

<<知堂谈吃>>

图书基本信息

书名：<<知堂谈吃>>

13位ISBN编号：9787807130536

10位ISBN编号：7807130539

出版时间：2005-02

出版时间：山东画报出版社

作者：周作人

页数：205

字数：110000

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>

<<知堂谈吃>>

内容概要

知堂在本书中说：“我们于日用必需的东西以外，必须还有一点无用的游戏与享乐，生活才觉得有意思。

我们看夕阳，看秋河，看花，听雨，闻香，喝不求解渴的酒，吃不求饱的点心，都是生活上必要的---虽然是无用的装点，而且是愈精炼愈好。

”（见《北京的茶食》）还说：“喝茶当于瓦屋纸窗之下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。

喝茶之后，再去继续修各人的胜业，无论为名为利，都无不可，但偶然的片刻优游乃正亦断不可少。

”（见《喝茶》）本书选编者钟叔河先生也说：“谈吃也好，听谈吃也好，重要的并不在吃，而在于谈吃亦即对待现实之生活时的那种气质和风度。

” 有如此之论，个中滋味还是请您亲自领略吧。

<<知堂谈吃>>

作者简介

周作人（1885～1967）[编辑本段]简介 光绪十年（甲申）腊月初一（1885年1月16日）生于浙江绍兴。

鲁迅二弟。

现代散文家、诗人、文学翻译家，中国新文化运动的代表人物之一。

原名櫛寿，又名奎缓，字星杓，自号启孟、启明（又作岂明）、知堂等。

笔名仲密、药堂、周遐寿等。

常以“雨”与“风”一起构成散文的“基本意象”。

1903年进江南水师学堂学习海军管理，改名为周作人，毕业后考取官费留学日本。

1906年7月到日本攻读海军技术，后改学外国语。

此间与羽太信子(1888-1962)结婚。

1911年回国后在绍兴任中学英文教员。

辛亥革命后，任浙江省军政府教育司视学、绍兴县教育局会长、省立五中教员。

1917年任北京大学文科教授。

“五四”时期任新潮社主任编辑，参加《新青年》的编辑工作，1921年参与发起成立文学研究会，发表了《人的文学》、《平民文学》、《思想革命》等重要理论文章，并从事散文、新诗创作和译介外国文学作品。

他的理论主张和创作实践在社会上产生了很大影响，成为新文化运动的重要代表人物之一。

“五四”以后，周作人作为《语丝》周刊的主编和主要撰稿人之一，写了大量散文，风格平和冲淡，清隽幽雅。

在他的影响下，20年代形成了包括俞平伯、废名等作家在内的散文创作流派，一个被阿英称作为“很有权威的流派”（《现代十六家小品·俞平伯小品序》）。

1927年4月李大钊被杀害，曾保护李大钊之子李葆华避居自家一个月之久。

1931年“九·一八”事变后，出任北京大学文学院院长。

抗日战争爆发后，居留沦陷后的北平，出任伪南京国民政府委员、伪华北政务委员会常务委员兼教育总署督办等职。

49年以后曾在人民文学出版社从事日本、希腊文学作品的翻译和写作有关回忆鲁迅的著述。

主要著作：有散文集《自己的园地》《雨天的书》《泽泻集》《谈龙集》《谈虎集》《永日集》《看云集》《夜读抄》《苦茶随笔》、《风雨谈》《瓜豆集》《秉烛谈》《苦口甘口》《过去的工作》《知堂文集》，诗集《过去的生命》，小说集《孤儿记》，论文集《艺术与生活》《中国新文学的源流》，论著《欧洲文学史》，文学史料集《鲁迅的故乡》《鲁迅小说里的人物》《鲁迅的青年时代》，回忆录《知堂回想录》，译有《日本狂言选》《伊索寓言》《欧里庇得斯悲剧集》等。

1966年“文化大革命”中遭受冲击，曾被红卫兵无耻粗暴对待，于1967年5月6日去世。

<<知堂谈吃>>

书籍目录

编者序言集内文 北京的茶食 故乡的野菜 喝茶 谈酒 再论吃菜 谈油炸鬼 关于《酒戒》 谈爱窝窝 记盐豆 烧鹅 卖糖 谈劝酒 炒栗子 松花粉 带皮羊肉 谈宴会 《茶之书》序饭后随笔 臭豆腐 吃豆腐 吃鱼 吃肉 绍兴酒的将来 萝卜与白薯 吃酒 山里红 咬根菜 点心与饭 南北的点心 糖与盐 吃烧鹅 腌鱼 腊肉 盐茶 八珍之一 吃饭与筷子 吃青椒 关于水乌他 杨梅与笋 三顿饭 爱窝窝 瓠子汤 进京香糕 儿歌中的吃食 罗汉豆 香酥饼 馒头 藕与莲花 湿蜜饯 味之素 吃蟹 吃蟹(二) 南京绍兴饭馆 猪肉 鱼腊 家常菜 瓜子 鸡蛋 真说凉菜 “总理衙门” 锅块 萨其马 汤料 马先生汤 古代的酒 牛肉锅 暖锅 豆沙 猪头肉 煎茶 过年的酒 烤越鸡 甘蔗荸荠 关于荸荠 再谈甘蔗 藕的吃法 鸡鸭与鹅 吃白果 天下第一的豆腐 吃鹅肉 吃饭与吃面包 山楂与红果 糯米食 眷冻肉 腌菜 未刊稿与集外文 再谈南北的点心 绍兴的糕干 绍兴酒 羊肝饼 关于糯米 茶汤 窝窝头的历史 中华腌菜谱 日本人谈中国酒肴 吃茶 闲话毛笋诗 苦茶庵打油涛 东郭门 炙糕担 茶食 鲁酒薄 儿童杂事诗选

<<知堂谈吃>>

章节摘录

请读片段1北京的茶食 在东安市场的旧书摊上买到一本日本文章家五十岚力的《我的书翰》，中间说起东京的茶食店的点心都不好吃了，只有几家如上野山下的空也，还做得好点心，吃起来馅和糖及果实浑然融合，开舌头上分不出各自的味来。

想起德川时代江户的二百五十年的繁华，当然有这一种享乐的流风余韵留传到今日，虽然比起京都来自然有点不及。

北京建都已有五百余年之久，论理于衣食性方面应有多少精微的造就，但实际似乎并不如此，即以茶食而论，就不曾知道有什么特殊的有滋味的东西。

固然我们对于北京情形不耳熟悉，只是随便撞进一家勃勃铺里去买一点来吃，但是就撞过的经验来说，总没有很好吃的点心买到过。

难道北京竟是没有好的茶食，还是有而我们不知道呢？

这也未必全是为贪口腹之欲，总觉得住在古老的京城里吃不到包含历史的精炼的或颓废的点心是一个很人的缺陷。

北京的朋友们，能够告诉我两三家做得上点心的勃勃铺么？

我对于二十世纪的中国货色，有点不大喜欢，粗忍的模仿品，美其名曰国货，要卖得比外国货更贵些。

新房子卖的东的，使人免都有点怀疑，虽然这样说好像遗老的口吻，但总之关十风流分乐的事我是颇迷信传统的。

我在西四牌楼以南走过，望着异馥斋的丈许高的独木招牌，不禁神往，因为这不但表示他是义和团以前的老店，那模糊阴暗的字迹又引起我一种焚香静坐的安闲而丰腴的生活的幻想。

我不曾焚过什么香，却对于这件事很合趣味，然加终于不敢进香店去，因为怕他们在香合卜已放着花露水与日光皂了。

我们于日用必需的东以外，必须还有一点无用的游戏与享乐，生活才觉得有意思。

我们看夕阳，看秋河，看花，听雨，闻否，喝下求解渴的酒，吃不求饱的点心，都是生活上必要的一一虽然是无用的装点，而且是愈精炼愈好。

可怜现在的中国生活，却足极端地干燥粗鄙，别的不说，我在北京仿彷徨了十年，终未曾吃到好点心。

1924年5月3日载《晨报副刊》请读片段2故乡的野菜 我的故乡不止一个，凡我住过的地方都是故乡。

故乡对于我并没有什么特别的情分，只因钓于斯游于斯的关系，朝夕会面，遂成相识，正如乡村里的邻舍一样，虽然不是亲属，别后有时也要想念到他。

我在浙东住过十几年，南京东京都住过六年，这都是我的故乡；现在住在北京，于是北京就成了我的家乡了。

日前我的妻往西单市场买菜回来，说起有荠菜在那里卖着，我便想起浙东的事来。

荠菜是浙东人春天常吃的野菜，乡间不必说，就是城里只要有后园的人家都可以随时采食，妇女小儿各拿一把剪刀一只“苗篮”，蹲在地上搜寻，是一种有趣味的游戏的工作。

那时小孩们唱道，“荠菜马兰头，姊姊嫁在后门头”。

后来马兰头有乡人拿来进城售卖了，但荠菜还是一种野菜，须得自家去采。

关于荠菜向来颇有风雅的传说，不过这似乎以吴地为主。

《西湖游览志》云：“三月三日男女皆戴荠菜花。

谚云，三卷戴英花，桃李羞繁华。

”顾禄的《清嘉录》上亦说，“荠菜花俗呼野菜花，因谚有三月三蚂蚁上灶山之语，三日人家皆以野菜花置灶泾上，以厌虫蚁。

侵晨村童叫卖不绝。

或妇女管髻上以祈清目，俗号眼亮花”。

们浙东却不很理会这些事情，只是挑来做菜或炒年糕吃罢了”。

<<知堂谈吃>>

黄花麦果通称鼠鞠草，系菊科植物，叶小，微圆互生，表面有白毛，花黄色，簇生梢头。

春天采嫩叶，捣烂去汁，和粉做糕，称黄花麦果糕。

孩子们有歌赞美之云：黄花麦果韧结结 关得大门自要吃：半块拿弗出，一块自要吃。

清明前后扫墓时，有些人家——大约是保存古风的人家——用黄花麦果作供，但不做饼状，做成小颗如指顶大，或细条如小指，以五六个作一攒，名曰茧果，不知是什么意思，或因蚕上山时设等，也用这种食品，故有是称，亦未可知。

自从十二三岁外出不参与外祖家扫墓以后，不复见过茧果，近来住在北京，也不再见黄花麦果的影子了。

日本称作“御形”，与荠菜同为春大的七草之一，也采来做点心用，状如艾饺，名曰“草饼”，春分前后多食之，在北京也有，但是吃去总是日本风味，不复是儿时的黄花麦果糕了。

扫墓时候所常吃的还有一种野菜，俗名草紫，通称紫云英。

农人在收获后，播种田内，用作肥料，是一种很被贱视的植物，但采取嫩茎油食，味颇鲜美，似豌豆苗。

花紫红色，数十亩接连不断，一片锦绣，如铺着华美的地毯，非常好看，而且花朵状若蝴蝶，又如鸡雏，尤为小孩所喜。

间有白色的花，相传可以治痢，很是珍重，但不易得。

日本《俳句大辞典》云，“此草与蒲公英同是习见的东西，从幼年时代便已熟识，在女人里边，不曾采过紫云英的人，恐未必有罢”。

中国古来没有花环，但紫云英的花球却是小孩常玩的东西，这一层我还替那些小人们欣幸的。

浙东扫墓用鼓吹，所以少年们常随了乐音去“上坟船里看姣姣”；没有钱的人家虽没有鼓吹，但是船头上篷窗下总露出些紫云英和杜鹃的花束，这也就是上坟船的确实的证据了。

1924年4月5日载《晨报副刊》

<<知堂谈吃>>

编辑推荐

《知堂谈吃》选编者钟叔河先生也说：“谈吃也好，听谈吃也好，重要的并不在吃，而在于谈吃亦即对待现实之生活时的那种气质和风度。

” 有如此之论，个中滋味还是请您亲自领略吧。

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>