

<<中国饮食文化史>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食文化史>>

13位ISBN编号：9787208063211

10位ISBN编号：7208063214

出版时间：2006-10

出版时间：上海人民出版社

作者：赵荣光

页数：508

字数：399000

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>

<<中国饮食文化史>>

内容概要

本书为“专题史系列”之一。

总结了我国饮食文化的“四大理论”（食医合一、饮食养生、本味主张、孔孟食道）和“五大特性”（食物原料选取的广泛性、进食心理选择的丰富性、肴馔制作的灵活性、区域风格的历史传承性、各区域间文化的通融性），提出了“饮食文化圈”和“饮食文化层”的理论，追溯了中国饮食审美思想的历史发展，考察了中华民族传统的酒文化、茶文化、麦文化、菽文化、饮食滋味、饮食风俗、饮食礼节等，概述了各少数民族的饮食文化，基本上勾画了从夏商周三代以来中国饮食文化的发展概貌。

<<中国饮食文化史>>

作者简介

赵荣光（1948—），男，浙江工商大学教授，中国食文化研究会副会长、认证委员会首席专家、饮食文化研究所所长，《饮食文化研究》（美国国际联盟）杂志编委会主任。
从事中国饮食史、饮食文化研究与教学累三十年，有《中国古代庶民饮食生活》、《天下第一家衍圣公府食单》

<<中国饮食文化史>>

书籍目录

第一章 中华民族饮食文化历史发展的基础理论 一、“饮食文化”与“饮食文化史”的含义 二、中华民族饮食文化的四大基础理论 三、中华民族饮食文化的五大特性第二章 中国饮食文化的区域性历史 一、“饮食文化圈”理论的明确 二、中国饮食文化区位形成的历史原因 三、中国饮食文化区位的历史概况第三章 中国饮食文化的层次性 一、“饮食文化层”理论的认定 二、饮食文化层的历史概况第四章 中华民族酒文化 一、酒的起源 二、百药之长 三、酒店 四、酒文学 五、中国历史上的酒人 六、酒德 七、酒礼 八、酒道 九、酒令第五章 中华民族茶文化 一、茶的源流 二、茶品 三、制茶 四、藏茶 五、点茶与候汤 六、茶水 七、饮法 八、斗茶 九、陆羽与《茶经》 十、茶与士 十一、茶与佛 十二、茶道 十三、茶德 十四、茶文学 十五、采茶盛况 十六、茶法与茶政 十七、茶宴与茶社 十八、茶馆第六章 中华民族麦文化 一、麦之始 二、麦饭的历史 三、粉食之始 四、酵法之利用 五、点心的由来 六、汤饼与面条 七、馄饨与饺子 八、胡饼名实 九、河漏第七章 中华民族菽文化 一、菽的驯化 二、大豆的营养 三、中国历史上的传统大豆制品 四、豆腐的出现 五、豆腐制品 六、豆腐的东传朝鲜、日本第八章 中国人对食味的历史追求 一、咸味调料 二、酸味调料 三、甜味调料 四、苦味调料 五、辛香味调料 六、鲜味调料 七、涩味第九章 中华民族饮食民俗的历史特征 一、厚重的民族食俗文化 二、中国传统节令食俗第十章 中国传统食礼的历史演变 一、先秦时代的食礼 二、孔子认定的食礼 三、中国封建时代的食礼第十一章 中国饮食审美思想的历史发展 一、中国古代饮食审美思想的历史特征 二、中国饮食审美思想的社会族群类型第十二章 中华民族共同体中各少数民族饮食文化 一、东北及华北地区少数民族食俗 二、西北地区少数民族食俗 三、西南及中南地区少数民族食俗 四、华东及东南地区少数民族食俗后记

<<中国饮食文化史>>

章节摘录

（三）肴馔制作的灵活性 上述的广泛性和丰富性，以及中国人对饮食、对烹饪的独特观念，富于变化的烹调方法，从根本上决定了中国人肴馔制作的灵活性。

对于饮食，中国人以追求由感官而至内心的愉悦为要旨，追求的是一种难以言状的“意境”。

对于那种“只可意会不可言传”的美好感觉，人们又设法从感官上把握，用“色质香味形器”等可感可述可比的因素将这种“境界”具体化，其中的“美味”又是人们最为珍视和津津乐道的。

中国菜的制作方法是调和鼎鼐，最终是要调和出一种美好的滋味，一切以菜肴味道的美好、谐调为度，“度”以内的“鼎中之变”决定了中国菜的丰富和富于变化。

因而中国烹饪界流行“千个师傅千个法”的宽松标准和“适口者珍”的传统性准则，菜点制作缺乏严格统一的量化指标，甚至也不去追求这种标准。

“手工操作，经验把握”，是中国传统烹饪的民族和历史的根本特点，也是最大的优点和不容忽视的弱点，民族历史文化的悖论在中国传统烹饪领域同样鲜明地存在着。

在这种悖论状态下，高明的厨师能有章无矩、匠心独运，通过自己的聪颖和努力将中国传统烹饪发展成仅属于个人的艺术；而对于绝大多数厨工来说，则主要停留在技术的层面。

而烹饪者技术的熟练程度和具体操作时的发挥状态，则直接影响着肴馔的质量。

所以有中国烹调技法的复杂多变，有中国肴馔的万千名目、无穷花色，也同时有中国肴馔因店、因人、因时不同的质量优劣差异。

当然，这种灵活性表现在上、下两大不同等级的社会结构中是风格迥异、差别甚大的。

上层社会的示夸、悦目和适口之需，要求他们的厨下不拘一格竞出新肴，以致餐桌广延方丈不足以悉数罗列珍奇。

肴馔色、质、香、味、适、形等诸多审美指标的无穷变化，正是中国食文化的优秀传统，也是尚食者追求的美学境界。

正是尚食者的价值指向。

……

<<中国饮食文化史>>

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>