

中国餐饮产业 热点问题及对策研究

——基于和谐文化视域

曾翔云◎著



华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>

中国餐饮产业 热点问题及对策研究

——基于和谐文化视域

曾翔云◎著



华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>

图书在版编目(CIP)数据

中国餐饮产业热点问题及对策研究:基于和谐文化视域/曾翔云著. —武汉:华中科技大学出版社,2016.10

ISBN 978-7-5680-2335-1

I. ①中… II. ①曾… III. ①饮食业-产业发展-研究-中国 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 264814 号

中国餐饮产业热点问题及对策研究——基于和谐文化视域

曾翔云 著

Zhongguo Canyin Chanye Redian Wenti Ji Duice Yanjiu——Jiyu Hexie Wenhua Shiyu

策划编辑:牧 心

责任编辑:李 瑞

封面设计:孙雅丽

责任校对:何 欢

责任监印:周治超

出版发行:华中科技大学出版社(中国·武汉)

电话:(027)81321913

武汉市东湖新技术开发区华工科技园

邮编:430223

录 排:华中科技大学惠友文印中心

印 刷:武汉鑫昶文化有限公司

开 本:710mm×1000mm 1/16

印 张:12.5 插页:1

字 数:220千字

版 次:2016年10月第1版第1次印刷

定 价:48.00元



本书若有印装质量问题,请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线:400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究

前 言

本人自1994年走上讲台成为一名高校教师以来,至今约有22个年头了,其间一直从事烹饪餐饮和旅游专业的教育教学工作,包括从高职高专到大学本科的餐饮服务类专业和旅游管理类专业,诸如高职高专的酒店管理专业、烹饪工艺专业、导游专业及大学本科的烹饪与营养教育专业、旅游管理专业、酒店管理专业、会展经济与管理专业等。曾经主讲过的专业课程及专业基础课程有“烹饪化学”、“烹饪卫生学”、“烹饪美学”、“食品营养与卫生”、“烹饪器具与设备”、“食品微生物学”、“烹饪学概论”,目前正在主讲的专业课程及专业基础课程有“食品安全与卫生学”、“饮食文化概论”等。在多年的教学工作中,阅读了大量的专业文献,收集了丰富的专业资料,撰写了翔实的课程讲义,对其中的一些专业学术问题进行了理论上的细致思考和认真总结,从而不断地充实和提高自身的理论水平和学识涵养。多年的教学积累为后来的科学研究工作奠定了扎实的基础。

培养人才、科学研究、服务社会是高等教育的三大职能,作为一名高校教师,在做好教学本职工作之余,我积极认真地开展科学研究和教学研究工作的,主持完成的校级和省级教研科研课题有“酒店烹饪专业人才培养实践性教学特色模式研究”、“烹饪与营养教育专业实践性教学标准化研究”、“科学烹饪研究”、“高校餐饮发展问题研究”、“神农架旅游特色菜品和宴席的研究与开发”等十余项;同时还积极参与相关社会培训工作,诸如湖北省机关事业单位工人技术等级岗位(中式烹饪)考核培训工作、公共营养师考核培训工作等。烹饪餐饮和旅游专业的高职业性特点,要求教师的教学和科研工作密切联系社会,高度贴近行业。为了加强与社会和行业的联系,本人曾多年作为学生实习指导老师参加餐饮企业实地调研工作,多次作为校企合作项目主讲教师开展企业课程培训活动,多次指导学生开展暑期社会实践活动(诸如“武汉餐饮业油烟污染状况调查”、“武汉餐饮企业禁烟行动调查”等),作为高校专业教育人士多次参加中国厨师节相关活动,此外,作为兼职营养师参加过湖北餐饮企业“五钻酒家”评选活动,还与某些企业的厨师朋友们一起开展过菜品研发工作。这些科学研究工作及社会服务活动让我收获颇多,不

仅开阔了知识视野,丰富了生活体验,而且提升了工作能力,优化了素质结构,实现了一次次人生的超越。

20多年来,我作为一名高校教师,虽然倍感压力,但也感到荣幸。更加幸运的是,在这个工作岗位中,有缘结识了一群使我受益终生的良师益友,例如:湖北经济学院旅游与酒店管理学院(原湖北商业高等专科学校旅游系)创办人、湖北省酒店烹饪行业协会原副秘书长潘孝强先生,原湖北经济学院旅游与酒店管理学院总支书记、湖北经济学院鄂菜烹饪研究所所长、湖北省烹饪酒店行业协会副秘书长王金国老师,中国烹饪大师、湖北经济学院教授、湖北经济学院鄂菜烹饪研究所副所长、武汉餐饮业协会副会长、武汉楚天卢餐饮管理公司董事长卢永良老师,中国烹饪大师、湖北经济学院教授、湖北经济学院鄂菜烹饪研究所副所长、武汉餐饮业协会副会长、武汉湖锦酒楼餐饮总监余明社老师,武汉大学教授、中国著名旅游规划专家、原湖北经济学院旅游与酒店管理学院名誉院长徐德宽先生,还有原武汉商业服务学院教授、中国著名筵宴专家陈光新先生,华中师范大学博士生导师、中国餐饮文化大师姚伟钧教授,华中农业大学副教授、中国餐饮文化大师谢定源老师,他们德高为范的个人品格和学高为师的理论素养,给予我深深的感染和引导,激励着我在中国餐饮和旅游这块沃土上勤于思考,努力探索,不断超越。

20多年来,我始终生活在餐饮业这个圈子之中,始终关注着餐饮业的发展状况,始终从事着餐饮问题研究,始终为烹饪教育事业和旅游餐饮行业所取得的发展成就而感到由衷的高兴,也为烹饪教育事业和旅游餐饮行业发展过程中存在的消极问题和面临的严峻挑战而感到深深的忧虑。其间的每一节课堂教学,每一篇学术论文,每一项研究课题,每一次社会培训和实践调研,无不倾注着本人对烹饪教育事业和旅游餐饮行业的热爱。

“三尺讲台教书育人,一支铁笔著书立说”,这无疑是许多从教者的职业梦想。作为一名高校教师和一位餐饮(烹饪)文化研究者,我一直希望把自己多年来有关餐饮烹饪行业发展方面研究和思考的相关成果形成学术著作公开出版发行,既是一个阶段性的研究总结,又是一个持续性的学术提升。自2007年公开出版学术专著《合理膳食与科学烹饪》以后,便着眼于和谐文化视域下中国餐饮产业发展方面的思考和研究工作。

中国共产党第十六届六中全会通过的《中共中央关于构建社会主义和谐社会若干重大问题的决定》,第一次明确指出建设和谐文化是构建社会主义和谐社会的重要任务。社会主义和谐社会,是民主法治、公平正义、诚信友爱、充满活力、安

定有序、人与自然和谐相处的社会。在我国进入全面建设小康社会的新阶段之际,社会上出现的诸如思想观念问题、价值取向问题、诚信意识问题、职业认同问题、人际关系问题、环境污染问题、人体健康问题、贫富差距问题、资源效益问题等一系列问题,对我国社会建设和发展提出了严峻挑战。

建设和谐文化,最重要的目的就是在推进和谐社会建设的过程中,大力研究、倡导和宣传和谐文化的价值取向,为和谐社会建设提供坚实的思想基础,引导人们正确处理社会生活中的复杂矛盾,鼓励一切有助于促进和谐思想和行为,不断增加社会生活中的和谐因素,并建立健全保障社会和谐的法律和道德规范体系,努力促使社会形成一种既充满活力又团结和谐的局面,促进经济社会又好又快发展。(温宪元,2007)研究和建设和谐文化是大势所趋、人心所向。研究社会主义和谐文化,首先要对和谐文化的内涵和外延做出比较准确的界定,进而总结和谐文化在社会主义和谐社会建设中的作用和意义。建设社会主义和谐文化,需要坚持以人为本的基本原则,需要立足于我国社会生活的实际。餐饮业是与人民生活关系最直接、最密切的行业,在建设和谐文化与构建和谐社会的背景下,重视并加强对中国餐饮产业发展问题的研究,对于促进中国餐饮行业可持续、健康发展,无疑具有重要的现实意义。

我国经济的持续快速增长和旅游业的不断繁荣,直接带动了餐饮业的高速发展。自20世纪90年代以来,我国餐饮业已连续20年保持两位数的高速增长,可以说我国正迎来一个餐饮大发展的时期,市场潜力巨大,前景非常广阔,长期发展趋势良好。但另一方面,我国餐饮业总体依然处于小、散、弱的状态,90%左右的餐饮企业为小企业。我国知名餐饮公司的企业规模、盈利能力、管理水平和国际化经验等与国外相比差距较大。在我国餐饮业快速发展的过程中,还明显存在着盲目、无序和低水平发展的现象,诸如餐饮企业标准和技术创新、行业法规和资质认证、行业监管和市场秩序、餐饮环境和饮食安全、企业管理和协会自律、人员流动和人才培养、服务质量和成本控制、餐饮产业化和国际化等方面的问题日益凸显。随着行业竞争愈演愈烈,在建设和谐文化与构建和谐社会的新阶段,面对我国“十三五”规划的发展要求和目标,绿色餐饮、和谐餐饮亟待破题,餐饮转型升级亟待加速,中国餐饮产业发展过程中的许多具体问题亟待进一步研究和解决,有效措施亟待持续深入性的探索和总结。

中国餐饮产业发展问题的研究内容可谓丰富多彩。通过专门的网络搜索工具可以了解到,有关中国餐饮产业发展的学术著作为数不少,研究论文更是数以

千计。就中国餐饮产业发展研究的相关著作而言,主要集中在高校教材、研究报告和学术论文集三个方面。其中,代表性的相关研究报告主要有《中国餐饮产业发展报告》、《中国餐饮市场研究报告》、《中国快餐行业发展研究报告》、《新经济时代餐饮食品外卖发展研究报告》、《中国餐饮连锁业发展研究预测报告》、《中国餐饮市场发展趋势预测报告》、《中国餐饮市场分析及发展战略研究报告》、《中国快餐行业发展研究与投资分析报告》、《中国餐饮业产业项目投资及行业竞争力发展研究报告》、《中国餐饮连锁产业运行态势及发展战略研究报告》等。有代表性的相关学术论文集主要包括《2003 中国餐饮业发展战略研讨会论文集》、《2003 中国调味品(餐饮)行业营销发展论坛论文集》、《第十届餐饮管理学术研究会论文集(2005 年)》、《中国餐饮 20 年文集》(2007 年出版)、《第十二届餐饮管理学术研究会论文集(2007 年)》、《2009 淮扬菜集聚区发展论坛论文集》等。另外,就本项目的研究视点和主体内容而言,在部分章节的少数内容中相对比较接近的学术专著主要有《餐饮质量控制》(赵建民,2001)、《敦煌烹饪》(赵长安,2002)、《现代餐饮经营创新》(邵万宽,2004)、《餐饮取胜之道》(刘学治,2005)、《运作中国餐饮产业》(任宽,2006)、《河套餐饮文化与特色菜肴》(郭守江,2007)、《饮食美学及其餐饮产品创新》(杨铭铎,2007)、《餐饮概论》(杨铭铎,2008)、《高等学校后勤餐饮服务管理》(陈军平,2009)等。纵观中国餐饮产业发展研究的各种学术著作中,以“和谐文化视域下中国餐饮产业现实热点及对策研究”为题的学术专著目前无论在网络上还是在社会上都尚未见到公开出版和发行的。

《中国餐饮产业热点问题及对策研究——基于和谐文化视域》站在一个餐饮烹饪教育者的角度上,立足于建设和谐文化与构建和谐社会时代大背景,在研究原则上,坚持“理论性与实践性相结合,学术性与大众性相结合,广泛性与具体性相结合,现实性与前瞻性相结合”;在研究视点上,集中于“餐饮细节思维与应用、高校餐饮改革与发展、厨师人才与节庆活动、火锅消费与火锅业发展、旅游美食研究与开发”等具体层面,力求贴近社会,贴近行业,贴近生活,贴近教学,针对中国餐饮产业发展过程中存在的现实热点问题和相对差距,搞好宏观层面的论述与具体实例的分析,提建议,找对策,谋发展。

《中国餐饮产业热点问题及对策研究——基于和谐文化视域》一书的用心撰写和公开出版,是我多年来的一个期待和愿望,因为它不仅践行着一个餐饮烹饪教育者的基本责任和义务,也是对多年来始终给我关心、鼓励、帮助和支持的良师益友们表达真实的感谢之意,同时,希望借此抛砖引玉,在建设和谐文化与构建和

谐社会的背景下,吸引更多的民众关心和关注中国餐饮产业的发展,吸纳更多的人士从事和投入到中国餐饮产业发展问题的研究之中,共同努力为中国餐饮业的和谐持续发展做出贡献。若能如此,当真欣慰之至。

曾翔云

2016年4月于江夏藏龙岛

目 录

绪论 和谐文化的相关概念与餐饮产业的热点问题	1
第一节 文化、饮食文化与餐饮文化的相关概念	1
第二节 和谐文化的概念、特征与意义	6
第三节 和谐文化背景下中国餐饮产业发展的研究视点	9
第一章 和谐文化视域下餐饮细节思维的作用与实例	13
第一节 餐饮细节思维的含义与作用	13
第二节 模糊菜谱问题与餐饮细节意识	19
第三节 餐饮细节思维助推菜谱标准化进程	22
第四节 餐饮细节思维服务菜品营养标签应用	26
第二章 和谐文化视域下高校餐饮的属性与创新	39
第一节 “香港大学之宝”及其对我国高等教育的启示	39
第二节 高校餐饮和谐发展的总体思路	43
第三节 高校餐饮的基本属性与卫生制度	48
第四节 高校餐饮的饮食思想与平衡膳食	54
第五节 高校餐饮的服务意识与学习理念	58
第六节 高校餐饮的教育功能与人文氛围	62
第七节 高校餐饮的绿色意识与多元格局	67
第三章 和谐文化视域下厨师人才的价值与素质	72
第一节 餐饮市场对厨师价值的合理定位	72
第二节 餐饮行业对厨师素质的时代要求	75
第四章 和谐文化视域下中国厨师节的意义与趋势	88
第一节 中国厨师节的来历与世界厨师日的确定	88
第二节 历届中国厨师节的基本情况概述	90
第三节 中国厨师节的重要意义与突出问题	97
第四节 中国厨师节的法定节日提案和主要发展趋势	101

第五章 和谐文化视域下火锅业发展的现状与建议 103

第一节 我国餐饮业持续兴旺背景下火锅产业发展现状 103

第二节 我国火锅流行与发展的主要原因 111

第三节 我国火锅业的发展瓶颈和安全问题 114

第四节 我国火锅健康消费与火锅业和谐发展的建议 119

第五节 我国火锅业发展的主要趋势 122

第六章 和谐文化视域下中国蒸菜的文化性与产业化 127

第一节 中国蒸菜的优点和特性 127

第二节 中国蒸菜“三无之说”的质疑 130

第三节 天门蒸菜产业化发展策略 131

第四节 天门蒸菜文化的核心价值 140

第五节 天门蒸菜特色筵席的研究与开发 144

第六节 天门蒸菜质量标准化步骤与参考实例 148

第七章 和谐文化视域下旅游特色美食的研究与开发 153

第一节 神农架“旅农林”产业战略与旅游特色美食研发需求 153

第二节 神农架旅游美食研发的思路、原则与内容 158

第三节 神农架旅游美食研发的相关关系处理 162

第四节 神农架旅游美食研发的基础与成果 165

第五节 神农架旅游菜品的特色与实例 168

第六节 神农架旅游特色筵席研发的理论思考 172

第七节 开展神农架旅游美食研发活动的现实意义 178

参考文献 180

绪论 和谐文化的相关概念与餐饮产业的热点问题

俗话说：“民以食为天。”饮食是人们生存、生活的物质基础，是社会发展的前提和根本。人类的饮食活动具有文化属性和文化内涵。饮食文化涉及自然科学、社会科学以及哲学的普泛内容，是一个国家、一个民族文化的重要组成部分和具体反映。和谐餐饮文化是和谐文化的重要组成部分，和谐的社会离不开餐饮业。餐饮业在构建和谐社会中发挥着重要的功能和作用，可以说，餐饮业是构建和谐社会的动力产业。立足于建设和谐文化与构建和谐社会的时代大背景，坚持“理论与实践相结合，学术性与大众性相结合，广泛性与典型性相结合，现实性与前瞻性相结合”的基本原则，贴近社会，贴近行业，研究中国餐饮产业发展的现实热点问题，明确中国餐饮产业发展的努力方向，对于促进我国餐饮业的可持续发展和建设社会主义和谐社会都具有积极作用和现实意义。

第一节 文化、饮食文化与餐饮文化的相关概念

“文化”一词内涵丰富，见仁见智，目前通常分为狭义文化和广义文化两个层面。在文化含义基础上延伸出来饮食文化、烹饪文化、餐饮文化等相关概念，彼此间既密切联系，又相互区别，其中烹饪文化、餐饮文化是饮食文化的组成部分，烹饪文化侧重于生产文化，而餐饮文化侧重于消费文化。

一、文化的概念

“文化”一词本身就是一个动态概念，据《大英百科全书》统计，世界上正式出版物中对文化的定义多达 160 余种，可谓仁者见仁，莫衷一是。

从字源上看，英文和法文中的文化一词均为“culture”，从拉丁文的“cultura”而来。拉丁文中的“cultura”有耕种、居住、练习、注意、敬神等含义，由此可见，“文化”一词的含义是比较广泛的。

总而言之,对于“文化”一词的认识和理解,大致可归纳出三个方面的含义,即观念形态、精神产品、生活方式,包括人们的世界观、思维方式、宗教信仰、心理特征、价值观念、道德标准、认知能力,以及从形式上看是物质的东西,但透过物质形式能反映人们观念上的差异和变化的一切精神的物化产品。此外,文化的含义还包括人们的衣食住行、婚丧嫁娶、生老病死、家庭生活、社会生活等诸多方面的因素。

(一) 西方代表性学者对文化的定义

赵荣光、谢定源(2000)指出,被称为“人类学之父”的英国人类学家 E. B. 泰勒(Edward Burnett Tylor, 1832—1917)在《原始文化》(1871)一书中对文化的定义是:文化是一个复杂的总体,包括知识、信仰、艺术、道德、法律、风俗,以及人类在社会里所获得的一切能力和习惯。虽然泰勒对文化的定义是描述性的,但却第一次给了文化一个整体性的概念。后来各种有关文化的定义,都没有超出泰勒把文化看成是“一个复杂的整体”这一基本观念。美国社会学家丹尼尔·贝尔在《后工业社会的来临》(1973)一书中认为:文化应定义为有知觉的人对人类面临的一些有关存在意识的根本问题所做的各种回答。

(二) 我国历史上关于文化的代表性定义

“文化”一词,在我国古已有之,但不同于近代对文化的定义。我国历史上的“文化”一词,是指中国古代封建王朝所施行的“文治”和“教化”的总称。

“文”的本义指各色交错的纹理,有文饰、文章之义。《说文解字》称:“文,错画也,象交文。”其引申义为包括语言文字在内的各种象征符号,以及文物典章、礼仪制度等。“化”本义为变易、生成、造化,所谓“万物化生”(《易·系辞下》),其引申义则为改造、教化、培育等。

马敏(2004)指出,“文”与“化”并联使用,最早似出于《周易·贲卦》:“观乎天文,以察时变;观乎人文,以化成天下。”这里的“天文”当指自然天体的构成及其规律;“人文”当指人类社会关系的构成及其规律,包括文明礼仪、人伦道德在内。“人文”与“化成天下”相结合,实际已具备了“以文教化”的“文化”一词的基本内涵。

汉代以后,“文”与“化”结合生成“文化”这一整词。汉代刘向《说苑·指武》载:“圣人之治天下也,先文德而后武力。凡武之兴,为不服也,文化不改,然后加诛。”

梁启超在《什么是文化》一文中指出:“文化者,人类心能所能开积出来之有价值的共业也。易言之,凡人类心能所开创,历代积累起来,有助于‘正德、利用、厚生’之物质的和精神的一切共同的业绩,都叫做‘文化’。”“文化是包含人类物质、精神两面的业种业果而言。”

蔡元培在《何谓文化》(载《蔡元培美学文集》,北京大学出版社1963年版)一文中说:“文化是人生发展的状况。”

历史上有关文化的各种定义都是学者从自己的学术立场和观察角度出发来界定的,可谓仁者见仁,智者见智,互有长短。但是,各种不同的观点的存在,并不是互相排斥的,反而有助于相互之间的交融和互补,使人们在理解什么是文化的时候,具有一个更为开阔的视域。

(三) 目前关于文化的代表性定义

文化是一个非常广泛的概念,给它下一个严格和精确的定义是一件非常困难的事情。笼统地说,文化是指一个国家或民族的历史、地理、风土人情、传统习俗、生活方式、文学艺术、行为规范、思维方式、价值观念等。文化是人的创造物,而不是自然物;是一种社会现象,而不是自然现象。

不少学者认为,文化最基本的定义可以归纳为两大类,即狭义的文化概念和广义的文化概念。

1. 狭义的文化

文化是指人类在长期的历史实践过程中所创造的精神财富的总和,或者说,文化是人类实践活动中一切行为、精神现象及其联系的总和。具体来讲,文化是指社会意识形态(如思想、道德、风尚、宗教、文学艺术、科学技术、学术等)以及与之相适应的组织和制度。

2. 广义的文化

从广义上来说,文化是指人类社会历史实践过程中所创造的物质财富和精神财富的总称,或者是指人类在改造自然、进行社会活动的实践中所创造、引发的一切物质、行为和精神现象及其相互联系的事物总和。

(四) 文化的两大体系

华国梁、马健鹰(2004)指出,文化可划分为两大体系,即技术体系和价值体系。文化的技术体系是指人类加工自然造成的技术的、器物的、非人格的、客观的东西。文化的价值体系是指人类在加工自然、塑造自我的过程中形成的规范的、精神的、人格的、主观的东西。

二、饮食、餐饮与烹饪的概念

（一）饮食的概念

《辞海》对“饮”的基本解释是：喝，特指喝酒；可喝的东西，如饮料等。《辞海》对“食”的基本解释是：吃；可吃的东西，如食物等。《辞海》对“饮食”的基本解释是：饭菜，吃喝；饮料和食品。

（二）餐饮的概念

《辞海》对“餐”的基本解释是：吃；饭食，食物。《辞海》对“饮”的基本解释是：喝，特指喝酒；可喝的东西，如饮料等。《辞海》对“餐饮”的基本解释是：饭馆、酒馆的饮食买卖。现在对餐饮的一般理解是：饮食，如提供餐饮等；提供饮食的行业或机构，如餐饮企业、餐饮行业等。

（三）烹饪的概念

烹饪最初源自《易经·鼎》：“以木巽火，亨饪也。”“木”指燃料，“巽”指“风”，“亨”通“烹”，意为“煮”，“饪”指“成熟”，联合起来可理解为顺风点火将食物煮熟。

《辞源》将烹饪解释为“煮熟食物”。

《辞海》将烹饪解释为“烹调食物”。

《现代汉语词典》将烹饪解释为“做饭做菜”。

现在，理论界及烹饪行业中对烹饪的基本概念已达成了共识，烹饪是指综合运用一定的技术手段和物质技术设备，将食物原料加工成可供人类直接食用的菜肴或面点制品，以满足人们在饮食方面的物质及精神享受的过程。

《中国烹饪辞典》将烹饪解释为：烹饪是人类为了满足生理需求和心理需求把可食原料用适当的方法加工成为直接食用的成品的活动。它包括对烹饪原料的认识、选择和组合设计，烹调法的应用与菜肴、食品的制作，饮食生活的组织，烹饪效果的体现等全部过程，以及它所涉及的全部科学、艺术方面的内容，是人类文明的标志之一。

《中国烹饪百科全书》对烹饪的定义是：烹饪包含从烹调生产到饮食消费的全过程。商业性质的烹饪概念，还包含有餐饮管理部分。

由此可见，烹饪也有狭义和广义之分。李晓英、凌强（2007）在《中国烹饪概论》一书中指出：狭义的烹饪，是指人类为了满足生理和心理的需求而把可食原料用适当的方法加工成可以直接食用的成品的活动；广义的烹饪则被赋予了广泛的内容，包含烹调生产及烹调所制作的各类食品、饮食消费、饮食养生，以及由烹调和饮食所产生的众多现象及其联系的总和。

三、饮食文化、餐饮文化与烹饪文化的定义及关系

(一) 饮食文化的定义

在明确了饮食和文化的含义的基础上,一些专家学者提出了饮食文化的定义,虽然在文字上有所不同,但本质上大同小异,以下列举两例目前比较常见的表述。其一,赵荣光、谢定源(2000)在《饮食文化概论》一书中指出,饮食文化是指食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术,以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学,即由人们食生产和食生活的方式、过程、功能等结构组合而成的全部食事的总和。其二,华国梁、马健鹰(2004)在《中国饮食文化》一书中指出,从物质文化的角度看,饮食文化是指食物原料的加工、生产和进食的方式。从精神文化的角度讲,饮食文化是指人们在食物原料的生产、加工和进食过程中的社会分工及其组织形式、价值观念、分配制度、道德风貌、风俗习惯、艺术形式等。一句话,饮食文化就是人们在长期的饮食实践活动中创造出来的物质财富和精神财富的总和。

(二) 餐饮文化的定义

在明确了餐饮和文化的含义的基础上,一些专家学者提出了餐饮文化的定义。目前比较有代表性的是,杨铭铎(2008)在其所著《餐饮概论》一书的“餐饮业的地位与作用”一节中指出:餐饮文化(catering culture)是人们在利用、改造自然和社会的实践中所创造的有关饮食的物质成果和精神成果的总和。它是在特定的社会民族文化的氛围中长期积淀形成的饮食思想、饮食心理、饮食习惯、饮食哲学、烹饪技术等。总之,餐饮文化是一个文化系统,任何时候都应当把它作为一个整体去研究,探讨其结构、功能、特性和应用。

(三) 烹饪文化的定义

关于烹饪文化的定义,一些专家学者进行了比较系统的思考和论述。其中,杜莉、姚辉(2006)在《中国饮食文化》一书中,对烹饪文化的概念进行了如下界定:一般而言,烹饪文化是指人们在长期的饮食品的生产加工过程中创造和积累的物质财富和精神财富的总和,是关于人类食物是什么、怎么做、为什么做的学问,涉及食物原料、烹饪工具、烹饪工艺等。李晓英、凌强(2007)在《中国烹饪概论》一书中,对烹饪文化的概念进行了阐述。广义的烹饪文化是指人类在烹饪方面改造客观世界的物质和精神成果的总和,包含烹调技术和运用这一技术所进行的烹调生产活动、烹调生产出的各类食品、运用这些食品所进行的饮食消费活动及其效果。这其中包括全部的科学的、艺术的内容,以及由此而衍生出的众多精神方面的产

品。狭义的烹饪文化,主要是指在烹饪活动中所产生的精神方面的财富,主要包括饮食习惯、饮食风俗、饮食礼仪、烹饪科学、烹饪艺术等。同时,可把烹饪文化划分为烹饪生产文化、烹饪产品文化和饮食消费文化。何宏(2007)在《论中国烹饪文化的民族特征》一文中指出,烹饪是指非工业化生产食物的方法和过程。烹饪文化是指人们在烹饪实践过程中所创造的物质财富和精神财富的总称,具体地说,烹饪文化是食物原料开发利用、食物制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术,以及以烹饪为基础的习俗、传统、思想和哲学等,即由人们生产和制作食物的方式、过程、功能等组合而成的烹饪事项的总和。

(四) 饮食文化、餐饮文化与烹饪文化的关系

杨铭铎(2008)在《餐饮概论》一书的“餐饮与烹饪、饮食的内涵”一节中指出,烹饪主要研究人们从事熟食制作的过程,餐饮则突出餐饮经营中的销售过程,而饮食则是涵盖饮食活动整个过程的各个环节。因此,在商品经济时代,从商品交换的角度研究人类饮食活动,其核心应是餐饮业与餐饮企业的活动。

由此可见,饮食文化与餐饮文化和烹饪文化关系密切,其概念都存在广义和狭义之分。无论从广义层面还是狭义层面而言,饮食文化与餐饮文化、烹饪文化的概念都比较接近,但饮食文化的范围比餐饮文化、烹饪文化更加广泛。

简单来说,烹饪、餐饮是饮食的一部分,属于饮食的子项,烹饪、餐饮与饮食在许多方面存在高度的一致性。烹饪文化、餐饮文化属于饮食文化的一部分。烹饪文化侧重于在生产加工饮食品的过程中产生的文化,是一种生产文化。餐饮文化侧重于在消费饮食品的过程中产生的文化,是一种消费文化。饮食品的生产和消费是紧密联系的,没有烹饪生产就没有饮食消费,可以说,烹饪与烹饪文化是餐饮与餐饮文化、饮食与饮食文化的前提,餐饮文化、饮食文化是由烹饪文化派生出来的。

第二节 和谐文化的概念、特征与意义

2006年10月11日,中国共产党第十六届中央委员会第六次全体会议通过了《中国共产党第十六届中央委员会第六次全体会议公报》,指明了到2020年构建社会主义和谐社会的目标和主要任务,强调坚持以科学发展观统领经济社会发展全局,按照民主法治、公平正义、诚信友爱、充满活力、安定有序、人与自然和谐相处的总要求,以解决人民群众最关心、最直接、最现实的利益问题为重点,着力发

展社会事业、促进社会公平正义、建设和谐文化、完善社会管理、增强社会创造活力,走共同富裕道路,推动社会建设与经济建设、政治建设、文化建设协调发展。第一次明确发出了“建设和谐文化”的号召,明确指出:建设和谐文化是构建社会主义和谐社会的重要任务,社会主义核心价值体系是建设和谐文化的根本,必须坚持马克思主义在意识形态领域的指导地位,牢牢把握社会主义先进文化的前进方向,倡导和谐理念,培育和谐精神,进一步形成全社会共同的理想信念和道德规范,打牢全党全国各族人民团结奋斗的思想道德基础。中国共产党十七大报告进一步指出:和谐文化是全体人民团结进步的重要精神支撑。

一、和谐文化的基本概念与基本特征

(一) 和谐的基本含义

《现代汉语规范词典》对“和”的基本解释是:作形容词,表述某种事物的性质和特点。意为配合得协调;相处得融洽;温顺;不激烈;不粗暴。《现代汉语规范词典》对“谐”的基本解释是作形容词;意为协调,配合得当。《现代汉语规范词典》对“和谐”的基本解释是两字也作形容词;意为协调,配合适当。

(二) 和谐文化的基本概念与存在方式

关于和谐文化的基本概念和存在方式,众多专家学者进行了深入思考和探讨。李忠杰(2006)认为,所谓和谐文化,是指一种以和谐为思想内核和价值取向,以倡导、研究、阐释、传播、实施、奉行和谐理念为主要内容的文化形态、文化现象和文化性状,它包括思想观念、价值体系、行为规范、文化产品、社会风尚、制度体制等多种存在方式。和谐文化的最核心内容是崇尚和谐理念,体现和谐精神,大力倡导社会和谐的理想信念,坚持和实行互助、合作、团结、稳定、有序的社会准则。也就是以和谐理念贯穿于相关的文化形态和文化现象之中,以和谐作为该类文化的基本价值取向,并以此影响其他各种文化形式,促进整个和谐社会的建设。廖作斌(2006)指出,社会主义社会的和谐文化是以马克思主义为指导,以社会主义核心价值为取向,以和谐为思想内核,以倡导、研究、阐释、传播和谐理念为主要内容的文化形态、文化现象和文化性状。它包括思想观念、价值体系、行为规范、文化产品、社会风尚、制度体制等多种存在方式。刘云山(2006)指出,和谐文化以崇尚和谐、追求和谐为价值取向,融思想观念、思维方式、行为规范、社会风尚为一体,反映着人们对和谐社会的总体认识、基本理念和理想追求,是中国特色社会主义文化的重要组成部分。和谐文化既是和谐社会的重要特征,也是实现社会和谐的文化源泉和精神动力。