

<<中华风俗历>>

图书基本信息

书名：<<中华风俗历>>

13位ISBN编号：9787807298038

10位ISBN编号：7807298030

出版时间：2010-7

出版时间：凤凰出版社

作者：陈果夫

页数：315

译者：卢红芹 王歌

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>

<<中华风俗历>>

内容概要

这是一本以岁时记体裁写成的民俗书，以生动和细腻的笔法叙述了极富传统气息的民间社会生活。它以农历时间为主轴，不仅介绍春节吃年夜饭、端午竞赛龙舟、中秋赏灯玩月等常见的节日风俗，更大量涉及寒食禁火吃冷食、社日老幼集会、六月六吃馄饨过半年等渐被人们淡忘的岁时传统，以及酿饮烧酒、斗蟋蟀、开药市、七夕乞巧、冬日暖炉会等现代人鲜少听闻的民俗活动。

<<中华风俗历>>

作者简介

陈果夫，名祖焘，字果夫，浙江吴兴东林镇人，民国时期重要的政治人物，还身兼“教育家”、“理财专家”、“美食家”、“杂家大师”几种角色。

<<中华风俗历>>

书籍目录

既是民俗书，又是历史书正月二月三月四月五月六月七月八月九月十月十一月腊月

<<中华风俗历>>

章节摘录

插图：[画鸡]东方朔《占书》以正月一日为鸡，所以按古风当在门户上贴雄鸡画像。

《拾遗记》中说，尧在位七十年，祗肢国献重明鸟，形状如鸡。

重明鸟或一年来临数次，或数年来临一次，国人莫不洒扫门户，翘首企盼，有人还在金宝上雕刻其形象，放在户牖之间，则鬼物自然降服。

本日刻画鸡形贴在门户上，大约贴的就是重明鸟遗像。

鸡司晨，雄鸡羽毛美丽，声音嘹亮，昂然独立，最富朝气，自古以来，就有“雄鸡一鸣，天下皆震”的说法。

……[吃社饭]社日用猪肉切碎，拌上调料，铺到饭上，称之为“社饭”。

六朝时，就已经有社饭了。

当时荆楚一带民间，每逢社日，都要把猪肉、羊肉调和到饭中，而且以葫芦相互赠送，以促进亲友之间的情谊。

宋朝时开封贵族宫院，制作社饭最为考究，是把猪羊肉、腰子、奶房、肚、肺、鸭饼、瓜、姜之类，切成棋子片形状，滋味调和后，铺在饭上，称之为“社饭”，请客时供客人食用。

清末北平也盛行吃社饭，大多切肉和蔬菜，撒在饭上。

湖北施郡则用蒿和米，掺上肉糜来做。

江苏如皋的人们特别喜欢吃社饭，不只是社日这样，平常日子也喜食用。

至于不产米的地区，人们爱吃面食的，则可做社面来替代。

凡是这些都是这一天用来祭祀社神，或者自己吃的，所以得名。

……[采茶]茶一向在谷雨前后采摘。

《茶蔬》中载：“清明、谷雨，摘茶之候也。

清明太早，立夏太迟，谷雨前后，其时适中。

若宜再迟一二日期，待其气力充足，香烈尤倍，易于收藏。

”《茶谱》也称谷雨前后，所采摘的茶最佳，粗细都可用。

现在在谷雨日采摘的叫做“谷雨茶”，又叫“谷雨先春”。

相传此日采茶炒放，可以治痰嗽，以及治疗百病热。

采茶必须选天气清明的日子，宜于在清晨进行。

所采的茶叶，不必太细，太细则芽刚刚萌生，而茶味尚欠；也不必太青，太青则茶已老，而茶味欠嫩。

必须选择成梗带叶、微绿色而圆厚的叶子为佳。

采摘时，必须拣去枝梗老叶，还须去除叶尖叶柄，以避免易于将茶叶炒焦。

入山采茶多为女子。

青青茶园里，边唱边采，满载而归，也是一种韵事了。

<<中华风俗历>>

编辑推荐

《中华风俗历:活在岁时记里的传统中国》编辑推荐：国民党政界大佬陈果夫主持，耗时十年编撰，讲述中国人不可不知的节俗文化。

从年初一到腊月三十，628个词条一一讲述你从来不知道的民俗典故！

图文并茂，包罗万象，一本全面了解传统中国社会生活的最佳读物！

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>