

<<京味兒>>

图书基本信息

书名：<<京味兒>>

13位ISBN编号：9789866614743

10位ISBN编号：9866614743

出版时间：2010-7-22

出版时间：博雅書屋

作者：崔岱遠

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;京味兒&gt;&gt;

## 內容概要

北京的「吃」是一種活生生的載體，它所承載的是對生活的態度與對人生的感悟。

麻豆腐、豌豆黃兒、芝麻醬、白煮肉、燒茄子、涮羊肉、開水白菜，這些都是北京人引以為傲的料理，有些不過是小老百姓日常吃食，有些則是宮廷傳統的珍饈，但不論是哪一種，都有著細膩而繁複的手工。

在這些煎、煮、炒、炸與油、鹽、醬、醋、茶之間，體現了老北京的風味，也蘊涵了北京人對雅致生活、品味的堅持。

這就是這樣一本精緻而好吃的書，帶著讀者走過北京四季，豐富而多樣的飲食文化

誰也不是吃素的

北京城的老爺們兒鬧脾氣吵架的時候，常掛在嘴邊兒的一句話叫做：「誰也不是吃素的！」

這句話的潛臺詞兒就是在說：「爺們兒我可是吃肉的，所以，爺們兒我可不是好欺負的！」

什麼叫「吃肉的」？  
吃的又是什麼「肉」？  
吃了這肉怎麼底氣就這麼足？  
這並不是因為吃了肉有力氣，能擡胳膊挽袖子動粗，而是另有一番道理。

## 北京菜頭牌

炒麻豆腐要用文火，一邊翻炒，一邊加上料酒、醬油、雪裡蕻末、煮熟的青豆，同時要加進去大量的水，水要能把麻豆腐沒過才成。

做這道菜不能離開人，因為要不停地用鏟子抄著鍋底翻炒，這樣才能保證不糊鍋，不巴鍋底。

一會兒，鍋開了，鍋裡的麻豆腐會泛起許多大大小小的泡兒，伴隨著「咕嘟咕嘟」的響聲兒，一股麻豆腐所特有的酸香氣撲鼻而來。

老北京有個歇後語，叫做：「炒麻豆腐 大咕嘟」，說的就是這個過程。

## 窮人解饞

老北京人，受當時的上流社會「旗人」的影響，都講究個閒淡和品位，用現在的話說，叫做享受生活。

天子腳下嘛！

無論是有錢的還是沒錢的，有地位的還是沒地位的，都不能失了身分。

反映在吃上，北京人的口味都比較刁。

皇城根兒長大的主兒，有錢的，那是真講究；沒錢的，也都窮講究。

特別是到了清末民初，一大批曾經的名門望族漸漸破落，乃至窮困潦倒得再也下不起館子、吃不起大席，多年養成的饞嘴習慣卻難以一時改變，怎麼辦呢？

於是許多專供窮人解饞的小吃也就應運而生了。

這些小吃有個共同的特點，原料便宜，但工藝考究，製作繁瑣，鹵煮火燒就是這樣的典型。

別看就這麼一道簡單粗俗的小吃，卻凝聚了它的發明者和製作者幾輩人的心思。

## 飛上天的鴨子

欣賞烤炙鴨子的經過，不亞於欣賞一場功夫表演。

烤爐裡爐火熊熊，棗木或梨木劈成的木柴燒得通紅，把整個灶膛映襯得明晃晃的，火苗兒上方不遠處懸掛著一溜兒二十來隻正在燎烤的鴨子，隻隻肥碩飽滿，泛著棗紅色。

強烈的火力把鴨子的皮下脂肪徹底融化，滴滴答答地流個不停。

只見掌爐的師傅步態灑脫穩健，用手中兩米來長的挑桿兒不斷調換鴨子的位置，像是在表演一種奇特

## <<京味兒>>

的武功。

最具觀賞性的是鴨子出爐，只見掌爐的師傅用挑桿兒挑起鴨鉤兒，讓烤好的鴨子背部朝火，接下來後手往後抽桿，前手一扭勁兒，再用力一拉，那鴨子就憑藉著慣性被盪了起來，避開火苗兒，平平地悠出爐門。

整個動作一氣呵成，乾淨漂亮。

本書特色

《京味兒》所要傳達的，並不僅是這些吃食的正宗做法和吃法，甚至也不只是那些已經和正在消逝的京城的字號、規矩、實誠和雅致，更有一種北京人所特有的生活態度、為人處事的方式，它們構成了地道的京味兒文化。

## <<京味兒>>

### 作者简介

道道地地的北京人，曾任工程師，目前為出版社編輯，經手過上百本書籍，在《北京晚報》、《光明日報》上發表過許多與北京相關的文章，本書為他的第二本著作。

<<京味兒>>

書籍目錄

序

春

天地一家春

豌豆黃兒．驚夢

北京菜牌

無魚不成席

煎雞蛋容易嗎

夏

誰也不是吃素的

夏天離不開的芝麻醬

吃的就是個順溜兒

水牛兒，水牛兒

伏天的豆腐，冬天的茶

秋

家傳燒茄子

飛上天的鴨子

北京的背後是大草原

葷裡素

燒餅？

還是火燒？

自來紅，自來白

不見葷腥的葷菜

冬

紅紅火火數九天

大白菜，俗中雅

窮人解饞

幸福的珠串

臘七．臘八兒．凍死寒鴉兒

過了臘八兒就是年

新年一口兒

後記

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>