

《口福老北京》

图书基本信息

书名：《口福老北京》

13位ISBN编号：9787200110620

出版时间：2014-10

作者：金受申 著,杨良志 编

页数：264

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.tushu111.com

《口福老北京》

内容概要

《口福老北京》是金受申先生的一部饮食文集，本书以老北京的饮食为主线，全面而又翔实地记录了老北京生活中日常饮食的方方面面，而以中下层普通百姓为主要对象。全书记录了老北京四季家庭和各类饭庄饭馆所常见的菜肴、冷饮、茗茶的品种及做法，还顺带谈及了冬季蔬菜培植、茶叶辨伪、茶馆经营、艺人说书等方面。同时，全书还叙述了作者的实地考察和见闻感受，以及与之相关的趣闻轶事、历史文化的变迁，文末还从主食、副食两方面探讨了我国的饮食文化，是一本地道的关于老北京饮食及其文化的书稿。

《口福老北京》

作者简介

金受申（1906-1968），本名文佩，后改文霏，字泽生，满族镶黄旗人。曲艺史学家、民间文艺家、民俗学家。生于北京，17岁在中学就读时即为报刊编辑，先后入华北大学、北京大学研究所国学门研读深造。自1926年起在北京从事教育教学工作，曾于十余所中学任教，还在华北大学等高等院校担任过讲师。自1938年起，在《立言画报》上开辟专栏《北京通》。1953年经老舍先生介绍，调入北京市文联工作，直至逝世。金受申留有哲学、文学、医学著作，也是广见博闻的“北京通”，熟知北京掌故，与三教九流接触颇多，尤喜接触中下层人士，对清末民初的北京风俗事物、趣闻轶事、衣食住行、江湖百业、评书鼓曲等都有着精深的考察研究。其文章内容多来自实地考察，是研究北京历史及民俗的重要史料。

书籍目录

北平的饭馆子（代序一）

京华掌故首“金”“张”（代序二）

寒雪春风美食多

春饼

烧鸭

烧猪

树绿荫浓巧调养

酸梅汤

西瓜汁与绿豆汤

雪花落

西瓜

甜瓜

酥瓜与菸瓜

河鲜

喝酒

荷叶粥

秋风渐劲美味香

烤肉

螃蟹

火锅

饮茶

腊月隆冬快朵颐

甜瓜

青椒

醉枣

脆萝卜

冬日鲜货

最是适口家常菜

老北京的特殊风味

大萝卜丝汤

炒胡萝卜酱

大豆芽炒大腌白菜

熬白菜

炒王瓜丁

炒三香菜

炒雪里红

焖雷震芥头片

炒麻豆腐

家家可做的“年菜”

年节的“犒劳菜”

洁净隽永清真馐

清真教馆

清真家庭饮馐

食有鱼兮乐有馀

四做鱼

胡适之鱼

潘鱼

《口福老北京》

抓炒鱼

清蒸鳊鱼

干烧鲫鱼

干烧青鱼

松鼠黄鱼

五柳鱼

家常熬鱼

银鱼、面鱼

炒鳝鱼丝

清蒸红烧甲鱼

秦皇鱼

太湖青鱼

鲫鱼

白鱼

鲢鱼

鲮鱼

海鲫鱼

黄花鱼

鳊鱼

刀鱼

鲢鱼

塘鲤鱼

鳝鱼

甲鱼

西湖鱼

带鱼

鲳鱼

人有同嗜说吃鸡

盐水鸡

鸡丝巧冻

酒醉鸡

糟鸡糟肉

荷叶鸡

麻油鸡

泥裹灶塘鸡

清炖辣子鸡

油焖鸡

瓢冬瓜鸡

田鸡

.....

春江水暖话品鸭

养颐难忘旧时餐

高“庄”小“馆”各擅场

作坊烹来样样奇

串街走巷听货郎

细啜牛饮吃茶去

絮语绵绵说茶馆

中国饮食史话

纪念金受申

后记

《口福老北京》

精彩短评

- 1、很雅致的一本小书
- 2、书中所谈每一食都讲出了其味道，突然觉得自己以前并没有认真吃饭。
- 3、《饮食史话》第一次根据手稿整理出版，弥足珍贵。

《口福老北京》

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.tushu111.com