

《中国饮食文化史》

图书基本信息

书名：《中国饮食文化史》

13位ISBN编号：9787515306599

10位ISBN编号：7515306599

出版时间：2012-7

出版社：中国青年出版社

作者：王学泰

页数：322

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《中国饮食文化史》

内容概要

王学泰编著的《中国饮食文化史》讲述了：民以食为天。一个民族的饮食习惯，既形成其特有的生活方式与民风民俗，也由民生引发出各种社会现象，甚至演化为民族性格。中国数千年来的饮食流变，及其蕴藏的诸多文化内涵，在国内首部《中国饮食文化史》中，得以详尽梳理和完整的呈现。

书籍目录

自序

引言

第一章 饮食文化的蒙昧时代

一、人和动物相区别的标志

1.从食素到食肉

2.从生食到熟食

二、史前时期的人类食物

三、炊器、食具和烹饪技术的产生

四、原始时代人们的精神追求

第二章 饮食文化的萌芽时代

一、大禹治水为农业发展奠定了基础

二、夏商时期的主要食物

1.食物原料

2.食器、食品加工与食制

3.人类的伟大创造——酒

三、兴亡与饮食相关的两个王朝

1.食物、礼器、重器

2.饮食的丰俭与王朝的兴亡

第三章 饮食文化的昌明时代

一、周秦两汉至南北朝的食物构成

1.农业民族的形成

2.周秦两汉时期的主要食物原料

3.食品的加工与烹饪

二、食制、等级差别与羹

1.每日吃几顿饭

2.分餐制与饮食的等级差别

3.说羹

三、南北食系的区别与相互影响

1.先秦中原地区的一组名肴——八珍

2.荆楚盛饌

3.汉人食单

四、礼乐习俗对人们自然本能冲动的制约

1.食人、残忍食品和君子远庖厨

2.“民之失德，干糶以愆”——觅食和饮食上的排他心理

3.礼俗对饮食的约束与人们饮食心态的调整

4.由“礼”到“乐”——饮食的亲和作用

5.饮食在各种礼仪上的应用

五、饮食文化的扩展

1.饮食与政治

2.医食同源——饮食与医学

六、先秦诸子对饮食文化的思考

1.重视饮食文化的儒家

2.墨家质朴的饮食文化思想

3.忽视饮食文化进步的道家和法家

第四章 饮食文化的昌盛时代

一、文化的交流与食物原料的丰富

二、发酵技术的运用与主食的扩展

1. 花样繁多的面制品
 2. 大放异彩的米制品
 - 三、炒菜及其他
 1. 炒菜的出现
 2. 炒菜的特点
 3. 与炒菜相关的几个问题
 4. 炒菜发明的意义
 5. 蒸菜法的新发展
 - 四、以调味为中心的中国烹饪理论
 1. 香与味
 2. 变味论
 3. 本味论
 4. 中国烹饪中的调味特点
 5. 色、形、触
 6. 传统烹调理论与实践的评价
 - 五、菜系的形成与发展
 1. 北京菜系
 2. 山东菜系
 3. 淮扬菜系
 4. 江浙菜系
 5. 福建菜系
 6. 广东菜系
 7. 四川菜系
 8. 湖北菜系
 - 六、茶与酒的发展及其艺术化
 1. 饮茶的艺术
 2. 酒的艺术
 - 七、宴集——士人的出路与遁藪
 1. 出仕的阶梯
 2. 怡情悦性的宴集
 - 八、饮食与某些食品的人文意义
 1. 食物的制作及其亲和作用
 2. 趋吉避害心理与饮食习俗
 3. 历史名人、文化积淀与饮食习俗
 4. 肴馔命名的艺术
- ## 第五章 不同阶层人群的饮食生活
- 一、宫廷饮食文化
 1. 从未代皇帝饮食生活谈起
 2. 清宫饮食文化面面观
 3. 历代宫廷饮食文化
 - 二、贵族饮食文化
 1. 从《红楼梦》肴馔谈起
 2. “天下第一家”的饮食生活
 3. 独领风骚的谭家菜
 4. 贵府菜大多已作《广陵散》
 - 三、文人士大夫饮食文化
 1. 从唐诗谈起
 2. 宋代食风的演变
 3. 士大夫饮食文化的形成

四、市井饮食文化

- 1.《金瓶梅》中的食俗
- 2.宋以前市井饮食文化的发展
- 3.两宋市井饮食文化的高峰

五、宗教饮食文化

- 1.《西游记》中的斋饭
- 2.斋食——佛教徒的饮食
- 3.僧侣的饮食生活
- 4.道教的饮食观念和道教素菜
- 5.清真菜系

第六章 素食文化的兴起与发展

一、主动素食者的产生及其观念

- 1.从敬畏到自律
- 2.由哀悯到慈悲

二、近世人们的素食观念

三、世界性的素食思潮

- 1.欧美传统的素食意识
- 2.素食主义的兴起
- 3.为什么要食素
- 4.关于素食的营养问题
- 5.素食面临的问题与前途

《中国饮食文化史》

编辑推荐

中国是一个具有悠久历史的饮食文化大国，饮食一直是其文化发展的原动力之一，很早就牢固地树立了“礼乐文化始于食”、“民以食为天”等观念，食是人之大欲。鉴于此，中国自古就十分注重饮食文化的研究。王学泰编著的《中国饮食文化史》对中国饮食文化史做了深入系统的研究。

《中国饮食文化史》

精彩短评

- 1、好资料，虽然没怎么上网上线。一个上午，头好痛。
- 2、从历史的角度解读餐饮不错！
- 3、装订还是不错的。内容我喜欢。增加点历史知识有意思。
- 4、还没看，应该还不错吧，只是因为用太大的盒子装箱了结果导致我多付了六十元的空运费。。
- 5、王先生的这本书知识含量非常丰富，对中国饮食的考据独树一帜，想了解饮食文化的朋友，可以选择这本书。
- 6、一直在找这方面的书 书的结构很好 引经据典读来也很吸引人。中国历史谈政治太多，对饮食、艺术、医学关注不够。力荐本书。
- 7、此类版本我没看了几本，不雷同不错，该书还是比较相识和详实的。
- 8、挺学术的一本书，后半本渐入佳境，就是最后一段强烈推荐素食，把荤食贬的一无是处，让人不免倒胃口
- 9、还没看，稍稍浏览了一下，纸质尚可。

《中国饮食文化史》

精彩书评

1、作者对中国传统文化有深刻全面的理解，本书真正谈的是饮食文化、风俗演变，不仅仅是吃。中国的饮食文化是具体而微的传统文化。摘录作者总结的几点。1、中国人善于在极普通的饮食生活中咀嚼人生的美好与意义……哲学家追求的理想是现实的、衣食饱暖的小康生活……指导人们密切关注现实人生，教导人们以微小的现实满足为追求目的。2、传统文化的许多特征在饮食中的反映：天人合一、阴阳五行、中和为美、重道轻器、重领悟轻实证等。3、中国知识分子内心的转变，如东汉末年内心开始敏感起来，唐朝浪漫粗犷、关注外部世界追求建功立业，宋人关注内心世界、在自己的小圈子里追求精细、极致等。读本书可以了解古人的生活方式、价值追求、审美追求等，对传统文化加深理解。书中还有很多有趣的故事，例如皇室吃的东西竟然不咋地，祖宗法制竟然不允许小皇帝吃饱肚子，以免吃多生病。而今天的“小皇帝”们，哪个不是胡吃海喝，早早就未老先衰。中国文化是最关注人生的文化，好多有价值的东西值得传承。

《中国饮食文化史》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com