

<<碗里江山>>

图书基本信息

书名：<<碗里江山>>

13位ISBN编号：9787540449391

10位ISBN编号：754044939X

出版时间：2011-12

出版时间：湖南文艺出版社

作者：二毛

页数：199

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>

<<碗里江山>>

前言

和二毛认识十多年了，结缘是因为他的诗和菜，缘牵也是因为他的诗和菜。

最早是在成都，二毛开的“川东老家”菜馆，我和作家柳建伟去吃饭，一吃就喜欢上了，从此那里就变成了我和朋友们固定吃饭的场所。

有时候我到别的地方吃饭，还会叫二毛来一起吃，和他聊吃，听他讲菜。

后来他去了北京，开了“天下盐餐厅”，还是因为菜联系着。

他来成都，或者我到北京，无论时间如何紧，都会想法在一起吃顿饭，就菜论菜，天南海北地聊，漫无边际地侃。

菜吃得过瘾，人聊得开心。

我最爱吃的一道菜是二毛做的青菜牛肉煨锅，青菜是最普通不过的芥菜，牛肉是平常不过的牛肉，经过二毛的一番调弄，再放到锅子里边慢慢煨着，一边煨一边吃，味道就不同了。

青菜脆润清香，牛肉细嫩爽滑，淡淡的辣、淡淡的麻，还有蒸腾的热气，给人在家的感觉。

二毛离开成都后，因吃不到这道菜，我一度有些惆怅。

去年冬天，春节前，我和夫人逛菜市场，当看到绿油油的青菜，竟突然想起了二毛，想起了他的青菜牛肉。

二毛是个会做菜的诗人，他现在几乎是用菜来作诗了。

二毛的美食诗歌我喜欢，我儿子也很喜欢，尤其是那首《饮食与美女》：“谁能告诉我体温要达到几成油热/情欲该拿到什么火候/才能使美女细嫩可口”。

我儿子还专门让我向二毛转达对这首诗的赞赏。

什么是菜？

什么是诗？

菜即是诗，诗即是菜。

诗人兼厨师的二毛认为一道好菜的创造亦如一首好诗的创作，需要才气和鬼气的想像，需要流浪式的体验和下到民间去获得悟性。

上世纪八十年代，我也曾写过一段时间的诗歌，我虽然喜欢吃，但基本不做菜，请二毛到家里做客，也是由夫人下厨，所以我只能算是一个比较知味的人，说得高级一点，也算是一个知“食”分子。

和二毛聊天，多是谈美食，但和这样一个美食家谈美食，是有压力的，所以我常常会讲在欧洲游历时吃到的东西，谈我对西餐的理解以及中西菜之间的融合。

二毛总是认真地听，认真地想，对于有些食材和有些烹饪方法，他会刨根问底，然后再慢慢融入他诗一样的美食中。

对于我的美食乱侃，二毛的评价是：“很敏感细腻，很特别，和一般文人对菜的表述不同，完全可以出一本专著了。”

”说是这样说，我的美食写作目前仍停留在嘴边，二毛却在报刊上开起了美食专栏，集结文字即将出版，可喜可贺。

如果非要给朋友定分个类，我和二毛算是“菜友”，君子之交淡若菜，淡菜之交味更浓的那种。

好了，废话不多说了。

现在，请品尝二毛给大家奉献的这道文化美食大餐。

阿来

<<碗里江山>>

内容概要

这是一部妙趣横生的中国饮食文化随笔，全书共分五辑，配有精美插图数十幅。分别从美食与江山，美食与江湖，美食与文化等角度，讲述了各路美食的源流、历史，以及与传统文化、市井生活的种种关联。

由于本身阅历丰富，作者对食物的理解也可谓独树一帜。既谙熟历史掌故，又熟悉不同阶层的社会生活，上至庙堂宦海，下至市井闾巷，文中呈现出一幅鲜活生动的人间烟火画卷。其中，你会看到一道道令人馋虫大动的菜肴，一幅幅鲜为人知的名人生活图景，更能从中领悟到传统文化带给人的雅趣和智慧……

<<碗里江山>>

作者简介

二毛，诗人、美食家、美食创意师。
60后，四川酉阳人，大学时代专业为数学，80年代曾做过教师，是上世纪80年代莽汉派诗歌代表成员之一。
90年代弃文从商，与黄珂、李亚伟等好友在成都、北京等地开设餐馆，成为当代新派川菜和江湖菜的领军人物。
现为美食创意师，天下盐（北京）餐饮管理有限公司总经理，《中国经营报》、《南都周刊》美食专栏作家。

<<碗里江山>>

书籍目录

第一辑 宫廷里吃酒席

但为美食不顾身：鱼藏剑和酿菜
原来曹操也是美食家
美食江山一把抓
闲话明朝宫廷菜
乾隆的宫廷菜生活
西膳房里花样多
当国家开宴会

第二辑 江湖上吃酒席

江湖吃酒规矩多：洪门酒阵和供神吃喝
江湖吃酒规矩多：袍哥开年会
钟磬宴与民间祭典
猜拳行令下酒菜
谈饮食话风水

第三辑 知食分子

诗情洋溢美食间
孔子的饮食观：“食不厌精，脍不厌细”
不食人间烟火：道家与药膳
大唐烧尾二十年
诗人请吃粥
饮茶醉水：最是风雅说斗茶
花儿为什么这样“鲜”
《醒园录》：一部被忽略的美食巨著
诗歌是菜，菜也是诗歌
食色双全《金瓶梅》
可以吃的词语

第四辑 民国吃家

民国美食地图
一方名菜一方人
蒋介石的食养
鸿门险宴代代开
千叟宴与苏菜汇

第五辑 厨里乾坤

穿越“历史灶台”的美丽女厨神
姜还是老的辣
称心如意菜
吃相 相吃
这样才叫美食家
吃你的豆腐
饮食的行为艺术
吃的工具
醋意?醋味
把握火候
柳叶花刀说刀工

后记

<<碗里江山>>

章节摘录

这么多茶点中，乾隆最喜欢的一味点心是八珍糕。

其具体做法是：人参二钱、茯苓二两、山药二两、扁豆二两、薏米二两、炒芡实十二两、建莲二两、糯米面四两，八种材料合在一起磨制成极细的面，然后再加白糖八两，和匀后上笼蒸制而成。

按照规制，乾隆进餐的时候不能与皇后和嫔妃进餐，只能与皇太后一起进餐，但也只是食案摆在一起，而不是严格意义上的同桌——这也直接反映了皇帝唯我独尊的地位。

谈到皇帝和嫔妃的进食规则，我还发现了其中一个很有意思的规矩。

现代流行的清宫戏中，皇帝晚间召幸妃子侍寝时，一般都被演绎成“翻牌子”的模式。

但据我的考证，实际上，至少在乾隆时期，皇帝准备临幸哪个妃子，是采用“赐食”这种更隐晦也更文雅的方式的。

也就是说，皇帝准备到哪个妃子的宫里过夜，就会在用晚餐的时候，派人送一份到那个妃子的宫里，也就是暗示晚上皇帝会来，让其作好接驾准备。

比如，史载：“乾隆三十八年年七月六日，顺妃接皇帝赐膳”。

也就是说当天乾隆去了顺妃的寝宫歇宿。

当然，这也是皇帝生活中的一个“小花絮”。

话接上文，由于南北方厨师不遗余力地“融合性”创新，所以，乾隆时期的宫廷菜体系日渐完善，制作水平不断提高。

到了下一代嘉庆皇帝登基时，很多有名的大厨也都被保留下来。

于是，往后到了慈禧、光绪时代，宫廷菜中专门分出了一个品类，也是很大的门类——“乾隆菜”。

另一方面，乾隆数次下江南无意中促进了江南菜，特别是淮扬菜的发展。

如今的很多江南名菜一说起制作背景，大抵都会有一个乾隆下江南的故事。

虽然具体情节很多已无法考证，但大的背景却是没有错的。

比如松鼠鳜鱼、铺雪黄鱼、大煮干丝、油泼豆豉、鱼头豆腐、虾仁锅巴、叫花鸡等名菜，都属于与乾隆有关的“典故菜”。

说起叫花鸡，大多数人就算没吃过也会听说过。

传说，这道菜是明末清初的江南大才子钱谦益让家厨发掘的，而之后变得天下皆知，其实也与乾隆有特别的联系。

传说，有一次乾隆到承德避暑山庄巡狩，一天，他微服出外游玩，临近中午时分经过一个叫做“求翠楼”的酒楼。

看到里头人来人往很是热闹，于是乾隆就迈步来到楼上的雅间。

一看菜单，乾隆发现其中一个名为叫花子鸡的菜居然要十两银子。

他顿时来了兴致，说道：“叫花子吃的鸡也值十两银子，上来一个看看。”

很快菜上来了，只见店伙计先端上来一个精美的青花瓷盘和一个大铜盘，然后又送上一个大泥蛋子。

眼见此景，乾隆惊诧万分，但见跑堂的把泥蛋子在铜盘上用力一摔，泥块碎裂，霎时香味四溢，里头露出一只白里透黄的肥鸡。

吃时鸡肉肥而不腻，五味俱全，入口软烂，令人称奇。

乾隆登时食欲大开，几乎把整只鸡吃完。

待到酒足饭饱要付账时，乾隆才发现，自己根本就没带银子出来。

身为皇帝的他从来没遇到这等尴尬之事，又不好与小民纠缠，于是抬腿就走，跑堂的自然拦住不让走。

争执之下，乾隆答应写一幅字送给店里，算作餐费，还说这幅字至少值一千两银子。

乾隆所题的对子气派十足，更将店里的菜品大大夸赞了一番，叫做：“名震塞北三千里，味压江南十二楼”，这副楹联据说现在还在被使用着。

现在，叫花鸡成为了杭州名菜。

其起源传说各异、版本不一，却都有一个相似之处：最初的叫花鸡根本没什么讲究，不过是叫花子捡

<<碗里江山>>

到冻死的野山鸡，用树叶和泥巴把鸡糊上，烧到泥巴开裂，再摔开食用。

只不过日后经过饭店和文人雅士的开发后，才成为传统名菜之一。

乾隆时期的宫廷菜很有些特色，首先就是菜名风雅。

乾隆酷爱汉文化，一生以风雅自诩，身边的司膳太监和御用文人为了迎合乾隆的喜好，就给菜式创造了许多吉祥华丽的名字，比如凤凰卧雪、龙凤呈祥、宫门献余、雪度寒秋、龙凤赏月、玉狮青松、雪月桃花等，非常有诗意。

第二个特点是原料珍贵，多数食材都是贡品，包括各种山珍海味，可能有些一般人根本就没听说过。

比如清汤虎丹这道菜，就是用小兴安岭东北虎的睾丸为主料做成的。

具体做法是，先将虎丹用鸡汤炖煨三小时以上，再经过复杂处理，然后切成薄如纸一般的片，摆成牡丹花状装盘。

而明月照金凤也是满汉全席中的一道名菜，其原料是梅花鹿的眼睛（清代美其名曰“明月”，又叫“鸳鸯月”）。

具体做法是；去掉鹿眼周围的睫毛和杂物，用手帕包起来，再以六根细竹签顶起，放到上好的鸡汤中煨炖——要求是眼珠不能破，同时又要熟透。

待鹿眼蒸熟后取出并改刀，再放入凉鸡汤和鸡蛋羹中蒸制，成形后装盘，用鹅蛋围绕着摆放。

这道菜的特点是补血壮阳，味道清透，同时也是清宫著名的养生菜之一。

第三个特点是讲究图案造型，菜品中的食材一般都讲究多种搭配，或者附上各种酿菜。

按照清宫的规矩，皇帝是不能吃由单一食材烹制的“寡妇菜”的。

所以，御膳所需食材一定要拼合起来制作。

另外，清代宫廷菜十分强调菜品的配色和造型，荤菜都是用素菜做围边配饰，这样不仅看上去色彩斑斓，营养上也能够保证均衡。

例如，有道菜叫乌龙追月，其实就是海参围绕着中间的一枚鸡蛋，这“乌龙”就是海参，“明月”则指鸡蛋，看起来爽心悦目，听起来也确实够雅致。

第四个特点是刀工精细，量菜下刀。

在刀工上，乾隆时期的宫廷菜十分讲究“量口下刀”，即食材改刀的标准以每一口能吞下为宜。

比如，做红烧鱼就用让指刀法，干烧鱼用兰草刀法，酱汁鱼就用菱形花刀，清蒸鱼就用箭头刀法...种种刀法适用于不同的食材，可说是非常讲究。

第五个特点是调味细致，多味复合而层次分明。

比如干烧鱼的口味，在清宫档案记载中，其味道要求是“梯子口”——先甜、中咸、后辣，把味道分得非常细。

总体来说，自乾隆以后，宫廷菜已经形成一个非常正规的体系，也为后人的再创新作了很多尝试和积累。

P29-31

<<碗里江山>>

编辑推荐

“北京食神”开说家国天下饮食男女，一本书写尽庙堂江湖五味人生。
以文化入味，以诗情佐肴，以情怀成席，以古典为文——诸多文坛大腕鼎力推荐的美食文化佳作

<<碗里江山>>

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>