

<<梅酒香螺嘍嘍菜>>

图书基本信息

书名：<<梅酒香螺嘍嘍菜>>

13位ISBN编号：9787538292121

10位ISBN编号：7538292128

出版时间：2011-6

出版时间：辽宁教育出版社

作者：谈正衡

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>

## <<梅酒香螺嘍嘍菜>>

### 内容概要

本书展现了一个不一样的江南，有口舌惜繁华的秦淮桥下水，有舌尖下的西湖，有味蕾上的芜湖，有茶意的江南，有风味里的故乡。好吃好看，给江南古意平添了一分魅力。

<<梅酒香螺嘍嘍菜>>

作者简介

谈正衡

报人谈正衡，出生于长江边，讨生活于长江边，行过船，捕过鱼，下过放，业过医，教过书，当过古镇上文化班头，做过县委机关干部，随性散漫而无党无派，行年五十有五，做记者、编辑二十春秋，幸得诗歌、小说、散文随笔皆有专集施施然问世，亦曾多获新闻奖项，现为某“江”字号晚报专副刊业务总监。

本是江南饕餮客，浮生为吃不为诗，缘于江南，耽于口腹，说点油盐酱醋的家事，写点口舌上的风花雪月和烟云往事，只为心情，而非谋食。

<<梅酒香螺嘍嘍菜>>

书籍目录

- 1、春水新涨说芦蒿
- 2、新碧春韭一茬茬
- 3、马兰头，拦路生
- 4、村上椿树
- 5、尝鲜无不道春笋
- 6、原野食绿
- 7、莴笋的风土人情
- 8、桃花颜色苋菜饭
- 9、地苔皮的前世今生
- 10、螺蛳嘍嘍
- 11、遮眼大法的“水菜”
- 12、我自识得菜花蚬
- 13、初夏的水果
- 14、梅子酒草莓醪
- 15、梅雨与梅干菜
- 16、小麻条也有春天
- 17、世间犹有桃花痴
- 18、有多个名字的安丁佬
- 19、正是河豚欲上时
- 20、于今何处觅鲥鱼
- 21、鲇鱼堪脍
- 22、一虾更比一虾艳
- 23、游西湖的“糠糠屁”
- 24、专会打水花的餐鲩子
- 25、鳊鱼讨巧
- 26、有绰号的黑鱼
- 27、长胡子的鱼
- 28、别离还有经年客
- 29、捕鳊与吃鳊
- 30、与《桃花扇》暗通款曲的江鳊鱼
- 31、秦淮桥下水口舌惜繁华
- 32、舌尖下的西湖
- 33、君子好色食红鱼
- 34、千年的鱼子 万年的草根
- 35、田螺脚的风味
- 36、石鸡和“土遁子”
- 37、秋风响，蟹脚痒
- 38、蟹酱之祭
- 39、漂鱼之烩
- 40、“色相”诱人的鱼杂碎火锅
- 41、青衫红袖费吟哦
- 42、风月花香藕
- 43、鸡头菜，民间的话本
- 44、被水红菱挑逗的不止是味觉
- 45、“菰羹”最下“雕胡饭”

<<梅酒香螺嘍嘍菜>>

- 46、 供入五脏庙里的荸荠
- 47、 扁豆的诗意
- 48、 隐身平常心的蒸菜
- 49、 臭干子更能千里飘香
- 50、 幽幽酱油豆子香
- 51、 长毛的豆腐
- 52、 茶干的闲情逸致
- 53、 霜天烂漫菜根香
- 54、 深藏白根的水芹菜
- 55、 羊肉的精神外遇
- 56、 有江湖味的老鸭汤泡锅巴
- 57、 无意于佳猪头香
- 58、 持刀切肴肉 洗手作汤羹
- 59、 将小笼汤包进行到底
- 60、 吃锅贴喝鸭血汤很享受
- 61、 见到美人不说话
- 62、 人生微醺偶耽的意境
- 63、 锅里锅外一色红的藕稀饭
- 64、 茂林檀郎春风客
- 65、 味蕾上的芜湖
- 66、 茶意的江南
- 67、 苏大厨子
- 68、 故乡风味

## &lt;&lt;梅酒香螺嘍嘍菜&gt;&gt;

## 章节摘录

脆嫩鲜美的春笋，趁着三月春雨绵绵的湿润，破土而出，成为盘中佳菜。因为它是春天的，吃在嘴里，自然就是春天的滋味了。

一夜春雨，笋与檐齐，是说春笋蓬勃向上，长得极快，故春笋必得适时而食。采春笋，挑那些刚钻出土层笋壳嫩黄的，才特别好吃。

笋的节与节之间越是紧密，则其肉质也就越为嫩滑爽口。

圩区不产毛竹，所多的是水竹、油竹，还有雅称湘妃竹的斑竹。

前二种竹，笋皆味美，唯壳上布满麻点的斑竹笋，乡人喊做麻笋或苦笋的，苦不可食。

下雨的时日，竹林里薄雾缥缈，刚破土的笋尖上挂着晶莹的水珠，清新无比。这就是“雨后春笋”，其鲜嫩清雅，可想而知。

采笋时，瞄着五六寸高的新笋，脚稍一踢，啪一声就齐根脆脆断了，虽是省事，但留下白嫩的一截在土中殊为可惜。

通常是拿小铲贴住笋根斜着往土下一插，再拈着笋轻轻一提就行了。

剥笋时，将笋竖割一道口子，约划至笋肉，从下到上完整地掀去外壳，笋不会断裂，切出来是完整的条状。

其实，最好吃的，是那种青润的小野竹笋。

小野竹叶细枝韧，多长在荒寂无人处，如圩堤、坟滩上，混杂于野草荆棘中。

其笋稍迟，约在四月初的春深时钻出地面，恍如青玉簪，剥尽外壳，细伶伶一小条，那种绝世的不染纤尘气质和清雅脱俗的纤纤体态，会令你观之动容。

我尤喜爱小竹笋切段同肉丝一起炒咸菜，若是再点缀些青莹莹的蚕豆瓣或是圆润的豌豆粒，那真是活色生鲜了。

“长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香”，是东坡的诗吧。

数年前，我应朋友邀请，去九华山下一个叫茶庵的地方探访民间学人也是制茶大师赵恩语，在那里住了两三日，餐饮山珍，无食不笋。

笋是毛竹笋，肥大壮硕，底部割断处有汁液渗出，非常新鲜。

剥净栗色厚壳的笋，白中稍透着一层隐隐青碧，切成厚实的滚刀块且焯过水，与肉红烧，或携上小排骨并加入腊肉同煮，无须任何调料，肉烂即食，大钵大碗端上桌，满屋子升逸着馋人的香气。

期间，我们下到龙池大峡谷的陡坡上看野茶树，方才发现如同我老家的那种小野竹无处不有，只是在崖沟石罅间更显茂盛。

春风吹拂，杜鹃花开子规啼，小竹笋从漫山遍野的灌木荆棘丛中探出头来，满眼皆是。

我们住的那家，白天大人采茶小孩扳笋，留下一个老阿婆坐在门口的竹椅子上剥笋壳。

她将笋先撕出一点皮，往食指上一缠，三绕两绕，就成一支脱去外衣的苗条嫩白的净笋。

剥满了一笕箕，就端过去烧一锅开水焯一焯，赶太阳晒出去。

竹树四合的林间，一声声鸟鸣清幽。

应时而至的春笋，其本身的味道已是鲜极，无须多加调味，便能充分领略其腴嫩清新的本色。

春笋越往上的部分，肉越是嫩，到了笋尖上，连壳也是嫩得一碰就碎。

春笋烧肉丁是最简单的做法，将笋用刀拍松，切成丁，油锅烧热，入锅煸炒至微黄，即加入事先已烧入味的半熟肉丁、酱油、糖，续上水，小火烧至汤汁收浓即成。

其色泽红亮，鲜嫩爽口，略带甜味，虽是家常味道，却百吃不厌。

若是花点心思，也可现学着做道春笋炒腊肉，腊肉切条，放水煮到肥肉呈半透明状盛起，然后把切片的笋在锅中煸香，再放进腊肉同炒，加红辣椒丝和青白蒜，加盐、料酒、鸡精，就成了。

春笋的吃法，可谓荤素百搭，炒、烧、煮、煨、炖都各有风味。

浙人还把笋放坛中发酵制成霉笋，炖汤喝。

笋子好吃，大多情况下却处在配角地位，仿佛清新的小家碧玉，虽居于一隅，安宁沉静，却让你怎么也难以忘怀。

同时，不事张扬，是那种淡泊出尘的意境，又略带几许文人清苦的气质。

## &lt;&lt;梅酒香螺嘍嘍菜&gt;&gt;

我家客厅挂有一幅朋友赠的郑板桥的诗：“江南鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初……”如今，长江鲥鱼已绝迹多年，但这并不妨碍我对鲜笋鲥鱼的钦羨神往。

这些年，每至春深时，我总是买来“江”——又称“”，做一款春笋鱼，也别有一番滋味。锅中油热，鱼煎香，加高汤，大火烧开，放姜、盐、味精，小火焖至鱼酥油出，投入切成滚刀块且焯过水的鲜笋，烧到汤汁收浓即成。

品入口中，鱼腩厚春笋嫩脆，加上那种清香绵绵的笋味，仿佛咽下去的就是氤氲在时空深处的湿润诗情。

春笋还有药疗效果，儿童患麻疹、水痘，就喝点春笋鲫鱼汤，让体内邪气散发出去。

若能事先将鲫鱼抹上盐和黄酒腌一会儿，爆香姜片，将鱼略煎一下，这样汤容易变得牛奶一般白。

再加水，放入春笋，烧开后转小火煮，起锅前放点胡椒粉、葱花，那就是绝美风味在此汤了。

春笋的前身，是“金衣白玉”的冬笋。

与春笋相比，冬笋嫩白，尤显少不更事的甜美香鲜，因此越发招人怜爱。

林语堂说他自小最爱吃的菜，就是“冬笋炒肉丝，加点韭黄木耳，临起锅浇一勺绍兴酒，那是无上妙品——但，一定要我母亲亲自掌勺”。

而在袁枚《随园食单》里，收录有冻豆腐一道佳肴，就是用豆腐加鸡汤汁、火腿汁，以及香蕈、冬笋久煮而成。

李渔则称冬笋为“素食第一品”，甚至认为“肥羊嫩豕，何足比肩”！

本世纪初，我在竹乡广德一处农家乐山庄，被人招待尝过一味冬笋名吃：将冬笋连壳埋入红炽炭火中，烧焖出香味，剥下笋肉，以辣酱芝麻油和葱姜汁蘸食，味道热烈，风格独特，记忆颇深。

但其奢侈的程度，却令我至今犹存愧疚……春深又一年，一支支碧玉簪般的新笋透土了，漫山遍野浮升着蓬勃绿意。

老阿婆大约又是坐在门边的竹椅上不紧不慢地剥着笋壳，从春笋一样的年华起，每年春天都要这般的在盈耳的鸟语里剥笋晒笋，否则，春天就没有来过。

P19-22

<<梅酒香螺嘍嘍菜>>

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>