

<<饮食之道>>

图书基本信息

书名：<<饮食之道>>

13位ISBN编号：9787807135708

10位ISBN编号：7807135700

出版时间：2008-1

出版时间：山东画报出版社

作者：高成鸢

页数：333

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>

<<饮食之道>>

内容概要

《饮食之道：中国饮食文化的理路思考》是高成鸢先生关于饮食文化研究成果的首次结集。上世纪九十年代，高先生在《中烹饪》开设专栏，提出了“饮食哲学”的命题，受到了国内外饮食研究界的较高肯定，季羨林先生也极为推重，称之为“可成一家之言”。

《饮食之道：中国饮食文化的理路思想》分为中国饮食之“道”、饮食文化散论、饮食研究专论、饮食文化探索四个部分。

其中，中国饮食之“道”饮食研究专论，较为全面系统地展现了“饮食哲学”理论体系，严谨厚重；饮食文化散论涵盖了作者近年来所撰随笔小文，轻松朴实；饮食文化探索，则展现了高先生探索饮食文化研究的新尝试，收录了一部中篇的饮食文化推理散文。

<<饮食之道>>

作者简介

高成鸢，山东威海人，1936年生。
天津图书馆研究馆员，天津社会科学院特邀研究员。
长期担任图书馆的“文史咨询”工作，知识积累较广；后集中于文化史的研究，独立完成国家史学课题，成果《中华尊老文化探究》出版后，由季羨林先生推荐，曾赴韩国“成均馆”（儒学最高国家机构）交流。
在中华文化本原的求索中，对中国饮食文化发生兴趣，在饮食与文化的双向关联方面形成新观点体系。
从1991年开始在仅有的学科园地《中国烹饪》上开辟总题为“中国饮食之”道的专栏，并在《中国哲学史》、《扬州大学烹饪学报：》、《饮食文化研究》、《社会学家茶座》等学刊发表论文百余篇。后即潜心于专著的写作。

<<饮食之道>>

书籍目录

中国饮食之“道” 中国文化集大成于烹饪民以食为天 苦尽甘来：粟食的歧路“水火”范畴的历史
命定主食、副食的对立统一“甘受和、白受彩”“味”的启蒙领先百代“味”的“三昧”：嗅觉的迷
失“味”的“三昧”：味觉的扩张“味”的“三昧”：“味道”是天作之合味道的奥秘在于“倒味”
二元价值标准：“香”的由来二元价值标准：“鲜”的由来“口感”的由来及其地位和：烹调、音乐
、哲学（上）和：烹调、音乐、哲学（下）咬文嚼字话“饭”“菜”饭菜的阴阳格局“小吃”：主食
、副食的合一热吃是中餐的灵魂有“老饕”更有“馋虫”“口刁者”高于“饕餮客”饮食文化随笔古
老的文化古怪的吃大熊猫、中国人：难兄难弟吃天鹅肉的祖先中华文化烩于一“鼎”黄色神圣的观念
哪来的汽、气：揭开锅盖下的奥秘鸡犬豕：饿极反有肉吃勾芡、鱼翅“滑”倒天下羊、鱼：中国美食
运动的时空舞台“行为艺术”的吃吃与“李约瑟难题”色情的吃果子狸“生猛”野味中餐和鱼肴三餐
之计在于晨对“加油”喝倒彩满汉全席源自淮安说吃：营养VS味道科学VS艺术烹饪、京剧：中华文化
并峙的双峰天津名吃十一奇饮食研究专论饮食文化探索

<<饮食之道>>

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>