

<<紫阳民歌文化研究>>

图书基本信息

书名：<<紫阳民歌文化研究>>

13位ISBN编号：9787560424736

10位ISBN编号：7560424732

出版时间：2008-5

出版时间：西北大学出版社

作者：余海章，戴承元 著

页数：202

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>

<<紫阳民歌文化研究>>

内容概要

民歌是人类创造的最早的艺术品种之一。

它是中华文化成就卓异的一部分，是古国文明最富有民族内蕴与特征的一大标志。

历史上紫阳就有“民歌之乡”一说，新中国建立后，民歌在这片土地上愈显活跃。

上个世纪末期，民歌活动更是蓬勃兴旺，现代传媒手段使紫阳民歌声名愈显。

本世纪初，国家文化部和陕西省文化厅分别授予紫阳县“中国民间艺术之乡”和“民歌之乡”称号。

在国务院公布的首批国家级非物质文化遗产保护名录中，紫阳民歌列于其中。

这一切，已可说明紫阳民歌植根土壤之深厚，外界影响之广泛，同时说明紫阳民歌之珍贵。

它是瑰宝，是国宝，在中华民族的艺术典藏中占有一席之地。

如果仅用一句话述说它何以宝贵，应该说，它有其特殊价值，它对本地区文化有着深远的影响。

<<紫阳民歌文化研究>>

书籍目录

第一章 遗留在紫阳民歌中的明清移民印记第一节 移民源流区民歌歌词在紫阳民歌中的再生与变异第二节 移民源流区的自然、社会风貌和客民的怀乡情感在紫阳民歌中的反映第三节 移民源流区民歌的音乐曲调和方言特点在紫阳民歌中的反映第二章 从紫阳民歌看紫阳民俗第一节 民歌中的紫阳物质民俗第二节 民歌中的紫阳社会民俗第三节 民歌中的紫阳精神民俗第三章 紫阳民歌音乐特点分析第一节 紫阳民歌总体音乐特征第二节 紫阳山歌与小调的音乐特点第四章 紫阳民歌与紫阳方言第一节 紫阳民歌中的方言语音第二节 紫阳民歌中的方言语词第五章 紫阳情歌的认识价值和审美价值第六章 任重道远的紫阳新民歌创作第七章 略论紫阳民歌的文化品牌建设第八章 紫阳当代民歌人物谱附录紫阳民歌随笔后记

<<紫阳民歌文化研究>>

章节摘录

6.鸡汤挂面 米饭和面条是我国东南西北各地的家常便饭，何以与紫阳的饮食民俗发生了联系？

外地人肯定百思不得其解。

只有了解了紫阳的自然地理特点和过去时代的经济发展状况，才会理解白米饭和挂面确与紫阳民俗有关。

紫阳山大沟深，土层瘠薄，中高山区气候多雨潮湿受这种自然地理条件影响，粮食品种构成在清代，“高山恃洋芋，低山恃包谷”（道光《紫阳县志·艺文志》）。

这种情况一直持续到中华人民共和国建国前。

新中国建立后，水稻、小麦、红薯年播种量和产量才逐渐增加，与包谷和洋芋一起合为紫阳的五大粮食作物。

“民国以前，小麦产量极少，面粉，面条为稀见之物，故城乡送礼多以挂面、盐面，椒盐饼为上品，高山地区以面条做菜，至今未改。

”[2]由于移民多来自南方，因此“本县居民饮食习俗与川、楚相近，喜食大米；但因稻田不多，常年以包谷、洋芋，红苕为主，豆类辅之。

”[3]煮米饭一般都搭以杂粮（或洋芋、或红苕，或豆类），吃一顿纯净的“白米饭”被视为奢侈此歌中的“挂面”也不是今天用压面机压出来的面条，须知在此歌流传的封建时代，紫阳山区还没有任何一件钢铁机器。

人们所吃的挂面是用手工做出来的，把上等精粉经和面、发酵、揉搓之后，扯成细条状挂在小竹棍上自然垂吊。

为了把面条吊细，在面条的下方还坠以小泥锤。

经过如此这般垂吊、下坠以后，面条便成为大号缝衣针般粗细因为在和面时加进了食盐，紫阳人称其为“盐面”。

由于盐面用料精细，一般必须为五五粉（一斤小麦只磨半斤面粉），加工工序又繁琐，因之成为珍稀食品，高山区的农民家庭不是把它作为主食，而是作为道菜。

遇有客人来家，主客围坐一桌，桌面除了其他菜以外，另上一大碗汤面。

外地客人对此饮食民俗多有不知，屡屡发生把先端上桌的面条当成主食独自一口气吃掉的笑话。

这种把吃一顿净米饭或鸡汤挂面视为奢侈享受的状况一直延续到上世纪80年代初。

改革开放、发展经济至今，米饭、面条早已成为紫阳寻常农家的主食，与此相反，野菜、杂粮倒成为稀罕之物。

民歌中的这一“想”作为民俗事象已经消失，但作为一种与经济、社会发展水平相关联的历史文化现象，令人味之无穷，感叹不已。

……

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>