

<<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：9787509620526

10位ISBN编号：750962052X

出版时间：2012-7

出版时间：经济管理出版社

作者：隗静秋 编

页数：265

字数：305000

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

隗静秋编著的《中外饮食文化(第2版)》在对饮食文化的概念、功能、现状作简要介绍,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>>

### 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

## <<中外饮食文化>>

### 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

## <<中外饮食文化>>

### 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

## &lt;&lt;中外饮食文化&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：（1）佛教主张饮食调和。

出家人在念诵供养咒时，都会唱言：“三德六味，供佛及僧，法界有情，普同供养。

”其中“三德六味”也就是在告诉佛教徒作为供佛和僧人的饮食，一定要六味俱足，方为合法，否则便是对佛和僧的不恭敬。

所谓“三德六味”即是清净、柔软、如法三德，淡、咸、辛、酸、甘、苦六种味道。

厨师在备办僧人的食物时，要拣择干净，以便合于清净德；食物要精细甘和，以便合于柔软之德，并且要应时置办，制造得宜，以便合于如法之德。

对于“六味”，有文章指出：“盖淡味为诸味之体；咸味其性润，能滋于肌肤，故味之调者，必以盐为首；辛味其性热，能暖脏腑之寒，故味之辣者为辛；酸味其性凉，能解诸味之毒，故味之酢者为酸；甘味其性和，能和脾胃，故味甜者为甘；苦味其性冷，能解脏腑之热，故味苦者为苦。

”（2）佛教提倡清心素食。

佛教认为，素食可以培养慈悲心，人若食素，不仅可以使人不造杀业，而且能够培养起我们怜悯生灵的慈悲之心。

因为他们认为，吃肉就是杀生，虽然吃肉之人没有亲手杀生，但由于他们自己吃肉，导致屠夫的存在，间接犯了杀生戒。

素食可以免造恶业。

因为食素没有杀生，也就等于是间接的放生，放生的人，将来会得到诸种善报。

佛教还认为，素食可以远离冤冤相报。

只有食素，才不会造恶业，最终才会跳出冤冤相报的因果回圈，从而使自己清心寡欲，增进道心。

（3）佛教主张不非时食。

不非时食是佛制基本戒条。

佛在世的时候，规定佛弟子一天只能在中午吃一餐，叫做过午不食，或者称为持午、不非时食。

也就是在中午11时至下午1时之间可以进食。

若出家人非时而食，名为破斋，往往结罪。

《毗罗三昧经》中记载，“食有四时；旦，天食时；午，法食时；暮，畜生食时；夜，鬼神食时。

”即中午是僧侣吃饭之时。

这种过午不食的制度，在中国很难实行，特别是对于参加劳动的僧人。

于是又产生了变通的方法，正月、五月、九月三个月中，每天不过中食之戒，谓之“三长斋月”。

一般情况下，佛寺僧人早餐食粥，时间是晨光初露之时，以能看见掌中之纹时为，准。

午餐大多为饭，时间为正午之前。

晚餐大多食粥，称“药食”。

为何叫“药食”呢？

因为按佛教戒律规定，午后不可吃食物，只有病号可以午后加一餐，称为“药食”。

后来多数寺庙中开了过午不食的戒条，但名称仍为“药食”。

（4）佛教讲究“食存五观”。

佛教徒到吃饭的时候，当存五种观想：一是计功多少，量彼来处。

所谓的计功就是计算作食的功劳。

应当想到自己所吃的食物，从种植、耕耘、收获、加工、炊煮，饱含了种植者的血汗。

二是忖己德行，全缺应供。

出家人若饮食时，应当仔细想想自己的德行是否与佛制相符。

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>