

<<中国文化知识读本 中国传统名吃>>

图书基本信息

书名：<<中国文化知识读本 中国传统名吃>>

13位ISBN编号：9787546312897

10位ISBN编号：7546312892

出版时间：1970-1

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：孙浩宇，金开诚 著

页数：120

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>

<<中国文化知识读本 中国传统名>>

内容概要

俗话说：民以食为天。
吃，不仅关乎着人们生存绵延的命脉，也反映着一个民族的地域文化传统。
吃风一如人风，不同地域人的性格与饮食风俗有着千丝万缕的相互联系。
北方人豪爽洒脱，故北菜亦大吃，作为一种生理需要和文化遗产，不仅体现着鲜明的地域特色，还表达着丰富的民族习惯。
饮食文化也已成了一道历久弥新、色彩丰富，香味俱佳的精神大餐。

<<中国文化知识读本 中国传统名>>

书籍目录

一 黄河流域食区二 长江中上游食区三 长江下游食区四 珠江流域食区五 少数民族食区

章节摘录

插图：黄河流域地处北温带，是中华民族的发祥地，长期以来都是中国政治、经济、文化的中心地区。

黄河流域食区包括北京、天津、山东、山西、河南、陕西、甘肃、宁夏等省市，以鲁菜风味最为典型。

如今鲁菜也已成为我国覆盖面最广的地方风味菜系，从齐鲁到京畿，从关内到关外，影响所及已达黄河流域、东北地带。

其主要特色是以炸、爆、熘、烩、扒、炖为主，锅塌最为拿手，最擅长用酱。

（一）北京名吃北京是个骄傲的名字，源于她悠久的文化传统和无可取代的历史地位。

北京人厚重、大气，尽显古都遗风。

北京人的性格实在，对人自然而随和。

几百年传统文化的积淀，在北京人的心中自然凝练出一份正统和骄傲，又不时透出一丝岁月的苍凉。

北京人骨子里对传统文化有一份天然的坚守，这也使北京人有时会显得有些保守。

作为首都，北京自然有一种海纳百川的气度。

“北京的胃”吃掉了中国的八大菜系，还吃掉了世界各地的特色美食，大有食尽八方的气派。

中国各地的特色美食皆能在北京找到缩影。

北京人好吃，饭店广布，小吃更是数不胜数。

功名万里外，心事一杯中。

北京人爱喝酒，有北方人豪饮的气魄，又不乏细腻动情之处。

北京人喝茶讲究用盖碗，再配以果脯、花生、瓜子等小点心。

饮茶之余，侃侃大山，上至火箭升天，国家大事；下至家长里短，鸡毛蒜皮，无所不谈。

1.北京特色谭家菜：北京菜中，不仅有世界著名的宫廷菜，还有一批精美的由私家烹调出名的官府菜，谭家菜便是其中的突出代表。

谭家菜是清末官僚谭宗浚的家传筵席，因其是同治二年的榜眼，又称“榜眼菜”。

谭家菜烹制方法以烧、炖、煨、靠、蒸为主，谭家菜“长于干货发制”“精于高汤老火烹饪海八珍”。

如今，谭家菜成了唯一保存下来，由北京饭店独家经营的官府菜。

北京烤鸭：历史悠久，早在南北朝《食珍录》中即有“炙鸭”字样出现，南宋时，烤鸭已成为临安（杭州）“食市”中的名品。

后来元破临安，元将伯颜曾将临安城里的百工技艺徙至大都，于是烤鸭也就传到了北京，并成为元宫御膳奇珍之一。

随着朝代的更替，烤鸭成为明、清宫廷的美味。

明代，烤鸭还是宫中元宵节必备的佳肴，后正式命为“北京烤鸭”。

随着社会的发展，北京烤鸭逐步由皇宫传到民间。

北京烤鸭以挂炉烤、焖炉烤最为普遍，另外还有叉烧烤。

北京烤鸭营养丰富、味道鲜美，且吃法多样，最适合卷在荷叶饼里或夹在空心芝麻烧饼里吃，可根据个人口味加上适当的作料，如葱段、甜面酱、蒜泥等。

北京烤鸭中最辉煌的当属全聚德了，这一百年老字号堪称北京烤鸭的形象大使。

涮羊肉：在北京，涮羊肉几乎无人不知，无人不晓。

涮羊肉据说起源于元代，当年元世祖忽必烈统帅大军南下远征，一日，人困马乏，饥肠辘辘，他猛想起家乡的菜肴——清炖羊肉，于是吩咐部下杀羊烧火。

正当伙夫宰羊割肉时，探马飞奔进帐报告敌军逼近。

饥饿难忍的忽必烈一心等着吃羊肉，他一面下令部队开拔，一面喊：“羊肉！”

羊肉！

厨师知道他性情暴躁，于是急中生智，飞刀切下十多片薄肉，放在沸水里搅拌几下，待肉色一变，马上捞入碗中，撒下细盐。

<<中国文化知识读本 中国传统名>>

忽必烈连吃几碗翻身上马率军迎敌，结果旗开得胜。

在筹办庆功酒宴时，忽必烈特别点了那道羊肉片。

厨师选了绵羊嫩肉，切成薄片，再配上各种作料，将帅们吃后赞不绝口。

厨师忙迎上前说：“此菜尚无名称，请帅爷赐名。”

忽必烈笑答：“我看就叫‘涮羊肉’吧！”

从此，“涮羊肉”就成了宫廷佳肴。

据说直到光绪年间，北京“东来顺”羊肉馆的老掌柜买通了太监，从宫中偷出了“涮羊肉”的佐料配方，才使这道美食传至民间。

2.趣味多多的小吃北京小吃品目繁多，历史悠久。

有的源于清朝皇室御膳中的几种吃食，如萨其马、豌豆黄、小窝头、艾窝窝等。

也有的来源于民间民俗，是地道的百姓食物，它们与时令节气息息相关，如立春那天，人们要吃萝卜，谓之“咬春”；开春四月吃榆钱糕、玫瑰糕等；五月的新玉米，谓之“珍珠笋”。

还有清真食品，如油炒面、羊杂碎、切糕等。

京味小吃处处都透着老北京的浓浓情意，几乎每种小吃都蕴含着一个传说或故事。

有滋有味臭豆腐：豆腐乳的一种，颜色呈青色，闻起来臭，吃起来香。

流传至今三百多年，是北京的民间休闲小吃。

相传康熙八年，安徽人王致和进京赶考，名落孙山后又无钱回家，所以就在北京卖起了豆腐。

由于夏天天气闷热，卖剩的豆腐不易储存，王致和便把豆腐切成块后封在坛子里。

过了很长时间后，王致和才想起来坛子中的豆腐，于是他赶忙打开坛子，顿时臭味漫天，豆腐全变成了绿色，好奇之下，王致和尝了口豆腐，却发觉味美无比，就这样，臭豆腐产生了。

臭豆腐曾作为御膳小菜送往宫廷，受到慈禧太后的喜爱，赐名“御青方”。

治病秘方冰糖葫芦：绍熙年间，宋光宗最宠爱的黄贵妃面黄肌瘦，不思饮食。

御医用了许多贵重药品，都不见什么效果。

皇帝见爱妃日见憔悴，也整日愁眉不展，无奈之下只好张榜求医。

一江湖郎中揭榜进宫，为黄贵妃诊脉后说：“只要用冰糖与山楂煎熬，每顿饭前吃五至十枚，不出半月就会见好。”

贵妃按此办法服用后，果然如期痊愈了。

后来此方传至民间，人们将野果用竹签串成串后蘸上麦芽糖稀，糖稀遇风迅速变硬，就成了冰糖葫芦。

如今北京有冰糖葫芦老字号三家：“信远斋”“九龙斋”“不老泉”。

“北京可乐”豆汁儿：没有喝过豆汁儿，不算到过北京。

豆汁儿实际上是制作绿豆淀粉或粉丝的下脚料。

它用绿豆浸泡到可捻去皮后捞出，加水磨成细浆，倒入大缸内发酵，沉入缸底者为淀粉，上层飘浮者即为豆汁。

制作豆汁须先用大砂锅加水烧开，兑进发酵的豆汁再烧开，再用小火保温，随吃随盛。

豆汁儿极富蛋白质、维生素C、粗纤维和糖，并有祛暑、清热、温阳、健脾、开胃、去毒、除燥等功效。

《燕都小食品杂咏》中说：“糟粕居然可作粥，老浆风味论稀稠。

无分男女齐来坐，适口酸盐各一瓯。

”“得味在酸成之外，食者自知，可谓精妙绝伦。

”“因祸得福”驴打滚：驴打滚，即豆面糕。

据记载：“红糖水馅巧安排，黄面成团豆里埋。

何事群呼‘驴打滚’，称名未免近诙谐。

”“黄豆黏米，蒸熟，裹以红糖水馅，滚于炒豆面中，置盘上售之，取名‘驴打滚’，真不可思议之称也。

”为什么将黄面糕叫做驴打滚？

相传，有一次慈禧太后吃烦了宫里的食物，想尝点儿新鲜玩意儿。

<<中国文化知识读本 中国传统名>>

这可难到了御膳大厨，左思右想后决定用江米粉裹红豆沙做一道新菜。

新菜刚一做好，一个叫“小驴儿”的太监来到了御膳厨房，谁知这小驴儿一不小心把刚刚做好的新菜碰到了装着黄豆面的盆里。

这可急坏了御膳大厨，但此时再重新做又来不及，没办法，大厨只好硬着头皮将这道菜呈给慈禧太后。

慈禧太后一吃觉得这新玩意儿还不错，就问大厨：“这叫什么呀？”

大厨想到了太监小驴儿，于是就说是“驴打滚”。

慈禧非但不怪罪，还给予了赏赐。

“忆苦思甜”的窝头：窝头旧时是穷人吃的，基本上是贫穷的同义词，可这小小的窝头却有一段故事。

当年八国联军进北京，慈禧太后仓皇出京，一路艰辛，哪还能吃玉盘珍馐，有一天吃到窝头，慈禧顿觉美味异常。

后来重新返京，慈禧便命人专门做窝头给她吃，慈禧吃了栗子面做的窝头，仍觉口味不错，于是赏给王公大臣一同品尝，用来忆苦思甜。

这小窝头于是显贵起来，现在北京仍有许多地方卖这种栗子面窝头。

“琼浆玉露”杏仁茶：“一碗琼浆真适合，香甜莫比杏仁茶。”

此茶是将杏仁用小磨细磨，再和糯米屑同煮，加水加糖，用滚开的水冲至糊糊状，味道甜香可口。

酸酸甜甜酸梅汤：酸梅汤名气很大。

有诗曰：“铜碗声声街里唤，一瓯冰水和梅汤。”

此汤做法简单，关键在于火候。

以酸梅和冰糖煮之，调以玫瑰、木樨、冰水，其凉振齿。

地道的北京酸梅汤既营养可口又解热镇渴。

<<中国文化知识读本 中国传统名>>

编辑推荐

《中国传统名吃》：中国文化知识读本

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>