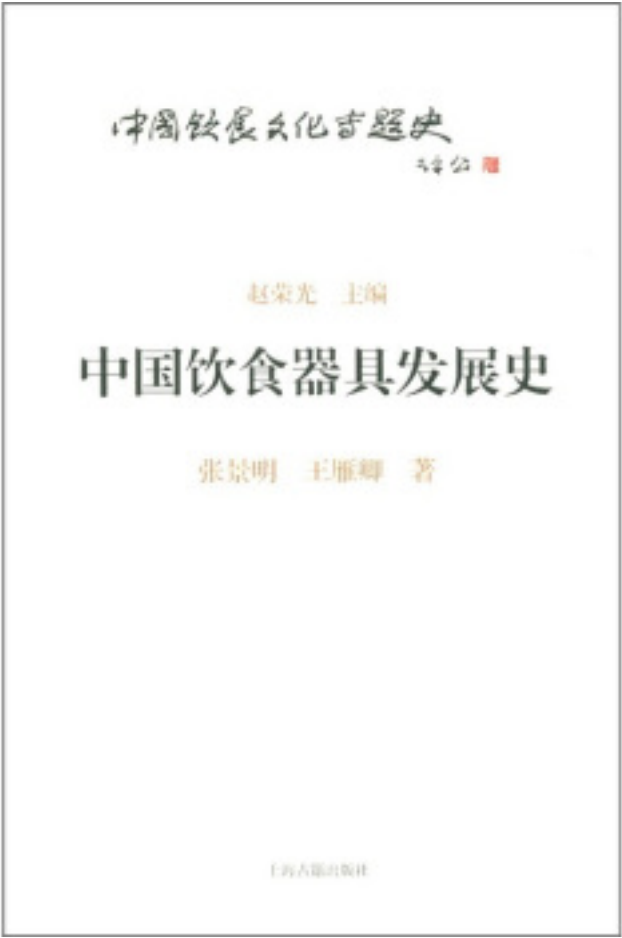


中国饮食文化专题史丛书：中国饮食器具发展史



[中国饮食文化专题史丛书：中国饮食器具发展史_下载链接1](#)

著者:张景明，王雁卿 著，赵荣光 编

[中国饮食文化专题史丛书：中国饮食器具发展史_下载链接1](#)

标签

评论

挺专业的一本书，可以了解过去的饮食文化

书非常好，因为我每次到博物馆，总不知道琳琅满目的古代中国食器到底是干什么用的，叫什么，不知道我们老祖宗怎么过日子，多多少少了解下，不错

非常好的产品，物流极快！赞赞！

包装精美，内容精彩，非常超值

不错，还可以。

这套《中国饮食文化专题史丛书》已经有了《中国食料史》，想办法收集全了。

这是该系列专题史著作当中的一本，很有研究价值，书的装帧很有手感，不错！

对青铜礼器有兴趣，不知道这本书讲了多少。买来翻翻看。

不错！！真的不错！！挺好的！！

讲古代饮食和饮食文化的，我很喜欢。

好书，很喜欢 好书，很喜欢

喜欢饮食文化的读者，就会喜欢这套书。

不錯，很好，店家很辛苦，謝謝了。

研究饮食名物的重要参考书

好书，真的不错，重点推荐

书不错，值得买，买来收藏，

很好的一本书，赵先生主编的。

帮朋友买的，希望会喜欢

很好我很喜欢内容很好

非常好的书正版!!!

值得拥有！！！！非常喜欢！！！！

代下！代下！代下！代下！代下！代下！代下！代下！代下！

好书。

中国饮食器具发展史中国饮食器具发展史中国饮食器具发展史中国饮食器具发展史中国饮食器具发展史中国饮食器具发展史中国饮食器具发展史中国饮食器具发展史中国饮食器具发展史中国饮食器具发展史

书很好 京东的书包装太烂 每次到货都会有破损

本书以饮食器具为主题，综合运用考古学、历史学、艺术学、民族学等各学科的研究方法、资料，特别是注重地下考古资料与地上文献资料的结合，论述了中国饮食文化中的饮食器具的发展简史。作者张景明、王雁卿从中国境内的原始人用来夹食的树枝开始讲起，一直讲到当代中国中外结合，灿烂辉煌、充分体现了多元文化特征的精彩纷呈的各类饮食器具。

且不去争论本书的结论是否正确，姑妄承认中国封建社会是一个“超稳定结构”事实，那么，时人又会是怎样的观感呢？记得一位哲人说过：“历史是倒思正写”。史学家们总是带着所处时代的问题往前去追溯源头、发掘历史，然后如其本来的顺序来叙述、解读。两位作者就坦承，“我们是为了解决近现代社会变迁之谜才去研究中国传统社会的。”（开放中的变迁，导言p5）1980年代初就完稿、出版的《兴盛与危机》，毫无疑问深刻地打上了八零年代的烙印。那一代的学人经历过中国千年来最为惊心动魄的激变，目睹了世上天国与人间地狱的百态，最后参与打碎了围绕革命建立起来的意识形态万花筒。在痛定思痛后，八零年代的学人们不得不抛弃被灌输已久的知识结构，重新开始理解中国过去和现在。

马克思在《资本论》中写道：“我们不仅为生者所苦，而且也为死者所苦。死者抓住活者！”对于1980年代初期刚刚得以呼吸自由的思想气息的年轻人来说，“真理必须是前进的。”（p63）而要前进，首先得抓住“封建”这个“死者”，因为，“只要从睡梦中醒来，黑夜本身是不足畏惧的。”（开放中的变迁，p1）让他们惊异和愤懑的是，中国历史的巨轮是如此迟缓且周而复始，而“封建主义”总是死灰复燃、甚至越反越凶。当时的学者亦曾反思：为何中国的统治者更迭往往需要血腥的斗争和毁灭后方可达成，以至于我们可以清晰地断代分期；而在西方的资本主义社会中，首脑或者议会继替并不带来明显的破坏作用，至少无需重建社会结构。再到历史中追根溯源，自秦始皇创制大一统的王朝体制起，多数的改朝换代大体花费上十至三十年时间，整个社会系统就能够自我修复而无甚改动。自古及今，中国历史似乎都在一个封闭的容器内生长。《兴盛与危机》将这些感受透过“超稳定结构”概念揭示出来，它认为中国封建王朝的崩溃是一种“脆性瓦解”，其根源就在于政治结构与文化结构一体化了，只能是一荣俱荣、一辱俱辱。“脆性瓦解”的毁灭性后果也中断了王朝后期刚刚露出的新社会结构枝芽，社会不得不复归于早期状态。

在怀有“全盘性反传统主义”冲动的年轻人看来，他们读出了“超稳定结构”的负面作用远大于正面价值：“压制创造性的协调会造成长久的僵化，依靠强控制得来的暂时繁荣会造成长期的停滞；在小农经济上组织起来的官僚网带来了毁灭性的动乱；以扼杀个

性为代价实现了个人、家庭与国家之间、人与自然之间的和谐的思想；虽抵制了宗教的滋生，却可以变为保守的思想体系。”（p221-222）他们急切地想要摆脱这个无处不在的结构，声言“一个可以不断改进自己的社会结构，哪怕它不那么十全十美，甚至有重大的毛病，也比一个看来没有毛病，但不能改进自己、不能进步的社会优越。”（p63）。因消解了咄咄逼人的马克思主义生产力决定论和经济基础论，《兴盛与危机》被迫延迟三年并特意加上“出版说明”方才面世，但它成了当时轰开被意识形态禁锢的中国史研究的一颗重磅炸弹，继之而起的，是更加波澜壮观的新启蒙运动和“文化热”。

《中国饮食文化专题史丛书：中国饮食器具发展史》以饮食器具为主题，综合运用考古学、历史学、艺术学、民族学等各学科的研究方法、资料，特别是注重地下考古资料与地上文献资料的结合，论述了中国饮食文化中的饮食器具的发展简史，作者从中国境内的原始人用来夹食的树枝开始讲起，一直讲到当代中国中外结合，灿烂辉煌、充分体现了多元文化特征的精彩纷呈的各类饮食器具。

薛家岗文化分为四期。第一期的陶器以夹砂红陶为主，泥质陶较少。胎壁较厚，质地疏松，火候低。制法为泥条盘筑，耳、鼻、足等分别制好后粘接在器身上。饮食器具有鼎、釜、罐、甑等，多为炊煮器，类型简单。第二期以夹砂灰黑陶为主，夹砂红褐陶和泥质黑陶次之，黑皮陶较少。饮食器具有鼎、豆、壶、罐、碗，鼎的类型较多，有罐形鼎、盆形鼎、釜形鼎；罐为三足，带把。第三期的陶器以夹砂灰黑陶为主，泥质陶较少。均手制，慢轮修整技术普遍使用。器表多素面，纹饰有刻划纹、戳刺纹、弦纹、镂孔。饮食器具有罐形鼎、盆形鼎、釜形鼎、复合式甑和鬲、三足带把罐、敛口盘形豆、圈足壶。第四期的陶器比较少，饮食器具有鼎、鬶形器、黑陶高柄杯。

北阴阳营文化②的陶器，以夹砂红陶为主，泥质红陶次之，有少量的泥质灰黑陶和夹砂灰陶。均手制，有轮修痕迹。多素面，纹饰有划纹、弦纹、堆纹、镂孔、窝点纹等，还有彩陶，分白衣红彩、红衣深红彩、红衣黑彩，多饰几何纹。饮食器具中的三足器和圈足器较多，类型有鼎、豆、罐、壶、碗、钵、盆、盂、杯等，夹砂陶鼎多为罐形，足高，以根部外突的弯曲柱形足最具特征。另有盆形矮足鼎。豆座高矮兼有，很多盘小而深。圈足壶有长颈扁腹、短颈圆腹之分。钵多安环形单耳或角形把。盂发达，种类繁多，一般带角形把或鋈，为管状嘴。

河姆渡文化③分早、晚两个阶段。早一阶段的陶器以夹炭黑陶为主，还有夹砂黑陶和灰陶。夹炭黑陶的胎厚，质地疏松，火候低。手制，使用泥条盘筑，造型简单，器形不规整。纹饰有拍印的绳纹，刻划或锥刺的弦纹、斜线纹、水波纹、圆点纹、堆塑的动物纹和彩绘等。

当时的酒，品种已较丰富。据笔者统计，《齐民要术》提到的酒名有：秫米酒、黍米酒、糯米酒、神曲黍米酒、神曲粳米醪、神曲酒、春酒、颐酒、河东颐白酒、笨曲桑落酒、笨曲白醪、蜀人酴酒、梁米酒、穠米酎、黍米酎、粟米酒（2种）、粟米炉酒、九酝、十酝、药酒、胡椒酒、茱萸酒、白醪酒（2种）、冬米明酒、夏米明酒、朗陵何公夏封清酒、愈疟酒、酃酒、夏鸡鸣酒、榆酒、柯椹酒、黍米法酒、当梁法酒、杭米法酒、法酒（2种）、三九酒、桑落酒和瓜蒌酒。

桑落酒在当时好像挺有名，酒名取于桑落时节酿造之意，相传后魏河东人刘白堕善酿此酒，因此亦名白堕酒。之所以强调桑落时节酿酒，贾思勰提出了三点理由：一是“所以专取桑落时作者，黍必令极冷也”；二是“春秋二时酿者，皆得过夏；然桑落时作者，乃胜于春”；三是“十月桑落初冻则收水酿者为上时。春酒正月晦日收水为中时。……其春酒及余月，皆须煮水为五沸汤，待冷浸曲，不然则动。”（《齐民要术·造神曲并酒第六十四》）归根结底，也就是强调了天气转冷对酿造的好处，天冷了环境中的杂菌就少，酒饭也容易摊得极冷，这样下酿时就不会因饭的热量增高酒醪的温度而导致酒液变质。

书评

[中国饮食文化专题史丛书：中国饮食器具发展史 下载链接1](#)