

<<中国土族>>

图书基本信息

书名：<<中国土族>>

13位ISBN编号：9787227047551

10位ISBN编号：7227047555

出版时间：2012-5

出版时间：宁夏人民出版社

作者：张生寅 等编著

页数：349

字数：400000

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>

<<中国土族>>

内容概要

胡芳、杨军编著的《中国土族》是“中华民族全书”之一，本书共十一章，分别从土族的物质文化、民间文化、社会文化、旅游文化、族际交往、文化传承和历史文化人物全面展示了土族的勤劳、勇敢、善良的精神面貌。

本书还叙述了土族的发展历史是一本很有价值的历史资料，本书还收入了大量有价值珍贵的历史照片，使得本书具有历史厚重感和文化内涵。

本书充分展示了中国五十六个民族——土族丰富多彩的文化内涵，全面探寻中国五十六个民族——土族波澜起伏的历史轨迹，深刻解读中国五十六个民族——土族自强不息的精神气质，真切反应中国五十六个民族——土族生机勃勃的发展前景，积极推动中国五十六个民族——土族走向未来的团结进步，着力加强中国五十六个民族——土族面向世界的交流沟通。

<<中国土族>>

书籍目录

- 导论
- 第一章 土族概况
 - 第一节 族称族源
 - 第二节 人口状况
 - 第三节 生态资源
 - 第四节 语言文字
 - 第五节 历史沿革
 - 第六节 民族区域自治
- 第二章 土族的物质文化
 - 第一节 生产习俗
 - 第二节 饮食习俗
 - 第三节 服饰习俗
 - 第四节 居住习俗
 - 第五节 交通习俗
 - 第六节 风物特产
 - 第七节 古迹与寺院
- 第三章 土族的民间文化
 - 第一节 民间科技医药
 - 第二节 民间造型艺术
 - 第三节 民间文学
 - 第四节 民间音乐
 - 第五节 民间舞蹈艺术
 - 第六节 非物质文化遗产及申遗项目
- 第四章 土族的社会文化
 - 第一节 传统社会组织
 - 第二节 交往礼仪
 - 第三节 亲属制度
 - 第四节 生育习俗
 - 第五节 婚姻习俗
 - 第六节 丧葬习俗
 - 第七节 节庆习俗
 - 第八节 禁忌习俗
 - 第九节 传统体育游戏
- 第五章 土族的信仰文化
 - 第一节 萨满教信仰
 - 第二节 藏传佛教信仰
 - 第三节 道教信仰
 - 第四节 民间信仰
 - 第五节 土族的哲学思想
 - 第六节 预测与占卜
- 第六章 土族的旅游文化
 - 第一节 旅游资源
 - 第二节 主要景区与景点
 - 第三节 旅游资源开发现状
- 第七章 土族的精神气质和对伟大祖国的贡献

<<中国土族>>

- 第一节 土族的精神气质
- 第二节 土族对伟大祖国的贡献
- 第八章 土族的文化遗产
 - 第一节 民族教育的发展
 - 第二节 民族文学创作
 - 第三节 民族艺术创新
 - 第四节 民族社团活动
- 第九章 土族的族际交往
 - 第一节 商贸交往
 - 第二节 族际往来
 - 第三节 文化互动
- 第十章 土族有影响的历史文化人物
 - 第一节 有影响的古代人物
 - 第二节 有影响的近现代及当代人物
- 第十一章 土族的重要文献
 - 第一节 历史与宗教文献
 - 第二节 档案和社会历史调查资料
 - 第三节 土族研究的相关论著32s
- 附录
 - 一 土族历史大事记
 - 二 参考文献
- 后记
- 编后记

<<中国土族>>

章节摘录

“哈力海”俗称“背口袋”，其制作方法是将嫩荨麻叶粉和青稞面或小麦面粉搅拌成糊，再加上食油、葱花、花椒等作料煮熟，均摊在油煎薄饼上。

卷紧即成。

食用时清香扑鼻，色味俱佳，是用来招待贵宾的美肴佳品。

“哈流”，即油炒面，民和土族称“卓阔”。

一般是在尝新油、打庄廓、修新房等时用来食用或犒劳前来帮忙的亲戚邻人的，也是用来祭祀碌碡的祭祀食品。

其制作方法是在适量水中加花椒粉、食盐等作料，注以清油，然后均匀地撒青稞面或白面于其上，使水、油、面之比例为2：1：4。

再用筷子戳几个眼，文火烧开，慢慢蒸熟。

食用时加葱花香料等，翻动拌匀。

如加以豌豆面糊糊，则清香可口，油而不腻。

在青海民和土族地区，若是家里添了骡驹，就要请邻人吃“卓阔”；妻子生了第一胎孩子，就要给岳父家送去“卓阔”，作为报喜的专用礼品。

“空食”是用来祭祀的食品之一，分为两种，分别称为“其汗空食”（小素空食）和“托斯空食”（油煎空食，分大小两种）。

“其汗空食”和“小托斯空食”的直径约1寸，圆而薄；“大托斯空食”的直径约1尺，也是圆而薄，每一副分为7块。

“小素空食”一般捏在亡人的手中或装在亡人神筒里；“小托斯空食”一般在亡人灵前或上坟时烧化。

有的在“小托斯空食”上放上“斯足尔”（生油拌生面）一同烧化；“大托斯空食”则在祭奠后部分泼洒，剩余部分众人分食。

芽面饼是用芽面加葱花等搅成糊状，白面做皮，为多边形，烙熟即食。

吃芽面饼时，拿筷子挑食糊馅，再吃面皮，又甜又香。

.....

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>