

《中韩文化谈》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2013年01月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787301219126

丛书名：沙发图书馆·人间世

内容简介

《中韩文化谈》为了与中国文化进行比较，虽然也探讨历史上的演变，但大部分都是讨论整容手术、街头啦啦队、“韩流”、炒米糕等当今为人们所熟悉的主题。我以前的专业是法国文学，但过了40岁以后改换专业，选择了韩语、韩国文学博士课程。因此，在比较中韩文化的过程中，我有时会谈及曾体验过的欧洲文化。我希望这种尝试能有助于从第三者立场上，更客观地观察中韩两国。以语言为主题的三篇文章单独成章，在其他主题的文章中，我也经常讨论我们使用的语言中隐藏的文化奥秘。当然，这已表明我现在对语言学领域很感兴趣。

作者简介

金惠媛，出生于韩国首尔。诗人，比较文学和比较文化专家。

1997年到香港，担任最早的韩国学教授：在香港城市大学语文学部开设韩语学课程（2001），建立香港最初的韩语学专业（2005）；在香港大学开设韩国学课程（2007）。

现为香港东亚细亚文化研究中心主任兼咤堆芯拷淌冢??形难 冉涎芯炕嵯愀鄯只峰岢い??
?《速愀豊M ㄗ?宋幕?芯炕嵯愀鄯只峰岢あ?br> 著有《意中人》（韩文，诗集）、《韩语教育在亚洲》（英文，主编），以及关于中韩文化比较、语言、文学、电影的论文、随笔等多篇，引起中韩人文学者广泛关注。

目录

序言

第一部分 生活方式、仪式

月饼和松片

为江陵端午祭辩解

炒糕研究所与炸酱面博物馆

四合院与韩屋

酒

第二部分 语言

汉语和韩语

外来语和固有语

话与文

媒体评论

韩国学者金惠媛本来是一位诗人，但在文化研究方面也*是一个高手。她在韩国与中国民间文化及传统文化的比较中，分析了许多耐人寻味的现象，得出了许多极有见地的结论。有些文化现象如月饼与松片的文化蕴意，我们常常熟视无睹，但她却能以女性的敏感和诗人的才情发现之并进行深入的文化论证。她立足于香港这个中西文化交汇之所，观察中韩文化之间的联系与差异，这就取得了一个极为独特的视角。此外，此书涉及的文化现象包括电影艺术等当代新媒体文化的内容，具有无穷的趣味和鲜活的学术生命力。——朱寿桐（澳门大学中文系教授，系主任）

在线试读部分章节

而且，韩国人喜欢吃烫的食物。例如，韩语中的“凉饭”，意指受到冷落，可知韩国人不喜欢凉的食物。

韩国人使用的饭碗与中国的相比，又大又重。这意味着韩国人的饮食中米饭占较大比重，每顿吃的米饭也比较多。韩国的礼节与中国或日本有所不同，吃饭时不把饭碗拿在手里，而是放在饭桌上。这是因为饭碗中盛着热米饭，又大又重，拿在手里很不方便。盛Guk或汤的汤碗也同样如此，既大且重。因此，比起使用筷子，在韩国使用匙子的频率要比中国或日本高得多。这种不把饭碗拿在手里，更多使用匙子的习俗，与礼仪严格的朝鲜时代的儒教传统有关。而且，在中国汤被分为小碗，拿在手上直接对嘴喝，所以汉语称为“喝汤”。而韩国则以匙子为工具喝汤或Guk，所以韩国人称此为“吃”汤，而不是“喝”汤。

与中国相比，韩国的筷子比较短，并因为由金属制成而较重。虽然无法考证韩国的筷子是否因为由金属制成而短，或为了可缩短而使用金属材料，但很久以前韩国就有一种传统，即用黄铜或其他金属材料制作餐具。因为有许多烫的食物，更有许多像酱油、辣椒酱等染透力很强的调料，用木料或塑料做成的筷子难以长久使用。还有一个原因是，韩国人相信一个道理，那就是从小使用重筷子可以锻炼手指活动，有助于头脑发?：??菜缙涂?冀?故褂靡淮涡阅究曜印J澜缙缙懊履浅闪?诔擅??埃??诤????欢问奔冽??溢泄?鹊匚?诵??

繁 # ??脊?幌铃硕??约跏偈褂媚局士曜樱?睦?褂煤?娇曜樱?救撕茉缙涂?家恢毙??凰????目
曜樱?R?柘愀郟盐缟懦莆?笛车闾摹保?淙荒谶萦泻芄虻钜欵????奈绶挂渤莆? 膾咏?摹暗闾
摹薄 " 候愀?怨耙?琛本拖衿绞背晕绮停?谎灾??愀?顺砸欢焦?轿绮停?闷窈嗽?床栌貌汀
O愀?嘶蚱淥?泄?顺苑故币恢焙热快瑁????顺苑故辈缓快瑁?匀忍来??酝支购蠓炊?攘顾?U
馐且蛭????囊?潮戎泄?囊?城宓??吓私隙啾?苕傲糜凸?床耍?饕?捎盟?蟠呐氲鞣绞健 < 词钩越
嫌湍宓娜馐保??艘蚕肮晒拙槌陨?说椎啗质吓怨?br /> 在中国大陆或香港的中餐饭馆里，
大多使用圆形饭桌。全家人或亲朋好友一起围坐在圆桌周围，相互敬茶用餐的情形比较
普遍。用餐时相互敬茶的传统，确实令人羡慕。虽然也可以通过向对方敬酒表示彼此亲
近，但因为是酒，难免有一些制约。无论如何，我在香港懂得一个道理，喝茶并不需要
固守某种形式。炒糕韩国的面粉没有中国那么多，这是由于气候的原因，韩国自古以来
很少种植麦子，所以面食文化不太发达。韩国最具代表性的面食“冷面”，其材料不是
小麦而是荞麦。过去，用小麦粉做成的白面条，是只有在婚宴上能吃到的特别饮食。
因此，在韩国“何时能吃面条？（何时能用面条招待我们？）”这句话，是“何时结婚
？”的替代语。当然，韩国人现在已经不再用小麦粉面条招待参加婚礼的来宾。现在面
粉资源丰富，面食已经太普通了，显不出珍贵。
过去，由于小麦太珍贵，韩国比较盛行用大米做米糕。现在一到节日或婚庆之日，也会
做出多种米糕与亲朋好友分享。用米糕做成的最典型食物是“Top-Po-Ki”（炒年糕）。

.....

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)