

关于“脍”的历史文化考察

——兼及生鱼片的起源问题

毋燕燕

(重庆第二师范学院 文学与传媒学院, 重庆 400065)

摘要:生吃鱼非日本独有,春秋时期我国已有食鱼脍的记载,这一饮食传统延续至今,后因斫脍人的稀缺、鱼脍有损健康等原因衰落但并未绝迹。日本料理中生鱼片的食法与中国极为相似,可能是长期文化交流过程中对中国鱼脍技艺的吸收和创新,可以肯定的是,中国生食鱼肉的 tradition 比日本早且吃法讲究,生鱼片起源于中国。

关键词:生鱼片;鱼脍;文化考察

中图分类号:G112

文献标识码:A

文章编号:1008-6390(2017)05-0033-04

生鱼片,又称鱼生,刺身。有人认为“生吃鱼是日本独有的,这里指的是醋拌鱼肉丝和生鱼片”^[1],此说法值得商榷。我国西周时期已有生食鱼肉的记载,只不过称为“脍”,这也是成语“脍炙人口”隐藏的文化意蕴。或许日本也有生食鱼肉的 tradition,但文献表明,日本生鱼片的吃法与中国的几乎一致,且历史较短。本文通过对“脍”字本义、种类、食法、刀工以及中国食脍历史的追溯,阐明中国自古就有生食鱼的传统,而非日本独有。日本的生鱼片文化可能是隋唐中日两国文化交流过程中引入,从而被借鉴创新成为日本饮食的代表。

一、中国古代的鱼脍

中国古代的脍肉,主要是鱼脍。虽也有牛脍、羊脍、鹿脍,但最常食用的还是鱼脍,因为古代渔业发达,与牛、羊、鹿肉相比鱼较易得。佛教传入中国后,其忌杀生的思想对中国饮食结构也产生了微小影响,但食鱼在佛教饮食禁忌之外,故古人多吃的是鱼脍。

鱼脍是蘸着葱或芥末生吃的鱼肉丝。《说文解字》曰:“脍,细切肉也,从肉会声。”^[2]段玉裁注:“所谓先藿叶切之,复报切之也。报者,俗语云急报。凡细切者必疾速下刀。”^[3]王筠认为:“薄切者,先切为薄片,所谓藿叶也。细切者,报切为细丝也。”^[4]从薄片再切成细丝,足见鱼脍之细,此与“食不厌精,

脍不厌细”的说法相符。^[5]脍是生肉,食用时需配葱或者芥末。东方朔曰:“生肉为脍,干肉为脯。”^[6]又《东京梦华录》:“其池之西岸亦无屋宇,但垂杨蘸水,烟草铺堤,游人稀少,多垂钓之士。必于池苑所买牌子,方许捕鱼,游人得鱼倍其价买之,临水砑脍以荐芳樽,乃一时佳味也。”^[7]从这两则材料可知脍为生肉。《礼记·内则》载有“脍,春用葱,秋用芥”,^[8]这是关于脍食法现存最早的资料。“凡葱皆能杀鱼肉毒,食品所不可阙也。”^[9]芥末“研末泡过为芥酱,以侑肉食,辛香可爱”。^[10]因为生肉有腥膻味,葱和芥末的味道辛辣,既可遮盖生肉腥膻味,又具杀毒抑菌作用,乃食脍必备。故朱熹言:“如鱼脍不得芥酱,麋腥不得醢酱,则不食,谓其不备或伤人也。”^[11]可见,在南宋时期,时人食脍之法与先唐同。

鱼脍对刀工要求很高,一定薄如丝缕。苏东坡诗“运肘风生看斫脍,随刀雪落惊飞缕”^[12],描写的斫脍者技术娴熟,不仅速度快,而且肉片极薄。《酉阳杂俎》载:“进士段硕常识南孝廉者,善斫脍,縠薄丝缕,轻可吹起,操刀向捷,若合节奏。因会客衙技,先起鱼架之,忽暴风雨,雷震一声,脍悉化为蝴蝶飞去,南惊惧,遂折刀,誓不复作。”^[13]虽有神异色彩,鱼片的薄度如同縠一般“轻可吹起”,又“因会客衙技”可知此技非常人所有,表明鱼脍的技艺要求。《清异录》:“比丘尼梵正,庖制精巧,用鲈脍脯醢

收稿日期:2017-06-10

基金项目:重庆第二师范学院引进高层次人才项目“中国古代传统礼仪研究”(2016BSRC003)

作者简介:毋燕燕(1985—),女,陕西铜川人,博士,副教授,研究方向:中国古代文学。

酱瓜蔬,黄赤杂色,斗成景物。若坐及二十人,则人装一景,合成《辋川图》小样。”^[14]虽没有记载斫脍的场景,但从菜样中我们可以窥见梵正庖制技术的卓越,唯刀工精湛和构思精妙,才能将这些食材拼成辋川二十景的概貌。食脍此时已是一种艺术,不仅讲究刀工,而且讲究造型。

二、中国食鱼脍的历史

生食鱼肉在中国有悠久的历史,先秦时期主要作为款待有功之士的珍馐,汉魏六朝普遍食用,因张翰而成为文化原型,隋唐五代是其繁荣发展时期,宋之后在继承的基础上,出现了新变,清代则渐渐衰落,以致今人遗忘了这段生食鱼肉的 tradition。

先秦时期,鱼脍是宴请重要人物的菜肴。《诗经》所咏“饮御诸友,炰鳖脍鲤”,^[15]这是为庆祝凯旋将士所设宴会时的菜肴。《吴越春秋·阖闾内传》载:“子胥归吴,吴王闻三师将至,治鱼为脍。”^[16]吴王阖闾为了迎接攻楚胜利归来的军队,也是用鱼脍作犒赏,这些都表明鱼脍是身份的象征。

汉魏六朝时期,人们普遍食用鱼脍,鱼脍也成为一种文化原型。《后汉书·方术列传》载:“广陵太守陈登忽患胸(胸)中烦懣,面赤,不食。佗脉之,曰:‘府君胃中有虫,欲成内疽,腥物所为也。’即作汤二升,再服,须臾,吐出三升许虫,头赤而动,半身犹是生鱼脍,所苦便愈。”^[17]广陵太守陈登喜食鱼脍,导致身体不适,从华佗纯熟的治疗方法间接看出当时食鱼脍的习俗。此外,《金匮要略》载:“食脍,饮奶酪,令人腹中生虫,为疟。”^[18]足见当时食鱼脍的普遍,否则医书不会有这么详尽的记载,这也能理解应劭为何有“祝阿不食生鱼”的惊叹。^[18]鱼脍到了张翰那里,便成了一种文化原型,对后代文学产生了深远的影响。《世说新语》载:“张季鹰辟齐王东曹掾,在洛,见秋风起,因思吴中菰菜羹、鲈鱼脍,曰:‘人生贵得适意尔,何能羁宦数千里以邀名爵!’遂命驾便归。”^[20]此后“莼鲈之思”便成为思乡避世的代名词,被后世文人吟咏。如王维《送从弟蕃游淮南》“忽思鲈鱼脍,复有沧洲心”^[21]、郑谷《舟行》“季鹰可是思鲈脍,引退知时自古难”^[22]、宋莘《摸鱼儿》“当时但为鲈鱼脍,何事怅然如此”^[23]等,可见鱼脍已经成为隐逸心境抒发的潜台词。

隋唐五代是鱼脍发展的繁荣时期,此时的斫脍技艺、鱼脍种类、鱼脍保存都值得一提。《酉阳杂俎》中的段硕、《清异录》中的梵正两人的斫脍技术堪称绝伦。《膳夫经手录》载:“脍莫先于鲫鱼,鰕魮鲙次之,鲚味鲙黄竹五种为下,其他皆强为之,不

足数也。”^[24]鱼脍的选料以鲫鱼为最佳,鰕、魮、鲙、鲚、次之,鲚、鲈、鲙、黄、竹五种又次之,这是长期的经验总结。丹溪学派认为,“诸鱼属火,独鲫鱼属土,有调胃实肠之功,但多食亦能动火”^[25]。这条史料表明,时代不同人们口味也会有差异。先秦的鲤鱼脍、魏晋到隋的鲈鱼脍,在唐人眼里都不及鲫鱼脍好,足见鱼脍与唐人生活的密切关系。隋代探究出了储存干鱼脍的技术。《太平广记》载:“吴郡献松江鲈鱼干脍六瓶,瓶容一斗,作脍法一同鲙鱼。然作鲈鱼脍,须八九月霜降之时,收鲈鱼三尺以下者作干脍。浸渍讫,布裹沥水令尽,散置盘内,取香柔花叶,相间细切,和脍拨令调匀。霜后鲈鱼,肉白如雪,不腥,所谓金齏玉脍,东南之佳味也。紫花碧叶,间以素脍,亦鲜洁可观。”^[26]这就是隋炀帝御赐“金齏玉脍”的制法。干鱼脍经过简单浸渍之后,色泽、味道、品相与鲜鱼脍一样,这一技术在鱼脍的食用史上具有重要意义。

宋金元是鱼脍延续发展时期。据文献记载,宋代的脍除了鱼脍外还增加了种类。如《武林旧事》记载宋高宗赵构亲幸张俊府时,张俊准备的下酒十五盏中,除了各类鱼脍外,还出现了肚脍、鹌子水晶脍、水母脍等类。^[27]宋代文人也喜食鱼脍,苏轼和陆游的诗词中多有谈及。如苏轼的“欲脍湖中赤玉鳞”、^[28]陆游的“缕飞绿鲫脍”。^[29]金人也有吃生鱼的习惯,《辽宋西夏金代通史》载:“下粥肉味无多品,止以鱼生、獐生,间用烧肉,冬亦冷饮。”^[30]女真人的生活以渔猎为主,他们食用的肉类多鱼和野味,且喜欢冷食。张从正《儒门事亲》载:“北方贵人,爱食奶酪、牛酥、羊生、鱼脍、鹿脯、猪腊,海味甘肥之物,皆虫之萌也。然而不生虫者,盖宴会中多胡荽、芫荽酱、卤汁,皆能杀九虫。”^[31]《儒门事亲》是金朝的一部医学著作,详细记载了金朝贵族食鱼脍的方法,中原人用芥酱,他们用“胡荽、芫荽酱、卤汁”这类具有解毒杀菌功能的佐料。

元朝宫廷菜中也有鱼脍。《饮膳正要》卷一记载了“鱼脍”这道菜的食材和做法:“新鲤鱼五个,去皮、骨、头、尾,生姜二两,萝卜二个,葱一两,香菜、蓼子各切如丝,胭脂打糝右件,下芥末炒,葱、盐、醋调和。”^[32]这是元代御膳中鱼脍的做法,此法是明代凉拌鱼脍的先声。元代文学作品中有许多关于鱼脍的文字,关汉卿《望江亭》就有谭记儿乔扮渔妇,为杨衙内切脍的情节;耶律楚材《赠富蒲元帅七首》之四有“丝丝鱼脍明如玉,屑屑麋腥烂似泥。白面书生知此味,从今更不嗜黄齏”,^[33]可见鱼脍在元代社会的流行。此外,据《饮食须知》载:“鱼脍,味甘性

温。同乳酪食,令霍乱。勿同诸瓜食,夜食不消成积,食后饮冷水生虫。疫病后食之,损脾成内疾。食生脍,成瘕为怪病。过食不消者,用马鞭草汁和酒服可化。勿同猪肝食。”^[34]可见,元代的皇宫和民间都有食鱼脍的风尚,而且医学上对食鱼脍导致的病症的认知较《金匱要略》更深入,不仅食脍饮乳酪会生病,疫病初愈不可食,而且不能与瓜果、冷水、猪肝等一起食用,如此详细的记载与这一时期饮食风尚密切相关。

明清时期是食用鱼脍的衰落期,也是食鱼脍的新变期。苏东坡《乌夜啼》:“更有鲈鱼堪切脍,儿辈莫教知。”^[35]在称赞斫脍者技艺高超的同时,已透漏此技可能失传的担忧。果然到了明代,除了福建、广州等近海城市,精通此技的人已经不多了。无怪乎明人谢肇淛在《五杂俎》中感慨道:“今自闽、广之外,不但斫者无人,即啖者亦无人矣。”^[36]可见斫脍之人稀缺是其衰落原因之一。据文献记载,此时的鱼脍出现了用醋姜生拌的吃法。刘基《多能鄙事》卷二云:“鱼不拘大小,以鲜活为上。去头尾、肚皮,薄切摊白纸上。晾片时,细切如丝,以萝卜细剁,布纽作汁,姜丝拌鱼,入碟杂以生菜、胡荽、芥、辣、醋浇。”^[37]胡荽就是香菜,驱寒解毒,芥末除了提味,还具有解毒的作用,这是古人食脍肉的经验总结。除了这种生拌方法,还有用蒜、薑、姜、醋生拌的鱼脍。《本草纲目》记载:“剗切而成,故谓之脍。凡诸鱼之鲜活者,薄切洗净血腥,沃以蒜薑、姜醋,五味食之。”^[38]这些佐料都具有杀菌作用,而且姜性辛热。

清代鱼脍的传统食法和生拌新法继续流传,根据资料记载又有了新的吃法。《粤东闻见录》载:“粤人多有鱼生之会。取鱼之初出水者,去其皮鬣,洗其血腥,细剗为片。红肌白理,轻如蝉翼,两两相比。沃以热酒,和以椒盐。入口冰融,号为甘旨。故有‘夏至狗肉,冬至鱼生’之谚。”^[39]在延续古老吃法的同时,出现了鱼生粥的新式吃法。《南越游记》载:“岭南人喜取草鱼活者,剖割成屑,佐以瓜子、落花生、萝卜、木耳、芹菜、油煎面饵、粉丝、腐干,汇而杂食之,名曰‘鱼生’,以沸汤炙酒下之,所以祛其寒气也。复有鱼生粥,其中所有皆鱼生诸品,因鱼生之名而名之。特鱼脍在粥内,固皆煨熟与食。色生得上古茹毛饮血,遗若不为同耳。”^[40]这种吃法在如今广东的顺德、潮州等地还有。除了鱼生粥,此时还出现了鱼生火锅。《清稗类钞》载:“鱼生,生鱼脍也。粤俗嗜鱼生,以嘉鱼、鰮鱼,以黄鱼、以青鲚、以雪鲈、以鲢、以鲈、以(鱼奥)、以鲢。鲢为上,而鲢又以白鲢为上。取出水泼刺者,去其皮,洗其血,细脍之为

片,红肌白理,轻可吹起,薄如蝉翼,两两相比,沃以老醪,和以椒、芷,投沸汤中,少选即入口,即融,味至旨也。今之食鱼生者皆以鰮,先煮沸汤于炉,间有青鱼、鲤鱼代之者,其下燃火,汤中杂以菠菜。生鱼缕切为片,盛之盘,食时投于汤。”^[41]此时开始熟食鱼脍,经过高温的蒸煮,鱼所携带的寄生虫便无处藏身,这或许是古老鱼脍食法衰落的另一原因。

清以后鱼多熟食,唯福建、广东、云南、山东等省还有一部分人保持食鱼生的传统。“现今中国少数地区仍有吃生鱼片的习俗。如云南的傣族,把生鱼片拌以香料、盐菜而食;广东把生鱼片放在热粥上食用。有报道山东省渔民有用霸鱼做成生鱼片招待客人的,东北满洲里则有吃生鲑鱼的习俗”,^[42]今广州的艇仔粥就是这种吃法的延续。此外,顺德、潮汕、佛山、宁化、兴宁等地的鱼脍还是当地特色菜肴。

我国食鱼脍的传统自始至终没有断裂,只因斫脍人的稀缺、生食鱼脍引起身体疾病等原因,使鱼脍文化渐渐从全国范围内缩减到局部区域,久而久之被人遗忘,令人产生了生鱼片乃日本所独有的错觉。

三、生鱼片是日本对中国鱼脍食法的吸收发展

日本料理中生鱼片的历史并不长,生食鱼也不是日本人的首创。通过上述分析,生吃鱼是日本独有的这种说法不攻自破。有人认为日本食生鱼片的传统源自中国。如郭沫若说:“许多东西在日本认为是固有的,严密地追求起来,每每可以找出它的中国起源……又例如日本人吃的生鱼谓片,所谓‘酒西米’(Sashimi‘刺身’),其实就是潮州一带所吃的生鱼,吃法差不多完全相同,即把生鱼切成薄片,配以海带、萝卜丝之类,拌酱油汁水而吃。潮州人所拌的汁水称为‘三渗酱’,‘三渗’两个字的发音为Sa’sien,和Sashimi的音极近似。”^[43]李德安也认为“吃生鱼片是福建、广东传过去的”^[44],但现存文献很难找到确凿证据。《隋书·东夷列传》载:“(倭国)气候温暖,草木冬青,土地膏腴,水多陆少。以小环挂鸕鹚项,令人水捕鱼,日得百余头。俗无盘俎,借以櫛叶,食用手哺之。”^[45]从地理条件和捕鱼技术看,食鱼的确是日本的传统,但是从其吃饭的器具和方式来看,当时不可能有中国鱼脍那般讲究的菜肴。日本生鱼片的主要作料是芥末和酱油,而芥末是我国鱼脍的必备佐料之一,只是我们不用酱油。从《隋书》记载日本人“用手哺之”的吃法可以推断,隋之前日本人不可能有如此精致的食法。除了河豚等少数几种鱼片能薄如蝉翼之外,日本生鱼片的厚度

较中国传统的鱼脍厚,这也是日本生鱼片不同于中国传统鱼脍的一个方面。《日本饮食文化——历史与现实》认为,日本生鱼片的“调味料有生姜醋,用木鱼花和梅干、炒盐和酒熬制的‘煎酒’,用菠菜汁和醋、甜酒、盐等拌起来的‘清醋’等等”。^[46]这种食法与中国明代的生拌鱼脍的吃法几乎相同,只是“到了18世纪以后,酱油和山葵泥逐渐取代了生姜醋等,到了19世纪,刺身所用的材料、调味料和装盘形式才渐渐定型,形成了与今日相近的刺身料理”^[47]。窃以为日本生鱼片是对中国鱼脍技艺的借鉴,酱油到18世纪才广泛运用到刺身料理中,而我国的鱼脍文化则处于衰落期,这或许是今人误认为生鱼片源于日本的主要原因。

日本曾十六次遣使到唐学习文化礼仪、政治制度、佛学、音乐、茶道、造纸、造船等技艺,作为生活中一部分的饮食也可能是其学习的内容。遣唐使中的请益生原本就是某一方面的专家,到唐学习的时间很短,这些人中可能有人学习中国的饮食文化和烹饪技术;日本遣唐使到达唐王朝的待遇等同于唐代的藩属,在饮食上必定很精当,这是大国的待客之道,鱼脍也可能是宴请遣唐使的一道菜。不过,由于资料匮乏,前述两种想法仅是臆测。据《旧唐书》和《续日本纪》记载,唐王朝曾派人去日本,如唐使沈惟岳、孙兴进、秦思期等;唐代僧人道荣、道璿、法进、崇道、良曜、灵曜等;唐人王元仲、陈怀玉、袁晋卿、王维倩、朱政、马清朝、王希逸等,其中有些人后来定居日本,并接受了天皇的赐姓和授官。《续日本纪》卷三六《光仁纪》“宝龟十一年十二月”条载:“甲午,唐人从五位下沈惟岳赐姓清海宿祢,编附左京。”^[48]《续日本纪》卷十一《圣武纪》“天平六年九月”条又载:“戊辰,唐人陈坏王(怀玉)赐千代连姓。”^[49]这些赐姓的唐人之后长期生活在日本,其在唐朝的饮食习惯必定继续保留,鱼脍文化是否有可能通过这些入传到日本,亦苦无资料证实。

四、结语

日本是岛国,吃鱼的传统无可厚非,但食生鱼的方法与中国极为相似,虽然目前没有翔实资料坐实日本料理中生鱼片的食法是否借鉴中国,但历史上两国频繁的文化交流,日本必定会吸收中国的饮食文化。从日本茶道中,可以明显看到日本对中国茶文化的借鉴和发展。正如德国文化社会学家阿尔弗雷德·韦伯所说:“日本文化不是自创的,而是在东方两大文化主体——中国和印度的影响下才真正形成的。”^[50]加之郭沫若等人的说法,关于日本有名

的生鱼片文化,必定与中国食鱼脍的传统文化有密切的联系。

参考文献:

- [1] 孙娜. 说说日本鱼食文化[J]. 企业标准化, 2007(1): 20.
- [2][3] 段玉裁. 说文解字注[M]. 上海: 上海古籍出版社, 2012: 117.
- [4] 王筠. 说文句读[M]//丁福保编. 说文解字诂林. 北京: 中华书局, 1988: 4586.
- [5][8][15] 阮元. 十三经注疏[M]. 北京: 中华书局, 1980: 2495. 1466. 425.
- [6] 班固. 汉书[M]. 颜师古. 北京: 中华书局, 1975: 2844.
- [7] 孟元老, 邓之诚. 东京梦华录[M]. 北京: 中华书局, 1982: 182.
- [9] 苏颂. 本草图经[M]. 合肥: 安徽科学技术出版社, 1994: 575.
- [10][38] 李时珍. 本草纲目[M]. 刘衡如, 刘山永. 北京: 华夏出版社, 2011: 1079. 1647.
- [11] 朱熹. 晦庵集[M]//四库全书: 第1144册. 台北: 商务印书馆, 1983: 661.
- [12] 邓立勋. 苏东坡全集[M]. 合肥: 黄山书社, 1997: 210.
- [13] 段成式, 方南生. 酉阳杂俎[M]. 北京: 中华书局, 1981: 51.
- [14] 陶谷. 清异录[M]. 上海: 上海古籍出版社, 2012: 104.
- [16] 周生春. 吴越春秋辑校汇考[M]. 上海: 上海古籍出版社, 1997: 65.
- [17] 范晔. 后汉书[M]. 李贤, 等, 注. 北京: 中华书局, 1973: 2738.
- [18] 张仲景. 金匱要略[M]. 陈仁寿, 点校. 南京: 江苏科学技术出版社, 2008: 266.
- [19] 王利器. 风俗通义校注[M]. 北京: 中华书局, 1981: 563.
- [20] 徐震堉. 世说新语校笺[M]. 北京: 中华书局, 2004: 217.
- [21] 赵殿成. 王右丞集笺注[M]. 北京: 中华书局, 1961: 50.
- [22] 严寿澄, 黄名, 赵昌平. 郑谷诗集笺注[M]. 上海: 上海古籍出版社, 2009: 374.
- [23] 宋革. 西陂类稿[M]//四库全书本.
- [24] 杨晔. 膳夫经手录[M]//碧琳馆丛书本.
- [25] 杨慎编, 胡世安笺. 异鱼图赞笺[M]. 北京: 中国书店, 1983: 24.
- [26] 李昉等编. 太平御览[M]. 北京: 中华书局, 1986: 1791-1792.
- [27] 周密撰, 傅林祥注. 武林旧事[M]. 济南: 山东友谊出版社, 2001: 164.
- [28][35] 李之亮. 苏轼文集编年笺注·附录一[M]. 成都: 巴蜀书社, 2011: 65. 289.
- [29] 钱仲联. 剑南诗稿校注[M]. 上海: 上海古籍出版社, 1985: 1461. 952.

(下转第81页)

为特色的幼儿园或蒙学教育机构,还是作为家长利用蒙学读物对幼儿进行早期家庭教育,蒙学读物都只应作为幼儿早期教育活动实施中的辅助或参考性素材。将科学选取的蒙学读物内容合理渗透到幼儿早期教育各领域活动中,根据幼儿年龄、身心发展特点和规律,既要顺应幼儿的一般特征,又要尊重幼儿的个体差异性,结合幼儿在发展阶段所突出表现的某一些问题,以选择的蒙学读物内容为依据开展各领域的整合性活动。如以《三字经》中对“六谷”粮食的介绍,用“稻粱菽,麦黍稷。此六谷,人所食”中的“六谷”做引入,据此开展科学领域的活动“豆宝宝是如何长大的”,美术领域的活动“彩色的稻田”,语言领域的活动“小豆豆与豆妈妈”,社会领域的活动“珍惜粮食的乖宝宝”等。这样的蒙学读物教育活动方法有利于幼儿达成蒙学读物教育活动的知识、情感、道德目标等,同时也有利于幼儿逻辑顺序性的发展。

在蒙学读物家庭早期教育方面,家长最关注的是孩子启蒙阶段的德行培养问题。在蒙学读物中,有诸多故事内容如“孔融让梨”“黄香温席”等都为家庭道德教育提供了鲜活的素材。家长在家庭教育中,可利用故事法,根据幼儿兴趣喜好特点对故事情节进行适当改编,故事讲解过程中应着重强调对道

德品质的培养。在讲解过程中,家长还可根据幼儿的反馈,灵活、侧重多次讲解故事。家长要注意在故事法的运用中适当加入谈话法的运用,在故事情节发展过程中或者故事讲解结束之后,通过提问、讨论等方式与幼儿进行互动。在帮助幼儿获得故事情节的基础之上,使其了解故事背后的道德寓意,这样可以帮助幼儿获得新的知识,激发其思维,发展其语言表达能力。

参考文献:

- [1]李学勤.十三经注疏(标点本):周易正义[M].王弼,注;孔颖达,疏.北京:北京大学出版社,1999.
- [2]王惠萍,孙宏伟.儿童发展心理学[M].北京:科学出版社,2016.
- [3]宁玉.新编蒙学宝典[M].吾仁,选注.北京:中央民族大学出版社,1996.
- [4]李莹.关于当代儿童蒙学读本阅读热的教育学思考[D].福州:福建师范大学,2013.
- [5]段媛媛.蒙学读物幼儿教育价值的理论分析与实践探索[D].重庆:西南大学,2011.
- [6]陈琦,刘儒德.当代教育心理学[M].北京:北京师范大学出版社,2007.

[责任编辑 石悦]

(上接第36页)

- [30]漆侠.宋西夏金代通史:宗教风俗卷[M].北京:人民出版社,2010:196.
- [31]张从正.儒门事亲[M]//四库全书本.
- [32]忽思慧.饮膳政要[M].北京:中国书店,1985:21.
- [33]耶律楚材.湛然居士文集[M].上海:商务印书馆,1937:57.
- [34]贾铭著.饮食须知[M].北京:中华书局,1985:35.
- [36]谢肇淛.五杂俎[M].郭熙途,点校.沈阳:辽宁教育出版社,2001:226.
- [37]刘基.多能鄙事[M]//续修四库全书本.
- [39]张渠.粤东闻见录[M].程明,校点.广州:广东高等教育出版社,1990:45.
- [40]陈微言.南越游记[M].谭亦予,校点.广州:广东高等教育出版社,1990:180.
- [41]徐珂编.清稗类钞[M].北京:中华书局,1984:6469.

- [42]马兴国,官田登.中日文化交流史大系:民俗卷[M].杭州:浙江人民出版社,1996:145.
- [43]郭沫若.郭沫若全集·文学编:第十九卷[M].北京:人民文学出版社,1992:163.
- [44]李德安.日本知识辞典[M].武汉:湖北辞书出版社,1991:163.
- [45]魏征,令狐德棻.隋书[M].北京:中华书局,1982:1827.
- [46][47]徐静波.日本饮食文化——历史与现实[M].上海:上海人民出版社,2009:174.
- [48][49]藤原继绳,等.续日本纪[M].东京:经济杂志社,1901:649.195.
- [50]阿·韦伯.文化社会学视域中的文化史[M].姚燕,译.上海:上海人民出版社,2006:306.

[责任编辑 文川]