

<<江湖一碗面>>

图书基本信息

书名：<<江湖一碗面>>

13位ISBN编号：9787807408413

10位ISBN编号：7807408413

出版时间：2012-4-1

出版时间：上海文化出版社

作者：姜浩峰

页数：191

字数：116000

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>

<<江湖一碗面>>

前言

个人的饮食习惯，是从娘胎里带出来的。

所以这本关于吃面条的小书得以面世，首先得感谢我那会将面粉变成面条的妈妈。

一个民族的饮食习惯，是由其生长之地的气候、环境、物产以及人文社会变迁综合得来。

中国是面条的故乡，青海喇家遗址出土的4000年前的半碗面条，是为实证。

大多数面条的基本原料是麦子，也有一些变种，比如米粉、薯粉之类，使用稻米、番薯等作物为原料。

厦门大学教授易中天在《大话方言》一书（上海文化出版社2006年7月第一版）的第一篇，就提到了中国南北的饮食习惯。

并在后文中提及“麦”在古汉语中叫“来”，并以此推测“‘到’没准也有‘稻’的意思”。

可见麦子稻子来到中国人的日常生活之久远绵长。

中国北方人以面制品为主食，在过去的岁月里，平时以饼馒头甚至窝头充饥，只有家里来了客人或者遇到节庆，“高端食品”面条才会登场；南方人虽以稻米为主食，却也喜爱面条，视之为乐胃的点心。无论苏州人的头汤面情结，还是台湾人的担仔面精神，也都让人感到，面条这一寻常吃食，在中国绝非寻常物事，它蕴含了丰厚的人文历史信息。

20世纪50年代，张爱玲跟团旅游，在杭州楼外楼点了一碗螃蟹面，或许就是因为同桌不相识者的异样眼神，不久就离开了大陆；汪曾祺的祖父嘉勋老先生喜爱鳝鱼面，只因当年黄鳝价格低廉而少人食用。

这些文坛掌故，恰应和了我个人所见所闻身边普通人的一些吃面故事。

两相对照，感觉老去的只是岁月，而象征和谐与长寿的面条，依旧在滋养着一代又一代的中国人。

云贵湖南，处潮湿温热之地，每一碗面条都离不开酸酸辣辣开胃祛湿之方略；山陕华北，庄稼以各类麦子为主，无论拉面、抻面和手擀机制的各类切面，每一碗面条都透露出对面粉本身的精工细作；江南鱼米之乡，物华天宝人杰地灵，故而每一道面浇头都等同于一道精致小菜，完全可以用来佐酒。

兰州的牛肉面、北京的炸酱面、武汉的热干面，乃至昆山的爨灶面，都可以说是所属城市的代表作，并且小小一碗面，汇聚了当地人的精、气、神乃至生活习惯、城市特征。

特别是作为首都北京的炸酱面、芝麻酱拌面，与曾有首都之念大武汉的热干面，确有三分神似，实在引人遐思。

西北拉面馆、沙县小吃牛肉面、苏州藏书羊肉面，乃至香港茶餐厅的港式意面，则几乎成了各个城市铺在全国各地的名片，引得有人爱屋及乌去诞生地实际探访。

麦子，是人类最重要的粮食作物。

由麦子制成的面粉，是不少国家人民主食的组成部分。

在面条的故乡中国，吃面条象征长寿，吃面条象征和谐，吃面条象征有福。

华北等地端出面条给贵客，象征友谊长青；西北等地端出面条给毛脚女婿，象征确认婚姻关系希望小两口爱情长久；西南等地端出一碗面条乃至米粉，象征对久远的北方家国的怀念；台湾人端出一碗面条，象征与大陆永难割舍的牵挂。

唐朝时，长安女子杜秋娘面对情郎，只会作诗——“花开堪折直须折，莫待无花空折枝”，简单的情话让后人解出不少歧义，如果她当年煮一碗汤饼以寄柔情，怕就不会生出这许多误解。

而如今在上海，如果一位清汤挂面不施粉黛的年轻女子端出一碗上海著名的烂糊面，那全新的意蕴无非就是向帅哥你表白——爱我吧，Love me.....。

也有上海滩江湖大佬曾言，人生有三碗面最难吃——人面、情面、场面。

大多数时候，实实在在的吃食，比语言本身更生动有用。

据说明朝宗室朱舜水将面条制法带去了日本，可惜号称学习中国文化至深的日本人，至今还分不清手工拉面和手擀切面，一律称为“拉面”，所以其他种种技艺，特别是中国人和为贵的精神，所谓大和民族是否学到家，完全值得我怀疑。

据说马可波罗将面条制法带去了意大利，后来，意面从意大利跨越大西洋传播到美国，又跨越太平洋传回中土。

<<江湖一碗面>>

意面回到中国，让人感觉就像是一位有些异国情调的故人，亲切又特别…… 一本小书，怎可能让华夏面条面面俱到？

几篇小文，怎可能说尽做面、下面、吃面以及面条之外的种种掌故？

面条的道道，实在说不完。

我在此只能斗胆推断，人类的未来有多长，面条的未来就会有多长。

感谢著名的微博博主“您会看”所发关于吃面条的帖子，给了我不少启迪；感谢黄慧鸣女士不以我之浅陋，而将这些文字包上“文化”的书衣；感谢《新民晚报》好吃周刊的编辑唐宁老师和《新闻晚报》的郭影、沈一珠编辑，是您让部分文字与更多读者见面；同时感谢所有和我一起吃面条、聊大天的朋友们。

没有你们，我无法完成此书。

也希望更多方家批评指正。

<<江湖一碗面>>

内容概要

《江湖一碗面》简介：中国北方人以面制品为主食，在过去的岁月里，平时以饼馒头甚至窝头充饥，只有家里来了客人或者遇到节庆，“高端食品”面条才会登场；南方人虽以稻米为主食，却也喜爱面条，视之为乐胃的点心。

无论苏州人的头汤面情结，还是台湾人的担仔面精神，都让人感到，面条这一寻常吃食，在中国绝非寻常物事，它蕴含了丰厚的人文历史信息。

喜欢美食文化，也喜欢吃面条。

原来舌尖上的面条也有这么多故事，如果你也是老饕，也想探寻美食背后的文化故事，推荐你读姜浩峰所著的《江湖一碗面》。

<<江湖一碗面>>

作者简介

姜浩峰，近年文字见诸沪上一些时尚杂志，却是个偏好中国古典文化的“土”人。
著有《中国昆曲地图》（与刘建春合著）、《坐火车游青藏亲历指南》等书，目前在某报社做编辑。

<<江湖一碗面>>

书籍目录

头汤面
我不是美食家
焖肉划水不输海参鱼翅
南派羊肉面
爇鸭馆里爇灶面
爱我烂糊面
刀鱼鲜香妙在无形
八宝辣酱百种滋味
大排面生命指数
阳春面是有底蕴的
那一汪咸菜卤
一点葱一点油一碗面
平民雅食片儿川
阴阳之道虾爆鳝
面摊子的温度
伊面之词
世界在此碗中
意面配红茶
沧海笑过炒虾面
北京好饭炸酱面
芝麻酱拌面也不错
龙须面的讲究
凤鸣岐山和为贵
兰州没有拉面
居家抻面条
炮仗好吃不上火
尕面片给小姑尝
羊汤摊的副产品
餐车挂面三重奏
威武炒刀削
泼辣子捞面条
炒饼不能飞
一根刀砍面的风情
河南拉面是不是饭
安能辨我是米面
燃面不仅一把火
小面小有滋味
洞庭湖鱼的脸和面
大武汉小碗面
没有故乡的小刀面
山寨切面
从采石场到营养汤
哪个卖面郎独占花魁
归来吧，归来否

<<江湖一碗面>>

章节摘录

版权页：我不是美食家我不是美食家，虽然我看过陆文夫先生的小说《美食家》，总是以佩服外加艳羡的视角审视朱自治，但我不是一个美食家。

不过话又说回来，子曰，食、色，性也。

人食五谷，我又在苏州生活过那么几年，再不济也尝到了其中一些热闹。

说到小吃，其中至味要数观前街南头，陆稿荐酱肉至今闻名，只是当年的穷学生实在消受不起；太监弄有得月楼、松鹤楼，更是吃大餐的所在，非吾辈所能及。

我当年常去的，是观前街南头一家名曰“前进饼馒头”的小店。

小店店面也就几尺宽，一直保持着上世纪六七十年代的模样，到了夏天，四瓣的木头吊扇吱吱作响。六七十年代是苏州饮食行业最落寞的时代，仅有一丝丝亮色就数这些小小的打着“饼馒头”旗号的集体企业。

随着时代前进社会发展，到90年代，在热闹的苏州城，这些店面渐渐式微。

前进饼馒头却一直开在观前街，躲在繁华一角，直到21世纪初叶的某一年，终于也不知所踪。

观前街上夜市兴了又衰，百货公司关了又开，前进饼馒头的油菜炒面却吸引路人许多年。

油菜是北方人的说法，江南历来不如此称呼小青菜，前进饼馒头的油菜炒面却一直叫油菜炒面。

油菜炒面绝对的本帮“重油炒面”，有肉丝，不多，仅仅是每次吃到过瘾与不过瘾之间的的时候就吃完了。

所以我从来要点“油菜炒面”。

我喜欢那儿的炒田螺。

田螺养在店堂里，看得出容器内，水面上，有麻油浮动。

这儿的田螺要养几天才能下锅的，麻油是为了让这些个田螺们“排毒养颜”的。

田螺要旺火热炒，当田螺壳啞啞啞响着油的时候，老板，兼大厨，“哧”一声撒下不知道多少胡椒粉，香满了整条街。

炒田螺在清明前相当于燕鲍翅，过了清明谁点这道菜，那就“洋盘”了。

什么叫“洋盘”？

我认为，老外第一次到中国，拿着菜谱瞎点盘子是也。

清明后连春韭都老了，到前进饼馒头，就只能点些个汤包馄饨什么的，就着酸兮兮的东吴啤酒，这是农民工都不屑一顾的吃食。

品汤包要到石路左边山塘街，东中市西中市是不能去的，那都是些卖轴承的，有点像上海的北京东路，那儿的饮食店缺少烟火气。

得从东中市桃花坞折到皋桥菜场，可惜桃花坞的唐寅读书处已经不存。

从皋桥菜场钻出来就是山塘街的小巷。

总有那么几家小店能让人流连忘返。

小店有汤包，汤包里的汤汁肯定化进去许多糖，甜得发腻，是北方人不喜欢的那种风味。

其实是北方人到了姑苏不解风情了。

苏州的点心确实甜，汤包要蘸了姜丝醋，那才化解了甜味，就像是爱情，甜蜜的爱情没有醋味，就称不上甜味，顶多只能算是——腻味。

在苏州吃面条，第一块牌子要数朱鸿兴，老苏州每天一大清早是要赶过去吃头汤面的。

吃到头汤面，俱往矣，数风流人物，还看本人！

就是这感觉。

可惜吃不到头汤面的是从“2”开始往后数的绝大多数。

朱鸿兴的牌子太响，生意太好，我不是说他们服务不周到了，也不是说他们汤水不精致了，更不是说热闹的店堂就不好了，我只是说，如果吃客们不太喜欢这么热闹，想清静些，想找个冷僻的场所，悠悠吃一碗苏州味道的面条，那就得从北寺塔向西。

那是闹市中的桃花源。

随便找一家小店，要一碗双浇面。

<<江湖一碗面>>

双浇面是姑苏一绝，我的意见是焖肉埋底，爆鱼过桥。

焖肉一定要埋底，也就是面在锅里的时候，肉已经在碗里，化在汤里，酥而不烂。

过桥就是另加个小碟，据说是“过浇”的谐音，意为“面浇头另置一碟”。

爆鱼放在小碟里，才能保证外脆内嫩，韧性十足。

总之，姑苏美味，不仅仅在最有名气的大店，像姑苏的风情一样，容人细细品味的，也许就是小小店里一碗面。

焖肉划水不输海参鱼翅人常说苏州是人间天堂，其实只需看一看苏的正体字“蘇”，草字头下有鱼有禾，江南鱼米之乡也！

然而如今，列车出苏州火车站，从北车窗向外眺望，整个火车站北面，已全部是高楼广厦，那小桥流水，起码在苏州老城区以外，已然非常罕见了。

就像这简体字的苏，把鱼和米都给办了。

要知道十几年前，越过站北不知名的小河就是青年路，这里曾经有过一片站北面饭店，想来现在肯定也早已被办掉了，俗话称作动迁。

我怀念那有点儿小抠的老板娘，以及她掂锅功夫了得的儿子。

也许他们就动迁住在原址的广厦里，肯定早退休关张不做生意了。

我们曾经多次在这里聚餐，让当时年已六旬的老板娘帮忙热花雕酒，用她那烧开水的铝壶，一次灌几瓶进去。

我们也经常在这里随便解决一顿晚餐。

有人喜欢看小老板掂锅的样子，每次将蛋炒饭甩到半空，小胡子一撇，饭入锅，吱吱冒油冒着香气。

包括他的红烧大排客饭，那垫底的鸡毛菜是现炒的，当然也掂锅。

<<江湖一碗面>>

编辑推荐

《江湖一碗面》编辑推荐：中国是面条的故乡，面条这一寻常吃食，在中国绝非寻常之物，从大处说，它蕴含了丰厚的人文历史信息；从小处说，它又和每个人的成长环境、故土物产、饮食习惯等息息相关。

姜浩峰所著的《江湖一碗面》以随笔的形式，说尽做面、下面、吃面以及面条之外的种种掌故，既有自身关于吃面的特殊经历，亦不乏有关中华面条文化的点点滴滴。

小小一碗面条的江湖，天南地北，亦可谓包罗万象，无所不有。

<<江湖一碗面>>

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>