

<<中国少数民族饮食文化荟萃>>

图书基本信息

书名：<<中国少数民族饮食文化荟萃>>

13位ISBN编号：9787801032263

10位ISBN编号：7801032268

出版时间：2001-6

出版单位：商务印书馆国际有限公司

作者：颜其香 编

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>

<<中国少数民族饮食文化荟萃>>

前言

中华大地是各民族饮食文化荟萃的地方。

她的饮食文化可说是中华五千年文明发展史的“活化石”之一。

对这一文化的探讨描摹，几乎要涵盖社会科学和自然科学中的民族历史、政治、经济、民俗、宗教、法律、文学、美学、伦理和地理、物理、化学、动植物、矿物、生理、医学、烹饪、营养学以及高科技等各个领域、各个时期中的相关知识。

，中华民族的饮食文化内容丰富多彩，并有烹饪典籍和涉饌著述，诸如菜谱食经及烹饪、食疗同源及方剂、历代宫廷肴饌食谱、各种筵席规格、酒规席礼、饮饌诗文、饮食掌故、某些菜名沿革、烹饪器皿的创制求精、食趣食景的景上添花、饮食文化的传承、吸收、变异、移植、借鉴等著录。

如《乾隆皇帝御膳考述》、《随园食单》、《饮膳正要》、《本草纲目》、《茶经》、《番社采风图考》以及许多有关史书、方志、游记与民歌民间食谱等，都是载有有关民族饮食文化的瑰宝。

为了推动中华民族博大精深的饮食文化事业的健康发展，繁荣民族餐饮业、旅游业、边贸经济事业以及促进周边各民族间的友好往来和共同发展，本书编委会特邀请了各族几十位专家、学人，经过他们的调查研究、精巧运思和辛勤笔耕，共撰写了55篇内容丰富、生动的食俗纪实文学作品，并凝聚成为一幅图文并茂、食趣盎然的中国少数民族饮食文化荟萃大画卷。

它不仅拥有翔实的、发掘的资料，并真实地谱写了多元一体的55个民族浓厚、独特的食俗风致及烹饪文化。

<<中国少数民族饮食文化荟萃>>

内容概要

《中国少数民族饮食文化荟萃》撰写了55篇内容丰富、生动的食俗纪实文学作品，并凝聚成为一幅图文并茂、食趣盎然的中国少数民族饮食文化荟萃大画卷。真实地谱写了多元一体的55个民族浓厚、独特的食俗风致及烹饪文化。

<<中国少数民族饮食文化荟萃>>

书籍目录

满汉全席与满族饮食文化 朝鲜族巧做米面食品 赫哲族的鱼食文化 蒙古族的红、白食和蒙古八珍 达斡尔人喜食稷子米饭和面食 牧猎农兼具的鄂温克族饮食 鄂伦春人的森林饮食 回族的清真饮食 东乡族深山香“三香” 从迁徙过程中看土族饮食的传承与发展 撒拉族饮食 巡礼保安族考新媳妇——擀长饭 裕固族的献羊背、烧壳子、甩头茶 瓜果乡里话 维吾尔族美食 哈萨克族以肉为食 酪为浆 柯尔克孜族宰马驹、驼羔待贵客 锡伯族式的全羊席和蒸仔猪 生活在高寒地带的塔吉克族饮食 乌孜别克族的烤饼和抓饭 中西合璧的俄罗斯族饮食 塔塔尔族精雕细刻做糕点 藏族的藏式菜肴和茶酒情结 门巴族石锅、石板做饭真奇妙 “大地母” 赐予珞巴族的饮食 羌族简朴实惠的饮食 彝家山寨饮食 大观如诗如画般的白族筵席 烟火熏烤的哈尼族饮食 以烧烤见长的傣族饮食 古朴多彩的傈僳族饮食 俗尚充满火烧味的佤族饮食 拉祜烧烤 纳西族的饮膳 民俗景颇紫糯、舂菜 人人夸 布朗族佳肴美酒伴传说 阿昌族浓郁的美食 共享情结 酥理玛飘香 普米山寨 怒家山寨饭香酒醇 德昂族生活处处不离茶 独具自然野趣的独龙族饮食 充满山林韵致的基诺族饮食 苗家饮食之花布 佤族风趣别致的肉食和酸食 侗族村寨鱼食甜酒总醉客 水族年节至珍菜肴 鱼包韭菜 仡佬族节日饮食文化 壮族饮食古俗今风 秀丽瑶山话美食 多彩的仫佬山乡 食俗毛南山肴 品尝录 京族的海鲜风味 武陵山里土家族的饮食习俗 天涯海角品黎家风味 饭香酒醇茗佳 畲山美 台湾原住民族饮食文化趣谈后记

<<中国少数民族饮食文化荟萃>>

章节摘录

插图：豆酱满族人以豆为酱，历史悠久，继承了先人女真人的传统。

其具体做法，是于头年腊月初将黄豆煮熟，做成块状，俗称“大酱块”，然后存放起来。

到了第二年农历四月初八，将其放入缸中进行发酵，发酵后大约一个月即可食。

豆酱是满族日常生活中离不开的调味品，做蔬菜、生食、熟食，都必须用它来调味。

豆酱还可以用来做酱菜、酱鱼、酱肉，吃起来方便可口。

东北人最喜欢吃的“小葱蘸大酱”，其酱当指的是满族的豆酱之类。

白肉血肠满族传统的风味菜肴，其源头出自满族萨满祭祀的供品。

一般来说满族祭祀必杀猪，所用的猪必须是纯黑无杂毛，并且被阉过的公猪，因为其味鲜美。

祭祀时将肉煮成八成熟，按照猪原来的部位在神案前摆列成一个整猪样，俗称“摆腱子”。

在神案前祝祷完，放入清水中用文火煮熟，用刀片食。

因为这个肉是敬过神的，所以民间又称阿木孙肉（福肉）。

白肉是用新杀的猪制成，又是用清水慢煮，保持了猪肉的本色本香。

血肠的做法也很简单，将鲜猪血加调料搅拌后灌入洗净的猪肠内，然后结扎好放在锅中煮熟，切成薄片即可食。

吃白肉血肠时，要佐以蒜泥、韭菜花、酱或辣椒油等。

也可以将切好的白肉片、血肠片与酸菜丝、粉条一起放在肉汤中同炖。

白肉肥而不腻，血肠色美味香，深受满族人们喜爱。

清人姚元之在《竹叶亭杂记》中记载说：“主家仆片肉于锡盘飧客，亦设白酒。

是日则谓吃肉，吃片肉也。

次日则谓吃小肉饭，肉丝冒以汤也。

”吴振臣在《宁古塔纪略》中也说：“大肠以血灌满，一锅煮熟。

请亲友列炕上，炕上不用桌，铺设油单，一人一盘，自用小刀片食。

”这些记载都说明，满族人吃白肉血肠的习俗是很久远的。

如今，东北的城乡各地普遍设有白肉血肠馆，设在沈阳市西华门的“那家馆”最负盛名。

在北京西四有家名叫“沙锅居”的餐馆，还把这种白肉作为北京名食加以经营。

<<中国少数民族饮食文化荟萃>>

后记

本书在编辑成书过程中，幸运地得到了来自46个民族的82位（其中少数民族作者64人 / 65人次，女作者16人 / 17人次；汉族作者共18人 / 21人次，女作者5人）作者的倾力支持，他们所撰写的文稿体现了浓郁的民族特色，并有着对各民族饮食文化的独到见解。

国家民委政法司、文宣司和国家宗教局及中国都市人类学会、商务印书馆综合编辑室等有关领导，对本书的编写和出版给予了大力支持和关怀。

中国社会科学院民族研究所研究员罗致平先生为编撰本书积极献计献策。

在征稿之际，甘肃省文联副主席汪玉良先生、《民族文学》杂志社原副主编白崇人先生、吉林延吉市延边作协主席赵成日先生，广西师范学院研究员、原宜山农民报副总编辑过伟先生和中央民族大学教授程适良先生等，不仅热情支持本书问世，还为其劳神物色推荐了作者。

海南省乐东黎族自治县县志办主任、副研究员黎兴汤先生在百忙中还积极为应急撰写黎族篇的作者提供了一些参考资料等。

在审阅书稿的过程中，中国报导社原总编吴恂南先生付出了极大的辛劳。

承蒙商务印书馆国际有限公司有关领导和编辑的倾力合作，使本书得以问世。

借此机会，我们谨向所有为此书献过计、出过力的各族朋友一并表示衷心的感谢。

限于水平，错误和疏漏在所难免，冀望有关领导、专家、作者与读者朋友不吝赐教。

<<中国少数民族饮食文化荟萃>>

编辑推荐

《中国少数民族饮食文化荟萃》是颜其香编写的，由商务印书馆国际有限公司出版。

<<中国少数民族饮食文化荟萃>>

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>