

《饮食文化》

图书基本信息

书名：《饮食文化》

13位ISBN编号：9787122080660

10位ISBN编号：7122080668

出版时间：2010-5

出版社：化学工业

作者：林胜华 编

页数：258

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《饮食文化》

前言

“饮食”看似简单，但它蕴藏着十分丰富的文化内涵。孙中山先生在《建国方略》中对中国食文化的博大精深和在人类文明中的地位作了充满激情和非常深刻的阐述，他说：“单就饮食一道论之，中国之习尚，当超乎各国之上。此人生最重之事，而中国已无待于利诱胁迫，而能习之成自然，实为一大幸事，吾人当保守之而勿失，以世界人类之师导之。”他明确断言中国饮食之道，超乎各国之上，可以为“世界人类之师导”。曾有人说过，“中国的文明史，很大部分体现在饮食文化当中”。通过饮食文化这个窗口，可以窥见中国文化的今昔。随着生活水平的提高，人们的饮食生活从质量到内涵都发生了前所未有的变化，人们的饮食行为不再仅仅是为了充饥果腹，这也正是中国经济大发展、人们的文化素质和审美情趣大提高、社会大进步的具体反映。中国饮食文化丰富多彩、博大精深，有数千年的文化积存，是由中国各地不同的食风、风格迥异的特色饮食及由来已久的我国岁时食俗和饮食礼仪等共同交织成的，这是中华民族的宝贵财产，也是人类文明史上光辉灿烂的文化瑰宝之一。中国饮食文化是既有技术性又有理论性，既有科学性又有艺术性，既涉及自然科学又涉及社会科学，既有专门性又有综合性的应用型学科。本教材对我国的饮食文化遗产进行了深入的编撰整理。它涉及“饮”与“食”两个方面。“饮”主要指代表酒精饮料和非酒精饮料的酒和茶；“食”则是我国长期形成的以五谷为主食，蔬菜、肉类为副食的传统饮食结构。《饮食文化》内容包括饮食理论、饮食审美、饮食神髓、饮食风俗、饮食流通以及烹食历史、风味流派、传统特色、筵席文化、筷子文化、茶文化、酒文化等诸多方面的知识，进一步阐扬了中国饮食的优良传统和优势，有助于学生陶冶情操，激发对中华民族的热爱之情，扩大眼界，为学习专业课程、培养实践能力、创新意识和创新能力、培养高技能人才打下必要的理论基础。《饮食文化》既可作为公选课教材，又可作为中、高职旅游与酒店管理专业教材，也可作为饮食文化普及读物。本教材在编写过程中参考和借鉴众多专家和学者的研究成果，在此表示感谢！限于本人学识，疏漏之处一定不少，衷心期待专家学者、广大同仁和读者批评指正，真诚期望本教材能把中国食文化宝库的丰富多彩和光辉灿烂充分揭示出来，为繁荣中华饮食文化作出贡献。

《饮食文化》

内容概要

《饮食文化》内容包括饮食理论、饮食审美、饮食神髓、饮食风俗、饮食流通以及烹食历史、风味流派、传统特色、筵席文化、筷子文化、茶文化、酒文化等诸多方面的知识，进一步阐扬了中国饮食的优良传统和优势，有助于学生陶冶情操，激发对中华民族的热爱之情，扩大眼界，为学习专业课程、培养实践能力、创新意识和创新能力、培养高技能人才打下必要的理论基础。本教材既作为公选课教材，又可作为职业院校旅游与酒店管理专业教材，也可作为饮食文化普及读物。中国饮食文化丰富多彩、博大精深。本教材对我国的饮食文化遗产进行了深入的编撰整理。它涉及“饮”与“食”两个方面。“饮”主要指分别代表酒精饮料和非酒精饮料的酒和茶；“食”则是我国长期形成的以五谷为主食，蔬菜、肉类为副食的传统饮食结构。

上篇 饮食文化之史论与研究 绪论 第一节 饮食文化概述 一、文化的涵义 二、“饮食文化”的内涵 三、饮食文化的研究内容 第二节 饮食文化的研究 一、国内的中国饮食文化研究状况 二、饮食文化研究的目的意义及趋势 第一章 饮食文化史略 第一节 饮食文化理论的历史发掘 一、饮食文化理论的四大原则 二、民族饮食文化的特性 第二节 饮食文化区位的历史考述 一、“文化圈”与“饮食文化圈” 二、中国饮食文化区位类型 三、中国饮食文化区位形成的历史原因 四、饮食文化区位概况 第三节 饮食文化层次的历史考略 一、文化层与饮食文化层 二、饮食文化层是阶级社会历史的产物 三、历史上不同饮食文化层的概况 第二章 传统食俗概览 第一节 居家食俗 一、民俗及饮食民俗 二、主要传统年节食俗 三、居家日常食俗 四、人生仪礼食俗 第二节 宗教食俗 一、宗教、宗教信仰及宗教食俗 二、佛教食俗 三、伊斯兰教食俗 四、基督教食俗 五、道教食俗 第三节 传统食礼 一、中国食礼概述 二、封建社会时代的食礼 三、近代中国上层社会宴席礼仪 四、现代宴席礼仪 中篇 饮食文化之传承与发展 第三章 烹食的发展历史 第一节 烹食的渊源 一、烹食的含义 二、烹食的本质属性 第二节 烹食的发展 一、历朝历代的烹食发展 二、烹食各历史发展时期的特点 三、烹食的传承与变异 第三节 食文化演变 一、熟食文化——人类文明的开端 二、陶器文化——人类食文化发展史上的重要里程碑 三、食具食器文化——对人类文明的又一贡献 四、农耕文化——开拓了人类的食源 五、烹食文化——从中国走向世界 六、食品文化——不断融合与升华 七、膳食文化——食物结构科学、合理 八、养生保健文化——饮食适时、适量、营养平衡 第四章 烹食的风味流派 第一节 烹食风味流派的形成与划分 一、中国烹食风味流派的形成 二、中国烹食风味流派划分的方法 第二节 烹食风味流派简介 一、菜系 二、四大菜系 三、浙、闽、湘、皖风味 四、京、沪、鄂、秦、豫风味 五、面食及风味小吃 第三节 传统烹食风味的审视 一、烹食风味的特征 二、烹食风味飘香的思考 第五章 烹食的传统特色 第一节 传统食品的特色 一、主食 二、副食 三、主、副食品的特色 第二节 传统烹饪方法的特点 第六章 古典与时尚兼容的筵席文化 第一节 中餐筵席史钩沉 一、筵席起源及历史演变 二、中餐筵席的分类 三、中餐筵席的发展及趋势 第二节 千载不散的筵席 一、烧尾宴 二、曲江宴 三、诈马宴 四、文会 五、孔府宴 六、国宴 七、船宴 八、冷餐会 九、全羊席 十、全鸭席 十一、燕翅席 第三节 中餐筵席的设计 一、宴会管理 二、整套菜肴的组配 第七章 始于中国的筷子文化 第一节 筷子的历史渊源 一、筷子的发端 二、筷子的历史变迁 第二节 筷子的文化内涵 一、筷子风俗 二、刀叉文化与筷子文化的比较 三、筷子的禁忌与仪礼 四、筷子与环保 第八章 传统与流行兼具的茶文化 第一节 茶文化的形成 第二节 茶及茶馆 一、茶的种类及制茶 二、茶水 三、茶器 四、烹制与品饮 五、斗茶 六、茶馆 第三节 茶艺、茶德与茶道 一、茶艺 二、茶道 三、茶德 第九章 典藏历史与酒香的酒文化 第一节 酒文化的渊源 一、酒的起源与发展 二、酒文化的历史发展 三、酒文化与医学的联系 第二节 酒文化的载体 一、酒礼、酒道与酒令 二、酒旗与酒店 第三节 文学中的酒文化 下篇 饮食文化之阐扬与拓展 第十章 饮食神髓 第一节 饮食神髓的形成 一、在普通的饮食生活中咀嚼人生的美好与意义 二、饮食神髓在艺术创造中得到升华 三、饮食神髓的创造者 第二节 不同人群的饮食观 一、饕餮贵族的饮食神髓 二、庶民大众的饮食神髓 三、清正之士的饮食神髓 四、本草家的饮食神髓 五、素食者的饮食神髓 六、美食家的饮食神髓 第三节 饮食神髓的特征 一、以食为天的传统饮食观念 二、养生为尚的现代饮食观念 第十一章 饮食审美 第一节 味觉审美 一、美食与审美 二、审美的渊源 三、味觉审美的特性 第二节 饮食味觉审美与心理审美 一、味觉 二、嗅觉 三、从感觉到审美 四、味觉审美中的心理效应 第三节 饮食情趣审美 一、食物的形象美 二、饮食环境美 三、饮食器具美 四、食物的香、味、名、音等美 第十二章 饮食流通 第一节 中华饮食文化的圈内流通及引入 一、从食物品种互通审视饮食文化 二、从相邻文化区位食俗审视饮食文化 三、从豆腐、烟草审视饮食文化 四、从面条、饺子和筷子审视饮食文化 第二节 对外饮食文化的流通 一、丝绸之路上的饮食文化流通 二、佛教传播中的饮食文化流通 三、使者、商人的饮食文化流通 四、郑和下西洋的饮食文化流通 五、传教士的饮食文化流通 六、华侨的饮食文化流通 第三节 中国饮食的未来之路 一、继承与创新 二、饮食文化的走向参考文献

章节摘录

在将盐用于食品加工方面，除了用于调味、提味以外，很早以前，人们就用它进行食物保鲜，以延长食用期限。如用盐腌渍各种蔬菜、水产、肉、蛋以及制作熏腊食品和酿制各种调味品等。在拥有960万平方公里国土的中国大地上，56个民族在这里生息繁衍，56个民族的食品精华和各种特色的传统风味食品在这里荟萃，展示出多姿多彩的美食世界。中国有上万种传统食品和各民族的名食、特产，有的不仅在国内遍地开花，而且远渡重洋，享誉世界。它们在各自的发展与交融中，形成了丰富的食文化，这种文化已打破国界，广为传播。七膳食文化——食物结构科学、合理、在漫长的生活实践中，中华民族祖祖辈辈以他们辛勤的劳动和丰富的智慧，缔造了人类科学的膳食结构，受到世人的重视和承认。美国康奈尔大学营养学家曾对6500名中国人进行膳食追踪调查，经过对比分析后，认为中国的膳食结构合理，曾向美国参议院建议仿效。另外，美国《健康》杂志以《世界上最益健康的饮食》为题指出，在世界范围内，中国人的饮食最益于健康，称赞中国人膳食结构的合理性。中国人的这种膳食结构是在中国的自然环境和社会、经济发展中以及在中国传统哲学思想的指导下，从长期形成的饮食习惯中演变而来的。实践证明，它具有很强的科学性，对人类有较为普遍的借鉴意义。这种膳食结构的具体内容是：以植物食物为主的杂食，荤素结合；主食与副食搭配，即饭、菜、佐料合理配合；日常饮食和节日筵席的调剂，达到调补的目的。现代营养学讲究膳食中营养素的平衡。在战国时期问世的世界第一部医学理论专著《黄帝内经》中，就已体现了这种思想，其中对膳食结构作了精辟的论述，提出：“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充”，在世界上最早提出了科学合理的人类膳食结构。以现代营养学的观点审视这种膳食结构，它是符合营养平衡原则的，它适合人体生理的需要，有益于增进人体健康和人的聪明才智。中国的膳食文化不仅回答了人类“吃什么好”的难题，还在食品卫生学方面颇建树。据史料记载，周代宫廷里已有“食医”指导膳食。《周礼·天官》在谈到食医时说：“食医掌和王之六食、六饮、六膳、百馐、百酱、八珍之齐。”由此可见，当时中国人已相当重视膳食的营养卫生。关于在膳食中怎样才能吃得卫生、吃得健康，中国自古以来，这方面的理论很多。如唐代孙思邈在《千金要方》中有记述：“勿强饮食，勿强饮酒”；“勿食生菜、生米、小豆、陈臭之物。勿饮浊酒。面食塞气孔，勿食。生肉伤胃，勿食。凡肉须煮烂，停冷食之。食毕，当漱口数过，使人之牙齿口香不败”；“饱食而卧，乃百病生”。这些思想与现代营养卫生学的基本观点相一致。《黄帝内经》中对膳食养生也有许多论述，如其中提到“食饮有节，谨和五味”、“谷肉果菜，食养尽之，无使过之，伤其正也”、“食味偏元，伤及五脏”，这些内容阐明了膳食平衡的理论，其思想寓意精深，蕴含哲理，富有指导性，为后人普遍接受。

《饮食文化》

编辑推荐

《饮食文化》是高职高专规划教材

《饮食文化》

精彩短评

- 1、我非常喜欢这本。讲得很详细，内容丰富。如果这本书在插入一些图片就更好了，也就更生动了。
- 2、只是来参考用的工具书，没什么喜欢或者内容上的好坏，只是个工具书吧。专业类里推荐用。

《饮食文化》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com