

《王府生活实录》

图书基本信息

书名：《王府生活实录》

13位ISBN编号：9787500602361

10位ISBN编号：7500602367

出版时间：1988-10

出版社：中国青年出版社

作者：金寄水,周沙尘

页数：225

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

《王府生活实录》

内容概要

本书以优美的文笔，介绍了北京清代各王府的分布、历史、建筑、人员配备等。对王府一年四季的节令生活作了生动传神的叙述。 ...

《王府生活实录》

精彩短评

- 1、更新了蛮多的观念哦。不错的小书。
- 2、我第一次知道，原来王府也是用太监的=。=
- 3、这才是生活。
- 4、看台湾大学欧丽娟老师讲《红楼梦》知道这本书的，真实、翔实，叙述生动，很有价值。
- 5、本书一定记得吃饱了再看，切记！
- 6、谈及王府节庆、吃食部分尤为精彩。
- 7、就看吃的流口水，屌丝就这点出息了。里面很多礼节习俗真的跟红楼梦里一样啊
- 8、亲历者来讲述，客观而又生动。只可惜年代的关系，对旧时生活的贬低和谴责过分为了些
- 9、一本有意思的回忆录，作者金寄水先生本就是睿亲王后裔，年幼亲历了王府的末代繁华，又于繁华落尽后，提笔记录了过去生活，有纪实有感慨，希望还能看到再版吧
- 10、欧丽娟的红楼梦中反复提起的，和红楼梦对照果真不错
- 11、睿王府不可避免的败掉了，空留一些令人怅惘的回忆。
- 12、类似的书籍貌似都是在上世纪八九十年代涌现？是遗老趁着晚年发挥余热，还是说宫廷影视在推波助澜？皇室宫禁自然吸引了最多的注意，但王府的生活读起来也别有一番趣味——想不到辛亥转朝以后旧贵族还有这么一段余晖。大段叙述之后总有一两句阶级批判的感慨，不知道是口述者的原意还是笔录人的“润色”。

章节试读

1、《王府生活实录》的笔记-腊八细粥 五香十色

北京的腊八粥，向有粗细之分。凡是豆、枣相掺，米、果同煮，出锅后，洒些青丝、红丝，再放上红糖、白糖，就万事俱毕的，这是粗粥。

细粥，又名“全粥”。粥米约计十种：即莲子、芡实、菱角、薏仁和粳米、江米、大麦米、高粱米、黄米、小米。用熬成的红江豆、红小枣二汤煮以上诸米，耐火的先熬、易熟的后放。使粥色纯红，不见一豆，故称“细粥”。

粥果汁有：密云小枣（剥皮、去核）、栗子、青梅、琐琐葡萄（白葡萄干）、糖渍樱桃和杏仁（又名大扁）、榛仁、松仁、核桃仁、瓜子仁、花生仁等。将这些白色诸“仁”用冷水漂得更白，然后分出一部用红曲和胭脂染红，使摆在粥面上的诸“仁”红白相映。摆成方型的图案，再加上青梅绛枣，黄栗朱樱，则见百果纷陈，五香十色。

腊八粥做好后，除了上供佛堂外，还要“分成份，粥盛瓷罐，果摆攒盒，馈送亲友”。

外配四样粥菜，四样点心。一般说来，菜是山鸡丝炒甜酱黄瓜丝、山鸡丁炒粥果（核桃仁、杏仁、松仁、花生仁、琐琐葡萄）、兔肉丁炒榛子酱、香菇爆面筋；四样点心则是猪肉干菠菜馅的提折包子，枣泥方脯、火肉（火腿）烧饼、玫瑰黄糕。此外必送两棵大腌白菜，惯例如此。

2、《王府生活实录》的笔记-第46页

王府冬至要祭祖，供器使用精美的乾隆官窑霁红中碗，但每个碗上只放五个小馄饨作供品，点缀点缀，作者谓之曰“重仪式轻祭品”。

祭祖后，午饭阖府上下都吃馄饨，上下人等所吃的馄饨用料不同。最好的馄饨是用“烧鸭冬笋和鸡脯莞豆做馅，一般则是猪肉菠菜、韭菜”。外形上也较普通人家讲究，“其皮不是三角形，而是包成小饺子，再将两尖对捏成一银锭状，碗底先垫熟粉丝，再放馄饨，然后浇上鸡鸭汤，其佐料也是紫菜、虾皮、冬菜、茺荑（香菜）等等”。吃馄饨时还要配些时菜，如“鸽蛋、鹌鹑肉、鹿肉、山鸡肉等”。

晚上则吃火锅。王府冬至吃火锅可谓丧心病狂，不但冬至当天吃，之后凡是数九的头一天，都得吃火锅，连着吃上百次，十种火锅十种不同的内容。

这一九的火锅是刷全羊。用烤鸭、生鸡片、蘑菇、虾米、干贝等作汤，丸子、驴肉这二样平民食物也有。食材当中，羊肉片精选大三叉，小三叉，上脑，黄瓜条等部位。羊肚主要是吃肚脸，去了两层皮的肚仁，不要肚板，嫌它不好嚼。此外腰子和肝也不能少。

与食材汤料相比，酱料略为简单。“只有白酱油（好酱油），酱豆腐，韭菜末（不是韭菜花）和糖蒜”。

其余九次火锅就各不相同。“有山鸡锅、白肉锅、银鱼、紫蟹蜊蝗火锅，麇、鹿、黄羊、野味锅等等，九九末一天，吃的是‘一品锅’。它以鸽蛋、燕菜、鱼翅、海参为主，五颜六色，实际上是一大杂烩菜”。

《王府生活实录》

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