第一图书网, tushu007.com

<<川味儿>>

图书基本信息

书名：<<川味儿>>

13位ISBN编号：9787108038104

10位ISBN编号：7108038102

出版时间：2011-11

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：唐沙波

页数：180

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

前言

唐沙波印象——记重庆市中华食文化研究会会长唐沙波　卢郎　在重庆，唐沙波是个文人，也是个名人，用毛新宇的话来说：唐沙波是饮食界的文人，文人中的饮食家。
此话不假，唐沙波是重庆电视台《食在中国》栏目的制片人、重庆中华食文化研究会的会长、重庆饮食文化研究家、美食家、饮食评论家……　饮食文化，是一个广博而浩瀚的领域，既要追溯饮食的起源，又要明了饮食在各个历史时期的演变发展，更要知道饮食史上重要的著述及作者。
在这方面，唐沙波是当之无愧的大家了。
他熟知中国饮食史，兼有深厚的古典文学基础，使他在古人晦涩的记述中游刃有余地抓住精髓。
在这方面，唐沙波说过一句十分中肯的话：“ 文人与饮食，渊源十分微妙深沉。
不能说文人最好吃，而是文人吃了最爱说，且说得中肯，精妙，隽永。
”也就是说，文人更好写作，如林洪的《山家清供》、李渔的《闲情偶寄》、袁枚的《随园食单》，苏轼、陆游的饮食见解等，他们的真知灼见或切身体会，付诸笔端，才有了中国饮食史上文人的饮食烹饪著述，这些都是散落于历史长河中的珍珠，史海觅珠，也就掌握了打开饮食奥秘的钥匙。
　读唐沙波的饮食文章，你会惊异于他知识的广博与剖析之精妙。
一篇《味道四川》，将四川的历史渊源及演变，风土人情及气候，饮食发展及文化名人，淋漓尽致地以饮食串联起来，叫人读来拍案叫绝。
对川味的特色与烹饪之道，也有独到的见解。
　读书破万卷，下笔如有神。
这是历代文人追求的最高境界。
唐沙波的饮食文章，大都写得舒缓从容，朴实却又张弛有度，娓娓叙述中没有大起大落的情节或故事，却能抓住读者心扉，使你欲罢不能非得读下去。
为文者，难的是在不波不澜的描写中靠语言和情感的扬抑吸引人，这就是功力。
　唐沙波的饮食文化研究，始于上个世纪80年代初，先是在《重庆日报》，后转到重庆电视台，见证了重庆改革开放以来，饮食领域蓬勃发展的全过程。
他能如数家珍地说出现今重庆餐饮界的一些巨头，当初是如何从一两张桌的街头小店发展而来。
这也使他结识了不少重庆餐饮界的老板和国内数得上名号的厨界大师，当然也品尝了不少大师亲手烹制的佳肴美味。
用他的话来说，最得意的是品尝了川菜中的“ 满汉全席 ”。
可以想象，上百种川菜中的精品，由特级大师亲手烹制，琳琅满目地摆在面前，未动筷已陶醉了。
　正是由于他是重庆餐饮业发展的见证人和参与者，对于重庆餐饮业，唐沙波有一种特殊的感情，凡是涉及重庆餐饮业发展之事，不论亲疏，他都是倾注全力给予积极的支持与扶持。
他对饮食行业有一种特殊的敏感，更有一种超然的远见。
前些年他到重庆一远郊地采访，到一家餐厅就餐，他见这家餐厅十分红火，经营者有管理经营谋略，就建议这家企业到重庆发展，老守在这小地方成不了气候。
经营者听从了他的建议。
现今，这家企业如同一匹高速驰骋的黑马，短短几年已发展了四家超级大店并成为重庆餐饮界执牛耳者。
　他的无私，他的学识，使不少餐饮老板，在创立一款菜品，或新开一个店面时，都要请他去品尝，或与他商量，征求他的意见。
对此，他总是热情相助，丝毫无保留。
特别是在重庆提出打造美食之都后，他更是身体力行，积极推动这项工作。
食文化研究会专门开会研究这项工作，积极倡导餐饮行业推行标准化、规范化管理，为打造美食之都奠定坚实的基础。
　唐沙波最大的心愿，是看到重庆餐饮行业名师峥嵘，名菜荟萃，两江三岸名店林立，成为西部地区乃至全世界名符其实的美食之都。
　唐沙波好读书，购书成了他生活中的一大乐趣，几乎是隔个三五天，他就要购买一大摞书。

可以说凡是饮食文化方面的书，他都有，包括各类饮食史书典籍。
在常人眼里，这么多书，未必能够一一看完。
但当你对饮食方面的某个典故不明白，或某件事记不清拿不准时，请教于他，他立即就能说出出处，并马上将这方面的书找出来，一一堆在你面前，让你不得不惊叹他超常的记忆和善于读书了。
　唐沙波有个心愿，将中国文学史上从先秦到明清，浩瀚的诗词曲赋及野史、掌故、史、志中，整理出有关美食的诗篇妙文，编一套丛书。
并将其分类为饮酒、饮食、果蔬、典故、节日节气、饮茶等几个方面。
现已经着手这一工作，编至宋诗了。
这套丛书如若完成，可说是饮食研究史上的一大创举，必定会受到饮食研究者的欢迎。
　唐沙波还有个心愿，在重庆创办饮食烹饪大学，就叫中国食文化大学，研究学习系统中国饮食烹饪史，中国各朝各代饮食变迁及发展，以及全国几大菜系的形成、变迁和发展，认真研究中国乃至世界饮食发展走向，为重庆、为中国培养更多的饮食烹饪人才。
然而这个愿望的实现只好留与有志的来者了。
　现在，唐沙波正在积极筹办《食海》杂志。
创办一本饮食文化方面的杂志，是唐沙波多年的愿望，也是饮食文化事业发展所需要的，为此，多次开会研究，并自费出过两期试刊，分送有关行业和部门，广泛征求不同阶层不同行业的意见。
可以预见，杂志若创办成功，一定不负众望，成为饮食领域里的一朵瑰丽奇葩。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

中国的饮食与文化，总是互相交织，互相影响，相得益彰。
有文化，就有饮食，有饮食。
就有传奇；文化与饮食。
饮食与传奇，成就了这本知识性、趣味性、实用性融为一体的饮食文化著作。

作者时而娓娓述说，讲述一个又一个的饮食传奇；时而恬然淡墨，描绘一幅又一幅的美食文化风情画。
纵横捭阖的笔墨，亦庄亦谐的描写，使作品充满了灵性与弹性，具有画面感。
重庆的市井风俗跃然纸上，饮食百味淋漓尽致地展现。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

唐沙波，重庆市中华食文化研究会会长，作家。

<<川味儿>>

书籍目录

唐沙波印象（代序）卢郎
一 重庆名片——火锅
火锅源流考
重庆火锅与女人
不解之缘
重庆火锅奇观
二 味道四川
味道四川
好吃不过开水
竹海吃竹
荷花山庄荷花鱼
江鱼美可求
跳水泡菜鸡汤饭
含丸使者一一花椒
美馔如花?豆花
和之美者?兄弟姜
三 汤与三肉
小吃考
器大成晚吃小道高
蔓江湖论菜
江湖论菜
丘二、丘三与丘八
泉水鸣之恋
江湖酸菜鱼
王氏烤鸭
川味棒棒鸡
川味白砍鸡
奇怪的邹怪味
糟糠之妻与糟糠之鱼
白市驿“ 板鸭 ”
四 食趣杂谈
口嗜论
击壤歌
烹饪刀术
一品猪头
槽头与禁脔
怀念猪油
李座白肉
时代宠儿?茶中新贵

章节摘录

版权页：中国大文豪苏东坡有首咏竹的名诗：“ 可使食无肉，不可居无竹；无肉令人瘦，无竹令人俗。
”先生的品格是高洁的，像苍松翠竹一样，令人景仰。
但将居住环境和饮食习俗互论短长，可以吗？
不吃肉而体瘦是因为贫穷；房前不种竹子便显得庸俗？
一个物质，一个精神，相较高低，真叫人为难，这两件事儿都要命。
如果硬要比一比，以东坡先生那样的学识、人品、道德、文章，当然宁愿受穷瘦身也不愿成为俗人，还是多种竹子吧。
《韩诗外传》记载：在五千七百年前的黄帝时代，凤凰飞到黄帝的花园里，啄食竹米。
竹子六十年一开花，一结果，然后枯死，靠竹米再生。
而凤凰是传说中的吉祥鸟，它“ 非梧桐不栖，非醴泉不饮，非竹米不食 ”，说明中国种竹的历史已有六千余年了。
西方没有，英语字典里只有竹的单词而没有“ 笋 ”的概念。
他们认为竹是一种树，竹笋嘛就是竹根。
所以老外听说我们吃笋而惊异万分，难道你们中国人真的像熊猫那样去吃竹根吗？
中国人回答：不，我们吃的是“ 竹苗 ”，而且还能用竹苗做出千百种美味，一桌桌盛宴。
清代著名文学家、美食家李渔还将竹苗也就是竹笋推荐为“ 蔬中第一品 ”。
自古以来，中国的文人对竹有着深厚的情结。
晋代的竹林七贤，唐代的竹溪六逸，都是一时俊彦，诗书满腹，他们常常徜徉在竹林下、竹溪边，吟诗作赋，笑傲烟霞，抒发性灵。
其中的嵇康、阮籍、山涛、刘伶、李白等，都是名垂千古的大名家。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《川味儿》是由生活·读书·新知三联书店出版的。

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