第一图书网, tushu007.com

<<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。

第一图书网, tushu007.com

<<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》

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

章节摘录

版权页： 插图： 《礼记·丧大记》亦云：“ 食粥于盛不盥，食于篡者盥。
”郑玄注云：“ 盛，谓今时杯盂也。
篡，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。
食于篡者盥者，篡谓竹笛，饭盛于篡，以手就篡取饭，故盥也。
”这就是说，用杯碗盛稀粥喝，不必洗手，用手从竹筥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，左觳右胾，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，左朐右末。
”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，而托捧于左手上。
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》日：“ 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。

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。

第一图书网, tushu007.com

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