第一图书网, tushu007.com

<<中国文化知识读本>>

图书基本信息

书名：<<中国文化知识读本>>

13位ISBN编号：9787546349664

10位ISBN编号：7546349664

出版时间：2011-5

出版时间：郗秋丽、 金开诚 吉林出版集团有限责任公司 (2011-05出版)

作者：郗秋丽 著

页数：134

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

前言

文化是一种社会现象，是人类物质文明和精神文明有机融合的产物；同时又是一种历史现象，是社会的历史沉积。
当今世界，随着经济全球化进程的加快，人们也越来越重视本民族的文化。
我们只有加强对本民族文化的继承和创新，才能更好地弘扬民族精神，增强民族凝聚力。
历史经验告诉我们，任何一个民族要想屹立于世界民族之林，必须具有自尊、自信、自强的民族意识。
文化是维系一个民族生存和发展的强大动力。
一个民族的存在依赖文化，文化的解体就是一个民族的消亡。
　随着我国综合国力的日益强大，广大民众对重塑民族自尊心和自豪感的愿望日益迫切。
作为民族大家庭中的一员，将源远流长、博大精深的中国文化继承并传播给广大群众，特别是青年一代，是我们出版人义不容辞的责任。
　本套丛书是由吉林文史出版社和吉林出版集团有限责任公司组织国内知名专家学者编写的一套旨在传播中华五千年优秀传统文化，提高全民文化修养的大型知识读本。
该书在深入挖掘和整理中华优秀传统文化成果的同时，结合社会发展，注入了时代精神。
书中优美生动的文字、简明通俗的语言、图文并茂的形式，把中国文化中的物态文化、制度文化、行为文化、精神文化等知识要点全面展示给读者。
点点滴滴的文化知识仿佛颗颗繁星，组成了灿烂辉煌的中国文化的天穹。
　希望本书能为弘扬中华五千年优秀传统文化、增强各民族团结、构建社会主义和谐社会尽一份绵薄之力，也坚信我们的中华民族一定能够早日实现伟大复兴！

内容概要

《中国文化知识读本》是在传播中华五千年优秀传统文化，提高全民文化修养的大型知识读本。
《中国文化知识读本：中国食俗》为丛书之一，介绍了除夕饺子、元宵节元宵、立春春饼、端午粽子、中秋月饼、腊八粥、少数民族食俗、地方风情食俗、宗教信仰食俗等中国传统饮食文化。
《中国文化知识读本：中国食俗》中优美生动的文字、简明通俗的语言、图文并茂的形式，把中国文化中的物态文化、制度文化、行为文化、精神文化等知识要点全面展示给读者。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

一、除夕饺子二、元宵节元宵三、立春春饼四、端午粽子五、中秋月饼六、腊八粥七、少数民族食俗八、地方风情食俗九、宗教信仰食俗

章节摘录

食俗就是饮食的风俗，又称食风、食规，是指有关食物在筛选、组配、加工、销售与食用过程中所形成的风俗习惯。
中国的食俗出现很早，而且涉及社会生活的各个方面，不仅过年过节有食俗、访亲拜友有食俗，纪念历史人物也有食俗，而且，中国地域广阔，是一个多民族的国家，人们信奉各种宗教，自然就形成了宗教信仰食俗。
各式各样的食俗构成了中国饮食文化的重要组成部分。
　自古以来，我国民间就有吃饺子的习惯，饺子馅有各种各样，如芹菜馅、韭菜馅、牛肉馅、鱼肉馅等，制作方法也五花八门，如蒸饺、煮饺、煎饺等。
人们喜欢在破五(农历正月初五)吃饺子，入伏吃饺子，冬至吃饺子，尤其喜欢在除夕吃饺子。
要说这除夕饺子，不仅做法吃法都很讲究，更象征着团圆、喜庆，成为中国食俗的一大景观。
　我们都知道除夕夜要吃饺子，可是饺子从何而来，又为什么要在除夕夜吃呢？
关于这个问题还有一个民间传说。
相传东汉末年各地灾害严重，很多人饱受饥寒之苦，有的甚至双耳冻伤。
南阳有个张仲景，不仅医术高明，而且医德高尚。
他看见百姓受疾病折磨，心里非常难受，决定为老百姓治病。
由于人多，他和弟子在空地架起帐篷，支起一口大锅，煎熬羊肉、辣椒和一些驱寒的药材，再用面皮把它们包成耳朵形状，煮熟之后和汤一起送给人们服用。
张仲景的药名叫“祛寒娇耳汤”，老百姓喝了祛寒汤后浑身发热，血液通畅，从冬至吃到除夕，不仅抵御了寒冷，还治好了耳朵的冻伤。
于是，人们就在庆祝新年时一起庆祝耳朵复原，模仿张仲景的方法制作这种食物，称其为“娇耳”。
以后，为了纪念张仲景，人们常在春节吃“娇耳”，渐渐形成习俗，逢年过节没有“娇耳”吃是万万不行的，这段故事里说的“娇耳”就是现在的饺子。
从这则故事看，饺子和除夕吃饺子的习俗可能都起源于张仲景的“娇耳”。
　关于饺子的起源，不仅有民间传说，也有实物和史料考证。
1959年在丝绸之路的要塞吐鲁番，从一千四百年前的王墓中出土了作为随葬品的被风干了的完整的饺子，这是迄今为止发现的最古老的饺子，由于当时我国还没有关于饺子的史料记载，就产生了一种说法：饺子起源于中亚，其后普及到全世界，出现了藏饺、沙俄饺、印度饺等，后来传到了中国。
还有人认为饺子源于古代的“角子”，是由南北朝至唐朝时期的“偃月形馄饨”和南宋时的“燥肉双下角子”发展而来，距今已有一千四百年历史。
关于饺子的史料，最早可追溯到汉代扬雄《方言》中关于馄饨的记载，后三国时魏人张揖的《广雅》中也提到类似饺子的食品。
饺子在历史发展中有过很多名称，文献中就出现过“娇耳”“扁食”“汤中牢丸”“时罗角儿”“粉角”等等，现在南方人说的“馄饨”也是饺子的另一种叫法。
可见，饺子的历史十分悠久。
　至于除夕夜吃饺子，可追溯到明朝。
明初，人们常用饺子祭神敬祖，而且要在除夕夜十二点之前把饺子吃掉，因为此刻正是子时，且值年岁更替，吃饺子(交子)可取“更岁交子”之意，有喜庆团圆、吉祥如意的意思。
后来的人们沿袭了这个传统，每年都会在除夕夜十二点之前吃饺子。
　随着历史发展，除夕吃饺子早已不仅仅限于“更岁交子”一个意义。
春节是中国人最重大的节日，在春节期间，长辈们都会停下手中的工作在家休息，给家人添置新衣新物，并且包饺子庆祝新年，子女们则不管多远，都会赶回家和亲人团聚，一家人围在一起吃饺子，其乐融融，饺子就这样带上了团圆的色彩。
在艰苦年代，饺子作为庆祝春节的食物，对穷人来说是一种奢侈品，很多家庭一年也吃不上几顿饺子，除夕饺子成了一家人心中的期盼，盼除夕饺子，就好像盼着来年的平安、幸福。

小小的饺子成了与家人团聚的象征，成了新的一年希望与收获的象征，与中华民族的传统文化相结合，渗入每个家庭、每个人的心中。
　除夕饺子不仅意义独特，从选材到煮法、摆法、吃法都有特殊的讲究。
　首先是选材。
包饺子是件麻烦事，要擀饺子皮，还要和饺子馅。
饺子馅有多种，常见的就有猪肉馅、羊肉馅、牛肉馅、三鲜馅、芹菜馅、酸菜馅、白菜馅、野菜馅、鸡肉冬笋馅、鱼肉韭黄馅、香菇肉馅、香菜馅、西瓜皮馅、茴香馅、番茄鸡蛋馅……其中以猪肉馅最为正宗，可与任何蔬菜搭配。
除夕时人们包饺子选馅不仅要根据个人口味，还要考虑饺子馅中蕴含的意义。
人们通常会根据饺子馅的发音，取它们的谐音意义，在各种各样的饺子馅中寄寓美好的心愿。
　P3-10

编辑推荐

食俗就是饮食的风俗，又称食风、食规，是指有关食物在筛选、组配、加工、销售与食用过程中所形成的风俗习惯。
中国的食俗出现很早，而且涉及社会生活的各个方面，不仅过年过节有食俗、访亲拜友有食俗，纪念历史人物也有食俗，而且，中国地域广阔，是一个多民族的国家，人们信奉各种宗教，自然就形成了宗教信仰食俗。
　郗秋丽编著的《中国食俗》为丛书之一，介绍了除夕饺子、元宵节元宵、立春春饼、端午粽子、中秋月饼、腊八粥、少数民族食俗、地方风情食俗、宗教信仰食俗等中国传统饮食文化。

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