

<<饮食与中国文化>>

图书基本信息

书名：<<饮食与中国文化>>

13位ISBN编号：9787543674141

10位ISBN编号：7543674149

出版时间：2012-4

出版时间：青岛出版社

作者：王仁湘

页数：527

字数：700000

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>

## <<饮食与中国文化>>

### 内容概要

饮食是人类本能的需求，也是人类文明的体现。

中国饮食，独树一帜，举世公认。

《饮食与中国文化》作者王仁湘在娓娓讲述中华饮食之道丰富多彩的同时，精辟阐明了饮食作为中国文化重要组成部分的博大精深。

## <<饮食与中国文化>>

### 书籍目录

重版赘语

前言

目录

#### 一、饮食与中国远古文化

1. 黄土与大河的养育

2. 悠久的火食传统

#### 二、五味调和

1. 从大羹玄酒到五味调和

2. 八珍百羞说御膳

3. 乡味与菜系

4. 素食清供

5. 羌煮貂炙话“胡食”

#### 三、岁时饮撰

1. 迎春

2. 消夏

3. 爽秋

4. 暖冬

5. 岁时的寄托

#### 四、太官·庖人·食经

1. 天官·太官·光禄寺

2. 庖人与厨娘

3. 市厨与中馈

4. 食经种种

#### 五、茶道

1. 茶食和茶饮

2. 茶圣与《茶经》

3. 龙团凤饼

4. 茶中趣

#### 六、酒中三昧

1. 禹诫与酒浩

2. 酒徒·名士·酒仙

3. “礼饮三爵”

4. 酒令

#### 七、亦食亦药

1. 五味与保健

2. 饮食宣忌

3. 以食当药的食疗术

4. 以药当餐的药膳方

#### 八、独具一格的进食方式

1. 餐匙源流

2. 箸史

3. 中国餐叉之谜

4. 分餐与会食

#### 九、吃的艺术

1. 精味

## <<饮食与中国文化>>

2. 悦目
  3. 夸名
  4. 美器
  5. 佳境
  6. 雅兴
  7. 绝咏
  8. 妙喻
- 十、食礼
1. 礼始诸饮食
  2. 宴饮之礼
  3. 待客之礼
  4. 进食之礼
  5. “会约”与“觴政”
- 十一、古代饮食观
1. “嗟来之食”与食客三千
  2. 诸子食教
  3. 梦想长生与追求不朽
  4. “食必方丈”的贵族派头
  5. 宋人食观
  6. 袁枚如是说
- 十二、食功论
1. 祭失礼神
  2. 期友会亲
  3. 报上励下
  4. 安邦睦邻
  5. 养性健身
- 校后记

## &lt;&lt;饮食与中国文化&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：明清两代是素食素菜的进一步发展时期，尤其是到清代时，素食已形成寺院素食、宫廷素食和民间素食三个支系，风格各不相同。

宫廷素菜质量最高，清官御膳房专设素局，能制作200多种美味素菜。

寺院素菜或称佛菜、释菜、福菜，僧厨则称香积厨，寺院素菜制作十分精细，蔬果花叶皆能入馔。

民间素菜在各地市肆菜馆制作，各地都有一些著名的素菜馆，吸引着众多的食客。

同今人一样，古人对素食的态度有很大差别。

清代的袁枚，写了《随园食单》，在“素食单”和“小菜单”中列有80余种蔬素菜品的制作方法。

他说，“菜有荤素，犹衣有表里也，富贵之人嗜素甚于嗜荤”，看来他是提倡荤素结合的人，似乎还主张多用素食。

清末还有一位佛教徒叫薛宝辰，撰有《素食说略》一书，记述了当时流行的170余种素食的制作方法。

他是一位绝对的素食主义者，反对杀牲，反对食荤，他认为肉食者都是昏庸之徒，而品德高尚才能出众的人，无不都以淡泊明其心志。

他还特别指出，素菜如果烹调得法，味美不会亚于珍馐。

他劝人食素，可谓情真意切，他说一碗肉羹，是许多禽兽的生命换来的，喝下去又能美到哪里呢？

试想这些动物飞翔跳跃时的自在样子，再想想它们被捕获后挣扎的样子，再看看将它们送到刀砧上的可怜样子，真让人难过得不忍心动一下筷子。

佛教徒的慈悲心肠，大概都是薛宝辰这个样子。

当然，素食者并不都是佛教徒。

明代陈继儒的《读书镜》有一语云：“醉醴饱鲜，昏人神志。

若蔬食菜羹，则肠胃清虚，无滓无秽，是可以养神也。

”这其中所追求的是另一种清净的境界，代表着相当一部分文人的思想。

清人顾禄有《题画绝句》一首云：“绿蔬桑下淡烟拖，嫩甲连膾两又过，试把菜根来大嚼，须知真味此中多。

”表达的也是这样一种境界，是一种追求。

## <<饮食与中国文化>>

### 编辑推荐

《饮食与中国文化》由青岛出版社出版。

<<饮食与中国文化>>

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>