第一图书网, tushu007.com

<<皇城美食>>

图书基本信息

书名：<<皇城美食>>

13位ISBN编号：9787501024599

10位ISBN编号：7501024596

出版时间：2008-07

出版时间：文物出版社

作者：北京市东城区政协学习和文史委员会

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

前言

人如其所食　作为动物，吃什么就是什么。
虎狼吃生肉，牛羊食青草，我们看得真真。
作为动物世界中的一员，我们人类从大啖生肉到细嚼熟食，经历了漫长的岁月。
茹毛饮血者称野人，“食不厌精，脍不厌细”者是文明人。
常食海鲜者，头脑大多灵活，梦想着跨海越洋的航行；贪恋山味者，心肠大多厚道，却也习惯画地为牢，“仁者爱山，智者爱海”，此之谓也。
告诉我你吃什么，我就知道你是什么，人如其所食。
《圣经》上说：“所罗门王有一座石榴园”。
今人研究得出结论，石榴不仅是美果，还有食疗作用，可抵抗心血管疾病。
印度僧人称香蕉为“智慧之果”，传说佛祖释迦牟尼食后获得智慧，而香蕉所含“泛酸”(维生素B5)等成分，是一种“开心激素”倒是事实。
18世纪，为防止坏血病，英国海军航海时官兵定时定量饮用柠檬叶子水，于是水兵和水手获得“柠檬人”的雅号。
现代日本人则说：“一杯牛奶振兴一个民族、强大一个国家”。
看来，饮食问题不可小视，凡“进口”之物，都塑造性格。
说道世界饮食的发展变化，无论中餐西餐，不外乎有这样三种境界：第一是吃得饱，满足人们的肠胃之需：第二是吃得好，满足人们的味蕾之需；第三是吃得美，满足人们的心灵之需。
吃得美，是人们经济略有盈余，步入小康社会后的必然需求，于是美食大行其道，无论传统的美食还是现代的美食抑或原创新生的美食，各有各的“粉丝”食客，各有各的“饕餮”之徒。
在北京市东城区这方宝地，簋街不眠，胡同潇湘，来今雨轩，沙漏咖啡，红资俱乐，谭家菜香，松鹤楼高，俏江南美，时尚大董、花家怡园……堪称美食之区，朵颐之地。
美食家们不可错过的还有东城之“二南”，一南为南锣鼓巷，另一南为南新仓街，不敢说引领美食时尚，却不乏时尚美食，且环境清雅可人，服务温馨备至，本书作者皆有美文描摹叙述，历历在目。
餐饮是一种文化，更是一种艺术，文化可供欣赏，艺术可供娱乐，在英文中“餐饮业”(catering)一词中就包括“娱乐”的含义。
以美文的形式介绍美食，可谓两全其美，从饱眼福到饱口福的过程值得期待。
人如其所食。
常食美味，心情也会变得美好，也许是这样的吧。

内容概要

为深入挖掘皇城悠久的饮食文化资源，以全新的视角述说皇城饮食特色店铺背后的历史故事、典故传说、名人趣事，反映现代饮食时尚丰富多彩的文化内涵，北京市东城区政协学习和文史委员会组织部分作家、记者对北京部分老字号进行深入采访，编辑出版了《皇城美食》一书。

<<皇城美食>>

书籍目录

东兴楼
东来顺
白魁老号
天安门仿膳
来今雨轩
全聚德烤鸭店王府井店
瑞珍厚
松鹤楼
萃华楼
北京小吃
簋街
晓林火锅
花家怡园
香口鱼餐厅
英雄山庄
舌尖上的辣之舞
苗岭酸汤鱼
渔夫烤鱼
品味南新仓
饭前饭后
六百年新派日本料理
周末寥寥的锐克思餐吧
北京大董烤鸭店
向日葵西餐厅
神奇的巷子
老伍酒吧
胡同人旅馆
喜鹊咖啡馆
马沙拉
沙漏咖啡
过客餐吧
自然巴国现代布衣
红人坊
吉他吧
金鼎轩
28号院私家菜
贡院私家菜
蒙古人美食莜面村
俏江南
谭氏官府菜
新红资俱乐部
金钱豹
酷虾逸族
毛小青的毛家菜
谭家菜

第一图书网, tushu007.com

轻松时刻
长安壹号
百合素食
藏红花
皇城食府
秀冠咖啡馆
一承茶社
留贤馆
百康源内听茶经

章节摘录

如果你从东四北大街进隆福寺街找白魁老号，那你就要穿过细瘦的街道，经过著名的北京小吃店——丰年灌肠，还有那个开了不知道多少年的中国书店，然后你能看到新翻建的长虹影院，看见那个巨大的屏幕，南面就是从王府井搬过来的“馄饨侯”，接着就是“白魁老号饭庄”。
北京人几乎没有不知道“白魁老号”的，主要是因为它那风味独特、闻名遐迩的“烧羊肉”。
北京有首儿歌，想必“老北京“们耳熟能详：水牛儿，水牛儿，先出犄角后出头，你爹你妈给你买了烧羊肉……。
足见“烧羊肉”的知名度。
在1956年和1958年两次全国食品展评会上，“白魁烧羊肉”都被评为一类一级风味食品。
1993年10月，“白魁老号饭庄”被中华人民共和国国内贸易部认定为“中华老字号”。
若论“白魁老号”的历史，那可是有年头了，始建于乾隆五年(1740年)，地点就在当今隆福寺街的长虹影院！
最初只是一家卖羊肉的清真小馆，开业时取字号为“东长顺”。
白魁是店主的名字。
白魁为人谦和，心底宽厚，又善于经营，且对烹饪颇有研究，还编过菜谱，经常出入内务府为御膳房的厨子讲课。
他亲自制作的烧羊肉，因为风味独特而在京城名噪一时，而“东长顺”则因此被当时的内务府认定为有资格“供奉御膳”的馆子。
加上当时隆福寺每月两次庙会，老百姓都愿意在他店里歇脚吃饭，白魁的烧羊肉也就越叫越响，“东长顺”反倒被人淡忘。
白魁老号饭庄的刘啸燕经理对于白魁的历史津津乐道，难怪，自打1993年政府对隆福寺大街进行了整体改造，直到1996年隆福广场大楼建成，白魁老号饭庄原址迁回，刘经理一直在白魁工作，由一名普通员工晋升为经理，一步一个脚印，渗透着他对于白魁老号的无限感情。
他特别提到白魁因为得罪了某王爷被充军发往新疆，把馆子出让给厨师景福。
景家经营了四代，于光绪二十六年(1900年)转让给黑太和。
民国初期，黑家在老店对面建南号(即现在的白魁老号所在地)。
三十年代白魁老号衰败，黑家又把店转租给马姓人家经营，十年后又被黑家收回，把北号卖掉专营南号，就是现在的白魁老号。
真可谓风雨经营，历尽艰辛。
说到这儿，刘经理也颇为感叹。
转眼到了2001年，在东城区委区政府领导下，白魁老号进行了股份制改造，从管理体制，经营机制等方面都发生了转变。
窗外的树影被阳光投射在刘经理有些沧桑的脸上，我从他疲惫的神情上，体味出一种守业的艰辛。
刘经理道：“支撑着白魁老号长盛布衰的就是它的独特产品——白魁烧羊肉，世代传承，不失特色。
”说着话，服务员刚好端上一盘“烧羊肉”，只见色泽呈枣红色，香味扑鼻。
刘经理让我尝一下，我夹起一块放进嘴里，只觉羊肉酥烂异常，口感极佳，慢慢咀嚼，缓缓咽下，一股余香滞留口中。
接着刘经理介绍道：“烧羊肉所选的羊必须是二至三岁的蒙古黑头白身的西口阉羊，五六十斤重为佳，肉质肥美，没有腥膻味。
制作烧羊肉共有六道工序，完成全过程需要十个小时，中途不能断火，至今没变。
”说到用料的家传秘方，刘经理神秘一笑，道：“一类是细料，二类是粗料，三类是调料

。
用于调味的佐料除去葱、姜、蒜、酱、糖、口蘑外，光是提味去腥的‘药料’就有十来种，秘方至今存放在某药店专柜中，有一专人保管，每次取料都由药店按方配好。
在整个烹制过程中，下料是很有学问的，要根据季节的变化有所不同，每道工序下的料也不尽相同。肉量不同，依照小配方下料。
总之，不能有半点马虎，才能保证质量。
”清朝诗人杨静亭在《都门杂咏》中写道：“喂羊肥嫩数京中，酱用清汤色煮红，日午烧来焦且烂，喜无膻味腻喉咙。
”不单是文人骚客，就是平民百姓也用他们的方式表示出对于烧羊肉的难忘，此文刚开头的那首儿歌就是佐证。
他们记载着白魁烧羊肉抹不去的魅力，上至皇宫贵族，下至民间百姓，都见证了白魁烧羊肉的独到之处，它像一颗闪亮的星，在纷繁的饮食中闪烁着夺人眼目的光芒。
　走出“白魁老号饭庄”的店门，最后一抹夕阳正要隐去，她是那么美好，那么绚丽，那么令人回味。
实际上她是不会消失的，第二天，她会以一副新的姿态升起在东方。
我身后的京城老字号亦然，他们一定会焕发出青春的生机，像宝石一样点缀我国的餐饮文化。
　……

编辑推荐

东兴楼、东来顺、白魁老号、天安门仿膳、来今雨轩、全聚德烤鸭店王府井店、瑞珍厚、松鹤楼、萃华楼、北京小吃、簋街……本书以全新的视角述说皇城饮食特色店铺背后的历史故事、典故传说、名人趣事，反映现代饮食时尚丰富多彩的文化内涵。

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