

《老小吃老味道-怀旧丛书》

图书基本信息

书名：《老小吃老味道-怀旧丛书》

13位ISBN编号：9787535422316

10位ISBN编号：7535422314

出版时间：2001-09

出版社：长江文艺出版社

作者：刘晓航

页数：299

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

《老小吃老味道-怀旧丛书》

内容概要

本书是“怀旧丛书”之《老小吃o老味道》篇。本书选编了全国各地的作者所写的描述各地方老小吃、老味道文章，内容全面翔实。虽然书中所描写的部分老小吃、老味道，已经被历史淘汰了，但它们所留给我们的那种舒畅与怀念，却并未随着它们的消失而消散了，反而，这种感觉随着时间的流逝变得越来越强烈起来。

《老小吃老味道-怀旧丛书》

书籍目录

总序 一生三世：怀念农耕时代一

章节摘录

《明宫史》所记虽宫廷内部情况，不单“供佛圣前”，连“户牖、园树、井灶之上，各分布之”。记得幼年时，曾见乡间老太太用腊八粥抹在自己家里的梨树、枣树的树丫上，囑愿它来年多结果子，也把腊八粥抹在灶门口上，这大概是给灶王爷吃的。这也说明从明代至今在民间习俗上，大致相差无几。清代情形，见清富察敦崇《燕京岁时记·腊八粥》条“腊八粥”者，用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、花生、去皮枣泥等，合水煮熟，外用染红桃仁、杏仁、瓜子、花生、榛穰、松子及白糖、红糖、琐琐葡萄以作点染。这比《明宫史》所叙义加一些品种，但总的仍是宋周密《武林旧事》说的范围。所以从历史看，吃腊八粥这一习惯，历宋、元、明、清迄今而未变，真可算是传统习惯一了。我也吃过不少人家的腊八粥，自己家里也煮腊八粥，总不外用各种杂豆和大米、小米混起来煮之而已。不过老太太总是号究一点，算一算所用原料是不是已经够了八样，这样才够标准。只有一次，却是一位朋友约我去他家吃腊八粥，他说只有他的做法，才够得上《东京梦华录》上的“七宝五味粥”，也才配称“腊八粥”。后来吃了，的确是花了一些功夫，据说他煮这粥，就花了两天时间。他用了菱米、栗子、白果、莲子、杏仁、红枣、桂圆肉，这是七宝；加上白豆、绿豆、赤豆、云豆，扁豆运算五味；更用江米、黄米、粳米、小米、薏仁米、高粱、大麦仁、芡实(鸡头米)以符腊“八”之意。有些不同火候的豆米，都得分别下锅，最后总合而煮成一大锅腊八粥，谓以糖水而成。这真是腊八粥中第一品了。可是收集这些东西，如果不是有心人，随时收集起来，临时是怎么样也找不齐的。当然，民间一般吃腊八粥只是风俗习惯，谁还想它是来源于佛教，有的地方，只认为吃了腊八粥，也就是说春节将临，农事已完，带有庆丰收的意思。江苏有的地方，用白果、花生、莲子、红枣、板栗诸般果实，和上姜桂调味品，掺在米中煮成，谓其温暖滋补，可以祛寒。扬州地方，在腊八这天，除了烧煮甜腊八粥外，还有用青菜、胡萝卜、豆腐、雪里蕻、黄花、木耳切丝炒熟合于白米煮成了的粥中，谓之咸腊八粥。腊八粥只是一味食品，细究之它关系到宗教学、民俗学、社会学等学科，并不简单：孤立起来看，是没有什么可谈的。我们面对着苍翠欲滴的虞山，这一幅天然的山水图，是无法从欧洲的许多艺术巨匠如：柯罗(Corot)罗骚(T·Rousseau)泰纳(Turner)的名作中领略得到；似乎像虞山派首领王石谷的融洽南北二宗的清秀妙笔，这一位乡先贤，是静悟三十年，才得了青绿山水画法的妙谛；如今，我们是真的感受了这样的艺术意境。确实的，往古的许多大艺人：黄大痴、吴渔山、杨西亭、蒋南沙，这些生长在虞山的画杰，以及慕名而来的沈石田、王廉州、恽南田……他们不知花了多少心思，多少时间，描绘过虞山，陶醉在虞山之下，留下了千古绝笔，艺术的瑰宝。酒在那里，该喝的是村上自酿的白酒，带着葡萄酒一样的甜酸味，极易上口，多喝了些也不会使人酩酊大醉的。不会喝酒的我，总是不及他们会享受这种幸福。王四酒家的菜，自然各色俱全，可是最著名的是“油鸡”，用着祖传秘法烹制的，又名“麇鸡”，浸在芳香的暖黄色的菜油之中，鸡肉鲜嫩无比，闻到了这种异样的香味，真会相信他祖传秘法的神妙呢。如果，把吃剩的鸡油，向侍者要一些生豆腐伴着吃，会觉得别有一种美味，这是——些老食客的惯伎，不会有伤大雅的。其他的名菜，还有古铜色的松树蕈、象牙色的黄笋烧豆腐、翡翠色的香椿头拌白玉色的豆腐。还有著名的点心：甜的是山药糕、血糯八宝饭，咸的是松树蕈面。假使秋天去，又可以尝到蜜汁桂花栗子呢。这许多山肴野蔌，已经是名闻海内，十多年以前，易君左来游虞山，曾书一首赞美它的七绝，现在那帧小轴还挂在楼中，诗云：名山最爱是才人，心未能空尚有亭；王四酒家风味好，黄鸡白酒嫩菠青。那天，我们点了它的许多名菜，一碟血糯八宝饭，又加点一二味普通菜吃饭，淳则独点了一盏松树蕈面吃。大约是下午一点钟光景，我们离开王四酒家，走向三峰寺去玩。当斜阳照在田野间，我们又在乎坦的公路上走回城去。我的家乡是水乡。出鸭。高邮大麻鸭是著名的鸭种。鸭多，鸭蛋也多。高邮人也善于腌鸭蛋。高邮咸鸭蛋于是出了名。我在苏南，浙江，每逢有人问起我的籍贯，回答之后，对方就会肃然起敬：“哦！你们那里出咸鸭蛋！”上海的卖腌腊的店铺里也卖咸鸭蛋，必用纸条特别标明：“高邮咸蛋”。高邮还出双黄鸭蛋。别处鸭蛋也偶有双黄的，但不如高邮的多，可以成批输出。双黄鸭蛋味道其实无特别处。还不就是个鸭蛋！只是切开之后，里面圆圆的两个黄，使人惊奇不已。我对异乡人称道高邮鸭蛋，是不大高兴的，好像我们那穷地方就出鸭蛋似的！不过高邮的咸鸭蛋，确实是好，我走的地方不少，所食鸭蛋多矣，但和我家乡的完全不能相比！曾经沧海难为水，他乡咸鸭蛋，我实在瞧不上。袁枚的《随园食单·小菜单》有“腌蛋”一条，袁子才这个人我不喜欢、他的《食单》好些菜的做法是听来的，他自己并不会做菜。但是《腌蛋》这一条我看后却觉得很亲切，而且“与有荣焉”。文不长，录如下：高邮咸蛋的特点是质细而油

多。蛋白柔嫩，不似别处的发干、发粉，入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。鸭蛋的吃法，如袁子才所说，带壳切开，是一种，那是席间待客的办法。平常食用，一般都是敲破“空头”用筷子挖着吃。筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了。高邮咸蛋的黄是通红的。苏北有一道名菜，叫做“朱砂豆腐”，就是用高邮鸭蛋黄炒的豆腐。我在北京吃的咸鸭蛋，蛋黄是浅黄色的，这叫什么咸鸭蛋呢！

端午节，我们那里的孩子兴挂“鸭蛋络子”。头一天，就由姑姑或姐姐用彩色丝线打好了络子。端午一早，鸭蛋煮熟了，由孩子自己去挑一个，鸭蛋有什么可挑的呢！有！一要挑淡青壳的。鸭蛋壳有白的和淡青的两种。二要挑形状好看的。别说鸭蛋都是一样的，细看却不同。有的样子蠢，有的秀气。挑好了，装在络子里，挂在大襟的纽扣上。这有什么好看呢？然而它是孩子心爱的饰物。鸭蛋络子挂了多半天，什么时候孩子一高兴，就把络子里的鸭蛋掏出来，吃了。端午的鸭蛋，新腌不久，只有一点点淡的咸味，白嘴吃也可以。孩子吃鸭蛋是很小心的，除了敲去空头，不把蛋壳碰破。蛋黄蛋白吃光了，用清水把鸭蛋壳里面洗净，晚上捉了萤火虫来，装在蛋壳里，空头的地方糊一层薄罗。萤火虫在鸭蛋壳里一闪一闪地亮，好看极了！小时读囊萤映雪故事，觉得东晋的车胤用练囊盛了几十只萤火虫，照了读书，还不如用鸭蛋壳来装萤火虫。不过用萤火虫照亮来读书，而且一夜读到天亮，这能行么？车胤读的是手写的卷子，字大，若是读现在的新五号字，大概是不行的。

去镇上小饭馆吃午饭前，我又吃了一屉小笼蒸肥肠，没烂，也咽下去了。当时只管嘴馋，哪管事后犯胃溃疡。至于那西坝的豆腐，我压根儿没把它当回事。饭馆的名儿也记不住了。两间的门脸儿，厨房和店堂连在一起，到处油腻腻的。白皮方桌，长条板凳，竹头筷子，粗瓷大碗，端上清汤整鸡整鸭时，用的是两个白色的大搪瓷脸盆。烟熏火燎的墙上，悬着不少感谢信，表扬信，有的还配着镜框。也没仔细看，这种玩意儿，向来都是挑好听的说，总是白吃白喝了人家，拣了便宜，卖出来的乖，一纸人情。和别的饭馆不一样，端上来的第一道菜，就是豆腐。白油豆腐，熊掌豆腐，麻婆豆腐，一席饭吃了三道豆腐。当然，鸡鸭鱼肉一样不缺，可我光记住了豆腐。这才明白，人不可貌相，海水不可斗量。你要是光认名气，就傻帽了。海参、鱼翅、燕窝，都是名气和身价十足的，上等酒菜缺它不可。我觉得，吃过的，原来如此，没吃过的，也就不想它了。可至今我还想吃西坝的豆腐，尤其是那一大盘白油豆腐。

豆腐是从小吃到的东西，还能有什么稀罕的，老百姓的饮食。可这个无名的小镇上的无名的饭店中，一个二十岁的小伙计，同样是一个无名的刚出徒的小厨师——据说他的师傅在当地是有名的，因而是调到有名的大佛寺宾馆——竟能把这不起眼的豆腐做成令人难忘的佳肴。

雪白粉嫩的一团豆腐，原色原味，看上去没有佐以任何别的东西。鸡丝、火腿、虾米不曾见得，香菇、木耳、竹笋，不曾见得；好像连葱叶、姜丝、蒜末都不曾掺和。这豆腐，不仅好看，洁白无瑕；吃到嘴里更好，细腻无比，又清爽，又滑口，没有一点豆子的腥气和涩味；落到肚里，那暖和驱走了一路喝的冷风，至于那鲜味，就没得说。小时候母亲笑话我们小孩子，吃到好东西不肯撒手，总说，“哎哟，打耳光都不肯放碗。”“当心，别连舌头都吞掉了。”吃白油豆腐，我想起了母亲的话。

为豆腐倾倒的不只我一个，临行不仅专门谢了做豆腐的小伙子，居然不知哪个，也到街上请来了张大红洒金的空白奖状，写了段什么山清水秀，美味佳肴之类的应景八股。实在是吃得高兴吧。

据说，这里能用豆腐做出名目繁多的菜肴，除了吃过的，当时就给我们数出好多名目，可惜记不住了。还说，乐山当地的人到西坝来，给他一碗豆腐和一碗鸡，他一准吃豆腐。我信了。那盘白油豆腐吃了个底朝天，连汁都没剩。又说，整个乐山地段，就数这里的豆腐最好吃。问为什么，说与水有关，怎样有关，说的人也说不清，听的人就更不堪了。但我至少明白了，人家干嘛走好远的路，巴巴的领我们来西坝吃豆腐。……

媒体关注与评论

一生一世：怀念农耕时代 钱文亮 记不清有多少次，我和朋友们回忆起我们那一代人的童年，回忆起过去年代的种种趣事、趣物、趣味和那种饱满的生命感觉，为那些在时光流逝之中不复留存的体验扼腕，惆怅眷恋之余，便有一种痛心的隔世之感。记不清有多少次，我的梦想破灭着。水边的杨柳依依，但已没有孩子在树下下棋抓石子儿，或到树上折柳作哨子，也没有孩子举着长长的粘竿小心地挥向高枝上的鸣蝉；路畔的泥软土香，更无乳臭小儿忙活着捏人捏马，互相比赛谁将窝窝状的泥巴摔得最响；晚上月光朗朗，却再难听到三五成群的儿童“躲猫儿”的追逐叫闹，更没有架腿“捣鸡”的斗争与纠缠……书包与电视，似乎取代了现在孩子们无限丰富的日常生活。更不忍说，村后的果树砍伐殆尽，自种的菜园瓜地日渐荒芜，尤其是湖塘沟汊的水里，因为经年累月的农药使用，再难见到捉鱼捞虾的热闹……镇前镇后，白色垃圾越来越多，门里门外，塑胶制品随处可见；简朴温馨、冬暖夏凉的茅草或青瓦屋顶几近绝迹，而粗糙生硬的水泥“笼子”却一幢接一幢地遮眼遮目……水田里没有了小鱼小虾，蛇和黄鳝也越来越不易见到，也看不见墨点一样的小蝌蚪们，在清清的流水里游成一幅动人的水墨画；野地里难得见野兔野鸡和狍子之类，夜间山上更消失了狼嚎与虎啸；没有了土墙洞里钻进钻出的憋气的土蜂，也见不到荷叶下愣头愣脑的乌鱼仔们，也听不到偷运鸡蛋的黄鼠狼的故事了……甚至于有一年春节，当我兴致勃勃地怂恿我新婚的妻子和回老家的侄子侄女顶着寒风去看我们那条美丽的淮河时，冬日苍黄的天空下，惨淡地流淌着的竟然是一道臭水沟一样的黑水……

在那一刻，我有着一一种深深的失落与悲哀，我认识到：我童年时生活过的那个故乡，永远地，消失了，我的，我们所有人的田园时代，永远地，永远地，过去了……然而，我的梦想，我的所有的美好的回忆，我们多少代人的梦想与回忆却应该留存和得到承传，那是我们生命的元素与根。

有很多次，我和我的同代人争论着：我们究竟是怎样的一代人？我们有一个农耕时代的童年和少年，又在工商社会度过了我们的青年，而现在，我们已被裹挟进一个全新的信息社会、信息时代，可谓一身而历三世，是幸福还是痛苦？真的有点“断裂”感吧。其实，岂止是我们这一些60年代出生的人，恐怕现在绝大多数的中国人回首往事时，都会有一种隔代之感。不是吗，人类的历史自进入20世纪以后，便以一种加速度的形式前进，只不过是不知道它如此拼命地冲刺，是要扑向一个悲剧的终点，还是想进入另一轮新生的起点。近年来，以“老”“旧”打头的图书出版忽然成为热点，以至构成20世纪末一种非常耐人寻味的重要文化现象。但让人感到遗憾的是，大多数这类图书仅仅停留于对那些固态的、无机的老旧物质形态的机械记录上，而忽视了这些物的背后活生生的、无限丰富的人的生命与精神，忽略了过去年代的人们在与自然万物的交往中那种和谐的、安乐的生命感觉与人生态度，忽视了在时间的流逝中，历史到底剥夺了我们生命中哪些最值得珍惜的感觉、感情与活动？基于这种想法，我一直希望能有这么一套书，在前此图书的基础上进行升华，也以此寄托我们这一代人对于农耕时代美好事物的怀念与眷恋，并从中汲取生活的信念与力量。……

《老小吃老味道-怀旧丛书》

编辑推荐

本书是“怀旧丛书”之《老小吃o老味道》篇。本书选编了全国各地的作者所写的描述各地方老小吃、老味道文章，内容全面翔实。虽然书中所描写的部分老小吃、老味道，已经被历史淘汰了，但它们所留给我们的那种舒畅与怀念，却并未随着它们的消失而消散了，反而，这种感觉随着时间的流逝变得越来越强烈起来。

《老小吃老味道-怀旧丛书》

精彩短评

精彩书评

1、还没看完，今天看了开头十几篇，小有感触。一篇篇小文，所讲的食物是最传统最地道的老味道，不见得多好吃，但是掺杂着最纯的那种古味，带给人一种发自内心的感动。从炸油条，炒米这么简单的传统食物开始，眼眶已经开始湿了，想起妈妈小时候炒米，然后加白糖冲水喝的时候，那个淡淡的甜说不上美食，但是是永远抹不去的味道，现在仍然想得那个炒米水喝到嘴里的感觉。读到腊八粥，眼泪已经留下来，多少年在外读书，到了腊八也不会记得按照老规矩喝个腊八粥了。现在想到了该吃什么喝什么的老节日，煮一碗浓浓的腊八粥，包一盆有自己喜欢的馅的粽子，捏一堆汤圆，都是多么美好的事情，传统的东西怎么就这么美，可以把记忆深植在脑中，回忆起来只有一股醇厚的家庭味，好美。想起小时候，在腊八之前几天，奶奶就开始准备各种材料，自己筛豆子，泡枣，剥花生，每一步都历历在目，腊八早上在那股煮粥的热气中醒来，吃完一碗再盛一碗，那个感觉不是每天急匆匆的上班，吃喝图快捷的日子可以带来的，永远都不可能。什么时候，我也能邀朋友到家里来专程吃一碗自己熬的腊八粥，大家都有那个时间和心情吗？燕大的常三馆，吃多了高级酒店的北大学生聊天时还是会常常怀念那个味道，只是因为他做什么是什么味儿，曾经还没有味精，没有xo酱，没有番茄酱的年代，一样做出了菜的美味。二荤铺的“跑堂交响曲”，多么悦耳：“您来啦，这边请！您吃点儿什么？来个溜肝尖……再来个酸辣汤！木须汤？要么给您来个高汤卧果儿，加两根豌豆苗儿，吃个鲜劲儿……两小碗饭，您甭说，我都知道，要不怎么叫老主顾哪。……溜肝尖、高汤卧果、加豆苗、马前——”感觉菜味儿就在眼前飘。

2、缺点：1，每篇文章并没有标出文章写作的时间。于是忽而抗日战争忽而解放战争忽而回到现代忽而80年代。我想这是主编疏忽的地方。所选篇章有的是以前发表过的，找其写作时间应该并不费时，现在倒带来太多不爽的感觉。2，有的文章大概是应稿约而写，果然很差强人意，看的不舒服，几近大家的倚老卖老，反复琢磨并不深奥的简单字句而已。文学作品果然需要思索，需要时间的累积。优点：1，果然是文化人，除去对食品色香味的品味，更多的是对美食来历的考究。常常提起古书的哪一章节对此类食品的描述。我对古文和诗词感觉很一般。但一件物事一旦有了历史，便弥足珍贵了些。2，知道一个很重要的问题，吃饭必须讲究环境，正确的说是意境。如此才能品尝出一些东西。比如大明湖还是那个湖，不比长春的南湖大，尽管有了许多小的曲折增添情调，但大明湖是泉城一百多处泉水的汇集，历史久远。游逛大明湖不但有荷花与垂柳，更有李清照辛弃疾曾巩的祠堂，南湖这样的人工湖又怎么配有这些呢？意境的品尝便需要内心的高品味了，嘿嘿。3，既然说到食物的历史，就有了回忆。文人大都漂泊流浪，时时回忆自己年轻时候家乡的美食。惹的我泪水盈盈，忍不住给家里挂电话。

《老小吃老味道-怀旧丛书》

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