《点心札记》

图书基本信息

书名：《点心札记》

13位ISBN编号：9787807408659

10位ISBN编号：7807408650

出版时间：2012-6-1

出版社：上海文化出版社

作者：薛理勇

页数：238

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

《点心札记》

前言

古代中国一日二餐，早餐称饔，夕餐称飧。《孟子·滕文公上》：“ 贤者与民并耕而食，饔飧而治。 ”赵歧注：“ 饔飧，熟食也，朝日饔，夕日飧。 ”上世纪50年代末，我父母支内到了江西省吉安市，于是我每隔一二年的暑假会在吉安市度过。去吉安无法直接到达，需要乘铁路沪广线到樟树镇(是清江县的县治)，或直接坐火车到南昌，再坐汽车或赣江上的小火轮到吉安。我父母告诉我，江西人一日二餐，约上午10点和下午4点各一餐。我从小就较注意各地的风俗，果然，大城市南昌一日二餐，小城市吉安也是一日二餐，可苦了那些随家长内迁，并已在当地就读的子女。在我的记忆中，部分吉安市的居民在60年代后期才开始改为一日三餐，这还与支内的上海人有一定的关系。　一日分饔飧二餐，从早餐到夜餐间隔6个小时，而夜餐到次日的早餐相隔十几个小时，间隔时间确实太长了，于是就得用间隔进餐来充饥，此类用于充饥的食品就叫做“ 点心 ”。也许，饥饿容易导致反胃，心神不定，于是此种食品才被叫做“ 点心 ”，有安定心神之作用。唐朝孙頠小说《幻异志·板桥三娘子》：“ 有顷，鸡鸣，诸客日发，三娘子先起点心，置新作烧饼于食床上，与诸客点心。 ”这三娘子应该是某客栈的老板娘，清晨住客准备离店，三娘子早已起早做了烧饼，提供早点服务。像我这样年纪的人，至今仍习惯把早饭讲作“ 点心 ”、“ 早点心 ”。以前，早点心多为“ 泡饭 ”，就是把隔日的冷饭用开水冲泡或重烧，更多的就是到街头巷尾随处可见的点心店买一副大饼油条，也可能吃一碗面或馄饨。宋人的《鸡肋篇》中讲：“ 上觉微饿，孙见之，即出怀中蒸饼云：‘ 可以点心。 ”’蒸饼即今馒头。古代早饭后上朝，要到当日事情处理完毕才“ 无事退朝 ”，朝中议事的时间较长，而朝中食堂不备点心，不设茶歇，于是允许大臣自备点心。这位皇帝坐朝时间长了，微微感到饥饿，那位姓孙的大臣也测眼辨色，从怀中摸出一只馒头给皇帝当点心。　点心是正餐之外的食品，且用于充饥，所以既不同于正餐的米饭、面条之类的食品，又不同于“ 吃白相 ”的零食，通常指糕、饼之类的粮食做的食品。本书涉及的大多为“ 五谷 ”加工的点心的故事、趣闻、传说，于是取书名为——《点心札记》。　我祖籍福建，长期生活在上海，属于“ 蛮子 ”。北方艺麦，南方莳稻，于是北人以面食为主，而南人以米饭为主粮。对南方人来讲，米饭之外，其他用面粉制作的食品，以及除米饭外的稻米加工食品都属于点心的范畴。虽然说黄河流域和长江流域均为中华民族的摇篮、发祥地，但中国最早的文字——甲骨文起源于黄河流域，中国有历史记载的古都均在北方，毫无疑问，黄河流域步人文明要比长江流域早，而且早得多。人类社会是与日俱进的，古代的农作物品种少，能被称为“ 点心 ”的更少，有些食品古人有古人的叫法或写法，有些食品古今异名而同物，而更多的食品是随社会进步而“ 发明 ”的，于是又有许多食品是“ 同名异物 ”，这就是本书会叙述的内容，也许，也是人们的兴趣所在。　本书中部分插图采自清末上海环球社出版的《图画日报》。《图画日报》1909年8月16日出创刊号，每日一刊，共出版404期，于1910年8月终刊，故拙著在引文时，有时称“ 1909年 ”，有时称“ 1910年 ”，在此作一说明，免得误会。　薛理勇　写于秋月枫舍

《点心札记》

内容概要

《点心札记》涉及的大多为“五谷”加工的点心的故事、趣闻、传说，收录了《腊八食粥与晦日送穷》、《蚵仔饼与油墩子》、《油炸桧·油炸果》、《从天津“狗不理包子”到上海“生煎馒头”》、《蒸饼·炊饼·馒头·包子》、《盘龙馒头和上梁馒头》、《鬼蓬头·驴打滚·萨其马·老虎脚爪》、《馄饨与饺子》、《春饼与春卷》、《不大的大饼和很大的羌饼》、《山东煎饼与上海“包脚布”》、《从“胡”字说古代的“胡饼”》等文章。

《点心札记》

作者简介

薛理勇，祖籍福建省福清市。1947年出生于上海。长期任职于上海市历史博物馆，从事上海历史、中华文化史、风俗史研究。主要社会职务有：上海市规划委员会专家委员会委员、上海食文化研究会副会长、上海地名学会常务理事、上海道教协会常务理事等，并担任SMG纪实频道嘉宾主持。已出版的著作有：《文以兴游——豫园楹联碑刻赏析》、《上海路名地名拾趣》、《上海滩地名掌故》、《上海沧桑百年》、《上海俗语切口》、《上海妓女史》、《外滩万国建筑博览》、《上海老城厢史话》、《上海老学校》、《上海闲话》、《上海闲话碎语》、《上海租界史话》、《外滩的历史和建筑》、《消逝的上海风景线》、《食俗趣话》等，主编《上海文化源流辞典》、《上海掌故辞典》。

《点心札记》

书籍目录

麦粉为“面”，米粉为“粉”
过年说“年糕”
元宵食粥吃元宵
清明说“团子”
七夕说“巧果”
中秋说“月饼”
重阳说“糕”
腊八食粥与晦日送穷
蚵仔饼与油墩子
油炸桧·油炸果
从天津“狗不理包子”到上海“生煎馒头”
蒸饼·炊饼·馒头·包子
盘龙馒头和上梁馒头
鬼蓬头·驴打滚·萨其马·老虎脚爪
馄饨与饺子
春饼与春卷
不大的大饼和很大的羌饼
山东煎饼与上海“包脚布”
从“胡”字说古代的“胡饼”
“汤饼会”上食“汤饼”
冷淘是冷面的一种
馓子古称寒具
粽子溯源
定胜糕与寿桃
“四大金刚”说□饭
小钵斗甜酒酿
道家的青精饭与佛教的阿弥饭
“抢羹饭”与“豆腐羹饭”
过桥米线与过桥面
米花糖与爆炒米花
豆腐及其他豆制品
中国奶酪——乳腐和臭豆腐干
并非豆类制品的豆制品——面筋和烤麸
线粉·粉皮·粉条·麻腐
用粮食做的各种糖
上海的广式食品名称

《点心札记》

章节摘录

版权页： 插图： 巧果是一种油炸果实，古代列为茶点。制作方法很简单，将初发酵的面团打成薄片，切成5厘米长、2厘米宽的长方片，沿长的一边中央横切一刀，顺手将面片作180度扭转，使之形成一个“结”，放人沸油中炸至金黄，撩出即成。一直到上世纪六七十年代，上海大多数南货店的糕饼柜长期供应巧果，一些糕饼店也现做现卖，大概到80年代后，上海已很少见到巧果出售了。 清《帝京岁时纪胜·七夕》中记：街市卖巧果，人家设宴，儿女对银河拜，成为乞巧。记录苏州风俗的《清嘉录·七月·巧果》中也讲：七夕前，市上已卖巧果，有以面白和糖，绾作苎结之形，油氽令脆者，俗呼为“苎结”。至是，成偕花果，陈香蜡于庭或露台上，礼拜双星以乞巧。蔡云《吴歈》：“几多女伴拜前庭，艳说银河驾鹊翎。巧果堆盘卿负腹，年年乞巧靳双星。”看来，巧果是南北共有的食品，而且均在农历七月七日的“七夕”前上市，人们（主要是女人们）用它来祭拜银河两侧的“牛郎”和“织女”，向他俩乞讨“巧”，这个“巧”是他们的性交技巧还是织女的纺织技巧，这就说不清、道不明了。古人把农历七月叫做“巧月”，七月七日叫“巧日”或“巧夕”。明何景明《七夕》诗：“楚客羁魂惊巧夕，燕京风俗斗穿针。”在本书的相关篇章中提到，至迟从汉代起，一种以数字迷信为主的“术数”开始风行，并不断发扬光大。自然数中的奇数被视为“阳数”，偶数被视为“阴数”，凡逢一月一日、三月三日、五月五日、七月七日、九月九日就是两个“阳数”相逢，必然是一个相互“对克”的不吉利日子，人们为了趋吉避凶就要举办一些仪式或活动，于是，这种仪式或活动就逐渐形成了固定的节日活动。 目前所知最早记录到“七月七日”故事的当推南朝吴均的《齐谐记》——成武丁是一仙道，有道术。一天他对他的弟弟讲：“七月七日玉皇大帝的女儿织女将要渡银河，吾已被玉皇大帝召回，要与你告别了，估计三千年后才能重返人间。”弟弟问：“织女为何要渡银河，你又何时回来？”成武丁回答说：“织女要下嫁给银河对岸的牵牛，我一定在三千年后回来。”到第二天成武丁果然从人间消失了。直到今天，人们还在传说七月七日是牵牛与织女大喜的日子。

《点心札记》

编辑推荐

《点心札记》围绕五谷做的各种点心小吃从历史记载在百科知识、逸闻轶事、味道品性，娓娓道来，既长见识，亦添情趣。

《点心札记》

精彩短评

1、文字淡雅静心，喜欢。
2、想吃就读一读
3、知道了很多点心的历史
4、小小的吃食背后也有那么多学问，挺不错的。
5、上觉微饿，孙见之即出怀中蒸饼云：“ 可以点心。 ”饥饿容易导致反胃，心神不定于是此种食品才被叫做“ 点心 ”
6、很喜欢,全套都买了,四本书.有趣味.

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