

中国文化史丛书

ZHONGGUO WENHUASHI CONGSHU

中国饮食文化

林乃燊 著



周谷城主编

中 国 文 化 史 丛 书

ZHONGGUO WENHUASHI CONGSHU

中国饮食文化

林乃燊著

上海人民出版社

丛书常务编辑 王有为
丛书装帧设计 范一辛
本书责任编辑 王有为

· 中国文化史丛书 ·

周谷城 主编

中国饮食文化

林乃桢 著

上海人民出版社出版、发行

(上海绍兴路54号)

新华书店上海发行所经销 常熟周行联营印刷厂印刷

850×1156 1/32 印张6.5 插页6 字数132,000

1989年10月第1版 1989年10月第1次印刷

印数1—3,000(内精装本500册)

ISBN7—208—00416—1/K·107

定价 精装本10.95元 平装本6.55元



上：龙山文化陶甗



上：妇好墓玉簋

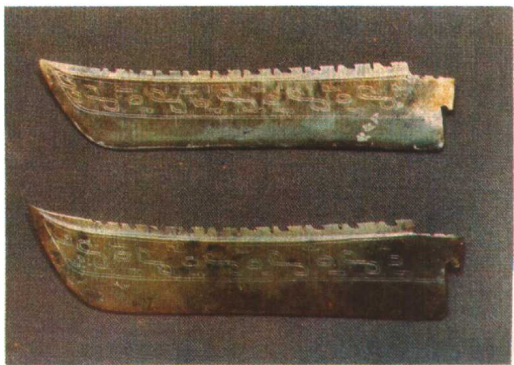


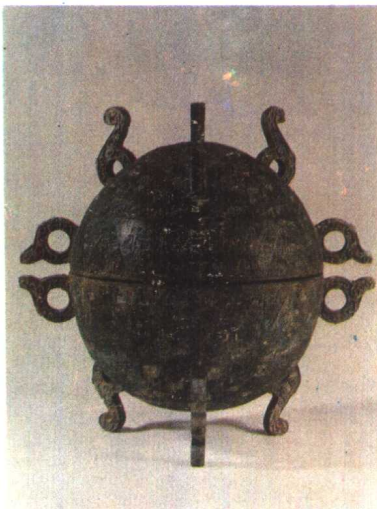
上：妇好墓三联甗

下：妇好墓象牙杯

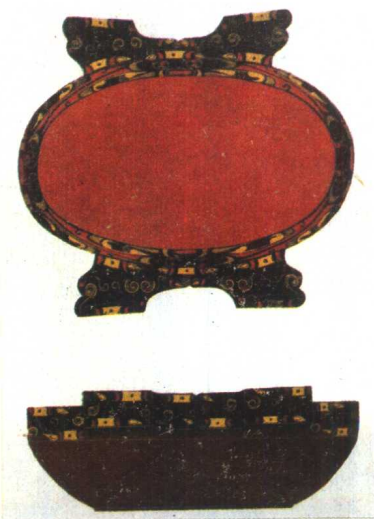


下：妇好墓玉刀





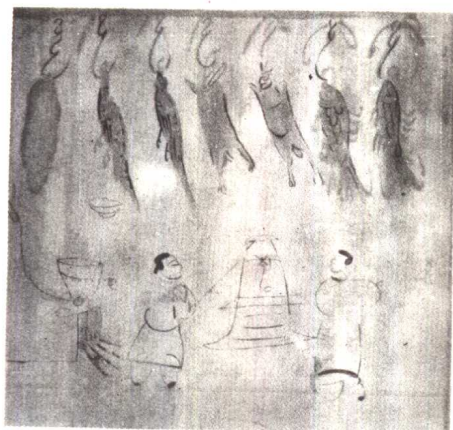
左上：妇好墓玉臼、玉杵
左中：曾侯乙墓大铜缶
左下：曾侯乙墓冰鉴
右上：春秋战国时青铜敦
右下：江陵楚墓漆耳杯





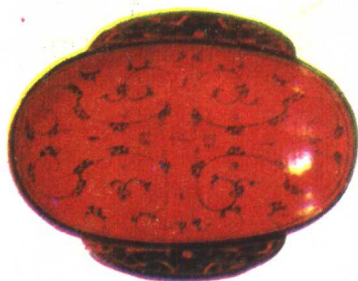
上：长沙马王堆漆鼎

右：长沙马王堆漆壶



上：山东诸城汉画像石庖厨图

右：长沙马王堆漆耳杯



左：唐代鎏金银盘



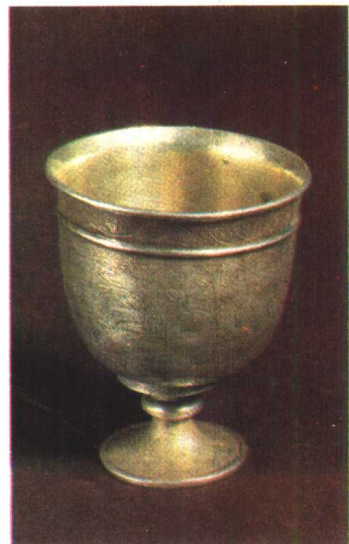
左上：唐代刻花金碗

左中：唐代银盖盘

左下：唐代高足银杯

右上：唐代宝相花文金杯

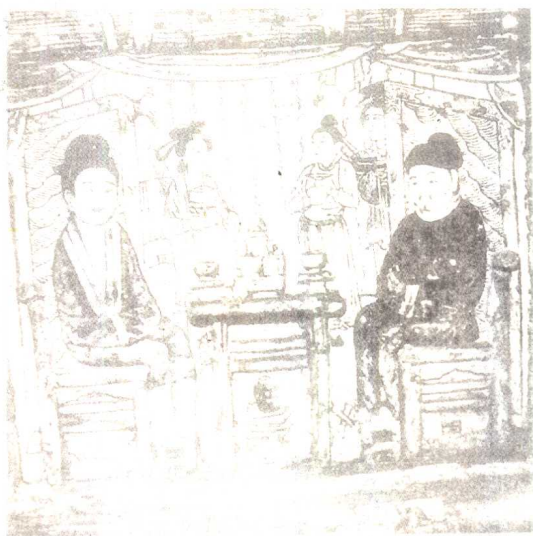
右下：唐代双鱼鏤花鎏金银盘



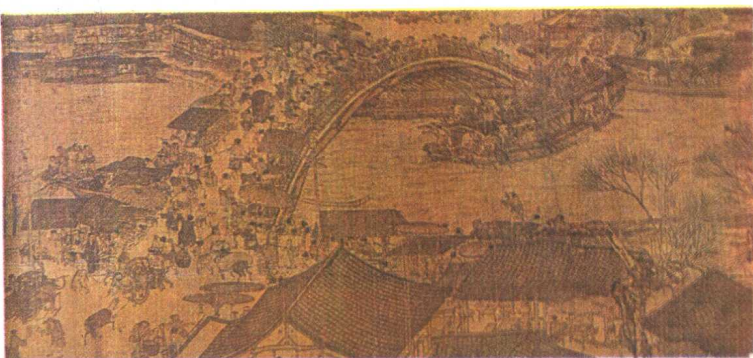
左：宋代韩熙载《夜宴图》



左：宋代家宴图

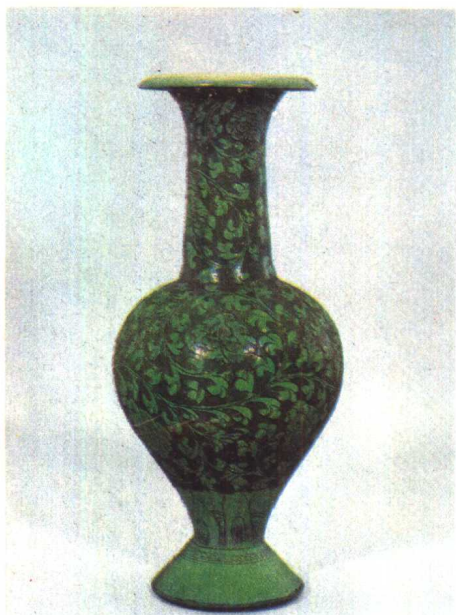


右：宋代《清明上河图》（部分）





上：南宋青瓷牡丹文不游环耳瓶



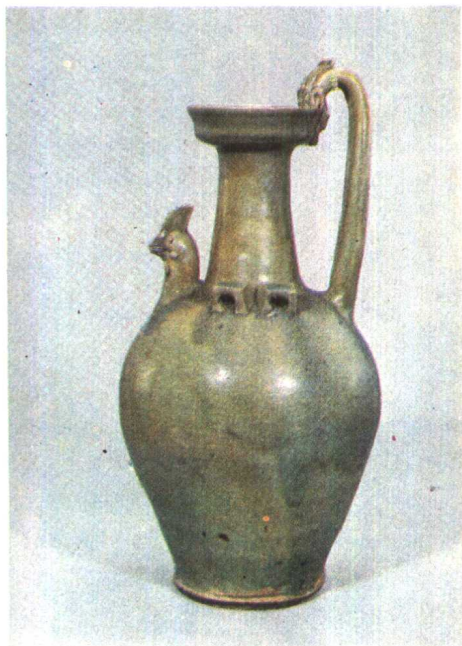
上：北宋绿釉搔落牡丹唐草文瓶



左下：元代染付双龙文扁壶

右下：明代红釉印花云龙文马上杯



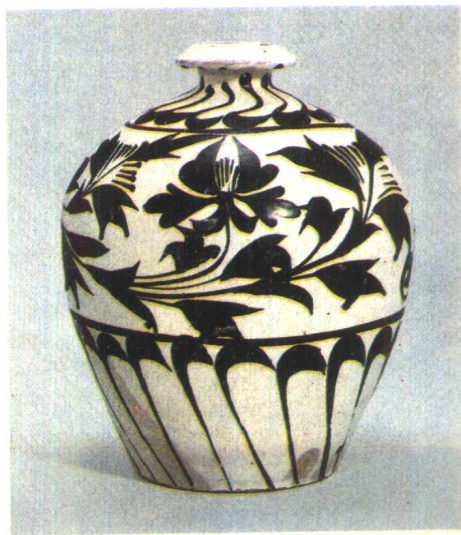


左上：六朝青瓷天鸡壶

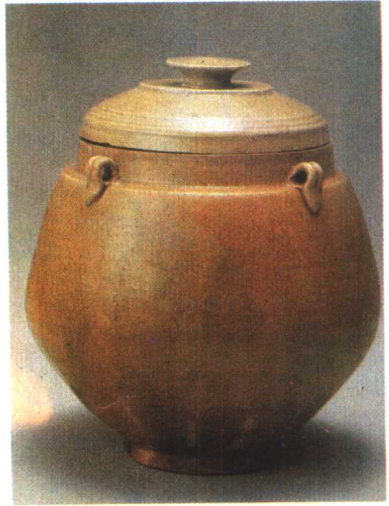
左下：明代金襴手人物图共盖壶

右上：隋代绿釉贴花文壶

右下：金代白釉黑花牡丹文瓶



左：
元明清瓷餐具



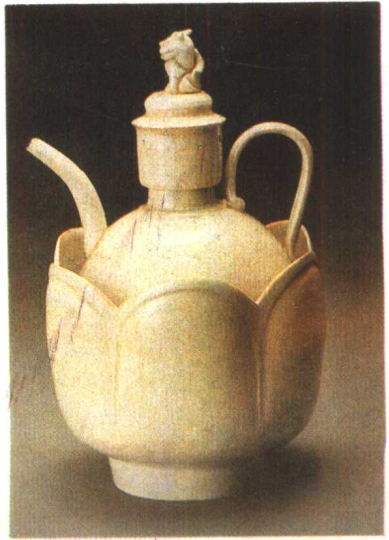
上：元明清瓷餐具

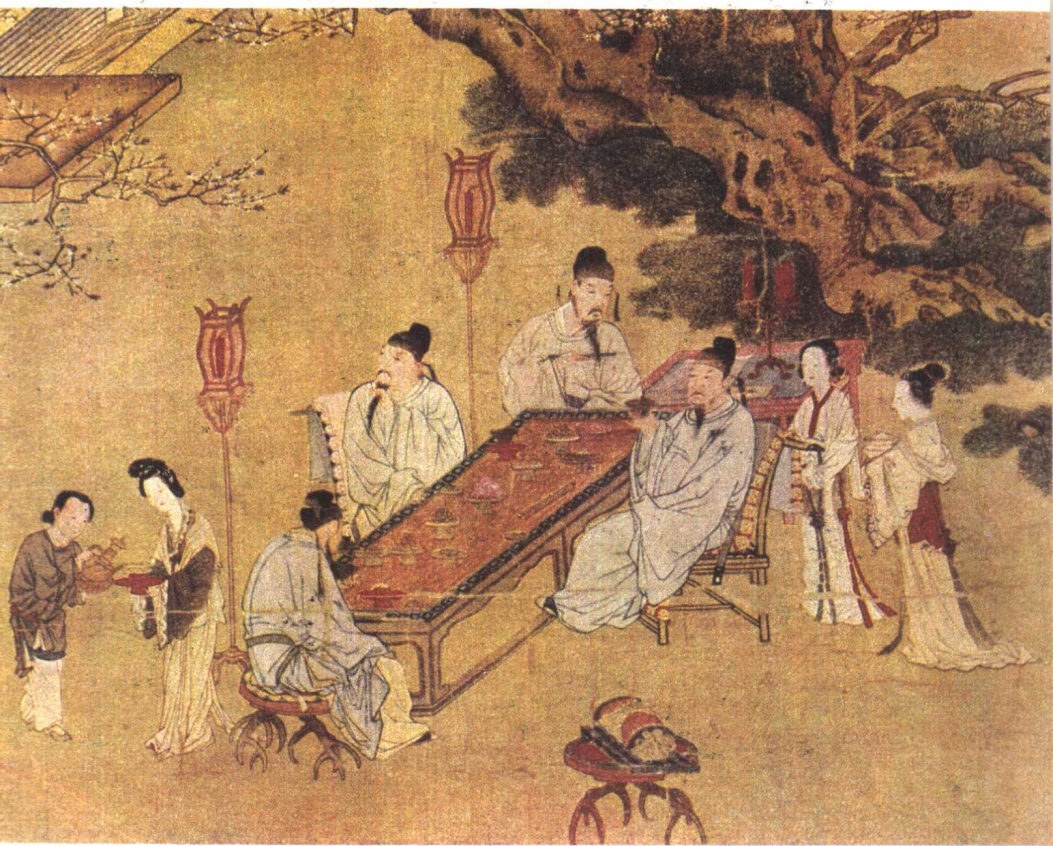
左：元明清瓷餐具

下：元明清瓷餐具



左：
元明清瓷餐具





明代仇英《春夜宴图》



左上：菠萝咕咾肉
左中：菊花套蟹
左下：辣味明虾
右上：牡丹虾仁
右下：冬瓜盅

《中国文化史丛书》编辑委员会

主 编 周谷城

编 委 (依姓氏笔划为序)

王 尧	叶亚廉	刘再复	刘志琴
刘泽华	朱维铮*	纪树立	李学勤
李致忠	张 磊	张广达	金冲及
金维诺	庞 朴*	姜义华	陶 阳

〔有*号为编委会常务联系人〕

FH48/16

编者献辞

以悠久、丰富、灿烂见称于世的中国文化，哺育着地球上人口最多的民族——中华民族。

曾经长时期地居于世界前列的中国文化，为人类的进步无私地献出了自己的珍藏。

今天，我们这个古老而又年轻的民族，正在大踏步地迈向新的纪元；世界上过度物质化了的国家，重新又把它们的目光投向文明的古邦。

于是，清理我们的文化遗产，描绘它的真实面貌，发扬它的优秀传统，评论它的千秋功过，规划它的锦绣前程，便织成了一项严肃而又富有魅力的历史使命，摆到了我们的面前。

这套丛书，因此诞生了！

我们设想从各个层面各个角度来探索中国文化的奥秘，诸如区域文化，民族文化，考古学文化，科学工艺，生活起居，思想学说，语言文学，艺术文学，体育武术，宗教神话，文化制度，文化事业，文化运动，文化交流与比较等等。

当然还需要综合性地展现中国文化的发展过程。我们期待具有世界影响的中国文化通史著作问世。在这以前，以体现不同时代的中国文化特色为宗旨的一系列著作，也将列入我们的丛书。

既称丛书,又受作者、编者和出版者各种条件的限制,内容自然难免不齐。我们企求在不齐中略见一致,所以争取在五年内先刊行五十种,以期初见系统性。但愿我们的初衷,十年刊行一百种,能够实现,那时读者也许会觉得这套丛书有助于认识和理解中国文化了。

任何关于编好出好这套丛书的建议和批评,我们都竭诚欢迎。

中国文化史丛书编委会

1984年10月

序 言

饮食,是人类生存和改造身体素质的首要物质基础,也是社会发展的前提。饮食文化,是随着人类社会的出现而产生,又随着人类物质文化和精神文化的发展而丰富自己的内涵。饮食文化发展的最初动力是食料的生产,是充饥养身的需要。人类摆脱了单纯依靠自然的采集游猎经济,开拓食料的生产,就产生了农、牧、渔等产业和学科,奠定了人类生存和发展的物质基础。随着生产技术和对食物知识的增加,摸索出去腥、加温、调味等方法,去改造食料的性能,以适应口味和身体的需要,逐渐懂得运用水濡、火烹、烧烤、曝晒、烟熏、风干、冰镇、发酵等手段,加工食料,定向生产各类食品,便产生了食品制造学。烹调学就是食品制造学的第一个成果和中心环节。由于各类食品的制造与贮存的需要,又产生了各类食品的制造工具、厨具、饮食器、盛贮器等食品工具制造学。由于交换的发展,对食品的储运和防腐保鲜的要求,又产生了食品包装学、防腐保鲜学。为了使机体与自然界物质交换的生命进程保持优质发展,又产生了营养学、食疗学和环境卫生学。随着生活的进展,食物的品类增加,滋味各异,人类品味的升华,又产生了味感美学。食物的色、香、味、形四种属性,核心是“味”;“色”和“形”之于视觉,“香”之于嗅觉,归根结蒂,都是把美味的信息传给味蕾,给人以惬意刺激,兴奋味