

<<春韭秋菘>>

图书基本信息

书名：<<春韭秋菘>>

13位ISBN编号：9787108044747

10位ISBN编号：7108044749

出版时间：2013-6

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：戴爱群

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>

<<春韭秋菘>>

前言

美食之道的探寻者 认识戴爱群是在十多年前。

那时他在京城媒体当美食编辑，虽然还年轻，但也算是这一行的老资格了。

再早几年，戴爱群供职的一家报社创立美食栏目时，拨出一笔专款，让他到各家饭馆品尝，然后写成文章见报。

这笔钱有两三千元，在当时已相当可观，因为一般人家花上一二百元到饭馆吃顿饭，一年到头未见得有一回。

有此做铺垫，戴爱群的美食报道起步相当顺利，几年工夫在京城餐饮圈已略有名气。

然而，他却辞职了。

辞职的具体原因不得而知，但根源恐怕还在于他不愿受到诸多约束，想活得更自由些，更率性些。

然而，新生活过得挺懊糟。

此后几年，他帮人开过饭馆，经营的是谭家菜，还和朋友创办过葡萄酒杂志，在当时算是先行者，然而饭馆关张了，杂志也黄了，都是投资方中途变卦闹的。

一来二去，戴爱群成了无固定职业无正常收入的“闲散人员”。

几番周折之后，他找到了适合自己的发展之路，借助积累的知识 and 人际关系，行走于餐饮和媒体两界之间，专司美食评点，经过一番闯荡，终于小有起色。

他为自己的定位也颇有新意——职业美食评论家。

职业美食评论家，并不在官方认定的职业门类中，却准确反映出戴爱群的生存状态。

他以评论美食为生，写文章做节目自然都需考虑到效益，就像京剧登台演出的“角儿”，没有票房就要饿肚子。

这一点，与其他写美食文章的人大不相同。

这些人另有收入来源，写点儿关于饮食的随笔杂谈只是出于兴趣爱好，“玩儿票”而已。

中国过去的美食家或美食评论家，大都走的是这条路子，从明清时的张岱、李渔、袁枚到现代的梁实秋、唐鲁孙、王世襄，都属于美食评论的“票友”。

为文无须为稻粱谋，自然可以直抒胸臆，随意挥洒，显得“格调”更高些。

他们的文章，除了有关于美食的体验和回味，文字之中还散发出对人生的领悟和慨叹，因而十分耐读。

作为职业美食评论家，戴爱群则无法如此潇洒。

他既然以此为生，就要顾及所评论对象的感受，出言为文虽不至像被糖瓜黏住嘴的灶王爷那样只能“上天言好事，回宫降吉祥”，但也必须遵从多褒扬少贬损的准则。

尽管有着种种束缚，他还是坚守着自己所认定的美食标准，绝不为一时的利益而移易半步，更不对他所不认同的“美食”进行违心的吹捧。

做到这一点十分不容易，而只有做到这一点，才受得起美食评论家的名号。

腹内空空，入云亦云，朝秦暮楚，有奶便是娘，是没有资格谈论美食的。

虽然世上不乏这种人。

在这本书中，戴爱群介绍了不少餐馆的美食，也评价了不少厨师的技艺，南方的北方的，中国的外国的，都有。

在这些文章中，可以看出他所认定所弘扬的美食标准：“不论哪一种调味之道，还是要建立在原材料和基本功的基础之上，更根本的是要有待客之诚，厨师应该真诚地对待食材，真诚地向客人奉上美食”。

古人云：‘修辞立其诚’，烹饪也是如此。

味之道，无非一个‘诚’字而已。

”他在一篇文章中所写的这段话，体现了对于美食的理解，类似的表述在书中还有许多。

对于一些华而不实的“创新菜”包括国外流行的“分子烹饪”，戴爱群则不以为然，在文章中屡屡加以抨击，显示出肯趋势媚俗的一面。

美食评论家的进入门槛其实很低，可以说是人就能当。

<<春韭秋菘>>

一盘菜，一碗汤，是咸是淡，是膻是鲜，是过火还是生硬，人们发表这些见解时，就是在进行美食评论。

就连吃奶的孩子也会用笑容或哭声表达对某一食品的喜恶。

不过，成为高段位的美食评论家却非易事，非下一番苦功不可，起码要了解各种食材性质和烹饪技法，各个菜系的源流和独门之秘，中国饮食的发展历程和各种典故，世界各国烹饪的主要特色和特有食材等。

有了这些积累再加上自己的感悟，才有可能形成创见，不落窠臼。

入流的美食评论家还应具有较强的文字功底，如此方能将各种材料组成一道有滋有味的精神大餐，呈献于世人。

文字表述能力的高低，往往决定着美食评论文章的受众面和影响力。

袁枚的《随园食单》，按时下的图书分类不过是本菜谱，所谈及的烹饪守则和菜品制作要义如今也是尽人皆知，但是由于其文字简洁晓畅，读来朗朗上口，毫无滞碍，因而至今仍是许多美食爱好者的案头书。

在积累知识方面，戴爱群颇下了一番苦功。

他的家中除了大量的烹饪书籍外，还有好几书橱文史类书籍，包括二十五史、成套的各个朝代的笔记小说和不少中外名著。

在同龄人中，像戴爱群这样读书之多藏书之丰者，并不多见。

他还结交了一些志向相同的名厨朋友，经常在一起切磋厨艺，探究美食真谛，并利用各种机会到国内外寻访美食佳酿，这些经历，对于增进它的美食鉴赏力无疑大有裨益。

除了钟情于美食，戴爱群还有许多爱好，包括侍弄名花、品味佳茗、欣赏昆曲、收藏苏绣精品、把玩紫砂、歙砚佳作。

这些雅好自然也有助于提高他的美食鉴赏力。

我曾经在戴爱群家中品过一次茶，光是烧水就有太多说道。

现成的煤气灶电磁炉放着不用，要用他不知从哪儿淘换来的白泥小炭炉。

烧水之炭也非涮锅子用的大路货，是用橄榄核烧制的，据说这种炭质地细密，火力持久又无烟尘，以此烧水泡茶，味道才好。

乖乖！

这等吃茶法未免过于矫情，戴爱群说自己也是偶一为之，想以此体验一下古代文人雅士围炉品茗的情趣和氛围。

如今，戴爱群将精心撰写的美食近作付诸梨枣，值得庆贺。

我不想对书中内容做过多介绍，以免影响人们的阅读快感，只是希望有人能够从文章的字里行间体味出作者对于美食之道的不懈探寻，对于中国餐饮业如何健康发展的认真思考。

这些都是严肃的话题。

汪明

<<春韭秋菘>>

内容概要

南朝宋、齐之间有一位周颙先生，擅清淡，通佛老，工书法，清节寡欲，蔬食为乐，为民牧，有德政，仕齐官至国子博士兼著作。

齐文惠太子萧长懋问他：“菜食何味最胜？”

颙曰：“初春早韭，秋末晚菘。”

一言既出，遂为定评，千载以来，视为知味。

作者热爱南朝人物的风致，亦喜此语清隽有味，故取以名此编。

本书作者戴爱群，职业美食家，美食专栏撰稿人。

曾任《精品购物指南报》、《北京青年报》美食编辑，电视系列片《中国美食探秘》总策划，著有美食散文集《舌尖上的舞蹈》（2011年）。

本书收录的是作者近年来的美食采风笔记，有美食，有美酒。作者凭借其独特的职业特性，走遍大江南北，饮饌无数中西美食，也深入美食的制作，与不少名厨有深交，其美食文字不虚浮，讲究踏实地道的白描风格。知其然，更知其所以然。

<<春韭秋菘>>

作者简介

戴爱群，职业美食家，美食专栏撰稿人。

曾任《精品购物指南报》、《北京青年报》美食编辑，电视系列片《中国美食探秘》总策划，著有美食散文集《舌尖上的舞蹈》（2011年）。

<<春韭秋菘>>

书籍目录

序自序食材一克千金换不回醋状元那一口的温柔大とろ蓝色龙虾美味像花一样绽放梦幻海之味天价海苔巧克力一样的爱情闻到意大利的芬芳牛排是有生命的Mozzarella奶酪欧洲菜园猪啊！
古异德克非关XO金玉其外彩云之南的菌香致真四宝唐墨非墨西山美食碎锦问俗京味点滴快活食潮菜
八旗驻防与闽菜闲话津沽食风与世风醇鲜浓腴话盆菜梦梁遗韵私房菜神话宋朝的素食小饼如嚼月江鲜
野笋饷清明釜中汤沸羊肉香礼失而求诸野割腥啖膻自风流冬食蚝鲜采风食髓知味得月楼口福满满一登
楼姑苏锦绣淮扬风流醉人不尽是湖山莫笑渔家腊酒浑清淡醇和滋味长川菜酸味此去江南赶上春京怀
石：终极美食那不勒斯的盛宴莱切的妈妈菜骨碌碌的泡泡口感的纵欲知味味之道向何处安身立命？
老树着花无丑枝创新如此简单，想到太难我的美食三要巴风蜀味爱家常辣：要温柔鸭的文章不好做大
俗大雅猪肚香金银·文武·腌鲜胡不食鲍鱼？
红楼饮饌贵在知味人间何物冷香丸禅与味向鲁山人学习东渡日本的东坡肉寻常寿司茶人心情中国烤猪
和欧洲大厨诚心一点即天堂从肥鹅肝到八宝饭耽杯莱茵美酒郁金香喝天上的星星艳遇香槟王上帝眷顾
的葡萄园

<<春韭秋菘>>

章节摘录

一克千金换不回 吃一口伊朗Almas鱼子酱，喝一口唐培里依香槟王(Dom Perignon)2000——我坐在盘古七星酒店文奇美食汇，一时间有点迷离恍惚，不知今夕是何年。

从公元前4世纪亚里士多德记载鱼子酱以来，它一直是深受欧洲上流社会和文人雅士青睐的终极美食，这一食俗延续2400余年而不衰，只是鲟鱼越来越少，鱼子酱越来越贵。

里海奇珍 一般只把腌制过的松散鲟鱼卵称为鱼子酱(Caviar)，最优质的产品出自被伊朗和前苏联国土环绕的里海，其中伊朗的出品由于被国家严格管控，被公认是极品中的极品。

世界范围内共有超过20种的鲟鱼，常见的鱼子酱来自Beluga、Oscietre及Sevruga三个品种的鱼卵。鲟鱼生长缓慢，又有严重的“洁癖”，水质稍有污染就无法存活，又加之常年的滥捕，数量急剧下降，20世纪70年代伊朗还有3万吨的年产量，如今已萎缩到10吨以内。

十人之手 加工鱼子酱的第一道工序是先用特殊的办法使鲟鱼昏睡——可不能弄死，否则鱼卵会迅速腐败；然后取出鱼卵，筛检、清洗、滤干，再交给一位大师，依鱼卵的大小、色泽、坚实程度、聚散密度、气味来评定等级；下一道工序最难，即撒上适量的海盐——大粒结实的鱼卵不易破损变质，要少放盐，多了会影响鲜味，但盐太少，鱼卵又容易腐坏，这个分寸的把握全凭经验，运用之妙，在乎一心；处理好的鱼子酱立即密封，抽检后分装，出口。

整个加工过程必须在15分钟内完成，否则鱼卵品质立马下降。

如此绝技，当今世界能胜任愉快的不过10人而已，全是伊朗人，全都在国有机构工作，被称为Shilat。

美味之源 理论上每粒鱼卵都能孵化出一条小鱼，所以小鱼发育所需的养料全部储存在鱼卵中，鱼卵拥有比鱼肉高得多的脂肪和产生鲜味的氨基酸、核酸。

腌渍过程中少量的盐能引发鱼卵中蛋白分解酶的催化作用，产生各种游离氨基酸，增加鲜美程度；还能使其中的蛋白质分子相互结合，从而提高蛋白质溶液浓度，造成仿佛蜂蜜的奢华口感。

帝王“黄金” 鱼子酱通常按鲟鱼种类、颗粒大小及加工方法被分为3个等级：Beluga颗粒最大，浅灰色，带甜味，鱼龄在60年以上；Oscietre鱼龄为12到14年，呈绿褐色，粒稍大，味咸，有坚果香；Sevruga个头儿最小，黑褐色，味较成，来自7岁的鲟鱼。

据盘古七星酒店副总经理宋楠先生介绍，他们提供的Alinas由“美粮食品”专供，装在小得可怜的玻璃瓶内，外罩特制保鲜木盒，是世界最顶级、最珍稀、最昂贵的鱼子酱，素有“黄金鱼子酱”的美誉，过去仅供皇帝、沙皇和教皇享用，在伊朗也只有国王才有权一快朵颐。

Beluga尽管昂贵，尚可买到；Almas不仅关系金钱，还关系社会地位，端的是千金难求。

Almas通常采自60岁以上的A1bino或Oscietre鲟鱼的鱼卵，外观呈现出晶莹剔透的金黄色——Albino的鱼子酱美味非常，口感极其细滑；而Oscietre的鱼子酱则如奶油般细腻柔润。

极致真味 最经典的吃法是什么都不配，直接吃——用舌尖把鱼子酱在上颚挤破，感受“爆破”瞬间的快感，感受甘醇浓郁的鱼子香味喷薄而出、渐渐在口中像奶油般化掉的乐趣；如此高级的鱼子酱咸味很淡，醇鲜，微带酸涩，口感腻滑、细润。

此时当然要来点香槟——用英国作家彼得·梅尔的话说，“除了吃骨碌碌的泡泡之外，还同时喝骨碌碌的泡泡”。

奇思妙想 文奇美食汇发明了几样鱼子酱的中式吃法，颇具巧思：鲜虫草配潮州薄饼鱼子酱：来自西藏的鲜虫草与螺头炖汤，本身就已经足够鲜美，没想到与鱼子酱搭配产生奇妙的效果，令人喜出望外——随着鱼子酱在口中“融化”，无可比拟的醇鲜逐步蔓延开来，以热配冷，以鲜提鲜，效果居然不输香槟，实在值得欢喜赞叹。

冻龙虾配鱼子酱：鲜甜，滑腻，潮式打冷的经典冻龙虾肉，柔中带一点韧劲，恰似宣纸受墨，刚好衬托出鱼子酱独特的质感；两者都是香槟的绝配，在口中与唐培里依2000混搭，鱼子酱、龙虾口感轻柔，反倒是香槟显得厚重。

片皮鸡配鱼子酱：烤鸡的皮下脂肪配上鱼子酱，增添了肥、润、厚的口感，使醇鲜的滋味变得温柔婉转，余韵悠长，萦绕舌端齿颊，流连不去。

美食美器 西餐餐具以银器为贵，吃鱼子酱恰恰不行，因为它会给鱼子酱带来淡淡的金属味。常见的餐具是以贝壳制成的小勺。

<<春韭秋菘>>

P3-7

<<春韭秋菘>>

编辑推荐

《春韭秋菘(一个美食家的寻味笔记)》作者戴爱群，职业美食家，美食专栏撰稿人。曾任《精品购物指南报》、《北京青年报》美食编辑，电视系列片《中国美食探秘》总策划，著有美食散文集《舌尖上的舞蹈》（2011年）。
本书收录的是作者近年来的美食采风笔记，有美食，有美酒。
作者凭借其独特的职业特性，走遍大江南北，饮饌无数中西美食，也深入美食的制作，与不少名厨有深交，其美食文字不虚浮，讲究踏实地道的白描风格。
知其然，更知其所以然。

<<春韭秋菘>>

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>