

<<图说世界饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<图说世界饮食文化>>

13位ISBN编号：9787206054655

10位ISBN编号：720605465X

出版时间：2008-5

出版时间：吉林人民出版社

作者：棘青

页数：207

字数：180000

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：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;图说世界饮食文化&gt;&gt;

## 前言

何谓文化，这是一个非常难以作答的问题。

简言之，文化就是人类的内在精神和这种内在精神的外在体现。

在漫长的历史长河中，世界上的各个民族、各个地区或各个国家，都创造出了风格独具、光辉灿烂的文化。

而且各种文化互相交流、彼此融合、竞相发展，使得世界文化这个百花园更加绚丽多姿。

时至今日，无论走到世界的哪一个角落，我们都会时时处处感受到文化的力量和魅力。

文化一经产生，就成了人类生存和发展的“价值客体”。

因此，一切后来人都非常珍视已有的文化、研读已有的文化，并从已有的文化中汲取前进的动力。

尤其是历史发展到今天，文化更成了国际竞争的软实力。

所以，各个民族、各个地区和各个国家都把继承和弘扬本国的文化传统、了解和学习他国的文化优长，提上了重要的议事日程。

大概正是由于这个缘故，近几年来，出版界不失时机地推出了一大批文化类图书。

不过，认真检视这些图书，它们大致可以分为两类：一类是学术性的文化类图书，一类是趣味性的文化类图书。

前者沿着正史的路子走来，正襟危坐，高头讲章，令普通读者望而生畏；后者走的则是一条趣味性的路子，幽默诙谐，浅显易懂，但却满足不了广大读者的阅读期待。

可以说，世界文化史的研究以及相关图书的出版，现在已经到了需要另辟蹊径的时候了。

基于以上认识，我们策划、编写和出版了这套《图说世界文化》丛书。

编写这套丛书的指导思想是：高端低做，突出可读性和趣味性；低端精做，突出知识性和实用性；在高端低做和低端精做的有机结合中，将林林总总、气象万千、多姿多彩的世界文化展现在读者面前。

具体说来，《图说世界文化》丛书共包括10本。

它们分别是：《图说世界思想文化》、《图说世界科技文化》、《图说世界建筑文化》、《图说世界宗教文化》、《图说世界风俗文化》、《图说世界地理文化》、《图说世界艺术文化》、《图说世界战争文化》、《图说世界饮食文化》和《图说世界文学》。

每本书虽然内容不同，但它们均按历史发展脉络、聚焦历史横剖面的方式进行叙述。

例如：《图说世界思想文化》卷，从泰勒斯的智慧大脑写到罗尔斯揭橥的正义旗帜；《图说世界建筑文化》卷，从千古之谜的金字塔写到美国的空中地标帝国大厦；《图说世界风俗文化》卷，从世界各地火爆热烈的节日活动写到世界各民族各具特色的社交礼仪；《图说世界战争文化》卷，从古埃及的冷兵器征战写到美伊之间的现代化战争；《图说世界饮食文化》卷，从人类早期的茹毛饮血写到现代人的饕餮盛宴；等等。

全书脉络清晰，重点突出，文图并茂，赏心悦目，以其独特的面貌出版面世。

我们深知，作为作者和出版者，要有舍我其谁的精神，用身体做围栏，保护和传播人类的优秀文化；要有营养师的精神，用自己的聪明才智，为读者提供精美的精神食粮。

在本书编写和出版的过程中，我们虽然已经做到沐手静心、字斟句酌、通体打磨了，但可能还有不当之处，敬请广大读者批评指正。

2008年3月12日

## <<图说世界饮食文化>>

### 内容概要

在漫长的历史长河中，世界上的各个民族、各个地区或各个国家，都创造出了风格独具、光辉灿烂的文化。

而且各种文化互相交流、彼此融合、竞相发展，使得世界文化这个百花园更加绚丽多姿。

时至今日，无论走到世界的哪一个角落，我们都会时时处处感受到文化的力量和魅力。

本套丛书高端低做，突出可读性和趣味性；低端精做，突出知识性和实用性；在高端低做和低端精做的有机结合中，将林林总总、气象万千、多姿多彩的世界文化展现在读者面前。

本书为该套丛书中的一本。

## <<图说世界饮食文化>>

### 书籍目录

#### 前言

- 001.神赐的佳酿——葡萄酒
- 002.远古的大众饮料——啤酒
- 003.从富有到贫穷的小麦面包大麦粥
- 004.属于古代英雄的美味——烤肉
- 005.富人的奢侈品——野味
- 006.最早的加工奶品——干酪
- 007.不能用于祭祀的鱼
- 008.丝般润滑的法式浪漫——鹅肝酱
- 009.神秘而传奇的冬季时鲜——松露
- 010.象征生命的调料——食盐
- 011.久远的甜味——蜂蜜
- 012.《荷马史诗》中的古希腊宴饮
- 013.影响古代烹调的鱼酱
- 014.示爱的水果——梅仑
- 015.希腊式酒规——兑水
- 016.狄奥尼索斯的酒神信仰
- 017.哲学家柏拉图的饮酒尺度
- 018.古希腊男人的消遣哲学——会饮
- 019.罗慕路斯的禁酒令
- 020.罗马葡萄酒全新味觉
- 021.源自罗马的欢乐香槟
- 022.奢靡炫富的罗马贵族宴
- 023.罗马大加图的《农业志》
- 024.最早的烹饪手抄本——《阿苑修斯食谱》
- 025.面目全非的城市烹调追求
- 026.疯狂的胡椒
- 027.基督圣餐面包与葡萄酒
- 028.被忽略了的中世纪僧侣盛宴
- 029.斋戒中的鱼
- 030.中世纪的味觉天堂——东方调料
- 031.上品无花环的中世纪醇酒
- 032.餐桌礼仪——距离产生美
- 033.葡萄美酒水晶杯美食配美器
- 034.从小酒馆到酒吧
- 035.饕餮的君王——路易十四
- 036.为美味评星的《米其林指南》
- 037.原汁原味的法国新烹饪
- 038.打破欧洲饮食体系的美洲土豆
- 039.替穷人消愁的德国土豆烧酒
- 040.为工作而清醒的阿拉伯咖啡
- 041.因懒散而优雅的墨西哥巧克力
- 042.商务与办公从伦敦到巴黎的男人咖啡馆
- 043.英式的贵族风范上午咖啡下午茶
- 044.心灵的寄托——日本茶道

<<图说世界饮食文化>>

045.精致禅趣的日本料理

046.调出来的东南亚咖喱美味

047.改变了下午茶的新时尚——美式鸡尾酒

048.代言快餐文化的麦当劳

## <<图说世界饮食文化>>

### 章节摘录

插图：001.神赐的佳酿——葡萄酒在远古时代的地球上，人类还在为狩猎和采集而奔走时，葡萄就已经是人们日常生活中的多汁美味了。

像葡萄那样含糖多汁的水果在储存时很容易腐烂、发酵，大概就是这偶然的发酵让早期的人类与酒精饮料不期而遇了吧。

考古学家在叙利亚发现了大约八千年前的挤榨果物的压榨器和葡萄种子，但这些是否曾用于酿造葡萄酒，还没有定论。

根据后来出土的物品和历史情况来看，把最早酿造葡萄酒的荣誉献给两河流域的苏美尔人似乎是最妥当的。

因为大约早在4300年前的苏美尔国王乌鲁卡基那在美索不达米亚地区留下的楔形文字中就已经有了“栽培葡萄”的记载。

在苏美尔人的楔形文字里把葡萄树称为生命之树。

在格鲁吉亚考古发现的四五千年前的巨大陶制酒坛，当地人直到今天还在使用，他们习惯把葡萄放入酒坛中封好后埋入地下发酵。

很有意思的是，在埃及，关于葡萄酒的记载竟然比葡萄树的记载更早地出现在历史遗物和遗迹当中。

在埃及古王国开始前的遗物中就曾发现过表面刻有“葡萄酒”字样的酒壶。

埃及人和苏美尔人一样把葡萄树视为“生命之树”，认为葡萄酒是神灵的恩赐，因而也把葡萄酒尊为神享用的饮料。

埃及陵墓里有很多关于葡萄酒历史的痕迹，纸莎草画、陵墓壁画、小罐、陶俑、浮雕等数不胜数的保存完好的遗物都提供了真实的佐证。

## <<图说世界饮食文化>>

### 编辑推荐

《图说世界饮食文化》由吉林人民出版社出版。

<<图说世界饮食文化>>

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:<http://www.tushu007.com>