

<<图说中国农耕文明>>

图书基本信息

书名：<<图说中国农耕文明>>

13位ISBN编号：9787210042808

10位ISBN编号：7210042806

出版时间：2010-3

出版时间：江西人民

作者：钟恒

页数：261

字数：150000

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>

<<图说中国农耕文明>>

前言

随着中国经济的发展，中国的文化越来越受到世界各国人民的尊重和喜爱。中国农耕文明是中国文化极其重要的组成部分，中国有5000多年的文明史。我们有长城、兵马俑、故宫、四大发明这些无与伦比的文明成果，在我们祖先日常生产、生活和人际交往中，桩桩件件都闪烁着中国人智慧、开拓、包容的光辉。我们仔细研究一件小器具，一个小作坊、一些处理问题的方式，都会受到有益的启发。

我是农民的后代，读大学后离开了农村，成为一名教师，一名公务员，住在一个小城镇，但我始终和农村保持紧密的联系，即使现在，我每年也有五分之一的时间生活在农村。

我对农耕文明太熟识了，也太有感情了。

我赶牛犁过田，推砬砬过谷，挥椎打过米，到榨油坊榨过油，在江河放过排……现在，许多工匠慢慢地老去，许多器具慢慢地破损，许多农耕文明渐渐退出了我们的生产、生活，与我们渐行渐远，还有的已经消失了。

这，对中国文化、世界文化都是不可估量的损失。

一份责任揽上肩。

我用了近两年的时间，拍摄了100多幅农耕文明的照片。

根据这些照片和我的实际生活，我写了100多篇小文章。

我用照相机和笔头尽量清晰而通俗地记录我们的祖先、我们的父辈是如何生产、生活的，是怎样生老病死的。

捕鱼鱼梁、鱼荷子，徽派建筑风格的马头墙，木匠打造的千日床，农民的犁、耙、小铁器，有钱人家的银器、铜器，外来的唢呐，回荡着远古的古乐古韵，充满情趣和神秘。

浮桥、碾子、独轮车……这100多幅照片和100多篇文章对于深厚的中国农耕文明而言，也许只是沧海一粟，九牛一毛，但我想如果它能够成为提醒国人热爱我国古代文明的100多声警钟，成为国人发展经济、繁荣文化、锤炼胸襟，向伟大、强盛、文明、祥和的中国迈进的鼓点，成为世人了解古代中国伟大、富裕、宽容的一把钥匙，我就心满意足了。

2008年岁末于井冈山茨坪

<<图说中国农耕文明>>

内容概要

中国有5000多年的文明史，我们不仅有长城、兵马俑、故宫、四大发明这些无与伦比的文明成果，在我们祖先日常生产、生活和人际交往中，桩桩件件都闪烁着中国人智慧、开拓、包容的光辉，我们仔细研究一件小器具、一个小作坊、一些处理问题的方式，都会受到有益的启发。

<<图说中国农耕文明>>

书籍目录

前言
农食篇 艾米果 熏制鱼肉 粽子 甑蒸饭 擂茶 做豆腐 做酒 竹篮子和稻草结 茶 做凉粉 火焙鱼
器篇 青箬笠·绿蓑衣 大水缸 灯 农耕小铁器 火盆和手炉 犁 葫芦 碾子 水井 坛坛罐罐 独轮车 石磨 碓 风车 风景树和公用井 禾桶 锯子
农技篇 夏历·公历 沙钟和猫的眼睛 自制蚊香 摆渡 窖 城墙与护城河 浮桥 手工裁缝 榨油坊 千日床 赶尸 千层底布鞋 铁匠铺 筷子 打草鞋 弹棉花 刮痧 烟斗 算命先生 风水先生 按摩师 瓦匠 理发师 马头墙
农趣篇 照泥鳅 牧童短笛 钓鱼 摇篮 烧瓦塔 抓阄 猜谜语 围猎 鸬鹚捕鱼 鱼荷子 鱼梁 钓黄鳝 放风灯 踢键子和跳房子 陀螺和铁环
农政篇 文房四宝 线装书 印章 信使 拜年 祠堂 发蒙 鬼节 葬礼 轿子 婚礼 哭嫁 报春人 亭子·石街·石拱桥
农艺篇 打击乐器 船工号子 小戏剧 撂地杂耍 山歌 民间灯彩 民间舞蹈 唱号音 打绉绉 唢呐
农贸篇 货郎担和磨刀匠 算盘 戥称和杆称 银器 铜器 千棕万桐子孙不穷 铜镜 铜币 放排 元宝石
农俗篇 闹元宵 剃满月头 吃腊八粥 吃斋 吃新 清明节祭祖 蒟田酒

<<图说中国农耕文明>>

章节摘录

熏制鱼肉 冬天，叶落水涸，正是捕获野兽和抓鱼的好时节，野兽和鱼捕得太多，吃不完，就要加工贮存，等待来年春夏时节食用，于是就有了熏制鱼肉的工艺。

大约在父系氏族时期，中国人就已掌握了熏制鱼肉的工艺，距今至少6000年。换句话说，6000多年以来，中国人就一直传承着这一食品加工的手艺。

熏制的鱼肉融入中国的各大菜系当中，成为美味佳肴。

如何熏制鱼肉？

只要是荤腥的物质，就可以熏制成腊味。

由于气候的不同，南北制作腊味的方式不太一样。

打来的野兽飞禽，或是杀了自家养的牛羊猪狗、鸡鸭鹅鸽，先要把内脏取出来，然后把盐敷上去，正反两方面都敷。

敷好盐后，码在水缸或木盒中。

水缸和木盒必须是干的，不能有水滴。

装好这些敷上盐的鱼肉，上面用盖子盖好。

这样做有几个好处：可以使盐尽快溶解，被肉吸收，还可以阻止老鼠、猫来偷吃，外面的灰尘也不会浸到肉里去。

腌两天左右，就可以取出来，用棕叶或小麻绳、小棕绳穿起来，挂到一个木棍上，搁在灶前熏。

冬天的南方，烧柴火取暖，柴火就在灶台前烧，顺便也就可以熏制鱼肉，出太阳的话，就把这些鱼肉拿到太阳底下去晒。

如果要熏制猪腿或五六斤重的鸡、鸭、鹅，还要采用更为复杂的工艺。

先要把大铁锅烧红，把盐倒入铁锅中，把要腌的猪腿等在铁锅中和盐不停地拌在一起翻炒，直到把肉烤出一层油为止。

特别厚的肉，中间还要划几刀，把滚烫的盐塞进去，然后趁热将腌制好的肉块放在瓦缸或木桶中。

因为这些肉块大，吸收盐分比较慢，存放在木桶里的时间要长一些，至少一周。

如果是腌制大的火腿，还要更长一点，要半个月以上。

据说，金华火腿要腌制七七四十九天。

所有腌制的肉都必须是刚宰杀的新鲜肉，这样熏出来的肉才鲜美。

也有的地方把熏制的肉统称为腊味，腊肉、腊鱼、腊鹅、腊鸡，腊了的鸭子则叫板鸭。

熏肉的时间是入冬以后到来年入春之前。

熏干或晒干的肉可以挂在厨房的楼板下面，也可以重新放在缸里或木桶中密封好。

熏制的肉一年内吃都可以，如果因潮湿生了点绿色的霉点，用水洗净，仍然可以食用，口味一点都没有影响。

火腿保存的时间要长一些，两年之内都可食用，切出来的肉红红的。

熏制的肉可清蒸，也可以小炒，还可以煲汤，做的方法很多，无论怎么做，都很好吃。

特别是江西、湖南、四川、重庆这些地方的农民家里，到了冬天，家家户户都熏制鱼肉，数量很多，有些人家把二三百斤的一整头猪都做成腊肉，猪的内脏也全部做成腊味。

这些地方即便做香肠，也都用烟熏。

现在，一年到头都可以买到新鲜的鱼肉，保鲜技术相当发达，但到了冬天，家家户户还是喜欢熏制鱼肉，因为熏制的鱼肉味道非常特别。

粽子 粽子是一种具有独特文化内涵的食品。

相传，战国时代楚国政治家、文学家屈原，同贵族集团子兰、靳尚等人不和，劝说楚王改革政治，任用贤才，振兴楚国，但受到楚王冷落，遭谗言革职，屡被放逐，最后自沉汨罗江而死。

他的死讯传开后，楚国人民失声痛哭，纷纷包裹粽子，投入汨罗江，希望汨罗江的鱼虾吃粽子，不要去吃屈原的尸体。

他留下了《离骚》《天问》《九歌》《九章》等25篇光辉著作，诗人的爱国精神影响深远。

此后每年端午节，大江南北的中国人便会以包粽子的方式，缅怀这位伟大的爱国诗人。

<<图说中国农耕文明>>

端午节一大早，大人起床后先用一个木桶或脸盆浸好糯米，再往糯米中洒一些生石灰或早稻稻草的草灰水，到了中午，这些糯米就会变成嫩黄色。

根据各地植被情况，可用箬叶、苇叶、芭蕉叶等去包裹这些糯米，糯米中还会放上红枣、腊肉、绿豆、豆沙甚至一些海产品，包裹成圆锥体或扁圆柱体状，外面再用棕叶撕成的丝或布条、带子捆住。

扔进铁锅中，用柴火、煤火或木炭火慢慢去煮。

不久，整栋房子甚至整个村庄都弥漫着粽子的香味。

一家老小围坐在一起，吃鸭子、大蒜子、鸡蛋、鸭蛋、粽子、肉和一些时新的蔬菜，喝自家酿制的烧酒。

烧酒当中浸一些雄黄，俗称雄黄酒，大人还会把雄黄酒涂抹在小孩的太阳穴上、眉宇之间和肚脐上，然后带着自家的男孩子到河里去游泳，大人们到大河深潭中去游，小孩则到河滩、河边或小河中戏水。

端午节正是南方涨水的季节，大江小河中都涨了水，河里的鱼也就特别地多，鲤鱼、马刀、马嘴、鲫鱼、鲇鱼、花泥鳅……马刀、马嘴鱼特别心浮气躁，三两人追一阵子，它们就会乱窜，钻进水草中不动弹，用手轻易就可以捉到。

鲇鱼和鲫鱼慢悠悠地从一块石头下游到另一块石头底下，用石头狠狠地砸这块石头，就会把它们震昏，震昏的鱼翻卷肚子浮出水面，轻易就可以捉到。

从岸上随意掰一根带节的小树条，往鱼鳃上一穿，不久，就会抓到一长串的鱼。

端午节前后的鱼特别肥美，熬汤、小炒都是美味。

在河里折腾了大半天的男人们回家的时候，每人手里提回来一长串的鱼，肚里的食物消化得也差不多了，锅里热气腾腾的粽子，正好是美味。

这时候也不分是哪一家的，大家聚到一起，东家端几碗，西家提几个，主人家勺出刚酿制好的米烧，又开始喝酒吃肉，吹牛聊天。

粽子里由于放了石灰、稻草灰的水，实际这些是纯自然的碱，具有保鲜作用，箬叶也具有保鲜功效，倘若不增加肉、鱼之类的馅，粽子是可以保鲜好长一段时间的。

也有些地方会把煮好的粽子晾挂在屋檐下的竹篙上，半个月都不会变质，可能晒得硬硬的，只要重新蒸一下或煮一段时间，粽子的味道依然香美。

粽子随着华人的足迹遍布世界各地，每当农历五月初五，无论居住世界任何地方的华人都会做粽子吃，不是所有吃粽子的人都知道这是为了怀念伟大的爱国诗人屈原，但都知道这是我们的祖先留下来的传统。

<<图说中国农耕文明>>

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>