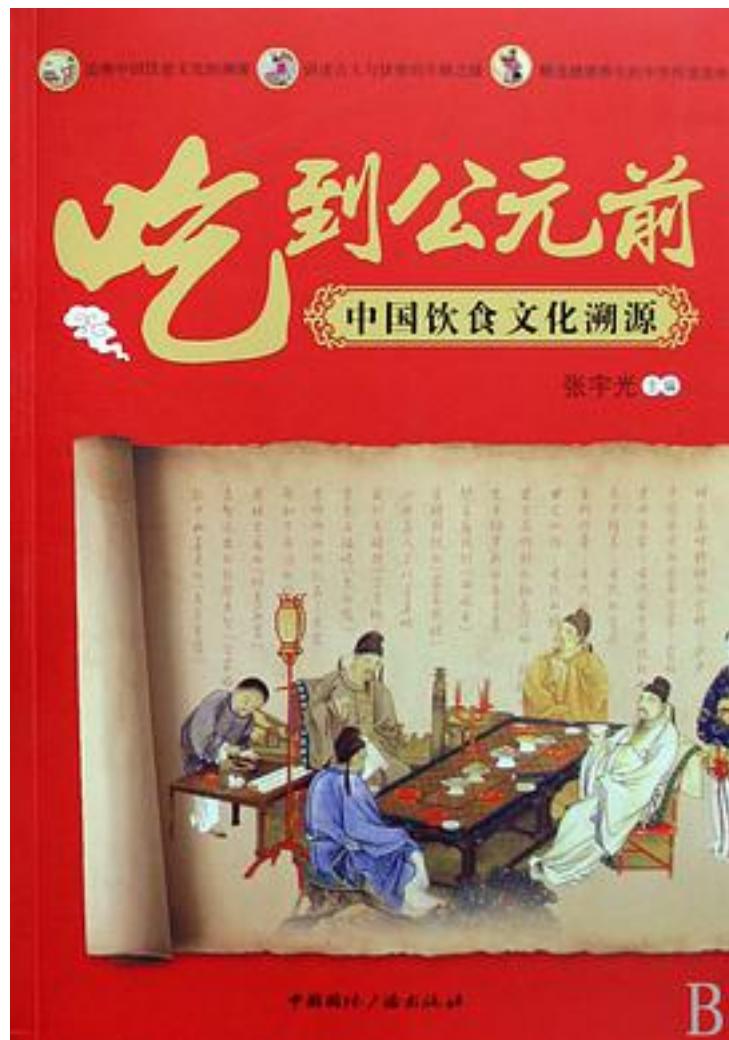


# 吃到公元前



[吃到公元前 下载链接1](#)

著者:张宇光 主编

出版者:中国国际广播出版社

出版时间:2009-1

装帧:平装

isbn:9787507830286

《吃到公元前:中国饮食文化溯源》主要内容：中国的饮食文化令人景止，它繁荣了一个世界人口最多的大国的休养生息，它是礼之初，仪之载。它的发展见证了中国古人的创造能力，不管是帝王将相，迁客骚人，还是食神名师，市井百姓，都曾经投入到这极具魅力的饮食创造活动中，而许许多多的典故传说也衍生其中，这种人与食的互动也牵扯出文学与饮食的不解之缘。

作者介绍：

目录: 品尝隽永——写在《吃到公元前》出版的时候

治食元祖

生吞活剥的食祖——有巢氏

钻木取火的食祖——燧人氏

开创肉食的食祖——伏羲

发掘草蔬的食祖——神农

兴灶作炊的食祖——黄帝

中国最早的营养学家——彭祖

讲究美味格调的食神伊尹

以烹饪为业的食用——詹王

传说中的食神——詹王

中国的豆腐食祖——淮南王刘安

才女当家——古代最有成就的女厨师

中国古代的快刀手——庖丁

为食初材

庄严精美——古代的食具

古代的主食——五谷

古代主要的肉食——六畜

古代的兽食——五禽

古代的野味——五禽

古宴饮精品——山珍海味

中国最早的蔬菜

中国最早的瓜果

中国古代引进的蔬菜

古代的佐料——五辛

古代的五味

香料传奇——古代的五香

古代的油——脂、膏

古代的盐

古代的酱——醢

古代的醋及醋的传奇

甘之如饴——古代的糖

古代的酒

发生在明朝的红色侵略——辣椒传入

中国人吃蟹的历史

螃蟹在中国是怎么吃起来的

中国的食飽和礼尊

比法国更早吃蜗牛

先于俄罗斯的鱼子酱

比日本晚早的鱼生

早于非洲的蚁子酱

中国食材的丰饶期——明清

食用动物生殖器官的奇特食俗

古八珍及其时代演变

## 典食趣话

张天师和“鮰鱼”  
吕洞宾和“绍兴香糕”  
铁拐李的“神仙狗肉”  
哪咤和“龙须糕”  
周天子御定的冷盘菜  
孔夫子智说“七星鸡子”  
孔子的“七孔灵台”  
孔府的“一卵孵双凤”  
孔子的思子菜“怀抱鲤”  
孔府家传“诗礼银杏”  
孙膑发明的豆腐干  
齐桓公疗妃设膳  
伍子胥国做年糕  
勾践传下的“金雀舌”  
越王后误创“西舌”  
楚庄王酷爱的鱼糕  
楚王珍馔“炖海狗”  
楚王与“海参烩鱼脑”  
屈原和形形色色的粽子  
先秦佳品“丹桂糕”  
秦始皇开创的“针丸子”  
秦始皇喜得“翡翠虾环”  
帝王八印和菜肴“八宝”  
秦汉传下的韭黄  
辅佐刘邦的“牛肝炙”  
樊哙与鼋汁狗肉  
萧何的壮阳狗肉汤  
楚霸王军食“烧杂烩”  
虞姬解忧的“霸王别姬”  
汉武长生品“仙酒”  
张骞带回的香菜  
昭君梦断“桃花鱼”  
伏波将军“薏苡子”  
左慈戏曹操的“松江鲈鱼”  
华佗野菜创食疗  
孙夫人“蟠龙黄鱼”安刘备  
诸葛亮的贺菜“龙凤配”  
诸葛亮抗曹妙作“望锅盔”  
张飞大吃的“狗肉火锅”  
孙权醉品“武昌鱼”  
四大美人与八道美味  
劳军捆成的“南京板鸭”  
萧皇帝戏语“生鱼鮆”  
李世民脱口生“滑肉”  
李世民封禅“三美豆腐”  
武则天媚题“雪月桃花”  
武则天笑食“洛阳假燕菜”  
拷打出来的“葫芦鸡”  
李太白偏吃“太白鸭”  
杜甫戏说“五柳鱼”  
唐代名吃“东安鸡”  
同昌公主与“红虬脯”  
反贪仇奸的“三皮丝”

唐富豪的致富经——发菜  
赵匡胤与名点“大救驾”  
宋天子钦封的“护国菜”  
逗贵妃欢心的“冰糖葫芦”  
名相寇准与“水晶饼”  
苏东坡诗题“龙井虾仁”  
苏东坡错断枸杞案  
“东坡墨鱼”的由来  
宗泽的家乡肉——火腿  
济公和“无锡肉骨头”  
灰堆里生出的皮蛋，  
七夕情种“豆芽菜”  
李师师的代乳品——豆浆  
熬盐熬出的“灯影牛肉”  
梁红玉劳军说“点心”  
炸秦桧炸出的油条  
.....

鼎食大系  
传食经要  
· · · · · (收起)

[吃到公元前](#) [下载链接1](#)

标签

文化

饮食

历史

中国

艺术文化

看过才知道

2018年

## 评论

东拼西凑，老文人气比较重，略微有点书中“大史纪”的感觉。

---

中国人对于吃从来都不嫌麻烦，骨子里的精全体现在吃上了

---

[吃到公元前](#) [下载链接1](#)

## 书评

---

[吃到公元前](#) [下载链接1](#)