

<<川菜杂谈>>

图书基本信息

书名：<<川菜杂谈>>

13位ISBN编号：9787108019837

10位ISBN编号：7108019833

出版时间：2004-01

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：车辐

页数：288

字数：200000

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>

<<川菜杂谈>>

内容概要

车辐善吃、懂吃，且身经各种场面，广交三教九流，广识士夫名流。

该书是90岁的车辐推出的一本20余万字的关于川菜的书籍，全书共分为“川菜历史文化”、“川菜杂谈”、“名人谈川菜”等部分。

书中将车老早年发表过和未曾发表的关于川菜的文章收入其中，用川菜表现老成都的文化。

<<川菜杂谈>>

作者简介

车辐，1914年生，成都人。

1930年代开始从事文艺写作，职业记者。

先后出任《星芒报》、《民声报》、《四川时报》、《人物杂志》、《华西晚报》等报刊记者、编辑

。

著有散文集《采访人生》、小说《锦城旧事》等。

四川烹饪学会理事，人称“饮食菩萨”。

<<川菜杂谈>>

书籍目录

吾友一食家(代序) 辑一 文化人与川菜 “一台酒欢宴张学良” 张大千之吃 去嚼张大千 车耀先·努力餐 李(吉力)人与食道 艾芜谈川菜 流沙河为“市美轩”题壁 陈若曦吃“市美轩”名人荟萃东坡宴 “东坡”宴饮黄宗英 从李济生谈成都小吃说开去 沈醉说吃 柳倩之“吃” 从冒舒湮谈吃想到的 吴茂华善烹粉蒸牛肉 一次不寻常的上海夜宴 名人名家之吃 难忘想聚“大同味” 美食家知味 从“明油”说开支 美学家与锅魁 说说南北二张 名品“Y”了向谁说 ——答胡绩伟 千方百计保持川味名牌的声誉 “百花奖”到成都小吃 辑二 川菜杂谈 成都“肺片”杂谈 “夫妻肺片” 郭朝华 成都的“鬼饮食” 成都花会、灯会中的小吃 竹林小餐的白肉 薛祥顺与麻婆豆腐 家常味 新繁“何泡菜” 嘉腐·雅鱼·汉阳鸡 正发园的胖子肉丁 从洞子口凉粉说开去 一席“姑姑筵” 猪肠小吃之类 怪吃 杂谈美食家 以左道请正宗 重庆毛肚火锅 杂谈重庆菜的魅力 辑三 川菜的历史文化 出土文物与四川饮食 肉八碗、九大碗的发展史 杂谈“烹饪艺术” 黄保临谈炊事十则 吴教授的川味比较学 烹饪比赛评审侧记 回眸世纪说川菜 杂谈酒能消愁 筷子、食道及其他 辑四 名厨名酒 曾国华大师 登长城,我想起了名厨史正良…… 厨师们与茶馆 从黄酒说开去 附录 立此存照 “饮食菩萨”

<<川菜杂谈>>

章节摘录

李劫人做菜李璜跑腿 李璜写道：“一次，劫人忽发奇想，要烟熏兔肉，巴黎人则喜欢吃红烧兔肉，以红油焖出，甚为爽口，但劫人要照成都吃法，烟熏凉拌，如棒棒鸡一样，用以下酒。

劫人要用落花生的外壳来熏，认为这才香。

这一购办落花生的差事，又把我跑苦了！

法国不产花生，我亦不知其洋名称，图画捉拿，才在巴黎郊外吉卜赛人游乐场买到手，原来此物出自北非洲，只有吉卜赛人称之为瓜瓜里赤，带来卖与儿童。

我买得的花生斤两也不多，劫人视为异宝。

”由此可见劫人先生精于食道，讲究美食美料，且小处不苟。

他在50岁生日，成都东大街崇德里嘉乐纸厂的同事们为他在外东沙河堡菱窠祝寿，我也参加了。

由城内抬了一坛绍兴黄酒去，就餐时有人揭去坛子上泥封的盖子，劫人先生态度十分严肃地认为万万不可，应以铜铸的、弯弓形的“过江滤”过酒才好，好在不因打开泥封盖子一下子而散之，从细“过江滤”徐徐过滤中出来，保持其陈年绍酒的陈年味才好。

他当时怕大家不懂，又打比喻说：铁厅子纸烟，刚刚开厅于的第一支香烟，特别香且分外吸引人；又举出如泡成都三熏黄芽（当时花茶中的上品）以鲜开水冲入三件头的江西瓷盖碗茶内（他还说以彭县瓷茶碗泡茶也要差错味道，非用江西瓷不可），揭开茶盖子，不必忙进口，宜先用鼻闻鲜开水蒸发出三熏黄芽的香味，那是一种享受，沁人心脾。

——食道、文化、作家、写作，都有关系，反映到他的作品里，该做细致描写或应当详细交代的地方，他都一丝不苟，谨严朴质，作家不懂得生活行吗？

关于他们在巴黎之“文艺沙龙”，李璜说：1922年“每聚必到者，忆为李劫人、李哲生、周太玄与黄仲苏。

徐悲鸿与常玉这两位画家，则不去卢浮宫临古画，亦偶听见劫人或太玄要做拿手好菜时，便也欣然参加餐会”。

（以上李璜所谈各节，均见台北《传记文学》杂志190期《李劫人小传》。

）对徐悲鸿与李劫人这段与吃有关的记载，尚是初见。

<<川菜杂谈>>

编辑推荐

车辐先生40年代就是成都名记者，时称“车大侠”。这些年我和先生流沙河常在车辐家走动，谈天说地，道古论今间他的话题杂多，但百川归于海，万变不离其宗，最后都说到饮食和吃的上面去。心明天下事，肚知百有味，胃口牙齿宝刀不老，鹤发童颜风韵犹存，一副饮食菩萨的器度。90岁的车辐推出了他的20余万字的《川菜杂谈》。书中自称为“好吃嘴”的车老，不仅把他多年来总结下来的川菜绝活毫无保留地展现给读者们，而且还收录了不少车老写的名人谈川菜的文章。该书分为“川菜历史文化”、“川菜杂谈”、“名人谈川菜”等部分。书中将车老早年发表过和未曾发表的关于川菜的文章收入其中，用川菜表现老成都的文化。在“名人谈川菜”中，提到，艾芜老对家乡新繁泡菜情有独钟。在他家乡，媒婆去说媒，首先要看泡菜坛子和大姑娘的泡菜手艺。而李吉力人对吃川菜更是在于会吃、会做，难得的是他还喜欢将吃到的川菜精到处用文字记载下来。诸如此类的小故事，把名人的“小隐私”一一“揭发”。

<<川菜杂谈>>

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>