

<<食品文化概论>>

图书基本信息

书名：<<食品文化概论>>

13位ISBN编号：9787122044228

10位ISBN编号：712204422X

出版时间：2009-4

出版时间：化学工业出版社

作者：庞杰 主

页数：255

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>

<<食品文化概论>>

前言

“饮食男女，人之大欲存焉（《礼记·礼运》）”，意思是说饮食是人类生存最基本的需要。

食品文化以食品为物质基础，它所反映出来的精神文明，是人类文化发展的一种标志。

食物对于动物和人是不同的，人在享用食物的时候，已经摆脱了对物欲的单纯追求，而是将饮食美化、雅化，将饮食行为升华成为一种精神享受所呈现出来的文化形态，并通过人们吃什么、怎么吃、为什么吃、吃的效果、吃的观念、吃的情趣、吃的礼仪等表现出来。

因此，饮食是关系到国计民生的一件大事。

对食物烹饪的重视和考究，以及人们对于饮食的观念，能够表现出一个国家的文化素养，同时也是一个国家物质文明和精神文明的体现。

中国饮食是中华文明的产物，其文明成熟度高于世界其他文明古国。

近些年来，各国都在着力弘扬和传播中国的饮食文化。

中国饮食文化对外传播历史悠久，从先秦时期开始，中国文化就以饮食为先导，担负起了文化传播的使命。

中国传统文化在长达数千年的历史中一直走在世界前列，它所树立的一座座丰碑，至今仍然令人景仰。

然而，十五六世纪以来，随着世界形势的变化，中国文化的这种领先地位逐渐丧失，唯有中国饮食文化仍不断走向世界，这应该归功于华侨华人在海外的推广，而这种推广是充满艰辛的，其原因就在于这种传播缺少一个较大的平台和先进的营销理念。

有研究者指出：“在中国这个拥有几千年饮食文化的文明古国，在西方人眼中被看做东方美食之都的中国大地，蓬勃发展的餐饮业却始终摆脱不了这样一大困惑——有名冠全球的招牌菜系，有各界津津乐道的美味小吃，却难觅称霸世界的餐饮企业。

”这与当今麦当劳和肯德基等西式快餐传入中国的速度相比大为逊色。

面对洋快餐在中国的疯狂扩张，我们应当作出迅速反应，抓住机遇，创造出一个个传播中国饮食文化的平台。

我们必须充分开发中国饮食文化资源，创造性地实现各国文化与中国文化的交流与融合。

这落实在饮食管理上，就是要坚持中餐和西餐相结合，确立一种促进身心和谐发展的良好生活方式，并且进一步丰富中国饮食文化的内涵，弥补其缺憾，为我国现代化建设的发展创造良好的文化环境，展示中国饮食文化特色，把中国和世界结合起来，让世人记住中国的饮食文化。

中华饮食文化的精华是“善在调味，重在营养，美在造型”。

中华饮食文化博览馆与众多食品文化节是展示中华饮食文化发展历史，体现民族传统饮食精华，弘扬中华民族传统饮食文化的重要平台，代表着中国人民的一种文化创造。

同时，对于挽救那些质优量少且风味佳的传统特色食品也具有极为重要的意义。

我们应该在实现传统食品工业化的同时，给传统土特产品保留一块让它自由充分发展的空间，这样做不仅仅是在保留一种产品、一个工艺或一种配方，更是在弘扬一种传统和一种文化。

本书由福建农林大学、西北农林科技大学、浙江大学、海南大学、福建师大福清分校、广东工业大学、湖南农业大学、四川理工学院、大连民族学院、湖北民族学院、宁德职业技术学院、宜宾职业技术学院以及福建省福清市质量技术监督局共同编写而成。

本书各章节分别由以下作者完成：绪论庞杰；第一章王世宽、莫开菊；第二章刘晓丽、吴先辉；第三章齐海萍、田研基；第四、第六章王良玉、陈会（在第四、第六章编写过程中福建省福州市质量技术监督局林洋、张国德提供宝贵意见）；第五、第十章吴先辉；第七章何明祥、林洋（在第七章编写过程中福建省福清市质量技术监督局郑春明、林士东提供指导与帮助）；第八章李清明；第九章刘湘洪、向珣。

福建农林大学食品科学学院汤颖颖、曾恩萍、吴则人参加了文字整理工作，杨艳参加了全书的配图及文字编排工作。

全书由庞杰、鲁玉妙修改、统稿，并对个别章节进行修改。

江南大学食品文化研究所所长徐兴海教授对全书进行了审定。

<<食品文化概论>>

本书可作为高等学校食品质量与安全、食品科学与工程专业，以及高等农林院校素质教育的公选课教材，亦可供有关院校及科技人员参考，同时也可供从事文化研究、传播研究相关人士阅读。由于编者水平所限，书中难免有不当之处，敬请同行、专家和广大读者批评指正，我们将十分感谢。
编者2008年10月

<<食品文化概论>>

内容概要

本书由文化角度来谈食品养生，是一本传统食文化与养生文化交融的图书，通过对文化概论、文化传播、食品文化概论、中国食品文化与民俗学关系、中国食品文化的种类、食品文化与认知科学、餐具与烹饪文化、食品文化的体验、食品文化的传播、中国的食品安全等方面介绍祖国相关文化的同时，又介绍了生活中的一些养生习惯，对读者有一定的指导作用。

本书既具有创新的学术价值，又具有一定的应用价值。

本书能给文化类、食品类和医学类的本科生、研究生、教师，以及非专业的普通读者提供参考，同时又可使国内外读者对中国的传统文化有所认识，又能给相关领域的研究人员提供参考。

<<食品文化概论>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品文化概述 第二节 食品文化传播与发展 第三节 本课程的学习方法
思考题 第二章 食品文化概论 第一节 食品文化的产生 第二节 食品文化史 第三节 东方食品文化
第四节 西方食品文化 第五节 食品文化的重要性 第六节 食品文化的本质和特性
思考题 第三章 中国食品文化与民俗学 第一节 食品文化与传统节日 第二节 食品文化与地方风味
第三节 食品文化与民族风俗 思考题 第四章 中国食品文化的种类 第一节 汤文化 第二节 粥文化
第三节 豆腐文化 第四节 调味料文化 第五节 面食文化 第六节 点心文化 第七节 小吃文化
第八节 宫廷食品文化 第九节 其他食品文化 第十节 八大菜系 思考题 第五章 食品文化与认知科学
第一节 认知与认知域 第二节 认知科学对食品文化的功能 第三节 认知科学对营销管理的功能
思考题 第六章 餐具与烹饪文化 第一节 器皿文化 第二节 烹饪文化 思考题 第七章 食品文化的体验
第一节 食文化节 第二节 食文化机构 思考题 第八章 食品文化的传播 第一节 食品文化传播途径与方法
第二节 食品文化传播与现代生活的关系 第三节 食品文化传播的任务和目标 第四节 酒文化的传播及社会影响
第五节 茶文化的传播及社会影响 思考题 第九章 中国的食品安全 第一节 食品安全定义及意义 第二节 食品安全现状
及保障措施 第三节 食品安全问题存在的原因及启发 思考题 第十章 食品文化研究的展望 第一节 层出不穷的新饮食
第二节 食品文化研究中存在的问题 第三节 食品文化的研究方法 第四节 世界各国食品文化的交流
第五节 弘扬中华食品文化 第六节 食品文化研究的发展趋势与前景 思考题 参考文献

<<食品文化概论>>

章节摘录

插图：七、中秋节与食俗中秋节是我国的传统佳节，与春节、端午、清明并称为中国汉族的四大传统节日。

据史籍记载，古代帝王有春天祭日、秋天祭月的礼制，节期为阴历八月十五，恰逢三秋之半，故名“中秋节”；又因其在秋季、八月，故又称“秋节”、“八月节”、“八月会”；又有祈求团圆的信仰和相关节俗活动，故亦称“团圆节”、“女儿节”。

因中秋节的主要活动都是围绕“月”进行的，所以又俗称“月节”、“月夕”、“追月节”、“玩月节”、“拜月节”；在唐朝，中秋节还被称为“端正月”。

关于中秋节的起源，大致有三种说法：古代人对月的崇拜；月下歌舞觅偶的习俗；古代秋报拜土地神的遗俗。

从2008年起中秋节被定为国家法定节假日。

我国非常重视非物质文化遗产的保护，2006年5月20日，该节日经国务院批准列入第一批国家级非物质文化遗产名录。

一年一度的中秋佳节，正是人们辛勤劳动收获丰硕果实季节。

怀着丰收的喜悦，家家都要置办美酒佳肴欢度佳节，从而形成我国丰富多彩的中秋传统饮食习俗。

(1) 吃月饼中秋节人们要吃月饼以示“团圆”。

月饼，又叫胡饼、宫饼、月团、丰收饼、团圆饼等，是古代中秋祭拜月神的供品。

据史料记载，早在3000多年前的殷周时代，民间就已有为纪念太师闻仲的“边薄心厚太师饼”。

汉代，张骞出使西域，引入胡桃、芝麻等，出现了以胡桃仁为馅的圆形“胡饼”，唐高宗时，李靖出征突厥，于中秋节凯旋而归，当时恰有一个吐蕃商人进献胡饼，李渊很高兴，手拿胡饼指着当空的皓月说：“应将胡饼邀蟾蜍（月亮）。

”随后分给群臣食之。

若此说确实，则可能是中秋节分食月饼的开始。

但“月饼”一词，最早见于南宋吴自牧的红菱饼。

月饼是圆的，其被赋予团圆之意的时代是明朝。

刘侗《帝京景物略》说：“八月十五日祭月，其祭果饼必圆。

”

<<食品文化概论>>

编辑推荐

《食品文化概论》能给文化类、食品类和医学类的本科生、研究生、教师，以及非专业的普通读者提供参考，同时又可使国内外读者对中国的传统文化有所认识，又能给相关领域的研究人员提供参考。

<<食品文化概论>>

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>