

<<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，一般不作注释。

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
- 二、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

- 一、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，切批斩剝，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。

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>