第一图书网, tushu007.com

<<品味传奇Ⅱ>>

图书基本信息

书名：<<品味传奇Ⅱ>>

13位ISBN编号：9787108038043

10位ISBN编号：7108038048

出版时间：2012-3

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：周芬娜

页数：213

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

前言

芬娜与我初次见面是数年前在台北，由当时《世界日报》副刊主编田新彬做东，在联合报大楼后方小巷内一家餐馆餐叙，只见她诚诚恳恳，十分谦虚，与许多麻辣文友不同，颇有书卷气。
当时我就纳闷，这位常年住在美国的电脑硕士，不像是位在厨房里论天下的人，居然敢来到台北，与世界级大师们较量烹调，既要出书，又要讲演，若非大胆，必有过人之处。
后来拜读她的大作，相见次数虽不多，仰慕之情却渐长。
或许是我在加拿大受到专业会计师训练并担任政府高级稽核多年的原因，平日我较少情感用事，从她字里行间看出她是位品德兼备的读书人。
还清楚地记得，在德国第八届海外华文女作家的双年会上，芬娜在开会前一日才到达，却不知许多文友早已望眼欲穿，只盼她来了好请她竞选第八届大会副会长。
要知道，我们的协会是只选副会长却不选会长的，会长由副会长做完两年“苦工”后升任。
那次大会，竞选激烈，两位资深会友竟为自己提名的候选人落选而失态，使大会平添遗憾，但我却为推出了芬娜而感到分外喜悦。
既与芬娜相交不深，为何对她如此信任？
这又与我的专业训练有关。
我觉得一位杰出的作家应当与做个好稽核的条件相似，那就是喜欢研究，喜欢看书，善于分析，并能灵活运用手中资料。
举例说，芬娜的《林语堂与台湾小吃》一文，对自小在台湾长大的人，免不了都有深厚的吸引力，因为我们都爱台湾小吃。
不料在拜读文章后，最大的收获，竟是对幽默大师林语堂有了更深层的了解。
原来他是福建漳州人，夫人来自鼓浪屿，大师被提名诺贝尔文学奖的《京华烟云》，正是让我少年时代着了迷的小说。
在文中，芬娜不仅介绍了台湾美食，还对大师丰富的情感生活有所披露。
原来大师对年轻时心仪的邻居千金陈锦端，终身不曾忘情。
芬娜又说起大师与夫人鹣鲽情深，三位千金各有所成。
最令我惊讶的，原来她还发现大师也是位享乐主义者，他觉得吃好味道的东西最能给他带来无上的快乐，而他夫人的拿手好菜，芬娜也在书中一一提起。
由于台菜源自闽菜，她就谈到我最喜爱的台湾“春饼”，从春饼的由来与做法，写到令人垂涎三尺的馅料，让我享受了一餐丰富的精神食粮。
为了研究张学良，芬娜还远走“关外”，来到沈阳，也就是儿时我常听母亲高歌“九一八，九一八”爆发的地方。
她谦虚地来到这高粱肥、大豆香的遥远天地，忽然掀起研究关外大城与历史名人的愿望，而完成了另一篇感人的文章《张学良与东北菜》。
文中，芬娜提到张学良去世前说的一句话：“我活得比谁都久，就算是我赢了。
”芬娜为他终身英雄无用武之地而感到遗憾，也给了我一份深沉的悲凉——人生无常，谁能与命运争长短？
她又说起皇太极当年马背上的英姿，及满族文化走过的辉煌岁月，到如今沈阳帅府路上，张氏父子的故居犹在，却物是人非，而赵四小姐的香闺更是人去楼空，面对历史，怎不叫读者心头频添惆怅？
芬娜写少帅与赵四小姐的故居说：“小院落里一株高大的梧桐树正开着满树白花，衬着宽阔的绿叶，说不出的美丽。
当年不知何人所植，但如今都与它无缘了。
”写情写景，轻描几笔，就将人生许多无奈勾画了出来。
我爱读芬娜的文章，是因为其内容十分多元化，不单单谈论美食，更述说历史文化，即便写情写爱，也都别树一帜，美而不俗，甜而不腻，这不正是天下女性所向往的情感生活吗？
在说完少帅的情感生活与政治恩怨后，她还提到沈阳的酸菜白肉以及关外汉子“大块吃肉、大碗喝酒”的粗犷，还有当年帅府中的十几口酱缸与酸菜缸等往事。

芬娜早年专攻历史及东亚研究，加上她对文学的喜爱与素养，作品怎能不畅销？
倒不是所有畅销作家都是我心仪的对象，而我却钦佩芬娜，因为她虽在文学界名气响当当，为人却平实谦和，努力不断地耕种着一方文学园地。
《品味传奇Ⅱ》收集的都是好文章，诸如《胡雪岩与杭州药膳》、《茅盾与乌镇美食》、《呼兰河畔访萧红》、《金庸与董家菜》等，每篇都叫人爱不释手。
这些午后，我在初次相遇时对芬娜的疑惑，终于有了解答。
原来她不需要与云集台湾的世界级烹调大师们较量，她谈的不仅是鸡鸭鱼肉和调味作料；她是论古道今，从历史与地理的角度，看人生起落，自味觉旅行中找寻流失了的文化。
芬娜聪敏过人，她不断地创新，在文学的道路上，自成一格，她力求高度的文人道德，努力创作外，始终善良自律。
。
她的专业与才华，使我心仪。
在她担任第九届海外华文女作家协会会长任内，忍辱负重的精神，令我想到耶稣基督。
在《品味传奇Ⅱ》出版的前夕，我在此祝贺芬娜又一次成功地带领读者享受一餐历史文化的盛宴。
朱小燕，目前定居加拿大，自由作家，作品包括《烟锁重楼》、《翠冷红斜》，《青春》、《天涯梦迴》、《追逐》、《浪中人》、《我的灵魂不在家》、《与上帝合作的人》、《住在温哥华时光飞逝》、《情凋》、《移民路上万事通》、《加拿大节税锦囊妙计》等书。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

武则天、金庸、张大干、孙中山、林语堂、胡适、萧红、毛泽东、周恩来、梅兰芳、宋庆龄、邓丽君……

美食对于这些创造历史的人而言，究竟意味着什么？

在体味那些美食的同时，作者也试图探幽名人的精神世界。

因为她相信，[人如其食]。

作者简介

周芬娜，台湾屏东人，现定居加州硅谷，曾荣获台湾“中国文艺协会”五四文艺奖章、《中国时报》开卷奖、文建会好书奖等。
台大历史系学士、政大东亚研究所硕士、美国Union College计算机硕士。
曾任台北“国际关系研究中心”翻译、美国长春藤名校Vassar College中文系讲师、美国IBM计算机程序设计师、“海外华文女作家协会”第九任会长，现为“周芬娜基金会”总监。
进入文坛15年，作品融合文学、历史、山水、美食。
已出版《绕着地球吃》、《品味传奇》、《饮馔中国》、《花之宴》、《带着舌头去旅行》等20本作品。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

推荐序 从《品味传奇》说起
——一餐可口的历史文化飨宴 未小燕
自序 大唐风范与民国味儿 周芬娜
林语堂与台湾小吃
王永庆与台塑牛小排
孙中山与中山美食
寻找邓丽君
金庸与董家菜
茅盾与乌镇美食
胡雪岩与杭州药膳
胡适与徽菜
唐鲁孙与淮扬菜
张学良与东北菜
呼兰河畔访萧红
张大干与川菜
玄奘与西域美食
李小龙的真功夫
袁世凯与天津菜
林则徐与福州菜
毛泽东与毛家菜
慈禧太后与清宫菜
周恩来与北京烤鸭
梅兰芳与北京菜
宋庆龄与海棠
武则天与洛阳水席
唐人传奇中的饮食男女
金庸宴之可能与不可能

章节摘录

版权页:自从《品味传奇》于2002年、2003年分别在海峡两岸出版后，获得许多读者热烈的回响和正面的评价。
他们都喜欢这种有创意的写法——亲访名人故居，亲尝他们酷爱的美食， 以他们独特的饮食品味，透视他们的内心幽微，验证西方心理学家“ 人如其食 ” （You're what you eat）的理论。
这不但提供了审识这些古今风流人物的有趣角度，也提供了一种崭新的味觉旅游方式。
我也喜欢这种富于挑战性的写法，决定再写续集。
虽然耗时费力，却也充满了难言的乐趣。
在收集资料的过程中，我踏遍中国的土地．只因为广大的读者希望我可以像书写《品味传奇》般的，热情地书写中国各地的美食、美景、才子、佳人，而不只偏颇于花红柳绿的江南。
续集《品味传奇II》花了我五年的时间才完稿。
书中所谈到的这二十几位名人，都经过精心选取，他们的故居遍布大江南北．我亲自一一探访，亲尝他们酷爱的美食．阅读大f相关的数据，加以消化、沉淀、吸收，化为精练的文字，那艰苦漫长的过程像是春蚕吐丝。
但我毕竟破茧而出，将粗糙的原丝织成了光华的锦缎。
每一篇短短几千字的散文。
都是 ” 读万卷书，行万里路 ’ 的结果．这是一种多么宝贵的历练和学习！
它在满足我饥渴的味蕾之余，也大大地增加了我的学养和阅历。
我初中时就拜读过林语堂先生的名著《生活的艺术》，对这位幽默大师的文章及为人，充满了景仰。
三年前我游厦门鼓浪屿时，无意中发现了他青年时代的故居。
今夏又专程去阳明山瞻仰了他晚年在台北的寓所，感触良深。
林语堂(1895—1976)是福建漳州人，夫人廖翠凤的娘家在鼓浪屿，他们在岛上住过一段时日。
鼓浪屿是个极美的小岛，离厦门市只有十分钟的船程。
岛上红花绿树，鸟语花香，昔日的西洋领事馆与富商别墅相映成趣，五花八门的中西建筑赢来了“ 万国建筑博览会 ” 的令名。
街道依山而筑，我安步当车地慢慢欣赏一路上的繁华与苍凉。
许多当年的闽式豪宅倾颓废弃了，翠绿的琉璃瓦中偶尔伸出一枝孤零零的小黄花，令人顿生前世今生之感。
林语堂于上海圣约翰大学毕业后留学欧美，廖翠凤同行，两人还曾长居美国纽约。
1966年(时年71岁)时落叶归根返台定居，故居为台湾“ 政府 ” 所赠，地点选在貌似福建故乡山景的阳明山上，每天可以听到邻居亲切的闽南话。
房子由林语堂亲自设计：白墙蓝瓦，石径花窗，种着几竿翠竹，结合了中国四合院的幽深与西班牙建筑的典雅。
我细看着他的遗物：手稿、书信、他发明的中文打字机，深感他多才多艺，不但是位与纪晓岚、马克·吐温齐名的幽默大师，也是位与袁枚、李渔、梁实秋一脉相承的生活艺术家。
林语堂常说：“ 生活的目的是要真正享受人生。
” 因此无论环境如何困苦，总能苦中作乐，并将经验心得形诸于文字，与世人分享。
他的小品文幽默精辟，发人深省；他也热爱美食、旅游，善于享受人生。
他因翻译“ 幽默 ” (Humor)一词，以及创办《论语》、《人间世》、《宇宙风》三本杂志，提倡幽默文学，因而被称为“ 幽默大师 ”。
此外，他还著有《吾国与吾民》、《生活的艺术》、《京华烟云》、《赖柏英》等经典名著。
《生活的艺术》畅销全球，《京华烟云》曾被提名诺贝尔文学奖。
他的长篇小说《赖柏英》，就是以初恋情人赖柏英为主角的半自传性作品。
他与赖柏英青梅竹马，但成年后因求学而离乡，只好忍痛分手。
之后他追求过上海圣约翰大学的好友之妹——厦门鼓浪屿一位医生的千金陈锦端。
陈锦端貌美善画，也对他有情，但陈父却因他非虔诚基督徒而加以干涉，使他饱受失恋之苦。

陈父心生不忍，便将邻居廖悦发(豫丰钱庄老板)的二千金廖翠凤介绍给他，成就了他们的美好姻缘，但他终身对陈锦端难以忘情。
廖翠凤贤惠能干，是位烹饪高手，大大满足了他对美食的需求。
两人琴瑟和鸣，白头偕老，共同养育了三位千金。
次女林太乙是位享誉华人文坛的名作家，曾任香港英文版《读者文摘》主编，最近刚过世。
三女林相如是哈佛大学的生化博士，也是位优秀的烹调家，曾与其母廖翠凤合著《中国烹饪大全》，在1960年获法兰克福的“德国烹调协会”颁赠奖状。
我觉得这张奖状其实应颁给林语堂，因他对食谱极有研究，因此影响了妻女，产生“夫唱妇随”和“父唱女随”的效应。
林语堂自命为伊壁鸠鲁的信徒，是个彻头彻尾的享乐主义者。
他觉得：“吃好味道的东西最能给我无上的快乐”，但他的美梦其实到跟廖翠凤结婚后才实现。
他出身清寒的牧师之家，一碗素面已是无上的美食。
廖翠凤则是钱庄老板的千金，鲍参燕翅对她是家常便饭。
她又富烹饪天才，一手美味的厦门菜令人叫绝，最后林语堂竟因此迷上了廖翠凤，对她亦步亦趋，唯命是从。
廖翠凤的拿手好菜有清蒸鳗鱼、清蒸螃蟹、厦门卤面、厦门薄饼等。
林语堂住在台湾的那几年，据说是他一生中最愉快的日子之一。
因为台菜源自闽菜，很合他的口味。
他喜欢用早晨刚从山上砍下来的笋尖煮汤，也喜欢喝新鲜的蛤蜊汤。
目前他的故居设了一个餐厅，供应几道他爱吃的菜。
我尝了厦门蒸鱼，那片鱼排只加了姜、酒清蒸，浇上薄薄的勾芡，撒着绿葱丝与红椒丝。
虽非鳗鱼所制，但炎炎夏日中能在宁静氛围中品尝那清淡鲜嫩的滋味，俯瞰山下喧嚣的大台北，真为浮生一大享受。
厦门卤面，我最早在泉州吃到过，原以为出自泉州，没想到竟出于漳州芗城，迄今已有千年历史。
那是种由各种配料做成卤汤，再和面条混起来的小吃。
香甜、滑润、浓郁，像是四川担担面与台式炒面的混合。
面码有香菇、虾肉、猪肉、鱿鱼、牡蛎、笋丝、黄花菜，作料则为鳊鱼、沙虫、芫荽、韭菜、豆芽、胡椒粉、沙茶酱、蒜香、蛋丝，卤汤是骨汤或肉汤。
食用时先放些韭菜、豆芽垫底，上放烫好的面条，再与卤汤调匀，随意撒下芫荽、蛋丝、胡椒粉或沙茶酱，风味独特。
厦门薄饼是林家人最爱吃的点心，但廖翠凤只有在逢年过节或有贵宾上门时才制作。
薄饼又名“春饼”，由福建同安(清朝属厦门府)人氏蔡复一所创。
据说蔡在外为官主管云、贵、湖、广军务时，整天批阅公文，无暇进食。
蔡夫人怕他饿坏了身子，便发明了这种用面皮包着菜肴进食的餐点，让他可以边吃饭边工作，像是一种“中式三明治”。
因简洁美味，广为流传，变成了厦门名点。
后来厦门薄饼又渡海来台，成为台湾人清明节的点心。
我就是福建同安人，幼时每逢清明祭祖，便跟家人一起吃厦门薄饼。
薄饼皮是用面粉加水烙成的，薄韧而有弹性，家里没有那种制饼皮的平底铁锅，妈妈便派我去菜市场购买。
那五花八门的薄饼馅料，一律是自制的。
先将各式食材洗净，切丝切粒，再加油盐略炒，或加酱油调味，厨房里火光冲天，飘满了炒芹菜、炒韭菜、磨花生粉的香气。
其他菜式，还有炒猪肉丝、炒荷兰豆、炒冬笋、炒香菇丝、蛋皮丝、鲜黄瓜丝、炒绿豆芽、炒油豆腐等，不下十几样。
炒好后每人将饼皮摊开，随意放入自己喜欢的馅料卷起来吃。
食前方丈，任取所需，颇有点吃自助餐的豪奢之乐。

我喜欢包炒芹菜、炒猪肉丝，最后再包大量的花生粉、白糖、芫荽调味，吃来又香又甜。
据说林家人的调味料除了这三样外，还有鳊鱼酥、辣椒、甜酱、虎苔、葱段等，滋味更加繁复。
我有时也喜欢吃得简单些，只包炒油豆腐皮、炒绿豆芽，取其清爽脆嫩；或只包炒韭菜、炒蛋皮丝，像在吃韭菜合子似的。
据说林家人在制作这些馅料时，将它们各自炒熟后还放在一起大锅煮，再包饼食用。
但这些馅料大多是蔬菜，熬过后会出水，把饼皮撑破，口感也不爽脆了。
但或许这才是厦门薄饼地道的做法，却被我娘家给改良简化了。
据说林语堂住阳明山时，还喜欢下山去圆环吃蚵仔煎，那也是源于漳州的一道名点。
漳州芗城的蚝仔煎素具特色，由牡蛎、鲜蒜苗、番薯粉浆、鸭蛋搅拌后，再进锅煎油至两面酥脆。
进食时佐以甜辣酱、萝卜酸菜。
起锅时，厨师必用锅铲在铁锅上敲打数下，跑堂伙计再吆喝几声，气氛非常热烈。
然而台北圆环的蚵仔煎，早将漳州蚝仔煎中的鲜蒜苗，改成茼蒿或小白菜了。
蘸料虽还是甜辣酱，萝卜酸菜却早已不见了。
至于出锅时那清脆的敲锅声，和跑堂伙计的吆喝，当然也都成为广陵绝响了。
不知他当时是否一边吃，一边觉得别有一番滋味在心头呢？

第一图书网, tushu007.com

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