

<<川渝巴蜀文化>>

图书基本信息

书名：<<川渝巴蜀文化>>

13位ISBN编号：9787514123715

10位ISBN编号：7514123717

出版时间：2013-1

出版时间：经济科学出版社

作者：高文麒

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>

<<川渝巴蜀文化>>

内容概要

《川渝巴蜀文化(成都重庆)》介绍了：逍遥自在的成都，是李白的“草树云山如锦绣”，是刘禹锡的“濯锦江边两岸花”，是杜甫的“风含翠筱娟娟净，雨浥红蕖冉冉香”。诱人美食，适意茶馆，璀璨蜀绣、漆器、瓷胎竹编，神秘幽远的古蜀文明，瑰丽清幽的山林风光，包容朴实的城市居民。

成都如同一个悠闲醉人的梦。

千年来它始终是媲美江南的天府之国。

重庆是个难以形容的奇妙城市，地形复杂、码头林立、商旅如织，内陆山城依山而建，嘉陵江与长江在这里交汇，它是中国西南运输与商业重镇，是长江上游最大货物集散地。

坚毅剽悍的重庆文化，融合码头文化与市井文化，形成独特魅力。

作者简介

高文麒，Victor GAO，自由撰稿人，上海曦若文化传播有限公司合伙人，康师傅中华饮食文化学院顾问，中国民营企业国际合作发展促进会饮食文化委员会高级顾问，台湾《时报周刊》旅游、美食专刊顾问，台湾《旺报》旅游版顾问，台湾中天电视台，福建海峡卫视《闽台旺旺游》顾问、主持人，新加坡电视台U频道《传说中的料理》策划、撰稿。

著作：《文化中国》深度行旅系列12册；《食乐指南》吃喝玩乐系列4册；《魅力城市》城市旅游系列12册；《传说中的料理》脚本16集。

编著：《面食文化探索》系列3册。

其他作品散见于：《旺报》《中国时报》《长荣航空杂志》《立荣航空杂志》《中华航空杂志》《工商时报》《民生报》《小作家》《北京晚报》《扬子晚报》《中华文化画报》《观察者》《饭店美食之旅》《东方美食》。

<<川渝巴蜀文化>>

书籍目录

建筑与历史 南方安逸——成都 神秘的古蜀文明——三星堆 失落的古蜀文明——金沙遗址 九天开出一
 成都——都江堰 锦官城外柏森森——武侯祠 万里桥南宅——杜甫草堂 成都古道场——青羊宫 敕赐“
 空林”——文殊院 震旦第一丛林——大慈寺 青城天下幽——青城山 义所当为——建川博物馆 府河要
 冲——黄龙溪古镇 国之重宝——熊猫 坚毅不拔——重庆 历史片段——抗战遗址博物馆 西南祖庭——
 老君洞 法轮常转——慈云寺 巴蜀密宗——大足石刻 上帝折鞭——合川钓鱼城 石鱼为记——涪陵白鹤
 梁 艺术与文学 方志之始——《华阳国志》词集之祖——《花间集》安得广厦千万间——杜甫 一蓑烟
 雨任平生——苏东坡 一代宗师——张大千 文君当垆——司马相如 蜀戏冠天下——川剧 船工之声——
 川江号子 科学与工艺 穷工极巧——蜀绣 雕花填彩——漆器 城墙垛垛——瓷胎竹编 生活与传统 闹中取
 静——成都茶馆 天府少城——成都 宽窄巷子 西蜀第一街——成都锦里 陪都旧梦——重庆磁器口 山城
 吊脚楼——重庆洪崖洞 双肩扛出一片天——重庆棒棒军 饮食文化 尚滋味——川菜 汗流浹背——重庆
 麻辣火锅 市井美味——成都小吃 实用信息 自然环境 地理位置 气候 景点指南 成都 金沙遗址博物馆 杜
 甫草堂 青羊宫 宽窄巷子 文殊院 武侯祠 大慈寺 青城山 都江堰 建川博物馆 黄龙溪古镇 三圣花乡 大熊猫
 繁育研究基地 三星堆遗址博物馆 重庆 朝天门 磁器口 三峡博物馆 解放碑 抗战遗址博物馆 老君洞 慈云
 寺 一棵树观景台 大足石刻 合川钓鱼城 涪陵白鹤梁 武隆天坑三桥 武隆芙蓉洞 武隆芙蓉江 旅游相关信
 息 交通 后记 后记

章节摘录

版权页：插图：成都的小吃以种类繁多、经济实惠闻名，小吃也是以成都为主的川菜上河帮的美味之一。

有趣的是这些小吃多半是早年小商小贩肩挑手提，沿街摆摊起家。

所以招牌往往以老板的姓氏和开店的街道为名，例如，总府街的赖汤圆，荔枝巷的钟水饺，长顺街治德号的小笼蒸牛肉，耗子洞张鸭子，洞子口张老五凉粉，铜井巷素面、龙抄手等，虽然许多著名小吃已经迁离旧址，但依然沿用旧名。

今天小吃比较集中的地区是文殊院前的文殊坊和武侯祠旁的锦里。

最广为人知的四川小吃非担担面莫属，据说担担面是自贡一位姓陈的小贩创制，已经有上百年历史。当年挑担担面的担子一头是个煤球炉子，上面一口铜锅。

铜锅隔为两格，一格煮面，一格炖鸡；另一头装的是碗筷、调料。

现场煮面，用红油、花椒、咸酱油、芽菜末、葱花、味精、醋等调味，加上碎肉末，面细无汤，麻辣味鲜，十分可口。

抄手，其实就是馄饨，龙抄手并不是因为老板姓龙，而是因为创办人张武光与好友等在当时的浓花茶园商量开抄手店，起店名时借用浓花茶园的“浓”字，以谐音字“龙”为名号，寓有生意兴隆之意。

龙抄手皮薄馅嫩，白汤抄手汤浓色白爽滑鲜香，红汤抄手红油鲜艳鲜辣浓香，各有特色。

凉粉，是一种豌豆粉，采用新鲜白豌豆去壳、泡软之后磨成细浆，然后滤去杂质，沉淀脱水，制成豆粉。

再加热搅拌成糊状，装入盆、盘冷却；颜色雪白透明，入口凉爽滑溜。

吃川北凉粉时，将凉粉切成筷子粗细的粉条，装入碗里，再加上精盐、蒜泥、花辣面、酱油等，再淋上鲜红的辣椒油。

凉粉细嫩软滑，口味鲜美香辣，非常开胃。

成都还有一家“伤心凉粉”也相当有名，因为用的是特别辛辣的小米椒，能让你辣得涕泪纵横，所以被戏称为“伤心凉粉”，没想到竟因此成名。

<<川渝巴蜀文化>>

编辑推荐

《川渝巴蜀文化(成都重庆)》由北京经济科学出版社出版。

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>