

<<石色之梦>>

图书基本信息

书名：<<石色之梦>>

13位ISBN编号：9787807190097

10位ISBN编号：7807190094

出版时间：2004-11-01

出版时间：海峡文艺出版社

作者：李援 著

页数：156

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>

<<石色之梦>>

内容概要

《石色之梦·李援》是一个女人既热烈又深潜的体验，以及对生命本真的感悟，只有看那细微处，才能读懂，读透……而你最终也有了繁极归简的月一般的明亮淡然。

<<石色之梦>>

作者简介

李援，福建莆田人，福建作家协会会员。
现为福建省残疾人联合会正处级干事。
著有散文集《情愫之忆》，诗歌集《夜云深深》。

<<石色之梦>>

书籍目录

序第一辑 今夜飞雪我的书楼情结爱关之心儿童的选择读书画啊，源头悦纳自我请给我浪漫的权利删繁就简窑洞上空的月光天知道这些信有多可爱感受郭风第二辑 石色之梦妩媚的黄土地在被雕刻过的山头上回眸村庄倾听足音推动世界的手是摇篮的手我看到的爱情心动时刻面对得到心情三种石之横切面我欲乘风飞去第三辑 人间烟火简单而有味母性的光辉姐姐最好的方式珍惜眼前的音乐凝成的美丽雾中的中医药思想起——中医儿子的暑假魅人的咖啡馆.....第四辑 一叶随风第五辑 暗香浮动后记

<<石色之梦>>

章节摘录

取一白菜状小碟，上置姜、蒜，绿意盎然，情趣也有了。
漂亮的大海螺壳里置放刮刀、剪刀之类什物，我也就在灶台上找到了海的韵味。

然而，最重要的是要过日子，平常人家的日子。
好在平常人家吃平常饭菜，不太复杂的。
倒是我自个儿加码，常常利用下乡的机会，买一些新米，在粥里做点文章，比如加一把玉米、绿豆、莲子、红枣等，让早餐有点亮色。

我以为，每餐上几道菜要相对稳定，忽多忽少都不是好事。

多了，浪费且累人；少了，有不善待生命之嫌。

我最常做“红烧肉”。

李讷说过：“红烧肉”不是毛家专利，中国人普遍都爱吃。

我还喜欢扩大“红烧肉”的外延，比如红烧软排、蹄、肥肠之类。

烹调很简单，把油锅烧开后，放进姜片，炸至金黄，倒入主料翻炒数遍，加点盐，取八角茴香、当归适量，焖煮片刻，再倒入酱油、黄酒，用小火收汤。

此时，满屋子一定是弥漫着诱人的香气。

如是从山区集市买回的农家猪肉，其味更佳。

鱼类也是我的最爱。

望着活蹦乱跳的精灵，我总有一种愧疚的感觉。

做鲜鱼应先用盐、酒浸渍片刻，取少量姜丝塞进鱼肚，清蒸至熟，那种鲜美不可言喻。

提倡多吃纤维素，因而青菜千万不能缺席，做法上也马虎不得。

先将姜片放入油锅，炸数秒，再炒青菜，起锅前加盐和味精，倒几滴酱油，翻炒几下，立即装盘。
酱油不可多加，多了会影响青菜色泽，盐放早了，菜们会因水分丢失过多而变老。

.....

<<石色之梦>>

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>