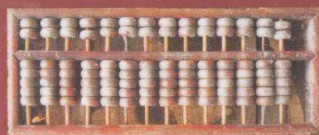


钟恒 / 著



图说 中国 农耕文明

中国有5000多年的文明史，
我们不仅有长城、兵马俑、故宫、四大发明这些
无与伦比的文明成果，
在我们祖先日常生产、生活和人际交往中，
桩桩件件都闪烁着中国人智慧、开拓、包容的光辉，
我们仔细研究一件小器具，
一个小作坊，一些处理问题的方式，
都会受到有益的启发。

江西人民出版社

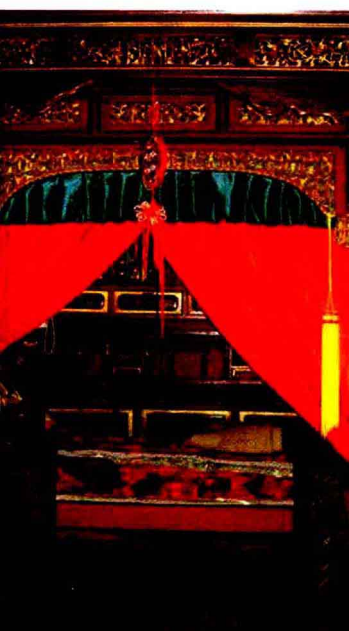


T U S H U O Z H O N G G U O N O N G G E N G W E N M I N

图说中国农耕文明

钟 恒 / 著

江西人民出版社



图书在版编目(CIP)数据

图说中国农耕文明/钟 恒著. —南昌: 江西人民出版社,
2010.3

ISBN 978-7-210-04280-8

I. 农… II. 钟… III. 农业史—中国—图解 IV. F329.64

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第173372号

图说中国农耕文明

钟 恒 / 著

责任编辑: 陈世象

整体设计: 蔡二弘

江西人民出版社

地址: 南昌市三经路47号附1号

邮政编码: 330006

传真电话: 0791-6898827

发行部电话: 0791-6898893

网址: www.jxpgh.com

E-mail: jxpgh@tom.com web@jxpgh.com

经销: 新华书店

印刷: 深圳市森广源印刷有限公司

2010年3月第1版 2010年3月第1次印刷

开本: 787 × 1092 毫米 1/16

印张: 17

图片: 100

字数: 150千字

印数: 1-5000

ISBN 978-7-210-04280-8

定价: 48.00元

(赣人版图书凡属印刷、装订错误, 请随时向承印厂调换)

前言

农食篇

艾米果 / 7

熏制鱼肉 / 9

粽子 / 11

甑蒸饭 / 13

擂茶 / 15

做豆腐 / 17

做酒 / 19

竹篮子和稻草结 / 22

茶 / 24

做凉粉 / 26

火焙鱼 / 29

目录

农器篇

青箬笠·绿蓑衣 / 33

大水缸 / 35

灯 / 37

农耕小铁器 / 39

火盆和手炉 / 42

犁 / 44

葫芦 / 46

碾子 / 48

水井 / 50

坛坛罐罐 / 52

独轮车 / 54

石磨 / 56

碓 / 58

碓 / 61

风车 / 63

风景树和公用井 / 65

禾桶 / 67

锯子 / 69

农技篇

夏历·公历 / 73

沙钟和猫的眼睛 / 75

自制蚊香 / 78

- 摆渡 / 79
- 窖 / 81
- 城墙与护城河 / 83
- 浮桥 / 85
- 手工裁缝 / 87
- 榨油坊 / 89
- 千日床 / 91
- 赶尸 / 95
- 千层底布鞋 / 97
- 铁匠铺 / 99
- 筷子 / 101
- 打草鞋 / 103
- 弹棉花 / 105
- 刮痧 / 108
- 烟斗 / 109
- 算命先生 / 111
- 风水先生 / 113
- 按摩师 / 116
- 瓦匠 / 118
- 理发师 / 121
- 马头墙 / 123

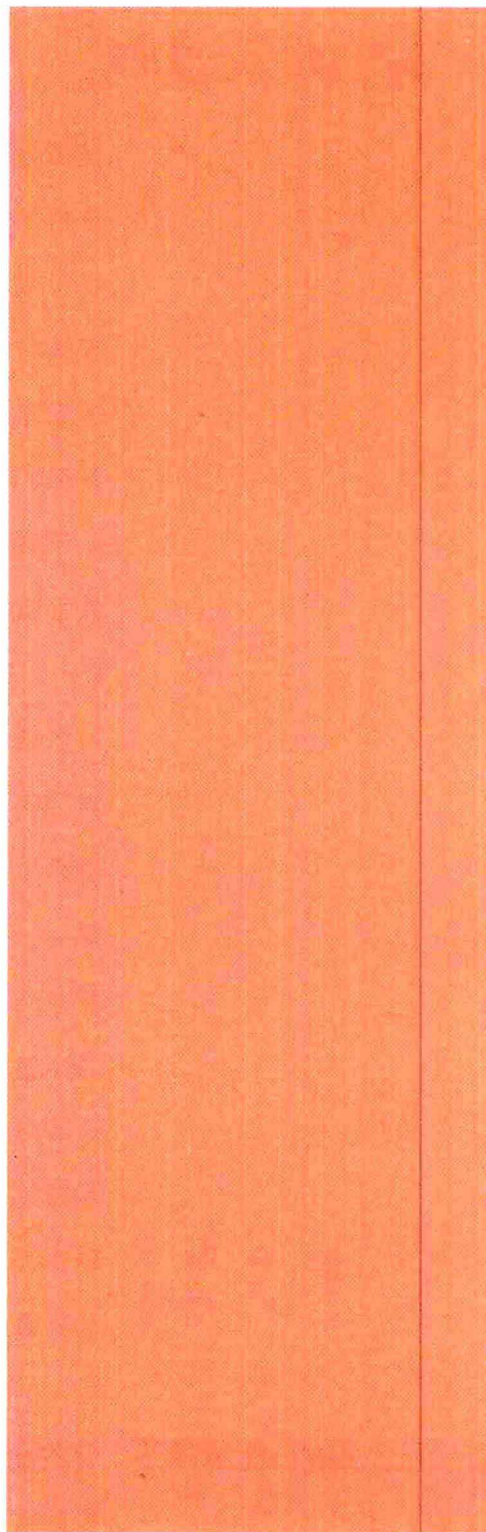
农趣篇

- 照泥鳅 / 127

- 牧童短笛 / 129
- 钓鱼 / 131
- 摇篮 / 134
- 烧瓦塔 / 137
- 抓阄 / 139
- 猜谜语 / 140
- 围猎 / 142
- 鸬鹚捕鱼 / 144
- 鱼荷子 / 146
- 鱼梁 / 148
- 钓黄鳝 / 150
- 放风灯 / 151
- 踢键子和跳房子 / 153
- 陀螺和铁环 / 155

农政篇

- 文房四宝 / 159
- 线装书 / 164
- 印章 / 166
- 信使 / 169
- 拜年 / 171
- 祠堂 / 173
- 发蒙 / 175
- 鬼节 / 177



葬礼 / 178

轿子 / 182

婚礼 / 185

哭嫁 / 187

报春人 / 189

亭子 · 石街 · 石拱桥 / 191

农艺篇

打击乐器 / 197

船工号子 / 200

小戏剧 / 202

撂地杂耍 / 204

山歌 / 206

民间灯彩 / 209

民间舞蹈 / 211

唱号音 / 213

打绷绷 / 215

唢呐 / 217

农贸篇

货郎担和磨刀匠 / 221

算盘 / 223

戥称和杆称 / 225

银器 / 227

铜器 / 229

千棕万桐 子孙不穷 / 232

铜镜 / 234

铜币 / 237

放排 / 242

元宝石 / 245

农俗篇

闹元宵 / 249

剃满月头 / 251

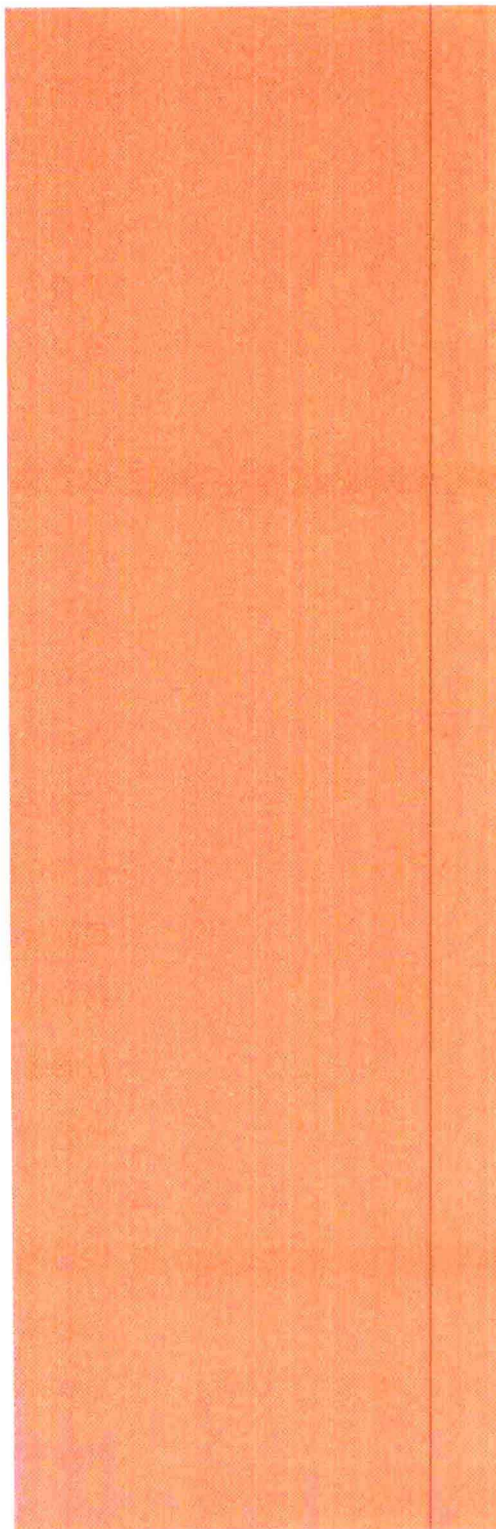
吃腊八粥 / 253

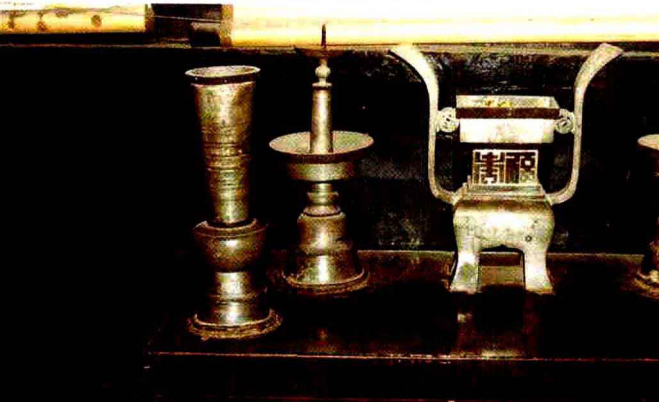
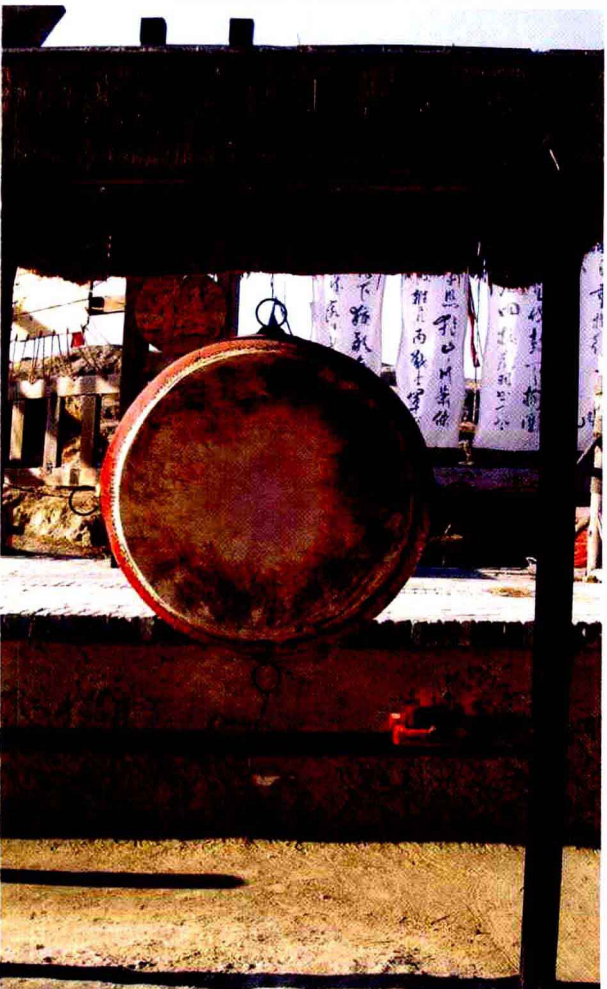
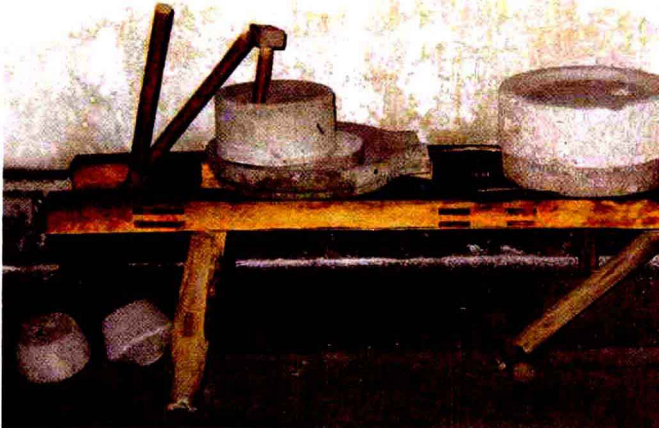
吃斋 / 255

吃新 / 256

清明节祭祖 / 258

莛田酒 / 260





前言

随着中国经济的发展,中国的文化越来越受到世界各国人民的尊重和喜爱。中国农耕文明是中国文化极其重要的组成部分,中国有 5000 多年的文明史。我们有长城、兵马俑、故宫、四大发明这些无与伦比的文明成果,在我们祖先日常生产、生活和人际交往中,桩桩件件都闪烁着中国人智慧、开拓、包容的光辉。我们仔细研究一件小器具,一个小作坊、一些处理问题的方式,都会受到有益的启发。

我是农民的后代,读大学后离开了农村,成为一名教师,一名公务员,住在一个小城镇,但我始终和农村保持紧密的联系,即使现在,我每年也有五分之一的时间生活在农村。我对农耕文明太熟识了,也太有感情了。我赶牛犁过田,推砮砮过谷,挥椎打过米,到榨油坊榨过油,在江河放过排……现在,许多工匠慢慢地老去,许多器具慢慢地破损,许多农耕文明渐渐退出了我们的生产、生活,与我们渐行渐远,还有的已经消失了。这,对中国文化、世界文化都是不可估量的损失。

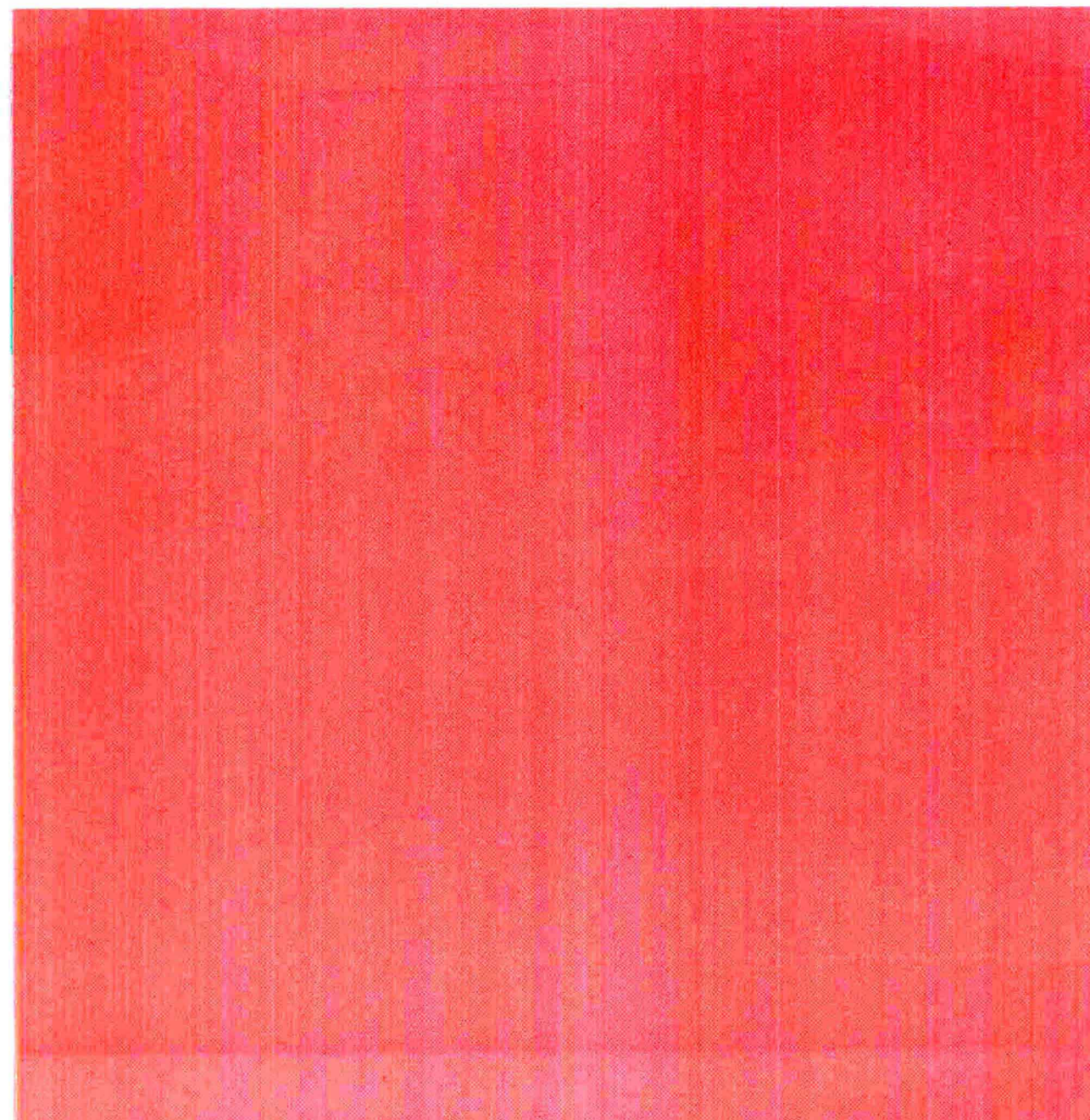
一份责任揽上肩。我用了近两年的时间,拍摄了 100 多幅农耕文明的照片。根据这些照片和我的实际生活,我写了 100 多篇

小文章。我用照相机和笔头尽量清晰而通俗地记录我们的祖先、我们的父辈是如何生产、生活的，是怎样生老病死的。捕鱼的鱼梁、鱼荷子，徽派建筑风格的马头墙，木匠打造的千日床，农民的犁、耙、小铁器，有钱人家的银器、铜器，外来的唢呐，回荡着远古的古乐古韵，充满情趣和神秘。浮桥、碾子、独轮车……这100多幅照片和100多篇文章对于深厚的中国农耕文明而言，也许只是沧海一粟，九牛一毛，但我想如果它能够成为提醒国人热爱我国古代文明的100多声警钟，成为国人发展经济、繁荣文化、锤炼胸襟，向伟大、强盛、文明、祥和的中国迈进的鼓点，成为世人了解古代中国伟大、富裕、宽容的一把钥匙，我就心满意足了。

2008年岁末于井冈山茨坪



衣食篇



艾米果

艾，又叫艾蒿、香艾、医草、家艾、冰台等，有十多种称呼，生长在南方的旷野之中，冬天枯死，来年雨水节气之后，又长出来。绿色，是一味难得的良药，具有温经止血、祛寒止痛、祛除湿痹瘙痒等良好的药效。用老的艾叶浸水泡澡，对皮肤病有一定的疗效，洗后还留有一股清香。用艾叶的烟，可以驱走蚊虫，而对人的身体没有丝毫的伤害。用艾叶和糯米粉做成的米果，既是一种美味，又是暖胃补肾的好药。

用做米果的艾必须是翠嫩的艾，农历雨水节气至立夏这段时间的艾最适应做米果，雨水之前只是嫩芽，难以摘到，立夏之后，艾长高长老后，叶子就成了丝，不好吃。

立春以后，南方的气温逐渐回升，太阳普照大地，枯木回春，淅淅沥沥的春雨滋润着万物，艾草也和别的植物一样，慢慢地从土里、石缝里、沙堆里冒出来，长出芽，舒展成叶。雨水停后，太阳出来，那些灵巧的村妇村姑发现那地里一畦一畦的艾叶长出来，就赶紧回家，先把糯米倒入木桶里浸泡，然后挎上竹篮，寻出剪刀，带上儿女，就去摘艾叶了，指甲好的，就用手摘；没有指甲的，就用剪刀剪，一莞一莞剪下来。不一会儿的工夫，就摘了满满一篮子的艾叶，找一汪清澈的泉水，把艾叶洗净，用干净的笊筐装好挂到墙根下晾干。

把浸泡了三四个小时的糯米洗净、晾干，倒入碓中用木椎去打，把糯米打成精细的糯米粉，再倒到竹匾里晾晒一会儿，晾晒的糯米粉便不粘手，做出来的米果细绵、劲道。

还要准备馅，可以是红糖、白糖，也可以是野葱拌猪肉、羊肉、腊肉，这些馅准备好了以后，都用大碗盛好。

抓一小捆早稻稻草烧好，用笊篱装好稻草灰。

用大铁锅烧开水，把晾干的艾叶倒入沸水中，用特制的长筷子不停地翻动艾叶。一定要掌握火候，不能让艾叶煮老、煮黄了，煮到用手一捏就成了艾泥的时候就要把稻草灰过滤的水和少量的石灰水一起倒入艾叶中，再翻动一遍后，赶紧



蒸笼

捞出来，拌着糯米粉去揉压，用力揉压，直到艾和糯米粉融为一体，成为一块一块绿色的艾糯米泥。

根据各人的爱好来做艾米果馅。喜欢甜的，就放白糖、红糖，做成圆圆的米果；喜欢吃猪肉、羊肉馅的，就把备好的馅子包进去，做成半月形的大饺子。艾米果或艾饺子做好后，就放到蒸笼里去蒸，还是用煮艾叶的水去蒸，既可以节约柴火，也使这些艾饺子、艾米果更清香。

蒸熟的艾米果呈墨绿色，艾叶的清香和野葱拌肉的浓香扑鼻而来，令人胃口大开。艾米果的确是一道难得的时令美食，也是考验江南女子手工的一项重要厨艺。