

<<齿颊生香-饮食文化与成语>>

图书基本信息

书名：<<齿颊生香-饮食文化与成语>>

13位ISBN编号：9787810649179

10位ISBN编号：7810649175

出版时间：2006-12

出版时间：首都师范大学出版社

作者：徐大晨

页数：263

字数：293000

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>

<<齿颊生香-饮食文化与成语>>

内容概要

中国饮食文化的每一步前进，都能在成语中找到印迹。

【茹毛饮血】“昔者……未有火化，食草木之实，鸟兽之肉，饮其血，茹其毛。

”“茹毛饮血”反映的正是人类还不会使用火时的饮食状况，发展至今，这条成语仍用来称谓蒙昧野蛮的生活状态。

【不食人间烟火】而当我们的祖先掌握了火以后，“烟火食”立时进入汉语。

“不食人间烟火”本指那些被称为“不食火者”的“夷”、“蛮”等落后民族的生活方式，随着时代的演进，这条成语却与道家神仙联系起来，形容情趣高雅的人与超凡脱俗的生活方式。

【烹龙炮凤】文明的进一步发展，烹饪方法更加多样，菜肴更加美味。

唐朝李贺的“烹龙炮凤玉脂泣”，正是极言珍稀名贵美味菜肴的诗句，“烹龙炮凤”从此留在中国人的记忆中。

【成龙配套】明清时代，我国的饮食文化已经高度成熟，各种“全席”脱颖而出，全羊席、全牛席、全鱼席、全鸭席等，多达几十种。

筵宴的设置讲究套路，诸如“四盘六碗”、“三蒸九扣”之类，酒品冷碟、热炒大菜、饭点茶果具备

。清末民初，没落的八旗子弟，穷困潦倒，吃窝窝头尚且难乎为继，请客时却仍讲究几个盘子几个碗，成语“战龙配套”应运而生。

<<齿颊生香-饮食文化与成语>>

作者简介

徐大晨，资深编辑，1995年毕业于首都师范大学中文系。
70年代初，徐大晨生于北京一个有着浓厚传统文化背景的知识分子家庭。
长辈潜移默化的影响，培养了作者对艺文传媒行业的喜爱与敏感，大学尚未毕业之时就初露头角，担任了《中国策划大百科》的编委，并担纲《中国策划大

<<齿颊生香-饮食文化与成语>>

书籍目录

总论引食文化与成语一 饮食男女，人之大欲存焉——从生食到熟食 1.蒙昧时期的自然饮食状态 2.火的使用二 雨过天青云破处，这般颜色作将来——炊具与餐具 1.炊具 2.餐具 3.厨用器具三 五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充——丰富的食物原料 1.粮食类 2.肉类 3.蔬菜类 4.果品类 5.蛋类 6.调味品四 鲈肥菰脆调羹美，麦熟油新作饼香——丰富的食物原料 1.面食 2.粥饭 3.菜肴五 烹龙炮凤玉脂泣，罗帏绣幕围香风——筵宴六 养生之道，莫先于饮食——饮食卫生七 盖聚物之天美，以养吾之老饕——名人与饮食八 上堂已了各西东，惭愧闭(she)黎饭后钟——宗教与饮食 1.佛教 2.道教 3.伊斯兰教 4.基督教九 世间万事不挂口，齿颊尽日留甘香——茶索引

<<齿颊生香-饮食文化与成语>>

章节摘录

人之初，饮食是生存本能的需要。

地球上曾经有过的一切动物以及现存的一切动物，都必须吃东西才能维持生命、繁衍种群，人类也不例外。

为了充饥，我们的祖先与其他动物一样，寻觅一切可以充饥的动物和植物，直接生食。

这种状态，叫做“自然饮食状态”。

在饮食文化史上，这是史前的蒙昧时期。

火，使人类的饮食发生了根本性的变化。

与其他动物一样，人类最初也是惧怕火的。

但是，由于雷电等原因引发的森林火灾，使人们偶然吃到了被烧烤过的鸟兽，感到它们的滋味要比生食鲜美得多，而且肉质也变得柔软多了。

无数次这样的经验，使得人类由惧怕火变成有意识地保留火种；继而，人类又发明了“钻木取火”和“凿石取火”的方法，火成为人类生活中不可或缺的元素。

火进入了人类的生活以后，茹毛饮血的蒙昧时代结束了，人类的饮食文化史揭开了第一页。

把猎获的禽兽鱼虾直接放到篝火上烧烤，是最原始的烹饪方法。

这种烹制熟食的方式，至少持续了一百几十万年。

陶器的发明，使人类的饮食文化更上了一层楼。

人们可以在陶制的器皿中烹煮肉类，也可以煮谷类、煮蔬菜，从而出现了新的食物和新的饮食结构--不仅有了粥、糜，还可以把谷类与肉、菜混合在一起煮。

后来，随着炊具的发展，“蒸”法继“煮”法出现，人类的饮食状况得到了进一步改善。

不过，人类刚开始吃熟食的时候，只“烹”新石器时代·夹砂灰陶绳纹鬲而不“调”，仅仅是把食物烧熟、烤熟、煮熟、蒸熟，没有调味品。

后来，生活在海边的先民们，偶然把食物放在海滩上面，沾上了一些盐粒；这样的食物煮熟之后，味道分外鲜香可口。

由此，人们开始揣摩盐与食物的关系，有意识地在烹制食物时放入一些盐来调味。

一个名叫“宿沙氏”的人发明了烧煮海水提取食盐的方法，这是对于人类文明的巨大贡献。

人类的食物多样化了，饭与菜有了区别。

在人类的饮食文化史上，食盐的使用是继火的使用以后又一次重大突破。

至此，“烹”（烧煮食物）与“调”（调和滋味）共同构成了饮食文化的主体。

1.蒙昧时期的自然饮食状态当人类刚刚从树上下来的时候，当人类刚刚开始直立行走的时候，虽然具有无限的发展前景，但仍处于野蛮状态。

有的人类学家把这个时期的人称之为“裸猿”。

与其他猿类一样，裸猿们辛辛苦苦地四处寻觅可吃的东西，借以维持生存。

下面这7条成语，都反映了人类蒙昧时期的自然饮食状态。

【饮食男女/饥不择食/腥臊恶臭】《礼记·礼运》中说：“饮食男女，人之大欲存焉。”

《孟子·告子上》中又说：“食、色，性也。”

“食欲与性欲，是人的自然本能，是生存与繁衍的需要。”

为了获取食物，原始人追逐野兽、采集野果、捕捞水里的鱼、挖掘植物的根，由于生产力低下，疲于奔命而所得极少。

在这种情况下，人们常常“饥不择食”，只要是能够充饥的东西，不管是新鲜的还是腐烂的，更不管好吃不好吃，找到什么都往肚子里填。

正如《韩非子》中所说的：“上古之世……民食果（lǒu）、蚌蛤，腥臊恶臭，而伤腹胃，民多疾病。”

--蒙昧时代，人们吃的是野果、野瓜、河蚌、蛤蟆，不仅味道是腥的、骚的、恶臭的，而且伤害肠胃，经常有人生病。

成语“饮食男女”，指人对于饮食的需求与对于异性的欲望。

<<齿颊生香-饮食文化与成语>>

清代的袁枚，在《答人求娶妾》中提出：“饮食男女之间，最易观人之真识见。

”这是很有见地的观点。

当代的一个学者持这样的观点：“古语说饮食男女之大欲存焉，若以这个标准来论，西方文化（特别是近代美国式的文化）可说是男女文化，而中国则是一种饮食文化。

”这个说法也是有一定道理的。

成语“饥不择食”，原指饥饿时顾不得选择食物，后也用来比喻情急之下不加以选择的做法。

《水浒传》第三回中使用了这一成语的本义：“自古有几般：饥不择食，寒不择衣，慌不择路，贫不择妻。

”《红楼梦》第一百零三回中使用了这一成语的比喻义：“那金桂原是个水性人儿，那里守得住空房？

况兼天天心里想念薛蝌，便有些饥不择食的光景。

”成语“腥臊恶臭”用来形容粗劣、腐败的食物。

【茹毛饮血／生吞活剥】《礼记·礼运》中说：“昔者……未有火化，食草木之实，鸟兽之肉，饮其血，茹其毛。

”东汉王充的《论衡·齐世》中说：“上世之民，饮血茹毛，无五谷之食。

”南北朝梁代萧统的《文选序》中也说：“冬穴夏巢之时，茹毛饮血之世。

”这里，“茹”，是吃的意思。

在人类不懂得使用火的时候，不论吃什么都是生食，即使是鸟兽，也连毛带血地生吃。

这就叫做“茹毛饮血”、“生吞活剥”。

作为一条成语，“茹毛饮血”用来形容野蛮落后的生活方式。

张爱玲在《谈吃与画饼充饥》一文中描写西方人吃牛排，就使用了这一成语：“照理牛排应当里面微红，但是火候扣不准，而许生不许熟，往往在盘中一刀下去就流出血水来，使我们觉得他们茹毛饮血

”。“生吞活剥”本指剥去鸟兽的皮毛，生着吞食它们的肉；后多用来比喻不加理解而生硬地模仿、照搬。

明代的徐渭，就曾在《青藤书屋文集·奉师季先生书》中批评朱熹时使用了这一成语：由于“著释速成”，对于先秦诸子百家的理论“冰解理顺之妙固多，而生吞活剥之弊亦有”。

<<齿颊生香-饮食文化与成语>>

编辑推荐

中国饮食文化的每一步前进，都能在成语中找到印迹。

“昔者……未有火化，食草木之实，鸟兽之肉，饮其血，茹其毛。

”“茹毛饮血”反映的正是人类还不会使用火时的饮食状况，这条成语至今仍用柬称谓蒙昧野蛮的生活状态。

成语，是汉语词汇中的精华。

与中华民族历史同步的中国饮食文化，对于成语的形成与使用无疑是具有极大影响的。

中国饮食文化的各个方面，几乎都在汉语成语中有所反映——从生食到熟食，从炊具到餐具，从便饭到筵宴，从主食到副食，从正餐到小吃，从荤菜到素菜，从飞禽到走兽，从五谷杂粮、鱼鳖虾蟹到瓜果梨桃、油盐酱醋，从和尚喝的腊八粥到道士服食的金丹，从“会须一饮三百杯”的酒到必须细细品啜的茶……都在汉语成语中留下了层层积淀。

本书对于这429条成语穷原竟委，目的是与读者朋友一起，在深入了解这些成语的同时了解中国的饮食文化(由于与酒文化有关的成语另有专著，本书就不再收录了)。

<<齿颊生香-饮食文化与成语>>

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>