

<<中国风俗通史:原始社会卷>>

图书基本信息

书名：<<中国风俗通史:原始社会卷>>

13位ISBN编号：9787532122219

10位ISBN编号：7532122212

出版时间：2001-11

出版时间：上海文艺

作者：宋兆麟 著

页数：599

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:原始社会卷>>

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。

<<中国风俗通史:原始社会卷>>

书籍目录

序导言 第一节 什么是原始风俗 第二节 风俗的起源 第三节 原始风俗的演变第一章 饮食风俗 第一节 食物结构 第二节 食物加工 第三节 烹饪技术 第四节 炊食用具 第五节 饮食风尚第二章 穿着风俗 第一节 服装 第二节 人体装饰 第三节 服饰的起源 第四节 服饰的演变和功能第三章 居住风俗 第一节 从穴居到构屋 第二节 住所的种类 第三节 从用火到取火 第四节 炉灶设施 第五节 家具第四章 行旅交通风俗 第一节 陆路交通 第二节 水路交通第五章 生育风俗 第一节 生育观的演变 第二节 诞儿风俗 第三节 产翁制 第四节 儿童教育 第五节 成年仪式第六章 婚姻风俗 第一节 野合婚 第二节 走访婚 第三节 对偶婚 第四节 伙婚 第五节 单偶婚第七章 丧葬风俗 第一节 丧葬种类 第二节 葬具 第三节 葬式 第四节 墓地 第五节 随葬品 第六节 迁葬.....

<<中国风俗通史:原始社会卷>>

章节摘录

书摘 利用导管饮酒，关键在于哂。

因为酒和其他液体一样，有常处永平状态的性质，它能从高处向低处流动。

但是饮酒时。

饮者都环坐在酒瓮周围，人的头部大大高于瓮内酒的水平面，在这种情况下，酒是不会自动流出的，只能由饮者用劲哂，才能把酒吸上来。

这就是哂酒的由来。

最初的哂酒方法，是受饮水方法启发的，并不用藤枝等导管，而是用嘴直接哂。

从有关史料看，哂酒是集体饮酒的形式，一般是在地上放一酒坛，坛口插一藤或竹管，众人环坛而坐，依次轮流饮酒。

在《琼黎一览·宴会饮食》的画面上，一侧有两个人在击锣，一人敲鼓而舞，另一侧有一人正在张弓劲射一只奔鹿，广场中央有五个人围着两个酒坛哂酒。

画上有文字说明：“择空地置酒数坛，宰所蓄牛羊猪鸡鸭之类而烹之，男女席地杂坐，饮以竹竿，就坛而吸，互相嬉闹。

”哂酒时，也有在一个酒坛里插几个导管的现象。

由此看出，哂酒是一种原始的集体饮酒方法。

当然，哂酒虽然是古代的饮酒方法，由于历史发展不平衡，在不少民族地区还保留着。

《百夷传》：“酒或以杯，或用筒。

”注曰：“假若干酿酒，则渍以水一满瓮，插筒于中，立标检验其盎数，人各以次举筒哂之。

”其他民族也流行哂酒，高山族、彝族、黎族、羌族、摩梭人以空心竹竿，傣族以蕨竿，仡佬族以藤竿，苗族以芦竿。

作者在海南黎村看到，该族在陶壶内插藤、或若干竹竿，竹竿下端劈为若干股，编成枣核状漏孔。

吸酒时，众人环壶而坐，依次哂酒。

当人哂竿时，酒入而糟在外，使竹竿畅通，否则糟会堵住吸竿。

书摘1 现在让我们具体看看史前时代的煮饭技术吧。

在南方发现的浙江河姆渡遗址，出土陶釜等炊具最多，发现的水稻遗迹也相当丰富，有趣的是，在有些陶釜上，常常附有烧焦的锅巴，据研究是米饭的残渣。

这是当时以大米饭为主食的特征，而陶釜正是炊煮用具。

正如民族学资料所表明的，陶釜只能煮稀饭，不能煮干饭，这是用陶炊具煮饭的局限性。

河姆渡文化是分若干期的，该文化早期只有釜没有甑，说明当时只煮粥，吃稀饭。

到了河姆渡文化第三期，又出现一种新炊具——甑，它标志蒸干饭的出现。

一般人认为陶甑是炊具，但是空足甑煮水是可以的，煮粥或煮干饭会把空足塞满，又不便于搅动，因此它不适合煮饭，而适合煮水，煮较大块状食物，如芋类、肉类，如果在底部加一种笊子，也可蒸煮食物。

正因为空足甑不便煮饭，后世多改为实心甑，或者甑足变小，又趋于陶罐、陶釜变化。

应该肯定地说，北方煮食小米、黄米，照例是煮粥，而不是煮干饭。

有一点应该指出，无论是黎族、独龙族，还是门巴族、珞巴族，他们煮粥时并不单纯煮米饭，其中也掺入一些野菜，甚至加些兽肉。

从后世文献记载推知，粥也有不少种，《左传·昭公七年》：“饘于是，粥于是，以糊余口。

”还有一种粥为酏。

《周礼·天官·酒正》郑注：“今之粥……酏饮，粥稀者之清也。

”贾疏：“即今之薄粥。

”这些粥均起源于史前时代，有稀粥、较干的粥、菜粥、肉粥等。

2. 蒸 使用陶器煮食，虽然开创了煮食的新纪元，对人类饮食文化作出了重大贡献，但是由于陶质易坏，煮稀粥尚可，煮菜、煮肉也没问题，但是煮干饭就不适应了。

其实，随着农业的发展，粮食产量的增加，人们不仅要吃稀饭，也要吃干饭，那么怎样才能用陶器煮

<<中国风俗通史:原始社会卷>>

干饭呢?这就要改进炊具和炊煮方法。

陶器煮干饭的毛病,是饭容易与陶炊具底部粘连,当人们揭起锅巴时,很容易把不坚固的陶器弄坏。

从河姆渡文化陶釜残片保存大米锅巴看出,当时煮粥也容易粘连,人们不小心就把陶釜弄破裂了,从而留下不少有锅巴的残片。

为了解决上述矛盾,必须使陶炊具与食物有一定距离,但是其中的水是不可缺少的。

如果在陶釜或陶罐下部盛水,中间加一层有孔的箅子,箅子上放食物,这样在炊具下点火煮饭,同样能达到熟化食物的目的。

但是这种炊事方法已经不是煮,而是蒸了,从而发明了蒸干饭的甑子。

《古史考》:“黄帝作釜甑”,“黄帝始蒸谷为饭,烹谷为粥”。

甑子是利用蒸气上流而把食物蒸熟的炊具,实际有两部分:下部仍然是与火接触的罐、釜等炊具,内贮水,当下面升火后,把水煮沸,但是水中并不放米;上部放一个盆或罐状器皿,平底,底部有若干孔,将其架在有蒸气的炊具上,然后盛淘好的米或其他食物,上边加盖,经过一定时间的蒸煮后,其中的生米就做成熟饭了。

我们将上部器皿称为甑子。

甑于是蒸饭用的,自然是干饭,但不能单独使用。

甑子的最大特点是底部有若干孔眼,便于蒸气流通,这种底称箅。

陶炊具无箅煮粥,有箅蒸饭,说明蒸饭必用箅子。

《说文》:“箅,蔽也。”

所以做甑底。

”段注:“甑者,蒸饭之器,底有七穿,必以竹席蔽之,米乃不漏。”

”由此看出,在甑底必放“竹席”,称箅架、竹箅,防止米下漏。

蒸煮食物的炊具,不限于一种,还有一种专门的炊具——甗,甗是一种较大的专门蒸食炊具。

上部为甑,下部为鬲,上下层之间有一层箅子。

上下部多是连在一起的整体器,也有上下分离的。

《尔雅·释畜》:“善升甗。”

”郭璞注:“甗,山形似甑,上大下小。”

”使用甗蒸饭时,先将陶甗置于火塘之上,鬲内盛水,待水沸腾时,放置箅子,倒米于箅上,加盖,经过一定时间后就能把饭蒸熟了。

据作者在民族地区的观察,蒸食物远远不仅甑甗之属,只要下边有煮水的炊具,上边放置有带孔器底的器皿,就可把食物蒸熟。

如海南黎族并没有甑、甗,他们在制陶时,在陶釜内壁中央对称安几个乳丁或棱角,其上放置竹箅,就可以蒸米饭或芋头了。

在钱山漾良渚文化出土一件陶鼎,鼎内壁中央有一周突棱,这也是放置箅子的部位,说明也可用陶鼎蒸食物。

其实,有些远古陶罐器身很高,又是口大底小,侧视如梯形,如辽宁富河文化、红山文化、小珠山文化和新乐文化,都以夹沙陶罐为炊具,如果下面贮水,中间安置箅子,上部完全可以蒸食物。

蒸食方法,不仅可蒸米饭,也可蒸芋薯类食物、面食,包括有馅的面食,从而增加了食物种类,扩大了食物来源。

由于食物与炊具内沸水有一定距离,蒸法不易烧糊食物,避免了食物的浪费,熟化可以得到易于消化的食物。

但是蒸法时间较煮的时间略长,必然浪费较多的燃料,这是蒸法的不足。

不过,随着蒸、煮炊具的出现,人们也发明了陶灶。

我国原始社会有四种形制的陶灶:一种为盆状或簸箕状,其上架炊具,如北辛文化、半坡仰韶文化、河姆渡文化均有出土,宛如一个火盆架炊具,火力集中,节省燃料。

一种是盆形鼎,由盆加三足而为之,如庙底沟遗址有出土。

一种为筒状,流行于龙山文化;还有一种是陶釜与筒形灶的连体,也流行于龙山文化。

<<中国风俗通史:原始社会卷>>

但陶灶分布不广，出土不多，是一种地方性的炊具支撑物，不用于火塘之上。

从世界范围史前饮食烹饪看，人类先实行烧烤，陶器发明以后，才普遍实行煮食，但是这时已经出现了明显分化：以粮食为主食的民族，不管是食大米还是食小米，都以煮食为主要烹饪形式；有些以面食为主的民族则继续发展了烧烤技术，发展了烘法，这种方法在国外较为流行。

煮食水分不易掌握，火候也不好控制，所以必须拌以搅动，防止糊锅底。

蒸法却解决了这一矛盾，并且可以烹饪干饭、面食。

蒸食是人类饭食水平提高的重要标志。

以上是史前的基本烹饪方法。

应该指出，陶器在烹饪史上。

具有划时代的意义，开创了我国烹饪技术的新时代。

但是它局限于蒸煮而已。

中国烹饪技术的最大特点是利用油脂炒炸食物，陶器对此是无能为力的，从而限制了当时烹饪技术的发展。

只有金属炊具产生以后才使烹饪技术有高度发展。

从考古资料看，远在四千年前已发明了青铜器，但数量少，基本是小件工具、装饰品，不能也不可能代替陶器在烹饪中的地位。

商周时期为发达的青铜时代，但是青铜主要应用于武器、礼器和少量生产工具，至于用青铜制作炊具还是较少的，只限于少数贵族。

战国以后铁才广泛使用，尽管如此，陶器还是主要的炊食用具。

只有到了汉代才普遍使用铁质炊具，引发了中国饮食的又一次革命。

从上述烹饪技术的变化看出，史前饮食技术发生三次革命。

.....插图

<<中国风俗通史:原始社会卷>>

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:原始社会卷>>

编辑推荐

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。

接其内容和形式,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。

<<中国风俗通史:原始社会卷>>

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>