

# 《美食寻趣：中国馔食文化》

## 图书基本信息

书名：《美食寻趣：中国馔食文化》

13位ISBN编号：9787532509638

10位ISBN编号：753250963X

出版时间：1991

出版社：上海古籍出版社

作者：陈诏

页数：237

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《美食寻趣：中国馔食文化》

## 内容概要

我国有句名言：“民以食为天。”吃饭问题，始终是社会、也是人生的头等大事。但是，人的饮食如果仅仅为了满足生理的需要，那就跟动物没有什么区别了。所以人们在饱餐之余，还讲究吃得好，吃得美，吃得雅，把饮食作为整个生活方式的组成部分而赋予文化的形式和内涵，这就是所谓饮食文化。随着生活的提高，文明的发展，促使饮食逐渐摆脱对物欲的单纯追求，升华为一种精神享受，于是近些年来，饮食文化越来越受到公众的注意，成为社会上的热门话题。

毫无疑问，作为文明古国和烹饪王国的我国，历代积存下来的有关饮食文化的文献资料是极其丰富的。我们有数量可观的介绍精美食品和烹饪技艺的食谱、食单，也有关于饮食方面的典章制度、组织机构、杰出人物、礼仪风俗、思想观念、文学艺术、医药卫生等等的大量记载。不过，前一部分多以专著形式出现，实用价值较高，历来受人重视，出版流传的也比较多；而后一部分却绝大部分散见于浩如烟海的经史百家、各种典籍之中，需要花大力气钩稽爬梳，汇集整理，因此这方面的著作相对地比较少。我认为，这是饮食文化研究中的一个蕴藏量深厚的富矿，很值得我们去开采挖掘。

听说美国的汉学家已经写出一部中国饮食文化通史，而且还出版了断代史，这对我国饮食文化研究工作者来说无疑是鞭策和促进。不管怎样，我们生于兹土，食于兹土，应该有自己撰著的中国饮食史和中国烹饪史。

# 《美食寻趣：中国馔食文化》

## 书籍目录

前言

谁是中国烹饪的鼻祖

三代的钟鸣鼎食

孔子的饮食观

一份最早的筵席食单——《楚辞·招魂》

张骞通西域和外国食品传入中国

唐代的“烧尾宴”

美食家苏东坡

两宋的饮食业

《金瓶梅词话》与明代饮食

袁枚和《随园食单》

慈禧和清宫御膳

名厨列传

中国菜如何在美国发迹

吃饭样式的进化

宴会礼俗谈

少数民族食俗管窥

宗教与饮食

岁时节令的食俗

名人与名菜

席间雅兴

饮食与养生

给佳肴取个美名

饮食店楹联偶触宴与触文化

“吃喝风”探源

从“饕餮”谈到吃品

五味、五色和五香

看菜·工艺菜·形象拼盆菜

美食应配美器

闲话筷子

室雅客来勤

中国菜的刀功

“三分技术七分火”

漫谈地方风味菜

古代的野餐

食粥诗话

各地风味小吃巡礼

馄饨、饺子今昔谈

零食面面观

从酸梅汤消失谈起

吃虫奇闻

“烹饪王国”的思考和展望

再版后记

# 《美食寻趣：中国馔食文化》

## 精彩短评

- 1、烹饪文化的入门书。各种吃食的渊源和做法让人垂涎，看的让人觉得心里有只小猫在挠墙。这就像曹操一聊青梅，部下们就开始喉头鼓动，垂涎三尺似的。吃东西是件挺美好有趣的事。
- 2、技校的入门教材，托妈妈找人要回一本，总结性的，谈的泛而不精，但博大精深的饮食文化確實是只刀工就夠一本書了，作为基础读物还是很好的。里面列举了很多古书里的食单，看了之后觉得现代人活的比古人糙多了，都沒有耐性弄饭吃，塞饱拉倒。古人连吃都吃得风雅，要学习之，贵精，否则成饕餮

# 《美食寻趣：中国馔食文化》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)