

<<华夏饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<华夏饮食文化>>

13位ISBN编号：9787100093309

10位ISBN编号：7100093309

出版时间：2013-2

出版时间：商务印书馆

作者：王学泰

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>

<<华夏饮食文化>>

内容概要

本书以历史学、哲学、文化学、民俗学的大视角，从物质和精神两方面对我国饮食文化加以探讨，重点介绍了各时代的食物、肴饌、食品加工、烹调、饮食习俗乃至进餐环境、食具餐具等等情况，并论述了不同阶层人群的饮食生活。

作者坦言自己并非美食家，更不敢效坡翁以“老饕”自拟，写作有关中国饮食文化的文章，目的在于探求古人生活的真相。

开阔的思路、广博的学识、活泼生动的语言、夹叙夹议的文字，使此书有别于一般的学术著作，而洋溢着他对广大民众的一贯的人文关怀，体现出他对人生的思考。

<<华夏饮食文化>>

作者简介

中国社会科学院文学所研究员，偏重于文学史与文化史的交叉研究，如对“游民”的研究便是他的首创。

著作很多，并在报、刊发表了大量杂文、随笔，亦常作客电视台和电台。

书籍目录

引言第一章 饮食文化的蒙昧时代 一、人和动物相区别的标志 二、史前时期人类的食物 三、炊器、食具与烹饪技术的产生 四、原始时代人们的精神追求第二章 饮食文化的萌芽时代 一、大禹治水为农业发展奠定了基础 二、夏商时期的主要食物 三、兴亡与饮食相关的两个王朝第三章 饮食文化的昌明时代 一、周秦两汉时期的食物 二、食制、等级差别与羹 三、从周汉时期的几个食单说到南北食系的区别与互相影响 四、半是蛮性遗留、半是文明的标志——礼乐习俗 对人们自然本能冲动的制约 五、饮食文化的扩展 六、先秦诸子对饮食文化的思考第四章 饮食文化的昌盛时代 一、文化的交流与食物原料的丰富 二、发酵技术的运用与主食的扩展 三、炒菜及其他 四、以调味为中心的中国烹饪理论 五、菜系的形成与发展 六、茶与酒的发展及其艺术化 七、宴集——士人的出路与遁薮 八、饮食与某些食品的人文意义第五章 不同阶层人群的饮食生活 一、宫廷饮食文化 二、贵族饮食文化 三、士大夫饮食文化 四、市井饮食文化 五、宗教饮食文化

<<华夏饮食文化>>

编辑推荐

《华夏饮食文化》由王学泰所著，笔者所理解的饮食文化主要指饮食与人、人群的关系。所以本书中讨论到的食物、食品加工、烹调、炊器、肴馔、饮食习俗乃至进餐环境、餐具等等，都围绕着它们与人、人群的关系及其产生的社会意义，至于与人关系不大的纯工艺过程，除了必要的知识性的介绍外大多略去，意在突出饮食生活给人们带来的物质上和精神上的双重享受，以及中国饮食文化在这两方面的刻意追求。

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>