

<<中国饮食文化简史>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食文化简史>>

13位ISBN编号：9787101070569

10位ISBN编号：7101070566

出版时间：2010-3

出版时间：中华书局 上海古籍出版社

作者：王学泰

页数：146

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>

<<中国饮食文化简史>>

内容概要

“文化简史”系列丛书共10本，从中国人文化生活的各部类入手，历时性地介绍中国人知行合一的生活情趣，高尚优雅的审美理念，以及传承有序、丰富多彩的文化积累，从而为当代人的生活文化与中国文化走向世界提供启示。

本书为该丛书之一，是专为青少年读者精心编写的通俗文化读物。全书通过生动的文字、精美的图片，全面展示了中国饮食文化形成、发展的历史，及其对中国文化的重大影响。

<<中国饮食文化简史>>

书籍目录

引言第一章 饮食文化的蒙昧时代 人和动物相区别的标志 史前时期人类的食物 炊器、食具和烹饪技术的产生 原始时代人们的精神追求第二章 饮食文化的萌芽时代 大禹治水为农业发展奠定了基础 夏商时期的主要食物 兴亡与饮食相关的两个王朝第三章 饮食文化的昌明时代 周秦两汉至南北朝的食物构成 食制、等级差别与羹 饮食文化的扩展 先秦诸子对饮食文化的思考第四章 饮食文化的昌盛时代 发酵技术的运用与主食的扩展 炒菜及其他 以调味为中心的中国烹饪理论 菜系的形成与发展 茶与酒的发展及其艺术化第五章 不同阶层人群的饮食生活 宫廷饮食文化 贵族饮食文化 文人士大夫饮食文化 市井饮食文化 宗教饮食文化 深入阅读

<<中国饮食文化简史>>

章节摘录

谯周《古史考》记载了“黄帝作釜甑，始蒸谷为饭，烹谷为粥”。

传说中的黄帝时期相当于新石器时期的中期，烹饪技术在这个时期产生突变，基本上与考古发掘的成果相吻合。

五六千年前的突变，当然是一百多万年以来渐变的结果。

“釜”、“鼎”、“鬲”、“甑”是最早出现的陶制炊具。

前三种都是煮食用的锅子，区别是釜底部无足，鼎有三个实心足，鬲有三个空心足。

鼎主要用以煮肉食，负载大，故用实心足，以免“鼎折覆悚”。

鬲主要用来煮粥饭，负载小，空心足可加大受热面。

甑像底部有许多小孔的陶盆，其作用相当现在用以蒸饭的笼屉，可置于釜上或鬲上配合使用。

这一套原始炊具的出现，开始了华夏民族先人真正的熟食生活。

试想，把肉与米放在石板上烘烤，上无遮蔽保热，下无稳定的导热介质，只是用火直接烧烤，这样加工出的食品一定是半生不熟的，近火部分还会烧焦。

因此这还不能算是真正的熟食。

而煮粥蒸饭则不同，米放在釜中（或鬲中）加热，上面有盖以保热，下面有水蒸汽作导热介质，温度均匀而稳定，这样煮出的粥和蒸出的饭才是真正的熟食。

这些首批被发明的陶器也决定了华夏民族数千年来的主食必然以“粒食”和蒸食为主。

这与欧洲、中东一带以烘烤的面食（其成品为面包或馕）为主是根本不同的。

釜为圆底，如无支撑则很难作为炊具使用，这又促成了陶灶的发明。

陶灶可以使釜稳坐其上，然后在下面点燃柴禾加热。

此种器具的发明时间大约与釜的发明时间相去不远。

因此传说中教人做“釜甑”的黄帝又有生前教人“作灶，死为灶神”的传说（见《淮南子》），《世本》等书还记载黄帝时，“宿沙氏初煮海为盐”。

盐的发现与食用也在黄帝时代。

<<中国饮食文化简史>>

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>