<<舌尖上的中国>>

图书基本信息

书名:<<舌尖上的中国>>

13位ISBN编号:9787511331342

10位ISBN编号:7511331343

出版时间:2013-2

出版时间:中国华侨出版社

作者:梁实秋

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

<<舌尖上的中国>>

前言

中国以"美食大国"享誉世界,不仅各种美味佳肴遍布中国各地,中国菜品更是风行海外。

然而,美食一事,除品味之外,更有文化内涵与人文特色融会其中。

每一个中国人舌尖上的故乡构成了整个中国,并且形成一种文化得以世代传承。

在这种文化中,传统美食不再仅仅是味蕾上的一点滋味,更是每个中国人心底挥之不去的家国情怀。 阐释与宣扬博大精深的民族饮食文化,是一种荣耀,更是一种责任。

林语堂先生也说:"'吃'在中国无所不在,无往不通。

这种'吃',表面上看是一种生理满足,但实际上'醉翁之意不在酒',它借吃这种形式表达了一种丰富的心理内涵。

吃的文化已经超越了'吃'本身,获得了更为深刻的社会意义。

亘古至今,聪明睿智的中国人将饮食上升为一种思想、一种境界,乃至一种哲理而论修身、齐家、治国、平天下。

" 我们可能都把吃饭当成是平常的事,可是文化名家却偏偏能于平常之中吃出许多故事来。

在他们的眼中,一种普通的食物,除了可以用来果腹,往往还拥有一种独特的文化内涵,而这种独特的文化内涵又往往以乡风食俗为背景,因而又是那样地缠绵、淳朴和厚实。

饮食一道在他们的笔下,既写口腹之物,又讲四方食事,既记风物人情,又述历史掌故,亲切自然而优雅,由形而下的"吃饱肚子,免于饥饿",结合人生经验和社会感悟,升华而为雅趣或悟道的艺术境界。

入于文化层面,或深刻厚重,或轻灵风趣,可谓美食与美文并举,饮食和文化兼重,读来回味隽永, 又获益多端。

就连他们笔下的食物,也都有着浓厚的人文气息,淡雅,精致,所以中国文化名家说名吃,说的是美食,写的却是人生,吃的是滋味,品的却是文化。

本书精选了林语堂、夏丐尊、周汝昌、郁达夫、俞平伯、叶圣陶、梁实秋、冰心、萧乾、丰子恺、汪曾祺等近百位中国现当代作家学者谈论饮食文化的散文、随笔,其中"饮食漫话,舌品天下",泛谈中国饮食文化与历史;"山南海北,胃知乡愁",讲述全国各地菜系的特色、风格与思乡的滋味;"野味果蔬,自然经手",杂谈山间田畔的野菜和四季时蔬给人的新鲜之感;"家常食物,民间艺术",描述普通的家常吃食所特有的淳朴厚实的生活印痕和文化底蕴;"小食琐碎,不失其雅",总结各地经典小吃和儿时记忆;"鱼肉之鲜,文化过喉"讲述各地的经典大餐和文化传统;"未饮先醉,茶酒人生",阐释中国茶酒文化。

这些散文、随笔中既有传统大菜,又有特色小吃,既有野味时蔬,又有饕餮大餐,将中国经典美食与 回忆、故乡、风俗、文化等完美地融合在一起,让读者对于中国美食文化、风土人情有更深入的体会

文章集趣味性、知识性与文化性、休闲性于一体,也体现了心灵和佳肴的交流,肠胃和品位的贯通, 文化和历史的追述。

一碗汤喝出一个时代的味道,一道菜品出半生浮沉的记忆。

经典的味道,经典的文字,汇成了一本属于中国人的美食记忆。

它不仅仅是对味觉的文字回忆,更能使我们品味到华夏美食的精华和千年的文化底蕴;它不仅仅能解一时之馋,更能被珍藏于书架,时时细品美食背后隽永的意蕴。

在这本书中,感动我们的也不仅仅是食物的味道,还有历史、人情、故乡和记忆的味道。

<<舌尖上的中国>>

内容概要

我们可能都把吃饭当成是平常的事,可是文化名家却偏偏能于平常之中吃出许多故事来。 饮食一道在他们的笔下,既写口腹之物,又记风物人情,也述历史掌故,亲切自然而优雅,就连他们 笔下的食物。

也都有着浓厚的人文气息,淡雅,精致。

所以中国文化名家说名吃,说的是美食,写的却是人生,吃的是滋昧,品的却是文化。

《舌尖上的中国(中国文化名家说名吃)》精选了林语堂、夏丐尊、周汝昌、郁达夫、俞平伯、叶圣陶、梁实秋、冰心、萧乾、丰子恺、汪曾棋等近百位中国现当代作家学者谈论饮食文化的散文、随笔

其中"饮食漫话。

舌品天下 ",泛谈中国饮食文化与历史;"山南海北,胃知乡愁"。

'讲述全国各地菜系的特色、风格与思乡的滋味;"野昧果蔬。

自然经手",杂谈山间田畔的野菜和四季时蔬给人的新鲜之感;"家常食物,民间艺术".描述普通的家常吃食所特有的淳朴厚实的生活印痕和文化底蕴;"小食琐碎,不失其雅",总结各地经典小吃和儿时记忆;"鱼肉之鲜,文化过喉"讲述各地的经典大餐和文化传统;"未饮先醉。

茶酒人生",阐释中国茶酒文化。

这些散文、随笔中既有传统大菜,又有特色小吃,既有野味时蔬,又有饕餮大餐,将中国经典美食与回忆、故乡、风俗、文化等完美地融合在一起,让读者对于中国美食文化、风土人情有更深入的体会

文章集趣味性、知识性与文化性、休闲性于一体,也体现了心灵和佳肴的交流,肠胃和品位的贯通。 文化和历史的追述。

《舌尖上的中国(中国文化名家说名吃)》由梁实秋等编著。

<<舌尖上的中国>>

书籍目录

饮食漫话,舌品天下中国人的饮食林语堂/2谈吃夏丐尊/8吃的朱自清/11食味小记文载道/14食味杂记鲁彦/19诗味与口味季镇淮/22红楼饮馔谈周汝昌/25谈鲜吴白匐/30无知者谈吃吴祖光/34吃喝之外陆文夫/37节日的吃新凤霞/40山南海北,胃知乡愁家乡食品叶灵风/46绍兴东西孙伏园/49饮食男女在福州郁达夫/51故乡的食物汪曾祺/57难忘扬州煮干丝洪丕谟/63北京菜张友鸾/65略谈杭州北京的饮食俞平伯/73苏帮菜俞明/79扬州庖厨曹聚仁/83东北风味端木蕻良/86回忆家乡味戈宝权/88家乡情与家乡味陈荒煤/91野味果蔬,自然经手藕程巢父/96藕与莼菜叶圣陶/99食豆饮水斋闲笔汪曾祺/101家常酒菜·菌小谱汪曾祺/107菠菜梁实秋/113笋梁实秋/114茄子梁实秋/116莲子梁实秋/117溜黄菜梁实秋/119酱菜梁实秋/120咬菜根朱湘/122野蔬充膳甘葵藿廖仲安/124江南嘉蔬话莼羹蔡义江/126春菰秋蕈总关情王世襄/131野蔬之癖艾煊/136夏令冬瓜第一蔬洪丕谟/139家常食物。

民间艺术豆腐黄苗子 / 142干丝汪曾祺 / 145豆腐汪曾祺 / 147关于豆腐郭风 / 152豆腐梁实秋 / 157饺子梁实秋 / 159薄饼梁实秋 / 161烙饼梁实秋 / 163满汉细点梁实秋 / 165煎馄饨梁实秋 / 168汤包梁实秋 / 169菜包梁实秋 / 171韭菜篓梁实秋 / 172上元灯节尝元宵洪丕谟 / 174端午难忘端午粽洪丕谟 / 176八月中秋品月饼洪丕谟 / 178记腊八粥周绍良 / 180开封灌汤包子古清生 / 183馄饨车前子 / 185元宵细语唐鲁孙 / 187吃饺子杂谈唐鲁孙 / 190请你试一试新法炸酱面唐鲁孙 / 193打卤面唐鲁孙 / 195春饼舒乙 / 198八公山豆腐王允闾 / 200船菜王稼句 / 202小食琐碎,不失其雅稀饭和地瓜郭风 / 206北平的零食小贩梁实秋 / 210酸梅汤与糖葫芦梁实秋 / 215核桃酪梁实秋 / 217锅巴梁实秋 / 219粥梁实秋 / 221八宝饭梁实秋 / 223栗子梁实秋 / 225花生颂蔡澜 / 227吃瓜子丰子恺。

/230蜜饯王稼句/234喝碗豆汁儿邓友梅/237薯忆杨闻宇/239鱼肉之鲜。

文化过喉西安稠酒与泡馍赵珩 / 244过桥米线·汽锅鸡汪曾祺 / 247手把羊肉汪曾祺 / 250鱼我所欲也汪曾祺 / 252在大连的海鲜席上秦牧 / 255从香糟说到"鳜鱼宴"王世襄 / 258龙门武昌鱼古清生 / 260大闸蟹许淇 / 262品吃日记梁实秋 / 264奇特的食物王了一 / 300吃鸡赘语钱歌川 / 303猪头肉李庆西 / 307小炒肉李庆西 / 308狮子头和镇江肴肉叶灵风 / 309涮羊肉赵大年 / 311吃鲫鱼说冯骥才 / 313宋嫂鱼羹(节选)车前子 / 315茄鲞逯耀东 / 317榕城佛跳墙费孝通 / 319未饮先醉,茶酒人生我家的茶事冰心 / 324茶在英国萧乾 / 326寻常茶话汪曾祺 / 330坐茶馆舒湮 / 334大碗茶之歌绿原 / 338佳茗似佳人何为 / 342谈茶吴秋山 / 345品茗与饮牛冯亦代 / 348敝乡茶事甲天下秦牧 / 351喝茶梁实秋 / 355饮酒梁实秋 / 358酒话黄裳 / 361酒话楼适夷 / 363壶中日月长陆文夫 / 366

<<舌尖上的中国>>

章节摘录

说起新年的行事,第一件在我脑中浮起的是吃。

回忆幼时一到冬季,就日日盼望过年,等到过年将届就乐不可支。

因为过年的时候,有种种乐趣,第一是吃的东西多。

中国人是全世界善吃的民族。

普通人家,客人一到,男主人即上街办吃场,女主人即入厨罗酒浆,客人则坐在客堂里口嗑瓜子,耳 听碗盏刀俎的声响。

等候饭吃完了,大事已毕,客人拔起步来说"叨扰",主人说"没有什么好待你",有的还要苦留: "吃了点心去","吃了夜饭去"。

遇到婚丧、庆吊,只是虚文,果腹倒是实在。

排场大的大吃七日五日,小的大吃三日一日,早饭,午饭,点心,夜饭,夜点心,吃了一顿又一顿,吃得不亦乐乎,真是酒可为池,肉可成林。

过年了,轮流吃年饭,送食物。

新年了,彼此拜来拜去,讲吃局。

端午要吃,中秋要吃,生日要吃。

朋友相会要吃,相别要吃。

只要取得出名词,就非吃不可,而且一吃就了事,此外不必别有什么。

小孩子于三顿饭以外,每日好几次地向母亲讨铜板,买食吃。

普通学生最大的消费,不是学费,不是书籍费,乃是吃的用途。

成人对于父母的孝敬,重要的就是奉甘旨。

中馈自古占着女子教育上的主要部分。

"食不厌精, 脍不厌细", "沽酒市脯""割不正", 圣人不吃。

梨子蒸得味道不好, 贤人就可以出妻。

家里的老婆如果弄得出好菜,就可以骄人。

古来许多名士至于费尽苦心,别出心裁,考案出好几部特别的食谱来。

不但活着要吃,死了仍要吃。

他民族的鬼,只要香花就满足了,而中国的鬼,仍依旧非吃不可。

死后的饭碗,也和活时的同样重要,或者还更重要。

普通人为了死后的所谓"血食",不辞广蓄姬妾预置良田。

道学家为了死后的冷猪肉,不辞假仁假义,拘束一世。

朱竹坨宁不吃冷猪肉,不肯从其诗集中删去《风怀二百韵》的艳诗,至今犹传为难得的美谈,足见冷猪肉牺牲不掉的人之多了。

不但人要吃,鬼要吃,神也要吃,甚至连没嘴巴的山川也要吃,天地也要吃。

有的但吃猪头,有的要吃全猪,有的是专吃羊的,有的是专吃牛的,各有各的胃口,各有各的嗜好, 古典中大都详有规定,一查就可知道。

较之于他民族的对神只作礼拜,他民族的神,远是唯心,中国的神远是唯物,似乎都是主张马克思学 说的。

梅村的诗道,"十家三酒店",街市里最多的是食物铺。

俗语说, "开门七件事", 家庭中最麻烦的不是教育或是什么, 乃是料理食物。

学校里最难处置的不是程度如何提高,教授如何改进.乃是饭厅风潮。

俗语说得好,只有"两脚的爷娘不吃,四脚的眠床不吃"。

中国人吃的范围之广,真可使他国人为之吃惊。

中国人于世界普通的食物之外,还吃着他国人所不吃的珍馐:吃西瓜的实,吃鲨鱼的鳍,吃燕子的窠,吃狗,吃乌龟,吃蛇,吃狸猫,吃癞蛤蟆,吃癞头鼋,吃小老鼠。

有的或竞至吃到小孩的胞衣以及直接从人身上取得的东西,如果能够,怕连天上的月亮也要挖下来尝尝哩。

<<舌尖上的中国>>

至于吃的方法,更是五花八门,有烤,有墩,有蒸.,有卤,有炸.有烩,有熏,有醉,有炙,有 溜,有炒,有拌,真是一言难尽。

古来尽有许多做菜的名厨司,其名字都和名卿相一样赫赫地留在青史上。

不,他们之中有的并升到高位,老老实实就是名卿相。

如果中国一件事可以向世界自豪的,那末这并不是历史之久,土地之大,人口之众,军队之多,战争之频繁,乃是善吃的一事,中国的肴菜,已征服了全世界了。

有人说中国人有三把刀为世界所不及,第一把就是厨刀。

不见到喜庆人家挂着的福禄寿三星图吗?

福禄寿是中国民族生活上的理想。

画上的排列是禄居中央,右是福,寿居左。

禄也者,拆穿了说,就是吃的东西。

老子也曾说过:"虚其心实其腹,""圣人为腹不为目。

"吃最要紧,其他可以不问。

"嫖赌吃着"之中,普通人皆认吃最实惠。

所谓"着威风,吃受用,赌对冲,嫖全空",什么都假,只有吃在肚里是真的。

吃的重要,更可于国人所用的言语上证之。

在中国,吃字的意义特别复杂,什么都会带了"吃"字来说。

被人欺负日"吃亏",打巴掌日"吃耳光",希求非分日"想吃天鹅肉",诉讼曰"吃官司",中枪弹日"吃卫生丸",此外还有什么"吃生活","吃排头"等等。

相见的寒暄,他民族说"早安""午安""晚安",而中国人则说"吃了早饭没有?

""吃了中饭没有?

""吃了夜饭没有?

"对于职业普通也用吃字来表示,营什么职业就叫做吃什么饭。

"吃赌饭","吃堂子饭","吃洋行饭","吃教书饭",诸如此类不必说了。

甚至对于应以信仰为本的宗教者,应以保卫国家为职志的军士,也都加吃字于上。

在中国,教徒不称信者,叫做 " 吃天主教的 " , " 吃耶稣教的 " ,从军的不称军人,叫做 " 吃粮的 " ,最近还增加了什么 " 吃党饭 " 、 " 吃三民主义 " 的许多新名词。

衣食住行为生活四要素,人类原不能不吃。

但吃字的意义如此复杂,吃的要求如此露骨,吃的方法如此麻烦,吃的范围如此广泛,好像除了吃以 外就无别事也者,求之于全世界,这怕只有中国民族如此的了。

在中国,衣不妨污浊,居室不妨简陋,道路不妨泥泞,而独在吃上,却分毫不能马虎。

衣食住行的四事之中,食的程度,远高于其余一切,很不调和。

中国民族的文化,可以说是口的文化。

佛家说六道轮回,把众生分为天、人、修罗、畜生、地狱、饿鬼六道。

如果我们相信这话,那末中国民族是否都从饿鬼道投胎而来,真是一个疑问。

P8-10

<<舌尖上的中国>>

编辑推荐

一碗汤喝出一个时代的味道,一道菜品出半生浮沉的记忆。

经典的文字,经典的味道,汇成了这本属于中国人的美食记忆。

它不仅仅是对味觉的文字回忆,更能使我们品味到华夏美食的精华和千年的文化底蕴;它不仅仅能解一时之馋,更能被珍藏于书架。

时时细品美食背后隽永的意蕴。

在《舌尖上的中国(中国文化名家说名吃)》(作者:梁实秋)中,感动我们的也不仅仅是食物的味道,还有历史、人情、故乡和记忆的昧道。

<<舌尖上的中国>>

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