

<<饮膳札记>>

图书基本信息

书名：<<饮膳札记>>

13位ISBN编号：9787563374236

10位ISBN编号：756337423X

出版时间：2008-5

出版时间：广西师范大学出版社

作者：林文月

页数：137

字数：100000

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>

<<饮膳札记>>

内容概要

本书为作者借饮膳记忆，委婉追怀平生亲友知己之行止，以十九种佳肴食谱编织成一幅温馨感人的回忆录。

虽谓知味大厨操典雅之笔触，书写了俎上灶前的割烹经验，实乃情思悠远之硕学，在全面回味昔时体会到的师恩、友谊和亲情所加之于今日的无穷感念。

<<饮膳札记>>

作者简介

林文月，台湾彰化人，生于上海，第二次世界大战之后回到家乡，台湾大学中文系毕业，又获硕士学位，留学日本京都大学研究比较文学，后回台湾大学任教至退休，现专门从事写作。著述有学术论文《澄辉集》、散文《拟古》等约二十种，译著有《源氏物语》等古典名著。

<<饮膳札记>>

书籍目录

饮膳住事楔子潮州鱼翅清炒虾仁红烧蹄参佛跳墙芋泥口蘑汤水晶卤蛋香酥鸭椒盐里脊台湾肉粽烤乌鱼子扣三丝汤葱烤鲫鱼炒米粉萝卜糕镶冬菇糟炒鸡丝荷叶粉蒸鸡五柳鱼跋附录：生活其实可以如此美好

<<饮膳札记>>

媒体关注与评论

女教授的厨房及其客人 ——绿茶 新京报 我家厨房、书房、餐桌和客厅里，散落着很多便条，上面记录着小人家烘焙时记录下来的“方子”（烘焙面包和蛋糕的食谱），这些食谱记录着我们生活的点滴，美好而温馨。

近读林文月教授的《饮膳札记》，看到同样的记录，女教授在教书和写论文生涯中养成随手记录的习惯，并沿用到她的日常生活中，这些大大小小的纸片上，记着每次宴客的菜单和客人。

读林教授的美食札记，被其优美的文字折服自不必说，她是很喜欢的台湾散文家之一，书中呈现的一道道美食也多少勾起我的些许记忆，因为林教授书中所及的菜单，有些曾是儿时最喜欢的美食，比如葱烤鲫鱼、炒米粉等，如今，远离父母的我多年已经没口福吃到了，所以，读到这些让人馋的文字，竟不自然地思起乡来。

除了被其一道道美食(共19道)所馋，还对其记录的每一次宴会的食客好奇，这些食客，多为我们熟悉的台湾文化名流，这其中，最有口福的就是林教授的老师台静农先生，尤其是林教授精心制作的好菜如潮州鱼翅、佛跳墙、红烧蹄参等，均有台先生在席间。

除此，还有三毛、林海音、琦君、咪咪(余光中太太)、杨牧、齐邦媛、郑騫(林文月老师之一)、孔德成(林文月老师之一)等。

林教授记录菜单和食客一开始实为习惯，后来却为其写作这组精美散文提供了很好的参考，翻阅一张张的菜单，陈旧的字迹浮上心头，欢聚与叙谈的情形仿如昨日，并跃然纸上，情感饱满。这是一本美食包装下的追怀平生亲友知己的温馨回忆录。

<<饮膳札记>>

编辑推荐

《饮膳札记：女教授的19道私房佳肴（饮食文化）》说我于烹饪，从未正式学习过，往往是道听途说，或与人交换心得，甚而自我摸索；从非正式的琢磨之中获得经验与乐趣。

有时，一道用心调制的菜肴能够赢得家人友辈赞赏，便觉得欣然安慰。

我们喜欢在家宴请朋友小聚叙谈，而为了避免重复以同样的菜式款待同样的客人，不记得是何时起始，我有卡片记录每回宴请的日期、菜单，以及客的名字。

这样的做的好处在于一方面避免让客人每次吃到相同的菜肴，另一方面则可以从旧菜单中得到新灵感。

<<饮膳札记>>

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>