

《中华饮食文献汇编》

图书基本信息

书名：《中华饮食文献汇编》

13位ISBN编号：9787507830279

10位ISBN编号：7507830276

出版时间：2009-1

出版社：中国国际广播出版社

作者：张宇光 编

页数：444

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

《中华饮食文献汇编》

前言

2004年，有一个省级烹饪协会召开峰会，研讨餐饮创新的问题，邀我参加。与会者都是著名餐饮集团的老总，另有几个烹饪教授，再就是我这个所谓的作家。邀请我的意思，大概是希望写点什么，为餐饮吆喝吆喝。到会免不了要神侃，不料，这一侃侃出了一个选题。会上我侃的是知识经济。我的意思是，21世纪是一个知识经济的世纪，大家都在从知识中寻找自己的诗情和出路，餐饮为什么不呢？中国饮食文化博大精深，宝典汗牛充栋，餐饮业应该并且是可以在古意的发掘中创造辉煌的。我列举了中国的有关膳食典籍，一下子引得大会亢奋。于是有人提议，你能不能牵个头，做一下这个国故整理的意义重大的工作？我当时一怔，心想，种瓜得瓜，这下子我得耕耘一片板结的土地了。客观说，对有关耕耘，我很有些踌躇。踌躇有二，一是深知工程浩大，二是有些隔行。我一个文化人，并非饮食专家，能做这样的事么？从另一个角度说，会不会有人认为我不务正业？我当时很有些推辞之意，但推辞不了，因为中国文人与饮食文化的渊源关系最终说服了自己。所谓渊源关系，是中国文人历来有干预膳食的传统。孔子“食不厌精，脍不厌细”的名言不用说了，庄子有《养生主》名篇不用说了，单单是文人墨客，也多有编撰膳食典籍的范例。唐代诗人韦巨源曾编过《烧尾食单》，明代戏剧评论家李渔曾编过《醒园录》，清代大诗人袁枚曾编过《随园食单》。对古代文人，饮食是一种礼，也是一种学，还是一种对生活的热爱和文明的大义。中国文化也确实和饮食有不解之缘，如果说，西方文化的特点是突出“性”，中国文化的特点是突出“食”。食和性都是人类生存发展的基本需要，人类文化的这种双水分流是饶有趣味的。

《中华饮食文献汇编》

内容概要

《中华饮食文献汇编》是中国首部大型古代饮食文献资料汇编，也是迄今为止最系统、最全面的古代饮食专著。遴选梳理了中国历史上最重要的饮食典籍23部，分别介绍了内容和特色，选录了古食谱1500条，并针对难易程度予以注释和翻译，资料详实，文白对照。《中华饮食文献汇编》既具有极大的学术价值，为研究中华传统饮食提供了非常重要的史料支持；又具有实用价值，使读者在惊叹于古人健康饮食之道的同时，更会有一种亲身实践的冲动；还具有不可估量的经济价值，对当代餐饮界仿古菜品的推陈出新和仿古名店的营造建设有重要的指导意义，为当代餐饮经济的发展和 innovation 提供了不可多得资料，堪称一部中国餐饮界的“圣经”；更具有文化价值，对中国传统文化的传承和发扬意义重大。

《中华饮食文献汇编》

作者简介

张宇光：武汉大学作家班毕业，作家，评论家，武汉作家协会报告文学委员会主任兼秘书长，资深策划人。个人专著13部，剧本4部，主要作品有长篇纪实文学《步履艰难的中国》、《刀币上的中国》、《断层间的中国》、《情感大崩溃》，长篇传记文学《博取第一》、《定远侯班超》，电

《中华饮食文献汇编》

书籍目录

一、《礼记·内则》二、《楚辞》三、《齐民要术》四、《食医心鉴》五、《烧尾食单》六、《大业拾遗记》七、《山家清供》八、《吴氏中馈录》九、《饮膳正要》十、《云林堂饮食制度集》十一、《居家必用事类全集》十二、《食疗方》十三、《易牙遗意》十四、《多能鄙事》十五、《宋氏养生部》十六、《遵生八笺》十七、《醒园录》十八、《调鼎集》十九、《随园食单》二十、《养小录》二十一、《清稗类钞》二十二、《食宪鸿秘》二十三、《素食说略》

章节摘录

【译文】取牛蒡的肥嫩叶子一斤，土苏半两。然后切碎牛蒡叶子，煮三五滚，捞出来，加五味汁到里面再煮，撒上点土苏，就可以吃了。焦木槿花 木槿花壹斤。右以少豉汁和椒、盐、葱白愈，令熟。空腹食之。【注释】 原题为“治五痔下血不止，‘愈木槿花’方”。【译文】取木槿花一斤。加少许豆豉汁和花椒、盐、葱白，将它煮熟，空腹吃。热洛河 玄宗命射生官射鲜鹿，取血煎鹿肠，食之，谓之“热洛河”，赐安禄山 及哥舒翰。【注释】 此谱系从宋代《太平广记》所引的《卢氏杂说》（唐·卢言撰）中摘出。从正文可知，此菜为唐玄宗赐给安禄山等人的野味。 玄宗：唐玄宗（685-762）李隆基，一称唐明皇。 取血煎鹿肠：取鹿血煮鹿肠。 安禄山：唐玄宗时的平卢、范阳、河东三节度使。 哥舒翰：唐大将，突厥族哥舒部人。【译文】唐玄宗让射猎官射鹿，取鹿血煮鹿肠，吃后，称它为“热洛河”，并把这种食物赐给安禄山和哥舒翰。懈 𠂆毕 铎 赤懈，母壳内黄赤膏 如鸡鸭子黄，肉白如豕膏。实其壳中，淋以五味，蒙以细面，为“解铎铎”，珍美可尚。

《中华饮食文献汇编》

编辑推荐

《中华饮食文献汇编》为誉为中国餐饮业的“圣经”！餐饮业到古人那儿去淘金！1500道菜，道道都是绝活儿！一道菜红火一个企业！—《中华饮食文献汇编》成就一个美食家！荟萃23部中国历史上最重要的饮食文献！

《中华饮食文献汇编》

精彩短评

- 1、书很好，对我很有用
- 2、虽然不能全部拥有书中所提饮食古籍，但如此撷英聚华的版本以及足够使人一窥祖国饮食文化之堂奥了！
- 3、内容很全面，了解了许多东西，不错
- 4、就是只有简介……有菜名，但详细的作法就缺喽……不过只是看看都很好了。
- 5、内容没说的，但是翻译值得商榷。至少读者很难感觉到它的权威。为什么要集注，就是为了读者择其善者，才能进一步的学习思考。作为书商，应该更早的出版繁体竖排带注解的本子，才有利于更好的发掘我国古代优秀的饮食文化与弘扬传统的烹饪技法。看看现在的城市饮食环境，越来越快餐化，越来越西化，这样怎么弘扬我国优秀的传统文化呢，谈何中华民族的伟大复兴呢？复兴是复兴了，但是不是中华民族的复兴，只是中国的强盛。
- 6、文化汇编成了菜谱汇编，有些可惜了。
- 7、喜欢古代菜谱人的必备书
- 8、对着这本书去搜古籍去。古人智慧至今仍闪闪发光，不得不说从古到今，华人都离不开“吃货”这个标签，太会吃了！
- 9、春菜萝卜各肴所爱
- 10、给爸爸当做父亲节的礼物，爸爸是厨师，喜欢的不得了。
- 11、杂。是选编材料
- 12、书的汇编主意不错,但人为的做取舍,使书没有价值.古书每一部分,都是有机结合.

《中华饮食文献汇编》

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:www.tushu000.com