

# 《中国饮食文化》

## 图书基本信息

书名：《中国饮食文化》

13位ISBN编号：9787511708786

10位ISBN编号：7511708781

出版时间：2011-6

出版社：中央编译出版社

作者：万建中

页数：275

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](http://www.tushu000.com)

# 《中国饮食文化》

## 内容概要

《中国饮食文化》内容简介：北京师范大学民俗学教授万建中在《中国饮食文化》中指出：“中国饮食与国泰民安、文学艺术、人生境界、宗教信仰等都有千丝万缕的联系，呈现出博大精深、源远流长的特性。其魅力不仅在于食物本身，还表现为其具有无穷的文化和精神辐射力。”中国饮食文化的魅力何在？饮食与礼仪、饮食与科学、饮食与哲学、饮食与宗教、饮食与文学以及中西饮食比较等，关于中国饮食文化的方方面面，在《中国饮食文化》中都有清晰的梳理和细致的阐述，使《中国饮食文化》成为关于中国饮食文化的不可多得的全面、权威之作。

# 《中国饮食文化》

## 作者简介

万建中，北京师范大学民俗学教授。

## 书籍目录

### 引 言

#### 一、中国饮食文化的发生

1. 中国饮食文化的肇端
2. 中国饮食器具的演变
3. 中国饮食文化的生成机制

#### 二、中国饮食文化的特征

1. 中国饮食的结构
2. 中国的烹调技艺
3. 中国地域菜系的构成
4. 中国传统饮食惯制

#### 三、中国饮食文化的艺术魅力

1. 自然美与艺术美的巧妙结合
2. 食用与审美的和谐统一
3. 实体美与意境美的有机交融

#### 四、中西饮食文化之比较

1. 两种不同的饮食观念
2. 中西饮食对象及方式的差异
3. 中西饮食归属及性质的差异

#### 五、饮食与宗教信仰

1. 原始宗教的饮食习俗
2. 古代饮食活动中的生殖崇拜
3. 佛教的饮食习俗
4. 道教的饮食习俗
5. 伊斯兰教的饮食习俗

#### 六、饮食与礼仪

1. 先秦礼仪的产生与范围
2. 筵宴礼仪的内容及演变
3. 礼仪中的饮食活动

#### 七、饮食与古典哲学

1. 饮食中的阴阳五行学说
2. 饮食中的“中和”观念

#### 八、饮食与古典美学

1. 美意识的起源及“味”的美学范畴
2. “和”之美学范畴的形成
3. 饮食对古典美学的深层影响

#### 九、饮食与科学

1. 饮食的药物效应
2. 饮食的养生目的
3. 饮食的节制要求

#### 十、饮食与禁忌

1. 饮食方式的禁忌
2. 饮食对象的禁忌

#### 十一、饮食与文化传播

1. 中国各民族饮食的交融
2. “鼎鬲文化”的外传

3 .

近代西方饮食文明的引进

十二、饮食与古典文学

1 . 《诗经》《楚辞》与先秦饮食

2 . 古代诗人的烹饪实践

3 . 《金瓶梅词话》与明代饮食

十三、饮食与口头文学

1 . 筵席的狂欢属性

2 . 津液交流口头文学

3 . 讲述获得快感

十四、饮食与中国人的生活

1 . 择饮食弃男女

2 . 中国饮食对性的取代

3 . 吃草的优势

4 . 吃在餐馆

十五、中国年节食俗

1 .

年节食俗的形成及内涵

2 .

主要应节食品

3 .

年节食俗的特征

4 .

年节食俗的流传

十六、少数民族食俗文化

1 .

少数民族食俗特征

2 .

少数民族的美食追求

## 章节摘录

版权页：插图：另一方面，原始五行说把自然现象和人的活动归结为水、火、木、金、土五种物质元素，并把饮食归于土的范畴，因为饮食中的基本成分是谷类食物，系土地所生，故属土。史伯说：“先王以土与金木水火杂，以成百物。”（《国语·郑语》）将“土”单独提出，表白了对土的尊崇。在稍后一点的《乐记》佚文中，更明白提出“土比于五行最尊”（《太平御览》卷十七时序部五行条）的说法，把尚土说提到极致。这就把中国人特别重视饮食的生活观念高度理性化、哲学化了。五行学说解释了宇宙的结构，但没有阐明宇宙的起源。阴阳学说解释了宇宙起源。阳字本指日光，阴字本指没有月光。到后来，阴、阳发展为指两种宇宙势力或原理，也就是阴阳之道。阳代表阳性、主动、热、明、干、刚等等，阴代表阴性、被动、冷、暗、温、柔等等。阴阳二道互相作用，产生了宇宙一切现象。任何事物都有阴阳两个方面，饮食亦不例外，如把饮作为阳，把食作为阴。《礼记·郊特牲》云：“飧禘有乐，而食尝无乐，阴阳之义也。凡饮，养阳气也；凡食，养阴气也。”既然中国饮食被框定在阴阳五行的模式中，那么饮食活动也必然要符合阴阳五行相生相克的运行发展规律。饮是阳，食是阴，但食之内若干食物为阴，还有若干食物又为阳。例如用火烹熟的肉多半是阳的，而谷类食物则大多是阴的。由此出发，食物与盛食器皿的关系也被框入模式之中。在殷商时期，青铜器皿主要用于盛放谷类食物和用谷粒做出来的酒，用于盛肉肴的最要紧的两种器皿，筮和豆都是用木头、编织物和陶器做的。何故？当时，为富人所用的祭祀菜肴中都是有肉的，而青铜器正是为了他们之用而制作的。金属器大概是阳的，而陶瓠则大概阴大于阳。按照阳与阴接、阴与阳合的基本规则，青铜器便不能盛属阳的肉类菜肴了，否则便同性相克。这就是《礼记·郊特牲》所说的：“鼎俎奇而筮豆偶，阴阳之义也。筮豆之实，水土之品也。”“郊之祭也……器用陶瓠，以象天地之性也。”

# 《中国饮食文化》

## 媒体关注与评论

近年华侨所到之处，则中国饮食之风盛传。……美国人之嗜中国味者，举国若狂。——孙中山我看中国有两样东西对世界是有贡献的，一个是中医中药，一个是中国饭菜。饮食也是文化。——毛泽东世界只有中国饮食不是靠国力而是靠艺术造诣，侵入各国社会的，美国也好巴西也好，处处都有中国的餐馆。——台湾知名作家 柏杨中国餐馆遍布于世界，只是各国人民赞誉中国饮食是真正的美味佳肴，而同国家权力毫无关系。——日本学者 石毛直道

# 《中国饮食文化》

## 编辑推荐

《中国饮食文化》：中国饮食文化的发生，中国饮食文化的特征，中西饮食文化之比较，饮食与礼仪，饮食与宗教信仰饮食与古典哲学饮食与古典美学，饮食与科学饮食与禁忌喜饮食与口头文学，饮食与中国人的生活，中国年节食俗少数民族食俗文化。



# 《中国饮食文化》

## 精彩短评

- 1、这本书总体感觉不错，使我对中国饮食文化有了更多了解。
- 2、帮别人买的，挺喜欢有帮助
- 3、书的内容很好，很喜欢，性价比高。

# 《中国饮食文化》

## 精彩书评

1、名人评点中国饮食文化：近年华侨所到之处，则中国饮食之风盛传。……美国人之嗜中国味者，举国若狂。——孙中山我看中国有两样东西对世界是有贡献的，一个是中医中药，一个是中国饭菜。饮食也是文化。——毛泽东世界只有中国饮食不是靠国力而是靠艺术造诣，侵入各国社会的，美国也好……巴西也好，处处都有中国的餐馆。——台湾知名作家 柏杨中国餐馆遍布于世界，只是各国人民赞誉中国饮食是真正的美味佳肴，而同国家权力毫无关系。——日本学者 石毛直道

# 《中国饮食文化》

## 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](http://www.tushu000.com)