

旅游高等职业教育  
专业基础课教材



TOURISM

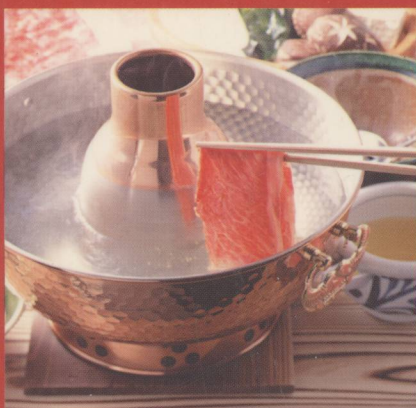
国家旅游局人事劳动教育司指定用书

# 中国风物特产与饮食

ZHONGGUOFENGWUTECHAN YUYINSHI

[第2版]

SPECIALTY



李志伟 彭淑清 陈祥军 / 编著

Zhongguo fengwu techan yu yinshi

旅游教育出版社

-43

1

旅游高等职业教育专业基础课教材  
国家旅游局人事劳动教育司指定用书

# 中国风物特产与饮食

李志伟  
彭淑清 编著  
陈祥军

(第2版)

ZHONG GUO  
FENG WU TE  
CHAN YU YIN SHI

旅游教育出版社  
· 北 京 ·

TOURISM

责任编辑:魏志国

图书在版编目(CIP)数据

中国风物特产与饮食/李志伟,彭淑清,陈祥军编著. -北京:旅游教育出版社, 2003.1

ISBN 7-5637-0879-0

I. 中… II. ①李… ②彭… ③陈… III. ①民间工艺-商品-中国-高等教育:职业教育-教材 ②饮食-中国-高等教育:职业教育-教材 IV. ①F768.7 ②TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 37555 号

旅游高等职业教育专业基础课教材  
国家旅游局人事劳动教育司指定用书

中国风物特产与饮食

(第 2 版)

李志伟 彭淑清 陈祥军 编著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
E-mail	tepx @ fm 365.com
印刷单位	河北省三河市文化局灵山红旗印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	787×960 1/16
印 张	15
字 数	237 千字
版 次	2003 年 1 月第 2 版
印 次	2003 年 1 月第 1 次印刷
印 数	5 000 册
定 价	19.50 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

## 再版说明

为配合职业教育体制改革,受国家旅游局人事劳动教育司委托,我社组织业内专家,根据高等职业教育要求和旅游行业的特点,精心编写出版了这套旅游高等职业教育系列教材。该系列教材在编写中,充分注意高等职业教育的特点,使其既有一定的理论深度,又充分注意学生实际职业能力的培养,确保该教材既高于同类中专教材,又不同于一般本科教材,符合旅游高等职业教育的教学要求和人才培养目标。该系列教材自2000年7月出版以来,以其准确的定位和科学的编排受到广大师生的普遍好评,成为业内影响最广,备受欢迎的专业化教材。

此次再版,在充分听取广大读者意见的基础上,根据国家最新的职业教育改革精神,征求了教育部旅游职业教育教学指导委员会有关专家委员的意见,并在杜江等业内专家主持下,确定了修订原则和修订方案,目的是在保持原教材特色的基础上,进一步完善该系列教材,使其更加贴近教学实际。

修订后的新版高职教材在保持原教材优势的基础上,以方便教师教学和学生学习为宗旨,增设了课前导读、教学目标、案例分析、本章小结等模块,旨在教师和学生之间搭建一个互动的平台,使教师能够更好地和学生沟通。文中示例、公式及关键词一律突出显示,目的是让读者花最少的时间掌握最有用的信息。与原版教材相比,本版教材在编排上主要具有以下显著特征:

**精简优化了内容。**在初版中,有些教材花大量篇幅介绍某些工种的岗位职责及主要任务,既占课时,又不便于教师教学。再版时,将这部分内容置于附录中,既便于教师灵活运用,又有利于学生分清主次。同时,针对旅游学科实践性强的特点,修订后的教材特别注意增补了一些案例,目的是强化案例教学的作用。在案例的处理上,有些案例有评析,可以帮助学生进一步掌握每章重点;有些案例没有评析,既给教师布置作业留下了余地,也可供学生自学使用。

**更新增补了资料。**根据旅游业最新发展情况,此次修订增补了最新行业法规,补充了入世后的相关内容,更新了旧的材料和数据,使本版教材能充分反映行业的最新发展和业内最新的研究成果。

**权威专家严格把关。**本教材的作者均为业内专家,有着丰富的教学经验及旅

游企业的管理经验,能将教材中的“学”与“用”这两个矛盾很好地统一起来。在此基础上,经杜江等业内权威专家把关和专业编辑审读加工,确保了本教材的权威性和专业性。我们深信:只有专业的,才是最好的!

**贴近教学的全新编排。**增课前导读,帮助读者更好地理解各章内容;拟教学目标,帮助教师更好地与学生沟通;补有用信息,案例分析、思考与练习,让学生尽快消化所学知识;改目录风格,人性化的设计,面面俱到,全书内容一览无余。

作为全国唯一的旅游教育专业出版社,有着丰富的旅游教育专业教材的编辑出版经验和庞大的专业作者队伍,我们有责任把最专业权威的教材奉献给广大读者,这也是我社教材受到广大读者认可的重要原因。

新版高职教材即将面市,我们想借这套教材的出版,探索一种全新的教材编写、出版模式,把一本本赏心悦目、专业实用的教材奉献给大家,使其真正成为您的贴心朋友。

**旅游教育出版社**

2003.1

# 前言

中国是一个幅员辽阔、物产丰富、历史悠久、文化深厚的文明古国，几千年来，勤劳聪慧的劳动人民在生产技术和审美水平不断提高的情况下，创造出了无数技艺高超、精美绝伦的工艺品。远在8000多年前的旧石器时期，我们的祖先就已摆脱了石质材料的束缚，发明了可以随意塑造的原始制陶工艺，尤其是陕西半坡仰韶文化遗址中出土的“彩陶”，距今已有6800多年，堪称我国最古老的美术工艺品，其表现出来的审美意识与艺术风貌在那遥远的年代就已达到了极高的水平。

由于深深地扎根于民间，我国的工艺品具有鲜明的地方特色，并形成了一些特定的工艺品生产基地，诸如“陶都——江苏宜兴”、“瓷都——江西景德镇”、“剪纸之乡——山西晋南”、“木雕之乡——浙江东阳”等等，这就非常便利于国内外旅游者到各地去欣赏与选购工艺品。我国的工艺品都具有深厚的历史文化内涵，是反映当地民间习俗、风土人情、社交礼仪的一面镜子。因为地域与民族的不同，材质与技艺的差别，这些工艺品风格迥异，各具特色，千姿百态，既受到国内人民的喜爱，更在国际上享有盛誉，被世界各国共赞为“东方的明珠”。

历史表明，一个国家和民族饮食文化的发展水平与其物质文明、精神文明的程度密切相关。中国是一个讲究美食的国家，烹饪技术自古以来就有很高的水准。长期以来，通过劳动人民的创造、帝王贵族的倡导、文人墨客的炫耀，我国饮食文化的发展不仅表现在物质上烹出了千味百肴，在精神上也结出了璀璨绚丽的硕果。我国的烹饪技艺出神入化，各种佳肴美点都具有“色、香、味、形、质、器、养”俱佳的特色，这使我国的美味佳肴为世界各国人民所喜爱，其饮食文化为世界各国人民所仰慕。正缘于此，中国被世界各国共誉为“美食的天堂”。

随着科学技术的发展和与生活水平的日益提高，旅游已成为人们日常生活中最基本的消费方式之一。在旅游活动“食、住、行、游、购、娱”的六大消费中，“购”与“食”占有重要的地位。为此，本书较全面地介绍了我国各地著名的风物特产与美味佳肴。在风物特产方面，凡是具有较高的知名度和精湛的技艺、较高的观赏性或使用价值的工艺品，本书尽可能地收录；在美味佳肴方面，具有代表性的地方菜系、少数民族菜、传统的面点及风味小吃，本书也有详细的介绍，并对其源流、制作、特

点有简明而生动的叙述。可以说,本书是一部指导人们购买特产、品尝风味的新型教科书,这也是本书编写的特点。

为便于教学,本书在章节安排上分为风物特产与饮食两大部分。其主要内容有:

一、我国各种著名的工艺品产生发展的概况,其产地、花色品种、材质、制作技法、艺术特色等;我国各种著名的酒、茶、中药产生发展的概况,其产地、构成、分类、口味特点以及名贵中药材、中成药的功效和主治作用等。

二、我国著名的地方菜系、少数民族菜及其他名菜和面点以及传统风味小吃产生发展的概况,其构成、典故与传说、基本制法、风味特色等。

通过系统地学习本书,要求学生熟悉我国各地丰富多彩的风物特产,知道风物特产的产地、花色品种和艺术特色;了解我国饮食文化的历史发展过程,掌握我国著名的地方菜系、面点及风味小吃的 basic 特点。总之,通过学习,帮助学生在今后的工作中更好地宣传我国的特产与饮食,提高服务水平,为满足国内外旅游者“购”与“食”的需求作出应有的贡献。

本教科书由湖北大学旅游职业技术学院的李志伟(高级讲师、烹饪高级技师)、彭淑清(高级讲师)、陈祥军(讲师、烹饪技师)三位在教学工作第一线工作多年、具有丰富实践经验的教师编写,其中李志伟编写前言,第一、二、八、九、十章,第十五章的第四、五节,第十六章,附录一至附录四;彭淑清编写第三、四、五、六、七章;陈祥军编写第十一、十二、十三、十四章,第十五章的第一、二、三节。最后由李志伟负责全书的统稿工作。

# 目 录

## 第一编 中国的风物特产

<b>第1章 中国的陶器、瓷器</b> .....	(1)
课前导读.....	(1)
教学目标.....	(1)
<b>第一节 中国陶器、瓷器发展的基本概况</b> .....	(1)
一、新石器时代:彩陶的产生.....	(1)
二、商代:原始瓷器的产生.....	(2)
三、东汉:青瓷的产生.....	(2)
四、隋唐时期:白瓷的产生与名窑的出现.....	(3)
五、宋代:五大名窑及景德镇瓷器的产生.....	(3)
六、明清时期:陶瓷工艺的发展创新.....	(4)
七、中华人民共和国:陶瓷工艺飞跃发展.....	(4)
<b>第二节 中国著名的陶器、瓷器</b> .....	(4)
一、陶器.....	(4)
二、瓷器.....	(7)
思考与练习.....	(9)
<b>第2章 中国的漆器、民间剪纸</b> .....	(10)
课前导读.....	(10)
教学目标.....	(10)
<b>第一节 中国漆器、民间剪纸发展的基本概况</b> .....	(10)
一、中国漆器发展的基本概况.....	(10)
二、中国民间剪纸的基本概况.....	(11)
<b>第二节 中国著名的漆器、民间剪纸</b> .....	(13)
一、漆器.....	(13)



二、民间剪纸 .....	(15)
思考与练习 .....	(18)
<b>第3章 中国的年画、工艺画</b> .....	(19)
课前导读 .....	(19)
教学目标 .....	(19)
第一节 中国年画、工艺画的基本概况 .....	(19)
一、中国年画的基本概况 .....	(19)
二、中国工艺画的基本概况 .....	(22)
第二节 中国著名的年画、工艺画 .....	(22)
一、年画 .....	(22)
二、工艺画 .....	(25)
思考与练习 .....	(28)
<b>第4章 中国的雕刻工艺品</b> .....	(29)
课前导读 .....	(29)
教学目标 .....	(29)
第一节 中国雕刻工艺品的基本概况 .....	(29)
一、中国玉雕的基本概况 .....	(29)
二、中国牙雕的基本概况 .....	(31)
三、中国石雕的基本概况 .....	(32)
四、中国木雕的基本概况 .....	(33)
五、中国竹刻的基本概况 .....	(33)
第二节 中国著名的雕刻工艺品 .....	(34)
一、玉雕 .....	(34)
二、牙雕 .....	(35)
三、石雕 .....	(36)
四、木雕 .....	(39)
五、竹刻 .....	(41)
六、微雕 .....	(41)
七、其他雕刻 .....	(42)
思考与练习 .....	(44)
<b>第5章 中国的丝织工艺品</b> .....	(45)
课前导读 .....	(45)
教学目标 .....	(45)

第一节 中国丝织工艺品发展的基本概况 .....	(45)
一、中国丝织品发展的基本概况 .....	(45)
二、中国刺绣发展的基本概况 .....	(47)
第二节 中国著名的丝织工艺品 .....	(48)
一、丝织品 .....	(48)
二、刺绣 .....	(51)
思考与练习 .....	(55)
<b>第6章 中国的金属、塑造、编织工艺品 .....</b>	<b>(56)</b>
课前导读 .....	(56)
教学目标 .....	(56)
第一节 中国金属、塑造、编织工艺品的基本概况 .....	(56)
一、中国金属工艺品的基本概况 .....	(56)
二、中国塑造工艺品的基本概况 .....	(59)
三、中国编织工艺品的基本概况 .....	(60)
第二节 中国著名的金属、塑造、编织工艺品 .....	(60)
一、金属工艺品 .....	(60)
二、塑造工艺品 .....	(63)
三、编织工艺品 .....	(66)
思考与练习 .....	(68)
<b>第7章 中国其他比较著名的工艺品 .....</b>	<b>(69)</b>
课前导读 .....	(69)
教学目标 .....	(69)
一、安顺蜡染 .....	(69)
二、荣成锡饴 .....	(70)
三、北京绢花 .....	(71)
四、苏州扇子 .....	(71)
五、杭州王星记扇子 .....	(72)
六、玉屏箫笛 .....	(73)
七、酒泉夜光杯 .....	(73)
八、侯马蝴蝶杯 .....	(74)
九、张小泉剪刀 .....	(74)
十、北京“风筝哈” .....	(75)
十一、常州梳篦 .....	(75)

思考与练习 .....	(76)
<b>第8章 中国的文房四宝 .....</b>	<b>(77)</b>
课前导读 .....	(77)
教学目标 .....	(77)
<b>第一节 中国文房四宝发展的基本概况 .....</b>	<b>(77)</b>
一、制笔溯源 .....	(78)
二、制墨溯源 .....	(78)
三、制纸溯源 .....	(79)
四、制砚溯源 .....	(80)
<b>第二节 中国著名的文房四宝 .....</b>	<b>(81)</b>
一、毛颖之冠——湖笔 .....	(81)
二、千秋光——徽墨 .....	(81)
三、纸寿千年——宣纸 .....	(81)
四、天下第一砚——端砚 .....	(82)
五、其他比较著名的笔砚 .....	(82)
思考与练习 .....	(86)
<b>第9章 中国的酒、茶、中药 .....</b>	<b>(87)</b>
课前导读 .....	(87)
教学目标 .....	(87)
<b>第一节 中国酒、茶、中药发展的基本概况 .....</b>	<b>(87)</b>
一、中国酒发展的基本概况 .....	(87)
二、中国茶发展的基本概况 .....	(89)
三、中国中药发展的基本概况 .....	(90)
<b>第二节 中国的名酒、名茶、名贵中药 .....</b>	<b>(92)</b>
一、名酒 .....	(92)
二、名茶 .....	(102)
三、名贵中药 .....	(107)
思考与练习 .....	(112)

## 第二编 中国的饮食

<b>第10章 中国饮食概论 .....</b>	<b>(113)</b>
课前导读 .....	(113)

教学目标 .....	(113)
第一节 中国饮食的起源与发展 .....	(113)
一、饮食的起源 .....	(113)
二、饮食的发展 .....	(115)
第二节 中国饮食的基本特点 .....	(122)
一、菜肴的基本特点 .....	(122)
二、面点及风味小吃的特点 .....	(124)
思考与练习 .....	(126)
<b>第 11 章 中国著名的十大菜系(上)</b> .....	(127)
课前导读 .....	(127)
教学目标 .....	(127)
第一节 广东菜系及其代表菜 .....	(127)
一、广东菜系产生发展的过程及其基本风味特点 .....	(127)
二、广东菜系代表菜介绍 .....	(129)
第二节 四川菜系及其代表菜 .....	(131)
一、四川菜系产生发展的过程及其基本风味特点 .....	(131)
二、四川菜系代表菜介绍 .....	(132)
第三节 山东菜系及其代表菜 .....	(134)
一、山东菜系产生发展的过程及其基本风味特点 .....	(134)
二、山东菜系代表菜介绍 .....	(135)
第四节 江苏菜系及其代表菜 .....	(137)
一、江苏菜系产生发展的过程及其基本风味特点 .....	(138)
二、江苏菜系代表菜介绍 .....	(139)
思考与练习 .....	(141)
<b>第 12 章 中国著名的十大菜系(下)</b> .....	(142)
课前导读 .....	(142)
教学目标 .....	(142)
第一节 浙江菜系及其代表菜 .....	(142)
一、浙江菜系产生发展的过程及其基本风味特点 .....	(142)
二、浙江菜系代表菜介绍 .....	(143)
第二节 安徽菜系及其代表菜 .....	(145)
一、安徽菜系产生发展的过程及其基本风味特点 .....	(145)
二、安徽菜系代表菜介绍 .....	(147)

第三节 湖南菜系及其代表菜	(149)
一、湖南菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(149)
二、湖南菜系代表菜介绍	(150)
第四节 福建菜系及其代表菜	(153)
一、福建菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(153)
二、福建菜系代表菜介绍	(154)
第五节 北京菜系及其代表菜	(156)
一、北京菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(156)
二、北京菜系代表菜介绍	(157)
第六节 上海菜系及其代表菜	(159)
一、上海菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(159)
二、上海菜系代表菜介绍	(160)
思考与练习	(161)
<b>第13章 中国比较著名的地方菜系</b>	(162)
课前导读	(162)
教学目标	(162)
第一节 湖北菜系及其代表菜	(162)
一、湖北菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(162)
二、湖北菜系代表菜介绍	(164)
第二节 河南菜系及其代表菜	(166)
一、河南菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(167)
二、河南菜系代表菜介绍	(168)
第三节 陕西菜系及其代表菜	(170)
一、陕西菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(170)
二、陕西菜系代表菜介绍	(172)
第四节 东北菜系及其代表菜	(174)
一、东北菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(174)
二、东北菜系代表菜介绍	(175)
思考与练习	(176)
<b>第14章 中国的少数民族菜肴</b>	(177)
课前导读	(177)
教学目标	(177)
第一节 清真菜及其代表菜	(177)

一、清真菜产生发展的过程及其基本风味特点	(177)
二、清真菜代表菜介绍	(178)
第二节 朝鲜族菜及其代表菜	(180)
一、朝鲜族菜产生发展的过程及其基本风味特点	(180)
二、朝鲜族菜代表菜介绍	(181)
第三节 维吾尔族菜及其代表菜	(182)
一、维吾尔族菜产生发展的过程及其基本风味特点	(183)
二、维吾尔族菜代表菜介绍	(184)
思考与练习	(185)
<b>第15章 中国其他著名的风味菜</b>	(186)
课前导读	(186)
教学目标	(186)
第一节 宫廷菜	(186)
一、宫廷菜产生发展的过程及其基本风味特点	(186)
二、宫廷菜代表菜介绍	(187)
第二节 素菜	(189)
一、素菜产生发展的过程及其基本风味特点	(189)
二、素菜代表菜介绍	(191)
第三节 官府菜	(192)
一、官府菜产生发展的过程及其基本风味特点	(193)
二、官府菜名菜介绍	(194)
第四节 仿古菜	(195)
一、仿古菜产生发展的过程及其基本风味特点	(195)
二、仿古菜代表菜介绍	(197)
第五节 药膳	(198)
一、药膳产生发展的过程及其基本功效特点	(198)
二、药膳代表菜介绍	(200)
思考与练习	(201)
<b>第16章 中国著名的面点及风味小吃</b>	(202)
课前导读	(202)
教学目标	(202)
第一节 京式面点及风味小吃	(202)
一、京式面点及风味小吃产生发展的过程及其基本风味特点	(202)

二、京式面点及风味小吃介绍 .....	(203)
第二节 苏式面点及风味小吃 .....	(205)
一、苏式面点及风味小吃产生发展的过程及其基本风味特点 .....	(205)
二、苏式面点及风味小吃介绍 .....	(206)
第三节 粤式面点及风味小吃 .....	(208)
一、粤式面点及风味小吃产生发展的过程及其基本风味特点 .....	(208)
二、粤式面点及风味小吃介绍 .....	(209)
第四节 川式面点及风味小吃 .....	(211)
一、川式面点及风味小吃产生发展的过程及其基本风味特点 .....	(211)
二、川式面点及风味小吃介绍 .....	(211)
第五节 晋式面点及风味小吃 .....	(213)
一、晋式面点及风味小吃产生发展的过程及其基本风味特点 .....	(213)
二、晋式面点及风味小吃介绍 .....	(214)
第六节 秦式面点及风味小吃 .....	(216)
一、秦式面点及风味小吃产生发展的过程及其基本风味特点 .....	(216)
二、秦式面点及风味小吃介绍 .....	(217)
思考与练习 .....	(219)
附录一 中国著名风物特产分布录 .....	(220)
附录二 中国著名菜系名菜录 .....	(223)
参考书目 .....	(226)

# 第一编 中国的风物特产

## 第 1 章

### 中国的陶器、瓷器

#### 课前导读

陶器是用粘土造型,经过高温焙烧,作为工艺品或生活用品的器皿,而瓷器则是在陶器的基础上制成的器皿。我国素有“瓷器王国”之称,制作的历史十分悠久。本章系统介绍了我国陶器、瓷器发展的基本概况,我国著名的陶器、瓷器的产地、材质、艺术特色等。

#### 教学目标

- 了解我国陶器、瓷器产生发展的历史过程
- 熟悉我国著名陶器、瓷器的产地、材质、工艺特点

#### 第一节 中国陶器、瓷器发展的基本概况

陶器、瓷器是我国古代劳动人民最伟大的发明之一。

陶器是用粘土造型、经过  $700^{\circ}\text{C} \sim 800^{\circ}\text{C}$  的炉温焙烧、无釉或上釉、作为摆设工艺品或生活日用品的器皿。而瓷器则是在陶器的基础上制成的器皿,它以高岭土(即南方瓷土,含铁量高)作为胎料,经过  $1200^{\circ}\text{C}$  以上的炉温焙烧而成,质地细密,色泽洁白,较薄者具有半透明性,叩之会发出清脆悦耳之声。

##### 一、新石器时代:彩陶的产生

我国素有“瓷器王国”之称,在英文中,“中国”和“瓷器”是同一个单词,即 CHINA。我国陶器制作工艺的历史十分悠久,远在 8000 年以前,制陶工艺就已被原始



人类掌握。目前在新石器时代早期的河北省武安县磁山文化遗址中,就已发掘出器形比较简单的陶器,后来在河南省新郑县裴李岗、陕西省华县老官台又发现许多与磁山文化年代大致相近的遗址,这表明原始的制陶工艺当时普遍存在于中原各地。到了距今六七千年前的仰韶文化时期,我国劳动人民的制陶工艺进一步达到较高的水平,已能够制作出以黑彩、红彩作为主要装饰的“彩陶”,其陶器上的彩纹常以游鱼为主。彩陶堪称我国最古老的美术工艺品,这个时期的文化因而也被称为“彩陶文化”。随着制陶工艺的日益精湛,到了新石器时代晚期,出现了颇为精致的黑陶以及白陶、印纹陶。黑陶质细而薄,色黑而光,素面无纹饰,俗称蛋壳陶。白陶的表里和胎质都呈白色。印纹陶有软陶,硬陶之分,印纹硬陶的胎质比一般陶器坚硬,烧制的温度也比一般陶器高。后来考古专家对白陶和印纹硬陶的原料进行分析,发现它们的化学成分非常接近高岭土。

## 二、商代:原始瓷器的产生

商代时,烧制白陶和印纹硬陶的工艺有了进一步的提高。在制陶的过程中,劳动人民通过对原料的选择和改进,已知道选用高岭土,想办法提高了炉温,焙烧温度已达到1150℃左右,并逐渐摸索出在陶器上施釉的新工艺,其釉色一般以青绿为主,也有部分是褐黄、豆绿色。考古专家们认为这一时期的陶器是向瓷器过渡的产物,处于瓷器的低级阶段,所以又称为原始瓷器,这是我国瓷器的萌芽。从商代到西周,原始瓷器的制作工艺又有新的发展,制陶的焙烧温度已高达1200℃。此时,瓷器在陶瓷生产总量中的比重虽不断增加,但普通灰陶的生产仍占优势,一般生活日用器皿及建筑材料仍多以灰陶制作,并出现了大量私家生产、官方经营的情况。到了东周,专门用来随葬的陶俑开始出现,当时的陶俑体积较小,塑形粗劣,不过正是它们开了陶俑艺术的先河,在这以后便出现了举世闻名的秦始皇陵陶兵马俑群。

## 三、东汉:青瓷的产生

东汉时期,原始瓷器已发展成为真正意义上的瓷器,这是我国陶瓷工艺发展史上的又一大飞跃。商周以来,经秦、西汉数百年的酝酿提高,原始制瓷技艺到东汉时已日臻成熟,并有了进一步的创新,其烧制的瓷器无论胎体、釉色及焙烧温度都已达到或接近于近代瓷器的标准,许多瓷器已逐渐取代了漆器、铜器的地位。在浙江上虞、余姚地区大量的东汉窑址中发现,这些窑炉都经过加高加长,从而使流动的火焰延长了在窑内的停留时间,使窑温达到了约1300℃。这种窑烧制出的瓷器釉面光亮明快,质地坚实细致。除了在东汉窑址中的发现外,考古学家还在河南、安