

<<岭南饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<岭南饮食文化>>

13位ISBN编号：9787536138209

10位ISBN编号：7536138202

出版时间：2010-3

出版时间：广东高等教育出版社

作者：林乃燊,冼剑民

页数：262

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>

<<岭南饮食文化>>

内容概要

饮食是人类生存和发展的物质基础，自从有了人类就产生了饮食文化，随着人类文明程度的不断提高，饮食文化也不断地丰富和发展。

它涵盖着物质文化和精神文化两个领域，是人类健康生存、社会和谐发展的根本前提。

饮食文化的发展受人类不同历史时期的社会生产、科学技术、文化观念的制约，同时又和民族与地域文化交流等因素有密切的联系，因此饮食文化是一门跨越自然科学、社会科学，融合多种学科的文化体系。

不同国家、不同地区和不同民族由于地理环境的不同，食料资源的差异，科技水平的差距以及文化传统的区别，产生了多姿多彩的饮食文化。

中国饮食文化博大精深，素有“烹调王国”的美誉。

上下五千年的悠久历史，积淀了丰厚的烹调理论和技术，其中著名的七大菜系：粤系、苏系、川系、鲁系、素食系、清真系、食疗系竞放光彩，令人叹为观止。

因此，开展区域性的饮食文化研究很有必要，因为区域饮食的深入研究将为全国性的研究提供更多的素材，微观的探求为宏观的把握开辟了广阔的前景。

也只有把区域研究置于全局研究的基础之上，才能正本清源，把握全貌。

岭南饮食文化是中国饮食文化中的绚丽之花。

它是岭南人，包括外地移民、侨居者在岭南有关饮食实践活动中展开的各种社会生活的总和，它涵盖了与岭南饮食有关的物质文化和精神文化的成果，是具有独特的内涵特征和外延影响的一种文化体系。

。

<<岭南饮食文化>>

书籍目录

自序第一章 岭南的地理条件和生态背景一 岭南的地域范围及概况二 海浸前后海滨地貌的变化及以后的开发1.海浸使辽阔的海滨变成大陆架2.珠江三角洲和韩江三角洲的发育和开发3.广西钦州、防城、北海三角地带的开发三 岭南地理环境与饮食文化的关系1.得天独厚的自然环境提供了丰富的饮食资源2.濒海的地理环境带来了海洋文化的饮食特色3.丘陵山地众多带来了山区饮食的独特风格4.南北地理差异带来了饮食习尚的差别5.丰富的境外食料来源第二章 原始社会至先秦时期开拓岭南的先民足迹一 岭南人的祖先马坝人和封开人1.马坝人2.封开峒中岩人二 旧石器晚期岭南先民的原始渔猎和食谱三 新石器遗址呈现的本地区农业和渔猎生产状况1.新石器遗址透露了岭南先民的多种信息2.几个新石器重点文化遗址的饮食情况四 岭南地区的百越族先民1.南越2.骆越3.西瓯4.海南黎族的先祖五 岭南古越族的文化特征1.有肩石器、有段石器和几何印纹陶2.干栏式巢居和迷信鬼神好鸡3.善制舟楫,善于航海4.断发文身与跣行凿齿之俗六 岭南地区古越族的饮食文化1.古越族的饮食特色2.古越族的粮食加工3.古越族的饮食器具七 先秦时期岭南与中原的关系第三章 秦汉至南北朝中原文化的传播与岭南地区的早期开发一 中原移民与汉越文化的融合1.秦汉移民与早期汉文化的传播2.六朝时期的移民浪潮与汉越民族大融合二 岭南地区饮食资源的开发与饮食文化的发展1.海水煮盐业的生产与发展2.甘蔗的培植和制糖业的出现3.古代岭南的酿酒技术4.粮食蔬菜的种植和六畜的饲养5.岭南四大佳果享誉中原三 南越汉墓所反映的饮食文化层次1.南越王墓展示的帝王饮食2.岭南汉墓所见的贵族饮食3.普通汉墓反映的平民饮食四 食品制造业的新发展和民族融合带来的饮食新趋向1.食品制造业的新发展2.炊具的革新3.青瓷的兴起五 岭南地区与海外的初期文化交流第四章 隋唐至宋元岭南经济的发展和饮食文化的兴盛一 经济重心南移促进了岭南地区的新开发第五章 明清时期岭南经济的崛起与饮食文化的繁荣第六章 清末至民国岭南海港城市的崛起和饮食业的勃兴第七章 新的历史时期孕育出来的岭南饮食文化第八章 在融合与拓展中成长壮大的粤菜大系第九章 岭南地区的饮食著作与诗文提要后记

<<岭南饮食文化>>

编辑推荐

《岭南饮食文化》由广东高等教育出版社出版。

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>