

<<北京杂谈>>

图书基本信息

书名：<<北京杂谈>>

13位ISBN编号：9787112087945

10位ISBN编号：7112087945

出版时间：2008-3

出版时间：中国建筑工业出版社

作者：张本瀛

页数：191

译者：李有光

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>

<<北京杂谈>>

内容概要

《老北京的故事》丛书以经典建筑、名人踪迹以及旧日风俗为线素，在那些承载过去时代信息，如今或为世人瞩目，或者淡出人们视线的建筑痕迹之中寻觅人文与历史，委婉的文字中间展示的是专属于古都北京的风情。

<<北京杂谈>>

作者简介

张本瀛，北京作家协会会员，自由撰稿人。

自20世纪70年代末开始，利用业余时间从事文学创作，曾先后在全国多家报刊、杂志上发表作品。90年代开始京味文化的搜集、考察、归纳，十几年来在京城内外数十家媒体上陆续发表了近300余篇反映古今北京民俗礼仪、旧京生活、传说故事、市井文化、皇家园林、名人故居、宗教信仰、曲艺及演艺等方面的文章。

<<北京杂谈>>

书籍目录

序美食与茶 小白楼 茶汤李 爆肚冯 白水羊头 馅饼周 大顺斋 贴秋膘 茶馆茶铺与茶摊 茶艺馆古都与民俗 北京过年 逛厂甸 摔跤园 放风筝 养鸟遛鸟 旧货市场 票友 戏园子 正乙祠戏楼 什刹海 老北京堂会 消闲一处古玩与民间艺人 玉雕 龙顺成家具 奇石闲趣 门墩 烟壶赵 泥人张 胡琴铺子古迹与典故 纪晓岚故居 乾隆洗三盆 触奸柏 西山晴雪 天下第一泉 董四墓御果园 样式雷 故宫角楼 天坛古柏 余家馆大师与国粹 梅兰芳与丹青 侯宝林与相声艺术 琴书泰斗关学曾 老旦李多奎与龙须沟 武生泰斗王金璐 名丑张春华 琴师姜凤山 新凤霞与万胜轩

<<北京杂谈>>

章节摘录

小白楼： 几十年前，北京京东通惠河的两岸，垂柳弯弯，曲折纵横的水塘与河流相依。塘内是成片的灌木、茂密的芦苇、地毯似的厚厚水草。

水美当然鱼肥，鲤鱼、草鱼、鲇鱼、鲫鱼、黑鱼等都个大肉鲜。

那时北京至通州间的路还是砂石铺就，虽坑坑洼洼，却格外繁华。

这里最吸引人就是“小白楼”，一个清真饭铺。

所谓“小白楼”其实并不是纯白色，实际上是清一色的灰砖、灰瓦砌制成的一所坐北朝南的四合院，位于通惠河岸边的十字路口。

门楼儿附近有两棵百年老榆树，遮天蔽日罩住整所院落，院内宽敞明亮，收拾得干净利落；正房及东西厢房的老式家具摆放错落有致。

踏进这所院落，立刻有人热情打招呼，如沐春风。

店老板姓马，慈眉善目，常年戴一顶黑缎子面的瓜皮帽儿，媳妇年轻俊俏，持家有道。

最早是马掌柜的爷爷在这块宝地开门立户，信守和气生财，生意一直十分火爆。

来“小白楼”的并不都是平民百姓，很多名流显贵也是这里的常客。

“京东小白楼”烫金牌就是梁启超先生的墨宝。

冬去春来，寒消暑往，“小白楼”就成了京城推杯问盏、谈古论今的“名楼”。

这里每天门庭若市，周围风景如画，店家古道热肠固然重要，关键还是这儿的拿手名菜——“红烧鲇鱼”。

这道菜为何叫响京城？说来话长，不过它的成名，从根儿上起，是马掌柜祖上三代潜心琢磨的结果。

首先在选料方面，必须严格精选重量为一斤半大小，而且一定是从通惠河现打捞上来的鲜活鲇鱼，并要现场宰杀，去鳞、去五脏，然后在鱼身上切若干个小口儿，撒上少许盐先腌制半个冲头左右，提前进味儿。

<<北京杂谈>>

编辑推荐

美食与茶、古都与民俗、古玩与民间艺人、古迹与典故、大师与国粹五部分内容。

<<北京杂谈>>

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>