

<<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：9787564108465

10位ISBN编号：7564108460

出版时间：2008-6

出版时间：东南大学出版社

作者：徐兴海 编

页数：365

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

受编辑之托，为我等所著的高等学校食品专业系列教材作序，真是诚惶诚恐，迟迟难以下笔。

苏轼《与孙子思》云：“……余空纸两幅，留与五百年后人跋尾也！”

此一戏语道出了作序之尴尬。

回想起当时来自各地高校食品院系的学者们共同讨论系列教材时认真而热烈的场景，我就勉为其难，介绍一下我们编写这套系列教材的来龙去脉和想法。

2005年11月18-20日，经东南大学出版社和江南大学食品学院的联合组织，在江苏无锡召开了“普通高等教育‘十一五’国家级教材规划?食品专业系列教材”编写和申报研讨会，来自江南大学、南昌大学、南京农业大学、合肥工业大学、江苏大学、内蒙古农业大学、福建农林大学、河南工业大学、郑州轻工业学院、河南农业大学、河南科技大学、浙江工商大学、扬州大学、华南农业大学、南京工业大学、南京财经大学、南京师范大学、淮阴工学院、淮海工学院等19所大学食品院系的30余名学者参加了会议。

在两天的会议中，学者们探讨了近几年来食品专业教育的得失，研讨了新形势下为进一步推进食品学科创新型人才培养的系列教材的编写要求、体例和分工，明确了31部教材的编写任务。

时间过去不到一年，硕果满园的金秋季节在望，这31部教材中已有5部列入普通高等教育“十一五”国家级教材规划，第一部教材《食品添加剂》将正式付梓，其他多部教材也将孕育而生，在近期内陆续出版，真是欣慰之极。

## <<食品文化概论>>

### 内容概要

“民以食为天”的古语充分说明了“食”的重要性。食品的拥有与否以及如何享用，早已超越了饥饱的层面，而具有人生的、社会的意义，已经成为一种文化现象。

本书所构建的食品文化研究体系，以中国食品文化为主线，导入世界各地不同风格的食物文化，探究食物如何影响着人们的价值观、审美情趣、思维方式，怎样体现于语言、文字、风俗习惯。

剖析在吃什么和怎样吃的背后有着怎样不同的生活情趣、人生态度、社会观念，解析为什么食物重要到甚而至于对于一个国家一个民族的生死存亡发生重大影响。

本书还概述中西方食物文化的区别及深层次原因，介绍酒文化、茶文化及营销、食物文化文献，并对食物文化研究的现状与发展趋势予以解读。

本书可作为通识性文化教育教材，也可用于文化研究者参考资料。

## <<食品文化概论>>

### 作者简介

徐兴海（1945—），陕西省西安市人。

文学硕士。

江南大学文学院教授，食品文化研究所所长。

兼任中国《史记》研究会常务理事，江苏省语言学会常务理事。

培养食品文化与历史文献专业博士、硕士数名。

出版专著《广雅疏证研究》、《司马迁的创造思维》，合著《食品文化文献举

## &lt;&lt;食品文化概论&gt;&gt;

## 书籍目录

0 绪论	0.1 食品文化概念释义	0.1.1 食品	0.1.2 文化	0.1.3 食品文化	0.1.4 食品文化研究
	0.2 研究的意义及主要内容	0.3 中国食品文化的原创时期	0.3.1 远古神话传说	0.3.2 原典著作和思想家	0.4 世界文化视野下的中国食品文化
	0.4.1 中国人看重食品文化	0.4.2 外国学者看中国食品文化	0.5 中国食品文化研究	0.5.1 天人关系	0.5.2 中国食品文化的创造者
1 食品文化的特征	1.1 食品文化的特征	1.1.1 生存性	1.1.2 传承性	1.1.3 地域性	1.1.4 民族性
	1.1.5 审美性	1.2 中国食品文化的特性	1.2.1 礼、情、精、美	1.2.2 食疗	1.3 食品文化与科学
2 食品文化的功能、影响和传播	2.1 食品文化的功能	2.1.1 养生功能	2.1.2 社会功能	2.1.3 娱乐功能	2.2 食品文化对人的影响
	2.2 食品文化对人的影响	2.2.1 对性格的影响	2.2.2 对民风的影响	2.3 食品文化的传播	3 中国食品文化史
3 中国食品文化史	3.1 萌芽时期：原始社会	3.1.1 食物来源与种类	3.1.2 原始烹饪技术及炊具	3.1.3 进食方式和取食具	3.1.4 酒与酒器
	3.2 夏、商、周：成形时期	3.2.1 烹饪原料的丰富和烹调技艺的大发展	3.2.2 食品理论的初步形成和烹饪名家的纷纷出现	3.2.3 饮食业的初步发展和南北菜系的萌芽	3.2.4 “以乐侑食”与“食以体政”
	3.3 秦汉：初步发展时期	3.3.1 食品原料的进一步丰富和餐制的变化	3.3.2 铁制炊具的使用和厨房、炉灶的改革及厨师地位的变化	3.3.3 面点食品的增多	3.3.4 秦汉时的两种重要饮料——酒和茶
	3.4 魏晋隋唐：全面发展时期	3.4.1 食品原料结构的变化	3.4.2 由食品交流所引起的食品种类的丰富和进餐方式的改变	3.4.3 素食的形成和发展	3.4.4 饮料结构比例的改变
	3.4.5 饮食思想和饮食文献	3.4.6 节日礼仪食俗	3.5 宋元明清：成熟时期	3.5.1 文化的进一步交流极大地丰富了食品原料	3.5.2 食品烹饪技术的大发展，使烹饪技术达到艺术化的程度
	3.5.3 空前繁盛的城市饮食业	3.5.4 地方菜系的发展	3.5.5 食品文化理论的成熟	3.6 民国至今：繁富时期	3.6.1 新食料和新食品的引进、开发及使用
	3.6.2 厨房的革命	3.6.3 工业食品的创制和食品工业的发展	3.6.4 营养安全的食品理念	3.6.5 中外食品文化的大碰撞	4 食品文化与艺术学及美学
	5 食品文化与营销	6 汉语言文字与食品文化	7 食品文化与民俗	8 东方食品文化	9 本西方食品文化
	10 中本西方饮食文化的区别	11 中国古代的食品安全	12 酒文化	13 茶文化	14 其他独家体系的食品与食品文化
	15 餐具与烹饪文化	16 食品文化文献	17 食品文化研究的展望	参考文献	后记

## &lt;&lt;食品文化概论&gt;&gt;

## 章节摘录

14.9 其他食品文化1) 火锅火锅是中国的传统饮食方式，起源于民间，历史悠久。

今日火锅的容器、制法和调味等虽然已经历了上千年的演变，但一个共同点未变，即用火烧锅，以水（汤）导热，煮（涮）食物。

这种烹调方法早在商周时期就已经出现。

《韩诗外传》记载，古代祭祀或庆典，要“击钟列鼎”而食，即众人围在鼎四周，将牛、羊肉等放入鼎中煮熟分食，这就是火锅的萌芽。

在我国的烹饪史上，火锅也叫暖锅。

最早的人类过着“茹毛饮血”的生活，火的发现与运用使生食变为熟食成为可能，而真正意义上的烹饪是在“鼎”出现后才开始的。

鼎是灶和锅的结合，是我国古代最早烹制菜的器具。

鼎广泛使用的时期也就是烹熟的时期。

商周时期鼎已广泛使用，故我国的烹饪在商周时日渐成熟；到了汉、三国时期，由于“五熟釜”等器具的出现，火锅开始成熟；到唐、宋时期，由于经济发展、人类饮食活动增加，烹饪也随之有了快速发展，“火锅”也得到了丰富和改良，火锅流行的地域不断扩大。

大诗人白居易喜欢邀友至家吟诗赋词，他的那首“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。

晚来天欲雪，能饮一杯无”中的“红泥小火炉”即是唐代流行的一种陶制火锅。

明清时期火锅开始盛行，不但重视内容，也注意形式。

到了清代，吃火锅已成为上流社会普遍的爱好。

据说乾隆皇帝几次巡视江南，所到之处必有火锅，使得南北两京食用火锅盛极一时。

乾隆之后的嘉庆皇帝也是个“火锅迷”。

在他登基那天，皇宫里摆了“千叟宴”，宴请位高权重的文武老臣，宴席上除了山珍海味外，还特制1550多只火锅，开了个宴中之宴——火锅宴。

发展到当代，火锅更是花样翻新。



## <<食品文化概论>>

### 编辑推荐

《食品文化概论》由山东画报出版社出版。



<<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>