

<<中国:糖与社会>>

图书基本信息

书名：<<中国:糖与社会>>

13位ISBN编号：9787218061535

10位ISBN编号：7218061532

出版时间：2009-9

出版时间：广东人民出版社

作者：穆素洁

页数：692

译者：叶篱

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>

前言

纂修清史是我国新世纪标志性的文化工程，它包括3000余万字的清史主体工程及文献、档案整理和编译工作。

广大史学工作者正以高度的民族责任感和历史使命感，努力做好清史编纂工作，科学总结历史经验，继承和弘扬民族优秀文化，为建设中国特色社会主义服务。

世界各国从分散发展到趋于一体，大抵从15世纪、16世纪开始，直至19世纪末20世纪初，形成了资本主义的世界市场和世界体系。

清朝从1644年到1912年共延续了268年，这是世界历史发生深刻变化的重要的转折时期。

在这个特定的历史条件下，清王朝却依然以“天朝大国”自居，闭关自守，使封建社会的中国越来越落后于西方资本主义国家，在洋枪洋炮面前不堪一击；西方列强用大炮打开了中国的大门，使之沦为半封建半殖民地国家。

在18世纪世界历史的大变局中，康乾盛世不过是中国封建社会“落日的辉煌”，而到19世纪中叶鸦片战争后，清朝日益衰颓，已奏起了“落日的挽歌”。

因此，研究清史，确定它的基本内容，以及确定研究它的基本理论、原则和方法时，不能脱离清王朝社会发展过程中世界正在发生深刻变化的广阔的社会历史背景。

在编纂清史时要有世界眼光，这已是广大史学工作者的共识。

<<中国:糖与社会>>

内容概要

Sugar and Society in China, Peasants, Technology, and the World Market (《中国：糖与社会——农民、技术和世界市场》)，穆素洁 (Sucheta Mazumdar) 著，哈佛大学出版社1998年出版。

在这本内容广泛的著作中，穆素洁就为何在18世纪中叶尚被认为是世界上经济最发达的中国，到了19世纪停滞不前这个基本的问题提出了新的答案。

本书集中探讨了蔗糖产业、国内及国际贸易、生产技术以及千年间的消费历史，以此提出了更大的问题。

她指出，中华帝国晚期的经济发展不是停滞不前的，也没有抑商；事实上，早在鸦片战争之前，中国就已经融入到了世界市场里面。

但显然，发展的轨道没有改变社会生产组织，也没有实现持续的经济增长。

穆素洁将地方史和区域史的研究置于全球的视野下进行，探讨了广东与台湾之间的资产与生产的联系，以及国家在这当中发挥的作用。

她运用比较的方法，将晚期中华帝国的历史置于全球史的框架下，提出地方史与全球史的结合，以重塑我们对清朝史的认识。

<<中国:糖与社会>>

书籍目录

统计表、地图和插图目录绪论第一章 消费和需求：国内市场的参数 中国北部甘蔗的发现 唐：制糖业的扩展 宋：城市化和糖的消费 元：朝廷支持下的制糖业 帝国晚期：糖消费的扩张 结论：中国和英国的国内市场第二章 世界市场：贸易方式的改变 欧洲糖市场和欧洲在亚洲贸易的开始 16世纪东亚贸易 伊比利亚对东亚贸易的影响 糖和丝绸在日本市场的出现 荷兰人出现在亚洲 郑氏集团挑战荷兰东亚贸易的扩张 清朝太平时期与中国海贸 广州糖贸孟买棉：英中贸易的扩张 结论：鸦片战争前夕中国在亚洲的贸易第三章 从蔗到糖：制糖的技术 生产糖的后勤工作 唐宋榨蔗的技巧 元和明初甘蔗加工的技术 中国和美洲：革新与同化 明清炼糖技术的发展 社会参数和技术的发展 结论：小生产者的技术选择第四章 中华帝国晚期的社会结构 卑贱的佃户和精英的地主：清以前的广东 17世纪的危机：明清广东的过渡 明清台湾的变迁 清代中国南部的重构：小自耕农的巩固 土地所有权：宗族、家族和村社 土地权和小农所有权的社会影响 政府、地主、士绅和商人：赋税和地租 结论：农民地产变化的限制第五章 小农经济中的商品化 中国南部的的新大陆农作物 清代以前农业商品化的强化 甘蔗栽培的技术 甘蔗的产量 农作物轮作和资源配置的合理化 商品化农业对资本的需要 地租、赋税和商品化农业 结论：商品化而无专业化第六章 市场和买方垄断：商业资本、策略和结构 贸易路线和商品 商人等级：公行商人、坐商、经纪人和客商 没有市场经济的市场 商人资本和农业商品化 结论：商业资本和小农产品第七章 差异的结果：广东和台湾的糖工业 工业革命和蔗糖制造业 鸦片战争后东亚贸易的重建 农民和炼糖厂：19世纪末的广东和世界市场 世界市场和台湾制糖工业的改革 结论：小自耕农经济及其危机 结论 清代变化的多个维度 农民经济和市场 技术与社会 人口和社会生产结构 “内卷化”理论的变异附录征引书目词汇索引校后记

<<中国:糖与社会>>

章节摘录

每釜用鸡子三个，去黄取青（校按：清），入冷水五升化解。逐匙滴下用火糖头之上，则浮沕黑滓尽起水面，以笊篱捞去，其糖清白之甚。然后打入铜铤，下用自风慢火温之，看定火色，然后入模。凡狮、象糖模，两合如瓦为之，杓泻糖入，随手复转倾下。模冷糖烧，自有糖一膜靠模凝结，名曰“享糖”。华筵用之。

在中国，虽然制作技术稍有改变，这种空心的糖果糕点一直流行到20世纪。乡镇小贩制作的“糖人”，在乡镇间到处流行。小贩带着炭炉、吹管和各式兽、鱼、中国戏剧的名角、小男孩和女童等模具，依买者要求制造。模具内先放些糖，于炉上加热液化，用吹管使糖膜黏附模具内，待模具冷却，一个别致的糖塑即制成了。除供耍玩外，又可供食用。

除了供应这些糖果蜜饯点心外，糖的分配额继续显示17世纪和18世纪宾客的等级。从乾隆年间（1736—1795）光禄寺招待中国官员和外国来宾的规定中可以清晰地看到。各种等级宴会的水果、谷料、蛋和糖按正式的规定提供，并在月末登记于“黄册”。正式宴会分为六个等级——来宾按其等级排列。最高设10至15个座位的宴席，每席提供白糖18斤、白蜂蜜4斤、高级冰糖1.25斤和具有特殊风味的“八宝糖”10两，总共糖31磅。即使宴会上的座位有15人，他们每人每餐也能取得2磅多的糖和甜品。

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>