

<<肚大能容>>

图书基本信息

书名：<<肚大能容>>

13位ISBN编号：9787108042637

10位ISBN编号：7108042630

出版时间：2012-11

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：逯耀东

页数：260

字数：166000

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;肚大能容&gt;&gt;

## 前言

肚大能容 《世说新语·排调》说：“王丞相枕周伯仁膝，指其腹曰：‘卿此中何所有？’

’答曰：‘此中空洞无物，然容卿辈数百人。

’”王导与周 友好，常互相排遣。

他们是魏晋中人，语多机锋。

周 说他腹中空洞无物，却能容纳包括王导在内数百人。

东晋渡江朝中人物，都纳入他腹中了，真是肚大能容。

肚大能容与俗语所谓宰相肚里能撑船同义。

作为一个政治人物，应有兼容并蓄的雅量，否则，只是转瞬即逝的政客。

同样地，作为一个饮食文化的工作者，也是要肚大能容的。

饮食文化工作者不是美食家。

所谓美食家专挑珍馐美味吃，而且不论懂或不懂，为了表现自己的舌头比人强，还得批评几句。

饮食文化工作者不同，味不分南北，食不论东西，即使粗蔬粝食，照样吞咽，什么都吃，不能偏食。

而且所品尝的不仅是现实的饮食，还要与人民的生活与习惯，历史的源流与社会文化的变迁衔接起来成为一体。

所以饮食工作者的肚量比较大些，不仅肚大能容，而且还得有个有良心的肚子，对于吃过的东西，牢记在心，若牛啮草，时时反刍。

当然，将吃作为研究的对象，吃起来就觉得其味缺缺。

不过，如能保持欣赏态度，慢慢品尝，情味自在其中。

我自幼嘴馋，及长更甚。

在没有什么可食时，就读食谱望梅止渴。

有时兴起，也会比葫芦画瓢，自己下厨做几味。

不过所读的食谱，非一般坊间所售，多是名家经验累积，或具有地方特色风味者。

因为自己是学历史的，凡事欢喜寻根究底，于是又开始读古食谱。

这些古食谱不仅记录当时的烹饪技巧，同时也反映社会与文化的变迁。

因此，将食谱与自己所学联系起来，许多过去未留意的问题都渐渐浮现了，这才发现中国饮食文化是一个还未拓垦的领域。

虽然现在已经有不少有关饮食文化的著作，但一部分还停留在掌故阶段，另一部分则是考古或文字资料的诠释，很少将开门七件事油、盐、柴、米、酱、醋、茶的琐碎小事，与实际生活和社会文化变迁衔接起来讨论。

饮食虽小道，然自有其渊源与流变，不是三言两语说得清的。

所以，十年前我从香港中文大学，再回到台湾大学历史系教书，先后在系里开了“中国饮食史”、“饮食与文化”、“饮食与文学”等课程。

这是第一次将不登大雅的问题，带进历史教学的领域，没有想到这门课程颇能引起学生的兴趣，每次选课都在百人以上。

去年最后开“饮食与文化”，选课的竟三百多人，普通教室容不下，在文学院大讲堂上课，挤得满满的，更有站立在后面或坐在两旁阶梯上的，非常热闹，这是台大历史系多年没有的盛况了。

过去十年，我一直想将中国饮食文化的讨论，从掌故提升到文化的层次，事实上我已播下种子，只是现在真的离开了，也不知道将来结果如何。

我从开始对于中国饮食发生兴趣，就认为是一种外务。

但这些年的无心插柳，前后出版了《只剩下蛋炒饭》、《已非旧时味》、《出门访古早》。

现在这本《肚大能容》是过去两三年在报纸副刊发表的读书 记及探访饮食的随笔，和过去写的饮食文章相较，已经向社会文化领域迈步，但还不成体系，希望以后继续在这个领域探索，将饮食与社会文化的变迁结合，以历史的考察，文学的笔触，写出更有系统的饮食文化的著作来。

书中附了“烟雨江南”、“钱宾四先生与苏州”，不是饮食的文章，但都是探访饮食过程中写下的，也可以对饮食的探访提供一个背景的了解。

## <<肚大能容>>

各地菜肴，都有炒什锦一味，就是将不同的材料，置于锅中或炒或烩咸菜。这本书写的虽然都是饮食，但却很驳杂，故称为散记。至于肚大能容，当然不限于饮食一隅，尤其适合我们现在生活的这个空间。我们生活的空间，地狭人稠，人挤人。我唯恐这样挤来挤去，挤得心胸越来越狭窄，长此以往，一切都挤得缩小了。会出现《蜀山剑侠传》后来写的小人、小马、小车、小城镇来。拉杂写来，以此为序。

逯耀东序于台北糊涂斋 二〇〇一年七月十二日

## <<肚大能容>>

### 内容概要

逯耀东教授在大学讲授中国饮食文化史课程，深受学生的欢迎。他更是一位知味的人，经常各地探访、品尝不同风味的饮食，也希望将食谱与自己所学联系起来，透过历史的考察、文学的笔触，将开门七件事油、盐、柴、米、酱、醋、茶的琐碎琐事与社会文化变迁相衔接，更上一层楼，为中国饮食文化拓展出新的领域。

《肚大能容(中国饮食文化散记)》就是逯耀东过去发表的一些饮食文章的结集，大多为探访美食的随笔。

作者上北京、下江南、走关中、入中原、返台北，可谓是遍访佳肴美膳，忽而“去来德兴馆”，忽而“富春园里菜根香”，正乃“馋人说馋”是也，让读者忍俊不禁之余难免食指大动。

更殊为可贵的是，作者把这份经验与历史、文学融会贯通，在大快朵颐的文字里，讲的是历史名城的饮食经，道的是诗词文赋的品饌谈。

<<肚大能容>>

书籍目录

序：肚大能容  
又记  
豆汁爆肚羊头肉  
去来德兴馆  
海派菜与海派文化  
多谢石家  
烟雨江南  
钱宾四先生与苏州  
灯火樊楼  
饮茶及饮下午茶  
饕人说饕  
凉拌海参与《随园食单》  
出门访古早  
只剩下蛋炒饭  
东坡居士与“东坡肉”  
胡适与北京的饭馆  
路近城南  
茶香满纸  
红楼饮食不是梦  
茄鲞  
释鲞  
茄子入馔  
老蚌怀珠  
樱桃鲥鱼  
南酒与烧鸭  
味分南北  
二分明月旧扬州  
富春园里菜根香  
我住长江头  
也论牛肉面  
再论牛肉面  
还论牛肉面  
何处难忘酒  
“佛跳墙”正本  
太史蛇羹  
一封未递的信  
两肩担一口  
灶脚  
厝边  
饮食与文学

## &lt;&lt;肚大能容&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：至于川帮菜在上海出现，始于清末，最初英租界四马路（福州路）一带有川帮小菜馆出现。

辛亥革命后，国民革命军北伐到上海，军中川人颇多，川帮菜在上海流行起来。

当时上海著名的川帮菜馆有都益处、大雅楼、共乐楼、陶乐春等。

川帮虽以一菜一味，百菜百味为号召，但却有一个共同的特点，就是既辣且麻，是上海人无法消受的。

于是川帮菜为了适应上海人的口味，开始改良。

其改良菜有虾子春笋、炒野鸭片、白炙烩鱼、红烧大杂烩、火腿炖春笋、清炖蹄筋，都免去辛辣，尽量迎合上海口味。

已为后来的海派川菜做好了准备工作。

扬帮菜、川帮菜在上海各行其是，至梅龙镇酒家引川人扬，将川帮、扬帮结合起来，成为川扬合流的海派菜。

梅龙镇酒家于1938年，由俞引达与其谢姓友人合资经营，店名梅龙镇，取自京戏的《游龙戏凤》，最初在威海路只有一间门面，供应肴肉汤包维扬小吃，因处偏僻，生意清淡，不胜亏损，由艺文界的李伯龙买下，迁至南京路现址，并邀名媛吴湄任经理，聘请名厨料理，以淮扬名馔为号。

抗战胜利前一年，吴湄看准了日本必败，川菜将流行沪上。

于是聘请川帮名厨沈子芳来店主理，于是将川味入扬，形成川扬合称的海派菜。

吴湄这着棋果然下对了，抗战胜利，接收大员携眷自重庆顺流而下，复员上海。

因八年抗战局居山城，一旦离去，颇似陆游离蜀后，“东来坐阅七寒暑，未尝举箸忘吾蜀。”

对川味念念不忘。

于是上海的川帮菜又流行起来，四川饭店、洁而精川菜馆兴焉。

梅龙镇刚好走快一步，海派川菜得以流行沪上。

梅龙镇酒家的海派名肴有龙园豆腐、芹黄鹤鹑丝、梅龙镇鸡、干烧鲫鱼、茉莉花鱿鱼卷、龙凤肉、干烧鳊鱼、干烧明虾等，川扬合流的上海的海派菜就出现了。

所谓海派，是上海开埠半个世纪后，在清末民初所出现代表上海文化特色的名词。

首先反映在艺术、戏曲和文学方面。

在艺术方面，吴昌硕、任伯年等吸收西方绘画技巧，突破传统的宫廷画技，运用简单的线条，生动地绘出人物花鸟，被称为上海画派，是后来海派画的象征。

至于戏曲，发端于清末民初的改良京剧，创始者为新舞台的夏氏兄弟、汪笑侬、潘月樵等，以市民熟悉的古典小说，将过去的折子戏连成本，故事来龙去脉，清晰可见，唱词少念白多，而念白接近口语，通俗浅显，并引入西方电影技巧，制成声光电化布景，增强演出的效果，后来名角辈出，有麒麟童（周信芳）、盖叫天，这种改良的京戏，又别于北方的京戏，称为南派京戏，这就是所谓的海派京戏。

在文学方面则有礼拜六派，《礼拜六》是一本小说杂志的名字，创刊于1914年6月，由王纯根、周瘦鸥主编，每期刊载长短小说十多篇，文前冠以社会、军事、爱国、言情、家庭、侦探、历史小说的名类。

## <<肚大能容>>

### 编辑推荐

《肚大能容:中国饮食文化散记》由三联书店出版。

<<肚大能容>>

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>