

<<饮食智道>>

图书基本信息

书名：<<饮食智道>>

13位ISBN编号：9787508739786

10位ISBN编号：7508739787

出版时间：2012-7

出版时间：林永匡 中国社会出版社 (2012-07出版)

作者：林永匡

页数：235

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>

<<饮食智道>>

前言

中国有五千年的发展历史，是一个文献典籍资源极为丰富的国度，国人以此为荣耀和骄傲。我们的先人怀着对中国历史发展无比崇敬的热忱，特别注重对历史过程的探索，注重历史发展规律和经验教训的总结及借镜。

他们以继承和发展、开拓与创新为重，以赴汤蹈火、前仆后继的大无畏民族精神，不顾身家安危，敢于向皇权和邪恶势力作斗争，直面千夫指，捍卫了历史的尊严与神圣，载述了历史发展的轨迹，极大地丰富了历史科学的内涵，进而使我们拥有了二十五史、地方志、实录、文集等林林总总、无与伦比的历史文化遗产，为我们继往开来、建设更加繁荣强盛的国家提供了科学依据。

历史是不能假设的，否则就是荒谬；现实是需要面对的，否则就是逃避，而沟通历史、现实与未来的桥梁，恰恰就是文化与智慧。

历史为我们提供了动力的源泉，使我们懂得伟大源自平凡，崇高源自执着，魅力源自孤独，成功源自独创，生存源自选择。

中华人民共和国成立后，毛泽东等老一代革命家将历史研究与认识国情、建设新中国紧密联系，赋予历史科学新的生命活力，使中国的史学研究和发展有过一段前所未有的辉煌时期，涌现出许许多多像范文澜、郭沫若、翦伯赞、白寿彝、蔡美彪等在海内外都享有盛名的历史学家，他们撰写的中国通史、断代史、专门史以及普及教育的历史著作，培养造就了一大批专业史学工作者和历史爱好者，使中国的传统史学研究有了传人和继承者，这是祖宗的恩赐，更是老一代革命家的冀盼和厚望。

正是在先辈的感召和谆谆教诲下，20世纪90年代的初期，一批专门从事中国历史研究颇有造诣的年轻史学工作者，因应广西教育出版社江淳女士、李人凡先生的要求，将各自在史学研究领域，钻研积累的个人心得认识贡献出来，由涓涓细流汇集为《中国古代智道丛书》系列出版，取得了较好的社会效果，赢得了读者的赞赏。

这说明历史文化本身就是一种生产力，它是推动历史、现实，更是推动未来向前发展的动力。

回首往事，斗换星移，当年的年轻学者如今有的是教授、研究员、博士生导师，有的是科研部门的骨干力量；往昔出版社的独具慧眼，使我们能够捷足先登，得以充分展露自己的才华睿智，获得社会和世人的认同，的确幸莫大焉。

而今中国社会出版社重新出版我们的研究成果，致力于服务大众和弘扬祖国的历史文化，他们确实具有远见卓识，令人为之振奋。

这是我们著者的机缘，也是读者的幸运，更有可能“走出去”，让世界人民了解我们中国古代灿烂的文化和悠久的历史。

《中国古代智道丛书》是从我泱泱中华文明之树上采撷的一批智慧之果，经由最耐得住寂寞的专家、学者的阐释、总结、提炼与升华，形成了一套关于天地、节令、宫省、君臣、治国、人际、军事、用人、饮食、服饰的中国古代智道丛书。

它们自成一体，各有侧重；互相映衬、珠联璧合。

这套源自中国古代人民智慧的丛书，是迄今仍具活力的灿烂奇葩。

它香溢神州，芳播四海。

它是古代炎黄子孙的伟大创造，更是世界文化宝库的璀璨明珠。

它为全人类所仰慕，理应为全人类所利用。

有感于此，是为序。

<<饮食智道>>

内容概要

中国古代特定的饮德、食艺、宴道和礼教体现的古代饮食文化，呈现出的是中国古代的民族精神、历史发展进步的时代风华和中华民族几千年辉煌创造史及其特定的文化心理结构。书中详述了中国古代饮食烹饪技艺之精，食品加工工艺的创造发明之早，食品资源之丰富，还探究了中国古代五谷为养、医食同源、美食美味美器、食疗养生等内容，从宫廷到民间，从中原到边疆，从君主、王公贵族、官僚仕绅，到平民百姓、贩夫走卒等社会各色、各式、各类、各层、各地、各域食风、食技、食艺、食德、食生、食养、食疗的盛、雅、艺、精、奇、智诸方面，做了淋漓尽致的生动描述，对中国古代饮食智道文化的传承有着重要的参考和借鉴意义。

<<饮食智道>>

作者简介

林永匡，中国社会科学院历史研究所研究员，主要从事经济史、社会史、文化史研究。著有《清代西北民族贸易史》、《中国节令史》、《清代饮食文化史》、《清代社会风俗史》、《长江文化史》、《中华文明史》、《北疆通史》、《民国居住文化通史》、《清代旅游文化通史》等十余部。

《长江文化史》获第十届中国图书奖，《中华文明史》获“五个一工程奖”，《北疆通史》获国家图书提名奖。

现为多所大学客座教授，被多个地方政府聘为科技顾问、经济顾问、旅游顾问。

<<饮食智道>>

书籍目录

第一讲 吃的文化与礼教的顿悟 烹饪王国与吃的文化 饮德食和与万邦同乐 食道宴道与礼教和谐共振 第二讲 千姿百态的古代食风与食仪 佳肴时鲜与民间年节食风 羊羔美酒与民族饮饌食仪 第三讲 美食美味 美器与宫廷筵宴 美食不如美器与美味 皇宫行苑觥筹交错与仪礼 第四讲 玉露香醇与茶酒文化 品茗食啜 谈玄与茶道 酒品酒仪醉仙与酒道 第五讲 医食同源与养生长寿之道 五谷为养与食疗养生 饮食有节与长寿秘诀 第六讲 饮食智道与天人美韵 食色食香与自然情趣 食味食声与人生美韵 食享食用与宴乐怡情 食形食器与时空艺境 后记

<<饮食智道>>

章节摘录

版权页：中国古代民间年节的食风与食仪，不但因时、因地、因朝代，因民族而异，具有很强的地区性、时代性、民族性特色，而且其内容更是包罗万象、千姿百态，几乎是政治、经济、生产、生活（衣食住行）、宗教信仰、文化艺术、社会交往、民族心理的综合反映，丰富多彩，令人目不暇接。至于世代生活在祖国边疆地区或散居内地，或入居定鼎中原的各少数民族的饮饌风尚，更是内容丰富，保持着浓郁的民族气息和特质，且进一步发展并形成有别于中原汉族的“民族饮食文化圈”，大大丰富了中国古代的饮食文化宝库。

而这两种饮食文化的差异性与互补性，正是中国古代饮食文化的重要特色。

佳肴时鲜与民间年节食风 我国是一个历史悠久的文明古国。

岁时年节的划定和由此而形成的各种年节民俗事象丰富多彩，源远流长。

岁时年节的最初形式，和古代科学技术的成果有着密切的关联。

特别是古代天文、历法知识，直接导致了岁时年节以及与之相应的民俗的形成。

由于我国各民族社会发展不平衡，生产方式和生活方式不同，岁时年节的科学确定和历法的完备程度上存在差异，因此，作为与岁时年节紧密相联系的民俗事象和年节饮食文化活动，也就自然表现为千差万别。

加之我国传统的节日民俗的传承，处于不断变异之中，故许多古老的习俗和年节食风食仪，随着社会的发展，地域、民族、生产方式和生活方式的不同，内容和形式均随时在起着变化。

但究其缘由，又总是与年节风俗所传地区人们的宗教祭祀、生产活动、宗教信仰、纪念活动、社交活动、文化娱乐活动、岁时活动以及各民族间的相互影响有着密切的关系。

中国古代的年节，若按其节日民俗的形成因素本身和内容而论，又可分为农事节日、祭祀节日、纪念节日、庆贺节日和社交节日五类。

然而，无论何种形式的年节，有关节日的饮食风尚和习俗内容都格外丰富多彩，也最具有民族特色。

在中国古代民间年节的各种祭祀与庆祝活动中，祭祀祖先和神灵，以及相应的饮食文化活动，是其中主要内容之一。

每届年节，无论是民间祭祀祖先的神灵的祭食、供品，还是互赠亲友的食物礼品和风味食品、家人团聚庆贺的宴饮，甚至文人雅士的春秋郊游，登高望远，赋诗饮酒、烤肉分糕，寻一时之快事等等，都与饮食、烹饪活动有着密切的关联。

况且中国古代社会重人情、重伦理、重道德的思想观念异常强烈，因此通过这些品类繁多、风味各异的食物肴饌及饮食活动，人们不但可以更好地寄托自己的祝愿与哀思，维系社会上亲族、邻里、朋友之间的关系，而且家人与亲友邻里共同品尝美味佳肴的饮宴欢聚，更加大大地增添了民间年节的节日气氛，从而使年节活动达到高潮。

中国古代地域幅员辽阔，风土民情千差万别，所谓“十里不同风，百里不同俗”即是生动的写照，故各地区在年节饮食文化活动的内容与形式上存在着巨大的差异，各年节在时令食品的享用方面也呈现出地方区域的特色。

然而正是这些五光十色的各种风俗的传统风味食品，把古代民间年节的饮食文化活动装点得异彩纷呈，从而使得中国古代民间的饮食文化宝库显得更加琳琅满目，并使这种传统文化不断适应社会和历史发展的需求，传承、创新、保留至今，成为人们社会文化活动的有机成分。

由于中国古代民间年节时，各统治阶级和阶层，在宫廷和官府中也举行类似的庆祝欢乐活动，以与民同乐，所以在论及民间年节的饮食文化活动时，对宫廷与官府的一些饮膳、饮宴习俗风尚，附带进行介绍，以便能将中国古代年节饮食文化活动的完整内容呈现在读者面前。

后记

中国古代饮食文化是古代文明与传统文化的重要组成部分，也是世界文化宝库中的珍品。近年来，随着中国文化史研究的不断深入，中国饮食文化史的研讨也开始被许多学者瞩目。但与其他专题或断代文化史的研究相比较，中国饮食文化史的研究却显得十分不够，尚处于起步阶段，很有必要加强这方面的研讨。

有感于此，笔者本着科学、认真、求实的精神，力图从文化史的角度着手，对饮食文化所蕴含的丰富的智道，作鸟瞰式的描述、探讨，从而勾勒出中国古代饮食文化发展的历史轨迹和脉络。由于笔者水平有限，难免有不详尽和舛误之处，敬请同仁指正。

<<饮食智道>>

编辑推荐

《饮食智道》是源自中国古代人民智慧的书籍，是迄今仍具活力的灿烂奇葩。它香溢神州，芳播四海。它是古代炎黄子孙的伟大创造，更是世界文化宝库的璀璨明珠。它为全人类所仰慕，理应为全人类所利用。

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>