

<<云乡话食>>

图书基本信息

书名：<<云乡话食>>

13位ISBN编号：9787543454569

10位ISBN编号：7543454564

出版时间：2004-11

出版时间：河北教育出版社

作者：邓云乡

页数：369

字数：284000

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>

## <<云乡话食>>

### 内容概要

孔老夫子说过：食色性也。

这句话当然是至理名言。

但凡在这世上活过的人，无不为此二样事情忙忙碌碌一辈子。

这不是说此二件事是人的唯一应该的事，而是基础之基础。

就像我们呼吸的空气一样，并不感觉到它，但没有是万万不行的。

好色和好吃一样，除却感官之欲的快意外，还有另外的舒爽感受。

这也和能力有关，与秉赋有关。

一个人不一定一直具有享受美食的能力，这是不言而喻的事情。

一来人的器官会钝化，会有缺憾，二来经济不允许你能享受。

但这不妨碍有另一种享受的方式，就是阅读，人生而有涯，而世界实在太过浩大，世界上的美妙也太过庞鹭。

穷尽有生之涯也未见能得其一二。

虽然有些意淫之嫌，却也聊胜于无了。

## &lt;&lt;云乡话食&gt;&gt;

## 书籍目录

早春嘉蔬 黄瓜 韭黄·菠菜 荠菜春盘故事 咬春甜品集锦 爱窝窝 元宵 萨其马 藤萝饼 豌豆黄  
 月饼江南春色 新茶鸡黍供嘉宾 小油鸡 鸡肉名菜吃食摊之相思 馄饨担 烫面饺 豆汁 烧饼  
 麻花 烤白薯河鲜庆有鱼 黄花鱼 瓦块鱼 螃蟹燕山面赋 炸酱面 麻酱面 打卤面 荞面 扒糕  
 消暑清供 西瓜 奶酪 梅汤 冰碗 冰激淋尝鲜夏秋冬 虎拉槟·桃 菱角 花红枣 秋果 炒栗  
 冻柿子 山药黄粱玉米话家常 小米 丝糕 鲜玉米 窝窝头京师大吉羊 贴秋膘 鲜羊肉 羊头  
 肉 爆涮 烤肉秋风菜根香 秋茄 白菜佳肴 腌菜 萝卜风雪暖意 火锅 大酒缸饽饽之歌 饽饽  
 硬面饽饽冬日街头 糖葫芦 茶汤食史谈趣 白肉 熘黄菜鲁迅与北京饭馆广和居与会贤堂广和居  
 倒字文书跋仿膳同和居谭家菜与谭家词曲园老人忆京都名点俞平伯先生与新加坡同乐鱼翅酒家二荤铺  
 ——交响乐“京味儿”的老茶馆京华菜根谈腊八粥的情趣京华有鱼 上篇 下篇持螯餐菊说“红楼”  
 红楼茶话湘云烧鹿肉 ——兼谈鹿尾和生吃鹿肉茄鲞试论《红楼梦》与中国烹饪猪头肉牛肉煎包学校  
 饭馆名人菜油条谭家鱼翅文人与鲈脍甲鱼史话卤味夏天家常饭菜玉米食品牛舌头饼杭州菜荞麦面甑儿  
 糕面茶小米粥和粥菜大锅小米粥小葱拌豆腐吃小馆书感为饭馆题对联为砂锅居书联南京的蟹泡饭·水  
 饭卖粥人语南北羊肉知堂论烤鸭饺子蚝油牛肉杂面·全盘蝎子·生鱼片思念豌豆青对虾鲥鱼门钉包子  
 荤素包子西湖楼外楼太和园、楼外楼、醋鱼无锡汤团不食熊掌未必不知味北京饭店思旧“一品锅”晋  
 阳饭庄“小炒肉”葛仙米·地皮菜“四四”席菜根香秋菘不知果味葡萄“三点水”席与孙厨菜谱与高  
 雅文化艺术在香港吃西餐沙田中大饭馆

## &lt;&lt;云乡话食&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘咬春 正月里吃春盘、春饼，在旧时是北京人生活中的大事。

清初陈维崧《陈检讨集》记都门岁时道：立春日啖春饼，谓之咬春；立春后出游，谓之讨春。

这就是北京绵绵数百载，为迎春而荐“春盘”，吃“春饼”的风俗习惯。

这个风俗，早在一千年前的唐代就很普遍了。

《四时宝鉴》记云：立春日，都人做春饼，生菜，号春盘。

一千多年来，一直绵延到今天，也还有人做春饼吃，可见人们对于生活中有情趣的事，是多么依依不舍地热爱着呢。

吃春饼要有两样东西：一是春盘，二是春饼。

先说春盘。

乾隆时《上书房消寒诗录》所收叶国观《咬春诗》云：暖律潜催腊底春，登筵生菜记芳辰；灵根（左‘属’右‘斤’）土含冰脆，细缕堆盘切玉匀。

佐酒暗香生匕夹，加餐清响动牙唇。

帝城节物多国味，取次关心白发新。

一句话，所谓春盘，第一就是要有生菜，尤其是要有生萝卜、白菜心，还可以用如《北京岁华记》所说的“一瓜之值三金”的鲜黄瓜。

还有暖洞子薰培的黄芽韭也是少不了的。

高士奇诗云：咬春萝卜同梨脆，处处辛盘食韭芽。

并自注云：“黄芽韭初生最为美品。”

这些都是给春盘增加无限春意的生菜。

第二这些菜都要切成细丝。

再加绿豆芽、开水焯过的绿菠菜，荤腥物酱鸡丝、白鸡丝、肚丝、蛋皮丝等等，以及酱肉（切成丝）、咸肉丝和在一起，故又叫作和菜。

明末刘若愚《酌中志》云：立春之时，无贵贱皆嚼萝卜，名曰咬春。

互相请宴，吃春饼和菜。

又云：“初七日，人日，吃春饼和菜。”

这和菜就是春盘。

春饼就是薄饼，即全聚德吃烤鸭时的那种薄饼，又名荷叶饼。

不过家中做的比店中好，面粉和的软些，和好过一会儿再做。

用两小块水面，揉一揉，按按扁，中间抹些油，用擀面杖擀成薄饼，在平底锅子上烙，时间不长，两面对翻之后，即发出饼香，熟了。

拿在手中，轻轻一拍，因中间有油，自动分开，又可掀成两张。

抹一点酱，把盘中的生、熟菜丝卷入饼中，便可大快朵颐了。

家中吃时，春饼可以一边烙、一边吃，饼又热、又软、又香，不要说吃，就是这样说说，也口角生津了。

吃过春饼，表示严冬已去，燕台的春天又来了。

我久在外地，几十年中，很少回京华度岁。

有一年有事正月里回京，下车之日，正好是正月初七，便戏写《浣溪沙》小令云：稍怯余寒刺面酸，试灯期近政堪怜，西山如梦月依弦。

喜得归车人日酒，犹思剪韭荐春盘，凤城赋饼记团圆。

词中用的就是春盘、春饼和束皙《饼赋》的典故。

杜少陵诗云：“春日春盘细生菜。”

即是。

这古老的风俗远自唐代就有了，这该是多么富有生活情趣的风俗啊！

它反映了我国古代劳动人民对生活艺术的讲究。

我们不能数典忘祖，漠视这些古老的风俗，而应对它寄予应有的珍视才对。



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>