

<<影响人一生的文章>>

图书基本信息

书名：<<影响人一生的文章>>

13位ISBN编号：9787801459695

10位ISBN编号：7801459695

出版时间：2005-8

出版时间：光明日报出版社

作者：梁实秋、舒婷

页数：188

字数：180000

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>

<<影响人一生的文章>>

内容概要

本书是影响人一生的文章系列丛书之一，精选关于生活艺术的文章40多篇。

这些文章出自文化名人、成功人士等名家之手，凝结着人生的智慧、蕴涵着丰富的生活艺术，对读者学习人生经验、经营幸福生活、提高生活品位大有帮助。

同时，编者有机结合文字、图片和版式设计等多种要素，不仅可以帮助读者提高阅读效率，而且让读者获得更我的文化熏陶，美感享受和思想启迪。

通过文字、图片和艺术设计等多种要素的有机结合，让文化的力量和图画的颜色一起流淌。

思想和知识变得轻松亲切，伴你开始一段愉快的彩色读书之旅。

<<影响人一生的文章>>

书籍目录

谈吃民食天地豆腐谈癖乡居闲情球赛养鸽翡冷翠山居闲话茶和交友风庐茶事吃酒斗酒不过三杯雅舍戒茶夜谈看戏闲人美人坐古代人的穿衣打扮老北京的四合院瘦不紧急却重要的事牛仔裤和长头发我是船，书是帆20岁上班族怎么都这样饮美酒如悦美人戏谈管理经济学电脑迷的忏悔书一间自己的屋子完美的丈夫选只蚊子当宠物留守男士日记人生三枚果.....

<<影响人一生的文章>>

章节摘录

书摘 豆腐是我们中国食品中的瑰宝。

豆腐之法，是否始于汉淮南王刘安，没有关系，反正我们已经吃了这么多年，至今仍然在吃。

在海外留学的人，到唐人街杂碎馆打牙祭少不了要吃一盘烧豆腐，方才有家乡风味。

有人在海外由于制豆腐而发了财，也有人研究豆腐而得到学位。

关于豆腐的事情，可以编写一部大书，现在只是谈谈几项我个人所喜欢的吃法。

凉拌豆腐，最简单不过。

买块嫩豆腐，冲洗干净，加上一些葱花，撒些盐，加麻油，就很好吃。

若是用红酱豆腐的汁浇上去，更好吃。

至不济浇上一些酱油膏和麻油，也不错。

我最喜欢的是香椿拌豆腐。

香椿就是庄子所说的“以八千岁为春，以八千岁为秋”的椿。

取其吉利，我家后院植有一棵不大不小的椿树，春发嫩芽，绿中微带红色，摘下来用沸水一烫，切成碎末，拌豆腐，有奇香。

可是别误摘臭椿，臭椿就是樗，本草李时珍曰：其叶臭恶，歉年人或采食。

近来台湾也有香椿芽偶然在市上出现，虽非臭椿，但是嫌其太粗壮，香气不足。

在北平，和香椿拌豆腐可以相提并论的是黄瓜拌豆腐，这黄瓜若是冬天温室里长出来的，在没有黄瓜的季节吃黄瓜拌豆腐，其乐也何如？比松花拌豆腐好吃得多。

“鸡刨豆腐”是普通家常菜，可是很有风味。

一块老豆腐用铲子在炒锅热油里镪碎，戳得乱七八糟，略炒一下，倒下一个打碎了的鸡蛋，再炒，加大量葱花。

养过鸡的人应该知道，一块豆腐被鸡刨了是什么样子。

锅塌豆腐又是一种味道。

切豆腐成许多长方块，厚薄随意，裹以鸡蛋汁，再裹上一层芡粉，入油锅炸，炸到两面焦，取出。

再下锅，浇上预先备好的调味汁，如酱油料酒等，如有虾子麝入更好。

略烹片刻，即可供食。

虽然仍是豆腐，然已别有滋味。

台北天厨陈万策老板，自己吃长斋，然喜烹调，推出的锅塌豆腐就是北平作风。

沿街担贩有卖“老豆腐”者。

担子一边是锅灶，煮着一锅豆腐，久煮成蜂窝状，另一边是碗匙佐料如酱油、醋、韭菜末、芝麻酱、辣椒油之类。

这样的老豆腐，自己在家也可以做。

天厨的老豆腐，加上了鲍鱼火腿等，身分就不一样了。

担贩亦有吆喝“卤煮啊，炸豆腐！”者，他卖的是炸豆腐，三角形的，间或还有加上炸豆腐丸子的，煮得烂，加上些佐料如花椒之类，也别有风味。

一九二九年至一九三。

年之际，李璜先生宴客于上海四马路美丽川(应该是美丽川菜馆，大家都称之为美丽川)，我记得在座的有徐悲鸿、蒋碧微等人，还有我不能忘的席中的一道“蚝油豆腐”。

事隔五十余年，不知李幼老还记得否。

蚝油豆腐用头号大盘，上面平铺着嫩豆腐，一片片的像瓦垄然，整齐端正，黄橙橙的稀溜溜的蚝油汁洒在上面，亮晶晶的。

那时候四川菜在上海初露头角，我首次品尝，诧为异味，此后数十年间吃过无数次川菜，不曾再遇此一杰作。

我揣想那一盘豆腐是摆好之后去蒸的，然后浇汁。

厚德福有一道名菜，尝过的人不多，因为非有特殊关系或情形他们不肯做，做起来太麻烦，这就是“罗汉豆腐”。

<<影响人一生的文章>>

豆腐捣成泥，加芡粉以增其粘性，然后捏豆腐泥成小饼状，实以肉馅，和捏汤团一般，下锅过油，再下锅红烧，辅以佐料。

罗汉是断尽三界一切见思惑的圣者，焉肯吃外表豆腐而内含肉馅的丸子，称之为罗汉豆腐是有揶揄之意，而且也没有特殊的美味，和“佛跳墙”同是噱头而已。

冻豆腐是广受欢迎的，可下火锅，可做冻豆腐粉丝熬白菜(或酸菜)。

有人说，玉泉山的冻豆腐最好吃，泉水好，其实也未必。

凡是冻豆腐，味道都差不多。

我常看到北方的劳苦人民，辛劳一天，然后拿着一大块锅盔，捧着一黑皮大碗的冻豆腐粉丝熬白菜，唏哩呼噜的吃，我知道他自食其力，他很快乐。

(P22-24)

<<影响人一生的文章>>

编辑推荐

“雅舍”非我所有，我仅是房客之一。
但思“天地者万物之逆旅”，人生本来如寄，我住“雅舍”一日，“雅舍”即一日为我所有。
即使此一日亦不能算是我有，至少此一日“雅舍”所能给予之苦辣酸甜我实躬受亲尝。
本书通过文字、图片和艺术设计等多种要素的有机结合，让文化的力量和图画的色彩一起流淌。
思想和知识变得轻松亲切，伴你开始一段愉快的彩色读书之旅。

<<影响人一生的文章>>

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>