

<<韩国泡菜>>

图书基本信息

书名：<<韩国泡菜>>

13位ISBN编号：9787516103302

10位ISBN编号：7516103306

出版时间：2011-12

出版时间：中国社科

作者：古美贞

页数：198

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>

<<韩国泡菜>>

内容概要

长期以来，“泡菜”成为韩民族饮食生活中独特而必不可少的一项主要内容，围绕着泡菜的制作、保管、加工等生产活动，韩民族逐渐形成了富有浓郁的民族特色的泡菜文化。

然而，迄今为止，从民族学角度对韩民族泡菜文化进行全面研究的学术论文还不是很充分。

吉美贞编著的《韩国泡菜》在归纳、总结以往相关历史资料的基础上，从民族学的角度对泡菜文化予以深入全面的解说，主要内容有：对泡菜文化予以概念界定，并运用民族学相关理论阐释研究泡菜文化的缘由；泡菜文化形成的背景和泡菜的起源；泡菜的分类及制作过程；泡菜与精神文化；泡菜的营养与医疗保健功能；泡菜文化的传播、科研发展与市场开发；韩国各地泡菜文化、不同国家泡菜文化的比较。

《韩国泡菜》内容详细全面，文字明白晓畅，并按照行文插入了丰富的图片，图文并茂，可读性很强。

。

<<韩国泡菜>>

作者简介

吉美贞，韩国人，1984年——1988年首尔保健大学食品营养专业（学士）取得韩国营养师资格证。

1993年——1999年延边大学科技学院（营养师）。

2000年——2002年韩国延世大学生物环境大学院毕业（硕士）。

2006年——2009年中国中央民族大学社会学与民族学学院民族学专业（博士）饮食文化方向。

2002——现在延边大学科技学院教养学部（教授）。

<<韩国泡菜>>

书籍目录

序言

认识篇

- 1.1 泡菜的界定
- 1.2 泡菜的起源、形式与发展
- 1.3 多样的泡菜物产
- 1.4 全国各地泡菜比较
- 1.5 泡菜在韩民族饮食中的地位
- 1.6 汉族朝鲜族泡菜摄入比较

制作篇

- 2.1 地域
- 2.2 季节
- 2.3 材料
- 2.4 制作技艺与器具
- 2.5 储藏技艺与器具

功能篇

- 3.1 健康发酵饮食
- 3.2 泡菜与“非典”
- 3.3 泡菜的营养成分
- 3.4 泡菜的医疗保健功能

文化篇

- 4.1 泡菜文化的理论依据
- 4.2 泡菜文化形成背景
- 4.3 泡菜与文学艺术
- 4.4 泡菜与礼仪
- 4.5 泡菜与节日
- 4.6 泡菜与宗教
- 4.7 泡菜与民族
- 4.8 泡菜文化传承
- 4.9 韩民族移民对泡菜文化持守度比较

传播篇

- 5.1 泡菜文化的传播
- 5.2 泡菜与“韩流”
- 5.3 中国人对泡菜文化认知度调查结果分析
- 5.4 科学与市场开发
- 5.5 文化遗产——“泡菜博物馆”

附录1 访谈记录

- 访谈1 对住在延吉的韩国人的访谈记录
- 访谈2 对在延吉的朝鲜族人的访谈记录
- 访谈3 对宗家府营业部部长朴珉彻先生的访谈记录
- 访谈4 对宗家府泡菜厂厂长李政锡先生的访谈记录
- 访谈5 对中关村家乐福泡菜柜台职员访谈记录

附录2 问卷

- 问卷1 关于中国人泡菜认知度调查

参考文献

<<韩国泡菜>>

章节摘录

版权页：插图：1.1 泡菜的界定 1.1.1 泡菜的定义 本书要论述的泡菜不是中国人熟知的中国式泡菜，而是韩民族的传统泡菜，即“韩国泡菜”、“朝鲜泡菜”，英文名称为“KIMCHI”。

韩国泡菜博物馆认为“泡菜”是从“沉菜”演变发展而来的。

韩国百科全书及其他相关食品书籍中把泡菜定义为“是把白菜、萝卜等蔬菜腌好之后，用辣椒粉、葱、大蒜、生姜等调料和鱼酱汁放在一起拌和后储藏的韩国的发酵食品”。

国际食品规格委员会（CODEX）在2001年7月最终承认韩国的泡菜为国际规格食品，名为“KIMCHI”。

此标准如下定义泡菜：“泡菜（KIMCHI）是把腌好的白菜配好各种调料（辣椒粉、大蒜、生姜、葱、萝卜等）后为了产品的保存和发酵在低温下通过乳酸菌的生成而发酵的产品。

”泡菜的主要制作材料包括白菜、辣椒粉、大蒜、生姜、葱、萝卜和盐。

选择性搭配材料有水果（例如梨）、蔬菜（例如水芹）、芝麻、坚果、糖（例如白糖）等。

1.1.2 泡菜的语源 韩国朝鲜时代中宗22年《训蒙字会》中显示，“菹”称为“（DIMCHE）”的内容：盐腌的蔬菜，水分会析出，蔬菜就会沉渍盐水中，从此产生新单词——“沉菜”。

沉菜“（QIMCHE）”演变为“（TIMCHE）”，“（TIMCHE）”又演变为“（DIMCHE）”，因为口盖音化变化，“（DIMCHI）”读成“（JIMCHI）”，产生发音变化后的“（JIMCHI）”又读成“（GIMCHE）”，“（GIMCHE）”最终演变为今日大家都熟知的泡菜“（GIMQI）”。

在朝鲜半岛，初冬会做泡菜，我们称它为做储菜，做储菜也是从沉酱（QIMZHANG）演变为“（JIMZHANG）”，最终演变为现在做的储菜“（GIMZHANG）”。

韩国庆尚道、江原道一带的老人至今把泡菜（GIMQI）叫成“JIMCHI”，做储菜（GIMZHANG）叫为“JIMZHANG”。

总之，泡菜（GIMQI）称呼的演变是沉菜（QIMCHE）（TIMCHE）（TIMCHE）（JIMCHE）（GIMCHE）（GIMQI）。

做储菜（GIMZHANG）的演变也是沉酱（QIMZHANG）（JIMZHANG）（GIMZHANG）。

<<韩国泡菜>>

编辑推荐

韩国各地泡菜文化、不同国家泡菜文化的比较，《韩国泡菜》内容详细全面，文字明白晓畅，图文并茂，可读性很强。

<<韩国泡菜>>

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>