

<<坐在黄河岸边的小镇上品饮>>

图书基本信息

书名：<<坐在黄河岸边的小镇上品饮>>

13位ISBN编号：9787806656167

10位ISBN编号：7806656162

出版时间：2005-05

出版时间：岳麓书社

作者：古清生

页数：172

字数：100000

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>

<<坐在黄河岸边的小镇上品饮>>

内容概要

沿着黄河品饮,是一次泛黄河的味觉游历,从黄河入海口到黄河源,由食事构成的精美文章与黄河浑然融为一体,堪称是味觉上的黄河文明。

<<坐在黄河岸边的小镇上品饮>>

作者简介

古清生，客家人。

北京职业作家，美食家。

主要作品有《左烧烤右煨汤》、《男人的蜕变》、《漂泊者的晚宴》、《漂泊北京》、《风中的身影——古清生自选集》、《追杀索罗斯》、《漂泊北京》、《高危地带》、《把我寄出去》等散文专集和长篇小说，与人合著有《中国可以说不》等

<<坐在黄河岸边的小镇上品饮>>

书籍目录

1 黄河故道鱼汤 2 魏氏熏鸡 3 阳谷炊饼 4 开封灌汤包子 5 合记烩面 6 黄河鲤鱼 7 黄河口文蛤蜊 8 利津水煎包 9 广饶肴驴肉 10 寿光咸鱼汤 11 博山烩菜 12 黄河的烧烤路线 13 小麦文化圈的讨论话题 14 杨凌蘸水面 15 王海的枣 16 萝卜苗 17 黄蓍菜 18 渤海鲈鱼 19 鲁菜要革命 20 周村薄饼 21 想念沙葱 22 槐花 23 琅琊台之美 24 豪情烂炖 25 些许暧昧些许皇恩在鸭汤中荡漾 26 古老的时尚想像 27 正宗临潼 28 遥远的地衣 29 源于关中：坚定的面条主义 30 去兰州 31 杂割清和元头脑 32 禅意的俘获 33 烩面 34 宁武大烩菜 35 芦芽山野蘑菇 36 宁面长意面长 37 穿越酸味的空间 38 吃糍粑 39 伐掉白杨树 40 伐玛曲：那辽远的香巴拉 41 不幸的中国鱼 42 灵宝羊肉汤 43 油炸糜子糕 附：古清生：答《精品导报》记者赵君华问 附：古清生教我们怎么吃 附：说“吃”——读古清生美食美文

<<坐在黄河岸边的小镇上品饮>>

章节摘录

利津水煎包利津是黄河三角洲的一个县，有800年历史。我到东营市的时候，散文作家赵建英专门推荐我去吃利津水煎包。赵建英出生于利津县，曾就读西安与北京，是吃过八方宴席的人了，如是推荐，便感觉到不吃利津水煎包，是为在生命中错过了一次深刻品尝的美意。就去吃。

去利津吃水煎包的路上，沿途是黄河三角洲平原广大的麦子，它们齐整地列队平原之上，初夏时节，在阳光照临下呈浅黄的色泽。我惊叹麦子笔立地平整一致，像北京街头功夫甚高的发师拿推子剃出的板寸，设若地球也是一个脑壳的话。

考察黄河，不考察美食自然是会犯错误的。到得利津，就要准备开吃，几位也是县城的作家，写散文和小小说居多。于是移师到吃的地点，上菜之际就一起上了水煎包。水煎包是用的是一个初夏的满月大的盘子盛装的，水煎包皆是圆柱形的，齐齐地立着，像一顶顶小型的厨师帽，皮表呈麦黄色。包子散发出一股子质朴的面味，浑厚的猪肉和辛辣的葱味。我以为有关面食，其美好与否，首先要有面味。面味是麦子的本质的信息，它内面有阳光的芬芳。猪肉和葱，则有两种不同形式的芳香属性。我估计利津水煎包有1.5市两重一个，用筷子拦腰将其夹起，咬下水煎包的上端，口中感觉面是为发面，泡松柔软，亦具弹性，当然这才是揭开了序幕，或曰揭开了解读利津水煎包的盖子。接下来是用视觉与嗅觉深刻考察水煎包的内部，是为肉馅、葱、韭菜、胡椒粉、姜末，也略约有些粉条。继续往下吃，中部是馅与面的混合体，味道深入了一层。再继续往下吃，馅中就有了一些汤汁，浓厚得多的味道开始绕舌回环，悠然绵长。吃到底部便抵达吃利津水煎包的高潮。水煎包的底部一半是绵软，一半是焦脆，透了油的焦底焦香，它在满足食者的品味之后，再度提供焦脆柔甜及素常喜欢的爽心的咀嚼齿感。到这个时候，品味一个利津水煎包的历程已经完成大部，余下的是持续一定的时间细细回味了。利津水煎包的做法不太繁琐，先发其面，再剁其馅，捏成圆柱状的包子，置平锅一口，燃猛火一炉，水煎包口朝下搁置，灌入面糊水淹至水煎包顶端，盖上锅盖，此乃为水煎是也。翻个。至水渐干，锅底始有炸响，便改文火细烤，汤汁收尽之后，揭起锅盖，以细嘴油壶绕水煎包根底注入豆油、麻油，以油煎至起焦壳止。全程制作约十五分钟，起锅，搁置于圆盘之内。据考，利津水煎包的制作始于清光绪年间，是百年老包。如是在家自制，其馅可相应按主宾喜爱而定，我以为用乳猪肉配韭黄做馅为佳，倘若是条件允许，也是可以采用麋肉的。现在黄河三角洲的食民，皆喜利津水煎包，即便我在河口，东道主曰之：上盘利津水煎包来。这一客包子，我是想拿去推广的，惜之我对面食的制作工艺怀有技术恐惧症，至今也没有学会包饺子。

我只会做两种面食，一俗称蛤蟆跳锅，就是将面搅糊，以勺舀之，投锅中沸水，佐白菜芯，搁猪油和盐。另一是面饼，以鸡蛋搅稀面糊，烧热油锅，将面糊倒入锅中，执锅一摇，面糊匀称一圈，起层掀起翻面，两面呈田黄玉色，起锅，揣于兜中，执猎枪去大山。吃利津水煎包时，我已经放下屠枪，立地成美食家了。

<<坐在黄河岸边的小镇上品饮>>

<<坐在黄河岸边的小镇上品饮>>

媒体关注与评论

听老地质员古清生先生谈论饮食，你会发现饮食之道不在文人雅舍，不在宾馆餐厅，而像油茶花那样，在民间自然地蓬勃，自然地开放，自然地美丽。

那挑惹你食欲的方式，同样妙合自然。

——周泽雄 古清生身兼业余厨子和专业食客二职，更终年客串旅行家，走南闯北，吃喝写作两不耽误。

果然笔下风光，色香味俱全。

——童志刚 在文字中领略美食，纸上的味道另有魅力。

味蕾上的故乡，展示的是古清生切身的美食体验，浓浓的情怀里我们闻到了“菜根香”。

——朴素 古清生很适合谈吃。

这老兄一吃得馋，二吃得野，三有吃手舞足蹈，四吃而忘色，五先吃后喝。

有此五样，资格就齐了，且听他自我吹嘘。

——陈村2005寒食后 古清生身兼业余厨子和专业食客二职，更终年客串旅行家，走南闯北，吃喝写作两不耽误。

果然笔下风光，色香味俱全。

——童志刚 古清生这般地写，让俺渐生改行之心，恨不能当专职家庭妇女去，日日研究烹饪艺术。

——静娅 吸一口沅江悠悠。

好看。

古清生抒起情来，着实好看。

——搬起脚砸石头 古清生先生的美食文章，看的多了会入魔的，整天介俺就想着吃来着。

——希阳

<<坐在黄河岸边的小镇上品饮>>

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>