

<<中国饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食文化>>

13位ISBN编号：9787549909681

10位ISBN编号：7549909687

出版时间：2012-7

出版时间：郑昌江 江苏教育出版社 (2012-07出版)

作者：郑昌江 编

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>>

内容概要

《中国饮食文化》共分四大部分，主要针对中国的文化与中国饮食文化的特征结构，中国饮食文化的发展，各个时期阶段的不同，以及中国饮食文化的历史积淀界定、饮食文献、饮食思想、饮食结构、中国烹饪艺术的基本内容与精神还有发展趋势进行详细的叙述，展示了中国饮食文化的源远流长。

书籍目录

第一篇绪论 第一章文化与中国饮食文化 一、文化的概念 二、文化的结构与特征 三、中国饮食文化结构 第二章中国饮食文化的特征 一、中国饮食象征文化及其基本特征 二、中国饮食文化的个性特征 第二篇中国饮食文化发展源流 第三章原始时期的饮食文化 一、新石器晚期中国先民熟食历程的三阶段 二、以火熟食的意义 三、炮食与陶器的发明 四、调味、酿酒的发端与发展规律 五、原始宗教与筵宴的关系 第四章三代时期的饮食文化 一、三代时期烹饪饮食器具 二、三代时期的烹饪原料 三、南北风味的初始变化 四、周代饮食礼制规定下的饮食结构 五、周人宴饮制度下的燕乐侑食 第五章秦汉至唐代时期的饮食文化 一、汉至唐朝时期饮食文化发展的社会背景 二、烹饪原料的开发与利用 三、烹饪食器与饮食器的新变化 四、风味流派的进一步分化 五、烹饪理论的构建与烹饪名家的涌现 六、饮食市场与“文酒之风” 第六章宋元明清时期的饮食文化 一、饮食文化走向成熟的历史条件 二、烹饪原料的引进与利用 三、烹饪工具的革新与烹饪技术的创新 四、菜系的形成与风味流派的细化 五、饮食消费的提高与饮食市场的繁荣 六、中国古代烹饪理论的扛鼎之作——《随园食单》 七、中国药膳学的形成 第三篇中国饮食文化的历史积淀 第七章中国烹饪风味流派的界定 一、风味流派与菜系 二、中国烹饪风味流派的形成因素 三、中国烹饪风味流派的认定依据 第八章中国古代烹饪饮食文献 一、中国古代烹饪文献总述 二、中国烹饪古籍举要 第九章中国古代饮食思想 一、先哲饮食思想的形成 二、中国饮食科学思想体系 第十章中国传统饮食结构 一、中国饮食结构的表现形式 二、中国饮食结构的基本内容 三、中国传统食物结构分析 第十一章中国烹饪艺术的基本内容与精神 一、烹饪艺术的基本内容 二、烹饪艺术的基本精神 第十二章中国古代食礼制度 一、食礼的形成与表现形式 二、饮食礼仪制度的文化气质 第十三章宗教活动中的饮食象征文化 一、不同祭品的种类及毛色有不同的象征意义 二、不同肉质的象征意义 三、肉食生熟程度所表现的象征意义 四、祭品的数量所象征的现实意义 五、祭器的象征意义 第十四章民间风俗中的饮食象征文化 一、年节食俗中的象征文化 二、喜庆食俗中的象征文化 三、行业食俗中的象征文化 四、少数民族食俗中的象征文化 第十五章中国烹饪饮食器具 一、古代饪食具发展的三个历程 二、中国古代饪食具的分类、命名和功能 第十六章中国酒文化 一、中国酒的起源与发展 二、中国饮酒习俗 三、中国的传统节日与酒 第十七章中国茶文化 一、茶的发展 二、茶的种类及其品质特点 三、我国历代名茶 四、中国的饮茶习俗 第四篇中国饮食文化的发展趋势 第十八章中西方饮食文化的差异 一、饮食文化观念的差异 二、中西方饮食文化技术体系的差异 第十九章现代中国饮食文化 一、烹饪工具与烹饪工艺现代化的发展趋势 二、烹饪原料的优质化与多元化 三、民族、地区及中外之间饮食文化与烹饪技术的频繁交流 四、西方现代营养学对中国烹饪文化的影响 五、创新筵席的大量涌现与饮食市场的空前繁荣 第二十章中国饮食文化的发展趋势 一、中国烹饪发展现状 二、中国烹饪的发展趋势

章节摘录

版权页： 饮食需要良好的环境气氛，可以增强人在进食时的愉悦感受，起到使美食锦上添花的效果。

因此，吉庆的筵席有必要设置一种喜气洋洋的环境，欢欢喜喜地品尝美味。

聚会也未必全是为了寻求愉悦的感受，有时可能是为了抒发离情别绪，所以古道长亭或孤灯月影往往是适于这种情绪的饮食环境。

饮食的环境和气氛，应以适度、自然、独到为美。

在上流社会看来，奢华也是美，所以追求排场也被当做是一种美。

3.《建国方略》：“是烹调者，亦美术之一道也”孙中山先生在他的《建国方略》中说：“夫悦目之画，悦耳之音，皆为美术；而悦口之味，何独不然？”

是烹调者，亦美术之一道也。

”孙中山先生把烹饪与音乐、绘画同列为艺术，是因为在他看来，烹饪本身就是一种艺术，一种创造。

无论在东方还是西方，美之概念的起源问题都与烹饪有着密切的关系。

在汉语、英语、法语等语言中，美的概念大多都包含美味、可口、好吃、芳香等意义，而汉语在这方面尤显突出。

《说文》：“美，甘也，从羊，从大。

羊在六畜主给膳也。

”此后，上层社会及士大夫们在饮食活动中，处处伴之以美的形式。

不仅宫廷宴饮必须行礼举乐，酒肆茶楼有艺人卖唱，连民间婚丧宴集也必须考究服饰、装点环境、伴以戏曲音乐，家常便饭也尽可能地讲究餐具、家具的造型和布局。

如此传统，历数千年而不衰，而且随着人类物质文明和精神文明水平的提高，越来越发扬光大。

另一方面，现代生理学和心理学研究成果表明，美感与快感一样有着生理和心理作为基础。

各种感觉的存在都不是孤立的，而是在神经系统的综合协调下互相联系、互相制约的。

低级器官的感觉可以通过联觉或联想作用，同时使高级器官得到相应的感知，其间没有不可逾越的鸿沟。

任何审美对象都不仅给人以精神上的逾越，而且也给人以生理上的舒适。

优美的音乐、书画能给人以精神的愉悦，烹饪艺术与美食，也会给人的感官带来美感，既饱口福，又饱眼福、耳福。

因此，很多政治家、思想家和文化巨匠都认为烹饪是一种艺术，而孙中山先生提出的“烹调即美术”的论断尤为直截了当。

<<中国饮食文化>>

编辑推荐

《中国饮食文化》由江苏教育出版社出版。

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>