

<<美食中国>>

图书基本信息

书名：<<美食中国>>

13位ISBN编号：9787500698234

10位ISBN编号：7500698232

出版时间：2011-5

出版时间：中国青年出版社

作者：中青雄狮

页数：185

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>

<<美食中国>>

内容概要

《美食中国》是一本融合了中国美食地图、乡土味道记忆和各地特色美食烹饪指南的三合一生活文化读本。

它不仅将中国十一大地域的特色美食文化以小见大地娓娓道来，更有11位对家乡菜肴念念不忘的作者向读者细细描摹最“牵肠挂肚”的乡土记忆，除此之外，任何一名看得食指大动的读者都可以备齐锅铲按照本书提供的烹饪指南轻松料理出一桌地方特色浓郁的好菜。

无论对于坐守家中、“胃”怀天下的居家食客，还是那些即将踏上旅程寻访美味的游人，毋庸置疑，《美食中国》会是一本带领他们从美食文化角度认识中国的有趣的图书。

<<美食中国>>

作者简介

《美食中国》由中青雄狮策划编辑出版。来自中国各地的十多名专栏作者、编剧、美食记者、民俗学者发自肺腑地“奉献”出对于家乡美味最怀旧和敏感的爱，用一个个镌刻着记忆的故事生动描绘出中国美食文化的丰富画卷。

<<美食中国>>

书籍目录

前言：五千年的人情味

美食中国之湖南美食

美食中国之云贵美食

美食中国之川渝美食

美食中国之西北美食

美食中国之东北美食

美食中国之山东美食

美食中国之上海美食

美食中国之湖北美食

美食中国之福建美食

美食中国之广东美食

后记：九百六十万平方公里的味蕾

章节摘录

小家碧玉的袅袅炊烟 往前追溯，在数代人心中，炊烟曾象征着一个家的温度和生机。它是 我在姥姥家的儿时记忆 中极难磨灭的一部分，是少时在书上常读到的一种关于家的象征表达。试想这样一个镜头：浓浓暮霭中，一片片黑黑的屋顶上升起了袅袅炊烟，融入暮色，屋里摇曳着一盏昏明的灯，遥远 又不够明亮，却让望着它的人心里蓦然升起一阵暖意和欣欣然的盼望——在家里正有一桌热腾腾的菜等待着你。

而如今，炊烟正快速地退出我们的生活，它的逝去代表着人们生活方式上的改变。本雅明曾哀叹绘画的“灵韵”是照片不能复制的，那么在这个工业时代，有的美食也是难以复制的，比如柴火饭。

在湘南有些地方还在延续着用柴火烧饭菜的传统，在郊外偏僻处也总能看见一些“土家菜”饭馆。有一次去九观桥吃血鸭，只见简单朴素的木屋外停了满满一片 小车，还有饕餮之徒直接把车停在山坡上就进去朵颐了。

九观桥是一个大水库，当地的鸭在水库做足了运动，又四处打觅野食，实在鲜美肥嫩。

当地人杀鸭时，会在碗中先放上醋来盛接鸭血，能使血不凝固。

烹饪时再将肉与血架在柴火上一块爆炒，香美都蹿进了鸭骨头里了。

上菜前大家围桌磕着瓜子，高声喧哗，当一大碗鸭肉端上来，纷纷举箸禁言，埋头吃起来。

半晌，胃先舒服了，才又开始侃侃而谈。

土家菜中，无论是鸭还是鸡，都是当场杀，整只炒，所以一碗肉上来，有肉，也有胗、肝、肺、肠，好一个原生态。

湘菜又喜用料，半碗香料半碗肉，辣椒、姜、葱、蒜，红的绿的，热气腾腾，真是活色生香。

难怪只要大碗往桌子上一摆，大张的味蕾便完全抑制住了谈话的欲望。

当前，唯有吃才是正事。

土家菜馆中除了土鸡土鸭让人挂念外，青菜也是相称其名的，地皮、红薯叶、南瓜花、辣椒煨皮蛋等，都是听之垂涎又难做的菜色。

技高的大厨用轰轰烈烈的柴火将其野性征服，既留有本味，又把难以接受的青味隐去了。

席间还常听座上客中脆脆童音：“老板，我要锅巴。”

柴火煮饭，常有锅巴，孩童尤为喜爱，老板也乐得免费奉上。

湘南多丘陵山壑，我去过的土家菜馆常开在半山腰，有的就是郊外人家自己的房舍，吃过饭转到隔壁，发现是主人的卧室。

在餐饮业从管理到环境越来越趋现代化的潮流中，土家菜馆却以“乡土化”的野趣、新鲜、原汁原味赢得了美食家的追捧。

衡东新塘镇就因土菜出名，常举办“土菜节”，被誉为“湘南土菜第一县”。

南方的梅雨季节特别长，万木在润物细无声中长得蓬勃青绿，于是，春天山林中的野草野菜就成了当季的盘中佳肴。

艾叶是家乡一种常见的草，在春天雨后抽嫩叶，逐水气而来。

这时，妈妈就会带我去郊外采摘，再三嘱咐只摘刚蹿出来的新绿，回去还要细细查看是否夹有“旧绿”。

加碱用水焯后，放冷水中冰，这样能保持颜色不变。

再洗，剁细，和上少量面粉，加糖煎。

一篮子青嫩的艾叶经过这一串工序，最后出来的只有一碗，小时候的我心里喊这么矜贵，以后宁可不吃。

但妈妈把艾粑粑做得特别好，深绿色，既无苦味又无草腥味，绵软细嫩又有嚼头，尤其是那草叶竟可以吃出春天的欢欣来，于是我又没志气地想下周末再去采一篮。

湘南的春天，除了采艾叶、蕨菜外，还有汉江平原盛行的三月三地菜煮蛋。

地菜一名芥菜，又名地花子，《诗经·谷风》有载：“谁谓荼苦，其甘如荠”。

搁上点冰糖煮蛋，让汁渗入蛋内，浅绿的水中浮着一个乳白的蛋，煞是好看。

<<美食中国>>

据说可以祛风湿，防春瘟，更有“阳春三月三，荠菜当灵丹”的谚语流传。

在家乡，春天吃点刚长出来的野菜，好像跟自然有了互动，这样才像过了一个万物复苏的春。

江湖之远的青山绿水 沈从文是一个作家，估计少有人知道他还是一个不错的厨子。

他在《从文自传》中写他在家乡当小副官时，比起写公函呈文，更热爱作厨子办菜。

书中写他“把那 一腿狗肉皮肤烧烧，再用一个小副兵到溪边水里去刮尽皮上的焦处，砍成小块，用钵头装好，上街去购买各样作料，又回到机械处把有铁丝贯耳的瓦钵，悬系在打铁炉上面，自己努力去拉动风箱，直到把狗肉炖得稀烂”。

先不论该不该吃狗肉，单说沈公这顿怡然自得的忙碌，用流行话说，还真是一幅草根生活的狗肉烹制DIY风情图。

DIY常有两种情形，一种是迫不得已的无中生有，一种是反工业的自我怡情和个性。

无论出于哪种目的，创造的实物和乐趣是兼而有之的，这种乐趣也是沈从文在作厨子中感受到的兴味吧。

到过湘西的人会不由自主地想到“山路十八弯”这个词，坐火车去的游客一连穿过几十个黑黑的隧道，坐汽车去的游客看着窗外一路的山涧溪流大石，都惊叹：山多啊！

山多，宝多，好多好吃的菌类、野菜、野禽都在里面呢；也因为山多，交通不便，历史沉积下来的DIY生活饮食和习惯也被很好地保留了下来。

所以，在湘西小镇，当游客被经年不息的沱江和亘古未变的吊脚楼感动时，也一定会被那里的美食和民风所吸引。

我第一次到湘西时天色已晚，在一家小店坐下想吃点青菜，点了几道都说卖光了，只好嘱咐厨房有什么就炒点什么吧。

这些小店的青菜都来自当地人的菜地，早上裹着露珠从地里摘来，非常新鲜美味，来晚了难免就样样沽清。

湘西交通不便，很多东西自产自销，有机又环保。

而且当地物产丰饶，野菜、山菌、葛根、脆笋等，都是大棚里种不出来的好东西。

湖南人爱食辣，而唯湘西是酸辣。

湖南气候潮湿多烟瘴，用食辣驱除湿气，靠近黔东南的湘西，历史上还严重缺盐，所以当地居民使用酸与辣来调味。

每家每户都少不了几个酸菜坛子，正应了那句“苗家不吃酸，走路打踉跄”。

吃酸还可以帮助消化和止泻，促进血液循环，利于身体健康。

饮食的因地制宜，因需求物还体现在姜糖上。

凤凰的姜糖声名远播，长相质朴，味道奇怪，酥脆辛甜，留有余味。

姜糖据说最初源于凤凰民间治风寒感冒的一种小配方。

先民们在筲路蓝缕以启山林时，对小疾不兴问医，喜用姜糖发汗去寒。

后来技艺逐步改进，发展成日常零食，解馋又保健。

午后的阳光下，走在青石板路上，愣头看一家姜糖师傅把姜糖团挂到门旁的铁钩上，拉长，绕圈，再拉长，旁边的媵黝坐在小板凳上纳十字绣鞋垫，一不小心就看呆了。

这古城里的生活质朴天然，连光阴比外面都走得慢些。

寻个店坐下来，点上一桌硬菜：血耙鸭子、糯米腌酸鱼、板栗炖鸡、小米粉蒸肉、酸汤煮豆腐、火烧擂钵红辣椒、干腌酸萝卜丝、野葱炒鸡蛋，山竹嫩笋。

光这些名目都让人心动，想象力裹着口水唾沫在大脑里驰骋，食欲膨胀得无法收拾。

不过，凤凰的菜上得比城里的要慢，师傅是一个菜一个菜认真地炒下来，别催他，在这里，“慢”也是一种态度。

血耙鸭子是凤凰招牌菜，家家会做。

将鸭血溶入糯米，浸泡均匀，等鸭血凝固后，上锅蒸熟。

然后把血耙切成小方块，用茶油煎熟，再与鸭肉、香料爆炒。

血耙鸭子中的鸭肉香辣鲜嫩，血耙混在肉里，成香糯口，别有风味。

这道菜辣味适中，又有糯米的香糯，南北游客都爱不释手。

<<美食中国>>

再夹块嫩笋，笋谁没吃过，可这里的笋脆，脆得生鲜，好像刚从屋后的山上挖出来的。板栗炖鸡，从厨房远远飘过来的香味就已经把你征服了，不过得把持好度，因为这道菜撑肚子，要留到后面再大吃。

用勺舀起一块酸汤豆腐，南方豆腐嫩，筷子夹不起，酸在舌头两侧偷偷绽开。

此地的酸味外柔内韧，开胃爽口。

说到开胃，好像少了什么，是的，酒。

凤凰甜酒好，因为水好。

沈从文屡屡在文章中提到家乡的水好，并不单是怀乡之情使然。

同是在湘南水秀之地长大的我，来到凤凰，才知道“水外有水”。

这里山泉甘甜，当地居民做饭都不用自来水。

空气中水汽充沛，干净清新，同行的女孩说在城里两天洗次头，在这里四天才洗一次。

各种甜酒里，我最喜欢的是猕猴桃甜酒。

凤凰盛产猕猴桃，遍山都是，物美价廉。

酿酒用好水好果好米，加上陈年老手艺，味道好是当然的了。

我在苗寨买了好几瓶打算回去送入，在回程路上实在忍不住偷偷喝了个干净，到家还醺醺然也。

幸好还买了一些当地特产的罐罐菌，据说营养价值很高，带回家孝敬妈妈。

把它与肥瘦参半的猪肉烧炒，味道里依稀还吃出些古城的风味，这才将心绪慢慢从湘西的青山绿水间徐徐拉扯回来。

P10-14

<<美食中国>>

媒体关注与评论

这本《美食中国》集中国美食地图、乡土味道记忆和各地特色美食烹饪指南于一体，是一本能予人清新阅读感受的休闲文化读本。

《贝太厨房》主编任芸丽女士和《周末画报》城市版总监李孟夏先生均为本书撰写推荐： 承载在美食之上的，是一种情怀的沉淀和一缕思绪的追索。

这本书将和我们内心深处的那些记忆相伴，在读到这些文字的时候，若你能有些许重回清新、重获感动，那么，这一刻，你是幸福的。

——《贝太厨房》主编任芸丽 味蕾对美食的渴望，是我们DNA里埋下的乡愁，穷其一生而不可痊愈。

家乡菜更是每个人的味觉回忆录，带有强烈的地域特质与时光记忆的痕迹。

这本书会带着我们的舌头走向寻根之旅，我们一直吃心不改！

——资深媒体人、《周末画报》全国城市版总监 李孟夏

编辑推荐

《美食中国》=中国美食地图+乡土味道记忆+各地特色美食烹饪指南 真正热爱生活的人，必不会亏待自己的口胃，因为人生最原始的诉求就是自温饱起孜孜不倦地寻找美食。人的舌头念旧又喜新，味蕾的深处不仅埋藏着对于儿时食物的念念不忘，也饱含了对万千新鲜的贪婪期待——每到一处就要“占有”一方水土的烟火馈赠。

不管你在厨房还是书房，无论你在旅途还是回家的路，这本书将为您献上关于中国美味的生动印象和迷人的画面。

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>