

<<闽文化概论>>

图书基本信息

书名：<<闽文化概论>>

13位ISBN编号：9787301032251

10位ISBN编号：7301032250

出版时间：1996

出版时间：北京大学出版社

作者：何绵山

页数：306

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>

<<闽文化概论>>

内容概要

闽文化是中华文化的一个重要分支。

本书首先论述了闽文化的源流和特点，然后分章从哲学、史学、文学、艺术、工艺、宗教、民俗、教育、建筑、经济、科技等方面全面论述闽文化的历史和现状，较为深刻地揭示了闽文化的内涵以及它在整个中华文化中的地位。

既有纵的论述，又有横的分析，其中所引资料丰富、珍贵，是一部上乘的文化教育专著。

适用于电大文科师生、社会、哲学及其他人文科学工作者。

<<闽文化概论>>

书籍目录

第一章 闽文化的源流和特点 一 闽文化源流 二 闽文化的特点第二章 哲学 一 闽学发展概述 二 闽学特点第三章 史学 一 闽籍史学家著述特点 二 福建地方文献第四章 文学 一 福建作家创作概述 二 闽文化与福建文学 三 福建文学的特点第五章 艺术 一 音乐 二 舞蹈 三 戏曲 四 绘画第六章 工艺 一 年画 二 石雕 三 木雕 四 木偶 五 剪纸 六 陶瓷第七章 宗教 一 佛教 二 道教 三 伊斯兰教 四 基督教第八章 民俗 一 风时佳节 二 婚嫁生育 三 寿诞丧葬 四 信仰禁忌 五 游艺竞技 六 饮食与饮茶第九章 教育 一 福建教育发展概述 二 福建教育久盛不衰的原因第十章 建筑 一 城市与城堡 二 民居 三 土楼 四 寺观第十一章 经济第十二章 科技主要参考书目后记

<<闽文化概论>>

章节摘录

六饮食与饮茶 在我国京、鲁、闽、粤、苏、皖、川、湘八大菜系中，闽菜别具一格。

福州菜是闽菜的主要代表，有着独特的风味。

福州菜肴用料和调味均以地方材料为主，操作注重刀工、火候，色、香、味、形俱佳，烹调上擅长炒、熘、煨、炖、蒸、爆诸法，其主要特点是：（一）善用糖。

福州人煮菜，喜用糖调味，偏于甜、酸、淡，与川菜、湘菜多用辣椒形成不同风格。

用糖可以去腥膻，用醋使酸能爽口，适合福州炎热气候口味；淡是为了保存本味和鲜味。

由于用得恰到好处，所以甜而不腻，酸而不峻，淡而不薄。

（二）常用糟。

红糟是福建特产，福州菜肴有炮糟、淡糟、醉糟等十余种用糟法。

此外，在调味品中也多用虾油（油）。

（三）多汤菜。

福州菜善于以汤保味，有“百汤百味”之说。

汤是闽菜的精髓，在汤中加上适当的辅料，可使原汤变幻出无数益臻佳美的味道来，而又不失其本味。

福州菜花色品种有2000种以上，其“佛跳墙”、“淡糟炒竹蛭”、“一品抱蛎”等都是名扬海内外的名菜。

具有鲜明地方风味的福建饮食的形成，与福建独有的地理、物产、气候有着密切的关系。

福建海岸线长，海产丰富，因此以海产类为主的菜居多，如著名的有“鸡汤川海蚌”、“白炒鲜干贝”、“酥鱿鱼丝”等，一些风味小吃也以海产类为多，如“深沪水丸（鱼丸）”、“海蛎煎（蠔仔煎）”、“炒蟹羹”等。

<<闽文化概论>>

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>