

<<老凤谈吃>>

图书基本信息

书名：<<老凤谈吃>>

13位ISBN编号：9787563363926

10位ISBN编号：7563363920

出版时间：2007-1

出版时间：广西师范大学出版社

作者：聂凤乔

页数：189

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>

<<老凤谈吃>>

内容概要

本书是作者在《人民日报》（海外版）“神州”副刊等报刊上所发表文章的结集。

内容涉及烹饪和饮食的方方面面，如“烹饪的文明”、“三味书屋与烹饪美”、“待产的烹饪美学”、“用舌头吃饭”、“鱼与烹饪解剖学”、“归来兮，豆浆”、“西瓜皮经济”等让人读之流涎。

本书特点 1. 作者长达三十余年的烹饪理论研究与实践，被海外学者称为“中国烹饪原料学第一人”，其“蔬食斋随笔”系列曾被日本《圆桌》杂志连载长达五年之久。

2. 本书是作者在《中国中医药报》专栏的结集。

文章通俗易懂，饶有嚼味。

<<老凤谈吃>>

作者简介

聂凤乔（1927 - 2000）江苏兴化人，笔名老凤、公孙无恙等。

出生于厨师家庭，少年时曾学厨多年。

从事烹饪研究四十余年，曾任扬州大学原商学院中国烹饪系系主任、中国烹饪协会理事，长期受聘为《中国烹饪信息》主编，兼任南京经济学院兼职教授、内蒙古财经学院客座教授、《中华

<<老凤谈吃>>

书籍目录

1 烹饪文化 饮食文化乎？

烹饪文化乎？

烹饪的发明 吃尽天下 箸、刀叉与文明 无为清静道家餐 “享小鲜”与道家饮食观 “返祖菜”三虑 食品雕刻之我见 馄饨工艺菜 “乡土烹饪”的思考 中国无快餐？

馄饨世界 “猪皮热”的谐趣 份儿饭在“园外楼” 东京夜市 喜看今宵 菜肴清韵 慈禧与小窝头 2 味在肴外 美食观说 用舌头吃饭 味在肴之外 滋——质感的美 待产的烹饪美学 三味书屋与烹饪美 情景、意境与饮食 黑色情致 “乌云托月”与饮食心理 “翡翠鱼球”联想 东坡肉与广告术 鱼与烹饪解剖学 逐臭之夫话“臭美” 川味的性格 马奶酒下羊尾油 白水煮肉的滋味 羊头肉之思恋 槐叶冷淘与槐花谷垒 “茴香大螺蛳口欧！

” 虾脑汤的启示 久违了的葵花大斩肉 “牛棚”里吃狗肉 驴厩里的口福：烹獾食虎 舔碗 3 食补佳肴 关于猪肉的非议 较肉尤补猪脚爪 从食“下水”到以脏补脏 何物醍醐 酸奶之恋 “胖大海杞子羹”的真谛 盘中只有水精盐 豆豉说 “滷滷”为了“舒脾阳” “竹筒宴”和保健 僧厨馈药苗 药用珍禽话雪鸡4 素的艺术 5 入馔荤腥 6 天下珍馐后记

<<老凤谈吃>>

章节摘录

有一年盛夏，我来到呼伦贝尔大草原。

斯时，水草丰茂，牛奶流淌，草原刚进入黄金季节。

瓦蓝瓦蓝的天，巨片舒卷的白云，柔绿的草原像延伸的绿波徐缓地起伏着。

它上面，徜徉着一片片羊群和密点似的三河牛的身影。

“天苍苍，野茫茫，风吹草低见牛羊。

”每每使自己感到那么渺小，小到仿佛要溶失在草原中。

那一天，适遇草原大火，烟雾是遮天盖地的，陪伴我们的辉河乡的蒙古族朋友憨然一笑，说这火会使今后的草长得更好。

到乡上，主人又让我们下到蒙古包，一顿丰盛的晚餐已经安排在包的中央：几个大木盘堆满了带骨白煮的羊肉，还有油炸品，两只大瓷盘中码得整整齐齐的白色的“肥肉片”。

坐下以后，一阵寒暄，面前的瓷碗中，已被斟上近似奶白色的马奶酒。

端起来喝一口，酸香而略具有酒味，稍有回甜，但又十分淡泊，真个“味似融甘露，香疑酿醴泉”。

马奶酒，在元代曾称作“麇沆”，被列为“迤北八珍”（又称蒙古八珍）之一。

喝起来还有清凉之感，因而刚坐定，我们都像梁山好汉一样一大碗下去了。

吃手把肉是一手执肉，一手执刀片自己割着吃。

当然先由主人按蒙古族待客礼仪，敬了大家。

然后是指着那一盘“肥肉片”样的肉片向我们劝进。

细看那“肉”切成片状，牙白色，微见透明，有光泽，约5厘米宽，15~18厘米长，两头钝圆形，片片相叠码在盘中，大家面面相觑，未敢下手。

主人似已知我们的疑问，解释说，此乃羊尾巴，整条煮熟后切出来的。

谜一解，手都伸向它了。

蒙古羊的大尾巴是为贮存养分用的，纯为胶性脂肪，细腻柔滑，入口稍嚼即溶，肥腴润泽，异香盈于齿颊，不觉下肚三片。

这本与驼峰同性质的食品，无须什么调味，已足令人销魂！更有蒙古族姑娘不住地唱着歌儿劝酒。

一碗碗马奶酒像琼浆下咽，以为是一种清凉饮料。

终于效果出现，走出蒙古包被清凉的草原之风兜头一吹，我们都似乎飘到那满天星斗之间去了……丢失了一位同伴，找了许久，才发现他纳头在泡子边的草丛中酣然入梦。

而我们自己，也都因马奶酒的威力，沉睡到次日日上三竿。

在明艳阳光中告别时，热情好客的蒙古族主人才告诉我们，马奶酒像他们的情意一样浓醇，愈久愈使人沉醉。

倒，全家忙得团团转。

这天夜里，我正在酣睡，突然被叫醒，主人端着一盘热腾腾的白水煮肉，约有三指膘，放在枕旁，并且割了一大片硬塞进我嘴里。

五个半月不知肉味，觉得那肥膘、瘦肉无不鲜香。

特别是那肥膘，好像第一次体味到它的腴滑肥润，其香使我陶醉，不觉三口五口便吞下去了。

主人又塞来第二片、第三片……至少吃了近一斤。

大快朵颐之后，与主人相对无声地一笑，我又酣然入梦。

不想后半夜，我被胃的闹腾弄醒，痛得在炕上翻来折去。

主人得知后，似乎胸有成竹，给我端来小半碗醋让我喝下，很快就平静无事。

这时，他才悄悄地告诉我，夜里吃的“东西”未加一点盐，完全是白水煮白肉，加上好久未见荤腥了，蓦地多吃些，便在胃里闹起来，主要是肥膘作怪。

我曾问过一位医生，他只解答未加调味的肥膘在胃里可能引起激烈的反应，但是机理他说不清。

以后我又问过一位搞化学的朋友，他也支吾不能解释。

后来，我在东北满族朋友家中吃过一次地道的白水煮猪肉，和前述的一样，煮时、吃时都不加任何调味品。

<<老凤谈吃>>

这是他们民族的习惯。

清代，北京的皇亲贵戚每逢什么庆典之类日子，总要举行这吃白水煮肉的大典。

“砂锅居”便是太监们将宫中吃白水煮肉之余(包括下水)弄出宫来而出名的老字号。

当然，他们是调味的了。

为什么这次我不加调味吃了胃也没事呢？

仔细琢磨，才记起肉虽不调味，却是切成薄片，用高丽纸包卷起来吃的。

这高丽纸乃以米麦粉制就，并经酱汁煮过，包白肉吃，风味颇佳，等于调了味了。

一次吃白水煮肉的狼狈，使我想到了应该有这么一门学科：烹饪生理学。

人的饮食是直接作用于人的机体，究竟机制如何？

似乎还没有引起广泛注意，昏昏然。

难道我们不该弄清楚点吗？

<<老凤谈吃>>

后记

中国烹饪不只是个烧饭做菜的技术问题，而是包含从烹调生产到饮食消费过程的一门学问，既是科学的，又是艺术的；既是物质的，又是精神的；是我们的祖先为了生存，在改造客观世界的过程中所创造的一项宽广深厚的文化。

然而，人们对之往往漫不经心，坐享祖先在漫长的历史长河中，通过实验、实践、筛选、优选所积淀的财富，却视而不见，讳莫如深。

近年来，海内外谈论饮食文化的越来越多了，还成立了研究会之类，当作一门学问研究了。

对此，我深以为慰。

犹忆五十五年前，我尾随作为刀包厨的父亲，就食于一个小县城中的官绅乡宦之家。

父亲主厨，我

<<老凤谈吃>>

编辑推荐

《大厨物语·美味·老凤谈吃》特点1. 作者长达三十余年的烹饪理论研究与实践，被海外学者称为“中国烹饪原料学第一人”，其“蔬食斋随笔”系列曾被日本《圆桌》杂志连载长达五年之久。

2. 《大厨物语·美味·老凤谈吃》是作者在《中国中医药报》专栏的结集。

文章通俗易懂，饶有嚼味。

中国烹饪享誉世界，是由于它有着数不清的美馐佳肴，而这些美馐佳肴又是由众多烹饪原料组合构成的，原料又有好多种，归纳起来只有四大类、主料、配料、调味料、佐助料、前三种都明白，第四种是既非主料，又非配料，更非调味料，却又非有不可的那一批原料，例如色素、酵母、芡粉、油脂等，简言之构成美馐佳肴的原料四要素是：主、配、调、佐，缺一不可。

——凤乔

<<老凤谈吃>>

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>