

<<土仓>>

图书基本信息

书名：<<土仓>>

13位ISBN编号：9787309072266

10位ISBN编号：730907226X

出版时间：2010-9

出版时间：复旦大学出版社

作者：吴旭

页数：244

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>

内容概要

《土仓:华中山区食用植物的民族植物学研究》内容简介:位于祖国腹地的鄂西山区是一片神奇的地方,古有“桃花源”之名,今有“最适宜人类居住的地方”之称。

200多年以前,有人就开始惊叹“蛮乡蔬品奇”。

多年以来,我对当地的食俗和食用植物的多样性,同样怀有深深的好奇心。

《土仓:华中山区食用植物的民族植物学研究》的初衷是想弄清楚为何当地会出现这样一个农家食物系统,为何这个食物系统能整合进去这么多不同种类的植物。

后来才知道这样的出于个人好奇心的探究,完全可以和食用植物的多样性保护、当地经济的可持续发展、文化遗产保护、群体认同等一些前沿的学术话题搭上关系。

1.合渣餐馆:鄂西民间食物系统的一个窗口《土仓:华中山区食用植物的民族植物学研究》的出现与我一段吃农家菜的经历有关。

早在1990年初,我在鄂西恩施市街头就看见过一些餐馆打出了“包谷饭+合渣”字样的大字招牌。

包谷饭是鄂西农家的一道主食,用大米和玉米粉混合蒸成;合渣是鄂西农家的一道主菜,用带渣豆浆加青菜碎末煮成。

1992年我又首次听说有些人专门琢磨鄂西的农家菜并开起了特色餐馆,名曰“合渣店”,生意还相当红火。

合渣餐馆的出现让当时很多人都觉得意外,因为这种餐馆里的食物是当地农村的家常饭菜,人们当时认为去餐馆花钱应该吃高档一些的菜才合情合理。

作者简介

吴旭，1997-2003年就读于加拿大艾伯塔大学人类学系，获人类学博士学位，该校博士后（2004-2005），加拿大萨省大学助理教授（2006-2008），美国应用人类学学会Fellow，2008年于华东师范大学社会学系工作。

主要研究食物人类学和民族植物学，有论文发表在Food & Foodways，Modern China等刊物上。

书籍目录

引言第一章 食物人类学的重要议题第二章 18世纪以来鄂西地区的生态变迁第三章 农田植物：核心食物第四章 农用植物：主粮和杂粮第五章 庭园植物第六章 山野植物：猪草第七章 山野植物：野菜第八章 节日食俗中的植物第九章 吃包谷饭的人第十章 变废为宝参考书目附录：鄂西人的部分野生食用植物后记

章节摘录

鄂西的贡米不一定是供给皇上的，也有可能是献给当地的土皇帝，即土司的。不管怎样，这些被冠以贡字的米都是精品。

比如，据《鄂西报》报道，1990年代，来凤县的一家粮油公司瞧上该县三胡镇的一处稻作区，投资30万元开发当地的一种传统水稻品种，这种米就是鄂西的贡米之一。

另外，在宣恩县一个叫覃家坪的地方也出产一种贡米，这种米粒大，有香气，据说当米煮熟后米粒的表层布满细小的油珠。

为此还有农学家前来研究，结论是这种优质米与当地的山泉灌溉、阳光照射及土壤都有关系。当地人一说到他们的贡米便津津乐道。

有位老人回忆说，得益于当地的山泉，当地稻田从未断过水。靠水源越近的水稻，质量越好。

这种贡米看起来就像在油里浸过似的。一旦米熟，米粒表面似有一层细小油珠。

贩稻者一般用升子来测量谷子的多少，但对这里的贡米他们改用秤，因为一升贡米比一升其他的谷子要重半斤。

新中国成立前，有川湘商人前来大量收购。

新中国成立后，当地上缴贡米作公粮，政府的粮食部门会将贡米单独存放。

有的大城市举办商展会还给当地发来邀请。

当地的一家小旅馆取名贡米旅舍。

据说村里还有人开始做贡米粑粑卖。

鄂西人还喜欢一种叫三颗寸的地方品种。

据当地史料记载，1952年以前鄂西所种的水稻都是传统农家种。

所有的籼稻均为高秆，产量相对较高的品种有灯泡齐、马尾黏、大白黏、油条黏等。

抗病虫能力很强的有老红谷、小红谷、矮麻谷。

抗寒能力超强的有龙须谷、冷水谷、白谷等，早熟品种有百日早、黄瓜早、川宝早等。

鄂西人爱种糯谷，因为不少节日食品都需要糯米。

鄂西传统的糯稻品种名目繁多，如红颗糯、白颗糯、黄颗糯、麻颗糯、矮白糯、矮麻糯、猪油糯、早白糯、白沙糯、杯子糯、冬糯、南田糯、棒棒糯等。

据宣恩县文献记载，该县1952年前广泛种植的农家水稻品种有93种。

但从1970年代以来，水稻评价标准改成以高产和便于管理为中心，因此原来的90多种地方品种被批评为“太多太杂，产量太低”。

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>