第一图书网, tushu007.com

<<饮食杂俎－中国饮食烹饪研究>>

图书基本信息

书名：<<饮食杂俎－中国饮食烹饪研究>>

13位ISBN编号：9787807136095

10位ISBN编号：780713609X

出版时间：2008-8

出版时间：山东画报出版社

作者：邱庞同

页数：352

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

前言

内容概要

《饮食杂俎——中国饮食烹饪研究》是邱庞同关于中国饮食史、烹饪史研究方面的文章汇集。
邱先生从事中国饮食烹饪史的教学和研究工作三十多年，是国内较早开始饮食烹饪研究的学者，在海外具有较高影响。
本书涉及饮食史、菜肴史、面点史、米文化、瓜果雕刻、菜肴流派、炒法交流、端午食俗、道教食俗、中国烹饪古籍等方面内容。
由于将考古成果与历史文献结合起来进行研究，对某些专题亦进行过考察调查，故本集内论文多具有较高的学术水平，在国内有相当的影响。
古人对于饮食，有几句经典的话。
其一，“食色，性也。
”其二，“饮食男女，人之大欲存焉。
”其三，“夫札之初，始诸饮食。
”均说明饮食烹饪在人类生存、繁衍及建立礼仪过程中的作用。
这本《饮食杂俎——中国饮食烹饪研究》里的文章，大抵是带研究性质的，有长篇论文、短篇论文，也有《中国烹饪百科全书》中的词条，还有饮食烹饪史著作中的节选，但均和饮食史、菜肴史、面点史、饮食烹饪古籍、饮食风俗、中外饮食交流等方面有关。
这些文章，真实地记录了三十年来我在中国饮食烹饪研究上留下的足迹。

作者简介

邱庞同，男，1944年生，江苏扬州人。
北京师范大学中文系（1963～1968）毕业。
1975年起，从事中国饮食烹饪史的教学和研究工作。
扬州大学烹饪与营养科学系前系主任、教授，兼任中国烹饪协会理事。
曾参加《中国烹饪辞典》、《中国烹饪百科全书》、《中国食经》的编写，分别

书籍目录

序言中国古代烹饪艺术的形成商周战国饮食史纲中国菜肴史中国面点史中国名小吃中国米文化初探中国瓜果雕刻源流考述“鲊”源流考述魏晋南北朝菜肴史唐代长安菜看漫论古杭州菜漫议古淮安菜漫议清代菜肴流派清代素菜扬州菜肴发展史概述乾隆下江南御膳单简析蟹馔史话江南鱼馔史概述中国河豚食用历史考述晚清民初的筵席改革盛唐中外菜肴交流掠影元代中外菜肴交流钩沉清代中国菜的外传清代西餐传华的概况古方今用调生鱼炒法源流考述《红楼梦》中肴馔考略汉魏六朝面点研究扬州面点史中外面点交流史谈片中国清代面点流派史略春饼春茧春卷释“板”端午节节食探索道教的饮食文化及节庆食俗中国烹饪古籍中国古代亡佚食书后记

章节摘录

插图：

后记

在戊子新春到来之际，拙著《饮食杂俎——中国饮食烹饪研究》的校样已经看完，即将由山东画报出版社出版。
此时的窗外，飞雪曼舞，白茫茫的一片，天也真有些冷，然而，我却感到暖意融融。
我很感谢山东画报出版社和责任编辑陈晓东先生。
倘不是陈先生的建议，我是不会提出出版“研究”性文章的集子的。
因为涉及销路、经济效益问题。
可是，陈先生主动提了，他的领导也同意了，这怎么不叫人感动呢！
收在这本集子里的文章，大抵是带研究性质的，有长篇论文、短篇论文，也有《中国烹饪百科全书》中的词条，还有饮食烹饪史著作中的节选，但均和饮食史、菜肴史、面点史、饮食烹饪古籍、饮食风俗、中外饮食交流等方面有关。
这些文章，真实地记录了三十年来我在中国饮食烹饪研究上留下的足迹，“雪泥鸿爪”，就我个人而言，是觉得应当珍视的。
三十多年来，我的研究得到了许多文史学家和同道的支持。
比如，我对“铧锣”考释的文章发表后，范文澜先生的前助手宋史大家朱瑞熙先生曾来信，对我鼓励有加，认为“铧锣”是面点这个问题，已由我解决了。
赵荣光先生在1995年的一封信中也曾指出：“先生的佯锣文章亦属中国烹饪研究中的凤毛麟角，后人有研究此问题，自不能无视大作的存生，否则不是孤陋寡闻，即是……伎俩。
”王子辉先生在文章中采用了我的观点。
这些，对我的研究无疑是有推动作用的。
前年，我还在闫艳女士的论著《唐诗食品词语语言文化研究》(社科博士文库之一)中见到引用我的《端午节节食探索》一文中关于角黍“阴阳相裹”的论述的情况。
此外，日本、美国学者也有引用我有关论述的观点的。
由此也可以见到关于中国饮食烹饪史的研究，已引起更多的人的兴趣了。
这自然又使我感到对中国饮食烹饪的研究是很有意思、极有意义的。
这么多年来，也见到一些商榷意见，如关于“挂面”的历史、羹汤之分离时期等等，我虽尚未来得及著文回答，但这些意见确实能给人以启发，如再切磋一番，有关的研究就会深入下去。
最后，我还得感谢《中国烹饪》、《中国烹饪研究》、《四川烹饪高等专科学校学报》、中国大百科全书出版社、青岛出版社等单位的有关编辑，他们对我的支持是令人难以忘怀的。
我同样要感谢中国国家图书馆、中国第一历史档案馆的有关同志，他们对我的支持同样叫人铭记在心。
学无止境。
拙著仍盼得到同仁及读者的指正。

编辑推荐

这本《饮食杂俎——中国饮食烹饪研究》里的文章，大抵是带研究性质的，有长篇论文、短篇论文，也有《中国烹饪百科全书》中的词条，还有饮食烹饪史著作中的节选，但均和饮食史、菜肴史、面点史、饮食烹饪古籍、饮食风俗、中外饮食交流等方面有关。
这些文章，真实地记录了三十年来我在中国饮食烹饪研究上留下的足迹。
古人对于饮食，有几句经典的话。
其一，“食色，性也。
”其二，“饮食男女，人之大欲存焉。
”其三，“夫札之初，始诸饮食。
”均说明饮食烹饪在人类生存、繁衍及建立礼仪过程中的作用。

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