

<<潮汕民俗大典>>

图书基本信息

书名：<<潮汕民俗大典>>

13位ISBN编号：9787218067407

10位ISBN编号：7218067409

出版时间：2010-6

出版时间：广东人民出版社

作者：叶春生，林伦伦 著

页数：608

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>

## <<潮汕民俗大典>>

### 内容概要

《潮汕民俗大典》主要有生产习俗、副业生产习俗、生活民俗、人生礼俗、民间游艺、民间动物舞蹈、丰富多彩的民间手工艺、潮汕方言概说、潮汕方言的语音系统及其特点、潮汕方言的词汇特点、潮汕方言的语法特点、潮汕特谜先析等内容。

## &lt;&lt;潮汕民俗大典&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 导论一、潮汕的地理环境和历史风貌二、潮汕的人文特点三、潮汕民俗的主要特征第二章 生产习俗第一节 农业生产习俗一、农忙时期的习俗二、种沙田三、浸田与晒田四、插青与守青五、粪质制六、租公尝七、“业属归亲”原则八、帮工与雇工九、鞭春十、封冬十一、帮工吃饭不进屋十二、农业生产中的祈祝仪式十三、农业祭祀习俗第二节 副业生产习俗一、养鸡习俗二、猪、牛养殖习俗三、抱猪仔四、抱大猪五、收泔水六、养公猪七、“嫁猪”(卖猪)八、牵猪哥九、牛配种十、割猪阉鸡十一、猫给狗作揖十二、鲞母掠来创(宰), 鲞公放落海十三、乌鹅白鹅, 从有掠(抓)到无十四、演戏驱水母十五、钓鱿第三节 商业生产习俗一、潮州纸伞二、生意开门红三、佣行习俗四、鱼行习俗五、竹木行“指语”六、典当行习俗七、斗圩与“猪仔花”圩八、“扣蟹朗”九、营销网络十、商贩招徕术十一、商贸隐语第四节 手工业生产习俗一、点白铁二、补鼎三、拍锡四、箍桶第三章 生活民俗第一节 服饰一、服装二、鞋帽三、佩戴及发饰第二节 饮食一、主食二、传统家常菜三、甜品四、棵品五、饼食糕点六、腌制小菜七、潮汕茶俗第三节 居住一、潮汕民居的基本建筑模式二、著名建筑三、古村落和古堡寨四、精美豪华的祠堂建筑五、建筑风俗第四节 行旅一、交通工具二、出行风俗第四章 人生礼俗第一节 诞生礼俗一、求子习俗二、孕期习俗三、分娩习俗四、报喜习俗第二节 育儿礼俗一、“腔腊”习俗二、贺诞习俗三、拜公婆神四、收养、过继、结契第三节 成年礼俗一、冠礼、笄礼二、出花园三、现代的成人节第四节 老年礼俗一、蓄须二、寿庆三、敬老第五节 婚姻礼俗一、婚前程式二、出嫁礼俗三、迎娶礼俗四、婚后礼俗五、特殊婚俗六、婚俗改革第七节 丧葬礼俗一、治丧二、安葬第八节 祭祀一、祭祖二、祭神三、祭鬼四、祭佛五、祭仙道六、祭圣贤英烈第九节 交际礼俗一、相见礼俗二、称谓礼俗三、避忌礼俗四、赠答礼俗五、贺喜礼俗六、家常礼俗第五章 潮汕节日习俗第一节 时年八节一、春节二、元宵节三、清明节四、端午节五、中元节六、中秋节七、冬节八、除夕第二节 其他节令一、人日节二、天公生日三、立春日……第六章 民间信仰与禁忌第七章 民间游艺第八章 潮工艺美术第九章 潮汕方言与畚语第十章 潮汕谜概览后记

## 章节摘录

插图：4.贡果和咸菜一样，贡菜也是用大芥菜做成的。

把洗净的大菜包瓣切成手指大小的条片或块粒状，晒去表面水分后，用盐揉匀，再晒至半干装进坛中，加些米酒浸润，还可加上些白糖和豆豉粒。

把腌好的芥菜密封起来，一个月后就成为香味扑鼻的贡菜了。

贡菜几乎不带酸，口感甜脆，也是吃粥的好佐料。

5.豆酱豆酱，即北方所说的“豆瓣酱”，是一种烹调或者佐食用的酱料，是潮汕菜中常用的调味品。

很多潮汕人都习惯炒菜的时候用其调味，因为豆酱比较咸，且比盐更显鲜甜，有时候就下不了盐了。

例如用豆酱烹煮海鲜、炒青菜等。

豆酱在潮汕各地多为家庭自制自用，而以普宁制作的为最佳。

普宁豆酱选用黄豆、面粉、食盐为原料，经过发酵、晒制、蒸气杀菌等生产流程制作而成，豆酱呈金黄色，富含蛋白质、氨基酸、还原糖等营养物质，香甜可口，营养丰富，是调味佳品。

普宁豆酱每年供出口就高达近20万公斤。

6.生腌海产品生活在海边的潮汕人喜欢生吃海鲜或者腌制的海产品。

潮汕人把半个小指头大小的江鱼、细小的虾苗、指头大的鱿鱼团以及小钱螺和薄壳，用盐腌制装在瓶子或小坛里，经常晒太阳，几天后便可吃，潮汕人称为“鲑”，比如“江鱼鲑”、“虾苗鲑”、“钱螺鲑”和“咸薄壳”等等，都是鲜美的佐餐腌制品。

除了腌制成鲑，还有一种更简便的生吃方法。

潮汕人用梭子蟹、瘰蟹或虾蛄，洗干净后用盐或酱油及辣椒、蒜头作配料，只需腌制几个小时就拿出来佐餐食用，更为新鲜美味。

汕头市夜间的大排档多用这些腌制的小海产品小菜搭配白粥出售，深受食客欢迎。

沿海人家也常自制为家常小菜。

## &lt;&lt;潮汕民俗大典&gt;&gt;

## 后记

潮汕地区人文荟萃，民俗自成一格，淳美多姿，世人聚焦已久。

适逢建设文化强省盛世，难得汕头市党政领导重视文化建设，组织我等同好，编成此卷，并得省委宣传部以及省精神文明办领导嘉许，广东人民出版社通力合作，《潮汕民俗大典》今得以面世。

编辑委员会分工如下：叶春生（中山大学民俗研究中心主任、教授）负责统稿，撰写第一章；林伦伦（韩山师范学院院长、教授）负责统稿，撰写第九章。

以下依次作者为：第二章，朱钢（中山大学博士）；第三章，林春雨（广东技术师范学院讲师，博士生）；第四章、第五章王伟深（澄海区政协副主席、区文联副主席）；第六章，陈玉芳（中山大学硕士）；第七章，朱炳帆（中山大学硕士）；第八章，杨坚平（国家级工艺美术大师）、艾小明（杨坚平助理）；第九章，林伦伦、洪英（香港科技大学博士生）、陈瑾（广东技术师范学院讲师）；第十章，鄞镇凯（汕头市民间文艺家协会副主席）。

谢铿（汕头市政协副主席、市文联主席）、陈汉初（汕头市社科联主席、市政协学文委主任）、杨群勇（汕头市民间文艺家协会主席）、陈荆淮（汕头市政协调研员）等负责编务及协调工作。

在此一并列名，以示文责。

另外，蔡希仁、林凯龙、陈汉初、蔡红霞、陈小雄、刘坚、徐培武、邓勃、陈志伟、黄伟雄、张朝忠、王瑞忠、陈新渝、蔡卓强、金文坚、陈训先、杨育挺等摄影家和汕头市非物质文化遗产保护中心为本书提供了精美的照片和图片，在此我们向摄影家们和有关单位表示衷心的感谢。

由于此书属于编著性质，虽然大部分章节属于作者原创，但难免有一些资料是从其他著作或者网络上采集来的，因为编写体例的问题，书中未及一一注明资料来源。

特此向这些资料的原创作者表示歉意和感谢。

## <<潮汕民俗大典>>

### 编辑推荐

《潮汕民俗大典》是由广东人民出版社出版的。

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>