

<<不过一碗人间烟火>>

图书基本信息

书名：<<不过一碗人间烟火>>

13位ISBN编号：9787212060701

10位ISBN编号：7212060704

出版时间：2013-2

出版时间：安徽人民出版社

作者：陈大咖

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>

<<不过一碗人间烟火>>

内容概要

《不过一碗人间烟火》内容简介：人生在世，无非“吃喝”二字。将生活嚼得有滋有味，把日子过得活色生香，往往靠的不只是嘴巴，还要有一颗浸透人间烟火的心。《不过一碗人间烟火》是一部美食文化随笔集，作者以日常生活中、旅途中接触的美食见闻与由此产生的内心感触下笔，每篇一个主题、一个故事、一个感悟。这些短小精悍的文章是介于美食评论与生活方式之间的小品文，以美食为素材和话题的因由，从一日三餐说到人生态度，语言活泼，文风犀利，勾画出了一抹生动的人间烟火色。

<<不过一碗人间烟火>>

作者简介

陈大咖，一个爱吃的瘦子。

喜欢有趣的路人甲，迷恋美好的各种小细节，做过杂志，现为一些报刊码字，就是太诚实，所以想说的一切都在书里。

<<不过一碗人间烟火>>

书籍目录

第一辑不过一碗人间烟火 从豌豆尖开始的川菜 没有灰色的大蒜 米的一百种形态 明朝后日即应无 香草的秘密 天涯共此时的方便面 仁慈又残忍的土豆 穿山甲不包邮哦亲 小女人的啤酒局 你所怀念的小农时代 宝一样的川味香肠 轻熟女对石榴汁的情意 茶包的仪式感 当竹升面遇上云吞 配菜们的喜剧命运 收敛的马蹄踏出细碎的舞步 黄酒的士大夫气质 一撕一吮的性感 再见娘娘腔和塑化剂 第二辑慢熬风花，细炖雪月 吃着火锅唱着歌 流动镜头里的便当盒 那碗咸蛋菜心粥 鱼蛋先生与专柜小姐 令人啧啧称奇的无缝接驳 从喧哗回归平静的年夜饭 圣诞节的食物心结 我就知道吃，我光荣 一张给食物的好人卡 另外一个张志明 没营养和不高兴 你的那张“被被” 谢谢你，李司机们 蒸笼饭与小白猫 你所不知道的好 那张属于的士大哥的凳 陈伯母的两三道菜 我的四个爷爷 第三辑上苍保佑吃饱了饭的人们 便当盒里的公主病 滑溜溜的鸭翅膀 筷子是你的一双马脚 情怀换速度的焖烧锅 一口珐琅瓷铸铁锅的命运 给马克杯的挽歌 绝境求生的筷子托 我和菜市场的那些事 餐厅可以说的秘密 买一包卑鄙牌谎言 这把勺子留给我儿子 投机倒把做菜小组 打一个体面的喷嚏 不好意思，我不吃这个 饭桌上的不美不食 那虚无缥缈的姿态 蝼蚁之乐 主妇们这样看足球 牙膏的万千可能性 把我的黑名单拿来 第四辑为了美食走江湖 苏打里的欢腾 气泡 幸福的花心大萝卜 天生一对，白头到老 甜蜜的十五种语言 来巴黎市场吃点有的没的 拿铁，多奶少糖 用美救凤梨酥 凤梨酥的前世今生 七岁前的故事 撩开布帘的深夜食堂 生活在这里，旅行在别处 认真做一只鸡 无印的小菜小饭 午夜的那碗潮州砂锅粥 去夜场觅食的怪咖 拐角遇到法餐厅 猪牛身体别名 科普大会 一盘肠粉小宇宙 双笋记 后记这份幸运的冒险

<<不过一碗人间烟火>>

章节摘录

版权页：第一辑不过一碗人间烟火 从豌豆尖开始的川菜 因为先生老家在成都，有些白目的朋友会问我“去他们家一定吃很多辣椒吧”，刚开始我还辩论几句，川菜的家常菜其实辣的也不是很多。

后来我都懒得解释，在他们同情的眼光中不置可否地笑了。

川菜应是中国被复制得最广泛的菜系之一，但我在广州很少去川菜馆，个中原因，并非我恐麻惧辣或者畏油，相反我根本是个无辣不欢的狠角色。

不去川菜馆，是不想让自己生气——广州几乎所有川菜馆的出品，而我又吃得起的，都是不合格的，它和我在家里吃到的成都妈妈的手艺未免差得太多。

街边低廉小馆味道或许略微接近，无奈食材质量实在太差，缺了蜀地“苍蝇馆子”出品的小聪明和大智慧，卫生情况更容易让人膈肚；高级川菜酒楼用料固然好，却又因无可避免地迎合广式饮食习惯而失了韵味和灵性；小吃总是错得离谱，担担面被彻底搞成宽汤面的行为令人发指；火锅连最基本的卤料底都熬不好，味道差了十万八千里……每次尝试都是失望而归，干脆断了念想。

更让人伤感的是，这些粗制滥造的东西竟然成了本地人对川菜的主体认知，觉得又油又咸又麻又辣就是川菜了，并且直接等于不健康。

这种认知在广深一带你无法辩驳，但只要去巴山蜀地走上一圈，大抵就会自动放弃了。

用不着上到开水白菜的高度，仅仅是一盘鱼香茄子，就能让你感觉到川菜之美。

在酸甜辣三味平衡的酱汁包裹之下，炸过的茄子紫黄相间，吃起来不仅口感丰富、香软甜滑，真味还一分不失，开胃下饭。

鱼香茄子的重点是鱼香味酱汁的调制，需要用到泡红辣椒、郫县豆瓣、黄砂糖、陈醋、料酒以及姜、葱、蒜等多种配料，组合出异常丰腴的味觉体验。

鱼香味仅仅是川菜诸味中的一种，干烧、怪味、椒麻、红油、酸辣、陈皮、糖醋、荔枝、蒜泥等复合味型调味方式和佐料，给了川菜无穷的变化。

当然，麻辣依旧是川菜的招牌，但做得好的川菜绝不会不讲道理地蛮干，你能明显感觉到麻和辣在互动，麻抑制辣，辣又能突出花椒特殊的香味，两者带有韵律感地在舌头上沉浮，却又能让食材的本味犹存，非常奇妙。

想体验麻辣之韵，建议在成都试试麻婆豆腐，保证你吃得舒坦，全身每个毛孔还会打开来透气。

我所爱的川菜，是从头到脚都透着一股子精致的秀气。

豌豆尖——豌豆发芽大约30天后摘下来的嫩苗——是个极妙的秀气代表。

与粤菜常用的细幼豆苗相比，豌豆尖茎叶都粗大一些，但大约是水土不同的缘故，蜀地的豌豆尖生得极嫩，而且非常鲜美。

豌豆尖可以清炒，也宜煮汤，但我最钟情的还是凉拌。

豌豆尖稍稍过下滚水，捞起滤干放凉后，加蒜泥、麻油拌匀，滴两滴陈醋，再均匀地撒上盐就行了。

这道川式沙拉有着强烈的春天情愫，入口即化，清甜无敌，非常雅致。

下次去吃川菜，不要急着点水煮牛肉、辣子鸡这些大盆大盆的大菜，多留心一下平时被忽略的小气菜，说不定会让你更加爱不释手。

<<不过一碗人间烟火>>

后记

这份幸运的冒险 用语言营造画面感，甚至穿越过去和将来，是我一直最欣赏的美。在广州逛菜市场，有几个街坊制造的词语总让我回味无穷——郊外青菜、牧场鲜奶、游水鲜虾。只是口里念一念，都觉得新鲜得不像话！

好的文案高手总是来自民间，橘子摊上的小牌子写着“甜过初恋”，寥寥四个字就把甜中微酸、还有一股青涩在心头的感觉全盘托出。

这就是文字的力量。

它不需要华丽，也没有引经据典，只需要细腻的观察力。

但是，写一本完全没有配图的美食书，在这个时代却是一种幸运的冒险。

读图时代，人人爱看美图，虽然可能停留三秒就随手翻过页。

然而，真的是“无图无真相”吗？

我却傻傻坚信，没有什么比文字更能传达观感，它可以从纸张上袅袅升起，给看字的人带来慷慨的气息和画面。

我是陈大咖，定居在广州，童年在潮州，做过杂志人，总想在路上，正在试图做孤独星球的一个记录者，带着忐忑而荒谬的喜悦和恐惧。

虽靠写与美食相关的字养家糊口，但事实上，我觉得人生并没有什么是不吃会死的美味，我也从不试图说服别人“这样吃才是正确的”。

但你怎么对待吃这件事，自然关联着你以怎样的面貌对待生活。

你看似挑选蔬菜瓜果和肉类海鲜，你寻找香料干杂和服装五金，正是这些不重要的鸡毛蒜皮，让你成为你的样子，塑造了一座城、一群人的生活方式，亦展现了迥然不同的饮食文化和生活哲学。

于是，那些曾在嘴里回味过的美食、曾在路上遇见过的风景，我把它们融成这一碗热腾腾的人间烟火气，用文字试图和你分甘同味。

在这本书里，你会发现只围绕于食物本身的详尽描绘并不很多，更多时候是希冀借美食之口与你探讨共鸣的话题，用不以为然的一瞥重现趣味之美，或是用假装刻薄的言语和你分享爱的力量。

感谢上天，是他守护我的心，胜过守护一切。

我很感激与世界打交道这么久以来，仍能柔软地面对一切，并且越来越觉得活着和爱人是很美好的事情，即使人生有时候真的蛮多麻烦事在碍手碍脚。

还要感谢许多人：从博客时代就给我留言质问“你为什么还不出书”的粉丝们；一直以来鼓励和关怀我的亲朋好友们；每天晚上坐在我旁边打游戏陪我写稿到深夜的我家先生；尤其是我的母亲张雪吟女士，是她纵容我从小看许多貌似与学业无甚关系的闲书，终于有一天，我也写出了一本“不务正业”的闲书。

总而言之，如果这一碗人间烟火能给你带来哪怕一点点的幸福和开心，那会是我最大的荣幸。

<<不过一碗人间烟火>>

编辑推荐

《不过一碗人间烟火》编辑推荐：一粥一饭中，读众生百态；一汤一菜间，阅世情冷暖。从舌尖流入心扉的滋味，智趣文字写就妙趣人生。关于美食，关于心情，关于生活，妙笔绘出人间的平凡快乐。

<<不过一碗人间烟火>>

名人推荐

“上班族茶余饭后、解暑消渴之秘方。

”——网友 曾玩玩 “看她的文字仿佛可以闻到一股香气，有感官效应。

”——网友 Shank不是我的英文名 “她很有魅力，表面上好笑，看似刻薄，但骨子里很善良正直，聪明能干也勤奋，我喜欢这样的人。

”——网友 Summer “大咖的娓娓道来，深深地说出了天蝎座的内心戏。

坚定、执着，无论这个世道怎么讨厌，它都是个冒傻气却难能可贵的品质。

”——网友 老河水妖 “生出各种回应。

这种自在，好生羡慕，娇俏如你。

”——网友 伟文大义 “吼！

最喜欢掏心掏肺美艳洋气说话准狠快的美少女嘞！

”——网友 杨小鲸 “一向都觉得，陈大咖把我们很难抓到的感情给描写出来的功力太强了。

总会有‘就是这样’的感叹。

”——网友 用鸡眼看天下 “洋气又心软，这个泪点超低的家伙，爱从她的角度听故事。

”——网友 咸蛋菜心粥 “大咖是珍珠一般的存在，温润可爱，灵气闪闪，以不灭的光芒指引着一众岭南吃货。

”——网友 Helen

<<不过一碗人间烟火>>

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>