

《姑苏食话（新修版）》

图书基本信息

书名：《姑苏食话（新修版）》

13位ISBN编号：9787547412378

出版时间：2014-10

作者：王稼句

页数：482

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

《姑苏食话（新修版）》

内容概要

就镬内箝去其骨，然后用葱椒拌洁白肥猪油厚铺其面，入锅再墩数沸，视猪油融入镬底，乃出供客。此味最浓厚，贪于饮食者一言及，口中津每涔涔下也。而颍川氏曰：‘是未足奇也。’春初刀鱼，先于总会行家下钱，凡刀鱼之极大而鲜者，必归陈府，令治庖者从鱼背破开，全其头而联其腹，先铺白酒酿于镬中，摊鱼糟上，隔汤墩熟，乃抽去脊骨，复细镊其芒骨至尽，乃合两片为一，头尾全具，用葱椒盐拌猪油，厚盖其面，再蒸之，迨极熟不更置他器，举镬出供，味鲜而无骨，细润如酥，至未及举箸，而客先欲染指而尝矣。鲥鱼本美味，为南方水族中贵品，向用蒸，或用煮，自厨夫徐姓者，约略如王氏蒸鳊、陈氏蒸刀鲚制，但加洁白洋糖，不切段，不去鳞，味更腴而鲜洁，视他种煮法，尤觉风味不同，人皆争嗜之，然春尽则有，夏尽则无，未能常继也。乃邵氏宴宾，虽在秋冬皆具，客问何来，邵曰：‘其来不易。’春将暮，命仆之善腊鱼者，携银钱及洋糖、椒末、飞盐、上好藏糟等料，舟载至海头，坐居亭主人家，俟渔人一得鱼，即去肠留鲜鳞，用洋糖实其腹中，搽之鳞上，随用藏糟厚铺瓮底，加椒末、飞盐若干，放入鱼，又用糟厚盖其上，又加椒末、飞盐若干，积满瓮口，手拳皆实，细泥封固，至家必掘地窖贮之，恐炎天溃败也。客述主人言如此。然此犹未若食河豚者事更烦日重也。虞邑边海，春H多河豚，人皆知其有毒，食之者少。自李子宁起家牙行，讲于饮食，隔年取上黄豆数斗，拣纯黑及酱色者去之，复拣其微有黑点及紫晕者去之，纯黄矣，必经他手再拣，逐粒细验，乃煮烂，用淮麦面拌作酱黄，六月中入洁白盐合酱稀少，作罩，晒之烈日中，酱熟入瓮，覆之瓮盆，用灰封固，名曰河豚酱。据云，豆之黑色、酱色及微有黑紫斑者作酱，烧河豚必杀人，而晒酱时或人烟尘，烧河豚亦有害，故必精细详慎如此。其治河豚也，先令人至澄江，舟载江水数缸，凡漂洗及作汁等水，皆用江水为之。河豚数双，割去眼，抉出腹中子，剖其脊，血洗净，用银簪脚细剔肪上血丝尽净，到其肉，取皮全具，置沸汤煮熟，取出纳之木板上，用镊细箝其芒刺，无遗留，然后切皮作方块，同肉及肪和骨，猪油炒之，随用去年所合酱入锅烹之，启镬时必张盖其上，蔽烟尘也，用纸丁蘸汁。

《姑苏食话（新修版）》

作者简介

王稼句，苏州人，1958年生，1982年大学毕业。先后供职于苏州市文联、苏州杂志社、古吴轩出版社。中国作家协会会员。从事写作三十余年，有著作五十余种，近作有《消逝的苏州风景》、《一时人物风尘外》、《晚清民风百俗》、《江南烟景》等。

书籍目录

引言
天堂物产
塘藕
菱芰
芡实
荸荠
茭白
莼菜
白果
板栗
枇杷
杨梅
柑橘
茶笋
花露
血糯
黄鱼
鲈鱼
刀鱼
河豚
鲟鱼
白鱼
银鱼
白虾
湖蟹
岁时饮馔
正月
二月
三月
四月
五月
六月
七月
八月
九月
十月
十一月
十二月
中馈撝拾
主厨
家宴
小集
野餐
仪礼
三餐
蔬菜
色一腥

《姑苏食话（新修版）》

暖锅
酱菜
腌菜
作料
市廛掠影
官厨
市楼
名馆
筵席
礼数
面馆
快餐
熟食
腌腊
饮品
价格
风味随谭
奢尚
特色
食单
名菜
流风
著述
小食琐碎
饼饵
糕团
糖果
蜜饯
杂食
炒货
店肆
包装
市声
花船遗韵
冶游
舟楫
船娘
船菜
船点
花酒
茶酒谈往
茶风
茶韵
茶水
茶馆
茶食
酒兴
酒品
酒店

《姑苏食话（新修版）》

酒令
后记
文摘

《姑苏食话（新修版）》

精彩短评

- 1、写出这样一本书不容易
- 2、知堂一路的“文抄”作法，文自然是好的，却读来总不那么尽兴，或许正如作者在后记说的只是提供一点历史故实，介绍苏州过去的饮食生活，适宜当资料看，譬如要去苏州吃点心，事先挑一篇读。
- 3、姑苏王稼句~
- 4、确实不错。
- 5、沃去，全是典！
- 6、基本上是资料摘录...独爱每类前的古画藏票
- 7、在晓风书屋买的惊喜之作！！看的让人流口水！！饭后两小时后慎看！！各种史料诗句，各种名人轶事，各种乡野传闻！！对味！！
- 8、读起来费劲，要把以前的古文功底抓起来了呢。总感觉写得不尽兴，太高了，写食物，还是喜欢烟火气得写法。
- 9、除了书中提到的美食，还对苏州有了全方位的了解，很有意思。当看到自己之前读过的书在书中被提起时，还会有一丝亲切感。
- 10、2016.09图书馆借书。挺厚的一本书，版面很舒服。内容涉及比较全面，但感觉书面说教的比较多，不是那么吸引人。看过就算了吧。
- 11、好多典故

《姑苏食话（新修版）》

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