

《中国饮食文化简史》

图书基本信息

书名：《中国饮食文化简史》

13位ISBN编号：9787101070569

10位ISBN编号：7101070566

出版时间：2010-3

出版社：中华书局 上海古籍出版社

作者：王学泰

页数：147

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

《中国饮食文化简史》

内容概要

《中国饮食文化简史》主要内容简介：2005年，中宣部策划组织的弘扬伟大民族精神的重点出版工程——“民族精神史诗”全面展开。《长城丛书》之“文史知识”部分，又被吸纳为这项重大文化工程之一，并以《文史中国》为名，正式启动。

书籍目录

引言

第一章 饮食文化的蒙昧时代

人和动物相区别的标志

史前时期人类的食物

炊器、食具和烹饪技术的产生

原始时代人们的精神追求

第二章 饮食文化的萌芽时代

大禹治水为农业发展奠定了基础

夏商时期的主要食物

兴亡与饮食相关的两个王朝

第三章 饮食文化的昌明时代

周秦两汉至南北朝的食物构成

食制、等级差别与羹

饮食文化的扩展

先秦诸子对饮食文化的思考

第四章 饮食文化的昌盛时代

发酵技术的运用与主食的扩展

炒菜及其他

以调味为中心的中国烹饪理论

菜系的形成与发展

茶与酒的发展及其艺术化

第五章 不同阶层人群的饮食生活

宫廷饮食文化

贵族饮食文化

文人士大夫饮食文化

市井饮食文化

宗教饮食文化

深入阅读

章节摘录

谯周《古史考》记载了“黄帝作釜甑，始蒸谷为饭，烹谷为粥”。传说中的黄帝时期相当于新石器时期的中期，烹饪技术在这个时期产生突变，基本上与考古发掘的成果相吻合。五六千年前的突变，当然是一百多万年以来渐变的结果。“釜”、“鼎”、“鬲”、“甑”是最早出现的陶制炊具。前三种都是煮食用的锅子，区别是釜底部无足，鼎有三个实心足，鬲有三个空心足。鼎主要用以煮肉食，负载大，故用实心足，以免“鼎折覆悚”。鬲主要用来煮粥饭，负载小，空心足可加大受热面。甑像底部有许多小孔的陶盆，其作用相当现在用以蒸饭的笼屉，可置于釜上或鬲上配合使用。这一套原始炊具的出现，开始了华夏民族先人真正的熟食生活。试想，把肉与米放在石板上烘烤，上无遮蔽保热，下无稳定的导热介质，只是用火直接烧烤，这样加工出的食品一定是半生不熟的，近火部分还会烧焦。因此这还不能算是真正的熟食。而煮粥蒸饭则不同，米放在釜中（或鬲中）加热，上面有盖以保热，下面有水蒸汽作导热介质，温度均匀而稳定，这样煮出的粥和蒸出的饭才是真正的熟食。这些首批被发明的陶器也决定了华夏民族数千年来主食必然以“粒食”和蒸食为主。这与欧洲、中东一带以烘烤的面食（其成品为面包或馕）为主是根本不同的。釜为圆底，如无支撑则很难作为炊具使用，这又促成了陶灶的发明。陶灶可以使釜稳坐其上，然后在下面点燃柴禾加热。此种器具的发明时间大约与釜的发明时间相去不远。因此传说中教人做“釜甑”的黄帝又有生前教人“作灶，死为灶神”的传说（见《淮南子》），《世本》等书还记载黄帝时，“宿沙氏初煮海为盐”。盐的发现与食用也在黄帝时代。

《中国饮食文化简史》

精彩短评

- 1、入门的点到为止
- 2、很好 通俗易懂 增长学识
- 3、看着玩。
- 4、这次买的此系列中饮食、服饰、和体育三本，感觉比此系列中的建筑简史介绍的内容更丰富些，对我有帮助，喜欢
- 5、简单易懂，中学生读物~
- 6、被逼写五毛软文的口气，怪怪的。。。。。
- 7、做大概了解还可以。
- 8、梦想穿越的都该看下，你穿了肯定要得厌食症
- 9、就是有灰尘
- 10、中国菜与自由主义。这个是我想写的书评题目。如今已想不起书里的一丝一毫。一点味道都没有了。
- 11、嗯。要做个有文化的吃货。书后附的“ 深入阅读 ”书单，值得找来看看。
- 12、薄薄一本，难得扎实~~中华书局和上古联合出品这套不错，过两天都搬回来lol
- 13、居然是爱国教育工程
- 14、书很薄，不过内容还可以。
- 15、知识普及，点到为止。
- 16、纸质画质文字都不错，有乐读的感觉。

《中国饮食文化简史》

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