<<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,季羡林先生也极为推重,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,独力完成国家史学课题,成果《中华尊老文化探究》出版后,由季羡林先生推荐,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