



GAODENG ZHIYE JIAOYU JIAOCAI

• 高等职业教育教材 •

西方饮食文化

XIFANG YINSHI WENHUA

杜莉 孙俊秀 主编



高等职业教育教材

西方饮食文化

主编 杜 莉 孙俊秀
(四川烹饪高等专科学校)

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

西方饮食文化/杜莉, 孙俊秀主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2006. 5

高等职业教育教材

ISBN 7-5019-5292-2

I. 西... II. ①杜...②孙... III. 饮食—文化—西方国家—高等学校: 技术学校—教材 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 014184 号

责任编辑: 白洁 责任终审: 滕光名 封面设计: 宋琳媛
版式设计: 马金路 责任校对: 郎静瀛 责任监印: 胡兵

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印刷: 利森达印务有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2006 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 15.25

字数: 280 千字

书号: ISBN 7-5019-5292-2/TS·3081 定价: 25.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010—65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010—85119817 65128898 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

60116J4X101ZBW



彩图 1



彩图 2



彩图 3



彩图 4



彩图 5



彩图 6



彩图 7



彩图 8



彩图 9

法式

英式

用餐中



用餐结束



彩图 10



彩图 11



彩图 12



彩图 13



彩图 14



彩图 15



彩图 16



观色



闻香



品味

彩图 17



彩图 18



彩图 19



彩图 20



彩图 21



彩图 22



彩图 23



彩图 24



彩图 25



彩图 26



彩图 27



彩图 28



彩图 29



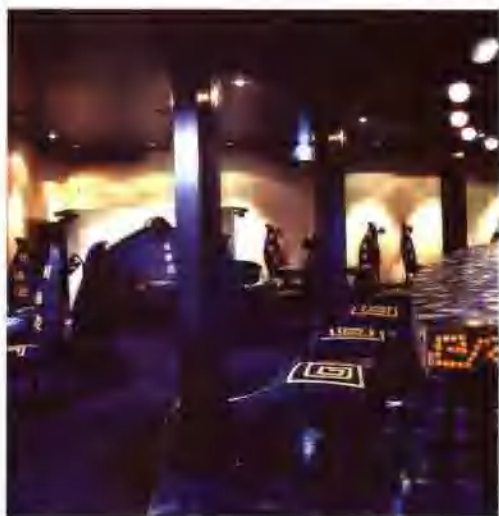
彩图 30



彩图 31



彩图 32



彩图 33



彩图 34



彩图 35



彩图 36



彩图 37



彩图 38



彩图 40



彩图 39



彩图 41



彩图 42



彩图 43



彩图 44



彩图 45



彩图 46

序

法国、意大利、英国、美国等西方国家出版的饮食与烹饪书籍是不少的，遗憾的是，我国翻译出版的不多，仅见上个世纪上海美国教会出版社 1909 年编译的《造洋饭书》、上海世界书局 1922 年出版的李公耳编《西餐烹饪秘诀》，以及卢寿籓所编《烹饪一斑》介绍的“西洋餐制法”，时希圣编的《家庭食谱四编》所列的布丁、蛋糕、吐司与雪糕、白兰地等西洋饮食品，王言纶编的《家事实习宝鉴·饮食论》所列的中西烹调法等比较零星的资料。改革开放后，有人翻译出版了《法国烹饪》、《英国烹饪》等书，对中国人了解这些国家的烹饪技艺有所帮助，但对西方烹饪整体仍缺乏系统的介绍。

现在好了，《西方饮食文化》出版了。

这是一本以中国人、中国研究饮食与烹饪学者的视角，引领人们全面深入了解西方饮食的拓荒之作。作者们以西方文化为纲，通过西方饮食文化、文献典籍、民俗礼仪、饮食科学、饮食历史、烹饪技艺、餐饮艺术、风味流派、茶酒咖啡、筵席宴会、餐饮审美等目，系统而全面地加以探索、论述，使人耳目一新。

这本书的作者们，特别是第一主编杜莉教授，是治学严谨的人。他们选择研究西方饮食文化这个课题，是 1999 年开始策划准备的，得到四川烹饪高等专科学校领导的大力支持，报经四川省教育厅批准，确定为重点研究课题。从 2000 年开始，课题组的同志分别通过多种渠道，查阅大量外文资料，部分同志还前往法国、意大利做了实地考察，同时进行思考、研究、撰写，前后用了五年多时间，使这本《西方饮食文化》书稿有了较高的质量。书中对西方饮食文化独具特色的几点归纳，即西方有系统的饮食典籍、独特的饮食科学、起伏的饮食历史、精湛的制作技艺、众多的饮食品种、多彩的饮食民俗，使读者能全方位、立体地认识西方饮食。书中对上述六个方面的详细论述，大部分都言之有物、言之成理，值得一读。

杜莉教授嘱我为《西方饮食文化》作序，使我想起了上个世纪末写的论文《21 世纪中国烹饪发展战略冥思》中说过的一些话：“我们从未停止过文化吸收。老子讲，‘容乃公’。兼容乃大，包容才有博大，宽广，丰富。……域外特别是西方的烹饪文化，带‘胡’、‘番’、‘西’、‘海’、‘洋’的东西，也是从烹饪原料直到烹饪技术、烹饪成果、菜肴点心，融合于中国烹饪文化之中。”“在未来的 21 世纪，中国烹饪文化会像海绵一样，继续不断地吸收各民族、各地

区的优秀部分，融合于自己的体内。可以预见，中式或中国西菜、中式或中国清真菜、中式或中国佛菜（也许还是称素菜）、中式或中国快餐、源于传统高于传统的中式或中国现代化菜，都将以崭新的面貌出现在世人面前。”

我相信，《西方饮食文化》的出版，会推动中式或中国西菜发展的速度，使人们领略到西方饮食文化的无穷魅力。

熊四智

2006 年 1 月

编 者 的 话

在人类的发展过程中，必不可少的首要的物质基础就是饮食。由于社会的发展演变，加上地理环境、气候、物产等多种因素的影响和制约，人类的饮食由最初大致相同的“茹毛饮血”不断进步、分化，从而形成了枝繁叶茂、争奇斗艳的饮食文化之林。在这个饮食文化之林中，生长着三棵参天大树，那就是世界上最著名、最有影响力的三大主要流派：一是以法国、意大利等国为主的西方饮食文化，二是以阿拉伯国家为主的清真饮食文化，三是以中国及其周边国家为主的东方饮食文化，它们各自都有鲜明的个性特征。随着人类社会的相互交流不断加深，这三大流派又相互渗透、借鉴，取长补短，共同促进着人类饮食文化的健康发展。

中国作为东方饮食文化的中心，一直都以拥有灿烂辉煌的中国饮食文化而自豪，加之清朝时期的长期自我封闭等原因，造成了对外来饮食文化尤其是西方饮食文化的漠视态度和被动接受局面。因此，在很长时间之内，介绍、论述西方饮食文化的著述十分少见。如今，随着改革开放的不断深入，中西经济、文化交流的日益频繁，西方饮食文化源源不断地进入中国，不仅占据了中国餐饮市场的一部分，而且影响着人们的饮食消费，许多消费者和从事旅游、烹饪和餐饮管理专业的相关人员迫切需要在微观基础上更加宏观、系统地了解西方饮食文化的内涵。有鉴于此，我们尝试着编写了这本《西方饮食文化》书籍。

《西方饮食文化》一书是由四川烹饪高等专科学校“西方饮食文化研究”课题组的全体同仁，经过5年的不懈努力，在进行了大量的资料收集翻译、实地考察、分析研究等工作之后共同编撰的。其中，杜莉教授撰写第一、二、三、四章，高海薇副教授撰写第五章的第一、二节，李想老师撰写第五章的第三节，孙俊秀副教授撰写第六章，李云云教授撰写第七章。在整个研究和编写过程中，得到了四川烹饪高等专科学校领导的大力支持，还得到了中国著名饮食文化专家熊四智先生的指导，得到了英国饮食文化学者扶霞女士以及美国的李雷雷女士等友人的帮助，并且参考吸收了国内外一些学者的相关论述和研究成果，在此深表感谢。

我们深知，编写《西方饮食文化》是一项尝试性的工作，由于学识和能力有限，书中可能会有不妥甚至错谬之处，还希望专家学者和广大读者不吝赐教，以便今后修订提高。

编 者

2006年1月

目 录

第一章 绪论	(1)
第一节 烹饪与饮食文化	(1)
一、饮食与烹饪	(1)
二、文化与饮食文化	(3)
第二节 西方与西方饮食文化	(5)
一、西方与西方文化	(5)
二、西方饮食文化	(8)
第二章 西方饮食文化遗产	(12)
第一节 西方烹饪典籍	(12)
一、西方烹饪典籍的特点	(12)
二、西方主要的烹饪典籍	(14)
第二节 西方饮食文献	(22)
一、西方哲学宗教类	(22)
二、西方文学艺术类	(26)
三、西方道德法规类	(32)
第三节 西方饮食语言	(33)
一、西方社会性饮食语言	(33)
二、西方行业性饮食语言	(36)
第三章 西方饮食民俗与礼仪	(43)
第一节 西方日常食俗	(44)
一、西方主要饮食品种	(44)
二、西方进餐方式与工具	(46)
三、西方餐具的布置与使用	(47)
四、西方饮食品的食用	(50)
第二节 西方节日食俗	(52)
一、西方节日食俗的特点	(52)
二、西方的宗教性节日	(53)
三、西方的其他节日	(60)
第三节 西方人生礼俗	(61)
一、西方人生礼俗的特点	(61)

二、西方人生礼俗的重要内容	(62)
第四节 西方社交礼俗	(67)
一、西方社交礼俗的特点	(68)
二、西方社交礼俗的重要内容	(69)
第四章 西方饮食科学与历史	(77)
第一节 西方饮食科学	(77)
一、西方饮食科学的形成	(77)
二、西方饮食科学思想的内容及表现	(80)
三、西方饮食科学技术与管理的内容及表现	(86)
第二节 西方饮食历史	(91)
一、西方饮食历史的特点	(91)
二、西方饮食历史的发展概况	(94)
三、西方饮食未来的发展趋势	(104)
第五章 西方饌肴文化	(106)
第一节 西方饌肴制作技艺	(106)
一、西方用料技艺及特点	(106)
二、西方刀工技艺及特点	(112)
三、西方调味技艺及特点	(114)
四、西方制熟技艺及特点	(119)
五、装盘技艺	(122)
第二节 西方饌肴的风味流派	(123)
一、意大利菜	(123)
二、法国菜	(128)
三、美国菜	(134)
四、西方其他风味流派	(135)
第三节 西方筵席与宴会	(138)
一、筵席与宴会的概念、关系	(138)
二、西方筵席与宴会的分类及特点	(139)
三、西方筵席菜单的设计	(141)
四、西方宴会的形式与组织	(144)
第六章 西方饮品文化	(148)
第一节 西方酒文化	(148)
一、葡萄酒	(148)
二、啤酒	(164)
三、鸡尾酒	(171)

第二节 西方咖啡与茶文化	(179)
一、西方咖啡文化	(179)
二、西方茶文化	(188)
第七章 西方餐饮环境艺术	(195)
第一节 艺术设计的美学原理	(195)
一、统一原理	(195)
二、调和原理	(196)
三、均衡原理	(196)
四、律动原理	(197)
第二节 西方美食环境	(198)
一、西方餐厅的分类	(198)
二、西方餐厅的设计原则	(200)
三、西方餐厅的设计实例	(203)
第三节 西方美饮环境	(208)
一、酒吧的分类与设计	(208)
二、咖啡馆的分类与设计	(215)
主要参考书目	(222)