

<<回族民俗学（共5册）>>

图书基本信息

书名：<<回族民俗学（共5册）>>

13位ISBN编号：9787227041641

10位ISBN编号：7227041646

出版时间：2009-4

出版时间：王正伟 宁夏人民出版社（2009-04出版）

作者：王正伟

页数：540

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>

## <<回族民俗学（共5册）>>

### 内容概要

《回族民俗学(共5册)》初版名为《回族民俗学概论》，自1994年出版发行以来，深受广大读者的喜爱与好评。

曾多次重印重版。

本套丛书的读者定位为回族文化普及读物，不仅适合于全国各地回族同胞更加深入系统地了解本民族民俗，也有助于汉族、其他少数民族群众了解回够文化、尊重回族民俗。

《回族民俗学(共5册)》的推广发行具有重要的社会价值与文化意义。

回族是我国人口较多，空间分布较为广泛的少数民族。

《回族民俗学(共5册)》作者(现任宁夏回族自治区主席)以开阔的视野、生动的第一手资料阐述了三方面的内容：民俗的来源、回族民俗的主要内容与表现、回族民俗的特点。

<<回族民俗学 (共5册) >>

作者简介

王正伟，男，回族，1957年6月生，宁夏同心人，博士研究生。

中共第十六届、十七届中央委员。

现任宁夏回族自治区主席。

1976年9月参加工作，1977年考入宁夏大学中文系本科读书。

1982年1月大学毕业后历任宁夏回族自治区党委办公厅副处级秘书，自治区党委政策研究室办公室副主任《正处级），自治区党委政策研究室副主任，自治区党委宣传部常务副部长、部长，自治区省委常委、宣传部部长，银川市委书记，自治区党委副书记、自治区常务副主席等职。

2007年5月代理宁夏回族自治区主席职务。

2008年1月任宁夏回族自治区主席。

在《人民日报》《求是》《新华文摘》《光明日报》等报刊发表各种理论研究文章百余篇。

著有《回族民俗学概论》《求真集》《回族传承文化实录》《伊斯兰经济制度论纲》《城市本体论》等著作，其中《回族民俗学概论》荣获中国民间文学专著一等奖、中宣部中国民间文艺“山花奖”首届学术著作二等奖、第十二届中国图书奖等，2008年本书辑入“宁夏大学回族研究文库·第一辑”（图文版《回族民俗学》，宁夏人民出版社2008年2月版）。

<<回族民俗学 (共5册) >>

书籍目录

《日常生活习俗》回族的饮食习俗(一)一 回族食俗的历史传承与食制二 回族主食的类型及调制法1.油香、馓子及其炸货2.馍馍、干粮馍及其烙蒸煎货3.拉面、揪面、手擀面及其煮货4.油茶及流食三 回族的风味菜肴及调制法1.手抓羊肉2.蒸羊羔肉和爆炒羊羔肉3.烩羊杂碎4.涮羊肉5.酱羊肉、酱牛肉6.农村宴席7.全羊席8.其他菜肴四 回族饮食民俗的特点回族的饮食习俗(二)一 回族饮茶习俗传承二 回族饮茶惯制及形式三 回族饮茶民俗的特点回族的居住习俗一 回族居住区域及分布传承二 回族住宅类型及习俗表现三 回族居住民俗的特点回族的卫生习俗一 回族的卫生设施及传承1.汤瓶2.吊罐3.沐浴堂二 回族卫生习俗的表现1.沐浴2.衣食住等方面的卫生习俗三 回族卫生民俗的特点《礼仪与节日习俗》《宗教信仰与禁忌习俗》《生产与经商习俗》《姓氏家族婚丧习俗》

## 章节摘录

《日常生活习俗》 回族的饮食习俗(一) 一 回族食俗的历史传承与食制 回族的食俗,具有悠久的历史,早在公元7世纪中叶,从陆路来到长安的阿拉伯、波斯穆斯林商人,他们在经商的同时,自然而然地带来了许多阿拉伯、波斯地区的清真菜点,如回族的烧饼据说就是唐代传人的,在民间早就有西域回回在长安卖大饼之传说。

这些回族先民按照他们原来的饮食方法与饮食制在长安等地长期生活。

从海路来到广州、泉州等地的回族先民也同样带进了许多清真面点和菜点。

如唐代就盛行“油香”,相传油香是从古波斯的布哈拉和亦思法罕城传人中国的。

据《一切经音义》说:“此油饼本是胡食,中国效之。”

西北回族聚居区的糕点“哈鲁瓦”,原为阿拉伯地区的一种甜食(“哈鲁瓦”为波斯语的“甜”字),后从唐朝长安流传至今。

宋代,有一道清真菜叫“冻波斯姜豉”。

相传,这道菜是回族先民从波斯传人中国的,先在沿海一带后传到内地。

元代,回回民族形成后,回族饮食更是丰富多彩,这一时期的回族饮食,一是品种花样多,大街小巷及市场上都有回族饮食摊点。

二是具有回回民族的饮食特点,既保留继承了阿拉伯、波斯地区的一些清真菜点,又吸收了中国菜点、面点的一些制作方法,二者结合,为回族所用。

如“饪饪馍”就是当时回族人民在阿拉伯烤饼和中国烤饼的基础上吸收、创造的一种食品。

还有“秃秃麻食”、“舍而别”(果子露)及其他清真菜点等。

元人著《居家必用事类全集》十卷,其中有《回回食品》一节,记载了回族食品及其制作方法。

如: 设克儿匹刺,胡桃肉温水去皮二斤,控干下擂盆捣碎,入熟蜜一斤,曲吕车烧饼揉碎一斤,三件拌匀,揉作小面团块,用曲吕车烧饼剂包馅捏作糝孛撒样,入炉贴熟为度。

糕糜,羊头煮极烂剔去骨,原汁内下回回豆,候软下糯米粉,成稠糕糜下酥蜜、松仁、胡桃仁匀供。

<<回族民俗学 ( 共5册 ) >>

编辑推荐

《回族民俗学(共5册)》：“回族民俗学”丛书包括5个分册，不仅适合于全国各地回族同胞更加深入系统地了解本民族民俗，也有助于汉族、其他少数民族群众了解回族文化、尊重回族民俗。

“回族民俗学”的分册重版，在出版形式上，保留了图文并茂的编排形式。

作者通俗、简练、准确、生动的文字，配以大量真实、丰富的图片，得以更加形象直观地反映回族民俗的特点和内容。

而每一分册，集中介绍回族民俗的一个或两个主题，也更适合于农民群众、一般读者的阅读习惯。

<<回族民俗学（共5册）>>

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>