

<<天津卫美食>>

图书基本信息

书名：<<天津卫美食>>

13位ISBN编号：9787201067568

10位ISBN编号：7201067567

出版时间：2011-1-1

出版时间：天津人民出版社

作者：由国庆

页数：243

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>

<<天津卫美食>>

内容概要

《天津卫美食》作者经常就教于家乡父老，他谈天津饮食的文章篇篇都散发着浓郁的“津味”，读者当然会读得津津有味。

中餐像中华文化一样，拥有悠久的历史 and 文献记载。

天津历史虽然较短，但是有关记载也不少。

例如美食家梁实秋先生后半生身处境外，竟能写出关于“狗不理”包子的为津人所未闻的笑话。

半个世纪以来饮食文化已被纳入“文化人类学”领域，同时此学正向着与历史结合的方向发展。

张光直先生已经亮出了“中国学派”及“饮食人类学”，的旗帜。

从这方面来看，相信由国庆先生的文章也会更多地结合前人记述，那样会增加历史的厚重感，使人们读来更有“回味”。

<<天津卫美食>>

书籍目录

应时到节 河海两鲜老店名吃与做派津沽特色美食春节食俗家常便饭滋味浓街头巷尾的小吃津味糕点老天津的西餐名人与津味美食后记

<<天津卫美食>>

章节摘录

吃鱼吃虾，天津为家天津东临渤海，地处九河下梢，拥有“七十二沽”的广阔水域。由于水产富足，早在清代乾隆年间，就有了“十里鱼盐新泽国，二分烟月小扬州”的美誉。祖籍浙江钱塘的张焘，自幼随父亲寓居天津长达三十余年。他编撰的《津门杂记》，对天津的河海两鲜赞不绝口。书中说，以春天的蚬蛸、河豚、海蟹最著名，秋季的螃蟹肥美甲天下，冬时的银鱼和铁雀远近驰名，特别是青鲫、白虾更是四季不绝，鲜腴无比。得天独厚的地理位置，让天津成为名副其实的“鱼米乡”与“水产城”。渤海湾盛产对虾、晃虾、黄鱼、鱼会鱼、目鱼、平（鲳）鱼、鲈鱼、墨鱼、海刀鱼等，浅海滩出产扇贝、麻蛤等。另外，港洼河塘还出产港梭鱼、港虾、鲤鱼、鲫鱼、黑鱼、河刀鱼、鲢鱼等，可谓丰饶无尽。

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>