

<<味蕾上的南方>>

图书基本信息

书名：<<味蕾上的南方>>

13位ISBN编号：9787801064271

10位ISBN编号：7801064275

出版时间：2006-1

出版时间：线装书局

作者：古清生

页数：162

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>

<<味蕾上的南方>>

内容概要

食是中国历史上最丰富的文化载体之一，中国在漫长的五千年历史中积淀起来的食文化，用一生的时间也写不完。

食文化既有地域性，也有普适性，跟地理、气候、农耕、习俗、移民等自然环境与人文积淀相关，而不仅仅局限于表面的美仑美奂，它们既是一种欲望的张扬，也是一些欲望的转注和慰藉。

本系列丛书的作者试图以边走、边看、边吃、边写的独特方式来诠释中国食文化的精髓。

其饮食文字最大的特色是能将其化为一盘盘或油汪汪或清淡淡的菜肴，同时夹杂着淡淡的乡土气息。

本书将目光聚焦在江南秀美水乡所造就的精致美食上，一箸食，一粒饭，不经意的吃，其味蕾静静地熏染在乡味小居，其感觉却融入了“乡愁是味觉上的思念”这样的美丽文字中。

<<味蕾上的南方>>

作者简介

古清生，自由撰稿人，著名畅销书作家。
祖籍江西遂川，出生于湖北大冶，现旅居北京。
曾从事地质勘探，宣传和专业写作等公职，1994年辞职到北京从事职业写作。
主要从事小说、散文创作，同时研究国际关系。
古清生以其地质队员的姿态步入流浪写作，流浪。
生命。
写作融于一体，创造出奇特的充满个性化的行走文学文本。

<<味蕾上的南方>>

书籍目录

清凉之波·草鱼龙角山的月夜聚萍阁时间里的莼苕温州：一个悠长又婉约的记忆江畔何人初见月车过大别山暖的雪清亮的阳光段脍鼎东阳鸡北海的风黄豆在黄州炮一抹斜阳包谷酒·跑山猪·蹦芝麻神农架麻豆木鱼镇的腊蹄子懒豆腐黄金果水晶饼在牛栏头吃洋芋汤悠悠宋洛河放飞一只蝉水光中的千岛湖山月山坳上的雄风饭店小憩木姜子之歌炒桌面客家酿豆腐河粉波光上怡然的绿影与深圳书友举杯清凉之波城堡：上海扁肉过桥爆鳝段漂泊中的美丽乡愁在香气缭绕的文字中陶醉

<<味蕾上的南方>>

章节摘录

书摘清凉之波·草鱼 吃鱼这事情，大约始于旧石器时期，约20万~170万年前的渔猎时代，元谋人、蓝田人和北京人开始用粗石器和木器从事渔猎。

据说主要吃螺蚌，同时开始使用火，钻燧取火，有了火，人类就不惧螺蚌的腥气。

新石器时代，人类学会用网、钓、箔筌等渔具捕鱼，诸多渔具流传至今，还包括鱼的做法。

鱼的做法在各大菜系中都有独特创造，花繁锦簇，每日出新。

但是，最原始的清蒸与清炖，好像没什么道理可以改变(参见《中国养鱼简史》，台湾渔业署长胡兴华著)。

这里我想说清炖。

俗称千煮豆腐万煮鱼，鱼煮得愈久而味道愈鲜醇。

清炖为煮，煮鱼一定要关注汤色，欲把鱼煮出乳汁汤色，则应将鱼略煎片刻，大约以熟为临界点，煮出的汤呈白色。

未煎的鱼，煮的汤色清，清汤透明，粘度也小。

这也是个人的选择了。

煮鱼的放盐时间似乎是一个重大课题：煎鱼时即放盐，盐可渗入鱼肉纤维中，食之不淡；然早放盐易将鱼肉蛋白质凝固，使其难以溶入汤里，汤味略减。

从诸多煮鱼实践来讲，还是先小煎，晚放盐。

煮鱼大约可放三种佐料：花椒、生姜和小葱，如有青蒜也好。

热油时放花椒，煮汤时放牛姜，起锅后放小葱，这样的程序接近于煮鱼的合法程序。

近时煮鱼，多用鲢鱼。

鲢鱼有青鲢和草鲢之分，均属鲤科鱼类。

青鲢常称青鱼，草鲢常称草鱼，北京鱼市常见的是草鱼，这是很奇了，在南方，草鱼身价低于青鱼，但凡不是没了鱼，人皆买青鱼；北京却反过来：草鱼当家。

草鱼的南贱北贵，总有令人解不开的谜。

不过，北京草鱼的确味道好，水煮清蒸红烧皆宜。

草鱼乃草食鱼类，以草为主，兼食别样，肚膈颇大；青鱼属杂食类，以肉食为主，田螺、虾米都是它的美食。

地域不同，鱼类也不一样。

草鱼在北京的价格也高于其他养殖鱼类。

因为发现门前有一丛野生薄荷，我忽然间起心要煮鱼汤。

白鲢、鳊鱼吃得多，鲫鱼亦嫌细刺繁多，需有许多耐心细品，这个夏天人的耐心仿佛都被桑拿天给蒸发了，草鱼就正中下怀。

买鱼时，现场让卖者将鱼杀了，回来小心去掉腹内黑膜，切块。

鱼块用小火文煎，轻轻翻面。

至熟，加水煮。

将鱼汤煮沸时，火调小，放生姜片，直至鱼汤点白，稠得沾唇，此时将洗净的薄荷叶投下，把薄荷叶煮熟了，放盐，清凉的鱼汤便做好了。

鲢鱼性温，薄荷性凉，想来它们之间打个平手，温凉中和了，这里拼个味道：，鱼汤鲜醇浓厚。有了薄荷的清凉气味，喝了十分爽快，思维也清晰起来。

喝汤，在这样闷热的时间甲，没有什么可说的。

薄荷呢，一年生草本植物，以中医的说法，它能宣散风热，清头目，透疹。

处方里常用于风热感冒，风温初起。

头痛、目赤、喉痹、胸胁胀闷。

目赤就是眼红么？对于熬夜的文字族可能有好处吧。

鲢鱼味甘，性温，入肝、胃。

可以暖胃和中，平肝祛风，益肠明目，消虚劳、风虚头痛，肝阳上亢，高血压，头痛云云。

<<味蕾上的南方>>

煮这样·锅清凉草鱼汤，是否可以达到上述功效，那只有天知道。

不过，在这清凉之波上，味觉的快意无可比拟，或许，我们也可以顺着《本草纲目》的要义去想，想啊想啊，眼睛就发亮了。

至于草鱼明日，这说法我也没有听说过，就今天的食境而言，什么东西都轮换着吃，应该是不会错的。

。P1-3

<<味蕾上的南方>>

编辑推荐

食是中国历史上最丰富的文化载体之一，中国在漫长的五千年历史中积淀起来的食文化，用一生的时间也写不完。

食文化既有地域性，也有普适性，跟地理、气候、农耕、习俗、移民等自然环境与人文积淀相关，而不仅仅局限于表面的美仑美奂，它们既是一种欲望的张扬，也是一些欲望的转注和慰藉。

本系列丛书的作者试图以边走、边看、边吃、边写的独特方式来诠释中国食文化的精髓。

其饮食文字最大的特色是能将其化为一盘盘或油汪汪或清淡淡的菜肴，同时夹杂着淡淡的乡土气息。

<<味蕾上的南方>>

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>