

<<甬上风华>>

图书基本信息

书名：<<甬上风华>>

13位ISBN编号：9787552603347

10位ISBN编号：7552603348

出版时间：2012-8

出版时间：宁波出版社

作者：宁波市文化广电新闻出版局 编

页数：241

字数：390000

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>

<<甬上风华>>

内容概要

宁波是中华民族最早的发祥地之一。宁波先民在长期的劳动和生活中，形成了种类繁多、风格独特、丰富多彩的非物质文化遗产，包括民间文学、音乐、舞蹈、戏剧、曲艺、杂技与竞技、美术、手工技艺、传统医药、民俗等各方面，有着天才的艺术创造和极高的历史价值，不少种类为全国仅存或独有。这些文化遗产，是宁波人民智慧的结晶，是宁波历史发展的见证，是宁波文化的根基和重要组成部分。这些文化遗产，是先人留给我们的一笔巨大精神财富，也是今天推进社会全面进步的极为宝贵的文化资源。

<<甬上风华>>

书籍目录

- 第一章 民间文学
- 第二章 传统技艺
- 第三章 民间艺术
- 第四章 民间习俗
- 第五章 其他类
- 后记

章节摘录

版权页：插图：中国的酒文化自古就负有盛名。

除了白酒、黄酒，还有个特殊的成员——米酒。

米酒多以糯米、粳米、黍米为原料，而犹以糯米所制的米酒品质最佳。

其酒精含量一般为14%~20%，属于低度酿造酒。

米酒是世界上最古老的饮料酒之一。

约在3000多年前的商周时代，中国人便独创了酒曲复式发酵法，开始大量酿制米酒。

公元7世纪，中国的“曲种”酿酒技术传入日本，使日本的酒业得到迅速发展，米酒更是因深受日本人的喜爱而发展成国酒，即今天的“日本清酒”。

但中国米酒一直没有得到很好地规模化生产，民众虽然掌握着优良的传统酿酒技术，但大多只满足于自家畅饮，这就使得祖先流传下来的酿酒技艺没有得到很好的传承。

据资料记载，米酒不仅是好喝的饮料酒，还具有丰富的营养价值，有“液体蛋糕”之称。

米酒的主要成分除乙醇和水外，还含有18种氨基酸，其中8种是人体自身不能合成而又必需的。

米酒还含有许多易被人体消化的营养物质，如糊精、麦芽糖、葡萄糖、脂类、甘油、高级醇、维生素及有机酸等。

这些成分的富含经贮存，使米酒成为营养价值极高的低酒精度饮品。

冬天温饮米酒，可活血祛寒、通经活络，有效抵御寒冷，预防感冒。

适量常饮有助于血液循环，促进新陈代谢，并可补血养颜。

米酒在江浙一带尤其盛行。

在农村制作米酒这一习俗现在还在沿袭。

江北区中马街道的黄月娣就是酿造米酒的高手。

她属于典型的农村人家，家里种水稻，秋天丰收时，就会做一些米酒供自家饮用，偶尔也会送一些给村里人。

村民们饮用后都认为，其制作的米酒口味醇正，非常好喝。

制作米酒有一套独特又精细的工艺流程。

但由于地域差异，各地制作米酒的方法不完全相同。

据黄月娣介绍，酿造米酒主要有三大步骤：一、制作白药：白药的制作时间在每年的三四月份。

届时，在河边田间找到辣蓼草（叶子长又尖，茎为红色，呈节状，开白花），洗净，放到水里煮，把煮好的水与米粉搅拌均匀，然后做成像汤团大小的球，一个个放置在陈旧的稻草上。

过几天，白药球发霉，再拿到外面晒几天，干硬后收起待用。

这个步骤是关键，它是制作米酒前必需的准备工作。

二、制米：将糯米在水里浸泡一天，第二天在大锅中蒸煮。

煮好后，在大竹盘团匾上晾。

最好选自家所种的糯米，因为糯米好坏决定着米酒的好坏。

三、酿酒：把白药敲细撒到浸泡好的糯米中，过半天后，一起放到酒缸里，在糯米堆中间挖个洞，再在上面放一个淘米箩，然后用尼龙纸蒙住缸口，以免出气。

<<甬上风华>>

编辑推荐

《甬上风华:宁波市非物质文化遗产大观(江北卷)》是由宁波出版社出版。

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>