

<<食一碗乡味儿>>

图书基本信息

书名：<<食一碗乡味儿>>

13位ISBN编号：9787514314861

10位ISBN编号：7514314865

出版时间：2013-7-1

出版时间：现代出版社

作者：汪雪英

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>

<<食一碗乡味儿>>

前言

我的食言食语 能够走遍天下的人，就是最幸福的人。

能够尝遍这人世间的美食，更是八辈子修来的福分。

而我，有幸成了这种人，不小心被美食撞了一下腰，幸福也不期而至。

在东莞这座城市，我俨然成了一名貌似专业的杂志美食记者。

从一个黄毛丫头，一个苗条瘦削的弱女子，变成如今这般臂圆玉润，肤质洁白，算是变得有点颜如玉了。

这跟我这些年常有美食相伴，有店家请我品茗，时不时在家煲营养汤宠爱自己有很大关系。

可是我还不消停，偶尔还会矫情地向同事们撒撒娇或者抱怨几句：我不喜欢吃吃喝喝，天天吃天天写，要是哪一天吃胖了要减肥，我可咋办呢？

马上就有同事回击我：英子，正好，换我去，我瘦，我特爱吃美食。

这部《江湖食语，俺老汪的美食地图》，汇聚了全国各地的美食佳肴和风味小吃，还有与之有关的饮食文化、历史人文。

我写菜肴，但不仅仅局限于菜肴，还有很多各地的风俗民情、食物典故、菜式的历史源流等。

我走了八年，写了八年，终于堆砌起这座美食之城。

这也是我最费时费力的一部作品。

希望我爱的这些，你们也会喜欢。

这八年来，我在各个城市里穿梭，品尝过一家又一家特色餐饮店的美味。

在城市中走东串西地寻找街巷里的各类名吃名点、江湖小吃。

更令我欣喜的是，常常，我写完一篇美食专版，就会有读者联系我，询问我哪里可以吃到杂志中的美食。

在广东，特别是东莞，人们对吃尤其关心，特别是吃的质量。

如果发现有的美食，哪怕开车行走几十里路，也要赶着去尝个新鲜。

我不胡吃海喝，也没有让身材变形，我科学而营养地进食。

在职场中，偶尔还可以带个亲友团、美食团，去品尝一下某些菜馆研发的新式菜肴，生活过得也是有滋有味儿。

我继续着自己的幸福，让我的同事，还有身边的友人，羡慕嫉妒恨。

她们说：“老汪，你吃遍了大江南北的美食，啥时候也带我们去品尝一下。”

我答：“中，跟我走吧，或者你闲下来了，就到我的‘江湖食语’美食专栏，到我的美食地图里走走，总有一款菜肴你会喜欢。

说好了，一有机会我就带你去尝鲜。

不过，我请客，您埋单。

”

<<食一碗乡味儿>>

内容概要

每个人心中的家乡拼凑在一起，成为一幅壮阔的江湖地图，家乡的食物，是故土的味道，儿时老地方，是我们味蕾深处最深刻的怀念。

本书汇集了全国各地的家乡美食，穿插各地人文历史，地方文化，注重美味的同时，更加诠释了美食背后的故事。

作者以随笔散文的方式，配上多张图片和制作方法，记录那些令现代都市男女和远离家乡的游子无比怀念的家乡老味道。

用味觉牵线，将游走在外的脚步和思绪相连，快乐或感动，都将在嘴唇碰触的那一刻突然有所感怀。

<<食一碗乡味儿>>

作者简介

汪雪英 女，笔名汪洋。

美食记者，杂志编辑。

已出版作品： 《漂流花季》 《漂在东莞十八年》 《其实，签单原来很简单》 《不再让命运流浪》 《同一屋檐下：婆媳关系》

<<食一碗乡味儿>>

书籍目录

前言 我的食言食语 04第一章 江西菜，我故乡的味道 赣菜的红色文化 6 到“井冈人家”喝南瓜汤，追忆红色文化 11 江西血鸭 14 酱萝卜老鸭汤与美女豆腐 18 藜蒿：鄱阳湖里的草，南昌人餐桌上的宝 21 黄焖石鸡与清蒸石鸡 24 葱油蒲蛋 26 双龙过江，也叫鲫鱼蒸蛋 28 干锅笋干 30第二章 粤菜，我第二故乡的美食 广东人的年夜饭 38 又闻粽子飘香来 40 淳朴的客家菜 41 粥趣 43 陈启泰的家乡风味 47 松山茶居：松湖烟雨茶餐情 49 煮在鸡蛋里的艾草：芳香四溢 52 街巷里的小美食 54 鲜活美味的顺德菜与全鱼宴 62 春之味，顺德人爱的客家菜 65 客家人农庄：原汁原味中的乡野味道 67 清新不腻的潮州菜 69 “蚝”门盛宴 72 潮江渔村：新鲜海味，从渔船到饭桌 75 食以“芥”为先 77 素食非斋——健康素食新概念 78 贵“蚬”有别 84第三章 地方菜，或与之有关的 鲁菜：山东菜的历史源流 92 湖北菜：大肆做鱼，大碗吃鱼 94 湖南菜：生葱熟蒜的美味 99 东北菜：老刘野生大鱼，来自乌苏里江 109 云南美食：花花草草、虫虫鸟鸟亦是菜 113 川菜：三香三椒三料，七滋八味九杂 116 徽菜：安徽菜与徽菜的区别 123 陕西菜：陕西饮食文化 128 河南菜：河南老乡，吃馍喝汤 131 苏杭菜：甜甜的味道 134 梦里水乡浙江菜：清淡新咸味儿 136 贵州菜：酸辣可口的开胃菜 139 内蒙古菜：呼伦贝尔草原，飘来清香的烤羊肉的吱吱声 142 台湾菜：小食的魅惑 145 新疆菜：遥远的地方，有我向往的孜然美味 148第四章 异域风味美食环游记 文艺的意大利也是美食胜地 155 午餐，让我们享受印度咖喱的美味 158 从东莞去“老巴刹”，品味新加坡美食 160 口味酸辣让人上瘾的泰国菜 162第五章 我的美丽健康饮食秘籍 美颜果蔬：吃出天然美丽自然健康 172 家庭厨房：吃出温馨美味健康营养 179 珍贵菜肴：吃出奢华口味美容养颜 186第六章 食色性也，我的美食小情调 调酒师：夜色，旋转于指间的舞蹈 194 松山湖畔红酒香 196 美女铁板烧，清风扑面来 201 浪漫情牵甜丝丝 203 蓝岸，红酒映红了西餐扒房 205 爱上蓝岸 208 心累了，到卡尔福去躲雨 211 感·悟·香鹅掌 215 帝豪花园酒店荔枝宴 219后记 223

<<食一碗乡味儿>>

章节摘录

赣菜的红色文化 “赣水那边红一角，偏师借重黄公略”，“二十万军重入赣”，“赣水苍茫闽山碧”……翻开《毛泽东诗词》，随处可见歌咏江西的词句。江西出过著名的“江西诗派”，更是中国革命的发祥地，而赣系菜式也以独具的红色文化特色而著称。

赣菜饮食可谓五花八门。

主流菜系赣菜酥烂脆嫩，鲜香可口，咸辣适中，色形斑斓，特有风味，古来皆闻。

滕王阁上王勃欣命“洪都鸡”，白居易感怀“思乡鱼”，朱元璋饿吃“流浪鸡”等都是赣菜与名人的佳话。

毛泽东钦点的“四星望月”早就红遍赣江南北，三杯狗肉、匡庐石鸡腿、豫章酥鸡、虫草炖麻雀与五元龙凤汤更是赣菜中的精品。

其独特的地方特色可与“八大菜系”中的任何一个菜系相媲美。

赣菜品种多样，调味也丰富多彩。

和其他地方菜肴一样，充分利用了当地调味用料，在菜肴烹制的过程中巧妙配合，使不同的调料相互渗透，进而融为一体，滋生美味。

同时，利用各种调味料的特殊成分以及相互之间的作用，加以调和，达到清除异味，突出正味，丰富口味的绝佳效果。

赣菜的不少菜肴属原汁原味型，这是赣菜中的一大主要特色。

即通过原料自身的鲜味相互渗透的烹调方法，辅以适当的调味料来突出主料本味的一种味型。

东莞能吃到的江西特色餐厅有井冈人家、赣情0769、绿湘源，还有鸿福路小区有一家吉安人开的江西私房菜馆，外面没打招牌，食客基本上都是回头客，老乡介绍老乡来吃的，也有带朋友去的。

赣南客家名菜——四星望月 “四星望月”属赣菜系赣南客家菜，是江西赣州市兴国县当地的传统菜，也是当年毛泽东率红四军转战到赣南时钦定的一道名菜，同时拥有“天下第一菜”的盛誉，目前已被列入“十大赣菜”之中。

1929年4月，红四军从闽西回师赣南，分兵发动群众，红四军第三纵队在司令员伍中豪、党代表蔡协民的率领下来到兴国县古龙岗，毛泽东带着一个警卫排首次进入兴国县城，受到兴国县委领导陈奇涵、胡灿等人的欢迎。

当时，红军从井冈山突围出来，转战数月，风餐露宿，早已憔悴不堪。

于是，陈奇涵等人决定请毛泽东打一下牙祭，吃一餐兴国客家的传统菜“蒸笼粉鱼”。

这天晚上，毛泽东在桌边坐定，见桌上油炸花生米、竹笋炒肉和炒鸡蛋等四碟小菜围着一个大小尺余的竹蒸笼，颇感诧异。

揭开笼盖一看，明白原来是一道菜，他夹起鱼片一尝，又鲜又辣又可口，颇合他的嗜辣口味。

吃罢，毛泽东撇下筷子，问道：“这菜叫个么子名字？”

”胡灿说：“家乡菜，没啥名字，就叫粉蒸鱼。”

”陈奇涵笑着说：“毛委员，您看叫什么名好呢？”

”毛泽东兴致盎然地说：“是该有个名字才好。”

”少顷，他用手中竹筷指着蒸笼比画，饶有兴味地说“这是一个大的团圆月嘛！”

”又指着四个盘子说“这是四个星星嘛！”

四个小盘子围着个大蒸笼，就像星星围着月亮，我看就叫‘四星望月’好不好？”

”毛泽东不愧为诗人和政治家，随便起个菜名，都赋予了美丽和浪漫的色彩，严肃而深刻的内涵。

从此，兴国县这道客家风味菜载入了中国名菜谱，还走上了中南海的国宴席。

新中国成立后，郭沫若品尝“四星望月”，称赞其为“天下第一菜”。

1970年，庐山会议期间，时隔40余年，毛泽东还特地请兴国的陈厨师专程上庐山做这道菜。

新中国成立后，毛泽东数次回江西，都要去吃“四星望月”，并把这道菜引进了中南海，1972年12月邓小平重返兴国，指名要吃“四星望月”，说是重温历史。

“四星望月”虽是名菜，但它的用料却非常简单，成本低廉，标准和四菜一汤类似，以代表革命传统

<<食一碗乡味儿>>

的饮食文化享誉全国。

1996年9月9日，京九铁路一通车，江泽民同志便到兴国视察，也要求为他准备“四星望月”。这道让中国三代领导人都看好的菜，其意义恐怕还不仅仅于此。

近年来，随着市场经济的快速发展，“四星望月”不但在北京、上海、广州等大城市亮相，还由兴国台属带到了台湾、香港等地。

中国的饮食文化源远流长，名肴佳菜何止万千，但像“四星望月”这样和中国革命历史相连的名菜，却是仅有的一道风景。

P6-8

<<食一碗乡味儿>>

后记

在东莞生活，工作，品尝美食，真好，很多人没我的口福，只要是东莞稍有些特色的餐饮店，美味菜式，我都吃过。

走南闯北四处游，回来之后，发现，吃在广东。

“东西南北中，发财到广东。

”我没有发过财，也无意于发大财，有小日子过，有美食吃，足矣！

我要改一句：“大江南北中，美食在广东。

”说实在的，在广东这个省，在东莞这个城市，没有哪一个地方的饮食是我在这里找不到的。

就在我还来不及梳理这些地方美食中的文化渊源和历史时，我就在每天的“胡吃海喝”中度日了。

我的同事云霞和小佳常说：“你是美死的，别身在福中不知福。

”作为美食记者，我从一个瘦弱的人，吃“肥”了呢！

不过，管它呢，先饱口福再说。

说实在的，请我们美食记者吃的餐饮店，都拿出自己的特色菜、招牌菜和镇店菜肴，耐心地给我讲解每道菜的做法、源流、历史、味道，很怕我写不出来，也很怕我忽略了哪一道菜没有吃到，这就是我在东莞食尚界的江湖，这是一个行走的江湖，一个美食的江湖，我在这个美食的江湖中，找到自己的味蕾，胡言乱语地称此书为“江湖食语”，意为“食在江湖，我在江湖”。

此书能够出版发行，首先我要感谢司徒平安和出版策划者，感谢《东莞时尚》《精彩一周》，感谢我的同事王佐、方文、关芬、喜燕，感谢电视台的美女编导杨柳、赵阳、马潇、邹炎青、清霞、王晓

。他们中有的人是我书中图片的拍摄者；有的人是我书里的美食模特；有的人是与我朝夕与共，一同采访一起尝美食的同事、友人。

一句谢谢，难以表达我的心意，就这样吧。

<<食一碗乡味儿>>

编辑推荐

广东青工作协会员汪雪英近日出版散文集《食一碗乡味儿》，该书内容介绍了全国各地的美食佳肴，风味小吃，还有与之有关的饮食文化，历史人文掌故。这是作者在全国各地行走八年中撰写的一部有关美食，有关历史人文，有关情感的“江湖食语”。能够走遍天下、能够品尝人间美食中是福分，作者希望与读者分享从美食升华的精神感悟。

<<食一碗乡味儿>>

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>