

<<舌尖上的中国>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的中国>>

13位ISBN编号：9787511331342

10位ISBN编号：7511331343

出版时间：2013-2

出版时间：中国华侨出版社

作者：梁实秋

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>

<<舌尖上的中国>>

前言

中国以“美食大国”享誉世界，不仅各种美味佳肴遍布中国各地，中国菜品更是风行海外。

然而，美食一事，除品味之外，更有文化内涵与人文特色融会其中。

每一个中国人舌尖上的故乡构成了整个中国，并且形成一种文化得以世代传承。

在这种文化中，传统美食不再仅仅是味蕾上的一点滋味，更是每个中国人心底挥之不去的家国情怀。

阐释与宣扬博大精深的民族饮食文化，是一种荣耀，更是一种责任。

林语堂先生也说：“‘吃’在中国无所不在，无往不通。

这种‘吃’，表面上看是一种生理满足，但实际上‘醉翁之意不在酒’，它借吃这种形式表达了一种丰富的心理内涵。

吃的文化已经超越了‘吃’本身，获得了更为深刻的社会意义。

亘古至今，聪明睿智的中国人将饮食上升为一种思想、一种境界，乃至一种哲理而论修身、齐家、治国、平天下。

”我们可能都把吃饭当成是平常的事，可是文化名家却偏偏能于平常之中吃出许多故事来。

在他们的眼中，一种普通的食物，除了可以用来果腹，往往还拥有一种独特的文化内涵，而这种独特的文化内涵又往往以乡风民俗为背景，因而又是那样地缠绵、淳朴和厚实。

饮食一道在他们的笔下，既写口腹之物，又讲四方食事，既记风物人情，又述历史掌故，亲切自然而优雅，由形而下的“吃饱肚子，免于饥饿”，结合人生经验和社会感悟，升华而为雅趣或悟道的艺术境界。

入于文化层面，或深刻厚重，或轻灵风趣，可谓美食与美文并举，饮食和文化兼重，读来回味隽永，又获益多端。

就连他们笔下的食物，也都有着浓厚的人文气息，淡雅，精致，所以中国文化名家说名吃，说的是美食，写的却是人生，吃的是滋味，品的却是文化。

本书精选了林语堂、夏丏尊、周汝昌、郁达夫、俞平伯、叶圣陶、梁实秋、冰心、萧乾、丰子恺、汪曾祺等近百位中国现当代作家学者谈论饮食文化的散文、随笔，其中“饮食漫话，舌品天下”，泛谈中国饮食文化与历史；“山南海北，胃知乡愁”，讲述全国各地菜系的特色、风格与思乡的滋味；“野味果蔬，自然经手”，杂谈山间田畔的野菜和四季时蔬给人的新鲜之感；“家常食物，民间艺术”，描述普通的家常吃食所特有的淳朴厚实的生活印痕和文化底蕴；“小食琐碎，不失其雅”，总结各地经典小吃和儿时记忆；“鱼肉之鲜，文化过喉”讲述各地的经典大餐和文化传统；“未饮先醉，茶酒人生”，阐释中国茶酒文化。

这些散文、随笔中既有传统大菜，又有特色小吃，既有野味时蔬，又有饕餮大餐，将中国经典美食与回忆、故乡、风俗、文化等完美地融合在一起，让读者对于中国美食文化、风土人情有更深入的体会。

文章集趣味性、知识性与文化性、休闲性于一体，也体现了心灵和佳肴的交流，肠胃和品位的贯通，文化和历史的追述。

一碗汤喝出一个时代的味道，一道菜品出半生浮沉的记忆。

经典的味道，经典的文字，汇成了一本属于中国人的美食记忆。

它不仅仅是对味觉的文字回忆，更能使我们品味到华夏美食的精华和千年的文化底蕴；它不仅仅能解一时之馋，更能被珍藏于书架，时时细品美食背后隽永的意蕴。

在这本书中，感动我们的也不仅仅是食物的味道，还有历史、人情、故乡和记忆的味道。

<<舌尖上的中国>>

内容概要

我们可能都把吃饭当成是平常的事，可是文化名家却偏偏能于平常之中吃出许多故事来。饮食一道在他们的笔下，既写口腹之物，又记风物人情，也述历史掌故，亲切自然而优雅，就连他们笔下的食物。

也都有着浓厚的人文气息，淡雅，精致。

所以中国文化名家说名吃，说的是美食，写的却是人生，吃的是滋味，品的却是文化。

《舌尖上的中国(中国文化名家说名吃)》精选了林语堂、夏丏尊、周汝昌、郁达夫、俞平伯、叶圣陶、梁实秋、冰心、萧乾、丰子恺、汪曾祺等近百位中国现当代作家学者谈论饮食文化的散文、随笔。

其中“饮食漫话。

舌品天下”，泛谈中国饮食文化与历史；“山南海北，胃知乡愁”。

讲述全国各地菜系的特色、风格与思乡的滋味；“野味果蔬。

自然经手”，杂谈山间田畔的野菜和四季时蔬给人的新鲜之感；“家常食物，民间艺术”，描述普通的家常吃食所特有的淳朴厚实的生活印痕和文化底蕴；“小食琐碎，不失其雅”，总结各地经典小吃和儿时记忆；“鱼肉之鲜，文化过喉”讲述各地的经典大餐和文化传统；“未饮先醉。

茶酒人生”，阐释中国茶酒文化。

这些散文、随笔中既有传统大菜，又有特色小吃，既有野味时蔬，又有饕餮大餐，将中国经典美食与回忆、故乡、风俗、文化等完美地融合在一起，让读者对于中国美食文化、风土人情有更深入的体会。

文章集趣味性、知识性与文化性、休闲性于一体，也体现了心灵和佳肴的交流，肠胃和品位的贯通。文化和历史的追述。

《舌尖上的中国(中国文化名家说名吃)》由梁实秋等编著。

<<舌尖上的中国>>

书籍目录

饮食漫话，舌品天下中国人的饮食林语堂 / 2谈吃夏丏尊 / 8吃的朱自清 / 11食味小记文载道 / 14食味杂记鲁彦 / 19诗味与口味季镇淮 / 22红楼饮馔谈周汝昌 / 25谈鲜吴白匄 / 30无知者谈吃吴祖光 / 34吃喝之外陆文夫 / 37节日的吃新风霞 / 40山南海北，胃知乡愁家乡食品叶灵风 / 46绍兴东西孙伏园 / 49饮食男女在福州郁达夫 / 51故乡的食物汪曾祺 / 57难忘扬州煮干丝洪丕谟 / 63北京菜张友鸾 / 65略谈杭州北京的饮食俞平伯 / 73苏帮菜俞明 / 79扬州庖厨曹聚仁 / 83东北风味端木蕻良 / 86回忆家乡味戈宝权 / 88家乡情与家乡味陈荒煤 / 91野味果蔬，自然经手藕程巢父 / 96藕与莼菜叶圣陶 / 99食豆饮水斋闲笔汪曾祺 / 101家常酒菜·菌小谱汪曾祺 / 107菠菜梁实秋 / 113笋梁实秋 / 114茄子梁实秋 / 116莲子梁实秋 / 117溜黄菜梁实秋 / 119酱菜梁实秋 / 120咬菜根朱湘 / 122野蔬充膳甘葵藿廖仲安 / 124江南嘉蔬话莼羹蔡义江 / 126春菰秋葇总关情王世襄 / 131野蔬之癖艾煊 / 136夏令冬瓜第一蔬洪丕谟 / 139家常食物。

民间艺术豆腐黄苗子 / 142干丝汪曾祺 / 145豆腐汪曾祺 / 147关于豆腐郭风 / 152豆腐梁实秋 / 157饺子梁实秋 / 159薄饼梁实秋 / 161烙饼梁实秋 / 163满汉细点梁实秋 / 165煎馄饨梁实秋 / 168汤包梁实秋 / 169菜包梁实秋 / 171韭菜羹梁实秋 / 172上元灯节尝元宵洪丕谟 / 174端午难忘端午粽洪丕谟 / 176八月中秋品月饼洪丕谟 / 178记腊八粥周绍良 / 180开封灌汤包子古清生 / 183馄饨车前子 / 185元宵细语唐鲁孙 / 187吃饺子杂谈唐鲁孙 / 190请你试一试新法炸酱面唐鲁孙 / 193打卤面唐鲁孙 / 195春饼舒乙 / 198八公山豆腐王允闻 / 200船菜王稼句 / 202小食琐碎，不失其雅稀饭和地瓜郭风 / 206北平的零食小贩梁实秋 / 210酸梅汤与糖葫芦梁实秋 / 215核桃酪梁实秋 / 217锅巴梁实秋 / 219粥梁实秋 / 221八宝饭梁实秋 / 223栗子梁实秋 / 225花生颂蔡澜 / 227吃瓜子丰子恺。

/ 230蜜饯王稼句 / 234喝碗豆汁儿邓友梅 / 237薯忆杨闻宇 / 239鱼肉之鲜。

文化过喉西安稠酒与泡馍赵珩 / 244过桥米线·汽锅鸡汪曾祺 / 247手把羊肉汪曾祺 / 250鱼我所欲也汪曾祺 / 252在大连的海鲜席上秦牧 / 255从香糟说到“鳊鱼宴”王世襄 / 258龙门武昌鱼古清生 / 260大闸蟹许淇 / 262品吃日记梁实秋 / 264奇特的食物王了一 / 300吃鸡赘语钱歌川 / 303猪头肉李庆西 / 307小炒肉李庆西 / 308狮子头和镇江肴肉叶灵风 / 309涮羊肉赵大年 / 311吃鲫鱼说冯骥才 / 313宋嫂鱼羹(节选)车前子 / 315茄鲞逮耀东 / 317榕城佛跳墙费孝通 / 319未饮先醉，茶酒人生我家的茶事冰心 / 324茶在英国萧乾 / 326寻常茶话汪曾祺 / 330坐茶馆舒湮 / 334大碗茶之歌绿原 / 338佳茗似佳人何为 / 342谈茶吴秋山 / 345品茗与饮牛冯亦代 / 348故乡茶事甲天下秦牧 / 351喝茶梁实秋 / 355饮酒梁实秋 / 358酒话黄裳 / 361酒话楼适夷 / 363壶中日月长陆文夫 / 366

<<舌尖上的中国>>

章节摘录

说起新年的行事，第一件在我脑中浮起的是吃。

回忆幼时一到冬季，就日日盼望过年，等到过年将届就乐不可支。

因为过年的时候，有种种乐趣，第一是吃的东西多。

中国人是全世界善吃的民族。

普通人家，客人一到，男主人即上街办吃场，女主人即入厨罗酒浆，客人则坐在客堂里口嗑瓜子，耳听碗盏刀俎的声响。

等候饭吃完了，大事已毕，客人拔起步来说“叨扰”，主人说“没有什么好待你”，有的还要苦留：“吃了点心去”，“吃了夜饭去”。

遇到婚丧、庆吊，只是虚文，果腹倒是实在。

排场大的大吃七日五日，小的大吃三日一日，早饭，午饭，点心，夜饭，夜点心，吃了一顿又一顿，吃得不亦乐乎，真是酒可为池，肉可成林。

过年了，轮流吃年夜饭，送食物。

新年了，彼此拜来拜去，讲吃局。

端午要吃，中秋要吃，生日要吃。

朋友相会要吃，相别要吃。

只要取得出名词，就非吃不可，而且一吃就了事，此外不必别有什么。

小孩子于三顿饭以外，每日好几次地向母亲讨铜板，买食吃。

普通学生最大的消费，不是学费，不是书籍费，乃是吃的用途。

成人对于父母的孝敬，重要的就是奉甘旨。

中馈自古占着女子教育上的主要部分。

“食不厌精，脍不厌细”，“沽酒市脯”“割不正”，圣人不吃。

梨子蒸得味道不好，贤人就可以出妻。

家里的老婆如果弄得出好菜，就可以骄人。

古来许多名士至于费尽苦心，别出心裁，考案出好几部特别的食谱来。

不但活着要吃，死了仍要吃。

他民族的鬼，只要香花就满足了，而中国的鬼，仍依旧非吃不可。

死后的饭碗，也和活时的同样重要，或者还更重要。

普通人为了死后的所谓“血食”，不辞广蓄姬妾预置良田。

道学家为了死后的冷猪肉，不辞假仁假义，拘束一世。

朱竹垞宁不吃冷猪肉，不肯从其诗集中删去《风怀二百韵》的艳诗，至今犹传为难得的美谈，足见冷猪肉牺牲不掉的人之多了。

不但人要吃，鬼要吃，神也要吃，甚至连没嘴巴的山川也要吃，天地也要吃。

有的但吃猪头，有的要吃全猪，有的是专吃羊的，有的是专吃牛的，各有各的胃口，各有各的嗜好，古典中大都详有规定，一查就可知道。

较之于他民族的对神只作礼拜，他民族的神，远是唯心，中国的神远是唯物，似乎都是主张马克思学说的。

梅村的诗道，“十家三酒店”，街市里最多的是食物铺。

俗语说，“开门七件事”，家庭中最麻烦的不是教育或是什么，乃是料理食物。

学校里最难处置的不是程度如何提高，教授如何改进，乃是饭厅风潮。

俗语说得好，只有“两脚的爷娘不吃，四脚的眠床不吃”。

中国人吃的范围之广，真可使他国人为之吃惊。

中国人于世界普通的食物之外，还吃着他国人所不吃的珍馐：吃西瓜的实，吃鲨鱼的鳍，吃燕子的窠，吃狗，吃乌龟，吃蛇，吃狸猫，吃癞蛤蟆，吃癞头鼯，吃小老鼠。

有的或竟至吃到小孩的胞衣以及直接从人身上取得的东西，如果能够，怕连天上的月亮也要挖下来尝哩。

<<舌尖上的中国>>

至于吃的方法，更是五花八门，有烤，有墩，有蒸，有卤，有炸，有烩，有熏，有醉，有炙，有溜，有炒，有拌，真是一言难尽。

古来尽有许多做菜的名厨司，其名字都和名卿相一样赫赫地留在青史上。

不，他们之中有的并升到高位，老老实实就是名卿相。

如果中国一件事可以向世界自豪的，那末这并不是历史之久，土地之大，人口之众，军队之多，战争之频繁，乃是善吃的一事，中国的肴菜，已征服了全世界了。

有人说中国人有三把刀为世界所不及，第一把就是厨刀。

不见到喜庆人家挂着的福禄寿三星图吗？

福禄寿是中国民族生活上的理想。

画上的排列是禄居中央，右是福，寿居左。

禄也者，拆穿了说，就是吃的东西。

老子也曾说过：“虚其心实其腹，”“圣人为腹不为目。”

“吃最要紧，其他可以不问。”

“嫖赌吃着”之中，普通人皆认吃最实惠。

所谓“着威风，吃受用，赌对冲，嫖全空”，什么都假，只有吃在肚里是真的。

吃的重要，更可于国人所用的言语上证之。

在中国，吃字的意义特别复杂，什么都会带了“吃”字来说。

被人欺负曰“吃亏”，打巴掌曰“吃耳光”，希求非分曰“想吃天鹅肉”，诉讼曰“吃官司”，中枪弹曰“吃卫生丸”，此外还有什么“吃生活”，“吃排头”等等。

相见的寒暄，他民族说“早安”“午安”“晚安”，而中国人则说“吃了早饭没有？”

“吃了中饭没有？”

“吃了夜饭没有？”

对于职业普通也用吃字来表示，营什么职业就叫做吃什么饭。

“吃赌饭”，“吃堂子饭”，“吃洋行饭”，“吃教书饭”，诸如此类不必说了。

甚至对于应以信仰为本的宗教者，应以保卫国家为职志的军士，也都加吃字于上。

在中国，教徒不称信者，叫做“吃天主教的”，“吃耶稣教的”，从军的不称军人，叫做“吃粮的”，最近还增加了什么“吃党饭”、“吃三民主义”的许多新名词。

衣食住行生活四要素，人类原不能不吃。

但吃字的意义如此复杂，吃的要求如此露骨，吃的方法如此麻烦，吃的范围如此广泛，好像除了吃以外就无别事也者，求之于全世界，这怕只有中国民族如此的了。

在中国，衣不妨污浊，居室不妨简陋，道路不妨泥泞，而独在吃上，却分毫不能马虎。

衣食住行的四事之中，食的程度，远高于其余一切，很不调和。

中国民族的文化，可以说是口的文化。

佛家说六道轮回，把众生分为天、人、修罗、畜生、地狱、饿鬼六道。

如果我们相信这话，那末中国民族是否都从饿鬼道投胎而来，真是一个疑问。

P8-10

<<舌尖上的中国>>

编辑推荐

一碗汤喝出一个时代的味道，一道菜品出半生浮沉的记忆。

经典的文字，经典的味道，汇成了这本属于中国人的美食记忆。

它不仅是对味觉的文字回忆，更能使我们品味到华夏美食的精华和千年的文化底蕴；它不仅仅能解一时之馋，更能被珍藏于书架。

时时细品美食背后隽永的意蕴。

在《舌尖上的中国(中国文化名家说名吃)》（作者：梁实秋）中，感动我们的也不仅仅是食物的味道，还有历史、人情、故乡和记忆的味道。

<<舌尖上的中国>>

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>