第一图书网, tushu007.com

<<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

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。

第一图书网, tushu007.com

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 ”

章节摘录

李劼人做菜李璜跑腿　　李璜写道：“一次，劼人忽发奇想，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，但劼人要照成都吃法，烟熏凉拌，如棒棒鸡一样，用以下酒。
劼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。
我买得的花生厅两也不多，劼人视为异宝。
”由此可见劼人先生精于食道，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，劼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敞之，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，忆为李劼人、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，亦偶听见劼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《李劼人小传》。
）对徐悲鸿与李劼人这段与吃有关的记载，尚是初见。

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 ”。

第一图书网, tushu007.com

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