

<<中国古代社会与文化>>

图书基本信息

书名：<<中国古代社会与文化>>

13位ISBN编号：9787302274346

10位ISBN编号：7302274347

出版时间：2012-1

出版时间：清华大学出版社

作者：李怡，王立群 编著

页数：238

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>

<<中国古代社会与文化>>

内容概要

李怡等编著的《中国古代社会与文化》的编写打破了以时间、朝代为线索的固有教材模式，结合大学生的知识结构和认知特点，采用专题的形式安排章节。

教材内容分为物质文化与精神文化两大类：在系统、全面讲解中国古代饮食、酒、茶、服饰、园林、家具等物质文化基础上，进一步探讨中国古代节日、婚姻等精神文化。

本书集中了大学生较感兴趣的内容，讲授更具针对性和系统性，并在一定程度上补充了传统教材的不足。

通过对本书的学习，大学生可以对中国古代历史、文学、艺术等在不同方面的发展有所了解，提升文化素养与道德情操，培养思维能力及创新能力。

《中国古代社会与文化》既可作为普通高等院校文化素质类教材，也可用于大学生自学参考用书，对一般读者了解中国传统文化同样大有裨益。

<<中国古代社会与文化>>

作者简介

李怡，女，河南洛阳人。

北京科技大学文法学院艺术教育中心副教授，历史学博士，硕士生导师。

主要从事中国古代史、中国文化史研究。

任现职以来发表学术论文近40篇，其中中文核心期刊10余篇，出版专著3部，参编教材4部，主持教育部基金项目2项、校级项目多项。

王立群，女，山东广饶人。

北京科技大学文法学院艺术教育中心副教授，文学博士，硕士生导师。

主要从事中外文化交流史、近代中外文学与文化关系交流研究。

任现职以来发表学术论文30余篇，其中中文核心期刊10余篇，出版专著1部，参编教材5部，主持国家社科基金项目1项、教育部基金项目1项、校级项目3项。

<<中国古代社会与文化>>

书籍目录

第一章 中国古代饮食文化

第一节 中国古代饮食文化史

- 一、夏商周时期的饮食文化
- 二、秦汉时期的饮食文化
- 三、魏晋南北朝时期的饮食文化
- 四、隋唐五代时期的饮食文化
- 五、宋代的饮食文化
- 六、辽金元时期的饮食文化
- 七、明清时期的饮食文化

第二节 名特风味名人创

- 一、伍子胥与年糕
- 二、诸葛亮与馒头
- 三、隋炀帝与“狮子头”
- 四、苏轼与“东坡肉”
- 五、寇准与水晶饼
- 六、明太祖与“虎皮毛豆腐”
- 七、康熙与“官门献鱼”
- 八、李鸿章与“李鸿章杂烩”

第三节 各地名菜撷英

- 一、德州扒鸡
- 二、太白鸭子
- 三、龙虎斗
- 四、西湖醋鱼
- 五、佛跳墙
- 六、子龙脱袍
- 七、北京烤鸭
- 八、涮羊肉

第二章 中国古代酒文化

第一节 中国古代酒文化史

- 一、夏商周时期的酒文化
- 二、秦汉魏晋南北朝时期的酒文化
- 三、隋唐五代时期的酒文化
- 四、宋辽金元时期的酒文化
- 五、明清时期的酒文化

第二节 千载古韵绍兴黄酒

- 一、绍兴黄酒的历史
 - (一) 先秦至隋唐：绍兴黄酒的起源与发展期
 - (二) 宋元时期：绍兴黄酒的成熟期
 - (三) 明清时期：绍兴黄酒的高峰期
- 二、绍兴黄酒的酿造与种类
 - (一) 绍兴黄酒的酿造
 - (二) 绍兴黄酒的种类
- 三、绍兴黄酒与儒家文化
 - (一) 绍兴黄酒之本：仁义
 - (二) 绍兴黄酒之德：忠孝

<<中国古代社会与文化>>

(三) 绍兴黄酒之魂：家国

第三节 酒文化掌故撷英

- 一、酒池肉林
- 二、文君当垆
- 三、竹林七贤
- 四、饮中八仙
- 五、酒朋诗侣

第三章 中国古代茶文化

第一节 中国古代茶文化史

- 一、夏商周秦汉时期的茶文化
- 二、魏晋南北朝时期的茶文化
- 三、隋唐五代时期的茶文化
- 四、宋元时期的茶文化
- 五、明清时期的茶文化

第二节 茶禅一味

- 一、“茶禅一味”的内涵
- 二、佛禅与饮茶
- 三、佛禅与种茶传茶

第三节 名人茶闻茶趣撷英

- 一、白居易茶庐
- 二、苏轼茶事
- 三、乾隆与龙井茶
- 四、蒲松龄与菊桑茶
- 五、曹雪芹与茶

第四章 中国古代月匠饰文化

第一节 中国古代男子服饰文化

- 一、夏商周时期的男子服饰
- 二、秦汉时期的男子服饰
- 三、魏晋南北朝隋唐五代时期的男子服饰
- 四、宋辽金元时期的男子服饰
- 五、明清时期的男子服饰

第二节 中国古代女子服饰文化

- 一、中国古代女子的着装
- 二、中国古代女子的梳妆
 - (一) 古代女子的发式
 - (二) 古代女子的化妆
 - (三) 古代女子的饰物

第三节 唐代女子服饰文化

- 一、襦裙装
- 二、胡服
- 三、女着男装

第四节 中国的旗袍

- 一、清代旗汉女子着装之别
- 二、旗袍的发展演变

第五章 中国古代园林文化

第一节 中国古代园林文化，史与园林类别

- 一、中国古代园林文化史

<<中国古代社会与文化>>

- (一) 夏商周时期的园林文化
- (二) 秦汉魏晋南北朝时期的园林文化
- (三) 隋唐宋辽金元时期的园林文化
- (四) 明清时期的园林文化

二、中国古代园林的类别

第二节 中国古代园林造园要素

- 一、筑山
- 二、理水
- 三、动植物
- 四、建筑
- 五、书画

第三节 中国古代园林撷英

- 一、颐和园
- 二、承德避暑山庄
- 三、潭柘寺
- 四、拙政园
- 五、余荫山房

第六章 中国古代家具文化

第一节 中国古代家具文化史

- 一、夏商周时期的家具文化
- 二、秦汉时期的家具文化
- 三、魏晋南北朝时期的家具文化
- 四、隋唐五代时期的家具文化
- 五、宋元时期的家具文化
- 六、明代的家具文化
- 七、清代的家具文化

第二节 中国古代家具流派

- 一、苏式家具
- 二、广式家具
- 三、京式家具

第三节 中国古代家具类型撷英

- 一、桌案类
- 二、椅凳类
- 三、橱柜类
- 四、床榻类
- 五、屏风类
- 六、台架类

第七章 中国古代节日文化

第一节 中国古代节日来源与发展

- 一、中国古代节日的来源
 - (一) 农事活动
 - (二) 宗教信仰
- 二、中国古代节日的发展演变

第二节 中国古代节日文化内涵与吉祥含义

- 一、中国古代节日的文化内涵
 - (一) 天人合一的宇宙观
 - (二) 祈禳和解的贵和观

<<中国古代社会与文化>>

(三) 孝敬重亲的家庭观

(四) 精忠爱国的忠义观

二、中国古代节日的吉祥含义

(一) 丰收富裕

(二) 辟邪免灾

(三) 延年益寿

(四) 生殖繁衍

(五) 阖家团圆

第三节 中国古代节日文化撷英

一、春节

(一) 春节的起源演变

(二) 春节的文化习俗

二、清明节

(一) 清明节的起源演变

(二) 清明节的文化习俗

三、端午节

(一) 端午节的起源演变

(二) 端午节的文化习俗

四、中秋节

(一) 中秋节的起源演变

(二) 中秋节的文化习俗

第八章 中国古代婚姻文化

第一节 中国古代婚姻形式

一、原始社会的婚姻形式

(一) 杂婚

(二) 血缘群婚

(三) 亚血缘群婚

(四) 对偶婚

(五) 专偶婚

二、阶级社会的婚姻形态

(一) 收继婚

(二) 媵妾婚

(三) 聘娶婚

(四) 赘婚

(五) 童婚

(六) 冥婚

(七) 民族和亲

第二节 中国古代婚姻文化史

一、夏商周时期的婚姻文化

二、秦汉时期的婚姻文化

三、魏晋南北朝隋唐五代时期的婚姻文化

四、宋辽金时期的婚姻文化

五、元代的婚姻文化

六、明清时期的婚姻文化

第三节 中国古代婚姻禁忌与离婚

一、中国古代的婚姻禁忌

(一) 同姓不婚

<<中国古代社会与文化>>

(二) 良贱不婚

(三) 官民不婚

(四) 士庶不婚

二、中国古代的离婚

(一) 出妻制度

(二) 和离、义绝、呈诉制度

参考文献

后记

<<中国古代社会与文化>>

章节摘录

版权页：插图：二是块曲的出现。

我国从开始运用发霉的谷粒酿酒到运用曲酿酒经历了漫长的历史过程，但发芽的谷粒制成的曲蘖酿出的酒味道很淡，人们便开始考虑改造曲蘖进而酿造出味道更浓郁的酒，由此人们发明了曲，曲是对曲蘖的升级，曲可以使酒的酿制时间缩短且保证质量，用曲酿出的酒味道更纯，因此曲得到大力推广。但汉代之前只是用散曲，散曲接触空气多使得曲中的发酵菌与空气接触进而发生化学反应，造成曲中的发酵菌酒化能力减弱，导致投入大产出小。

汉代改以块曲即饼曲为主，因为块曲通过表面一层发酵菌与空气反应形成了隔离层，隔绝了空气，保存了最多的酒化菌，进而节约了用曲量，出酒率高于以往，所以此后成块的酒曲开始广泛地流行，并一直延续至今。

东汉时期，曲的制作方法更趋于成熟且显示出一定的条理化，这在东汉崔寔《四民月令》中可找到依据。

如书中提到在六月制曲，并有相应准备：“是月廿日，可捣择小麦础之。

至廿八日溲，寝卧之。

至七月七日，当以作曲。

必躬亲洁敬，以供禋祀一岁之用。

”这是作曲前的准备情况，准备好后，“七月。

四日，命治曲室。

具簿……取净艾。

七日，遂作曲。

”由此可知，曲的制作在东汉已经很有规制。

三是葡萄酒酿造技术的引进。

据史书记载，中原最初并无葡萄。

《史记·大宛列传》：“大宛在匈奴西南，在汉正西，去汉可万里……有蒲陶酒。

”其中的“蒲陶”即是今日所说的葡萄，张骞出使西域将之带回中原后，我国便开始栽培葡萄，进而酿造葡萄酒。

但最初它作为珍稀物种只栽种在少数人的园圃中，使得葡萄的栽培技术难以流传开来，因此葡萄酒的酿造也很有限，所以葡萄和葡萄酒在当时就成为了难得的珍品。

一直到了唐代，葡萄酒才开始走入中国普通人民的生活。

魏晋南北朝时期酒禁大开，国家对酿酒、饮酒的管理相较于以前进一步松弛，这一客观原因促使了此时期酒业的大发展。

此时酒的酿造技术得到提高，品种也大大增加。

当时所酿造的酒，按照用料来划分，可分为四类：一是用黍为主要原料酿造的神曲黍米酒樽、黍米法酒、河东颐白酒、桑落酒、清酒等。

二是用稻米、糯米或粳米为主要原料酿制的笨曲白醪酒、糯米酒、九酝春酿、冬米名酒、夏米名酒等。

三是用高粱，包括秫米为主要原料酿制的梁米酒、秫米法酒、夏鸡鸣酒等。

四是用椶，即糜子为主要原料酿造的搯米酎，据《齐民要术》介绍，这是一种三年陈酿的烈性酒，可长时间的保存，而且喝此酒之后会浑身发热，需要用水浇身，否则可能会危及生命。

此外，据《齐民要术》记载还有用小麦为主要原料酿制的青州春酒、醪酒，用粟酿制的粟米酒、粟米炉酒等。

除了以上这些之外，亦有加胡椒、干姜、五加皮等浸泡而成的胡椒酒、和酒等。

随着酿酒业的发展，相应的有关酒的书籍也如雨后春笋般地涌现，其中最著名的就是北魏贾思勰的《齐民要术》，这本书中详细记载了当时北方地区酿酒制曲工艺的技术经验和原理。

对于每一种酒的酿造时间、用曲、原料、掌控程度及何时饮用等都有详细的介绍，可以说是世界上最早的关于酿酒工艺学方面的著作。

<<中国古代社会与文化>>

此外，此时期关于酒制作工艺的著作还有《四时酒要方》、《白酒方》、《七日面酒法》、《杂酒食要方》等酒艺著作。

除了这种专门记载酒制作工艺的著作外，还有曹操曾向汉献帝上的《上九酝酒法奏》，专门讲解家乡的九酝酒的酿造方法，凭着自己的影响力在其他地区大力推广。

同时，《南方草木状》、《荆楚岁时记》、《水经注》、《洛阳伽蓝记》等书中也有零星的有关酒的酿造的记载。

<<中国古代社会与文化>>

编辑推荐

《高等院校文化素质课程核心教材:中国古代社会与文化》是李怡在北京科技大学文化素质类课程“中国古代社会与文化”的教案、讲稿基础之上整理而成,经历7年共14次的讲授,反复修订,内容已经比较全面,此次得以出版,希望能为广大学生带去更多的有关中国传统文化的知识。

《高等院校文化素质课程核心教材:中国古代社会与文化》共八章节,内容包括中国古代饮食文化、中国古代酒文化、中国古代茶文化等。

《高等院校文化素质课程核心教材:中国古代社会与文化》既可作为普通高等院校文化素质类教材,也可作为大学生自学参考用书,亦可作为一般读者了解中国传统文化用书。

<<中国古代社会与文化>>

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>