

<<昆山最游记>>

图书基本信息

书名：<<昆山最游记>>

13位ISBN编号：9787208106451

10位ISBN编号：7208106452

出版时间：2012-5

出版时间：上海人民出版社

作者：昆山市文化发展研究中心

页数：195

字数：80000

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>

## <<昆山最游记>>

### 内容概要

本书由昆山文化发展研究中心编撰，同济大学国家历史文化名城研究中心主任阮仪三、周庄旅游创始人推荐，本书精心挑选了昆山文化旅游几十个“最”，如拜谒顾炎武先生，看昆曲，玩水乡古镇，品尝阳澄湖大闸蟹、奥灶面、万三蹄、袜底酥、青团子等，图文并茂地展示了昆山的文化风貌、历史渊源。

## <<昆山最游记>>

### 书籍目录

来自“中国历史文化名城保护神”的推荐  
来自“中国第一水乡”周庄旅游创始人的推荐  
最水乡的昆山  
最宜居的昆山  
最视觉的昆山  
最穿越的昆山  
最智慧的昆山  
最虔诚的昆山  
最传奇的昆山  
最休闲的昆山  
最饕餮的昆山  
后记：我们为什么要写昆山？

## &lt;&lt;昆山最游记&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：说起青团子的来历，可以往上数一段长长的历史，一直到大禹治水的时候。相传大禹治水，平定了洪涝灾害，江南一带于是有了条件种小麦，后人为了感谢他的功德，便用小麦的青汁混合在糯米团内做成团子，放在神位前供奉。

久而久之，供奉的范围扩大了，并不只限于大禹，青团子便成了清明时节家家祭祖的必备点心。

不过未成熟的小麦口感生涩，不是人人都能接受的，要不怎么没人拿青麦炒来当菜吃呢？

因此青团子在很长时间里都只是祭祖时摆摆样子用的，谁要去吃它真是饥不择食了——直到一位风雅人士的出现。

在昆山城西的傀儡湖边，曾经生活过一个颇具传奇色彩的人物，他有钱——海外贸易做得风生水起；有才——诗集出过好几本；还很有品位——家里的园林造得恍若仙境，他就是元末名士顾阿瑛。

顾阿瑛有一次闲来无事，坐在自家园林里赏景。

时值阳春三月，花好树好春色好，他的心情也大好，心想着如果能吃点美味小点就是好上加好了。

这时他想起了祭祖用的青团子，这团子碧绿鲜亮，又是春天里的新鲜麦汁所制，太符合此情此景啦！

于是他命人赶制了一盘，拈起一个就送进嘴里。

顾老板有钱又有闲，平时自是食不厌精、脍不厌细，小麦汁做的青团子一进口，他就郁闷了：这根本就是金玉其外、败絮其中嘛！

这么难吃的东西用来供奉先人，难道是让他们忆苦思甜吗？这可是大大的不敬。

于是一声令下，让厨娘想办法改良。

厨娘也很犯难，祖辈传下来的青团子的做法都是用小麦汁，如果换了艾蒿汁或者青菜汁，口感是好了，但颜色就不鲜亮了，于是她决定还是在小麦的近亲里寻找替代品。

功夫不负有心人，厨娘经过了无数次试验，终于找到一种野麦——当地人叫浆麦草，将这种草捣烂取汁做成的青团子，口感好了许多。

顾阿瑛非常满意，将改良版的青团子来招待一干同样风雅的朋友。

久而久之，周围的农家也都学会了制作方法，从此，青团子结束了只看不吃的历史使命。

## <<昆山最游记>>

### 编辑推荐

《昆山最游记:昆山文化地图》编辑推荐：来自『中国历史文化名城保护神』的推荐，来自『中国第一水乡』周庄旅游创始人的推荐。

<<昆山最游记>>

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>