

<<味觉森林>>

图书基本信息

书名：<<味觉森林>>

13位ISBN编号：9787224077155

10位ISBN编号：7224077151

出版时间：2006年9月

出版时间：陕西人民出版社

作者：森林的火焰

页数：225

字数：200000

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>

<<味觉森林>>

前言

贾元春选了凤藻宫，是书中第一大喜事。

贾政由名不见经传的工部员外郎一跃升为皇上的诸多老丈人之一，看来比杜甫杜工部运气好得多。

虽然皇上后宫三千，丈人也三千，出个贵妃娘娘一家人还是飘飘然。

合族中能沾点光儿的都不愿闲着。

贾璉的乳母赵嬷嬷也专门进来求凤姐儿照顾她两个儿子点差事。

小辈和仆人在差使中揩油几乎是半公开的，并不瞒着长辈和主子。

贾蓉贾蔷下江南采买衣料女戏，都分头悄悄问过凤姐贾璉想带点什么，意思是从“公费”里出。

贾母亲口说过赖大家的等人位分虽低，却都是财主。

否则家奴为主忠心效力，何须钻刺说情。

家境差一点的本家如贾芸贾芹之流放低身份，不惜求到奴才头上，争先恐后钻营点外快。

赵嬷嬷是老一辈的奶妈，甚有体面。

照有教养的大家规矩，贾璉凤姐见了也要请酒请饭。

贾璉心粗，随意拣两盘菜请赵嬷嬷吃，凤姐儿心细，体贴老太太咬不动，命把早起的那碗火腿炖肘子取来。

火腿的异香与肘子的肥厚一拍即合，炖烂后比单纯的清蒸火腿或红烧肘子要美味得多。

金庸在《射雕英雄传》里写黄蓉与郭靖初次在张家口相会，黄蓉存心戏弄郭靖，大点酒菜，其中有“姜醋金银蹄子”一味。

这“金银蹄子”应该就是火腿蹄膀和新鲜蹄膀，道理同“腌笃鲜”。

南海十三郎的侄女江献珠写菜谱，有一道菜叫金银肘子，颇费手脚，火腿和肘子都要煮过，冲冷，又煮过，然后分别去骨，把火腿酿入猪肘子中成双层上碟。

煮过又冲冷是为了使肉皮爽而不硬，香而不腻。

这道菜听上去让人神往，可是火腿价格不菲，尤其是多伦多这洋人的地界，整只火腿肘子可是一笔财富，只好望梅止渴。

《红楼梦》推宝玉是情不情之人，意淫高手，对女性的欣赏发乎情止乎礼，其实不止这么简单。

宝玉在第六回不过十二三岁就和袭人偷试警幻所训之事，腻在丫头们身上赖着吃嘴上的胭脂，被鸳鸯没好声气地数落了乙顿。

和王夫人的丫头们打情骂俏，更是老毛病儿。

和金钏儿的对话，直是赤裸裸的调情。

被王夫人听见，大发雷霆，金钏儿跳了井，宝玉挨了打，贾政挨了骂。

这真是卤水点豆腐，一物降一物。

宝玉这顿打，最心疼的是老太太。

王夫人疼儿子，是想他将来光宗耀祖；老太太疼孙子，是满心满口心肝儿肉，无条件的博大的疼爱。

宝玉一句话想吃小荷叶儿小莲蓬的汤，老太太一迭声叫人做去。

借凤姐儿的口向薛姨妈讲出来。

<<味觉森林>>

内容概要

当吃的热情幻化成或饕餮或小酌的兴味，享受与善待美食无疑成为一种生活态度与情调的象征。

“吃”可以坐而论道阳春白雪，亦可贩夫走卒下里巴人。

只需沉醉于味觉之旅，循着流行记忆中味道的忠实指引，读过的书、走过的路和见过的人，全都依稀可辨。

穿过郁郁葱葱的味觉森林，到处洋溢着古典文学的魅力，探寻中国饮食文化的渊源，令人难抵浪漫诱惑的异域风情。

一个书虫、品吃家和旅者将陪你享受完美情致，遍尝历史、文化、人情的香林深径。

<<味觉森林>>

作者简介

森林的火焰，女，生于1978年，毕业于中山大学，现为多伦多大学博士。
以擅写美食笔记享誉网络。

<<味觉森林>>

书籍目录

食贯古今 大嚼《红楼梦》之一 大嚼《红楼梦》之二 吃遍儒林之一 吃遍儒林之二 拆烩《金瓶梅》·茶 拆烩《金瓶梅》·点心 拆烩《金瓶梅》·面 拆烩《金瓶梅》·酒 拆烩《金瓶梅》·宴 拆烩《金瓶梅》·礼 周邦彦·荔枝·咸柠七 肥甘 尽尝《儿女英雄传》之一 尽尝《儿女英雄传》之二 彼菜离离 画饼充饥张爱玲之一 画饼充饥张爱玲之二 画饼充饥张爱玲之三 美餐江湖 餐铁甲兮食长戈 龙宫水卒 何不食肉糜 执子之手，以子下酒 我该如何爱你，五花肉 肥牛之腱 孤鹜 臭即是香，空即是色 萝卜白菜：在庙堂和江湖的日子 元宝 面兮面兮，何德不衰 甜甜圆圆 街食 和平大餐吃在广东 广东的粥 广东的茶 广东的点心 广东的粉 广东的蒸 广东的煲 粤麻辣粤快乐纵横四海 落幕思故乡 Dark Lady 异乡人的蚕豆 鸡自他乡来 唐人街寻宝 世事如蚝 美酒郁金香 美食演义 美味氤氲后记

<<味觉森林>>

章节摘录

插图：我一向是个很馋的人，又馋，又怕胖，于是相当痛并快乐着。

在香港住了四年，才开始自己一点点学做饭，至今还记得我头一餐自煮，那种很担心把饭烧糊了烧成了烧得不忍卒咽的焦虑。

幸运的是，这种事情一次也没发生过。

我平安地学会了喂养自己。

在我的恋爱经历中会烧菜成了一样法宝，虽然捉到的并不总是白马王子。

另外，香港是购物美食天堂，于是在香港的角落里求学之余我也四处跑着扒在橱窗上看衣服鞋子，同时盘算好上哪儿吃一顿久闻大名、如雷贯耳的……四年下来，小心翼翼地没有长胖，也积累了不少美食经验。

二00四年秋天来到加拿大，在认识足够多的朋友之前，生活百无聊赖。

冬天又很快来到了，动辄雪深一尺，零下二十度。

四处探幽猎奇是不能了，除了去唐人街买买菜以外也不能在户外坚持太久。

好在带了一大堆书来，漂洋过海陆续寄到。

其中菜谱和写吃的书有很多。

读书与实践是解除寂寞的好方法。

菜谱可以照做，名家谈吃的作品没有具体做法，却也可以蒙着做。

反正最后总是弄熟了，最多不好吃，也死不了人。

实在条件所限做不了的，就只好拿着书或对着电脑滴滴口水罢了。

一边读，一边做，一边吃，少了形而上的升华过程，人生不完整。

<<味觉森林>>

媒体关注与评论

人莫不饮食也，鲜能知味也。

——《中庸》吃饭有时很像结婚，名义上最主要的东西，其实往往是附属品。

辨味而不是充饥，变成了我们吃饭的目的。

舌头代替了肠胃，作为最后或最高的裁判。

——钱钟书《吃饭》

<<味觉森林>>

编辑推荐

《味觉森林》：著名作家沈宏非倾情推荐恋食的爱书人流连在绵长无尽的味觉花园

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>