

<<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

出版时间：中央编译出版社

作者：万建中

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>

## <<中国饮食文化>>

### 内容概要

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，使本书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，汉族，江西南昌人，法学博士，北京师范大学教授，博士生导师，中国民俗学会常务理事、副秘书长，在中国民间口头叙事文学、中国民俗史、民俗学理论等领域较有成就。

曾获北京市高等教育教学成果一等奖，国家级高等教育教学成果一等奖，北京市哲学社会科学优秀成果奖，中国民间文艺“山花奖”学术著作一等奖。

主要著作有《中国神怪故事集成—&lt;搜神记&gt;》《解读禁忌—中国神话、传说和故事中的禁忌主题》《禁忌与中国文化》《饮食与中国文化》《中国历代葬礼》《中国民俗通志·生养志》《图文中国民俗》《汉族风俗史》等；发表《禁忌主题与禁忌风俗之间关系》《隋唐风俗的时代特征》《祖婚型神话传说中禁忌母题文化人类学阐释》《钟敬文民间故事研究论析》《民俗的力量与政府权力》《中国饮食活动中的美学基因》《民间文学本体特征的再认识》《寻求民间叙事》《中国民间幻想故事中“魔物”话语的文化解读》《传说建构与村落记忆》《民间文学的再认识》《中日民间故事中四种禁忌母题的文化解读》等学术论文近100篇。

2001年入选北京“新世纪百人工程”。

## <<中国饮食文化>>

### 书籍目录

#### 引言

#### 第一章中国饮食文化的发生

##### 一中国饮食文化的肇端

##### 二中国饮食器具的演变

##### 三中国饮食文化的生成机制

#### 第二章中国饮食文化的特征

##### 一中国饮食的结构

##### 二中国的烹调技艺

##### 三中国地域菜系的构成

##### 四中国传统饮食惯制

#### 第三章中国饮食文化的艺术魅力

##### 一自然美与艺术美的巧妙结合

##### 二食用与审美的和谐统一

##### 三实体美与意境美的有机交融

#### 第四章中国饮食文化的传播与交融

##### 一中国各民族饮食的交融

##### 二“鼎鬲文化”的外传

##### 三近代西方饮食文明的引进

#### 第五章中西饮食文化之比较

##### 一两种不同的饮食观念

##### 二中西饮食对象及方式的差异

##### 三中西饮食归属及性质的差异

#### 第六章饮食与宗教信仰

##### 一原始宗教的饮食习俗

##### 二古代饮食活动中的生殖崇拜

##### 三佛教的饮食习俗

##### 四道教的饮食习俗

##### 五伊斯兰教的饮食习俗

#### 第七章饮食与礼仪

##### 一先秦礼仪的产生及范围

##### 二筵宴礼仪的内容及演变

##### 三礼仪中的饮食活动

#### 第八章饮食与古典哲学

##### 一饮食中的阴阳五行学说

##### 二饮食中的“中和”观念

#### 第九章饮食与古典美学

##### 一美意识的起源及“味”的美学范畴

##### 二“和”之美学范畴的形成

##### 三饮食对古典美学的深层影响

#### 第十章饮食与科学

##### 一饮食的药物效应

##### 二饮食的养生目的

##### 三饮食的节制要求

#### 第十一章饮食与禁忌

##### 一饮食方式的禁忌

## <<中国饮食文化>>

二 饮食对象的禁忌

第十二章 饮食与古典文学

一 《诗经》、《楚辞》与先秦饮食

二 古代诗人的烹饪实践

三 《金瓶梅词话》与明代饮食

第十三章 饮食与口头文学

一 筵席的狂欢属性

二 津液交流口头文学

三 讲述获得快感

第十四章 饮食与中国人的生活

一 择饮食弃男女

二 中国饮食对性的取代

三 吃草的优势

四 吃在餐馆

第十五章 中国年节食俗

一 中国年节食俗的形成及内涵

二 主要应节食品

三年节食俗的特征

四年节食俗的流传

第十六章 少数民族食俗文化

一 少数民族食俗特征

二 少数民族的美食追求

## &lt;&lt;中国饮食文化&gt;&gt;

## 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：“飨禘有乐，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，则中国饮食之风盖传。

……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，侵八各国社会的，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。

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>