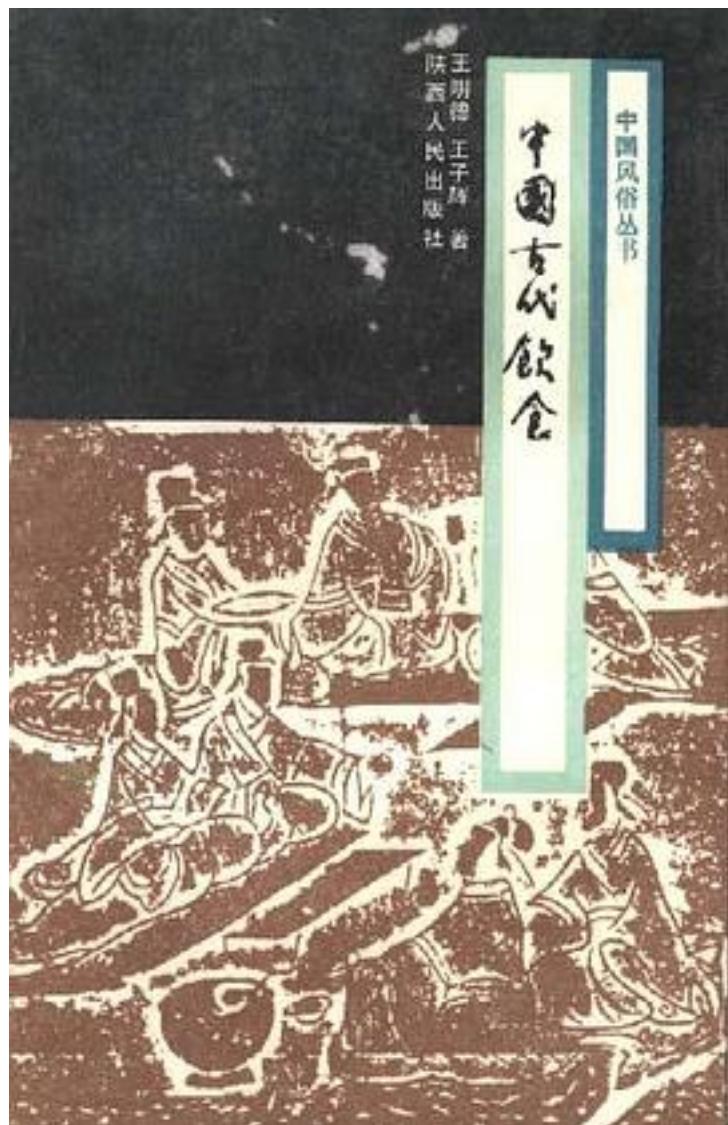


中国古代饮食



[中国古代饮食 下载链接1](#)

著者:王明德

出版者:陕西人民出版社

出版时间:1988-02

装帧:平装

isbn:9787224001471

内容提要

本书记述了中国从原始社会到清末饮食生活的
发展变化，包括饮食原料的开发利用；名馔佳肴的
来源、制作和食法；饮食礼仪、风俗的演变；不同
地区、民族的饮食风情特色；古代炊、餐、饮具以
及历代名人的饮食论述等。并附有多幅饪食器物图
和饮宴风俗图片及彩照。从各个方面反映了中国古
代饮食文化的璀璨，烹调技艺的精湛，也揭示了贵
族统治阶级生活之奢靡及暴殄天物之残忍，下层劳
动人民藜藿菜羹之清苦以及文人、隐士、僧尼等不
同阶层的饮食审美情趣。本书内容丰富，知识性
强，文笔娴练活泼。史学、文学、社会学、伦理
学、民俗学、美学、营养卫生学、长寿医学、方志
学以及食品工业、烹饪工艺等爱好者都可以从中得
到有益的启示。对于饮食行业的工作人员以及喜爱
家庭烹饪的读者也有参考价值。

作者介绍:

作者简介

王明德 1928年生于西安
市蓝田县。从事中国烹饪史教
学、烹饪科研和报刊编辑工作
多年。参与“仿唐菜点”等项
目研制成功。著有《曲江宴与
曲江春》、《清异录释注》等
五种。发表论文多篇。

王子辉1934年生于西安

市蓝田县。现任西安烹饪研究所副所长、中国烹饪协会理事。主持研制“仿唐菜点”等成功获科技进步奖。著有《秦馔古今谈》、《素食纵横谈》等八种。发表论文多篇。

目录: 目录

- 第一章 原始社会饮食浅窥
 - 茹毛饮血与有巢氏的传说
 - 燧人氏的故事与熟食的开始
 - 伏羲、神农与民食
 - 轩辕黄帝蒸谷为饭
 - 后稷教民稼穑
- 第二章 古代饮食原料
 - 《诗经》、《礼记》中反映的先秦时饮食原料
 - 《吕氏春秋》列举的名贵食品
 - 张骞从西域引进的饮食原料
 - 东汉时临海地区和台湾的饮食原料
 - 淮南王刘安始制豆腐
 - 从脂膏到植物油
 - 饧、蔗糖与唐太宗
 - 《岭表录异》中记述的唐代岭南山珍海错
 - 宋以来饮食原料的突出变化
 - 异彩纷呈的花卉类饮食原料
 - 食料家族里的宠儿——菌、藻
 - 屈到嗜芰与食菱成俗
 - 商山四皓与商芝菜的出名
 - 狗肉可登大雅之堂
 - 粤人嗜蛇肉历史悠久
 - 百岁羹——养菜
 - 第三章 古代名馔及其掌故
 - 仪狄、杜康与酿酒
 - 先秦时期的六类主要菜肴
 - 最早的一组名食——周八珍
 - 公子宋食指动与鼋羹
 - 炙鱼与公子光得国失女
 - 汉以来大放异采的面点糕饼
 - 享誉两千多年的雕胡饭
 - 汉时的“五侯鲭 (zheng音征) ”
 - 诸葛亮与魏晋时的馒头
 - 谢玄与鱼 (鱼乍) (zha音眨)
 - 诗人笔下的青精饭
 - 莼羹、鲈脍与张翰的“莼鲈之思”
 - 炙豚与烤乳猪
 - 毛修之与羊羹
 - 以其昏昏使人昭昭——隋唐时的镂金龙

凤蟹
浑羊羖忽
金齑玉脍
魏征与醋芹
张易之的炙鹅鸭
李环饧 (tang音糖) 及其来历
唐代烹饪美术作品“素蒸音声部”
“熊白啖”与穆宁的家法
白居易亲制胡麻饼
岭南名食象鼻炙
石烹遗风石鳌饼
夏供槐叶冷淘
红绫饼炎
王维·比丘尼辋川图小样
杨万里索食豆豉
脍炙人口的东坡肴馔
陆放翁诗中的素馔
最早的火锅涮兔肉——拨霞供
于阗全蒸羊与烤全羊
倪瓒与云林鹅
慈禧太后与菊花火锅

第四章 饮宴礼仪与历代名宴
周公与饮宴礼仪
乡饮酒与鹿鸣宴
野宴风俗的来历
唐代新进士的曲江宴
倾动皇州的唐代上巳节曲江游宴
唐代仕女的“探春宴”和“裙幄宴”
风韵别致的船宴
唐代盛行一时的烧尾宴
清代的满汉全席

第五章 节日饮食
丰富多采的春节食俗
上元节与元宵
从春盘到春卷
中和节饮“宜春酒”
馓子、麻花与寒食节
端午节与粽子
七夕与乞巧果子
中秋节与月饼
重九·重阳糕
腊八节与腊八粥
祭灶与灶糖

第六章 古时少数民族食俗片断
唐、宋时契丹族的饮食风尚
女真族的饮食风尚
蒙古族的饮食风尚
回族的饮食生活风尚
藏族的饮食文化
满族的饮食文化
新疆少数民族的饮食风尚
西南少数民族的饮食风尚

第七章 历代名家论饮食
伊尹的烹调宏论

孔子的十三个“不食”

淮南王刘安的饮食观

李渔的饮食论

袁枚的饮食之道

黄帝内经中的养益助充说

附：孙中山论中国饮食

第八章 古代炊、餐、饮具举要

鬲 (li音利) · 鼎 · (xing音形)

釜 · 鎏

(gui音规) · (jia音甲)

甑 · 笼鍪

笾 (bian音边) · 豆

簋 (gui音鬼) · (fu音府)

爵 · 觚 · 尊 · 杯

筭 · 瓢

筷子

后话

· · · · · (收起)

[中国古代饮食 下载链接1](#)

标签

历史

饮食

文化

饮食类

中国古代饮食

美食

民俗学

民俗

评论

随园食话后第二本我很爱的书

有些干货的。

相当经典

还是比较考究的~

认识了很多生僻字_(:3」∠)_

节日饮食很不错，你们不是说生活要有仪式感吗？那就从每个节日该吃些什么最开始吧。面很广，里面也罗列了很多书的名字，有兴趣的按里面的书找就好。最惊喜的是找到个倪瓒还是无锡人

主要是作者博览群书之后的心得，整部书写的比较散，每一章节之间没有必然的联系和前后关系。引经据典，但是缺乏图片说明。最后一章都讲到孙中山了让我有点震惊。

考据严谨可以当趣味冷知识读的书...

我国人民从古到今各种能想到的烹饪方式菜式全试过了还包括素食主义动保思想等等...天赋全歪了，羹不就跟现在西餐开胃汤一样嘛，脍不就是现在德国人喜欢吃的搅碎生猪肉加蒜么，好多菜做法都一样的，而且很多零食点心是要作为商品出售改进流行起来的，好像没什么做法没试过，没什么食材没试过，毕竟人口大国.....印象最深的菜名是狗瞌睡鱼www特别萌，少数民族饮食西南地区最有趣，好想吃酸笋！还有读到孔子絮絮叨叨地说--大家不要买市面上的饮料和肉哇不如自己厨房做的卫生简直hhhh，孙中山后面嘴炮连发也很有趣，筷子改名的原因也很奇葩，我国人民一直就是喜欢追求速度的急性子啊

围绕各种饮食相关的内容，杂七杂八，包罗万象。

边读边抹口水。很详尽的菜谱

很有意思，能通过食物的演变史把历朝历代的风貌感受一遍。当然，最可能是因为食物本身就很有意思吧哈哈哈

[中国古代饮食 下载链接1](#)

书评

[中国古代饮食 下载链接1](#)