

<<春和苑食话2>>

图书基本信息

书名：<<春和苑食话2>>

13位ISBN编号：9787811253832

10位ISBN编号：7811253836

出版时间：2010-1

出版时间：中国海洋大学出版社

作者：纪世超,于玲玲

页数：203

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>

<<春和苑食话2>>

前言

纪世超、于玲玲二位继《春和苑食话》之后，在短短的时间内又推出了《春和苑食话2》。这是什么精神？

分明是拼命三郎的精神，是有备而来的有话要说。

《春和苑食话2》比之于上一本，文诗相配的形式没有变。

从《梁实秋笔下的顺兴楼拿手菜及其他》、《寨花》、《崂山会场梭子蟹》、《青岛大白菜》等作品上看，作者地域文化的情感之流依然汨汨地流淌。

除此之外，此文集中作者已将饮食文化的视角转向了大江南北更广阔的领域。

燕窝、鱼翅类高档的山珍海味，佛跳墙、东坡肉、鱼香肉丝类闻入耳熟能详的美味佳肴，辣椒、韭菜、笋、杏、西瓜等日常的蔬菜水果，它们的虚与实、过去与现在、历代国人对它们的态度以及它们在当今时代的形形色色，都被作者用学者的眼光，用一种东方文化特有的胸襟一一打包，然后展示给我们。

阅读此书，我们眼前会为之一亮。

<<春和苑食话2>>

内容概要

纪世超、于玲玲二位继《春和苑食话》之后，在短短的时间内又推出了《春和苑食话2》。这是什么精神？

分明是拼命三郎的精神，是有备而来的有话要说。

《春和苑食话2》比之于上一本，文诗相配的形式没有变。

从《梁实秋笔下的顺兴楼拿手菜及其他》、《寨花》、《崂山会场梭子蟹》、《青岛大白菜》等作品上看，作者地域文化的情感之流依然汨汨地流淌。

除此之外，此文集中作者已将饮食文化的视角转向了大江南北更广阔的领域。

燕窝、鱼翅类高档的山珍海味，佛跳墙、东坡肉、鱼香肉丝类闻入耳熟能详的美味佳肴，辣椒、韭菜、笋、杏、西瓜等日常的蔬菜水果，它们的虚与实、过去与现在、历代国人对它们的态度以及它们在当今时代的形形色色，都被作者用学者的眼光，用一种东方文化特有的胸襟一一打包，然后展示给我们。

阅读此书，我们眼前会为之一亮。

<<春和苑食话2>>

作者简介

纪世超，男，青岛市饮食文化研究会副秘书长，研究员，国家特二级红案师，青岛市饮食文化大师，美食家，食评家，中国饮食文化作家。

自幼雅好读书，藏书，偏于美食随笔与地方史志。

在《中国烹饪》、《烹调知识》以及地方报刊发表饮食文化随笔数十篇。

于玲玲，女，毕业于中国书画函授大学，青岛市饮食文化研究员，中国现代饮食文化诗人，网络诗人，发表作品千余首。

幼年即临帖，好诗文，对饮食文化诗歌情有独钟。

<<春和苑食话2>>

书籍目录

梁实秋笔下的顺兴楼拿手菜及其他梁实秋与顺兴楼(诗)燕窝燕窝(诗)鱼翅鱼翅(诗)果子狸果子狸(诗)佛跳墙佛跳墙(诗)鳎鱼鳎鱼(诗)泰山鲈鱼(诗)鲫鱼鲫鱼(诗)青鱼青鱼(诗)崂山会场梭子蟹蟹子(诗)青岛黄山海蜇海蜇(诗)扇贝扇贝(诗)八带蛸葱拌八带(诗)蛎黄炸蛎黄(诗)东坡肉东坡肉(诗)新肉食主义猪肉论(诗)葱烧蹄筋葱烧蹄筋(诗)鱼香肉丝鱼香肉丝(诗)青岛大白菜白菜(诗)辣椒辣椒(诗)韭菜春韭(诗)笋笋(诗)崂山拳头菜拳头菜(诗)平度马家沟芹菜醋芹(诗)扁豆扁豆(诗)野菜野菜(诗)我们的炸炸藕盒(诗)崂山北宅樱桃樱桃(诗)杏杏(诗)西瓜西瓜(诗)后记

<<春和苑食话2>>

章节摘录

梁实秋《雅舍谈吃》：“锅烧鸡要用小嫩鸡，北平俗语称之为‘桶子鸡’……”我所谓桶子鸡是指那半大不小的鸡，也就是做‘炸八块’用的那样大小的鸡。

整只的在酱油里略浸一下，下油锅炸，炸到皮黄而脆。

同时另锅用鸡杂（即鸡肝鸡胗鸡心）做一小碗卤，连鸡一同送出去。

照例这只鸡是不用刀切的，要由跑堂的伙计站在门外用手来撕的，撕成一条条的，如果撕出来的鸡不够多，可以在盘子里垫上一些黄瓜丝。

连鸡带卤一起送上桌，把卤浇上去，就成了爽口的下酒菜。

”如果依据青岛传统的锅烧鸡的作法，先一步的整鸡入味与事后的炸，与梁文的锅烧鸡基本一致。

区别是，梁文中的鸡是“整只的在酱油里略浸一下，下油锅炸，炸到皮黄而脆”。

青岛传统的作法，整鸡脊背开膛去掉内脏后，需放入汤锅内煮六成烂，取出，去掉鸡骨，鸡肉放入碗内再加葱、姜、大料、料酒、酱油、高汤类入笼蒸烂。

取出之后不是立马热油炸，而是切一点肥肉膘，葱、姜细丝装进胸脯里面。

鸡蛋、面粉、淀粉调制一个全蛋糊，将糊的一半倒入一个平盘上，蒸好的鸡平铺着放在糊上，剩下的糊涂抹到鸡面。

<<春和苑食话2>>

后记

自《春和苑食话》付梓，我俩心里总有种薄薄的文集不能把心里话一吐为快的感觉。加之同仁给第一本书的掌声和希望有更好的作品面世的期待，出版社各位领导和老师的鼓励，也让我俩渐渐有了将《春和苑食话》续写下去的念头。

一不做二不休，今天终于完成了《春和苑食话2》。

书是用码字的方式又完成了一本。

但是，谁不知道，中国饮食文化历史悠久，博大精深，要把这属于国粹的东西既有时代特色又有个人风格与独到见解很好地表述出来，并不是一件容易的事情。

好在我俩有几十年如一日对祖国饮食文化的热情，有对烹饪技艺的真情实感，而每一个国人与食物的关系与姿态用一两个答案岂能回答得了！

每个青岛人都一定对青岛地区海陆特产有特别的感情；燕窝、鱼翅、东坡肉等食材与菜肴，国人虽对它们如数家珍，但深层次的东西不见得都了解得透彻；辣椒、扁豆、野菜、杏、西瓜等，都是平常之物，可平常中却大有文章。

这些我们日常餐桌之上易见的东西，在现代理念和科技手段之下又是何种面貌？

这有待我们一一弄明白，使民以食为天中的“天”阳光灿烂，并有雨露的滋润。

<<春和苑食话2>>

媒体关注与评论

阅读此书，我们眼前会为之一亮。

读这样的文集，我们的心灵极易进入中华五千年文明史，并看到食文化的辉煌。

这些值得骄傲的食文化中有国人的喜怒哀乐，有文人掌故的趣闻轶事，甚至有国家礼仪和治国方略。

这些属于物质与精神双丰收的财富，是我中华民族智慧的结晶，也体现着国人饮食上的高境界。

我在上一本的序中言：“《春和苑食话》的问世，让人们重新看到_了中华饮食诗作的曙光！

”今天我又要说，其架势不仅如此，它让现代诗歌不再脱离现实，而是关注民生，使诗歌重归诗歌之位的意义有了更深的含义。

——孙春明《中国烹饪》杂志主编，餐饮业资深观察家

<<春和苑食话2>>

编辑推荐

《春和苑食话2》由中国海洋大学出版社出版。

<<春和苑食话2>>

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>