第一图书网, tushu007.com

<<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

出版时间：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，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

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。

<<中国饮食文化史>>

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、周秦两汉至南北期的食物构成 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. 荆楚盛馔 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，干糇以愆”——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. 四川莱系 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——士人的出路与遁薮 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. 从末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

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。

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