

<<中国古代饮食>>

图书基本信息

书名：<<中国古代饮食>>

13位ISBN编号：9787224001471

10位ISBN编号：7224001473

出版时间：1988-02

出版时间：陕西人民出版社

作者：王明德

页数：264

字数：142000

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>

## <<中国古代饮食>>

### 内容概要

《中国风俗丛书》是我社在二十世纪八十年末到九十年代初出版的一套丛书。

文人书画是中国封建专制土壤上依赖特殊营养滋生的一枝艺术奇葩。

他的崛起与发展，使本来就有差别的中西文化艺术分道扬镳。

如果说他折射出古代文人学士的思想、情趣、审美观点，毋宁说他更深刻地反映了孕育他的封建社会的生活方式和习俗，在塑造民族心理和性格方面起了十分重要的作用。

《中国民俗丛书》出版后，在海内外反响强烈。

自一九八七年以来，《人民日报》、新华社、《中国日报》、《中国社会科学》、《历史研究》等国家重要媒体发表书评百余篇，认为这套丛书是我国第一套全面深入研究中国民俗文化的大型丛书，也是二十世纪以来在全国范围首次对民俗文化做出科学性、系统性论述的大型丛书，填补空白之功不可没。

编辑这套《中国风俗丛书》，向国内外广大读者系统、全面地介绍古往今来中华各民族风俗的形成、内容和特征。

我们希望这套丛书有助于帮助读者透过中国各民族纷繁多样的风俗形式，把我们民族的心理特征，从而进一步研究“中国传文化与现代化”这一重大课题。

## <<中国古代饮食>>

### 作者简介

#### 作者简介

王明德 1928年生于西安

市蓝田县。

从事中国烹饪史教

学、烹饪科研和报刊编辑工作

多年。

参与“仿唐菜点”等项

目研制成功。

著有《曲江宴与

曲江春》、《清异录释注》等

五种。

发表论文多篇。

王子辉1934年生于西安

市蓝田县。

现任西安烹饪研究

所副所长、中国烹饪协会理事。

主持研制“仿唐菜点”等成功

获科技进步奖。

著有《秦饌古

今谈》、《素食纵横谈》等八

种。

发表论文多篇。

## &lt;&lt;中国古代饮食&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 原始社会饮食浅窥 茹毛饮血与有巢氏的传说 燧人氏的故事与熟食的开始 伏羲、神农与民食 轩辕黄帝蒸谷为饭后稷教民稼穡

第二章 古代饮食原料 《诗经》、《礼记》中反映了先秦时饮食原料 《吕氏春秋》列举的名贵食品 张骞从西域引进的饮食原料 东汉时临海地区和台湾的饮食原料 淮南王刘安始制豆腐 从脂膏到植物油 饴、蔗糖与唐太宗《岭表录异》中记述的唐代岭南山珍海错 宋以来饮食原料的突出变化 异彩纷呈的花卉类饮食原料 食料家族里的宠儿——菌、藻 屈到嗜芰与食菱成俗 商山四皓与商芝菜的出名 狗肉可登大雅之堂 粤人嗜蛇肉历史悠久 百岁羹——芥菜

第三章 古代名馔及其掌故 仪狄、杜康与酿酒 先秦时期的六类主要菜肴 最早的一组名食——周八珍 公子宋“食指动”与鼋羹 炙鱼与公子光得国 失女 汉以来大放异彩的面点糕饼 享誉两千多年的雕胡饭 汉时的“五侯鲭” 诸葛亮与魏晋时的馒头 谢玄与鱼鲈 诗人笔下的青精饭 莼羹、钙脍与张翰的“莼鲈之思” 炙豚与烤乳猪.....

第四章 饮宴礼仪与历代名宴 第五章 节日饮食 第六章 古时少数民族食俗片断 第七章 历代名家论饮食 第八章 古代炊、餐、饮具举要

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>