

<<老饕说吃>>

图书基本信息

书名：<<老饕说吃>>

13位ISBN编号：9787501014651

10位ISBN编号：7501014655

出版时间：2003-5

出版时间：文物出版社

作者：翟鸿起

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>

## <<老饕说吃>>

### 前言

无论古今中外，说到文学作品的主题，人们往往总结为生与死，进而概括为一个“爱”字。的确，多少痴男怨女，为了这个“爱”字，不惜上天入地，死去活来。

其实还有一个字，更是谁也离不开的，从某种意义上说，不论在日常生活中，还是在文学领域里，那才是真正永恒的主题，那就是“吃”字。

说到吃，很早以前就有“民以食为天”的说法，其实不但“民”这样，“君”更是离不开。

吃，最初是延续生命的手段，后来也曾成为消闲享受的方式。

将就的时候吃，讲究的时候也吃，总而言之，什么时候也得吃。

真的，如果连吃都解决不了，您还说什么“爱”的、“恨”的呀！记得话剧《天下第一楼》里，有句台词说，乱世也离不开吃。

中国人的吃很讲究，那皇家宴席和几大菜系自不必说，就是平民百姓，条件不够，粗茶淡饭的也要有个讲究。

## <<老饕说吃>>

### 内容概要

几位老北京定期聚在一起聊天，说的是人约黄昏后，桑榆暮年；话京都谈地说天，海子，城门、骆驼、象、大塔和旗杆；东单、西四、天桥、鼓楼前……尤其是对老北京的吃食，聊作忆旧的口头会餐。“民以食为天”，那时的天是什么颜色，在他们心里活灵活现，本书把这些呈现给读者，权作作者们对京味文化的寸心眷眷。

参与编写这本小册子的有“老铁路”冯春明，“老电业”史汉钧、赵彦儒，京都药工、台湾归来的印刷技师傅留城，中学退休教师翟鸿起，退休医生范淑玲。他们不定期聚在一起聊天，说的是人约黄昏后，桑榆暮年；话京都谈地说天，尤其是对老北京的吃食，聊作忆旧的口头会餐。

## <<老饕说吃>>

### 作者简介

翟鸿起，1931年生人，大专文化，退休于北京师范大学第一附属中学。

从事北京民俗市井文化研究。

著有《老北京的讲究》（十集）主演之一。

1994年以来，在京味书楼主讲“老北京的礼仪”、“老北京人过大年”等讲座。

在《北京日报》、《经济日报》、《北京市政府文史资料》等报刊，发表北京民俗文章50余篇。

现任北京市民主促进会文史工作委员会副主任、中国民俗学会北京民俗学会北京民俗研究开发委员会理事、北京民间文艺家协会会员暨民俗委员会委员、北京市谜友联谊会副会长、北京东城灯谜会副会长。

## &lt;&lt;老饕说吃&gt;&gt;

## 书籍目录

前言：一个永恒的话题自序：从老百姓的头等大事说起老北京的短春咬春野鸡脖春饼(荷叶饼)盒子菜二月二接宝贝儿红嘴绿鹦哥面扒拉(粳粒)榆皮面切条花椒尖小黄花烧菜炒菜豆制品豆浆有白、甜、成之分南北豆腐拌豆腐非得小葱？

香椿拌豆腐豆腐雅号“白煮鸡”口袋荷包豆腐脑、老豆腐不是一回事豆面丸子、炸豆腐“雪花菜”不是青菜“嫩了芽的香椿！”

”苦北京的酷夏独成茄扁豆焖面茄子原产印度炉眼烧茄子炆茄皮附：干茄秧可根治冻疮端阳“五毒饼”头伏饽饽二伏面，三伏烙饼摊鸡蛋乌梅煮汤消暑荞面扒糕不怕摔的凉粉儿瓠塌子？糊塌子？

炆塌子？

苳蓝是什么菜？炆苳蓝桑葚樱桃——货卖当时荷叶粥叶不粘米厂甸“豆汁张”“豆汁儿——粥噢！”

”贴秋膘儿河鲜儿“鲜菱角哎——老菱角！”

”芡实——老鸡头煮茨菰老北京的凉秋上脑、三叉、黄瓜条老北京的涮肉共和锅茺菱产于地中海附：香菜可根治荨麻疹中秋团圆饼“七尖八团”糊子膏果子干玫瑰枣大和恒小米面烤、烩、蒸白薯山东馒头寿桃寿面抻条面不是拉面小碗干炸(酱)打卤面羊肉余羊头肉火烧皮薄如蝉翼灌肠原有肠皮炒青白蛇蔬菜营养流失误区茶菜不是青菜公义号“栗子王”鲜货挑子炸馓子折笋和灶温老北京的严冬“萝卜赛梨哎——辣来换！”

”“馄饨开锅！”

”“羊肚开锅！”

”送信的腊八粥要命的关东糖救命的煮饽饽素馅饺子酥鱼炒酱瓜芥末墩打一支蜜供会后记

## &lt;&lt;老饕说吃&gt;&gt;

## 章节摘录

初春小葱上市，人们争相购买，为的是尝鲜。

多用小葱拌豆腐和其它凉菜，鲜美不辣而存葱性。

多年来小葱拌豆腐成为老北京地道的看家菜。

春季里青菜不多，小葱拌豆腐也是平民人家应时佳肴，省钱省事，且可下酒。

小葱一绺洗净切末，北豆腐捏碎，盐、香油合拌即食。

观之翠绿的小葱叶一个个小圈状，雪白的豆腐和那如玉的葱白，真真符合北京那句歇后语“小葱拌豆腐——一青二白”。

主食窝头或贴饼子，那是极富特色的北京吃。

小葱拌豆腐这道普通菜的时间性极强，就在开春吃几次，等到葱长成食指粗，就不用它拌豆腐了，这是为什么呢？这就牵扯到菜肴用料之实际和烹调之符实。

其实大葱是小葱长大的，这不仅仅是老嫩之别，既然叫“小葱拌豆腐”，就不得用大葱，用大葱切末拌豆腐，也不是不可以吃，但大葱拌出来的豆腐根本没有小葱的鲜美，不呛不辣，但葱味不减，这才是这道菜的魂哪！说句今天时尚的话，用大葱拌豆腐，名叫小葱拌豆腐，这就是假冒。

在这点上老北京人吃东西，就是有那么一股穷讲究劲儿。

## 后记

1995年中国书店·京味书楼举办“京味文化”讲座，每周一次。

在领取入场券的队伍里，几个老人相识了。

其中长者年逾古稀，少者已过花甲，都是老北京。

这就是当时海内外新闻媒体报道过的“京城十叟”，他们在京味文化的桥上邂逅相遇。

而今参与编写这本小册子的有“老铁路”冯春明，“老电业”史汉钧、赵彦儒，京都药工、台湾归来的印刷技师傅留城，中学退休教师翟鸿起，增加了一位女士，退休医生范淑玲。

他们不定期聚在一起聊天，说的是人约黄昏后，桑榆暮年；话京都谈地说天，海子，城门、骆驼、象、大塔和旗杆；东单、西四、天桥、鼓楼前……使晚年的心灵得到极大的舒展。

尤其是对老北京的吃食，聊作忆旧的口头会餐。

儿时生活的辛酸不堪回首，却把它当作开篇。

“民以食为天”，那时的天是什么颜色，在他们心里活灵活现，把这些付诸笔端，权作老朽们对京味文化的寸心眷眷。

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>