

●北大版新一代对外汉语教材·文化汉语系列

留学生中级文化读本(I)

中国传统 文化

与现代生活

张英 金舒年◎主编



**Chinese Traditional Culture
and Modern Life**

北京大学出版社

北大版新一代对外汉语教材·文化汉语系列

中国传统文化与现代生活

留学生中级文化读本(I)

张 英 金舒年 主编

张 英 金舒年 编著

刘立新 钱 华

赵昀晖 英译

北京大学出版社
·北京·

图书在版编目(CIP)数据

中国传统文化与现代生活:留学生中级文化读本(I)/张英 金舒年 主编.
—北京:北京大学出版社, 2003. 6

ISBN 7-301-06002-5

I. 中… II. ①张… ②金… III. 传统文化—中国—对外汉语教学—语言读物
IV. H195.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 093447 号

书 名: 中国传统文化与现代生活——留学生中级文化读本(I)

著作责任者: 张 英 金舒年 主编

插图作者: 王家琪 唐 璐

责任编辑: 吕幼筠

标准书号: ISBN 7-301-06002-5/H·0810

出版者: 北京大学出版社

地 址: 北京市海淀区中关村北京大学校内 100871

网 址: <http://cbs.pku.edu.cn>

电 话: 邮购部 62752015 发行部 62750672 编辑部 62752028

电子邮箱: zpup@pup.pku.edu.cn

排 版 者: 华伦图文制作中心 82866441

印 刷 者: 北京大学印刷厂

发 行 者: 北京大学出版社

经 销 者: 新华书店

787×1092 毫米 16 开本 13.375 印张 340 千字

2003 年 6 月第 1 版 2003 年 6 月第 1 次印刷

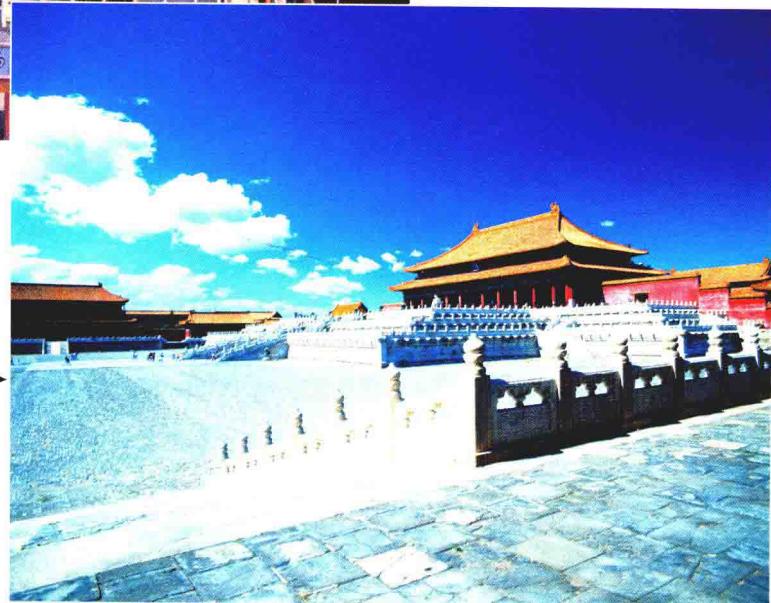
定 价: 38.00 元

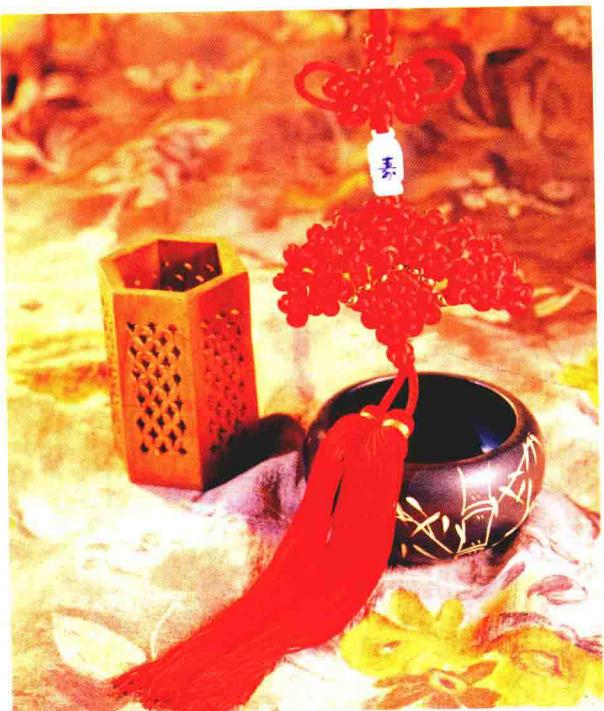


天
安
门



↑ 故宮
→

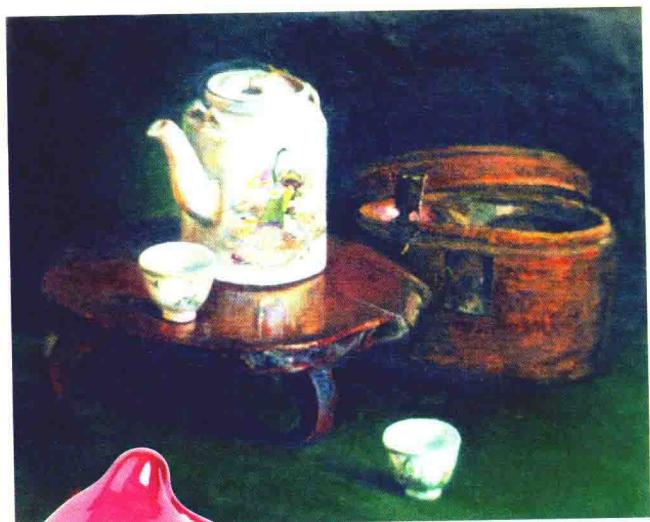




中国结



蓝花瓷器



茶 具



剪 纸

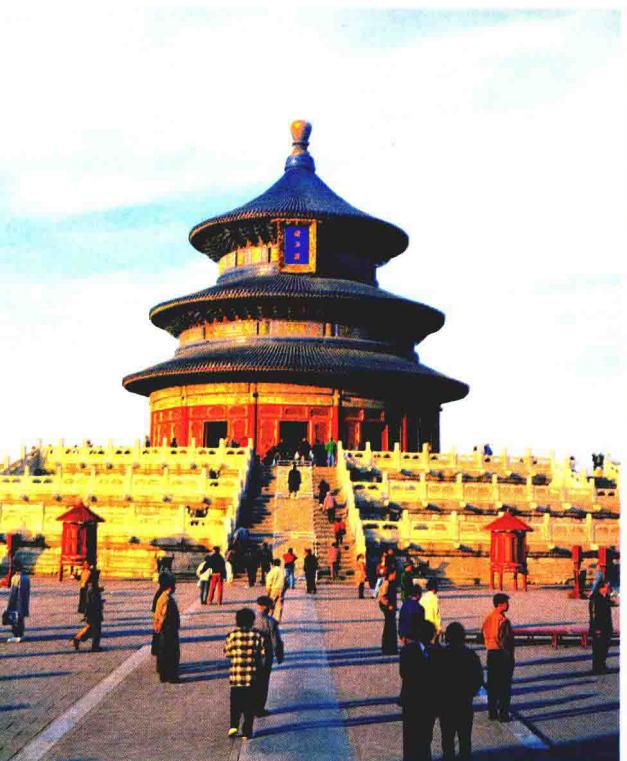
试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbook.com



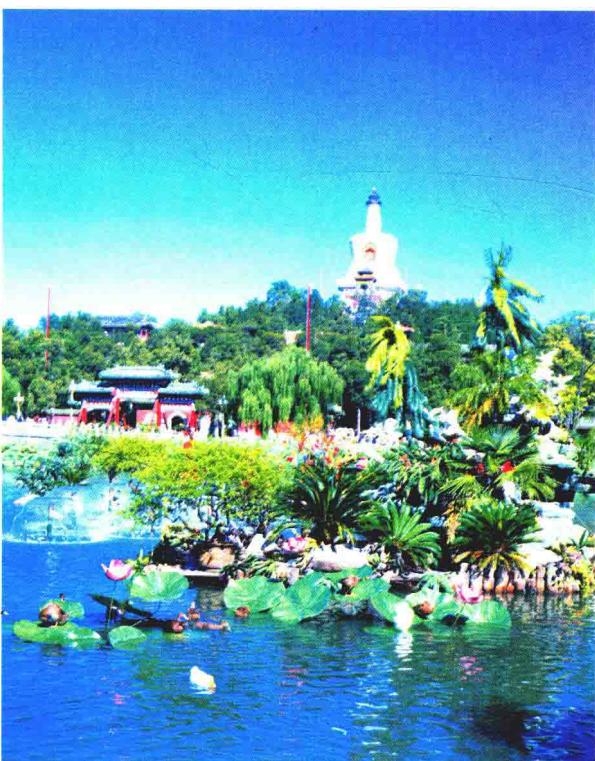
杨贵妃



长城



天坛



北海



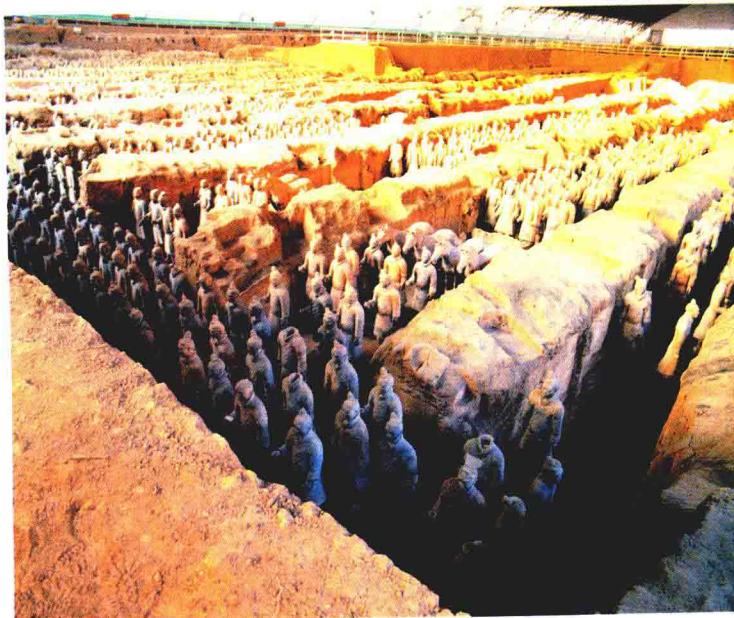
孔子



天问——屈原



太白醉酒



兵马俑



序 言

中国是世界上有着几千年历史的文明国家，她为人类进步所创造的灿烂文化作为世界文明宝库中珍贵的遗产被继承下来。这些优秀的文化遗产代代相传，成为中国人民建设自己国家的强大精神支柱和力量源泉。

对外汉语教学的任务是教授标准汉语和中国文化：离开了前者，了解中国文化就是一句空话；离开了后者，汉语也很难传播开去。二者之间关系紧密，很难截然分开。

怎样看待对外汉语教学中的文化教学问题，一直是人们长期关注的问题。张英、金舒年等老师在这方面做了深入的探索和实践，张英曾发表过专门论述对外汉语与文化教学的文章。经过几年的努力，继《中国传统文化与现代生活》（高级本）之后，《中国传统文化与现代生活》的中级本（I、II册）又即将出版问世了。这套教材不仅填补了外国留学生长期进修班课程设置的空白，拓宽了教材建设的领域，同时也为对外汉语教学开辟了新的途径。

该教材无论选材、体例都富有创新意识。选材多从外国留学生的视角出发，通过比较，折射出中西文化各自的光芒。特别是中外人物的对话，既是一种不同文化之间的交流，又是不同民族心理之间的沟通。

该教材通过一横一纵，展示中国传统文化的演变及其魅力。课文信息量大，对话深入浅出，注释背景详尽，练习巩固理解，可谓匠心独具。

我读了全文，觉得这是一套难得的文化教材，是用她们的心血凝结而成的，相信会受到外国留学生的欢迎的。

北京大学对外汉语教育学院教授 郭振华

（经本人同意，沿用《中国传统文化与现代生活》高级本序言）



前　　言

2000年，我们编写并出版了《中国传统文化与现代生活》的高级本。现在，我们将它的姊妹篇中级本奉献给大家。

作为一套系列性的文化教材，《中国传统文化与现代生活》中级本的编写主旨，与高级本保持着连续性，即选择中国传统之中富有代表性的文化点，着重从源、流两个方面展示中国传统文化的魅力及对现代社会生活的影响，使学习者对中国文化和中国社会都有所了解。

中级本分为Ⅰ、Ⅱ两册，每册六个单元，每个单元二至四课，每册总计为十八课，Ⅰ、Ⅱ册一共三十六课，供一学年使用。

中级本的每课由提示问题、课文、对话、词语、专有名词、注释、练习和补充阅读八部分组成。其任务和作用分别为：提示问题是文化点热身，课文是导入，对话是展开和深入；词语、专有名词、注释、练习和补充阅读则是围绕本课所涉及的文化内容和社会现象，从掌握词语、丰富知识、理解文化和社会、培养运用能力等方面设置的，目的是让学习者巩固从课文和对话中所学到的知识，并结合实际来认知中国文化和现代社会，提高进行深层交流的能力。

本教材力求体现如下特点：

1. 丰富性：一是通过单元选题，尽可能多地覆盖留学生感兴趣的、并在现代生活中依然充满活力的传统文化和文化现象；二是在语言难度允许的范围内，通过课文、对话、专有名词、注释和补充阅读，把每个文化点的相关知识及社会信息呈现出来，使学习者能最大限度地获取这些知识和信息。

2. 实用性：学以致用，是本教材追求的目标。实现这一目标的途径，一是讲述的内容都是在现代中国社会依然活跃的文化成分，学习者有机会接触和了解它们；二是课文和对话的语言通俗，传导的知识和信息贴近生活，便于学以致用。

3. 趣味性：以学习者感兴趣的文化点或文化现象作为课文的内容，以通俗生动的语言展开文化知识的对话，用幽默形象的图画把抽象的概念与直观的形态结合起来，使读、观、想的连锁精神活动变得更加有趣。

《中国传统文化与现代生活》是一本文化读本。从语言水平的角度来看，它适合中等汉语水平的学习者使用；从了解中国传统文化和现代生活的角度



中国传统文化与现代生活

来说,对具有较高汉语水平的学习者,特别是预科生或本科低年级的留学生,这套教材也是很适用的。

尽善尽美是我们的理想和追求。然而,我们深知这套教材离我们的理想和追求还相差得很远。我们期待着使用者的反馈信息和宝贵意见。

全体编著者

2003.1.20

人物介绍



孙静怡 (Sūn Jìngyí) 女,中国人



刘文涛 (Liú Wéntāo) 男,中国人



玛利亚 (Mǎlìyà) 女,欧洲人



托马斯 (Tuōmǎsī) 男,美洲人



山本惠 (Shānběn Huì) 女,日本人



金元智 (Jīn Yuánzhì) 男,韩国人

说明:以上人物均为虚拟,与现实生活中的同名同姓者无关。他们都是三十岁的年轻人,彼此之间的关系是朋友。



目 录

序 言	1
前 言	3

一 民风民俗

第一课 民以食为天	1
第二课 你属什么?	12
第三课 明月几时有	22
第四课 酒满茶半	32

二 语言文字

第五课 南腔北调	42
第六课 汉字的来历	52
第七课 语言中的盐——成语	62

三 名胜古迹

第八课 不到长城非好汉	75
第九课 地下长城兵马俑	87
第十课 六朝古都北京	96

四 工艺美术

第十一课 剪纸·风筝·中国结	108
第十二课 文房四宝	116

五 历史人文

第十三课 上下五千年	126
第十四课 仁者爱人	137
第十五课 一代明君李世民	148
第十六课 丝绸之路	157

六 体育娱乐

第十七课 中国功夫	169
第十八课 赛龙舟	178

附 录

中国历代纪元简表	187
词汇总表	188



第一课 民以食为天

你知道中国的四大菜系吗？它们各有什么特点？

我们常吃的北京烤鸭、涮羊肉等属于什么菜系？

近年来中国人的饮食结构发生了什么样的变化？

课 文

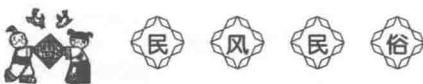
关于“东坡肉”的传说

“苏堤春晓”是杭州西湖十景的第一景，这苏堤是苏东坡在杭州做官的时候修筑的。当时他疏浚了西湖，建了这个堤，使四周的农田不怕水灾，不愁旱灾，为老百姓做了一件好事。

有一年，老百姓丰收以后，为了感谢苏东坡疏浚西湖，到过年^①时节，抬猪担酒来给他拜年^①。苏东坡收下了猪肉，叫人切成方块，烧得红酥酥的，然后按疏浚西湖的民工名单，把肉挨家挨户分给他们过年。大家看到苏东坡不忘民工，更加爱戴他，就把他送来的肉叫做“东坡肉”，吃的时候也更觉得味道鲜美可口。

杭州有家大菜馆的老板见人们都夸东坡肉，就和厨师商量，也





把猪肉切成方块，烧得红酥酥的，挂出了“东坡肉”的牌子，供应给顾客。

这道新菜一出，那家菜馆的生意就兴旺极了，从早到晚，顾客不断。别的菜馆看得眼红，也都学着做起来。一时间，大小菜馆家家都做东坡肉，于是风行全城，成为名菜。

朝廷中有个与苏东坡为敌的大臣听说后，就来到杭州，把所有菜馆的菜单全部收集起来，回到京城马上就去见皇帝，他说：“皇上呀，苏东坡在杭州做了很多坏事，老百姓恨不得要吃他的肉呢！”

皇帝说：“你怎么知道？可有什么证据呀？”

那人就把一大叠油腻腻的菜单呈了上去。皇帝本来就糊涂，他一看菜单，也不分青红皂白^②，立刻传下一道圣旨，解除了苏东坡的官职，把他发配到海南去了。

苏东坡离开杭州后，杭州的老百姓忘不了他的好处，仍像过去一样赞扬他，把他疏浚西湖时修筑的堤称为“苏堤”，还公推东坡肉为杭州第一道名菜。

(根据甘肃人民出版社《中国风俗故事集》(下册)改写)



玛利亚



刘文涛

玛利亚：我去杭州旅游的时候品尝过东坡肉这道菜，真的是名不虚传：肥而不腻，入口即化，味道好极了。在中国菜里面，还有像这样用人名来做菜名的情况吗？

刘文涛：还有一些，比如像大家比较熟悉的麻婆豆腐、宫保鸡丁、宫保肉丁、夫妻肺片等等，都是这种情况。几乎每一个这样的菜名中都包含着一个有意思传说故事。

玛利亚：我听说中国菜的品种非常丰富，分成很多的菜系，你上面提到的这些菜都是属于什么菜系的呢？

刘文涛：我们先来看看中国菜有哪些菜系。人们常说的八大菜系，



指的是川(四川)菜、鲁(山东)菜、粤(广东)菜、苏(江苏)菜、湘(湖南)菜、浙(浙江)菜、闽(福建)菜和徽(安徽)菜。刚才我们提到的那几个菜,除了东坡肉从它的产生地来看属于浙菜以外,其他几种都是川菜中的名菜。

玛利亚: 川菜的味道一般都是辣中带麻,对我这样爱吃辣的人来说很过瘾。这可以说是川菜的一大特点吧?

刘文涛: 当然可以这样说。不过川菜的味道不光有麻辣的特点,它的调味非常多样。就拿辣味来说,有家常味、鱼香味、酸辣味和糊辣味等很多种。由于川菜的调味富有变化,菜式繁多,可以做到一年三百六十五天,天天不重复,一日三餐,餐餐花样翻新。

玛利亚: 哇,我还以为川菜的特点就是麻辣呢。我和朋友去饭馆吃饭的时候,常常喜欢点一个拔丝的菜,把它当做餐后的甜点。现在拔丝菜的品种越来越丰富了,真是让人百吃不厌,我特想知道这个菜是属于什么菜系的。

刘文涛: 拔丝菜是鲁菜中独具特色的一个类型,现在已经风行全国了。

玛利亚: 鲁菜的发源地山东是孔子的老家,那里的菜肴一定很有特色吧?

刘文涛: 没错儿。鲁菜的历史很悠久,它吸收了南北菜肴的不同特点,适应性很强,在北方地区广泛流行,而且还进入了宫廷。它选料精细,善于使用高档材料,做出厚味大菜,这是鲁菜的最大特点。比如它的海鲜菜,味道鲜香浓郁,风格与粤菜中的海鲜完全不同。

玛利亚: 粤菜这几年非常流行,是不是因为现在大家都吃腻了用普通材料做的菜,喜欢尝试一些用新奇材料做的菜?

刘文涛: 你这句话还真是说出了粤菜的一大特点,就是选料广博,奇而且杂,特别喜欢鲜活的海产品和野味。

玛利亚: 你是说什么动物都可以用来做菜吗?

刘文涛: 那当然不行!这几年国家陆续颁布了一些关于保护野生动



物的法律，大家都必须遵守。而且现在保护环境、保护动物是一个世界潮流，是对我们人类的未来有利的好事。粤菜中的野味，也一定得是在符合国家规定的前提下才能选用，否则就违法了。

玛利亚：那粤菜还有别的特点吗？

刘文涛：粤菜的口味偏向于清、鲜、爽、淡，而且还很注意配合季节的变化：夏秋天气很热，菜的口味就偏于清淡；冬春凉爽，菜的口味就偏于浓郁。而且粤菜的配菜和调料也特别丰富，这对于它的独特风味的形成也起了很重要的作用。

玛利亚：在你说的这些菜系中，没有一个北京菜系，那北京烤鸭怎么算呢？

刘文涛：北京烤鸭不属于什么菜系，是一种独立的特色菜。类似的情况还有不少，比如山东曲阜的孔府菜，有益健康、遍及南北的素菜，还有大众化的涮羊肉，保健益寿的药膳，丰富多样的饺子什么的，都别有风味，很受欢迎。

玛利亚：中国好吃的东西太多了。我来中国才一年，可体重增加了十斤，看来不减肥是不行了，已经到了非要控制饮食不可的时候了。

刘文涛：这好像是一种现代文明病吧？原来中国人的饮食结构是以粮食和蔬菜为主，所以身材普遍都比较单薄。现在生活水平提高了，人们的饮食结构发生了很大的变化，每天吃的肉类食品越来越多，体重超标的人也多起来了，以至于吃减肥药都成了时尚。

玛利亚：我觉得应该提倡通过调整饮食结构和运动来保持体重，吃减肥药不是个好办法。

刘文涛：我完全同意你的看法。俗话说：白菜豆腐保平安^③嘛！

玛利亚：我本来今天想请你吃涮羊肉的，为了咱们的健康，所以就先免了吧。

刘文涛：啊？！



词 语

1. 修筑	xiūzhù	build
2. 疏浚	shūjùn	dredge
3. 水灾	shuǐzāi	flood
4. 旱灾	hànzāi	drought
5. 红酥酥	hóngsūsū	red and soft
6. 名单	míngdān	list
7. 爱戴	ài dài	love and esteem
8. 鲜美可口	xiānměi kěkǒu	delicious
9. 厨师	chúshī	cook
10. 供应	gōngyìng	supply
11. 兴旺	xīngwàng	prosperous
12. 眼红	yǎnhóng	be envious
13. 风行	fēngxíng	prevailing; popular
14. 朝廷	cháotíng	imperial government
15. 大臣	dàchén	minister(of a monarchy)
16. 恨不得	hènbude	be eager to
17. 证据	zhèngjù	proof
18. 油腻腻	yóunì	oily
19. 圣旨	shèngzhǐ	imperial edict
20. 解除	jiěchú	relieve; remove
21. 官职	guānzhí	official position
22. 发配	fāpèi	send sb. to a remote place
23. 公推	gōngtuī	recommended by the public
24. 品尝	pǐncháng	taste
25. 名不虚传	míng bù xū chuán	have a well-deserved reputation
26. 过瘾	guòyǐn	satisfy; very satisfied
27. 调味	tiáowèi	flavor
28. 富有	fùyǒu	rich
29. 繁多	fánduō	numerous