

《饮食谭屑》

图书基本信息

书名：《饮食谭屑》

13位ISBN编号：9787302324812

10位ISBN编号：7302324816

出版时间：2013-8-1

出版社：清华大学出版社

作者：兰楚

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《饮食谭屑》

内容概要

苏老夫子有言：“花样繁多风味足，民间小吃韵悠长”。

我想没有一种事物如能民间美食这样贯穿每个人的一生记忆，让人如此回味无穷，它简直是一种令人坚笃信念，能伴人度过清贫、富有、繁盛、落寞、热闹、孤独等等生命的各个时分。

就是在这样的一种生命况味下，每个人的每个年龄段都保存有自己的民间美味记忆。这本小书就是我的这些民间美食记忆结集。

这本小书里面的每一段美食的记述都平淡的无法让人有种出凡脱尘的惊喜，因为这些都是来源于我的民间平凡生活。

《饮食谭屑》

作者简介

兰楚，专栏作者，曾在《城市晚报》、《四川烹饪》开设美食专栏，天涯读书版主，天涯牛博，访问量600万次。出版有《书的故事》。

书籍目录

自序：就好这口儿

第一章

原汁原味的家乡味道

锅出溜

香到骨头里的油炸糕

东北油炸大麻花

冷面不冷

东北鱼生

小根蒜食趣

山菜之王刺嫩芽

美味的榆钱儿

山芹菜的清香

蒲公英，清苦中的美味

软枣子

关东绿豆芽

大东北小咸菜

东北大锅菜

老关东民间年俗食趣

东北烧烤记事

东北大姑娘

东北大馅水饺

老长春鸡汤豆腐串

老吉林煎粉

毛嗑儿

萝卜的故事

无葱不欢

东北大米的故事

大块豆腐

朝族特色美食“米肠”

诱人的“辣椒焖子”

东北人的辣椒生活

第二章

粗犷淳朴的满族食风

糯软甘香的苏叶饽饽

豆面卷子

筋筋道道的黏豆包

香掉牙的大黄米饭

酸汤子、饹条以及合烙

老关东饭包儿

老关东油茶面

满族食俗中的白煮肉

外婆的酱汁肉

第三章

醉里乾坤的杯酒趣话

关东山葡萄酒

黄米酒话

来点小酒

我的酒故事

酒味人生

第四章

烟火人间的饮食琐记

川菜麻辣飘香到东北

中秋节闲话月饼

肉夹馍

老洛阳米线

孜然炒面

寒风起时，齐鲁风味正当时

吃螃蟹

麻辣串

糖葫芦情思

秋天的味道

食不厌粗

二人转中的食趣

“老狼请客”中的馋人影像

《饮食谭屑》

精彩短评

- 1、看的我都是口水
- 2、老东北~~
- 3、好想吃QvQ
- 4、看着看着就饿了，但是可能这个时间段不适合读这书吧。也没读完。。
- 5、很家常，有记忆香味的美食。插画特别好看！有丰子恺的调调~
- 6、真实。北方平头百姓好吃，吃蟹没八大件也不会吃完秤量，浓油重盐管他本味如何，汤汤水水的呼啦啦就是一海碗。汪老梁老讲吃对我等平头百姓还是有那么层阶级疏离感的，这本书就没有。甭管怎样，吃美就算。
- 7、我喜欢作者文笔的表达
- 8、编辑去哪儿了。。
- 9、东北菜
- 10、作者是地道东北老满州后人，写的东北传统民间吃食很细致，那些从前常吃的也很怀念。不足之处是感觉后两章非东北吃食的内容写的略乱，而且很多内容不够准确，用百度的传说内容来考证食物起源未免太随意了
- 11、作者很用心的书写，东北饮食细致入微。但似乎美中不足又觉缺少点什么，给自己美食类写作的一个提醒，也尚在思考
- 12、想吃。
- 13、挺接地气的，对东北美食心向往之

1、大概没有哪个美女不是好吃嘴的，不管是在职场上，还是在其他场合，都能见到她们携带这样那样的零食。有那么一段时间，同事基本上都是美女，所以时常经受不住美味的诱惑，一不小心发胖了起来，这样的经验可能对女人谈论饮食，多少有些古怪的偏见了。也许这可以说成食物是女人日常生活的一部分，这就好比我们工作上的本职工作，见多了也未必有多少新意，但对兰楚的《饮食谭屑》，却值得另眼相看，这是因为她本身的工作是会计，却能写出一篇篇美丽的文字，实在是令人叹为观止了。美食这东西，说着十分简单，写来却很不容易达到色香味俱佳，到底文字是平面的，无法传感出美食的品相。好的美食文，是看了能让人忍不住口水滴答，至少是有想大快朵颐的想法才是要紧。若以这个标准来判断，兰楚所写的美食，简直可以用进入天堂来形容了。兰楚写的美食是家常的，一碗米线，一份炒面，或是麻花，在她的笔下都变得有些古怪精灵，隐含着些许诗意，是不是勾起你的味蕾，忍不住想一下，如果此时它们摆在面前是多么美好的事情啊。不过，摆在面前的美食，未必是可口的，那就需要想象的空间，承载美食的文化气息，使普通的食物也变得与众不同，有着平凡的高贵。且看她写咸菜，“广袤的东北地区在数九寒天时分，常常大雪封门，旷野中人烟稀少，没事不外出，饮食相当单调，除了冬储的土豆、白菜、萝卜几乎没有什么青菜。小咸菜可以用来佐以主菜，下酒下饭，激活味蕾，吃个肚圆，这样才能抵御寒冷。”她写大锅菜，“吃小鸡炖蘑菇，最好择一雪天，天欲晚来之时，盘腿坐于火炕之上，温二两纯粮小烧，也不枉盘中美味；排骨豆角，在小暑之末立秋之时食之最佳，能驱除秋天寒气，也养养秋膘好过冬天；而各种焯熟的瓜蔬，在立夏、芒种之时，佐以冰镇啤酒开胃，大快朵颐，消暑解乏，倒也妙不可言。”然而就美食的脾气来说，与其价高的离谱，倒不如家常来得实在，自由自在之余才能谈得上够味。兰楚在《饮食谭屑》勾勒的图景是平常的，也是最容易打动人的，是美食带给我们的享受，而不仅仅在于是否华丽。有时，我在想，不是因为我们的生活过于平淡无奇，而是因为我们缺少了发现生活本身的美——那样的一双眼睛，与其抱怨生活中这样那样的不如意，倒不如直面生活中的残缺，拥抱生活之美。也许这正是美食给我们的启示。兰楚说，说到吃，现在的好多食物和原来的食物，从材料到味道的确不是一回事了。所以写这样的文章时，尽量复原传统生活留下的烙印，让它温暖记忆，唤醒味觉，乏味的生活兴许就多了份滋味。而这样的回味也多了一层情趣，至少是在这个季节里，让我们跟美食更直接的去面对，享受它。

2、目前市面上写饮食的书真不少，印刷精良雅致，配图优美，美食在打光和后期制作的辅助上，确实透露出一副诱人的模样，可每次读罢，我总觉得还是缺了点什么。直到今晚读了兰楚的《饮食谭屑》，才恍然大悟，这或华美或重包装或求新意的美食背后终究缺了朴实的生活味道，在追求营造食物美味美感的过度渲染下喧宾夺主倒让食物失了本原。《饮食谭屑》让我认识到，以美味勾起人的食欲、以美感满足观赏性的美食，只是美食的一部分，而以美好的回忆承载着满满感情的美食，更让人动心起念，念念不忘，这样的美食才得以完满。《饮食谭屑》分原汁原味的家乡味道、粗犷淳朴的满族食风、醉里乾坤的杯酒趣话和烟火人间的饮食琐记等四辑，字面上看起来是身为关东（东北地区）土著的兰楚写自己家乡的食物和感触，身为非关东地区的读者也许会有“阅读它会不会达不到共鸣”的迟疑，但实际上，完全不必迟疑。一来，你不仅能在本书中获取制作这些从未吃过甚至都没听过的各种地方小吃的办法，还能领略到它们独特的文化传统魅力；二来，你真的会从一个陌生的小吃那里延伸到你家乡的类似小吃，从而会心一笑；更重要的是，你会深深认同作者自序中所感：“我想没有一种事物能如民间美食这样贯穿每个人的一生记忆，让人如此回味无穷，它简直就是一种令人坚笃信念，能伴人读过清贫、富有、繁盛、落寞、热闹、孤独等等生命的各个时段的光阴。”《锅出溜》这种食物让我不由自主想起小时候村里办白事吃流水席吃过的“锅巴”。因为没有水田，一年当中只有外婆家救济半口袋的米，舍不得吃，每次一勺子米熬一大锅稀饭，罕见地情况下做白米饭，都觉得特浪费，配一把红糖就能吃掉一大碗，还总抢，记得我老爸呵斥：你们不用抢，最后吃不了割了头也要给你倒进去！可物质贫乏，即便是流水席，锅巴能不能成，也是看运气，一口大铁锅做白米汤，米放的少了不成，锅底的火过了也不成，时间不够也不成，只有水米比例刚刚好、火候刚刚好、送殡的队伍走的远、灶底下的火虽灭了可还有余温捂着才成，好不容易成了，眼巴巴等着最后的锅巴，盯着掌勺的大爷拿个铲子撬下来，最后多数情况下一年也就这么一次的好运气，也就一个小孩分到那么一小块，咬下去，一面是软糯，一面焦黄，咯嘣脆满口香，淳朴甘甜，个中滋味自是难忘。《东北大米的故事》则是舍不得煮光的米哪回煮的久了，粘稠，米油亮亮，我挺着个圆鼓鼓的肚子去盛第三碗，通常

这时候父亲就该瞪眼睛了：越是饭量做的少了你还越能喝！《香到骨头里的油炸糕》却让自己的思绪飘出了麻油的香气来。麻油，也就是香油，村里的作坊酱园做麻油，我一定跑去看。炒芝麻那叫一个香，然后小磨慢磨，这时候出来的是半成品——芝麻酱，我们管它叫“麻汁儿”，在放个大缸里，一排葫芦头上下轻晃动，香油在上渣滓在下就慢慢分离了。小时候很少吃香油，而是吃比香油便宜的“麻汁儿”，家里来客人做凉调菜的时候，拿个碗一角钱可以给大半碗，挖上一大勺，甭提多美了。剩下的我妈就把它藏到抽屉深处，我总惦记着，趁没人就跑去偷偷吃一勺，心说：少了一勺妈妈看不出来。一会再去吃一勺，如此反复，不用多久，就剩个碗底。同样跑去看，却只能让我流着口水、带着一个咕咕咯肚子回家的当属月饼了，终于到了中秋节分半个月饼的时候，我又舍不得吃，我妈就哄我说：“你吃了，我那半个偷偷给你。”《东北油炸大麻花》联想到的是舅妈做的“炸三角”。面片在温油的怀抱里起初晃悠悠，噗嗤一声就鼓起了肚子，又白脸转成了黄橙橙谷子的颜色，捞出来趁热撒绵白糖，融化裹了“三角”一身，黄橙橙金亮亮甜兮兮香喷喷。油炸的东西盖是吃个刚出锅的热度和口感。《东北鱼生》忆起第一次去青岛本地人家做客，新鲜的蛤蜊，清洗干净，烧干锅，并不下油，而是直接下蛤蜊翻炒，放点姜片，不一会有了汤汁，蛤蜊开了口，那叫一个鲜甜可口。儿时最馋的当属那些树上的榆钱儿、香椿、槐花。《美味的榆钱儿》是四月春天里的头一口鲜，可不是家家户户都栽种，我通常要先承诺拿家里五月的槐花儿跟胡同里的小伙伴们换才能尝鲜。春天的香椿会最先发了小小的芽儿，这时候的我就馋了，嚷着母亲要吃香椿芽儿，母亲总是骂我心急，说再等等。等什么？等她们睡醒了一觉，伸一个懒腰，展开细细的胳膊蹬开了腿，那才好吃。于是每天起床我也先伸个懒腰，再急忙忙穿好衣服，跑到树下看她们睡醒了没？五、七天后，满院子散发着特殊的香味儿，小小的香椿儿终于陆续睡饱了。母亲搬来高高的凳子，踩上去，细细采摘了一大把，就着井水冲洗干净，沥干，剁了细碎，坐了锅，热了油，下了菜，入了盐，摸两个鸡蛋磕进去，滋溜滋溜响过之后，趁热包进煎饼里，我往往是就着口水一起吃了。陆续睡饱了的小香椿们，争先恐后地伸着懒腰迎着春风急火火的长大了。可是她们大了就不能吃了，我又开始着急了。母亲这时候还是不紧不慢的，拿了簸箕备了瓷缸，再踩在高凳上摘，我在底下仰着头，端着簸箕接晃晃悠悠从半空就飘落的香椿。母亲洗过香椿之后晾干了水分，拿细盐给她们全身擦一遍，再给她们舒服的揉揉捏捏，等她们恹恹了，就放她们进瓷缸里休息，让她们再睡饱一觉，等什么时候我馋了，就去叫醒她们。这时候，煎饼上抹薄薄一层猪油，就拿一个白煮蛋，包进煎饼里，揉碎了抹匀，拿几根腌好的香椿，那叫一个满足。有一回春日里，我弟弟从街上回来自己有模有样给自己这么包了一个，吃了一半说难吃死了，我尝了一口是苦的，我妈一瞧他把喂小鹅的莴笋叶子当成了香椿，能不苦吗？在我弟弟一脸郁闷中我和妈妈哈哈大笑。不过，岁月发酵了情感，就连这苦味的莴笋叶子，隔着时光想起来也有了丝丝清甜。夏秋季地里的蒲公英、狗奶子、银灰菜、灯笼果、山药豆等等能吃的时候，会传来小伙伴们一路走来的欢声笑语。秋日里收了豆子，豆秸秆堆在院落里，总有漏网的豆粒儿藏在底下，秋雨飘过，偷偷发了芽，我这种没耐心的吃货，这时候却仔细一根根拣出来，炒来吃，比黄豆芽甚至《关东绿豆芽》好吃多了。也做《诱人的“辣椒焖子”》，不过却是韭菜花加青辣椒上白子槌，跟母亲一起笃笃笃地弄好，最后加点盐就成。冬日里我家也做《东北大锅菜》类似的乱炖菜，通常是“酒席菜乱炖”，酒席上带回来的各种有肉的菜，挂在墙上，我爸喊一声，谁去给我拿？这准是我最听话的时候，蹭一下就蹿到了院子里，也不喊冷，加上白菜粉条豆腐土豆慢慢炖，热腾腾，冬日里能吃好多顿。冬季里除了萝卜白菜土豆再无其他菜，这时候满地里的芥菜变成了宝，当然我妈也做过冬的咸菜，通常就三种：萝卜干、咸菜疙瘩、闷豆萝卜，萝卜干有原味的、裹花椒面的和裹辣椒面的，适合直接吃；咸菜疙瘩适合配鸡蛋和肉丝炒；臭豆子萝卜最适合炖豆腐，那叫一个美味。包白菜豆腐馅的饺子，洒把自家产的花椒面，那叫一个鲜美。我爸妈不喜欢胡萝卜的味道，又占地产量少，不够过冬吃的，我特别馋胡萝卜，有一回邻居家奶奶给了我一个，煮了真是甜！《香掉牙的大黄米饭》勾起有一年冬天，我妈给我二姨帮忙，我爸在家照顾孩子。他不会做主食就麦子换了大米，然后碗里大米掺了小米加水，搁在算子上碗蒸，这是我爸的“自创饭”。我妈一周回家带老多卖剩下的油条，我爸放白菜和粉条里炖了，那个冬天，每人一碗我爸的“自创饭”就着我妈的“白菜粉条炖油条”，这样的记忆恐怕是最独一无二的，以后也再也不会有了吧。这些美味终究也只化作了回忆里或纸上的零星只言片字。写下来，也不足以表达出深情。单是好吃的东西，吃，得适量。而记忆种的味道，想，却难寻。只有食物里的感情，浓，永不忘。第四辑烟火人间的饮食琐记里讲到了我家乡的名小吃，我只想说，胡椒粉是必加的才算正宗，这样的初冬夜里，我好想念家乡的这一口热汤。

3、白山黑水东北味--读兰楚《饮食谭屑》

邹剑川

美食类图书自舌尖中国热以来一直小

《饮食谭屑》

热，市面图书层出不穷，中国吃的热潮被了解被点燃，中国食文化的热情被释放。市面上的地域美食，地方美食的原创文化散文随笔书，严格来讲并不是太多，尤其是关于白山黑水，关于东北大地的美食。一直以来，东北美食被排斥于所谓八大菜系，十大菜系之外，有专家认为这种按照地域划分的饮食类别并不科学，也欠严谨。对于东北菜，我们的了解不多，我们的印象不深刻。许多作家、作者关于东北美食的文字也是浮光掠影，雪泥鸿爪，难以得一斑而窥全豹。而东北吃货兰楚的新书《饮食谭屑》则是一部关于东北美食的专著，一部系统反映东北美食的文化、文艺、生活类美食书。

作者并没有从传统的菜系、源流为切口去阐释东北美食这个宏大的体系，没有引经据典，也不考据钩沉，而是切入生活，直问本心，从生活实践和经历理解美食，表现美食的本来面目，有着浓郁的人间烟火气，有着深厚的生活积累。从家常菜、私房菜解读东北美食，理解东北美食文化，亲切好读。如邻家小妹，清新怡人，其文字平实流畅，娓娓道来，也不乏美食文化的穿插，美食技法的融入，是了解东北美食的一部力作。我以为此书适合旅游、美食爱好者，特别适合东北地区读者阅读，更是一部适宜于美食作家、写手借鉴参考阅读的文本和资料，我们应该感谢作者辛勤的努力，为我们掌握东北美食的全貌，提供了宝贵的第一手资料。（578字） 2015年5月19日钢笔手草

2015年5月25日计算机输入

《饮食谭屑》

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：www.tushu000.com