

《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

出版社：湖南师范大学出版社

作者：赵玉燕,吴曙光

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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《湖南民俗文化》

内容概要

《湖南民俗文化》内容简介：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。

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

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

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。

《湖南民俗文化》

精彩短评

1、还行，就是不够细致，有些笼统。

《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：www.tushu111.com