

<<中国风俗通史>>

图书基本信息

书名：<<中国风俗通史>>

13位ISBN编号：9787532122561

10位ISBN编号：7532122565

出版时间：2001-11

出版时间：上海文艺出版社

作者：吴玉贵

页数：814

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>

<<中国风俗通史>>

内容概要

风俗的内涵极其广泛，涉及物质生活和精神生活诸多层面，历来有关研究著作论述的范围颇有出入，我们经过多次讨论，在认真吸取前人成果的基础上，力求有所突破。

按其内容和形式，将其分为饮食、服饰、居住、交通、婚姻、丧葬、寿诞、卫生保健、交际、经济生产、娱乐、宗教信仰等大项，并努力探讨各个时代风俗的基本特征及演变规律。

本书按时代划分，共分为原始社会、夏商、两周、秦汉、魏晋南北朝、隋唐五代、宋辽金夏、元明、清、民国十二卷，力图全面系统地反映了中国风俗发展的历史轨迹，至于各卷的章目设置。

本着“求朋同，存小异”的原则，力求反映各个时代的风俗特点。

经过数载的艰苦努力，凝聚了众多中国史学家的智慧与心血，一部追溯华夏民族风俗起源和传承的历史巨著《中国风俗通史》终于与读者见面了。

该书规模宏大，按历史断代划分为原始社会、夏商、两周、秦汉、魏晋南北朝、隋唐五代、宋、辽金西夏、元、明、清、民国等十二卷，力图全面、深入、系统地反映各个时代的风俗特点，同时又呈现不同时期、不同地区的风俗差异，将每一段历史时期中最值得探索的热点、最能反映当时社会生活风尚的事例加以发掘和论述，进而从风俗角度对整个中国历史提供一种诠释和观照。

《中国风俗通史》用详尽的考古和文献史料，生动的叙述、准确的描绘，对中国古代社会生活和风俗的各个方面做了细致入微的揭示和考证。

在理性探讨的同时，也增加了大量感性史料，运用了恰当的文人笔记和古典小说、诗词例证，涉及的人物和场景从帝王到百姓，从宫廷到民间，使全书在严肃的学术氛围中透出活泼、通俗的气息，极尽情态地反映了中国人真实生活的历史。

书籍目录

序导论第一章 饮食风俗 第一节 饮食结构 第二节 饮食方式 第三节 饮酒与饮茶风俗第二章 穿着风俗
第一节 隋唐五代的服制 第二节 服饰风俗 第三节 化妆风俗第三章 居住与建筑风俗 第一节 占宅与
筑宅习俗 第二节 都市与宫殿建筑 第三节 住居建筑 第四节 住宅装饰与起居用具 第五节 园林建筑第
四章 丝绸之路与行旅交通风俗 第一节 丝绸之路交通的发展 第二节 行旅方式 第三节 行旅风俗第五
章 生育与养老保健风俗 第一节 生育风俗 第二节 教育风俗 第三节 医疗保健与敬老风俗 第四节 敬
老风俗第六章 婚姻风俗 第一节 婚姻伦理与观念 第二节 婚姻形式 第三节 婚姻程序 第四节 离婚与
再嫁 第五节 妇女婚姻面面观第七章 丧葬风俗 第一节 丧葬礼仪与观念 第二节 丧葬风俗 第三节 陵
墓制度与葬埋风俗第八章 生产风俗第九章 信仰风俗第十章 节日风俗第十一章 音乐歌舞戏曲风俗第
十二章 百戏与游艺风俗

章节摘录

书摘 3. 千古风流霓裳曲 唐代供奉乐曲名目众多，后世了解较多的是被誉为神仙曲的《霓裳羽衣曲》。

关于《霓裳羽衣曲》的来源，大致有三种不同的说法，《杨太真外传》记叙了其中两种。

一说玄宗登三乡驿，遥望女几山有感，归来作此曲。

故刘禹锡诗有“三乡驿上望仙山，归作《霓裳羽衣曲》”句。

一说据《逸史》，天宝初年，方士罗公远在八月十五夜，折桂枝化桥，侍玄宗往月宫赏月，有仙女舞于广庭，称为《霓裳羽衣》。

玄宗密记其声调，归来后“且谕令官，象其声调，作《霓裳羽衣曲》”。

此外，还有一种说法认为，是玄宗时由河西节度使杨敬述进献的天竺《婆罗门曲》易名而成。

一般认为，《霓裳羽衣曲》应该来源于天竺《婆罗门曲》，经河西传人唐朝宫廷，又在流传过程中增加了一些道教的成分。

通过白居易《霓裳羽衣歌》的描述，可知此曲的大致情况。

全曲“散序”六遍，“众乐不齐，惟金、石、丝、竹，次第发声。

”即所谓“磬箫箏笛递相搀，击1*弹吹声迤迤”。

“中序”十八遍，抒情的歌舞伴奏。

破十二遍，节奏明快，急促跳跃，“繁音急节十二遍，跳珠撼玉何铿锵。

”最后“唳鹤曲终长引声”，以悠长遐远的曲调结束全曲。

《霓裳羽衣曲》清雅飘逸，在唐朝乐坛事有盛誉。

有一则很有名的故事说，有人画了一幅“奏乐圈”，著名诗人画家王维看了以后称“此足《霓裳羽衣曲》第三叠第一拍。

”或召集乐工演奏验看，果然不谬。

此曲流传之广可知。

书摘1 前引唐初僧人义净称，唐人“鱼、菜多共生食”，以五天竺为主的“西国”在食用菜茹时，必须“烂煮”，并加以酥油及各种香料，方才食用。

而且西国也不食“菹菹之类”的菜肴。

揭示了“东夏”与“西国”食用蔬菜的最基本的区别。

从本草类书籍中，约略可以对隋唐五代食用蔬菜的风俗有进一步的具体了解。

1. 生菜种种 在唐代及之前，能够生食的菜似乎都可被统称作“生菜”。

《唐本草注》称芹菜“并堪作菹及生菜”。

《食疗本草》称香薷“又云香戎，去热风。

生菜中食，不可多食。

”而陶弘景则称这种菜，“家家有此，惟供生食。

”结合陶弘景的话可知，《唐本草注》和《食疗本草》中提到的所谓“生菜”，意思就是“生食之菜”。

《证类本草》在“冬葵”下进一步指出了生菜包含的大致种类：“生菜中又有胡荽、芸苔、白苣、邪蒿，并不可多食。

”由此益可证实，当时凡是生食的菜都可称为生菜。

有故事称，长安万年县尉袁守一性情卑下，为了升官，“乃于中书令宗楚客门饷生菜”，最后果然得到了提升。

生菜竟然可以作为升迁的阶梯。

“生菜”这个概念，反映了当时饮食风俗中存在的生食蔬菜的现象。

除了以上诸种蔬菜外，萝卜叶与茺子也可生食。

《唐本草注》称“菜菔(即萝卜——引者)，其嫩叶为生菜食之。

大叶熟啖，消食和中。

”《食疗本草》则记载，茺子“生食，止咳润肺。

” 生食蔬菜的风俗，有时会因时间或地域的不同而有所差别。

如《食疗本草》告诫在三月时，不能生食薤。

《唐本草注》也称：“四季月食生葵，令饮食不消化，发宿疾。

”孙思邈也从养生的角度指出：“十月、十一月、十二月勿食生薤，令人多涕唾。

”除了节气的限制外，地域因素对这种风俗也有影响。

如大致在今秦岭以南、长江上游以北的地区和长江下游地区的人民好生食薹菜，而在关中地区则喜欢食腌制的薹菜，甚至将薹菜径称为“蒞菜”。

通过以上例证，可以对义净记述的唐代生食蔬菜的饮食风俗有更具体的了解。

义净所称“菹菹之类”的饮食风俗，也是隋唐五代饮食风俗中的一个比较显著的特点。

菹，即腌、泡的菜；菹，指切碎用酱调制的酱菜。

上引唐人本草中称芹菜“堪作菹”，关中称薹菜为“菹菜”，都是显例。

另据《食疗本草》记载，河西出九英菘，可在“冬月作菹”，煮作羹食用。

苜蓿也可以在煮后“和酱食之，作羹亦得。

”莼菜则可与鲫鱼一起作羹食用。

薄荷特别适宜与薤一起作菹。

不同种类的酱菜的品质差别是很大的。

文宗开成五年(公元840年)春天，日本僧人圆仁在莱州掖县潘村一潘姓人家吃饭，“就主人乞菜、酱、酢、盐，总不得。

遂出茶一斤，买得酱菜，不堪吃。

”这种无法下咽的酱菜，就是普通农民日常的食物。

2. 外来蔬菜 这一时期食用蔬菜风俗的另一个特点是外来蔬菜品种的输入。

仅仅是在贞观二十一年(公元647年)一年之内，经由泥婆罗国(今尼泊尔)输入的蔬菜至少就有菠稜菜、酢菜、胡芹、浑提葱等许多品种。

此外，甜菜也在唐代经阿拉伯国家传入了中国。

这时人们依照波斯文“gundar”的译音，将甜菜称作“菘苣”或“军苣”。

又，唐代还有一种“新罗种”的茄子，形如鸡卵，颜色稍白。

外来调味品在唐朝也很时兴，其中最有名的是胡椒。

《苏恭本草》称：“胡椒生西戎，形如鼠李子，调食用之，味甚辛辣。

”段成式更明确地指出，胡椒生于摩揭陀国，当地人呼为味履支(merica)。

并说“今人作胡盘肉食皆用之。

”《唐本草》在谈到“西戎”以阿魏能去臭气，经常食用阿魏时，也说“戎人重此(即阿魏——引者)，犹俗中贵胡椒”，可知唐朝人对胡椒是非常重视的。

元载任宰相多年，“权倾四海，外方珍异，皆集其门，资货不可胜计。

”当他败落后，朝廷籍没家中财物，仅胡椒一项就有九百石。

(六)果品 果品不是所有人都有能力消费的副食。

李商隐将“果子皮”、“荔枝壳”作为“富贵相”的象征，表明食用水果主要是有钱有权势者的享受。

唐人李直方曾仿照贡士的品第，对当时食用的水果进行了排名，“以绿李为首，楞梨为副，樱桃为三，柑为四，蒲桃为五。

”有人提议应包括荔枝，他认为荔枝应为“寄举之首”。

又认为按照实际食用的情形，栗子大致也应在八九名之间。

李直方其人唐宗室后裔，曾任大理少卿，他主要是根据唐代长安的饮食风俗来进行排名的，其实这时人们食用的果品远不止以上几种，不同果品在不同地区的重要性也有很大的差别，但是这种排名毕竟在一定程度上反映了各种水果在唐人饮食生活中的地位。

1. 嘉庆李 李树南北各地都可栽种，且滋味甘美，被李直方评为第一。

唐朝洛阳嘉庆坊出的李子最为有名。

据唐人韦述《两京新记》称：“东都嘉庆坊有李树，其实甘鲜，为京城之美，故称嘉庆李。

<<中国风俗通史>>

今人但言嘉庆子，盖称谓既熟，不加李。

” 9世纪初年，嘉庆李已经传播到了遥远的四川。

上文提到，著名诗人白居易在唐宪宗元和十四年(公元819年)任忠州(治临江，今四川忠县)刺史时，曾与万州(治南浦，今四川万县市)刺史杨归厚馈赠胡饼，诗歌唱和。

白居易在《嘉庆李》诗中，记述了杨归厚寄赠“嘉庆李”的事。

称：“东都绿李万州栽，君手封题我手开。

把得欲尝先怅望，与渠同别故乡来。

”感叹自己与嘉庆绿李一样，离别故土，从东都迢迢千里来到四川盆地。

杜甫在成都时，也曾在果园坊觅取绿李果栽，计划在庭院里种植，“草堂少花今欲栽，不问绿李与黄梅。

石笋街中却归去，果园坊里为求来。

”最晚到五代时，陕西产的绿李也被冠上了“嘉庆李”的美名。

钱易称：“秦中绿李美小，谓之嘉庆李，此坊名也。

”似乎他对嘉庆李最初的来源已不甚了了。

此外，唐代还有一种“东韦李，”广泛种植于今内蒙古南部和陕西北部一带。

2. 哀家梨 长安“哀家梨”虽然没有像嘉庆李那样，在广大南北地区到处流播，但它也是长安富贵之家的美食。

据钱易记载：“长安盛要，哀家梨最为清珍，谚谓‘愚者得哀家梨，必蒸吃。

’今咸阳出水蜜梨，雩、杜间亦有之。

父老或谓是哀家种。

”从这段记载判断，梨主要是“蒸吃”的，但是优良品种如哀家梨，却不能蒸食。

一般来说，除蒸食外，梨还可以烤食。

唐肃宗时(公元756-762年)，大臣李泌备受重用，李泌修炼辟谷，肃宗经常深夜亲自在地炉上为他烧梨。

。颖王恃宠，也要吃肃宗烧的梨，肃宗不许，“别命他果以赐之”。

……插图

<<中国风俗通史>>

媒体关注与评论

序历经数载之艰苦努力，集众多专家学者的智慧与成就，这部《中国风俗通史》终于编纂完成了。在此之际，我们作为本书的组织者和参与者，深感欣慰。

风俗在我国悠久的历史中具有举足轻重的地位与作用，历代统治者和儒家士大夫往往将其提到安邦治国的高度。

如西汉时的贾山，在《至言》中指出："风行俗成，万世之基定。

"(《汉书·贾山传》)应劭在《风俗通义》序中也说："为政之要，辩风正俗。

最其上也。

"正因为如此，他们提倡移风易俗，强调教化和示范的作用。

《荀子·乐论》曰："移风易俗，天下皆宁，美善相乐。

"《说苑·政理》曰："圣人之举事也，可以移风易俗，而教道可以施于百姓。

"《孝经》曰："移风易俗，莫善于乐。

"因此，研究中国风俗的历史，总结中国风俗的演变规律和经验教训，不仅有助于人们深入地了解中国历史文化，促进中国历史学、民俗学的建设，而且对于推进当前的两个文明建设，无疑有着十分重要的意义。

关于风俗的含义，古人多有解释，如东汉班固《汉书》卷二八下《地理志》云："凡民函五常之性，而其刚柔缓急，音声不同，系水土之风气，故谓之风；好恶取舍，动静亡常，随君上之情欲，故谓之俗。

"《新论·风俗篇》亦曰："风者气也，俗者习也。

土地水泉，气有缓急，声有高下，谓之风焉；人居此地，习已成性，谓之俗焉。

"从这些古人的论述中可以清楚地看出，"风"就是指因水土、气候、物产等自然条件不同而形成的风尚，而"俗"则是由社会生活条件不同而形成的社会行为习惯。

两者相加，就是风俗，即：风俗是一个地区和民族长期形成的社会风尚和民众习惯的合称。

它是人类社会普遍存在而又非常独特的一种文化现象，像一面镜子，生动而具体地反映了一个国家、一个民族、一个地区各个历史时期的社会风貌，具有地缘性、民族性、传承性、社会性和自发性的特征。

风俗的内涵极其广泛，涉及物质生活和精神生活诸多层面。

历来有关研究著作论述的范围颇有出入。

我们经过多次讨论，在认真吸取前人成果的基础之上，力求有所突破。

按其内容和形式，将其分为饮食、服饰、居住、交通、婚姻、丧葬、寿诞、卫生保健、交际、经济生产、娱乐、宗教信仰等大项，并努力探讨各个时代风俗的基本特征及其演变规律。

从创意到全部书稿交付出版，历时数年。

在此期间，虽然我们反复就全书编纂中的有关问题进行学术商讨，但因整套书的作者较多，编写的时间又比较仓促。

故对全书框架的磨合及各卷的衔接以及其他一些具体问题的把握上仍存在着一些不尽如人意的地方，敬请方家和读者批评指正。

本书按时代划分，共分为原始社会、夏商、两周、秦汉、魏晋南北朝、隋唐五代、宋、辽金西夏、元、明、清、民国十二卷，力图全面系统地反映中国风俗发展的历史轨迹。

至于各卷的章目设置，本着"求大同，存小异"的原则，力求反映各个时代的风俗特点。

本书的编纂和出版，得到了上海文艺出版社领导和有关同志的大力支持和帮助，在此谨表谢忱。

又，本书的编写除运用我们长期积累的资料和研究成果外，还参考和引用了许多学者的研究成果，特在此一并向所有给本书提供借鉴的学人致以衷心的感谢！

陈高华 徐吉军

2001.6

<<中国风俗通史>>

编辑推荐

你了解隋唐五代的历史文化吗？

你了解隋唐五代的风俗吗？

请阅读《中国风俗通史:隋唐五代卷》，《中国风俗通史:隋唐五代卷》详细介绍了隋唐五代风俗的方方面面，在书中你会了解到隋唐五代的服饰、建筑、行旅、戏曲等风俗，读后你会对隋唐五代的社会、历史、文化有个全新的认识。

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>