

<<路边的川菜史2>>

图书基本信息

书名：<<路边的川菜史2>>

13位ISBN编号：9787539045726

10位ISBN编号：7539045728

出版时间：2012-9

出版时间：江西科学技术出版社

作者：向东

页数：244

字数：200000

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>

## <<路边的川菜史2>>

### 内容概要

本书讲述成都独具特色的各种小吃，钟水饺、赖汤圆、伤心凉粉、担担面等等。本书的独特之处在于，在讲述每一道小吃的过程中，融入历史、文化、传说、典故、民风、食俗、烹调秘笈、食疗养生，以及巴蜀川菜川味百年之风情趣事，使得读者在了解四川美食的同时，也对川地的饮食文化有深入的了解。

因而，本书集闲读性、趣味性、知识性、技术性、资料性一体，是饮食男女，烹饪业者一本难得且颇有收藏意义的实用川菜书籍，也是美食被炒得沸沸扬扬的当下，能够唤起大众乡土情结和文化认同的经典美食书。

## <<路边的川菜史2>>

### 作者简介

向东，生于蓉城市井，长于锦江河畔；曾为教书匠，又为传声筒；游历天南海北，身系白领蓝领；有幸与川菜结缘，十余年和烹饪相伴；拍川菜，任编导；写餐饮，做主编；挂衔省烹协，编撰川菜志。

今为天地闲人，江湖饕客，吃喝之余，舞文弄墨。

数十春夏秋冬，游吃巴山蜀水，人生七件事：油盐柴米酱醋茶也。

## <<路边的川菜史2>>

### 书籍目录

推荐序：此书乐不思蜀 沈宏非

作者序：小吃虽小，滋味悠长 向东

- 01 龙抄手
- 02 赖汤圆
- 03 钟水饺
- 04 担担面
- 05 韩包子
- 06 叶儿粑
- 07 牛肉焦饼
- 08 珍珠圆子
- 09 痣胡子龙眼包子
- 10 洞子口张凉粉
- 11 小笼蒸牛肉
- 12 肥肠粉
- 13 帽节子·豆汤饭
- 14 锅魁王国
- 15 蛋烘糕
- 16 美女与兔头
- 17 糖油果子
- 18 三大炮
- 19 油茶
- 20 甜水面
- 21 三合泥
- 22 卤肉夹锅魁
- 23 张麻子脆臊面
- 24 玻璃烧麦
- 25 蒸蒸糕
- 26 粉子与醪糟
- 27 艾蒿馍馍
- 28 师友面
- 29 米凉粉手摊摊
- 30 谭豆花与豆花面
- 31 鸡丝凉面
- 32 怪味面
- 33 华兴煎蛋面
- 34 一只优秀前蹄
- 35 伤心凉粉
- 36 豆花饭
- 37 连山回锅肉
- 38 冒菜
- 39 麻辣烫
- 40 串串香
- 41 叮叮糖
- 42 老8号颗颗酥
- 43 烤红苕

<<路边的川菜史2>>

- 44 铜井巷素面
- 45 馓子·油糕
- 46 糍粑
- 47 糖饼
- 48 糖画
- 49 羊肉汤
- 50 新都金银丝面

## &lt;&lt;路边的川菜史2&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：痣胡子的包子情缘 其实，痣胡子姓廖名永通，老家在成都华阳县中兴场，祖辈都以屠猪为生。

廖家人口众多十分贫穷，常是吃了上顿愁下顿。

1935年，一场火灾又把廖家烧毁一空。

廖永通的父母无可奈何，只好带着一家老小，到成都投靠永通的寡妇二姐。

当时只有13岁的廖永通经二姐托一位老乡介绍，进了春熙路“汉口乐露春”餐馆做一名不开工钱只管吃饭和分点小费的学徒。

廖永通年幼懂事，知道家里就指望他了，于是勤恳工作、勤奋学艺，逐渐掌握了一些面点技术，从此便与面食业结下不解之缘。

谁知不到两年餐馆倒闭，廖永通也随之失了业，只好靠东一家西一家餐馆打点零工和师兄们的偶尔周济聊以度日。

1938年春的一天，正当他饥肠辘辘在街头踌躇的时候，已小有名气的骡马市厨子抄手店的大师兄，约他到青羊宫花会上搭伙开设个面食摊，大师兄做抄手他做包子，本钱则由大师兄先垫支，廖永通自然是求之不得。

当时正值抗战时期，国民政府党政军机关纷纷迁入成渝两地，江浙一带的商贾文人也大批涌入成都。

廖永通在春熙路那家餐馆学得了制作蟹黄汤包的手艺，正好投合这些人的口味。

他和大师兄通力合作，精心制作，一个抄手，一个蟹黄汤包，很快在花会上名声崛起，食客纷至沓来争相品尝。

很多人一进青羊宫，就打听和寻找那个下巴上长有一颗大黑痣的做汤包的小伙子，认定要吃他们的抄手和包子。

花会上兴隆的生意以及食客对汤包的认可，极大地鼓舞和增强了廖永通的勇气与信心。

他开始充满希望，要以自己这一技之长，在饥饿与生命线上闯出一条活路来。

于是花会结束后，廖永通立马用赚来的钱置备了一副挑担，一头是装面团、馅料、调料的红漆木柜；一头是锅、笼、炉灶。

就此，不管是数九寒天，还是三伏盛夏，人们都能在成都半边桥看见一个清瘦修长、下巴上有颗黑痣的小青年，系着洁净清爽的围腰，从早到晚在摊子前不声不响地忙碌着，一边娴熟地揉面捏包子，一边笑嘻嘻地接待顾客。

他现做、现蒸、现卖蟹黄汤包，那生动场景和包子的鲜香美味总让人不由自主地停下脚步来，买几个包子下肚或带回家。

这样，廖永通的汤包就随着美味香风传播开来。

痣胡子与龙眼小包 然而，当时之成都，各种小吃名食满城皆是，仅有名的包子就是好多家。

廖永通干这一行心里自然十分明白，要立住脚、创出品牌、生意长盛不衰，就得独出心裁追新求异。

他仔细研究了各种有名包子的特点，认真了解和揣摩了大众的口感需求，决心从包子的形色味入手，创制出一种独具特色与风味的包子。

他在蟹黄汤包的基础上反复研制，精心调味，用上等精白面加白糖、化猪油制面胚，揉制的面皮如绸缎般细软；用猪腿肉除尽筋络，剁成碎末，加德阳酱油、汉源花椒、姜葱细末、慈姑、香菇等多种调味料，用鸡汁搅拌成鲜香扑鼻的肉馅；以一两面做成十个拇指头大的小包子，每个包子还鼓出一坨粉嘟嘟、油亮亮的馅肉，放进竹子小蒸笼大火蒸熟后，连笼一块上桌，揭开笼盖，热气升腾、鲜香四溢，一个个又圆又泡、小巧精美的小包，十分惹人喜爱，那粉姿油亮的馅心有如龙眼一般，很是诱人。

## <<路边的川菜史2>>

### 编辑推荐

《路边的川菜史2:成都火爆小吃》编辑推荐：川人讲川菜，再地道不过。作者向东是土生土长的四川人，用他自己的话说，“十多年与烹饪为伴，拍川菜、任编导；写餐饮，做主编；挂衔省烹协，编撰川菜志”，对于川菜的渊源、做法秘笈等的了如指掌，因而能够娓娓道来，趣味横生。

中国川菜文化第一人向东四十年沉淀之精品。

向东老先生深入民间40年潜心记录美食，他用川地摆龙门阵的方式将成都各种小吃完整收录到《路边的川菜史2:成都火爆小吃》，并且配有每样小吃最佳店铺信息，让你不仅可以吃到正宗成都小吃滋味的精髓，还能够领略美味之外的历史、文化、风土人情。

史上最齐全成都小吃，带你领略最浓郁的成都。

街头巷尾路边摊、百年老店、各式各样的成都小吃，《路边的川菜史2:成都火爆小吃》带给你的不仅是小吃的滋味、道地的味觉体验，还有与之相关的历史、文化以及感同身受的个人记忆、人生趣味。

去四川，不带一本如此齐全的成都小吃篇做参考，你抵达的一定不是真正的成都。

真正的美味在民间，吃情的真趣在小吃。

是美食之旅更是文化盛宴。

向东的书贵在美味之外的文化味与生活质感，写小吃也同样延续着历史、追寻着记忆、倾洒着对生活的一腔爱意。

娓娓道来的文字，对于读者的体贴是细致入微的，在用美味征服大家口腹之欲的同时，也在潜移默化中浸润着我们的心灵，勾起每一个人对故乡的眷恋和对亲人的思念，此外能够开拓视野，了解文化，因而阅读《路边的川菜史2:成都火爆小吃》，是美食之旅，更是文化盛宴。

<<路边的川菜史2>>

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>