

<<膳之味>>

图书基本信息

书名：<<膳之味>>

13位ISBN编号：9787200058284

10位ISBN编号：7200058289

出版时间：2005-01

出版时间：北京出版社

作者：乔玠

页数：143

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>

## <<膳之味>>

### 内容概要

中国饮食文化之所以能够称誉全球，有其深刻的历史原因。

早在先秦时，我们的祖先就形成了在性问题上保守的传统，而将人生的宣泄导向于饮食。

与此相反，西方在性问题上十分放纵，而在饮食上却比较机械保守。

由于这个原因，不仅导致了我国饮食文化的高度发展，而且赋予饮食以丰富的社会意义。

同时，又由于中华民族是一个具有无限创造精神的民族，中国的烹调技艺源远流长，熔铸了中国人民的聪明才智。

中国饮食不但讲求科学性，还注重艺术性；不但给人以味美的享受，还可以丰富人们的文化知识。

所以中国饮食文化已成为我国物质文明的象征，是中国民族文化的一份厚重遗产。

正如孙中山先生所言：“烹调之术本于文明而生，非……文明之各族，则辨味不精，辨味不精，则烹调之术不妙。

中国烹调之妙，亦是表明文明进化之深也。

”这说明一个国家的饮食文化如何，则足以表现一个国家或民族的文化素养。

中华民族在以往数千年的历史中贡献过影响全人类的饮食文化，这种文化又从未有过中断，并在不断丰富和发展。

可以相信，在重视民族文化的今天，中国饮食文化乃至整个中国文化更加繁荣和辉煌的时期，指日可待。

唐代诗人“终岁醇味尝不够”，下面就让我们在中国文化散步中，一起品尝中国饮食文化的醇之味吧！

## &lt;&lt;膳之味&gt;&gt;

## 书籍目录

一、民以食为天——美良王国对世界的贡献二、喜庆祥和，岁时芬香——年节饮食习俗 春风送暖入屠苏——春节食俗 一年明月打头圆——元宵节食俗 撑腰相劝啖花糕——中和节食俗 春来芥美勿忘归——上巳节食俗 清明好吃数青团——清明节食俗 盘中共解青菰粽——端午节食俗 制就银蟾紫府影——中秋节食俗 买糕沽酒作重阳——重阳节食俗 今朝佛粥更相馈——腊八节食俗三、东西南北，味各不同——地方美食寻趣 南味甜，北味咸——《口味歌》与中国菜系的特色 烹坛风味何处寻——味在四川 川菜中的下里巴人——四川泡菜与三蒸九扣席 粤人以蛇为上肴——广东人的食蛇习俗 不得葱蒜不食——鲁人嗜葱好蒜 满城春色关不住——武汉人的过早四、苾芬孝祀，神嗜饮食——宗教信仰食俗 淡雅清素风味佳——佛教饮食习俗 少食荤腥多食气——道教饮食习俗 慎食择取饮食良——伊斯兰教饮食习俗五、入境问禁，入门问讳——饮食禁忌探秘 谈吉说祥话禁忌——饮食禁忌的含义及由来 喜庆缘何不食梨——千奇百怪的食物禁忌 天子入乡要随俗——复杂多样的饮食方式禁忌 蒸炸烧烤有讲究——神秘莫测的食品制作禁忌六、觥筹交错，筵宴八方——筵宴民俗一览 原始饮食习俗——平均分食 追根溯源话筵宴——宴会的产生和发展 恪守不移筵宴礼——宴会礼俗 风格各异地方筵——特色筵宴七、山盟海誓，地久天长——婚嫁食俗……八、酸男辣女，偷瓜求子——生育食俗种种九、千姿百态，异彩纷呈——民族饮食风俗十、箸下风光，和谐成趣——食事杂拾十一、美食美器，相得益彰——传统饮食器具十二、饮食有方，养生有道——传统膳食模式十三、博彩众长，代有发展——食俗传承更新

<<膳之味>>

编辑推荐

中国文化源远流长，尽在《生活圆赏》·文化之美自然之造，尽在《生活圆赏》。  
民以食为天是有大学问的 东西南北，味各不同 节庆饮食，喜庆祥和 宗教信仰，食有  
禁忌 婚嫁食俗，一定之规 民族饮食，千姿百态 膳食模式，养生有道 美食美器，相得  
益彰

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>