

<<阅读中华国粹>>

图书基本信息

书名：<<阅读中华国粹>>

13位ISBN编号：9787551900409

10位ISBN编号：7551900403

出版时间：2012-4

出版时间：周凤翠 泰山出版社 (2012-04出版)

作者：周凤翠

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

2001年，泰山出版社编纂、出版一部千万言的大书：《中华名人轶事》。

当时我应邀撰一序言，认为这部书“为我们提供了开发我国丰富史学资源的经验，使学术资料性与普及可读性很好地结合起来，也可以说是新世纪初对传统文化现代化的一次有意义的探讨”。

我觉得，这也可以用来评估这部《阅读中华国粹》，作充分肯定。

且这部《阅读中华国粹》，种数100种，字数近2000万字，不仅数量已超过《中华名人轶事》，且囊括古今，泛揽百科，不仅有相当的学术资料含量，而且有吸引人的艺术创作风味，确可以说是我们中华传统文化即国粹的经典之作。

国粹者，民族文化之精髓也。

中华民族在漫长的发展历程中，依靠勤劳的素质和智慧的力量，创造了灿烂的文化，从文学到艺术，从技艺到科学，创造出数不尽的文明成果。

国粹具有鲜明的民族特色，显示出中华民族独特的艺术渊源以及技艺发展轨迹，这些都是民族智慧的结晶。

梁启超在1902年写给黄遵宪的信中就直接使用了“国粹”这一概念，其观点在于“养成国民，当以保存国粹为主义，当取旧学磨洗而光大之。”

当时国粹派的代表人物黄节在写于1902年的《国粹保存主义》一文中写道：“夫国粹者，国家特别之精神也。”

章太炎1906年在《东京留学生欢迎会演说辞》里，也提出了“用国粹激动种性”的问题。

1905年《国粹学报》在上海的创刊第一次将“国粹”的概念带入了大众的视野。

当时国粹派的主要代表人物有章太炎、刘师培、邓实、黄节、陈去病、黄侃、马叙伦等。

为应对西方文化输入的影响，他们高扬起“国学”旗帜：“不自主其国，而奴隶于人之国，谓之国奴；不自主其学，而奴隶于人之学，谓之学奴。”

奴于外族之专制谓之国奴，奴于东西之学，亦何得而非奴也。

同人痛国之不立而学之日亡，于是瞻天与火，类族辨物，创为《国粹学报》，以告海内。

（章太炎：《国粹学报发刊词》）经历了一个多世纪的艰难跋涉，中华民族经历着一次伟大的历史复兴，中国崛起于世界之林，随着经济的发展强大，文化的影响力日益凸显。

20世纪，特别是80年代以来，国学已是社会和学界关注的热学。

特别是当前新世纪，我们社会主义经济、文化更有大的发展，我们就更有需要全面梳理中国传统文化的精华，加以宣扬和传播，以便广大读者，特别是青少年，予以重新认知和用心守护。

因此，这套图书的出版恰逢其时。

我觉得，这套书有四大特色：第一，这套书是在当下信息时代的大背景下，立足中国传统文化经典，重视学术资料性，约请各领域专家学者撰稿，以图文并茂的形式，煌煌百种全面系统阐释中华国粹。

同时，每一种书都有深入探索，在“历史——文化”的综合视野下，又对各时代人们的生活情趣和心理境界作具体探讨。

它既是一部记录中华国粹经典、普及中华文明的读物，又是一部兼具严肃性和权威性的中华文化典藏之作，可以说是学术性与普及性结合。

这当能使我们现代年轻一代，认识中华文化之博大精深，感受中华国粹之独特魅力，进而弘扬中华文化，激发爱国主义热情。

第二，注意对文化作历史性的线索梳理，探索不同时代特色和社会风貌，又沟通古今，着重联系现实，吸收当代社会科学与自然科学的新鲜知识，形成更为独到的研究视野与观念。

其中不少书，历史记述，多从先秦两汉开始，直至20世纪，这确为古为今用提供值得思索的文本，可以说是通过对各项国粹的历史发展脉络的梳理总结规律，并提出很多建设性的意见和发展策略。

第三，既有历史发展梳理，又注意地域文化研索。

这套书，好多种都具体描述地方特色，如《木雕》一书，既统述木雕艺术的发展历程（自商周至明清），又分列江浙地区、闽台地区、广东地区，及徽州、湘南、山东曲阜、云南剑川，以及少数民族的木

雕艺术特色。

又如《饮食文化》，分述中国八大菜系，即鲁菜、川菜、粤菜、闽菜、苏菜、浙菜、湘菜、徽菜。记述中注意与社会风尚、民间习俗相结合，确能引起人们的乡思之情。

中华民族的文化是一个整体，但它是许多各具特色的地区文化所组成和融汇而成。

不同地区的文化各具不同的色彩，这就使得我们整个中华文化多姿多彩。

展示地区文化的特点，无疑将把我们的文化史研究引向深入。

同时，不少书还探讨好几种国粹品种对国外的影响，这也很值得注意。

中华文明在国外的传播与影响，已经形成一种异彩纷呈，底蕴丰富的文化形象，现在这套书所述，对中外文化交流提供十分吸引人的佳例。

第四，这套书，每一本都配有图，可以说是图文并茂，极有吸引力。

同时文字流畅，饶有情趣，特别是在欣赏山水、田园，及领略各种戏曲、说唱等艺术品种时，真是“使笔如画”，使读者徜徉了美不胜收的艺术境地，阅读者当会一身轻松，得到知识增进、审美真切的愉悦。

时代呼唤文化，文化凝聚力量。

中共中央十七届六中全会进一步提出社会主义文化大繁荣大发展的建设。

我们当遵照十七届六中全会决议精神，大力弘扬中华优秀传统文化，大力发扬社会主义先进文化。

文化越来越成为民族凝聚力和创造力的重要源泉，我们希望这套国粹经典阐释，不仅促进青少年阅读，同时还能服务于当前文化的开启奋进新程，铸就辉煌前景。

2011年10月

内容概要

《阅读中华国粹》丛书囊括古今，泛揽百科，不仅有相当的学术资料含量，而且有吸引人的艺术创作风味，是中华传统文化的经典之作。

这本《青少年应该知道的饮食文化》(作者周凤翠)是其中一册。

《青少年应该知道的饮食文化》分为中国饮食文化概述；中国八大菜系漫谈；粤菜；苏菜与浙菜；满汉全席等内容。

书籍目录

第一章 中国饮食文化概述第一节 食在中华第二节 中国饮食文化的特点第三节 中国古代饮食溯源第四节 我国的地域食风第五节 中国饮食文化对世界饮食文化的影响第二章 中国八大菜系漫谈第一节 八大菜系与中国饮食文化第二节 八大菜系概述第三章 鲁菜第一节 鲁菜溯源第二节 鲁菜的形成和发展第三节 鲁菜三大风味流派第四节 鲁菜的独特烹调方法第四章 川菜第一节 川菜历史第二节 川菜派系和味型第三节 川菜博物馆第五章 粤菜第一节 粤菜文化溯源第二节 粤菜菜系第六章 闽菜第一节 闽菜文化溯源第二节 闽菜的特色第三节 闽菜的菜系第七章 苏菜与浙菜第一节 苏菜文化溯源第二节 浙菜文化溯源第三节 浙菜流派第四节 浙菜特色第八章 湘菜第一节 湘菜文化溯源第二节 湘菜特色第三节 湘菜辣的原因第四节 湘菜文化第九章 徽菜第一节 徽菜文化溯源第二节 徽菜的形成第三节 徽菜的制作特色第四节 品识徽菜“三重”第五节 徽菜走出安徽第十章 满汉全席第一节 满汉全席第二节 满汉全席六宴第十一章 饮食拾零第一节 风味小吃第十二章 饮食文化趣谈第一节 中国古代食典第二节 中国古代饮食十经第三节 中国饮食历史趣谈第四节 饮食业的行神、行话第五节 怪俗怪吃第六节 节日饮食风俗第七节 中国筷子的十二种忌讳第八节 饮食禁忌第九节 中国饮食入座礼数趣谈第十节 名人与美食第十一节 文人与饮食

章节摘录

经过长期的发展和演变，鲁菜已是名品荟萃，享誉全球，既有堪称“阳春白雪”的典雅华贵的孔府菜，更有星罗棋布的各种地方菜和风味小吃。

其名菜有：糖醋鲤鱼、德州扒鸡、蟹黄鱼翅、扒原壳鲍鱼、炸蛎黄、清蒸加吉鱼等，名肴清汤什锦、奶汤蒲菜等，清鲜淡雅、别具一格。

而其九转大肠和八仙过海闹罗汉更是鲁菜中翘楚。

川菜作为我国八大菜系之一，在我国烹饪史上占有重要地位，它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融会了东南西北各方的特点，博采众家之长，善于吸收，善于创新，享誉中外。

川菜味型多样，变化精妙，以麻、辣、怪“三味”著名于海内外。

其中以鱼香、红油、怪味、麻辣较为突出，历来有“七味”（酸、甜、麻、辣、苦、香、咸），“八滋”（干烧、酸辣、干煸、怪味、鱼香、椒麻、红油）之说。

并有“一菜一格，百菜百味”之美誉。

其菜的风格朴实而又清新，具有浓厚的乡土气息。

川菜发展至今，已具有用料广博、味道多样、菜肴适应面广三个特征，其中尤以味型多、变化巧妙而著称。

“味在四川”，便是世人所公认的。

川菜菜式众多，层次分明，有山珍海味、筵席，如干烧鱼翅、樟茶鸭子、开水白菜、虫草鸭子、清蒸江团等。

有清蒸、杂烩、扣肉、扣鸡、扣鸭等。

“三蒸九扣”菜式有烹制快速、经济实惠的鱼香肉丝、宫保鸡丁、水煮肉片、麻婆豆腐等大众便餐式；有取材方便、操作易行的回锅肉、毛肚火锅、蒜泥白肉等家常风味菜式。

川菜的傳統名菜还有：鸳鸯火锅、怪味鸡、酸菜鱼、太白鸡、干牛肉丝、四川腊肉等等。

三、粤菜 粤菜，即广东地方风味菜，是我国著名八大菜系之一，它以特有的菜式和韵味，独树一帜，在国内外享有盛誉。

粤菜由广州菜、潮州菜、东江(或称惠州)菜三大部分组成，是一个起步较晚的菜系，萌生于秦，成形于汉魏，发展于唐宋，完成于明清。

清末有“食在广州”之说。

粤菜的形成和发展与广东的地理环境、经济条件和风俗习惯密切相关。

广东地处亚热带，濒临南海，雨量充沛、四季常青、物产丰富，故其饮食一向得天独厚。

粤菜注意吸取各菜系之长，形成了多种烹饪形式，具有自己独特的风味。

广州菜讲究清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻，选料精当、品种多样。

时令性强，夏秋力求清淡，冬春偏重浓郁，还兼容了许多西菜做法，讲究菜的气势、档次。

潮汕地区的饮食习惯与闽南接近，同时又受广州地区的影响，渐渐地汇两家之所长，风味自成一格，以烹制海鲜、汤类和甜菜最具特色。

味尚清鲜，郁而不腻。

东江菜又称客家菜，是传统的广东菜起源。

客家人是南徙的中原汉人，聚居于东江山区，其菜多用肉类，口味偏重，乡土气息浓郁，以炒、炸、煸、焖见长。

粤菜具有独特的南国风味，并以选料广博、菜肴新颖奇异而著称于世。

粤菜总体上特点是选料广泛，新奇且尚新鲜，菜肴口味尚清淡，味别丰富，讲究清而不淡、嫩而不生、油而不腻。

有所谓“五滋”（香、松、软、肥、浓）和“六味”（酸、甜、苦、辣、咸、鲜）之别。

著名的菜点有：鸡烩蛇、龙虎斗、烤乳猪、东江盐焗鸡、白灼基围虾、烧鹅、蚝油牛肉、广式月饼、沙河粉、艇仔粥等。

四、闽菜 闽菜即福建菜，是我国南方菜系中颇有特色的一派，在中国烹饪文化宝库中占有重要一

席。

闽地的祖先在开发利用本地饮食资源的同时，注意吸取外来的饮食文化和保持自己富有特色的地方饮食，形成闽地喜食河、海味，善烹河、海鲜等饮食特点。

闽菜起源于闽侯县，由福州、闽南、闽西三个地方菜构成。

福州菜为其主要代表，它以烹制山珍海味著称，口味偏重甜、酸、清、淡，讲究调汤，其显著特色是常用红糟调味，流行于闽东、闽中、闽北地区。

闽南菜则广传于厦门、泉州、漳州、闽南金三角，接近广东潮州菜，调料讲究，善用甜辣。

闽西菜则盛行于闽西客家地区，偏咸辣，多以山区奇珍异品作原料，极富乡土气息。

闽菜尤以烹制海鲜见长，刀工精妙、人趣于味，汤菜居多，具有鲜、香、烂、淡并稍带甜酸辣的独特风味。

其烹饪技艺多采用细致入微的刀工，有“削花如荔、切丝如发、片薄如纸”的美称。

福建的小吃、点心也有一功，它们多取材于沿海的各式海产品，并配以特色调味而成，堪称美味。

闽菜的传统菜有：佛跳墙、淡糟炒香螺片、炒西施舌、醉糟鸡、油焖石鳞、鸡汁氽海蚌等等。

江苏菜简称苏菜，以苏州和扬州菜为代表，是中国著名的八大菜系之一。

主要由苏州、扬州、南京三个流派构成，苏菜的影响遍及长江中下游广大地区，在国内外享有盛誉。

江苏为鱼米之乡，物产丰饶，饮食资源十分丰富。

加之一些珍禽野味，都为江苏菜提供了雄厚的物质基础。

江苏菜按照自身风味体系又可分为淮扬风味、金陵风味、苏锡风味和徐海风味四大流派。

P23-25

后记

吃是人类最有意思的活动之一。

没有吃，就没有人类的文明；没有吃，人类之间肯定不会发生战争。

因为吃，人类之间的合作和友爱也更深入了一步。

有人类就有饮食，就有津津乐道，就有出现记录的文字，就会形成饮食文化，而文化的出现必然是带有感情的。

世界各个国家、各个民族之间都有饮食文化的交流与探讨，通过于此也增进各国各民族之间的友好情谊。

我国有着上下五千年的历史，我国的饮食文化也是有着独到而深厚的韵味的。

几千年的文明史不但在精神文化上创造了独具东方特色的文化体系，而且在物质文化上同样有许多值得骄傲和自豪的成果，今天仍具有活跃而旺盛生命力的、源远流长的饮食文化，既满足了人们的物质生活，也丰富了人们的精神生活，构成了商品文化和商品美学大观中一道独特而绚丽多姿的文化风景线。

我很荣幸能够拜读到胡自山先生编著的《中国饮食文化》，总结全面，文字趣味极强：让人欣赏饮食的文化别有一番感受。

因此在本书中借鉴了部分胡老师的内容，在此十分感谢胡老师这本书给予我的帮助。

编辑推荐

这套《阅读中华国粹》，每一本都配有图，可以说是图文并茂，极有吸引力。同时文字流畅，饶有情趣，特别是在欣赏山水、田园，及领略各种戏曲、说唱等艺术品种时，真是“使笔如画”，使读者徜徉了美不胜收的艺术境地，阅读者当会一身轻松，得到知识增进、审美真切的愉悦。

这本《青少年应该知道的饮食文化》(作者周凤翠)是其中一册。

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>