

<<中国饮食>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食>>

13位ISBN编号：9787546124582

10位ISBN编号：7546124581

出版时间：2012-7

出版时间：黄山书社

作者：黄耀华 编

页数：186

字数：200000

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>

## &lt;&lt;中国饮食&gt;&gt;

## 前言

中国是世界文明古国之一，有着悠久的历史。

五千多年来，中华民族的祖先在漫长的历史时期里，积累了大量珍贵的物质文化资源，最终形成了为中华民族世代继承发展、博大精深的传统文化。

中国传统文化的内涵十分丰富，有诗、词、赋、曲艺、建筑、戏剧、民俗、绘画、雕刻、烹饪、医药、服装等，包括传统历法在内的中国古代自然科学以及生活在中华民族大家庭中的各少数民族的传统文化，也是中国传统文化的组成部分。

中国传统文化不仅记录了中华民族和中国文化产生、发展的历史，而且作为世代相传的思维方式、价值观念、行为准则和风俗习惯，已经深深渗透在每个中国人的血脉中。

综观整个人类的文明史，文化发展的一个重大特点就是既保持本民族的特点，同时又不断地对外来文化加以吸纳和创新。

例如，对中国有着巨大影响的佛教就是从印度传入的，但佛教传入中国后，又不断地被改造，带有明显的中国特色。

同时：中国的传统文化也对世界产生了巨大的影响。

中国的传统文化不但影响了韩国、日本、朝鲜等近邻，而且也影响到东南亚、南亚等地的一些国家，如菲律宾、新加坡、越南等，由此形成了世界公认的以中国文化为核心的东亚文化圈。

随着中国国际地位的提高，中国传统文化得到越来越多国家的认同和重视。

中国的封建社会时期长达两千多年，中国传统文化受封建社会的影响很深。

封建时代的统治者为了巩固封建统治、强化中央集权，常常钳制和禁锢文化学术的发展，我们的传统文化也不可避免地带有许多封建糟粕。

当然，任何一种传统文化都有其积极和消极的成分，中国传统文化的精髓在新的时期仍然散发出迷人的光辉，值得我们学习和继承。

中国的传统文化是中华民族人文精神的积淀，是我们的民族之根、民族之魂。

本套丛书对中国的传统思想、社会生活、文化艺术、节日风俗等内容进行介绍，让读者能够全面领略它的魅力。

## <<中国饮食>>

### 内容概要

在人类历史的长河中，中华民族的祖先用劳动和智慧创造了光辉灿烂的文化。中国的传统文化是中华民族人文精神的积淀，是我们的民族之根、民族之魂。中华传统文化博大精深，具有长久的生命力。时至今日，我们依然可以从中汲取智慧和精神力量。

## <<中国饮食>>

### 书籍目录

#### 第一章 中国饮食文化概述

饮食文化的基本状况

中国饮食文化的演变

中国饮食思想

#### 第二章 饮食习俗和礼仪

传统节日食俗

人生仪礼食俗

少数民族食俗

饮食礼仪

#### 第三章 传统烹调方法

烹调技法

主要的烹饪刀法

#### 第四章 中国主要菜系漫谈

#### 第五章 中国茶文化和酒文化

#### 第六章 名人与名吃

## &lt;&lt;中国饮食&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：中国饮食文化的演变从北京原始人用火烧食物开始，经过了五十多万年，中国饮食发生了一系列的演变。

原始社会时期饮食旧石器时代中期，我国出现了钻木取火的食祖——燧人氏。

据《周礼》中记载：“燧人氏钻木取火，炮生为熟，令人无腹疾，有异于禽兽。

”所谓的“炮”，即用钻木取得的火直接烤果子、肉类，这是人类真正区别于动物的开始。

新石器早期，出现了“结网罟以教佃渔”和“养牺牲以充庖厨”，即织网捕鱼和驯养牲畜，渔业和畜牧业得以开创。

新石器中期，出现了神农氏。

他又被后世称为“五谷帝仙”，是对农业和医药有着颇多贡献的传奇人物。

首先，他采集各种植物的茎、叶、果实，一一亲尝，扩展了中国食材的范围，确立了中国食物中的植物种类，形成一部中国最早的、至今仍有影响的食材志——《神农本草》。

神农在观察时发现，吃完扔在地上的生的瓜子、果核，第二年能发出新芽，长出新的瓜蔓和植株，并且发现天气、土地对植物生长的影响。

于是，他又开创了人工种植。

接着，他发明了耒耜，解决了耕地工具的问题，实现了水稻的大面积栽种，从此人们不再以采集和狩猎为主要获得食物的方式，而是开始了农耕和定居生活。

同时，他还是中国制陶业的开创者。

神农制陶，使人们第一次拥有了炊具和容器，为保存、加热、发酵食品提供了可能。

有了一定的植物食材，有了相应的盛食陶具，于是酿酒、制酱、制醋也就开始了。

黄帝时代，最早的蒸锅和灶出现了。

这样集中火力烹制食品可以节省燃料，使食物速熟。

黄帝时代还有一项重大发明——煮海水为盐。

盐的出现，是人类饮食史上的又一个飞跃。

在此之前，是有“烹”而无“调”；有盐之后，“烹调”这个概念才算完整。

到了尧舜禹时期，以往的烧石烤法这种烹饪方式被蒸煮所取代，并且出现了对调料的使用。

例如，当时有个叫彭祖的人，将以酱、醋、肉酱、盐和梅子等五味调的雉羹献给尧帝，治愈了尧帝的厌食症，最后还被尧帝封为官吏，这就是历史上“制羹受封”的故事。

总之，在原始社会时期，人们在饮食活动中开始萌生了对精神层面的追求，食品已经初步具有文化的意味。

夏商周时期饮食 一、食品原料的增加 与原始社会时期相比，夏商周时期的食品原料增加了不少。

例如，粮食作物增加了粱、菰米等，蔬菜增加了芥、蔓青、芹菜等，水果增加了桑、杏、枣、瓜、柚等，肉类则更不用说了。

二、食品初加工更为精进 与谷物加工相比，周代的肉类加工更为考究。

而且，作为对肉类初加工的选割，与后期的烹制具有同样的重要性。

尤其是周王室贵族在祭祀、宴会时所享用的各种肉类，其选割及烹制，由专设的官署“内饔”与“外饔”执掌。

周人已完全懂得选择无病、无特殊腥臊异味而又健壮的畜禽，并辨别畜禽的各个部位，然后施行宰割。

在进食时，各式各样的菜肴都有固定的位置，取食也按一定程序进行，这些都是由肉类所切割成的不同形状决定的。

## <<中国饮食>>

### 编辑推荐

《中华传统文化经典:中国饮食》以中华民族悠久的饮食文化为主线，运用生动朴实的语言详尽地介绍了我国的饮食趣闻，其涉及饮食文化历史、传说、典故、文化内涵及饮食礼仪等诸多方面，集趣味性、知识性与文化性于一体。

饱览《中华传统文化经典:中国饮食》，犹如畅游浩瀚的中华民族文化长河，不亦乐乎！

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>