

<<品读大连>>

图书基本信息

书名：<<品读大连>>

13位ISBN编号：9787550504394

10位ISBN编号：7550504393

出版时间：2013-4

出版时间：王希君 大连出版社 (2013-04出版)

作者：王希君

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>

<<品读大连>>

前言

我爱大连 大连出版社将要编辑出版“品读大连”系列丛书，我非常赞成。

作为一个土生土长的大连人和曾经参与过这个城市建设与发展的领导人之一，我对大连总是有一种偏爱，总是觉得这个城市所蕴涵的文化值得我们去认真挖掘。

这套丛书动员十几位作者，分十几个专题对大连的文化现象进行挖掘和梳理，我认为这项工作十分有价值。

大连是一座充满活力、现代感非常强、文化不断创新的城市，也是一座有着特殊历史和个性的城市。

因此，如何在新的时期找出大连的文化定位，挖掘大连的文化内涵，突出大连的城市性格，使城市的根和魂能不断通过文化来体现，并最终提炼出大连的城市精神，既是城市的管理者、建设者所要关注的，也是所有文化工作者义不容辞的责任。

另一方面，随着经济的飞速发展，中国的城市化进程不断加快，在这个过程中，我们也面临着“千城一面”的特色危机，很多城市面貌趋同，城市个性模糊。

实际上，城市发展不仅仅是GDP的单纯增长，文化内涵的建设与发展也是一个重要方面，文化竞争力将决定城市未来的竞争力。

因此，我觉得此次大连市委宣传部和大连出版社共同策划出版“品读大连”系列丛书，可谓正当其时。

从多层面多角度挖掘、整理、总结、诠释大连的风物人情、文化脉络、人文价值，并以图书的形式把这些宝贵的非物质财富积累、沉淀下来，无论是对于大连这座年轻却饱经沧桑的城市来说，还是对于600万大连市民乃至我们的子孙后代来说，都是一件功在当代、利在千秋的好事情。

当然，在宣传城市、促进交流、满足各界人士阅读需求、提升市民文化素养、锻造城市品牌力等方面，也都具有重要意义。

作为一个大连人，我对这套丛书充满期待。

与中国其他城市相比，大连建市时间较短，很多人以此认为她没有文化，甚至使用了“文化沙漠”这样的词汇来定义她，很多大连人往往也是一提到“文化底蕴”就没了自信。

实际上，大连有自己独特的历史文化积淀，她缺的不是文化，而是发现的眼睛、挖掘的意识、提炼的行动。

这正是我们应该做并且正在做的。

最后，我想借用一句大连的流行语来表达我的心情：我爱大连，从未离开。

这句话揭示了每一个热爱故乡的大连人内心深藏的情感。

作为其中的一员，我愿怀着赤诚之心为她作出自己绵薄的贡献。

中共辽宁省委副书记 夏德仁

<<品读大连>>

内容概要

作者简介

王希君，资深媒体人，大连晚报社《大美食》专刊主任。

1985年开始在国内文学期刊及报刊发表小小说、中短篇小说、纪实文学，报告文学、散文及特写等文学作品，三次获得全国性文学奖项，多次获得省市级奖项。

其中，微型纪实小说《大事故》与王蒙、林斤澜等著名作家共同获得全国大奖后，被中央广播电视大学出版社出版的教材作为范文收选：报告文学《一个国有企业新思路的形成》和《为了124个中国劳工的冤魂》，分获全国报告文学二等奖和三等奖；与他人合作的长篇纪实文学《横渡渤海海峡世界第一男人张健》，获得大连市文艺“金苹果”奖。

<<品读大连>>

书籍目录

原汁原味咸鲜口来自鲁菜 福山人带来胶东菜 “大连味”最早飘自群英楼 老大连的馆子味儿 西岗区，大连街不少老馆子的根儿 有故事的露天大棚 王麻子锅贴“四绝”叫响 在大连饭店，周恩来为百名将军授衔 泰华楼，你快回来 大连宾馆，名人的酒店 大连小吃的移民情结 移民小吃里的包容性 普照街，大连小吃印象 三鲜焖子的小题大做 咸鱼饼子翻身 主持人起名鞋底蚬子 海凉粉走着吃 再来一碗芸豆蚬子面 鱼卤面 大连虾酱进了中南海 奴役迁移带来的大连味 情绪复杂的日本料理 五四路烧烤穿越时光隧道 大连有了啤酒花园烧烤 野外海鲜烧烤的“分水岭”价值 金州老菜上了“两会” 大骨鸡的两岸味道 溜达猪接力新金猪？

复州牛附体雪龙黑牛？

元朝那碗羊汤 甜蜜的洋槐蜜 三位大师影响大连菜风格 牟传仁老菜不老 戴书经时尚海鲜菜 董长作官府 海鲜迷倒金庸 80年代前后那些馆子 曾经的你 牟汉东助推牟式老菜 海味馆回来了？

百姓要尝“官府海鲜菜” 逼出来的船鲜味道 啤酒菜别客气 海鲜盛宴不该有遗憾 最鲜美的北纬39° 尼克松让大连鲍一夜成名 小海参大世界 概念大海鲜 有风景的大连海鲜 “一口鲍鱼一口金”真不一定把文化人请进餐厅 大连菜的故事呢？

窗外的大连海鲜 海鲜水较做大品牌 流动的海鲜大宴 大连味在融合 阿贤粤菜的“早恋” 五星级酒店在干什么？

西餐时代 红酒来了 女人迷上了面包西点 蟹子楼有多少蟹子？

山水楼卖什么？

街头外来的味道 铁蝻们的赌注哲学 后大连的大厨味道 地产啤酒的霸道 后记

<<品读大连>>

章节摘录

版权页：插图：如果你想打动女孩子的心，就给她一道脆皮沙拉海鲜卷。

现在大多数女孩子都喜欢吃卷炸食品，大连的女孩子也是如此。

卷炸美食像一汪清泉，让食客顿觉清新舒爽。

炸春卷、炸三鲜盒子、炸韭菜盒子、炸鱼卷、炸甜品、脆皮沙拉海鲜卷等。

鲁菜留下的卷炸技艺，是将加工成片、丝、条、粒形及泥蓉状的无骨原料，加入调味品拌匀，用皮料包裹或卷裹起来，再入油锅用温油炸熟的技法。

特点是外酥脆，内软嫩。

包卷的皮料分为两部分，可食用的皮料有鸡蛋皮、猪网油、腐皮、面皮、鸭皮、肉片、糯米纸。

不少厨师说，卷炸菜是女孩子最爱，虽有些调侃，但我信。

鲜爽软嫩，酥脆香甜，别说女孩子，大老爷们也喜欢！

“吃过脆皮大肠吗？”

“董大师问。”

“吃过，肠皮酥脆，肠香嫩糯。”

“我回忆着形容。”

“说得不错，你觉得它与九转大肠比有什么区别？”

“九转大肠香气的复合味儿较稠较重，入口酸、甜、香、辣、咸五味俱全，色泽红润，看着漂亮，质地软嫩，口感极佳。”

虽然是一道鲁菜名菜，菜名也很吉祥，但在现在人的眼里，有些过于味重腻人，不太符合现代健康饮食理念。

我认为脆皮大肠是从九转大肠演变过来的，和九转大肠比工艺更简化、味道较清香、口感不腻人、健康理念好。

“我试着发挥观点。”

“说得有点感觉，”董大师用漏勺捞出炸成金黄色的大肠段儿，控了会儿油，轻掂了几下，“脆皮大肠算是演绎过来的一道老菜，是一道脆炸菜，鲁菜中很响的。”

脆炸是将带皮的原料用开水稍烫一下，表面挂匀糖，晾干后放入热油锅中，慢火加热，炸至淡黄色，离火浸熟的一种烹调技法。

脆炸菜的特点是外皮香脆，肉质鲜美。

像整只鸡整只鸭等，都可以脆炸。

脆炸与脆皮炸是两种不同的烹调技法，脆炸无需挂糊或拍粉。

“他接着说：“上海人的红烧圈子，有些接近鲁菜的九转大肠，浓油赤酱的沪菜特点颜色和九转大肠差不多，但口味没有九转大肠重。”

脆皮大肠大连人现在有时也叫‘炸圈子’，体现的是现代人清淡健康的饮食风格，所以，眼下挺流行。

不过，我觉得脆炸菜用的油还应该是大豆油好，因为大豆油的香味饱和，炸出的馆子味儿很地道。

“我尝了尝大师亲手做的这道‘炸圈子’，老菜的大肠香味依旧，真可谓‘清香爽脆一相逢，便沉醉，美味意境。’”

“师傅坏了！”

“正唠着，董大师的一位小徒弟突然惊叫起来。”

我们急忙转过头去。

原来是准备做松炸菜，下进油锅的几块猪里脊肉要炸焦了。

董大师火了，吼着喊：“快捞出来！”

松炸哪是这么炸的！”

“我问什么叫松炸，他说，松炸是把原料加工成小型的片、块、条等形状，调味后挂上蛋清糊，用小火温油慢慢炸熟。”

他下意识地摇了摇头：“现在有些年轻人都不会干了。”

<<品读大连>>

” “炸的菜品这么多？

”我惊奇地问。

“多着呢，还有一种炸统称辅助炸，也叫油浸、油淋、油泼，针对的食材主要是鲜嫩的原料。把鲜嫩的食材用调味品腌渍好，放在漏勺里，再放入七八成热的油锅中，等油烧到冒青烟时，用手勺将油不断地浇在食材上，称为油泼。

随即把锅端离火口，再慢慢把食材浸熟，特点是操作简便，食材鲜嫩。

”这次进董大师的厨房真值，我知道了鲁菜仅炸菜一项就这么多烹饪技巧。

更重要的是，老大连的味道就是这么烹饪出来的。

“讲了这么多鲁菜的炸，是因为油炸的菜在鲁菜中占的比例比较大，福山师傅将这些带到大连后留了很多给大连人，基本都成了大连有名的老菜，像炸蛎黄、软炸里脊、樱桃肉、生大烤、糖醋黄花鱼、炸虾仁、熘鱼块等，而老鲁菜用的油，基本就离不开大豆油。

”

后记

希君兄把电话打到北京来，说写了一部大连美食文化的书，希望我能够给他一些意见，我答应了。从邮箱传过来近17万字的书稿我刚读了一部分，就眼前一亮。

我得祝贺他。

祝贺一：他为大连这座浪漫城市提供了第一部美食文化的书。

据我了解，在此之前，大连除了部分烹饪大师的一些菜谱与教学材料外，还没有一本比较系统地记载大连餐饮历史文化发展脉络的文化随笔性书籍。

应该说，他算是给大连的历史发展具体内容增添了新的一笔，填补了美食文化史料欠缺的一个空白。

祝贺二：将散文、随笔、新闻与史料糅为一体形成的文字风格，使得表现形式活泼新颖多样化，近年还是比较少见。

虽然一看就知道里面有文学描写的成分，但在史料的掌控下自由发挥，又不失历史的客观真实与概括性，让本来可能比较枯燥的阅读变得灵活耐读。

当然，这里有他多年新闻与文学养分的功底。

祝贺三：从大连美食的发展经络中，把大连文化与历史的变化侧面地展现了出来。

大连受山东齐鲁文化的重要影响，我们从书中那些烹饪大师们的表现中，清晰地窥探到了孔孟思想与海岸文化对大连餐饮人和餐饮业发展的深刻影响。

山东福山人不仅给大连带来了鲁菜这一重要菜系，也带来了忠孝、继承、创新、发展这样一些积极的儒家思想。

大连的牟传仁、戴书经、董长作等国内颇有影响的烹饪大师与我先后都有接触，他们身上优秀的为人品质令我十分钦佩，有这样好的师傅，好的厨艺，大连年轻一代厨师的厨艺与做人都会更好，大连餐饮事业今后自然会更加繁荣发达。

从大连美食历史的成长变化中，我看到了属于大连人的那些优秀的城市精神。

大连人将鲁菜精髓吸收到自己的城市特色菜肴之中，形成了独特美味的大连菜，将大连海鲜这块品牌做到了全国影响力，这就是大连精神在餐饮业凝练的结晶。

再次祝贺这部书稿的出版。

中国公共关系协会常务副会长兼秘书长 《现代酒店与餐饮》《中国旅游饭店》杂志主编 王大平

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>