第一图书网, tushu007.com

<<人间有味是清欢>>

图书基本信息

书名：<<人间有味是清欢>>

13位ISBN编号：9787563933174

10位ISBN编号：7563933174

出版时间：2013-1

出版时间：李代广 北京工业大学出版社 (2013-01出版)

作者：李代广

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

内容概要

《中华文明历史长卷:人间有味是清欢(饮食卷)》对我国的饮食文化进行了深入的编撰整理，内容包括中华饮食文化探源、中华注明饮食思想、中华饮食的艺术倾向、中华饮食器具、中华酒文化、中华茶文化、中华民族麦文化、中华文化菽文化、中华传统节日食俗、中华人生礼仪食俗、中华饮食礼仪、中国各地各民族饮食习惯与美食、中国八大菜系、中华古典名筵、中华名人名馔、中华著名小吃、中华烹饪技艺、中华美食菜谱等诸多方面的知识。

作者简介

李代广，男，已有多部作品出版，如《希腊神话（上下册）》、《宋太祖传》、《走近核能》、《氢能与氢能汽车》、《世界历史之谜》、《中国历史之谜》等。

书籍目录

中华饮食文化探源 中华饮食文化起源 中华饮食文化的形成和丰富 中华饮食文化的高峰 中华著名饮食思想“ 民以食为天 ”孔子的饮食思想 孟子的饮食见解 崇尚养生的道家饮食理论 老子的饮食之道 庄子简朴的饮食观 茹素修行的佛家饮食理论 李渔的饮食养生观 中华饮食的艺术倾向 选料精良 刀工细巧 火候独到 技法各异 五味调和 格调优雅 中华饮食器具 新石器时代的饮食器具 中华饮食文化探源 中华饮食文化起源 中华饮食文化的形成和丰富 中华饮食文化的高峰 中华著名饮食思想“ 民以食为天 ”孔子的饮食思想 孟子的饮食见解 崇尚养生的道家饮食理论 老子的饮食之道 庄子简朴的饮食观 茹素修行的佛家饮食理论 李渔的饮食养生观 中华饮食的艺术倾向 选料精良 刀工细巧 火候独到 技法各异 五味调和 格调优雅 中华饮食器具 新石器时代的饮食器具 中国历史上的传统大豆制品 中华传统节日食俗 立春食俗 春节食俗 元宵节食俗 中和节食俗 清明节食俗 端午节食俗 七夕节食俗 中秋节食俗 重阳节食俗 冬至食俗 腊八节食俗 祭灶节食俗 中华人生礼仪食俗 婚礼食俗 生育食俗 寿诞食俗 丧葬食俗 中华饮食礼仪 食礼概述 先秦时期的饮食礼仪 中国传统食礼 现代宴请礼仪 中国各地、各民族饮食习惯与美食 中国各地饮食习惯 中国各民族饮食习惯 中国各地美食 中国八大菜系 八大菜系的形成历程和背景 鲁菜 川菜 粤菜 苏菜 闽菜 浙菜 湘菜 徽菜 京菜 中华古典名筵 满汉全席 孔府宴 八珍宴 曲江宴 探春宴与裙幄宴 船宴 烧尾宴 洛阳水席 全鸭宴 宋高宗御宴 中华名人名馔 易牙五味鸡 红棉虾团 沛公狗肉 霸王别姬 凤腰鲍鱼 清蒸鲥鱼 黄葵伴雪梅 湛香鱼片 包罗万象 驼蹄羹 蟠龙黄鱼 雪夜桃花 中华著名小吃 北京著名小吃 上海著名小吃 天津著名小吃 广州著名小吃 成都著名小吃 西安著名小吃 哈尔滨著名小吃 南京著名小吃 武汉著名小吃 杭州著名小吃 长沙著名小吃 苏州著名小吃 兰州著名小吃 台湾著名小吃 中华烹饪技艺 厨房常用器具 刀工 烹饪技法 中华美食菜谱 鲁菜 粤菜 川菜 湘菜 闽菜 浙菜 苏菜 徽菜

章节摘录

版权页： 与这一时期的主要食物品类相适应，该时期的食器主要有盛食器如碗、盘、碟和取食器匕、箸。
碗，从古至今就是一种重要的食器。
唐代的主食如米、面等均非常适合盛放于碗中。
唐代另一食器生产大宗是盘子。
盘，“ 承槃也 ”，它的主要作用是用来盛放食物的。
这一时期的盛食器还有碟子。
【唐代取食用具】 唐代的取食用具有匕、箸。
箸就是筷子，匕“ 亦所以用比取饭 ”，就是取饭用的饭匙。
在进食时匕、箸是配合使用的，并且有严格的分工，《礼记 · 曲礼上》中就规定有“ 饭黍毋以箸 ”、“ 羹之有菜者用夹，其无菜者不用夹 ”，箸在那时候主要是用来捞取羹中菜食，而吃饭则使用匕。
这种习惯在唐代仍为沿用。
【唐代酒器】 唐之盛世，使得这一时期酒风大张，唐代不但各地所产酒的品类十分繁多，星罗棋布的酒肆也为人们的饮酒提供了很大便利。
唐人在饮酒时，非常注重饮酒时氛围的营造，经常行酒令助兴。
丁卯桥就出土了一组包括有“ 论语玉烛 ”、酒令筹、令旗、令纛的宴饮行令专用器具。
“ 玉烛 ”其实就是用来盛酒令筹的筹筒，而且配有专门的玉烛录事掌管。
为了规范人们在共饮时的斟酌之道，当时在酒席上还有监酒工具“ 令旗 ”、“ 令纛 ”，也配有专门的录事掌管。
好酒的唐人对于饮酒时的行令器具在制作时都这样用心，对于酒器的设计更是非常重视。
以出土实物来看，这一时期的酒器不管是在种类上还是造型上都与前代有很大不同。
以种类上看，因为唐代酒类酿造技术的改进，所制出酒的浓度较之前代有很大的提高，以往汉人可以“ 饮酒一石而不乱 ”的现象在唐代已很难再现，这使得唐人在饮酒器上多选用容量相对较小的杯和盏。
盛酒器方面，由汉代流行开来的用于储酒、挹酒的樽杓组合还有人沿用，而一种融储酒、注酒功能于一身的“ 注子 ”侧是这一时期新创造的器形并广为使用。
饮酒器的造型方面，前代多被用于饮酒的带有双耳的椭圆形造型的耳杯已经很少应用，一批前朝所不常见的或带把、或高足、或多曲的杯类造型却被这一时期人们所使用。
带把杯作为一种容器，为了保证其使用功能，在杯身上的造型变化终归有限，所以唐人非常重视把手的造型，除了“ 6 ”字形之外，还出现了配有云头形指垫的环形把手、内部造型类似耳朵形状的卷草叶形把手和叶芽形把手，都非常美观并且实用。
对于带把杯来说，因为人们在使用时是单手把持，所以就要求其器形不能过大，以防其在装入液体之后，因为自身太过沉重而影响使用。
而唐人在设计时已经留意到了这一点，唐代带把杯的器高大多在4—7.7厘米之间，口径多半在7—10.5厘米之间。

编辑推荐

《中华文明历史长卷:人间有味是清欢(饮食卷)》编辑推荐：中华饮食文化是中华民族在长期的生产和生活实践中所积累的物质财富和精神财富，源远流长，博大精深。
饮食在国人生活中的地位非常重要，已超越了做菜做饭的局限，升华到了一种思想和艺术的境界。
由来舌尖识滋味，首屈一指是中国。

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