

<<吃酒！ 吃酒！

图书基本信息

书名：<<吃酒！  
吃酒！  
>>

13位ISBN编号：9787538292329

10位ISBN编号：7538292322

出版时间：2011-5

出版时间：辽宁教育出版社

作者：陈赋

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>

## <<吃酒！ 吃酒！

### 内容概要

“吃”的文化是人类文明的重要一部分，历来的文人墨客们几乎无一不对美食有着独特的见解描述、追忆和记录。

那些充满回忆的老小吃、老味道中，那些精彩的描写中，足以勾起我们的馋虫。

#### 作者简介

陈赋，编辑，自由撰稿人，文字散见于报刊杂志，出版有《当花侧帽——纳兰词中的美丽与哀愁》

## &lt;&lt;吃酒！ 吃酒！

## 书籍目录

- 第一辑 北风胡味  
 家常豆腐/林斤澜/ 2  
 龙门武昌鱼/古清生/ 6  
 一鱼两吃黄河鲤/姚雪垠/ 8  
 手把肉/汪曾祺/ 10  
 煎饼花儿/马瑞芳/ 15  
 腊羊肉/贾平凹/ 23  
 满洲饽饽/铁玉钦/ 25  
 指头粗的面，碗口大的馍/刘晓航/ 30  
 一鸡三吃/徐城北/ 32  
 你真的会吃烤鸭了吗/陈建功/ 35  
 涮庐闲话/陈建功/ 39  
 北京小吃/肖复兴/ 44  
 喝豆汁儿/韩少华/ 48  
 江米甑糕/郑启五/ 52  
 开封鼓楼小吃/刘晓航/ 55  
 葫芦头/贾平凹/ 57  
 乾县锅盔/贾平凹/ 59  
 谈羊杂碎/张贤亮/ 61  
 开封灌汤包子/古清生/ 65  
 我爱喝稀粥/王蒙/ 68  
 兰州拉面/古清生/ 73  
 第二辑 南城巷深  
 狮子头/梁实秋/ 78  
 螺蛳/郑逸梅/ 80  
 长江浪阔鮰鱼美/碧野/ 82  
 吃河豚/叶至诚/ 84  
 鲇鱼之酌/李耕/ 87  
 宋嫂鱼羹/车前子/ 91  
 五香螺蛳与麻辣泥鳅/李幼谦/ 93  
 于今何处觅鲥鱼/谈正衡/ 96  
 过桥爆鳝段/古清生/ 100  
 梧州豆浆/秦牧/ 103  
 难忘扬州煮干丝/洪丕谟/ 107  
 “王怡泰”臭干子/谈正衡/ 109  
 又到藕粥飘香时/李幼谦/ 113  
 端午的鸭蛋/汪曾祺/ 116  
 馄饨/车前子/ 120  
 花楼街口的豆丝/胡榴明/ 122  
 野鸭、鹤鹑、斑鸠、鷄/汪曾祺/ 124  
 周庄名吃万三蹄/洪丕谟/ 127  
 糊涂面/张拓芜/ 131  
 我爱武汉的热干面/董宏猷/ 134  
 桂花赤豆汤/胡榴明/ 136  
 扬州的牛肉汤/郑启五/ 138

## &lt;&lt;吃酒！ 吃酒！

- 麻糍香，香麻糍/张诗群/ 141  
 徽州馓/王毅萍/ 144  
 绍兴东西/孙伏园/ 146  
 食味杂记/鲁彦/ 149  
 扬州名点蜂糖糕/唐鲁孙/ 154  
 第三辑 素年食锦  
 故乡的野菜/周作人/ 158  
 豆腐/梁实秋/ 161  
 芥末墩儿/钱世明/ 164  
 霜天烂漫菜根香/谈正衡/ 166  
 喝汤/赵立民/ 169  
 薯忆/杨闻宇/ 173  
 啖蟹/陆蓉秀/ 179  
 油炸鬼/周作人/ 183  
 炒米和焦屑/汪曾祺/ 187  
 榆钱饭/刘绍棠/ 191  
 芝麻香菜滋味长/王毅萍/ 196  
 吃喝之外/陆文夫/ 199  
 烫饭/唐玉霞/ 204  
 鲜鱼浓汤/吴泰昌/ 206  
 想到老家的菜豆腐/沈奇/ 212  
 稀粥南北味/张抗抗/ 219  
 野味香/傅炯业/ 227  
 从许饼说到常三/王世襄/ 231  
 第四辑 食趣故事  
 萝卜/汪曾祺/ 236  
 黄州东坡菜/刘晓航/ 241  
 吃蟹/丰子恺/ 245  
 咬菜根/朱湘/ 247  
 萝卜赛梨/张拓芜/ 249  
 大饼油条豆腐浆/洪丕谟/ 253  
 黄鸡白酒嫩菠菜/温肇桐/ 256  
 二百年老卤的自信/陈建功/ 259  
 二荤铺/邓云乡/ 262  
 吃瓜子/丰子恺/ 266  
 三遇爆肚冯/肖复兴/ 273  
 吃喝之道/陆文夫/ 276  
 腊菜缨子下酒/鲍尔吉·原野/ 282  
 记腊八粥/周绍良/ 284  
 人生一世/胡榴明/ 288  
 腊肉黄豆汤/徐小斌/ 292  
 苏帮菜/俞明/ 296  
 猪头肉沧桑录/周瑞玉/ 303  
 青菜与鸡/陆文夫/ 309  
 闻一多先生食趣/闻铭/ 312  
 “佛跳墙”正本/逯耀东/ 320  
 第五辑 名人说吃

<<吃酒！ 吃酒！

- 从香糟说到“鳊鱼宴”/王世襄/ 324  
藕与莼菜/叶圣陶/ 327  
酸梅汤与糖葫芦/梁实秋/ 330  
腐乳·窝头议/吴祖光/ 333  
笋/梁实秋/ 338  
吃酒/丰子恺/ 341  
家乡菜味/臧克家/ 346  
乡情与乡味/陈荒煤/ 349  
话说扬州的吃/朱自清/ 354  
宴之趣/郑振铎/ 356  
五味/汪曾祺/ 362  
南北的点心/周作人/ 367  
饮食男女在福州/郁达夫/ 373  
馄饨民俗/林斤澜/ 382  
汤圆涉外/林斤澜/ 385  
家乡的食品/叶灵凤/ 388

## &lt;&lt;吃酒！ 吃酒！

## 章节摘录

蒙古人从小吃惯羊肉，几天吃不上羊肉就会想得慌。

蒙古族舞蹈家斯琴高娃（蒙古族女的叫斯琴高娃的很多，跟那仁花一样的普遍）到北京来，带着她的女儿。

她的女儿对北京的饭菜吃不惯。

我们请她在晋阳饭庄吃饭，这小姑娘对红烧海参、脆皮鱼……统统不感兴趣。

我问她想吃点什么，“羊肉！”

“我把服务员叫来，问他们这儿有没有羊肉，说只有酱羊肉。”

“酱羊肉也行，咸不咸？”

“不咸。”

“端上来，是一盘羊腱子。”

小姑娘白嘴把一盘羊腱子都吃了。

问她：“好吃不好吃？”

…‘好吃！’

“她妈说：“这孩子！真是蒙古人！”

她到北京几天，头一回说‘好吃’。

“蒙古人非常好客，有人骑马在草原上漫游，什么也不带，只背了一条羊腿。

日落黄昏，看见一个蒙古包，下马投宿。

主人把他的羊腿解下来，随即杀羊。

吃饱了，喝足了，和主人一家同宿在蒙古包里，酣然一觉。

第二天主人送客上路，给他换了一条新的羊腿背上。

这人在草原上走了一大圈，回家的时候还是背了一条羊腿，不过已经不知道换了多少次了。

“四人帮”肆虐时期，我们奉江青之命，写一个剧本，搜集材料，曾经四下内蒙古。

我在内蒙古学会了两句蒙古话。

蒙古族同志说，会说这两句话就饿不着。

一句是“不达一的”——要吃的；一句是“莫哈一的”——要吃肉。

“莫哈”泛指一切肉，特指羊肉（元杂剧有一出很特别，汉话和蒙古话掺和在一起唱。其中有一句是“莫哈整斤吞”，意思是整斤地吃羊肉）。

果然，我从伊克昭盟到呼伦贝尔大草原，走了不少地方，吃了多次手把肉。

八九月是草原最美的时候。

经过一夏天的雨水，草都长好了，草原一片碧绿。

阿格长好了，灰背青长好了，阿格和灰背青是牲口最爱吃的草。

草原上的草在我们看起来都是草，牧民却对每一种草都叫得出名字。

草里有野葱、野韭菜（蒙古人说他们那里的羊肉不膻，是因为羊吃野葱，自己把味解了）。

到处开着五颜六色的花。

羊这时也都上了膘了。

内蒙古的作家、干部爱在这时候下草原，体验生活，调查工作，也是为去“贴秋膘”。

进了蒙古包，先喝奶茶。

内蒙古的奶茶制法比较简单，不像西藏的酥油茶那样麻烦。

只是用铁锅坐一锅水，水开后抓一把茶叶，滚几滚，加牛奶，放一把盐，即得。

我没有觉得有太大的特点，但喝惯了会上瘾的（蒙古人一天也离不开奶茶。

很多人早起不吃东西，喝两碗奶茶就去放羊）。

摆了一桌子奶食，奶皮子、奶油（是稀的）、奶渣子……还有月饼、桃酥。

客人喝着奶茶，蒙古包外已经支起大锅，坐上水，杀羊了。

蒙古人杀羊真是神速，不是用刀子捅死的，是掐断羊的主动脉。

## &lt;&lt;吃酒！ 吃酒！

羊挣扎都不挣扎，就死了。

马上开膛剥皮，工具只有一把比水果刀略大一点的折刀。

一会儿的工夫，羊皮就剥下来，抱到稍远处晒着去了。

看看杀羊的现场，连一滴血都不溅出，草还是干干净净的。

“手把肉”即白水煮切成大块的羊肉。

一手“把”着一大块肉，用一柄蒙古刀自己割了吃。

蒙古人用刀子割肉真有功夫。

一块肉吃完了，骨头上连一根肉丝都不剩。

有小孩子割剔得不净，妈妈就会说：“吃干净了，别像那干部似的！”

“干部吃肉，不像牧民细心，也可能不大会使刀子。”

牧民对奶、对肉都有一种近似宗教情绪似的敬重，正如汉族的农民对粮食一样，糟踏了，是罪过。

吃手把肉过去是不预备佐料的，顶多放一碗盐水，蘸了吃。

现在也有一点佐料，酱油、韭菜花之类。

因为是现杀、现煮、现吃，所以非常鲜嫩。

在我一生中吃过的各种做法的羊肉中，我以为手把羊肉第一。

如果要我给它一个评语，我将毫不犹豫地说：无与伦比！

吃肉，一般是要喝酒的。

蒙古人极爱喝酒，而且几乎每饮必醉。

我在呼和浩特听一个土默特旗的汉族干部说“骆驼见了柳，蒙古人见了酒”，意思就走不动了——骆驼爱吃柳条。

我以为这是一句现代俗语。

偶读一本宋人笔记，见有“骆驼见柳，蒙古见酒”之说，可见宋代已有此谚语，已经流传几百年了。

可惜我把这本笔记的书名忘了。

宋朝的蒙古人喝的大概是武松喝的那种煮酒，不会是白酒——蒸馏酒。

白酒是元朝的时候才从阿拉伯传进来的。

在达茂旗吃过一次“羊贝子”，即煮全羊。

整只羊放在大锅里煮。

据说蒙古人吃只煮三十分钟，因为我们是汉族，怕太生了不敢吃，多煮了十五分钟。

整羊，剥去四蹄，趴在一个大铜盘里。

羊头已经切下来，但仍放在脖子后面的腔子上，上桌后再搬走。

吃羊贝子有规矩，先由主客下刀，切下两条脖子后面的肉（相当于北京人所说的“上脑”部位），交叉斜搭在肩背上，然后其他客人才动刀，各自选取自己爱吃的部位。

羊贝子真是够嫩的，一刀切下去，会有血水滋出来。

同去的编剧、导演，有的望而生畏，有的浅尝即止，鄙人则吃了个不亦乐乎。

羊肉越嫩越好。

蒙古人认为煮久了的羊肉不好消化，诚然诚然。

我吃了一肚子半生的羊肉，太平无事。

蒙古人真能吃肉。

海拉尔有两位书记到北京东来顺吃涮羊肉，两个人要了十四盘肉，服务员问：“你们吃得完吗？”

一个书记说：“前几天我们在呼伦贝尔，五个人吃了一只羊！”

“蒙古人不是只会吃手把肉，他们也会各种吃法。”

呼和浩特的烧羊腿，烂，嫩，鲜，入味。

我尤其喜欢吃清蒸羊肉。

我在四子王旗一家不大的饭馆中吃过一次“拔丝羊尾”。

我吃过拔丝山药、拔丝土豆、拔丝苹果、拔丝香蕉，从来没听说过羊尾可以拔丝。

外面有一层薄薄的脆壳，咬破了，里面好像什么也没有，一包清水，羊尾油已经化了。



## <<吃酒！ 吃酒！

这东西只宜供佛，人不能吃，因为太好吃了！

我在新疆唐巴拉牧场吃过哈萨克的手抓羊肉。

做法与内蒙古的手把肉略似，也是大锅清水煮，但切的肉块较小，煮的时间稍长。

肉熟后，下面条，然后装在大瓷盘里端上来。

下面是面，上面是肉。

主人以刀把肉切成小块，客人以手抓肉及面同吃。

吃之前，由一个孩子执铜壶注水于客人之手。

客人手上浇水后不能向后甩，只能待其白干，否则即是对主人不敬。

铜壶颈细而长，壶身镂花，有中亚风格。

P10-13

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>