

<<老饕续笔>>

图书基本信息

书名：<<老饕续笔>>

13位ISBN编号：9787108037787

10位ISBN编号：7108037785

出版时间：2011-11

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：赵珩

页数：226

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>

<<老饕续笔>>

内容概要

《老饕续笔》是赵珩先生继《老饕漫笔》之后的又一力作。

全书共四十篇，风格依然如《老饕漫笔》，用白描式的笔记体写食话，写口腹之欲，记风物人情，述历史掌故，亲切自然而优雅，流露出作者对精致生活的一份眷念。

<<老饕续笔>>

作者简介

赵珩，1948年生于北京。
原北京燕山出版社总编辑、编审。
多年来从事文化史、北京史、戏曲史的研究，著有《老饕漫笔》、《穀外谭屑》等。

<<老饕续笔>>

书籍目录

自序
重阳话蟹肥
靖江汤包
米兰是甜的
消逝的长江三鲜
土笋冻与蚝仔煎
萝卜赛梨
烤乳猪与咕嚕肉
中国西餐的嬗变
薄辣轻酸潇湘味
科隆的遗憾
沁阳驴肉丸子
当人饿了的时候——从“大救驾”说起
徽州麻饼
又到中秋月圆时——关于中秋节的记忆
巍山印象
旧京茶事
南浔双浇面
也说口蘑
小憩湖州
临安春笋
虽非珠玉亦琳琅——欧洲食品老店一瞥
最爱是干丝
且说食羊
从满族的菜包说起
北京糕点的今昔
说素斋
烧饼与火烧
果汁琼脂最甜香——说软糖
说粥
天水呱呱
炝与温拌
从不食猫狗说起
煲汤与煨汤
小记园林中的餐馆
从樊楼说到河南菜
冷淘今释
浓油赤酱话本帮
雪人
菜单与戏单
诺曼底之行

章节摘录

相比“丁莲芳”和“诸老大”，“周生记”的历史虽短些，从1940年开业，也有七十年的历史了。现在周生记馄饨有七八种不同的馅，但只有最传统的鲜肉馄饨最好吃，皮薄馅大，晶莹透亮，滑润鲜香。

肉馅内汁水浓郁，又无肉的腥气，怪不得有“水晶元宝”之称。

那里还有油炸馄饨，看着别人在吃，色泽金黄，外皮酥脆，也颇诱人。

湖州的几样小吃至今还能保持着原来的特色和传统，我想可能得益于小城生活节奏的相对缓慢，不像北京、上海这样的大都市，一切都是日新月异，总是希望创新和超前。

就连许多手工业和餐饮业也期待着“做大，做强”，希望“规模化”生产，很多传统工艺和美食就是在这样的洪流中渐渐地被淘汰，慢慢地消逝。

大都市的外来人口在逐年增长，被服务的对象和群体在“异化”，于是就很难再留下些往日生活的遗迹了。

离几家店不远，就是湖州有名的“衣裳街”，最初形成于宋代，明清时是老湖州城的主要商业街，也是沿河最具传统风貌的古建筑群，过去因有许多估衣店而得名，旧时叫卖估衣之声此起彼伏，热闹非凡，虽距湖州府治不远，又是去往府衙的必经之路，却一直兴盛不衰。

只是近百年来随着通衢新商业的繁华，小街才黯然失色，成了阴暗潮湿的危房，我们经过此地时，正在进行着保护性的改造和修缮，外面的照壁已经造好，颇为精致，远望其中，已见两层的江浙风格古建筑雕梁画栋，老湖州的缩影初露一角。

真希望衣裳街不会被搞成城市盆景，而是与小城的历史文化同在，多一些旧日的生活气息。

入夜，从华亭宾馆的玻璃窗前俯瞰灯火阑珊的湖州城，有种静谧与安详之感，浩浩太湖，缓缓苕溪，长菰盈泽不再；人文风物犹存，美哉，湖州。

.....

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>