

<<闽东旅游文化研究>>

图书基本信息

书名：<<闽东旅游文化研究>>

13位ISBN编号：9787563722785

10位ISBN编号：7563722785

出版时间：2012-2

出版时间：旅游教育出版社

作者：张光英

页数：205

字数：230000

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>

## <<闽东旅游文化研究>>

### 内容概要

《闽东旅游文化研究》内容简介：闽东是福建省宁德市的俗称，位于福建省闽东北区域，南连省会福州，北接浙江温州，西邻武夷名山，东与台湾岛隔海相望，其旅游文化丰富多彩，别具一格。

张光英所著的《闽东旅游文化研究》以闽东旅游文化为研究对象，全面呈现了闽东区域特有的畲族文化、木拱廊桥文化、信仰文化、海洋文化、饮食文化、聚落文化以及旅游景观与山水森林文化。

## <<闽东旅游文化研究>>

### 书籍目录

#### 第一章 总论

- 一、旅游文化
- 二、闽东地理空间与旅游文化
- 三、小结

#### 第二章 闽东畬族文化

- 一、畬族的源流
- 二、畬族的民族性格
- 三、畬族的文化形态
- 四、畬族文化与汉民族文化的关系
- 五、小结

#### 第三章 闽东木拱廊桥文化

- 一、闽东木拱廊桥空间分布
- 二、闽东现存木拱廊桥概况
- 三、闽东木拱廊桥造桥工艺
- 四、奇特的木拱廊桥架桥习俗
- 五、闽东木拱廊桥的建筑特点
- 六、闽东木拱廊桥的其他人文特点
- 七、闽东木拱廊桥的地理空间响应分析
- 八、小结

#### 第四章 闽东信仰文化

- 一、闽东佛教信仰文化
- 二、闽东道教信仰文化
- 三、闽东天主教文化
- 四、闽东基督教新教文化
- 五、闽东民间信仰文化
- 六、小结

#### 第五章 闽东海洋文化

- 一、闽东海洋资源
- 二、闽东人利用海洋的历史
- 三、闽东海洋被蹂躏和闽东人抗击外国侵略的历史
- 四、闽东渔民的粮仓——官井洋与大黄鱼
- 五、闽东海洋文化的奇葩——昼民文化
- 六、小结

#### 第六章 闽东饮食文化

- 一、福建饮食文化
- 二、闽东饮食文化
- 三、闽东饮食文化之“茶”文化
- 四、小结

#### 第七章 闽东聚落文化

- 一、聚落文化的含义
- 二、园林式村落——寿宁西浦村
- 三、开闽进士第一村——福安廉村
- 四、鸿儒故里——蕉城石堂村
- 五、闽东畬族古迹最多的村落——霞浦半月里村
- 六、屏南好滌头——滌头村

<<闽东旅游文化研究>>

七、小结

第八章 闽东旅游景观与山水森林文化

一、旅游景观与山水文化

二、闽东山岳景观文化

三、闽东水域景观文化

四、闽东森林景观文化

五、小结

后记

## 章节摘录

版权页：插图：（三）福建饮食副食福建是南方主要鱼、肉、蔬、果产地之一，因此副食品具有花色多、品种全、做工细等特色。

闽人的主体是汉族，故一般是荤素兼食。

日常的副食，肉类主要有猪肉、牛肉、羊肉、狗肉等；禽类有鸡、鸭、鹅、鸽等；鱼类有淡水产的鲢鱼、鲫鱼、鳊鱼、鲤鱼、草鱼、鳊鱼等；海产有黄瓜鱼、带鱼、鲳鱼、马鲛鱼、鲑鱼等；蟹、虾、蛤、蛏、牡蛎等贝壳类也是居民的盘中之物。

菜类中的豆类，有黄豆、扁豆、豌豆、黑豆、四季豆、豇豆、绿豆和各种嫩豆类，饭豆中有红豆、乌豆之分；蔬菜主要有白菜、包菜、芥菜、韭菜、菠菜、葵菜、空心菜、黄花菜、瓢羹菜、芥蓝菜、苋菜、油菜、番茄、花菜、芹菜、豆芽菜、萝卜、胡萝卜及葱、蒜、姜等；瓜类主要有冬瓜、丝瓜、黄瓜、南瓜、葫芦（葫瓜）等，还有山芋、马铃薯（土豆）、槟榔芋等。

此外，野生的竹笋、菰类；水田间的鳅、鳝、螺等；溪涧潭壑中的鳖、蛙、蝥（棘胸蛙）等；山林中的蛇、野猪、山羊、麂等也时有应市。

豆制品门类甚丰，有豆腐、豆干、豆皮及加工精细的腐竹等。

油类则有菜油、花生油、茶油、猪油、麻油等。

（四）福建各地家常便菜考究的福建菜固然为人称道，但福建食俗中最能体现民间色彩的仍是不登大雅之堂的家常便菜。

旧时佐饭多为菜蔬、腌菜、咸鱼之类，至今犹然。

在福建，无论东西南北，家家户户均有早、晚餐食腌菜、糟菜、酱菜等长年菜的习惯。

民间对肉类、鱼类或蔬菜，都有一套腌制、晒干技术。

乡人喝粥，多佐以各类蔬菜腌制的菜肴。

春夏之交，所谓青黄不接的时令，山区人还吃地瓜藤上较粗大的梗。

闽北、闽西山区多以芥菜为原料腌制“酸菜”。

闽南、闽东多以萝卜腌成“萝卜干”（俗称“菜脯”）。

而福州近郊农民腌制酸菜则两种原料兼用，其制作方法是：以芥菜或萝卜缨晒至叶梗蔫软呈皱缩形，加盐搓揉，装入坛内，压实封口，让其自行发酵。

制成后，其味微酸，其质脆嫩，芬香扑鼻，含有较丰富的维生素。

食用时，用油下锅翻炒，调以糖、盐等配料即可；如加入肉丁炒食，则更丰味油润。

闽北、闽南所产酸菜制法略同于福州，所异者喜在翻炒时加入适量辣椒，使之劲道更足。

在南安县蓬华地区，用当地产的优质芥菜腌制的“盍瓮菜”（又称“窖菜”）堪称腌菜一绝。

每年农历十月至十一月，蓬华一带家家忙于收芥菜，鲜吃之余，制成大量“盍瓮菜”。

## <<闽东旅游文化研究>>

### 编辑推荐

《闽东旅游文化研究》是特色地域旅游文化系列丛书之一。

<<闽东旅游文化研究>>

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>