

<<东方文化与东亚民族>>

图书基本信息

书名：<<东方文化与东亚民族>>

13位ISBN编号：9787561908815

10位ISBN编号：7561908814

出版时间：2005-10-01

出版时间：北京语言大学出版社

作者：赵杰

页数：230

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>

<<东方文化与东亚民族>>

内容概要

《东方文化与东亚民族》的特色是注重内容的形式，那就是语言风格的追求笔者涉足语言学和文学两条河流，深知政理论文和文学散文的不相融给广大读者带来的不便。

学术论文科学哲理性强，但语言专门化，不要求美，非专业读者读来乏味，也就不愿看下去；文学散文语言优美，读来如饮甘泉，可又不易细密论证学术问题。

怎样使两者有机地结合起来，更好地满足人民大众文化需求的口味呢？

这两年，文学界提出了呼唤“散文小品”的号召。

何谓散文小品？

简言之，就是以散文的风格论证学术大理。

笔者以为，研究别的学科还可慢慢尝试语言文体，但研究文化和民族学，散文小品的尝试就是迫在眉睫的了因为文化民族学是必须让大多数人来看的，文化民族学论著作为亿万人民的精神食粮，既要有传经授理的实惠，又要有精神快餐之功能，散文小品则是最好的语言形式。

《东方文化与东亚民族》的23篇文章，笔者正是基于这种目的，本着为读者服好务的动机，既考虑文化理论的论证，又兼顾语言美的文采，融可思性与可读性于一炉的。

<<东方文化与东亚民族>>

作者简介

赵杰，博士，1953年5月生，原籍吉林伊通。

现为北京大学教授，博士生导师，北大外国语学院语言学研究所所长，北大东方学研究院比较语言学所所长《东方研究》副主编，兼任北大邓小平理论研究中心研究员，北大韩国学教授，北大比较文学与比较文化研究所教授，并兼任中国教育家协会理事，中国民族语言学会理事，北京语言学会理事，北京满学会理事，教育部民族学研究基地（中央民族大学）教授，中央民族大学满学所研究员等职。

现已出版的专著有《现代满语研究》（民族出版社1989.5）、《现代满语与汉语》（辽宁民族出版社1993.7）、《北京话的满语底层和“轻声”“儿化”探源》（北京燕山出版社1996.3）、《满语与北京话》（辽宁民族出版社1996.7），已发表语言、文化、民族学等方面的论文及文章109篇。

获日本、韩国研究奖金、中国满学研究优秀成果奖等各类奖励18次。

十多年来，赵杰教授多次调查于中苏边境及东北的满、蒙、朝族聚居区，并多次到日本、韩国、朝鲜讲学或从事研究活动。

<<东方文化与东亚民族>>

书籍目录

第一章 通论篇1. 东方文化的辐射圈与共振峰2. 东方文化与新世纪文明3. 东方语言与东方文化的内在联系4. 东北亚经济起飞的文化底蕴5. 论新世纪中国、东亚民族精神的升华6. 中国文化的结晶与精神现代化7. 东方文化理论反思第二章 满汉篇8. 论清初满汉融合对中华传统文化的贡献9. 拳拳赤子心 悠悠民族魂——爱国主义与汉文化心理刍议10. 满汉语言接触与清代北京话的形成11. 试论清末民初满汉语言的融合12. MANDARIN与北京话13. 旗人语言才能探因14. 京味文化中的满族风俗第三章 韩蒙篇15. 蒙古满洲文化及其对东亚地区的影响16. 韩国汉字的三落三起及其文化功能17. 未名湖与紫霞渊——兼及中韩文化之比较18. 论韩国知识女性的婚恋文化19. 韩国教育繁荣的特点及其民族学透视20. 韩国语的特质及其敬语文化21. 论延边朝鲜族自治州的民族精神——改革开放20年来延边新型民族关系的文化透视附1 汉语与东南亚诸语的接触关系附2 新世纪文化时空点上的人类意义

<<东方文化与东亚民族>>

章节摘录

满族菜肴中的主要肉食是猪肉，猪肉的烹调方法也比别的民族多，比如烧、烤、炖、煮、煨、炒、熏、炸等，其中主要的是烧、烤，所以北京烹调技术有“满菜多烧烤，汉菜多羹汤”之说。

北京现代作为炖菜技术的火锅吃法来源于满族先民。

1000多年前的辽代初期就有记载。

关于火锅的做法和吃法，《清稗类钞》中曾这样地描写：“京师冬日，酒家沽饮，案辄有一小釜，沃汤其中，炽火于下，盘置鸡鱼羊豕之肉片，俾客自投之，俟熟而食。

有杂以菊花瓣者，曰菊花火锅；宜于水酌。

”满族人称这种炖菜为“锅子”，在较寒冷的东北，多以野兽山禽肉投入火锅中，配之以酸菜、粉条等，大家围在锅旁，既品尝野味，又围火取暖。

火锅还适合行军野炊，带有山野粗犷、醇酏的风味。

这种做法随清军进入北京而流行，语言上也由满式汉语的“锅子”规范成北京汉语的“火锅”，还因火锅专炖羊肉片而称为“涮羊肉”，又依火锅炖菜品种各异而称为三鲜火锅、什锦火锅等，成为风行北京的有名菜肴。

今天北京人喜欢喝粥的饮食习惯，与周围的华北诸地小有不同，这多少与满族旗人喜欢喝粥的饮食习惯有关。

满族主食除饽饽外，就是粥食了，米饭是再其次的。

清宫廷尤爱粥食，御膳房的点心要配以粥食，在《皇帝节次照常膳底档》中，分明记载着皇帝御膳每顿都有几种粥，如粳米粥、小米粥、素粳米粥、薏仁米粥、豇豆粥等。

此外，还有应节气的荷叶粥、藕粥、绿豆粥、肉粥、果汁粥、大麦粥等等。

北京的满族平民一般喝小豆甜粥、豌豆粥、杏仁粥、八宝粥。

现在北京市民不管满汉都喜欢这几种粥类小吃。

.....

<<东方文化与东亚民族>>

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>