第一图书网, tushu007.com

<<楠溪江>>

图书基本信息

书名：<<楠溪江>>

13位ISBN编号：9787503225161

10位ISBN编号：7503225165

出版时间：2005-1

出版时间：中国旅游出版社

作者：胡念望

页数：182

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

前言

序言　　当代著名作家汪曾祺的“我可以负责地向全世界宣告：楠溪江是很美的”。
令楠溪江美名远播。
国家重点风景名胜区楠溪江位于浙江省温州市的永嘉县境内，南距温州市区26公里，东与雁荡山毗邻，西接缙云仙都，北与仙居国家级风景区接壤。
永嘉有山皆绿，无水不清，自六朝以来，就以佳山胜水闻名。
楠溪江国家级风景名胜区总面积625平方公里，共分为楠溪江及其沿江农村文化、大若岩、石桅岩、水岩、北坑、陡门和四海山七大景区，共计1000多处景点。
楠溪江融自然风光与人　　文景观于一体，以水秀、岩奇、瀑多、村古、滩林美而名闻遐迩，是以田园山水风光类型见长的景区。
三百里楠溪江，逶迤曲折，有36湾、72滩之称。
楠溪江贯穿永嘉南北，溪流自西北往南东，末处注入瓯江，流归东海。
桶溪江，美在原始古朴、野趣天然；楠溪江，美在纯净柔和；被专家们誉为“天下第一水”。
溪流清荣峻茂，秀丽多姿，随江倒影，水清见底，游鱼碎石，历历在目。
楠溪江上游溪深源远，素湍绿潭，随处可见。
山高岩峻之处，悬泉瀑布飞泻其间。
这些瀑布各有其形，各显其妙，远望疑是银河，天汉倾落；近观飞流冲泻，气势磅礴　　风韵独具的楠溪江，至今还遗存着新石器时期的文化遗址，唐宋元明清时的古塔、桥梁、路亭、牌楼和古战场；保存着以“七星八斗”和“文房四宝”以及阴阳风水构思而建的古村落；留存着大批完整的宗谱、族谱等。
这些弥足珍贵的历史文化遗存，可以使我们了解我国古代耕读文化和宗族社会的梗概。
“水是青罗带，山如碧玉簪”的楠溪江，其山山水水处处明明秀秀，晴晴雨雨时时好好奇奇，那迷人的山川，迷人的溪流，迷人的村落，迷人的风情，无不让人惊叹流连。
桶溪江被国内外专家誉为中国乡土文化的史书库、中国山水诗的摇篮与中国摄影家的乐园。
近两年，楠溪江先后被命名为全国文学艺术创作基地、全国摄影创作基地、浙江省美术家活动基地等。
楠溪江冬暖夏凉，气候宜人。
盛产沙岗粉干、茗岙田鱼、中华猕猴桃、荆州板栗、东皋红柿、上吴枇杷、岩头西瓜、湾里葡萄、福佑麦饼、碧莲早香柚、乌牛早茶叶、沙头香鱼等名土特产。
景区交通便利，四通八达。
作为温州与上海的“后花园”楠溪江目前有旅行社企业4家，涉外饭店30余家，能提供吃、住、行、游、购、娱配套综合服务，是理想的观光、休闲、避暑、疗养、修学之地。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

楠溪江是山水文化与建筑文化的高度结合，是耕读文化与宗教文化的相互交融，是人类生活与自然环境的无限默契。
一直以来，楠溪江“养在深闺人未识”。
然而楠溪江古村落的始迁祖与缔造者们大都是中原名门望族的后裔，由于历史上晋室东渡、宋室南渡，他们将自己的山水情怀、环境意识与审美观念定格在楠溪江的青山秀水之间，创造了·座座规划严谨和谐、建筑风格朴素的村落，人、建筑与环境和谐相处。
本书主要从地理环境、历史沿革、山川之美与民俗风情等方面向读者展示了中国一隅神秘的乡土文化京园——楠溪江。

作者简介

胡念望，人称“楠溪先生”。
1972年3月12日出生于美丽的桶溪江畔。
1992年以来，先后任楠溪江岩头中心区管理处副主任，永嘉县广播电视台编辑，记者，永嘉县政府主要领导秘书、综合科副科长，永嘉县经济发展研究中心（县委政策研究室、县体制改革办公室）副主任、中共永嘉县委洲币团兼职讲师等。
现在温州市旅游局工作。
自1993年3月份开始，在国内各类报刊上发表译文、散文、随笔300余篇。
先后出版了《楠溪江：风景这边独好》、《美蓉苍坡以及楠溪江畔的其他村落》、《楠溪江导游词》，参与编写了《楠溪江宗族村落》、《2004年浙江旅游年鉴》、《浙江省旅游志》、《鹿城区志》等。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

卷一 水长而美为永嘉 瓯越故土 大迁徙 一片繁华海上头 山水诗情 永嘉风物卷二 山川之美 徙步楠溪源 太平岩 狮子岩 陶公洞 十二峰 崖下库 百丈瀑 石门台 石桅岩卷三 江畔的古村落 苍坡 岩头 芙蓉 枫林 屿北 林坑 花坦 佳溪 岩寮卷四 解读建筑 民居 书院 宗祠 戏台 店肆楠溪江旅游资讯

章节摘录

书摘　楠溪江地区居民的传统食物是大米，一日三餐，一般是早粥，午饭，晚餐是稀粥、番薯饭。
山区居民则以番薯为主食，大米辅之。
在薯熟时吃薯，平时吃薯干（丝）或以杂粮、南瓜掺煮。
少量大米用以喂小孩或待客，贫户则以番薯干（丝）等补充。
也有以玉米、高粱为主食的。
农忙时要加“接力（点心）”，下午三时左右进食，大都是粉干、索面、玉米羹、麦饼之类；秋间，晚稻登场，有些人家多食糯米、粳米。
　在永嘉山区，人们将番薯切成丝，晒成番薯干储藏备用，除作为食粮外，还可用作制酒和酒精的原料。
另外，将番薯切成丝后，以清水浸洗，经沉淀后取出其粉晒干，和水再蒸熟，切成细长形，即成番薯粉丝，干后质脆，熟食味美，乡间农民多用作点心。
番薯还可切成番蕾梗干，既香又脆。
将小番薯烧熟，切片晒干，叫番薯枣。
山民上山下田可随带充饥，还可以作为土礼品赠送人家。
　麦子大多磨成粉后再加工烹制，或擀成面条煮食，或捏成面团或捏成大面团再切成小块煮食，均称“麦糕”，或直接烧“麦糊”食用，最普遍的是食麦饼。
每逢四月，农村各家俱制麦饼，有以咸菜、肥肉为馅，也有以红白糖为馅，煎熟而食，饼香味佳，且耐饥。
农民经常以此代饭。
诗云：“四月村村麦饼香，田姑争说裹糖霜。
明朝即要入城去，胜抵三餐贮布囊。
”　粉干是民间副食品，可配制各色点心，为家常食品。
其制法为：用米磨成粉，加水蒸成半生半熟，然后捣成块状，再压成细条，晒干即成，以细白韧为佳，宜置干燥处，久藏不坏。
永嘉沙岗粉干细如纱线，洁白软韧，快熟耐煮，汤清不浑，烧之有料，食之有味，奉为家常珍品。
摆酒请客，总是先端上一盘粉干，然后敬酒，到外地探亲访友，也携上几斤粉干作为礼品。
楠溪江沙岗粉干在南来时曾被列为贡品。
　素面又名纱面、索面。
主料是麦粉，辅料以水、食盐、淀粉等，制作工序繁琐。
还要掌握天气和发酵时间，因时制宜。
吃素面有炒、煮两法。
炒素面香而脆，作为待客宴席上的佳肴。
楠溪素面，其成品常被交叠成“8”字形，因此又称“8”字面。
制作素面是楠溪江村民历代传统的家庭副业，迄今已有一千余年的历史。
在南宋末年，民族英雄陈虞之在历时三载的芙蓉崖扎寨抗元时，就曾用“白纸代素面晾在竹竿上”而计退围攻的元军，成为古今美谈。
这说明那时候，楠溪素面就已非常普及了。
楠溪素面，细如银丝，洁白柔韧。
素面烧法简便，男女老少皆会，先配好汤料，等水烧开后再下面，煮沸即熟。
然而不可久煮，不然的话就会烧成糊状而索然无味了。
素面熟时晶莹柔滑，口感极好。
但是必须注意的是，素面本身已经掺杂了食盐而呈咸性，故在煮食时无需再放食盐，这与粉干的烧法不同。
楠溪江沿江居民历来将素面视为上品，常将素面用来招待客人。
在永嘉农村，过去人们走亲访友时常以素面相赠。

在女刁女坐月子时，做外婆的免不了要提上一长筒篮交叠成“ 8 ”字形的索面，俗称“ 长寿面 ”，以讨吉利。
而媒人在说媒成功之后，常会美滋滋地去新娘家喝“ 索面汤 ”。
永嘉茗岙、昆阳、界坑等山区有“ 稻田养鱼 ”与“ 沟坑养鱼 ”的传统。
永嘉稻田养鱼有着悠久的历史。
据楠溪民间的传说，三国吴时楠溪先祖就已利用稻田养鱼了，那么稻田养鱼已有1700多年的历史了。
据史料记载，永嘉还是我国稻田养鱼的发源地之一。
田鱼是鲤鱼的一个地方性养殖品种，因为习惯于稻田中生活，故俗称“ 田鱼 ”。
田鱼经过长期在稻田养殖，较普通鲤鱼性呆驯，不爱跳跃，不易逃逸，是稻田养殖的理想优良鱼种。
田鱼从体色上可分为红田鱼、乌田鱼、白田鱼和花田鱼(又称火柴头)等，从鳞牌上可分为大鳞田鱼和细鳞田鱼两种。
田鱼干的制作方法是：把鲜田鱼背脊剖开，摊在铁锅中；锅置于炭火之上，文火细烟慢熏，焙成金黄色，取出稍凉，装入马口铁罐内封藏。
香鱼是楠溪江一种奇特、名贵的淡水鱼，体长15～20厘米，一条重约二三两至半斤左右。
楠溪江盛产香鱼，闻名已久。
旱在明朝万历年间(1573—1619年)，楠溪江就产有香鱼。
据明万历《温州府志》记载，香鱼“ 长三四寸，味佳而无腥，生清流，惟十月时有，与乐产少异 ”。
《雁荡山志》又载：“ 凡荡水所入处皆有之，荡水西流永嘉楠溪，则自枫林、档溪、下渡潭、古庙潭诸处亦有之。
”香鱼俗称“ 溪鲤 ”，亦叫瓜鱼，因其脊背上有一条满是香脂的腔道，能散发出香气而得名。
香鱼体长而侧扁，头小嘴尖，体披细鳞，背部灰黑，腹部银白色，鱼肉细嫩多脂，味鲜且香味，为上等食用鱼，是名贵的经济鱼类，素有“ 淡水鱼之王 ”的美誉。
除楠溪江外，香鱼在我国闽南、台湾及湖北兴山县也有出产。
相传乾隆皇帝巡游江南时，品尝到香鱼美味后，赞不绝口，即封为贡品，年年进贡朝廷。
清时某君诗云：“ 春水新添新店溪，溪流亭蓄绿玻璃，香鱼上钓刚三寸，斗酒双柑云听鹂。
”楠溪江两岸渔民捕香鱼，一般是驾竹排、驱鸬鹚捉鱼。
一条竹排，七八只鸬鹚可捕鱼10余千克。
“ 苍茫沙嘴鸬鹚眼，片水无痕浸碧天，最爱芦花湿雨后，一蓬烟火炊渔船。
”宋代林逋的诗，生动地刻画出楠溪江渔家的情趣。
有时农家傍晚来客，主人背上鱼篓，拿个网兜下溪，一会儿就摸得一二斤鲜鱼，就像到菜园里摘豆角那样方便。
做香鱼菜肴，宜清炖白烧。
楠溪江畔的农妇制香鱼时，先把鱼背剖开，放在铁丝匾或竹篾上，用文火细烟慢慢地熏焙，直至烧成金黄色取出，这就是海内外闻名的香鱼干。
如煮面烧粉干或做汤时，掰碎放入一些，再撒上点葱花、姜末，则清香四溢，色香味俱佳。
清代诗人王士稹写了首七绝《渔家》：“ 楠溪都是钓人居，柳陌清溪一带疏，好是日斜风雨后，半江红树卖香鱼。
”深秋香鱼上市，忙煞了那些楠溪江的游客与邻近餐馆店主人，他们都去争购鲜活的香鱼。
如在花辰月夜，瓦屋纸窗下，以浓郁的村醪和一盘风味独特的清蒸香鱼，“ 肯与邻翁相对饮，隔篱呼取尽余怀 ”，别有一番乐趣。
永嘉酿酒历史悠久。
据史载，永嘉在唐代就有“ 丰和春 ”酒；宋代已有坊场(即酒坊)。
叶适有诗云：“ 琥珀银约半是醇，私沽官酒各生春。
”永嘉老酒汗，晚清时曾被列为贡品，清冽醇香，人胃舒适。
. 酒有黄酒、白酒。
在农村，农民有自酿黄酒的习俗。
秋熟时，用优质糯米酿成佳醪，候来年儿女婚嫁或其他喜庆，开瓮宴客。

人们还喜用杨梅浸白酒，称“杨梅酒”，据说夏天饮之可治中暑肚泻。
永嘉生产的优质高汗、老酒汗十分出名，尤其是“美酒开埕十甲香，饮水思源话乌牛”的乌牛酒，清澈透明，香气持久，酒味醇厚甘美，饮誉全国市场。
楠溪江民间不论婚嫁丧葬和喜庆节日都要喝酒，名目繁多，如“婚酒”、“满月酒”、“寿酒”、“呈会酒”、“分岁酒”、“迁房酒”等等。
有的人家还聘请技师，雇佣工人。
在秋熟前后，农民多有家酿，发酵用黄衣，做成的老酒，味醇甘洌。
旧俗酿酒须择吉日。
炊饭盛缸中时须择落潮时刻。
有些富裕人家，多将黄酒藏于地窖，数年后才取用，以陈为贵。
创办于1987年的永嘉啤酒厂生产的87干啤酒与鲜冰啤，其商标的名称则为温州话“发财”的谐音，意为吉利，普受温州市民的喜爱。
楠溪江一带民间设酒宴，对席位座次颇有讲究，有上下高低之分，主要体现敬老尊贤的原则，赴宴者不能有丝毫含糊，否则将被视为缺乏礼节。
通常用两种桌：一是用八仙桌(四方桌)，每桌坐八人。
桌朝外摆，上下两座(朝外)为上座，俗称上横头，都让给年老者或贵客坐，表示尊敬；其次是两边头位均为首位，由客人坐，两边两位，左为酒龙头位，右为陪客位。
所谓酒龙头，即筛酒时由此开始；下两座(朝内)左为执酒壶者位，右才为主人位。
二是用圆桌：主墙屏风正对大门位置为主陪或主家位置，主陪左右为主宾，主陪对面为主妇或主侍位置，主妇或主侍左右为次席，其他四个位置则无关紧要，可随便坐。
……

媒体关注与评论

序言当代著名作家汪曾祺的“我可以负责地向全世界宣告：楠溪江是很美的”。
令楠溪江美名远播。
国家重点风景名胜区楠溪江位于浙江省温州市的永嘉县境内，南距温州市区26公里，东与雁荡山毗邻，西接缙云仙都，北与仙居国家级风景区接壤。
永嘉有山皆绿，无水不清，自六朝以来，就以佳山胜水闻名。
楠溪江国家级风景名胜区总面积625平方公里，共分为楠溪江及其沿江农村文化、大若岩、石桅岩、水岩、北坑、陡门和四海山七大景区，共计1000多处景点。
楠溪江融自然风光与人文景观于一体，以水秀、岩奇、瀑多、村古、滩林美而名闻遐迩，是以田园山水风光类型见长的景区。
三百里楠溪江，逶迤曲折，有36湾、72滩之称。
楠溪江贯穿永嘉南北，溪流自西北往南东，末处注入瓯江，流归东海。
桶溪江，美在原始古朴、野趣天然；楠溪江，美在纯净柔和；被专家们誉为“天下第一水”。
溪流清荣峻茂，秀丽多姿，随江倒影，水清见底，游鱼碎石，历历在目。
楠溪江上游溪深源远，素湍绿潭，随处可见。
山高岩峻之处，悬泉瀑布飞泻其间。
这些瀑布各有其形，各显其妙，远望疑是银河，天汉倾落；近观飞流冲泻，气势磅礴　风韵独具的楠溪江，至今还遗存着新石器时期的文化遗址，唐宋元明清时的古塔、桥梁、路亭、牌楼和古战场；保存着以“七星八斗”和“文房四宝”以及阴阳风水构思而建的古村落；留存着大批完整的宗谱、族谱等。
这些弥足珍贵的历史文化遗存，可以使我们了解我国古代耕读文化和宗族社会的梗概。
“水是青罗带，山如碧玉簪”的楠溪江，其山山水水处处明明秀秀，晴晴雨雨时时好好奇奇，那迷人的山川，迷人的溪流，迷人的村落，迷人的风情，无不让人惊叹流连。
桶溪江被国内外专家誉为中国乡土文化的史书库、中国山水诗的摇篮与中国摄影家的乐园。
近两年，楠溪江先后被命名为全国文学艺术创作基地、全国摄影创作基地、浙江省美术家活动基地等。
楠溪江冬暖夏凉，气候宜人。
盛产沙岗粉干、茗岙田鱼、中华猕猴桃、荆州板栗、东皋红柿、上吴枇杷、岩头西瓜、湾里葡萄、福佑麦饼、碧莲早香柚、乌牛早茶叶、沙头香鱼等名土特产。
景区交通便利，四通八达。
作为温州与上海的“后花园”楠溪江目前有旅行社企业4家，涉外饭店30余家，能提供吃、住、行、游、购、娱配套综合服务，是理想的观光、休闲、避暑、疗养、修学之地。

第一图书网, tushu007.com

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