

红色经典：地雷战



[红色经典：地雷战](#) [下载链接1](#)

著者:赵刚 编

[红色经典：地雷战](#) [下载链接1](#)

标签

评论

好书！儿子看了电影，这下看到书乐开了花。支持京东商城。

一如继往的好，大人看了还旧、悸动，孩子看了惊喜。图片就是我们小时候看的电影画面，文字说明不错。值得一买。

库存底货，收拾的有点墨迹

很好，购物很方便 很好，购物很方便

图文并茂，孩子很喜欢

经典的连环画，小孩很爱看。

童年的情景浮现，熟悉的画面再现眼前。印刷质量上好，就是太大了一点，记得当年所看的是64开本。

是连环画书本，若是高年级的请慎重购买了

电影截图版本，非手绘版。到货很慢啊

不错。价格还可以，挺好看的。

内容精彩，女儿一下看完了

红色经典·地雷战，儿子很爱看。

很好，6岁的男孩喜欢读的故事

值得收藏的电影画册。

红色经典：地雷战，电影画面，没有绘画艺术，故事可以看

跟电影图片一样！！！！！

红色经典：地雷战物美价廉。

小孩孩很喜欢抗日剧情

好好好好好好好.....

还好还好还好还好还好

喜欢喜欢喜欢

如同重温了一遍电影，原汁原味，很好，纸质再好一点就更完美啦。

《红色经典：地雷战》抗日战争时期，胶东抗日根据地赵家庄和附近的几个村庄，饱受日寇袭击和蹂躏。为保护家园，打击敌人，区武委会雷主任组织赵家庄等村庄进行民兵联防。赵家庄民兵队长赵虎，发动群众制造了各种土地雷，布下雷阵，使日寇受到沉重打击。日军中队长中野从青岛搬来工兵，破坏民兵的地雷阵，并攻进赵家庄烧杀抢掠。赵虎进一步改进地雷技术，制造土化学雷，再一次重创日寇。麦收时节，日军偷袭赵家庄，掳走村民，还让这些村民在前面踏地雷，企图迫使民兵放下武器。雷主任将计就计，引敌人出动，在八路军的支援下，经过激烈战斗，解救了群众，粉碎了敌人的阴谋。

很好！可以有的东西，京东比较快到吧。。。。

很好

好！

《红色经典：地雷战》抗日战争时期，胶东抗日根据地赵家庄和附近的几个村庄，饱受日寇袭击和蹂躏。为保护家园，打击敌人，区武委会雷主任组织赵家庄等村庄进行民兵联防。赵家庄民兵队长赵虎，发动群众制造了各种土地雷，布下雷阵，使日寇受到沉重打击。日军中队长中野从青岛搬来工兵，破坏民兵的地雷阵，并攻进赵家庄烧杀抢掠。赵虎进一步改进地雷技术，制造土化学雷，再一次重创日寇。麦收时节，日军偷袭赵家庄，掳走村民，还让这些村民在前面踏地雷，企图迫使民兵放下武器。雷主任将计就计，引敌人出动，在八路军的支援下，经过激烈战斗，解救了群众，粉碎了敌人的阴谋。

好

吃不惯糯米的人容易被它腻着，这时辣蜜便派上了用场。辣蜜是哈尼语的译音，主要原料有番茄、灯笼椒等。将番茄和灯笼椒置于炭火上翻烧至软，撕皮剁茸，拌以蒜泥、香葱、野芫荽、鸟草——一种香料——等。

做法类似于玉溪一带的“生三剁”，不同的是傣味菜的辣蜜与蘸水都是不放酱油和醋的，酸甜苦辣全部来自蔬菜本身。做菜原本就是一件发挥想像的事，依据个人喜好，制作辣蜜还可以用茄子、黄瓜等，从而派生出茄子辣蜜、黄瓜辣蜜，只要辣味不丢，便没有什么不可以的。

汤锅，除傣族外，其他民族的人也很热爱。据说汤锅是傣族先祖为了祭祀自己的救命恩人，也有人说这是缘于先民长期在野外放牧时摸索出的一种吃法。但不论如何，因其吃法摆场大，且吃得比较热闹，故延续至今并逐渐发展成了年节聚餐时的一道主菜。做法说来也简单，就是将整只牛羊宰杀分解后，连同内脏一起下锅煮烂，熟后大碗盛出，蘸上

辣得让你直抽冷气的作料，再就一口当地产的小锅酒。此种吃法可谓酣畅淋漓，荡气回肠，只觉一个痛快。出于卫生考虑，现在下锅同煮的内脏一定是要事先洗干净。

在这儿，我要特别说一下牛撒撇，它之所以特殊，在于所用作料的独特——牛胃里的已和胃液混合，但还没被完全消化吸收的东西。此菜不仅非常可口，而且还是一道药膳佳肴。

杀牛前，要给牛喂一些傣乡特有的刺五加和香辣蓼草。刺五加是一种清凉味苦的中草药，香辣蓼草的叶形似辣椒叶，味道又辣又苦，具有杀菌的功效。牛开膛后，先把牛肚、脊肉、肠、肝等取出来洗净，放入滚水中烫几分钟后，捞出来快速切成条，放上作料，拌入从牛胃里取出的草汁，再加入香葱、小米辣、花椒面、花生末、八角面、草果面、味精、盐等，之后再加一些切细了的新鲜刺五加和香辣蓼草，拌匀即可。

与之同步的还有拌血旺，这菜貌似寻常，细究起来却也惊心，因为那就是将牲口的血不做任何加工，以作料拌了生吃，就算你敢吃，那也得提醒你吃时千万抿紧嘴，否则残留在唇齿上的血色，让旁人看着不雅。

相对于以上的辛辣多肉，炸青苔的清爽可人就显得分外柔和了。倒也不是所有的青苔都可弄来下锅，只取流动江河里的青苔，洗净晒干，加入简单作料，布成饼状，油炸至酥。据说，此青苔可清热解毒。

烤罗唆是一款餐后甜品，最初见于傣族的开门节，现在早市上都有卖。将浸泡过的糯米磨成浆，制成吊浆粉。花生、芝麻炒香碾细，和红糖一起放吊浆粉里拌匀，最后用芭蕉芋的叶片包扎成手掌大小的方块煮熟。口感类似于年糕，又因芭蕉芋叶特殊的香气而有别于年糕。

早年的傣族人吃饭不用筷子，只有家里来了汉人才会备上几双。留心一下还会发现，傣家菜极少用大锅大火烹调，多是以凉拌烧烤对付，就好像他们惯于将团起来的糯米饭当主食一样。千百年沿袭下来的风俗和生活习惯，也成就了他们独特的饮食文化。

[红色经典：地雷战](#) [下载链接1](#)

书评

[红色经典：地雷战](#) [下载链接1](#)