

<<京味儿>>

图书基本信息

书名：<<京味儿>>

13位ISBN编号：9787108032584

10位ISBN编号：7108032589

出版时间：2009-12

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：崔岱远

页数：153

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>

<<京味儿>>

前言

人的一种品性总是与一类吃食息息相关的，而“吃”往往又能体现一个民族的性格乃至文化。

所以，要想了解一个地方的人，最简捷的办法是瞧瞧他们吃点儿什么。

比方说吧：西方人比较直白、简洁，同样一个面团儿，人家直接用烈火干柴烤成面包，而咱们中国人比较含蓄、内敛，所以用貌似温柔的水蒸成馒头。

西方人要么吃的是大块的肉，要么就是一大盘子生菜，即便是吃馅儿饼都要把馅儿摆在明面儿上。

就连吃个包子都讲究“有肉不在褶儿上”。

韩国人更有意思，即便是简单的泡菜都能做出那么多花样来，可见自尊心比较强。

扯了那么远，其实就想说说咱北京的吃。

别看“吃”是件每天都离不了的挺“俗”的事儿，却很好地反映了北京人所特有的性情和北京城所特有的厚重文化。

因为在北京，“吃”已经不仅仅是充饥，而是一种精神需求，一种生活享受，乃至一种行为艺术。

北京的“吃”是一种活生生的载体，它所承载的是对生活的态度和对人生的感悟。

几百年来，北京一直是中国政治和文化的中心。

在这个不大的地方儿走马灯似的云集过各色达官显贵和文化名流。

而这两类人又从来都在引领着饮食文化的潮流。

老北京人，由于过了几百年“皇城子民”的特殊日子，养成了有别于其他地方人士的特殊品性。

在北京人身上，既可以感受到北方民族的粗犷，又能体会出宫廷文化的细腻，既蕴涵了宅门儿里的闲散，又渗透着官府式的规矩。

而这些，无不生动地体现在每天都离不开的“吃”上。

北京人注重体面，讲究礼貌，无论是有钱的没钱的，有地位的还是没地位的，都不能失了身份。

天子脚下嘛，皇城根儿长大的主儿，有钱的，那是真讲究，没钱的，也都穷讲究。

北京人闲适而安稳，散淡而追求品味，自尊而又有些自傲，用现在话儿说，叫做懂得享受生活。

所以即使是卖力气干粗活儿的，也得拿出“爷”的份儿，尽管没钱，也得摆出有闲的谱儿。

卖完了一天的力气之后，上茶摊儿上泡壶高末儿——享受。

反映在吃上，无论是宫廷御膳还是市井粗食，无论是穷人解馋的还是富人休闲的，都蕴涵着真正的手艺。

不仅如此，每道吃食里往往还包含了它的制作者和爱好者们许多的传奇故事，可以称得上是名副其实的“文化”。

<<京味儿>>

内容概要

要想了解一个地方的人，最简捷的办法是瞧瞧他们吃点儿什么。

北京人注重体面，讲究礼貌，无论贫富。

都不能失了身份。

反映在吃上，无论是宫廷御膳还是市井粗食，都蕴涵着真正的手艺。

本书所记录的，是那些惟有北京才有的，最地道的北京滋味。

本书所要传达的，并不仅是这些吃食的正宗做法和吃法，甚至也不只是那些已经和正在消逝的京城的字号，规矩，实诚和雅致，更有一种北京人所特有的生活态度、为人处事的方式。

它们构成了地道的京味儿文化。

这种生活的艺术，正在渐渐离我们远去……

<<京味儿>>

作者简介

崔岱远，生于上世纪60年代末，地道的北京人，打小儿在紫禁城边儿的南池子长大，做过工程师，现为某出版社编辑，编辑过百十来本书，在《光明日报》、《北京晚报》等媒体上发表过多篇怀念北京的文章。

2007年出版了《看罢西游不成精》一书，曾在中国国际广播电台连播。

<<京味儿>>

书籍目录

北京滋味（代序）春 天地一家春 豌豆黄儿·惊梦 北京菜头牌 无鱼不成席 煎鸡蛋容易吗零夏
谁也不是吃素的 夏天离不开的芝麻酱 吃的就是个顺溜儿 水牛儿，水牛儿 伏天的豆腐，冬天
的茶秋 家传烧茄子 飞上天的鸭子 北京的背后是大草原 荤里素 烧饼？
还是火烧？
自来红，自来白 不见荤腥的荤菜冬 红红火火数九天 大白菜，俗中雅 穷人解馋 幸福的珠串
腊七、腊八儿，冻死寒鸦儿 过了腊八儿就是年 新年头一口儿后记

<<京味儿>>

章节摘录

插图：一冬天没怎么吃上青菜的北京人，就是这么咬上一口鲜嫩异常的“火焰儿”和能焕发生气的春韭，在和和美美、顺顺当当儿中品味着悄然而至的春天滋味儿，与其说是为了解馋，倒不如说是一种精神需求和生活享受。

上面说的炒合菜，只是春饼里所包裹的最基本的内容，普通百姓人家都吃得起，就连达官贵人乃至皇亲国戚也都好这口儿。

《我的前半生》里就记载着末代皇帝溥仪一连吃六个春饼，领班太监知道了怕他撑着，叫两个太监一左一右提起他的双臂，像砸夯似的在砖上墩他消食儿的趣闻。

只不过不同阶层的人所吃的春饼的内容是有区别的，这也是人之常情。

稍微富裕一点儿的小康之家吃春饼，除了上面讲的这两道热菜，还得至少备上两盘儿冷荤：一个盘儿是切成条儿的松仁儿小肚儿，再有一盘儿就是切成丝的酱肘子或者酱肉。

这就是立春时一顿简约而丰盛的大餐了。

这两样吃春饼搭配的经典冷荤最好是买“天福号”的。

这家乾隆三年开业的老店做的肘子至今还是那么酥嫩，不腻口，不塞牙，五香小肚儿也依然香醇味厚，吃起来那叫够味儿。

更丰盛一些的春饼大餐是过去北京的大宅门儿里吃的，还要外叫一种盒子菜。

提起盒子菜，就得先说说这盒子。

它特指装冷荤用的朱红扁圆的漆盒儿，有大有小，小的直径半尺，大的直径有三尺的。

简易的盒子分成六格，正规一点的是周围九个格子，中间一格圆盘儿。

后记

写这本书的直接起因是和几位书业同人在杭州太极茶楼的一次闲谈。

当时由茶而扯到了吃，扯到了怎么做，怎么吃。

没想到我顺口说出的，自认为是平淡无奇的几道北京菜的做法和吃法，竟被朋友们笑谈为“吃经”，进而鼓动我写成书出版。

这些不登大雅之堂的“市井俗事”会有人读吗？

我怀疑。

于是试着写了两篇发在博客上，不想，写起来感觉非常顺手，而且没过两天点击率竟过了万。

我是那种现在为数不多的、地道的北京人。

因为，我是在紫禁城朱砂色的大墙边上长大的，我爷爷、我爸爸也都是在那儿长大的。

小时候，夏天的每个黄昏我几乎都在天安门前那两个石狮子的肚皮底下钻来钻去，直到最后一抹晚霞飘落在西长安街的尽头；冬天的每个清晨我都能看到夹杂着两三只点子的成群白鸽掠过东华门巍峨的城楼，徘徊在筒子河清冷的上空，那萦绕着紫禁城的阵阵鸽哨声，回荡在我的耳边。

<<京味儿>>

编辑推荐

《京味儿》由生活·读书·新知三联书店出版。

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>