

<<老饕漫笔>>

图书基本信息

书名：<<老饕漫笔>>

13位ISBN编号：9787108040190

10位ISBN编号：7108040190

出版时间：2012-6

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：赵珩

页数：220

字数：191000

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>>

前言

伊尹曾谓：“味之精微，口不能言也。

”以文字叙述饮馔，大略只能达到“耳食”与“目食”的效果。

味觉是不能与人共享的，况且体验也不会尽同。

中文的“味”与英语的“Taste”有异曲同工之妙，都很难用文字做出非常准确的诠释，恐怕也完全要靠自己去体会。

“民以食为天”的道理，人人都懂得，但多以为是生存的基本需要。

虽口腹之欲人皆有之，毕竟耻于侈谈吃喝。

古人告诫“君子远庖厨”，近世谓是“资产阶级生活方式”，因此，除了作为技艺的烹饪方法和作为医学科学的营养学之外，专门谈吃谈喝的文字是登不得大雅之堂的。

我是馋人，故以“老饕”自谓。

闲暇中有几篇随笔，介乎于笔记、杂说之间，文字也在不三不四之列。

初衷在于自娱，后在朋友们的鼓励下，才打算出一本《老饕漫笔》，因涉猎芜杂，故以漫笔谓之。

余生也晚，由于生活环境较为特殊，尤其是在五六十年代的生活经历又有异于我的同龄人，可能在某些方面的闻见稍多一点，留下了一些雪泥鸿爪的记忆。

后来又因家庭与工作的关系，受益于不少前辈老先生，故感获良多。

这也是《老饕漫笔》中所记事物与我年龄形成反差的原因。

由于是随笔性质，又囿于饮食一隅，所以内容不免褊狭，加之时日久远，记乙也不免有所疏漏。

某些杂记，又属个人管见，尚希读者谅解。

赵珩 谨识于穀外书屋

<<老饕漫笔>>

内容概要

《老饕漫笔：近五十年饮馔摭忆（增订版）》是赵珩先生谈饮食文化的一部力作，开饮食文化读物之先。

全书共四十八篇，用白描式的笔记体写[食话]，写口腹之物，记风物人情，述历史掌故，亲切自然而优雅，流露出作者对精致文化的一份眷念。

<<老饕漫笔>>

书籍目录

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
吃小馆儿的学问
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
台北饮馔一瞥
中秋话月饼
莼羹鲈脍的寂寞
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
家厨的前世今生
“何山药”与爆肚满

<<老饕漫笔>>

也说名人与吃
说恶吃
食单琐话
莼鲈盐豉的诱惑
--文人与吃
馆订杂忆
后记
增订本后记

章节摘录

版权页：插图：老麦的粽子 老麦姓麦，没有人知道他的名字，如果今天他还在世的话，应该有一百多岁了。

从我记事时起，就知道有个老麦。

老麦是广东人，但广东人却很少有他那样高的个子，估计会有一米八五左右。

而我那时又太小，见到他总有一种“高山仰止”的感觉。

老麦那张脸倒是很有广东人的特征，眼窝深深的，嘴凸而大。

也许是个子太高的缘故，他显得有些驼背，我记得那时老麦好像已经有六十岁了。

老麦没有自己的店，但在北京却有他为之服务的一百多家主顾。

老麦有一部很旧，但看起来很结实的自行车，车后左右分别有两个很大的白洋铁桶，这就是他的“流动商店”。

老麦每年是要来两次的，一次是在端午节前，一次是在春节前。

从五十年代初到六十年代初的十年，他到时准来，从不间断。

老麦是个非常乐观而友善的人，他的食品是自制自卖，只是走门串户，按时把他自己做的东西送到固定主顾的家里。

老麦对自己的手艺深信不疑，他做的东西是天下第一的，绝不允许任何人对他的质量和价格提出异议，否则是一副要拼命的架势。

老麦也为他有一百多家固定主顾而自豪，常常听他说：“我有一百多家主顾呢！”

”老麦的东西确实是好，春节时来，好像卖糯米鸡和八宝饭，还有什么其他的东西，我就记不得了。

端午节前来，只卖粽子一样，没有其他的東西。

粽子有四五种，最好的是豆沙和火腿咸肉的。

其他如莲蓉蛋黄的等等，老麦知道我家的口味，也不往外拿，问到他，他说拿到广东人家去卖。

老麦的粽子与北京的粽子区别很大，第一是用真正的粽子叶包的，而北京卖的粽子经常用苇叶。

第二是个头大，形状与北京的不同，他的豆沙粽子是方形的，而火腿咸肉的是斧头形，两种粽子的个头是北京粽子的三倍。

老麦的粽子很贵，好像是卖到一块多钱一只，这在当时是一般粽子价钱的十倍。

但是质量也是一般粽子不能比的。

他的豆沙粽用的豆沙是去皮过滤后的澄沙，用猪板油炒过，糖多油重，糯米与馅的比例是1：2。

火腿咸肉的是用真正的金华火腿和肥瘦得当的咸肉一同为馅，而火腿绝不是点缀。

他用的馅在外边店里可以包七八个粽子，难怪价钱要其十倍左右。

老麦的东西是一口价，从没有人企图与他讨价还价，真可以说是货真价实。

后记

《老饕漫笔》即将由三联书店出版了。

作为一本关于饮食的随笔，能够附骥于三联皇皇群书之林，高兴之余亦颇惶恐，如果读者尚觉可读，也就是最大的欣慰了。

承季黄前辈为本书作序，甚感荣幸。

季老从始至终阅读了全书，认为颇有趣味，并引起不少对旧事的回忆，季老谦称是为其增添了些“作料”，我却以为实在是钩沉扶隐之谈。

此外，季老也纠正了书中的几点谬误。

记得那日去取序言，他对我讲，“华宫”是继“新月”后开设的，而且就在“新月”的原址，并非同时。

如果我在稿中做了修正。

序言这一段可以删去。

回来后反复考虑，还是既保存了文章中的错误，也保存了季老的序言原貌。

这样做，一是出于对前辈的尊重，二是也可以使读者看到，后学与前辈在知见上的差距。

顺便想多说几句，眼下不少掌故类的文章，内容多是抄来抄去，或是道听途说，难免以讹传讹，谬误流传。

我在《老饕漫笔》的写作中，虽以此为戒，格外谨慎。

也还是出现了类似“新月”与“华宫”的开设时间与“盒子菜”称谓溯源的错误。

因此，保持原文和季老的正谬，立此存照，可常以为鉴，也愿与读者共勉。

同时，又承畅安前辈欣然为本书题签，在此并致谢忱。

2000年11月 补记

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>