

<<巴蜀竹文化揭秘>>

图书基本信息

书名：<<巴蜀竹文化揭秘>>

13位ISBN编号：9787806598856

10位ISBN编号：7806598855

出版时间：2006-9

出版时间：巴蜀书社

作者：屈小强

页数：124

字数：120000

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>

<<巴蜀竹文化揭秘>>

内容概要

中国是一个“竹的国度”。

举目所见，到处都是幽篁绰约挺拔的风姿，到处都有着竹文化的痕迹。

而作为竹子密集地和原生地之一的巴蜀地域，这种痕迹则更加集中、鲜明、博大精深，五彩纷呈。

可以这样说，竹从洪荒时代起就与巴蜀先民结下了不解之缘；而随着历史的发展与进步，它几乎覆盖了巴蜀人民物质生活与精神生活的各个领域、各个层面，蔚成巴蜀竹文化的洋洋大观。

如果说巴蜀文人的活动来源于强烈的竹文化心态的话，那么这种心态的根则深植于巴蜀民间热烈的竹图腾活动与浓郁的竹崇拜意识之中。

汉晋以降直迄清代的大量古籍证明，这一时期巴蜀各地都有祭祀名目不一的众多的竹王祠，流传着关于竹王、竹祖灵和竹母神的许多美丽动人的传说。

这些传说凝聚着巴蜀人民在数千年间的历史活动中所成就的大智慧和勤劳、能力的品质以及追求自由、幸福、肖明、不屈不挠、一往无前的斗争精神。

<<巴蜀竹文化揭秘>>

书籍目录

总序引言：摇曳多姿的巴蜀竹文化溪上人家赛竹王——巴蜀先民的竹图腾活动 巴蜀大地：竹的密集地和原生地 竹王神话：人与竹的血亲记录 竹公神像：竹图腾祭祀的子遗竹魂缱绻报平安——巴蜀民间的竹崇拜意识 巴蜀器物：竹崇拜的鲜活印记 巴蜀石笋：竹崇拜的生殖象征 神弩传说：竹母神力量的倾歌常将劲节负秋霜——巴蜀文人的竹化心态 以竹为友，身与竹化 吾归何处？
万里岷峨 钟灵毓秀，愤怒出诗风过有声留竹韵——竹崇拜氛围下的巴蜀竹文艺 《竹枝》歌未好，画舸莫迟回 墨竹堂奥深，湖州竹派立 悠悠古竹琴，朗朗贾树三竹香袅袅溢四海——竹与巴蜀人民的物质生活 竹与巴蜀人民的饮食起居 竹与巴蜀人民的生产交通 巧夺天工的巴蜀竹工艺主要参考书目

<<巴蜀竹文化揭秘>>

章节摘录

书摘竹荪又名竹松、竹菌、竹笙、竹蕈，是大山区竹类根部上的一种隐花菌类植物。未成熟前呈卵形，赤褐色；成熟后高约12~26厘米，呈网眼雪白裙衫状，亭亭玉立，潇洒飘逸，因而有“竹女”、“面纱女郎”和“真菌皇后”的美誉，一向被国内外视作“山珍之王”，属世界稀有菌种。

竹荪按外形区分，入肴者主要有长裙竹荪、短裙竹荪、红托竹荪和棘托竹荪等。

竹荪的产地主要集中于西南地区，而以川渝著称。

宜宾、绵阳、乐山、涪陵等地和凉山州山区均产(4~9月)，其中则以宜宾蜀南竹海的长宁、兴文两县苦竹林下的长裙竹荪有名，称“川竹荪”。

在云、贵、川、渝一带的低海拔山地，从阴深的峡谷到雾气弥漫的坡地，到处都生长着慈竹、毛竹(楠竹)、苦竹(刚竹)、淡竹(白夹竹)和金竹等。

每年端午过后，西南山地进入雨季；在气温高时，常常会骤然降下一阵倾盆大雨，把大片竹林笼罩在一派烟云空蒙中。

由于雨量充足，虽然是雨过天晴，但竹林里却依旧云锁雾封，湿度很大。

每当这时候，竹林下被雨水濡湿的草地上，便会出现许多白色的、粉红色的、紫红色的像鸟蛋似的小球；因为在西南山地的竹林里生存着一种“竹鸡”(即川、渝人称呼的“山菌子”)，而雨季正是它们幽鸣婉转、求配交偶之际，人们因此把这种小球叫做“竹鸡蛋”。

其实它就是竹荪的幼蕾。

竹荪成熟后即须及时采摘加工，否则一两天后就会自行萎谢。

加工后的竹荪，以体壮、肉厚、色白者为上品。

当然，竹荪并非川、渝或西南或中国所独有；但是，将竹荪入肴，却应是川、渝人民的发明。

据说1911年有日本人将“川竹荪”带回东瀛，经著名菌蕈学家松浦勇鉴定，才知道这种川宴上的高级美肴也产于日本竹林。

这样，在日本人的高级料理中，方才出现竹荪。

以后，中国竹荪菜又传到欧美，征服了“世界上许多地方的饕餮之徒”。

竹荪含有多种氨基酸、蛋氨酸、赖氨酸和维生素，营养丰富，脆嫩爽口，香气浓郁；既是珍稀的菜料，亦可充作佐料，且具有防腐之妙用，一直是古代巴蜀特产的高级调味品、保鲜品及营养品。

在炎夏时节，只需在菜肴中加入少许竹荪，即可数日不馊不腐；用竹荪淋在肉食品上，也可使其保持几天的鲜美。

近人薛宝辰(1850—1926)在他的《素食说略》卷二里说：“竹松或作竹荪，出四川。

滚水淬过，酌加盐、料酒，以高汤煨之。

清脆腴美，得未曾有。

或与嫩豆腐、玉兰片、色白之菜同煨尚可，不宜夹杂别物。

”另据早于《素食说略》的程某人的手抄本《筵款丰饕依样调鼎新录》(1866年)以及某厨师的家传抄本《四时菜谱摘录》，清季川菜发展的高峰时期，也是竹荪入肴的全盛期——诸如竹荪鸭子、酿竹荪、清烩竹荪、凉拌竹荪之类，琳琅满目，应有尽有。

据民间故老相传，当时四川寺院斋菜席面上若无竹荪，便算缺典，不能算作高级宴席。

而除川菜以外的中国其他菜系，也相继引竹荪入宴，使之成为不可或缺的常肴。

至于竹荪的应用烹制其时也达到精美完备的程度：烧、炒、焖、扒、酿、烩、涮乃至作汤，或荤或素，无不咸宜。

(参见陈士瑜：《竹苑仙妹——竹荪》)川渝地区多将竹荪制成干品，以做菜肴或汤羹。

如金钱竹荪、如意竹荪、竹荪鸽蛋、竹荪芙蓉、推纱望月、竹荪烩鱼片、竹荪肝膏汤等，多是享誉已久的传统名菜。

美国前总统尼克松、前国务卿基辛格、日本前首相田中角荣等访华，就曾在国宴上亲口领略过川人创造的竹荪菜风味；特别是基辛格对竹荪芙蓉赞不绝口，在他尔后的回忆录里专门进行了记载。

川渝竹荪菜中最为驰名的还当数竹荪肝膏汤与推纱望月。

<<巴蜀竹文化揭秘>>

前者以历史悠久而为人推重，后者则以造型精致俊美而蜚声海内。

不过，竹荪肝膏汤的驰名还跟它本身的一段充满睿智和风趣的传说有关。

相传很久以前，有一位厨师替一个体弱多病的阔佬，用鸡、鸭肝蒸熟做肝汁汤。

有一天厨师太忙，笼蒸太久，原本该成汁状的肝汤已浓缩成膏状；而此时用餐时间迫切，重做来不及了。

厨师急中生智，临时抓过几片已发涨准备他用的干竹荪，片制成蝴蝶状投入盛肝膏的大碗，再冲以鲜开水捧上进呈老爷。

老爷看见碗里的蝶形竹荪活灵活现，浮而不沉，且汤色又清亮诱人，先就有了精神；一尝，其汤滋味鲜美悠长，而渗入竹荪味的肝膏更滑嫩细腻，不禁连声叫好。

从此，竹荪肝膏汤名声大噪，很快进入高级宴席之上，成为川菜一大绝汤(制作工艺则不断改进)。

1984年四川人民出版社出版的《四川特产风味指南》，将竹荪肝膏汤列为34种川味名菜之一，而且亦是竹笋—竹荪—菌类系列菜中所推出的惟一代表。

推纱望月是重庆特级厨师张国栋从传统川菜——竹荪鸽蛋演变而来。

明代小说家冯梦龙在《醒世恒言·苏小妹三难新郎》里有过一联脍炙人口的名对：“闭门推出窗前月，投石冲开水底天。”

张国栋将此意境运用于竹荪所独有的菌裙上。

他以南充竹荪为窗纱，宜宾鸽蛋为明月，以鸡、鸭、猪排、火腿熬制的清汤为清澈宁静的湖面。

食客倘若举箸向盘，这玲珑剔透的造型便会荡然无存，真个是“投石冲开水底天”了——因而令食客们爱怜之余，多迟迟不忍下箸。

可是一旦动了真格，却保管使食客们回味不止，拍案称奇。

这是因为张国栋设计的这道竹荪菜集中了传统竹荪工艺菜的各类优点，使之艳而不俗，雅而不冷，浓而不腻，淡而不薄，且余香袅袅，具有绕鼻三日的功力。

20世纪70年代中，张国栋曾以此品献技于香港，一时倾倒众多饱食天下的老饕。

尔后，推纱望月即被收入中日合编的《中国名菜集锦·四川卷》，引起东瀛同道的关注。

1982年，张国栋又在华盛顿川菜馆——“会仙楼”以此大展绝技，令大洋彼岸的朋友们大开眼界，啧啧称羨不已。

P91-94

<<巴蜀竹文化揭秘>>

编辑推荐

这是《巴蜀文化走进千家万户》丛书的一种。

全书分五个部分，分别对巴蜀先民的竹涂腾活动、巴蜀民间的竹崇拜意识、巴蜀文人的竹化心态、竹崇拜氛围下的巴蜀竹文艺以及竹与巴蜀人民的物质生活等内容展开叙说。

其中，间或插放几个神话故事，语言通俗，故事生动形象，适合广大普通读者阅读。

<<巴蜀竹文化揭秘>>

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>