

<<重庆掌故>>

图书基本信息

书名：<<重庆掌故>>

13位ISBN编号：9787229063092

10位ISBN编号：7229063094

出版时间：2013-4

出版时间：重庆出版集团,重庆出版社

作者：章创生,范时勇,何洋

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>

<<重庆掌故>>

内容概要

《重庆掌故》内容简介：重庆，自周武王分封巴人在江州建都（今江北嘴）立国至今，已有三千多年。

在漫漫长河中，巴人文明灿烂，英勇善战，大起大落。

巴人崇拜白虎，皆因廩君死后其灵魂化为白虎之故，以白虎为图腾谓之虎魂。

然而，姬姓巴人才为正宗，古字“巴”酷似蛇形，巴人的祖先伏羲与女娲图多呈人首蛇身，巴人就以蟒蛇为图腾，蛇形崇拜是祖先崇拜的象征，所以“巴”才成为了巴人的族名、国名。

重庆，因地理所限，两江所隔，以渝中半岛为主，四周卫星城为干，星罗棋布合建而成。

重庆的历史沿革、名胜古迹、民俗风情、美食言子等逸闻趣事，是老百姓在街头巷尾、茶余饭后最爱吹牛摆龙门阵之事，我们融信史与传说、实录与演义为一体，讲故事说评书，让读者更透彻地了解重庆、亲近重庆、挚爱重庆，彰显重庆的人文魅力和城市精神。

<<重庆掌故>>

作者简介

章创生，教育专家、作家、知名文化人。

著述颇丰，观念新锐，多有佳作口碑于世。

范时勇，正宗重庆土著，江湖人称“老犯”，非著名重庆地方历史文化研究者。

何洋，白天办报人，晚上说书人，以王秉诚先生方式写重庆掌故的媒体人。

<<重庆掌故>>

书籍目录

【历史掌故】（历史沿革）一、重庆名称的故事二、史上最早的重庆人三、巴人的惊世文明四、张仪、李严筑城记五、抗击铁骑：再筑重庆城六、明玉珍称帝重庆七、第一位溯江入渝的洋人八、重庆码头旧闻录九、潘文华拓城三把火十、陪都缔造的奇迹十一、重庆美女寻根【名人掌故】（名人逸事）一、热血将军巴蔓子二、巴寡妇与秦始皇三、秦良玉比武招亲四、诗仙诗圣放歌巴渝五、重庆状元的悲欢人生六、赵智凤的石刻佛命七、张献忠攻占重庆城八、邹容慷慨赴牢狱九、刘伯承“刮骨疗伤”十、少年聂荣臻壮志救国十一、卢作孚“决战”宜昌十二、史迪威与中国战区往事十三、江姐的爱情故事【传说掌故】（民间故事）一、廪君的传说二、巫山神女三、呼归石四、杨柳街的故事五、珊瑚女六、巴渝灵异传说七、磁器口的“龙隐”传说八、金竹寺的送信传说九、青狮白象锁大江十、三塔不见面【民俗掌故】（社会民俗）一、川江号子二、川剧三、吊脚楼四、巫文化五、滑竿六、山城棒棒军七、鬼城庙会八、铜梁龙舞九、走马故事十、东泉裸浴十一、秀山花灯十二、土家族赶年十三、苗族踩山节【美食掌故】（美食江湖）一、重庆火锅二、麻辣小面三、江湖菜四、八大碗五、盐巴六、黄花园酱油七、涪陵榨菜八、永川豆豉九、白市驿板鸭十、合川桃片十一、江津米花糖十二、忠县豆腐乳【名胜掌故】（山川揽胜）一、长江三峡（人文篇）穿越秀丽的历史迷宫二、长江三峡（自然篇）放舟下巫峡，心在十二峰三、巴渝十二景 上苍缔造的杰作四、朝天门 迎官接圣大码头五、解放碑 抗战的“精神堡垒”六、红色胜地 被鲜血染红的地方七、大足石刻 石窟的最后丰碑八、涪滩古镇 重庆唯一的瓮城九、天坑地缝 探险家的天堂十、天生三硤 七仙女的爱地十一、佛图关 一座古城的命脉十二、钓鱼城 上帝折鞭的神话十三、金佛山 金佛从何而来十四、白鹤梁 世界水下碑林十五、罗汉寺 大隐隐于市十六、老君洞 川东道教第一观十七、双桂堂到华岩寺 佛脉相承源流长十八、陈万宝庄园 西部民居瑰宝【言子掌故】（言子俚语）一、雄起二、乱劈柴三、捡耙活四、灯晃五、打望六、落教七、千翻八、洗白九、日白十、宝器十一、除脱十二、扫皮十三、扯把子十四、扎起十五、背油十六、妖不倒台十七、夹毛驹十八、下课十九、猫刹二十、杂皮二十一、癞疙宝吃豇豆——悬吊吊的二十二、太阳沟的鲫壳——死的多活的少二十三、猫抓糍粑——脱不了爪爪二十四、茅厮头打灯笼——找（屎）死二十五、细娃儿穿西装——大套二十六、肩膀上放烘笼——（找老）恼火二十七、解放碑的钟——不摆了二十八、校场坝的土地——管得宽二十九、月亮坝儿耍弯刀——明砍三十、瓦片里头装稀饭——二流【大案掌故】（大案探秘）一、反抗列强的重庆教案二、万县惨案的来龙去脉三、骇人听闻的大轰炸惨案四、国民党中将雾都遭诛五、震惊中外的较场口血案六、陪都“焚毒”之谜七、恶人束士侠毙命记八、“不食”奇人的国际闹剧九、轰动全国的“李民案件”十、子虚乌有的“人民大礼堂金顶案”

<<重庆掌故>>

章节摘录

版权页：插图：但在这个偏僻的地方能卖什么呢？

重庆人喜欢吃火锅，平常来小店吃饭的大多是赶路人，哪里有心情和时间坐下来慢慢烫火锅哟。

老朱想，干脆就地取材，用歌乐山的农家土鸡，做一道炒起来快、吃起来方便的菜。

说干就干，老朱将土鸡打整干净，然后加入大蒜、泡椒、花椒一起红烧，这种家常味的菜，毫无特色，客人自然不会买账。

赶路的人口味重，总是要求老朱将麻辣加重点。

一天，泡椒用完了，老朱索性就用干海椒和干花椒将那砍成细丁的土鸡肉爆炒，出锅后一尝，麻、辣、鲜、香，味味俱全，个性鲜明。

还没有端给食客，自己就开始流口水了。

老朱给这道菜取了一个‘银重庆’的名字——辣子鸡。

后来，老朱根据食客的反馈，不断改善，最终形成了辣子鸡的风格：在辣子里面找鸡。

也就是说，作为调料的辣椒，比主料鸡肉多得多，吃的时候，需用筷子不停地在辣椒里翻找鸡丁。

外地人光看一看那满盆红彤彤的辣椒就被吓住了，这是炒的辣子还是炒的鸡肉呢？

他们完全无法理解，这正是重庆江湖菜的精髓所在：将某种调料的味道放大到极致——要麻，就麻得找不到舌头；要辣，就辣到变成腊肠嘴……辣子鸡一举成名，重庆人蜂拥而至，大有没有吃过辣子鸡就不算真正的重庆人之势。

歌乐山俨然成了‘辣子鸡’的代名词。

朱天才一家也因此赚得盆满钵满。

老朱万万没有想到，他的一次无意之举，却开创了重庆餐饮江湖的一大流派——江湖菜。

随着辣子鸡的流行，重庆的江湖菜此起彼伏，什么泉水鸡、辣子田螺、啤酒鸭、来凤鱼、盘龙黄鳝、水煮鱼……真是你方唱罢我登台，各领风骚三五月。

重庆江湖菜最大的特点是“土”、“粗”、“杂”。

所谓“土”，就是指江湖菜非常朴实、原始，极具乡土气息。

这是由于江湖菜的发明者大多为民间高手，渔夫、村姑皆有可能，绝少专业厨师，因此调味我行我素，独树一帜。

再加上江湖菜馆一般都位置偏远，资源有限，故多半就地取材，调料自制，靠山以鸡，临水则鱼，因地制宜，道法自然，以麻、辣、鲜、香为号召，油重料厚地制作出一道道有风味、有新意、不墨守成规的江湖菜式，正好暗合了重庆人的重口味，形成了自己特有的风格。

而“粗”则是指江湖菜那粗犷豪放的气质。

在原料上粗犷自然，鸡肉要么大块大坨、要么乱刀斩成细丁，大蒜一定是整瓣下锅；在烹调上不拘常法，大把辣椒，大瓢花椒，糊辣壳里藏鸡丁，红油汤里游鲫鱼；在形式上不拘小节，烧土灶，用粗碗，大盘盛肉，大盆装汤。

食客粗犷豪爽，大碗喝酒，大口吃肉，吆五喝六，吃麻尝鲜，怎一个爽字了得！

<<重庆掌故>>

编辑推荐

《重庆掌故》编辑推荐：别有风趣的重庆掌故，最好耍和最新版的重庆掌故，用讲故事说评书的风格，演绎重庆的人格魅力和生活家园，在吹牛闲聊时，从你的嘴里蹦出几个老掌故和“扫皮”“肚鸡眼打屁——妖里妖气”的言子时，旁人会马上对你刮目相看。

<<重庆掌故>>

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>