

<<湘菜六味>>

图书基本信息

书名：<<湘菜六味>>

13位ISBN编号：9787535759719

10位ISBN编号：7535759718

出版时间：2010-1

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：范命辉

页数：285

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;湘菜六味&gt;&gt;

## 前言

离开长沙那年。

我6岁。

6岁的孩子记事不多，就连我家是住在韭菜园还是贺家塘，也记不住。

只记得舅舅家住马益顺巷，因为成年以后还去过。

外婆家住的地方，就记不清了，只记得小时候经常到外婆屋里玩，每周一次。

妈妈是外公的长女，我是外公的长外孙。

外公早逝，我没见过，只见过外婆。

外婆是妈妈的继母，对我倒是不见“外”，当亲外孙疼，好像比对孙子（也就是我的表弟）还疼些。

长辈们说那是因为我长得乖巧。

这也未必。

反正外婆喜欢我，每次都要为我做一道菜——辣椒豆豉蒸腊鱼。

这菜百吃不厌。因此老惦记着去看外婆。

临走那天，到外婆家告辞，照例吃了辣椒豆豉蒸腊鱼。

吃完饭，表弟送我上火车，一路走一路哭。

表弟叫周奋生，小我一两岁，是兄弟也是伙伴。

伙伴走了，没人跟他玩，自然要哭。

我去武汉，没有辣椒豆豉蒸腊鱼吃了，也哭。

后来回长沙，点过这道菜，仍然好吃，但没有外婆的味道，表弟亦不得其祖母真传。

表弟现在也做外公了。不亦乐乎。

他让小家伙叫我“diadia”，小家伙不叫，说是“不像”。

其实我看表弟，又何尝像外公？

除了到外婆家吃鱼，上街吃粉也很开心。

那时不像现在，上街吃饭稀松平常。

当时要说下馆子，可是一件奢侈的事情，尽管不过只是吃一碗米粉。

何况长沙的米粉是何其好吃啊！

汤好、粉好、浇头好，品种又多。

不过我的偏见，是吃面可以随意，吃粉就一定要牛肉的。

滚烫地端上来，稀溜稀溜吃下去，真是大快朵颐，身心俱泰。

所以现在我回长沙，早餐仍不肯在酒店吃，要到街上路边吃粉。

## <<湘菜六味>>

### 内容概要

本书从中国食文化中世人关注的“湘菜热”入手，分湘菜源流、湘菜个性、湘菜缘分、湘菜印象、湘菜滋味、湘菜杂说共6章，全面回顾了湘菜形成与发展的历史，再现了湘菜前世今生，并就一道道各具特色的湘菜讲述一个个充满温情的故事。

作者品的是湘菜，更是源远流长的民间风俗和湖湘文化。  
全书文笔优美，图文并茂，引人入胜。

## <<湘菜六味>>

### 作者简介

范金辉，中国餐饮文化大师，湖南省首批通过国家认证的餐饮业职业经理人，《中国烹饪》、《中国食品报》、《湖南日报》、《长沙晚报》专栏特约撰稿人。

专攻湘菜文化研究20年，部分成果入选《湖南新时期社会科学优秀成果荟萃》、《湖湘文化访谈》等书中。

1993年创办主编《长沙

## <<湘菜六味>>

### 书籍目录

第一章 湘菜源流 解读湘菜 湘菜再谈 湘菜与湖湘文化 品味湖南小吃 百年湘厨 湘菜大师90岁第二章 湘菜个性 湘菜六味 辣·湘菜之魂 腊·湘菜之绝 湘菜之鲜 太阳味湘菜 和之美者：湘菜调料四辣 湘菜：辣菜乎土菜乎 湘点：精致的“闲食” 湘菜“三贵” 第三章 湘菜缘分 湘菜与火宫殿庙会 谭延闿与湘菜 唐鲁孙说“谭厨” 湘菜与乡土菜 年节风俗与湘菜 湘菜与韶山毛家菜第四章 湘菜印象 毛主席就餐火宫殿 梁实秋和湘菜 汪曾祺谈湘菜 从怀素《食鱼帖》说鱼第五章 湘菜滋味 烧大方和龟羊汤 东安子鸡 发丝百叶 红烧肉 响萝卜丝 牛肉芋头羹 子龙脱袍 臭豆腐 冬笋腊肉 龙凤钵 全家福 南景烤黄鱼 青辣椒炒海参 辣椒炒肉 剁椒鱼头 腊肉炖泥鳅 酒爆子叫鸡 酸菜炒汤圆 柴火锅巴稀饭 清炖狗肉 长沙鳖 新化三合汤 火焙鱼 油豆腐烧肉 霉豆渣汤 豆芽榨菜丝第六章 湘菜杂说 湘菜“三席” 湘菜老字号诗文轶话 夜市干灯照碧云 湘菜赋

## &lt;&lt;湘菜六味&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：千百年来，千万湘人一方面墨守师傅的教诲，他们永葆湘菜之传统：原料调料的搭配清者配清、浓者配浓、柔者配柔、刚者配刚，似“清水出芙蓉，天然去雕饰”：一方面又不断地创新，在尊重传统的同时，又不断地超越传统。

因为他们知道，创新，永远是湘菜的生命力。

在著名作家周立波的《山乡巨变》里这样描写着湘菜的创新细节：“一条才鱼.可以做成‘蝴蝶过河’、‘飞燕下海’等十多种不同创意的可口佳肴。

”在湘菜大师石荫祥的《湘菜集锦》（续集）里，更能看到湘人创新湘菜的虔诚：全书全讲创新菜，从主料的变化讲到烹调工艺的创新，从调味料立足本味讲到巧用前卫调味料的创新，从形态的变化、色彩的和谐讲到质感变化的创新，古为今用，洋味湘化，他为我用。

也就是在他的带动下，干百万湘人富于鼎中之变，为湘菜的发展.输入着源源不断的活力。

柳三和、舒桂卿、王墨泉、许菊云、谭添山、聂厚忠、张力行、张志君、曹秋泉……一代又一代，在湖湘文化的熏陶下，以强烈的创新意识，不断地推动着湘菜的继承和变革，创新求变，美味常新，使湘菜的色香味形器和谐自然，正如杜甫在《丽人行》中对肴馔、餐具交相辉映的描绘：“紫驼之峰出翠釜，水精之盘行素鳞。

”其实，湘菜艺术与任何艺术一样，都讲究有朴有华的风格。

毕竟，“华近乎雕琢，朴近乎自然”，只有两相融合，持中不倚，才会达到“华朴相错是为妙品”的最好境界。

千百年来，与儒家提倡经世致用原则相一致的湘人追求一种真实充实的生活方式和敢于创新的精神，将对美味的爱好、超越简单的物欲诱惑，升华为一种富有情趣、真正懂得生活的审美过程，一直把湘菜做得精致大气，华朴相错，风韵自成。

或许，这正是湘菜火爆全国缘由。

## <<湘菜六味>>

### 媒体关注与评论

“……在长沙食鱼，及来长安城中，多食肉，又为常流所笑，深为不变。

故旧病不能多书，异口还报。

诸君欲兴善之会，当得扶羸也。

口日怀素藏真白。

”——唐代著名书法家怀素（湖南人）《食鱼帖》

## <<湘菜六味>>

### 编辑推荐

《湘菜六味》：湘菜，一个古老的品种，全国八大菜系之一，承载着千年社会的文明：湘菜，一种地域民食的映射，标记着唯楚有菜的鲜明个性——和而不同，辣而不烈，酸而不酷……



<<湘菜六味>>

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>