

<< 《饮膳正要》 注释 >>

图书基本信息

书名：<< 《饮膳正要》 注释 >>

13位ISBN编号：9787811086577

10位ISBN编号：7811086573

出版时间：2009-10

出版单位：中央民族大学

作者：忽思慧,尚衍斌

页数：405

字数：383000

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>

<< 《饮膳正要》注释 >>

前言

中国民族史及中国边疆地理研究是中央民族大学的传统优势学科。

1952年全国高校院系调整，撤销了燕京大学、辅仁大学、清华大学的历史系、社会学系，三校的民族史、民族学、社会学方面的专家学者汇集于当时的中央民族学院，建立了民族研究部。

1956年，又创建历史系，著名蒙古史和元史专家翁独健教授担任系主任，分设民族历史和民族学两个专业方向，招收本科生和研究生。

吴文藻、潘光旦、林耀华、费孝通、傅乐焕、王锺翰等著名学者在系任教。

20世纪50年代，全体师生参加了国家民族事务委员会组织的全国少数民族社会历史调查和民族识别工作，并参加《中国少数民族简史丛书》的编写。

尔后部分教师接受国家有关部门的委托，整理了中印、中苏、中越边界资料（包括南海诸岛资料），并负责《中国历史地图集》东北部分的编绘工作。

历史系和民族研究部的相关人员构成了中央民族大学中国边疆民族研究方面的重要力量，发表了大量具有重要影响的中国民族史和边疆史地论著。

近年中央民族大学王锺翰先生主编的《中国民族史》，费孝通、陈连开等先生编著的《中华民族多元一体格局》，谭其骧主编、张锡彤等先生编绘的《中国历史地图集·东北卷》，谭其骧主编、张锡彤等先生编著的《（中国历史地图集）释文汇编·东北卷》在国内外学术界都有很大的影响，中央民族大学的边疆史地研究学科被列入国家教育部“985工程”重点建设的学科，建立了中央民族大学中国边疆民族地区历史与地理研究中心，作为该学科的创新平台，其主要任务是以中国边疆民族地区历史与地理研究项目为核心，汇聚国内外一流人才，开展合作研究，获得创新性研究成果，促进该学科的进一步发展。

<< 《饮膳正要》 注释 >>

内容概要

《饮膳正要》（以下简称《正要》）是元朝饮膳太医忽思慧在14世纪30年代编撰的一部宫廷饮食专著。此书不仅集中反映了元代宫廷饮食结构的变迁，还涉及植物、动物、营养、食品加工等诸多学科门类，资料十分丰富，对于我们深入探讨中国古代多民族饮食文化的汇聚与中外文化交流的互动具有很高的学术价值。

那么，《正要》是如何产生的？

忽思慧究竟是什么民族？

是书所载内容与当时社会生活是否符合？

版本及研究状况又如何？

这些问题均值得关注和探讨。

本研究力图在吸收前人研究成果的基础上，通过对书中具体内容的梳理与注释，全方位揭示元代饮食文化的多样性以及不同民族、不同区域之间相互交流和影响的历史轨迹。

<< 《饮膳正要》 注释 >>

作者简介

作者：(元代)忽思慧 注译：尚衍斌 孙立慧 林欢 丛书主编：达力扎布

<<《饮膳正要》注释>>

书籍目录

导论 一、成书背景 二、忽思慧的族属问题 三、其他编校人员的生平事迹 四、特点与史料价值
五、版本流传及研究状况 六、内容分析注释 序 进书表 三阜圣纪第一卷 一、养生避忌 二、妊娠食忌 三、乳母食忌 四、凡初生儿时 五、饮酒避忌 六、聚珍异饌 马思答吉汤 大麦汤 八儿不汤 沙乞某儿汤 苦豆汤 木瓜汤 鹿头汤 松黄汤 炒少汤 大麦箕子粉 大麦片粉 糯米粉搗粉 河豚羹 阿菜汤 鸡头粉雀舌馃子 鸡头粉血粉 鸡头粉搨面 鸡头粉搨粉 鸡头粉馄饨 杂羹 荤素羹 珍珠粉 黄汤 三下锅 葵菜羹 瓠子汤 团鱼汤 盞蒸 薑苗羹 熊汤 鲤鱼汤 炒狼汤 围像 春盘面 皂羹面 山药面 挂面第二卷第三卷附录一 忽思慧《饮膳正要》不明名物考释附录二 忽思慧《饮膳正要》不明名物再考释附录三 《饮膳正要》中几种稀见名物考释附录四 参考文献后记

<< 《饮膳正要》注释 >>

章节摘录

插图：（二）史料价值（1）《正要》所记外来食谱或外来方剂为元代中外文化交流史的研究提供了丰富的资料。

毋庸讳言，《正要》是一部系统介绍元代宫廷饮食文化的专著。

其学术价值不仅仅局限于饮食、养生方面，它对元代植物学、动物学、医药学的记载同样具有较高的史料价值。

通过该书对不同民族和地区的饮食品种在元代汇聚交融的历史考察，可以揭示元代饮食文化的多样性和丰富性。

我们认为，各地、各民族乃至各国间的物种交流、物产传播和各类食品加工技术的相互借鉴从一个侧面再次向人们证实，元代是继唐朝之后中外文化交流史上的又一高峰。

在《正要》卷2“诸般汤煎”中就夹杂着不少外来食物和药物。

其中，“五味子舍儿别”就是显例。

其做法：“新北五味（十斤，去子水浸取汁），白砂糖（八斤炼净）。

右件一同熬成煎。

”此物并非蒙古地区所固有，应是西亚传统的甜饮料（sharba[t]）。

刘郁在《西使记》中记载说：“合里法不悦，以橙浆和糖为饮。

”此处所记加糖的“橙浆”必是“舍儿别”，它不仅是时人日常饮用的清凉饮料，而且还可以作为医治病患的汤剂。

此外，卷一“聚珍异馔”还介绍了“八儿不汤”（系西天茶饭名）、“秃秃麻食”（系手撒面，回回茶饭名）、“搠罗脱因”（系畏兀儿茶饭名）、“撒速汤”（系西天茶饭名）的配料和制作方法。

《正要》卷三所记“阿刺吉酒”显系舶来品。

其言：“味甘辣，大热，有大毒。

主消冷坚积，去寒气，用好酒蒸熬取露，成阿刺吉”。

“阿刺吉”，又名“阿里乞”、“轧赖机”、“阿尔奇”、“哈刺吉”、“哈刺基”等，是阿拉伯语aragi的音译，原意为“汗”、“出汗”。

以“阿刺吉”为酒名，是形容蒸馏时容器壁上凝结的水珠形状。

据学者研究认为，“阿刺吉”的制作方法是14世纪上半期传入中国的，由宫廷、贵族社会而逐渐向民间传播。

<< 《饮膳正要》 注释 >>

后记

若从2001年初发表第一篇关于《饮膳正要》的论文算起，至今已有八个年头。

为了解读一本3万多字的古书竟耗费八个春秋的时光，若用现代价值观来判断，真的很难用“值”与“不值”作出回答。

此间，为了弄清楚书中一些词汇的来龙去脉，我们翻检史书，请教师友，青灯陪伴孤影，甘苦自知。说句心里话，当看着完成的一堆初稿，我们一点也高兴不起来。

因为书中的许多问题还没有解决或解决得不好，有些外来语词至今依然陌生，不知其义。

现在想来，选择这一课题实在是学识有限，力不从心。

不过，我们毕竟为之付出过心血和精力，也希望将其呈献给读者，欢迎大家批评指正。

感谢戴庆厦、达力扎布两位教授将此书的研究列入中央民族大学“985工程”中国边疆民族地区历史与地理研究中心的子课题，充裕的经费为查阅、搜集资料，调研以及本课题的最终完成提供了有力的保障。

初稿完成后，分别将其寄呈中央社会主义学院杨邵猷教授、南京大学历史系华涛教授评审，他们以高度负责的工作态度和敬业精神通读了全文，提出一些很有价值的修改意见，在此向二位先生表示诚挚的谢意。

业师陈得芝先生亦审读了部分条目的注释，对此选题予以充分肯定，并多次在电话中给予鼓励与指导，时常询问课题的进展，感谢陈老师多年的关心与教诲。

感谢国家留学基金管理委员会将我录取为2008年国家公派赴莫斯科大学留学人员，使我得以充分利用访学闲暇潜心修润书稿。

博士研究生孙立慧、林欢参与了本课题的研究工作，硕士研究生陈韵、潘瑞国为本书的文字录入、图片扫描出力尤多，借此一并谨志永感。

由于时间匆促，本书若有参考未备、论证不当或其他缺陷，还望学术界的师友及广大读者匡正。

<< 《饮膳正要》 注释 >>

编辑推荐

《注释》：中央民族大学“985工程”中国少数民族语言文化教育边疆史地研究创新基地文库

<< 《饮膳正要》 注释 >>

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>