

<<中国文化知识读本 满汉全席>>

图书基本信息

书名：<<中国文化知识读本 满汉全席>>

13位ISBN编号：9787546315775

10位ISBN编号：7546315778

出版时间：1970-1

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：何兰香，金开诚 著

页数：120

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>

<<中国文化知识读本 满汉全席>>

内容概要

满汉全席也称“满汉天席”“满汉席”“满汉逛”“夜栖席”“八大件席”“大烧烤席”等，是成形于清代中期的一种气势恢弘、仪礼隆重、风格独特的大型宴席。顾名思义，满汉全席不仅突出了满族菜点烧烤、火锅、涮锅等特殊风味，也充分展示了汉族菜肴扒、炸、炒、熘、烧等烹调特色，可谓是中华菜系文化的瑰宝，被美食界誉为“中国古典名席之冠”，实乃当之无愧。

<<中国文化知识读本 满汉全席>>

书籍目录

中国古代宴席的发展过程 满族的饮食特点与满汉饮食的融合 满汉全席起于宫廷，兴于民间 满汉全席宴请过程及典型宴席菜谱 满汉全席广为流传的独特魅力 满汉全席中几道菜名的有趣传说 满汉全席几道菜品的制作方法

<<中国文化知识读本 满汉全席>>

章节摘录

版权页：插图：汉菜在御膳中兴起之后，经过康熙后期、雍正、乾隆初期这漫长岁月的潜移默化，与满菜相互渗透，取长补短，满、汉两种不同的饮食风格更加密切地融合在一起，逐渐被皇室成员所接受和喜爱。

康熙后期，皇室的奢华之风渐起，至康熙帝的六十寿辰，宫廷首开千叟宴，康熙两次宴赏老人，先后与65岁以上的老人两千八百余人共宴。

相传，康熙在皇宫首尝满汉全席，并亲笔书下“满汉全席”四字，从而确定了满汉全席的地位，在宫廷名噪一时。

到乾隆时，浮华之风大盛。

乾隆皇帝六次南巡都对汉菜情有独钟。

这也最终使得汉菜在御膳中脱颖而出，与满菜各享半壁江山。

至此，满汉全席这朵饮食文化的奇葩已经枝叶茂盛，只待绽放了。

虽然之前满席、汉席已经平分秋色，不分上下，但满汉全席的真正成熟时期却是在乾隆时期。

乾隆时期，史称“盛世”。

康熙、雍正两朝通过继续贯彻努尔哈赤“满汉一体”的政策方针，到了乾隆时期，政治稳定，经济也达到了空前的繁荣。

这是历史上国泰民安、经济繁荣的时期，也是筵宴大发展时期。

大唐盛世出现了曲江宴、烧尾宴等名宴，乾隆盛世则产生了千叟宴、满汉全席。

这是社会发展在饮食上的直接反映。

另外，乾隆本人对于满汉全席的发展也起到了不可忽视的促进作用。

作为盛世之君，乾隆在饮食上极为讲究和奢华。

为了显示“威加四海，富甲天下”的天子气派，他经常传令御膳房，向天下四方搜罗美味，将各地进贡的山珍海味、珍禽异兽等烹调成各种名菜佳肴供皇室享用或赐宴群臣。

其中有所谓“禽八珍”，如红燕、飞龙、鹤鹑、天鹅等。

“海八珍”，如燕窝、鱼翅、大乌参、鱼肚、鲍鱼等。

“山八珍”，如驼峰、熊掌、猴头、猩唇、豹胎、犀尾、鹿筋等。

“草八珍”，如猴头菇、银耳、竹笋、驴窝菌、羊肚菌、花菇等。

真可谓世间一切珍食，应有尽有，不计其数。

宫廷内的宴席种类也进一步细化，出现了如“新正筵宴~茶宴”“大蒙古包宴”等，乾隆还喜食南方美味，不仅苏扬菜品进入了宫廷，出于政治的需要和游乐享受的双重目的，乾隆时常巡游各地。

他曾五十二次到热河（今承德）行宫消夏，八次巡游山东曲阜祭孔，六下江南视察，四次东巡盛京（沈阳故宫），每到一处，膳食都是大张旗鼓，盛况空前。

<<中国文化知识读本 满汉全席>>

编辑推荐

《中国文化知识读本:满汉全席》中优美生动的文字、简明通俗的语言、图文并茂的形式,把中国文化中的物态文化、制度文化、行为文化、精神文化等知识要点全面展示给读者。点点滴滴的文化知识仿佛颗颗繁星,组成了灿烂辉煌的中国文化的天穹。

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>