,虽然没有人将它列入重大发明的范畴,可它也是一种发明。

科学的饮食使人类体魄强健、心智发达,也促进了其他的科学发明。

《图说中国文化:饮食卷》是《图说中国文化》之饮食卷,其中收录了许多与饮食烹饪有关的科学发明,如农耕、采盐、制陶、二十四节气、水利灌溉.....

<<饮食卷-图说中国文化>>

书籍目录

前言

- 1.中国烹饪的火食传统
- 2.淡味古风的“大羹”与“玄酒”
- 3.美味佳肴话八珍
- 4.中国重要的调味品 - - 酱
- 5.汉灵帝独爱“胡食”
- 6.谢讽《食经》道御膳
- 7.神秘的东方美食——饺子
- 8.百姓餐桌上的国菜 - - 豆腐
- 9.名扬九州的四大菜系
- 10.香飘四海的满汉全席
- 11.养生又养性的素食
- 12.五味、五谷与保健
- 13.以食当药的食疗术
- 14.以药当餐的药膳方
- 15.“国粹”筷子六千年
- 16.先秦庖厨人尊敬
- 17.宋时厨娘好风光
- 18.农学家贾思勰的《齐民要术》
- 19.食圣袁枚的《随园食单》
- 20.夫礼之初 始诸饮食
- 21.嗟来之食与食客三千
- 22.孔子的饮食观
- 23.梦想长生与追求不朽
- 24.食必方丈的贵族派头
- 25.以茶入馔的食茶遗风

.....

<<饮食卷-图说中国文化>>

章节摘录

插图：周代天子的饮食分饭、饮、膳、馐、珍、酱六大类。

《礼记·曲礼》说：“献孰（熟）食者操酱齐。

”熟食即熟食，酱齐便是复合调料。

经学家的注解是：“酱齐为食之主，执主来则食可知。

若见芥酱，必知献鱼之属也。

”即吃什么肉，一定要配什么酱，有经验的食客只要看到侍者端上来的是什么酱，便能得知会吃到什么美味了。

据《周礼·天官》所记，周天子祭祀或宾客用馐“百二十品”，用酱“百二十瓮”。

这百二十瓮酱包括醢物六十瓮、醢物六十瓮，都是动植物食料加调味品炮制的复合调料。

肴馐百二十品配酱百二十瓮，一肴配一酱，这是周王创下的前所未有的王室饮食制度。

周王的肴馐都是淡味。

进膳时再配用不同的酱调味。

商代之时，调味品主要是盐、梅，取咸、酸主味，正如《尚书·说命》所言“若作和羹调羹汤，尔惟盐梅”。

这是商王赞美他的宰臣时说的话，说他治理国家就像烹调羹汤，没有高明的宰臣参与就像缺少调味品一样。

到周代之时，调味固然也少不了用盐、梅，而更多的是用酱，这种酱便是可以直接食用的醢、醢之类。

在孔子的语录中，有一句“不得其酱，不食”，说的是在他生活的时代，各类肉食按传统配有规定的酱汁调味，如食鱼脍要用芥酱等。

孔子强调没有所需的酱就不吃鱼肉，要求很是严格。

周礼还有一条规定，叫“毋歆醢”，是说做客时千万不要直接端起主人的调味酱便喝，那是用于调味的。

客人如果直接喝调味的酱，主人便会觉得酱一定没做好，味太淡了。

看到客人喝酱，主人可能会说自己太穷，穷得连盐都买不起。

大约到了汉代，酱已不作醢醢的指称，而成了面酱和豆酱的专称，作酱的方法见于许多史籍的记载，有时甚至看得相当神秘，弄不巧酱是做不成。

汉代人对于酱仍是十分偏好，司马迁《史记·货殖列传》说，“张氏以卖酱而逾侈”，卖酱的人都能成为富翁。

桓谭的《新论》说有个人得到一碗艇酱，十分高兴，到吃饭时生怕别人要他的酱吃，竟在酱碗中先吐了一口唾沫。

众人看着心里气不过，于是都向酱碗中擤了一把鼻涕，结果弄得谁也没吃成。

这虽不过是个寓言，但汉代人嗜酱由此是可以认定的。

<<饮食卷-图说中国文化>>

编辑推荐

《图说中国文化·饮食卷(全彩)》：中国传统文化源远流长，博大精深，是先民留给后人的一份极其丰赡，弥足珍贵的宝藏。

对于我们每一位华夏子孙来说，学习和吸收中华传统文化，“它能给勇敢者以智慧，也能给勤奋者以收获”；“它能给懦弱者以坚强，也能给善良者以欢乐”。

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>