

<<舌尖上的中国>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的中国>>

13位ISBN编号：9787515308302

10位ISBN编号：7515308303

出版时间：2012-6

出版时间：中国青年出版社

作者：马明博 肖瑶 编

页数：385

字数：220000

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>

<<舌尖上的中国>>

内容概要

梁实秋笔下的狮子头，汪曾祺笔下的过桥米线，霍达的火锅，邓友梅的豆汁儿，王世襄的鳊鱼宴

.....

经典的文字，经典的味道，汇成了一本属于中国人的美食记忆。

名家与名吃总是有不解之缘。

这些纸上的名吃，有着浓厚的人文气息，淡雅，精致，不仅仅是对味觉的文字回忆，还能使读者品味到华夏美食的精华，和千年的文化底蕴；不仅能解一时之馋，更能珍藏于书架，时时细品美食背后隽永的意蕴.....

<<舌尖上的中国>>

书籍目录

一、大味至简

李锐 谈白菜
 钟敬文 莼菜
 洪丕谟 夏令冬瓜第一蔬
 李锐 苦瓜的味道
 洪丕谟 我爱清纯炒苦瓜
 汪曾祺 萝卜
 陈子展 萝卜
 梁实秋 莲子
 梁实秋 茄子
 韩小蕙 来今雨轩吃茄鲞
 逯耀东 茄鲞
 周作人 藕的吃法
 叶圣陶 藕与莼菜
 程巢父 藕
 梁实秋 笋
 王任叔 说笋之类

二、千人千面

古清生 开封灌汤包子
 老烈 苟不理
 梁实秋 煎馄饨
 林斤澜 馄饨民俗
 车前子 馄饨
 梁实秋 饺子
 唐鲁孙 吃饺子杂谈
 铁凝 在奥斯陆包饺子
 周涛 大雪飘，饺子包
 周作人 窝窝头的历史
 梁实秋 窝头
 梁实秋 面条
 刘齐 北京炸酱面
 唐鲁孙 请您试一试新法炸酱面
 唐鲁孙 打卤面
 古清生 兰州拉面（节选）
 董宏猷 我爱武汉的热干面

三、清白传家

周作人 天下第一的豆腐
 梁实秋 豆腐
 汪曾祺 豆腐
 黄苗子 豆腐
 王充闾 八公山豆腐
 郭风 关于豆腐
 林斤澜 豆腐
 梁实秋 豆汁儿
 汪曾祺 豆汁儿

<<舌尖上的中国>>

秦牧 梧州豆浆
 汪曾祺 干丝
 洪丕谟 难忘扬州煮干丝
 四、饕餮江山
 汪曾祺 东坡肉
 梁实秋 佛跳墙
 费孝通 榕城佛跳墙
 逯耀东 “佛跳墙”正本
 梁实秋 狮子头
 汪曾祺 狮子头
 叶灵凤 狮子头和镇江肴肉
 洪丕谟 周庄名吃万三蹄
 舒乙 春饼
 王稼句 船菜
 霍达 火锅儿
 汪曾祺 过桥米线?汽锅鸡
 霍达 爆肚儿
 梁实秋 烧鸭
 陈建功 你真的会吃烤鸭了吗
 五、零碎时光
 蔡澜 花生颂
 周作人 瓜子
 丰子恺 吃瓜子
 费孝通 无棣金丝枣
 梁实秋 栗子
 舒婷 炒栗情缘
 唐鲁孙 扬州名点蜂糖糕
 王稼句 蜜饯
 郑逸梅 螺蛳
 梁实秋 酸梅汤与糖葫芦
 林斤澜 汤圆涉外
 吴祖光 腐乳?窝头议
 周作人 谈油炸鬼
 邓友梅 喝碗豆汁儿
 韩少华 喝豆汁儿
 杨闻宇 薯忆
 六、鱼羊之鲜
 梁实秋 烤羊肉
 汪曾祺 手把羊肉
 张贤亮 谈羊杂碎
 高洪波 吃的记忆——涮羊肉
 阎纲 羊肉泡馍
 赵珩 西安稠酒与泡馍
 陈建功 闲话涮羊肉
 赵大年 涮羊肉
 梁实秋 鱼翅
 姚雪垠 一鱼两吃黄河鲤

<<舌尖上的中国>>

王世襄 从香糟说到“鳊鱼宴”
冯骥才 吃鲫鱼说
李耕 鲇鱼之酌
车前子 宋嫂鱼羹（节选）
古清生 龙门武昌鱼
周作人 吃蟹（二）
梁实秋 蟹
许淇 大闸蟹
七、四季味道
唐鲁孙 元宵细语
洪丕谟 上元灯节尝元宵
李汉荣 粽子与艾草
洪丕谟 端午难忘端午粽
汪曾祺 端午节的鸭蛋
洪丕谟 八月中秋品月饼
赵珩 中秋话月饼
梁实秋 粥
冰心 腊八粥
周绍良 记腊八粥
张抗抗 稀粥南北味

<<舌尖上的中国>>

章节摘录

【零碎时光】之 喝碗豆汁儿 邓友梅 早年--也就是说五十多年前, 被称“北京人”的人要具备四条标准: “一口京腔, 两句二黄, 三餐佳饌, 四季衣裳”。这里说的“佳饌”, 不看值多少钱, 要个有滋有味, 比如说伏天喝碗热豆汁就一口虾油辣咸菜, 喝得汗流浹背, 浑身痛快, 总共花不了两角钱, 却也算“佳饌”一餐。

为什么举例子单说豆汁?

因为喝豆汁纯属北京人的专利。

京外有地方管豆浆叫“豆汁”, 有位山东人初到北京, 看见招牌上写着“豆汁”, 就进店要了一碗, 喝了一口眉头紧皱, 勉强咽下去后招手叫来店员很客气地小声说: “这豆汁别卖了, 基本上酸了。”

那伙计说: “好说您哪, 不是基本上酸了, 根本上就是酸的, 这豆汁跟您山东的豆汁不是一码事您哪!”

所以是不是北京人, 测验方法就是叫他喝一口豆汁。

若是眉开眼笑, 打心里往外满意地吁口长气, 就是地道北京人; 若是眉头紧皱, 嘴角直咧, 甭问这是外来户。

那伙计说得不假, 北京豆汁跟山东豆汁根本不是一回事。

山东豆汁就是黄豆做豆腐的浆水, 看起来白中透黄, 喝起来香中带甜。

北京豆汁看起来颜色灰里透绿, 喝起来味道又臭又酸。

可一旦喝上道, 就有其味无穷之叹, 就如同洋人吃臭“吉斯”(也就是臭奶酪)一样, 吃不惯者难以下咽, 甚至作呕, 吃上瘾的一天不吃就觉得欠点什么, 因此当年东安市场的小店“豆汁何”名声一点不小于隔壁大饭庄东来顺。

穿着华贵、坐着私家轿车专程来喝五分钱一碗豆汁的, 大有人在。

北京豆汁是什么做的?

怎么单出这种味道来?

北京豆汁根本不是故意做的, 它是用绿豆做粉丝、粉皮的下脚料!

“粉房”(不是豆腐房)把绿豆用水泡透, 放进水磨中磨成浆水, 入进缸、盆沉淀, 等淀粉沉在盆底, 把浮在上层的非淀粉碎渣取出。

纯净的淀粉拿去做粉丝、粉皮; 剩下青中透绿的下脚料, 放在一边令其发酵, 待发出酸味来, 就成豆汁了。

店家以极便宜价钱买来, 经过加工, 再作为成品出售。

既然已经变酸变臭了, 还有什么可加工的?

没这么简单。

生豆汁不能喝, 煮得滚开烂熟, 可就又没酸臭味了, 怎么办?

更老辈的北京人发明了好办法, 把生豆汁买回来也来一次沉淀, 见细碎的固体颗粒物都沉底了, 就把上边发过酵的绿色汤水, 放进锅里煮。

待汤水见开, 立马舀一勺沉淀物投进去, 一次只加一勺, 再開再加, 这就叫“勾兑”。

要加多少勾兑出来才不浓不淡, 臭中有香, 酸得可口?

这里就大有学问。

要不然当年尽管有走街串巷推车卖生豆汁的, 人们还是宁可多花两大枚进豆汁店去喝呢!

一来是店里有专门搭配豆汁吃的焦圈, 二来是买回生豆汁很难勾兑得可口。

其实店里豆汁进价本儿低, 卖的也不贵。

五十年代, 著名的店家如“豆汁何”、“豆汁徐”、“豆汁张”, 一碗豆汁也只卖几分钱, 加上俩焦圈也不过两角大洋。

便宜归便宜, 可北京人并不是只为了省钱才喝豆汁, 就为的找这一乐。

北京人喝豆汁不分穷富, 你到“豆汁何”、“豆汁李”门口看看, 既有趿拉着鞋手里掂着铜板来喝的, 可也有袍子马褂坐包月车来的。

<<舌尖上的中国>>

既有膀大腰圆卖力气挣饭吃的体力劳动者，也有穿长衫别钢笔的文化人。

十多年前，不忘城南旧事的林海音先生从台北来到北京，舒乙和我问她：“您几十年没回来了，有什么要我们帮忙的事吗？”

别客气！

“她说：“别的事没有，就想叫你们领我去喝碗豆汁。”

“我跟舒乙就领她去了“炎黄美食城”。

吃其他小吃时挺谦逊、挺稳重，豆汁一上来她老人家显出真性情来了，一口气喝了六碗她还想要，吓得我和舒乙连忙挡驾说：“留点肚子明天再喝吧您哪，别吓着我们！”

“她说：“这才算回到北京了！”

“我说：就凭这一点，林家六婶就既是台湾人，又算得地道老北京！”

豆汁就有这么大的魅力，所以早年有《竹枝词》咏道：糟粕居然可做粥，老浆风味论稀稠。

无分男女齐来坐，适口酸盐各一瓯。

……

<<舌尖上的中国>>

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>