

<<刀板香>>

图书基本信息

书名：<<刀板香>>

13位ISBN编号：9787565005374

10位ISBN编号：7565005371

出版时间：2011-6-1

出版时间：合肥工业大学出版社

作者：许若齐

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>

## &lt;&lt;刀板香&gt;&gt;

## 内容概要

终于有徽菜馆把刀板香作为自己的招牌菜打将出来了。

这腌制的咸肉，原本是徽菜中的“一介布衣”，居然也和臭鳊鱼、红烧马蹄鳖、清炖石鸡这些“贵族”平起平坐了，徽菜的“颠覆”可见一斑。

我对刀板香的来历颇存疑点：在焖蒸过程中将之置于上等香樟木板上，所有油腻皆被木板吸走，既保持了肉的咸鲜又油而不腻。

一道民间的家常菜，我们的老祖宗果真吃得如此考究么？

尽管它是普普通通的徽州土菜，但在那些缺油少荤的日子里，无论是在城里还是乡下，能受用它，哪怕是浅尝辄止，也是一件奢侈的事情。

农民辛苦了一年，能在腊月杀一口百来斤的年猪，算得上村里的大户。

杀猪饭是要吃的，端上来的荤菜大多是猪血猪肺之类的下水。

肉卖一些，换点花花绿绿的年货，大部分都是要腌起来的。

起缸后，一刀刀的肉就挂在老屋向阳的一面墙上。

墙早已是斑驳陆离、破颓不堪了，挂上一溜子此物，真有点“蓬荜生辉”。

据说以前东北人家家底的殷实，是看院子里有多少口酸菜缸；墙上有几刀腌咸肉，则是那时徽州人家的富裕指数了。

那肉大多有二尺长左右，冬天暖洋洋的太阳普照着，未曾褪去的粗盐粒晶莹发亮。

当家的主人闻着淡淡的花椒味，粗糙的脸上漾满了农耕时代的心满意足和喜气洋洋。

刀板香能否真正香起来，功夫在于“晒”，时节与日头都是很讲究的。

最好在春节前后有一段晴朗的日子，沐浴着灿烂又柔和的阳光，白花花的肉渐渐泛黄、出油。

.....

<<刀板香>>

书籍目录

辑一 锅有一品

粉蒸肉

蕨菜火腿

臭鳊鱼

猪血

吃狗肉

野鸡这道菜

翘嘴白

徽州一品锅

猪大肠

蟹壳黄

大头饺

杀猪饭

红烧老鹅

年夜饭

猪油渣

佛跳墙

羊杂碎

徽人吃粤菜

辑二 五味芬芳

辑三 新炊燎梁

辑四 茶余闲谭

<<刀板香>>

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>