第一图书网, tushu007.com

<<馂余杂记>>

图书基本信息

书名：<<馂余杂记>>

13位ISBN编号：9787540215699

10位ISBN编号：7540215690

出版时间：2004

出版时间：北京燕山出版社

作者：周绍良

页数：210

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《悛余杂记》是应《烹饪杂志》的约稿而写的，他们看到我爱记一些零碎关于饮食笔记，就建议写一点在饮食交游方面的琐事，实际上我是没有什么交游来往的，当然这并不是绝对的事，所以事过境迁，又没有记日记的习惯，早已放置脑后，全然忘却了，如与巴金同席，今天连当时都是些什么人全不记得了。
又如参加李一氓同志宴请潘重规教授，连看到照片，都不认识几人。
郭沫若在厦门南华菩陀寺题诗事，年老记忆不强，自觉无法补记。
现在燕山出版社赵珩、陈果两同志特远来探病，偶见聚稿，认为尚可面世，因取去付印，情意之长，殊为可感也。
编后所附零星杂记即平素所记个人回忆及闻诸友人一些北京掌故之事，原来起初是想配合一些竹枝词作注文用，今已不可能，头晕目眩，书写费力，且加以丢三忘四，记忆模糊，只好不再作此想。不过有一点需要声明的，记载这些并不是要引起人们怀古之幽情，而是要使人们知道北京这古都，它的饮食文化流传，有源有绪，大家要更好地把它发扬起来，使其为社会主义建设服务。

第一图书网, tushu007.com

<<馂余杂记>>

书籍目录

春在溪头荠菜花记腊八粥豁蒙楼就斋记说“ 头菜 ”清代北京的小吃北京的饼北京人的吃面北京的几件肉皮制肴记天津银鱼事桐城的小吃忆与绀弩吃烤鸭扬州的干丝扬州富春茶社和它的点心谈“ 美食家 ”红楼梦里的肴馔餐菊得书记烤肉记二荤铺说饽饽墩饽饽年菜填仓葱花饼吃折罗馄饨之异名瑞珍厚吃牛肉面馂余杂记后记

<<馂余杂记>>

章节摘录

春在溪头荠菜花　　荠菜是一种野菜，并不是什么上品，它不列于一般日常食用的蔬菜之中，也不出现在高贵的宴席里，但有些讲究的吃客却偏偏喜欢吃它，认为它是菜里的雅品，因为只有讲求烹调的人才懂得如何烹制它，去如何品尝它。

荠菜在一般菜市场里是买不到的，过去在南方，只有乡间小儿女，各拿着一把剪刀、一只苗篮，弯着腰在田野里搜寻。

弄得多一些了，便挎了篮子，蹲在街头，等遇到认得它的食客就一口气都卖掉，价钱也很便宜。

我吃过不少的荠菜，每次都有着不同感受。

有的使人怀念，有的也对我是教育，有的却增长我的知识，但有的也使人反感，这种不起眼的野菜，在我的脑子里留下了深刻的印象。

记得还是小的时候，大约在三四月间的一次晚饭桌上，这天很特别，桌上光光的什么也没有，妈妈临时向爸爸宣布：“今天有好吃的。

”爸爸问是什么好吃的，妈妈只说：“等着瞧罢!”一会儿端上两屉蒸笼来。

打开看时，却是蒸饺。

这时妈妈才说：“今天碰到卖荠菜的，真是难得碰上，所以买了下来，做了蒸饺，大家吃个痛快，还有荠菜馄饨汤。

”爸爸先给我夹了几个，我吃起来觉得是像菠菜的味儿（馅里加了一点鸡蛋）。

但是爸爸却很欣赏，特别称赞。

喝起馄饨汤，倒有点味儿，是虾子酱油做的。

这是荠菜给我留下的第一印象。

一次是父亲带我到一个朋友家，他们谈了许久。

主人端上两盘点心来：一盘春卷，一盘烧麦。

主人说：“今天偶然买到荠菜，做了点儿点心，大家尝尝新。

”春卷是荠菜、冬笋、肉丝做的，烧麦是荠菜、肉末还有点江米做的，和我第一次吃的感受又是不同。

编辑推荐

一位著名学者对中国传统美食的感悟、随笔……旧时北京的小吃、饼、面，天津银鱼、扬州干丝和富春茶社的点心，《红楼梦》肴馔。

第一图书网, tushu007.com

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