

<<文化食旅>>

图书基本信息

书名：<<文化食旅>>

13位ISBN编号：9787807064404

10位ISBN编号：7807064404

出版时间：2007-6

出版时间：上海远东出版社

作者：洪丕谟

页数：219

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>

前言

丕谟其实不是真正的美食家，虽然他写了不少有关饮食方面的文章。

丕谟最初写这些文章，实在是为了应付各方约稿，如《食品与生活》、《现代家庭》、《文化与生活》、《医古文杂志》、《知识与生活》、《家家乐》、《解放日报》、《新民晚报》、《上海金融报》、《上海经济报》、《食品卫生报》、《调味品》、《食尚》等十几家报纸杂志的文债，逼得急了，出去吃饭，正好有了素材，于是饭桌上人家一门心思吃饭，他却一心两用，一面吃、一面记，有时还拉着我一起记。

没有纸张，索性就在套筷子的小纸封上因陋就简地记上一些菜名，时间一长，饭桌上的老朋友如宋建华、山本等知道了他这一习惯，吃饭伊始，便赶快让服务员拿来纸笔，供他记录。

从1995年起，丕谟应《食品与生活》编辑吴春先生的邀约，为杂志开辟了《百尺楼饮食随笔》专栏，专栏每期发表一组文章五六篇。

文章中，丕谟既谈吃的趣味，又谈吃的掌故，吃的学问，还有饮食中折射出来的世事兴衰，浓浓人情，再加上文风轻松，化深奥为浅显，变寻常为神奇，“融饮食文化于闲聊之中，寄人生情味于可读之里”，所以文章很受读者的欢迎。

日子一久，自然集腋成裘、聚沙成塔，渐渐地便有了几本饮食随笔方面的专著，如《吃福》、《天下美食》、《吃玩大上海》等，丕谟由此被人们套上了一顶“美食家”的桂冠，并和真正的美食家林苛步、江礼暘两位先生一起被称之为沪上最具权威的“美食三剑客”。

有趣的是，他后来竟还被推选为上海食文化研究会的副会长。

丕谟以为，民以食为先，一个人生活在社会上，要维持生命，要努力工作，要享受生活，每天都要和吃打交道。

生活差的人为维持生活吃口苦饭，生活好的人又翻出花样动脑筋吃这吃那，都是为口而忙。

况且他本人既经历过三年自然灾害、十年浩劫，又恭逢改革开放，人民生活提高的人间盛世；既感受到吃的清苦，也感受到吃的享受，加之年华的老去，阅历的加深，情趣的转幽，对于吃的一道，自然又在经历中生发出不少的兴味，几多的感慨。

比如在文章中，丕谟认为，吃鱼吃肉是福，吃菜吃素更加是福，“咬得菜根，百事可做”。

由此不仅可以看出他个人的饮食脉络：尽量少吃和不吃猪、牛、羊肉，多吃水产、蔬菜、水果，多喝清茶，而且也体现了他励志奋发，专注事业的奋斗精神；还有他说古代何曾生活穷奢极欲，吃顿饭就要上万钱的巨数，引得苏东坡作《东园》诗说：“秋来霜露满东园，菜菔生儿芥有孙。

我与何曾同一饱，不知何苦食鸡豚？”由此丕谟想到了中国人的吃，尤其想到久禁不止，一掷千金万金而无所痛惜，吮吸民脂民膏的公费吃喝之风，然后他极为愤怒地说，那真是该让人诅咒，被推上道德法庭的。

从中则又反映出丕谟作为一个有良知的文化人忧国忧民的正直情怀。

一滴水可以观照大海，一芥子容纳了整个须弥山，同样丕谟的小小饮食文章也折射了当今的社会风貌。

今年暑假，承上海远东出版社的青睐，要将丕谟的饮食随笔结集出版，并提出了一些建议。

于是本人便欣然地将丕谟所有的饮食文章梳理一遍，又经一番调整、补充，终于有了眼下这套“洪丕谟饮食随笔”。

其中《上海美食寻踪》主要着眼于上海本地美食，全书分为“上海滩各地特色菜馆”、“特色专吃”、“异国风味”、“素斋面点”、“美食街景”等五个部分；《文化食旅》主要着眼于上海之外的各地美食和世界美食，全书又分“各地美食”、“环球美吃”、“节令食俗”、“吃喝学问”等四个部分；《果蔬茶点录》由书名便可以知道该书主要着眼于蔬菜水果茶饮点心，全书则又分“瓜果情思”、“园蔬风韵”、“素食养生”、“茶饮点心”、“饮食杂谈”等五个部分。

这套随笔收录了丕谟历年来所写的有关饮食的文章，因此无论用于闲情赏读还是专题研究，都能使读者一册在手而了无遗憾。

需要说明的是，从上个世纪90年代中期至今的十年中，上海的发展速度之快简直令人目不暇接，饮食行业同样如此。

<<文化食旅>>

在激烈的市场竞争中，每天都有新店开张，每天都有旧店关门，加上市政建设、市容改建，丕谟笔下的一些酒家、饭店也有不复当年原址原貌的，比如坐落在曹家渡的原沪西状元楼，它的楼面早在前两年已被王家沙点心店盘下。

考虑到丕谟的饮食文章着眼于吃出文化、吃出品位、吃出情趣，所以对于相关的文章，便依然保留原貌，不作调整，还望读者鉴谅。

“不必大吃大喝，小小一盘蔬菜、一杯清茶，人生吃福，就在其中了，关键是看你能不能够吃出文化、吃出品位、吃出情趣。

”丕谟如是说。

希望您喜欢这套“洪丕谟饮食随笔”。

姜玉珍于新百尺楼东窗 2006年8月10日

<<文化食旅>>

内容概要

洪丕谟以为，民以食为先，一个人生活在社会上，要维持生命，要努力工作，要享受生活，每天都要和吃打交道。

生活差的人为维持生活吃口苦饭，生活好的人又翻出花样动脑筋吃这吃那，都是为口而忙。

况且他本人既经历过三年自然灾害、十年浩劫，又恭逢改革开放，人民生活提高的人间盛世；既感受到吃的清苦，也感受到吃的享受，加之年华的老去，阅历的加深，情趣的转幽，对于吃的一道，自然又在经历中生发出不少的兴味，几多的感慨。

比如在文章中，丕谟认为，吃鱼吃肉是福，吃菜吃素更加是福，“咬得菜根，百事可做”。

由此不仅可以看出他个人的饮食脉络：尽量少吃和不吃猪、牛、羊肉，多吃水产、蔬菜、水果，多喝清茶，而且也体现了他励志奋发，专注事业的奋斗精神；还有他说古代何曾生活穷奢极欲，吃顿饭就要上万钱的巨数，引得苏东坡作《东园》诗说：“秋来霜露满东园，菜菔生儿芥有孙。

编者与何曾同一饱，不知何苦食鸡豚？”由此丕谟想到了中国人的吃，尤其想到久禁不止，一掷千金万金而无所痛惜，吮吸民脂民膏的公费吃喝之风，然后他极为愤怒地说，那真是该让人诅咒，被推上道德法庭的。

从中则又反映出丕谟作为一个有良知的文化人忧国忧民的正直情怀。

一滴水可以观照大海，一芥子容纳了整个须弥山，同样丕谟的小小饮食文章也折射了当今的社会风貌。

本书是“洪丕谟饮食随笔”之一，主要着眼于上海之外的各地美食和世界美食，全书又分“各地美食”、“环球美食”、“节令食俗”、“吃喝学问”等四个方面。

<<文化食旅>>

作者简介

洪丕谟(1940—2005) 生于上海，浙江慈溪人。

当代著名书画家和文化名人。

生前为华东政法学院教授、中国书法家协会第一届学术委员、上海市书法家协会副主席、上海市大学书法教育协会会长、上海书画院画师，以及上海市食文化研究会副会长。

曾出版《点击中国书法》、《点击中

<<文化食旅>>

书籍目录

各地美食 北京小吃 大连海鲜特别棒 第一次吃炸爬蝉 夏初季节吃鲥鱼 繁昌吃红烧鲷鱼 人间美味桃花痴 芜湖清蒸臭豆腐 情系符离集烧鸡 荆沙雅集吃鱼糕 常熟兴福寺素斋 得意楼吃清蒸菜 鸿运楼就餐小记 手抓牛肉西北风 口福西山野甲鱼 太湖三白名不虚 周庄名吃万三蹄 清炒文蛤在南通 早餐丰俭亦自助 湖州驰誉千张包 天台山吃野猪肉 剁椒雅片鱼头美 胡庆余堂尝药膳 宁波极品黄泥螺 美享温州水特产 广东特产禾花雀 外沙桥海鲜大排档 山珍鹧鸪味鲜美 油炸蜂蛹饱口福 月牙楼吃尼姑面 香港功德林吃素斋 香港吃价 秋风菊绽话吃蟹 人间妙味数青蟹 大吃牡蛎味难忘 风韵异雉蒸扇贝 香菜蛇皮口感佳 椒盐蝎子香松脆 尝了一只黑龙虱 朋友送来鸵鸟蛋 天下第一老鸭汤 各式靓汤滋味美 环球美吃 烤肉肋排德国尝 德国煎肠称极品 鲈鱼蒸炸两相宜 德国煎鱼夹面包 烤鹅细制寓深情 德国喝咖啡记 德国吃价 法国鹅肝酱名远扬 吃在美国 美国正宗牛排餐 早茶精彩旧金山 旧金山尝大海蟹 洛杉矶品大龙虾 洛杉矶西式中菜 西班牙餐好滋味 丹麦城吃小牛肝 威廉斯尝炸鳕鱼 美国熊猫快餐 澳大利亚袋鼠排 在澳洲吃鳄鱼肉 新利班吃皇帝蟹 生菜鲍鱼别样鲜 韩国新尝三大吃 泰国吃燕窝小记 泰国品尝鲜椰汁 入眼青黄芒果汁 瀑布餐厅情味美 西式早餐味不同 中菜变调成西式 节令食俗 桃符更新话食俗 上元灯节尝元宵 端午习俗吃粽子 夏令糟货受青睐 八月中秋吃月饼 重阳节吃重阳糕 除夕团圆年夜饭吃喝学问 菜场杀生应文明 家庭厨房闹革命 “病从口入”新观察 食宜泛尝忌偏嗜 药补何如食补好 自己订份总食谱

<<文化食旅>>

章节摘录

春节期间到北京旅游，看故宫、玩定陵、登长城、逛颐和园，游览是主要的，然而纵使平时对于饮食并不十分在意，可是每到一个地方，那不同的饮食风味、地方特色，也不能不渗透到你的生活中来。

2月12日上午乘飞机到达北京，下榻在靠近东郊的四星级华润宾馆，旅行社安排我们当天自由活动，我便在宾馆卖品部买来地图，然后照着地图，乘宾馆班车再换4路公交车，摸到了王府井。在这条全国闻名的大街上逛了一圈，看看时间已经2点多，这时饥肠辘辘，原来是腹中空空，还没进餐呢，于是在王府井一家24小时的快餐店里找个位子，在面条、饭食、小吃中挑有特色的吃，结果各人要了一碗北京手擀炸酱面。

平时吃面，多是机制面、刀削面、兰州拉面，手擀面较少有机会吃到，再说北京炸酱面有着浓郁的北京地方特色。

不久大姐端上炸酱面，玉珍一看傻了：面条粗粗的，上面浇了一勺酱黄色的炸酱，边上还搁了一堆紫萝卜丝、黄瓜丝和绿豆芽。

面干巴巴的没汤，甭说该是拌着来吃了。

玉珍一看端上来的炸酱面出乎想象，所以傻眼，我却以为，好就好在出乎想象，那就有了新感受了。据说浇在面上的炸酱采用北京干黄酱加肉末，再配上葱花、姜末，放进素油里炸成金黄色，那滋味准是够香。

书上介绍，北京炸酱面色香味都好，尝一口，真急得煞没吃着的人。

不知什么原因，可能是我们进的这家快餐店，做炸酱面的水平未达一流，虽然吃在嘴里擀面韧韧的，炸酱香香的，丝料脆脆的，确实有滋味一新的感觉，可是很难说已具有书中所描述的那种美味。

第二天开始，我们的饮食由旅行社安排，在2月17日年初二回沪那天，因为是自由活动，又获得了一次品尝北京小吃的机会。

上午11点多种从广济寺出来，为了节省时间，我们便打了一辆的上鼓楼小吃城。

路上司机说，北京有名的小吃地方，还有东单小吃城。

东单小吃城和鼓楼小吃城不一样，东单小吃城是在大楼里面，一个柜台挨着一个柜台，全是各种当地小吃，以及来自全国各地的小吃如天津的煎饼果子、温州的鱼圆汤、四川的酸辣粉、云南的过桥米线，乃至新疆的羊肉串等等。

而鼓楼小吃城则是一个门面挨着一个门面，只要你踏进一家，基本上可以吃到各种特色小吃。

因考虑到下午还要去看望好友尹龙元，而尹兄又住在离鼓楼不远的北三环中路，再加上还想顺便看看鼓楼和钟楼等古迹，于是便依旧驱车上鼓楼小吃城。

鼓楼小吃城在鼓楼后面，钟楼前面。

小吃城里的老大家、王家园、北京风味、老北京百味店、老三届食屋等四五十家食屋鳞次栉比。

年初二中午生意清冷，家家食屋门前小伙子、大姐热情招呼，我们在小吃城转了一圈，也讲不出个什么所以然，便进了一家名叫小排档的店堂。

坐下以后大姐开单，大姐说：“我们这里有100多个品种，你们要吃什么？”见各个排档前都有爆鲜肚的介绍，便先来一盆爆鲜肚，接下来又陆续点了灌肠、炸蚂蚱、沙锅羊杂、烙糊饼、豆汁，再加一碗大麦粥。

玉珍胃口小，近年来我亦胃口大减，因此点这么多东西已经是很奢靡了。

上菜后，又是大出意外。

爆鲜肚并非想象中的先放油锅里炸爆再加葱蒜，而是水煮牛肚，大大的一盆，再加上一小碗酱，让你蘸来吃。

牛肚在嘴里咬也咬不动，还带着淡淡的腥味。

问大姐我们要的是爆鲜肚，而不是水煮牛肚，你们搞错没有？大姐说这就是爆鲜肚，没搞错。

接下来是上灌肠，怎么是一盆山芋片一样的东西？这回一定是搞错了？但大姐回答：这就是灌肠。

这真把我们给搞蒙了，到了这里，各种地方名称让我们一时变成了阿木林摸不着边。

还有豆汁，喝在嘴里，稀稀的，酸酸的，味道怪怪的，请教大姐这好像不是黄豆做的，大姐说：“吃

<<文化食旅>>

不惯吗?这是青豆汁经过发酵后才做成的。

有好多人吃不惯。

” “ 那你可吃得惯?” “ 我们吃得惯。

” 回想刚才打的，问司机北京小吃你喜欢什么?司机的回答中也有豆汁这玩意儿，可见不同的地域，人们的味觉审美，原也和文化一样，有着较大的差异，从而编织成世界的丰富多彩。

还有烙糊饼，大大的一只，其实就是韭菜蛋饼。

北京人做什么都大，平时饭馆上菜的量多，不比上海小小的一盆，现在上来的糊饼又是大大的一只，我便犯了愁。

因为人的食量有限，让一只大糊饼顿时填饱肚皮，又何如多来几样精美小点，让人慢慢地多几回品尝多几回惊喜呢?一顿吃下来，80元左右便得。

算不上贵，也说不上便宜。

除了炸蚂蚱、大麦粥，精彩绝伦，其他对于一个南方人来说，只能是一般，这大概也是关西大汉执铁绰板唱“大江东去”，与十七八娇娥按红牙拍歌“杨柳岸晓风残月”的不同。

据说北京小吃集中且又有名的地方，还有东华门夜市和隆福寺夜市。

那里有北京的紫米粥、天津的炒墩子、陕西的酿皮，以及四川的担担面和酸辣粉等，并且现做现吃，价钱更是便宜，每种只是3~5元。

由于时间匆匆，人地生疏，宾馆住得太偏，也就听听算了。

P003-005

<<文化食旅>>

编辑推荐

烤鹅通身明黄隐隐，黄里透出红来，有的地方还带着几分微焦。开箱后满厨房都是烤鹅香味，馋得女儿家里养的那只狗女士“露茜”，围着主人转过来转过去，一面还竖起那根毛茸茸的大尾巴左摇右摆，晃个不停。

洪丕谟的饮食文章“既谈吃的趣味，又谈吃的掌故，又谈吃的学问，还有饮食中折射出来的世事兴衰，浓浓人情”，加上文风轻松，“融饮食文化于闲聊之中，寄人生情味于可读之里”。

《文化食旅》着眼于上海之外的各地美食和世界美食，全书又分各地美食、环球美吃、节令食俗、吃喝学问等四个块面。

不必大吃大喝，小小一盘蔬菜，一杯清茶，人生吃福，就在其中了，关键是看你能不能够吃出文化，吃出品位，吃出情趣。

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>