

<<中国饮食典籍史>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食典籍史>>

13位ISBN编号：9787532560219

10位ISBN编号：753256021X

出版时间：2011-12

出版时间：上海古籍出版社

作者：姚伟钧,刘朴兵,鞠明库

页数：565

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>

<<中国饮食典籍史>>

内容概要

《中国饮食典籍史》对于人们认识和研究中国饮食文化有十分重要的意义，因为我们国家有着丰富的饮食文化资料，但是，这些资料并不集中于某几部书内，而是散见于经、史、子、集和无文字记录的史料中。

提升中国饮食文化，不整理和研究这些饮食典籍，无异于缘木求鱼。

因此，如何检索与利用历代的饮食文献资料，历来是中国文化研究者十分关注的问题。

本书由姚伟钧、刘朴兵、鞠明库著，赵荣光主编。

<<中国饮食典籍史>>

书籍目录

大树繁枝，浓荫华盖——序《中国饮食文化专题史》丛书 / 赵荣光

绪论

一、无文字的饮食文献

- (一)原始社会的艺术作品
- (二)商、周青铜饮食器及其纹饰
- (三)汉代的画像石和画像砖
- (四)古代绘画作品

二、有文字的饮食文献

- (一)甲骨文
- (二)金文
- (三)饮食文化史典籍分类

三、饮食文献的价值与使用

- (一)治学的门径
- (二)科研工作的指南
- (三)考镜饮食文化发展源流

第一章 先秦时期的饮食典籍

第一节 甲骨文、金文中的饮食文献资料

第二节 先秦经典中的饮食文献资料

- 一、《诗经》
- 二、《周礼》
- 三、《仪礼》
- 四、《礼记》
- 五、《论语》
- 六、《孟子》

第三节 先秦子、史、集部中的饮食文献资料

- 一、《左传》
- 二、《国语》
- 三、《战国策》
- 四、《楚辞》
- 五、《吕氏春秋》

第二章 汉至南北朝时期的饮食典籍

第一节 专门饮食典籍

- 一、《四时食制》
- 二、崔浩《食经》
- 三、《食次》
- 四、《食珍录》

第二节 农书类著作

- 一、《四民月令》
- 二、《齐民要术》
- 三、《南方草木状》
- 四、《临海水土异物志》

第三节 语言类著作

- 一、《急救篇》
- 二、《说文解字》
- 三、《释名》

<<中国饮食典籍史>>

第四节 诗赋类作品

- 一、《饼赋》
- 二、《七发》
- 三、《芬赋》
- 四、其他赋作

.....

第三章 隋唐五代饮食文化典籍

第四章 宋代饮食文化典籍

第五章 元代饮食文化典籍

第六章 明代饮食文化典籍

第七章 清代饮食文化典籍

<<中国饮食典籍史>>

章节摘录

版权页：插图：《礼记·丧大记》亦云：“食粥于盛不盥，食于簋者盥。”

”郑玄注云：“盛，谓今时杯盂也。”

簋，竹笛也。

歌者不盥手，饭者盥。

”孔颖达疏云：“此一节明食之杂礼。”

食粥于盛不盥者，以其歠粥不用手，故不盥。

食于簋者盥者，簋谓竹笛，饭盛于簋，以手就簋取饭，故盥也。

”这就是说，用杯碗盛稀粥喝，不必洗手，用手从竹笛中抓取干饭吃则要洗手。

中国古代的进食礼仪规则，在《礼记》中有详细记载。

由于《礼记》是儒家经典，相传为西汉戴圣编纂，所以它所体现的饮食行为规范，带有一定的秦汉色彩，并且也为秦汉以后封建社会历代统治者所遵循，成为一种礼俗。

首先，在摆放菜肴上，必须按照礼的规则，《礼记·曲礼》云：“凡进食之礼，左殽右馐，食居人之左，羹居人之右。”

脍炙处外，醯酱处内，葱渫处末，酒浆处右。

以脯修置者，左胸右末。

”凡是陈设餐食，带骨的菜肴放在左边，切的纯肉放在右边。

饭食靠着人的左手方，羹汤放在靠右手方。

细切的和烧烤的肉类放远些，醋和酱类放在近处。

蒸葱等伴料放在旁边，酒浆等饮料和羹汤放在同一方向。

如果另要陈设干肉、牛脯等物，则弯曲的在左，挺直的在右。

这套程序在《礼记·少仪》中有更详细的记载，如“羞濡鱼者进尾，冬右腴，夏右鳍”，即上鱼肴时，如果是烧鱼，以鱼尾向着宾客，冬天鱼肚向着宾客的右方，夏天鱼脊向着宾客的右方。

“凡齐，执之以右，居之于左”，凡是用五味调和的菜肴，上菜时，要用右手握持，而托捧于左手

。同时，《礼记·礼器》说：“礼有以多为贵者，天子之豆二十有六，诸公十有六，诸侯十有二，上大夫八，下大夫六。”

”这就是说天子的饮食有二十六道菜，公爵十六，诸侯十二，上大夫八，下大夫只有六道菜。

我们再比较一下平民的饮食之礼，《礼记·乡饮酒义》曰：“乡饮酒之礼，六十者三豆，七十者四豆，八十者五豆，九十者六豆，所以明老也。”

”乡饮酒，是乡人以时会聚饮酒之礼，在这种庆祝宴会上，最为恭敬的长者，也只能享受六盘菜的礼，只相当于一个下大夫平日的生活水平。

这些礼文反映出，不同阶层的饮食差别是非常悬殊的。

<<中国饮食典籍史>>

编辑推荐

《中国饮食文化专题史:中国饮食典籍史》按照年代顺序,对于无文字记录的史料以及散见于经、史、子、集中有关饮食文化的著作分别进行了介绍,内容涉及烹饪技术、烹饪理论、菜点品种、食疗和饮食习惯等方面。

<<中国饮食典籍史>>

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>