

<<啞哉壽康>>

图书基本信息

书名：<<啞哉壽康>>

13位ISBN编号：9787561355350

10位ISBN编号：7561355351

出版时间：2011-7-1

出版时间：陝西師範大學出版總社有限公司

作者：王子輝

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>

## &lt;&lt;啜哉寿康&gt;&gt;

## 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、羹臠、脯腊、饭粥、饼面、糕点、茶酒和奇珍异馐。

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。

《啜哉寿康》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、阐释了菜肴膳馐的历史渊源和现状，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。

<<啜哉寿康>>

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

## <<啜哉寿康>>

### 内容概要

《啜哉寿康》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。

## <<啜哉寿康>>

### 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中心站长、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》，《五味斋杂谈》、《吃喝恋》、《素食养生谭》、《八方食尚》、《品味谈吃》等作品。

## <<啜哉寿康>>

### 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

## &lt;&lt;啗哉寿康&gt;&gt;

## 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。

<<啞哉寿康>>

编辑推荐

《啞哉寿康》由西安曲江出版传媒股份有限公司出版。



<<啞哉寿康>>

#### 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>