第一图书网, tushu007.com

<<中华美食故事>>

图书基本信息

书名：<<中华美食故事>>

13位ISBN编号：9787508720746

10位ISBN编号：7508720741

出版时间：2008-1

出版时间：中国社会

作者：张双林

页数：246

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

本书是讲述美食文化的。
美食文化是餐饮、菜肴中的人文组成，人们可以从美食的一些来历、典故、轶事和传说中，领略风土人情、民俗民风和中国美食文化的博大精深。
本书的创作宗旨即在此。
中国是世界大国，亦是美食大国，“食在中国”已成为世界的共识。
我国的烹调史几乎与我国的历史一样悠久，至少也有5000年。
在漫长的岁月中，“民以食为天”，美食佳肴与人相伴，自然而然便从中产生了文化，产生了艺术，故而几乎每款菜都有自己的来历或者与之相关的故事传说。
这些来历、轶闻趣事，有些“事出有因，查无实据”，但经几代人的相传，就成了典故，而有典故则是中华美食的一大特征。
我国的餐饮是十分发达的，当世界有些地区还处于“茹毛饮血”“筑巢为居”时，华夏子孙已深谙“食不厌精，脍不厌细”，餐饮已经灿烂辉煌了。
但这种辉煌不是从天而降，而是千年百年来，人们辛勤创造、摸索、探讨、总结出来的，并使其臻于完美。
而完美的结晶，则是后代人理应汲取的。
本书的叙述，给今天的美食爱好者提供一些依据和谈资。
本书不是学术专著，也不是中国美食的《史记》，充其量是“野史”“笔记”，但对于人们了解中国美食文化还是有所帮助的，至少我自己是这样认为的。
本人不是老饕，也不是美食家，连通常所说的“吃主儿”都算不上，只是对美食文化有些爱好；而搜集、收藏有关资料，至少也有30年的历史。
本书之所以能成书，多亏了这些多年搜集的资料。
在此，向曾向我提供资料的朋友，表示衷心的感谢。
没有这些资料，此书难以面世。
因为不是老饕，此书也就不是我的美食经历和美食体验。
书中的有些章节不是我的感受，而是我的观察、研究所致。
本人多年研究人类文化学及民俗学，近年对中国传统的商业文化兴趣盎然，出版了《中国庙会大观》《老北京的商市》和《中华商道》。
这些书中已经对饮食、菜肴等有所涉猎，只是没有专门去谈。
本书则是专说美食的，现在得以出版，总算了却一份夙愿。
中国饮食文化的丰富多彩，并不局限于菜系之中，还体现在每一款菜肴，每一味小吃上。
而中国的传统菜肴和小吃是数不胜数的，至今没有准确的统计和数字，况且还随着时代的发展不断地推陈出新，再出百本、千本这样的书，也难以叙述完全，“挂一漏万”可能就成了本书的一大“特色”。
随着商业化、市场化进程的加快，许多经营餐饮的业内人士，开始关注餐饮文化，这是一个很可喜的现象。
然而，有些业内“精英”出于对这种有形文化的无知，尤其出于赢利的目的，往往会做些手脚，以讹传讹、指鹿为马、牵强附会乃至造假托伪的现象就出现了。
为此，本书在传说与真实、神话与现实中，进行了探讨，借以澄清误区和曲解。
因为不是学术专著，也不是考古，本人探讨和澄清误区，尚属低层面的，只是抛砖引玉，有待于有关专家和学者去开拓这项工作。
本书只是一本关于美食文化的通俗读本，故而在引经据典和行文方面力求通俗易懂，但对于社会上流传的那些媚俗、庸俗和粗俗的美食文章和错误观点，不得不有所批评，以恢复美食文化的本来面貌。
虽然做得不够，但总算是努力了。
将美食升华到文化领域，自古有之。

第一图书网, tushu007.com

当我们尽享古人的精神和物质精华时，不能数典忘祖，也不能固步自封，而应该有所发展，否则对不起先人，也对不起后人。
本书是独立成篇，每篇的主题不一，但都是在说吃。
如果能为中国美食文化做了介绍、宣传和普及，并引发了人们的兴趣，我将十分高兴。

内容概要

《中华美食故事》不是学术专著，也不是中国美食的《史记》，充其量是“野史”“笔记”，但对于人们了解中国美食文化还是有所帮助的。
我国的餐饮是十分发达的，当世界有些地区还处于“茹毛饮血”“筑巢为居”时，华夏子孙已深谙“食不厌精，脍不厌细”，餐饮已经灿烂辉煌了。
但这种辉煌不是从天而降，而是千年百年来，人们辛勤创造、摸索、探讨、总结出来的，并使其臻于完美。
而完美的结晶，则是后代人理应汲取的。

书籍目录

前言一、闲话“分餐制”二、数字与美食三、最美不过“年夜饭”四、素菜味亦美五、东拉西扯说御膳六、“祸从口入”七、鲜花人馔缕缕香八、康承宗首倡“红楼菜”九、孔子?孔府宴十、“一品锅”与公款吃喝十一、“名人菜”与名人十二、“毛式红烧肉”及“毛家菜”十三、析说豆腐（上）十四、析说豆腐（下）十五、琼林宴与烧尾宴十六、大清宫廷“千叟宴”十七、满汉全席（上）十八、满汉全席（下）十九、东北菜三次进京记二十、“人之初”的“美食”二十一、话说“丸子”二十二、冷饮最早出于我国二十三、说汤话羹二十四、说粥二十五、驴、马入馔二十六、好吃不过饺子二十七、元宵的趣话二十八、美哉，春卷二十九、“盒子菜”轶事多三十、“吃遍天下”的北京人三十一、京华美味是烤鸭（上）三十二、京华美味是烤鸭（下）三十三、津门鱼馔留美名三十四、津门食趣三十五、狗·狗肉·刘邦三十六、“龙凤配”与“凤龙配”三十七、苏轼与“东坡肉”三十八、“游龙戏凤”三十九、朱元璋的食趣四十、“百鸟朝凤”四十一、“宫门献鱼”与康熙四十二、乾隆与“龙抱凤蛋”四十三、“青芝岫”引出“脯雪黄鱼”四十四、“太平汤”与“太平蛋”四十五、小窝头与慈禧无关四十六、慈禧忌“羊”四十七、“李鸿章杂碎”四十八、溥仪的口福四十九、鲁迅与饮食五十、周作人的“饭后随笔”五十一、老舍与炸酱面五十二、美食、丹青总相宜五十三、马连良与美食五十四、张中行喜爱平民食品五十五、“福寿全”与“佛跳墙”五十六、“傻子”不傻五十七、“夫妻肺片”与“灯影牛肉”五十八、云南“过桥米线”五十九、“苏造肉”·炒肝六十、天下第一菜六十一、家庭美食烙合子六十二、“难得糊涂”成食名六十三、王致和与臭豆腐六十四、“猫耳朵”与“缸鸭狗”六十五、十全十美年年有余席六十六、千层饼与卓文君六十七、鲁菜“九转大肠”六十八、团圆的“全家福”六十九、“宫保鸡丁”与“宫爆鸡丁”七十、“轰炸东京”与“努力餐”七十一、卤煮火烧有传奇七十二、豆儿酱令人回忆七十三、京华“爆、烤、涮”七十四、忠州豆腐乳七十五、有食名为“棺材板”七十六、“伊府面”与“谭家菜”七十七、三不沾、它似蜜、萨其玛及蜜供七十八、小吃、麻婆豆腐及其他七十九、“热豆汁儿开锅了”八十、鸳鸯巧为菜点名

章节摘录

我国有世界上最丰盛的宴席，最悠久的饮食文化。
但是，进餐的方式则不够科学、卫生。
为欧美和国内一些“西化”人物所反感。
其主要原因是“津液交流”，大家用自己的汤匙和筷子在一个盘里吃菜、在一个碗里喝汤，这是令讲究卫生的人所不能接受的一种原始现象。
“津液交流”自然不够卫生。
万一席间有个传染病患者，就会在不知不觉中传染别人。
从为人的道德而言，同吃一盘菜、同喝一碗汤实为不妥。
因此，不少有识之士，希望国人进餐时施行“分餐制”，或效仿欧美的“自助餐”方式。
在我国近代，最早出现“分餐制”是在北京。
1931年，日本发动了“九一八”事变，引起中国人民的愤怒和世界各国的强烈反对。
为此，“国联”（联合国前身）派来了以英国爵士、外交家李顿来华调查。
当时，李顿等人住在犹太人开的北京饭店里，犹太人的伙食和法式西餐并不受“国联”代表的欢迎，而且北京饭店只是酒吧餐，不是正餐。
为了解决吃饭问题，中国政府将他们安排到东安门附近的东兴楼饭庄用餐。
东兴楼饭庄是北京“八大楼”之首，所经营的鲁菜，享誉京华。
同时，东兴楼饭庄还为躲在紫禁城里的溥仪一家提供伙食。
当年，溥仪“大婚”的婚庆宴席就是由东兴楼操办的，在烹调技艺上无可挑剔。
但其传统的进餐方式很令洋人们生畏。
东兴楼饭庄的许多业务与洋人有关，东交民巷的外交使团是他们的常客，他们深谙洋人的进餐习惯和方式。
所以，在为李顿调查团包伙时，采取了“分餐制”。
每逢用餐时，由饭庄的“堂头”负责，将炒上来的美味佳肴按人头分发，每人一份。
洋人既可以用筷子，也可以用刀叉，随意在自己的盘子里食用。
李顿爵士吃得美极了，他放下了英国绅士的架子，赞美中国美食，认为是“来自天堂的美味”，并对“分餐制”大加赞许，称其为中国烹调界的一次“革命”，是中国饮食走向世界的“关键一步”。
不过，有些洋人也有不悦，他们觉得将一条鱼分开吃，有些人吃的是鱼头；有些人吃的是鱼尾，似乎不公平。
有些人还走到李顿面前，看看他的盘中物是否与他们一样。
为了免于误会，东兴楼饭庄在做鱼时，将鱼头鱼尾去掉，这样就没有人觉得不公平了。
“分餐制”从东兴楼饭庄传出来之后，各家饭庄竞相模仿，但是由于进餐的多为国人，他们不习惯“分餐”，更喜欢在一个大盘里吃菜，以示团结、友好。
后来，在中式饭庄里推行“分餐制”十分困难。
有些老者还批评东兴楼“数典忘祖”，破坏了祖宗的规矩。
但东兴楼力排众议，将“分餐制”保存了下来。
其实，在我国古代就有“分餐制”。
当年皇帝举办的“琼林宴”“千叟宴”等宫廷盛宴时，都是每人一份，并不是在一张桌子上大家用一个盘子就餐。
只是由于封建社会等级森严，每人的餐桌上可能因“品级”、尊卑不同，所上的菜肴有些区别。
但不会有很大出入，其出入可能表现在皇帝与大臣的菜肴的档次、数量、规格上。
在我国的战国时期，士大夫阶层有蓄养食客的习俗，每个士大夫，如信陵君、孟尝君诸人，都要养一批“食客”，这些食客中有些人身怀绝技，也有些是鸡鸣狗盗之徒。
当主人需要时，他们都会八仙过海，各显其能，尽显对主人的忠诚。
主人为了视“食客”平等，更好地发挥他们的特长，在用餐时就采用“分餐制”，每人一份，而且饭

菜的质量和数量一样，没有任何差异。
许多“食客”见主人一视同仁，便会心甘情愿为主人效力。
我国的民俗，在全家或亲朋好友欢聚一堂时，在一个盘子里用菜，是和谐和亲热的表示，“分餐制”被视为“另类”，推行起来很困难。
就招待“客饭”而言，人们也热衷于在一起“聚餐”，而不喜欢“分餐”，显然这是一个不良的习惯。
近代的“分餐制”始于东兴楼，也终于东兴楼。
1942年，东兴楼倒闭，“分餐制”便消失了。
原本已施行“分餐制”的饭庄，受日本料理的影响，也放弃了“分餐制”。
据考古学家论证，从出土的“食案”等文物看，我国“分餐制”的历史还要久远。
“食案”不大，仅能供一人使用，不“分餐”是不可能的。
但是，近代的“分餐制”始于东兴楼饭庄，被北京的北京饭店、六国饭店继承下来，并传到上海、天津等招待洋人的饭店里。
近年来，国人讲究饮食卫生，不少人力主施行“分餐制”，但由于习俗的影响和传统观念，对“津液交流”不以为然，“分餐制”的全面推行，还需要时间。

编辑推荐

《中华美食故事》的叙述，给今天的美食爱好者提供一些依据和谈资。

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