第一图书网, tushu007.com

<<老饕漫笔>>

图书基本信息

书名：<<老饕漫笔>>

13位ISBN编号：9787108040190

10位ISBN编号：7108040190

出版时间：2012-6

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：赵珩

页数：220

字数：191000

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

第一图书网, tushu007.com

前言

伊尹曾谓：“味之精微，口不能言也。
”以文字叙述饮馔，大略只能达到“耳食”与“目食”的效果。
味觉是不能与人共享的，况且体验也不会尽同。
中文的“味”与英语的“Taste”有异曲同工之妙，都很难用文字做出非常准确的诠释，恐怕也完全要靠自己去体会。
“民以食为天”的道理，人人都懂得，但多以为是生存的基本需要。
虽口腹之欲人皆有之，毕竟耻于侈谈吃喝。
古人告诫“君子远庖厨”，近世谓是“资产阶级生活方式”，因此，除了作为技艺的烹饪方法和作为医学科学的营养学之外，专门谈吃谈喝的文字是登不得大雅之堂的。
我是馋人，故以“老饕”自谓。
闲暇中有几篇随笔，介乎于笔记、杂说之间，文字也在不三不四之列。
初衷在于自娱，后在朋友们的鼓励下，才打算出一本《老饕漫笔》，因涉猎芜杂，故以漫笔谓之。
余生也晚，由于生活环境较为特殊，尤其是在五六十年代的生活经历又有异于我的同龄人，可能在某些方面的闻见稍多一点，留下了一些雪泥鸿爪的记忆。
后来又因家庭与工作的关系，受益于不少前辈老先生，故感获良多。
这也是《老饕漫笔》中所记事物与我年龄形成反差的原因。
由于是随笔性质，又囿于饮食一隅，所以内容不免褊狭，加之时日久远，记}乙也不免有所疏漏。某些杂记，又属个人管见，尚希读者谅察。
赵珩　谨识于彀外书屋

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《老饕漫笔：近五十年饮馔摭忆（增订版）》是赵珩先生谈饮食文化的一部力作，开饮食文化读物之先。
全书共四十八篇，用白描式的笔记体写[食话]，写口腹之物，记风物人情，述历史掌故，亲切自然而优雅，流露出作者对精致文化的一份眷念。

第一图书网, tushu007.com

<<老饕漫笔>>

书籍目录

序
自序
闽北光饼
杏花春雨话冶春
说糟
饮料琐谈
忆吉士林
被异化了的蒙古烤肉
蜜汁红苕
老麦的粽子
中山公园的藤萝饼
九华春笋
辉县吃海参
郑宅肉松
早茶、早点种种
第一次喝豆汁儿
闲话伊府面
中山食禾虫
北海的三处茶座
忆灶温
吃小馆儿的学问
金华烧饼与宁波苔条
西安稠酒与泡馍
豆腐干絮语
漫话食鸭
康乐三迁
“ 堂倌儿 ”的学问
镇江端午鲥鱼肥
油酥饼热萝卜香
曹溪圣水南华佛茶
从法国面包房到春明食品店
东江盐煽鸡
俄国老太太
塔尔寺酸奶
台北饮馔一瞥
中秋话月饼
莼羹鲈脍的寂寞
忆华宫
从“ 看戏也是读书 ”说到“ 治大国如烹小鲜 ”
镜泊鱼米
西瓜的退化与变种
川戏与川菜
家厨漫忆
家厨的前世今生
“ 何山药 ”与爆肚满

第一图书网, tushu007.com

也说名人与吃
说恶吃
食单琐话
莼鲈盐豉的诱惑
--文人与吃
饾订杂忆
后记
增订本后记

章节摘录

版权页： 插图： 老麦的粽子 老麦姓麦，没有人知道他的名字，如果今天他还在世的话，应该有一百多岁了。
从我记事时起，就知道有个老麦。
老麦是广东人，但广东人却很少有他那样高的个子，估计会有一米八五左右。
而我那时又太小，见到他总有一种“高山仰止”的感觉。
老麦那张脸倒是很有广东人的特征，眼窝深深的，嘴凸而大。
也许是个子太高的缘故，他显得有些驼背，我记得那时老麦好像已经有六十岁了。
老麦没有自己的店，但在北京却有他为之服务的一百多家主顾。
老麦有一部很旧，但看起来很结实的自行车，车后左右分别有两个很大的白洋铁桶，这就是他的“流动商店”。
老麦每年是要来两次的，一次是在端午节前，一次是在春节前。
从五十年代初到六十年代初的十年，他到时准来，从不间断。
老麦是个非常乐观而友善的人，他的食品是自制自卖，只是走门串户，按时把他自己做的东西送到固定主顾的家里。
老麦对自己的手艺深信不疑，他做的东西是天下第一的，绝不允许任何人对他的质量和价格提出异议，否则是一副要拼命的架势。
老麦也为他有一百多家固定主顾而自豪，常常听他说：“我有一百多家主顾呢！
”老麦的东西确实是好，春节时来，好像卖糯米鸡和八宝饭，还有什么其他的东西，我就记不得了。
端午节前来，只卖粽子一样，没有其他的东西。
粽子有四五种，最好的是豆沙和火腿咸肉的。
其他如莲蓉蛋黄的等等，老麦知道我家的口味，也不往出拿，问到他，他说拿到广东人家去卖。
老麦的粽子与北京的粽子区别很大，第一是用真正的粽子叶包的，而北京卖的粽子经常用苇叶。
第二是个头大，形状与北京的不同，他的豆沙粽子是方形的，而火腿咸肉的是斧头形，两种粽子的个头是北京粽子的三倍。
老麦的粽子很贵，好像是卖到一块多钱一只，这在当时是一般粽子价钱的十倍。
但是质量也是一般粽子不能比的。
他的豆沙粽用的豆沙是去皮过滤后的澄沙，用猪板油炒过，糖多油重，糯米与馅的比例是1：2。
火腿咸肉的是用真正的金华火腿和肥瘦得当的咸肉一同为馅，而火腿绝不是点缀。
他用的馅在外边店里可以包七八个粽子，难怪价钱要其十倍左右。
老麦的东西是一口价，从没有人企图与他讨价还价，真可以说是货真价实。

后记

《老饕漫笔》即将由三联书店出版了。
作为一本关于饮食的随笔，能够附骥于三联皇皇群书之林，高兴之余亦颇惶恐，如果读者尚觉可读，也就是最大的欣慰了。
承季黄前辈为本书作序，甚感荣幸。
季老从始至终阅读了全书，认为颇有趣味，并引起不少对旧事的回忆，季老谦称是为其增添了些“作料”，我却以为实在是钩沉抉隐之谈。
此外，季老也纠正了书中的几点谬误。
记得那日去取序言，他对我讲，“华宫”是继“新月”后开设的，而且就在“新月”的原址，并非同时。
如果我在稿中做了修正。
序言这一段可以删去。
回来后反复考虑，还是既保存了文章中的错误，也保存了季老的序言原貌。
这样做，一是出于对前辈的尊重，二是也可以使读者看到，后学与前辈在知见上的差距。
顺便想多说几句，眼下不少掌故类的文章，内容多是抄来抄去，或是道听途说，难免以讹传讹，谬误流传。
我在《老饕漫笔》的写作中，虽以此为戒，格外谨慎。
也还是出现了类似“新月”与“华宫”的开设时间与“盒子菜”称谓溯源的错误。
因此，保持原文和季老的正谬，立此存照，可常以为鉴，也愿与读者共勉。
同时，又承畅安前辈欣然为本书题签，在此并致谢忱。
2000年11月 补记

编辑推荐

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