

饮食文化的传承与发展的论文(精选5篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

饮食文化的传承与发展的论文篇一

中国对饮食的重视程度有史以来都是很高的，随着社会的发展，现在饮食文化不仅仅是以作的巧，吃得好为主要内容了，而是增加了一个健康的概念。饮食与健康也成了一对不可分割的词语了。

在中国的饮食中，很多都是富有传说和故事的。这不仅为饮食文化增添了一种深厚的积淀，也同时记录了中国饮食文化的一部分历史。

据《易，鼎》中最早的记载，“以木翼火，亨饪也。”在古汉语里，“亨”同“烹”，作烧煮讲也就是用火加热食物。”饪”是指事物加热到适当的程度(成熟)，随着时代的发展，烹饪就是对事物原料的科学合理的加工，制成有一定艺术的，有营养的色香味俱全的菜肴。

我国的烹饪技术在夏朝得到很快的发展，当时不仅宫廷中，官府中有专职的厨子，明鉴也有“沾酒市肺”的“庖人”专司饮食业。少康是我国历史上第一个有年代可查的厨师，而是夏代国王，从这一方面也说明了夏王朝对烹饪的重视。

随着历史的发展。我国在商朝春秋等以后的时期，到元明清时期，饮食烹饪技术都在不断的发展，到了清朝烹饪技术算是到了又一个高峰。清朝的满汉全席，享誉中国，无人不知

无人不晓。可谓是清朝的一个代名词。

中国的饮食文化文明与中外，山珍海味，特色佳肴，它也成为了中国文明史的一部分。中国地域广阔，不同地区，特色不一，有川鲁苏粤四大菜系，闽浙皖湘风味，京沪鄂风味等，以长江为界又分为北方菜和南方菜。不同的菜系又有别的分类方式，菜肴又可分为宫廷菜，素菜，少数民族菜，官府菜。每种菜肴又有细分，由此可见，中国的饮食文化深厚之底蕴。

饮食文化的传承与发展的论文篇二

中食文化在中国传统文化教的阴阳五行哲学思想、儒家伦理观中医营养摄生学说，还有文化艺术成就、饮食审美风尚、民族性格特征诸多因素的影响下，创造出彪炳史册的中国烹饪技艺，形成博大精深的中国饮食文化。

从沿革看，中国饮食文化绵延170多万年，分为生食、熟食、自然烹饪、科学烹饪4个发展阶段，推出6万多种传统菜点、2万多种工业食品、五光十色的筵宴和流光溢彩的风味流派，获得“烹饪王国”的美誉。

从内涵上看，中国饮食文化涉及到食源的开发与利用、食具的运用与创新、食品的生产与消费、餐饮的服务与接待、餐饮业与食品业的经营与管理，以及饮食与国泰民安、饮食与文学艺术、饮食与人生境界的关系等，深厚广博。

从外延看，中国饮食文化可以从时代与技法、地域与经济、民族与宗教、食品与食具、消费与层次、民俗与功能等多种角度进行分类，展示出不同的文化品味，体现出不同的使用价值，异彩纷呈。

从特质看，中国饮食文化突出养助益充的营卫论(素食为主，重视药膳和进补)，并且讲究“色、香、味”俱全。

五味调和的境界说(风味鲜明，适口者珍，有“舌头菜”之誉)，奇正互变的烹调法(厨规为本，灵活变通)，畅神怡情的美食观(文质彬彬，寓教于食)等4大属性，有着不同于海外各国饮食文化的天生丽质。

从影响看，中国饮食文化直接影响到日本、蒙古、朝鲜、韩国、泰国、新加坡等国家，是东方饮食文化圈的轴心；与此同时，它还间接影响到欧洲、美洲、非洲和大洋洲，像中国的素食文化、茶文化、酱醋、面食、药膳、陶瓷餐具和大豆等，都惠及全世界数十亿人。

总之，中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的悠久区域文化；是中华各族人民在100多万年的生产和生活实践中，在食源开发、食具研制、食品调理、营养保健和饮食审美等方面创造、积累并影响周边国家和世界的物质财富及精神财富。

中国饮食文化特点中国是文明是国，亦是悠久饮食文化之境地。

吾存于世，吃喝二十余年，有所心得有所感悟，现将饮食文化归纳出以下几个特点，望大家见教：第一，风味多样。

由于我国幅员辽阔，地大物博，各地气候、物产、风俗习惯都存在着差异，长期以来，在饮食上也形成了许多风味。

我国一直就有‘南米北面’的说法，口味上有‘南甜北咸东酸西辣’之分，主要是巴蜀、齐鲁、淮扬、粤闽四大风味。

第二，四季有别。

一年四季，按季节而吃，是中国烹饪又一大特征。

自古以来，我国一直按季节变化来调味、配菜，冬天味醇浓

厚，夏天清淡凉爽；冬天多炖焖煨，夏天多凉拌冷冻。

第三，讲究美感。

中国的烹饪，不仅技术精湛，而且有讲究菜肴美感的传统，注意食物的色、香、味、形、器的协调一致。

对菜肴美感的表现是多方面的，无论是个红萝卜，还是一个白菜心，都可以雕出各种造型，独树一帜，达到色、香、味、形、美的和谐统一，给人以精神和物质高度统一的特殊享受。

第四，注重情趣。

我国烹饪很早就注重品味情趣，不仅对饭菜点心的色、香、味有严格的要求，而且对它们的命名、品味的方式、进餐时的节奏、娱乐的穿插等都有一定的要求。

中国菜肴的名称可以说出神入化、雅俗共赏。

菜肴名称既有根据主、辅、调料及烹调方法的写实命名，也有根据历史掌故、神话传说、名人食趣、菜肴形象来命名的，如‘全家福’、‘将军过桥’、‘狮子头’、‘叫化鸡’、‘龙凤呈祥’、‘鸿门宴’、‘东坡肉’……第五，食医结合。

我国的烹饪技术，与医疗保健有密切的联系，在几千年前有‘医食同源’和‘药膳同功’的说法，利用食物原料的药用价值，做成各种美味佳肴，达到对某些疾病防治的目的。

”古代的中国人还特别强调进食与宇宙节律协调同步，春夏秋冬、朝夕晦明要吃不同性质的食物，甚至加工烹饪食物也要考虑到季节、气候等因素。

这些思想早在先秦就已经形成，在《礼记·月令》就有明确

的记载，而且反对颠倒季节，如春“行夏令”“行秋令”“行冬令”必有天殃；当然也反对食用反季节食品，孔子说的“不食不时”，包含有两重意思一是定时吃饭，二是不吃反季节食品，与当代人的意识正相反，有些吃反季节食品是为了摆阔。

西汉时，皇宫中便开始用温室种植“葱韭菜茹”，西晋富翁石崇家也有暖棚。

这种强调适应宇宙节律的思想意识的确是华夏饮食文化所独有的。

这种意识残留到现代的大约仅有节日食俗了(中医中药里也有一些，但未受到重视)。

饮食文化的传承与发展的论文篇三

我国是前史悠久的饮食文化之地。饮食文化有以下几个特点：

第一，四季有别。一年四季，按时节而吃，是我国烹饪又一大特征。自古以来，我国一贯按时节改变来调味、配菜，冬季味醇稠密，夏天清淡凉爽；冬季多炖焖煨，夏天多凉拌冷冻。

第二，风味多样。因为我国幅员辽阔，地大物博，各地气候、物资、风俗习惯都存在着差异，长期以来，在饮食上也构成了许多风味。我国一贯就有‘南米北面’的说法，口味上有‘南甜北咸东酸西辣’之分，主要是巴蜀、齐鲁、淮扬、粤闽四大风味。

第四，讲究美感。我国的烹饪，不只仅技术精湛，并且有讲究菜肴美感的传统，注意食物的色、香、味、形、器的和谐一致。对菜肴美感的表现是多方面的，无论是个红萝卜，仍是一个白菜心，都可以雕出各种造型，独树一帜，抵达色、

香、味、形、美的和谐一致，给人以精神和物质高度一致的特别享用。

第五，食医结合。我国的烹饪技术，与医疗保健有亲近的联络，在几千年前有‘医食同源’和‘药膳同功’的说法，利用食物质料的药用价值，做成各种美味佳肴，抵达对某些疾病防治的目的。”

古代的我国人还特性着重进食与世界节律和谐同步，春夏秋冬、朝夕晦明要吃不同性质的食物，乃至加工烹饪食物也要思考到时节、气候等要素。这些思维早在先秦就现已构成，在《礼记·月令》就有清晰的记载，并且对立颠倒时节，如春“行夏令”“行秋令”“行冬令”必有天殃；当然也对立食用反时节食物，孔子说的“不食不时”，包内含两重意思一是定时吃饭，二是不吃反时节食物，与当代人的认识正相反，有些吃反时节食物是为了摆阔。西汉时，皇宫中便开始用温室栽培“葱韭菜茹”，西晋财主石崇家也有暖棚。这种着重适应世界节律的思维认识的确是华夏饮食文化所独有的。这种认识残留到现代的大约仅有节日食俗了（中医中药里也有一些，但未受到重视）。

“阴阳五行”说是传统思维所设定的世界模式，也被以为是世界规律。人是“三才”之一，饮食是人类日子所不行少的、制作饮食的烹饪必然也要循此规律。因而，不只仅把味道分为五，并发生了“五味”说（其实人能感觉到的“味”不止有五，但二几千年前，能分辨出五种也不算少），并且还削足适履地把为数众多（当时人们现已认识到这一点）的谷物、畜类、蔬菜、生果别离纳入“五谷”“五肉”“五菜”“五果”的固定模式。这使人感到荒诞。更令人惊奇的是还有“凡饮，养阳气也；凡食，养阴气也”（《礼记·郊特牲》）。并以为只有饮和食与六合阴阳互相和谐，这样才干“交与神明”，上通于天，从而抵达“天人合一”的效果。因而在祭天时要严格遵从阴阳五行之说。这种说法被之后的道教所继承，成为他们饮食理论的一个起点，如以为吃食物

是增加人体阴气的，如“五谷充体而不能益寿”“食气者寿”等，要修炼、要获得阳气就要尽量少吃、最佳境界是不吃，走“辟谷”的境界。

中和之美是我国传统文化的最高的审美抱负。“中也者，全国之大本也；和也者，全国之达者也。至中和，六合位焉，万物育焉”（《礼记·中庸》）。什么叫“中”？不能简单地用“中间”来归纳它。这个“中”指适可而止，符合度。有点像河南话中的那个“中”。“和”也是烹饪概念。《古文尚书·说命》中就有“若作和羹，惟尔盐梅”的名句，意思是要做好羹汤，关键是调和好咸（盐）酸（梅）二味，以此比方治国。《左传》中晏婴（齐国贤相）也与齐景公谈论过什么是“和”，指出“和”不是“同”，和是要树立不同意见的和谐的基础上的。因而我国哲人以为六合万物都在“中和”的状态下找到自己的方位以繁衍发育。这种审美抱负修建在个别与社会、人与自然的和谐一致之上。这种通过调谐而完成“中和之美”的主意是在上古烹调实践与理论的启发和影响下发生的，而反过来又影响了人们的整个的饮食日子，对于寻求艺术日子化、日子艺术化的古代文人士大夫，特别如此。

与“中和”相反的是极端，极端在烹饪上也不被视为正宗，那些“咸过头，辣过头，酸过头”的食物尽管会受到一些身体处在不正常状态下的人们的追捧，但从久远看来它对身体是有害的。社会日子、政治日子中的极端主义其弊更是不行胜言。

如上所述，华夏民族的饮食日子体现了传统文化的特性，尽管有些特性对于现代人来说是不行了解、或者说不太科学（近百年来，“科学”二字在我国几乎成为宗教信仰，它只是衡量全部领域是非的一把尺子，而它本身却不能受到质疑），但饮食日子难道仅仅是“科学”二字所能说尽的吗？假如我们再关注一下“文化”，那么研讨我国人的饮食日子不只仅是研讨我国文化的必要的组成部分，乃至可以成为研

讨我国文化的一把钥匙。

现在，饮食文化仍是个模糊概念。有的研讨者抽象地说，它包括吃什么、怎样做、怎样吃这三方面的问题；有的研讨者以为饮食文化孕育出六门科学，即烹调学、食物制作学、食疗学、饮食民俗学、饮食艺术学、食物制作学；有的研讨者还主张加上饮食美学、饮食商业学、饮食用具学等等。本人才疏学浅，对于这么多学科未能涉猎。我所了解的饮食文化主要指饮食与人、人群的联系及其所发生的社会优点。所以我在《我国饮食文化史》中尽管也评论食物、肴馔、食物加工、烹饪、饮食风俗乃至进餐环境、食具、餐具等等，但都围绕着它们与人、人群的联系及其所发生的社会优点等方面加以介绍和评介，至于与人联系不大的纯工艺过程、除了必要的知识介绍外，大多略去，意在杰出饮食日子给人们带来的物质上和精神上的两层享用，以及我国饮食文化在这两方面的刻意寻求。

饮食文化的传承与发展的论文篇四

舌尖上的中国，你所看到的不仅仅是食物，涵盖了所有在城市里，只到超市与菜场买食物的你所不知道的，美食从来都不是那么简单的事情。

从高原深山里，到湖泊，大海，所有我们平常能见到或者鲜见的食物，原来它们是从那里获取的，香格里拉的松茸要早上三四点出门，步行二十多公里到原始森林里找寻，没错，就是找寻，仔细而艰难的找寻这上天赋予的珍宝，说珍宝一点也不过分，在北方一盘碳烤松茸的价格是1600元，而她们的找寻只是为了一个夏天 5000元左右的收入。

还有一颗看似普通的莲藕，必须由专业的挖藕工人每天从淤泥里挖，那种劳动强度让他们都或多或少的有肩周炎和腰肌劳损，餐桌上的雪白的莲藕里有挖藕工人满是泥浆的汗水。

那些最原始的获取食物的方法艰辛而繁琐，那份辛苦里饱含了多少汗水与情感，我们可想而知，而那些用最原始的烹饪手法做出的美味，才是你的味蕾与胃和心灵真正需要的，看过你才知道自己碗里赖以生存的那些，真的是你的天。

舌尖上的味道不只是食物所带来的馨香，还有历久弥新的那份热爱，童年的味道，远去的味道，食物所承载的情感世界，所有的关于吃的记忆和我们最初的舌尖下深藏的信念。

饮食，表面上看是一道道由各类食材组合而成的菜，供你果腹，免受饥饿之苦，其次才是满足味蕾的愉悦。

可是另一方面它代表的就是文化，饮食的这种文化，代表着你内心最深处的那种记忆，你小时候吃过什么，它们都会像烙印一般跟随你一辈子。

这话一点不假，中国人走到哪里都能很快适应，可是唯一适应不了的就是自己的胃，正因如此中餐馆开遍了全世界，也试图用中国的美食去征服世界人的胃。

五千年历史的沉淀，老祖宗给我们留下来的都是精华，尤其在现在这样物质丰裕的时代，人人都爱吃，人人都讲究吃，随处可见精美菜品的`图片四处流传，教授人做美食的相册教学贴比比皆是。

可是大家眼中更多的是这五颜六色，卖相极佳的成品，却很少有人关注这些食物背后的故事。

《舌尖上的中国》虽然听起来应该是介绍各地美食名吃的，但是实际看下来却是在讲述一个个和食材相关的故事，一个个食材背后，真实的中国人的故事。

所以一部分吃货失望了，因为他们没有看到自己想象中的东西。

没有新奇的菜品，纪录片展现的人文内容远比美食要多得多，那些在火上翻腾的食物倒更像是为这些故事的点缀，所以在他们看来喧宾夺主了。

不过也正是因为这一点才让整个纪录片有了深度，有了更能打动人心的筹码，也才能使我感动。

尤其是海外的学子们，看到这些熟悉的情景与人群，大概思乡之情会更切，很多人大概已经开始动手预定暑假回家的机票准备回去大快朵颐了吧。

中国幅员辽阔，饮食的种类更是千千万，在一个52分钟的纪录片中展现这些繁杂的美食，用剪辑技巧，灵动流畅的把几个故事串联起来，还前后承和，不得不说制作组是花了心思的。

而且南北方相对比，内陆与海相映衬，不失独特风味，也更加反映了完整的中国，在片子的结构上来看的确是佳作。

《舌尖上的中国》将生活中熟视无睹的食物给予一个新的视角，开创了美食类节目的新篇章。

该片在立意上，不但表达了中华文明和文化的传承，更弘扬了一种敬业和做人的本分。

该片展现了普通人的生活常态，突出了一种人情，辛勤的劳作，把烟火气的饮食节目，拍摄得美轮美奂，形成特有的诗意。

它在整体上有系统的连贯性，主题鲜明，却又能各自成篇。

在剪辑上表达了很大的跳跃性，最终又回到原点，给人一种宁静的回味和思考。

饮食文化的传承与发展的论文篇五

中国饮食文化在中国传统文化教育中的阴阳五行哲学思想、儒家伦理道德观念、中医营养摄生学说，还有文化艺术成就、饮食审美风尚、民族性格特征诸多因素的影响下，创造出彪炳史册的中国烹饪技艺，形成博大精深的中国饮食文化。

从沿革看，中国饮食文化绵延170多万年，分为生食、熟食、自然烹饪、科学烹饪4个发展阶段，推出6万多种传统菜点、2万多种工业食品、五光十色的筵宴和流光溢彩的风味流派，获得“烹饪王国”的美誉。

从内涵上看，中国饮食文化涉及到食源的开发与利用、食具的运用与创新、食品的生产与消费、餐饮的服务与接待、餐饮业与食品业的经营与管理，以及饮食与国泰民安、饮食与文学艺术、饮食与人生境界的关系等，深厚广博。

从外延看，中国饮食文化可以从时代与技法、地域与经济、民族与宗教、食品与食具、消费与层次、民俗与功能等多种角度进行分类，展示出不同的文化品味，体现出不同的使用价值，异彩纷呈。

从特质看，中国饮食文化突出养助益充的营卫论(素食为主，重视药膳和进补)，并且讲究“色、香、味”俱全。

五味调和的境界说(风味鲜明，适口者珍，有“舌头菜”之誉)，奇正互变的烹调法(厨规为本，灵活变通)，畅神怡情的美食观(文质彬彬，寓教于食)等4大属性，有着不同于海外各国饮食文化的天生丽质。

从影响看，中国饮食文化直接影响到日本、蒙古、朝鲜、韩

国、泰国、新加坡等国家，是东方饮食文化圈的轴心；与此同时，它还间接影响到欧洲、美洲、非洲和大洋洲，像中国的素食文化、茶文化、酱醋、面食、药膳、陶瓷餐具和大豆等，都惠及全世界数十亿人。

总之，中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的悠久区域文化；是中华各族人民在100多万年的生产和生活实践中，在食源开发、食具研制、食品调理、营养保健和饮食审美等方面创造、积累并影响周边国家和世界的物质财富及精神财富。

中国饮食文化特点中国是文明是国，亦是悠久饮食文化之境地。

吾存于世，吃喝二十余年，有所心得有所感悟，现将饮食文化归纳出以下几个特点，望大家见教：第一，风味多样。

由于我国幅员辽阔，地大物博，各地气候、物产、风俗习惯都存在着差异，长期以来，在饮食上也就形成了许多风味。

我国一直就有‘南米北面’的说法，口味上有‘南甜北咸东酸西辣’之分，主要是巴蜀、齐鲁、淮扬、粤闽四大风味。