

<<深入黄山的背后>>

图书基本信息

书名：<<深入黄山的背后>>

13位ISBN编号：9787806532461

10位ISBN编号：7806532463

出版时间：2002-03

出版时间：广东旅游出版社

作者：武旭峰

页数：203

字数：100000

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>

<<深入黄山的背后>>

内容概要

《深入黄山的背后——找寻徽州》是我社出版的“发现之旅”系列丛书中的一本。该书出版后，引起了较大的反响。

好评如潮。

正如文学评论家、作家范若丁所说的那样：《找寻徽州》“绝不单单是一本导游书，它有深厚的文化内涵；不仅能使我们找回失落的遗憾，而且会使我们在一次真正的文化之旅中。

大大提升精神境界和思想视野。

” 作者对“人类社会学”进行了全新的思考。

作者以自己在徽州厚重的生活积累为基础，对当地的人文历史进行了全新的解读，力图破译徽州（黄山）“地灵”、为什么就会“人杰”的密码。

作者将“徽州学”的研究提升到了一个新的高度。

“徽州学”是以徽州文化为研究对象的综合性学科。

《找寻徽州》以其独特的视角。

对“徽文化”进行了全方位的搜索，深层次的挖掘，高水平的概括。

通俗化的解读。

全书深入浅出。

鞭辟入里，同时也使旅游图书的文化内涵更显丰厚。

<<深入黄山的背后>>

作者简介

武旭峰，广东旅游出版社的策划总监。

<<深入黄山的背后>>

书籍目录

如梦如幻游徽州 1、东方瑞士是徽州 2、徽州在那里锁定皖南徽骆驼 3、带您认识徽州人 4、体会徽州女人 5、感受徽州男人 6、盘点徽州商人 7、挽住徽州文人家在黄山白岳间 8、文“化”黄山 9、探“玄”白岳探访徽州古村镇 10、屯溪古镇 11、徽州古城 12、唐模村 13、西递村 14、宏村 15、上庄村 16、雄村 17、渔梁镇解读徽州古牌坊 18、纵游中国牌坊城 19、品读棠樾牌坊群 20、拜祭徽州贞节坊扫描徽州古祠堂 21、“血缘树”下说徽州 22、走进徽州人的家庙驴游徽州访婺源 23、老牌正宗的徽州 24、婺源之旅的四大亮点十年一叹徽州梦 25、拾梦回徽州

<<深入黄山的背后>>

章节摘录

书摘 戏说“徽州” 明朝末年徽州休宁出了一位著名的民族英雄，他就是与史可法并相媲美的兵部右侍郎金声。

金声生于末世，偏不甘媚俗，在上书御敌无果后，辞归乡里。

当清军一路南下势如破竹，南明王朝危若累卵之际，他组织乡民，扼守关隘，收复失地，声振一时。后兵败被俘，押往南京。

途经安徽芜湖时。

徽州人都来送行，并说：“等先生回来的时候，我们再来恭迎”，金声听后笑道：“倘再回来，就一文不值了”。

金声被解到南京后，至死不降。

慷慨就义。

就是这个金声，他在谈到自己的乡亲时，给徽州人冠以一个很别致的雅号：“徽骆驼”。

这对生活于万山丛中。

任劳任怨，不畏艰辛，跋涉不止的徽州人。

真是一个入木三分的譬喻。

徽州这两个字太身就很有意思。

徽州有一个流传已久的字谜：“二人山下就诗(丝)文,三炮打进四川城”。

谜底就是“徽州”二字。

笔者的一位文友笑谈问，曾拆字解释道：什么叫徽州人呢?徽州就是“家在高山下，出门两个人，身穿旧丝褂，说话假斯文(以上释徽字)。

吃起饭来是一粒豆豉，一根萝卜丝；一粒豆豉，一根萝卜丝；一粒豆豉，一根萝卜丝，(释州字)：“虽纯属笑谈，倒也十分形象生动，令人捧腹。

徽州人的刻苦节俭是很出名的。

有一则笑话说：从前有一个徽商一生坚吝，虽聚财千万，可每顿吃饭时都是只从竹筒中倒出一粒豆豉佐餐，人不舍得多用。

徽商儿子与父亲截然不同，每日花天酒地，一掷千金。

一日徽商正在用餐，有家人将败家子的恶行禀报于他。

老父一听五内具焚，痛不欲生。

一怒之下，将竹筒中一把豆豉倒于掌心，悲天悯地地说：“不肖子孙啊，你不想这个家好，我也不想好了。

”说完一口吞吃掉了手中的豆豉。

笑话未免尖酸。

但徽人节俭刻苦确是事实。

徽州歙县南乡有一首民谣：“手捧苞萝躁(玉米饼)，脚踏一盆火，除了皇帝就是我。

”在他们看来，只要吃上玉米面饼、烤上火，那生活就是最美好不过的了，可见他们艰苦到连想像力也消失了。

黟县人生活更是俭朴，他们称吃早饭叫“吃天光”。

吃中饭叫“吃点心”，吃晚饭叫“吃落昏”。

旧时他们对一日三餐的概念是：“天光添一点，点心点一下，落昏混混过”。

一天中只有早饭才可添一点，中餐只能蜻蜓点水；至于晚上，黄昏已过，黑夜降临，吃了饭便是睡大觉，多吃岂不是糟踏粮食了?还是混混过吧。

这种饮食习惯，对于今天“吃了晚饭喝晚茶，喝了晚茶吃宵夜”的广州人来说，真是不可思议。

令人瞠目的徽菜 徽菜是我国八大菜系之一：传统的徽菜以重油、重色而让喜欢清淡的老广们望而生畏：徽菜中有几道名菜。

一是腌鲜鱼，二是毛豆腐。

三是黑腌渍。

<<深入黄山的背后>>

这三样虽不算大菜。

但在徽菜中的地位也是举足轻重的，腌鲜鱼又称臭鳊鱼。

在休宁方言中“腌鲜”就是臭。

鳊鱼要变臭了再吃。

令不少外地人难以理解、瞠目结舌：毛豆腐也称霉豆腐，是待豆腐长了一寸多长的白毛才下锅煎食，并美其名曰“吃了徽州毛豆腐，打你嘴巴都不吐”。

但中外游人仍然望而生畏：黑腌就是渍就是腌咸菜，咸菜腌到变黑。

无论如何也不如吃新鲜蔬菜营养丰富。

……插图

<<深入黄山的背后>>

媒体关注与评论

书评梦回红顶商人胡雪岩的祖居 踏访文坛老将胡适之的故里 走进奥斯卜大片《世故邪卧虎》的镜中世界 遍游黄山南北的所有“世界文化遗产”

<<深入黄山的背后>>

编辑推荐

那些风景，不仅仅是造化自然生成的绝色容颜，更是指风景中的人们千百年来以智慧与灵性造就的文化遗存，还包括那些神奇的土地上人们现时演绎着的鲜活故事。

《发现之旅丛书》通过作者个性化的行走，以个人的视角观照风景，以独特的心灵感悟风景，以图文并茂的形式表现风景，为我们的魅力中国留下一幅幅永不褪色、世代流传的美丽图画。

<<深入黄山的背后>>

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>