

北京味道



[北京味道_下载链接1](#)

著者:王丹

出版者:中国人民大学出版社

出版时间:2018-1

装帧:平装

isbn:9787300241685

味道，是历史，是记忆，是情感。关于食物的深刻记忆，大多与人生的酸甜苦辣紧紧相连。高贵的满汉全席、精致的官府美食、琳琅满目的市井佳肴，甚至那一碗热气腾腾的豆汁、乡土气息浓重的爆肚，都能让人念念不忘，各种各样的美食和老北京难以言传的味道，传达着京味文化的魅力与风情，早已嵌进了历史脉络之中，成为北京城市记忆中

不可或缺的部分。一个人的饮食记忆，不仅仅只是欲望的记忆，更映照的是一个城市的饮食风情，是人文的记忆，也是生命的记忆。

本书重在通过对老北京饮食生活的回忆，以及对宫廷风味、北方少数民族风味和山东风味为代表的集萃百家、兼收并蓄、格调高雅、风格独特、自成体系的京味饮食文化的记述，从饮食这一人们日常生活中最基本的习俗视角，反映不同地域、不同流派、不同人口结构的饮食文化在北京经过长时间的发展演化过程，展现北京人的生活方式和乐观的生活态度。

作者介绍:

王丹，1966年出生，籍贯北京，现就职于中国人民大学信息资源管理学院，从事管理工作。承担学校公共选修课“北京导游”中部分专题课程讲座；曾在北京人民广播电台、在京企事业单位、大专院校作北京历史文化的专题讲座；应邀为国务院侨务办公室、中国海外交流协会主办的“华文教育教师研习”培训班、“中国寻根之旅”海外优秀华裔青少年夏令营作北京文化专题讲座；参与了《2008年北京奥运会志愿者培训教材——北京历史文化》的编写和志愿者培训讲座。发表过《北京南城与京剧艺术》《京华大观园——恭王府花园》《北京的醇亲王府》《赛金花与八国联军——一桩历史的悬案》《慈禧与万牲园》《清代“旗民分居”政策对北京文化的影响》《“南宛北季”话烤肉》等多篇论文。

目录: 名噪京城的饭庄与饭馆

消失的二荤铺与大酒缸

老北京那些“跑堂儿的”

故宫前代味

清代官府菜的活化石——谭家菜

京菜头牌——北京烤鸭

餐桌上的“大戏”——北京涮羊肉

“南宛北季”话烤肉

清净无染的北京清真菜

“洁”字为先的北京清真小吃

红白喜事中的“口子菜”

贴秋膘·坤宁宫吃肉·砂锅居

京味儿中的“化腐朽为神奇”

远去的味道

不是茶的“茶”

北京的传统糕点

北京人冬天的当家菜——大白菜

年味儿

西餐在北京

说说老北京餐桌上那些规矩

· · · · · · [\(收起\)](#)

[北京味道_下载链接1](#)

标签

北京

美食

历史文化

评论

人大社推出的北京记忆丛书之一，细数老北京的各种美食和小吃，而且并非只是简单随笔性质的感性叙写，而是——查阅史料、笔记、典籍，追溯种种美食的来源、发展、演化历程，以及与之相关的种种故事。由于书中记录的很多美食，现在已经极其罕见或不甚流通，因此本书抢救式的研究与记录，颇具文献价值和历史价值。不只如此，全书的文字也是通晓流畅。对于北京美食文化感兴趣的朋友，本书值得推荐。

“皇城根下的饮食文化”

Mark狱中回忆录。

首图在线。

北京美食小吃介绍详尽，历史上北京各大酒楼的渊源也逐一了解。想看北京人艺的天下第一楼。

[北京味道_下载链接1](#)

书评

[北京味道 下载链接1](#)