

<<细读红楼>>

图书基本信息

书名：<<细读红楼>>

13位ISBN编号：9787560846460

10位ISBN编号：7560846467

出版时间：2011-9

出版时间：同济大学出版社

作者：王改娣

页数：99

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>

<<细读红楼>>

内容概要

《细读红楼》主要分为两部分：文本细读和译本细读。

“文本细读”部分是作者多年读《红楼梦》的一点心得。

凭着熟读的优势，看待问题的视角可能稍稍与众不同。

“译本细读”部分是作者在文学翻译的教学和科研工作中对《红楼梦》英译本的一些思考。

<<细读红楼>>

书籍目录

文本细读黛玉的影子芙蓉花黛玉黛玉葬花林黛玉与刘姥姥芳官并蒂花香菱那一枝红梅花巧姐尤氏平儿彩霞？

彩云？

赵姨娘贾环小红和贾芸贾蓉和秦可卿呆子薛蟠护花使者贾宝玉英雄宝玉宝玉的那些朋友从金钏之死看荣国府丫鬟地位用鸟做名的丫鬟那些唱戏的女孩子吃在贾府——与谁共食那一席红楼宴茄鲞和小莲蓬儿的汤汤蜡钉朱妾译本细读“妾”的翻译三种“茄鲞”评杨译《红楼梦》诗词中文化因素的传达

<<细读红楼>>

章节摘录

第二步是把炸好的茄丁与切成丁的鸡脯子肉、香菌、新笋、蘑菇、五香腐干和各色干果子共同加工。

香菌即泡开的干香菇，蘑菇即新鲜蘑菇，五香腐干即五香豆腐干，各色干果子不外乎花生、松瓤儿等。

切丁是为了和茄丁形状协调。

把所有材料放入鸡汤中煨，最后收干汤汁。

这个“干”是指没有多余的汤汁，不是真的脆生生的“干”。

煨是用微火慢慢地煮。

可见第二步急不得，只有文火慢煨，配料才能一点点出味，炸过的茄丁才能一点点入味。

第三步是用香油将煨干的茄丁和各色配料收一下。

煨干的茄丁虽然没有了多余的汤汁，还是很湿润。

如果仅仅用香油拌匀，这时的茄丁应该还不利于长时间保存。

只有把这些水分去掉一大部分，茄丁才能储存。

“收”就是一个收干水分的关键步骤。

用香油收是指文火用香油慢慢炒煨干的茄丁和其他配料，让水分慢慢挥发掉。

这个“收”有一种“收敛”的意思在内，经过“收”这道程序，茄丁应该慢慢变成了茄丁干，但又不至于干硬如铁，多少还是有点水分在内的。

香油是中国烹调中常用的植物油，用香油来收茄丁，冷却后食物仍然温润可口，不会像动物油脂那样冷了变成一层白花花的油脂层。

香油也起防腐的作用。

油炒透的食物比较耐放。

第四步是用糟油拌匀。

糟油中的主要材料是糟汁，从陈年酒糟中提取出来。

酒的作用除了提鲜增味之外，主要是防腐。

最后一步是把经过处理的茄丁等材料封入瓷罐中腌制入味。

吃的时候拿出来，拌入炒好的鸡瓜，以更加突出这款菜中鸡的鲜味。

鸡瓜指“鸡的腱子肉或胸脯肉。

因其长圆如瓜形，故称鸡瓜”。

听了这些，刘姥姥的反应是：“摇头吐舌说道：‘我的佛祖！

倒得十来只鸡来配他，怪道这个味儿！

”’ 茄鲞，应该是既可以冷吃也可以作为热菜来吃。

炒好的鸡瓜离火放凉后加入茄鲞拌一下就是冷菜。

鸡瓜炒好，未离火之前加入茄鲞，再翻炒拌匀出锅就是热菜。

茄鲞是地道的贵族菜，只有贾府才有人力、心力来对茄子精雕细琢到这个地步。

对于刘姥姥那样的乡下人，这样来做茄子是不可想象的。

比起家常的茄子，乡户人家一年中吃鸡的日子屈指可数，而这道菜中十来只鸡却成了配角。

为了一口茄子，赔进去这么多只鸡，乡下人是想不通的。

刘姥姥一家也吃茄子干，二进贾府还带来了一些。

离开贾府的时候，平儿还专门对刘姥姥说：“到年下，你只把你们晒的那个灰条菜干子和豇豆、扁豆、茄子、葫芦条儿各样干菜带些来，我们这里上上下下都爱吃。

”刘姥姥的茄子干只是简单把多收的茄子晒干而已，比起茄鲞那样的茄子干，保留了本味，而不是“怪道这个味儿”。

……

<<细读红楼>>

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>