

《中国古代饮食文化》

图书基本信息

书名：《中国古代饮食文化》

13位ISBN编号：9787100021890

10位ISBN编号：7100021898

出版时间：1997-12

出版社：商务印书馆

作者：任继愈 编,林乃燊 著

页数：175

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

《中国古代饮食文化》

内容概要

《中国古代饮食文化》的前身有110个专题，涉及历史文化的各个方面，由商务印书馆、中共中央党校出版社、天津教育出版社、山东教育出版社联合出版。现由编委会对类目重新加以调整，确定了考古、史地、思想、文化、教育、科技、军事、经济、文艺、体育十个门类、共100个专题，由商务印书馆独家出版。每个专题也由原先的五万多字扩大为八万字左右，内容更为丰富，叙述较前详备。希望这套丛书能多角度、多层次地反映中国文化的主流与特点，读者能够从中认识中国文化的基本面貌、了解中华民族的精神所系，这就是编者的最大愿望。

书籍目录

- 一 中国饮食文化概述
 - 1 饮食文化的内涵与外延
 - 2 饮食文化的发生和烹调业在饮食文化中的地位
 - 3 中国饮食文化对世界文化的贡献
 - 4 中国饮食文化发展的现状和前瞻
- 二 中国饮食文化的渊源
 - 1 旧石器时代烤肉飘香
 - 2 新石器时代炊烟四起
 - 3 夏商周饮食文化初结硕果
- 三 中国饮食文化的蓬勃发展
 - 1 农业生产跃上新台阶
 - 2 食品制造业的新突破
 - 3 汉代的时尚饮食
 - 4 饮食文化著述大量涌现
- 四 中国七大菜系的形成和发展
 - 1 经济中心南移
 - 2 七大菜系的形成和发展
- 五 茶叶和米酒的故乡
 - 1 茶的起源及其商品地位
 - 2 茶韵悠悠
 - 3 6000多年的米酒世家
 - 4 酒与国民生活
- 六 与饮食文化密切相关的三个重要环节
 - 1 农业开发
 - 2 生态变迁
 - 3 民族交流
- 七 饮食文化的两极世态
 - 1 钟鸣鼎食与数米而炊的饮食反差
 - 2 文学作品中反映饮食的两极世态
- 八 饮食文化向其他文化领域的延伸
 - 1 向文字学延伸
 - 2 向政治哲学延伸
 - 3 向文学延伸
 - 4 向艺术延伸
 - 5 向养生学延伸
 - 6 向宗教延伸
- 九 对饮食文化贡献较大的若干历史人物
 - 1 体现古代饮食文化三个里程碑式的人物
 - 2 为中国饮食文化倾注活水的人物
- 十 中国饮食文化的特征和出色的历史性贡献
 - 1 饮食文化的特征
 - 2 中国饮食文化杰出的历史性贡献

《中国古代饮食文化》

章节摘录

地坎又不能移动，游耕和游牧的生活，需要一种能移动的盛水和煮东西的器具，生活上的这种需要，终于推动原始人发明制陶业。最初也是从火堆里受到启发，原始人发现用火烧过的黏土，能变成一块硬泥片，不会再渗散开来；而且入火时捏成什么形状，出火时仍是什么形状，这就是成形技术产生的最初启示。于是试着在用荆条编织的筐子周围抹上厚厚的泥浆，风干后，放进火堆里烧，最后荆条化成灰，一个陶罐子就出现在眼前，从此就开始了人类使用陶器的新纪元。我国目前出土的早期陶器，以磁山、裴李岗为代表，已走了颇长一段路，陶器种类已经很多，有洗涤用的陶盂，贮谷物的陶罐，贮水的陶壶，炊煮用的陶鼎，盛菜的陶浅盘，盛汤的陶钵，盛饭的陶碗，饮水的陶杯等。这些陶器的烧成温度已达900（一般精陶和瓷器的烧成温度是1300 -1400）。这些陶器有泥质陶和夹砂陶两大类，盛贮器一般用泥质陶；夹砂陶是有意在陶土中羸[chan忡]进适量砂粒，因为砂粒很多都含铝或石英，使烧成的陶胚结构疏松，能适应急冷急热，所以炊煮器都用夹砂陶。

《中国古代饮食文化》

编辑推荐

《中国古代饮食文化》是中国文化史知识丛书之一。

《中国古代饮食文化》

精彩短评

- 1、科普
- 2、小，内容比较简明。
- 3、中华饮食发展史，相关的食物产地、烹饪器具及技术手法的变迁史，四大地方菜系风格解说，清真、药膳、素材特色总结。贵族平民胃口比较。保罗万象，大哉！
- 4、购于2003年1月12日
- 5、感觉很多国人是犬封国国民（见镜花缘）
- 6、教材都算不上，简得一毛，好多信口说的。。。
- 7、不称职的吃货
- 8、书太薄！而且价格贵了！
- 9、太简单了，不够细致细腻。
- 10、书中硬伤太多。
- 11、太简化了。。
- 12、一般吧，介绍了下土生的作物传统名菜和菜系，烹饪史，然后发散下跟食物有关的文学作品啊blabla
- 13、太泛泛而谈又太挂一漏万
- 14、教学参考
- 15、物美价键，很有价值！！
- 16、十分不满意的书，没一点知识含量
- 17、觉得很棒，纯干货，有些事实挺让人吃惊的~不过还没看完怎么给掉了，，，赔双倍啊。。。
- 18、书都是很新的，价位也不错，内容更好，多谢！

《中国古代饮食文化》

精彩书评

1、根据目录和编者所言，加之1991年初出此书，定下目标为：涉猎。谁知读下来，物超所值。除了开头和结尾部分有着浓厚的“文革传统”：拥护社会主义，反对资本主义的享乐与批判封建地主贵族阶层的罪恶，其余部分，非常非常的专业。关于中国历史变迁中人民的烹饪技术发展，有器皿的发明与推广使用，有烹调手法的不断发展，有不同食材的种植与地域发展与交融，还有齐鲁、川系（巴蜀）、苏系（吴楚）、粤系四大几本地方菜系的风格概说，有清真菜系、素菜系、食疗菜系（药膳）的特色总结，还有古代散落各处的膳食均衡理论、四季养生之法，还有各地域产粮及食物产地分区域。不得不说，作者在中国饮食文化是博学专长的，虽然简短，却理了个明明白白。想起之前读的骑行世界的《用洗脸盆吃羊肉饭》，其中所言，随性而至，蜻蜓过水，完全不是一个档次的呀。饮食文化，望能读到更多这样的书，确确实实的勾起了我吃遍中国游的欲望。

《中国古代饮食文化》

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