



开饭喽！ 开饭喽！

文／张月 图／龙珩



中国原创
图画书
科学乐园



中国中福会出版社

开饭喽！开饭喽！

文/张月 图/龙珩



中国中福会出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

开饭喽！开饭喽！ / 张月著；龙珩绘. -- 上海：
中国中福会出版社，2017.8
(中国原创图画书·科学乐园)
ISBN 978-7-5072-2461-0

I. ①开… II. ①张… ②龙… III. ①儿童故事—图
画故事—中国—当代 IV. ① I287.8

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 110930 号



开饭喽！开饭喽！

文 / 张月 图 / 龙珩

出版人 / 余岚

总策划 / 陈苏 策划 / 范路明 责任编辑 / 魏捷 许东尧

美术编辑 / 韩冬 特约编辑 / 刘森

出版发行 / 中国中福会出版社 社址 / 上海市常熟路157号 邮政编码 / 200031

电话 / 021-64748807 传真 / 021-64370063

印制 / 上海天地海设计印刷有限公司 开本 / 889mm×1194mm 1/16 印张 / 2.25

2017年8月第1版 2017年8月第1次印刷

ISBN 978-7-5072-2461-0 / I · 468 定价 / 32.80元

版权所有 侵权必究

质量服务承诺：如发现缺页、错页、倒装等印装质量问题，可直接联系印刷厂调换。

服务电话:021-64366274

你知道很久很久以前人们怎么煮东西吃吗？



在原始社会时期，人们刚会用火，他们将食物放进火中烧烤。一个不小心，烤的时间长了，食物就变成了一块大黑炭。





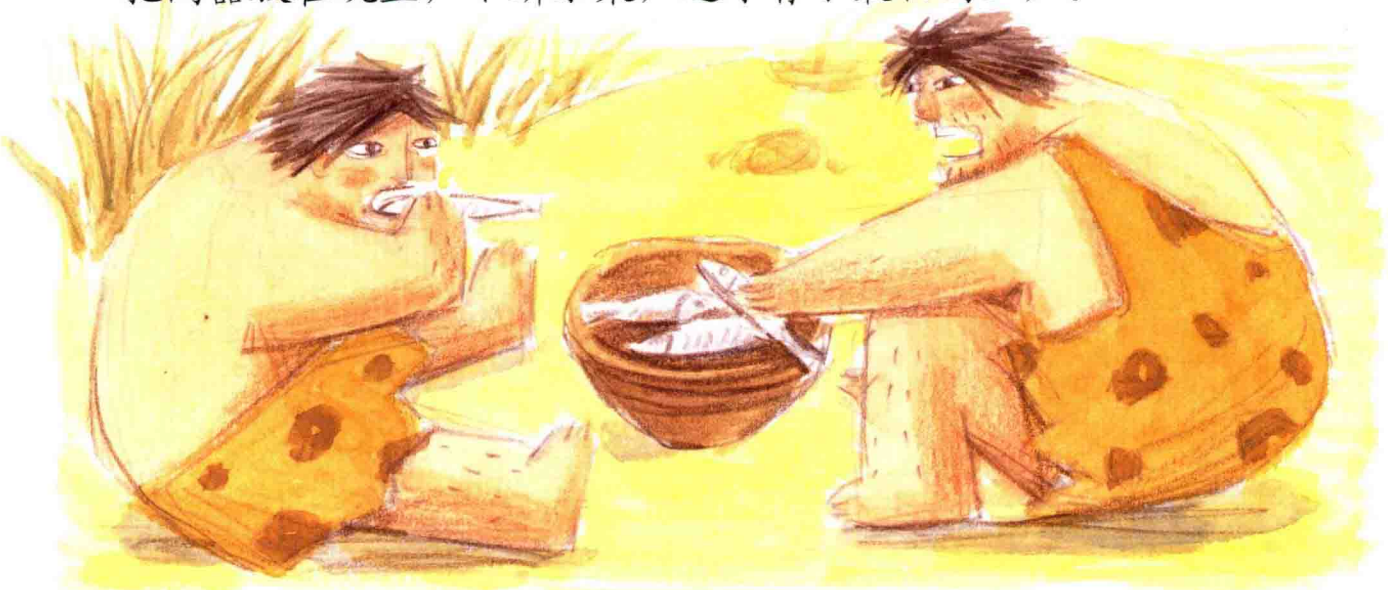
一次偶然的机会，人们发现泥巴经过高温
会变得坚硬密实——陶器诞生了！
但浓烟把人的脸蛋熏得黑乎乎的。



为了挡风，人们在地上挖一个坑。



把陶器放在坑里，不断添柴，这才有了最初的土灶。



“终于吃到香喷喷的烤鱼啦！”

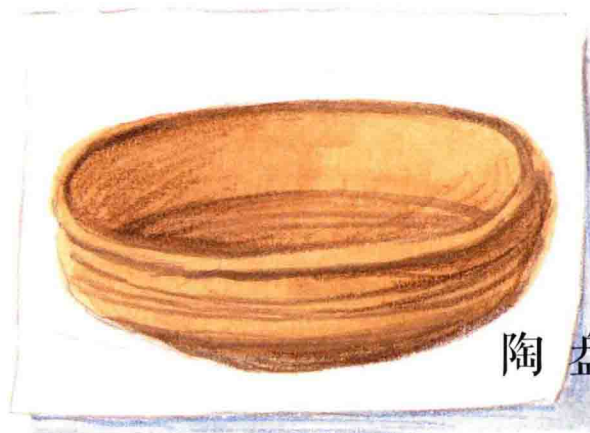
后来，又有了更多不同形状、不同作用的陶器。



陶 碗



陶 罐



陶 盘



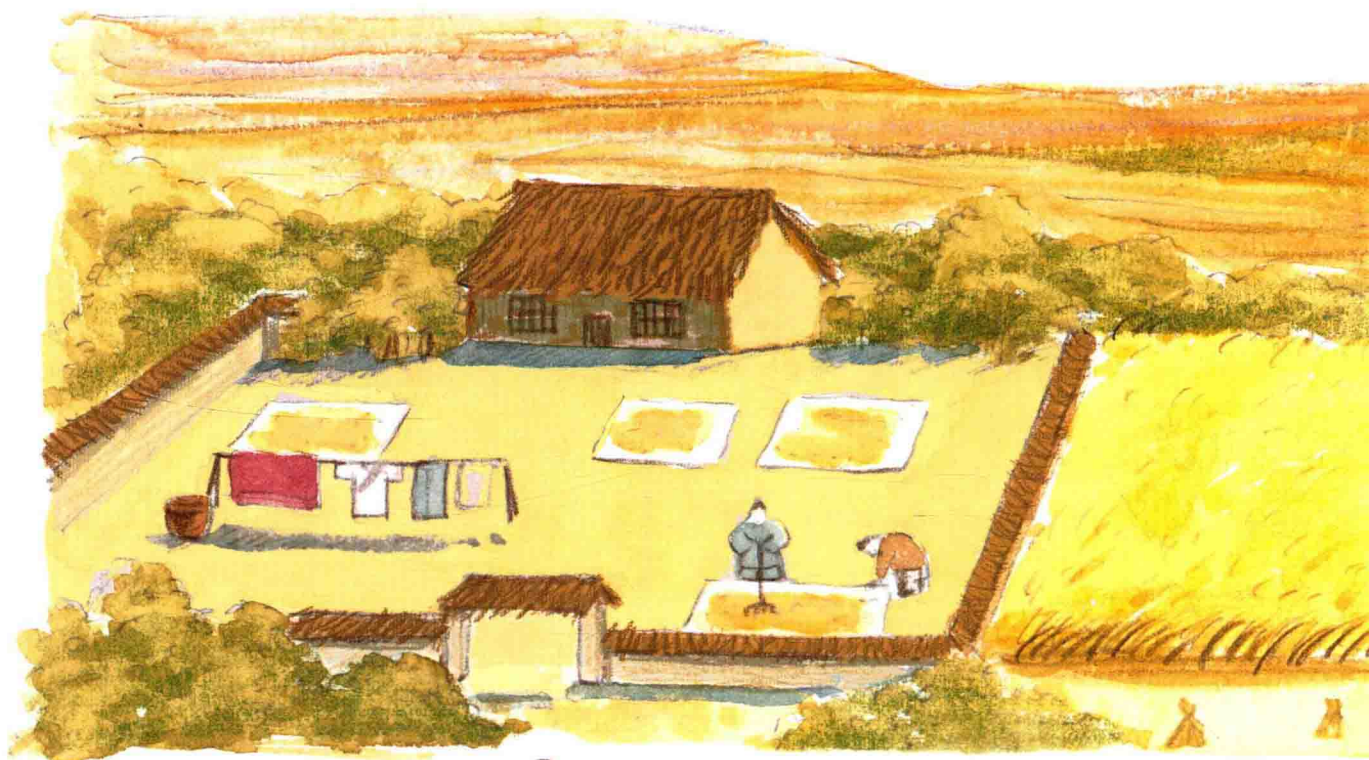
陶 鬲 (lì)



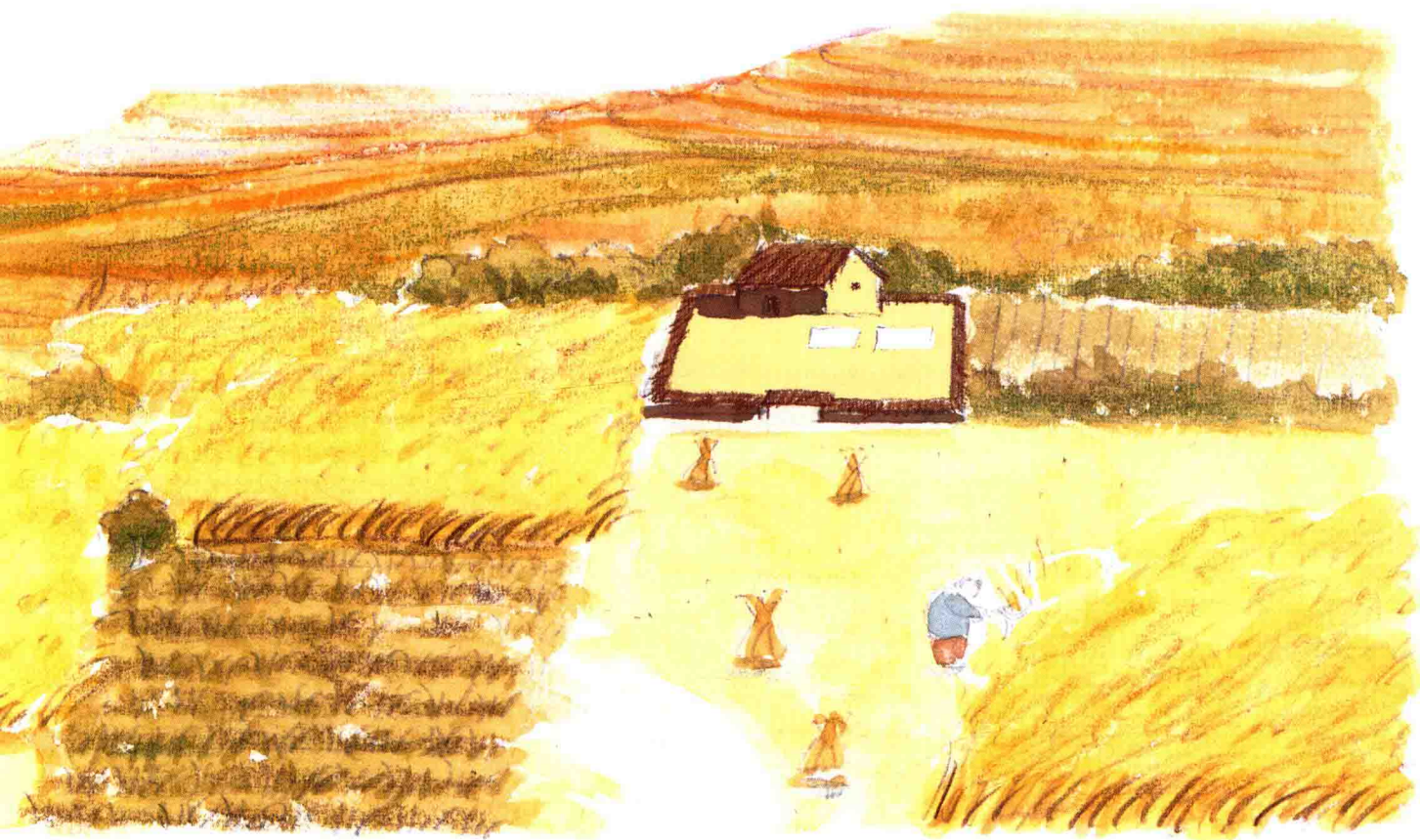
陶 盂 (hé)

人们有了烹饪食物的容器和灶，日子越来越好——

食物的种类也越来越多。



将麦子磨成粉，是面粉。



粟米和水稻
的颗粒味道好，
可以用来煮粥。

“饿得快受不了了！”



面粉加水就能和成面，面团擀成薄饼放在
鏊（ào）上焙熟，成了面饼子。

吃不同的东西，用不同的餐具。



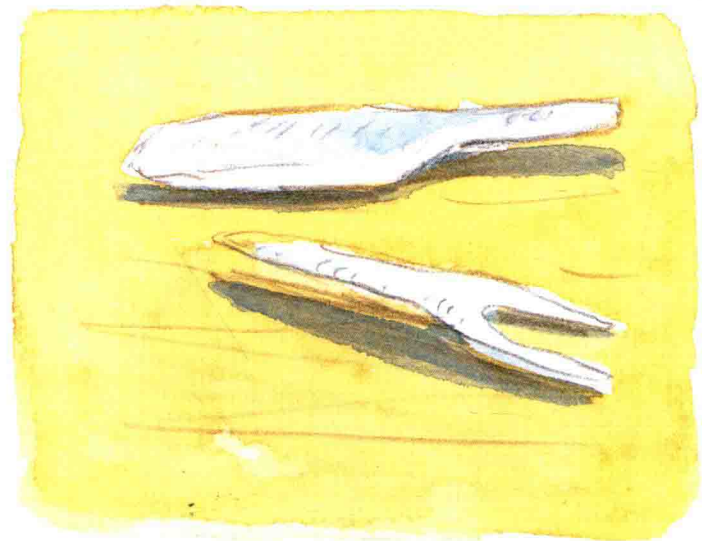
吃饼直接用手拿。



把骨片、蚌壳削一削、磨一磨，做成勺子，喝粥更方便。

把骨片和蚌壳磨成
刀和叉，像我们现在吃西
餐那样吃肉。

想一想，羹怎么吃
才方便呢？



哇！食物越来越多，饼、粥、烤肉全都有了！
用什么夹菜夹饭呢？

渐渐地，我们有了筷子，太了不起了！



为了不烫手，人们想到，可以借助两根木棍，方便夹吃的。

比起木棍，竹子的粗细正好，手感光滑。



女人们发现头上的玉簪也能夹菜。



因为筷子，人们的手指越来越灵活。筷子一直用到今天，成为了东方人最主要的用餐工具。

有了青铜器之后，可以做出更美味的食物。

“别跑，我不吃你们——”



人们可以用油脂来烧菜。

人们还发现了生姜等调味品。它们可以让饭菜有更加丰富的味道。



铜炉盘



铜炉盘的下层用来放木炭生火，上层用来放食物。比起以前在野外生火做饭，要方便了好多呀！

油热了——菜下锅喽。
看，这是今天钓的两条鲫鱼。





“煎鱼的味道真好呀！下次咱们煎煎肉，还可以煎面饼呀！”