



Illustrating the 770,000-year
Diet Culture History of China

圖說中國七十七萬年 飲食文化史

陶愷堂題

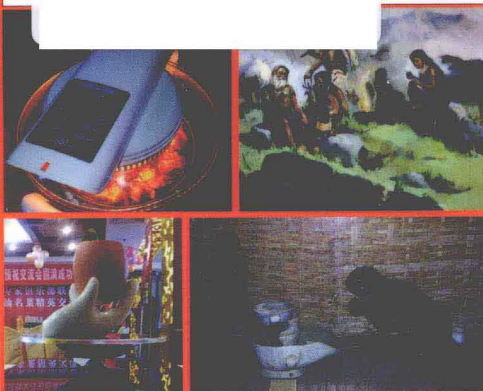


主編 关伟雄




金城出版社
GOLD WALL PRESS

七十七萬年前 猿人洞北京人 因雷取火 烹飪了中國第一頓飯 民族基因由此奠定 飲食文化自此開



主编 关伟雄


金城出版社
GOLD WALL PRESS

图说中国七十七万年
饮食文化史

陶弘景题



白振堂：原国家文物局副局长
现任中国收藏家协会会长



著名篆刻家徐利明教授设计 学生谭郁俊 刻
谭郁俊：仙茶美国国际文化产业投资集团 董事长

主编 关伟雄



金城出版社
GOLD WALL PRESS

图说中国七十七万年
饮食文化史

陶振堂题



陶振堂：原国家文物局副局长
现任中国收藏家协会会长

為吳丰雄先生中國七七萬年飲食文化史巨著題

飲德食和是宗旨
健康長壽是目的

黃靜波



華今奮鬥七十五載
明年九三歲

二零一五年十月一日於京

自己動手
丰衣足食

飲食千古
文化中國

王定烈

程宝山

庚寅年冬月

王定烈：原中国人民解放军空军副司令员
程宝山：原中国人民解放军二炮副政委
黄静波：原青海省省长、广东省副省长

弘扬中国饮食文化

二〇一〇年十二月三日 傅西路

不断弘扬创新中华厨艺

促进餐饮市场更大发展

刘毅

治大国如烹小鲜

刘毅

(中央电视台专刊书记)

20-11-23 记

刘毅：原中华人民共和国商业部部长、国家旅游局局长

傅西路：原中共中央办公厅副主任

许唐生：中央电视台专刊书记

同享吉利 茶叶汤鱼翅

齐景全

2010.12.23

饮食世家

祝“图说中国77
万年饮食文化史”问
世

中国文化传媒
集团 呼世安
2010年12月30日

谷长江

二〇一〇年十二月十日

齐景全：中国人民解放军军乐团团长

谷长江：原中国历史博物馆党委书记 现任中国少数民族文化艺术基金会理事长

呼世安：中国文化传媒集团党委书记



猿之類

中國魚類

類源也

人之為人

於此又

信之而始



民以食為天

楊秀祝書

二〇一〇年十一月三日

中國書法史
楊秀祝書



石古

石 古：2010年兩岸當代名畫家

陳 寧：德籍學者 德國華人藝術家協會執行主席 文化部中華文化促進會顧問

楊秀祝：民政部書畫協會常務理事

主编关伟雄发明的国家级专利：

“玉米汁鲍鱼”、“茶叶汤鱼翅”、“鲜奶撞姜汁燕窝”



2010年12月15日，中央电视台财经频道报道主编关伟雄发明的国家级专利“玉米汁鲍鱼”、“茶叶汤鱼翅”、“鲜奶撞姜汁燕窝”开创了鲍翅燕烹，烹饪的全新方式成为餐饮企业新的利润增长点，将引领绿色、低碳之饮食潮流。

图为主编关伟雄（左一）

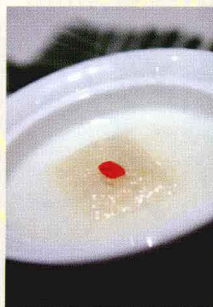
财经下午茶主持人沈竹（右一）



国家专利：蔬菜汁鲍鱼系列之玉米汁鲍鱼、南瓜汁鲍鱼、胡萝卜汁鲍鱼、木瓜汁鲍鱼。

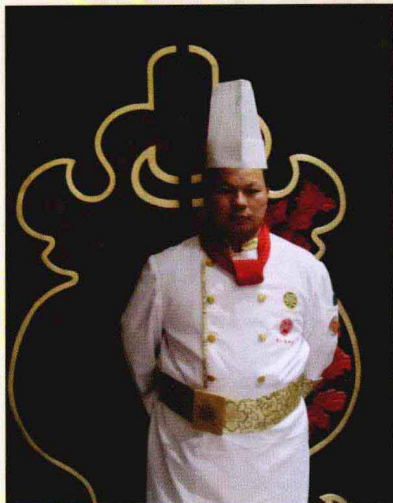


国家专利：茶叶汤鱼翅



国家专利：鲜奶撞姜汁燕窝

非物质文化遗产“烧尾宴”传承人： 程超豪 杨欢欢 徐醉兵



程超豪 副主编

唐代的极致奢华名宴——“烧尾宴”

“烧尾宴”，盛行于唐代，是专门为庆祝官员晋升或学子登科而举行的宴会，是中国欢庆的典型代表，也是中国古代五大名宴之一，可以与“满汉全席”相媲美。“烧尾”的含义出自“鱼跃龙门”的传说。龙门位于今天的山西省韩城县与河津县之间，相传为夏禹治水时开凿。每年春季，锦鲤溯水而上，将游进改为跳跃，迎惊涛，劈骇浪，一跃上龙门。此时，锦鲤经雷电袭击，尾巴被烧掉，从而变身为真龙。可见，“烧尾”寓意着锦鲤自烧其尾，越过龙门化身真龙。“烧尾宴”的习俗，是从唐中宗景龙时期开始的。据史料记载，唐中宗的宠臣韦巨源，为庆贺自己官拜尚书令，准备了丰盛的美酒珍馐在家中大宴宾客，制作精美的菜肴足有58道之多。“烧尾宴”成为庆贺进爵及第的最佳设宴之选。



非物质文化遗产“烧尾宴”传承人程超豪（左二），杨欢欢（中），徐醉兵（右二）。
“烧尾宴”现由北京唐人汇御宴隆重推出。

中国食文化远祖 猿人洞北京人

龙人展智育神州



远祖识火孕华夏

七十万年前
猿人洞北京人
因雷取火
烹饪了中国第一顿饭
民族基因由此奠定
饮食文化自此开端



中国粤菜专家俱乐部

主席 关伟雄

副主席 赵一军

热行秘书长 邓云娟

会长 陈景俊 陈辉

邓贤 张汉东

李明 魏建东

吴木胜 王志明

兼秘书长

二〇一二年十二月二十九日敬立



国家工商行政管理总局商标局

地址：北京市西城区三里河东路8号 邮政编码：100820

邮政编码：100000 北京市东城区东直门内大街甲3号浩然大厦二、三层 关伟雄 110829764301	发文日期：2011年1月4日 发文编号：ZC89533605L 代理文号
--	--

申请日期：2010年12月15日 申请号：8953360 类别：43

申请人：关伟雄 110829764301

注册申请受理通知书

关伟雄 110829764301：
根据《商标法》和《商标法实施条例》有关规定，此商标的注册申请我局已受理。

77 万年

注：本通知书仅表明商标已收到申请人的商标申请，并不表明申请商标已获得注册。

北京恒诚知识产权代理有限公司

主编关伟雄发明的国家专利：“蔬菜汁鲍鱼”“茶叶汤鱼翅”“鲜奶撞姜汁燕窝”证书
主编关伟雄注册77万年商标

| 序一 |

饮食之道，体现的文化内涵丰富多彩、博大精深。在历史长河中沉淀下来的饮食文化遗存，可以清楚地观察到它的源远流长。回望这浩荡的文化源流，可以领悟到中华文明雄厚根基之所在。

探讨整理我国饮食文化的宝贵遗产，以服务于人民的健康事业，是历史赋予我们的使命，也是时代前进的要求。今天，我们欣喜地看到，有这样一位饮食服务业的专家，穷20余年之功力，矢志不移，孜孜不倦，为弘扬中华饮食文化、推动中国餐饮事业的发展做出了积极的贡献，他就是《图说中国77万年饮食文化史》主编，我的好朋友关伟雄先生。

读《图说中国77万年饮食文化史》，人们不但能够尽情地领略1万年的华夏文明，还可以见证中华民族77万年的烹饪历程，探索1800万年的自然酿饮之源，追寻4500万年的人类足迹……

《图说中国77万年饮食文化史》中有1500多幅珍贵图片和翔实的文字说明，以图文并茂的形式、系统而独到的专业理论，再现了人类进化、烹饪演进、饮食文化发展的简明过程。图书视角独特，以炊具的更新和演进为分期依据，将中华饮食文化的历史进程形象地概括为八个阶段——

从距今约4500万年前山西“世纪曙猿”的出现到77万年前“北京人”学会用火烧熟食物为“烹前时期”；

中国烹饪诞生（约公元前77万年至公元前3万年）为“无炊具烹时期”；

历史上的旧石器时代晚期（约公元前3万年至前1万年）在饮食文化史上被命名为“石烹时期”；

新石器时代（约公元前1万年至前2600年）则被称为“陶烹时期”；

青铜食器逐渐出现并得到广泛应用（约公元前2600年至前475年）称为“铜烹时期”；

中国历史上的战国到清朝这一漫长的封建社会时期被归纳为“铁烹时期”；

公元1911年至2006年，则为“电气烹时期”；

公元2006年国外出现分子烹饪，并被国内餐厅引进制作，中国烹饪进入“分子烹饪时期”。

这一崭新的提法在中国饮食文化研究史上可谓独树一帜，首开先河，使读者对中华饮食文化有了更为系统而明晰的理解。

关伟雄为编著《图说中国77万年饮食文化史》一书进行了漫长而艰辛的探索。他一头扎进77万年中华饮食文明的海洋里，查阅图书、收集资料、寻访专家、考察全国各地博物馆、古迹遗址……20多年里，没有谁能统计出关伟雄啃过多少本晦涩难懂的饮食典籍，做过多少万字的读书笔记，没有人会知道他在考证饮食文化遗址的漫漫旅程中洒下了多少汗水，付出了多少心血！

“锲而舍之，朽木不折；锲而不舍，金石可镂”。艰辛的付出必然会获得相应的回报，经过长时间的研究考证，反复修改，关伟雄终于编著成稿《图说中国77万年饮食文化史》。这本书不仅唤醒了人们沉睡已久的饮食文化情节，而且为弘扬中华饮食文化提出了具有创见性的诠释。特别是在饮食文化的研究理论上，他不仅系统、全面、深入地中国饮食文化进行了归纳、整理，而且独辟蹊径，结出了丰硕的新的理论成果，具有宝贵的原创性。

我深信《图说中国77万年饮食文化史》必将受到大众的欢迎与喜爱，因为它是中华民族的一大幸事，是华夏儿女的骄傲，让我们共同期待它的早日出版。我坚信：“甄能煮、你也能煮”，成功无它，用心而已！

甄文达 国际烹饪大师

2010年12月24日

| 序二 |

从某种角度来看, 人类社会发展史(尤其是早期)是一部以寻求与拓展食物资源、追求美好生活为主线 的历史。正是在这个过程中, 形成了一定的社会结构, 促进了社会向前发展。也正是在这个过程中, 中华民族创造了辉煌灿烂的文化。而中华饮食文化因此成为其重要组成部分, 它反映了中华民族的气质、历史、地理乃至科学发展。无论是火的利用, 还是陶器的创造、农业的产生、食品器皿的发展及烹饪文化的演变, 无不体现文明的进步, 无不成为社会发展的重要推动力。

目前中国餐饮业拥有450万家企业, 年销售额突破1.5万亿元人民币, 占GDP的5%, 为社会消费品零售总额的13.8%, 创造近3000万个就业岗位, 成为国民经济的重要产业。其年均增速15%的发展速度更是名列各产业前列。中国餐饮业以其悠久而丰富的历史积淀和与时俱进的创新精神使中国屹立于世界饮食强国之林。展望中餐的未来, 它的可持续发展离不开创新, 然而文明发展与创新也不可能脱离其历史传统。中餐文化与烹饪技艺的创新应根植于我们丰富而宝贵的历史文化基础上, 同时注重兼收并蓄融合不同文化。然而系统的中餐文化与烹饪技艺的整理、发掘与推广, 一直以来是我们行业专业人士的缺失。很多从业者缺乏对中餐传统文化的整体理解与系统把握, 无法从战略上把握其职业发展与创新的脉络, 从而限制其创新的能力。

然而我们很欣喜地看到, 作为中国餐饮业杰出代表人物的关伟雄先生以其对行业的挚爱与高度责任感, 将其历经20多年对中国餐饮文化历史的理解整理出来, 为我们打开了一个了解中国餐饮历史与文化发展的窗口。我们可以从一幅幅美轮美奂的历史长卷中强烈感受到中餐的博大精深, 体验到中餐文化发展独特的脉搏, 了解其发展内涵与规律, 从而有助于专业人士形成其特有发展观。在书中很多历史的宝贵资料很可能为现今的餐饮创新等提供宝贵的灵感, 如餐饮器具的设计、烹饪原料的选取、个性化饮食文化的形成与特色主题餐饮的打造。

我敬重关伟雄先生，在于他默默的耕耘，在于他的敬业精神，更在于他肯将自己钻研与积累多年的宝贵财富公诸大众。相信他的努力必将为充满生机的中国餐饮业留下一抹重彩，也为中餐的发展与创新提供巨大的宝贵资源。我深信，我们行业将会有更多像关先生这样的有心人，多作发掘，多作发展，使我们饮食文化得以广泛弘扬，中国菜的光芒将更加灿烂！

范光煜 中国饭店业采购供应协会执行会长

2010年12月24日