第一图书网, tushu007.com

<<中国少数民族非物质文化遗产教程>>

图书基本信息

书名：<<中国少数民族非物质文化遗产教程>>

13位ISBN编号：9787105097418

10位ISBN编号：7105097418

出版时间：2008-11

出版时间：民族出版社

作者：贾银忠 主编

页数：386

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

内容概要

文化遗产是一个民族存在的基石，是一个民族发展的动力。
我国55个少数民族都有自己独特的文化，民族的一切形式和表现，是一个民族区别于另一个民族的重要标志。
本教程在编写过程中，运用多学科理论交叉的研究方法，系统、全面地探讨和研究了中国少数民族非物质文化遗产近年来的生存、抢救和保护现状，对中国少数民族非物质文化遗产进行了界定、分类，还对中国少数民族非物质文化遗产的内涵、范畴、基本特征、形成、价值、整理进行了论述和划分。
编写中还根据少数民族非物质文化遗产所面临的生存现状和自身特点提出了具体的抢救内容与方法，特别是在少数民族的语言、文字、母语口头文学、体态文化、传统戏剧、说唱艺术、技艺文化、活体文化、茶道文化、酒道文化、烹调技艺、医药文化、经济民俗等方面作了深入的论述和讲解。

作者简介

贾银忠，男，1958年生，四川省雷波县人。
1977年以前当过知青，1977年考入西南民族大学，1982年1月毕业留校工作，现为西南民族大学教授，中国少数民族经济硕士点导师。
主讲课程及研究方向：中国少数民族文化、中国少数民族旅游文化学、中国少数民族非物质文化遗产、旅游市场学、生态旅游、旅游资源学、旅游饭店管理、少数民族地区生态经济建设。
著有10部专著，发表学术文章60余篇，参与国家社科基金项目1项，国家级项目1项。
先后主持四川省科技攻关项目3项；省级课题《九寨、黄龙一线旅游业及民族经济文化研究》获委部级成果一等奖。
曾主持和参与规划、管理过国家级旅游风景名胜区及多个星级饭店和一个大型主题公园，并在这些旅游企业中担任高层管理职务。
1992年以来先后策划国家级的旅游项目和文化活动项目3项，另策划省级旅游、文化活动项目4项。

书籍目录

导言第一章 绪论　第一节　非物质文化遗产的来龙去脉　第二节　中国少数民族非物质文化遗产的范畴和分类　第三节　中国少数民族非物质文化遗产的保护　思考题第二章 中国少数民族非物质文化遗产的内涵和特点　第一节　中国少数民族非物质文化遗产的内涵　第二节　中国少数民族非物质文化遗产的特点　第三节　中国少数民族非物质文化遗产的研究　思考题第三章 中国少数民族非物质文化遗产的形成和基本特征　第一节　中国少数民族非物质文化遗产的形成　第二节　中国少数民族非物质文化遗产的基本特征　思考题第四章 中国少数民族非物质文化遗产的价值审视　第一节　中国少数民族非物质文化遗产的价值　第二节　中国少数民族非物质文化遗产的调查方法　思考题第五章 中国少数民族非物质文化遗产的确认要与国际和国家标准接轨第六章 中国少数民族非物质文化遗产的抢救与保护第七章 中国少数民族口头文化遗产第八章 中国少数民族体态文化遗产第九章 中国少数民族传统戏剧和说唱艺术第十章 中国少数民族技艺文化遗产第十一章 中国少数民族民俗文化遗产第十二章 中国少数民族茶文化遗产第十三章 中国少数民族烹调技艺文化遗产第十四章 中国少数民族医药文化遗产第十五章 中国少数民族酒文化遗产

章节摘录

“ 烹调 ”一词最初出现在宋代，词义与“ 烹饪 ”一词基本一样。
近些年来，“ 烹调 ”的词义多指制作各类食品的技术与工艺。
①烹调一词虽出自宋代，但是烹调的产生却是早在原始社会时期，从火的使用开始。
烹调这种活动与人类的生存息息相关，它融入了人类的生活，成为人类生活中的重要组成部分。
随着时间的流逝，烹调这种活动逐渐形成了技艺，并沉淀出自身的文化内涵。
这也就是我们谈到的烹调技艺文化。
我国的民族众多，各个民族都有各自的烹调技艺文化。
特别是我国的少数民族在地理分布上很广，各自形成了富有特色的饮食习惯和独特的烹调技艺文化。
中国少数民族烹调技艺文化遗产是指中国少数民族在各个历史时期生产、生活中世代传承和沉淀的，独特的烹调技艺融人各少数民族的生活中所形成的烹饪文化内涵的总称。
它是少数民族非物质文化遗产的组成部分，有其独特的表现形式，这类遗产具体体现在各少数民族的日常生活之中。
生活在大草原上的蒙古族擅长制作奶制品；生活在青藏高原的藏族擅长以青稞做糌粑；生活在东北的赫哲族用“ 鱼宴 ”来招待贵客；生活在西北地区的维吾尔族擅长烹制手抓饭；而生活在西南地区的傣族人以稻米为主食，擅长烹制香竹饭等。
由于地理、气候和社会发育程度等一系列原因，中国各个少数民族的烹调技艺产生的时间不同，形式各异，体现各民族的特点并且自成系统。
云南南涧彝族的饮食艺术“ 跳菜 ”、满族与汉族的饮食文化精粹“ 满汉全席 ”和云南哈尼族的“ 长街宴 ”等都体现了各自的民族特色。
这些丰富多彩的烹调技艺文化产生于少数民族的生产、生活之中，传承于民间。

第一图书网, tushu007.com

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