

<<寒夜客来>>

图书基本信息

书名：<<寒夜客来>>

13位ISBN编号：9787108023520

10位ISBN编号：7108023520

出版时间：2005-12

出版时间：生活.读书.新知三联书店

作者：逯耀东

页数：282

字数：167000

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>

<<寒夜客来>>

内容概要

本书收文章30余篇，这些文章依然是作者一贯的风格——兼有旁征博引的历史考察与各地访食的人间情怀，以温婉的文学化笔触娓娓道来。

其中有写饮食之妙的美文，有写名菜与历史掌故，有留心身边的饮食变迁，将文史典故、现实生活、怀旧忆旧融为一体。

“浙中请饌，无过张岱。”

<<寒夜客来>>

作者简介

逯耀东先生是台湾历史学教授，1933年生于江苏丰县。写有多部散文体专谈饮食文化的书，《寒夜客来》是他专为大陆读者新选编的一本。书中旁征博引，追索饮食渊源；文思典雅，学养与才情并茂。其笔下的饮食故事多有一份真切而醇厚的历史沧桑感。

作者在大学讲授中国饮食文

<<寒夜客来>>

书籍目录

饮食境界（代序）
烧猪与挂炉鸭子
看来端的是“无肠”
脍切玉玲珑
谁解其中味
陶渊明喝的酒
嵇康过年
中国第一本食谱
袁枚与明清文人食谱
造洋饭书
从城隍庙吃到夫子庙
姑苏城内
银丝细拌蹄（骨旁）
美食家之逝
更上长安
又见西子
黄山顶上吃石鸡
三醉岳阳楼
“霸王别姬”与《金瓶梅》
不是挂羊头
吃南安鸭的方法
饮茶未
知堂论茶
石碇买茶
烤番薯
蚵仔面与臭豆腐
出得门来人半醉
记忆是把尺
吸烟室怀想
糊涂有斋
后记

<<寒夜客来>>

章节摘录

食物不经其他媒体，直接放置火中或火上烧或烤，是人类熟食的开始。中国熟食相传始于燧人氏。

《周礼》说：“燧人氏钻木取火、炮生为食，令人无腹疾，而有异于禽兽。”也就是说燧人氏教人钻木取火之前，先民还停滞在茹毛饮血的阶段。

往后开始熟食，由此进入文明。

不过，钻木取火是一种人工取火的方法。

但人工取火的方法，出现的时间并不长，距今一万八千年左右的“山顶洞时期”才开始的。

前此，用的是取自山林的自然火。

而且对自然火的应用，继续了很长的一段时间，可能有一百几十万年之久。

因为在云南元谋人的遗址中，已发现有用火的痕迹。

五十万年前北京人居住的洞穴里，更保存了许多燔炙的资料。

北京人居住洞穴的堆积物计分十三层，其中四、八、九等三层属灰烬层，是燔炙留下的遗迹。

灰烬层除了有碳粒和烧过的石头外，还有燔炙遗留下的鹿、鼠和鸟类的骨骸。

可以证明北京人已经用燔炙进行熟食了。

所以，在山顶洞时期以前，燔炙的烹饪方法已进行了一段很长的时间。

我们是世界上最早吃烧肉的民族。

记得幼时读一篇培根写的烧猪文章。

大概是这样的，他说当山林大火熄灭后，中国人在燃烧过的灰烬中，找到了一只烧熟的猪，一尝味道远胜活剥生吞。

于是中国人就开始吃烧猪了。

虽然这篇文章调侃中国人吃猪肉，但却也道出燔炙之法的由来。

不过，还有一种可能，就是先民们将山林火苗，带回他们居住的洞穴，大家围着火进食或取暖，或者不小心将一块肉跌落在火里，后来又在灰烬里找到这块肉，味道比生肉好吃得多。

P3

<<寒夜客来>>

媒体关注与评论

杜甫《赠卫八处士》云：“……儿女罗酒浆。

夜雨剪春韭，新炊间黄粱。

主称会面难，一举累十觞。

十觞亦不醉，感子故意长。

明日隔山岳，世事两茫茫。

”在一个春天雨绵绵的晚上，历经离乱漂泊的杜甫，来到卫八卜居的山村，主人嘱儿女备酒饭，山村无所供，仅有一味园圃现采的春韭，和一钵刚出锅的小黄米饭。

于是两位久别重逢的老友，把肩相看，开怀畅饮，细说别后沧桑。

案上烛火摇曳，堂外细雨淅淅，真不知今是何夕，这是一种饮食的境界。

宋人杜耒《寒夜》有“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红”之句。

寒夜朔风，拥被难眠，突有故人到访，披衣而起，倒屣相迎。

然厨下无余肴，柜中无陈酿，于是铲雪融水，发火煮茶。

茅舍外雪压寒枝悄然自坠，竹炉里松炭星火四溅有声，釜中茶汤鱼眼乍现，此时风宁月朗，更有数点疏梅映窗，又是另一种境界。

所谓饮食境界，就是由环境、气氛和心境开成的饮食情趣和品味。

和饮食的精粗无关，也不是灯火辉煌，杯盘交错的宾主尽欢。

——逮耀东

<<寒夜客来>>

编辑推荐

杜甫《赠卫八处士》云：“……儿女罗酒浆。

夜雨剪春韭，新炊间黄粱。

主称会面难，一举累十觞。

十觞亦不醉，感子故意长。

明日隔山岳，世事两茫茫。

”在一个春天雨绵绵的晚上，历经离乱漂泊的杜甫，来到卫八卜居的山村，主人嘱儿女备酒饭，山村无所供，仅有一味园圃现采的春韭，和一钵刚出锅的小黄米饭。

于是两位久别重逢的老友，把肩相看，开怀畅饮，细说别后沧桑。

案上烛火摇曳，堂外细雨淅淅，真不知今是何夕，这是一种饮食的境界。

宋人杜耒《寒夜》有“寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红”之句。

寒夜朔风，拥被难眠，突有故人到访，披衣而起，倒屣相迎。

然厨下无余肴，柜中无陈酿，于是铲雪融水，发火煮茶。

茅舍外雪压寒枝悄然自坠，竹炉里松炭星火四溅有声，釜中茶汤鱼眼乍现，此时风宁月朗，更有数点疏梅映窗，又是另一种境界。

所谓饮食境界，就是由环境、气氛和心境开成的饮食情趣和品味。

和饮食的精粗无关，也不是灯火辉煌，杯盘交错的宾主尽欢。

——逮耀东 作者下江南、上塞北，到各地探访、品尝不同风味的民间饮食，透过历史的考察，文学的笔触，将饮食生活的琐细与社会变迁相衔接。

值得一提的是，作者并未单纯介绍美味珍馐及作法，而是对民间俚食抱欣赏赞许态度，体悟百姓的生活情趣。

本书收文章30余篇，这些文章依然是作者一贯的风格——兼有旁征博引的历史考察与各地访食的人间情怀，以温婉的文学化笔触娓娓道来。

其中有写饮食之妙的美文，有写名菜与历史掌故，有留心身边的饮食变迁，将文史典故、现实生活、怀旧忆旧融为一体。

<<寒夜客来>>

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>