

<<尝遍大中国>>

图书基本信息

书名：<<尝遍大中国>>

13位ISBN编号：9787553406367

10位ISBN编号：7553406368

出版时间：2013-1

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：巴陵

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;尝遍大中国&gt;&gt;

## 前言

美食湘军方八另 古清生 世界上最好作的是美食文章，少时的一些食物记忆，饥饿时期的某次品饮，以及近时去了何店吃到一客美味，都可以信手写来，令读者品同样是有味道的文字。然食文却也算世界上最不好作的文章，作家写的那些个菜，公众也是很熟悉的么，诚如画鬼易画人难，一个道理。

关键是，写作食文化须真性情，何因未曾细考，打量一下世界文学史，那些味蕾特别发达的诗人、作家们，莫不是真性情也。因此，至少在食文化的写作上，作家需要真性情和比较发达的味蕾，而文字与感觉，则也必须十分考究。

以中国文化圈矫情主义泛滥的态势观照，确也难以发现有多少真。

故在当前的食文化写作领域，矫情就像鸡精一样融入了现实文化的汤汤水水。

不过，在坚持食文化写作的文学湘军中，方八另的写作却是值得称道，或者因为一个历史缘分，我的三本书经周实之手在湖南岳麓书社出版，方八另即给写了书评。

那时候我们未曾相识。

由于都是写食，所以评论的文字就甚是到位。

心有感念，就开始关注方八另，他的笔名叫作巴陵。

接下来，就读到方八另的食文。

在网上有所联系，继而我去长沙，见到了方八另，这位八十年代出生的作家果然质朴而真诚。

他给我讲得最多的是岳麓书院，他对岳麓书院的一些改造尤其愤怒，通过他的表达，我对那些把持资源，贪公物为己谋学利者甚是不屑。

这件事情，需要专文谈论，但是也就大抵体察到方八另对湖湘文化的读识与理解，他的历史功底尤其深。

然此，对研究食文化却是一个高筑的平台。

后来，我们去火宫殿吃长沙小吃，因为有了方八另的讲解，食的味道就不一样。

我觉得终归是长沙臭干子的臭香令人难以忘怀，只道是旅途匆匆，喝的啤酒，我觉得跟方八另一块，最好是喝高度白酒。

那时候，便知方八另的食文已经成书，回京再细读他的文字，感觉他从一位图书编辑兼作家的视角，在食文化写作中寻找另一个向度，那就是通过食而进入历史，或食而交友，这种传统的坚守，笔底就有士人风范。

比如他写“情侣烤鱼”，这道出现在武汉的比较媚俗的菜，在俗文化扫荡街街巷巷的武汉，吃出点雅趣很犯难的，方八另如此写道：“我看到这道菜迟迟不敢下筷子，在他们的催促之下才尝试性夹了点。

是烧焦的鱼皮，黑糊糊的，夹着就是那么软软，筷子颤一颤，鱼皮就有收缩地上下摆动：嚼在嘴里却有点糯性，还有点韧性，被烤的一面比较脆，带着浓浓的咖喱粉味。

这样一品，倒觉得比红烧鱼、水煮活鱼、酸菜煮鱼、清蒸鱼都要有味。

夹了一块鱼肉，可以闻到一点血腥味，带着热气，嚼鱼肉，绵绵的，有火烤的脆香和水煮的甜美，吃得我‘吃性’大发，夹鱼的不同部位品味烤鱼的风味。

”或者是至俗而至雅，或真。

如是委婉道来，感觉方八另坐在东湖边，落日西沉，溶金的水波轻轻荡漾，挟着夏天燥热的湖风，渐凉至微温，这时候喝着冰啤，品着烤鱼，人生的些许快意便也悄然而至。

吃，比较能打开真人性的一面，着食文者，自己暴露的几率也就大增。

其实，方八另完全是为了吃到各地的鱼，有了这个宗旨，他便像从洞庭湖游至了各路江湖，今时走红的湘菜，本应该更有嚼头的。

但不妨碍方八另在文学湘军中扛起食文化旗帜，基于洞庭湖，或者湘江，融汇天南地北之食。

方八另一路走着，一路品着，一路写着，表达的是一种人生的心态。



## <<尝遍大中国>>

### 内容概要

在行走的路上，作者巴陵肆意寻找旅途的美食，把旅行当作美食探秘的线路，发掘隐藏在当地民居深处的人文素养以及美食的存在意义。

走在味觉的边缘，不为味觉所迷失，却以一个边缘人的姿态更清楚地看到了美食中所深藏的文化故事和人文历史！

<<尝遍大中国>>

作者简介

方八另，笔名巴陵，中国湖南新化人，从事图书出版和策划工作。  
现为湖南省作家协会会员，职业书评人、美食旅游专栏作家。  
出版过散文集《秋声高处》《村庄散记》等。

## &lt;&lt;尝遍大中国&gt;&gt;

## 书籍目录

推荐序美食湘军方八另 推荐序结缘黄鸭叫 推荐序藏在味蕾里的人文 推荐序味觉的美学审视 第一辑鱼味无穷 橘子洲黄鸭叫 浏阳手撕鱼 南方烤鱼 赤壁长江鱼 鱼片飘香 翠玉鱼皮 鱼嘴巴的冬天 甜酒渍鱼 梧州石鼓鱼 凤凰苗鱼 鱼刺忧伤 鱼跃岳阳楼 第二辑鸡鸭成群 涟源珠梅鸡 东安鸡 永州血鸭 益阳黄焖鸡 安庆口水鸡 黄州水煮鸭 风味鸭寸骨 北正街的啤酒鸭脖 板栗炖鸡 湘式烤鸭 钱粮湖土鸭 梅山雷打鸭 凤凰血粩鸭 南京野水鸭 江永田螺鸡 成都鸭舌 第三辑茶语酒香 高椅油茶 安化擂茶 香馨普洱 黑茶故里 新化换茶 江华冬梨子茶 沅山禅茶 兰州八宝盖碗茶 青海茯茶 天香云翠 成都茶味 蒙洱茶 湘阴姜盐茶 罗布麻茶 衡山云雾茶 侗寨苦酒 衡阳湖之酒 新化水酒 品酒养性怡情 第四辑肉肆酱香 过年腊肉 临澧钵子肥肠 豆腐拌肉 思乡的辣椒炒肉 牛骨头文化 感受雄性牛鞭 邵阳猪血丸子 记忆里的红烧肉 家庭风格的湖南扣肉 牛肚花 侗寨腌肉 衡东头碗 第五辑西部食旅 敦煌酱驴肉黄面 豌豆颠的颜色欲望 兰州马子禄拉面 敦煌洋芋粉 马大胡子羊羔肉式样 兰州酸辣羊蹄筋 格尔木烤羊杂 敦煌酒枣 第六辑清汤寡水 闽东名菜佛跳墙 蟹王鱼唇 青瓜清汤 株洲杂菜汤 金城灰豆汤 豆花 芋糊清色 青海麦仁粥 西北羊杂碎汤 新化三合汤 第七辑名优杂食 南京哧啦 长沙臭豆腐 品味南瓜 墮落街口味虾 糯藕 黔城美食古韵 江永香芋 广汉金丝面 重庆兔丁河虾 擂辣椒 南岳豆腐煲 永丰辣酱 洋芋饭 辰溪酸萝卜 靖港豆腐 南溪豆腐 第八辑副谈饮食 冰清如柚 一个柑橘的思想 爱似菠萝 西瓜清凉 苦爽青莲 人生如滋味 美食危机与机遇 亲福皆美味 时尚美味王子

## &lt;&lt;尝遍大中国&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：黄鸭叫是湘江的一种野生鱼，并非鸭，个头不大且带刺。

据《湖南鱼类志》载：黄鸭叫，学名黄颡鱼，地方又称黄呀姑、黄鸭牯、黄鸭咕，长约82到229毫米，有黄色和黑褐色两种，长鳍的地方带根刺，上有锯齿，抓的时候如果不注意方法，一定会把手刺破。

黄鸭叫在浅水里游走时，看上去黄金色，非常有光泽，渔民就此给它取名，叫黄骨鱼。

还有一种与黄鸭叫相似的鱼，只是体表完全的雪白色，叫白鸭叫，追根溯源，与黄鸭叫同宗。

黄鸭叫得名还有一说：解放前，长沙段的湘江黄骨鱼成群，人们在橘子洲附近游泳时，如果遇上黄骨鱼鱼群游过或者围攻，就会刺得游泳者尖叫不止，声音像黄鸭子叫。

我在长沙生活了十多年。

对湘江和橘子洲也有些了解，却无法追究黄鸭叫的根源。

著名学者、出版家钟叔河先生也在他的著作中有黄鸭叫的记载，却没有深入探索；著名作家何立伟先生常常到橘子洲去品味黄鸭叫，有文人朋友来长沙参观，他必带他们到橘子洲一游，游毕定会在橘子洲上大摆宴席，临江品酒，吃鱼做诗。

橘子洲的文化，就在文人中演变开来。

很多时候，我们喜欢步行去橘子洲头，跨过湘江大桥，边走边欣赏湘江风景。

有时也打的到橘子洲头公园门口转一圈。

门票昂贵，我们得不到任何优惠，就放弃去里面享受立江临风的感觉了。

我到橘子洲公园来过多次，但都没有要进去玩的意思，却把游玩的心态改为吃黄鸭叫的机会。

橘子洲从支桥到洲头一路上是。

黄鸭叫”的餐馆，少说也有三四十家。

长沙口音。

黄”。

王”不分，很多招牌写成“王鸭叫”，让游客笑话。

最大的一定要数外商投资的黄鸭叫美食广场，场面宽大，可以同时容下三五百人吃饭，可见黄鸭叫在长沙人心中的美食地位和需求。

黄鸭叫从橘子洲开始流行，至今有二十年余的时间。

也是橘洲夜市中最为流行的特色菜和招牌菜。

我们都是老长沙，一般花钱比较苛，嘴巴很刁，对食物要求高，大家合计就会去吃私人开的正宗黄鸭叫餐馆。

橘子洲头有家范四毛的黄鸭叫餐馆，菜做得非常棒，老长沙人都知道。

我们却喜欢毛家黄鸭叫广场，因为它有个临江的大广场，场面十分宽阔，可以摆下四五十张大圆桌，非常典型的大排档搞法。

其实，我们选择毛家黄鸭叫广场还有另外一个原因——在吃的同时，可以垂钓，满足钓鱼之瘾。

撑起钓鱼伞，坐着藤椅钓黄鸭叫，也可以临江高谈阔论，又可以看江中来往的游船，真是一举多用。

如果喜欢浪漫，可以与游船上的少女飞吻，大家都会大声尖叫，表示高兴。

## <<尝遍大中国>>

### 编辑推荐

《尝遍大中国(巴陵美食散文集)》文笔清新，意蕴深沉。从书中文章的标题看，像是一个菜单，可一看内容，发现每个看似简单的菜单式标题下，都藏着鲜为人知的美食故事，有作者亲身亲历的，也有作者研习考究的，读来情真意切，收获颇多。可以说，此书既是一部美食著作，又是一部旅行佳作。

#### 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>