第一图书网, tushu007.com

<<咥哉寿康>>

图书基本信息

书名：<<咥哉寿康>>

13位ISBN编号：9787561355350

10位ISBN编号：7561355351

出版时间：2011-7-1

出版时间：陕西师范大学出版总社有限公司

作者：王子辉

页数：142

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

吃喝在中国文化中占有相当重要的地位。
“食色，性也。
”告子从人生哲学角度说明吃喝与性欲同等重要。
“和如羹焉。
”晏婴说中国文化思想体系精髓——中庸之道与饮食之道是一脉相承的。
“福禄寿”三星图，原是中华民族生活上的理想，左是福，右是寿，禄居其中。
禄者，俸禄，拆穿了说，就是吃喝的东西。
老子也曾说过“虚其心实其腹”“圣人为腹不为目”，吃喝最重要，其他可有可无。
俗语“嫖赌吃着”之中，普通人皆认为吃喝最实惠，所谓“嫖全空，赌对冲，吃受用，着威风”，什么都假，只有吃喝到肚子里是真的。
从中清楚看到，中华民族在数千年发展长河的各个方面，几乎都渗透了“吃喝”二字。
　中华民族也是一个能吃能喝、会吃会喝、讲究吃喝的民族。
中国自古以来就有脍炙、羹臛、脯腊、饭粥、饼面、糕点、茶酒和奇珍异馔。
中国古今都有主食与副食、干食与稀食、荤食与素食。
中国人既吃喝营养，吃喝色香味形，又吃喝食物的组织机理，要给牙齿和口腔带来美妙的感受。
中国人既吃喝食物，还吃喝艺术、吃喝文化、吃喝意境、吃喝氛围。
中国人的吃喝也不仅仅限于一日三餐解渴充饥，它往往蕴含着中国人认识事物、理解事物和表达事物的哲理。
一个小孩子过满月，要办弥月宴吃喝，结婚时要办婚宴吃喝，六十岁时要办花甲宴吃喝，七十、八十还办古稀宴、耄耋宴吃喝。
这种吃喝，表面上看是一种生理上的满足，实际上“醉翁之意不在酒”，是借吃喝这种形式表达一种人生礼仪的内涵。
这就是人们所看重的饮食风尚。
饮食风尚是民族心理、生活方式长期积淀的结果，也是民族伦理思想、道德观念以及宗教意识的具体呈现。
当然，饮食风尚不只反映在人生礼仪上，还展现在日常饮食、岁时饮食和其他众多社交礼仪活动之中。
诸如吃什么，咋烹制，如何去吃，使用什么炊餐用具，选择何种进餐制度与方式，都有哪些特殊饮食嗜好与饮食礼节等，都是饮食风尚也就是饮食文化所包含的内容。
在这里，吃喝的文化已经超越了“吃喝”本身，获得了更为深刻的社会意义。
在饮食升华为一种文化盛宴时，吃喝所反映的不单是食物的养生观念和烹调技术成就，而且是社会的发展、历史的进程、道德伦理观念的变化和人们艺术审美的体验。
其实，几千年来，中华民族饮食文化，不仅给予华夏子孙生存的原动力，更是一位孜孜不倦的精神领航者，牵引着历史航船和社会文明的前进脚步。
弘扬和继承中华饮食文化，既可提高现代人的生活品位和质量，也能给后代留下丰硕的精神财富。
　中国吃喝品类历来纷繁万状，隐藏在这纷繁万状背后的渊源和必然规律都有哪些？
中外民族都在吃喝，为什么唯有中国才有“民以食为天”的独特命题？
世界各国都把“用火烧烤”当做饮食文明的起源，为什么唯独中国将陶器发明后的“水火相济”作为饮食文化的发端？
还有像面条、饼馍、茶酒、五味调和、风味流派等等的来龙去脉和发展演变，都需要认真思考，作出必要的回答。
　《咥哉寿康》从骊山的传统美食切入，依序介绍了以临潼为中心的八百里秦川别具一格的饮食风情，分析、阐释了菜肴膳馔的历史渊源和现状，探索了贯穿与渗透中国饮食活动各个方面的最基本、最重要的规律与准则。
从不同角度彰显出中华饮食文化的概貌。

第一图书网, tushu007.com

在有限的篇幅内，将知识性、趣味性和可读性结合在一起，用深入浅出的语言和精美的图画，图文并茂地描绘临潼、陕西和中华饮食文化的历史和典故，为读者展示出一幅丰富多彩的饮食文化画卷。不敢奢望本书对读者有什么大的启迪，只要能让休闲者的心灵与佳肴相互交流，使人们的肠胃和品位相互沟通，也遂我愿也。

王子辉　2011年6月7日

内容概要

《咥哉寿康》的作者，都是在各领域卓有成就的知名学者，他们考证严密，史料丰富，内容通俗，文笔生动。
可以说，这是一套极具文史性、文学性、知识性、故事性的读物。

作者简介

王子辉，饮食文化研究专家，先后任商业部西安烹饪技术培训站站长、西安烹饪研究所所长、西安旅游烹饪学院院长，教授，1993年被评为国务院终身享受政府特殊津贴专家，已出版《中国饮食文化论》、《隋唐五代烹饪史纲》、《周易与饮食文化》，《五味啬杂谈》、《吃喝恋》、《素食养生谭》、《八方食尚》、《品味谈吃》等作品。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第一章　临潼食尚
　一、从临潼食尚说起
　二、辣椒是个菜
　三、酸菜鱼绮思
　四、不同凡响全家福
　五、华清韭黄佛开口
　六、石烹遗风石子饼
　七、醪糟问世数千年
　八、肉夹馍的生命力
　九、吃树风尚录
　十、面条风情纵横
　十一、庙会上的风景线
　十二、吃菜讲“咬头
　十三、三秦一怪葫芦头
　十四、羊肉泡馍之“泡
第二章　肴馔古今
　一、馄饨古今谈
　二、饺子小识
　三、素食探解
　四、百味之首的饭
　五、面条的问世与特征
　六、饼、胡饼与月饼
　七、始言及心话点心
　八、只将食粥致神仙
第三章　食道探究
　一、水火相济的奥秘
　二、五味调和粗探
　三、风味与流派略识
　四、饮食审美刍议
　五、民以食为天解读
　六、饮食文化之道

章节摘录

版权页：插图：五味与五脏相因相通。
阴阳五行学说的五行配五味，是以五味在人体五脏中起的作用为“和”的先决条件。
如所食五味与五脏相矛盾，就可能损伤五脏；如所食五味与五脏平衡，就可以产生精血。
《素问·五脏生成篇》说：“多食咸，则脉凝泣而变色；多食苦，则皮槁而毛拔；多食辛，筋急而爪枯；多食酸，则肉胝皱而唇揭；多食甘，则骨痛而发落，此五味之所伤也。
故心欲苦，肺欲辛，肝欲酸，脾欲甘，肾欲咸，此五味之所合也。
”这一段论说，阐发了饮食对人体的作用与影响，强调了人与自然的相通与统一。
五行与季节食物相和。
阴阳五行学说规定了人的饮食季节性与五味、五脏和五行相符。
像《素问》根据四时气候的变化提出“用热运热”“用温运温”“用寒运寒”“用凉运凉”的饮食原则；《周礼·天官》根据四时机体所需特点提出调味应“春多酸、夏多苦、秋多辛、冬多咸，调以滑甘”的原则，都在调节人体与自然的关系方面发挥了积极的指导作用，有些如今仍在沿用。
必须指出的是，阴阳五行论虽有其科学内涵，但并未就纯知识的建立着眼，未能借助五行理论所含原理建立起科学的知识体系，它所包含的客观因素又只是朴素粗糙的经验，如言五脏与五味为相应，也就是说第一性质与第二性质相应。
遗憾的是由于其没有指出两者性质的差别，所以也就无法建立一个科学的知识体系。
但中国阴阳五行之说所显示的世界也并非纯主观世界，故不可以唯心主义解释。

编辑推荐

《咥哉寿康》由西安曲江出版传媒股份有限公司出版。

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