

<<品味传奇>>

图书基本信息

书名：<<品味传奇>>

13位ISBN编号：9787108017857

10位ISBN编号：7108017857

出版时间：2003-01

出版时间：三联书店

作者：周芬娜

页数：197

字数：218000

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>

<<品味传奇>>

内容概要

张爱玲、徐志摩、鲁迅、乾隆皇帝……都是家喻户晓的名字。
可谁曾想过，在这些名人的日常生活中，都吃些什么呢？

正如西方人常说的一句话，“人如其食”（You are what you eat），饮食习惯忠实地反映个人性格与生活环境。

在这样的想法驱使下，本书作者周芬娜实地探访名人故乡，品尝当地特产与名菜，加上她自身对于历史与文学热爱，终于完成了这本结合名人、历史、文学、名胜与美食的作品。

透过餐桌上一道道得气四溢的美味佳肴，提供读者一个了解这些古今风流人物的有趣角度，比起单纯的名人传记或美食评论，更加引人入胜。

<<品味传奇>>

作者简介

周芬娜，台湾屏东人，台大历史系、政大东亚研究所、美国Union College电脑研究所毕业。
曾任翻译、大学讲师、电脑程序设计师。

爱好旅游、阅读、写作、摄影、做菜。

六年前变成了《TO'GO游泳情报》的海外特派员与《职合报》旅游版的专栏作家。

除了旅游景点的描绘外，

<<品味传奇>>

书籍目录

【推荐序】山水、饮食、文化【推荐序】穿针引线的文字巧手【推荐序】独树一帜的饮食文学【作者序】人如其食 上海杜月笙与上海本帮菜胡兰成与绍兴鸡张爱玲与海派西菜阮玲玉与海派粤菜徐志摩与上海素斋宋美龄与上海点心 浙江郁达夫与杭帮菜鲁迅与绍兴菜梁实秋与宁波海鲜蒋介石与奉化菜江苏汪精卫与南京菜吴敬梓与秦淮小吃陆文夫与苏州菜西施与“西施宴”乾隆与“乾隆宴”曹雪匠与“红楼宴”扬州盐商与“三头宴”朱自清与扬州小吃沈万三与周庄美食 广西白先勇与桂林米粉刘罗锅与荔林腐乳章亚若与桂花

<<品味传奇>>

章节摘录

宋美龄、城隍庙与“绿波廊”近年来台湾曾举行过“宋美龄研究会”，会后学者们所公布的研究成果说：秀雅端丽的蒋夫人最爱吃蟹黄汤包、萝卜丝饼、蟹壳黄、枣泥年糕等上海美点，可见人如其食，原籍广东的她在口味上已相当上海化了！

但令我跌破眼镜的是：她不但不嗜鱼虾，连“开阳”（干海米）都厌恶，所以从不吃开阳白菜，我觉得这就不像上海人而像美国人了！

而这是其来有自的：她少年时期就到美国留学，并住了好几年。

在口味上不免受到畏惧鱼腥的老美的影响。

宋家三姐妹由于是名门淑女。

当年位于陕西北路的宋家豪宅内，平时就有开不完的流水席和狂欢舞会，在外面用餐的机会不多。

而宋霭龄和宋庆龄都是在日本结婚的。

上海的酒店都无福承办她们的婚宴。

只有小妹宋美龄是在上海出阁，据说1927年12月1日，当她和蒋介石缔结连理时，席设戈登路（江宁路）的“大华饭店”，婚宴中冠盖云集。

轰动一时，杜月笙当然也参加了。

而这家餐馆供应的却是法国菜和意大利菜，大概是因为她喜欢西餐馆的幽雅情调吧！

遗憾的是这家饭店开张不久就停业了，现也已无迹可寻。

如今品尝上海点心最好的去处，公推“绿波廊”，所以我特地到城隍庙跑了一趟，专为瞻仰它的风采。

上海城隍庙历史悠久，一向是上海小吃的中心。

小吃摊贩多如天上繁星，有一度从庙门外扩张进大门、二门，而延伸到正殿之前，而殿后的花园中还挤满了茶馆和面馆。

你只要回想一下台湾新竹城隍庙的盛况，庶乎近之，只是上海城隍庙的规模更大，所卖的吃食也更丰富。

所以上海有句俗话说：“未见城隍先吃鱼”。

显然这位城隍爷已被喧宾夺主，引不起任何注意了！

“绿波廊”正位于老城隍庙的荷花池畔，是一栋江南园林式的建筑，粉墙黛瓦，和紧邻的“豫园”相映成趣。

我坐在酒楼内临窗俯瞰，但见绿波荡漾，风荷摇曳生姿，但觉心旷神怡。

据说它曾接待过访华的英国女王，前任美国总统克林顿和英国首相撒切尔夫人等。

我在那里吃饭，算是沾光了。

“绿波廊”最脍炙人口的上海点心，首推枣泥酥、三丝眉毛酥、蟹黄汤包、香菇菜包和桂花糯米年糕等，制作精巧而贵族。

这些早年不登大雅之堂的市井点心，经过“绿波廊”的改良和品题后，已正式走进了饮食艺术的殿堂，一跃而成为上海美食的代表了！

<<品味传奇>>

媒体关注与评论

品味传奇：名人与美食的前世今生 / 韩小蒂中国的美食，往往跟当地的历史、物产、人文有极大的关系。

如果美食也分感性与理性两个层面，那餐桌上的菜色算是理性中的味觉那一半，没听到的美食掌故，就是失落的感性。

少了感性面的深度，再美味的餐宴就像是没有灵魂的美女，虽然一切俱足却一次足矣，勾不起思念的余绪。

《品味传奇》正是为中国美食的感性补遗，让人吃在嘴里了然于心里，理性感性一次全感受。

阅读《品味传奇》必须先从三篇《推荐序》与《作者序》开始，透过这些文字的导引，您将展开一程很不一样的阅读之旅。

作者以两次各长达半个月的旅行，亲身体验南中国有名的传奇美食，赫然发现，原来许多旅行团标榜的风味餐，并非全是商业花招，有些真的是其来有自，说得出源头的传奇美食。

诚如作者在序中所言：“许多美食还真得亲自赴原产地，品尝它的原味，才能尽窥原貌。

如果只是闭门造车，在家看书抄资料，或是在别处吃一些似是而非的仿制品，常会断章取义，失之偏颇。

”但是作者也自有坚持——其一，只要是没吃过的都有兴趣尝试，而且对其来源与历史典故特别好奇；其二，站稳立场从文化观点客观研究美食，不与餐馆挂勾、套交情，虽然这种坚持很花钱，但作者认为很值得。

因此，作者所品尝的食物，跟你我是一样的。

就算有差别，也是因为作者做了功课，懂得去挑选地方、找对餐馆、点对了菜、吃出了名堂。

有文化的所在就有才子佳人的故事，有才子佳人就有花前月下的饮宴流芳；有官人富商的水陆码头，总有豪气排场的精致美馔引人瞠目结舌——所以找美食，就往这两个方向去寻，准没错。

曾经红透半边天的《刘罗锅传奇》，剧中有一段是说广西每年要上贡荔浦芋进京，芋头又重路又远，所以贬官至广西的刘罗锅，就以山薯莨代替荔浦芋进贡，乾隆皇一吃倒尽胃口，马上免掉荔浦芋的进贡，结果却被政敌和坤给识破，惹出一段是非。

看这场戏您若是没尝过荔浦芋的美味，就不知为什么乾隆皇一怒之下，会把刘罗锅再贬至五品官。

但是您若亲眼看到荔浦当地的山薯莨，您肯定会大呼：刘罗锅真是聪明，竟然想到用山薯莨代替荔浦芋，简直是天衣无缝的调包计。

如果您享用荔浦芋头宴之际，听到这段掌故，吃起来是不是分外有滋味？

再如，作者针对“西施宴”、“乾隆宴”与“三头宴”，做出了精细的探源与比较，让餐桌之前不仅吃口味也品评大厨的功力，从配菜、刀工、服务到用餐环境，无一不是评估的标准，也为读者打开另一扇欣赏美食的路径。

如果您是旅游业者，这本《品味传奇》会是您最重要的参考书——作者精采深入的考据，娓娓道出旅游景点与知名人物、风味美食的历史掌故，让山水景物更显生动，美食盛宴的滋味分外丰厚。

倘若您是文字工作者，《品味传奇》会是您充实旅游风味餐的数据库。

对于一般读者而言，阅读《品味传奇》则是一次精神的美食飨宴，看见杜月笙和他酷爱的上海本帮菜、扬州盐商吃精吃巧的“三头宴”、巨富沈万三家的万三酥蹄、刘罗锅与荔浦芋的苦心用计，在作者生花妙笔下，活灵活現地呈现眼前，让您在看尽天下美味、神游人间美景之余，犹能怀想惊才绝艳、千古风流人物的韵事轶闻，真是多重享受。

<<品味传奇>>

编辑推荐

扬州与曹雪芹，绍兴与鲁迅，杭州与郁达夫，苏州与陆文夫，宁波与梁实秋，桂林与白先勇，龙华寺与徐志摩、美心酒家与阮玲玉……这是一席穿越时空的盛宴。

妙趣横生的饮食掌故、传说中的美馔名点、鲜为人知的名人“食录”、赏心悦目的神州风光。

一卷在手，指点江山，享受美食，品味传奇，再发一点感慨之思，何乐而不为？

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>