

<<好吃>>

图书基本信息

书名：<<好吃>>

13位ISBN编号：9787806038215

10位ISBN编号：7806038213

出版时间：2004-01

出版时间：山东画报出版社

作者：车前子

页数：149

字数：64000

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>

## 内容概要

当我们舒展味蕾拥抱美食，咀嚼的快乐顺着我们的牙床完成从口到心的旅行。在气味、滋味与回忆重逢的那一刻，我们发现，其实味觉一直醒着，一直在苦苦呼唤着流浪的心回归，霎时每一根神经触角都被激活，游移着的是心湖泛起的柔波，是眼底涌上的那股热。舌尖舒卷，美味化开，静静享受生活本身的单纯和温柔，那是鸟鸣在空寂的山林里一次次盘旋，是隐约飘来的栀子花香，是缠绕又缠绕的乡愁，是永远没有背影的分离……

有客说中国的文化是饮食文化，西洋文化是男女文化，这是老生常谈了。话虽不新鲜，但道理好像还是有的。

不是说我们不男女，西洋不饮食，法国人的饮食和我们相比，是有过之而无不及。他们当代最负盛名的一位大厨师，在烹调某款菜肴时，速装菜盘子的温度都要考虑进去——先放在冰箱里冰一下子。

这种说法的得以成立，我想是与明清两朝有关。尽管源头更长，但已流到皮肤下的血液里，平素就不易察觉。因为所谓传统，更多的是离我们最近的朝代里的行为、习惯。远的不说，我是相信后朝人是绝对没有我们现在吃得这么讲究的。

川菜中的“杜甫鱼”，肯定是伪托的，但伪托老多少还是把握住当时的整体风格，即无多少滋味。碰巧鱼新鲜的话，吃点鱼鲜。

在宋代，饮食还是很单一的，就是美食家如苏东坡者，也无非在烧猪肉时说道：“多著火，少著水。”“涮羊肉”传说与成吉思汗有关，但佐料是断没有现在精致的。

明清以前，吃的是“烹”，“调”还没上升到艺术的高度。也就是说，明清以来人们花在饮食上的工夫是比过去多得多了。

明清是一变。

民国是一变。

当代也是一变，既恢复传统，又努力变革。

比如苏帮菜里的传统名菜“冰糖甲鱼”，我想许多人已无多少胃口了。口味当随时代。

对一个时代有所了解的话，大致也能推算出这个时代的口味。

书籍目录

序章 世界上本没有好吃的东西，是好吃的人创造了好吃的东西 第一章 舌尖上的典籍：饮食是我们舌尖上的典籍，也是活着的、在我们身边的典籍 口味当随时代。

对一个时代有所了解的话，大致也能推算出这个时代的口味。

饮食，到最后饮的是一份心情，食的也是一份心清。

吃吃看，看看吃，吃在路上。

有福的人，吃它一年。

美食就是一种个性化的吃，一种个性化的吃法，吃的方法。

第二章 传说中的鲜美：透明的味道，空明的境界 吃东西简直是一种怪痛。

有时候，吃的是传说中的神秘，吃的是传说中的神秘的鲜美。

也许如此吧，细节消失，臻于几乎空明的境界——美食是很抽象主义的。

口感之妙，难以言传；全在似与不似之间矣。

第三章 点心之笔：成全最后的圆满，写上一点心意 点心中是不是也有“六书”？

一切点心皆可看作文字。

美食也是文字。

只有美味不立文字，因为它直指人心。

一个热爱食物的人，是没有家乡的。

但爱吃的人，大概不会是历史虚无主义者。

美食也是吃吃酒，吃吃茶，吃吃糖。

第四章 仪式里的诗意：诗意的弥漫，五彩的色泽，是玫瑰红是薄荷绿 我对饮食中的节令性质神往迷恋。

这是仪式，有仪式就有诗意。

糕团店的四季，是最分明的。

第五章 怀旧的文化：让灵感与想像自由地飞 美食这种文化，往深里走，就是怀旧。

嘴馋总是能给人灵感的。

还是想像力的飞翔——化腐朽为神奇。

没吃的时候，吃不到的时候，看看人家是怎样吃的。

色是此岸，味是彼岸，香是摆渡的船。

色是形而下，味是形而上，香是质的变化，前后左右的一种活性物，最为短暂。

美食是一种回忆，美食是一种积累，美食甚至是一种天赋。

但美食更多的还是一种个人经验。

<<好吃>>

#### 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>