建国十七年间(1949－1966)菜谱述论

何 宏
(浙江旅游职业学院 饮食文化研究所, 浙江 杭州 311231)

摘 要: 菜谱是烹饪文化重要的载体之一,菜谱可以折射出其所处时代的社会生活图景。对建国十七年间(1949－1966)期间公开出版的菜谱进行了分类,详数了菜谱的作者、出版时间、出版单位,其中对一些有代表性的菜谱做了较为细致的分析。

关键词: 建国十七年间;菜谱;烹饪文化;书目
中图分类号: Ts 971－09 **文献标识码**: A **文章编号**: 1009－4717(2008)03－0014－06

中国烹饪研究发轫于改革开放之后,集中于饮食文化、餐饮管理、营养卫生、烹饪工艺等研究领域,取得了诸多成就。关于菜谱的研究也有许多成果,多集中于古典菜谱。由于绝大多数古典菜谱对于菜肴制作描述简略,烹饪研究领域的成果集中在:一是古典菜谱的注释,如中国商业出版社于上世纪八十年代及九十年代初集中整理出版了三十余种《中国烹饪古籍丛刊》;二是古典菜肴的发掘,王子辉的《仿唐菜点》(陕西科学技术出版社 1987)、徐海荣的《中国杭州八卦楼仿宋菜》(中国食品出版社 1988)、薛文龙的《随园食单演绎》(南京出版社 1991)等是其中的佼佼者。但是,对菜谱的研究烹饪学术界似乎存在着厚古薄今现象。和古代菜谱研究成果频出形成鲜明对比的是,民国以降的菜谱研究还很鲜见。选取建国十七年间(1949－1966)菜谱作为研究对象,正是争取填补这一研究领域里的空白。

菜肴的演变、发展是一个历史过程。中国菜的发展传承一向是母女相传、师徒相授,这一局面的改变是在新中国成立后。然而,即使是建国十七年间(1949－1966),我国大陆地区出版的菜谱数量也极其有限。由于十年浩劫,建国十七年间的菜谱一直没有完整的资料。根据笔者十余年来的调查,目前包括中国国家图书馆在内的国内图书馆,没有一家收藏齐全的。荆州市饮食图书馆编了一本 1949－1996 年的饮食书目[1],遗漏也很多。笔者通过十余年对这一时期菜谱的收藏和调查,试图较为完备地勾勒出建国十七年间菜谱出版情况。本文研究的对象是 1949 年至 1966 年间中国内地经由正式出版社出版的菜谱书籍,一些机构包括私人印刷的菜谱不在研究范围内。

1 建国十七年间菜谱的分类

1.1 按时间分类

建国十七年间菜谱按时间分类大致可分为三个时期。1949－1956 年是菜谱出版的复苏期。解放初期,国民经济百废待兴,粮食生产相当紧缺,这样的历史条件下不可能有太多的菜谱问世。新中国成立后的最初三年出版的菜谱,因为不存在政治上的问题,多是民国时期出版的菜谱再版的。而后几年出版了几本有关公共食堂菜谱和粗粮细做类的菜谱。这一时期出版的菜谱类书籍不超过 20 本。1957－1962 年是菜谱出版的繁荣期。1957 年至 1959 年,粮食生产连续几年丰收,国民经济在苏联的支持下好转,人民的生活水平得到改善,表现在菜谱出版上出现了一个繁荣时期,大约有 70 本菜谱类书籍在这一时期出版。大量的供普通家庭使用的菜谱得以面世,从 1957 年开始到 1960 年出版了十辑《中国名菜谱》,一批地方风味菜谱出现,还有一些专题类菜谱也在此时问世。但这一时期,也还存在着粮食生产不

收稿日期: 2008－07－20
基金项目: 2007 年度浙江省教育厅科研项目(20071287)资助课题。
作者简介: 何 宏(1966－),男,安徽蚌埠人,浙江旅游职业学院饮食文化研究所所长,教授,主要从事饮食文化研究。

万方数据

平衡的状态,在大量的农村地区,由高产的甘薯、土豆充当粮食,因此由政府部门组织编写的甘薯食谱、土豆食谱大量涌现。1960 年,国家遭受三年经济困难,除了 1962 年中国财政经济出版社重印十辑《中国名菜谱》外,1961 年、1962 年各出版了一本书——《菜谱集锦(第二集)》(上海文化出版社,1961)、《烹饪技术》(中国财政经济出版社,1962)。1963 - 1966 年是菜谱出版的萧条期。虽然 1963 年后国民经济形势发生了根本性好转,但意识形态领域内阶级斗争的弦蹦得更紧了,讲求吃喝往往跟阶级斗争联系在一起。表现在菜谱书籍的出版上,在这四年中,仅出版菜谱书两本半,一本是 1965 年中国财政经济出版社的《中国名菜谱(第十一辑)·云南、贵州、广西名菜点》;一本是 1966 年 1 月轻工业出版社的《大众食堂菜谱(第一辑)》;还有一本是,1964 年中国财政经济出版社的《上海各式糕点制法(修订本)》。因后面这本并不是纯粹的菜谱,并且是在 1958 年轻工业出版社《上海各式糕点制法》的基础上出版的,姑且算作半本。

1.2 按类型分类

把建国十七年间(1949 - 1966)出版的菜谱收集齐全,大致分为四种类型。中国名菜谱:由第二商业部饮食业管理局主持编写,第一版十辑,由轻工业出版社(食品工业出版社)1957 - 1960 年出版;二版与一版十辑相同,由于轻工业出版社并入中国财政经济出版社,出版社换成了后者,1962 年出版。1965 年又出了第十一辑。地方风味菜谱:《上海名菜》、《广州名菜烹调法》、《江苏名菜名点介绍》、《重庆名菜谱》、《陕西食谱》等,集中于 1957 - 1960 年出版。这部分菜谱多由刚成立不久的地方饮食服务公司组织编写。一些面点谱也可归于其中。家常大众菜谱和专题菜谱:这种类型的菜谱 1949 - 1958 年出版较多。除一般家常大众菜谱外,还有针对特定人群的营养菜谱,以特定物产为原料的菜谱,以及著名饭店菜谱等。公共食堂菜谱及代用品菜谱:集中于 1958 - 1960 年出版。这类菜谱的内容和出版时间有着极高的关联度,亦即和当时社会生活有着极高的关联。公共食堂菜谱、粗粮细做菜谱、甘薯食谱、土豆食谱,以至代用品食谱,无不打上那个特定时代的烙印。

2 中国名菜谱系列

《中国名菜谱》是由城市服务部(城市服务部是曾经存在于中华人民共和国国务院底下的一个机构,于 1956 年 12 月成立,1958 年与全国供销合作总社合并,成为第二商业部)饮食业管理局组织联络有关单位、名厨师以及社会上有经验的人士,有步骤地编写的,并分辑出版。最早出版的是第二辑《北京名菜名点之一》,1957 年 11 月由食品工业出版社出版。1958 年,食品工业出版社并入轻工业出版社,其他各辑由轻工业出版社陆续出版,共出十辑。这套菜谱由于是请各地名厨师根据自己的亲身体会将当地的拿手名菜编写成菜谱,并经当地其他名厨师共同鉴定过,内容真实可信,很多菜谱几易其稿,文字通俗易懂,读者看后易于仿做。这套菜谱最大的特点是以名店名厨带出名菜。在编排上,以名店为主,列出名店的名菜,请最擅长烹制该菜的师傅编写该菜菜谱。由于这套菜谱质量编写质量很高,多次印刷供不应求,到了 1962 年,中国财政经济出版社(此时轻工业出版社又并入该社)出版了新一版,内容几无变化,只是封面各种颜色的云纹图案换成了"白皮"。1965 年又出了第十一辑。出版详情可见表 1。

这套菜谱是我国最早的以《中国名菜谱》命名的下列菜谱,颇具开山之功。1975 - 1982 年,中国财政经济出版社又出版了 12 本的《中国菜谱》,分别收入了北京、广东、浙江、安徽、山东、湖北、上海、江苏、湖南、四川、陕西、福建等地名菜;1988 - 1996 年,由商业部饮食服务局主持编纂、中国财政经济出版社出版的一套《中国名菜谱》,分为北京、天津、上海、江苏、浙江、安徽、福建、山东、河南、湖北、湖南、广东、四川、云南、陕西、辽宁、黑龙江以及素菜风味 18 册。这三套名菜谱,真实而权威地记录了当时著名菜肴品种,具有历史文献意义,代表了当时的最高烹饪水平,是中国区域风味真实而客观的历史写照,同时也明显反映出了时代的历史特征。这三套庞大规模的历史性谱系记录,具有明显的传承性。

万方数据

表 1 《中国名菜谱》出版详情

辑次	内 容	出版社出版第一次印刷时间		
		食品工业出版社	轻工业出版社	中国财政经济出版社
第一辑	北京特殊风味	—	1958.6.	1962.7.
第二辑	北京名菜名点之一	1957.11.	1960.1.	1962
第三辑	北京名菜名点之二	—	1958.9.	1962
第四辑	广东名菜点之一	—	1959.4.	1962
第五辑	广东名菜点之二	—	1959.8.	1962
第六辑	山东名菜点	—	1959.1.	1962
第七辑	四川名菜点	—	1960.1.	1962
第八辑	苏、浙名菜点	—	1960.3.	1962
第九辑	上海名菜点	—	1960.3.	1962
第十辑	福建、江西、安徽名菜点	—	1960.3.	1962
第十一辑	云南、贵州、广西名菜点	—	—	1965

3 地方风味菜谱

1956 年,在饮食业实行公私合营后,各地成立了饮食业公司,开始挖掘当地丰富的饮食文化资源,编辑菜谱。目前已知地方风味菜谱有有 8 种。

最早的地方风味菜谱是广州市饮食公司编写的《广州名菜烹调法》,由广东人民出版社 1957 年 1 月出版的。1956 年 6 月,广州市举办了名菜美点展览会,当时编印了《名菜美点介绍》的小册子。《广州名菜烹调法》吸取了前次的编印经验,作了进一步的收集与研究,选择了流传已久、可口保健的名菜三百八十余种加以整理,分广州菜、东江菜、潮州菜、素菜、回族菜、外省菜和西菜七大类。每种菜色的原料和制法,均有详细的说明,并经原制作人审阅校正才汇集成册。

无独有偶,1956 年太原市也举办了"饮食业展出会",根据这次展出,太原市饮食公司编写了《太原饭菜做法三百种》,由山西人民出版社 1957 年 4 月出版。该书包括太原十大名吃,海菜、鸡鸭、肉菜、甜菜、素菜、清真菜食、南方菜食、西餐、汤、熟食、家常菜等 12 大类,共饭菜 310 种的具体做法。

据我了解,1956 年天津、杭州、宁波等地也搞过类似的饮食展销会,并编印过内部资料,可惜没有继续整理出来公开出版。上海市饮食公司于 1957 年 8 月编写了《上海名菜》,上海文化出版社出版,收录了京菜、粤菜、苏菜、川菜、闽菜、湘菜、徽菜、锡菜、扬菜、宁菜、杭菜、本地菜、清真菜和素菜等 14 大类 337 道菜。江苏省服务厅编写的《江苏名菜名点介绍》由江苏人民出版社于 1958 年 1 月出版,汇编了江苏省著名的菜肴、点心 132 种,包括苏宁、镇扬、清(清河,后改淮阴,今淮安)淮、徐州等地有代表性的各类品种。扬州市饮食公司编写的《扬州菜点》介绍了扬州名菜 341 种,维扬点心 32 种。这本菜谱于 1960 年 5 月由江苏扬州人民出版社出版。江西省饮食服务业管理局编写的《菜谱》(江西人民出版社 1958 年 4 月)、陕西省商业厅编写的《陕西食谱》(陕西人民出版社 1960 年)、重庆市饮食服务公司编写的《重庆名菜谱》(重庆人民出版社 1960 年)也都是这一时期地方风味菜谱的佼佼者。

一些地方地方还组织编写了具有地方特色的面点谱。上海市糖业糕点公司加工部编写的《上海各式糕点制法》(轻工业出版社 1958 年 9 月)介绍了上海所制的苏式、广式、京式、潮式、宁绍式、扬式、清真等各式糕点的制作方法,还介绍了十种上海西式茶点的制法。1964 年,其修订本由中国财政经济出版社推出,编写者由于更名为中国糖业烟酒公司上海市公司,篇幅上有了扩充。山西省商业厅编写的《山西面食》(山西人民出版社 1959 年 12 月)和苏州市商业局编写的《苏州糖果糕点制造》(轻工业出版社 1960 年 8 月)均对各自地方的面点做了详细说明。

万方数据

4 家常大众菜谱和专题菜谱

建国初期出版的家常大众菜谱有一些是民国时期出版的菜谱再版的，如上海商务印书馆1950年8月出版的胡华封《家常卫生烹调指南》(第9版)初版于1932年12月，上海家出版社1950年8月出版的方文渊《一年食谱》(第2版)初版于1948年，家出版社1950年11月出版的方文渊《汤与饮料》(第2版)初版于1949年3月(其时上海尚未解放)。家常大众菜谱类的菜谱相对较多，有汪蕴真《做大众的饭菜：家庭营养食谱》(中华书局1951年)、陆在明《吃菜历本》(上海广益书局1951年11月)、刘仁《做本国的茶食》(中华书局1952年)、周璿《食谱》(商务印书馆1956年11月)、刘海波《家庭菜谱》(北京出版社1956年12月)、刘海波《家庭菜谱(增订本)》(北京出版社1957年11月)、周华章《烹调与健康》(人民卫生出版社1957年9月)、李雯《家常菜》(上海文化出版社1957年7月)、区慧清《家庭营养食谱》(科学普及出版社1958年9月)、中共天津地委财贸部《百项利用千种菜肴》(河北人民出版社1958年10月)、武汉市城市服务局《饮食操作常识》(湖北人民出版社1958年)、黑龙江省商业厅服务处《大众饭菜二百种》(黑龙江人民出版社1959年1月)、陆瑞芳《营养和烹调》(上海科学技术出版社1959年)、长春市国营食堂《烹调技术常识》(吉林人民出版社1959年)、浙江省卫生厅《炊事员手册》(浙江人民出版社1959年5月)、甘肃省卫生厅《食物的烹调》(甘肃人民出版社1960年)、新疆卫生防疫站《食物的营养与烹调》(新疆人民出版社1961年)、上海市饮食福利公司《烹饪技术》(中国财政经济出版社1962年)等。其中，我有专文[2]对周华章《烹调与健康》做了细致地剖析研究。

针对特定人群的营养菜谱主要是对幼儿，1950年5月上海家出版社出版方文渊、李德麟合编《托儿所膳食》，是新中国第一本面向特定人群的营养菜谱。1957年3月上海卫生出版社出版了上海市卫生局编写的《托儿所食谱》，1959年4月增加了部分内容由上海科学技术出版社再版。

以特定物产为原料的菜谱，除甘薯、土豆为原料的菜谱我们会在后面介绍外，有以下几本值得介绍。为推销兔肉，商业部饮食服务局特别组织了南昌、广州、重庆、北京等市的名厨编写了包括115个品种的《兔肉菜谱》，由轻工业出版社1958年12月出版。1957年冬令渔汛期间，我国带鱼丰收，大量涌到上海。上海市饮食公司发动餐饮业各帮厨师制作供应新品种，广帮咕老带鱼、川帮干烧带鱼、宁帮清蒸带鱼、上海本帮红烧带鱼等等，以及以带鱼的片、条、丁、丝、块制作的种种菜肴不下几十种，同时，组织专人编写《带鱼食谱》，于1959年2月科技卫生出版社出版，供家庭主妇学习制作带鱼菜肴。此外，刘岗和刘熙崇口述、何荣显整理的《豆腐吃法一百种》(吉林人民出版社1959年)，重庆市市中区蔬菜食品中心商店编写的《素食菜谱》(重庆人民出版社1960年)都有很高的参考价值。

《北京饭店名菜谱》是一家饭店餐饮部门编写的菜谱，这本1959年7月轻工业出版社出版的菜谱开创了单体饭店出版菜谱的纪录，其篇幅也是最多的。该书包括川菜143种，粤菜102种，北方菜52种，谭家菜30种，点心50种，共计387种。各菜均详细载述用料数量、质量、加工过程、烹制方法、操作程序、成菜装饰、风味特点和规格要求。此外，还有《烹调要略》一编，作为调味的理论指导。书后附选部分宴会菜单供参考。如果联想到1959年前北京饭店几乎是共和国惟一的国宾馆，就不难理解其菜谱的规模为何如此了。

上海市人民委员会机关事务管理局食品工作研究小组编写的《菜谱集锦(第一集)》(上海文化出版社1960年2月)、《菜谱集锦(第二集)》(上海文化出版社1961年6月)来自于上海锦江饭店、和平饭店、国际饭店、华侨饭店、衡山宾馆和上海大厦的烹调经验总结。第一集的内容主要是淮扬菜145种、川菜83种和粤菜67种，第二集的内容主要是京菜111种、上海菜68种和福建菜73种。这两本菜谱书在文化大革命期间竟被作为"毒草"批判，其理由是：此书是刘、邓及其在上海的代理人，适应资产阶级的需要，推行和平演变，腐蚀革命干部和革命群众的罪证。此书大肆宣扬吃、喝，不厌其烦地介绍川、京、粤、闽、上海、淮阳(应为"淮扬")六大地方系统的所谓"名菜"、"名点"。此书的炮制者还要求此书装帧华丽，以备外宾和"首长"参阅，出版后曾数次出国展览。可见其罪恶用心[3]。菜谱成为"禁书"，可能在世界历史上也是前无古人、后无来者的"创举"。在令人忍俊不禁之余，就不难理解为什么在极左思潮泛滥的

万方数据

年代里难觅菜谱书籍的原因。

5 公共食堂菜谱及代用品菜谱

解放初期,进入城市的党政干部,从解放区转来的部分职工,实行供给制,其衣、食、住、行日常生活费按规定标准统一供给,再适当发给少量津贴。城市里建起一些公共食堂,以供应实行供给制人员的膳食。1955年起,供给制被废止,但公共食堂作为价廉物美的餐厅有一些保留了下来。金允泽的《公共食堂菜谱》(人民卫生出版社1955年11月)和国营长春食堂编写的《二百样菜的做法》(吉林人民出版社1956年10月)即是这类公共食堂菜谱的代表。1957年底,全国农村掀起了大办农田水利建设的高潮,劳动力高度密集,人民公社食堂应运而生[4],在得到国家领导人的提倡后,在全国推广。与前期公共食堂菜谱相区别,1958年后的公共食堂菜谱可称为人民公社食堂菜谱。这类菜谱非公开出版的居多,经出版社出版的有上海市饮食服务公司编的《公共食堂烹饪法》(科技卫生出版社1959年1月)、吴有保、佘义福《公共食堂食谱》(上海科学技术出版社1959年2月)、宁夏卫生防疫站《公共食堂的卫生、营养和烹调》(宁夏人民出版社1959年)和黄庆民《独山县红峰人民公社食堂菜谱》(贵州人民出版社1959年)等。1959年后,人民公社食堂就开始出现问题,直至停办。因此,其后人民公社食堂菜谱也就不再出版。1966年1月,由轻工业出版社编辑室《大众食堂菜谱(第一辑)》,选辑了北京、上海、天津、武汉、广州、山东、郑州、苏州、杭州、成都、重庆等地经济实惠、营养味美的大众化菜肴共260种予以介绍,分蔬菜、豆腐面筋、肉、禽蛋、鱼虾五类,每种菜扼要说明其用料和制作方法,有一些还加以必要的注释,以利参考制作。这本书在1973年6月改名《大众菜谱》,菜肴增加到264种;1991年4月又以《大众菜谱(修订本)》之名出版,菜肴增加到456种。如果说修订本已面目全非,但上世纪七八十年代的《大众菜谱》与《大众食堂菜谱(第一辑)》几乎相同,仅在肉类菜谱里多了4个东北风味菜。《大众菜谱》前后重印十次,不包括多种翻印版本(那个年代人们是没有版权意识的),总印数超过230万册,是中文版菜谱里发行量创纪录的。

1953年,国家开始实行粮食统购统销制度,在北方地区实行面粉计划供应的措施,主粮有一部分要用粗粮代替。东北行政委员会北陵机关粗粮细做研究委员会编写的《粗粮细做一百种》率先由东北人民出版社1954年9月出版。其后几年的农业丰收,由于甘薯、土豆亩产较高,在农民的自留口粮中占有相当的比例,为解决粗粮和甘薯、土豆食用问题,各级相关部门编辑出版了一批菜谱,1959年出版的粗粮细做菜谱有:长春市国营食堂编《粗粮细做》(吉林人民出版社)、太原市粮食局《粗粮细作食谱》(山西人民出版社)、青海省粮食厅运供处编《粗粮巧做多种饭》(青海人民出版社);1956年出版的甘薯菜谱有:王文良《地瓜食用法》(山东人民出版社);1958年有:广西僮族自治区粮食厅《红薯食品介绍》(广西僮族自治区人民出版社)、广州市番薯制品展览会《番薯食品简易制法》(广东人民出版社)、上海市粮食局《红薯食谱》(上海文化出版社)、河南省粮食厅《红薯的食用方法》(河南人民出版社)、河北省粮食厅干部学校《薯类吃法一千种》(河北人民出版社)、东光县商业局《甘薯食品巧做法》(河北人民出版社)、湖南省卫生厅《红薯的多种吃法和利用》(湖南人民出版社)、粮食部购销储存局《薯类食用方法》(财政经济出版社)、商业部饮食服务局《薯类食谱》(轻工业出版社);1959年有上海市饮食公司《怎样制作山芋食品》(科技卫生出版社)、安徽省粮食厅《介绍一百多种吃山芋的方法》(安徽人民出版社)等;1958年出版的土豆食谱有:太原市节约粮食办公室《山药蛋吃法一百种》(山西人民出版社)、山西省粮食厅《山药蛋食谱:吃法四百种》(山西人民出版社)、青海省粮食厅编《洋芋食法二百种》(青海人民出版社),1959年有:内蒙古自治区商业厅《马铃薯吃法四百种》(内蒙古人民出版社)等。

1959年开始,国家遭遇三年经济困难,粮食供应严重不足,只要能入口的都成为群众的救命稻草。据我多年探寻,只见到一本1959年陕西省商业厅编写的《代用品食谱》(陕西人民出版社)。而当时是忌讳公开出版物有这些方面的内容,因此再也没有类似的食谱公开发行。现在能见到只是一些内部发行的有关人造肉精、叶蛋白、小球藻、扁藻、藁杆糖、小麦和玉米根粉、橡子、鸭跖草等代用食品生产和食用的小册子。顺便提一句,在1960-1961年间,几乎每个省都有《野生食用植物》之类的读物问世,而且多

万方数据

以内部发行的形式出现,这也从一个侧面反映出当年生活的辛酸。

6 结语

从作者看,建国十七年间(1949－1966)的菜谱类书籍相当一部分是政府部门组织编写的,在提倡集体主义、反对个人成名成家的社会风气下,对具体编写者缺乏应有的尊重,剥夺他们的署名权,致使我们现在已很难知道这些无名英雄的名字了。上海美食家沈京似(1901－1992)曾参与过《菜谱集锦》的编写,若不是有回忆文章[5]出现,可能我们永远也无法知晓了。在《中国名菜谱》、《北京饭店名菜谱》、《广州名菜烹调法》里有菜品制作者的名字,给我们留下了珍贵的资料。署名的作者里,基本上是知识分子,鲜有专业厨师,这和当时厨师文化水平很低有关。《烹调与健康》的作者周华章(即周大文)[2]虽然解放后成为专业厨师,但他早年当过北平市长,留过洋,是由于特殊的经历使然,论起出身本质上还是文化人。

从出版社看,轻工业出版社及其以后并入的中国财政经济出版社占了建国十七年间(1949－1966)菜谱类书籍出版的半壁江山。建国早期还有一些私营出版社,随着对出版机构的整顿没几年就销声匿迹了。中华书局和商务印书馆也出有菜谱书籍,可以看出当年这两家出版社选题之广。如今,这两家出版社以出版学术类图书为主,纯粹的菜谱书籍极为鲜见。地方出版社在菜谱出版上也各显身手,其中上海出版的又相对较多。出版菜谱的国营出版社大多到现在还在继续生存,而惟独江苏扬州人民出版社没有保留下来,成为划过菜谱出版天空的一颗流星,也颇值得玩味。

本文介绍了我所见的建国十七年间(1949－1966)的菜谱类书籍,公开出版的菜谱类书籍应在一百种之内,和如今每年出版的菜谱类书籍动辄千余种不可同日而语。但那个历史时代的菜谱不但记录了人民群众的劳动智慧,更折射出历史的背影和不同于今日的社会生活图景。我们是从那个时代走来的,近百种菜谱反映了时代的风貌,为我们留下了宝贵的饮食文化遗产。我们还要向未来继续前进,从这些珍贵的遗产中汲取精华,让这些无声的菜谱为弘扬中国传统的饮食文化做一块铺路之石。

参考文献:

[1] 荆州市饮食图书馆. 饮食文献书目索引 1949－1996[M]. 荆州市人民政府,1997.
[2] 何宏. 周大文:从北平市长到京华名厨[J]. 扬州大学烹饪学报,2008, 25(2): 13－18.
[3] 北京图书馆无产阶级革命派《毒草图书批判提要》编辑小组. 毒草及有严重错误图书批判提要(三百五十种)[M]. 北京图书馆,1968:134.
[4] 罗平汉. "大锅饭"——公共食堂始末[M]. 南宁:广西人民出版社,2001:4.
[5] 程乃珊. 再谈美食家沈京似[J]. 食品与生活,2006, (5): 44－45.

Description and Commentary on the Culinary Recipes in the 17 Years after Liberation (1949－1966)

HE Hong
(Dietetic Culture Research Institute, Tourism College of Zhejiang, Hangzhou 311231, Zhejiang, China)

Abstract: Culinary recipes as one of the important carriers of cuisine culture are reflections of social background in certain times. Culinary recipes published in the 17 years after liberation are classified and the authors, units of publication and years of publication are listed, among which some representatives are analyzed meticulously.

Key words: 17 years after liberation; culinary recipe; dietetic culture; bibliotheca

万方数据

建国十七年间(1949-1966)菜谱述论

万方数据 WANFANG DATA 文献链接

作者： 何宏， HE Hong
作者单位： 浙江旅游职业学院,饮食文化研究所,浙江,杭州,311231
刊名： 扬州大学烹饪学报
英文刊名： CULINARY SCIENCE JOURNAL OF YANGZHOU UNIVERSITY
年，卷(期)： 2008,25(3)

参考文献(5条)

1. 荆州市饮食图书馆 饮食文献书目索引1949-1996 1997
2. 何宏 周大文:从北平市长到京华名厨[期刊论文]-扬州大学学报 2008(02)
3. 北京图书馆无产阶级革命派<毒草图书批判提要>编辑小组 毒草及有严重错误图书批判提要(三百五十种) 1968
4. 罗平汉 "大锅饭"--公共食堂始末 2001
5. 程乃珊 再谈美食家沈京似 2006(05)

本文读者也读过(10条)

1. 不老神菜谱[期刊论文]-绿色中国2006(6)
2. 菜谱介绍[期刊论文]-农家致富顾问2009(1)
3. 陈晓华 如何正确标注餐饮菜单菜品商品量[期刊论文]-中国计量2010(1)
4. 许铭丽 巧设菜谱[期刊论文]-作文大王2009(32)
5. 《大长今》菜谱[期刊论文]-科学大观园2006(5)
6. 李娜 菜谱类图书市场大盘点[期刊论文]-出版参考2008(15)
7. 曾翔云 菜谱要有谱儿[期刊论文]-中国食品2004(21)
8. 闫肖锋 《新周刊》菜谱——杂志的栏目设置及内容节奏[期刊论文]-青年记者2008(2)
9. 菜谱之中中乾坤——访京品道源(北京)文化传播有限公司总经理苗文通[期刊论文]-数码印刷2010(8)
10. 吴国玺 "书店"中自有珍馐[期刊论文]-中国食品2006(5)

本文链接：http://d.g.wanfangdata.com.cn/Periodical_yzdxprxb200803003.aspx