

<<吃来吃去>>

图书基本信息

书名：<<吃来吃去>>

13位ISBN编号：9787500455073

10位ISBN编号：7500455070

出版时间：2006

出版时间：中国社会科学出版社

作者：黄橙

页数：216

字数：163000

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>

## <<吃来吃去>>

### 内容概要

这是一部关于美食的旅游日记。

作者作为一名资深的“知食分子”，带着大家兴趣盎然地游览了中国的众多地方，当然也品尝了众多的风味美食。

全书分色、香、味几个版块，详细介绍了这些别具特色的美食，与此同时，也让读者能够感受到浓郁的文化氛围。

<<吃来吃去>>

作者简介

黄橙，一个经常私奔万水千山的旅行家，一个擅长从玩乐中捕获灵感的作家，一个对美艳高度敏感的摄影师。

中国作家协会会员、福建省摄影家协会会员、厦门市作家协会常务理事。

黄橙走廊<http://huangcheng.cn>,电子邮箱：hc999@163.net

<<吃来吃去>>

书籍目录

序序一 北北序二 车前子——色 味中味 千里追蟹 春天小炒 胡同与宫廷的美味距离 有一个餐厅像美梦 三不粘 百年西餐厅的中国传奇 从湖面到桌面 粥与咸菜的千年恩爱 成也猪蹄，败也猪蹄 目睹玫瑰的沦落过程 天上掉下一个御厨 旖旎菜市 吃出一腔柔情 济世的荷花 正当梨花开遍了天涯——香 九重天的醉人手法 醉生梦死的妩媚 丐帮美食家 和尚对美食的浪漫情怀 川味中国 中国豆腐第一村 味蕾在诗画中绽放 富春茶社的绝活 貌不惊人，味惊人 与猪头的亲密接触 好酒楼鹤立鸡群 有一种便宜叫物美 去潮州接受美味熏陶 茶里茶外 茶瘾岁月 渴了，想到茶香 茉莉花与茶的世俗姻缘 时尚流感的快乐元素 厦门美食的异彩奇香——味 野餐的前世今生 时尚菜名的晕眩效果 追求新鲜与追求永恒 你不能叫我吃素 孝心的极端表现 美味人生从手开始 虚构厨师 穿过岁月的年俗 遥远的味道 乡间喜宴 无花果与桑葚的短命时光 “桃花运”前后 有福的椰子 菜单上的男欢女爱 为美食而奋斗 阳春白雪的美食之路 广州西关声色红尘 别样的西塘风月后记

## &lt;&lt;吃来吃去&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘味中味 “味中味”是福州东街口与南门兜之间的一家餐馆，曾经风光一时，尤以元宵丸子等美食让我记忆犹新。

如今寻去，早已没了踪影。

若是搬迁，倒也无妨，千辛万苦也定能将它逮个正着。

倒闭了！当头一棒的结果就是傻了，四顾茫茫，不知这顿期待已久的美餐何去何从。

向右转，有闽菜之翘楚“佛跳墙”的诞生店聚春园，一小盅二百元的“佛跳墙”不能常吃，否则就会变成“我跳墙”。

向左转，有福州小吃的荟萃地，叫安泰楼，这楼名听起来像卖药的，正可安慰我此刻的失落症状。

安泰楼畔有桥，是唐代遗存。

桥下奔流的安泰河，曾是福州的护城河，河岸上繁荣过好一阵子。

有人以“舟楫云 创办于清末的百年老店安泰楼排，两岸酒市歌楼，箫管从柳荫榕叶中出”形容安泰河，想来当年它也不比秦淮河逊色多少。

只是灯红酒绿中没有诞生过名妓，这河上风情就少了入书人戏的亮丽。

如今，河畔仅有安泰楼和对面的一排木楼尚有点古香古色，宋代诗人曾巩所描绘的“人在画楼犹未睡，满堤明月五更潮”的景象，恐怕连福州西郊也难觅其影了。

好在我来安泰楼不为赏景，只是冲着它流传百年的市井小吃而来，所以也没什么幽情可以感怀。

上楼点了一大碗鼎边糊，每次吃这东西，都有一种依依惜别的意味。

在我的潜意识里，这种古韵犹存的小吃迟早是要失传的。

从“一言九鼎”的王宫大鼎变成凹形铁锅，鼎边糊自然也成了锅边糊，再新潮的锅就没法做这种小吃了。

以蚬子汁为汤，将大铁锅烧热了，再把磨好的米浆沿着锅边一圈浇过去，待米浆在锅边烫成乳白色后，用锅铲刮到汤里，加入香菇、虾皮、葱等佐料，锅边糊就成了。

凡是看过这种古朴做法的人，都会觉得像欣赏一种戏法表演。

我觉得，想戒烟的人宜常食锅边糊，因为碗里鲜美的糊片卷曲得太像一根根香烟，可解烟瘾。

就像豆浆配油条一样，锅边糊总是配虾酥。

虾酥的做法也有趣，将含有葱末菜泥、调好味的米浆舀到铁瓢内，用铁勺将中心摊开，让米浆变成环状，点缀几只小虾在上头，然后放入油锅中氽，直到两面焦黄。

锅边糊配虾酥，长期以来都是有福的福州人最经典的早餐。

此时，我也觉得自己有福。

花不到十元钱，就可以在一家百年老店吃得满嘴留香。

这种感觉很爽。

当然，如果你有钱，亦可在安泰楼点鸡汤氽海蚌之类的名贵闽菜，只要别饱了口福，疼了心就行。

饭后，沿着安泰楼旁的小巷走去，拐入南后街，就是福州著名的明清建筑群——三坊七巷，据说这里是福州古城最具文化气息的地方，林则徐、林觉民、冰心、严复……这些让人肃然起敬的名字，仿佛都隐约于灰泥高墙、青色小巷、木楼斜晖中。

悠闲地走着，让肚子中古老的美食，在古老的街巷中慢慢消化。

这味中味，自然染上了些许文化气息。

友情提示 想品尝福建美食，最值得去的两家老店就是聚春园和安泰楼。

聚春园是福州市现存年代最为悠久的历史名店，以经营正宗福州菜为特色，曾为官府承办伙食及宴会。

辛亥革命后又成为省府各局及巨商名流宴宾之所。

1996年被国内贸易部授予“中华老字号”。

集山珍海味之大全的传统闽菜——佛跳墙就发源于此。

如是亲友聚会，最好事先预定佛跳墙，大盅的佛跳墙要比小盅的更为美味。

聚春园位于福州市东街口。

## &lt;&lt;吃来吃去&gt;&gt;

安泰楼坚持走平民路线，上百种风味小吃，弄成半自助餐的形式，倒像是福州特色的午晚茶，价格不贵，适宜随意小酌。

相关美食 【鸡汤氽海蚌】 原料：鲜海蚌尖400克，绍酒25克，老母鸡1只，白酱油25克，鲜牛肉750克，精盐1.5克，猪里脊肉750克，味精5克。

制作：1.先将母鸡宰杀洗净，割下鸡脯肉待用。

其余鸡肉切四块，牛肉、猪里脊切块同装一盆中，加清水1500克，上笼屉用旺火蒸3小时取出，去肉取汤。

鸡脯肉剁成茸，加适量清水与精盐抓匀，捏成几个小圆球，与鸡汤下锅煮5分钟，捞出鸡茸球，鸡汤用净纱布过滤成精美鸡汤，取900克待用。

2.海蚌尖每只切成两片，洗净后盛入漏勺内，放入沸水锅中氽至六成熟取出，剔净蚌膜，装在碗中，加绍酒抓匀腌渍后沥干酒汁，盛入汤碗，加入鸡汤150克稍浸，再将汤汁沥净。

3.将鸡汤下锅煮开，加入白酱油、味精调匀，浇到汤碗中的蚌肉上即成。

P3-6

<<吃来吃去>>

编辑推荐

《吃来吃去:一个知食分子的动感味觉》编辑推荐:"舌尖上的无边风景,味蕾下的行者欢歌,享不尽的暗香飘浮,品不完的酣饮浅酌。

<<吃来吃去>>

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>