第一图书网, tushu007.com

<<西方饮食在中国>>

图书基本信息

书名：<<西方饮食在中国>>

13位ISBN编号：9787500455141

10位ISBN编号：7500455143

出版时间：2007-1

出版时间：中国社会科学出版社

作者：陈芬森

页数：263

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

内容概要

《西方饮食在中国》以西方饮食向中国传播的历史演进为纵向线索，以“我”的个人感受和认识为横向考察，采取散文化的笔调，将西方饮食传入中国的历史真实地再现在读者面前。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

陈芬森男，汉族，湖南安仁县人。
1985年大学毕业，在地方政府部门工作。
后读研，1993年硕士毕业，在某国有企业工作。
已出版《国有企业改革沉思录》、《国际农产品贸易自由化与中国农业市场竞争策略》等专著。

<<西方饮食在中国>>

书籍目录

序／001第一辑 改革开放与西餐的走俏／001 昔日的西餐／003 西餐之于食物的丰盛／006 西餐的礼与俗／011 西餐点菜和上菜法门／014 西餐的情调与西餐精神／017 中西餐文化的融合与互动／021第二辑 品味经典西餐／025 马克西姆与法国大菜／027 英国菜肴的扩张性／029 美国菜肴的包容精神／032 记忆深长的俄罗斯风味／034 意大利餐饮与文艺复兴／037 萨拉伯尔的韩国烧烤／041 在旅顺港吃日本料理／044 塔可钟的墨西哥风情／048 金汉斯南美烤肉／052第三辑 西式快餐的中国交响曲／055 洋快餐“沙场秋点兵”／057 “家乡鸡”的城市路线／060 “山德士上校”之称谓／062 肯德基与中国鸡肴／064 麦当劳：美国文化的符号／068 必胜客的中国神话／075 小布尔乔亚的钟情之物／079 快餐乃中餐的出路?／081 民主党与共和党之争?／083 附-梁实秋《麦当劳》／086第四辑 洋酒乾坤／089 洋酒国门往事／091 奔腾的洋酒潮／094 亦冷亦热的洋酒时尚／097 洋酒商中原舞剑／100 洋酒与国酒的快意恩仇／104 穿心白兰地／107 夏日醉饮威士忌／111 千里冰封狂喝伏特加／114 附：初遇路易十三／117第五辑 葡萄架下的诱惑／121 葡萄酒乃西来之物?／123 干白与干红的二重奏／126 “长城”的浪漫情缘／134 “王朝”京沪轶事／137 “张裕”卡斯特酒庄采风／140第六辑 洋啤的东方年华／145 “洋味”浓烈的啤酒／147 洋啤酒的“鸿门宴”／150 啤酒人生本色／153 仲夏夜的啤酒屋／156第七辑 可乐的中国传奇／161 滔滔“洋水”／163 可口可乐的中国风波／166 可口可乐“三家分晋”／171 百事可乐的“新圈地运动”／176 “两乐”中国启示录／180第八辑 咖啡：古老又时髦的饮品／183 咖啡东传的猜想／185 雀巢中国的首善之功／187 咖啡的贵族化与茶的平民化／190 城市咖啡屋——新思潮的摇篮／194 星巴克——一个咖啡吧的创世纪／196 美味咖啡与时尚生活变奏曲／200 到星巴克听舒伯特／203 星巴克与中国茶馆／206 星巴克与城市“吧”文化／210第九辑 巧克力的风流韵事／213 神奇的巧克力／215 巧克力中国“七雄争霸”／217 我童年的巧克力／221 巧克力与人生百味／224 巧克力的个性与情感／226 浓情浪漫巧克力／229第十辑 国人餐桌上的金银粟／233 玉米的中国之旅／235 关中玉米风俗小记／238 湘南山村的爆米花／242 宋同明的玉米人生／244 南方的金银粟／248 袁隆平和宋同明／251结束语中国餐饮的“战国时代”／255后记／260

章节摘录

书摘昔日的西餐　西餐不是近年从西方传来之物，大约从马可·波罗游历中国的时候，他就带来了西餐的烹饪技术和西餐的进食方法，明中叶大批外国传教士来到中国传经布道，将基督教教义向东方传播的同时也传播了西方的饮食文化。
清末鸦片战争之后，五大通商口岸正式流行西餐，洋务运动的兴起，中国人到国外游历求学频频，伴随国人思想的革新，中华饮食文化加快了现代西食东传的文明历程。
当时有名的西餐馆有六国饭店的西餐厅，张森隆西餐馆等，辜鸿铭先生就常在那里吃西餐，并在西餐厅里教训过洋人，辜鸿铭自己是个典型的西化人物，他在西洋留学十多年，对西方的文化非常认同，但是他却更喜欢国粹，在他身上充分表现了东西文化的混合。
戴着瓜皮小帽穿着长袍大褂拖着长辫去吃西餐可能只有他一人而已，所以会遭到嘲笑，这使得他气不打一处来，非得把嘲笑者骂一通才舒服。
如果现在我们看到一身民族打扮的东方人在西餐厅吃西餐，也许一点都不惊奇。
但是在辜鸿铭时代，吃西餐毕竟是一种时髦，并非当作家常便饭，只有外交场合以及试图进入外国人的饮食生活圈子的有钱者才进入西餐馆，那是很正式的事情，平民百姓不可能把西餐当正餐的，西食在广大的乡村和中小城市并不流行。
　即便如辜鸿铭时代，北平的西餐馆有一些，但是也并不正宗，可能是受到中国本位主义文化的影响，怕是太正宗了要挨骂的，说你想全盘西化。
孙中山先生在他著的《建国方略》中就有批评西餐而肯定中餐的言论：“中国近代文明进化，事事皆落人之后，唯饮食一道之进步。
至今尚为文明各国所不及。
中国所发明之食物，固大胜于欧美；而中国烹调法之精良，又非欧美所可并驾。
”“昔者，中西未通市以前，西人只知烹调之一道，法国为世界之冠。
及一尝中国之味，莫不以中国为冠矣。
”不过孙中山先生是从革命的立场出发，要求中国人在其他建设方面也都像在餐饮方面一样领先世界，并不是否定西餐。
不过，西餐在辛亥革命时期还是不多见。
直到后来也是如此。
埃德加·斯诺在他的《西行漫记》中，好几处写自己在红色西北地区因为采访的劳碌，经常想喝一杯洋咖啡啃一块面包而不可得，为此一再感叹，可见西食在20世纪30年代的中国并不普遍。
　那时一味吃西餐的人也没有几个，除了礼仪场合的需要，有头有脸的官员和士林也仅仅是将西餐当作一种时髦而已，否则难免被人攻击为西化派。
“五四”之后，能背着全盘西化的名可能只有胡适受得起，因为胡适大名鼎鼎，不怕，一般人要是主张西化就有崇洋媚外之嫌，有卖国主义之恶，谁敢不加入一点中国的东西?所以那时的西餐很带点中国式西餐的味道。
就是说，中国的西餐总是做得不伦不类，吃西餐的人不像西人，这也情有可原。
关键是菜味儿不像，西餐里要求乳酪，中式西餐里没有；西餐面条里加“芝士”，中式西餐没有；西餐里牛羊肉除了红烧之外，一般都是半生不熟，带着血迹，中式西餐都炖得烂熟；西点的主要成分是奶油，而中式西点为了减少成本，不肯加奶油。
语言学家王力教授在20世纪40年代就谈到吃一顿名副其实的西餐的不易，他说只有逃难到青岛才能吃上正儿八经的西餐，但是一旦青岛的西餐搬往内地，恐怕也要本土化，否则就肯定不会受欢迎。
这是当时国人对西餐的心理。
　后来随着中国共产党的建政，拒绝西方国家的政治干扰，西餐也就随着帝国主义的滚蛋而滚蛋，但是在外交场合，西餐是必不可少用来招待外宾的主餐之一。
20世纪50年代，在北京当时最有名的是莫斯科餐厅和新侨饭店，除了这两家之外，大概就没有什么西式餐厅了。
吃西餐成为上等人的享受，有幸吃一顿西餐那是平民梦想成为贵族阶层的一个活动。

这种活动当然成本计价很高，首先你吃不起，其次你请不起，第三你吃了请了但消受不起。
所以一般平民百姓向往着西餐，请客做宴的时髦活动还是放在中餐厅。
一个20世纪60年代的北京孩子是这样描述对莫斯科餐厅的体验： 说起来，莫斯科餐厅的饭菜未必多对北京孩子的胃口，无非是西餐，猪牛鱼排、罐焖鸡、杂拌、鱼子酱、红菜汤、黄油、果酱、面包、色拉、什锦炒饭、红茶、葡萄酒之类。
但“老莫”(六七十年代北京人对莫斯科餐厅的称谓)对北京孩子的吸引力，要害不在于饭菜的味道，而在于饭外的东西。
说白了，那里的就餐环境，餐具，吃饭的姿势，都有别于中餐的“土”饭馆。
莫斯科餐厅宽敞、高大，举架有7米之高，有大粗柱子支撑，进门给人金碧辉煌之感，桌椅台布透着洋气，刀叉和杯盘更不待言。
服务员推车送餐，盛罐焖牛肉、罐焖鸡的是一种状似地球仪的器物，即使几片面包也用很正规的盘子端上来，刀叉和茶杯托是一水儿的镀银货。
餐厅服务员的着装和态度也显得比别处温柔和妩媚。
所有这些在当时京城的饭馆中都能称得上“独一份”。
去“老莫”吃饭，是那个年代没有去吃过的许多北京孩子的理想，也是去吃过的许多北京孩子禁不住常向别人回味一番的话题。
以至于或同学，或同院，很有不少孩子在一起花心思切磋攒钱凑钱，去一次老莫，已经构成一种现象，而且是相当普遍的现象。
当年有什么大事难事麻烦别人，北京孩子的一句口头语就是：“事成之后，请你到‘老莫’吃一顿。”
——刘仰东，《红底金字》，中国青年出版社2005年7月第1版。
改革开放后，国人首先面对的就是国外人口进入家门，进来后你得招待他们，首要的是得给他们准备吃的，虽然入乡随俗是中西文化共同恪守的准则，但是好客的中国人总是尽可能满足客人的胃口，当然就要做西餐给外人吃。
西餐和西食在中国之盛开始于这个时候，并在中国普通百姓日常生活中渐渐流行起来。
到莫斯科餐厅吃饭已经不再是青年人追求的时髦了。
P3-5

编辑推荐

西方饮食究竟对我们及其后来者的体质和精神将会产生什么样的影响?西方饮食对中国的饮食文明进程将会发生什么样的作用?这对于读者来说都是一个比较陌生的话题。
作者以敏锐的思维捕捉这一生活现象和奇特情景，用亦雅亦俗、亦庄亦谐的笔触把自己的心得体会和研究成果笔之于书，毫无疑问能为我们提供一个阅读消费的市场空间。
阅读对象不只是心宽体胖的美食家和文人墨客，也适应于广大的餐饮经营者、饮食研究专家及普通食客。

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