

<<风味>>

图书基本信息

书名：<<风味>>

13位ISBN编号：9787545209266

10位ISBN编号：7545209265

出版时间：2011-8-1

出版时间：上海锦绣文章出版社

作者：沈嘉禄

页数：180

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>

<<风味>>

前言

笃笃笃，卖糖粥，三斤胡桃四斤壳，买侬肉，还侬壳，张家老伯伯勒了伐，问侬讨只小花狗。

不少记忆犹新的童谣与彼时的小吃有关。

现在，卖糖粥的担子在新天地的石库门民居生活博物馆里还可以看到，但是谁还在杏花春雨的小巷深处敲着梆子叫卖糖粥呢？

白糖莲心粥，桂花赤豆羹……香炒糯米炒白果，香是香来糯是糯，香炒白果鹅蛋大，一个铜板买三颗……鸣啊鸣里匡啊，要卖梨膏糖呀……檀香橄榄——卖橄榄……玫瑰方糕——茯苓糕……黄松糕嘞咯薄荷糕……小钵斗甜酒酿……冰冻绿豆汤……麻油馓子脆麻花，香脆饼老油条……这些叫卖声曾经在街头、在弄堂、在桥头、在菜场、在戏院内外回响，由远及近，婉转入耳，激起市民的无限欲望与想象，也成为寒素生活的闪亮点缀，现在，都化作纷飞的记忆碎片，翩翩起舞。

小吃是城市的名片，是城市的童谣，是城市的基因，也是城市的密码。

没有小吃的城市，不但缺乏古朴的风情，甚至不值得勾留。

有了小吃，城市才有了活力与生机，才有了性格与色彩。

小吃越丰富，城市就越开放，市民就越智慧。

在很多情况下，一座城市要靠小吃来扬名。

没有土家烧饼，许多人就不知道湖北有个恩施，没有烧鸡，就不一定知道河南安阳下面的滑县有个道口镇。

借了黄桥烧饼的光，江苏泰兴黄桥镇才有今天的显赫名声，那么福州的鼎边糊呢，又牵出了戚继光抗倭的故事。

有些大城市早已誉满神州，却也不敢轻视平民的享乐。

北京因为豆汁和焦圈而华瞻，天津因为狗不理包子而诙谐，武汉因为热干面而激越，广州因为肠粉而丰润，昆明因为过桥米线而机巧，太原因为刀削面而幽默……曾经有许多风味小吃爬山涉水、千里迢迢汇聚于上海，使上海变得活色生香，有滋有味。

现在又有许多小吃消失了，残存的也变了味道，当然还有许多正在赶往上海的路上。

上海永远给各地的风味小吃腾出了街角巷口的地盘，市民每天在期盼叫卖声声。

本书是为小吃写的简历，为小吃勾起共同的回忆，也是为小吃引荐未来的知味客。

沈嘉祿记于城南门外，时在辛卯小暑

<<风味>>

内容概要

在很多情况下，一座城市要靠小吃来扬名。

没有土家烧饼，许多人就不知道湖北有个恩施，没有烧鸡，就不一定知道河南安阳下面的滑县有个道口镇。

由沈嘉禄编著的《风味(老上海美食)》主要内容包括

大饼以及它的兄弟姐妹，油条，粢饭，粢饭糕，豆浆，小馄饨，阳春面，白切羊肉和羊肉汤面，鸡鸭血汤，臭豆腐干，小笼和汤包，生煎馒头，汤圆，八宝两兄弟.....

《风味(老上海美食)》是为小吃写的简历，为小吃勾起共同的回忆，也是为小吃引荐未来的知味客。

<<风味>>

书籍目录

自序
大饼以及它的兄弟姐妹
油条
粢饭
粢饭糕
豆浆
小馄饨
阳春面
白切羊肉和羊肉汤面
鸡鸭血汤
臭豆腐干
小笼和汤包
生煎馒头
汤圆
八宝两兄弟
糟田螺
春卷
青团
端午粽
面疙瘩
雄黄酒与雄黄豆
重阳糕与定胜糕
梅花糕与海棠糕
咸白菜
咸菜卤
苋菜股
咸鲞鱼
乳腐卤
崇明蟹
马兰头与香椿芽
奶油蛋糕
奶油鸡丝烙面
苏式糕点
百果松糕
冰冻地栗糕
酸梅汤
方便面
腌笃鲜
猪头肉
青鱼秃肺
“鸳鸯”与“黄浆”
河豚鱼
橡皮鱼
鱼圆
鮰鱼

<<风味>>

毛蚶
白斩鸡
排骨年糕

章节摘录

版权页：插图：大饼以及它的兄弟姐妹过去很长一段时间，直至在30年前，差不多每条马路上都有一个大饼摊。

大饼摊可以是一个小摊头，用油毛毡搭起来、占用人行道一段的违章建筑，荒腔走板，有碍观瞻，但无论风雨，无论寒暑，都能给市民生活带来方便。

大饼摊也有硬件稍许好一点的，算是登堂入室了，基本上是一开间门面，但煎油条的炉子和锅子总要伸出店门一截，既为了操作方便，也是烈火烹油的业态广告。

勤劳的上海人早起后要填饱肚皮上班，都奔大饼摊而去。

大饼分成甜两种。

甜大饼很简单，馅心是糖面，就是白砂糖与面粉拌和而成，用酵面裹拢来用擀成椭圆形，刷一层兑了水的饴糖液，再洒几粒芝麻就成了。

有人认为白糖拌面粉就是掺假，他不懂，如果全用白糖做馅的话，吃的时候就会烫嘴，糖液也会流到你的手上，烫得你哇哇乱叫。

咸大饼做起来比较费手脚，擀成长条，刷一层菜油，抹盐花，抹葱花，卷起来，侧过来擀成圆的，就是圆大饼。

若是不侧身，直接擀，就成了方的，烘熟后两头翘起像一块瓦片，很有观赏性。

过去烘大饼是用小缸炉。

用一只柏油桶做炉膛，再买一口陶盆，凿去底，倒扣在炉口，便于清洁或保温。

大饼底部洒了水，贴到炉膛的内壁后就不会掉下来。

但手臂伸进很烫的炉膛内，可不是闹着玩的，贴大饼的师傅即使在三九严寒也得挽起袖子，不然衣袖都会烧焦。

你去看大饼师傅的手臂，一根汗毛都没有，光溜溜的像根白萝卜。

不一会，炉膛内飘出了一股焦香，师傅用火钳一只只夹出来，扔在台板上，等得已经有点不耐烦的阿姨，眼明手快抢过一只，烫得花容失色也心甘情愿。

大饼表面是金黄色的，葱花绿，芝麻白，饼底有焦黄的斑点，远看如乌龟腹。

咬一口，松脆喷香。

吴双芝演滑稽戏，说一个老上海吃大饼，一粒芝麻掉进八仙桌的拼缝里，他就借与人说话的机会猛拍桌子，使桌缝里的芝麻跳出来，手指一按，塞进嘴里，一脸满足。

我小时候吃大饼，也是一粒芝麻都不肯放过的。

20世纪70年代，饮食行业搞技术革新，小缸炉废弛了，用红砖砌一个长方形的槽子，炉膛内部再衬一层耐火砖，就成了貌似现代化的炉子。

同样长方形的炉口上架一个活络铁架，嵌薄薄一层的耐火砖，铁架中间装手柄，搁槽上可以翻转，大饼贴在耐火砖上，就用不着伸进炉膛“火中取栗”了。

用槽子做出来的大饼不香——这是老上海们说的。

但师傅因此免受其苦，应该支持。

现在上海街头又出现小缸炉大饼了，做大饼的全是外地来沪务工人员，他们无意间还原了渐行渐远的市井生活场景。

按辈份，大饼是“四大金刚”中的老大，接下来是油条、粢饭、豆浆。

但大饼还有几个堂兄弟，比如过去的大饼摊还做过豆沙大饼，厚厚的，圆圆的，边缘部分被勒了好几刀，形如海棠，烘熟后，里面的豆沙馅就会露出来，好看。

大饼还有一个堂弟——香脆饼。

材料与咸大饼相差仿佛，只是做法略有不同。

一般在收市前，顾客寥落了，做好的大饼堆在灶台的白瓷砖上，师傅就将几只大饼擀得再薄些，芝麻多洒点，贴在炉膛最佳的位置，火要小，烘烤时间要长，夹出来就是香脆饼。

通体红亮红亮，咬的时候得用手掌托着，咯吧一声，脆得掉渣。

只有跟师傅混熟了，他才卖两只给你。

<<风味>>

大饼还有一个可爱的小表妹——苔条饼。

发面中加油酥与白糖，一层层擀薄后，表面涂上一层用苔条末屑调和的浆汁，再洒少许芝麻点缀一下，切成比香烟壳子还小的方块，在忽明忽暗的微火中烘烤，出炉时表面呈黛绿色，极脆极香，咸中带甜。

石库门房子里的老头老太在下午三四点钟时也要点点饥，苔条饼是中式下午茶的上等货色。

一般大饼摊不做苔条饼，在物资供应匮乏的年代，苔条饼费时费料(煤、糖、油、芝麻等都是计划供应的)，显然太奢侈了。

老虎脚爪的面目与大饼大异其趣，但我还是将它比作大饼的小表弟，因为它们看似自成一格，与大饼却有点血缘。

发面团里和了糖粉，做成馒头样，以中心为交叉点，用刀在上面斩出等分的三刀，再稍稍掰开，使刀面分开，行话叫做“开花”。

上面刷饴糖液，贴上炉膛烘烤。

烘好后真像一只老虎脚爪，掰开来咬一口，外脆里松。

外观也极具风俗性，脚爪尖红亮，往下慢慢泛黄，有点像水墨画中的晕散效果。

老虎脚爪一般在下午供应，哄小孩或老年人佐茶均是适宜的。

现在王家沙有老虎脚爪供应，作为一种怀旧风尚粉墨登场，还上了电视新闻。

重出江湖的师傅已经七旬高龄了，每天做五百只，去晚了还买不到。

P1-4

编辑推荐

《老上海旧影新拾笔记·风味:老上海美食》为美食生活类读物，是“老上海旧影新拾笔记”之一种，全书汇集介绍了沪上历史悠久、风味独特的本帮美食，助人寻访老上海足迹，怀旧、休闲和品尝美味。

《老上海旧影新拾笔记·风味:老上海美食》是为小吃写的简历，为小吃勾起共同的回忆，也是为小吃引荐未来的知味客。

<<风味>>

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>