

<<中国古代社会经济史十八讲>>

图书基本信息

书名：<<中国古代社会经济史十八讲>>

13位ISBN编号：9787226040294

10位ISBN编号：7226040298

出版时间：2010-12

出版时间：甘肃人民出版社

作者：黄纯艳

页数：284

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>

## <<中国古代社会经济史十八讲>>

### 内容概要

黄纯艳编著的《中国古代社会经济史十八讲》分为十八个专题，围绕社会和经济两条脉络进行。社会结构从西周宗法社会、春秋战国四民分业、汉魏六朝豪族和世族社会到宋元明清的富民和士绅社会，经济发展，从西周国有制、分封制到春秋战国的私有化、汉魏六朝隋唐的兼并与限田、宋元明清的不立田制。

两条线索互相体现，全面阐述中国古代社会经济的发展演变。

## <<中国古代社会经济史十八讲>>

### 作者简介

黄纯艳，土家族，湖南永顺人，1967年7月生。

先后在武汉大学、云南大学、厦门大学，获历史学学士、硕士（师从李埏先生）、博士（师从李埏先生）学位和完成博士后研究（师从韩国磐先生）。

现为上海师范大学历史系主任，教授，硕士点带头人，博士生导师。

2006年2月--7月任韩国国立汉城大学客座研究员。

研究方向为宋史及中国经济史，出版专著《宋代茶法研究》、《宋代海外贸易》、《高丽史史籍概要》、《唐宋政治经济史论稿》、《细说唐太宗》、《宋代经济谱录》（点校）、《高丽大觉国师文集》（点校），合著《中国古代专卖制度与商品经济》，译著《追寻现代中国：1600-1912年的中国历史》，在《中国史研究》、《中国经济史研究》等刊物发表学术论文60余篇。

曾应邀赴日本、韩国、中国台北和香港特别行政区做学术交流。

主持国际社科基金项目、全国高校古委会项目、上海市曙光计划项目等多项研究项目。

曾获上海市曙光学者等称号。

## <<中国古代社会经济史十八讲>>

### 书籍目录

第一讲 社会经济史：学术概念与学术史第二讲 春秋战国的经济与社会第三讲 秦至西汉前期的社会经济变革第四讲 汉武帝新政到王莽改制第五讲 东汉六朝的豪族社会与庄园经济第六讲 北魏孝文帝改革与均田制的演变第七讲 中国古代赋税制度演变与社会经济变革第八讲 唐宋城市制度与城市生活的变革第九讲 唐宋时期商人与国家关系的变化第十讲 中国古代商品结构的变迁：以茶叶为例第十一讲 唐宋时期的对外贸易(上)第十二讲 唐宋时期的对外贸易(下)第十三讲 中古时期的货币与货币经济第十四讲 唐五代江南经济的发展第十五讲 江南稻作农业开发史第十六讲 徽州社会经济史第十七讲 明清长江中下游渔业经济第十八讲 明清以来士绅的文化权力

## &lt;&lt;中国古代社会经济史十八讲&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：唐宋茶家们对采摘作了总结，以惊蛰节万物始萌，每岁常以前三日开焙。

“采茶之法，须是侵晨不可见日”。

采摘之人要“知其指要”。

盖以指而不以甲则多温而易损，以甲而不以指则速断而不柔”。

茶芽的选择（拣茶）也影响茶叶的品质。

茶芽有小芽、有中芽、有紫芽、有白合、有乌蒂。

小芽最上，如雀舌鹰爪，中芽其次，乃一芽带一叶者号一枪一旗；紫芽再次，一芽带两叶者号一枪两旗；其带三叶四叶就为老茶了（茶芽未展为枪，已展为旗）。

唐宋以饼茶（片茶）为主，制作过程十分繁复，“采之、蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之”。

使茶汁泛出，“畏流其膏”，以铁模压制，“或圆、或方、或花”，“茶有千万状”。

宋代制茶有蒸茶、榨茶、研茶、造茶、过黄（焙茶）等工序，也以压模的饼茶为精品。

如福建北苑官焙有研膏、腊面、石乳、的乳，后又有龙团，有凤饼，有龙园胜雪、御苑玉芽、万寿龙芽等等，都是压制成各种形状。

做出来的茶形已经是艺术品，煮饮时就更为讲究了。

选水是第一，“水以清轻甘洁为美”。

唐张又新《煎茶水记》记载了刘伯刍所列七等水：江南零水第一、无锡惠山寺石水第二、苏州虎丘寺石水第三、丹阳县观音寺水第四、扬州大明寺水第五、吴松江水第六、淮水最下第七。

陆羽也列了二十种水，其中庐山康王谷水帘水第一、无锡县惠山寺石泉水第二……扬子江南零水第七、吴松江水第十六……。

宋朝也同样讲究水的选择。

士大夫和宫廷饮茶以饼茶为主，煮茶前需要炙茶、碾茶、罗茶。

宋人为追求茶饼的外形，饼茶多以珍膏油其面，因而炙茶时需要以沸汤渍之刮去膏油，然后以钤箝之微火炙干。

唐代多以茶投水中，直接煮茶，并加盐、姜等物。

故而煮水很重要，“茶须缓火炙活火煎”，汤有三沸“始则鱼目散布，微微有声；中则四边泉涌，累累连珠；终则腾波鼓浪，水气全消，谓之老汤”。

宋朝人总结煮汤的火候为“背二涉三”。

宋代时兴点茶，则“候汤最难”。

未熟则沫浮，过熟则茶沈”。

汤与茶的比例也十分重要，“茶少汤多则云脚散，汤少茶多则粥面聚”。

这些常常成为比试点茶技艺的标准。

所以点茶常称斗茶、茗战。

唐宋“茶色贵白”，所以首先比汤色，“青白胜黄白”，其次比汤花，汤花育如积雪堆雾，最甚者“乳雾汹涌，溢盏而起，周回旋而不动，谓之咬盏”。

再就是比香、比味，茶重真香，味主甘滑。

## <<中国古代社会经济史十八讲>>

### 编辑推荐

《中国古代社会经济史十八讲》是由甘肃人民出版社出版的。

<<中国古代社会经济史十八讲>>

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>