

<<《周礼》饮食制度研究>>

图书基本信息

书名：<<《周礼》饮食制度研究>>

13位ISBN编号：9787806946268

10位ISBN编号：7806946268

出版时间：2010-10

出版时间：广陵书社

作者：王雪萍

页数：286

字数：250000

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>

## <<《周礼》饮食制度研究>>

### 内容概要

《周礼》所记载的饮食制度为中国古代饮食制度之滥觞，其所蕴含的饮食思想和饮食观念对中国饮食文化的发展起着不可忽视的指导作用。

《周礼》食官规模庞大，有50种食官和3794名餐饮技术人员，其职能涵盖了饮食活动的全过程。王雪萍编著的《周礼饮食制度研究》以《周礼》文献为主要研究对象，在梳理、整合饮食资料的基础上，依照食官职能，明确《周礼》饮食制度的类别与内涵，从学术层面考察《周礼》食官制度、饮食结构和膳食制度、饮食器具使用制度、食礼制度；结合先秦其它文献和考古材料等，采用比较的方法，点与面结合的方式，辨释、考证相关制度，展示《周礼》饮食制度的全貌。

## &lt;&lt; 《周礼》饮食制度研究 &gt;&gt;

## 书籍目录

序第一章绪论第一节《周礼》成书时代与真伪一、《周礼》成书时代之说二、《周礼》一书的真伪三、《周礼》成书于春秋时期第二节《周礼》饮食制度的研究价值与研究状况一、《周礼》饮食制度的研究价值二、历代《周礼》注疏概述三、古代学者涉及饮食制度的考证四、近现代学者关于饮食制度的研究第二章系统严密的食官制度第一节食官的传说和记载一、构木为巢教民获取野生食物的有巢氏二、钻木取火教民熟食的有燧氏三、教民稼穡以食五谷的神农氏四、教民养六畜以充庖厨的伏羲氏五、发明釜甑蒸谷为饭的黄帝六、教民播百谷被尊为谷神的稷第二节职能明确的《周礼》食官一、食官概念的界定二、《周礼》中的食官三、西周食官的历史考察第三节系统严密的《周礼》食官制度一、食官制度的构成二、食官制度的特点三、食官制度对中国饮食文化的影响第三章平衡的饮食结构与膳食制度第一节阴阳平衡的饮食结构一、主食：六谷米饭二、菜肴：膳、羞、羹三、饮料：五齐、三酒、六饮四、饮食结构的特点第二节谐和的膳食制度一、因地因时选用原料的制度二、五味调和的烹饪制度三、三餐制与筵席制度第四章等级分明的饮食器具使用制度第一节鼎为核心的炊食器使用制度一、用鼎制度二、鼎俎奇：鼎与俎的组配三、笱豆偶：笱、豆使用制度四、簠簋偶：鼎与簠、簋的组配五、鼎与钁、鬯等炊器的组配第二节爵为重心的酒器使用制度一、尊卑异爵：饮酒器使用制度二、六尊六彝：盛酒器使用制度三、天子圭瓚：挹酒器使用制度第五章庄严场合的饮食礼制第一节礼始诸饮食一、礼的本质二、礼的语源学分析第二节牢礼之法一、牢礼之法释义二、牢礼之法之定规第三节致宾客之食物礼——饗、飧一、饗、飧为熟食二、朝食日饗，夕食日飧三、小礼日飧，大礼日饗四、饗、飧以爵命为等级之差第四节宴宾客之饮食礼——飧礼、食礼、燕礼一、烹大牢饮宾之礼——飧礼二、烹大牢食宾之礼——食礼三、设笱豆饮酒之礼——燕礼四、飧礼、食礼、燕礼之异同第五节饮食礼制的政治社会功能一、营造亲宾客、谐万民的氛围二、明君臣之义，教民治国三、别尊卑贵贱，维护统治秩序主要参考文献后记

<< 《周礼》 饮食制度研究 >>

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>