

<<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

出版时间：商务印书馆

作者：任继愈

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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<中国古代饮食文化>>

### 内容概要

本丛书的前身有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。

## <<中国古代饮食文化>>

### 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忤]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>>

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>