

<<一江之隔味不同>>

图书基本信息

书名：<<一江之隔味不同>>

13位ISBN编号：9787501966202

10位ISBN编号：7501966206

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：邱庞同

页数：415

字数：350000

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>

<<一江之隔味不同>>

前言

20多年前，我曾经和张廉明、李秀松、熊四智三位先生应中国展望出版社之邀，出版过一本《烹调小品集》。

我撰写的部分叫“苏扬编”，收录了34篇写苏州、扬州饮食的随笔。

在以后的岁月中，尽管我又写了不少谈当今饮食烹饪、各地菜点的文章，但由于忙于其他事情，一直没有顾上结集出版。

令人高兴的是，就在近五六年间，谈饮食烹饪的散文集出版热闹起来。

梁实秋、唐鲁孙、汪曾祺、聂凤乔、王子辉、熊四智、王仁湘、车辐、赵珩、谿耀东等人的集子我均读过，因为有内容、有文采、有真情，我获益良多。

<<一江之隔味不同>>

内容概要

本书为饮食文化类图书，作者为我国饮食文化研究专家，长期从事饮食文化研究。是作者将其发表的烹调小品文集结成册，对中国饮食文化的研究、认知、感受为主体，约100多篇，融饮食文化的专业性、知识性、趣味性为一体，是餐饮业内人士及饮食文化爱好者值得阅读的一本好书。

<<一江之隔味不同>>

作者简介

邱庞同，男，1944年生，江苏扬州人。

北京师范大学中文系毕业。

1975年起，从事中国饮食烹饪史的教学和研究工作。

扬州大学烹饪与营养科学系前系主任、教授，兼任中国烹饪协会理事。

曾参加《中国烹饪辞典》《中国烹饪百科全书》《中国食经》的编写，分别任副主编、历史分支

<<一江之隔味不同>>

书籍目录

第一辑 苏扬编 一江之隔味不同——写在《苏扬编》前面的话 历史悠久的花色菜 从太湖船菜想起的 维扬细点驰誉中外 扬州狮子头 淮安长鱼席 “大煮干丝”与“烫干丝” 玲珑剔透的“西瓜灯” “就口跑之”的“炆虾” 刀鱼去刺的艺术 从和尚妙手烧猪头谈起 “将军过桥”又一法 菜肴的“脱胎换骨” 民间佳肴“鸭羹汤” 笋馐贵清鲜 “冬瓜盅”古今谈 “只将食粥致神仙” 花卉与佳肴 盖浇面 色艳味鲜的“螃蟹油” “汤包”的奥秘 “犬牒”与镇江肴肉 食糕须作姑苏行 “莼鲈之思”的余韵 妙不可言的“三虾豆腐” “松鼠鳊鱼”的来历 于右任与“鱼巴蹄汤” 从“叫化鸡”的故乡谈起 古代名馐“云林鹅” 鱼肉为皮包馄饨 “同肠”“套肠” 云彩·佳肴及其他 无上佳品“盐水鸭” 话说豆腐

第二辑 苏扬编(续) 扬州炒饭 人间美点在扬州 扬州的饮茶与吃点心 此“文思豆腐”非彼“文思豆腐” 古今中外说套菜 清代《邗江三百吟》中的扬州食俗 扬州宴席千载不散 乾隆下江南在扬州膳食漫谈 何日再见金山寺豆豉 风味无穷的“京江肴” 无锡不产锡,产佳肴 姑苏饮食散记 叫化鸡小传 鲥鱼的怀念 金秋话蟹馐 江阴佳肴一瞥 “秦淮八绝”与“建康七妙” 食河豚记趣 食河豚今昔谈 文蛤·竹蛭·紫菜 靖江汤包杂谈 茶馐漫谈 “炒软兜”三解 淮安茶馐 小龙虾与大鱼头 乾隆亦爱吃蒲菜 淮安鳝鱼菜的极品

第三辑 四方编

<<一江之隔味不同>>

章节摘录

“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。
蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。

”这是苏东坡写的《惠崇春江晚景》诗。
其末尾两句，形象地道出了河豚春季溯江而上时的季节特色。

我国人民对河豚了解很早。
远在先秦的《山海经》中就有记载，称之为“赤鲑”“鲜鱼”。
其后，《金匱要略》中称之为“缙姨鱼”，《吴都赋》中称之为“缙鲐”，还有称为“鲑鱼”“鵪夷鱼”“规鱼”“吹肚鱼”“河纯鱼”“气泡鱼”的。

我国人民食用河豚当在唐代以前，有蒸、煮等法，及至唐代，已积累了解河豚毒的经验。
如名医孙思邈说：“凡中其（按：指河豚）毒，以芦根捣汁和蓝靛饮之。
陈粪清亦可。

” 往后，人们尽管知道河豚有毒，但因知其味美非常，又有“主补虚，去湿气，理腰脚，去痔疾，杀虫”（《开宝本草》）等功效，不忍舍弃，所以就出现了“拼死吃河豚”的民谚，并在实践中摸索出了一些吃河豚的方法。

李时珍在《本草纲目》中说：“吴人言其（河豚）血有毒，脂令舌麻，子令腹胀，眼令目花，有油麻、子胀、眼睛花之语。

”李时珍所述的，似可看作江南一带人吃河豚的痛苦经验总结，而这经验也在古菜谱中得到了反映。
明代松江人宋诒在

<<一江之隔味不同>>

编辑推荐

《一江之隔味不同：八方饮食漫笔》主要以作者对中国饮食文化的研究、认知、感受为主体，将其发表的烹调小品文集结成册，具有较强的专业性、趣味性、可读性，是一本餐饮及饮食文化方面不可多得的佳作。

<<一江之隔味不同>>

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>