

<<无非求碗热汤喝>>

图书基本信息

书名：<<无非求碗热汤喝>>

13位ISBN编号：9787544730495

10位ISBN编号：7544730492

出版时间：2012-8

出版时间：译林出版社

作者：张佳玮

页数：329

字数：178000

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>

<<无非求碗热汤喝>>

内容概要

《无非求碗热汤喝》是一系列与食相关的随笔，从家常食话，到零食小点；从应景吃食，到各地风物，从文化掌故，到童话臆想……引经据典，深入浅出。

<<无非求碗热汤喝>>

作者简介

张佳玮，1983年生于无锡，现居上海。
自由撰稿人。
出版有长篇小说《朝丝暮雪》、《再见帕里斯》、《加州女郎》，体育传记《瞧，科比这个人》、《阿伦·艾佛森The Answer》等。

<<无非求碗热汤喝>>

书籍目录

寻常巷陌

故人具鸡黍之家里的鸡汤

外婆菜

吃酒

残羹剩饭，化腐朽为神奇

夜宴

乡间宴席私酿酒

南方的晒太阳时节和下午茶

百日宴

卧虎藏龙逛菜场

味在言外

无非求碗热汤喝

上帝保佑在冬天吃饱了饭的人们

人世务求“吃得香”

吃饭焉能不摆谱

夜雪封门羊肉汤

茶之仪式

熟如王语嫣，生若木婉清

胡吃海侃

花生+豆腐干=火腿味？

吃醋捻酸

羊肉汤与泡馍及其他佳偶天成的饮食搭档

对酒当歌求其乐

吃花时，花非花

甜咸记

饮水

吃透初春

馋人吃书

看书下饭

鲁迅之吃?《呐喊》

鲁迅之吃?《彷徨》

私房小记

饿肚子的时光

五十个硬币的雨天早晨

宵夜记?春夏

宵夜记?秋冬

厨房记

围炉踞锅挥豪气

难得好白米饭

冬天摸黑买早餐

烟与其他让人上瘾的东西

天涯海角，招之即来

游食四方

重庆之辣与不辣

<<无非求碗热汤喝>>

美人肝、松鼠鱼、蛋烧卖
吃阳朔
海南游食记
管中窥豹南方的粉
诸食小传
我煮碗面给你吃，好……
发了财，我就要吃蛋炒饭！

细细切做臊子
冬天的杂烩菜
海市蜃楼甜品记
油条、豆浆和馓子
下粥的小菜
下粥的荤菜
凉菜
馒头、包子和汤包
白面书生+风情御姐+活泼少女=腌笃鲜
馄饨、云吞和抄手
猪肉颂
点石成金酱
百变千幻吃豆腐
软体水产，浓淡相宜
从《红楼梦》里的茄鲞说起
糯米家族
饮食童话
蛋炒饭学派发展简史
番茄王子的改革
流落民间的天子御膳
大清早的谈话和咕嘟咕嘟声
后记

<<无非求碗热汤喝>>

章节摘录

故人具鸡黍之家里的鸡汤 “故人具鸡黍，邀我至田家”，这诗是孟浩然的，但按“鸡黍”咬文嚼字去，下可以推到冯梦龙《喻世明言》，上可以追到《后汉书》。

范式和张劭的感情堪比高山流水，只是道具从伯牙子期的琴变成了鸡黍。

可是到孟浩然这里，就要推敲啦：鸡是啥意思？

为何吃一顿鸡黍，就能约好“待到重阳日，还来就菊花”了？

其间还“绿树村边合，青山郭外斜”，这又是啥意思呢《晋书》里写美男醉倒如玉山将倾，你们俩青山一斜，不就是都倒在村边绿树影里？

居然还“合”，是要干什么呢？

比起韦应物“春潮带雨晚来急”之类隐喻流，这诗大可以附会出些断袖故事来……呃，说多了，且按下这桩不表……我小时候读这诗，还不知道范张之约，只对“鸡黍”二字有感觉，印象里立刻烘出一碗黄油油香喷喷鸡汤泡米饭来。

场圃凉风，绿树秋香，够人醉倒，都不必饮酒，人生至美是也。

类似的妙感觉，只有辛弃疾“稻花香里说丰年”一词末尾，峰回路转忽然看到旧时酒店可比。

旧时温暖，昔日重来，都如鸡汤般鲜甜暖浓。

通常，古人写秋，总不脱风雅萧瑟，起舞弄清影，何似在人间。

拿酒做道具，也不够入味，说不定还勾出几滴清冷相思泪。

林教头风雪山神庙，外面天寒雪冷，葫芦里又是冷酒，但我还感觉好点，因为他有牛肉下肚。

江南人吃牛羊肉不及北方壮阔，猪肉是家常男人爱吃的，多少肥厚俭俗些。

唯有鸡肉，既细腻又便宜，于是男女通杀。

鸡脖子肉味婉妙，鸡翅肉修长柔嫩，鸡胸背肉厚实好吃，鸡骨软脆，鸡腿健美，鸡爪耐嚼，鸡五脏六腑都能拿来下酒，鸡肫尤其是南方人下酒爱用的凉菜。

全身上下，一丝不漏，而且还能提供最美好的东西：鸡汤。

我外婆住的地方，出门绕弯有个养鸡场，旁边一座小桥跨在河上，就叫做鸡场桥。

我爸常开玩笑，说我活了二十多年，吃的鸡大概不下一个养鸡场了。

且说我家惯例，鸡是用瓦罐炖，早晨起火，晚上起锅，鸡油全被熬出，汤面一片金黄浓郁，热汽不起，油重之故也，类似于过桥米线。

鸡肉酥烂，取根骨头都可以划开，一缕缕香浓入口。

鸡汤可以炖笋、百叶以至于蘑菇，浇在饭上更是完美。

虽然我妈屡屡提醒我汤泡饭不利消化，但看在鸡汤能骗我多吃两碗上，总是放行。

按中国鸡汤，简直堪称人类文化遗产。

文人所传食单里，多少东西要它就着？

鸡汤是百搭神物，既不喧宾夺主，又默默奉献鲜甜之味，所以士大夫们大爱之，觉得有君子风度，比猪牛羊都多一点儿斯文劲。

而且鸡非常乖，清静炖鸡汤可以淡雅鲜甜，拿来做叫化鸡也可以酥香厚味，红烧栗子鸡、油炸鸡这样大味加之，它也坦然受之。

上得厅堂，下得厨房，江湖之远庙堂之高都合适。

所以袁枚说：鸡功最巨，诸菜赖之。

江南除了把鸡炖汤，还爱把鸡白斩，上海人尤其着迷。

唐鲁孙写谭家菜当年的白斩鸡至为精彩，选极嫩的鸡，开水硬生生烫熟，嫩滑香甜，不失鸡的本味。

白斩鸡原理其实和蒜泥白切肉类似，取的是个清静、口感、味道三不误，只是适合下酒，不利下饭。

我在重庆吃口水鸡，似乎白煮时比白斩鸡要多一个轻盐略腌的程序，浇的红油料也要浓郁得多。

白衣仙子上脂粉，清嫩+香辣，极漂亮的对比。

烧鸡是最便于携带的鸡，不那么汤汤水水，所以五湖四海常见，尤其是赶火车出差大叔们的最爱，各地风味又不同。

……

<<无非求碗热汤喝>>

<<无非求碗热汤喝>>

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>