

<<文人的美食>>

图书基本信息

书名：<<文人的美食>>

13位ISBN编号：9787807069867

10位ISBN编号：7807069864

出版时间：2009-8

出版时间：上海远东出版社

作者：陶方宣

页数：167

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>

<<文人的美食>>

内容概要

美食文章代有才子，从李渔、袁枚到梁实秋、丰子恺；从沈从文、汪曾祺到车前子、沈宏非，都是写美食的高手。

汪曾祺，他是散淡的，漫不经心写他的美食小品，是江南的滋味。

贾平凹，大西北风味，有北风的寒冽与黄土地上的风沙，也有刀郎的苍茫与腾格尔的辽远，一定要与汪曾祺有极大的差别，这《文人的美食》才会五味俱全。

张爱玲，她是老上海风味，殖民的西式风味，是与汪曾祺、贾平凹完全不同的味道。

这样才好，让读者多尝一种滋味——多尝一种滋味就是多体验一种人生，人生不同，口味也会有差异，就像张爱玲与汪曾祺的口味不同，决定了他们的人生完全不同一样。

<<文人的美食>>

作者简介

陶方宣，笔名黑白，作家、剧作家。
安徽省芜湖市人，现居上海。
曾在《太原晚报》、《济南时报》、《青年报》等十多家报刊开设个人专栏，作品散见于全国各地报纸杂志，多次收入各类选刊、选集、年鉴出版，创作有电视剧六十多集，均已拍摄播出。
有个人专著《张爱玲美食》、《张爱玲霓裳》等。

<<文人的美食>>

书籍目录

车前子的美食张季鹰的莼菜田家屯的韭菜花南米北面北饼南糕董小宛的董糖像一堆破铜烂铁美艳妖娆的水红菱藏在书中的羊肉蒸笼里的水蜜桃糖桂花的美丽哀愁拌白糖的茅草心薄如清风的羊肝西饼屋的薄荷卷凉茶热茶淘米饭毛豆子炒萝卜干头头是道的鲢鱼头春天的酒酿露沈宏非的美食美食为什么要小吃有头有脸好手好脚此恨绵绵无绝期荤素搭配环肥燕瘦五花大绑的粽子偷猪食与抢猪食像野菜一样疯长人民为什么要吃螃蟹月亮是一只美味的饼像大娘一样忌口此牛排不是彼牛排小龙虾也有春天1963年的兔肉小的总是好的相会在肯德基贾平凹的美食荞面饴铬和荞面圪坨羊肉泡是泡羊肉肉夹馍其实是馍夹肉葫芦头是什么头北方的葱卷大饼史称胡饼的新疆饕金碧辉煌的柿子糊塌糊糊涂涂的洋芋糊汤类似于揽饭的槐花饭浆水面与浆水菜腰带面和大刀面镜儿糕与泡油糕西凤酒还是西风酒漏网之鱼壶壶茶与罐罐茶麻页馓子石子饼汪曾祺的美食菱蒿的工笔之美苏州的清淡滋味红萝卜的花样年华奔跑的蘑菇粗碗螺蛳细碗蚬子素笔画茨菰类似于洁本《金瓶梅》村上春树的村上椿树腌鸭蛋的前世今生炒米的仁慈与吉祥螃蟹的乡土吃法荠菜的春天臭美的臭豆腐雨季的火杨梅苏北乡下的草炉饼糙米饭与粳米粥张爱玲的美食老大昌与起士林黄金白银的蛋炒饭大平原一样的烙饼富贵闲人的糖炒栗子荷叶与米粉蒸肉咖啡里的西式生活作为一种女性食品父亲的香肠卷被供奉的神仙鸭子干煸的白菜帮子午夜的牛酪红茶盐水煮成的花生甜酒酿的饼接近于烂饭的火腿粥莴笋圆子素烧鹅团团急转的粘粘转

<<文人的美食>>

章节摘录

车前子的美食 张季鹰的莼菜 车前子说：“在澄澈的月光下，我想起莼菜了，张季鹰的莼菜。

”（《明月前身》）莼菜，草字头底下一个纯字，纯净的纯，也是纯粹的纯，如此纯粹纯净之物应该在月光下食用——月光像雾，莼菜也像雾。

莼菜在中国历史上不得了，在中国文人眼里更是不得了，一个叫张季鹰的男人放弃高官，就为了回家吃莼菜，把二十四史上的大小官僚惊呆了——张季鹰这个名字好，有魏晋风骨，为了莼菜，他把多少人钻山打洞想得到的官帽子抓起来朝地上狠狠一扔，说不定还踹上几脚，拍拍屁股就回家吃鲈鱼与莼菜——拿现在的话说，张老头真是帅呆了酷毙了，与陶渊明陶老头有得一拼。

很多人不可能做到张季鹰那样的洒脱，但是莼菜还是想尝一尝，它到底是何样的滋味，让一个人心甘情愿把官都丢了？

万贯家产妻妾成群全丢了，就为了这一碗莼菜汤，这人脑子进水了？

或者像电脑一样感染了蠕虫病毒？

车前子说：“莼菜的确好吃。

纯粹。

一般做汤。

我曾吃过莼炒鱼脑，恶俗。

自创过凉菜一道：莼拌银耳。

稍嫌生硬，但也不失清味。

”老车在这里有点人云亦云，说莼菜好吃是因为纯粹。

纯粹作何解？

又说莼拌银耳不失清味，这一点也难以站得住脚，张季鹰为了它把官都丢了，难道就是为了似是而非的清味与纯粹？

我认定张季鹰拿莼菜说事只是找一个借口，可能他嫌理由不足，还搭上一条松江鲈鱼——他其实早就厌倦了为官钻营之道，或者他根本就是个无能之辈，早有归隐之心，于是就人为地制造了一个莼鲈之思，拿现在的话说，就是炒作。

莼菜在我老家土名杏子叶，池塘里多的是，是用来喂猪的，请原谅我这样暴殄天物——家里猪饿得嗷嗷叫了，农民拿两根竹竿到池塘边，夹住杏子叶细细长长的藤，朝一个方向绞动，很快就绞了满满一竹竿，背回家来喂猪。

但是杏子叶也并不完全等同于张季鹰所说的莼菜，莼菜其实是杏子叶没出水的嫩芽，它上面包裹着一层黏稠的液体，黏液像一团雾包裹着叶芽，准确说，张季鹰在洛阳的梦想之物，便是这个叶芽。

北方武将不懂莼菜为何物，被张季鹰唬得一愣一愣的，其实也没啥——我亲手摘来做过汤，用汤匙舀了半天也舀不起来，最后只得捧起汤碗往嘴里倒。

还是车前子描写得最准确：“满满的莼菜呀就被收拾到调羹里，调羹捕莼，焉知乌嘴在后，浅浅急急捞捞舀舀，往往擦肩而过。

因为莼菜腻滑、幻华，思之容易，吃时难矣。

”——可是即便吃到嘴里又能怎样？

就是一股清味，叶芽还微微发苦，农民对它有一个更贴切的绰号：草鼻涕。

江南风雅之士就喜欢搞一些稀奇古怪的名头，油炸豆腐叫做金镶白玉板，小菠菜叫红嘴绿鹦哥，连最烂贱的黄豆芽也叫什么金头玉如意，把草鼻涕炒作成莼菜，张季鹰堪比大嘴巴宋祖德。

不过这个叫季鹰的男人倒是真的由此开始大红大紫，古往今来的文人雅士，谁没有抬头看过这只季节的鹰啊？

他从西晋飞来，朝宋元飞去，嘴巴里死死衔着一棵莼菜—— 田家屯的韭菜花 车前子喜欢韭菜，喜欢杨凝式的《韭花帖》和长春九台的韭菜花——《韭花帖》与韭菜花其实密不可分，杨凝式的《韭花帖》正是源自春天的韭菜花。

好像诗人很容易就爱上韭菜，杜甫一首“夜雨剪春韭”，让韭菜在唐诗里扎下了根。

<<文人的美食>>

韭菜只要留着那一点根，就可以一茬接一茬地生长，一茬接一茬地开花。

韭菜花清白洁净，像杜甫的句子“夜雨剪春韭”，最是清白洁净，一种诗歌的清香——这是食草动物独有的悲悯。

车前子这样说：“一到春天，吃也绿油油了，最绿的是韭菜……”（《春天的吃》）所以，车前子连带着也喜欢上杨凝式的《韭花帖》。

杨凝式这个人怎么说好呢，他就像一丛韭菜，开花的韭菜生长在古代的田园——他多半是一个过渡人物，夹在唐代颜柳欧褚和宋代苏黄米蔡之间。

他的《韭花帖》是一个偶然，偶然的也就是必然的。

据我看来，那应该也是一个春雨如丝的夜晚，朋友路过杨凝式家，顺路带了一把韭菜花送他。

可能是韭菜花在菜园里在春雨里开疯了，朋友喜欢，认为杨凝式必定也喜欢，就采了一把送他。

雨水湿透的韭菜花果然让杨凝式爱不释手，他一半清供于案，另一半就搭配着羊肉一块吃了，韭菜花的香气掩盖了羊肉腥膻味，这春夜的美食，味道自然好得没法说。

杨凝式一时兴奋坐不住，当即研墨给送韭菜花的朋友写了几行字，“当一叶报秋之际，乃韭花逞味之始”，好像报秋不对，韭菜分明春天开花，也许北方韭菜开花迟一些。

反正就是这一纸便笺，成了中国书法史上著名的《韭花帖》——《韭花帖》风行于书法圈，韭菜花配羊肉也风靡于美食界，吃羊肉如果少了韭菜花，就如同在重庆吃火锅没有辣椒，就如同在北京吃烤鸭少了大酱——连汪曾祺也这样说：“北京现在吃涮羊肉，缺不了韭菜花，或以为这办法来自蒙古或西域回族，原来中国五代时已经有了。

”杨凝式正是五代人，无论是《韭花帖》还是韭菜花，都是五代人杨凝式开了一个好头。

车前子在长春九台住过两个月，那里的韭菜花让他一食难忘，他最爱杨凝式的《韭花帖》，大概也与这段乡居生活有关。

九台在长春，那里家家都有一个石臼窝，就是用来腌韭菜花的，将含苞待放或花开半朵的韭花花穗剪下来，在石臼窝里一下一下捣烂，一定少不了生姜与辣椒，当然还有盐，并且盐一定要多放。

车前子说：“田家屯的韭菜花够咸的，也够新鲜，腌得时间不短，但记忆里依旧翠绿。

”韭菜花一定要咸，这样它才能保持翠绿的颜色，如果淡得发酸，那是不能上台面的。

我的习惯不是用羊肉蘸韭菜花，而是用韭菜花蒸臭豆腐，这是奇特的美味，适合于车前子或汪曾祺的口味——我是典型的江南人，不太能接受杨凝式的韭菜花配羊肉，所以——我永远也写不出《韭花帖》。

<<文人的美食>>

编辑推荐

车前子、沈宏非、贾平凹、汪曾祺、张爱玲——不同年代的才子才女，不同风味的美食美文。

<<文人的美食>>

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>