



教育部职业教育与成人教育司推荐教材
高等职业教育旅游专业教学用书

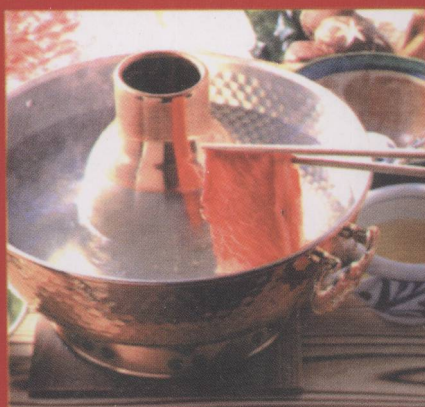
中国风物特产与饮食

ZHONGGUO FENGWU TECHAN YU YINSHI

[第3版]

国家旅游局人事劳动教育司推荐教材

SPECIALTY



李志伟 彭淑清 陈祥军 / 编著

Zhongguo Fengwu Techan Yu Yinshi

旅游教育出版社

教育部职业教育与成人教育司推荐教材
国家旅游局人事劳动教育司推荐教材
高等职业教育旅游专业教学用书

中国风物特产与饮食

李志伟
彭淑清 编著
陈祥军

江苏工业学院图书馆
藏书章

TOURISM

旅游教育出版社
· 北京 ·

责任编辑:张瑞芳 孙春艳

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(2009.1)

ISBN 978-7-5637-0879-6

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

教育部职业教育与成人教育司推荐教材

国家旅游局人事劳动教育司推荐教材

高等职业教育旅游专业教学用书

中国风物特产与饮食

(第3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)
本社网址	www.tepcb.com
E-mail	tepfx@163.com
印刷单位	北京市科普瑞印刷有限责任公司
经销单位	新华书店
开 本	787×960 1/16
印 张	14.75
字 数	229千字
版 次	2009年1月第3版
印 次	2009年1月第1次印刷
定 价	23.00元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

出版说明

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。

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、学习目标、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;拟学习目标,帮助学生与教师更好地沟通;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。

为深入贯彻《中共中央国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》中关于职业教育课程和教材建设的总体要求,进一步落实教育部等七部门《关于进一步加强职业教育工作的若干意见》,全面实施教育部《2003—2007年教育振兴行动计划》,按照教育部职业教育与成人教育司《关于制定2004—2007年职业教育教材开发编写计划》通知精神,我社对《旅游高等职业教育系列教材》进行了重新梳理,并向教育部职业教育与成人教育司申报了《2004—2007年职业教育教材开发编写计划》,旨在积极推进教材改革,开发和编写具有职业教育特色的高等职业教育教材。

申报教材将以学生为中心、以能力为本位、以就业为导向,全面推进素质教育,重点培养学生的职业能力、社会适应能力和主动获取知识的能力,为旅游业的繁荣和发展输送学以致用、爱岗敬业、脚踏实地的高技能人才。

申报教材更加充分体现如下职业教育理念:

1. 职业教育性。渗透职业道德和职业意识教育;体现就业导向,有助于学生树立正确的择业观;培养学生爱岗敬业、团队精神和创业精神;树立安全意识和环保意识。

2. 内容先进性。注意用新观点、新思想来审视、阐述经典内容;适应经济社会发展和科技进步的需要,及时更新教学内容,反映新知识、新技术、新工艺、新方法。

3. 教学适用性。教学内容符合专业培养目标和课程教学基本要求;取材合理,分量合适,符合“少而精”原则;深浅适度,符合学生的实际水平;与相邻课程相互衔接,避免不必要的交叉重复。

4. 知识实用性。体现以职业能力为本位,以应用为核心,以“必需、够用”为度;紧密联系实际、生产实际;加强教学针对性,与相应的职业资格标准相互衔接。

5. 结构合理性。教材的体系设计合理,循序渐进,符合学生心理特征和认知、技能养成规律;结构、体例新颖,有利于体现教师的主导性和学生的主体性;适应先进的教学方法和手段的运用。

6. 使用灵活性。体现教学内容弹性化,学习要求层次化,教材结构模块化;有利于按需施教,因材施教。

目前,《旅游高等职业教育系列教材》已列入教育部职成司《2004—2007年职业教育教材开发编写计划目录》,并成为教育部职业教育与成人教育司推荐教材,实现了行业教育与职业教育的平稳对接。

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

前言

随着科学技术的发展和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,本书主要收录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;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。

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,拥有丰富的风物特产,尤其是几千年来,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的无数技艺高超、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技巧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”。

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,学生能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、面点及风味小吃的基本特点。总之,学习本书的目的是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。

编者

目 录

第一编 中国的风物特产

第1章 中国的陶器、瓷器	(1)
课前导读	(1)
学习目标	(1)
第一节 中国陶器、瓷器发展的基本概况	(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)
第二节 中国著名的陶器、瓷器	(4)
一、陶器	(4)
二、瓷器	(6)
思考与练习	(9)
第2章 中国的漆器、民间剪纸、风筝	(10)
课前导读	(10)
学习目标	(10)
第一节 中国漆器、民间剪纸、风筝发展的基本概况	(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)
三、中国风筝发展的基本概况	(13)
第二节 中国著名的漆器、民间剪纸、风筝	(14)
一、漆器	(14)
二、民间剪纸	(15)

三、风筝	(18)
思考与练习	(19)
第3章 中国的年画、工艺画、国画与书法	(20)
课前导读	(20)
学习目标	(20)
第一节 中国年画、工艺画、国画与书法的基本概况	(20)
一、中国年画的基本概况	(20)
二、中国工艺画的基本概况	(23)
三、中国国画与书法的基本概况	(23)
第二节 中国著名的年画、工艺画	(24)
一、年画	(24)
二、工艺画	(27)
思考与练习	(29)
第4章 中国的雕刻工艺品	(31)
课前导读	(31)
学习目标	(31)
第一节 中国雕刻工艺品的基本概况	(31)
一、中国玉雕的基本概况	(31)
二、中国牙雕的基本概况	(33)
三、中国石雕的基本概况	(34)
四、中国木雕的基本概况	(34)
五、中国竹刻的基本概况	(35)
第二节 中国著名的雕刻工艺品	(35)
一、玉雕	(35)
二、牙雕	(37)
三、石雕	(38)
四、木雕	(40)
五、竹刻	(42)
六、微雕	(43)
七、其他雕刻	(43)
思考与练习	(45)
第5章 中国的织绣工艺品	(46)
课前导读	(46)
学习目标	(46)
第一节 中国织绣工艺品发展的基本概况	(46)

一、中国织绣品发展的基本概况	(46)
二、中国刺绣发展的基本概况	(48)
第二节 中国著名的织绣工艺品	(49)
一、丝织品	(49)
二、刺绣	(52)
思考与练习	(56)
第6章 中国的金属、塑造、编织工艺品	(57)
课前导读	(57)
学习目标	(57)
第一节 中国金属、塑造、编织工艺品的基本概况	(57)
一、中国金属工艺品的基本概况	(57)
二、中国塑造工艺品的基本概况	(60)
三、中国编织工艺品的基本概况	(61)
第二节 中国著名的金属、塑造、编织工艺品	(61)
一、金属工艺品	(61)
二、塑造工艺品	(64)
三、编织工艺品	(67)
思考与练习	(69)
第7章 中国其他比较著名的工艺品	(70)
课前导读	(70)
学习目标	(70)
一、安顺蜡染	(70)
二、新疆维吾尔族花帽	(71)
三、北京绢花	(71)
四、苏州扇子	(72)
五、杭州王星记扇子	(72)
六、玉屏箫笛	(73)
七、酒泉夜光杯	(74)
八、侯马蝴蝶杯	(74)
九、张小泉剪刀	(75)
十、青海针扎、荷包	(75)
十一、常州梳篦	(75)
思考与练习	(76)
第8章 中国的文房四宝	(77)
课前导读	(77)

学习目标	(77)
第一节 中国文房四宝发展的基本概况	(77)
一、制笔溯源	(77)
二、制墨溯源	(78)
三、制纸溯源	(79)
四、制砚溯源	(80)
第二节 中国著名的文房四宝	(81)
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	(85)
第9章 中国的酒、茶、中药	(86)
课前导读	(86)
学习目标	(86)
第一节 中国酒、茶、中药发展的基本概况	(86)
一、中国酒发展的基本概况	(86)
二、中国茶发展的基本概况	(88)
三、中国中药发展的基本概况	(89)
第二节 中国的名酒、名茶、名贵中药	(91)
一、名酒	(91)
二、名茶	(100)
三、名贵中药	(105)
思考与练习	(110)

第二编 中国的饮食

第10章 中国饮食概论	(111)
课前导读	(111)
学习目标	(111)
第一节 中国饮食的起源与发展	(111)
一、饮食的起源	(111)
二、饮食的发展	(113)
第二节 中国饮食的基本特点	(119)

一、菜肴的基本特点	(119)
二、面点及风味小吃的特点	(122)
思考与练习	(123)
第11章 中国著名的十大菜系(上)	(124)
课前导读	(124)
学习目标	(124)
第一节 广东菜系及其代表菜	(124)
一、广东菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(124)
二、广东菜系代表菜介绍	(126)
第二节 四川菜系及其代表菜	(128)
一、四川菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(128)
二、四川菜系代表菜介绍	(129)
第三节 山东菜系及其代表菜	(130)
一、山东菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(131)
二、山东菜系代表菜介绍	(132)
第四节 江苏菜系及其代表菜	(133)
一、江苏菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(134)
二、江苏菜系代表菜介绍	(135)
思考与练习	(136)
第12章 中国著名的十大菜系(下)	(138)
课前导读	(138)
学习目标	(138)
第一节 浙江菜系及其代表菜	(138)
一、浙江菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(138)
二、浙江菜系代表菜介绍	(139)
第二节 安徽菜系及其代表菜	(141)
一、安徽菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(141)
二、安徽菜系代表菜介绍	(142)
第三节 湖南菜系及其代表菜	(144)
一、湖南菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(144)
二、湖南菜系代表菜介绍	(145)
第四节 福建菜系及其代表菜	(147)
一、福建菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(147)
二、福建菜系代表菜介绍	(148)
第五节 北京菜系及其代表菜	(150)

一、北京菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(150)
二、北京菜系代表菜介绍	(151)
第六节 上海菜系及其代表菜	(152)
一、上海菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(153)
二、上海菜系代表菜介绍	(153)
思考与练习	(155)
第13章 中国比较著名的地方菜系	(156)
课前导读	(156)
学习目标	(156)
第一节 湖北菜系及其代表菜	(156)
一、湖北菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(156)
二、湖北菜系代表菜介绍	(157)
第二节 河南菜系及其代表菜	(160)
一、河南菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(160)
二、河南菜系代表菜介绍	(161)
第三节 陕西菜系及其代表菜	(163)
一、陕西菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(163)
二、陕西菜系代表菜介绍	(164)
第四节 东北菜系及其代表菜	(167)
一、东北菜系产生发展的过程及其基本风味特点	(167)
二、东北菜系代表菜介绍	(168)
思考与练习	(169)
第14章 中国的少数民族菜肴	(170)
课前导读	(170)
学习目标	(170)
第一节 清真菜及其代表菜	(170)
一、清真菜产生发展的过程及其基本风味特点	(170)
二、清真菜代表菜介绍	(171)
第二节 朝鲜族菜及其代表菜	(173)
一、朝鲜族菜产生发展的过程及其基本风味特点	(173)
二、朝鲜族菜代表菜介绍	(174)
第三节 维吾尔族菜及其代表菜	(175)
一、维吾尔族菜产生发展的过程及其基本风味特点	(175)
二、维吾尔族菜代表菜介绍	(176)
思考与练习	(177)

第 15 章 中国其他著名的风味菜	(178)
课前导读	(178)
学习目标	(178)
第一节 宫廷菜	(178)
一、宫廷菜产生发展的过程及其基本风味特点	(178)
二、宫廷菜代表菜介绍	(179)
第二节 素菜	(181)
一、素菜产生发展的过程及其基本风味特点	(181)
二、素菜代表菜介绍	(183)
第三节 官府菜	(184)
一、官府菜产生发展的过程及其基本风味特点	(184)
二、官府菜代表菜介绍	(185)
第四节 仿古菜	(186)
一、仿古菜产生发展的过程及其基本风味特点	(187)
二、仿古菜代表菜介绍	(188)
第五节 药膳	(189)
一、药膳产生发展的过程及其基本功效特点	(189)
二、药膳代表菜介绍	(191)
第六节 乡土菜	(192)
一、乡土菜产生发展的过程及其基本风味特点	(192)
二、乡土菜代表菜介绍	(193)
思考与练习	(194)
第 16 章 中国著名的面点及风味小吃	(195)
课前导读	(195)
学习目标	(195)
第一节 京式面点及风味小吃	(195)
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	(195)
二、京式面点及风味小吃介绍	(196)
第二节 苏式面点及风味小吃	(198)
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	(198)
二、苏式面点及风味小吃介绍	(198)
第三节 粤式面点及风味小吃	(200)
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	(200)
二、粤式面点及风味小吃介绍	(201)
第四节 川式面点及风味小吃	(203)

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	(203)
二、川式面点及风味小吃介绍	(203)
第五节 晋式面点及风味小吃	(205)
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	(205)
二、晋式面点及风味小吃介绍	(206)
第六节 秦式面点及风味小吃	(207)
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	(207)
二、秦式面点及风味小吃介绍	(208)
思考与练习	(210)
附录一 中国著名风物特产分布目录	(211)
附录二 中国著名菜系名菜目录	(214)
参考书目	(217)
修订后记	(218)

第一编 中国的风物特产

第 1 章

中国的陶器、瓷器

课前导读

陶器是用黏土造型,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。

学习目标

通过学习本章,要实现以下目标:

- 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。

陶器是用黏土造型、经过 700℃ ~ 800℃ 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(南方瓷土,含铁量高)作为胎料,经过 1 200℃ 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 8 000 年以前,制陶工艺就已被原始人类掌握。在属于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已达到较高的水平,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,并想办法提高了炉温,焙烧温度已达到1 150℃左右,还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,也有部分是褐黄色、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1 200℃。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。此时还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1 300℃。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、安徽、湖北、江苏等省的东汉晚期墓中发掘出大量的青瓷器。这进一步说明,我国的陶瓷工艺到东汉已完成了从制陶到制瓷的发展过程,成为世界上首创瓷器的国家。