

<<温故（之三）>>

图书基本信息

书名：<<温故（之三）>>

13位ISBN编号：9787563350957

10位ISBN编号：7563350950

出版时间：2005-01

出版时间：广西师范大学出版社

作者：刘瑞琳 编

页数：188

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>

<<温故（之三）>>

内容概要

《温故》是一种陆续出版的历史文化读物。

《温故》以今天的视角来追怀与审视过去，并为当下的生存与未来的发展提供一种参照。所谓“温故而知新”。

《温故》的内容大体包括以下三方面：（1）对人类以往生存状态的追怀；（2）对历史的审视与反思；（3）对历史文化遗迹与遗留文本的重温。

<<温故(之三)>>

书籍目录

特稿 沈昌文口述 张冠生整理 沈昌文说童年事回眸 唐德刚 世界未回顾“宋案”与二次革命
袁伟时 汉阳铁厂与洋务派经济思想的困境 孙卓 耶鲁在湖南 潘光哲“中研院”逸事人的 傅国涌
柳亚子 古远清 台静农的后半生口述 康国雄口述 何蜀整理“蒋介石的干儿子”罪名的由来记忆
沈容 电影的春天和冬天 谢声显 故友王国斌风物 颜长江 我的世界在那里 ——高州纸人的发现
与再创作 唐鲁孙 春节几样待客的菜点(外一章) 聚焦 邵建 怎一个“硬字”了得 ——鲁迅、
梁实秋的翻译之争 郭汾阳 鲁涤平猝死之谜现场 徐宗懋 1945年：南京受降前后文本 刘桂秋 钱基
博致张燕、梅光迪的三封信 顾农 周作人《关于鲁迅》的两种文本

<<温故(之三)>>

章节摘录

春节几样待客的菜点(外一章)/唐鲁孙去年春节前,有朋友让我把吃春酒的菜单开一份出来看看。

春节款客留宾,自然要准备几样像样的菜点,也就是所谓“年菜”,不过南北口味不同,东西习俗各异,要开出一份攸往咸宜、众口同调的年菜菜单,倒也煞费周章呢!

舍下虽然世居北平,可是自从先曾祖宦游南北,家常饮馔,早已食兼南北,味具东西了。

依照北方习俗,除夕守岁,一交子正,就要放一挂长鞭,上供接神,迎恭迓福了。

据说这时候诸神下界,考察人间善恶,所以接神上供所用的饺子都是净素馅儿,表示不随便屠杀生灵,是一心向善人家,若干年来元旦那天,舍间都是遵循旧例茹素永日。

我想春节期间,家家都是酒食馈岁,蒸鸡掸豚,膏腴盈前的,虽非素食邀福,能让五脏庙清静清静也是好的。

可是往来贺新春拜新年的亲戚朋友,照北方规矩,五天之内主亲拜年都留人家吃饺子,虽然不必大鱼大肉,可是总要准备一些点心跟下酒菜,以免留饭时措手不及。

就舍下情形来说,先谈谈点心。

“枣糕”是舍下最出色的一道甜点,把红枣拓成枣泥,和入鸡蛋、糯米粉、猪油核桃蒸出来的,柔红散馥,其味香糯。

先慈在世时最喜爱吃家人自制的这种枣糕,所以岁末奉祀,总有枣糕供奉。

贾煜老(景德)生前说,这种枣糕,是晋省高级点心,是否别省所无,就不得而知了。

“萝卜糕”,舍间所做的萝卜糕,虽然仅和入香肠、腊肉、虾米、香菜,可是选料精纯,软硬适度,就连真正广州大乡里,也觉得纯正羊城风味。

尝遍台北各大酒楼粤式饮茶的萝卜糕,确实不及舍间所制精美。

“干菠菜包子”,每年春季菠菜大市时候,用滚水把菠菜烫过晒干,等吃的时候,用肉汤发开剁碎入肉末,加入盐、姜、葱、酒做馅儿蒸包子吃,芳而不濡,腴而不腻,的确是点心中隽品。

“茶叶蛋”,虽然是一种极普通吃食,可是要煮得入味,也有其门道的,别然连壳煮熟,蛋壳要敲得裂而且匀,放入红茶、食盐、八角同煮,茶叶要用未泡过的新茶,煮时水要漫过鸡蛋,也不必加什么猪骨头、花椒等等调味,不过吃一次要煮一次,则蛋白蛋黄可以永远保持鲜嫩。

有了这四样甜咸点心,我想足可以留宾款客了,接下来再谈谈几样吃饺子下酒的年菜吧!

北平人过年一定少不了的一样菜叫“炒咸什”,南方人叫“十香菜”,菜名十香,当然要有十种不同的干鲜蔬菜了。

其实有些人家炒的十香菜,还不止十样呢!

先把胡萝卜切丝炒半熟,再炒黄豆芽,然后把豆腐干、干张、金针、木耳、冬笋、冬菇、酱姜、腌芥菜一律切成细丝下锅炒熟,放入胡萝卜丝、黄豆芽,加酱油、盐、糖、酒等调味料同炒起锅,南方炒法也有加榨菜、芹菜的,那就超过十样了。

炒十香菜的诀窍是各种干鲜蔬菜,丝要切得细,长短力求一致,不但美观而且容易炒得透,酱油要酱色淡的,油要用得适当,不可过多,如嫌水分不足,可以把泡冬菇汤加入,既能柔润,又可提鲜。

“酥鱼”是道地北方酒菜,吃饺子也很相宜。

鲫鱼要活的,以一斤四五条最标准,把鲫鱼内脏取出来收拾干净后,放在大海碗里,用黄酒,酱油,米醋、白糖拌匀,泡四十分钟,调味汁水以能漫过鱼身高度为宜,可免上下翻动,将鱼弄烂,有损美观。

等油烧滚,将鱼下锅煎透,将鱼起锅,放在另外锅里,一层大葱,一层鲫鱼,葱不厌多,每层再酌放姜丝去腥,然后把泡鱼的调味料全部倒入鲫鱼锅里,以能盖过全部鱼高度为佳。

盖上锅盖,放在文火上煨焖一小时半,淋下香油起锅上桌(不可用猪油),此时葱溶鱼酥,尽管放心大嚼,不必担心鱼刺卡喉。

酥鱼凉吃更好,做好放在冰箱里随时取用,可免临时割烹的麻烦。

“松花炒肉丁”,这是舍间常吃的一个菜,在别家似乎还没吃过。

皮蛋跟肉都切丁,先用调味料炒肉丁,然后把皮蛋放入同炒,趁热夹马蹄烧饼吃,别有一番风味,吃

<<温故（之三）>>

饭下酒，也很相宜。

“烧素鸡”，据说最早是徽州人新年必备的一道清爽适口的素菜，材料以豆腐皮做的素鸡跟腐竹为主，配以冬菇、冬笋、白果、红枣为辅，因为过年，加入少许头发菜，加调味料同烧，不但众香清妙，而且色泽宜人。

发菜与发财谐音，新春连日牛唇彘首，鱼肉满前，吃到讨好口彩的珍美淽淽的山蕮，似乎特别开胃爽口吧！

“山鸡炒酱瓜”，热河省有一句谚语：“捧打獐子，罩捞鱼，野鸡飞在饭锅里。”

”意思说热河有太多的野生动物，成群结队的山鸡，会自动飞到炉台上受烹。

在东北吃这一类山珍，似乎很普通，所以每年春节之前，总有东北朋友送我们山鸡，点缀年意，因为每年都有山鸡吃，山鸡炒酱瓜，也就变成舍下每年必备的一道菜了。

后为伪满成立，山海关交通受阻，有人发现北平西郊八宝山雉，隼鱻腴嫩不输关外所产，过年又有八宝山鸡的山吃，一直到卢沟桥事变，舍下春节总有这种野味供饷呢！

“虾米酱”是喜欢口味重的一道下酒菜。

虾米一定要选泛黄而发红的，虾皮要褪得干干净净，把虾米先用温水洗一下，瘦肉冬笋切丁，瘦肉丁用姜、葱、料酒爆香，再用上黄酱加入虾米同炒。

这道小菜最忌掺入豆腐干、花生米同炒，也不可以掺上甜面酱，如果再放辣椒，那就是南方的八宝辣酱，而非虾米酱啦。

北平习俗从正月初一到灯节，家家都是大鱼大肉，如果留客人便饭，十之八九是包饺子吃，有四样点心、五样小菜，大概也就够也。

如果有南方朋友，不习惯吃面食，再准备一只暖锅，虽然不是金齏玉脍，但是相对饮啖，也可以宾主尽欢！

<<温故（之三）>>

编辑推荐

本书看点：名家说：沈昌文（著名出版人） 我们现在学习外国，还是要回头看看，而不能一味地往前看。

现在来温故，会有特别的意义。

雷颐（学者） 如果对历史失去了记忆，对很多事情就会有不同的看法。

秦风（图片收藏家） 无论如何，历史有一种呈现自我的自然力量，它不会完全被遗忘。

谢泳（学者）：《温故》要把那些过去说错了的事情，或者说是主流话语过去比较强烈地想让人接受的那些东西，尽可能给予校正。

刘方炜（作家）：《温故》对于中国的大的历史也是一种很好的补充。

三联书店资深出版人沈昌文先生口述其学徒历史，唐德刚剖析“二次革命”与“宋教仁案”，1945年南京受降前后，沈容讲述其峥嵘的电影岁月……沈昌文：我很希望甚至有一个班子来专门考察这些事情。

我刚才在路上我还跟他（对着雷颐）谈起，比如说现在到处拆房子的问题。

这是一个“新”，从这个“新”里边可以发现很多“故”，因为这种事情外国都做过。

英国、德国有很好的故事。

雷颐：我觉得《温故》确实是非常有意义，因为我的专业吧，搞历史，实际上就是在这里进行“温故”，就是在这里搞一种历史的记忆。

从我的历史研究中，我觉得历史的意义实际上是很困难的一件事情。

很多事情使我们觉得，现在抢救历史记忆是很有必要的。

徐宗懋：目的是创造一种多元的对过去的认识，不敢说是唯一的真理或是事实，但起码这个多元的文化观点、环境毕竟被容忍的，因为这是整个中国人走向心智上成熟所需要的一种教育过程。

<<温故（之三）>>

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>