

图书基本信息

书名：<<食业中国-全方位呈现博大悠久的饮食画卷>>

13位ISBN编号：9787225040059

10位ISBN编号：7225040057

出版时间：2012-3

出版时间：慧子 青海人民出版社 (2012-03出版)

作者：慧子

页数：271

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>

<<食业中国-全方位呈现博大悠久的饮食>>

内容概要

中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的悠久区域文化。

《食业中国：全方位呈现博大悠久的饮食画卷》从多个角度介绍了中华饮食文化的全貌，为读者呈现出一幅丰富多彩的饮食文化画卷，在提高现代人的生活品位和质量的同时，也给后代留下了丰富的精神财富。

中国的食文化源远流长。

珍馐佳肴，色香俱全。

食器华宴，流光溢彩。

烹调技法更是千变万化。

本书从饮食思想、名人与饮食、茶酒文化、饮食礼仪、饮食器物、食品文化、饮食典故、饮食盛宴等方面着手，诠释中华饮食哲学、美学、风俗、养生之道，是愉悦心灵的精神盛宴。

书籍目录

第一章 中国饮食文化漫谈 中国饮食的发展 龙与中国饮食文化 中国饮食文化的特征 中国饮食文化的地域差异 饮食在中国文化中的地位 中西方饮食文化差异 第二章 历史名人与饮食 孔子的饮食思想 孟子的饮食见解 庄子的简朴饮食观 崇尚养生的道家饮食 素食养生的佛家饮食 李渔的饮食养生观 孙思邈的饮食养生观 第三章 中国的八大菜系 鲁菜 川菜 苏菜 粤菜 徽菜 湘菜 浙菜 闽菜 第四章 中国茶文化 中国茶的发展史 中国制茶史 中国十大名茶 茶的不同品种 泡茶的讲究 奇特的茶疗法 茶道与禅道 茶与文人的修身养性 现代茶人品茶 第五章 中国酒文化 悠久的酒文化史 中国酒的起源 中国酒的分类 中华名酒 文人割舍不断的醉酒情怀 科学饮酒有助人的健康 快速解酒的方法 不宜饮酒的人群 第六章 饮食与礼仪 食礼为先 古人吃饭规矩多 古人的宴饮之礼 古人的待客之礼 古人的进食之礼 乡饮酒礼和燕礼 分餐和合餐礼仪 现代宴会礼仪 第七章 中国饮食器物 新石器时代的食器 夏商周时期的食器 秦汉时期的食器 唐宋时期的食器 明清时期的食器 中国古代进食器 中国古代炊具 中国古代盛食器 第八章 中国节日饮食 别具一格的立春食俗 世代流传的春节食俗 欢乐的元宵节食俗 祭奠先祖的清明节的食俗 祛疾择吉的端午节食俗 浪漫的七夕节食俗 团团圆圆的中秋节食俗 祈求长寿的重阳节食俗 隆重的冬至食俗 敬神逐疫的腊八节食俗 第九章 中国调料文化 经久不衰的醋文化 底蕴深厚的酱油文化 有趣的姜文化 历史悠久的蒜文化 多彩的糖文化 辛辣的辣椒文化 色彩斑斓的花椒文化 第十章 中国食品文化 丰富的粥文化 古香古色的汤文化 源远流长的面条文化 老少皆宜的豆腐文化 独特风韵的饺子文化 百锅千味的火锅文化 派系林立的点心文化 风味独特的小吃文化 第十一章 中国饮食典故 西施与“西施玩月” 专诸与“鱼藏剑” 项羽与“霸王别姬” 刘邦与“鼋汁狗肉” 曹操和“曹操鸡” 张翰和“莼羹鲈脍” 康熙与“鲍鱼” 杨贵妃与“贵妃鸡” 李白与“太白鸭” 苏轼与“东坡肉” 米芾与“满载而归” 四大才子与“太湖船菜” 乾隆与“鱼头豆腐” 丁宝桢与“宫保鸡丁” 第十二章 中国饮食盛宴 古宴典范“孔府宴” 唐朝盛行的“曲江宴” 历史悠久的“船宴” 奢靡铺张的“烧尾宴” 风味独特的“全鸭宴” 中华第一宴满汉全席 版权说明

章节摘录

版权页：插图：饮食是人们赖以生存的基础，法国一位著名学者曾说过：“一个民族的命运要看她吃的是什么是和怎么吃。

”先看一下什么是中国饮食文化，广义的定义：中华民族在饮食生产、消费中所创造、引发的一切物质行为、精神现象及其总和。

狭义的定义：中华民族在饮食生产、消费中所创造、引发的一切行为、精神现象及其总和。

从饮食文化构成上可分为：饮食制作、饮食产品、产品消费三部分文化。

三者既互相联系又相互区别。

接下来看一下中国饮食悠久的发展史：1．最早的是有巢氏（旧石器时代）：当时人们不懂人工取火和制作熟食，基本上是茹毛饮血，不属于饮食文化。

2．燧人氏：钻木取火，从此开始吃熟食，进入石烹时代。

主要烹调方法有：炮，即钻火使果肉而燔之；煲：用泥裹后烧；用石臼盛水、食，用烧红的石子烫熟食物；焙炒：把石片烧热，再把植物种子放在上面炒。

3．伏羲氏：在饮食上，结网罟以教佃渔，养牺牲以充庖厨。

4．神农氏：是中国农业的开创者，尝百草，开创古医药学，发明耒耜，教民稼穡。

陶具使人们第一次拥有了炊具和容器，为制作发酵性食品提供了可能，如酒、醢、醢（醋）、醢、醢、醢等。

鼎是最早的炊具之一，有爪儿因为当时没灶，还有鬲，其爪是空心的，鬲是用来煮酒的。

5．黄帝：中华民族的饮食状况又有了改善，皇帝作灶，始为灶神，集中火力节省燃料，使食物速熟，而广泛使用在秦汉时期，当时是釜，高脚灶具逐步退出历史舞台。

“蒸谷为饮，烹谷为粥”首次因烹调方法区别食品，蒸锅发明了，叫甑。

蒸盐业是黄帝臣子宿沙氏发明，从此不仅懂得了煮还懂得调。

6．周秦时期：是中国饮食文化的成形时期，以谷物蔬菜为主食。

7．汉代：中国饮食文化的丰富时期，归功于汉代中西（西域）饮食文化的交流，引进石榴、芝麻、葡萄、胡桃（即核桃）、西瓜、甜瓜、黄瓜、菠菜、胡萝卜、茴香、芹菜、胡豆、扁豆、苜蓿（主要用于马粮）、莴笋、大葱、大蒜等。

还传人一些烹调方法，如炸油饼，胡饼即芝麻烧饼也叫炉烧。

淮南王刘安发明豆腐，使豆类的营养得到消化，物美价廉，可做出许多种菜肴。

东汉还发明了植物油。

在此以前都用动物油，叫脂膏，带角的动物油叫脂，无角的如犬，叫膏。

脂较硬，膏较稀软。

植物油有杏仁油、柰实油、麻油，但很稀少。

南北朝以后植物油的品种增加，价格也便宜了不少。

8．唐宋时期：饮食文化的高峰，过分讲究，最具代表性的是烧尾宴。

9．明清时期：饮食文化的又一高峰，是唐宋食俗的继续和发展，同时又混入满蒙的特点，饮食结构有了很大变化。

主食：菰米已被彻底淘汰，麻子退出主食行列改用榨油，豆料也不再作主食，成为菜肴，北方黄河流域小麦的比例大幅度增加，面成为宋以后北方的主食。

明代又一次大规模引进马铃薯、甘薯，蔬菜的种植达到较高水准并成为主要菜肴。

肉类：人工饲养的畜禽成为肉食主要来源。

满汉全席代表了清代饮食文化的最高水平。

编辑推荐

中国的食文化源远流长。

珍馐佳肴，色香俱全。

食器华宴，流光溢彩。

烹调技法更是千变万化。

《食业中国》从多个角度介绍了中华饮食文化的全貌。

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>