

<<碗里江山>>

图书基本信息

书名：<<碗里江山>>

13位ISBN编号：9787540449391

10位ISBN编号：754044939X

出版时间：2011-12

出版时间：湖南文艺出版社

作者：二毛

页数：199

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：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;碗里江山&gt;&gt;

## 前言

和二毛认识十多年了，结缘是因为他的诗和菜，缘牵也是因为他的诗和菜。

最早是在成都，二毛开的“川东老家”菜馆，我和作家柳建伟去吃饭，一吃就喜欢上了，从此那里就变成了我和朋友们固定吃饭的场所。

有时候我到别的地方吃饭，还会叫二毛来一起吃，和他聊吃，听他讲菜。

后来他去了北京，开了“天下盐餐厅”，还是因为菜联系着。

他来成都，或者我到北京，无论时间如何紧，都会想法在一起吃顿饭，就菜论菜，天南海北地聊，漫无边际地侃。

菜吃得过瘾，人聊得开心。

我最爱吃的一道菜是二毛做的青菜牛肉煨锅，青菜是最普通不过的芥菜，牛肉是平常不过的牛肉，经过二毛的一番调弄，再放到锅子里边慢慢煨着，一边煨一边吃，味道就不同了。

青菜脆润清香，牛肉细嫩爽滑，淡淡的辣、淡淡的麻，还有蒸腾的热气，给人在家的感觉。

二毛离开成都后，因吃不到这道菜，我一度有些惆怅。

去年冬天，春节前，我和夫人逛菜市场，当看到绿油油的青菜，竟突然想起了二毛，想起了他的青菜牛肉。

二毛是个会做菜的诗人，他现在几乎是用菜来作诗了。

二毛的美食诗歌我喜欢，我儿子也很喜欢，尤其是那首《饮食与美女》：“谁能告诉我体温要达到几成油热/情欲该拿到什么火候/才能使美女细嫩可口”。

我儿子还专门让我向二毛转达对这首诗的赞赏。

什么是菜？

什么是诗？

菜即是诗，诗即是菜。

诗人兼厨师的二毛认为一道好菜的创造亦如一首好诗的创作，需要才气和鬼气的想像，需要流浪式的体验和下到民间去获得悟性。

上世纪八十年代，我也曾写过一段时间的诗歌，我虽然喜欢吃，但基本不做菜，请二毛到家里做客，也是由夫人下厨，所以我只能算是一个比较知味的人，说得高级一点，也算是一个知“食”分子。

和二毛聊天，多是谈美食，但和这样一个美食家谈美食，是有压力的，所以我常常会讲在欧洲游历时吃到的东西，谈我对西餐的理解以及中西菜之间的融合。

二毛总是认真地听，认真地想，对于有些食材和有些烹饪方法，他会刨根问底，然后再慢慢融入他诗一样的美食中。

对于我的美食乱侃，二毛的评价是：“很敏感细腻，很特别，和一般文人对菜的表述不同，完全可以出一本专著了。”

”说是这样说，我的美食写作目前仍停留在嘴边，二毛却在报刊上开起了美食专栏，集结文字即将出版，可喜可贺。

如果非要给朋友定分个类，我和二毛算是“菜友”，君子之交淡若菜，淡菜之交味更浓的那种。

好了，废话不多说了。

现在，请品尝二毛给大家奉献的这道文化美食大餐。

阿来

## <<碗里江山>>

### 内容概要

这是一部妙趣横生的中国饮食文化随笔，全书共分五辑，配有精美插图数十幅。分别从美食与江山，美食与江湖，美食与文化等角度，讲述了各路美食的源流、历史，以及与传统文化、市井生活的种种关联。

由于本身阅历丰富，作者对食物的理解也可谓独树一帜。既谙熟历史掌故，又熟悉不同阶层的社会生活，上至庙堂宦海，下至市井闾巷，文中呈现出一幅鲜活生动的人间烟火画卷。其中，你会看到一道道令人馋虫大动的菜肴，一幅幅鲜为人知的名人生活图景，更能从中领悟到传统文化带给人的雅趣和智慧……

## <<碗里江山>>

### 作者简介

二毛，诗人、美食家、美食创意师。  
60后，四川酉阳人，大学时代专业为数学，80年代曾做过教师，是上世纪80年代莽汉派诗歌代表成员之一。  
90年代弃文从商，与黄珂、李亚伟等好友在成都、北京等地开设餐馆，成为当代新派川菜和江湖菜的领军人物。  
现为美食创意师，天下盐（北京）餐饮管理有限公司总经理，《中国经营报》、《南都周刊》美食专栏作家。

## <<碗里江山>>

### 书籍目录

#### 第一辑 宫廷里吃酒席

但为美食不顾身：鱼藏剑和酿菜  
原来曹操也是美食家  
美食江山一把抓  
闲话明朝宫廷菜  
乾隆的宫廷菜生活  
西膳房里花样多  
当国家开宴会

#### 第二辑 江湖上吃酒席

江湖吃酒规矩多：洪门酒阵和供神吃喝  
江湖吃酒规矩多：袍哥开年会  
钟磬宴与民间祭典  
猜拳行令下酒菜  
谈饮食话风水

#### 第三辑 知食分子

诗情洋溢美食间  
孔子的饮食观：“食不厌精，脍不厌细”  
不食人间烟火：道家与药膳  
大唐烧尾二十年  
诗人请吃粥  
饮茶醉水：最是风雅说斗茶  
花儿为什么这样“鲜”  
《醒园录》：一部被忽略的美食巨著  
诗歌是菜，菜也是诗歌  
食色双全《金瓶梅》  
可以吃的词语

#### 第四辑 民国吃家

民国美食地图  
一方名菜一方人  
蒋介石的食养  
鸿门险宴代代开  
千叟宴与苏菜汇

#### 第五辑 厨里乾坤

穿越“历史灶台”的美丽女厨神  
姜还是老的辣  
称心如意菜  
吃相 相吃  
这样才叫美食家  
吃你的豆腐  
饮食的行为艺术  
吃的工具  
醋意?醋味  
把握火候  
柳叶花刀说刀工

后记



## &lt;&lt;碗里江山&gt;&gt;

## 章节摘录

这么多茶点中，乾隆最喜欢的一味点心是八珍糕。

其具体做法是：人参二钱、茯苓二两、山药二两、扁豆二两、薏米二两、炒芡实十二两、建莲二两、糯米面四两，八种材料合在一起磨制成极细的面，然后再加白糖八两，和匀后上笼蒸制而成。

按照规制，乾隆进餐的时候不能与皇后和嫔妃进餐，只能与皇太后一起进餐，但也只是食案摆在一起，而不是严格意义上的同桌——这也直接反映了皇帝唯我独尊的地位。

谈到皇帝和嫔妃的进食规则，我还发现了其中一个很有意思的规矩。

现代流行的清宫戏中，皇帝晚间召幸妃子侍寝时，一般都被演绎成“翻牌子”的模式。

但据我的考证，实际上，至少在乾隆时期，皇帝准备临幸哪个妃子，是采用“赐食”这种更隐晦也更文雅的方式的。

也就是说，皇帝准备到哪个妃子的宫里过夜，就会在用晚餐的时候，派人送一份到那个妃子的宫里，也就是暗示晚上皇帝会来，让其作好接驾准备。

比如，史载：“乾隆三十八年年七月六日，顺妃接皇帝赐膳”。

也就是说当天乾隆去了顺妃的寝宫歇宿。

当然，这也是皇帝生活中的一个“小花絮”。

话接上文，由于南北方厨师不遗余力地“融合性”创新，所以，乾隆时期的宫廷菜体系日渐完善，制作水平不断提高。

到了下一代嘉庆皇帝登基时，很多有名的大厨也都被保留下来。

于是，往后到了慈禧、光绪时代，宫廷菜中专门分出了一个品类，也是很大的门类——“乾隆菜”。

另一方面，乾隆数次下江南无意中促进了江南菜，特别是淮扬菜的发展。

如今的很多江南名菜一谈起制作背景，大抵都会有一个乾隆下江南的故事。

虽然具体情节很多已无法考证，但大的背景却是没有错的。

比如松鼠鳊鱼、铺雪黄鱼、大煮干丝、油泼豆豉、鱼头豆腐、虾仁锅巴、叫花鸡等名菜，都属于与乾隆有关的“典故菜”。

说起叫花鸡，大多数人就算没吃过也会听说过。

传说，这道菜是明末清初的江南大才子钱谦益让家厨发掘的，而之后变得天下皆知，其实也与乾隆有特别的联系。

传说，有一次乾隆到承德避暑山庄巡狩，一天，他微服出外游玩，临近中午时分经过一个叫做“求翠楼”的酒楼。

看到里头人来人往很是热闹，于是乾隆就迈步来到楼上的雅间。

一看菜单，乾隆发现其中一个名为叫花子鸡的菜居然要十两银子。

他顿时来了兴致，说道：“叫花子吃的鸡也值十两银子，上来一个看看。”

很快菜上来了，只见店伙计先端上来一个精美的青花瓷盘和一个大铜盘，然后又送上来一个大泥蛋子。

眼见此景，乾隆惊诧万分，但见跑堂的把泥蛋子在铜盘上用力一摔，泥块碎裂，霎时香味四溢，里头露出一只白里透黄的肥鸡。

吃时鸡肉肥而不腻，五味俱全，入口软烂，令人称奇。

乾隆登时食欲大开，几乎把整只鸡吃完。

待到酒足饭饱要付账时，乾隆才发现，自己根本就没带银子出来。

身为皇帝的他从来没遇到这等尴尬之事，又不好与小民纠缠，于是抬腿就走，跑堂的自然拦住不让走。

争执之下，乾隆答应写一幅字送给店里，算作餐费，还说这幅字至少值一千两银子。

乾隆所题的对子气派十足，更将店里的菜品大大夸赞了一番，叫做：“名震塞北三千里，味压江南十二楼”，这副楹联据说现在还在被使用着。

现在，叫花鸡成为了杭州名菜。

其起源传说各异、版本不一，却都有一个相似之处：最初的叫花鸡根本没什么讲究，不过是叫花子捡

## &lt;&lt;碗里江山&gt;&gt;

到冻死的野山鸡，用树叶和泥巴把鸡糊上，烧到泥巴开裂，再摔开食用。

只不过日后经过饭店和文人雅士的开发后，才成为传统名菜之一。

乾隆时期的宫廷菜很有些特色，首先就是菜名风雅。

乾隆酷爱汉文化，一生以风雅自诩，身边的司膳太监和御用文人为了迎合乾隆的喜好，就给菜式创造了许多吉祥华丽的名字，比如凤凰卧雪、龙凤呈祥、宫门献余、雪度寒秋、龙凤赏月、玉狮青松、雪月桃花等，非常有诗意。

第二个特点是原料珍贵，多数食材都是贡品，包括各种山珍海味，可能有些一般人根本就没听说过。

比如清汤虎丹这道菜，就是用小兴安岭东北虎的睾丸为主料做成的。

具体做法是，先将虎丹用鸡汤炖煨三小时以上，再经过复杂处理，然后切成薄如纸一般的片，摆成牡丹花状装盘。

而明月照金凤也是满汉全席中的一道名菜，其原料是梅花鹿的眼睛（清代美其名曰“明月”，又叫“鸳鸯月”）。

具体做法是；去掉鹿眼周围的睫毛和杂物，用手帕包起来，再以六根细竹签顶起，放到上好的鸡汤中煨炖——要求是眼珠不能破，同时又要熟透。

待鹿眼蒸熟后取出并改刀，再放入凉鸡汤和鸡蛋羹中蒸制，成形后装盘，用鹅蛋围绕着摆放。

这道菜的特点是补血壮阳，味道清透，同时也是清宫著名的养生菜之一。

第三个特点是讲究图案造型，菜品中的食材一般都讲究多种搭配，或者附上各种酿菜。

按照清宫的规矩，皇帝是不能吃由单一食材烹制的“寡妇菜”的。

所以，御膳所需食材一定要拼合起来制作。

另外，清代宫廷菜十分强调菜品的配色和造型，荤菜都是用素菜做围边配饰，这样不仅看上去色彩斑斓，营养上也能够保证均衡。

例如，有道菜叫乌龙追月，其实就是海参围绕着中间的一枚鸡蛋，这“乌龙”就是海参，“明月”则指鸡蛋，看起来爽心悦目，听起来也确实够雅致。

第四个特点是刀工精细，量菜下刀。

在刀工上，乾隆时期的宫廷菜十分讲究“量口下刀”，即食材改刀的标准以每一口能吞下为宜。

比如，做红烧鱼就用让指刀法，干烧鱼用兰草刀法，酱汁鱼就用菱形花刀，清蒸鱼就用箭头刀法...种种刀法适用于不同的食材，可说是非常讲究。

第五个特点是调味细致，多味复合而层次分明。

比如干烧鱼的口味，在清宫档案记载中，其味道要求是“梯子口”——先甜、中咸、后辣，把味道分得非常细。

总体来说，自乾隆以后，宫廷菜已经形成一个非常正规的体系，也为后人的再创新作了很多尝试和积累。

P29-31



<<碗里江山>>

编辑推荐

“北京食神”开说家国天下饮食男女，一本书写尽庙堂江湖五味人生。  
以文化入味，以诗情佐肴，以情怀成席，以古典为文——诸多文坛大腕鼎力推荐的美食文化佳作

<<碗里江山>>

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:<http://www.tushu007.com>