第一图书网, tushu007.com

<<唐宋饮食文化比较研究>>

图书基本信息

书名：<<唐宋饮食文化比较研究>>

13位ISBN编号：9787500491460

10位ISBN编号：7500491468

出版时间：2010-11

出版时间：中国社会科学出版社

作者：刘朴兵

页数：528

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：http://www.tushu007.com

<<唐宋饮食文化比较研究>>

内容概要

刘朴兵写的《唐宋饮食文化比较研究》以中原地区为考察中心，对唐代两代的食品、饮品、饮食业、饮食习俗、饮食文化交流、饮食思想等进行了系统的比较研究，发现唐宋饮食文化有着许多显著的差异。
唐代饮食文化具有鲜明的“胡化”色彩，而宋代饮食文化的“胡化”色彩则大大减弱。
唐代饮食文化显得豪迈粗犷，宋代饮食文化则显得细腻精致。
唐代饮食文化的贵族化色彩显著，宋代饮食文化的平民化色彩突出。
唐代饮食文化的发展基本上局限于自然经济的范畴，而宋代饮食文化中的商品经济因素则显著增多。
唐宋饮食文化表现出来的这些差异与唐宋社会的差异基本上是一致的。
唐宋两代的饮食文化也有不少相同或相似的内容，表现出中国饮食文化自身发展的连续性。

《唐宋饮食文化比较研究》适合从事相关研究工作的人员参考阅读。

作者简介

刘朴兵，男，1972年10月生于河南西华，历史学博士，安阳师范学院历史与社会发展学院副教授，安阳师范学院饮食文化研究所所长，河南省高校青年骨干教师。
主要从事中国饮食文化史研究，在《中国宗教》、《文史知识》、《历史教学》、《农业考古》、《中国历史文物》、《华中师范大学学报》、《河南师范大学学报》、《殷都学刊》、《亚洲研究》等期刊上发表学术论文50余篇；出版《汉味之洞天——武汉食话》、《清宫饮食养生秘籍》、《韩琦传略》等著作。

<<唐宋饮食文化比较研究>>

书籍目录

序言
绪论
一 选题旨趣
二 基本思路和主要问题
三 研究现状
四 史料讨论
第一章 日趋精美繁多的唐宋食品
第一节 食物原料的生产
一 粮食生产
二 肉类生产
三 果品生产
四 蔬菜生产
第二节 食物原料的加工
一 粮食加工
二 肉类加工
三 蔬果加工
四 食用油及调味品加工
第三节 食品烹饪
一 主食烹饪
二 副食烹饪
第二章 转型前夜深入民俗的唐宋饮品
第一节 唐宋时期的酒文化
一 酒的生产
二 酒的征榷
三 宴饮习俗
四 酒具
第二节 唐宋时期的茶文化
一 茶的生产
二 茶的供应
三 饮茶之风与茶俗
四 烹茶方式
五 茶具
第三节 唐宋时期的其他饮品
一 饮子
二 乳制品
第三章 商品经济因素趋增的唐宋饮食业
第一节 食肆与食摊、食贩
一 食肆
二 食摊、食贩
第二节 酒肆
一 唐代酒肆
二 宋代酒肆
第三节 茶肆
第四章 局部变革演进的唐宋饮食习俗
第一节 日常饮食习俗

第一图书网, tushu007.com

一 三餐制的普及
二 饮食坐姿的变迁
三 从分食制到合食制的转变
第二节 节日饮食习俗
一 春季节日饮食习俗
二 夏季节日饮食习俗
三 秋季节日饮食习俗
四 冬季节日饮食习俗
第三节 生命礼仪饮食习俗
一 生育食俗
二 婚庆食俗
三 寿诞食俗
四 丧葬食俗
第五章 重心日益转变的唐宋饮食文化交流
第一节 南北饮食文化交流
一 中原地区对南方饮食文化的吸收
二 中原饮食文化对南方的影响
第二节 周边民族与中原汉族的饮食文化交流
一 唐代的周边民族与中原汉族的饮食文化交流
二 宋代的周边民族与中原汉族的饮食文化交流
第三节 中外饮食文化交流
一 唐代的中外饮食文化交流
二 宋代的中外饮食文化交流
第六章 从贵族之家走向庶民大众的唐宋饮食思想
第一节 饮食美学
一 色
二 香
三 味
四 形
五 名
六 器
七 境
第二节 饮食养生学
一 唐代的饮食养生学
二 宋代的饮食养生学
第三节 饮食治疗学
一 唐代的饮食治疗学
二 宋代的饮食治疗学
结论
一 唐宋饮食文化的差异
二 中国饮食文化由中古向近世的变革
参考文献
后记

编辑推荐

刘朴兵写的《唐宋饮食文化比较研究》不仅立足于史的考察，即过程的考察，力图将中原地区在唐宋时期饮食文化的图景鲜明地展示出来，并且努力发掘沉潜在唐宋饮食生活表象下的文化差异，总结唐宋时期中原地区饮食文化的演变特征及其在中国饮食文化上的历史地位和作用。

第一图书网, tushu007.com

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:http://www.tushu007.com