

<<一本书读懂二十四节气知识>>

图书基本信息

书名：<<一本书读懂二十四节气知识>>

13位ISBN编号：9787511704566

10位ISBN编号：7511704565

出版时间：2010-8

出版时间：中央编译出版社

作者：王晓梅 编

页数：349

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>

<<一本书读懂二十四节气知识>>

内容概要

为什么会出现“两头春”和“无春年”？

你知道偷菜节吗？

二月二为什么又叫“龙抬头日”？

“春雨似油，春雪似毒”这句谚语代表了什么意思呢？

伏天为何要“吃面”？

哪个节日被称为“东方的狂欢节”？

你知道什么是“公秋”和“姆秋”吗？

秋季食疗的“八人禁忌”是什么？

为什么说“男不圆月，女小祭灶”？

南方和北方在立冬食补上应有哪些差异？

“人寒三候”显示了怎样的物候现象？

……《一本书读懂二十四节气知识》对二十四节气知识进行了深入的解读，是学习二十四节气知识的经典读物。

<<一本书读懂二十四节气知识>>

书籍目录

- 历法·节气 什么是阴历？
- 什么是阳历？
- 阴阳历是一种什么样的历法？
- 《夏小正》是我国现存最古老的历法学文献吗？
- 农历的历月大小是如何确定的？
- 农历十二个月份的别称知多少？
- 什么是黄历？
- 你知道四季是如何划分的吗？
- “日、气、朔”是怎么回事？
- “三垣”最早出现在什么年代？
- 什么是“四象”？
- 什么是二十八宿？
- 你知道农历中的十二时辰吗？
- 你知道干支纪年是怎么回事吗？
- 动物纪年是怎么回事？
- 什么是“十二生肖”？
- 你知道二十四节气的起源吗？
- 二十四节气是怎样划分的？
- 二十四节气中每个节气的含义是什么？
- 节气的性质类别有几种？
- 节气的“节气”和“中气”各指什么？
- 你知道“七十二候”是什么吗？
- 二十四番花信风代表了哪二十四种花的花期？
- 农历十二个月候应姊妹花是什么？
- 春季六节气 立春 立春农事气象 春天是从立春开始的吗？
- 立春有哪些物候特征？
- 为什么会出现“两头春”和“无春年”？
- 为什么说立春暖和对冬小麦不利？
- 立春时,全国各地在农业上有何安排？
- 立春节日风俗 立春为什么又叫“打春”？
- 古人是如何迎春的？
- 打春官是怎样一种风俗？
- 什么是咬春？
- 什么是煨春？
- 迎春公鸡是什么样子的？
- 春盘是指什么？
- 春饼有什么吃法？
- 侗族的迎春雷是什么样的习俗？
- 你知道春节的来历吗？
- 春节为什么要燃放爆竹？
- 民间拜年有哪些讲究？
- 过年吃年糕的习俗是怎么来的？
- 春联是由什么演变而来的？
- 你知道压岁钱的由来吗？
- 春节“福”字为何要倒贴？

<<一本书读懂二十四节气知识>>

民间如何接财神？

民间如何迎喜神？

古代的送穷节有哪些习俗？

人日是哪一天？

你知道老鼠嫁女的传说吗？

什么是春社？

民间在正月初一至正月十五都有哪些活动？

春节喝屠苏酒的习俗是怎么来的？

立春诗词谚语 “一年之计在于春”出自哪里？

“春打六九头”和“春打五九尾”是怎么回事？

为什么说“误了一年春，三年理不清”？

为什么说“早春孩儿面，一日两多变”？

为什么说“立春西北风，万物不生根”？

谚语“立春雷坟鼓堆，惊蛰雷麦鼓堆”是什么意思？

有关立春的谚语知多少？

有关立春的诗词知多少？

立春民间宜忌 立春时节起居要注意哪些事项？

立春之后在着装上要注意什么？

立春日民间有哪些禁忌？

立春食疗养生 立春气候变化对人体健康有哪些影响？

应如何调养？

立春吃萝卜有哪些好处？

为什么立春后饮食应“省酸增甘”？

立春时节有哪些养生食谱？

雨水 雨水农事气象 雨水有哪些物候特征？

雨水时节全国各地的气候各有什么特点？

雨水时节全国各地在农业上有何安排？

春雨为什么常在夜间下？

雨水节日风俗 雨水有妇女回娘家的习俗吗？

关于元宵节的来历有哪些传说？

元宵节为什么又叫“上元节”？

.....夏季六节气秋季六节气冬季六节气

<<一本书读懂二十四节气知识>>

章节摘录

原料：冬笋、土豆、胡萝卜、油面筋、青椒、玉米笋各20克，香菇、腐竹、口蘑、木耳、银耳各15克，醋10克，姜片、酱油、料酒各5克，精盐、白糖、水淀粉各适量，香油少许。

做法：将香菇、腐竹洗净切丝；冬笋、口蘑洗净切片；木耳、银耳洗净去掉硬根，撕成小朵；土豆、胡萝卜洗净切成小块；油面筋、青椒洗净切块；玉米笋洗净剖开。

锅置火上，放油烧热后，放入土豆块，炸至表面微黄，捞出沥油备用。

锅中留底油烧热，放入姜片略煸，放入上述全部材料，加入精盐、白糖、醋、酱油、料酒及适量的水翻炒。

待炒熟后用水淀粉勾芡，淋入香油即可。

功效：香菇、木耳、银耳、冬笋、胡萝卜中含有丰富的微量元素，可以补充人体因炎热流汗缺失的微量元素，且可以增强免疫力。

口蘑可以宣肺解表、益气安神。

玉米笋可以健脾开胃。

此菜对治疗脾胃虚弱、免疫力低下有很好的辅助作用。

芥末拌肚丝原料：熟猪肚300克，香菜段50克，泡红辣椒丝5克，芥末、米醋、白糖、精盐、味精、香油、蒜泥各适量。

做法：将芥末放入碗中，加入温开水、白糖、部分米醋调成芥末糊。

加盖放入锅中蒸10分钟，取出冷却。

将熟猪肚切成细丝，然后将熟肚丝、香菜段、红辣椒丝装入盘中，加芥末糊、精盐、味精、香油、蒜泥、剩余米醋拌匀即可。

功效：猪肚味甘、性微温，富含蛋白质、钙、磷、铁和多种维生素，具有补虚损、健脾胃等作用。

此菜适合虚劳羸弱、泻泄下痢、消渴、小儿疳积、麻疹、风疹透发不畅等症状。

<<一本书读懂二十四节气知识>>

编辑推荐

《一本书读懂二十四节气知识》：大众人文经典的理想读本，阅读二十四节气的百科全书。

<<一本书读懂二十四节气知识>>

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>