

美食中国



韩欣 主编



天津古籍出版社

美食中国

主编 韩欣

下 卷

天津古籍出版社



第一篇 源远流长的中国美食文化

目录

第一章 史前时代 / 2

- 第一节 远古的中国饮食 2
- 第二节 饮大河水吃土里粮 3
- 第三节 火食之路 7
- 第四节 久远的圣人 8

第二章 夏商周 / 12

- 第一节 夏商周的饮食文化 12
- 第二节 列鼎而食 16
- 第三节 夏商周的烹饪技巧 18

第三章 春秋战国 / 21

- 第一节 春秋战国的饮食 21
- 第二节 食补与食疗 22
- 第三节 墨家、道家、儒家的饮食观 23

第四章 秦汉三国 / 25

- 第一节 秦汉三国的饮食 25
- 第二节 丝绸之路与豆腐 31
- 第三节 “三国宴”的文化内涵 32

第五章 两晋南北朝 / 34

- 第一节 两晋南北朝的饮食 34
- 第二节 胡汉饮食交流 35

第六章 隋唐五代 / 40

- 第一节 隋唐五代的饮食 40
- 第二节 隋唐饮食文化 41
- 第三节 唐代饮食文化的交流 47
- 第四节 唐代的酒文化 50

第七章 宋辽夏金 / 52

- 第一节 宋朝的饮食 52
- 第二节 辽代的饮食 68
- 第三节 西夏的饮食 69
- 第四节 金朝的饮食 70

第八章 元明清时期的饮食 / 71

- 第一节 元代的饮食文化 71
- 第二节 明代的饮食 72
- 第三节 清代的饮食文化 75



第二篇 饮食之礼

- 第一章 食礼的形成 / 88
- 第二章 宴饮之礼 / 91
- 第三章 待客之礼 / 95
- 第四章 进食之礼 / 97

第三篇 饮食的功用

- 第一章 谈谈食功 / 100
- 第二章 祭先礼神 / 102
- 第三章 食系亲友 / 108
- 第四章 报上励下 / 113
- 第五章 交邦睦邻 / 118
- 第六章 饮食与养生 / 120
- 第七章 味觉与审美 / 125

第四篇 中国古代社会各阶层的饮食

第一章 皇宫里的饮食 / 132

- 第一节 历代皇宫的饮食 132
- 第二节 皇帝与美酒 137
- 第三节 皇宴 139
- 第四节 皇宫的膳单 141

第二章 官吏们的美食 / 147

- 第一节 上侈下靡的官吏宴飨 147
- 第二节 暴殄天物的野蛮美食 151

第三章 贵族的饮食 / 153

- 第一节 食必方丈的贵族派头 153
- 第二节 奇嗜恶癖，荼毒生灵 157
- 第三节 节俭之不易 159

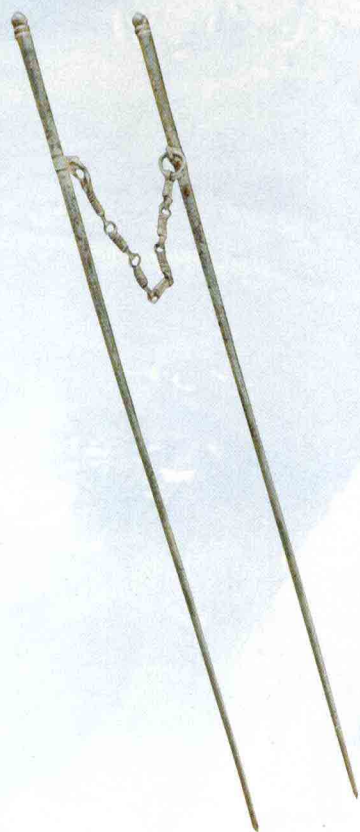
第四章 士大夫的饮食 / 161

- 第一节 士大夫的饮食观 161
- 第二节 鱼脍与士大夫 163

第五章 文人的饮食 / 164

- 第一节 文人菜 164
- 第二节 以酒当歌 166
- 第三节 名士文人的饮食观 174





第六章 商人的饮食 / 190

第七章 僧侣的饮食 / 195

第一节 戒杀与吃素 195

第二节 饮食戒规 196

第三节 佛教对我国饮食文化的影响 197

第八章 普通劳动者的饮食生活 / 199

第一节 穷独无刍薪 199

第二节 穷奢富侈的时俗 203

第五篇 少数民族的饮食

第一章 蒙古族的饮食 / 208

第二章 藏族的饮食 / 214

第三章 维吾尔族的饮食 / 220

第四章 壮族的饮食 / 225

第五章 回族的饮食 / 231

第六章 满族的饮食 / 235

第七章 白族的饮食 / 238

第八章 土家族的饮食 / 241

第九章 苗族的饮食 / 244

第十章 朝鲜族的饮食 / 250

第十一章 侗族的饮食 / 255

第十二章 傣族的饮食 / 258

第十三章 哈尼族的饮食 / 262

第十四章 彝族的饮食 / 264

第十五章 瑶族的饮食 / 271

第六篇 悠久的节庆

第一章 春之节 / 275

第一节 立春 275

第二节 元日 276

第三节 人日 279

第四节 元宵节 279

第五节 中和 282

第六节 春社 283

第七节 寒食 284

第八节 清明 285

第九节 上巳	286
第二章 夏之节 /287	
第一节 立夏	287
第二节 佛节	288
第三节 端午	289
第四节 夏至	292
第五节 伏日	293
第六节 乞巧	295
第三章 秋之节 /297	
第一节 立秋	297
第二节 中秋	297
第三节 重阳节	301
第四章 冬之节 /304	
第一节 十月一	304
第二节 冬至	305
第三节 腊日	306
第四节 祭灶	308
第五节 除夕	309

第七篇 美食与饮饮食业

第一章 美食的创造者 /312

第二章 中国古代著名厨师 /317

第三章 古代饮食店 /319

第一节 古代餐馆	321
第二节 古代酒肆	326

第四章 汉族的饮食文化特点 /342

第一节 熟食性	342
第二节 隐喻性	342
第三节 美食性	343
第四节 独白性	344

第八篇 中国历代炊餐具

第一章 炊餐具概述 /346

第一节 陶器的诞生	346
第二节 中国古代炊餐具的分期	347
第三节 餐具的分类、命名与功能	348





第二章 陶器时期的炊餐具 / 349

- 第一节 陶器的历史 349
- 第二节 史前彩陶 351
- 第三节 陶釜和陶甗 352
- 第四节 陶灶 354
- 第五节 鼎、鬲和鬲 355

第三章 铜器时期的炊餐具 / 356

- 第一节 青铜食器的历史 356
- 第二节 青铜饪食具 357
- 第三节 其他青铜饪食具 364
- 第四节 陶瓷炊餐具 365
- 第五节 玉、漆、象牙等餐具 366
- 第六节 灶具 368

第四章 铁器早期的炊餐具 / 369

- 第一节 陶铜炊具 369
- 第二节 蒸笼和炉灶 370
- 第三节 漆制餐具 371
- 第四节 粮食加工工具 379

第五章 铁器中期的炊餐具 / 381

- 第一节 釜、甗、锅、刀、勺等炊具 381
- 第二节 瓷器餐具 382
- 第三节 金、银、玉、珐琅等餐具 390

第六章 铁器近期的炊餐具 / 394

- 第一节 元、明、清代陶瓷餐具 394
- 第二节 金属炊餐具 396
- 第三节 新型原料餐具 397

第七章 其他餐具 / 400

- 第一节 餐匙 400
- 第二节 筷子的历史 403
- 第三节 酒器 407
- 第四节 雕制食器 413

第九篇 菜系

- 第一章 鲁菜 / 422
- 第二章 粤菜 / 427
- 第三章 川菜 / 429

- 第四章 苏菜 /434
- 第五章 闽菜 /438
- 第六章 徽菜 /444
- 第七章 湘菜 /448
- 第八章 浙菜 /458

第十篇 老字号

- 第一章 京城老字号 /466
- 第二章 天津老字号 /510
- 第三章 上海老字号 /515
- 第四章 山东老字号 /518
- 第五章 江苏老字号 /519
- 第六章 福建老字号 /522
- 第七章 湖南老字号 /525
- 第八章 安徽老字号 /526
- 第九章 陕西老字号 /529
- 第十章 重庆老字号 /530
- 第十一章 四川老字号 /532
- 第十二章 浙江老字号 /535
- 第十三章 广东老字号 /543



第十一篇 美食工艺

第一章 原料制作技艺 /552

- 第一节 原料成形技艺 552
- 第二节 原料质感定向技艺 561
- 第三节 原料着味技艺 566
- 第四节 原料加热成熟技艺 571
- 第五节 冷菜制作技艺 600

第二章 面点制作技艺 /605

- 第一节 面团揉制技艺 606
- 第二节 馅心配制技艺 612
- 第三节 面点成形技艺 615
- 第四节 面点成熟技艺 619

第三章 菜肴制作辅助技艺 /622

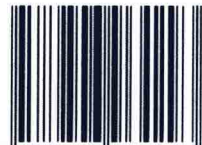
- 第一节 菜肴、点心盛装技艺 622
- 第二节 盘饰技艺 630
- 第三节 食雕技艺 632



责任编辑 张 玮
封面设计 武 婷



ISBN 978-7-80696-429-3



9 787806 964293 >

ISBN 978-7-80696-429-3

定价：320.00（全三卷）