

<<中国文化全知道最全集>>

图书基本信息

书名：<<中国文化全知道最全集>>

13位ISBN编号：9787511310644

10位ISBN编号：7511310648

出版时间：2011-4

出版时间：中国华侨出版社

作者：青木 编

页数：366

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>

<<中国文化全知道最全集>>

内容概要

中国文化源远流长、博大精深，作为炎黄子孙，学习和继承中华民族的文化遗产是义不容辞的责任。然而面对中国文化庞杂的知识体系，大多数的人都会感到力不从心，很难在短时间内掌握其底蕴及脉络。

为了帮助读者提高人文素养，增强对传统文化的认识，快速了解中国文化的精髓，编者对浩如烟海的中国传统文化史料进行了适当的取舍，选取了具有中国文化代表性的主题，推出了《中国文化全知道》这本书。

本书既是一本介绍中国文化知识的实用工具书，又是休闲生活中不可或缺的文化快餐：为读者提供最想知道、最需要知道、最应该知道的中国文化知识。

全书分为文学、戏剧、音乐、舞蹈、茶、中医、养生、饮食8卷，在体例编排上注重各部分之间的内在联系和逻辑层次，文字通俗易懂，注重科学性，又兼具趣味性与实用性，深入浅出地介绍了中国文化的各个侧面。

同时，配以100余幅包含多种视觉元素的图片，与文字相辅相成，力求将中国文化的精神及内涵立体具象地呈现出来，为读者提供一个深入了解中国文化的平台，让读者一本书读通中国文化，不仅对中国文化有个全面系统的认识，更能从中体味到中国文化的博大精深。

本书由青木主编。

<<中国文化全知道最全集>>

书籍目录

文学

文学的起源

宫廷文学

先秦至汉时期的宫廷文学

南北朝时期的宫廷文学

隋唐时期的宫廷文学

五代及以后的宫廷文学

民间文学

《诗经》中的民间文学

乐府诗中的民歌

南北朝民歌

唐朝的民间文学

元明清时期的民间文学

少数民族文学

文学理论

先秦时期的文学理论

汉代文学理论

唐宋时期的文学理论

明清时期的文学理论

文学流派

玄言诗派

山水田园诗派和边塞诗派

花间词派

江西诗派、江湖诗派

茶陵诗派、唐宋派、吴江派、临川派、公安派、竟陵派

云间派、虞山诗、娄东派、阳羨词派、浙西词派、性灵派

文学批评

文学体裁之骈文

骈文之成形

骈文之成熟

骈文之鼎盛

骈文之律化

“宋四六”

骈文之衰弱、复兴与衰亡

文学体裁之赋

汉赋

魏晋之抒情赋

南北朝赋之流变

唐宋赋之发展

赋之式微

文学体裁之诗歌

诗“言志”

《诗经》与楚辞

两汉乐府诗与《古诗十九首》

两晋和南北朝诗歌

<<中国文化全知道最全集>>

唐朝诗歌
两宋诗词
元明清诗歌
文学体裁之散文
历史散文
诸子散文
汉唐散文
宋、元、明、清散文
文学体裁之小说
小说的起源
志怪小说与志人小说
唐传奇
宋元话本小说
明代章回小说
清代小说
民国以后的小说

戏剧

戏曲史略
从巫舞到元杂剧
戏曲的发展和完善
戏曲概论
戏曲的音乐性和舞蹈性
戏曲的程式化和假定性
戏曲文学
戏曲文学的美学特征
杂剧、南戏和传奇
戏曲音乐
戏曲是一种音乐的戏剧
唱腔与演唱
乐器伴奏
戏曲表演
唱
念
做
打
戏曲化妆
脸谱概述
生、旦、净、丑
戏曲服饰
戏曲头饰的分类
戏曲服装的分类
戏曲道具
戏曲道具的艺术特征
戏曲道具的艺术功用

京剧
京剧的表演艺术
京剧的发展

<<中国文化全知道最全集>>

昆曲

昆曲的起源和发展

昆曲的艺术特征

戏班和演员

梆子腔

秦腔

豫剧

春秋战国时期的面点

汉代面点

魏晋南北朝时期的面点

隋唐五代时期的面点

宋元时期的面点

明清时期的面点

面点在宴席中的地位

饺子文化

饺子的文化内涵

著名的饺子馆

悠久的汤文化

汤文化的历史

汤的原料

广东和江西喝汤的讲究

汤的保健功效

喝汤最好的时间

中国菜的工艺

中国菜的雕刻工艺

工艺菜

中国菜的刀功

中国菜的烹饪技法

炒

爆

熘

炸

煎

烹

贴

炖

烧

蒸

煮

烩

炆

卤

烤

拔丝

饮食礼仪

宴饮之礼

待客之礼

<<中国文化全知道最全集>>

进食之礼
少数民族食俗
餐饮老字号
全聚德
砂锅居
天福号
一条龙
闲话餐具
春秋战国时期的餐具
盛唐时期的餐具
宋代餐具
明代餐具
清代餐具
现代餐具制造业
走向世界的中国菜
古代中国饮食的外传
近年来中国烹饪文化的世界影响
评剧
评剧的形成与发展
评剧艺术家
评剧剧目
黄梅戏
黄梅戏的形成和发展
黄梅戏的艺术特征
越剧
越剧概述
越剧流派
川剧
川剧声腔及音乐
川剧中的特技
话剧
话剧的舶来
话剧的发展和成熟
歌剧
舞剧
舞剧概述
中国舞剧艺术的发展及成就
边缘剧种
哑剧
皮影戏
木偶戏
音乐
音乐的起源
音乐源于劳动说
音乐源于自然说
个人创作说
宫廷音乐

<<中国文化全知道最全集>>

民间音乐
民间歌曲
说唱音乐
民间器乐
文人音乐
宗教音乐
中国佛教音乐
道教音乐
少数民族音乐
维吾尔族的情歌和赛乃姆、木卡姆
蒙古族的牧歌和安代舞
朝鲜族的抒情谣和长鼓舞
藏族的酒歌、箭歌和堆谐、囊玛
名家荟萃
乐器纵览
吹管乐器
打击乐器
弹拨乐器
拉弦乐器
音乐机构
音乐与戏曲
戏曲音乐的结构体式
戏曲的声腔系统
音乐与舞蹈
秧歌
花灯
龙舞
唐代歌舞大曲
音乐与文学
音乐与风俗
漫谈古琴文化
琴的构造
琴与哲学
琴与文人
名琴传说
婉转动人的古筝
筝的起源
哀筝之音
古筝的流派
古老的钟鼓文化
地位和权力的象征——钟
亦雅亦俗的鼓
佛教和道教中的钟鼓文化
现代中国音乐
摇滚音乐
一无所有
新长征路上的摇滚

<<中国文化全知道最全集>>

无地自容

漫步音乐节

北京国际音乐节

迷笛音乐节

2002年云南丽江雪山音乐节

摩登天空音乐节

舞蹈

舞蹈的雏形

原始舞蹈的不同种类

从娱神到娱人的极致

先秦舞蹈

汉唐舞蹈

舞蹈与杂剧、戏曲的融合

宋元舞蹈的发展与流变

明清舞蹈的发展与流变

历代名舞

《六代舞》

《盘鼓舞》

《白纛舞》

《霓裳羽衣舞》

《剑器舞》

历代舞蹈大家

西施

旋娟和提媧

虞姬和戚夫人

赵飞燕

李延年

绿珠

杨玉环

公孙大娘

中国舞蹈的类型和特点

硬朗的健舞

《剑器舞》

《胡旋舞》

《胡腾舞》

《柘枝舞》

柔美的软舞

《绿腰》

《六幺》

《春莺啭》

《凉州》

《回波乐》

《兰陵王》

风格多样的少数民族舞蹈

蒙古族舞蹈

藏族舞蹈

维吾尔族舞蹈

<<中国文化全知道最全集>>

苗族舞蹈
壮族舞蹈
瑶族舞蹈
傣族舞蹈
土家族舞蹈
阿昌族舞蹈
侗族舞蹈
高山族舞蹈
方兴未艾的现代舞
舞蹈的动作、语言及构图
舞蹈的动作
舞蹈语言
舞蹈的构图
舞台与舞美
舞蹈的道具
对外来舞蹈的吸收和借鉴
古代舞蹈的吸收和借鉴
近现代舞蹈的吸收和借鉴
中国舞蹈的外传与影响
古代舞蹈的外传
近代以来舞蹈的外传

茶文化
起源与传说
史料记载
野生茶树的分布
从茶树的进化历程来看
从茶树的分布规律来看
从西南地区的地质特征来看
茶的外传
茶的分布
世界茶区分布概况
中国茶区分布
十大名茶
西湖龙井
洞庭碧螺春
安溪铁观音
大红袍
普洱茶
祁门红茶
黄山毛峰
六安瓜片
君山银针
信阳毛尖
茶的制作方法
绿茶的制作方法
乌龙茶的制作方法
红茶的制作方法

<<中国文化全知道最全集>>

其他茶制作方法
泡茶要点
茶叶用量
泡茶的水温
泡茶的水质
茶叶的冲泡时间和次数
品茶之道
品饮绿茶
品饮红茶
品饮乌龙
品饮花茶
茶道精神
茶馆
少数民族茶俗茶礼
土家族擂茶
佤族苦茶
苗族八宝油茶
纳西族“龙虎斗”
哈萨克族奶茶
傣族竹筒茶
傈僳族油盐茶
侗族油茶
基诺族凉拌茶
白族三道茶
布朗族青竹茶
拉祜族烤茶
景颇族腌茶
中国茶书
历代贡茶
斗茶
辨茶
秋茶的品质特征
夏茶的品质特征
春茶的品质特征
正宗上等花茶的香气特征
茶叶的贮存
中医
中医起源和发展
人体经络网
望闻问切的诊察法
问诊
望诊
闻诊
切诊
奇特的辨证与辨病方式
八纲辨证
脏腑辨证

<<中国文化全知道最全集>>

六经辨证
卫气营血辨证
三焦辨证
未病先防、有病防变的预防观念
未病先防
有病早诊早治
既病防变
延缓病程
扶正祛邪的施治理法
治则
治法
外治法
中药及其方剂
中药的采集、炮制与收藏
中药的性能
中药的分类
中药方剂
煎熬中药
服用中药的注意事项
服中药的时间选择
神奇的针灸疗法
不拘一格的外治法
别具一格的推拿按摩法
捏脊疗法
罐具疗法
刮痧疗法
热熨冷敷
线疗法
挑割疗法
熏蒸疗法
滴塞疗法
刺血疗法
漱口疗法
喷嚏疗法
呕吐疗法
熏烤法
灌肠法
浸洗法
历代中医学派的发展与流变
医经学派
经方学派
伤寒学派
河间学派
攻邪学派
易水学派
丹溪学派
温补学派

<<中国文化全知道最全集>>

温病学派
汇通学派
中华名医
医祖扁鹊
神医华佗
医圣张仲景
药王孙思邈
伟大的医药学家李时珍
中医的教育与传承
师传
家传
自学
学府传授
中西医的交流和相互借鉴
养生
养生史话
养生文化的第一个黄金时代
养生文化的鼎盛期
历代养生经验的汇集
人体三宝——精、气、神
精
气
神
确保心理健康的自我调节
蔚为大观的养生流派
养神学派
养形学派
起居养生学派
合度养生学派
食养学派
药饵学派
历代养生名人
老子
庄子
孔子
康熙帝
近代养生名人
美容养生
静坐
中华武术与养生
太极拳与养生
形意拳养生
运动与养生
运动养生学的主要特点
运动养生的关键
道教气功养生学
道教气功养生学的发展

<<中国文化全知道最全集>>

饮食调养窍门多

养生酒文化

居风水宝地，采日月精华

居室养花的“三宜”、“二忌”

舟车行旅话养生

琴棋书画，愉悦身心

千古传奇的房事养生

房事养生学的历史

房事禁忌

春季养生三要诀

养肝护肝法

“养阳”与“春捂”

酷暑天如何养生

酷暑谨防空调病

长夏防止湿邪侵袭

夏季养生注意事项

秋风起，话养生

秋季如何保养体内的阴气

以防寒、养肾为要旨的冬季养生

冬季如何保证肾气旺

养肾防寒，“神藏于内”

男性养生新观念

女性养生之道

老年人养生之道

历代养生著述

《老子》

《庄子》

《管子》

《子华子》

《黄帝内经》

《素女经》

《养生论》

《抱朴子》

《养生延命录》

《颜氏家训》

《千金翼方》

《景岳全书》

饮食

中国人的饮食

饮食与生存

饮食与享受

中国的菜系

菜系之说

菜系形成的历史饮食文化背景

鲁菜

鲁菜的历史

鲁菜的用料

<<中国文化全知道最全集>>

鲁菜中的名菜

川菜

川菜的历史

川菜的菜点特色

川菜菜式

苏菜

苏菜的历史

淮扬、金陵、苏锡、徐海地方风味

粤菜

粤菜的历史

“广州”菜

粤菜的灵魂——汤菜

广东的小吃

湘菜

湘菜的历史

湘菜的特色

徽菜

徽菜的历史

徽菜的传统菜品

关于徽菜的逸闻趣事

浙菜

浙菜的历史

杭州、宁波、绍兴、温州风味

西湖醋鱼

闽菜

闽菜的历史

闽菜的特色

闽菜的调味与器皿

中国小吃

京式小吃

苏式小吃

广式小吃

其他地方小吃

中国面点

商代以及商代之前的面点

章节摘录

版权页：插图：中国是一个文明古国，有着悠久的历史 and 灿烂的文化，几千年的社会发展孕育了很多特色浓郁的老字号企业，其中，就包括不少餐饮老字号。

在餐饮业异常发达的现代社会，老字号企业受到了人们的特别青睐。

老字号不仅是质量和信誉的保证，更承载了古老的饮食文化。

走进老字号，不仅是在品尝它的特色美食，更是在品味它的文化内涵。

既有美食，又有文化，这是餐饮老字号的独特魅力，也是其长盛不衰的主要原因。

老字号的经营模式大多是父业子承的传统模式，这种以血缘关系为核心的家族式企业，是中国所特有的，带有浓郁的中国特色。

老字号一般都有自己的“独门秘方”，这种秘方只传给长子长孙，不传给外人。

因此，老字号的经济管理大权多掌握在长子长孙手中，这种经营模式有它突出的优点，但也存在着尖锐的矛盾。

家族式企业对家族子孙的要求比较严格，家风良好，这是老字号企业得以长足发展的重要原因。

在每一个老字号背后，都有许多动人的故事，每一个老字号都是一道商业景观。

不仅如此，每个老字号还代表着一种传统文化现象，是一道文化景观。

人们常说“不到长城非好汉，不吃烤鸭真遗憾”，就是将烤鸭视为了北京的象征。

在北京民间流行的一些歇后语，也生动地描述了老字号的特色。

比如说东来顺的涮羊肉——真叫嫩，六必居的抹布——酸甜苦辣都尝过，砂锅居的买卖——过午不候等。

全聚德全聚德始创于清同治年间，其创始人为杨全仁。

杨全仁本是河北人，初到北京的时候在前门做生鸡鸭买卖，因为精通贩鸭之道，因此买卖也越做越红火。

几年下来，攒了不少钱。

在杨全仁每天往返的途中，都要经过一家叫做“德聚全”的干果铺，铺子的位置非常醒目，杨全仁早就看上了这个地方，只可惜时机还不成熟。

后来，这家干果铺的生意越来越差，到同治三年的时候，已经濒临倒闭。

杨全仁就趁这个机会，用自己多年的积蓄买下了“德聚全”的店铺。

为了给店铺起一个响亮的名字，杨全仁特意请来了一位风水先生。

风水先生围着店铺转了两圈，告诉杨全仁这是一块风水宝地，店铺两旁有两条小胡同如两根轿杆儿，将来在此地盖起一座楼房，那就有如八抬大轿，前途无量，只是以前的店铺晦运难除，除非将其字号倒过来，方可扭转运势，踏上坦途。

杨全仁想了想，将“德聚全”倒过来是“全聚德”，自己的名字中有“全”，而“聚德”又有聚拢德行之意，确是个好名字。

于是，他便请了个秀才书写“全聚德”三个大字，并制成金字牌匾挂起来，立刻为小店增色不少。

杨全仁懂得经营饭馆不能徒有虚表，必须要用好厨师、好堂头和好掌柜才行。

于是，他经常到各种烤鸭铺转悠，探寻烤鸭的秘密，拜访烤鸭的高手。

当时，有一位专为宫廷御膳做挂炉烤鸭的孙师傅，烤鸭技术十分了得。

杨全仁得知后，就想尽办法与孙师傅交朋友，喝酒下棋。

后来，这位孙师傅终于被杨全仁的真诚打动了，来到全聚德制作烤鸭。

因为孙师傅的到来，全聚德的烤鸭技术有了很大的提高，并为全聚德烤鸭赢得了“京师美馐，莫妙于鸭”的美誉。

如今，全聚德烤鸭更是名扬四海，受到了海内外的一致好评。

砂锅居砂锅居始创于清乾隆年间，据说是当时王府里的更夫创建的。

砂锅居的原址在西单缸瓦市定王府更房临街处，当时的清宫和各王府都有祭祖制度，祭品多是上等的全猪制成的，而定王府祭祖用过的猪肉一般都会赏给更房里的更夫食用，更夫们常拿这些猪肉到府外换钱。

<<中国文化全知道最全集>>

后来，更夫们干脆与御膳房的厨师合作，在缸瓦市定王府更房的墙外正式开了一家店，专门经营砂锅煮白肉，并取名和顺居，但人们还是习惯称其为砂锅居，久而久之，砂锅居便成为店名了。

砂锅居刚开业的时候，只有少数官员前来品尝，后来客人越来越多，生意越做越好，一头猪不到中午就卖完了。

卖完之后，当天就不再营业了，食客只能等到第二天再来。

在嘉庆年间，就有“缸瓦市中吃白肉，日头才出已去吃”的说法，可见当时的砂锅居已经十分火爆了。

当初的砂锅居都是用大砂锅煮肉，现在则换成了一口口小砂锅。

现在的砂锅居仍然以砂锅白肉最为出名，但也同时兼营其他的菜品，而且是全天营业，不再有“过午不候”的规矩了。

<<中国文化全知道最全集>>

编辑推荐

内容全面 知识丰富：《中国文化全知道(超值白金版)(最全集)》用通俗易懂的语言深入浅出地介绍了中国文化的各个侧面，涉及文学、戏剧、音乐、舞蹈、茶、中医、养生、饮食等内容，涵盖了人们需要了解和学习的所有有关中国文化的基本问题，兼具科学性、趣味性与实用性。

一书在手，尽览中国文化全貌；一卷在手，轻松掌握中国文化精华。

体例科学 图片精美 体例编排注重各部分之间的内在联系和逻辑层次，脉络清晰。

各分卷的知识形成一个系统，科学的有机整体，方便读者学习和掌握。

100余幅精美插图与文字相辅相成，给读者带来身临其境般的感受，使其仿佛置身于一座立体真实的文化博物馆，充分享受阅读的乐趣。

理想读本 收获多元全新的视角、简明的体例，注重文化底蕴与现代审美的设计理念，多种视觉元素有机结合，为读者提供最想知道的、最需要知道的、最应该知道的中国文化知识，从一个崭新的层面去认识中国传统文化的渊源。

是方便快捷地掌握中国传统文化精髓。

获得广阔文化视野的理想读本。

阅读者的精品，欣赏者的上品，馈赠者的佳品，收藏者的珍品。

中国文化源远流长、博大精深，作为炎黄子孙，学习和继承中华民族的文化遗产是义不容辞的责任。

了解和掌握中国文化的底蕴及其脉络，不仅能增强对传统文化的认知，而且能提高人文素养，为走向成功的人生打下坚实的基础。

通览中华文化 汲取无穷智慧 这既是一本介绍中国文化知识的实用工具书。

又是休闲生活中不可或缺的文化快餐：为你提供最想知道、最需要知道、最应该知道的中国文化知识。

一书在手，尽览中国文化全貌；一卷在手，轻松掌握中国文化精华。

提高素养的人文读本 终生受益的知识宝库 不可不知的文化精髓 中国家庭的理想藏书

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>