

<<中外饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<中外饮食文化>>

13位ISBN编号：9787509608852

10位ISBN编号：7509608856

出版时间：2010-3

出版时间：经济管理出版社

作者：隗静秋

页数：313

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>

<<中外饮食文化>>

内容概要

本书在对饮食文化的概念、功能、现状作简要介绍之后，分别讲述了饮食原料文化、饮食器具文化、烹调文化、主食菜肴文化、饮文化、饮食民俗、饮食礼仪、世界饮食文化交流。

本书注重知识的系统性、科学性，但又不落窠臼，有所突破与创新，并与实用性有机结合，资料翔实，通俗易懂；既重视中国饮食文化的辉煌历史和鲜明的时代特征，又着重阐述了世界上主要国家的饮食文化，对于中外饮食文化的交流亦有介绍，从而实现了中外饮食文化的对比，凸显了两者之间的差异。

<<中外饮食文化>>

作者简介

隗静秋，文学硕士。

参与编辑《阎连科文集》《岁月河山》《近代中国自由职业者群体与社会变迁》等书，有多篇文章在《人民政协报·学术家园》《天津日报》《大众日报》《武汉晨报》等报刊发表。

现供职于浙江万里学院编辑出版系。

<<中外饮食文化>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 饮食文化的概念 一、文化 二、饮食文化的概念 第二节 饮食文化的特征与功能 一、饮食文化的基本特征 二、饮食文化的功能 第三节 中国饮食文化现状第二章 饮食原料文化 第一节 饮食原料的基本概念 一、饮食原料的含义 二、饮食原料的名称 第二节 饮食原料发展的历史 一、先秦时期 二、秦汉魏晋南北朝时期 三、隋唐宋元时期 四、明清时期至现代 第三节 饮食原料的主要类别 一、粮食 二、蔬菜 三、水果 四、畜类 五、禽类 六、蛋乳类 七、水产品 八、干货 九、调味品 第四节 饮食原料的甄选 一、原料的纯度和熟度 二、原料的性质 三、原料的新鲜度第三章 饮食器具文化 第一节 饮食器具发展史 一、饮食器具的起源 二、饮食器具的形成 三、饮食器具的发展 第二节 饮食器具的文化意蕴 一、等级有别,礼制标志 二、分餐之制,古已有之 三、实用美观,合而为一 四、科技发达,不容忽视 五、信息传递,弥足珍贵 第三节 筷子文化 一、筷子的起源 二、筷子形制的演变史 三、中国文化里的筷箸 第三节 美食与美器第四章 烹调文化 第一节 烹调制作工艺 一、烹调的含义 二、烹调制作工艺 第二节 中国传统烹调方法 一、炒法 二、蒸法 三、煮法 四、煎法 五、烤法第五章 主食、菜肴文化 第一节 主食文化 一、中国主副食文化的形成 二、中国面点文化 第二节 菜肴文化 一、菜肴的概念和种类 二、中国菜肴的地方风味流派第六章 中外饮文化 第一节 中外酒文化 一、中国酒文化 二、外国酒文化 第二节 中外茶文化 一、中国茶文化 二、外国茶文化 第三节 外国咖啡文化 一、咖啡的起源 二、咖啡的品种 三、世界各地的咖啡文化集锦第七章 中外饮食民俗 第一节 中国饮食民俗 一、民俗与饮食民俗 二、居家日常食俗 三、主要传统年节食俗 四、人生礼仪食俗 五、宗教信仰食俗 六、少数民族食俗 第二节 外国饮食民俗 一、亚洲国家的饮食民俗 二、欧洲国家的饮食民俗 三、美洲国家的饮食民俗 四、非洲国家的饮食民俗第八章 中外饮食礼仪 第一节 中国饮食礼仪 一、中国古代饮食礼仪 二、中国现代饮食礼仪 第二节 外国饮食礼仪 一、亚洲国家饮食礼仪 二、欧洲国家的饮食礼仪 三、美洲和大洋洲国家的饮食礼仪 四、非洲国家的饮食礼仪第九章 世界饮食文化交流 第一节 中国各民族饮食文化交流 一、先秦时期 二、汉晋南北朝时期 三、隋唐至宋时期 四、元明清时期 第二节 中外饮食文化交流 一、丝绸之路上的饮食文化交流 二、求法过程中的饮食文化交流 三、贡使和商人:中外饮食文化交流史上的使者 四、“郑和下西洋”与中外饮食文化交流 五、传教士:沟通中西饮食文化的桥梁 六、华侨:向世界传播中华饮食文化的群体 第三节 饮食文化交流的例证 一、蕃茄 二、土豆 三、豆腐 第四节 中西饮食文化之比较 一、饮食观念上的差异 二、饮食方式上的差异 三、饮食对象上的差异 四、饮食文化特征的差异参考文献后记

章节摘录

陶器最初的形制极为简单、粗陋，世界各地几乎均为罐形。

这种器物既可烹饪、盛食，还可以储藏食物。

后来，从陶罐演化出了“釜”，釜与罐的区别在于：罐是平底，安放时平稳；釜为圆底或尖圆底，烹煮时更容易集中火力。

圆底的釜重心不稳，在烹饪和放置时，往往需要在底部垫上石块作为支架，久而久之，带支架的釜——鼎问世了。

后来，人们为了增加受热面积、提高热效率，将鼎的三个实心足改成了空心，鬲相应诞生了。

在我国新石器时代出现的陶质食器，不但有罐、釜、鼎、鬲、甑、甗等多种具有不同形制和用途的锅类炊具，还先后出现了碗、钵、盆、簋、盘等可供盛饭、菜用的多种餐具。

按照这些炊具的功能和用途的不同，大致可划分为以下四类：第一类是以水作为传热介质，用于适合烹煮食物的炊具。

如罐、釜、鼎、鬲等，可用来烧水、煮粥、烹羹和炖肉。

第二类是以蒸汽作为传热介质，适合蒸熟食品的炊具。

如甑、瓶等。

甑形似底部有孔的陶盆，它的功能如同现代的“蒸笼”，可将其放在釜、鼎上使蒸汽透过底部的孔，将食物蒸熟。

第三类是通过炊具的自身传热，间接用火烙制食品的炊具。

河南荥阳县出土的仰韶文化晚期遗址中的陶釜，为圆形烤盘，在周围附有三四个扁宽形足，可在底部加热，将上面的食物烙熟。

现代烙饼用的炊具即由这种陶釜发展而来。

第四类是直接用火烧烤食物用的炊具。

陶制的烤算分为圆形和长方形两种。

圆形的中间有镂孔；长方形的类似于近代的炉算，中间由若干算条组成。

其功能与现在的烤肉炙子相同，为最初的烤肉器具。

2. 青铜时代至夏、商、周时期，中国的饮食生活的基调和格局初步奠定，以谷物为主，辅之以果、肉、菜的膳食结构和主副食体系形成，饮食礼仪亦逐步完善。

这个时期更出现了中国现存最古老的两份食单，其中就有周代的“八珍”。

这一时期是中国青铜文化的鼎盛时期，考古发掘出土了大量的青铜器，其中青铜酒器更是商代最具代表性的食器。

鼎及簋为夏、商、周时期最盛行的食器，器型风格厚重。

后记

半年前，郭鉴老师和我商议，两人共同开设“中外饮食文化”这门公选课，当我得知郭老师开设这门课已有八年时间时，我就力劝他根据自己的教学心得、教学体例编写一本相应的教材。

郭老师提议由他负责提供相关的资料，而将编写教材的重任交付于我。

在不知饮食文化之深浅的情况下，我爽快地应允了。

当我从郭老师手中接过他八年时间累积下来的厚厚一沓教学资料时，当我在图书馆翻阅一本本相关著述时，当我沉潜往复于浩瀚的饮食文化的海洋时，我方才明白，自己只是饮食文化大门前一名虔诚的学子而已。

然而，我并没有半点要放弃的念头，权当是一次绝佳的学习和锻炼心志的机会。

在写作的过程中，我内心始终洋溢着一种欣悦和自豪之情：我再一次感受到了中国文化的博大精深，体验到了中国饮食文化的多姿多彩；对于中西方饮食文化的交流也有了更深的了解，对于千姿百态、异趣横生的中外饮食民俗也有了更深一步的认知，对于中国劳动人民的勤劳、伟大和智慧有了更为直观的认识和深刻的理解。

在这种激情洋溢的情感支配下，在孜孜不倦的资料查阅中，在耗时半年的伏案疾书里，180个不眠之夜的灯火孤影，最终换取了本书稿的杀青，我如释重负。

<<中外饮食文化>>

编辑推荐

《中外饮食文化》由经济管理出版社出版。

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>