

《话说春节》

图书基本信息

书名：《话说春节》

13位ISBN编号：9787532551224

10位ISBN编号：7532551229

出版时间：2008-12

出版社：萧放 上海古籍出版社 (2008-12出版)

作者：萧放

页数：128

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《话说春节》

前言

春节，作为中华第一节，她在中华民族文化体系中有着特殊的位置。说特殊，因为她不像一般普通的生活文化现象，可以简单替换或改变。春节，在数千年的传承发展中形成为一个巨大的历史文化传统，她负载着厚重的文化积淀，是亿万中国人的情感的聚合。“有钱没钱，回家过年。”过年回家团聚，成为中国人的一种文化习惯。过年不仅在于享受久别亲人相会的快乐，更重要的是寻求文化的归属感与心灵的安顿。中国人的春节与西方的圣诞有着相似的文化功用，而且春节更充满人情伦理色彩。在辞旧迎新的年节时间中，人们以鞭炮的声响、年画春联的色彩、龙舞狮舞的跃动、迎春锣鼓的喧阗，迎接中国新年。中华民族是温柔敦厚、保守传统的民族，同时也是进取兼容、求变趋新的民族。春节作为中国的标志时间，充分体现着中国人的传统情怀与更新意识。每当春节降临的时刻，既是中华儿女温习家族传统、重演回归仪式的时机，也是精神更新、迎接未来之时。一元复始，万象更新。王夫之说得好：“天地之化日新”。我们的春节虽然古老，但永远年轻。

《话说春节》

内容概要

《话说春节》用通俗的语言、翔实的文献资料和精美的图片，详细介绍了与春节相关的文化和习俗，以便广大读者更好地继承我国优秀传统文化，弘扬春节文化。春节是我国最大的传统节日，距今已有两千年的历史，并至今仍保持着旺盛的生命力。

《话说春节》

作者简介

萧放，男，湖北黄冈市英山县人。1960年11月生。1983年、1986年先后在湖北大学本科、江西师大研究生毕业获史学学士、硕士学位。1986年开始在江西师大、湖北大学担任科研教学工作，1989年任讲师职务。1991年至1992年在北京师大中文系作访问学者。1993年破格晋升为副教授。1996年入北京师范大学中文系师从著名民间文艺学家、民俗学家钟敬文教授，攻读民俗学博士学位，1999年6月获民俗学博士学位。

《话说春节》

书籍目录

前言
一、春节的起源
二、春节的演变和发展
1. 汉代的正旦
2. 魏晋南北朝的元正
3. 隋唐的元日
4. 宋元明清的元旦
5. 近代以来春节的沉浮
三、春节的传统习俗
1. 送旧年
2. 过大年
3. 迎新年
4. 新春礼俗
5. 正月十五“闹元宵”
四、文艺作品中的春节
1. 古代诗词中的春节
2. 小说中的春节
五、春节的现代意义
1. 春节是聚合民族情感的重要力量
2. 春节是滋养民族文化精神的重要方式
3. 春节是重要的民族文化遗产与文化资源
4. 春节正在成为世界性的节日

《话说春节》

章节摘录

插图：尊卑列叙，典而有章。衣裳鲜洁，黼黻玄黄。清醑盈爵，中坐腾光。珍膳杂遝，充溢圆方。笙磬既设，箏瑟俱张。悲歌厉响，咀爵清商。俯视文轩，仰瞻华梁。愿保兹善，千载为常。欢笑尽娱，乐载未央。皇室荣贵，寿考无疆。"穿着干净漂亮的衣裳，享受着珍奇的美味，徘徊在装饰华丽的殿堂之上，希望这种快乐永远持续，祝福尊辈万寿无疆。由于《荆楚岁时记》的记载，我们能确知魏晋南北朝元日的具体节俗。该书为南朝人宗懔所撰，记述了当时荆楚一带岁时节日民俗。荆楚处于中国南北东两的过渡地带，其民俗荟萃五方，其节日民俗具有代表意义。正月一日是"三元之日"，所谓三元，即岁之元、时之元、月之元，也就是说正月初一是岁首、四时之首、一月之首。元日人们鸡鸣而起，先到门庭前燃放爆竹，"以辟山臊恶鬼"。然后一家大小都穿戴整齐，依次拜贺尊长。拜贺时要进奉椒酒、柏叶酒、屠苏酒等，人们在元日饮桃汤、吃胶牙糖，并尝五辛盘，即以葱、蒜、韭、蓼蒿、芥等五种辛辣味组合的菜肴，以在春日之初疏通五脏之气，还食用鸡蛋一枚，服用中药"敷于散"（柏子仁、麻仁、细辛、干姜、附子等搭配而成）一剂。元日的饮食目的在于强身健体、辟邪祈福。

《话说春节》

编辑推荐

《话说春节》主要介绍了春节的起源、春节的演变和发展、春节的传统习俗、春节的现代意义等内容

《话说春节》

精彩短评

- 1、想过从前的春节
- 2、春节

1、《话说春节》的笔记-春节习俗

老婆老婆你莫馋，过了腊八就是年。腊八过了就意味着进入了年节阶段。腊八这天人们要吃应节令的腊八粥。因此又有“报信儿的腊八粥”之说腊八节的前身是古代的腊日，腊日在上古时代是最重要的年终祭祀日。在神灵信仰浓郁的上古社会，人们认为人类的生存来源于自然神灵的恩赐，因此在年度周期更替之际，要举行盛大的神灵祭祀就确定在腊日，也就是岁末的几天举行。人们在腊日这天陈上祭品，祭祀上天与自然万物之神，同时也要祭祀祖先。腊日在上古相当于后来中国大年。

.....（省略3页腊八传说）

腊八粥作为传统的节令食品，它有特定的食物配方与烹制方法。《武林旧事》记载了宋代杭州腊八粥的配方，寺院、人家都用胡桃、松子、柿、栗等烹制腊八粥。腊八粥的原料为米与果品，掺入果品越多越好。明朝宫中的烹制方法是：在腊八前的数日将红枣锤破泡汤，到腊八早上，加入粳米、白果、核桃仁、栗子、菱米煮粥。民间虽然没有宫中讲究，但同样“杂五谷米并诸果，煮为粥，相馈遗”。

《话说春节》

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：www.tushu000.com