

<<东食西渐>>

图书基本信息

书名：<<东食西渐>>

13位ISBN编号：9787801707215

10位ISBN编号：7801707214

出版时间：2008-9

出版时间：当代中国出版社

作者：J.A.G.罗伯茨

页数：203

译者：杨东平

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>

## <<东食西渐>>

### 前言

中国人靠食物征服世界本书要谈的是西方人饮食习惯上的巨大变化。

这是现代西方社会中最引人瞩目的变化之一。

这个题目极为宽泛，目前的相关研究也很有限，所以我将本书的讨论局限于其中的一个方面，即西方人对中国饮食态度的改变。

正是由于这种改变，才有了西方城镇里中国餐馆和外卖店的遍地开花（几乎每一个城镇都是如此），也才有了对中国烹饪法的普遍改良和采用。

有关这方面的资料浩如烟海，同时又散落各处，我无法一一穷尽，只能有所择取，主要采用西方人写作的英语材料，把重点放在中国饮食文化是如何进入北美和英国的。

擅长饮食

## <<东食西渐>>

### 内容概要

如今，在很多西方国家的每条高速公路边都有中式快餐店，几乎每家每户的厨房里都备有一口炒菜锅。

究竟这种饮食文化是如何风靡全球的，很多令西方人敬而远之的中国食物，又经历了怎样一个从被排斥到被接受的过程，作者通过引用不同时期西方人对中国饮食褒贬不一的诸多观点，一一进行了详尽而有趣的描述。

<<东食西渐>>

作者简介

约翰·安东尼·乔治·罗伯茨 (J.A.G. Roberts)，英国约克郡赫德斯菲尔德大学人文学院的讲师，对中国历史颇有研究，曾著有《西方人眼中的中国》(China Through Western Eyes)、《中国历史》(A History of China) 等书。

## &lt;&lt;东食西渐&gt;&gt;

## 书籍目录

序言 中国人靠食物征服世界第一部分 从西方到东方 第1章 中国饮食概述 第2章 13~18世纪, 西方人在中国的饮食体验 冒险家和传教士眼中的中国饮食 马戛尔尼勋爵的特别使团 广州贸易 第3章 19世纪西方人对中国饮食的回顾 西方人眼中的中餐 茶叶 西方人与中国人的社交活动 居住在通商口岸的西方居民 西方人的中国内地之旅 传教士与中餐 义和团运动 第4章 1900~1949年间, 在华西方人的饮食体验 通商口岸的西方人 中餐的拥趸 战时的中国饮食状况 中国内战以及共产党的胜利 第5章 西方人在新中国的饮食体验 西方学生和老师 通过饮食了解中国第二部分从东方到西方 第6章 中国饮食全球化的早期 1884年的伦敦健康展览 美国: 从唐人街到比尔·李的竹筷饭馆 中餐进入英国 第7章 始于1945年的中国饮食全球化 美国和加拿大: 从炒杂碎到地方特色菜 英国: 从外卖店到改良中餐 中餐烹饪秘诀 中餐在西方普及的可行性 第8章 中国饮食全球化 文化资本和东西方之交融附录一 参考书目附录二 延伸阅读

## &lt;&lt;东食西渐&gt;&gt;

## 章节摘录

第1章中国饮食概述哪种食品被认为是地道的中国食品呢?目前中国消费的食品种类远比过去丰富,这很大程度上是基于明朝末期从美国以及西方国家引进食品,并在清朝得以普及而发展起来的。玉米、红薯、爱尔兰土豆及花生成了基本的农作物,而且引进并种植了其他一些诸如辣椒、西红柿之类的农产品。

不少此类的农作物都被称作“番”,意为外国的或从外国引进的。

最近,台湾已经开始商业化种植如野生蘑菇之类的西方蔬菜了。

在西方人看来,米饭是与中国饮食最密切相关的基本食物。

长期以来,米饭一直是中国饮食的重要组成部分。

水稻可能是中国南部最早引种成功的农作物,稻米的消耗量在中国人的饮食结构中占有很大比例,因此在中国谚语中都有“巧妇难为无米之炊”一说。

当然,整个东南亚地区的人们都以米饭为主食,因此,是否可以将米饭称为中国食物还有待商榷。

人们喜欢将大米作为主食,糯米则主要用来制作糕点。

到目前为止,大多数中国人食用的大米只是经过简单的去壳处理,因此绝大部分营养成分都被保留了下来。

现在一些有钱的中国人更乐于吃精米,不过目前仅限于海外华人。

<<东食西渐>>

媒体关注与评论

有关西方人对中国饮食爱恨交织的奇怪情感，本书作了客观而有价值的评述，对我们爱待和适应其他国家的文化不无助益。

——《泰晤士报》（The Times）

<<东食西渐>>

编辑推荐

《东食西渐:西方人眼中的中国饮食文化》编辑推荐：有关西方人对中国饮食爱恨交织的奇怪情感，本书作了客观而有价值的评述，对我们爱待和适应其他国家的文化不无助益。

——《泰晤士报》（The Times）



<<东食西渐>>

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>