

<<春和苑食话>>

图书基本信息

书名：<<春和苑食话>>

13位ISBN编号：9787811253504

10位ISBN编号：781125350X

出版时间：2009-9

出版时间：中国海洋大学出版社

作者：纪世超,于玲玲

页数：184

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>

<<春和苑食话>>

前言

作为《中国烹饪》杂志的主编，我与作者纪世超的交往已十年有余。但是，说实话，交往只停留在文字层面上，一个投稿，一个编发；当然，其间也有个人书信来往，简简单单，客客气气。青岛是座美丽的海滨城市，我不是没去过，不是不爱，更不是真正的人生地不熟。可是，由于种种原因，总未得与作者见面的机会。作者今年五十有二，餐饮江湖上也是奔波了三十七年。我想，北京之行，他也不会没有。至今，他也是“过家门而不入”。由此看来，我俩真可谓“神交”矣！殊不知，我任杂志主编之前，这位从未见面的作者就用文字敲开了杂志社的大门。他发表于《中国烹饪》1997年第五期的文章《梁实秋眼里的青岛美食》，文字不俗。所以，我只是作为一本国家级专业杂志的主编，接握他与杂志社的友情，并给这位地域饮食文化的研究与传播者以鼓励。光阴似箭，文字交流的同时也增加了个人间的信任与友情。这几年，作者在杂志上发表作品的机会多了。

<<春和苑食话>>

内容概要

这位从未见面的作者就用文字敲开了杂志社的大门。他发表于《中国烹饪》1997年第五期的文章《梁实秋眼里的青岛美食》，文字不俗。所以，我只是作为一本国家级专业杂志的主编，接握他与杂志社的友情，并给这位地域饮食文化的研究与传播者以鼓励。光阴似箭，文字交流的同时也增加了个人间的信任与友情。

<<春和苑食话>>

作者简介

纪世超，男，青岛市饮食文化大师，美食家，食评家，青岛市饮食文化研究会副秘书长，研究员，中国饮食文化作家，国家特二级红案师。

自幼雅好读书，藏书，偏于美食随笔与地方史志。

在《中国烹饪》、《烹调知识》以及地方报刊发表饮食文化随笔数十篇。

于玲玲女，1986年毕业于中国书画函授大学，青岛市饮食文化研究员，中国现代饮食文化诗人，网络诗人，发表作品千余首。

幼年即临帖，好诗文，对饮食文化诗歌情有独钟。

<<春和苑食话>>

书籍目录

梁实秋笔下的青岛美食由《农圃便览》中的几款菜肴看丁宜曾的美食主义虾皮烘肉海蜇西施舌鲨翅制鲍鱼制海参糟乌蛋烧鸡魚蟹由拿手菜肴看王益三的烹饪美食学炸鸡椒珍珠海参梅雪争春麒麟送子绣球全鱼凤凰鱼翅龙凤丝托茄汁百花鸡排山东蒸丸满汉全席拼命吃河豚崂山仙胎鱼海参葱烧海参海参糗饭乌龙踏雪活海参鲍鱼大虾西施舌海螺蛤蜊虾虎水中有贼加吉鱼鲑鱼坛子肉豆腐脑为了忘却油条的纪念黄豆芽

<<春和苑食话>>

章节摘录

西施舌，贝类，软体动物门蛤蜊科动物。

它的肉体洁白如玉，尤其是长长的椭圆形的吸水管部，肉质细嫩，味道鲜美，又状若人舌。

明代屠本峻《闽中海错疏》：“似蛤蜊而长大，有舌白色，名‘西施舌’。

”一种海产品竟与春秋时期辅助越王勾践打败吴王夫差的浣溪沙美眉有着绵绵缠意，使之升至饮食文化的层面。

吕居仁有诗：“海上凡鱼不识名，百千生命一杯羹。

无端更好西施舌，重与儿童起妄情。

”周至元《崂山志》“西施舌”：“浣纱人云舌犹存，惹得东邻欲效颦。

滑腻俨同鸡颈肉，温柔恰称美人身。

华池春暖蚌胎结，沧海秋高异味新。

莫笑老饕（tao）食指动，相看我亦口流津。

”王世懋《闽部疏》：“海错出东四郡者，以西施舌为第一。

”周亮工《闽小记》中更是把西施舌列为“神品”。

关于西施舌的吃，氽、拌、爆、炒等皆可，但根据美食家的眼光，正如《渔书》一书所言：“西施舌……味清甘有致，作汤佳味。

”

<<春和苑食话>>

媒体关注与评论

纪世超、于玲玲二位合作推出主题鲜明的饮食文化诗文集，是倾力之作我想，读者捧读此书，也会受益匪浅。

那么，就让我们跟随作者的指引一同坐到雅俗共赏的文学餐桌之前吧 ——孙春明《中国烹饪》杂志主编，餐饮业资深观察家 《春和苑食话》在技法、养生知识扎实的基础上，文化底蕴甚浓接近专业，接近民众，是厨师与家庭主妇的教科书，食文化爱好者的文学餐桌 ——王锡芬 青岛市饮食文化研究会会长

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>