

# 《齿留余香忆京城》

## 图书基本信息

书名：《齿留余香忆京城》

13位ISBN编号：9787200114812

出版时间：2016-1-1

作者：周绍良 (作者),周启晋 (编者)

页数：160

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](http://www.tushu111.com)

# 《齿留余香忆京城》

## 内容概要

《齿留余香忆京城》是周绍良先生谈饮食文字的结集，本书所谈的饮食，既有《红楼梦》中“食不厌精”的贾府美馔，又有火烧、炸酱面等流行于市井人家的寻常饮食；既有从清人记载中爬梳出来的饮食轶闻，又有作者亲见亲尝的现代食品。书中所记饮食以旧时北京特有的食物为主，旁及北京与其他地方共有的食品如馄饨、面条等。周先生的文字充满感情，时有抚今追昔之感，读之不仅有助于认识北京饮食，而且能让人对旧时的北京风俗文化也产生浓厚兴趣。

# 《齿留余香忆京城》

## 作者简介

周绍良（1917~2005），著名红学家、敦煌学家、佛学家、文史学家、收藏家、文物鉴定专家。出身晚清名门安徽建德周氏，其曾祖父是清末两江总督周馥，祖父是著名实业家周学熙，父亲是著名佛学家周叔迦。周绍良少年时曾问学于著名古文字学家唐兰先生和文史学家谢国桢先生，后拜著名历史学家陈垣先生为师，学习和研究古代文史、佛学及书画艺术。1954年，任人民文学出版社第五编辑室（古籍出版社）古典文学编辑室编辑。1975年5月，到中国佛教图书文物馆工作。晚年历任中国佛教协会理事、副会长兼秘书长，佛教图书文物馆馆长，国务院古籍整理出版规划小组顾问，中国唐史学会副会长等职务。

## 书籍目录

怀念周绍良先生（代序）  
春在溪头荠菜花  
记腊八粥  
清代北京的小吃  
北京的饼  
北京人的吃面  
北京的几件肉皮制肴  
忆与绀弩吃烤鸭  
谈“美食家”  
《红楼梦》里的肴馔  
记“二荤铺”  
说饽饽  
年菜  
“填仓”  
葱花饼  
吃“折罗”  
馄饨之异名  
瑞珍厚吃牛肉面  
烤鸭  
涮肉  
饺子  
焖炉烧饼  
麻酱烧饼·果子  
马蹄烧饼·驴蹄烧饼  
片儿川  
榆钱糕  
清油饼  
牛舌饼  
肉末烧饼  
褡裢火烧  
叉子火烧  
硬面饽饽  
芸豆饼  
豆诺糕  
豌豆糕  
豌豆黄  
煮豌豆  
卤煮小肠  
灌肠  
炮羊肉  
羊蹄  
烧羊肉  
白水羊头  
羊霜儿  
羊肚汤  
爆肚  
卖熏鱼儿

## 《齿留余香忆京城》

黄米面火烧

蜜供

糖火烧

回头

辣菜

芥末墩

熟芥菜疙瘩

炸素丸子

卖杂面

炸酱面

炒疙瘩

铭饅盒

萨其马

茯苓饼

甜菜

炒麻豆腐

清酱肉

玉面蜂糕和甑糕

老豆腐

卤煮炸豆腐

豆汁

茶汤

面茶

杏仁茶

粥

莲子粥和江米藕

酸梅汤与炒红果

烂蚕豆

煮白薯

豆腐脑

炒肝

闷子

凉粉

旋粉

奶制品

驴打滚

豆铲糕

艾窝窝

焦圈

重阳花糕

太阳糕

龙抬头

喇嘛糕

龙凤饼

贴秋膘

父亲的业余爱好（代后记）

## 《齿留余香忆京城》

### 精彩短评

- 1、三星半 细节地方见功力 不过也确实就是写食物的书
- 2、水平高于赵珩，寥寥数笔，写北平食物很传神，有那个年代人物的见识。笔者毕竟世家出身，比起他的专业来说，写小散文更为传神。先前看赵珩的文章已为折服，但绍良先生年岁更长，见识更多。写出来的食物带着那么点点的平和。

# 《齿留余香忆京城》

## 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](http://www.tushu111.com)