

<<大中国上下五千年>>

图书基本信息

书名：<<大中国上下五千年>>

13位ISBN编号：9787119065571

10位ISBN编号：7119065572

出版时间：2010-9

出版时间：外文出版社

作者：《大中国上下五千年》编委会 编

页数：243

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>

<<大中国上下五千年>>

前言

饮食与人类的生活密不可分，纵观中国几千年的文明史，人们对饮食的认识逐渐的深入，饮食文化的变迁在某些方面就是社会发展变化的缩影。

与饮食相关的一些发明，诸如农耕、制陶、水利灌溉、天文历法、食疗、食物保存技术等科学技术对历史产生了深远的影响。

中国的饮食文化也不是孤立存在的，其中更包含了中国哲学思想、诸子百家的伦理道德观念、中医养生观念、审美情趣、民族性格特征、食品科技和文化艺术成就等。

常言道：民以食为天。

中国人讲吃，不仅仅是一日三餐，解渴充饥，它往往蕴含着中国人认识事物、理解事物的哲理。

一个小孩子生下来，亲友要吃红蛋表示喜庆。

“蛋”表示着生命的延续，“吃蛋”寄寓着中国人传宗接代的厚望。

孩子周岁时要吃，十八岁时要吃，结婚时要吃，到了六十大寿，更要觥筹交错地庆贺一番。

这种吃，表面上看是一种生理满足，但实际上“醉翁之意不在酒”，它借吃这种形式表达了一种丰富的心理内涵。

吃的文化已经超越了“吃”本身，获得了更为深刻的社会意义。

当饮食被提升到了文化高度，它反映了社会的发展、历史的进程、道德伦理观念的变化、人们的艺术审美观念。

中华饮食文化就其深层内涵，可以概括成四个字：精、美、情、礼。

这四个字反映了饮食活动过程中饮食品质、审美体验、情感活动、社会功能等所包含的独特文化意蕴，也反映了饮食文化与中华优秀传统文化的密切联系。

作为炎黄子孙，我们对中华饮食的追求不能仅局限于菜肴的色、香、味等方面，更应该深入的去了解中华饮食文化的内涵，并将饮食升华为一种愉悦心灵的精神盛宴。

<<大中国上下五千年>>

内容概要

中华饮食，千占一脉。

珍馐佳肴，风味流派。

食器华宴，流光溢彩。

煮蒸煎扒，爆炒熘炸。

烹调技法，千变万化。

色香俱全，五味陈杂。

彭祖之饮食养生，孔子之食脍精细，李渔之饮食美学……本书诠释中华饮食哲学、美学、风俗、养生之道，是愉悦心灵的精神盛宴。

<<大中国上下五千年>>

书籍目录

饮食文化探源 有巢氏茹毛饮血 燧人氏教民熟食 伏羲氏首创烹饪 神农氏发掘草蔬 黄帝兴灶作炊 后稷教民稼穡 尧制石饼创面食 彭祖饮食养生 伊尹精研美食著名饮食思想 民以食为天 孔子的饮食思想 孟子的饮食见解 崇尚养生的道家饮食 老子的饮食之道 庄子简朴的饮食观 茹素修行的佛家饮食 李渔的饮食养生观古代饮食礼仪 食礼的萌芽 待客饮食礼仪 周代宴饮之礼 孔子食事之礼 古代的坐次礼仪 分餐和合餐礼仪中华饮食器物 新石器时代食器 夏商周时期食器 秦汉时期食器 唐宋时期食器 明清时期食器 中国古代炊具 中国传统进食器 中国古代盛食器中华节日饮食 别有风味的立春食俗 流传世代的春节食俗 欢乐喜庆的元宵节食俗 祈祷万福的中和节食俗 祭奠先祖的清明节食俗 祛疾择吉的端午节食俗 多彩浪漫的七夕节食俗 团圆庆丰的中秋节食俗 期盼长寿的重阳节食俗 隆重温暖的冬至食俗 蕴含慈悲的腊八节食俗 祈福盼吉祥的祭灶节食俗人生礼仪食俗 传情达意的订婚食俗 祝福新娘的出阁食俗 举家同庆的婚礼食俗 款待新婿的回门食俗 求嗣祈孕的求子食俗 关爱母子的妊娠食俗 祈福母子的分娩食俗 庆贺婴儿的育婴食俗 祝福老人的寿诞食俗 哀悼亲人的丧葬食俗中华饮食流派 中国菜系的起源 历史悠久的鲁菜 精细致美的苏菜 百菜百味的川菜 博采众长的粤菜 海派风格的闽菜 南料北烹的浙菜 酸辣中品的湘菜 油重色浓的徽菜 海纳百川的京菜中华饮食盛宴 中华大宴满汉全席 古宴之典范孔府宴 形式各异的曲江宴 开明宽容的女子宴席 风韵别致的船宴 奢靡浪费的烧尾宴 丰富实惠的洛阳水席 风格独特的全鸭宴中华食品文化 古风犹存的汤文化 丰富多彩的粥文化 源远流长的豆腐文化 老少皆宜的面条文化 风韵独特的饺子文化 派系林立的点心文化 花色纷呈的火锅文化 风味各异的小吃文化中华调料文化 历久不衰的酱油文化 底蕴深厚的醋文化 多姿多彩的糖文化 妙趣横生的姜文化 历史悠久的蒜文化 色彩斑斓的花椒文化 红火辛辣的辣椒文化中华传食经要 《礼记·内则》：中国最早的饮食文献 《黄帝内经》：食疗的基础理论著作 《饮膳正要》：中国第一部营养学专著 《饮食须知》：食物搭配需宜忌 《吴氏中馈录》：女厨编著的饮食典籍 《千金食治》：药王的食疗理论精粹 《随园食单》：文人的饮食心得文艺中的饮食 音乐与饮食：鼓瑟吹笙享美食 舞蹈与饮食：翩翩起舞侑宴饮 诗歌与饮食：文人风雅赞佳肴 绘画与饮食：景深意远绘食事 成语与饮食：食用万物道百态 《金瓶梅》中的市井饮食文化 《红楼梦》中的贵族饮食文化中华饮食典故 西施与“西施玩月” 项羽与“霸王别姬” 曹操与“曹操鸡” 张翰与“莼羹鲈脍” 杨贵妃与“贵妃鸡” 李白与“太白鸭” 苏轼与“东坡肉” 米芾与“满载而归” 乾隆与“鱼头豆腐” 丁宝桢与“宫保鸡丁”

章节摘录

插图：鲁菜的历史极为久远，形成于春秋战国时期。

当时的齐国和鲁国自然条件得天独厚，尤其傍山靠海的齐国，凭借鱼盐铁之利，不仅促成了齐桓公的霸业，也为饮食的发展提供了良好的条件。

春秋时期的鲁菜已经相当讲究科学、注意卫生，还追求刀工和调料的艺术性，已到日臻精美的地步。鲁菜中的清汤，色清而鲜，奶汤色白而醇，独具风味，就是继承古代善于做羹的传统；鲁菜以海鲜见长，则是承袭海滨先民食鱼的习俗。

“食不厌精，脍不厌细”的孔子还有一系列“不食”的主张。

到了秦汉时期，山东的经济空前繁荣，地主、富豪出则车马交错，居则琼台楼阁，过着“钟鸣鼎食，征歌选舞”的奢靡生活。

根据“诸城前凉台庖厨画像”，可以看到上面挂满猪头、猪腿、鸡、兔、鱼等各种畜类、禽类、野味，下面有汲水、烧灶、劈柴、宰羊、杀猪、杀鸡、屠狗、切鱼、切肉、洗涤、搅拌、烤饼、烤肉串等，以及各种忙碌烹调操作的人们。

这幅画所描绘的场面之复杂，分工之精细，不啻烹饪操作的全过程，真可以和现代烹饪加工相媲美。

北魏时期贾思勰对黄河流域（主要是山东地区）的烹调技术作了较为全面的总结，详细阐述了煎、烧、炒、煮、烤、蒸、腌、腊、炖、糟等烹调方法，还记载了“烤鸭”、“烤乳猪”等名菜的制作方法，对鲁菜系的形成、发展产生了深远的影响。

之后历经隋、唐、宋、金各代的提高和锤炼，鲁菜逐渐成为北方菜的代表，以至宋代山东的“北食店”久兴不衰。

<<大中国上下五千年>>

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>