

<<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

<<饮食与中国文化>>

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>