

《华北的农村》

图书基本信息

书名：《华北的农村》

13位ISBN编号：9787538279450

10位ISBN编号：7538279458

出版时间：2007-7

出版社：辽宁教育出版社

作者：齐如山

页数：318

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《华北的农村》

内容概要

《华北的农村》除了以希为贵，内容上还“以富为贵”。总论之外，第二章讲农事，第三章讲园艺，都给人（尤其是“我们城里的年轻人”）以大开眼界的感觉。而第四、第五，以两章的篇幅讲谷物；第六章分五十个类别话蔬菜，让人有抑制不住的过一把农村瘾的冲动。最后一章“炊爨”，推出了华北农村的传统食品五十多种，真是诱人的美不胜收。

《华北的农村》

作者简介

齐如山，河北高阳人，戏曲理论家、民俗学家。一生著述丰富，撰写并编辑大量戏曲著作、和大量介绍北京（中国北方）风俗掌故作品。齐如山在台湾有“文豪”之誉，大陆亦推崇其“戏曲理论家”之实。其著述丰富、篇章浩繁、涉猎广泛，皆令人惊叹；尤其笔触所向之雅俗兼备堪称观止。

《华北的农村》

书籍目录

前言	
第一章	总论
第二章	农工的分类
耕	
耙	
盖种	
砘	
耘	
割	
打场	
第三章	园艺的分类
种植的工作	
培养的工作	
专食根者	
专食芽者	
专食子叶者	
专食嫩叶者	
专食茎者	
专食叶者	
专食叶茎者	
专食花者	
专食苞或茎者	
专食嫩果者	
专食豆角者	
专食果仁者	
老嫩兼食的瓜果	
售卖的工作	
第四章	谷类（上）
谷之名称	
谷	
黏谷	
高粱	
黏高粱	
禾	
蔗	
麦	
春麦	
大麦	
油麦	
.....	
第五章	谷类（下）
第六章	菜蔬的分类
第七章	炊爨的分类
编后记	

《华北的农村》

章节摘录

精彩试读山东人吃葱多.....北方凡遇丰年，大家丰衣足食，都要演戏酬神，每演总是旷野场所，先搭一席台，便名曰草台，每次总是演四五天，观众多要吃些糖果，瓜子，花生等等，小孩吃的更多。每到演完，此戏台左近一片，总是有许多瓜子花生皮等等，此华北通例也。唯独山东，每演完戏后，则总是落一片葱根葱皮.....

《华北的农村》

媒体关注与评论

王世襄先生推荐——“这本书除了以希为贵，内容上还“以富为贵”。”

《华北的农村》

编辑推荐

《华北的农村》讲农工讲园艺，讲百谷讲百菜，齐如山的华北是风去雨去人不去的华北，农村是月散星散民不散的农村。就资料而言，固然弥足珍贵，就闲情来看，也相当开阔眼界。我们同在一个农业大国，却曾经疏远了华北的农村，那辽阔坦荡的大平原……由于观察与思考，出于识见与境界，在楼韵里，研究农村的学者多了，在犁影中，关爱农村的绅士多了，但因农村而著作，自古不多，好的更少。——贾思勰有《齐民要术》。——徐光启有《农政全书》。还有这一本——

《华北的农村》

精彩短评

- 1、国图打折书店
- 2、名之曰“农村”不够准确，叫“农事”或“农作物”较合适；全书以谷物、菜蔬为纲，兼谈耕作饮食之法，书末专论炊制，因素喜面食多曾尝试，亦有不知者读之不厌；善能博引典籍，以通古今之变，笔墨所及多见民风淳朴，寒苦人家四季三餐辛酸情态；只是作者处身时代背景与今已大为不同，又兼立意特殊，故其论常以军粮为宗旨，又极崇洋，颇不以为然；编者删节两处于后记中声明致歉，其用心郑重，特予表彰
- 3、此书看似是一部农业分类百科图书，但是写的却有趣异常，读起来丝毫不感到乏味。
- 4、农耕、园艺、谷类、菜蔬、炊爨，知识丰富的一本书，一月方看完。
- 5、写的认真。看到齐先生一头驴一头驴的算账，觉得北方的农民真不容易，希望他们活的轻松一点，可在这过程中，很多东西又失去了。。。
- 6、很生活化，让俺回忆起了儿时的田间生活
- 7、送给姥爷了
- 8、有一定参考价值，但离一部民俗词典还差得远
- 9、如果附图的话简直就是荒岛&穿越必备生存手册
- 10、弄戏老头的农村行道
- 11、无意中读到齐如山老先生的著作 倍感亲切，他说的一切我是那么的熟悉，后来才知道我们是老乡河北高阳 所以搜集他的作品 了解他的人生 也就是了解我的故乡的风土人情
- 12、与其叫华北的农村，不如叫华北的农业。我啥时候能写一本类似的书，我就知足了。
- 13、标题好匪夷所思啊！明明是华北的农作物而已！
- 14、很好
- 15、谁知盘中餐，粒粒皆辛苦
- 16、这个被中信出版社拆成了三本：农事考和农产考，华北民食考
- 17、作为吃货，看此书有种近乎望梅止渴的幸福，现在的农作哪有那么讲究，旧时普通人家的吃食也颇具风味。
- 18、北平的老头真可爱呢...
- 19、强推此书给各路吃货

《华北的农村》

精彩书评

1、华北的农村是一本很奇特的书。它是由一位京剧专家，1956年在台湾所写，提供给中华民国政府参考（至少作者的意愿如此）的对中国华北一带农工，农产和民食进行整体介绍的书。1956年，这边厢反攻大陆的希望尤在，那边厢三大改造就要完成，海峡两岸政治气候都浓得不行。齐如山离开了梅兰芳，离开了京剧的大环境（虽然这个大环境也迅速要被更大的环境所改造的面目全非了），在台湾这座岛上，他写下了回忆录和国剧艺术汇考，也写下了《华北的农村》这部奇书。它的奇在于，这大概是中国历史上从未有过的一本，将华北农村和台湾农村联系起来的书，齐如山人台湾，就必须考虑到这本书的受众和实用价值，因此，在许多条目中，他会分别说这种农耕法，那种谷物，蔬菜，分别在华北和台湾的情况。它的奇还在于，表面上是一本农工农产小百科全书，但却融入了齐如山本人对农村的记忆，里面随口提到的小故事，都是他本人经历，或是从老农口中听到的。你如果去仔细看字里行间的话，他总是在有意无意的提到民风的淳朴，和寒苦人家四季三餐的辛酸。（包子条目用了17页篇幅，分述高贵、寒苦、特别、普通、简单、复杂，六类包子做法吃法和吃的人家）按，他的寒苦人这个词的用法，也让我想起来侯登科在《麦客》里提到的“下苦力人”。除开这种透过文字看到和闻到的民风之外，齐如山对社会的批判也不惜笔墨，我摘录的两份分别关于黄豆和酿酒的书摘可见一斑。前者对中国人不重视民食研究而感到顿足并预言将来会在国际市场上吃大亏，后者则责难了政府对民间企业的压榨导致两败俱伤的结果，居然都对今天颇有警示意义。总之，感到很奇特的是，虽然是一本看不快的书（因为老人家写东西一点水分也没有，每一个条目都很认真和细心，你忍心跳着看么？），但看完了之后，会想再重看一次。读史的人能看出一点史料，读民俗的人也能看出一点民俗，研究军食的人也能看到一点赤子之心，即便是做面点的人，也能看出自己手里的面点的来龙去脉，并且参考他那些详细的做法自己尝试一下。书编校的非常仔细，除了两段因“技术原因”删去的话之外，完全忠实原著。齐如山各种文献信手拈来，编者所加的注释也很有帮助，写的也很有趣，而且指出了一些原文中文献出处有误的地方。简体版校对出错的地方，我整本书20余万字看下来，只有两小处。（P68倒数第二行少一个“汉”字，P257页倒数第七行“此”应做“比”字）。简体版编排惟一的小问题是有几处未作空行处理，例如288页说完“散蒸糕”之后，齐如山有一段转折说“以上都是蒸的，兹再谈谈煮的”，似可以多加一到两个空行，而不是和“散蒸糕”单个条目混合。（P246说完藜菜之后也有同样情况）。不过，这是小问题。最后，如果可以再版的话，能加一些图示就很好了，可以增加可读性。很多蔬菜和民食，现代人听也没听过，见也没见过。我虽然随手拿着铅笔，画了一点点图案，但也仅限于自己知道的。比如冬瓜和茼蒿。前两年很热的那本《寻路中国》的有很大一部分篇幅说的是当代华北的农村，你看那本书所描写的2002年的怀柔三岔，会发现，这齐如山笔下的华北的农村是那么不同。《寻路中国》里几乎没有描写农工的文字，而三岔在若干年后也顺利转型为农家乐，长城风景小旅游地，农村成了城市人的旅游景点，而不是他们根底所在的土地。@陈灼

2、中信出版社的通识课堂系列电子书把《华北的农村》拆成了三本书：民国的农村1 农事考第一章 总论第二章 农工的分类第三章 园艺的分类民国的农村2 农产考第四章 谷类（上）第五章 谷类（下）第六章 菜蔬的分类华北民食考第七章 炊爨的分类

章节试读

1、《华北的农村》的笔记-第109页

在前清光绪承平时代，乡间酿酒之家，非常普遍，然没有大规模的组织，都是家庭自用，也没有售卖者。盖因此酒以新者为佳，稍味便差，都是现酿现饮。唐诗中“绿蚁”，“酒樽家贫只旧醅”等等的句子，与清末乡间的情形还是一样。从前售卖此酒之处，只有良乡县，然亦无大规模之工厂，仍然都是家庭工艺。大的消场，只有北平，在前清北京大小饭馆都卖此酒，名词就叫良乡黄酒，或良乡黄，简单的说法，就叫良乡。平常都论碗，不论片，如问喝什么酒？则曰来两碗良乡。人多自然也可以论斤买，却是本地的一笔大进款。后因县衙门抽税太多，成本大不易消，遂纷纷歇业，一蹶不振。民间之进款是没有了，衙门中也得不到一文。从前官场毁实业，都是如此，此不过是小焉者也。

2、《华北的农村》的笔记-第五章 谷类（下）

齐如山先生所说的麻，是中国大麻，桑科雌雄异株；而大麻，是蓖麻，同株开雌花（红色）雄花（黄色）。

3、《华北的农村》的笔记-第133页

黄豆一物，为吾国之特产，不但历史悠久，而产量亦极大，发明的吃法也极多，且都是菜品，作面食的吃饭较少。何所谓菜品呢？吾国人吃饭，向来米面为主，然空口吃米面，亦嫌寡味，必须佐以菜品，此时俗语曰哄着吃，无论贫富皆然，不过菜有好坏就是。黄豆既能做菜品用，则重要更甚于其他谷类，乃是自然之理。美国产量，目下虽也很多，但他们仍不爱吃；因他们不爱吃，也就没有人研究了。他们不爱吃者，是嫌豆腥，吾国人所爱吃者，是爱此豆腥，不曰腥曰香。在他们尚在不爱吃，不会与我们竞争的时候，我们更应该急速研究进步，多吃他；再进一步，能够研究去其腥味，创造食品，以便推销国外，更是应做的事情。黄豆所含原质，几与牛乳相等，牛乳可制之品，他几几乎都可以制；牛乳不能制的食品，他可以制的还很多，像这样好的植物，他们不能吃，他们一定以为很可惜，据理想，他们必有一天要极力的来研究。他们所不欢迎着，只不过嫌这点腥味，稍稍加化学作用，这点腥味是不难去掉的。等到他们研究成功之后，不单行消他自己全国，一定要推消到我们国里来，那时不但我们的产品不能消到外国，连我们也得吃人家制造的物品，这是多么可怕的事情，那时在想追人家，也就赶不上了。

附1：

中新社北京1月10日电(记者 赵建华)中国海关总署10日发布的统计数据显示，2011年中国进口大豆5264万吨。跟2010年相比，这一进口规模下降了3.9%。

出现上述缩减之前，中国的大豆进口已连续大幅增长了多年。其中，2009年、2010年中国的大豆进口增幅分别高达13.7%和28.8%。许多中国人由此担心，大豆和以大豆为原料的食用油对外依存度过高。

目前，中国每年消费食用油2000多万吨，其中的约六成需要通过进口满足。在中国人消费的食用

《华北的农村》

油中，豆油占据了其中的最大份额。加入世贸组织后，中国大豆进口呈几何级数增长，2010年进口上升至5479万吨。若不依靠进口大豆，中国食用油压榨企业将面临原料供应的压力。

与此同时，外资大量进入，掌控了中国大部分的大豆压榨能力。中国大豆产业受到冲击，控制力和话语权被削弱。

附2：

据总部设在德国汉堡的《油世界》发布的最新报告显示，2011年10月~2012年9月中国的大豆进口量可能大幅增长10%，这意味着中国的大豆进口所占全球进口总量的比例将增至60%。

2011年~2012年度中国的大豆进口量将达到5780万吨，同期全球大豆进口量将达到9590万吨。

2011年11月，巴西对中国的大豆出口量激增至100万吨，远远高于2010年同期的1万吨。阿根廷同期对中国的大豆出口量增长超过3倍，达到了40万吨。据了解，中国的大豆进口步伐已经加快。近来南美对中国的大豆出口异常强劲。

据悉，2011年11月份中国从美国、阿根廷和巴西共进口了541万吨大豆，比2010年同期增长了3%。2010年中国占到全球大豆进口总量的58%。

4、《华北的农村》的笔记-第257页

鱼炖白菜，一炖一大锅，味亦很美。北方做酥鱼，没有不加白菜的，结果白菜此鱼还好吃。

按，”此“似乎应当是”比“？

《华北的农村》

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:www.tushu111.com