

■ 酒店管理与烹饪专业规划教材

ZHONGGUO YINSHI WENHUA

中国饮食文化

■ 谢定源 编著



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

■ 酒店管理与烹饪专业规划教材

中国饮食文化

谢定源 编著



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS

浙江大學出版社

内容简介

本教材共分8章,分别讲述饮食文化的概念、研究内容、基础理论及主要特性;中国饮食文化的区域性;中国饮食文化的层次性;中国饮食民俗;中国饮食礼仪;中国菜点文化;中国茶文化;中国酒文化。本教材注重科学性、学术性、系统性与知识性、应用性、实用性的有机结合,既重视中国饮食文化的辉煌历史,又力求突出当代饮食文化的时代特征。尽量做到资料翔实、图文并茂、通俗易懂、雅俗共赏,理论阐述与实例分析相结合。

本教材适合酒店管理、烹饪、餐饮管理、旅游管理、食品科学与工程、食品加工等专业教学使用,也可供饮食文化研究者和饮食文化爱好者作为参考。

图书在版编目(CIP)数据

中国饮食文化 / 谢定源编著. —杭州:浙江大学出版社,
2008.11

酒店管理与烹饪专业规划教材
ISBN 978-7-308-06333-3

I. 中… II. 谢… III. 饮食—文化—中国—高等学校—
教材 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 167130 号

中国饮食文化

谢定源 编著

责任编辑	应伯根
封面设计	刘依群
文字编辑	王元新
出版发行	浙江大学出版社 (杭州天目山路 148 号 邮政编码 310028) (E-mail: zupress@mail. hz. zj. cn) (网址: http://www.zjupress.com http://www.press.zju.edu.cn) 电话: 0571—88925592, 88273066(传真)
排 版	杭州求是图文制作有限公司
印 刷	浙江中恒世纪印务有限公司
开 本	787mm×960mm 1/16
印 张	23
字 数	425 千字
版 次	2008 年 11 月第 1 版 2008 年 11 月第 1 次印刷
印 数	0001—3000
书 号	ISBN 978-7-308-06333-3
定 价	45.00 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行部邮购电话 (0571)88925591

前言

当今,人们的饮食生活从质量到内涵都发生了前所未有的变化。随着消费结构的升级换代,消费者的消费需求逐渐过渡到了精神消费阶段。吃不仅仅只是为了解决温饱,人们已从过去的吃饱吃好,发展到要吃健康、吃品位、吃文化。人们希望从中吃出艺术的美感、文化的内涵、享受的情趣。从某种意义上讲,顾客到餐厅,是消费文化、享受文化,除了充饥之外,也是去体会一种精神上的享受,这种能带来享受的根源就是特色鲜明的文化,饮食产品已成为充满人性化的载体。近几十年,中国餐饮业经历了菜品风味战、价格战,现在已步入品牌战阶段,品牌化的实质正是企业文化建设的过程。只有当消费者在消费文化时产生激动、乐趣,企业才能真正建立起消费者的品牌忠诚度,因此企业的文化力将成为未来企业的核心竞争力。“小企业做事,中企业做人,大企业做文化”、“一流企业做文化,二流企业做服务,三流企业做产品”已成为商界人士的共识。这种时代变革与潮流,对餐饮、食品等相关专业的大学生提出了应加强饮食文化学习的要求。

大学教育应重视技术教育,但不应只强调技术教育。如果在大学里过分强调实用技术,而忽略了基础学问的深植,忽略了人文素质和创新能力的培养,将来会很容易被淘汰。因此,高等教育须培养既有专业特长,又知识面宽、富有人文素养、有创新能力、能适应社会需要的全面发展的人才。作为新时代的烹饪、餐饮、食品科学与工程等专业的大学生不仅需要学习烹调技术知识,掌握食品制作的科学与技术,学习营养配餐知识,研究怎么才能吃得科学、吃得有滋味,还应该熟悉中国饮食文化,增强宏观思维、综合思维能力及想象力,学会如何鉴赏与品尝美食,懂得美食的创造艺术,研究怎么才能吃得有文化、有艺术,怎样才能给人提供高尚的精神享受,并增强透过饮食现象分析制约其存在与发展的内在因素。在未来菜品开发、食品生产时,充分注意食品与人及人群关系的意识,以便能自主开发出富有文化含量与品位、附加值高的菜点美食。

笔者自1981年涉足烹饪与饮食文化,1994年起在华中农业大学为食品科学与工程、烹饪科学与营养保健等专业本科生开设中国饮食文化课程。经多年的学习与教学实践,日益觉得该领域大有学问,在烹饪、食品等专业开设此课程很有

必要。笔者 1999 年曾与我国著名的饮食文化专家赵荣光教授合作编写了一本《饮食文化概论》教材,该教材在被全国各地高校广泛使用后我们曾收到一些反馈信息。此次编写《中国饮食文化》,吸取了有关院校及教师的意见,并结合自己的教学体会,对教材内容作了较大幅度的调整,力争做到科学性、学术性、系统性与知识性、应用性、实用性的有机结合,尽量做到资料翔实、图文并茂、通俗易懂,以期能更好地满足教学需要。

在编写此教材过程中,得到了浙江工商大学赵荣光教授的热情鼓励与帮助,还得到了华中农业大学领导与老师的大力支持,参考了国内外同行的有关论著,在此特致以衷心的感谢。因笔者学识水平有限,书中难免有不足之处,恳请专家学者、广大读者批评指正。

华中农业大学

谢建源

2007 年 9 月

目 录

第一章 绪 论	1
第一节 中国饮食文化的概念及研究内容	1
一、文化	1
二、饮食文化的概念	3
三、饮食文化的研究内容	4
第二节 中国饮食文化研究的基本状况	5
一、中国历代饮食文献概述	5
二、国内辛亥革命以来的中国饮食文化研究	8
三、海外的中国饮食文化研究	17
四、中国饮食文化研究的趋势	19
第三节 中国饮食文化的基础理论与特性	19
一、中国饮食文化的基础理论	19
二、中国饮食文化的五大特性	30
复习思考题一	36
第二章 中国饮食文化的区域性	37
第一节 中国饮食文化区域性的划分	37
一、历史上饮食文化区域性的表述方式	37
二、菜系说	39
三、饮食文化圈说	44
第二节 中国各区域饮食文化	48
一、东北饮食文化	48
二、华北饮食文化	53
三、西北饮食文化	63
四、华东饮食文化	70
五、华中饮食文化	87

六、华南饮食文化·····	93
七、西南饮食文化·····	97
复习思考题二·····	103
第三章 中国饮食文化的层次性 ·····	104
第一节 中国饮食史上的层次性结构·····	104
一、饮食文化层的概念·····	104
二、饮食文化层是阶级社会历史的产物·····	104
三、中国历史上饮食文化的基本层次·····	105
四、各饮食文化层之间的关系·····	106
第二节 饮食文化层的历史概况·····	106
一、果腹层饮食文化·····	106
二、小康层饮食文化·····	108
三、富家层饮食文化·····	109
四、贵族层饮食文化·····	111
五、宫廷层饮食文化·····	116
复习思考题三·····	128
第四章 中国饮食民俗 ·····	129
第一节 民俗与饮食民俗·····	130
一、民俗·····	130
二、饮食民俗·····	130
第二节 节日食俗·····	130
一、节日的含义与节日产生的原因·····	130
二、主要传统节日食俗·····	131
三、节日食俗的文化特征·····	143
第三节 日常食俗·····	144
一、餐制·····	144
二、食物结构·····	145
三、饮食特点·····	146
第四节 人生礼仪食俗·····	147
一、诞生礼食俗·····	147
二、婚事食俗·····	148
三、寿庆食俗·····	152

四、丧事食俗	153
第五节 宗教信仰食俗	155
一、宗教与宗教信仰食俗的特性	155
二、佛教食俗	157
三、伊斯兰教食俗	160
四、基督教食俗	162
五、道教食俗	163
第六节 少数民族食俗	165
一、华北、东北少数民族食俗	165
二、西北少数民族食俗	169
三、中南、西南少数民族食俗	177
四、华东少数民族食俗	197
复习思考题四	198
第五章 中国饮食礼仪	199
第一节 先秦时代的食礼	199
一、礼的起源与作用	199
二、饮食方式	200
三、饮食上等级森严	201
四、宴礼与餐前祭祀	202
第二节 封建制时代食礼	203
一、分餐与合食	203
二、筵宴座次	205
三、进食礼仪	207
第三节 现代宴席礼仪	208
一、宴席座次与餐桌排列	208
二、宴席上的礼仪	211
复习思考题五	212
第六章 中国菜点文化	213
第一节 中国菜点史	213
一、中国菜点发展的萌芽期	213
二、中国菜点发展的雏形期	215
三、中国菜点发展的拓展期	217

四、中国菜点发展的交融期	219
五、中国菜点发展的繁荣期	221
六、中国菜点发展的鼎盛期	224
七、中国菜点发展的转型创新期	225
第二节 中国古代烹饪器具	227
一、炊具	227
二、贮藏器具	237
三、盛食器具	239
四、进食器具	246
第三节 中国传统烹饪方法	248
一、煮汆涮卤煨炖类	248
二、烧焖扒烩类	251
三、炸烹熘爆炒煎贴焗类	253
四、蒸烤熏类	258
五、其他制法	260
第四节 中国菜点的种类与菜点美的构成因素	264
一、中国菜点的种类	264
二、中国菜点美的构成因素	265
复习思考题六	273
第七章 中国茶文化	274
第一节 中国茶文化的起源与发展	274
一、茶文化的起源	274
二、茶文化的形成	276
三、茶文化的拓展	278
四、茶文化的曲折发展	279
第二节 中国茶艺	279
一、茶的种类	279
二、茶水	282
三、茶具	285
四、茶的烹制沏泡与品饮	293

第三节 茶 道	301
一、茶艺与茶道的关系	301
二、中国的茶道精神	302
三、中国茶道与日本茶道比较	304
第四节 茶馆	305
一、茶馆的形成与发展	305
二、风格各异的茶馆	307
第五节 茶与文学艺术	310
一、茶与诗词	310
二、茶与辞赋、散文及对联	312
三、茶与小说	314
四、茶与画	314
五、茶与谣谚、传说、歌舞及戏曲	315
复习思考题七	316
第八章 中国酒文化	317
第一节 酒的起源与发展	317
一、黄酒的起源与发展	318
二、白酒的起源与发展	319
三、葡萄酒的起源与发展	320
四、啤酒的起源与发展	320
第二节 饮酒艺术	321
一、酒的种类	321
二、酒 器	324
三、酒的饮用方法	337
第三节 酒礼、酒道与酒令	340
一、酒 礼	340
二、酒 道	341
三、酒 令	342
第四节 酒旗、匾对、题壁与酒店	346
一、酒 旗	346
二、匾 对	347
三、题 壁	348
四、酒 店	348

第五节 酒文学.....	351
一、中国酒文学兴盛的原因	351
二、繁荣的酒文学	351
复习思考题八.....	352
参考文献.....	353

第一章

绪 论

学习目标

1. 了解中国饮食文化的研究状况。
2. 熟悉中国饮食文化的研究内容。
3. 掌握饮食文化的概念、中国饮食文化的四大基础理论。
4. 理解中国饮食文化的五大特性。

本章概要

本章主要介绍文化、饮食文化的概念；饮食文化的研究内容；古今对中国饮食文化研究的基本状况；饮食疗疾、饮食养生、本味主张、孔孟食道等中国饮食文化的四大基础理论；食物原料选取的广泛性、进食选择的丰富性、肴馔制作的灵活性、区域风格的历史传承性、各区域间文化的通融性等中国饮食文化的五大特性。

第一节 中国饮食文化的概念及研究内容

一、文 化

关于文化的定义，一百多年来各国学者提出了众多不尽相同的看法，据《大英百科全书》统计，世界上仅在正式的出版物中给文化所下的定义即达 160 种之多，

可谓众说纷纭,见仁见智,莫衷一是。

从字源上看,英文与法文的“文化”一词均为 culture,原从拉丁文的 cultura 而来。拉丁文 cultura 有耕种、居住、练习、注意、敬神几种含义,可见它的含义比较广泛。英文中的“农业”一词 agriculture、“蚕丝业”一词 silkculture、“体育”一词 physioculture,都由 culture 构成,显然都有文化的含义在内。

英国人类学家 I. B. 泰勒先后给“文化”下了两个定义:“文化是一个复杂的总体,包括知识、艺术、宗教、神话、法律、风俗,以及其他社会现象”(《人类早期历史与文化发展之研究》,1865);“文化是一个复杂的总体,包括知识、信仰、艺术、道德、法律、风俗,以及人类在社会里所得一切的能力与习惯”(《原始文化》,1871),两个都是非常宽泛的“大文化”的概念。

20 世纪初,德国哲学家 T. 莱辛认为,文化就是“精神”支配生活。这种理解又被 F. 普洛格等人推衍为“文化是一种适应方式”的观点(《文化演进与人类行为》,辽宁人民出版社,1988)。有“后工业社会之父”之称的美国社会学家丹尼尔·贝尔,在《后工业社会的来临》(1973)一书中写到,社会可以分为“经济、政治、文化分立”的三个领域。他说:“我想文化应定义为有知觉的人对人类面临的一些有关存在意识的根本问题所作的各种回答。这些问题的反复出现就构成了文化世界,只要对存在的极限有所意识的人所在的社会里都可以碰见这些问题。”

顾康伯在他的《中国文化史》(上海泰东图书局,1924)自序中则持更宽泛论述:“夫所谓文化者,举凡政治、地理、风俗、宗教、军事、经济、学术、思想及其他一切有关人生之事象,无不毕具。”梁漱溟则认为,文化“是生活的样法”(梁漱溟著《东西文化及其哲学》第三章);“文化之本义,应在经济、政治,乃至一切无所不包”(梁漱溟著《中国文化要义》第 2 页)。在梁启超尚未写成的《中国文化史目录》一书中,列有 28 个几乎囊括中国民族生活全部内容的“篇”,其中便有一个独立的“饮食篇”。

综上所述,对文化的理解,中外比较一致的倾向是宽泛论观点,即“大文化”观点。诚然,在众多的歧义互见的定义中,宽窄程度是不尽相同的,但它具有广泛和侧重精神方面两个主要特点。

“文化”一词,在我国是古已有之的。不过,它不同于近代的概念。在我国历史上,“文化”一词用来指中国古代封建王朝所施行的“文治”和“教化”的总称。“凡武之兴,为不服也,文化不改,然后加诛”(汉·刘向《说苑·指武》);“文化内揖,武功外悠”(《文选》晋·束皙《补亡诗》)。引文意义是相同的。

在先秦典籍中,虽时而见到“文”、“化”二字,却还没有合成一词。如《尚书·序》:“由是文籍生焉”;《尚书·大禹谟》:“文命敷于四海”;《论语·学而》:“行有余力,则以学文”;《论语·雍也》:“质胜文则野,文胜质则史。文质彬彬,然后君子”

等。而且上引诸典,“文”字的含义又不尽相同。《易》贲卦《彖传》中有了“……观乎人文,以化成天下”句,“文”与“化”已有靠近的趋势。孔颖达在《周易正义》中仍释为:“言圣人观察人文,则诗书礼乐之谓,当法此教而化成天下也。”可见,中国古籍中的“文化”,是指诗文礼乐、政治制度、道德礼俗等的综合体。

将文化的各种解释归纳起来,则可分为狭义和广义两种。

狭义的文化,是指社会意识形态(如思想、道德、风尚、宗教、文学艺术、科学技术、学术等)以及与之相适应的组织和制度。

广义的文化,是指人类社会历史实践过程中所创造的物质财富和精神财富的总称。

物质文化是指人类用各种材料对自然加工造成的器物的、技术的、非人格化的、客观的东西,即人创造的物质财富,如城池、宫殿、祠庙、桥梁、器皿、工具、服饰、饮食等。精神文化是指人类对自然进行加工或塑造自我过程中形成的用语言或符号表现出来的,精神的、人格的、主观的东西,即人类创造的精神财富,如文字、语言、宗教、哲学、音乐、绘画、书法、风俗、制度等。

文化体系的构成有三层说、四层说、五层说、六层说等。四层说将文化分为物态文化层、制度文化层、行为文化层、心态文化层。

(1)物态文化层约相当于物质文化,表现为物体形态,故称物态文化,它是人的物质生产活动及其产品的总和,属实体文化。如服饰文化、饮食文化、建筑艺术文化均属物态文化层。物态文化以满足人类最基本的衣、食、住、行等方面的生存需要为目标,直接反映人与自然的关系,反映社会生产力的发展水平。

(2)制度文化层:指各种社会规范,它规定人们必须遵循的制度,反映出一系列的处理人与人相互关系的准则。如家族制度、婚姻制度、官吏制度、经济制度、政治法律制度、伦理道德。

(3)行为文化层:多指人际关系中约定俗成的礼仪、民俗、风俗,即行为模式。这是一类以民俗民风形态出现,见之于日常起居动作之中,具有鲜明的民族、地域特色的行为模式,如男方给女方送茶,用茶不能移植来寓意一女不嫁二夫。行为文化有三个特征,一是集体约定俗成,并反复履行,如春节、五月五端午节、八月十五中秋节等。二是形式类型化、模式化。如春节要贴对联、放鞭炮、包饺子;端午节包粽子;八月十五吃月饼。三是时间上一代传一代。

(4)心态文化层:指价值观念、审美情趣、思维方式、心理活动等。这是文化的核心。

二、饮食文化的概念

饮食文化是一个涉及自然科学、社会科学及哲学的普泛的概念,是介于文化的

狭义和广义之间,又融通二者的一个边缘不十分清晰的文化范畴。

饮食文化是指食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学,即由人们食生产和食生活的方式、过程、功能等结构组合而成的全部食事的总和。

三、饮食文化的研究内容

饮食文化研究食物原料、饮食器具、饮食制作、饮食消费、饮食礼俗、饮食方式、饮食养生、饮食思想、饮食文献等内容。

(1)食物原料是人类饮食的物质基础。自古以来饮食资源的采集、开发和利用,便成为人类社会最重要的物质生产活动之一。从史前社会人类的采集渔猎至后来的“以农立国”,均体现了这一原则。因此,通过对中国历史上饮食资源开发、利用的考察,既有助于人们加深对中国文明史,特别是中国饮食文化的具体发展过程及其规律的认识,也有助于科学地预测它的今后发展方向。

(2)饮食器具作为人类调制饮食赖以存在和延续的工具载体,是人类饮食文明各个发展阶段的一大标记。因此,通过对中国历史上各种饮食器具的用途、质地、形制及其发明、发展、演变的具体过程的考察和研究,有助于我们加深对中华文明史的认识。

(3)饮食制作按加工方法和性能可以分为烹饪和食品加工两个部分。通过对中国历史上各种食品原料加工、烹饪方法等发展过程的考察与研究,有助于我们对饮食文化的起源、发展及其演变过程、规律与作用等有一个比较清晰的认识。

(4)饮食消费以饮食市场为对象,通过对饮食中的商品与市场消费关系的研究,来认识和探讨历代人们的饮食消费心理、饮食消费价值取向及饮食市场的发展规律。饮食市场又可分为原料市场和餐饮业两类。原料市场包括粮食、蔬菜、禽肉、水产品饮料、餐具、燃料等商品,历史上所谓的粮市(或米市)、菜市、肉市、酒市、茶市、盐市以及柴市、炭市等均属于原料市场的范畴。餐饮业又称为饮食业,包括食店、酒楼、茶肆、小吃店等。我们在研究饮食市场时,必须对历代饮食市场的经营管理、商品的供应与流通、商品的价格等作重点的分析研究。

(5)饮食礼俗包括饮食礼仪、饮食习俗两个方面的内容。两者关系极为密切,一般而言,饮食礼俗是以饮食习俗为基础的,也就是说,俗是社会的习惯,礼是这个社会的“规则”,饮食习俗中如果加上了社会的“规则”,则俗就变成了礼俗。

(6)饮食方式是指人们在一定条件下饮食生活的样式和方法,它包括进食方式、餐饮方式等方面的内容。人类历史上的进食方式共有三种,即手指、筷子和叉子。中国历史上的餐饮方式可分为围食、分餐和合食三种。

(7)食疗养生主要包括饮食营养保健和食物医疗两个部分。它不仅是中国饮食史中不可或缺的重要组成部分,也是祖国传统医学宝库中一笔珍贵的文化遗产。

(8)饮食交流。饮食作为文化的重要组成部分,自然它的存在和发展也离不开文化的交流。饮食所具有的鲜明的地域性和民族性,是饮食文化交流的客观基础。

(9)饮食文献。中国历史上丰富的饮食文献,是我国文化遗产中的重要组成部分。但由于这些文献资料分散各处,再加上没有经过科学的归纳整理,给人们的研究工作带来了极大的不便。因此,迫切需要我们加强这一方面的工作,以中国历史上有关的饮食文献为研究对象,对其进行科学的整理、鉴别和运用,确定其来源和史料价值,从而为中国饮食史研究提供可靠的、合理的科学依据。中国历史上的饮食文献,大体上可以分为两类:一类是无文字记载的;另一类是有文字记载的。

(10)饮食思想。从进入文明社会以来,中国人的饮食思想与中国文化共生同长,历经数千年盛行不衰,成为中华文明中一朵璀璨的奇葩。中国餐馆开遍世界各地,受到世界各国人民的欢迎,中国烹调在世界上赢得“烹饪王国”的崇高美誉,追根溯源,是由于在中国思想史上,自古以来的诸子百家和各种学派都密切关注人们的生活方式,对饮食思想多有建树,形成了高度成熟而又发展完备的饮食理论体系。以食为天的儒家饮食思想、养生为尚的道家饮食思想、茹素修行的佛家饮食思想、清净为本的伊斯兰教饮食思想对人们在什么条件下吃、吃什么、怎么吃产生了重要影响。

第二节 中国饮食文化研究的基本状况

一、中国历代饮食文献概述

(一)饮食文献的界说

“文献”一词,出现在中国古书上,是从《论语》开始的,《论语·八佾》记载孔子所说:“夏礼,吾能言之,杞不足征也;殷礼,吾能言之,宋不足征也。文献不足故也。”这里的“文献”,宋人朱熹解释为:“文,典籍也;献,贤也。”即指历朝的文书档案和当时贤者的学识。这说明要了解过去的文化历史,一方面要取证于书本记载;另一方面要注意探索耆旧言论,而言论的内容,自然包括历代相承的许多传说和文人学士的一些评议。

“文献”这一名词,随着人类文明的进步和一些新的发现问世,其范围也在不断发展,人们把近代出土的龟甲、金石、竹简以及古代缣帛、绘画等都列入文献的范畴。现在出版的《辞海》对“文献”解释为:“今专指具有历史价值的图书文物资料,

如历史文献。亦指与某一学科有关的重要图书资料。”可见,文献是由图、书、文物资料组成的。也可以说,“文献”是指以文字、符号、形象为主要形式,并通过一定的技术手段,即写、刻、印、制等,使其记录有知识、有价值的一切载体。在这些载体中,记录着人类从事社会实践的全部史实和经验,反映了当时的历史和文化,并为后世获得知识、发展科学文化提供了条件。所以,“文献”是人类文化发展到一定阶段的产物。

“文献”的范围如此广博,而其中的每一种都包含有众多饮食文化史资料,因此,我们要研究饮食文化,必须要充分利用古代典籍、传说、龟甲、金石、缙帛、绘画等各种形式的艺术品。这些古代文献是中华民族古代文明发展史的物质见证,也是我们从中发掘饮食文化史资料的重要源泉。

(二)中国古代饮食文献典籍概述

有文字记录的饮食文化史料极其丰富。我国古代的目录学,一般是按经、史、子、集四部排列的,现把其中有关饮食文化的著作分述如下。

1. 经 部

自从汉武帝罢黜百家、独尊儒术以来,我国封建王朝的历代统治者,都把儒家的一些重要著作奉为经典,叫做“经书”。这些经书及后人解释这些书的著作,在我国古代的四部分类法中,都归于“经部”,放在各类图书的首位。清朝乾隆年间编的《四库全书总目》,把经部书籍分为易、书、诗、礼、春秋、孝经、五经总义、四书、乐和小学等十类。其中主要部分就是儒家的经典(十三经),即《易》、《书》、《诗》、《周礼》、《仪礼》、《礼记》、《左传》、《公羊传》、《穀梁传》、《论语》、《孟子》、《孝经》、《尔雅》。这13部经书是我们研究古代饮食,特别是汉代以前饮食的基本材料,仅以《周礼》、《仪礼》、《礼记》这三礼为例,其中就有众多篇章介绍古代的饭食、酒浆、膳馐、饮食器皿、饮食礼俗和习俗。

2. 史 部

列入历代书目中的史部书很多,《四库全书总目》把这些书分为正史、编年、纪事本末、别史、杂史、诏令奏议、传记、史钞、载记、时令、地理、职官、目录、史评15个子目,没有专列饮食类或食货类。但正史中有《食货志》,如《史记·平准书》、《汉书·食货志》都记有耕稼饮食之事,历代正史从《汉书》开始,相继撰有《食货志》。据不完全统计,史部中有关饮食的典籍有:《四民月令》、《南方草木状》、《岭表录异》、《东京梦华录》、《都城纪胜》、《武林旧事》、《南宋市肆记》、《梦粱录》、《中馈录》、《饔飧史》、《酒史》、《闽小记》、《清稗类钞》等。

3. 子 部

西汉刘歆的《七略》中,把先秦和汉初诸子思想分为10家,即儒、道、阴阳、法、