

<<南翔小笼>>

图书基本信息

书名：<<南翔小笼>>

13位ISBN编号：9787208087170

10位ISBN编号：7208087172

出版时间：2009年08月

出版时间：上海人民出版社

作者：严菊明,严健明 主编

页数：186

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>

<<南翔小笼>>

前言

南翔小笼，盛名天下，美誉中华。

南翔小笼是当今食品皇冠上的一颗明珠。

一件小小的面点食品，声名为何会搞得如此之大？

这跟当前的明星炒作是两码事。

南翔小笼的名声是在一百多年的历史累积中酿就的。

当年黄明贤在日华轩糕团店创新制作小笼包的目的，是为了引起食客的注意，就其功能来说，主要还是为了满足人的充饥果腹的需要。

他绝对不会想到，小笼包的功能发展到今天已经异化，成了南翔的一个文化符号。

凡来南翔的人都要尝一尝南翔小笼包，否则肯定会成为南翔之行的一大缺憾。

其实，南翔小笼的魅力非亲自体验是不知其妙的。

当冒着热气的蒸笼送到你面前时，诱人的不仅仅是那股香味，还有那雏菊般的形状，娇小玲珑，皮薄呈半透明态，一送到口里时，“嗤”一声吮吸鲜汁的声音，同样给人一种美不可言享受。

总之，南翔小笼无论在视觉、嗅觉，还是听觉上都能给人构成一种诱惑，这种诱惑并非因为食欲的渴望，而多数人在品尝过程中满足了中华美食文化的一种陶醉。

南翔是一座千年历史文化古镇。

从文化线路的角度加以考察的话，南翔小笼是南翔历史文脉中一个重要的链接亮点。

所以，我们对南翔小笼的制作工艺要保护、要传承，使其在南翔历史文物保护的名录中，永远列为一个重要的环节，南翔镇人民政府已经这样做了。

从2004年开始，每年举办一次“南翔小笼文化展”，使已经声名远扬的南翔小笼，更加受到世人的关注。

一个品牌的创立是极为不易的。

南翔小笼这个品牌对南翔人来说，是一种骄傲，是一种地域文化的标志。

每一个南翔人都应该好好地保护好这张品牌。

特别是对那些打着“南翔小笼”旗号的经营者来说，这是立业之本，必须保质保量地维护好这张品牌，绝不能见利忘义，只顾赚钱，把“南翔小笼”的品牌砸了。

每一个南翔人都应该是南翔悠久历史文化的保护者和传承者。

<<南翔小笼>>

内容概要

《南翔小笼》是国内第一本关于南翔小笼包的通俗读物，以图文并茂的形式，介绍了南翔小笼包的独特风味、原料辅料、制作方法、悠久历史、发展现状、知名老店等方方面面。

<<南翔小笼>>

书籍目录

严菊明/前言综述钟实/百年飘香的南翔小笼作家笔下的小笼沈寂/我爱吃南翔馒头蒋星煜/小笼馒头随想录任溶溶/谈南翔馒头邓伟志/总是我的首选任大星/和南翔小笼的一点缘分叶辛/南翔小笼情结赵长天/透明的馒头李伦新/海派饮食的文化符号树菜/南翔镇与小笼包赵春华/吃南翔小笼包魏滨海/我与故乡的小笼馒头陶继明/四十六年前的那顿午饭黄显功/忆起当年吃“小笼”葛秋栋/在大连吃南翔小笼包秦维宪/青工学农中的美味享受郑祖安/与“南翔小笼”之“大缘”廖大伟/我与南翔小笼包赵杰/“缺角”情思张大成/祭食吴春/江南一隼味华强/初识南翔小笼绍禹/和南翔小笼结缘虞万里/九曲桥畔话小笼黄修纪/为它千里而来丁言昭/小笼包子真好吃邢建榕/小笼记忆陆其国/小心呵护南翔小笼沈琦华/小心呵护南翔小笼舒汉锋/甜丝丝的香气——南翔小笼的儿时回忆刘保法/秘密计划孙愚/品小笼包张锡昌/有磁性的美食俞慧/我的小镇我的小笼——写给南翔金月梅/我吃小笼馒头朱少伟/第一次品尝南翔小笼馒头程洁/相映成趣的古镇与名点盛仰红/味觉之中记忆之上张旻/香飘百年味传南国王伯方/从小笼小子到小笼先生褚大为/“南翔小笼”名称商议沈渭滨/食南翔小笼感言名店·名师陆林森/记古猗园南翔小笼——访上海古猗园小笼食品有限公司总经理李建钢徐泾/“吾介”小笼具好吃小笼在海外黄一方/一也斋桥吃小笼名人与小笼传说王萌/慈禧亲题“天下第一包”庄竞/王韬爱吃的美食王闵/梁启超请客王惠琴/秋瑾在厚德里哈思/于右任的奖赏梁富伟/陈其美怒惩流氓王薇/张爱玲喜欢的“灵秀之物”宋淑红/罗素在九曲桥畔朱辉/萧伯纳眼中的“小工艺品”伏萍/卓别林出“洋相”美味小笼南翔小笼制作工艺南翔小笼食法 后记

<<南翔小笼>>

章节摘录

插图：我爱吃南翔馒头我岳母是南翔人。

她父亲在南翔开酒坊，日夜两顿，先喝一串筒黄酒，再吃半斤南翔馒头，酒醉肚饱，呼呼一觉。

我岳母伴她父亲喝酒，是女中酒仙，我岳父到南翔去相亲，她喝醉酒爬到树上哈哈笑。

我小时候，母亲到城隍庙去烧香，总要到南翔馒头店去吃馒头。

那时吃客少，一进门就有座位，不久就送来一笼热气腾腾的南翔馒头。

我平时吃生煎馒头，皮厚、底焦、肉馅少，咬在嘴里，要嚼很久，才有味道。

有几次，父亲带我到浙江路黄楚九开的萝春阁吃生煎馒头，居然，馒头里有汤汁，咬一口有鲜汁飞溅，连忙塞进嘴里，皮、肉和汁混在一起，难辨鲜味。

城隍庙的南翔馒头就是独一无二：皮薄，汁多，肉馅多而松软。

用筷将馒头从笼内搯出，蘸一蘸姜丝醋，然后凑在嘴前，用牙轻轻咬一个小洞，吮吸馒头里的肉汁，顿时满嘴鲜香，再将馒头推进嘴内，细嚼慢咽。

咽下馒头，留下鲜味，这是生煎馒头不及之处。

<<南翔小笼>>

后记

俗话说“樱桃好吃树难栽”，其实，小笼好吃书难写，倒也是真的。

《南翔小笼》这样一本区区小书，前前后后也着实忙乎了一年多的时间。

南翔小笼包是南翔镇的金色翅膀，因为有了南翔小笼包遂使南翔这座江南历史文化古镇飞得更高，走得更远。

因此，出一本南翔小笼的书也是我们南翔人多年的愿望。

原先以为南翔小笼如此名声，出本书没啥问题，花不了什么大功夫。

没想到真的操作了，困难还不少。

前年，上海人民出版社的许仲毅老师就约了两位上海滩文坛上有点名气的先生草拟了一个框架。

大家一看觉得很鼓舞人心。

去年春节一过，就开始具体操作这件事了。

结果在具体操作时，由于种种原因卡住了，原来搞的框架有点脱离实际，为此只得重议编写方案。

在短短半年时间中，我们特地邀请原上海画报出版社资深编辑张锡昌和上海社科院研究员盛巽昌，重拟编写提纲，并参予许多具体工作。

之后，又组织了沪上沈寂、蒋星煜、任溶溶、邓伟志、任大星、叶辛、赵长天等41位方方面面的作家、学者，用散文、随笔形式写“南翔小笼”以凸显南翔小笼的文化底蕴和人文品味。

由盛仰红女士整理了近200条名人与面食轶事，作为相关链接，分别安排在“作家笔下的小笼”各篇中，增添了她的意韵。

书前“综述”，作为本书的主心骨，十分大气地勾勒了南翔小笼的渊源和文脉。

由张锡昌先生拍摄的130多幅彩照，生动形象地衬托出南翔小笼的文化功能。

10篇“名人与小笼传说”，把南翔小笼与历代名人拉近了距离，虽是传说故事，更体现了南翔古镇的深厚文化沉积。

“名店?名师”和“小笼在海外”，反映了她的文化传承和发扬光大。

我们编写这本书的初衷是，不要把《南翔小笼》编成一本纯旅游性质的书籍，尽量将可读性、时代性、文学性、趣味性融为一体。

不知这个愿望达到了没有。

<<南翔小笼>>

编辑推荐

《南翔小笼》：经历了百年的历史积淀，南翔小笼馒头的名声与日俱增，终成百年老字号。经过南翔小笼传承人的不懈努力，其工艺技术具有不可替代性，今天已经发展出鲜肉小笼、蟹肉小笼、蟹粉小笼、蟹黄小笼、松茸小笼、鱼翅小笼等十二个不同的品种。本出版项目由南翔镇人民政府主持。

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>