

<<旨酒羔羊>>

图书基本信息

书名：<<旨酒羔羊>>

13位ISBN编号：9787542315236

10位ISBN编号：7542315234

出版时间：2007-12

出版时间：甘肃教育出版社

作者：高启安

页数：163

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>

<<旨酒羔羊>>

内容概要

敦煌类图书的出版已形成了甘肃教育出版社的一大特色，此类图书的成功出版赢得了良好的社会效益，我们也从中摸索和积累了诸多编辑经验。

在丝绸之路的大背景上，从敦煌的景观、历史、文化、社会生活、艺术、影响等角度安排写作内容。

敦煌藏经洞文献及敦煌壁画中，保存了大量唐宋时期的饮食资料，根据这些资料，可以初步勾勒出那时敦煌人的饮食结构，食物的品种、名称、制作方法，饮食习惯，饮食方式，饮酒习俗等。

对这些材料的整理和研究，使我们有机会回到一千多年以前，看看当时的敦煌人究竟吃什么，怎样吃

。

<<旨酒羔羊>>

书籍目录

引言百味饮食——原料构成 粮食类 肉乳类 蔬菜类 味品类 瓜果类 油脂类 野生动植物类 餐制和营养
百种家什——饮食加工和饮食器具 油梁砮碾——粮油加工 铛锅镬釜——敦煌的炊具 碗碟刀叉——敦
煌的餐具 盆罐缸瓮——敦煌的容器 瓮角叵罗——敦煌的酒具 案墩铺设——食床、食单和坐具 餠飧博
饩——奇特的食物名称对坐会食——敦煌人的宴饮 宴饮场所 宴饮称谓 宴饮座次 宴会方式觥筹交错
，著词歌舞——敦煌人与酒 酒若悬流注不歇——敦煌的酒品 释徒不拒“般若汤”——敦煌的僧尼饮
酒 藏钩喧拳著歌舞——饮酒方式 壶觞百杯图浪饮——敦煌人的酒量敬神供佛施舍鬼——饮食在敦煌
人精神世界中的作用 敬神 供佛 施舍鬼 粗粝和精细——社会等级在饮食中的体现在世俗和戒律之间
——僧尼饮食酒肆林立 食行发达——敦煌的饮食业结语图版目录参文文献

<<旨酒羔羊>>

章节摘录

插图：百味饮食——原料构成一个地方的食物品种，总和当地出产有关。

今天，由于交通的便利，远在西北的敦煌，也能吃上海里的鲜鱼活虾。

但在古代，饮食所受的地理限制就太大了。

人们的日常饮食品种，主要原料以当地出产为主。

而饮食原料的生产，则又与该地的自然地理气候乃至出产密切相关。

南人吃惯了鱼，觉得鱼是世界上最美味的食物；北人惯食羊肉奶酪，认为羊肉是世界上最美的食物。

而农耕民族又难以习惯游牧饮食。

汉朝细君公主远嫁乌孙，曾发出了“吾家嫁我今方一，远托异国兮乌孙王。

穹庐为室兮旃为墙，以肉为食兮酪为浆。

居常土思兮心内伤，愿为黄鹄兮归故乡”的幽怨，对游牧民族食肉饮酪的饮食风俗很不习惯。

究竟哪种饮食方式更先进、更符合人的生理要求，这不是本书所要讨论的内容，也没有统一的标准。

但从古至今，不同生产方式下的饮食习俗，却是人们用以区别不同地域、不同民族的标志之一。

所谓“入境问俗、饮食为先”是也。

那么，敦煌的地理、气候和物产如何呢？

这要从敦煌所处的地理位置谈起。

<<旨酒羔羊>>

编辑推荐

《旨酒羔羊:敦煌的饮食文化》由甘肃教育出版社出版。

<<旨酒羔羊>>

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>