

<<路边的川菜史>>

图书基本信息

书名：<<路边的川菜史>>

13位ISBN编号：9787539042503

10位ISBN编号：7539042508

出版时间：2012-7

出版时间：江西科学技术出版社

作者：向东

页数：231

字数：300000

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>

<<路边的川菜史>>

前言

此书乐不思蜀 《史记》里头，独爱“鸿门宴”。
不仅有声有色，有勇有谋，而且有血有肉，有吃有喝，喝酒吃肉。

“鸿门宴”的有趣，更在于它给读者留下的八卦空间。
比如，楚霸王请樊哙吃的“彘肩”之“生”，究竟应该是生的还是熟的抑或半生不熟？
是“新鲜的”还是“腌制的”，是“整条”的还是“又肥又香”的？
凡此种种，虽越两千年，却仍能激发出无尽的口水。

在这个意义上来说，《路边的川菜史》大概就可以算是各种“川菜史”里的《项羽本纪》了。
作者向东先生，以一种老四川人特有的“摆龙门阵”的语气，以一种“路边”的江湖姿态，将蜀中各种吃香喝辣，各种风土人情，各种口舌，各种嘴脸，各种传说，各种八卦，皆不徐不疾地一一摆上台面，虚虚实实、真真假假地从来处说到去处，由暗处说到明处。
其话头之密集、话锋之麻辣，令此书之页面观若陈麻婆的那一张老脸，读起来令人目不暇给，笑逐颜开。

这种独特的气场，使《路边的川菜史》不仅可读、可“摆”，可以“望蜀”亦可“忘蜀”，尤能用它来下酒，就像一千年前苏子美读《汉书·张良传》那样，读一段，或抚掌，或抚案；再读一段，满饮一大白，复举一大白。

碰巧的是，当年把苏子美读“高”的，也是一段发生在“路边”的历史。

2012年6月13日于上海

<<路边的川菜史>>

内容概要

本书讲述30道令人垂涎的经典川菜，回锅肉、麻婆豆腐、水煮牛肉等等。本书的独特之处在于，在讲述每一道经典川菜的过程中，融入历史、文化、传说、典故、民风、食俗、烹调秘笈、食疗养生，以及巴蜀川菜川味百年之风情趣事，使得读者在了解四川美食的同时，也对川地的饮食文化有深入的了解。

因而，本书集闲读性、趣味性、知识性、技术性、资料性一体，是饮食男女，烹饪业者一本难得且颇有收藏意义的实用川菜书籍，也是美食被炒得沸沸扬扬的当下，能够唤起大众乡土情结和文化认同的经典美食书。

<<路边的川菜史>>

作者简介

向东，生于蓉城市井，长于锦江河畔；曾为教书匠，又为传声筒；游历天南海北，身系白领蓝领；有幸与川菜结缘，十余年和烹饪相伴；拍川菜，任编导；写餐饮，做主编；挂衔省烹协，编撰川菜志。

今为天地闲人，江湖饕客，吃喝之余，舞文弄墨。

数十春夏秋冬，游吃巴山蜀水，人生七件事：油盐柴米酱醋茶也。

<<路边的川菜史>>

书籍目录

推荐序

此书乐不思蜀沈宏非

作者序

吃喝之间荣辱皆空向东

十二道正宗川菜的前世今生

一、回锅肉之前世今生

回锅肉 / 熬锅肉外传

二、世界的一块豆腐

陈麻婆豆腐传奇新说

三、简简单单开水煮白菜

川菜之汤里的复杂天地

四、耗子洞里鸭肴香

小小麻鸭藏百味

五、千年巴蜀豆花

人间有味是清欢

六、棒棒鸡之江湖游记

棒立鸡群味道江湖

七、夫妻肺片不了情

诱惑难挡的经典凉菜

八、有盐有味"宫保鸡丁"

百年难断鸡丁案

九、莫道是水煮我辣我招摇

水煮牛肉风味档案

十、兔丁，一座城市风情的缩影

红油兔丁之兴与衰

十一、百肉当是白肉香

蒜泥白肉之闲言碎语

十二、佛山金顶里的神仙味

时尚魔芋及雪魔芋

十一种巴蜀招牌老味道

十三、红肥绿瘦泡菜情

泡菜及泡菜风味

十四、麻你没商量香麻到永远

花椒与川菜椒麻风味

十五、和之美者阳朴之姜

蜀姜及姜汁风味

十六、千年流香话豆豉

豆豉与豆豉风味

十七、神韵妙味话鱼香

鱼香风味渊源探秘

十八、郫县豆瓣味之道

品味论道郫县豆瓣

十九、西坝豆腐仙馐佛肴

西坝豆腐之美丽传说

二十、翠竹荫天府润物细无声

<<路边的川菜史>>

竹子及竹肴情话

二十一、烹调之道非常道

川菜之烧及经典菜肴

二十二、声色娱人素雅怡情

响声菜及锅巴物语

二十三、川味海鲜不姓广

家常味与家常海参

后记

<<路边的川菜史>>

章节摘录

<<路边的川菜史>>

后记

历时六载笔耕，终了宿愿。

几十年人生之旅，颇感有幸与川菜结缘，和烹饪相伴。

十余年间，在四川省烹饪协会，《四川烹饪》杂志的热诚支持和帮助下，在与各地大师名厨的真挚交往中，对伴随我成长，浓缩了人生经历与情感的川菜美食，有了广泛而深层次的了解和感悟。

撰写此书，亦是对从小带着我泡茶馆、坐酒馆、品小吃的父亲，对每日操劳、费尽心机、弄菜做饭，养育我成长的母亲略表感恩寸心。

也将此书作为对四川省烹协、《四川烹饪》杂志的一个回报；对巴蜀各地大师名厨的致谢。

十余年来，虽得行业赏识，主导拍摄《中国川菜》《今日川菜》；挂衔省烹协副秘书长，参与《四川省志川菜志》编撰。

但作者既非专家，更非学者。

自侃为专家中之业余，业余中之专业。

故而，书中若有谬误，尽管笑话并指正。

虽如是，仍要对有所参考之《川菜烹饪事典》《中国烹饪大全》《中国食经》，以及熊四智教授，胡廉泉老师的相关著述致谢，并对《四川烹饪》所刊相关文章之作者一并感谢。

这里还要特别感谢北京紫图图书公司，感谢沈宏非先生及陈晓卿先生对本书的认可和推荐，感谢紫图编辑李媛媛的认真和真诚；感谢台北赛尚图文事业有限公司及总编蔡名雄先生的通力支持与辛勤劳作，将本书的品质与品位提高到了一个很好的层次。

<<路边的川菜史>>

编辑推荐

《路边的川菜史1:正宗川菜篇》编辑推荐：川人讲川菜，再地道不过。

作者向东是土生土长的四川人，用他自己的话说，“十多年与烹饪为伴，拍川菜、任编导；写餐饮，做主编；挂衔省烹协，编撰川菜志”，对于川菜的渊源、做法秘笈等的了如指掌，因而能够娓娓道来，趣味横生。

《舌尖上的中国》总导演陈晓卿，总顾问沈宏非倾力推荐！

《舌尖上的中国》讲述食物背后的故事，在当下大受欢迎。

《路边的川菜史1》因其用更有感染力和舌尖诱惑的文字，给我们呈现30道正宗川菜及其背后的文化底蕴，得到《舌尖上的中国》总导演陈晓卿、总顾问沈宏非的首肯。

令人垂涎的经典川菜和其背后富有传奇色彩的故事，《路边的川菜史1:正宗川菜篇》的独特之处在于，在讲述每一道经典川菜的过程中，融入历史、文化、传说、典故、民风、食俗、烹调秘笈、食疗养生，以及巴蜀川菜川味百年之风情趣事，使得读者在了解四川美食的同时，也对川地的饮食文化有深入的了解。

势必引起新的阅读和美食时尚潮流。

“才下舌尖，又上心头”，美食往往与中国人的思乡、怀旧、亲情等情结连在一起，《路边的川菜史1》中诸多关于与童年、故乡、母亲连在一起的美食追忆，让人为之动容。

这是本书区别于任何一本川菜书的优异之处和精彩所在。

是美食之旅更是文化盛宴。

它不仅给你讲述30道正宗川菜，还告诉你这道川菜的由来，传承和发展，每个细节的故事等等。

对于读者的体贴是细致入微的，在用美味征服大家口腹之欲的同时，也在潜移默化中浸润着我们的心灵，勾起每一个人对故乡的眷恋和对亲人的思念，此外能够开拓视野，了解文化，因而阅读此书，是美食之旅，更是文化盛宴。

<<路边的川菜史>>

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>