

<<寻味>>

图书基本信息

书名：<<寻味>>

13位ISBN编号：9787505730946

10位ISBN编号：7505730940

出版时间：2012-10

出版时间：中国友谊出版公司

作者：汪曾祺

页数：232

字数：150000

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>

<<寻味>>

内容概要

汪曾祺既是美文家，又是美食家，他写过很多谈吃的文章，此书所选就侧重这方面的内容。汪老所食、所喜的多是地方风味和民间小食，无论是谈萝卜、豆腐，还是讲韭菜花、手把肉，皆是娓娓道来、从容闲适；所有吃过的和没有吃过的，一经他说，全成了美食。

汪先生之文，是绚烂至极后的朴素回归，字里行间，处处流露出对人间至性至情的热爱，引人无限向往。

如此质朴美丽的文字，何止是在谈吃，更是汪老崇尚恬淡自然的精神境界体现。

作者简介

汪曾祺（1920年3月5日—1997年5月16日），江苏高邮人，中国当代文学史上著名的作家、散文家、戏剧家，京派作家的代表人物。

从小受传统文化精神熏陶，师从沈从文等名家学习写作。

毕业于西南联大后，历任中学教师、北京市文联干部、《北京文艺》编辑、北京京剧院编剧。

主要著作有：小说集《邂逅集》《羊舍的夜晚》《汪曾祺短篇小说选》《晚饭花集》《寂寞与温暖》《茱萸集》，散文集《蒲桥集》《塔上随笔》，文学评论集《晚翠文谈》。

其代表作品有《大淖记事》《受戒》等。

<<寻味>>

书籍目录

五味
葵?薤
故乡的食物
故乡的野菜
家常酒菜
韭菜花
萝卜
米线和饵块
食豆饮水斋闲笔
豆腐
干丝
菌小谱
马铃薯
豆汁儿
沽源
烟赋
果蔬秋浓
果园的收获
栗子
肉食者不鄙
鳊鱼
鱼我所欲也
手把肉
贴秋膘
寻常茶话
泡茶馆
面茶
吃食和文学
王磐的《野菜谱》
作家谈吃第一集——《知味集》后记
食道旧寻——《学人谈吃》序
《吃的自由》序
《旅食与文化》题记
宋朝人的吃喝
四方食事
草巷口
草木春秋
昆明的雨
昆明的吃食
昆明菜
昆明的果品
采薇
大等喊
唐巴拉牧场
泰山拾零

<<寻味>>

长城漫忆
皖南一到
桃花源记
川菜
初访福建

章节摘录

版权页：寻常茶话 我读小学五年级那年暑假，我的祖父不知怎么忽然高了兴，要教我读书。

“穿堂”的右侧有两间空屋。

里间是佛堂，挂了一幅丁云鹏画的佛像，佛的袈裟是朱红的。

佛像下，是一尊乌斯藏铜佛。

我的祖母每天早晚来烧一炷香。

外间本是个贮藏室，房梁上挂着干菜，干的粽叶。

靠墙有一坛“臭卤”，面筋、百叶、笋头、苋菜秸都放在里面臭。

临窗设一方桌，便是我的书桌。

祖父每天早晨来讲《论语》一章，剩下的时间由我自己写大小字各一张。

大字写《圭峰碑》，小字写《闲邪公家传》，都是祖父从他的藏帖里拿来给我的。

隔日作文一篇。

还不是正式的八股，是一种叫做“义”的文体，只是解释《论语》的内容。

题目是祖父出的。

我共做了多少篇“义”，已经不记得了。

只记得有一题是“孟子反不伐义”。

祖父生活俭省，喝茶却颇考究。

他是喝龙井的，泡在一个深栗色的扁肚子的宜兴砂壶里，用一个细瓷小杯倒出来喝。

他喝茶喝得很酽，一次要放多半壶茶叶。

喝得很慢，喝一口，还得回味一下。

他看看我的字，我的“义”，有时会另拿一个杯子，让我喝一杯他的茶，真香，从此我知道龙井好喝。

我的喝茶浓酽，跟小时候的熏陶也有点关系。

后来我到了外面，有时喝到龙井茶，会想起我的祖父，想起孟子反。

我的家乡有“喝早茶”的习惯，或者叫做“上茶馆”。

上茶馆其实是吃点心，包子、蒸饺、烧卖、千层糕……茶自然是要喝的。

在点心未端来之前，先上一碗干丝。

我们那里原先没有煮干丝，只有烫干丝。

干丝在一个敞口的碗里堆成塔状，临吃，堂倌把装在一个茶杯里的作料——酱油、醋、麻油浇入。

喝热茶、吃干丝，一绝！

抗日战争时期，我在昆明住了七年，几乎天天泡茶馆。

“泡茶馆”是西南联大学生特有的说法。

本地人叫做“坐茶馆”，“坐”，本有消磨时间的意思，“泡”则更胜一筹。

这是从北京带过去的一个字。

“泡”者，长时间地沉溺其中也，与“穷泡”、“泡蘑菇”的“泡”是同一语源。

联大学生在茶馆里往往一泡就是半天，干什么的都有。

聊天、看书、写文章。

有一位教授在茶馆是读梵文。

有一位研究生，可称泡茶馆的冠军。

此人姓陆，是一怪人。

他曾经徒步旅行了半个中国，读书甚多，而无所著述，不爱说话。

他简直是“长”在茶馆里，上午、下午、晚上，要一杯茶，独自坐着看书。

他连漱洗用具都放在一家茶馆里，一起来就到茶馆里洗脸刷牙。

听说他后来流落在四川，穷困潦倒而死，悲夫！

昆明茶馆里卖的都是青茶，茶叶不分等次，泡在盖碗里。

文林街后来开了一家“摩登”茶馆，用玻璃杯卖绿茶、红茶——滇红、滇绿。

<<寻味>>

滇绿色如生青豆，滇红色似“中国红”葡萄酒，茶叶都很厚。

滇红尤其经泡，三开之后，还有茶色。

我觉得滇红比祁（门）红、英（德）红都好，这也许是我的偏见。

当然比斯里兰卡的“利普顿”要差一些——有人喝不来“利普顿”，说是味道很怪。

人之好恶，不能勉强。

我在昆明喝过烤茶。

把茶叶放在粗陶的烤茶罐里，放在炭火上烤得半焦，倾入滚水，茶香扑人。

几年前在大理街头看到有烤茶罐卖，犹豫一下，没有买。

编辑推荐

《寻味:汪曾祺谈吃》编辑推荐：汪老之文，淡远中蕴含宁静，没有十分宏大的主题，却让人在细微之中深受感动。

同样是谈吃之文，汪老所写不仅饱含浓郁的生活气息，更充满一种深厚的文化蕴味，读者们在味觉享受的同时更经历了一场精神的升华。

汪老所写的谈吃之文颇多，《寻味:汪曾祺谈吃》是编辑在阅读了汪老全集后精心挑选出来的，是目前所有汪老谈吃类散文中最全的一本。

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>