

<<京味儿食足>>

图书基本信息

书名：<<京味儿食足>>

13位ISBN编号：9787108041791

10位ISBN编号：7108041790

出版时间：2012-10

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：崔岱远

页数：137

字数：100000

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>

## &lt;&lt;京味儿食足&gt;&gt;

## 前言

京城的味道从哪来 大凡饮食繁盛发达的地方，几乎都是物产极其丰饶的地区。比如黄河三角洲诞生了鲁菜，长江三角洲诞生了苏菜，珠江三角洲诞生了粤菜……这些地方无一例外都是从天上飞的、地上跑的、山上长的，到河里游的、海里潜的样样齐全。川菜的生长地虽然远离海洋，却是自古就号称天府之国是富饶所在。

可北京城产什么呢？

除了树上的香椿、院子里的石榴等等几样可怜巴巴的鲜货，京城里几乎什么都不产。况且，即使是香椿树和石榴树现在也是越来越少见，越来越稀罕了。

然而，京城里却几乎什么吃食都不缺，有道是“饮食佳品，五味神尽在都门”。

几百年来北京城从来都是百货云集、名肴汇聚。

为什么呢？

道理很简单，因为这里是中华大地的“首善之区”。

京城里云集着来自东西南北的物产，汇聚了全国各地的精英，更凝结了中华文明的精粹。

难怪百余年前的法国作家维克多·谢阁兰游历了大半个中国之后来到北京，激动地给音乐家德彪西写信发出这样的感慨：“整个中华大地都凝聚在这里。

”几百年来，北京不仅是中国的政治之都，更是中华文化的中心。

而饮食习俗不仅积淀着一个民族的文化和心理，更是一种文明发展历程中最生动、最鲜活的生活展现。

这么说来，仔细琢磨一下北京人怎么做，怎么吃，也就能对我们的文化窥见一斑了。

要说北京的吃食有什么与众不同之处，那首当其冲就得说是大菜小吃里无处不在的宫廷的影子。这听起来好像有点玄乎，可却一点都不夸张。

不是吗？

就连卤煮火烧、麻豆腐这样的粗蔬糝食追根溯源都和御膳房有着千丝万缕的联系，更甭提白煮肉、烤鸭、涮羊肉了。

所谓宫廷菜，确切地说就是清代紫禁城御膳房的菜。

清代的宫廷菜有这么几个来源：一是继承了明代御膳房的菜肴，其中大部分是山东菜；再就是满族、蒙古族特有的风味菜；还有一部分从各地民间传进宫里经过精雕细刻的各地民间菜和风味小吃，就像豌豆黄儿、肉末儿烧饼等等。

宫廷菜从来不是养在深闺人不知，而是被那些接近宫廷的达官贵人以及他们的跟班、随从们所追捧和效仿进而影响到整个京城的饮食风尚。

特别是清王朝的灭亡使得原来那些宫廷御厨们流落到市井街巷之中，而这些人几乎全都凭着自己的手艺在市面上谋生，也就自然让宫廷的口味融入了京城里平民百姓的日常生活。

菜是给人吃的，可京城里五方杂处，天南海北哪儿的人都有。

即使是所谓老北京也并不能说是祖辈世居，只不过是早些年迁进来，或者晚几代移过来而已。

北京的文化有着某种奇特的融合力，不管您是从哪儿来的，只要在这住上几辈子，就会被这座城市特有的情调所感染，所融化，进而也就成了老北京了。

这种奇妙的融合力体现在吃上就是可以满足八方口味，让不同地域、不同阶层、不同民族的人士都能在这里享受到口福。

一说起吃，就不能不聊聊下馆子。

京城里常下馆子的自然不是平民百姓，可也并不是王公贵族。

王公贵族的府里有自己的家厨，请客吃饭并不上街。

在京城里经常下馆子的是那些在京为官的、来京办事的、进京谋前程的人，还有他们的随从、跟班以及形形色色在京城里走动的人们。

由于历史的原因和地理因素，烹调技法全面、风格庄重大气的山东菜不仅口味中庸，而且和京城的文化氛围非常融合，因此得以在城里的馆子里风光了几百年，成为北京菜的重要组成部分。

而北京当地的清真菜、清末民初大量流入北京的江南菜，以及个别四川菜、广东菜、福建菜等等各地

## &lt;&lt;京味儿食足&gt;&gt;

佳肴起到了很好的补益。

不过，这些菜传进北京后也已不再完全是原先的口味，而是兼容博采，有了许多变化和发展。

就像北京化了的鲁菜融进了江南菜的口味，一些清真菜也借鉴了鲁菜和苏菜的手法。

在京城里各地菜肴彼此交融、重组、创新，其中的“我”和“你”只是相对而言的。

这些菜肴有一些红火了两三年即被淘汰，而另一些得以长久保留下来。

保留上半个多世纪，也就演变成了京味儿菜。

然而，皇宫大内也好，百年老字号也罢，都不能囊括京味儿菜的神韵，真正地道的京味儿深深地融化在百姓居家过日子的家常便饭中，融化在胡同深处那些走街串巷的吆喝着卖小吃的推车里。

北京在一个比较长的时期里社会相对稳定。

红墙底下生活的大多数人过着简朴而温暖的日子，一过就是三辈子五辈子。

作为一座大型消费城市，这里的老百姓大多是直接或间接为各级衙门或文化机构服务的。

耳濡目染之间上层社会的生活方式潜移默化地影响着他们，这就形成了北京人独特的生活态度和生活方式。

比如在吃上，不管是有钱的还是没钱的都挑剔却并不奢侈，实诚而又讲究品位，简朴里透着尊重与体面。

他们过着平凡的日子，也追求着朴素的享受。

兴许一顿可口的饭菜就能让他们觉得日子有了奔头儿，给他们平淡的生活添上几分乐趣。

尽管这座城市的主宰者不断更迭，然而平民百姓永驻。

正是这些普通人家活生生的生活，给北京留下了最宝贵的遗产，同时也把自己的个性融化进了这座伟大的城。

如今，人们的家庭结构已经发生了很大变化，饮食习惯也在不断演变着。

那些朴素、典雅、精致的美味有些还在，有些已经似是而非，而有些已然随风而逝了。

人们缅怀那悠远的芳香，因为那些饭菜难以抵御的魅力记叙着最真切的日子，记叙了温馨、醇美的流光。

那些街头巷尾绚丽多姿的市井生活之精彩绝不逊色于红墙里的那些巍峨的宫殿和庙宇。

毕竟，对美味的体验来源于对生活的热爱，而这种热爱正是支撑生命的不竭动力之一。

现在人们每每惆怅，井喷式的发展已经让北京的京味儿越来越淡了。

那么京味儿到底是什么？

所谓京味儿不仅仅是故宫、胡同、四合院，也不只是京戏、相声、吆喝声，更不单单是烤鸭、涮羊肉、豆汁、焦圈儿等等大菜小吃。

京味儿是一种生活——一种北京人特有的生活方式和生活态度。

她深深融入这座城市的骨子里，成为北京的精气神。

作为北京人我们怀恋她，爱惜她，不希望她随风消散，那么我们首先就应该努力赋予她新的生命。

饮食是艺术。

早在《四库全书总目》里，有关饮食的书籍就与琴棋书画归于一类。

饮食更是文化，是悠久灿烂文明的重要组成部分。

所谓“文”就是传统，就是规矩；而所谓“化”就是把那些规矩融入现实生活之中。

我想，文化的真意莫过于此。

我们为什么不寻找发掘，让那么些充满人间烟火、经过几辈子人形成的规矩、文化为我们今天的生活服务呢？

文化魅力在让生活更幸福，并在活生生的生活中走向未来。

正基于此，我想用文字留住北京民间最根本的味道，因为那里包含了太多的质朴与隽永，饱含着从容而醇厚的温情。

我从不否认今天城市发展的文化意义。

恰恰相反，我们的每座城市都正形成着新的文化特质。

但对于那些积淀了几百年的优秀传统，是否仍有一些值得守望？

也许并不是一定要保留某一两样大菜小吃，要保留的只是一种值得留住的情调韵味。

<<京味儿食足>>

若能如此，我们的生活岂不更有滋有味？

对于现在您手上的这本小册子，您不必抽出大块时间太正儿八经地阅读，也不必非得一口气把它看完。

您可以在下班途中的车上随便翻开一篇，或者在午后的闲暇时光里沏上一杯香茶，在茶雾缭绕中读上一两段，然后咂摸咂摸嘴，品品味儿，就像是尝一道小吃，或是看一幅画儿。

也许看着看着，就能让您想起点儿什么，或者回味出其中若隐若现的味道吧！

崔岱远 2011年初冬

## <<京味儿食足>>

### 内容概要

崔岱远带您品《京味儿食足》。

《京味儿》的姊妹篇《京味儿食足》：如果您捧着这本书来到北京城，希望寻找书中的美味，可能会发现有些还在，但有些确实无处寻觅了。

那么，您也别遗憾。

其实是否品尝到某种大菜小吃并不重要，重要的是体味到那淡淡的人间烟火中所蕴藏的浓重味道——童年的滋味，故乡的滋味，家的滋味。

如能品出这些，一碟麻豆腐与一碗阳春面，抑或一份卤肉饭又有什么区别呢？

## <<京味儿食足>>

### 作者简介

崔岱远，生于上世纪60年代末，地道的北京人，打小儿在紫禁城边儿的南池子长大，做过工程师，现为某出版社编辑，编辑过百十来本书，在《光明日报》、《北京晚报》等媒体上发表过多篇怀念北京的文章。

2007年出版了《看罢西游不成精》一书，曾在中国国际广播电台连播。

<<京味儿食足>>

书籍目录

京城的味道从哪来(代序)  
四合院里  
滋润莫过家常饭  
天棚、鱼缸、石榴树  
今晚的月光分外明  
单背儿我喝蜜  
一面一世界  
好吃不过饺子  
包子有肉不在褶儿上  
下馆子  
下顿馆子解解馋  
乾隆遗风江南韵  
人间有味是清欢  
川菜未必麻辣烫  
茶余饭后  
礼轻情义重  
京城三千碰头食儿  
酱香蕴百味  
京城之素  
送君一壶香片  
后记

## &lt;&lt;京味儿食足&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页： 4. 丝瓜架是四合院里常见的景致。

盛夏的日子，浓绿色藤架上黄灿灿的丝瓜花和院子里火红的石榴花、缤纷的月季一起把青砖灰瓦下不大的地盘儿点缀得五彩缤纷。

待到黄花凋落，果实结成之时，条条悬垂的细嫩丝瓜不仅给院子里带来了田园般的气息，还在餐桌上添上了一道不可或缺的美味。

吃丝瓜讲究个鲜。

经典的做法是用羊肉氽着吃。

摘比大拇指稍稍粗些的鲜嫩丝瓜洗干净切成薄片。

把腌制好的羊肉片挂浆，用滚开的水略微一氽捞在汤盆里。

再用葱姜水把丝瓜片焯熟浇在上面。

别看做法简单，却完好地保持了羊肉和丝瓜的自然之鲜，尽显简单清净之味。

所谓“鲜”大体有两种意思：一是指肉之鲜美——对于南方人来说是鱼肉之美，而对于北方人而言则是羊肉之美，所以才有了由“鱼”与“羊”合成的这个“鲜”字。

还有一种意思是说果蔬之鲜——现摘的、细嫩的蔬果充盈着大地的灵气。

滑润的羊肉，清嫩的丝瓜，融合在清可见底的鲜汤里，最大限度地体现了羊肉之鲜和菜蔬之鲜。

人们可以坐在丝瓜架下悠闲地品着这清爽清鲜的至鲜之汤，任滋润的感觉触摸着肠胃。

清风拂过，汗出涔涔，松弛了肺腑，也松弛了劳顿的心绪，怎不让人迷醉于院落中嫩绿的色调和素朴悠闲的境界里。

5. 四合院里常种的瓜果还有瓠子。

还记得盛夏时节，浓绿的藤架上爬满了大大的心形叶子，不仅使整个院落都弥漫了凉爽，也让烈日下的青砖灰瓦充满了勃勃生机。

入夜时分，雪白的瓠子花开了，那素雅的花朵散发着淡淡的清香，让宁静的夜色透着惬意。

过不几天，藤架上白花凋谢处，枝叶间蹿出了一个个表面上挂着一层乳白色绒毛的小瓠子，羞答答地躲在浓绿的叶子后面，淘气的和藤架下乘凉喝茶聊天的人们捉迷藏。

天气转凉，翠绿的瓠子也渐渐长大，外形酷似葫芦，只是中间没有亚腰，也比葫芦细，比葫芦长。

这可是做糊塌子的上品呀！

从藤架上绿叶间摘下两个一尺来长胖乎乎的瓠子清洗干净，用礮床礮成细细的丝，放在盆里，和上面粉，再打上两个鸡蛋，加些清水，用筷子拌成浓稠的糊。

微火烧热了饼铛，点上几滴素油，拒上一勺面糊，薄薄地摊成一张大饼。

随着刺啦刺啦的响声，一股焦香中混合着清新的气息扑鼻而来，整个厨房都弥散着瓠子特有的清香味儿。

过上一两分钟用铲子一翻，刚烙好的一面焦黄间隐约可见清嫩的绿丝，稍等片刻，再一翻，一张糊塌子就烙好了。

烙好的糊塌子如果就这么直接吃有些可惜，因为还没蘸作料呢。

糊塌子要蘸特定的调料，这可是吃这口儿的点睛之笔。

真正的吃主儿小料不全不吃，再简单的吃食也不能将就。



## &lt;&lt;京味儿食足&gt;&gt;

## 后记

2009年最末一个月，我来到三联书店，从责任编辑张荷老师手里接过了《京味儿》的样书，当时的感觉可谓是喜忧参半。

喜的是能够在文化人心目中的殿堂出版拙作，算是了却了一桩夙愿；忧的是这么一本从内容到语言都具有很强地域色彩的小册子能有多少人喜欢看？

毕竟，地道的北京人现在不多了。

转眼两年过去了，这本小册子带给了我太多的感动。

曾有一位江南读者按书中的方法亲手腌了腊八蒜，才相信蒜真的可以变得绿如翡翠。

尽管她很少享用书中的那些吃食，但她说她喜欢字里行间流露出的味道。

曾有一位留洋博士回北京探亲一周，在最冷的一天顶风冒雪穿越了大半个北京城，只为能和我见上一面。

因为这书让她在欧洲想起了中学的时光，想起了小时候妈妈做的饭。

更有我素未谋面的台湾著名作家叶怡兰女士由于心折于本书“字里行间款款流露出的那些生活样貌与情致况味”，将本书推荐给博雅书屋出版了繁体字版，让宝岛上的读者也体味到北京生活之乐、之美、之独树一格。

而北京人对《京味儿》的青睐就更不必说。

仅举两例：有一位小伙子买了20多本作为春节礼物送给他身边的朋友，并在节前特意赶来送给我一件他亲手制作的艺术品——一片镶嵌在精美相框中的秋叶，后面还题写了自己作的小诗。

还有一位老者特意打电话给我说：“这本书让他找回了年轻时的感觉，现在天天陪老伴儿按书里写的菜做饭吃。”

那声音激动得有些发颤……事实证明喜欢《京味儿》的并不仅仅是北京人，也有东北人、上海人、广东人、台湾人、香港人乃至长期生活在海外的中国人。

他们当中的有些人仅仅来过北京一两趟或者从没来过，而对于书中所描述的那些吃食，甚至压根儿就没听说过。

可这些并没有妨碍他们喜欢这本小册子。

我觉得，人们热爱生活，因为生活是不可复制的。

即使是同一个地方的人，对于生活的体验、感受和品味也不尽相同。

如果说《京味儿》引起了人们共鸣，那只能说在读者的生活中也着有某种类似的东西。

这种东西也许不是美食本身，甚至也不仅仅是北京人所特有的生活态度和对于固有习俗的坚持，而应该是书中无所不在的那种对渐渐消逝的城市原生文化的眷恋吧？

伴随着城市高楼大厦的林立和常住人口数量的急剧膨胀，许许多多固有的原生文化在逐渐消逝。

原本抬眼能见的老建筑不见了，原本习以为常的老味道消失了。

人们留恋那些往事，那些故人，更留恋那些打小儿就浸润于衣食住行之间，并潜移默化影响自己一生的文化习俗。

这种情感、这种文化，从来都是和吃食瓜葛在一起的。

回荡于唇齿之间的不仅是儿时的美味，更是对纯真年华和温暖亲情的记忆。

尽管各地人们所喜好的吃食不同，而这份情感是相通的。

不是吗？

人们最爱吃的东西，是他小时候吃过的东西；而吃得最舒服的那顿饭，必定是和最亲近的人在一起享用的。

不管是北京人、上海人，还是台湾人、香港人，都如是。

于是，在众多读者的鼓励和期盼下，我再次不停地敲击键盘，写下了这本《京味儿食足》——为着我无限眷恋的北京，就算作《京味儿》的姊妹篇吧！

至于为什么写成“食足”而不是“十足”呢？

我想既然可以说“丰衣足食”，也可以有“酒足饭饱”，那么对于一本写吃的书，叫做“食足”也未尝不可吧。

## <<京味儿食足>>

而对于北京的吃食，这两本小册子的内容加起来也不过是“牛的一毛”，着实离“十足”相去甚远。

如果您捧着这本书来到北京城，希望寻找书中的美味，可能会发现有些还在，但有些确实无处寻觅了。

那么，您也别遗憾。

其实是否品尝到某种大菜小吃并不重要，重要的是体味到那淡淡的人间烟火中所蕴藏的浓重味道——童年的滋味，故乡的滋味，家的滋味。

如能品出这些，一碟麻豆腐与一碗阳春面，抑或一份卤肉饭又有什么区别呢？

借此机会，衷心感谢生活·读书·新知三联书店为这两本书的出版发行所付出的辛苦。

衷心感谢本书的责任编辑张荷老师，假若没有她的努力，我不可能拥有如此众多的读者。

衷心感谢我亲爱的读者们，是你们的真诚和期望，激励着我继续写下去。

<<京味儿食足>>

编辑推荐

《京味儿食足》由生活·读书·新知三联书店出版。

<<京味儿食足>>

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>