第一图书网, tushu007.com

<<中外饮食民俗>>

图书基本信息

书名：<<中外饮食民俗>>

13位ISBN编号：9787030237675

10位ISBN编号：7030237676

出版时间：1970-1

出版时间：科学

作者：黄剑//鲁永超

页数：222

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

第一图书网, tushu007.com

<<中外饮食民俗>>

前言

民俗是一个民族的文化长期积淀的结果，具有鲜明的民族印记，虽然它不是法规，但它依靠习惯势力、传袭力量和心理信仰，影响并规范着人们的行为。
饮食民俗是诸多民俗中最古老、最持久、最活跃、最有特色、最具群众性和生命力的一个重要分支。
饮食民俗是一种文化现象，其包含着深厚的文化内涵。
许多院校的餐旅管理与服务类专业都开设饮食民俗及相关课程，通常只将饮食民俗作为教材中的一个章节，在全书中所占篇幅小，内容自然也受限，因而导致教学中既不能充分拓展饮食民俗的深度、广度，又不能使学生掌握充足的知识。
本书以饮食文化为主线，以中外各国的饮食民俗为主要研究对象，内容包括：绪论、中国饮食民俗概述；中国传统节日的饮食民俗；人生仪礼的饮食民俗；宗教信仰的饮食民俗；中国少数民族的饮食民俗；亚洲地区部分国家的饮食民俗；欧洲地区部分国家的饮食民俗；美洲、非洲、大洋洲地区部分国家的饮食民俗；饮茶民俗；饮酒民俗。
因此，本书涉及内容广泛，知识内涵丰富，适用于餐旅管理与服务类、食品类等相关专业。
本书由黄剑（武汉商业服务学院）提出总体构想，拟定教材编写大纲，提供编写样稿并审订全书、搜集大部分图片。
编写人员具体分工是：第一章、第四章由黄剑（武汉商业服务学院）、谢瀛慧（武汉商业服务学院）、高山（北京联合大学旅游学院）编写；第二章、第三章由高山（北京联合大学旅游学院）编写；第五章由黄剑、鲁永超（武汉商业服务学院）编写；第六章由朱正杰（哈尔滨商业大学旅游学院）编写；第七章朱基富（吉林工商学院）编写；第八章由鲁永超（武汉商业服务学院）、朱基富（吉林工商学院）编写；第九章由鲁永超（武汉商业服务学院）、王宝刚（河南信阳农业高等专科学校）编写；第十章由王宝刚（河南信阳农业高等专科学校）编写。
鲁永超提供了外国实景图片。
本书系“武汉商业服务学院商业文化研究所资助项目”。
在编写过程中曾得到北京联合大学旅游学院副院长王美萍副教授、桂林旅游高等专科学校教育处处长林伯明副教授、四川烹饪高等专科学校教务处副处长袁新宇教授的关心和支持。

第一图书网, tushu007.com

<<中外饮食民俗>>

内容概要

《高职高专餐旅管理与服务类专业教材系列：中外饮食民俗》以饮食文化为主线，系统全面介绍了中外饮食民俗习惯对比，本书不仅可作为本科及高职高专院校餐旅管理与服务类、食品类等相关专业的教材，也可以作为从事餐旅管理与服务类行业人员以及广大旅游人群的参考用书。

第一图书网, tushu007.com

<<中外饮食民俗>>

书籍目录

序言前言绪论第一章 中国饮食民俗概述 第一节 中国饮食惯制和饮食结构 第二节 中国饮食方式及宴会中的礼仪 第三节 中国特色筵席第二章 中国传统节日的饮食民俗 第一节 中国传统节日的含义及产生的原因 第二节 主要传统节日的饮食民俗 第三节 节日饮食民俗的文化特征第三章 人生仪礼的饮食民俗 第一节 求子饮食民俗 第二节 孕期饮食民俗 第三节 诞生饮食民俗 第四节 成人饮食民俗 第五节 婚嫁饮食民俗 第六节 祝寿饮食民俗 第七节 冥祭饮食民俗第四章 宗教信仰的饮食民俗 第一节 佛教饮食民俗 第二节 道教饮食民俗 第三节 伊斯兰教饮食民俗第五章 中国少数民族的饮食民俗 第一节 中国东北地区少数民族的饮食民俗 第二节 中国西北地区少数民族的饮食民俗 第三节 中国西南地区少数民族的饮食民俗 第四节 中国中南地区少数民族的饮食民俗第六章 亚洲地区部分国家的饮食民俗 第一节 日本人的饮食民俗 第二节 朝鲜和韩国人的饮食民俗 第三节 泰国人的饮食民俗 第四节 印度人的饮食民俗 第五节 阿拉伯人的饮食民俗第七章 欧洲地区部分国家的饮食民俗 第一节 英国人的饮食民俗 第二节 意大利人的饮食民俗 第三节 法国人的饮食民俗 第四节 西班牙人的饮食民俗 第五节 德国人的饮食民俗 第六节 荷兰人的饮食民俗 第七节 俄罗斯人的饮食民俗 第八节 土耳其人的饮食民俗第八章 美洲、非洲、大洋洲地区部分国家的饮食民俗 第一节 美洲地区部分国家的饮食民俗 第二节 非洲地区部分国家的饮食民俗 第三节 大洋洲地区部分国家的饮食民俗第九章 饮茶民俗 第一节 茶的起源与种类 第二节 茶与茶文化 第三节 茶道与茶艺 第四节 饮茶忌宜第十章 饮酒民俗 第一节 酒的起源与种类 第二节 酒与酒文化 第三节 饮酒忌宜主要参考文献后记

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：2.主要食物腊八节主要是选择腊八米料，熬煮、赠送、品尝腊八粥，并举行庆丰家实。
同时许多人家自此拉开春节的序幕，忙于杀年猪、打豆腐、制作风鱼腊肉，采购年货，“年”的气氛逐渐浓厚。
（1）腊八粥。
有些地方习惯将“腊八粥”叫做“煮五豆”，有的在腊八当天煮，有的在腊月初五就开始煮了，还要用面捏些“雀儿头”，和米、豆（五种豆子）同煮。
据说，腊八当天吃了“雀儿头”，麻雀头痛，来年不危害庄稼。
煮的“五豆”，除了自食，也馈赠亲邻好友。
每天吃饭时加热后搭配食用，一直吃到腊月二十三，象征连年有余，五谷丰登。
各地腊八粥的花样，争奇竞巧，品种繁多。
北京人家讲究，掺在白米中的物品较多，如红枣、莲子、核桃、栗子、杏仁、松仁、桂圆、榛子、葡萄、白果、菱角、青丝、玫瑰、红豆、花生等总计不下20种。
人们在腊月初七的晚上，就开始忙碌起来，洗米、泡果、剥皮、去核、精拣，然后在半夜时分开始煮，再用微火炖，一直炖到第二天的清晨，腊八粥才算熬好了。
甘肃人煮腊八粥得用大米、豆、红枣、白果、莲子、葡萄干、杏干、瓜干、核桃仁、青红丝、白糖、肉丁等煮成。
武威地区讲究过“素腊八”，吃大米稠饭、扁豆饭或是稠饭，煮熟后配炸馓子、麻花同吃，民间称为“扁豆粥泡馓”。
河南人是用小米、绿豆、豇豆、麦仁、花生、红枣、玉米等八种原料配合煮成，熟后加些红糖、核桃仁，粥稠味香，寓意来年五谷丰登。
江苏人的腊八粥分甜咸两种，煮法一样，咸粥是加青菜和油。
苏州人煮腊八粥要放入茨菰、荸荠、核桃仁、松子仁、芡实、红枣、栗子、木耳、青菜、金针菇等。
浙江人煮腊八粥要用核桃仁、松子仁、芡实、莲子、红枣、桂圆肉、荔枝肉等，香甜味美，食之祈求长命百岁。

第一图书网, tushu007.com

后记

饮食民俗具有包容、多元、深厚、变革等特征，对于饮食民俗的研究分析，一般是以特定的群体为对象而展开讨论。
本书是一本以世界为范围的饮食民俗教材，书中所涉及的饮食文化内容较广，其中充满纷繁复杂的饮食现象，让读者感受到的是各式各样的原料、名目颇多的食物、稀奇古怪的习俗、奇异独特的食俗，为了方便大家认识这些现象，本书进行了必要地分类处理，有助于读者更清楚地了解和认识这些现象所表达的与众不同之处，这样可使读者不被其现象所迷惑。
本书通过对不同的国度、民族、宗教、地域、阶层、时代特征等元素的探讨，使读者可以从多个角度去认识和审视饮食文化。
（一）中外饮食习俗，世代传承 俗话说：“ 十里不同风，百里不同俗 ”。
我国地大物博，民族众多，由于地理环境、气候物产、民族习俗与宗教信仰的不同，导致各地区、各民族的饮食民俗千差万别。
例如，我国东南沿海地区，人们嗜食鱼虾，食尚生猛；北方至西部草原、高原，人们习惯吃牛羊奶酪；长江中下游平原有着“ 鱼米之乡 ”之美誉，形成了“ 饮稻羹鱼 ”的饮食传统；偏居东北深山老林的人，喜食山珍野味；生活在大山中的西南少数民族，普遍嗜好酸辣糯食；信仰伊斯兰教的回族、维吾尔等少数民族均遵奉教规，饮食上有诸多禁忌。
中国还有许多少数民族，各民族都有各自独特的膳食结构、饮食好恶及食礼食风。
该书从多个角度介绍各民族的饮食风情，旨在帮助读者提高对中国各民族饮食民俗的认识。
外国人是怎样饮食的？
在亚洲，日本人、韩国人、泰国人、印度人、阿拉伯人、土耳其人每餐都有哪些饮食内容？
在欧洲，英国人、意大利人、法国人、西班牙人、德国人、荷兰人、俄罗斯人一日三餐都吃什么？
美洲、非洲、大洋洲地区部分国家人的饮食民俗各有什么特点？
世界各地不少国家由于民族、文化、信仰、生活习惯不同，日常的饮食民俗也千差万别，各具特色，各有风采。
该书通过介绍世界各地区部分国家人们的饮食民俗，旨在帮助读者加深对这些国家及民族饮食民俗的了解，正确地认识世界各国的膳食结构、饮食内容与饮食特点及其区别。
（二）饮茶、饮酒民俗，要高度重视在日常生活中，饮料占有不可忽视的地位。
茶、咖啡与酒，都是人们喜爱的饮料。
我国饮茶民俗历史悠久，民间有以茶饮聚会习俗。
饮茶是我国在漫长的历史演变中形成的一种特有民俗，茶叶是一种有益于身心健康的饮料，茶又是一种保健食品。
17世纪初，中国茶叶进入欧洲及其他地区，成为世界三大饮料之一，并有日渐风靡之势。
外国人也喜欢饮茶。

第一图书网, tushu007.com

<<中外饮食民俗>>

编辑推荐

黄剑编著的《中外饮食民俗》以饮食文化为主线，系统全面介绍了中外饮食民俗习惯对比，本书不仅可作为本科及高职高专院校餐旅管理与服务类、食品类等相关专业的教材，也可以作为从事餐旅管理与服务类行业人员以及广大旅游人群的参考用书。

第一图书网, tushu007.com

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