

<<细味>>

图书基本信息

书名：<<细味>>

13位ISBN编号：9787300112367

10位ISBN编号：7300112366

出版时间：2010年1月

出版时间：中国人民大学出版社

作者：李子玉

页数：195

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;细味&gt;&gt;

## 前言

我妻李玉莹（现改名为子玉）的《细味：食物的往事追忆》的新编简体字版，终于在内地出版了，感到最得意的不见得是她，而是我这个老公。

在我的心目中，这本书——也是子玉独自写作出版的第一本书——早已成了“经典”，因为在众多有关食物的书本中，它的确与众不同：它不是食谱（虽然也列了几个食谱），也不是小说（虽然“往事追忆”一词使我想起普鲁斯特），更不是自传（但有点自传的成分），而是一本颇为独特的个人散文集。

重读这本书，也为我带来无限甜蜜的追忆。

此书的第一版出版于台湾，名叫《细味人生》。

时当二〇〇三年，简体字版旋即在中国大陆问世（广西师范大学出版社），反应不俗。

记得它出版不久之后，我们在台北街头闲逛，在永康街远远看见两个时髦少妇向我们迎面走来，面带笑容，两个人都眼睁睁地盯着玉莹不放，待走到我们面前，其中一个就冲口说道：“你不就是莹娘么？”

我们刚看完你写的《过平常日子》和《细味人生》，太精彩了，我们看了好感动！

”我听了当然得意万分。

《过平常日子》是我们合写的第一本书，她写的部分，比我写的动人得多！

## <<细味>>

### 内容概要

最美好的一顿，除了包含视觉享受，还有那些味觉回忆引起的旧事旧情。

每段人生都有百般滋味萦绕在心头。

请跟随“真心女人”李子玉，一起细细分享这世间的美味与情味。

本书作者从儿时食物开始一一细数：猪油捞饭当早餐，婆婆教煮的凉瓜牛肉，搭伙食的诗人独爱酸辣汤，患抑郁症那几年冷冷的麦片，找到真爱之后的七色菜，直数到灰色爬上发梢。

李玉莹以文字回溯半生，外婆猝然而逝、与前夫留学美国、孤独对抗抑郁症，和现在的丈夫李欧梵享受平淡生活，每时每刻，都有一道唤起回忆的菜。

醉翁之意不在酒，作者借食物为题发挥，在细味食物之间细味她的五味人生。

#### 作者简介

李子玉，又名李玉莹，香港著名散文家，李欧梵笔下的“真心女人”，70年代中期毕业于浸会大学中文系，随后赴美国南伊利洛伊州立大学取得社会学学位。

2002年开始写作，近期主要作品有《云想衣裳》、《忧郁病就是这样》，曾和丈夫李欧梵合著《过平常日子》、《一起看海的日子》

## &lt;&lt;细味&gt;&gt;

## 书籍目录

序一序二第一章 儿时食物 小厨师牛刀小试 小学时代的早餐——猪油捞饭 婆婆魂兮归来，尝尝我的凉瓜牛肉 诗人的酸辣汤 一飞冲天——“一条龙”云吞面 赴汤蹈火也要吃的碗仔翅 情痴老师的糟溜鱼片 广东式的扬州炒饭 第二章 小巧妇伴读又掌厨 麦当劳店的甘苦回忆 招贼入屋的红烧元蹄 当垆卖饼苦经营——咖喱饺 可乐鸡——母女诉衷情 手足情深的星洲炒米粉 皮蛋瘦肉粥暖透游子心 五香猪脚补筋骨 广东烧鸭情系一线牵 第三章 忧郁记愁 吃素吃荤俱随缘 情绪指标的五味牛腱 生命存在的证据——清蒸鱼 孤独而实在的花生酱多士 过年萝卜糕 忧郁的菜式——毛豆干炒鸡胸肉 哈佛广场的好面包 一碗麦片粥吃出几种心情 第四章 平常日子的食谱 龙凤呈祥的三杯鸡 七色菜——为平淡生活添加色彩 在剑桥的健康早餐——煎蛋卷 栗子冬菇炆鸭欢度感恩节 空前“绝味”的马六甲海南鸡饭 油条脆烧饼香 绝配咸豆浆 莲藕情义长 红豆最相思 左宗棠鸡——不是广东菜的广东菜 酸话梅排骨好滋味 素净心境吃素乐 第五章 名士佳肴聚温情 心灵鸡汤忆难忘——聂华苓女士 可敬可爱的黄苗子 大侠金庸 夏志清先生印象记 无惧胆固醇的余英时太太烤鸭 三文味馥郁 两女玉娉婷 从“酒蟹居”到“晚晴轩” 养女婿的麻婆豆腐 砂锅鱼头的缘分后记

## 章节摘录

小学时代的早餐——猪油捞饭 去年的冬天，白先勇先生在香港岭南大学讲他的小说创作。会后由校方的中文系宴请到元朗的大荣华饭店用膳，欧梵和我也是陪客。

那天晚饭吃了些什么菜式，现在都记不起来了，只有其中一道压轴菜——猪油捞饭，却是印象深刻。

猪油捞饭是我童年时代经常吃得着的食物。

念小学的时代，我家境并不富裕，日常三餐都吃得简单——祖孙三人每顿饭只吃两碟子菜，早餐更是寒碜。

那时候一般人都不太注重早餐，随便吃些什么便算。

在严寒的冬日早晨，哥哥和我被外婆从温暖的被窝里揪出来，不情不愿地胡乱洗脸漱口后，外婆已经给我俩盛了两碗热呼呼的米饭来，另有一碗乳白色冻结了的猪油。

我们各自把一大汤匙的猪油放进仍在冒烟的米饭里，轻轻搅动数下，块状的猪油即融化在碗里，油光亮亮的，再加入一汤匙酱油，那碗饭看起来如外婆那一头涂了茶花籽油的乌亮头发，十分好看。

有时外婆给我切上一小把葱花，撒在饭面上，更是色香味俱全。

饭后通常再添上一杯甜豆浆，那种舒坦的感觉，简直可以令人升天做神仙去了。

原来赖在床上的慵懒都在吃过这碗猪油捞饭后而倦意全失。

很多个寒冷的早晨，都是因为想着要吃这碗饭而撑着起来上学。

<<细味>>

媒体关注与评论

其实，品味反而和“平淡”的生活有关，在我和玉莹的世界中，平淡成了我们日常生活中最大的乐趣，因为我们会不知不觉地“细味人生”，觉得生活上的每一个细节——或仪式——都不平凡。

——李欧梵，香港中文大学人文学科伟伦讲座教授 我有幸品尝不中不西、不南不北的“子玉特色菜”，真的是齿颊留香，回味深长。

而今透过作者生动有趣的文字，我不禁重温了子玉女士烹饪的精美，也领略了从中折射出来的丰富的文化意味。

书中欧梵、子玉伉俪与黄苗子、夏志清、余英时、聂华苓等诸位的名士佳肴之忆，更是令人神往。

——陈子善，华东师范大学中文系教授 文字记录下的菜肴是作者对自我人生的深情回望，也是历经苦难之后内心的安宁与永恒的确证。

这种对生命与生活的通透，比起那一道道美食来，更加让人回味无穷。

——季进，苏州大学文学院教授 《细味》绝不是一册有关美食的书，星洲米粉是手足之情，糟溜鱼片是痴情故事，而我唯一试过的玉莹手艺——毛豆炒鸡胸——更是让我深深体悟“患难与共”这个词。

……严格意义上，这就是一本《爱情传奇》，这个传奇包括玉莹和婆婆的感情，玉莹和她叫做“阿姨”的妈妈的情感，而所有这些传奇，她入之饮食，出之饮食，既是日常，又是诗歌。

我们跟着她坐在镛记和金庸聊杨过，跟着她到山王饭店听夏志清说黑人，嗯，幸福得不愿意离开。

——毛尖，专栏作家

<<细味>>

编辑推荐

从食物追忆透视细致人生，著名作家李欧梵笔下的“真心女人”李子玉，与我们一起品尝酸甜甘苦辣的菜肴，分享其杂陈五味的生命万念。



#### 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>