

《中国饮食文化史 京津地区卷》

图书基本信息

书名：《中国饮食文化史 京津地区卷》

13位ISBN编号：9787501996253

出版时间：2013-12

作者：万建中,李明晨

页数：384

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《中国饮食文化史 京津地区卷》

内容概要

《中国饮食文化史》（十卷本）是中国饮食文化研究领域中有统领性的课题，是填补空白之作。由中国饮食文化研究领域的一流专家学者励精图治，历经二十多年才得以完成。多学科、大跨度、高难度，学术思想新锐，是具有深远影响的历史性工程。中国饮食文化的基础是农耕文化，本书承载了中国五千年丰厚深湛的农业文明。每个分卷都是一部区域饮食文化通史，脉络清晰，内容厚重。弘扬了中华民族的优秀传统思想，启迪文明，继往开来，展示了一幅色彩斑斓、源远流长的历史文化画卷。本书通过考古研究成果、历史文献等方面，阐述了京津地区的从古至今的饮食文化发展历程。对饮食文化现象进行文化内涵的分析，阐释出中国饮食文化多民族融合、医食同源、天人合一、尊老等思想观点，对该地区的饮食文化发展做出了科学的总结，并为今后的发展提供了新的思路。

书籍目录

北京部分

第一章 概述 /1

- 一、北京地区简史 /3
- 二、北京饮食风味的组成及文化特点 /5
- 三、北京饮食文化的社会功能与语言魅力 /10

第二章 原始社会时期 /11

第一节 旧石器时代的北京饮食文化 /12

- 一、“北京人”的饮食生活 /12
- 二、“新洞人”和“山顶洞人”的饮食生活 /15
- 三、“王府井人”的饮食生活 /18

第二节 新石器时代的北京饮食文化 /18

- 一、“东胡林人”的饮食生活 /18
- 二、“上宅文化”“雪山文化”的饮食遗迹 /19
- 三、陶器与煮法的出现 /21

第三章 先秦时期 /23

第一节 夏商西周饮食文化的地下发掘 /24

- 一、饮食器具的种类 /24
- 二、食具发生变化的原因 /27

第二节 春秋战国时期的饮食文化 /28

- 一、蓟城的产生 /28
- 二、铁制农具与农业生产的发展 /29

第四章 秦汉至隋唐时期 /33

第一节 秦汉时期的饮食文化 /35

- 一、汉墓中的饮食文化 /35
- 二、汉代农牧业经济发展对饮食文化的影响 /36

第二节 魏晋南北朝时期的饮食文化 /39

- 一、农业生产的恢复 /39
- 二、多民族聚居区的形成 /40
- 三、魏晋饮食文化发展的特点 /41

第三节 隋唐时期的饮食文化 /45

- 一、饮食文化发展相对滞后 /45
- 二、运河促进商业、农业的发展 /46
- 三、民风的胡化 /48

第五章 辽金时期 /49

第一节 饮食生产状况 /50

- 一、辽南京和金中都的建立 /50

- 二、重视农业生产的发展 /52
- 三、农牧相兼的食物资源 /54
- 四、捺钵制度中的皇室饮食 /56

第二节 多民族杂居的饮食文化 /58

- 一、民族风味的多样化 /58
- 二、民族饮食文化的坚守 /59
- 三、饮食文化的融合趋势 /63

第六章 元朝时期 /67

第一节 元大都饮食的民族特色 /68

- 一、多元形态的民族饮食 /68
- 二、蒙古族的羊肉食品 /70
- 三、饮食风习的相互影响 /71
- 四、元大都饮食的主要品种 /73

第二节 宫廷饮食文化 /76

- 一、宫廷饮食礼仪 /76
- 二、尽显游牧民族特色的宫廷饮食 /80

第三节 清真饮食文化 /82

第四节 饮茶风俗 /85

- 一、多品种的茶饮 /85
- 二、简约的饮茶风气 /88

第五节 饮酒风俗 /89

- 一、宫廷豪饮之风 /89
- 二、酒的种类 /91

第七章 明朝时期 /95

第一节 明代饮食文化的特点 /97

- 一、饮食呈奢华态势 /97
- 二、饮食的多元与融合 /99
- 三、饮食资源的丰富性 /101

第二节 繁荣的民间饮食文化 /102

- 一、兴旺的民间集市 /102
- 二、饮食文献中的明代京城民间食品饮料 /104
- 三、餐饮老字号的涌现 /106

第三节 明代宫廷饮食文化 /108

- 一、食不厌精的皇家饮食 /108
- 二、宫廷节令饮食 /109
- 三、明代宫廷御膳的特点 /113
- 四、明代宫廷饮食礼仪 /115

第八章 清朝时期 /119

第一节 饮食文化的时代个性 /120

- 一、 汇聚八方的饮食文化 /120
- 二、 时代特征的具体体现 /122

第二节 清代宫廷饮食文化 /126

- 一、 大兴豪饮奢华之风 /126
- 二、 精美的饮食器皿 /128
- 三、 名目繁多的宫廷筵宴 /129
- 四、 满汉全席 /133

第三节 民间饮食风尚 /134

- 一、 民间餐馆与老字号饭庄 /134
- 二、 特色鲜明的民间小吃 /137
- 三、 清真饮食遍京城 /140
- 四、 京城食品老字号 /143
- 五、 民间宴饮礼仪 /144
- 六、 西方饮食的渐入 /145

第四节 清代节日食俗及其特点 /147

- 一、 北京节日食俗 /147
- 二、 节日食俗的特点 /149

第五节 酒、茶饮品文化 /150

- 一、 酒业与饮酒习俗 /150
- 二、 茗品与饮茶习俗 /152

第九章 中华民国时期 /155

第一节 民国饮食文化的总体态势 /156

- 一、 崇尚西方饮食 /156
- 二、 城乡饮食文化发展不平衡 /158

第二节 民国餐饮业及都市庙会 /160

- 一、 庙会 /160
- 二、 叫卖的市声艺术 /161
- 三、 发达的餐饮业 /163

第三节 节令食俗及人生礼仪食俗 /164

- 一、 节令食俗 /164
- 二、 人生礼仪食俗 /166

第四节 独特的饮食风味 /167

- 一、 清真饮食得到发展 /167
- 二、 著名的小吃品牌 /168

第五节 茶馆与饮茶习俗 /173

第十章 中华人民共和国时期 /177

第一节 当代北京饮食文化发展的历程及特点 /178

- 一、当代北京饮食文化发展的历程 /178
- 二、当代北京饮食文化发展的特点 /181

第二节 推陈出新的餐饮文化 /183

- 一、持续发展的中餐 /183
- 二、方兴未艾的西餐 /185
- 三、茶文化、酒文化和咖啡文化的兴起 /186

第三节 家常饮食的变迁 /188

- 一、饮食结构由单一到多元，注重健康 /188
- 二、饮食习俗的变迁与传承 /189

第四节 饮食文化的新发展 /191

- 一、饮食文化始登学术殿堂 /191
- 二、北京的饮食文化节 /192
- 三、饮食文化新潮流 /193

天津部分

第十一章 概述 /195

第一节 临河滨海的地理环境 /197

- 一、地形多样，气候温润 /197
- 二、以河海两鲜为主的饮食物产 /198
- 三、饮食物产影响下的津菜 /198

第二节 上下万余年的历史 /199

- 一、先秦时期——饮食文化的产生形成时期 /199
- 二、秦汉至宋辽金时期——饮食文化的缓慢发展时期 /200
- 三、元明清时期——饮食文化的成熟时期 /202
- 四、晚清民国时期——饮食文化的兴盛时期 /203
- 五、新中国成立至今——饮食文化的转型时期 /204

第三节 四方交汇的文化 /204

- 一、射猎飞禽的游牧文化 /205
- 二、斗勇好技的漕运文化 /206
- 三、追求生活情趣的民俗文化 /207
- 四、中外融汇的商埠文化 /208

第十二章 先秦时期 /209

第一节 陶器为主的器具 /210

- 一、旧石器时代遗址的石器 /210
- 二、新石器时代的石器与陶器 /211
- 三、夏商周时期的陶器与青铜器 /214

第二节 以原始农业作物为主的饮食原料 /217

- 一、采集渔猎 /217
- 二、原始农业 /218

第三节 中原文化与燕文化影响下的天津地区饮食文化 /221

- 一、生产工具与饮食器具的变迁 /221
- 二、饮食观念的变迁 /223

第十三章 秦汉至宋辽金时期 /225

第一节 以粟稻为主的农业生产 /226

- 一、秦汉时期重农思想下的农业发展 /226
- 二、魏晋时期稻麦粟黍兼及果蔬的农副业 /228
- 三、隋唐时期多种作物的种植 /230
- 四、宋辽时期农业的不平衡发展 /230

第二节 由水浆到酒茶的日常饮品发展 /231

- 一、秦汉时期的饮品 /231
- 二、由上及下普及的茶与酒 /232
- 三、宋辽金时期的榷茶与酿酒业 /234

第三节 食物制作技术 /235

- 一、秦汉时期的民间日常饮食 /235
- 二、魏晋隋唐五代时期的饭食与菜肴 /237
- 三、“面食糕饼，肉食牛羊”的宋辽金时期 /241

第四节 饮食文化发展的影响因素——制盐与漕运 /244

- 一、制盐生产管理日趋加强 /244
- 二、漕运规模日益扩大 /246

第十四章 元明清时期 /249

第一节 屯田制度下的饮食原料生产 /250

- 一、“酸枣林边买犊耕”——元代屯田 /250
- 二、葛沽变作小江南——明清屯田 /251

第二节 文化品位日益提升的酒茶之饮 /252

- 一、酒饮 /253
- 二、茶饮 /255

第三节 元明清时期天津地区的主食与菜肴 /258

- 一、考古与饮食文献反映出的元代主食与菜肴 /258
- 二、方志、小说中的明代主食与菜肴 /260
- 三、物产丰饶、档次分明的清代菜点 /261

第四节 五方杂处，商贾荟萃 /264

- 一、“兵民杂居久，一半解吴歌” /264
- 二、五方杂处的明代天津卫 /265
- 三、漕运促进了南北物产的交流 /265
- 四、漕运带来粮、盐贸易的鼎盛发展 /267

第五节 因漕运而兴的码头城市文化 /268

- 一、因海运而起的“天妃”信仰 /268
- 二、盐业兴盛下的“盐姥”信仰 /269
- 三、礼佛修道的宗教信仰 /270
- 四、富商推动下的文教之风 /271

第六节 展现社会风貌的饮食文化 /272

- 一、形式不一的城乡食俗 /272
- 二、尊老文化影响下的祭祖习俗 /274
- 三、追求奢华与文化氛围的上层饮食 /275

第十五章 晚清民国时期 /279

第一节 名闻四方的饮食物产 /280

- 一、“十里村纓玉粒香”的小站稻 /280
- 二、闻名四方的“蔬菜四珍” /281
- 三、贵为贡品的河海两鲜 /284

第二节 大众化小吃与珍馐佳肴 /285

- 一、简便便宜的小吃 /285
- 二、汇聚中外的珍馐佳肴 /291
- 三、丰富充沛的原料市场 /297

第三节 不同阶层的饮食观念 /299

- 一、求饱食，爱脸面的贫民饮食心理 /299
- 二、“应季而食”的普通人家饮食观念 /300
- 三、极为讲究的“八大家”饮食 /301
- 四、“以西餐为潮”的知识分子饮食取向 /303
- 五、“以中为本，中西结合”的公馆饮食 /304
- 六、饮食礼俗的嬗变 /305

第四节 茶园的兴衰和寓公宴饮 /306

- 一、丽声雅音绕茶园 /306
- 二、政治气息浓郁的寓公宴饮 /307

第十六章 中华人民共和国时期 /309

第一节 食物结构与饮食原料的生产 /310

- 一、主食与粮食作物种植 /310
- 二、副食与蔬菜瓜果种植 /311
- 三、副食与畜禽水产养殖 /311

第二节 “政治挂帅”时期 /312

- 一、凭票吃饭和大食堂 /312
- 二、由公私合营到国营 /313
- 三、重要的招待机构 /314
- 四、政治运动的影响 /315

第三节 恢复发展时期 /316

- 一、饮食市场的恢复和发展 /316
- 二、建造南市食品街 /317
- 三、成立协会，兴办教育，编写菜谱 /318

第四节 快速发展的个性化时期 /319

- 一、餐饮业快速发展 /320
- 二、名菜创新与食风变革 /321
- 三、饮食文化著作及理论研究 /322
- 四、饮食文化的发展与传承 /323

参考文献 /325

索引 /332

编辑手记 /336

《中国饮食文化史 京津地区卷》

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:www.tushu000.com