

<<食全酒美>>

图书基本信息

书名：<<食全酒美>>

13位ISBN编号：9787511330710

10位ISBN编号：7511330711

出版时间：2012-12

出版时间：中国华侨出版社

作者：巴陵

页数：281

字数：210000

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>

## <<食全酒美>>

### 内容概要

《食全酒美》是美食专栏大师巴陵的心血之作。

一方水土养育一方人，一方美食蕴藏一方人文，巴陵从事美食散文创作十余年，创作百余万字的美食散文作品，行走中国的大江南北，尝遍各地名肴和小吃及特色饮食。

在对各种美食的了解、品尝、对比、及反复回味之后，深得各色美食“味”和“品”的雅兴。

在行走的美食路上，巴陵肆意地寻找旅途的美食，把旅行当作美食探秘的线路，挖掘隐藏在当地民居深处的人文素养以及美食的存在意义。

《食全酒美》集合了人文地理、美食、菜谱、旅游等书的优点，形成巴陵食经，是每个爱吃之人了解中国美食，品味中国美食的不二指南。

<<食全酒美>>

作者简介

巴陵，男，湖南新化人，现居长沙。  
从事图书出版和策划工作，职业书评人，美食旅游专栏作家，创作了百余万字的美食散文作品，出版过散文集《秋声高处》、《村庄散记》、《尝遍大中国》、《尝遍大中国（二）》、《一本书吃遍中国》等，撰有《湖南省旅游志》等著作，主编丛书十余种。  
曾在《科学与文化》、《四川航空》、《安庆晚报》、《呼和浩特晚报》、《政治协商报》、《车友报》、《航空画报》等报刊开设专栏、专版、专题十多个。

<<食全酒美>>

书籍目录

第一辑 湘煎湘煨

年夜砧板肉

沅陵晒兰肉

铎山牛席

思乡的辣椒炒肉

梅山狗

侗寨腌肉

衡东头碗

张家界三下锅

涟源珠梅鸡

芷江鸭

风味鸭寸骨

临澧钵子肥肠

红烧肉

湘式扣肉

牛肚花

长沙臭豆腐

永丰辣酱

长沙唆螺

长沙瓠豆角

第二辑 川味江湖

成都卤鸭脚板

成都鸭舌

广汉烤兔

广汉兔头

成都土豆泥

成都冒菜

成都茶味

豆花

广汉金丝面

南溪豆腐

四川黄油茶

宜宾燃面

第三辑 鱼味无穷

橘子洲黄鸭叫

浏阳手撕鱼

南方烤鱼

鱼片飘香

鱼嘴巴的冬天

甜酒滂鱼

梧州石鼓鱼

凤凰苗鱼

鱼跃岳阳楼

松鼠鳜鱼

鲃肝汤

<<食全酒美>>

湘水鲶鱼  
宝塔鳝鱼  
剁辣椒鱼头  
酸汤鱼  
蟹王鱼唇  
第四辑 味国味民  
安庆口水鸡  
黄州水煮鸭  
豌豆颠的颜色欲望  
兰州酸辣羊蹄筋  
兰州马大胡子羊羔肉式样  
格尔木烤羊杂  
盐城糯藕  
合肥龙虾  
鹅尚  
平江炸肉  
扬州狮子头  
闽东佛跳墙  
重庆兔丁河虾  
大连海参  
南京野水鸭  
第五辑 食全酒美  
平江撤席  
南岳斋席  
通道合拢宴  
侗寨苦酒  
衡阳湖之酒  
新化水酒  
青稞甜醅  
新化酒蒜花  
品酒养性怡情  
一杯热酒的温度  
常年有酒养身  
藏酒篆刻养颐年  
习酒修德  
第六辑 京华烟云  
北京爆肚  
北京炒肝  
北京炸酱面  
豆汁焦圈  
第七辑 银妆素果  
建水临安豆腐  
桑植菜豆腐  
白溪煨豆腐  
江华豆腐酿  
南岳豆腐煲  
靖港豆腐

<<食全酒美>>

辰溪酸萝卜  
庄埠芋头  
临湘十三村酱菜  
敦煌酒枣  
兰州热冬果  
东北人参  
第八辑 茶香四溢  
黑茶故里  
高椅油茶  
云南普洱  
奉家米茶  
湘阴姜盐茶  
罗布麻茶  
衡山云雾茶  
闲煮铁观音  
沱茶纪事  
奇兰白茶  
第九辑 食话实说  
昆明洋芋饭  
驴肉火烧  
西北锅盔  
肉夹馍  
牛羊肉泡馍  
南京味啦  
敦煌酱驴肉黄面  
兰州马子禄拉面  
武汉热干面  
敦煌洋芋粉  
长沙百味粉  
桂林米粉  
津市牛肉粉  
后记 享受口福之外

## &lt;&lt;食全酒美&gt;&gt;

## 章节摘录

年夜砧板肉 梅山深处的新化山民，有些古老的年俗。

进入腊月，家家为了砧板肉而奋斗。

大人商议杀年猪的时间和屠户，腌年肉的日子，熏年肉的时间及煮砧板肉的柴火。

俗话说：“大人望插田，小孩望过年。”

家中的孩子最为急切的就是过年，他们忙着准备柴火，等着过年。

大年夜是梅山山民送往迎新的日子，也是梅山家庭最忙碌的时刻。

他们对过去的一年要做个总结，对新年的到来要准备最好的食物款待客人，特别是新年吃的年肉，最需认真。

年肉是一刀猪屁股尖子肉，大概二十多斤。

屠户杀年猪，开膛破肚之后，到砍肉的时候，就要问家庭主妇，年肉怎么个砍法、腌法，不能有丝毫马虎和差错。

家庭主妇首先选定带尾巴的一边，根据猪的大小不一，决定年肉的长短。

三百斤左右的年猪砍二十斤左右，一百六七十斤的年猪砍十五六斤。

屁股尖子肉是猪身上精肉最多最集中的地方，肉厚实，精肉成块，脂肪少。

有姑娘、小伙子的家庭，主妇就要求连肘子一起砍在年肉上。

肘子是梅山山民款待客人的最高礼物，嫡亲亲属上门拜年，必须用肘子款待；先年结婚的小夫妻，新郎去拜新年，必须以肘子款待。

其次，肘子是春节初一早饭上的主菜，一家人要为肘子动刀，分割肉皮或者精肉，吃过开门红。

年肉一般是一块整肉，从来不切碎。

聪明的主妇，在屠户砍肉时，就要屠户在肉心均匀地切几条缝，留肉皮处相连，缝与缝一寸宽。

在腌制的过程中，直接把盐搽到刀口上，让盐水沁入肉里，达到快速腌制的效果。

腌三天左右，把还滴盐水的年肉挂上灶膛的横梁，就着柴火烟子熏，半个月左右，年肉的肉皮熏得黄金金，肉上结满烟尘，就成了完美的年肉。

年肉是春节半个月（初一至元宵节）里的主打菜，每餐都要一大菜碗上桌。

无论客人吃不吃，都要有一碗充数。

讲究的家庭，在春节期间是不吃新鲜肉的，也不再煮肉。

梅山山民为了忙团年饭，一天三餐改为两餐，或者改到中餐吃团年饭。

早饭过后，山民就准备杀鸡，这是团圆饭的主菜，每家每户都会做这道菜。

新年初一，家中养鸡的山民，是不吃鸡肉的。

团年饭其他的菜蔬，一般有猪肚子、整鱼、猪腰子等六大碗菜，从来不吃七碗八碗，可以做九碗或更多。

饭后，全家人准备过年。

家庭主妇扫地，家庭主男挑水、劈柴。

大人把锅刷洗干净后，煮年肉的活儿就交给小孩，由他们生火煮肉。

熏黑的年肉，在温水里洗去烟熏的痕迹。

多用生铁锅煮年肉，如果锅小，就顺着刀痕切成两三块；锅大，直接整块放进锅里煮。

在生起的柴火上，多加干柴，火力猛，速度快。

有条件的家庭，还会烧几根枫树柴，煮出来的年肉会香些。

煮上半个小时到四十分钟，主妇用筷子试试，可以插进肉皮里，就不要煮了。

主妇把年肉从锅里提出来，摆在砧板上。

切下带尾巴的部分，端来放在堂屋里的八仙桌上，准备祭祖。

其他肉切下肘子，开始把肉减小，就是对年肉进行细加工。

先按刀痕切成条，再切成两指见方的小块，整整齐齐地摆在砧板上。

年肉飘散出浓郁的肉香，这种肉香，与普通肉味不一样，它掺和了精肉的咸香、肉丝的清香、肥肉的熏香以及浓郁的醇香。

## &lt;&lt;食全酒美&gt;&gt;

给人极大的诱惑力和吸引力，很有想吃的冲动。

主妇系着围裙，站在砧板边，认真地切着年肉，孩子们已经围成一圈，可谁也不下手。

等主妇切完肥肉，拨到一边，开始切纯精肉时，香味越来越大，越来越刺激鼻孔。

主妇切好几坨精肉，给每个孩子捏一坨；孩子们可以拒绝或者要求更换，主妇会按着孩子所指的给他捏起，交到他手里，或者塞到嘴里。

孩子们拿着香喷喷的砧板肉，边吃边回到灶膛边烤火、聊天，听祖父母讲故事。

主妇自己拣起一块小小的精肉，塞进嘴里，边吃边给祖父母每人切块大的精肉送去。

回到砧板边，再给在祭祖的丈夫切一块大的精肉，等他回厨房。

丈夫刚好祭完祖先，跨进厨房大门，喊孩子们去放鞭炮。

主妇就把切好的砧板肉塞进丈夫的嘴里，说着：“过年了，你也吃块砧板肉吧！”

鞭炮声中，全家开始辞岁，观看焰火。

大人往往意思一下，又回到厨房，趁这个机会多吃点砧板肉，表示一年的辛劳和快乐。

现在的孩子，已经不再惦记砧板肉的味道，坐在电视机旁看春晚。

主妇把切好的净精肉端到孩子面前，说砧板肉好香，给每个孩子发一坨，要他们吃完才准睡觉。

孩子们挑三拣四，寻找最小的那坨，吃了就算辞岁。

通红的砧板肉，能够明显地看到肉丝间的距离。

山民吃砧板肉，没人狼吞虎咽，他们拿在手里，一丝丝扯精肉，嚼进嘴里，慢慢品味它的醇香。

有种充实感，觉得饱满、踏实，吃起来有劲。

主妇招呼好大家，自己回到砧板旁，继续切年肉。

把年肉切完，放入锅里，烧一把火，用火星的余温焖着年肉，就去守岁。

漫漫长夜，在数说家庭的丰收和喜悦中慢慢过去。

鸡叫头遍，主妇打发孩子去睡觉，自己收拾好年肉才上床。

天刚蒙蒙亮，又爬起来，开始新年的忙碌。

**肉夹馍** 肉夹馍是我国西北民间广受欢迎的一种特色小吃，以陕西的腊汁肉夹馍和宁夏的羊肉夹馍为主。

腊汁肉夹馍是继陕西羊肉泡馍之后又一款享誉全国风味美食，为西安的著名小吃，堪称古城一绝；宁夏的羊肉夹馍以羊肉为菜馅，卖羊肉夹馍的摊点前摆个炉子，新出锅的羊肉味道比冻牛肉要好得多，加入羊肉和菜，肉夹馍的菜馅分量很大，吃起来更有味。

肉夹馍是古汉语中的倒装句，其意是肉夹于馍中，陕西人省去了“于”字，喊起来便当。

以前，肉夹馍叫馍夹肉，陕西方言听起来像“没夹肉”，商家觉得不吉利，后来才改为倒装句肉夹馍。

肉夹馍由腊汁肉和白吉馍两种食物组合而成，合为一体，互为烘托，将滋味发挥到极致。

馍香肉酥，回味无穷。

腊汁肉历史悠久，早已闻名中国。

《周礼》的周代八珍中的渍就是腊汁肉。

战国时期称寒肉，由秦晋豫三角地带的韩国制作，秦灭韩后，制作工艺传进长安。

北魏贾思勰《齐民要术》记载了腊肉的制法，与我们今天的腊汁肉制法基本相同。

肉夹馍的腊汁肉选料、制法更为讲究，使用陈年老汤和三十多种调料精心配制，加工精细，火功到家。

做出来的腊汁肉色泽红润，气味芬芳，肉质软糯，糜而不烂，浓郁醇香，入口即化，风味独特。

素有“肥肉吃了不腻口，瘦肉无渣满含油。

不用牙咬肉自烂，食后余香久不散”。

腊汁肉可以单吃，也可以下酒佐饭，还可以用其拌面。

白吉馍源于咸阳彬县白吉镇，即现在的北极镇。

金灭北宋后叫白驢驿，因驿马全为白色而得名，驢字难写，遂演变为白吉。

清代，陕甘地区爆发回民起义，白吉镇成为起义的四大中心之一，首领白彦虎即白吉镇人。

起义失败后，白彦虎落脚到吉尔吉斯。



## &lt;&lt;食全酒美&gt;&gt;

白吉馍的制作技术也随着义军流散传播到各地。

白吉馍最早使用吊炉，用木炭烤馍，面为发面，和得硬，揉的时间长，馍吃起来劲道，做馍需要揪剂、搓条、卷、擀、旋、上花、烘烤，全过程一起合成，揉制后做成饼形，置铁铛板上略烤成型，放入炉膛侧立，上下隔着铁铛板的炭火烘烤，稍顷翻面，双面酥脆微黄，外脆里嫩是其最高境界。

上品白吉馍面粉要揉制充分，烘烤的火候要恰到好处，白吉馍铁圈虎背菊花心，皮薄酥脆，内心软绵。

白吉馍可以单独食用，配腊汁肉食用，味道更佳。

用刀轻轻划开白吉馍的边沿，内部天然一分为二，塞进剁好的腊汁肉，即为肉夹馍。

白吉馍夹腊汁肉，俗称腊汁肉夹馍。

西安文昌门内的秦豫肉夹馍，继承了韩国腊汁肉的传统，选上等硬肋肉为原料，用盐、姜、葱、苹果、蔻仁、丁香、枇杷、桂皮、冰粮、大香等二十多种调料汤煮而成，汤为历代流传下来的陈汤，较少加水。

秦豫肉夹馍的腊汁汤是清代小贩毕仁义作坊使用的陈汤，一直沿用至今，堪为罕见。

肉夹馍按夹肉的肥瘦情况分三种，有纯瘦肉馍，肥瘦肉兼顾馍，肥皮馍。

这三种馍，又反映了吃肉夹馍人的年龄。

一般年轻人，特别是年轻女子喜欢吃纯瘦肉馍；有几年食馍年龄的人喜欢吃肥瘦肉兼顾馍；长期吃肉夹馍的食客，他们只吃肥皮馍。

肥皮馍的肉是肉皮和肥肉，肥而不腻，胶糯香滑，是腊汁肉中的精品。

肉夹馍按夹肉的品种分牛肉夹馍、羊肉夹馍、鸡肉夹馍、菜夹馍等。

吃肉夹馍，外酥脆内肥嫩，从视觉、味觉、嗅觉、触觉、听觉等都能得到满足。

今天我们所吃到的腊汁肉夹馍，由樊凤祥父子俩在1925年将历史腊汁肉夹馍改造而成今天口味的肉夹馍。

1989年，商业部评为部优产品。

吃肉夹馍保持水平持馍姿势，从手掌两侧咬起。

腊汁肉肉汁充分浸入馍中，不致流出。

肉夹馍可以单独吃，也可以搭配汤汁食物，春夏一般和凉皮、稀饭搭配，秋冬一般和米线、粉条、紫菜粉丝汤、馄饨搭配。

老潼关肉夹馍配鸭片汤吃，一口汤一口馍，满口留香。

吃完肉夹馍，不宜大量饮茶，否则减慢肠胃蠕动，影响身体健康。

兰州酸辣羊蹄筋 吃蹄筋，是中国饮食文化的一大特色。

多以牛、猪蹄筋为主，每个地方的做法和吃法不一。

在兰州，有一道菜也是蹄筋，那是羊蹄筋，还做着南方的酸辣味。

兰州属西北之地，有着不少的羊群，牧羊的人也不少，羊肉成了当地人的主要肉食。

羊身上的东西很多，吃法各异，酸辣羊蹄筋就是他们的特色吃法。

西北人的饮食有个特色：热菜少凉菜多。

凉菜在兰州属小菜，即普通菜或者辅助菜，虽然能上得桌面，却是饭前茶后的小吃与调味。

很多特色餐馆，都有自己的特色凉菜，至少有一两道是食客称赞的，这样就能吸引回头客。

在马大胡子羊羔肉店吃羊羔肉，除了羊肉这些热菜外，还有好几个有名的特色凉菜。

那天，在王长伟兄的陪同下，吃了些，我喜欢的是酸辣羊蹄筋，印象深刻。

近几年，我常年在外出旅食，吃过不下十种的蹄筋，有猪蹄筋、牛蹄筋，却没有羊蹄筋。

兰州的酸辣羊蹄筋，与其他蹄筋的吃法不同，有着味觉和视觉的特色。

我喜欢吃有嚼味又脆的菜，吃时可以嚼一嚼味。

作为蹄筋，都有嚼劲，如果火候不到，却嚼不烂；火候到了，嚼烂的希望也不大；像吃萝卜、白菜一样的程度很难。

每个地方都有地方的口味，也就是本地人的吃喝爱好，会影响菜的味道和基本做法。

西北人还爱吃醋，兰州人也不例外。

兰州凉菜多加醋制、醋腌，做成西北普通的酸味，形成兰州凉菜特有的味道。

## &lt;&lt;食全酒美&gt;&gt;

兰州不产辣椒，也爱吃辣椒，菜里有辣味，也是微辣。

西北人用辣椒，多用干红辣椒粉（即辣椒面），鲜辣椒很少。

做辣椒面把油烧开，拌上辣椒粉，加盐、花椒、姜粉、大蒜等即成。

用时泼洒在菜上或染菜，也有放在菜里煮的，最多用在汤里调色。

马大胡子店的酸辣羊蹄筋，相似于南方的酸辣菜，只是辣味稍淡点。

西北菜里使用辣椒酱做酸辣菜，是很少见的。

也许，酸辣羊蹄筋这道菜的原料需用南方酸辣法。

羊蹄筋需清洗煮熟，切片成条，施浸泡之法入酸辣味。

辣椒酱本来是酸味，再浸泡在辣椒酱中，酸味易成，辣味也易成。

作为羊蹄筋，是羊的蹄子筋，绝不能用羊的其他筋代替。

兰州酸辣羊蹄筋的长度、厚度、片状都有一定的标准，其他部位的筋按标准做就难了。

酸辣羊蹄筋透明，没有汤汁，染着辣椒酱的红色。

一厘米厚，长条状，吃在嘴里，先是酸味，微辣，再嚼，脆响的嚼断声，嚼成细细的非常有质感。

兰州酸辣羊蹄筋除了韧劲和韧性，细嚼就碎，另有脆响成声。

我喜欢细嚼，也喜欢听那脆响的声音，如把它当休闲的零食品味，更能感觉味道的纯美和吃的闲适。

.....

<<食全酒美>>

编辑推荐

味觉体验是一种能保持很久的感觉，儿时吃过的妈妈做的饭菜，某次无意间吃到的口味独特的小吃，总会让人念念不忘；回到阔别已久的老地方，吃一顿当年极喜欢的菜肴或小吃，也能在最短时间内找到当年的感觉。

所以，记住一个地方，一个人，一件事，最简单的方法可以——吃一次只属于那个地方那个心情下的美食。

《食全酒美》是美食专栏作家巴陵十多年的美食散文的精华汇总，书里各地名肴、小吃、特色饮食，包罗万象，不仅包含了对各种美食文化背景、吃法的精彩讲解，还将做法做了一一讲解。

那么，用你记忆力最长久的味觉，回味那些你难忘的地方，与散落民间的美食来一场经济适用型的邂逅吧。

海报：

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>