

<<民俗概论>>

图书基本信息

书名：<<民俗概论>>

13位ISBN编号：9787502950170

10位ISBN编号：7502950176

出版时间：2010-8

出版时间：侯芳梅 气象出版社 (2010-08出版)

作者：侯芳梅 编

页数：120

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>

<<民俗概论>>

前言

本书是高职高专教育观光农业系列教材之一。

在借鉴和吸收民俗学最新研究成果的基础上，结合高职高专教育培养高等技术应用型专门人才的要求，全面系统地介绍了民俗的基本理论和基本知识，重点介绍中国当代社会尤其是在乡村人们的生活中存续的优良民俗以及一些虽然已经不再流行，但仍然影响深远，有着重要价值的民俗。

同时，对外国民俗作了简要概述，具有较强的实用性。

本书既适合作为观光农业、旅游管理、生态旅游等专业民俗与旅游课程的教材，也适合其他专业师生及旅游从业人员、旅游爱好者、民俗文化爱好者阅读参考。

本教材由北京农学院部分师生参与编写，分工如下：第一章、第二章、第三章、第六章由侯芳梅编写；第四章、第七章由侯芳梅、宏梅编写；第五章、第八章、第九章由马亮编写；第十章由宏梅编写。

田爽、杨晶晶参与了部分书稿的打印工作。

本书在编写过程中参考了不少专著和教材，北京农学院的很多老师为本书提供了珍贵的照片。

同时得到了编委会的大力支持和气象出版社方益民编辑的鼎力相助，在此一并表示深深的感谢。

由于时间仓促，编者水平有限，书中疏漏之处在所难免，敬请专家和读者批评指正。

<<民俗概论>>

内容概要

《民俗概论》在借鉴和吸收民俗学最新研究成果的基础上，结合高职高专教育培养高等技术应用型专门人才的要求，全面系统地介绍了民俗的基本理论和基本知识，重点介绍中国当代社会尤其是在乡村人们的生活中存续的优良民俗以及一些虽然已经不再流行，但仍然影响深远、有着重要价值的民俗。

同时，对外国民俗作了简要概述。

具有较强的实用性。

<<民俗概论>>

书籍目录

出版说明前言第一章 民俗基本知识第一节 民俗的概念与分类第二节 民俗的形成第三节 民俗的特征第四节 民俗的社会功能第二章 人生礼仪民俗第一节 诞生礼仪第二节 成年礼仪与婚姻礼仪第三节 丧葬礼仪第三章 社会组织民俗第一节 家庭第二节 家族、亲族与宗族第三节 村落和民间组织第四章 岁时节日民俗第一节 岁时节日民俗概述第二节 岁时节日民俗的分类第三节 重要的岁时节日民俗第五章 饮食民俗第一节 饮食民俗概述第二节 地方风味与菜系第三节 中华茶俗第四节 饮酒的习俗第五节 中国少数民族的饮食民俗第六章 服饰民俗第一节 服饰民俗概述第二节 中国各朝代民俗服饰特点第三节 中国少数民族服饰民俗第七章 居住民俗第一节 居住民俗概述第二节 民居的建筑与居住惯制第三节 居住民俗第八章 生产民俗第一节 农、牧、渔业生产民俗概述第二节 中国农、牧、渔业生产民俗第九章 游艺民俗第一节 游艺民俗概况第二节 中国特色游艺民俗第三节 游艺民俗的旅游价值第十章 外国民俗简述第一节 亚洲部分国家民俗第二节 欧洲部分国家民俗第三节 非洲部分国家民俗第四节 拉、美部分国家民俗第五节 大洋洲部分国家民俗第六节 其他地区和国家民俗参考文献

<<民俗概论>>

章节摘录

2. 节日仪礼需要的惯制这是饮食民俗中最具民族特色、区域特色的部分。

它是人们为满足各种社会需要，如庆丰收、亲朋好友团聚联谊等而约定俗成的习俗，有节日食俗与人生礼仪食俗两大类。

节日食俗以春节最富精彩，不同节日有各自的食俗特色。

如正月十五吃元宵，清明吃冷饭，端午食粽子、饮雄黄酒，中秋吃月饼。

人生礼仪食俗多为宴食，宴席上的座次、饭菜品质、上菜的顺序、劝酒敬酒的礼节、酒令的内容与方法、参加男女人数等都有不同的惯例。

在人生的种种礼仪中，各地方各民族都有相应的饮食习俗惯制。

如过生日，少不了生日蛋糕；老年人庆寿，离不开长寿面；婚礼上新婚夫妇要饮交杯酒，要吃同心莲；葬礼上，有的地方要吃“豆腐饭”，不可吃荤菜等等。

3. 祭祀上的饮食惯制我国自古以来就有崇古、敬祖、敬神的传统，人们企盼通过食物来沟通现世界与彼岸的联系，所以在举行各种祭祀仪式时，都要有“牺牲”供奉各种神灵和祖先，遵循一定的饮食惯制。

如云南兰坪白族信奉“天鬼”，祭天时设立祭天台，杀牛献祭，祭祀完毕，牛肉牛皮分给各家各户享用。

青海河湟地区治丧期间，要每晚烧一锅粥洒于屋四周及空旷地。

我国地域广大，各地自然条件、地理环境及物产资源有许多差别，菜肴的制作、口味也有诸多不同。

由于对菜系的理解不同，至今我国有多少菜系尚未形成统一的看法。

常见的有三种划分方法：一是四大菜系，即淮扬菜、川湘菜、粤菜、京菜，或鲁菜、川菜、苏菜、粤菜；二是八大菜系，为京菜、鲁菜、苏菜、徽菜、川菜、湘菜、粤菜、闽菜；三是十大菜系，即上述八大菜系加沪菜、鄂菜。

其他如豫菜、秦菜及东北菜等也都较有地方特色，少数民族的风味饮食更是别具一格。

众多地方风味与菜系支撑起中国菜的丰美形象，中国因此成为名副其实的烹饪王国。

中国众多的地方风味与菜系如果稍加归纳，可以按其方位分为东西南北四个区域。

以下介绍的京菜与鲁菜、苏菜与徽菜、川菜与湘菜、粤菜与闽菜分别是我国北方、东方、西方与南方地方风味的代表，少数民族风味饮食则反映边疆少数民族的饮食习惯。

当然，现代社会由于文化的繁荣和交通的便利，地方风味与菜系已不再属于某一地区的专利，在一些大城市中，固守一地吃遍天下已不稀罕。

<<民俗概论>>

编辑推荐

《民俗概论》：观光农业系列教材

<<民俗概论>>

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>