

<<老饕漫笔>>

图书基本信息

书名：<<老饕漫笔>>

13位ISBN编号：9787108015235

10位ISBN编号：7108015234

出版时间：2001-7

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：赵珩

页数：278

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>

<<老饕漫笔>>

内容概要

饕餮本为人所不齿的“好吃鬼”，但苏轼却曾以之自居，并作《老饕赋》：“盖聚物之夭美，以养吾之老饕。

”，从此“老饕”遂成追逐饮食而又不失其雅的文士的代称。

这些文士不但善于品味饮食，甚至不乏擅长烹饪者，什么“东坡肉”、“潘鱼”、“谭家菜”……真可谓不胜枚举。

古代的暂且不说，现代的梁实秋先生、王世襄先生、汪曾祺先生以及本书作者赵珩先生皆是此道高手

。

。

。

（因三联盘点，缺货一月，今天新到货！

）

作者简介

赵珩，1948年出生,现任北京燕山出版社编审、总编辑，北京史研究会理事，从事文化史、北京史研究，著有《老饕漫笔》、《榘外谭屑》等。

书籍目录

目录：序自序闽北光饼杏花春雨话冶春说糟饮料琐谈忆吉士林被异化了的蒙古烤肉蜜汁红苕老麦的粽子中山公园的藤萝饼九华春笋辉县吃海参郑宅肉松早茶、早点种种第一次喝豆汁儿闲话伊府面中山食禾虫北海的三处茶座忆灶温金华烧饼与宁波苔条西安稠酒与泡馍豆腐干絮语漫话食鸭康乐三迁“堂倌儿”的学问镇江端午鲥鱼肥油酥饼热萝卜香曹溪圣水南华佛茶从法国面包房到春明食品店东江盐焗鸡俄国老太太塔尔寺酸奶台北饮撰一瞥中秋话月饼药羹鲈脍的寂寞忆华宫从“看戏也是读书”说到“治大国如烹小鲜”镜泊鱼米西瓜的退化与变种川戏与川菜家厨漫忆“何山药”与爆肚满也说名人与吃说恶吃食单琐话短订杂忆后记

章节摘录

杏花春雨话冶春 说起扬州的点心，人们总会想起富春茶社。那里的杂花色包子、虾仁浇头的两面黄炒面、火腿干丝都令人难忘。下午两三点钟，富春已是人满为患，沏上一壶茶，叫一客杂花色或是一碗干丝，无论是在前厅还是后园，早些年吃的内容实质倒是一视同仁。

到富春吃点心，点心是很精致的，只是环境喧嚣了些，尤其是品种最齐全的下午（富春上午也卖点心，但以蒸食为主，如大包、杂色包、千层油糕等），座无虚席，过卖穿梭，只能是听而不闻，视而不见，注意力全在味觉上。

富春名为茶社，茶在其次，在这种环境中哪里谈得到品茗，我想茶的作用只是为了冲淡口中的油腻罢了。

如果真为喝茶，只有在冶春茶社才能做到名符其实。

从城北的梅花岭畔史公祠西行，沿河不远即是冶春园。

城北自清代以来，一向是扬州最佳胜之地，据清人李斗的《扬州画舫录》记载，自天宁寺至虹桥一带，茶肆甚多，最著名的有“且停车”、“七贤居”等。

清明前后，游人如织，正所谓“杨柳绿齐三尺雨，樱桃红破一声箫，处处住兰桡”一带。

冶春茶社是临水而筑的草庐水榭，三面环水，倚窗凭栏，水光树色尽收眼底。

窗外的河不宽，但可直通到瘦西湖的虹桥，偶尔有小船驶过，划破水面的平静。

河的两侧树木葱茏，冶春草庐掩映其中。

冶春与闹市近在咫尺，一水之隔，两个世界，真可以说是闹中取静了。

说是杏花春雨，未免早了一些，冶春最好的季节，当在仲春之后绿肥红瘦时。

这时江南的新茶刚刚摘下运到，于是冶春门口会立上一块“新茶已到”的牌子，言简意赅，胜于多少广告文字。

冶春的茶是好的，在我的印象中，品种并不多，档次亦无高下之分，一律是用带盖的瓷杯沏的，不同于时下一些以“茶文化”为号召的茶艺馆、茶楼，意在茶道、美器上作文章，冶春倒是更为贴近生活些。

清茶沏开后，茶叶约占了杯子的三分之二，两三口后即要续水，一只藤皮暖壶是随茶一起送来的，不论喝多少，坐多久，水是管够的。

茶叶确是刚刚采撷下的，碧绿生青，一两口后，齿颊清香，心旷神怡。

四到扬州，除了1966年是在隆冬之外，另外三次都是在水木清华的春天。

这三次都到冶春喝茶，大概在那里消磨过五六个下午，几乎每次都赶上春雨霏霏。

透过敞开的轩窗，眼前一片湿润的绿，有时是时下时停的雨，有时是似雨似雾的烟。

冶春比富春要清静得多，无论什么时间，大多是三分之一的桌子有人占据，且老者居多，或边品茗边阅读书报，或对弈手谈，绝无喧闹之感。

四周树木间的鸟语雀鸣不绝于耳，闭目聆听，淅沥的雨声和小船划过的桨声也清晰可辨。

冶春也卖点心，大多是在下午，其品种与富春茶社相比，差得是太远了，大约只有两三种，简单而平民化，质量却很好。

最有名的要算是黄桥烧饼和淮扬烧麦了。

黄桥烧饼是现做现卖，甜咸两种，甜的是糖馅，咸的是葱油。

淮扬烧麦以糯米为馅，有少许肥瘦肉丁和冬菇，皮薄如纸，晶莹剔透。

扬州人喜食荤油，馅是重油的。

淮扬烧麦比北方的三鲜烧麦个头大，又以糯米充之，加以重油，是不宜多吃的，作为下午的点心，两三个足矣。

冶春茶客吃点心的时间，总在午后三四点钟，一杯清茶喝得没了味道，意兴阑珊，腹中略有饥意，于是上一只黄桥烧饼和两个淮扬烧麦，恰到好处。

这时已近黄昏，小雨初歇，便可以择路而归了。

.....

媒体关注与评论

赵珩的《老饕漫笔》是文坛宿将的主题回忆。文笔清淡含蓄，文品平实端庄，颇有“粤菜”之风。书中记录的，或人或事或风物或名胜或花絮或掌故，一概与吃相关。它用平实的语调钩沉与饮食相关的方方面面，却并不拔高，非将口腹之欲升华为文化精粹。“在大块朵颐之时，谁想到什么‘文化’？名人中饕人大抵如此，而那些专谈文化、专去发掘文化的人，功夫在吃外，够不上饕人，大多是些想当名人的凡人”

编辑推荐

饕餮本为人所不齿的“好吃鬼”，但苏轼却曾以之自居，并作《老饕赋》：“盖聚物之夭美，以养吾之老饕。”

”，从此“老饕”遂成追逐饮食而又不失其雅的文士的代称。

这些文士不但善于品味饮食，甚至不乏擅长烹饪者，什么“东坡肉”、“潘鱼”、“谭家菜”……真可谓不胜枚举。

古代的暂且不说，现代的梁实秋先生、王世襄先生、汪曾祺先生以及本书作者赵珩先生皆是此道高手

。

。

。

（因三联盘点，缺货一月，今天新到货！

）

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>