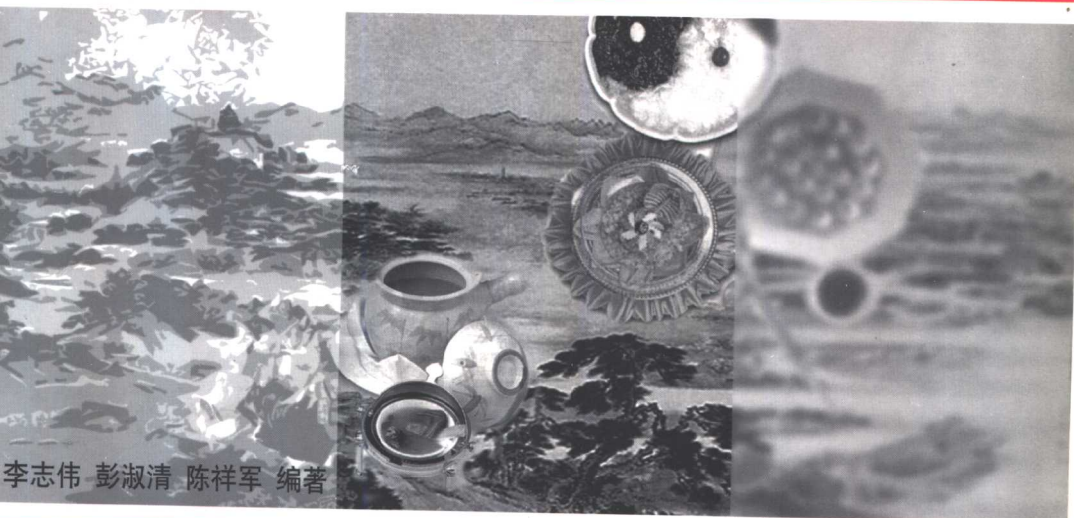


旅游高等职业教育系列教材

中国风物特产与饮食

国家旅游局人事劳动教育司指定用书



李志伟 彭淑清 陈祥军 编著

旅游教育出版社

☆ 旅游高等职业教育系列教材

☆ 国家旅游局人事劳动教育司指定用书

中国风物特产与饮食

李志伟 彭淑清 陈祥军 编著

旅游教育出版社

· 北 京 ·

责任编辑:王立东

图书在版编目(CIP)数据

中国风物特产与饮食/李志伟,彭淑清,陈祥军编著. - 北京:旅游教育出版社,2000.7

ISBN 7-5637-0879-0

I.中… II.①李… ②彭… ③陈… III.①民间工艺-商品-中国-高等教育:职业教育-教材 ②饮食-中国-高等教育:职业教育-教材
IV.①F768.7 ②TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 37555 号

旅游高等职业教育系列教材
国家旅游局人事劳动教育司指定用书

中国风物特产与饮食

李志伟、彭淑清、陈祥军 编著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
印刷单位	河北省三河市文化局灵山红旗印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	A5
印 张	9.375
字 数	232 千字
版 次	2000 年 7 月第 1 版
印 次	2000 年 7 月第 1 次印刷
印 数	6000 册
定 价	13.50 元

绪 言

中国是一个幅员辽阔、物产丰富、历史悠久、文化绵长的文明古国，几千年来，勤劳聪慧的劳动人民在生产技术和审美水平不断提高的情况下，创造出了无数技艺高超、精美绝伦的工艺品。远在 8000 多年前的旧石器时期，我们的祖先就已摆脱了石质材料的束缚，发明了可以随意塑造的原始制陶工艺，尤其是陕西半坡仰韶文化中出土的“彩陶”，距今已 6800 多年，堪称我国最古老的美术工艺品，其表现出来的审美意识与艺术风貌，在那遥远的年代就已达到了极高的水平。

由于深深地扎根于民间，我国的工艺品具有鲜明的地方特色，并形成了一些特定的工艺品生产基地，诸如“陶都——江苏宜兴”、“瓷都——江西景德镇”、“剪纸之乡——山西晋南”、“木雕之乡——浙江东阳”等等，这就为组织国内外旅游者到各地去欣赏与选购工艺品提供了丰富的内容。我国的工艺品都具有深厚的历史文化内涵，是反映当地民间习俗、风土人情、社交礼仪的一面镜子。因为地域与民族的不同，材质与技艺的差别，这些工艺品风格迥异，各具特色，千姿百态，既受到国内人民的喜爱，更在国际上享有盛誉，被世界各国共赞为“东方的明珠”。

历史表明，一个国家和民族饮食文化的发展水平与其物质文明、精神文明的程度密切相关。中国是一个讲究美食的国家，烹饪技术自古以来就有很高的水准。长期以来，通过劳动人民的创造，帝王贵族的倡导，文人墨客的炫耀，我国饮食文化的发展不仅表现在物质上烹出了千味百肴，在精神上也结出了璀璨绚丽的硕果。我国的烹饪技艺出神入化，各种佳肴美点都具有“色、香、味、形、质、器、养”俱佳的特色，这使我国的美味佳肴为世界各国人民所喜爱，我国的饮食文化为世界各国人

民所仰慕。正缘于此,中国被世界各国共誉为“美食的天堂”。

随着科学技术的发展和生活水平的日益提高,旅游已成为人们日常生活中最基本的消费方式之一。在旅游活动“食、住、行、游、购、娱”的六大消费中,“购”与“食”占有着重要的地位。为此,本书较全面地介绍了我国各地著名的风物特产与美味佳肴。在风物特产方面,凡是具有较高知名度、精湛的技艺、较高的观赏性或使用价值的工艺品,本书尽可能收录;在美味佳肴方面,具有代表性的地方菜系、少数民族菜、传统的面点及风味小吃,本书也有详细的介绍,并对其源流、制作、特点有简明而生动的叙述。可以说,本书是一部指导人们购买特产、品尝风味的新颖教科书。

为便于教学,本书在章节安排上分为风物特产与饮食两大部分。其主要内容有:

一、我国各种著名的工艺品产生发展的概况,其产地、花色品种、材质、制作技法、艺术特色等。

二、我国各种著名的酒、茶、中药产生发展的概况,其产地、构成、分类、口味特点,以及名贵中药材、中成药的功效和主治作用等。

三、我国著名的地方菜系、少数民族菜及其他名菜和面点及传统风味小吃产生发展的概况,其构成、典故与传说、基本制法、风味特色等。

通过系统地学习本书,要求学生熟悉我国各地丰富多彩的风物特产,知道风物特产的产地、花色品种和艺术特色;了解我国饮食文化的历史发展过程,掌握我国著名的地方菜系、面点及风味小吃的基本特点。总之,通过学习,要使学生能在今后的工作中更好地宣传我国的特产与饮食,提高服务水平,为满足国内外旅游者“购”与“食”的需求作出应有的贡献。

目 录

绪 言	
第一编 中国的风物特产	
第一章 中国的陶器、瓷器	3
第一节 中国陶器、瓷器发展的基本概况	3
一、新石器时代:彩陶的产生	3
二、商代:原始瓷器的产生	4
三、东汉:青瓷的产生	4
四、隋唐时期:白瓷的产生与名窑的出现	5
五、宋代:五大名窑及景德镇瓷器的产生	5
六、明清时期:陶瓷工艺的发展创新	6
七、中华人民共和国:陶瓷工艺飞跃发展	6

第二节 中国著名的陶器、瓷器·····	7
一、陶器·····	7
二、瓷器·····	10
思考题·····	13
第二章 中国的漆器、民间剪纸·····	14
第一节 中国漆器、民间剪纸发展的基本概况·····	14
一、中国漆器发展的基本概况·····	14
二、中国民间剪纸的基本概况·····	15
第二节 中国著名的漆器、民间剪纸·····	18
一、漆器·····	18
二、民间剪纸·····	20
思考题·····	24
第三章 中国的年画、工艺画·····	25
第一节 中国年画、工艺画的基本概况·····	25
一、中国年画的基本概况·····	25
二、中国工艺画的基本概况·····	28
第二节 中国著名的年画、工艺画·····	29
一、年画·····	29
二、工艺画·····	32
思考题·····	36
第四章 中国的雕刻工艺品·····	37
第一节 中国雕刻工艺品的基本概况·····	37
一、中国玉雕的基本概况·····	37
二、中国牙雕的基本概况·····	39
三、中国石雕的基本概况·····	41
四、中国木雕的基本概况·····	41
五、中国竹刻的基本概况·····	42
第二节 中国著名的雕刻工艺品·····	42
一、玉雕·····	42
二、牙雕·····	44

三、石雕	46
四、木雕	49
五、竹刻	51
六、微雕	52
七、其他雕刻	53
思考题	55
第五章 中国的丝织工艺品	56
第一节 中国丝织工艺品发展的基本概况	56
一、中国丝织品发展的基本概况	56
二、中国刺绣发展的基本概况	58
第二节 中国著名的丝织工艺品	59
一、丝织品	59
二、刺绣	63
思考题	68
第六章 中国的金属、塑造、编织工艺品	69
第一节 中国金属、塑造、编织工艺品的基本概况	69
一、中国金属工艺品的基本概况	69
二、中国塑造工艺品的基本概况	72
三、中国编织工艺品的基本概况	74
第二节 中国著名的金属、塑造、编织工艺品	74
一、金属工艺品	74
二、塑造工艺品	77
三、编织工艺品	81
思考题	84
第七章 中国其他比较著名的工艺品	85
第一节 中国其他比较著名工艺品的基本概况	85
第二节 中国其他比较著名的工艺品	85
一、安顺蜡染	85
二、荣成锡镶	86
三、北京绢花	87

四、苏州扇子·····	88
五、杭州王星记扇子·····	88
六、玉屏箫笛·····	89
七、酒泉夜光杯·····	90
八、侯马蝴蝶杯·····	91
九、张小泉剪刀·····	91
十、北京“风筝哈”·····	92
十一、常州梳篦·····	92
思考题·····	93
第八章 中国的文房四宝·····	94
第一节 中国文房四宝发展的基本概况·····	94
一、制笔溯源·····	94
二、制墨溯源·····	95
三、制纸溯源·····	96
四、制砚溯源·····	97
第二节 中国著名的文房四宝·····	98
一、毛颖之冠——湖笔·····	98
二、千秋光——徽墨·····	99
三、纸寿千年——宣纸·····	99
四、天下第一砚——端砚·····	100
五、其他比较著名的笔砚·····	100
思考题·····	104
第九章 中国的酒、茶、中药·····	106
第一节 中国酒、茶、中药发展的基本概况·····	106
一、中国酒发展的基本概况·····	106
二、中国茶发展的基本概况·····	108
三、中国中药发展的基本概况·····	110
第二节 中国的名酒、名茶、名贵中药·····	112
一、名酒·····	112
二、名茶·····	124

三、名贵中药·····	131
思考题·····	137

第二编 中国的饮食

第十章 中国饮食概论·····141

第一节 中国饮食的起源与发展·····141

一、饮食的起源·····141

二、饮食的发展·····143

第二节 中国饮食的基本特点·····152

一、菜肴的基本特点·····152

二、面点及风味小吃的基本特点·····155

思考题·····157

第十一章 中国著名的十大菜系(上)·····158

第一节 广东菜系及其代表菜·····158

一、广东菜系产生发展的过程及其基本风味特点·····158

二、广东菜系代表菜介绍·····160

第二节 四川菜系及其代表菜·····163

一、四川菜系产生发展的过程及其基本风味特点·····163

二、四川菜系代表菜介绍·····164

第三节 山东菜系及其代表菜·····167

一、山东菜系产生发展的过程及其基本风味特点·····167

二、山东菜系代表菜介绍·····168

第四节 江苏菜系及其代表菜·····171

一、江苏菜系产生发展的过程及其基本风味特点·····171

二、江苏菜系代表菜介绍·····173

第五节 浙江菜系及其代表菜·····176

一、浙江菜系产生发展的过程及其基本风味特点·····176

二、浙江菜系代表菜介绍·····177

思考题·····180

第十二章 中国著名的十大菜系(下)	181
第一节 安徽菜系及其代表菜	181
一、安徽菜系产生发展的过程及其基本风味特点.....	181
二、安徽菜系代表菜介绍.....	183
第二节 湖南菜系及其代表菜	185
一、湖南菜系产生发展的过程及其基本风味特点.....	185
二、湖南菜系代表菜介绍.....	187
第三节 福建菜系及其代表菜	190
一、福建菜系产生发展的过程及其基本风味特点.....	190
二、福建菜系代表菜介绍.....	191
第四节 北京菜系及其代表菜	194
一、北京菜系产生发展的过程及其基本风味特点.....	194
二、北京菜系代表菜介绍.....	195
第五节 上海菜系及其代表菜	198
一、上海菜系产生发展的过程及其基本风味特点.....	198
二、上海菜系代表菜介绍.....	199
思考题	201
第十三章 中国比较著名的地方菜系	202
第一节 湖北菜系及其代表菜	202
一、湖北菜系产生发展的过程及其基本风味特点.....	202
二、湖北菜系代表菜介绍.....	204
第二节 河南菜系及其代表菜	207
一、河南菜系产生发展的过程及其基本风味特点.....	207
二、河南菜系代表菜介绍.....	209
第三节 陕西菜系及其代表菜	212
一、陕西菜系产生发展的过程及其基本风味特点.....	212
二、陕西菜系代表菜介绍.....	213
第四节 东北菜系及其代表菜	216
一、东北菜系产生发展的过程及其基本风味特点.....	216

二、东北菜系代表菜介绍·····	218
思考题·····	219
第十四章 中国的少数民族菜肴·····	220
第一节 清真菜及其代表菜·····	220
一、清真菜产生发展的过程及其基本风味特点·····	220
二、清真菜代表菜介绍·····	222
第二节 朝鲜族菜及其代表菜·····	224
一、朝鲜族菜产生发展的过程及其基本风味特点·····	224
二、朝鲜族菜代表菜介绍·····	225
第三节 维吾尔族菜及其代表菜·····	227
一、维吾尔族菜产生发展的过程及其基本风味特点·····	227
二、维吾尔族菜代表菜介绍·····	228
思考题·····	229
第十五章 中国其他著名的风味菜·····	231
第一节 宫廷菜·····	231
一、宫廷菜产生发展的过程及其基本风味特点·····	231
二、宫廷菜代表菜介绍·····	232
第二节 素菜·····	234
一、素菜产生发展的过程及其基本风味特点·····	234
二、素菜代表菜介绍·····	237
第三节 官府菜·····	239
一、官府菜产生发展的过程及其基本风味特点·····	239
二、官府菜名菜介绍·····	240
第四节 仿古菜·····	242
一、仿古菜产生发展的过程及其基本风味特点·····	242
二、仿古菜代表菜介绍·····	244
第五节 药膳·····	246
一、药膳产生发展的过程及其基本功效特点·····	246
二、药膳代表菜介绍·····	248
思考题·····	250

第十六章 中国著名的面点及风味小吃	251
第一节 京式面点及风味小吃	251
一、京式面点及风味小吃产生发展的过程及其基本风味特点	251
二、京式面点及风味小吃介绍.....	252
第二节 苏式面点及风味小吃	255
一、苏式面点及风味小吃产生发展的过程及其基本风味特点	255
二、苏式面点及风味小吃介绍.....	256
第三节 粤式面点及风味小吃	258
一、粤式面点及风味小吃产生发展的过程及其基本风味特点	258
二、粤式面点及风味小吃介绍.....	259
第四节 川式面点及风味小吃	262
一、川式面点及风味小吃产生发展的过程及其基本风味特点	262
二、川式面点及风味小吃介绍.....	263
第五节 晋式面点及风味小吃	265
一、晋式面点及风味小吃产生发展的过程及其基本风味特点	265
二、晋式面点及风味小吃介绍.....	266
第六节 秦式面点及风味小吃	269
一、秦式面点及风味小吃产生发展的过程及其基本风味特点	269
二、秦式面点及风味小吃介绍.....	270
思考题	272
附 录	
附录一 中国著名风物特产分布录.....	273
附录二 中国著名菜系名菜录.....	276
附录三 中国著名面点及风味小吃录.....	280
附录四 中国历届全国评酒会评出的国家名酒录.....	282
参考书目	285
后 记	286

第一編

中國的风物特产

第一章

中国的陶器、瓷器

第一节 中国陶器、瓷器发展的基本概况

陶器、瓷器是我国古代劳动人民最伟大的发明之一。

陶器是用粘土造型、经过 $700^{\circ}\text{C} \sim 800^{\circ}\text{C}$ 的炉温焙烧、无釉或上釉、作为摆设工艺品或生活日用品的器皿。而瓷器则是在陶器的基础上制成的器皿，它以高岭土（即南方瓷土，含铁量高）作为胎料，经过 1200°C 以上的炉温焙烧而成，质地细密，色泽洁白，较薄者具有半透明性，叩之会发出清脆悦耳之声。

一、新石器时代：彩陶的产生

我国素有“瓷器王国”之称，在英文中，“中国”和“瓷器”是同一个单词，即 CHINA。我国陶器制作工艺的历史十分悠久，远在 8000 年以前，制陶工艺就已被原始人类掌握。目前在新石器时代早期的河北省武安县磁山文化遗址中，就已发掘出器形比较简单的陶器，后来在河南省新郑县裴李岗、陕西省华县老官台又发现许多与磁山文化年代大致相近的遗址，这表明原始的制陶工艺当时普遍存在于中原各地。到了距今六七千年前的仰韶文化时期，我国劳动人民的制陶工艺进一步达到较高的水平，已能够制作出以黑彩、红彩作为主要装饰的“彩陶”，其陶器上的彩纹常以游鱼为主。彩陶堪称我国最古老的美术工艺品，这个时期的文化因而也被称为“彩陶文化”。随着制陶工艺的日益精湛，到了新石器时代晚期，出现了颇为精致的黑陶以及白陶、印纹陶。黑陶

质细而薄，色黑而光，素面无纹饰，俗称蛋壳陶。白陶的表里和胎质都呈白色。印纹陶有软陶，硬陶之分，印纹硬陶的胎质比一般陶器坚硬，烧制的温度也比一般陶器高。后来考古专家对白陶和印纹硬陶的原料进行分析，发现它们的化学成分非常接近高岭土。

二、商代：原始瓷器的产生

商代时，烧制白陶和印纹硬陶的工艺有了进一步的提高。在制陶的过程中，劳动人民通过对原料的选择和改进，已知道选用高岭土，想办法提高了炉温，焙烧温度已达到 1150℃ 左右，并逐渐摸索出在陶器上施釉的新工艺，其釉色一般以青绿为主，也有部分是褐黄、豆绿色。考古专家们认为这一时期的陶器是向瓷器过渡的产物，处于瓷器的低级阶段，所以又称为原始瓷器，这是我国瓷器的萌芽。从商代到西周，原始瓷器的制作工艺又有新的发展，制陶的焙烧温度已高达 1200℃。此时，瓷器在陶瓷生产总量中的比重虽不断增加，但普通灰陶的生产仍占优势，一般生活日用器皿及建筑材料仍多以灰陶制作，并出现了大量私家生产、官方经营的情况。到了东周，专门用来随葬的陶俑开始出现，当时的陶俑体积较小，塑形粗劣，不过正是它们开了陶俑艺术的先河，在这以后便出现了举世闻名的秦始皇陵陶兵马俑群。

三、东汉：青瓷的产生

东汉时期，原始瓷器已发展成为真正意义上的瓷器，这是我国陶瓷工艺发展史上的又一大飞跃。商周以来，经秦、西汉数百年的酝酿提高，原始制瓷技艺到东汉时已日臻成熟，并有了进一步的创新，其烧制的瓷器无论胎体、釉色及焙烧温度都已达到或接近于近代瓷器的标准，许多瓷器已逐渐取代了漆器、铜器的地位。在浙江上虞、余姚地区大量的东汉窑址中发现，这些窑炉都经过加高加长，从而使流动的火焰延长了在窑内的停留时间，使窑温达到了约 1300℃。这种窑烧制出的瓷器釉面光亮明快，质地坚实细致。除了在东汉窑址中的发现外，考古学家还在河南、安徽、湖北、江苏等省的东汉晚期墓中发掘出大量的青瓷器。这进一步说明，我国的陶瓷工艺到东汉已完成了从制陶到制瓷的发展