

<<神州美食地图>>

图书基本信息

书名：<<神州美食地图>>

13位ISBN编号：9787807131960

10位ISBN编号：7807131969

出版时间：2006-7

出版时间：山东画报出版社

作者：赵继康

页数：153

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>

<<神州美食地图>>

内容概要

《吃遍天下：神州美食地图》是赵继康女士旅居美国之后写就的美食散文，旨在介绍祖国各地民间小吃，有美食指南的意味，更兼具民俗的性质。

举凡各地的民间小吃，尽收作者笔下。

像四川的老糟汤圆、麻糖、担担面，云南的米线、麦粑粑，西湖十锦，宁波小菜，以及少数民族食蜂蛹、竹蛆等等地方美食，均一一道来。

此外，作者还进一步谈了中国古人饮酒喝茶的一些习惯。

美食文化不知道是不是我国独有？

中国的吃考实在是太丰富了，且不说八大菜系的辉煌，光是数之不尽的小吃，就够你应接不暇的了。

随便说几种杭州的猫耳朵、蟹酿橙、幸福双、葱包桢……怎么样？

光听名字就让你馋涎欲滴了吧？

《吃遍天下：神州美食地图》是赵继康女士旅居美国之后写就的美食散文。

独在异乡为异客，她时时回忆起“祖国的味道”，恐怕祖国各地的民间小吃时时进入她的梦乡。

这更像是一本美食指南，也有探讨民俗的意思。

<<神州美食地图>>

书籍目录

麻糖、老糟汤圆、担担面米线、饵块、麦粑粑春城秋葶美味多西湖十锦生煎馒头、糟田螺和宁波小汤
果花的菜肴美食之旅全聚德、烤肉宛、仿膳和豆汁灌肠两广美味有几多潇湘味山西味腊月讲古少数民
族的美食饮食文化杂谭古人饮食习惯饮酒杂谭喝茶的学问

<<神州美食地图>>

章节摘录

书摘山西味山西的盘中餐少不了醋和杂粮，别看它不起眼，料理起来，可也是一道道美食。

如果和山西人谈美食，必定先谈醋。

醋只是五味作料之一，怎能称之为美食？初闻必然感觉荒谬，但事实却果然如此。

因为山西人吃酒席，一桌子山珍海味，你绝对想不到临了他夸的只是醋。

那老先儿吃完了酒席一抹嘴会说：“嗯！选这酒席不错，醋好！选醋很够味！”这就是老先儿对酒席的最高褒奖了。

妇人难产靠醋香山西妇女生孩子难产，孩子久久生不下来。

家里人一合计，就会有人说：“是不是拿醋来引一引好呢？”据说放碗醋在产妇下身，有时还真灵，那胎儿一闻到醋味，“哇”地一声，就馋得张嘴出世了。

当然，这说的都是笑话，山西人爱吃醋是有名的，山西出产的老醋和有名的镇江醋几乎难分高下，但和其他省份的米醋、白醋一比，就知确系佳品。

过年去山西人的家里作客，买上两瓶醋送礼，绝对不会错。

风雅的文人墨客，说的是“宁可食无肉，不可居无竹”，但山西人可以把这两句话改一改，说“宁可食无肉，不可食无醋”。

桌上只要有醋，剥两瓣大蒜，干馍小米粥，吃喝起来就够香的了。

要是用荷叶水熬的，那叫荷叶小米粥，更是清香扑鼻，而且下火，浇点醋在粥里，看他们也吃得香。

山西山高石多，中部的太原，字义即为平原之大者，'但也只有方圆几百里，不像河南河北中原，连绵几千里地，望山跑死马。

太行的崇山峻岭之中，偶然才见有盆地，所以，因地制宜，山西人吃杂粮多，米面少。

小米粥算是杂粮中的上乘了。

山西的杂粮，以玉米棒子的“金皇后”为最佳种。

不知经多少代的选种施肥培植，才种出了冠天下的这一名牌佳种。

金皇后玉米棒子特别长，颜色金黄，个头大，颗粒也大，味道有点近似糯米，上口略粘牙，又甜又鲜美。

在山西太行山一带，尤其种植普遍。

刚摘下的嫩玉米只需煮一下，就是可口的美食。

炸薯条原是山西货山西的杂粮之中，更普遍的是马铃薯。

山西人叫马铃薯为山药蛋，这是因为山药蛋吃了相当于补药。

种植如得法，施肥足而且土地肥沃的话，一个山药蛋，可以有半斤、一斤重，煮一个山药蛋，剥了皮蘸盐吃，一顿饭马上就饱了。

如有甜面酱，味道更不错。

美国人也认为马铃薯对健康颇有益，所以，汉堡、热狗中间，除了香肠、番茄，必有马铃薯。

吃吐司面包，也喜欢来一碟炸薯条。

山西人也吃炸薯条，但更喜欢切丝喷上醋炒，那是家常的菜肴。

至于山西人的酒席，名菜如过油肉、拌五丝等，又无一不浇醋来爆炒。

过油肉除了浇醋，还加花椒水，又酸又麻，也就是标准的山西口味。

不过，举世闻名的还是山西的刀削面。

面条全世界都吃，但刀削面却是山西的地方特色。

刀削面由于面和得硬，揉面时间长，正像俗话说的面越揉越白越有劲。

所以，用薄刀切削出来的面条，就像一片片日本人切的水磨年糕，下锅一煮，盛上来，浇了炸酱或其他什锦面浇头，吃进嘴时，那一根根刀削面，恰像一条条活的小鱼，直往喉咙里面滑跳。

普通机器切的面，一般来说，煮的时间一长，就变成“老妈妈面”，又软又烂糊糊的，味道差远了。

山西刀削面的劲道却和北京的拉面近似。

但拉面如果手上没劲，拉得不地道，绝对赶不上刀削面的柔中带韧，所谓的有面筋骨味，这要数山西刀削面第一。

<<神州美食地图>>

刀削面全凭好功夫传说古时山西太原一带，制“刀削面”的大师傅，都必须剃光头。

秃子脑袋上，顶上一块头巾，揉好了的面团，就放在头顶的巾上，左右手各执一把快刀，锅里水一开，就两手左右开弓，往头上削面。

大师傅人站立在距锅三尺远的地方，两手往头顶上削面，面片飞舞得跟雪花纷飞一样，往三尺外的面锅飞去，不到两三分钟，一团面就切削完了。

这样的刀削面大师傅，想来都有点武功，两把快刀更是磨得又薄又快、吹发得断的锋利。

胳膊肘子上，可能也都有几分内家高手功夫，那刀削面才会切削得又薄又飘又有准头，梭镖一样准确无误下锅，更不会把自己脑袋削掉。

如今的刀削面师父，却往往不用刀，而是用一个半圆筒形的薄钢片，有说是罐头盒改装磨快的，站立在离锅三尺远地方，一手托面团，一手削面片，削得快时，也只见一条条鱼儿蹿跃入开水锅，每一条面跟另外一条面，大小长短划一，造型也完全一模一样，虽说比不上光头师傅，显然也不是人人可以学得这一手好本领。

山西人烙薄饼，头一天烙了饼卷“蚂蚁上树”吃，第二天把饼切条，用“木须肉”加油一炒，黑的是木耳，黄的是鸡蛋，叫做炒饼，也别有一番风味。

山西人也爱吃“拨鱼儿”，所谓的拨鱼儿，一说是北京的地方小吃，并非山西特有。

北京的拨鱼儿，一般就是和了湿面，用筷子在碗边上刮拨。

锅里烧开了水，刮拨下的面片跟小银鱼一样，刮拨的面片如不成形，其实也就跟普通最省事的面疙瘩差不多，所以，制作拨鱼儿手底下有一定的技术。

山西的拨鱼儿，通常用杂粮加面粉，高粱面、燕麦面和面粉一起加上水，和成一碗稀面，杂粮面比较粗，刮拨的小鱼儿就肯定较成形，真正像小银鱼一样。

“懒庄稼”煮“猫耳朵”燕麦是一种懒庄稼，多半种在山高人迹少的荒坡上，撒下种子不施肥，自己也会生长。

磨出来的燕麦面粉颇具油性，又称油面。

正因为是懒庄稼，产量非常低，一亩地有时不到一百斤收成。

燕麦面制的猫耳朵，却是山西的一种地方美食，连浙江杭州的名菜馆——知味观，也因知味而把猫耳朵列入了菜单，另加白木耳、金华火腿等八鲜，制成为一道少见的名菜。

但“猫耳朵”在山西却是饭食，一般用燕麦面粉揉成面团，捏成猫的耳朵那样大小下锅，加上金花菜、黑木耳、肉片、辣椒等等，当然要喷醋，等于是河南、河北流行的“呼卢汤”或说酸辣汤煮的燕麦猫耳朵。

讲究一点的猫耳朵，在燕麦面粉中，再加上七种不同的杂粮，到底是哪七种杂粮，我也弄不太清楚，想来是高粱面、青稞面等等之类吧！说起来，也是北方杂粮地区的美食，取名猫耳朵，也足见其精心制作，大有巧思了。

陕两西安盛行的泡馍，在山西太行一带也同样常见。

馍并非馒头，而是烤出来的炊饼，由顾客自己撕成小块，放在大碗里，浇上油脂很厚的牛羊肉汤，把小块的饼都浸透了肉汤，就叫做泡馍。

不过，山西的泡馍，必然加上醋喝，否则就不叫山西美食了。

近年流行一种“醋豆”食物疗法，制法颇为简单，就是把黄豆炒熟，置于瓶中，然后浇上醋，密封瓶口。

一周后取食“醋豆”，据说可降胆固醇，治高血压、心脏病和各种关节疾患，而且还能减肥。

其实，这在山西，古已有之。

所谓常食醋浸黄豆、醋浸花生可以得道成仙。

一般人也许受不了那酸味，但山西人既然如此爱喝醋，“醋豆”疗法，就并非处方，而是美味的小零食了。

P85-91插图

<<神州美食地图>>

编辑推荐

本书是赵继康女士旅居美国之后写就的美食散文，旨在介绍祖国各地民间小吃，有美食指南的意味，更兼具民俗的性质。

举凡各地的民间小吃，尽收作者笔下。

像四川的老糟汤圆、麻糖、担担面，云南的米线、麦粑粑，西湖十锦，宁波小菜，以及少数民族食蜂蛹、竹蛆等等地方美食，均一一道来。

此外，作者还进一步谈了中国古人饮酒喝茶的一些习惯。

美食文化不知道是不是我国独有？

中国的吃考实在是太丰富了，且不说八大菜系的辉煌，光是数之不尽的小吃，就够你应接不暇的了。

随便说几种杭州的猫耳朵、蟹酿橙、幸福双、葱包桢……怎么样？

光听名字就让你馋涎欲滴了吧？

本书是赵继康女士旅居美国之后写就的美食散文。

独在异乡为异客，她时时回忆起“祖国的味道”，恐怕祖国各地的民间小吃时时进入她的梦乡。

这更像是一本美食指南，也有探讨民俗的意思。

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>