

<<言以助味>>

图书基本信息

书名：<<言以助味>>

13位ISBN编号：9787810904841

10位ISBN编号：7810904841

出版时间：2005-5

出版时间：江苏苏州大学

作者：费孝通

页数：404

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>

## <<言以助味>>

### 内容概要

费孝通先生是我国的著名社会学家、人类学家，一生致力于社会学理论与方法、城乡社会学、民族社会学等的研究，本书将其在各地访问期间所品尝美食的经历与你一同分享：龙胜猕猴桃、盐城藕粉丸子、家乡的凤尾菇、秦淮风味小吃.....让你了解这位学术大家生活中的一面。

<<言以助味>>

作者简介

费孝通，1910年11月2日生于江苏吴江县城。

1920年入振华女校（今苏州第十中学）。

1928年夏天毕业于苏州东吴大学第一附属高中，秋天入东吴大学医预科。

1930年入燕京大学社会学系，获学士学位。

1933年考入清华大学社会学及人类学系，获硕士学位。

1936年秋入英国伦敦经济学院

<<言以助味>>

书籍目录

乡情脉脉话酒肴——漫话徐海佳肴名酒闻香已醉未品先酣——洋河写酒龙胜猕猴桃再谈猕猴桃家乡的  
凤尾菇 盐城藕粉丸子 撒拉餐单访日记吃秦淮风味小吃 肺腑之味——苏州木渎纪肺汤品尝记榕城佛跳  
墙 无棣金丝枣 府书记的十大营养蔬菜 话说乡味 后记 再版后记

## &lt;&lt;言以助味&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘 人老了，对这些虚妄的意境却分外珍惜。我又何必要再去戮穿这些自营的空中楼阁呢？约我去游夫子庙的朋友似乎对我的心情有所领会，正想修补一下上回的余伤，所以说：旧景已经复修，不妨去一睹明清风格的建筑。

而且还着重地加上了一句：你没有忘记那年的秦淮小吃罢？

说起秦淮小吃，我必须补上一笔。

那年在夫子庙，我们挤入人群，节节拥塞，四周行人像是被什么魔力吸住似的，推都推不开。原来大街两旁连三接四地沿路摆着各色各样的小吃摊了：豆腐花、索粉、烤肉串 我一见生情，顿时引起了幼年在吴江城隍庙里看草台戏时，尽情享受各种小吃的回味。

我几次想沿街坐下来饱尝一番，但是朋友却催着我向前挤，说是前边的茶楼里已为我订了座。

一顿小吃，我顿觉心神开朗，一下扫除了方才对夫子庙、秦淮河的无聊的怀旧。

这固然是茶楼主人烹饪有道，更重要的是把我从夫子庙拉回了秦淮河，领略到了一点蔷薇色的神韵。秦淮河的小吃是小家碧玉。

它们原是出身于乌衣巷口寻常百姓家里，王谢堂前山珍海味的盛宴里没有它们的份。

秦淮小吃恰是蔷薇，而不是牡丹。

蔷薇不择地而长，墙角井旁，随遇而安。

它们秀发挺立，不需花坛玉盆；花开花落只要适时，不择春夏，谢了再开，开了再谢，不到严冬霜冻，不告休止。

秦淮小吃不也正是这样，街头屋角随处可买，沿河就座，一盘棋，一杯酒，均可助兴吗？

想当年，桨声灯影中，玲珑的小船叫卖于画舫之间，确有一番普罗风味。

P64 小时候我家中更多的副食品是取自酱缸。

酱缸里有不断供应我们饭桌上“小菜”的原料，常有的炖酱、炒酱——那是以酱为主，加上豆腐干和剁碎的小肉块，在饭锅上炖熟，或是用油炒成，冷热都可下饭下粥，味极鲜美。

酱是家制的，制酱是我早期家里的一项定期的家务。

每年清明后雨季开始的黄霉天，阴湿闷热，正是适于各种霉菌孢子生长的气候。

这时就要抓紧用去壳的蚕豆煮熟，和了定量的面粉，做成一块块小型的薄饼，分散在养蚕用的匾里，盖着一层湿布。

不需多少天，这些豆饼全发霉了，长出一层白色的绒毛，逐渐变成青色和黄色。

这时，安放这豆饼的房里就传出一阵阵发霉的气息。

不习惯的人不太容易适应。

待豆饼霉透之后，把一片片长着毛的豆饼，放在太阳里晒，晒干后，用盐水泡在缸里，豆饼溶解成一堆烂酱。

这时已进入夏天，太阳直射缸里的酱。

酱的颜色由淡黄晒成紫红色。

三伏天是酿酱的关键时刻。

太阳光越强，晒得越透，酱的味道就越美。

逢着阴雨天，酱缸要都盖住，防止雨水落在缸里。

夏天多阵雨，守护的人动作要勤快。

这件工作是由我们弟兄几人负责的。

暑假里，我们本来闲着在家，一见天气变了，太阳被乌云挡住，我们就要准备盖酱缸了。

最难对付的是苍蝇，太阳直射时，它们不来打扰，太阳一去就乘机来下卵。

不注意防止，酱缸里就要出蛆，看了恶心。

我们兄弟几个觉得对苍蝇防不胜防，于是想了个办法，用纱布盖在缸面上，说是替酱缸张顶帐子。

<<言以助味>>

#### 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>