

生活篇
第三册

覃光明 编

知识快餐

集腋成裘

人民交通出版社

集腋成裘

——知识快餐

第三册

习 俗 篇
生 活 篇

覃光明 选编

人民交通出版社

图书在版编目(CIP)数据

集腋成裘 第3册:习俗篇,生活篇/覃光明编. —
北京:人民交通出版社,1997
ISBN 7-114-02705-2
I. 集… II. 覃… III. 科学知识-普及读物 IV. Z228
中国版本图书馆 CIP 数据核字(97)第 12813 号

集腋成裘——知识快餐

JIXIECHENGQIU ZHISHIKUAICHAN

(第三册)

习俗篇 生活篇

覃光明 选编

责任校对:梁秀青 责任印制:孙树田

人民交通出版社出版发行

(100013 北京和平里东街 10 号)

各地新华书店经销

北京牛山世兴印刷厂印刷

开本:850×1168 $\frac{1}{32}$ 印张:12.875 字数:322 千

1998 年 8 月 第 1 版

1998 年 8 月 第 1 版 第 1 次印刷

印数:0001-2000 册 定价:20.00 元

ISBN 7-114-02705-2

G · 00089

内 容 提 要

面对瞬息万变的世界,人类知识成倍的增长,一个人精力再好,要涉猎丰富多采的知识宝库也会感到时间苦短。特别是想凭借脑子记下所需要的知识,再博闻强记的人也是不可能的。为向广大读者提供一个快速积累知识的条件,我们出版《集腋成裘——知识快餐》一书,为您浓缩百科知识,以小的篇幅和大的容量,使您在尽可能短的时间内,对世界政治、经济、军事、科技、文化、生活等各个方面的知识有个了解,不但丰富见识,而且还能学习一些生活的方式方法,启迪做人的哲理。

本系列书分5册,本书为第三册,内含习俗篇、生活篇。所收内容包括节日礼俗,生日、婚丧礼俗,往来礼节,姓名和亲属称谓,生活中的衣、食、住、行,生活用品使用与保养,生活小常识和小窍门等。具体题目有“世界上谁最早迎新年”、“年的小名”、“压岁钱的由来”、“征婚的由来”、“吃什么最长寿”、“太阳肉”、“几种有毒蔬菜”、“酒的妙用”、“室内快速升温法”等等。阅读本册书可使读者对生活的一些常识有较为清晰的认识,丰富生活阅历,增加生活的乐趣,更加合理地安排生活中的一切。

本书读者对象为各界人士,没有任何限制。

前 言

当今世界,瞬息万变,知识成倍增长,而人的寿命短暂,工作繁忙,精神有限,要想凭借脑子记下所需要的知识,再博闻强记的人也是不可能的。怎么办呢?清代书画家和文学家郑板桥非常重视做读书笔记。他说:“阅读时见有切于实用之句,宜随手摘录。若能分门别类积成巨册,作文时可作材料,利益无穷也。”世界大文豪、中国现代伟大的文学家、思想家、革命家鲁迅也说过:“无论什么事,如果继续收集材料,积之10年,总可成一学者。”俄国文学巨匠列夫·托尔斯泰说:“身边永远要带着铅笔和笔记本。读书和谈话时碰到的一切美妙的地方和话语,都记录下来。”德国诗人、剧作家、思想家歌德,在谈到他积累资料时也说过:“我在这一点上就象一个人在年轻时积累了许多银币和铜币。年岁愈大,这些钱币的价值愈高。到最后,他青年时代的财产也在而前块块都变成纯金。”从上面名人的名言中,可看出积累资料的重要性。

我是个喜欢读书看报的人,30多年来从书刊、报纸、广播、电视中摘录下几百万字的资料,后遵循博采古今中外、荟萃精英的原则,分门别类,归纳成册。几年前,吉林大学出版社出版发行了我编的《歇后语新编》、《谚语集锦》、《俗语万条》、《字谜、成语谜分类选》等4本书,受到广大读者的欢迎。剩下的书稿,经过多次补充修改,现在又选编成册,提供给广大读者,希图使读者们用尽可能少的时间获得尽可能多的知识,解决大家在日常工作、学习和生活中经常遇到的具体问题,为您排忧解难。

由于剩下的稿件篇幅较大,因此分为几册出版。其中,第一册内容包括政治篇、道德修养篇、军事篇、人物篇,第二册包括历史篇、地理篇、文教体育篇,第三册包括习俗篇、生活篇,第四册包括

经济篇、科技篇、医药卫生篇，第五册包括词语篇、中外名言篇。总其书名为《集腋成裘——知识快餐》。

本册为这套书的第三册，主要是为大家提供一些参考性、可读性、趣味性和实用性的知识。所收内容有中外各国各族节日礼俗，生日、婚丧知识和礼俗，礼尚往来中的礼节，人的姓名及亲属的称谓，一些有趣的其他礼节、风俗知识；生活中衣食住行的知识、窍门，生活用品的使用与保养常识等。具体题目有“世界上谁最早迎新年”、“年的小名”、“压岁钱的由来”、“征婚的由来”、“乳罩的由来”、“吃什么最长寿”、“山珍海味话‘八珍’”、“‘肯塔基炸鸡’的由来”、“‘热狗’的来历”、“酒的妙用”、“如何鉴别真假人参”、“邮票翻新法”、“理发店三色灯柱标志的由来”等等。读本册可使读者对生活的一些知识和常识有较为深入的了解，使生活质量有一定程度的提高，积累知识，丰富生活情趣。相信，它会给您的知识库中增添一些新的东西。

本书由于取材范围广泛，又简明扼要，通俗易懂，各行各业、各年龄段的人都能从中找到自己喜爱的天地，增长相应的知识，开阔眼界。

编 者

1997年3月

目 录

习 俗 篇

一、节日礼俗	(3)
漫话元旦	(3)
元旦的来历	(4)
“元旦”在什么时候	(5)
古之元旦种种称谓来源	(5)
形形色色的元旦节	(6)
世界上谁最早迎新年	(7)
外国元旦风俗趣闻	(7)
“腊月”的由来	(9)
腊月——迎春月	(9)
腊八节	(10)
腊八粥的由来	(11)
祭灶节	(12)
除夕	(12)
春节	(13)
迎春与春节的确立、演变	(14)
90年代春节在何日	(15)
扫尘除秽迎春节	(15)
年的由来	(16)
年的小名	(17)
贺岁资料	(18)

桃符·门神·春联	(18)
年画的画来历	(20)
新春话福	(21)
“福”字倒贴的由来	(22)
鞭炮的来历	(23)
“拜年”趣谈	(23)
“恭喜发财”的起源	(24)
压岁钱的由来	(25)
贺年片漫话	(25)
年糕的由来	(26)
吃“春卷”话由来	(27)
元宵灯节的来历	(27)
元宵节与元宵	(28)
元宵节与挂灯	(29)
冰灯的来历	(30)
添仓节的由来	(30)
龙的节日	(31)
二月二,龙抬头.....	(32)
二月二吃的“龙鳞”	(33)
清明节	(34)
清明扫墓的来历	(34)
五月端阳话佳节	(35)
赛龙舟民俗的由来	(36)
盂兰盆节	(37)
中秋节	(38)
中秋月饼	(38)
重阳节	(39)
少数民族节日一瞥	(39)
火把节的来历	(40)
开斋节	(41)

古尔邦节	(42)
圣诞节的由来	(42)
圣诞老人是谁	(41)
母亲节的由来	(44)
父亲节的由来	(45)
情人节的来历	(45)
太兴西瓜节的由来	(47)
二、生日、婚丧礼俗	(48)
生日蜡烛要吹灭的由来	(48)
生日吃面条的由来	(48)
“对偶婚”小考	(48)
征婚的由来	(49)
结婚周年纪念的雅称	(49)
“宴尔新婚”的由来	(50)
“喜”字的传说	(51)
接吻的由来	(51)
婚礼上撒纸屑的由来	(52)
新郎、新娘喝交杯酒的由来	(52)
“洞房”名称的由来	(53)
蜜月的由来	(54)
戒指的戴法	(54)
订婚钻戒的由来	(55)
结婚戒指的由来	(55)
碑的来历	(56)
墓志	(56)
佩黑纱的来历	(57)
“下半旗”的来历	(57)
火葬制的由来	(57)
三、往来礼节	(59)
茶话会的由来	(59)

礼炮为何 21 响	(59)
英雄披红的来历	(60)
折柳送客的来历	(60)
“乔迁之喜”的来历	(61)
“剪彩”的由来	(61)
敬礼的由来	(61)
入室脱帽的由来	(62)
握手的由来	(62)
喝酒碰杯的由来	(62)
趣话“左”、“右”	(63)
男左女右的来历	(64)
“吃了吗?”的由来	(64)
四、姓名与亲属称谓	(66)
世界三 大姓	(66)
外国人名来源及意义	(66)
中国姓氏起源	(68)
中国姓氏的主要来源	(68)
赵钱孙李为何居《百家姓》之首	(69)
百家姓新座次 —— 李王张稳居前 3 名	(70)
容易读错的姓	(71)
藏族的姓氏	(71)
满族的姓氏	(73)
日本人姓氏的来历	(74)
日本女子姓名“子”字的由来	(74)
六亲	(75)
九族	(75)
亲属称谓的由来	(75)
称谓别谈	(76)
岳父、岳母称呼的由来	(78)
妻子的称谓	(78)

古代岁数别称	(79)
何谓“三姑六婆”	(79)
何谓“三教九流”、“五花八门”	(80)
五、其他	(81)
“龙脊”的由来	(81)
“鸬头王杖”的来历	(81)
皇帝爱用“紫”字的由来	(82)
什么是“属相”	(82)
十二生肖的来历	(83)
巧妙计算属相法	(84)
七十三、八十四的由来	(84)
顶水的来历	(85)
赶坳及其由来	(86)
两条山规的来历	(88)
满族人不吃狗肉不打乌鸦的由来	(90)
为酒神“补眼睛”的来历	(91)
“吉祥痣”的由来	(92)
描眉的由来	(92)

生 活 篇

一、衣	(97)
毛衣尺寸的计算方法	(97)
做衣服怎样量体	(98)
裤料用多少合适	(99)
服装规格的标志	(99)
麻纺织品编号的含义	(99)
识别毛线商标数字	(100)
燃烧法鉴别服装面料	(100)

如何选择呢绒产品·····	(101)
穿西装的讲究·····	(102)
穿西装怎样配色好·····	(103)
领带熨洗的学问·····	(103)
羊毛衫的保养·····	(104)
怎样去除衣服上的污渍·····	(105)
清除羊毛制品的污渍·····	(106)
毛料服装的洗涤·····	(106)
呢料衣服除亮法·····	(107)
毛皮制品的洗涤收藏方法·····	(107)
怎样洗丝绸衣物·····	(108)
怎样拆洗毛衣毛裤·····	(108)
几种化纤衣料的使用与保管·····	(108)
穿着涤纶服装应注意什么·····	(109)
化纤去污法·····	(110)
腈纶绒线的洗涤·····	(110)
衣服沾上松脂油不用担心·····	(111)
怎样洗去帽沿上的脑油·····	(111)
羽绒服的洗涤·····	(111)
皮夹克和羽绒服的洗与存·····	(111)
皮衣脏了怎么办·····	(112)
皮衣收藏的方法·····	(112)
怎样使用夹克油·····	(113)
怎样洗棉衣服·····	(113)
怎样收藏棉衣不发霉·····	(113)
衣服烫黄后怎么办·····	(114)
巧除衣物褶皱·····	(114)
怎样晒衣服·····	(115)
晾晒冬衣的科学·····	(115)
怎样保养塑料雨衣·····	(116)

穿着小常识一组·····	(117)
怎样缝扣子·····	(117)
怎样保护尼龙丝袜·····	(118)
穿裙配袜的学问·····	(118)
皮鞋的保护·····	(119)
巧治皮鞋太硬·····	(120)
穿球鞋不臭脚法·····	(120)
胶鞋除潮·····	(120)
胶鞋和球鞋的保养·····	(120)
穿布鞋有益健康·····	(121)
不要光脚穿凉鞋·····	(121)
西装的来历·····	(122)
领带的由来·····	(122)
结婚礼服的来历·····	(122)
袍的来历·····	(123)
牛仔褲的来历·····	(123)
鳄鱼商标的来历·····	(123)
“T 恤”一词的来历·····	(124)
各种鞋子的来历·····	(125)
“厨师帽”的来历·····	(126)
小白帽的由来·····	(126)
咕喱帽的由来·····	(127)
瓜皮帽的由来·····	(127)
高筒礼帽的由来·····	(127)
乳罩的由来·····	(128)
钮扣女左男右的由来·····	(129)
二、食 ·····	(130)
中国成年人每天的饮食标准·····	(130)
饮食秘诀 20 种·····	(130)
吃什么最长寿·····	(132)

老年人饮食 10 要	(132)
老年人饮食 8 宜	(132)
怎样为婴儿添加辅食	(133)
烧开水的学问	(133)
蒸煮食物窍门 14 例	(134)
巧做稀饭	(135)
腊八粥	(136)
八宝饭	(136)
开水泡饭不利于身体健康	(137)
米饭变香 4 法	(138)
三鲜焖面	(138)
朝鲜冷面	(138)
北京芝麻酱凉面	(139)
四川香油凉面	(140)
煮挂面、饺子的学问	(140)
滑面筋	(140)
枣泥馅饼	(141)
豆腐水饺	(141)
常用的烹调方法	(142)
几种常用调味法	(144)
怎样运用火候	(144)
烧菜放水最佳时机	(144)
山珍海味话“八珍”	(145)
家宴套菜(8 个冷菜、8 个热菜)	(145)
节日菜肴制作	(147)
酥菜的制作方法	(148)
巧存鲜肉	(148)
切肉的学问	(149)
这样炼猪油好	(149)
猪油的保存法	(150)

吃肉杂谈·····	(150)
怎样炖肉才香·····	(150)
挂霜肉·····	(151)
甜酥肉·····	(151)
酥炸香肉·····	(151)
太阳肉·····	(152)
东坡肉·····	(152)
红烧肉·····	(153)
红烧肉块·····	(153)
红焖肉·····	(153)
四喜肉·····	(154)
拌白肉·····	(154)
烹白肉·····	(155)
叉烧肉·····	(155)
扣肉·····	(155)
南扣肉·····	(156)
广东肉·····	(156)
金针肉·····	(156)
荷叶肉·····	(157)
炒木樨肉·····	(157)
姜丝肉·····	(157)
溜肉丝·····	(158)
家常炒肉丝·····	(158)
清炒肉丝·····	(158)
火爆肉丝·····	(159)
榨菜炒肉丝·····	(159)
肉丝菠菜粉·····	(159)
虎皮辣椒·····	(159)
凉拌肉丝·····	(160)
炒肉末·····	(160)

葱爆肉片·····	(161)
糖醋肉片·····	(161)
鱼香肉片·····	(161)
干炸里脊·····	(162)
荷花里脊·····	(162)
荷包青椒·····	(162)
香荷鲜肉·····	(163)
焖丸子·····	(163)
拔丝丸子·····	(164)
炖酥丸子·····	(164)
四喜丸子·····	(164)
南煎丸子·····	(165)
炆肚丝·····	(165)
软炸腰花·····	(166)
椒腰片·····	(166)
鱼香猪肝·····	(166)
酱汁蒸小排·····	(166)
椒盐排骨·····	(167)
无锡排骨·····	(167)
东坡羊肉·····	(167)
香酥羊肉·····	(168)
烧羊肉·····	(168)
冬瓜羊肉·····	(169)
陈皮牛肉·····	(169)
红烧牛肉·····	(169)
麻辣牛肉丝·····	(169)
麻辣牛肉片·····	(170)
炖牛肉胡萝卜·····	(170)
粉蒸鸡片·····	(171)
芫爆雏鸡片·····	(171)

香葱油焗鸡·····	(171)
樟鸡块·····	(172)
酒香鸡·····	(172)
栗子鸡·····	(173)
清蒸全鸡·····	(173)
清蒸苹果鸡·····	(173)
三七平菇鸡·····	(174)
熟附片炖母鸡·····	(174)
三油鸡·····	(174)
荠菜鸡丝·····	(175)
豆苗炒鸡丝·····	(175)
小鸡炖粉条·····	(176)
软炸鸡·····	(176)
香酥鸡腿·····	(176)
扒鸡腿·····	(176)
勿吃鸡臀尖·····	(177)
拌鸭丝白梨·····	(177)
三色鸭丝·····	(177)
红扒鸭块·····	(178)
吃鱼使人聪明·····	(178)
怎样煎鱼·····	(179)
做鱼何时放姜好·····	(179)
煎鱼·····	(179)
荸荠鱼片·····	(180)
软炸带鱼·····	(180)
五香熏鱼·····	(180)
五香鱼·····	(181)
红烧鱼·····	(181)
红焖鲫鱼·····	(181)
塞肉鲫鱼·····	(182)