

<<食圣>>

图书基本信息

书名：<<食圣>>

13位ISBN编号：9787810109680

10位ISBN编号：7810109685

出版时间：2006-6

出版时间：上海中医药大学出版社

作者：竞鸿

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>

内容概要

在本书中，您将阅读到一则则通俗有趣的饮食小故事，既有名菜佳肴的传说，，也有街头小吃的来历。这些小故事无处不体现了一个“情”字，先贤大哲这情，仁人志士之情，文人骚客之情，亲情，友情，恋情……各种感情巧妙地通过一道菜、一种面食、一道点心表达出来，并流传至今。其中有许多历史典故，精彩诗词，愿读者在轻松、愉悦的氛围中增长知识，感受中华饮食文化的内涵。

书籍目录

取火烤肉的始祖饮食文明的创始者临武山水鸭显圣德没有湘妃糕，不成正筵席天下第一羹名相兼厨神——伊尹毒妲己逼比干剖心——无心菜哪吒闹海——龙须糕驴肉的传说镇江肴肉有奇香步步登高绍兴糕吕洞宾放生熟螺蛳借助神火“陆稿荐”“流蜞蛋”与“泥钉冻”蒸子米糕济苍生三凤桥边肉骨头腊八粥的来历鲁班点化胖桂鱼文王除蛟龙创岐山臊子面姜太公鱼芹孔府宴中的“诗礼银查”端午吃粽祭大夫豆腐祖师乐毅孙臧烹“千里香”豆干表谢意杞人忧天烘皮肘夫差朝思暮想吃鲞鱼莲心羹疗西施心痛病相门城砖是年糕皇统无疆七星丸瓦罐鸡献秦王桂林米粉甲天下汉乡的风味小吃——水煎包与帝王粥楚霸王嗜吃烧杂烩失败的“烙馍”计吃鼋汁狗肉作《大风歌》正月十五闹元宵刘秀马上吃勺子馍试量狗肉救刘秀九九登高吃糕饼医圣煮“娇耳”治烂耳名不虚传道遥鸡曹操头痛用莲菜风云帝王风卷草头武昌鱼刺解酒汤诸葛亮爱民创馒头博望锅馈立夏要吃豌豆糯米饭“韭叶芸香”防疫病龙凤呈祥龙凤配三将军叫好新野板面条神医华佗“金针”止瘟疫——金针菜陈后主吃“一条龙”包子稀世奇味少林八宝酥桂花鲜栗羹百年莼菜救乡亲城隍庙梨膏糖唐高宗钦点“雪夜桃花”关中八怪之一——乾州锅盔“三皮丝”寓三酷吏插秧要吃蚱蛄肉徽墨酥帮南唐后主逃过一劫十年酒隐安陆尽食翰林鸡李太白精酿太白鸭、浣花溪畔品尝五柳鱼灯影牛肉白居易乔扮做香山蜜饼“佛跳墙”古都长安第一味——葫芦鸡“大救驾”的由来兴酒市靠孝感豆油藕卷吃羊肉泡馍品古都文化大肚食客吃莜面冬瓜鳖裙羹三鲜莲花酥辟池栽荷食琉璃藕水晶饼表水晶心东坡肉传说三则米芾“满载而归”戏贪官龙虎面受赠白印糕范仲淹中举江州“水浒肉”金华火腿犒将士宋嫂鱼羹赛蟹羹“护国菜”爱国情定胜糕击退金兀术芝麻仁焦盖烧饼国仇家恨杂烩菜唐琬与“三不粘”武夷待客八卦宴文山肉丁福州春卷夫妻情

章节摘录

书摘李太白精酿太白鸭 “太白鸭”相传始于唐朝，与诗人李白相关。

李白祖籍陇西成纪(甘肃秦安)，幼年时随父迁居四川绵州昌隆(今四川江油青莲乡)，直至25岁时才离川。

李白在四川近20年生活中，非常爱吃当地制作的焖蒸鸭子。

这种菜是将鸭宰杀洗净后，加酒、盐等各种调味，放在蒸器内，用皮纸封口蒸制而成，保持原汁，鲜香可口。

唐天宝元年(公元742年)，李白奉唐玄宗之诏入京供职翰林，文武百官都敬重他。

当时李白虽然想为朝廷出力，但在政治上并未受到重用，相反由于杨贵妃、杨国忠、高力士等人在唐皇面前对其进行谗言攻陷，而逐渐被疏远。

李白为了实现自己的抱负，曾设法接近唐玄宗，他竟然想起了年轻时在四川曾经常吃过的美味鸭子，就用肥鸭，加上百年陈酿花雕、枸杞子、三七和调味料等蒸制后，献给玄宗。

玄宗食后，觉得此菜味道极佳，回味无穷，大加称赞，询问李白：“卿所献之菜乃何物烹制？”李白回答：“臣虑陛下龙体劳累，特加补剂耳。

”玄宗非常高兴地说：“此菜世上少有，可称太白鸭。

”后来李白虽然仍被玄宗疏远，但李白献菜一事却成为烹饪史上的一段佳话。

“太白鸭.3 标准C++库中的异常类12?的一款名菜。

浣花溪畔品尝五柳鱼 五柳鱼是四川名菜，唐宋以来早已脍炙人口。

说起“五柳鱼”来，它还和杜甫有一段关系呢！杜甫在成都近郊找了一处风景优美的地方，叫浣花溪畔，亲手建了一座草堂，住了下来。

有一天他邀几个朋友在草堂上吟诗作赋，吟得高兴，不觉到了中午。

他发起愁来，眼看要吃午饭了，可是一无所所有，拿什么款待这些客人呢？他正在着急，忽然见家人从浣花溪里钓上一条鱼来，喜出望外。

心想，就请大家品尝这条鱼吧！他走到灶前，亲手烹制起鱼来。

朋友们见他去做鱼，个个都惊奇起来，带着怀疑的眼光说：“老杜，这可是新鲜事，你会作诗，还会烹鱼？”杜甫笑笑说：“等着吧，我今天就要给你们露一手。

”他开膛把鱼洗好以后，加上佐料就放锅里蒸上。

蒸熟以后，又把当地的甜面酱炒熟，加入四川泡菜里的辣椒、葱、姜和汤汁，和好淀粉，做成汁，趁热浇在鱼身上，再撒上香菜就做成了。

大伙欢坐一堂，见杜甫把鱼端了上来，伸筷一尝，果然好。

众朋友边说边吃，一会儿工夫，一条鱼吃得精光，可是这鱼还没有名字呢！于是大家就开始为这鱼起名字，有的说：“这鱼就叫浣溪鱼吧！”有的说：“叫老杜鱼才合适。

”最后杜甫说：“陶渊明先生是我们敬佩的先贤，而这鱼背覆有五颜六色的丝，很像柳叶，就叫‘五柳鱼’吧！”说罢，大家十分赞成，觉得这个名字很有意思。

五柳鱼就这样叫起来了，并成为一道四川名菜，一直流传了一千多年。

P140-142

媒体关注与评论

书评鱼如白花溅，色似红叶林笼，肉香遍及华筵，箸来佐酒堪醒。

这是一首赞美三楚名肴"白汁胖桂"的诗。

而在本书中，您将通过一篇篇饮食小故事、一道菜、一种面食、一道点心，来了解名菜佳肴的传说、街头小吃的来历。

而其中的许多历史典故，精彩诗词，将让您感受到中华饮食文化的内涵……

编辑推荐

鱼如白花溅，色似红叶林笼，肉香遍及华筵，箸来佐酒堪醒。

这是一首赞美三楚名肴"白汁胖桂"的诗。

而在本书中，您将通过一篇篇饮食小故事、一道菜、一种面食、一道点心，来了解名菜佳肴的传说、街头小吃的来历。

而其中的许多历史典故，精彩诗词，将让您感受到中华饮食文化的内涵...

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>