

<<以食为天>>

图书基本信息

书名：<<以食为天>>

13位ISBN编号：9787533018573

10位ISBN编号：7533018575

出版时间：2005-9

出版时间：山东美术出版社

作者：潘鲁生

页数：320

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>

## <<以食为天>>

### 内容概要

“民间文化生态调查”丛书对民间衣食住行用品、精神生活用品进行了考察，这种考察除了对用品用具本身的研究，还对其材质、加工技艺、造物思想、科学价值、文化内涵、价值尺度、审美理想、生活方式等进行了考察与理论总结。

那些生动的民艺、民俗、民风、民情恰似一幅丰富多彩的民间文化画卷，向我们展示了民间社会多姿多彩、深沉丰厚的文化和生活情景。

全书图文并茂，包装精美，文字排版还采用竖排方式，本书为丛书之一。

## <<以食为天>>

### 书籍目录

序 民艺的关怀壹 食该家饭 一、粉食白面 二、粒食米饭 三、五谷杂粮贰 下厨上灶 一、炊烟袅袅 二、锅碗瓢盆 三、糖面磕子 四、推碾拉磨叁 饮食器具 一、饮水思源 二、酒中品味 三、拿上桌面 四、送饭盛食肆 面花糖人 一、逢年过节 二、生养嫁娶 三、上梁立柱 四、吹塑糖人附 郎庄“面老虎”考察记录考察日志

## &lt;&lt;以食为天&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘一、粉食白面 中国地域辽阔，地理位置和气候条件差异很大。

如果大体以黄河为界，北部的黄土高原、华北平原、东北及内蒙古的广大地区，由于四季分明，除夏季外其它季节气候比较干旱，在长期的生活过程中发展了旱带作物，主要适宜种植的粮食有小麦、玉米、小米、高粱、地瓜、荞麦、黍子等耐旱作物，所以大部分地区以面食为主，小麦与杂粮共同度日，沿河湖水量丰富的地区有少量大米种植，特别是黄河下游及东北地区。

而南方广大地区雨量充沛，河流湖泊纵横交错，利于灌溉农业的发展，且无霜期长，气候湿润，适宜种植水稻，自然也就发展了稻作农业，故以大米为主食，间有红薯、豆类、玉米等杂粮种植。

因此，北方可视为面食或粉食为主，而南方可视为米食或粒食为主。

北方地区至今在民间普遍食用的面食主要有馒头、水饺、面条、烙饼、烧饼、饽饽、蒸包、蒸饼、汤饼等不同种类，以小麦、玉米、荞麦、大豆、小米、黍子等面粉原料为主。

实际上，大约从新石器时代开始，我们的先民就已经开始食用面食了。

做面食的面粉有小麦面、豆面、小米面、高粱面、玉米面、黍子面、地瓜面、荞麦面等。

过去农村一般是自己加工磨制面粉，二十年前小麦面也并不经常吃到，人们把打下的麦子捞净、晒干、去砂石后，用磨碾碎、过箩，反复两三次，这样可把麦子磨得更细，得到最细最白的面粉。

精细的面粉有韧性，揉面时有筋道，吃起来有嚼头。

P4-5

<<以食为天>>

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>