<<湖南民俗文化>>

图书基本信息

书名: <<湖南民俗文化>>

13位ISBN编号: 9787564803209

10位ISBN编号:7564803207

出版时间:2010-12

出版时间:湖南师范大学出版社

作者:赵玉燕,吴曙光 著

页数:383

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

<<湖南民俗文化>>

内容概要

湖湘文化源远流长,博大精深,是中华文化中独具地域特色的重要一脉。

特别是近代以来,一批又一批三湘英杰,以其文韬武略,叱咤风云,谱写了辉煌灿烂的历史篇章,使 湖湘文化更为绚丽多彩,影响深远。

为弘扬湖湘文化、砥砺湖湘后人,中共湖南省委、湖南省人民政府决定编纂出版《湖湘文库》大型丛 书。

《湖湘文库》编辑出版以"整理、传承、研究、创新"为基本方针,分甲、乙两编,其内容涵盖古今 ,编纂工作繁难复杂,兹将有关事宜略述如次:

一、甲编为湖湘文献,系前人著述。

主要为湘籍人士著作和湖南地区的出土文献,同时酌收历代寓湘人物在湘作品,以及晚清至民国时期的部分报刊。

二、乙编为湖湘研究,系今人撰编。

包括研究、介绍湖湘人物、历史、风物的学术著作和资料汇编等。

- 三、乙编中的通史、专题史,下限断至1949年。
- 四、甲编文献以点校后排印、据原本影印及数据光盘三种方式出版。
- 五、除少数图书以外, 一律采用简体汉字横排。

六、每种图书均由今人撰写前言一篇。

甲编图书前言,主要简述原作者生平、该书主要内容、学术文化价值及版本源流、所用底本、参校本等。

乙编图书前言,则重在阐释该研究课题的研究视角和主要学术观点等。

七、对文献的整理,只据底本与参校本、参校资料等进行校勘标点,对底本文字的讹、夺、衍、倒作 正、补、删、乙,有需要说明的问题,则作出校记,—般不作注释。

八、甲编民国文献中的用语、数字、标点等,除特殊情况外,一般不作改动。

乙编图书中的标点、数字用法、参考文献著录规则等均按现行出版有关规定使用和处理。

<<湖南民俗文化>>

书籍目录

- 第一章 湖南物质生产民俗文化 第一节 农耕民俗
- 一、耕作时序
- 二、占天象、测农事习俗
- 三、农作祭祀习俗
- 第二节 渔猎习俗和养殖民俗
- 一、狩猎习俗
- 二、捕捞习俗
- 三、养殖习俗
 - 第三节 林业民俗
- 一、植树育林习俗
- 、伐木拉厢习俗
 - 第四节 手工艺民俗
- 一、行业仪规
- 二、行会组织与行话
 - 第五节 商业民俗
- 一、集市贸易习俗 二、店铺贸易习俗
- 第二章 湖南物质生活民俗文化
- 第一节 饮食习俗
- 一、日常食俗
- 二、待客食俗
- 三、湘菜特点与特色菜肴
 - 第二节 服饰习俗
- 一、湖南汉族服饰
- 二、少数民族服饰
- 三、服饰中的象征符号及其解读
 - 第三节 居住建筑习俗
- −、择址与建筑选料习俗
- 二、修建与入住习俗
- 三、房屋与村落构制习俗
 - 第四节 水运陆路交通习俗
- 一、造船与行船习俗
- 二、竹筏与放排习俗 三、肩挑车轿习俗
- 第五节 湖南医药民俗
- 一、民间医药习俗
- 二、民族医药习俗
- 第三章 湖南乡村组织与社会交往民俗文化
- 第一节 家庭习俗
- 一、分家习俗
- 二、舅权习俗
- 第二节 家族与宗族习俗
- 一、族谱与家法族规
- 第四章 湖南人生礼仪民俗文化

<<湖南民俗文化>>

第五章 湖南节日民俗文化 第六章 湖南民间信仰民俗 第七章 湖南民间口头民俗 第八间 湖南民间文体游艺民俗

参考文献

<<湖南民俗文化>>

章节摘录

版权页:选料广泛。

湖南物产丰富,素称"鱼米之乡"。

优越的自然条件和富饶的物产,为千姿百态的湘菜在选料方面提供了丰富的物质条件。

举凡空中的飞禽, 地上的走兽, 水中的游鱼, 山间的野味, 都是湘菜的上好原料。

至于各类瓜果、时令蔬菜和各地的土特产,更是取之不尽、用之不竭的饮食资源。

菜品丰富。

湘菜之所以能自立于国内烹坛之林,独树一帜,是与其丰富的品种和味别不可分的。

它品种繁多,门类齐全。

就菜式而言,既有乡土风味的民间菜式,经济方便的大众菜式,也有讲究实惠的筵席菜式,格调高雅 的宴会菜式;还有味道随意的家常菜式和疗疾健身的药膳菜式。

刀工精妙。

湘菜的基本刀法有十几种之多。

厨师们在长期的实践中,手法娴熟,因料而异,具体运用,演化参合,切批斩剁,游刃有余,使菜肴 千姿百态、变化无穷。

比如:整鸡剥皮,盛水不漏;瓜盅"载宝",形态逼真。

常令人击掌叫绝, 叹为观止。

特别是那些由高级厨师精雕细刻出来的各种拼盘,更是神形兼备,栩栩如生,情趣高雅,意境深远, 给人以文化的熏陶,艺术的享受。

擅长调味。

湘菜历来重视原料互相搭配,滋味互相渗透,交汇融合,以达到去除异味、增加美味、丰富口味的目 的。

调味工艺随着原料质地而异,依菜肴要求不同,有的菜急火起味,.有的菜文火浸味,有的菜先调味后 制作,有的菜边入味边烹制,有的则分别在加热前或加热中和加热后调味,从而使每个菜品均有独特 的风味。

在烹制的多种单纯味和多种复合味的菜肴中,湘菜调味尤重酸辣。

因地理位置的关系,湖南气候温和湿润,故人们多喜食辣椒,用以提神祛湿。

<<湖南民俗文化>>

编辑推荐

《湖南民俗文化》由湖南师范大学出版社出版。

<<湖南民俗文化>>

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