第一图书网, tushu007.com

<<图说中国文化>>

图书基本信息

书名：<<图说中国文化>>

13位ISBN编号：9787507522440

10位ISBN编号：750752244X

出版时间：2010-1

出版时间：李春梅、 刘佳 华文出版社 (2010-01出版)

作者：李春梅，刘佳 著

页数：183

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

内容概要

中国文化源远流长，博大精深。
作为炎黄子孙，学习和继承中华民族的文化遗产是每个中国人义不容辞的责任。
中华饮食文化既是中国传统文化的重要组成部分，又是传统文化中独具特色和个性的一个分支，与传统文化中的其他方面互相交融、互相联系、共同发展。
本书引入全新的“图说”理念，结合编写体例、图片和艺术设计等多种要素，对中华饮食文化的发展和演变过程进行了细致入微的全方位展示，内容涉及中华饮食的起源和发展、历代名宴、主要菜系和菜品、中华著名小吃、主要烹饪技法、饮食礼仪、饮食与其他传统文化领域之间的关系等。
全书文字通俗易懂，注重科学性，又兼具趣味性与实用性，是学习和掌握中华饮食文化的理想读本。

书籍目录

饮食男女，人之大欲也——中国人的饮食至善至美，中华佳馔——历代名宴八珍百馐，皇歆帝飨——宫廷御膳深宅大院中的珍馐美味——官府菜五彩缤纷华夏菜——中国的菜系食不厌精，脍不厌细——鲁菜一菜一格，百菜百味——川菜典雅细腻，国宴本色——苏菜选料博杂，生猛时尚——粤菜湘味隽永，热辣风情——湘菜新鲜活嫩，原汁原味——徽菜文人气质，淡雅宜人——浙菜一汤十变，醇和鲜嫩——闽菜伊斯兰文化与中国饮食文化的完美结合——清真菜荟萃百家，兼收并蓄——北京菜天南地北，千滋百味——中国小吃新颖奇特，超乎想象——中华怪吃奇珍异馔，适可而吃——虫餐异材适用，美味神奇——茶餐与花餐崇尚健康，回归自然——食素有理制作精致，品类丰富——中国面点纵有珍肴万席，不如饺子一垫——饺子文化大江南北，遍地开花——中国的面条农耕文化的精髓——米文化宁可食无馔，不可饭无汤——悠久的汤文化物无定味，适口者珍——中国美食的色香味五味杂陈，菜肴之魂——调味的艺术有肴皆艺，无馔不工——中国菜的工艺五花八门，各显身手——中国菜的烹饪技法三分技术七分火——重火功的中国菜名扬四海——有雅有俗的佳肴美名夫礼之初，始诸饮食——饮食礼仪幽赏未已，高谈转清——席间雅兴亘古于今，名垂文史——文学名著中的饮食文化各族肴馔，异彩纷呈——少数民族食俗信仰蕴育，自觉神秘——宗教与饮食岁时的寄托——四时八节话饮食菜以人传，人因菜扬——名人与名菜庖丁解牛，各有千秋——历代名厨趣事品味古老的饮食文化——餐饮老字号美食应配美器——闲话餐具内涵丰富，美食之源——菜单源流室雅客来勤——美食与环境精致新奇，妙趣横生——饮食楹联赏析食出有典——中国传统美食典故食典载春秋——历代饮食专著与饮食理论群芳吐蕊，百家争鸣——先秦诸子的饮食文化思想流觞曲水，野于饮食——野餐史话秦淮河畔的美味——新秦淮八绝相映成趣，锦上添花——美酒与美食医食同源之妙——巧用药膳不知食宜者，不足以存生——科学饮食与养生保健食物搭配的讲究——饮食宜忌中华美味，异域扬名——走向世界的中国菜

章节摘录

版权页：插图：春秋战国以后，随着统治者的生活日益奢华，餐具也随之日益精致华丽，仅原料就有金、银、玉、象牙、水晶、玛瑙等。
而此时也是漆器餐具发展最鼎盛的时期。
耳杯、豆、樽、盘、壶、卮、盂、鼎、匕等餐具最为常用。
当时的漆器餐具多用木胎，但也有皮胎和竹胎，且多为高浮雕、透雕和圆雕，并上有深浅不一的红、黄、绿、蓝、白、金、褐等各种颜色，再配以各种图案的纹饰，处处都透着一种多彩多姿的秀逸之美。
盛唐之时，经济的强大促进了饮食的繁荣和昌盛。
此时，金银餐具颇为流行，主要有杯、壶、碗、盘、盒等，有的为唐式，有的借鉴的西方器具的样式，有的则西器造型、东方纹样，均别具一格。
金银器餐具工艺十分精湛，不仅运用了钣金、浇铸、焊接、切削、铆、镀等技术，还要在表面满饰精美的花纹，尤其显得富丽豪华。
金银餐具多用于上层统治者，唐以后的历代宫庭金银餐具均有单品流传至今。
宋代饮食餐具普遍使用瓷器。
据说，宋徽宗最爱瓷器，仅汴京（今河南开封）就有官、汝、定、哥、钧五大名窑。
从那时起，中国的餐具便逐渐由瓷器占统治地位。
但由于瓷器破损率高，难以流传久远，故宋代瓷器在今天已成为稀世之宝。
宋代的瓷质五彩纷呈、各有千秋。
邢瓷如银类雪，白瓷若玉似冰，龙泉瓷色彩葱翠，钧州瓷红若胭脂，而最著名的青瓷，则以青如天、明如镜、薄如纸、声如磬的质地，受到中外青睐。
宋代瓷器又分官用和民用两大类，其中官用为宫廷等专用，做工考究，档次很高。
官用的整套餐具被称为“整堂”，而民间百姓的则称为“散用”。
瓷器餐具耐高温，光洁度好，又有很高的实用价值和欣赏价值。
如今瓷器餐具已经风靡全球，中国人民为人类饮食做出了重大的贡献。
明代餐具除了洪武窑、永乐窑、宣德窑、成化窑、正德窑和嘉靖窑等出产的著名瓷器以外，以珐琅器和漆器最为瞩目。
珐琅器在明初从西方传入中国，后经云南人在北京仿制，因肇始于景泰年间，初创时只有蓝色，所以称为景泰蓝。
景泰蓝色彩艳丽，精巧至极，景泰皇帝朱祁钰最钟爱此物。

编辑推荐

《图说中国文化:图说中华饮食》：通过文字，图片、版式设计多种视觉要素的有机结合立体展现中华饮食文化的历史及其精神内涵文化的力量和图片的色彩一起流淌用“ 图说 ”理念带您走进魅力无穷的中国文化中国文化源流长。
博大精深。
作为炎黄子孙，学习和继承中华民族的文化遗产是每个中国人义不容辞的责任。
中华饮食文化既是中国传统文化的重要组成部分，又是传统文化中独具特色和个性的一个分支，与传统文化中的其他方面互相交融、互相联系、共同发民。
《图说中国文化:图说中华饮食》引入全新的“ 图说 ”理念，结合编写体例、图片和艺术设计等多种要素，对中华饮食文化的发展和演变过程进行了细致入微的全方位展示，内容涉及中华饮食的起源和发展、历代名宴、主要菜系和菜品、中华著名小吃、主要烹饪技法、饮食礼仪、饮食与其他传统文化领域之间的关系等。
全书文字通俗易懂，注重科学性，又兼具趣味性与实用性，是为习和掌握中华饮食文化的理想读本。

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