

<<味蕾之旅>>

图书基本信息

书名：<<味蕾之旅>>

13位ISBN编号：9787517003007

10位ISBN编号：7517003003

出版时间：2012-11

出版时间：水利水电出版社

作者：徐永清

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>

## &lt;&lt;味蕾之旅&gt;&gt;

## 前言

人间有滋味 都说“民以食为天”，这是旅之四海而皆准、亘古不变的硬道理。

人活世间，第一是生存，要生存就要吃饭。

至于怎样吃，怎样利用现有的经济条件与现有的资源吃得好，这就提升到美食的高度了。

有关吃的形式与内容千差万别。

再说了，美食也是个大的概念，它的外延很大，包括可食、可饮、可品尝的东西；它的内涵也很大，美味的、养眼的、营养的诸等。

“臣市布衣”，咱平头百姓一个，工薪阶层一位，故一直主张平民化的饮食。

生猛海鲜，参鲍燕翅，虽然好吃，过于奢侈铺陈。

百姓们常说，好吃还是家常饭，好看还是素打扮。

流自己的汗，挣自己的钱，吃自己的饭，虽是粗茶淡饭，咱倍儿珍惜、踏实、有味。

齐白石不是常说，布衣暖，菜根香吗？

！

知足了，咱就常乐吧。

其实饮食如同生活，它的滋味是可以提炼的，同样的食市才，不同的大厨则可做出不同的口味、色彩、形诚征的菜肴。

相同的一道佳肴，不同的食客则有不同的感受。

用句陈词来形容，生活中并不缺少美，而是缺少发现美的眼睛。

生活是要积累和提炼的，在其基础上才能升华。

对待美食的认知与感悟可能与生俱来，也可后天修炼。

我少年从军，又喜欢旅游，长期以来，在饱览祖国壮丽河山之余，尽可能地饱享各地的美食。

即便在市乡本土，也保持着发现美的眼睛和发现美的味蕾，把寻常的日子过得有滋有味。

生活中，大凡在制作，品鉴之际，不时有些感受，于是便有感而发，遣情笔端，付诸文字。

常言道“文以载道”，美食文章既然也是“文”，当然不宜等闲视之。

它既不是闹花，也不是野草。

既然是文章，总得表明一种观点，虽谈不上教化，至少也要有感而发，言之有物；要有点快乐的情趣，有点抒情的意味，若再有点寓教于乐的成分，那就是无量功德了。

在《八宝饭》一文中我写道：“待浇上满满一碗的桂花卤，一时汤匙齐发。

就眨眼的功夫，一盘八宝饭便风卷残云般地解决了。

吃完，食客们咂着嘴，不住叫好。

”这是快乐。

我在《黄瓜》文中有语：“初夏时节，那黄瓜的藤蔓已长到尺长，这时它要上架了。

用稻草把它的藤蔓轻轻系，朝芦苇搭成的三角架上一扎，它便负势而上，一路高歌。

黄瓜真争气，你给它一个平台，给它一个机会，它便毫不犹豫，充分利用。

”这是把握时机。

某在《百姓美食梅干菜》一文中语云：“我们这儿有句歇后语：干成菜烧肉——骨里肥。

这是形容幕些人虽然外在朴实、节俭，实则家境殷实，是种低调的生活。

‘干成菜烧肉’样的生活态度，从小处说是不显山不露水，是种内敛；从大处说是韬光养晦。

于吃还给人启迪，干成菜功不可没。

”这是启迪。

愚在《徽州毛豆腐》一文写道：“老子在《道德经》里说‘治大国，若烹小鲜’。

这是借烧小鱼来讲治理国家的道理。

其实烧豆腐与烧小鱼的道理是一样的，千万不要爱之太殷，忧之太勤，否则物极必反。

”这算是方略吧。

平心静气之际，我常常在想，能把寻常的食市才做成美食，这是水平；能在日常生活中寻出滋味，这是市事；能把美食的感悟写成文章，这就是艺术。

## <<味蕾之旅>>

拙作虽非艺术，但我还是努力践行的。

此书是我十多年美食文章的一次大检阅，一次快乐总动员。

跟前辈与同道相比，咱只不过是“学语”、“涂鸦”而已。

虽是一家之言，均是有感而发。

好在每吊浪花都有歌唱的市又利，每朵山花都有抒情的责任。

在此咱也歌唱一回，抒情一次吧。

此书在撰写与编辑过程中得到作家、美食家施志常先生，挚友周崇国先生，赵曼先生，孔伟明先生，帛云武先生，妻子李晓奕，爱女徐樾的大力支持，在此谨表由衷的谢意。

徐永清 2012年11月写于古城广陵养怡斋

## <<味蕾之旅>>

### 内容概要

《味蕾之旅:唤醒隐匿在食物中的温暖记忆》主要介绍了同样的食材，不同的大厨可做出不同口味、色彩、形状的菜肴。

相同的一道佳肴，不同的食客则有不同的感受。

能把寻常的食材做成美食，这是水平；能在日常生活中寻出滋味，这是本事。

不管是故乡的粗茶淡饭，街巷小吃，还是国宴佳肴……皆饱含人情风物。

和老饕一道奔赴一场味蕾之旅，咂摸美食背后的文化滋味。

<<味蕾之旅>>

作者简介

徐永清，江苏扬州人、江苏省作家协会会员、专栏作家、美食作家。迄今已在国内省级以上以及港澳报刊发表文学作品千余篇、约一百余万字，亦有散文收入中学教学参考书。

## &lt;&lt;味蕾之旅&gt;&gt;

## 书籍目录

淮扬美食 扬州炒饭 乾隆盛赞的五丁包 扬州干丝 八宝饭 十全十关十香菜 界首茶干 文思豆腐 高邮蒲包肉 春卷飘香 青菜极品扬州青 关味猪头肉 随便 扬州老鹅 扬州什锦菜 端午十二红 醉虾 夏日妙品 规子粥 烧杂鱼 甜蜜蜜 独树一帜的翡翠烧卖 清炖蟹粉狮子头 扬州饺面 神仙汤 在城里摸螺蛳 水乡小吃藕粉元宵 喷香的藕饼 百姓关食梅干菜 平民小吃油端子 长鱼关味蝴蝶片 年蒸 粉丝摊 螺蛳三吃 啖龙虾 “顺遂”香 秋来话藕 本色阳春面 情浓锅巴 白鲢花鲢 四方美味 武威名吃三套车 黄山酥饼 徽州毛豆腐 苏州豆腐干 肇庆裹蒸 无锡汤包 张掖一绝苹果梨 镇江一绝锅盖面 淮安茶馓香飘飘 醇厚的连翘茶 西北醉枣 昆明三味 襄樊芥菜美名扬 清香的碧螺春 沱茶情缘 西北三炮台 趣话宝珠梨 鱼腥草 百合 淮北名吃有啥汤 山珍谱有金针菜 无葱不欢 神仙赞叹的肴肉 生活滋味 吃鸡者说 夏日绝味凉粉 品味金银花 唐嫂粢饭 秋来菱角香飘飘 渔趣 营养滋补炖猪爪 馄饨小挑 童年钓蛙 趟螺蛳 忆苦思甜说山芋 春日时蔬马兰头 情有独钟桂花香 割草烧饭香 抬石头 茶叶末 君子慎独话苦瓜 亦蔬亦药的大蒜 绿豆六吃 筋道当属手擀面 妙品茼蒿野鱼鲜 好吃入画的丝瓜 荷叶也入馔 冬来忙腌萝卜干 焦面怀想 粘着知了烤来吃 往日瓜市 毛豆晚会 细味豇豆 河蚌纪事 幸福的黄豆 家传磨米粉 今又端午 芥菜情 芝麻香 夏日瓠子正当时 慈姑印象 彩色萝卜西瓜红 泥鳅杂记 陋巷茶馆 扁豆 酒馆情浓 吃芋头遇好人

## &lt;&lt;味蕾之旅&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：扬州什锦菜 我国的酱菜大致可分南味和北味两大流派。

北味以北京为代表，南味以扬州为代表。

概括起来说，北味偏咸，南味则甜。

北京的酱菜咱暂且不表，先说扬州的酱菜。

扬州酱菜的最大特点就四个字：鲜、甜、脆、嫩。

扬州的酱菜名气很大，早在1915年便获得巴拿马国际博览会金奖，至于国内的各种奖项多得难以枚举。

扬州酱菜以“三和”与“四美”为最，这是两个生产厂家，也是两个品牌。

尤其是“四美”酱菜，始创建于清代嘉庆年间，至今已有200多年的历史。

扬州酱菜的品种很多，林林总总，约有一百多个品种，它是个系列。

其中令人称道的品种有茼蒿、乳黄瓜、宝塔菜、萝卜头、甜酱瓜、糖醋蒜、什锦菜诸等。

在扬州酱菜诸多品种之中，通常最受人们欢迎的当数什锦菜。

这不仅在于它是扬州酱菜的主打产品，名牌产品，关键的是好吃。

为啥？

理由有三：一是品种丰富，精华荟萃；其二形状多样，逗人喜爱；三是色彩艳丽，赏心悦目。

为方便叙述，分解开来说。

先说品种，什锦菜有种包容性，其菜品中有萝卜、茼蒿、菜瓜、生姜、乳黄瓜、宝塔菜、胡萝卜、大头菜诸等。

大凡酱菜中的精华，均可按照一定的比例组合在一起。

也就是您在一种酱菜里可以品尝、领略到扬州酱菜的精髓，这是何乐不为的快事。

二说形状，这什锦菜里有丁、丝、条、块、片、角、堪称是几何形状的快乐总动员。

打量这些形状，丁则小巧雅致，丝则纤细精致，条则整齐匀称，块则中规中矩，片则秀气玲珑，角则变幻多姿。

这些形状于严谨中显出随意，随意中又有章法。

三说色彩，什锦菜有红有黑，有白有黛，有黄有绿，其中又有深浅浓淡之别，就跟国画用笔一样，也分浓淡枯涩；又像写诗作文，恪守着起承转合的传统一样。

它的色彩，堪称五彩缤纷，亮丽养眼。

您若是食欲不振了，尤在茶饭不香的炎热夏季，就看看它的形状，看看它的色彩，保您立马胃口大开。

那位说了，您赶快将扬州酱菜鲜、甜、脆、嫩的特点介绍介绍，免得着急。

扬州的酱菜，当然也包括什锦菜，它的鲜系采用传统的稀甜酱酱制出来的，故鲜得实在而厚实，不像味精，鲜得有点单薄，有点飘浮。

它的甜因有了咸味垫底，故内敛而不张扬，是种点到为止，恰到好处甜。

它的脆是清脆、爽脆的那种脆，不是麻花的嘎嘣脆，也不是花生仁的粉脆。

咬嚼之时还带点轻轻的脆响。

它的嫩是种细腻精致的嫩，这取决于选料的严谨，制作的精细。

是故细嫩得无筋无渣，无可挑剔。

品尝之际，您只需牙齿轻轻地一合，便可领略到这嫩的真谛。

在扬州，好些高级别的酒店，餐前都有几道开胃的小菜，其中便有什锦菜。

一些外地的食客，只觉得好吃，一时也顾及不到仪态。

一眨眼的工夫，便将一碟什锦菜一扫而光，甚者连卤汁也喝得点滴不剩。

回味之际，连连叫好。

## <<味蕾之旅>>

### 编辑推荐

《味蕾之旅:唤醒隐匿在食物中的温暖记忆》是作者徐永清十多年美食文章的一次大检阅，一次快乐总动员。

跟前辈与同道相比，咱只不过是“学语”、“涂鸦”而已。

虽是一家之言，均是有感而发。

好在每吊浪花都有歌唱的市又利，每朵山花都有抒情有责任。

在此咱也歌唱一回，抒情一次吧。



<<味蕾之旅>>

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>