

《中华遗产：最中国的美食》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2013年12月01日

开本：16开

纸张：铜版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：23420464

内容简介

《最中国的美食》以专业的视角讲述了我国一脉相承的传统美食，这些传统美食是我们中华民族悠久的历史文化的一个组成部分。这些美食形成和发展的过程，就是我们民族和国家的历史文化长期积淀凝聚的过程。全书例举的没事，历经辛苦又传奇的发展过程，五一不体现了我国的传统民俗和民族的古老智慧结晶，从这些美食中可以清晰看到古代人民生活生活的精彩画面。

目录

发酵王国的美味 专辑

总会有那么一两种发酵的美味，令人难忘。比如开胃的泡菜、调味的豆豉，甚至喷香的馒头……其实发酵食品遍及中国人的餐桌、厨房，是中国饮食文化的极大贡献者。美味缘何而来？发酵有何奥秘？发酵王国的滋味既美妙，又智慧。

8 发酵如此美妙

18 曲的家族

滋味篇 发酵的滋味

22 腌菜 那坛家乡味

腌菜里藏着最朴素的味道，也是最复杂的味道。其中的道理，夹杂着家族的技艺，也夹杂着故乡的回忆。

等?摄影/黄小黄?麦子? 撰文/韩韬

44 酱豉 南北的豆香

如果将以豆和面发酵成的酱称为中国酱，我们可以毫不夸张地说：普天之下，莫非酱豉；食酱豉者，莫非国人。

等?摄影/黄小黄? 撰文/知默

62 馒头 面食的优等生

回荡在舌尖唇齿的小麦味，带着甜味与酒味的香气，带来温暖和慰藉的发酵面食，味道其实源于小小的面肥。发酵王国的美味 专辑 总会有那么一两种发酵的美味，令人难忘。比如开胃的泡菜、调味的豆豉，甚至喷香的馒头……其实发酵食品遍及中国人的餐桌、厨房，是中国饮食文化的极大贡献者。美味缘何而来？发酵有何奥秘？发酵王国的滋味既美妙，又智慧。8 发酵如此美妙 18 曲的家族 滋味篇 发酵的滋味 22 腌菜 那坛家乡味 腌菜里藏着最朴素的味道，也是最复杂的味道。其中的道理，夹杂着家族的技艺，也夹杂着故乡的回忆。等?摄影/黄小黄?麦子? 撰文/韩韬 44 酱豉 南北的豆香 如果将以豆和面发酵成的酱称为中国酱，我们可以毫不夸张地说：普天之下，莫非酱豉；食酱豉者，莫非国人。等?摄影/黄小黄? 撰文/知默 62 馒头 面食的优等生 回荡在舌尖唇齿的小麦味，带着甜味与酒味的香气，带来温暖和慰藉的发酵面食，味道其实源于小小的面肥。

撰文/李莞 70 酒糟 无可替代的“魔术师” 酒糟肉、酒糟兔、酒糟蛋……经过时间的淘洗和沉淀，福建糟食联系的是血脉，是亲情，是记忆深处的故乡。摄影/卓庭辉?

撰文/罗榕华 80 鲑肉 大山深处的古时滋味 在湘西大山里，有一种特别的美味：鲑肉。细细寻访，才发现它早在两千年前就已存在，还曾风靡一时……p>等?摄影/黄庭波?

撰文/舒文峰 86 鱼露 求“鲜”之道 一位广西京族手工鱼露制作人的作坊里，藏着鱼露美味的秘诀。鱼露是东南亚国家的贡献？还是原产中国？等?摄影/刘小明?纪惠?

撰文/王渤海 奥妙篇 发酵的智慧 100 最妙不过“曲”

你可以不知道它，但它却始终影响着你的味蕾……等? 撰文/康晶 摄影/黄小黄 116

天然酝酿的智慧 这是一次复杂的生化过程，古人巧妙地将空气、水分、温度等融合在食物中，转化生出醇厚弥久的百变滋味。 撰文/王家娴 130 发酵食品：健康的真面目 韩国人说，泡菜让肌肤美丽；日本人说，让纳豆来拯救地球吧！中国人却说，发酵食品致癌。事实究竟如何？?摄影/袁昌全? 撰文/吉梅 差异篇 异域的发酵? 供图/达志? 撰文/顾盼 144 啤酒篇 重写历史的饮料

为什么有专家认为，是啤酒让人们开始种植大麦，从而把人类带进了全新的农耕文明？

150 面包篇 难得的蓬松 为什么同样是小麦，经过漫长发酵被端上欧洲人餐桌，从而改变他们体质的食物不是馒头呢？ 154 奶酪篇 人类的自我救赎

蛋白质的短缺，保鲜技术的缺乏，宗教所带来的素食文化，这些饮食史上的棘手问题，都被奶酪一一化解。

[显示全部信息](#)

在线试读部分章节

特别策划：吃豆腐有理

对中国人而言，豆腐，是烙进民族灵魂的一味食材，与我们的生活密不可分。它还推进了中华民族的历史进程。然而，它的平凡与易得，似乎又湮没了其价值。它有着怎样辉煌的历史？其背后有哪些硬道理？它如何走遍中国乃至世界各地？又怎么进驻到中国人的精神世界？如果你曾忽略了这些，那么，请跟随我们开始这趟“豆腐之旅”吧！

18 豆腐的清白史

大豆篇 | 豆腐的父亲母亲

豆腐篇 | 豆腐的出生证

撰文 / 康晶

34 软豆腐的硬道理

撰文 / 杨海潮

54 以豆腐之名

摄影 / 王凯? 撰文 / 杨海潮

60 豆腐，中国的意与味

撰文 / 智明

66 豆腐之路 从佛陀到披头士

朝鲜半岛篇 | 坚持的本色

日本篇 | 佛祖的馈赠

欧美篇 | 在异域生根的东方传统

撰文 / 斯东

特别报道 | 中国最后的双特别策划：吃豆腐有理 对中国人而言，豆腐，是烙进民族灵魂的一味食材，与我们的生活密不可分。它还推进了中华民族的历史进程。然而，它的平凡与易得，似乎又湮没了其价值。它有着怎样辉煌的历史？其背后有哪些硬道理？它如何走遍中国乃至世界各地？又怎么进驻到中国人的精神世界？如果你曾忽略了这些，那么，请跟随我们开始这趟“豆腐之旅”吧！

18 豆腐的清白史 大豆篇 | 豆腐的父亲母亲

豆腐篇 | 豆腐的出生证 撰文 / 康晶 34 软豆腐的硬道理 撰文 / 杨海潮 54 以豆腐之名

摄影 / 王凯? 撰文 / 杨海潮 60 豆腐，中国的意与味 撰文 / 智明 66 豆腐之路

从佛陀到披头士 朝鲜半岛篇 | 坚持的本色 日本篇 | 佛祖的馈赠

欧美篇 | 在异域生根的东方传统 撰文 / 斯东 特别报道 | 中国最后的双

[显示全部信息](#)

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)