

<<训诂方法研究>>

图书基本信息

书名：<<训诂方法研究>>

13位ISBN编号：9787101083583

10位ISBN编号：7101083587

出版时间：2011-12-15

出版时间：中华书局

作者：黄金贵

页数：242

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>

## <<训诂方法研究>>

### 内容概要

作為詞語訓詁成果，本書收錄了8篇。

雖然大小、深淺、體式不同，每篇使用的訓詁方法也不止一種，但諸篇都可印證上述諸法，特別是解物釋名法、同義詞辨釋法。

## <<训诂方法研究>>

### 作者简介

黄金贵，1939年生。  
1961年毕业于杭州大学中文系，留校执教古代汉语。  
现为浙江大学中文系教授、博士生导师。  
长期从事古代汉语教学与研究。  
两次应邀赴欧合作研究。  
主持教育部、省、校课题多项。  
发表训诂论作150余篇，著有《古代文化词义集类辨考》（1995）、《古代文化词语考论》（2001）、《古汉语同义词辨释论》（2002），主编《汉语成语规范词典》（2001）、《中国古代文化会要》（2007）、《解物释名》（2008）。  
成果多次获省、校社科优秀成果奖。

<<训诂方法研究>>

书籍目录

前言

“羹”、“湯”辨考

“病”之本義考

《莊子·秋水》“望洋”新詁

“惡金”辨正

古代“新聞”辨義

說“表”

“望洋興嘆”索解

《現代漢語詞典》古詞語釋義辨正

解物釋名——詞義訓詁的基本法

《說文》“形聲”定義辨正

論形聲字本義的探求

“對文”及相關概念辨

論同義詞之“同”

評“近義”說之誤

論古漢語同義詞的識同方法

古今漢語同義詞辨析異同論

評王力的同源詞與同義詞關係論

論古漢語同義詞構組的標準和對象

《說文段注》的“辨通別”

後記

## &lt;&lt;训诂方法研究&gt;&gt;

## 章节摘录

“羹”、“汤”辨考 羹和汤是现代常闻而蓝不混淆的两类食品，王力说：“羹不是汤，直到今天北方稻羹、汤馓是不一样的。”

其实无论北方南方皆能分辨清楚。

《现代汉语词典》：“羹，通常用蒸、煮等方法做成的糊状食物。”

“汤，烹调后汁儿特别多的副食。”

大致合情，可以代表现代国人对二者的基本判断。

同时，“汤”是大名，“羹”是小名。

广义上汤虽然也是菜肴，但是狭义用法，多汁的汤与少汁的菜是并列的不同门类，如说二菜一汤，三菜一汤。

而羹，介于汤与菜之间，一般属于菜肴。

但是古代的羹与汤却是非常扑朔迷离、模糊不清。

解决这个难题，不仅要理清汉语中两个重要常用词的词义及其内涵的历史变化，更需探知中国饮食史中副食的两个门类的产生与流变。

本文正本清源，先清理古今异说；后按名物结合、循名责实的原则，在饮食史发展的轴线中探究“羹”、“汤”，其物，同时诂正其义。

兹为“羹”、“汤”辨考。

一、剪不断、理遗乱的古代“羹”、“汤” 先时一些词典如《辞源》释“羹”为“和味的汤”，一些古籍今注释“羹”为“汤”，“羹汤”是同义连用。

至上世纪80年代初，王力先生首先发难“上古的羹，一般是带汁的肉，而不是汤。”

到了中古以后，羹和汤就差不多了。

王建《新嫁娘》诗：‘三日入厨下，洗手作羹汤。’

在以后的多次演繹中，反后阐释此论，谓“羹”是指“带汁的肉，红烧肉”，不是汤。

后来出版的《王力古汉语字典》，其《序》中罗列纠正词典释义46例之第一例即是“羹”。

……

<<训诂方法研究>>

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>