第一图书网, tushu007.com

<<元气糖>>

图书基本信息

书名：<<元气糖>>

13位ISBN编号：9787539932163

10位ISBN编号：7539932163

出版时间：2011-1

出版时间：江苏文艺出版社

作者：殳俏

页数：266

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

内容概要

专栏作家、食评家殳俏的最新美食经。
殳俏自称“美食工作者”和“煮妇”，最好吃的女人，最会吃的作家，最吃不胖的美食家。
殳俏写曾经经历和正在发生的美食与美食事件，东京的菜市，西班牙的小饭馆，冬天的韩国菜，香港的大排档，阿拉伯的饭店，既有日式的清淡滋味和简约趣味，又带着浓郁的画面感和故事感。
殳俏的吃，机智、俏皮、幽默与生动，完全没有中国传统文人系美食家的酸腐和怀旧，她其实写的是各种各样的爱，爱海胆，爱春笋，爱烤肉，爱汤团，爱烤鸭，爱鹅肝……爱做菜，爱下厨。
说到底，爱美食就是爱生活，爱吃就是爱生命。

作者简介

　　殳俏，专栏作家、食评家。
毕业于上海复旦大学和日本早稻田大学，史学硕士。
崇尚慢生活，热爱美食与华服，为多个报刊杂志撰写美食专栏，兼任餐饮顾问、美食活动策划人和烹饪大赛评委，出版有长篇小说《开往高丽的慢船》，杂文集《人和食物是平等的》，《煮妇日记》，《吃，吃的笑》，译著《带着蛙鱼去旅行》，短篇小说《双食记》被改编为电影。

<<元气糖>>

书籍目录

爱并吃掉爱海胆俱乐部北京的上海菜必须是最好的饭堂餐桌上的蛙跳茶楼点心八卦图彻夜不眠料理店吃的环保指标吃海鲜都可以呀春江水暖笋先知春天的欲望守恒定理从草草了事说开去从肠到胃到心都健康脆弱的烤肉大鸟派对到站了，先吃点什么吧第十五天，你想吃什么？
冬日大好物冬天里的韩国菜都爱吃月亮红豆还是绿豆？
豆之辩丰鹅肥肝浮出一朵地中海父系味蕾甘味处记事尴尬的婚宴港岛很香工蔬笔画燕窝里的贵妇梦锅子煮着夏天的火好喝的汤是很可怕的很酒很酒以前红酒煮梨和焦糖苹果候补年夜饭火锅是八十年代的好记得要去裸体巧克力星球旅行记几顿华丽的Brunch寂的美味加饭举左手，加菜举右手街食记绝世好鱼菌临天下看，窗外有人在看腊味博物馆冷面做的梦冷若冰霜零食禁止单调乱谈松露落雨天饮食志没精打采烂糊面牛奶凶猛偶尔吃素排排坐，吃果果派对厌食症及其他陪四个老婆吃饭烹翅的乐趣大于吃请给我原味的海肉弹年夜饭如果往来无布丁森永黑糖牛奶糖贰拾捌圆捌角山珍海味及其他赏鸭大宴烧味爱你神的孩子都爱吃大餐生食记十二星座挚爱甜品大解析食神版民间传说市场是梦幻天堂水果的水果味素食者说酸汤的七年之痒汰侈青芥之旅讨得我喜爱世界杯里的酒和肉外卖风云我的东京厨房我们今天怎样吃蟹Tapas不思议呷一夏夏日里最后一枚咸鸭蛋小一点，再小一点夜宴一边凉快吃饭去一点一点，水果少年一个人吃饭一枚鸡蛋的傲慢与偏见拥吻和巧克力有骨气的茶餐厅越南菜不在越南在厨房里工作的每一个人的星座早餐必须执行治愈系洋食中国甜御田煮成碗中赏滋身的秋走神的餐厅

章节摘录

爱并吃掉　　我一向不主张恋爱中的男女去太顶极的餐馆用餐，原因之一便是，他们四目相望的时间恐怕太多了，以至于冷落了桌子上的美食。
而读了阿言德的《春膳》《春膳》为台湾繁体字译本，大陆译本为《阿佛洛狄特：感官回忆录》。
，这才知道，由于热情而不顾美食恐怕还是情欲的至低境界，因为热情而共享美食也还只到情欲的中间层次，以热情制造美食，再用美食来打造两人的热情，才是人生享受的天堂。
　　字字都是魔幻，恐怕是南美人的风格，阿言德是智利人，其用肉桂牛奶饭、见习修女的乳房、维纳斯的泡沫、酒醉梨打造出来的食色空间一点不逊于另一位墨西哥女作家劳拉的《巧克力加水》，后来拍成了电影，便是赫赫有名的《巧克力情人》，那简直是一部用玫瑰鹌鹑、牛尾汤和辣酱火鸡加杏仁核桃堆积而成的百年孤独。
而阿言德的文笔，显然更富幽默感，也更加尖锐。
因为她一开始就直截了当地告诉大家，她是个不善下厨的女人，而这不要紧，只要有可以做成一锅菜的材料和爱欲就可以了！
因为所谓的真正好味道和调情作用，本来就是想像加幻觉。
这种论调打破了劳拉那苦命的“女人的归宿就是厨房”的条条框框，让女人的双手和舌头得以更加活跃地舞动起来。
　　阿言德的第一道菜不是菜，而是准备酱汁，她说这恰似灵活多姿的前戏，用银色的杯碗匙盆，准备着颜色深深浅浅的半凝固状的液体，发出阵阵细微的碰撞，撩拨着饥饿的耳朵。
以日本的茶道为例，清新的居室，木桌和木炭发出淡淡的幽香，雅致的茶具，缓缓的动作，一切准备就绪而又迟迟不开始，那是女人发出轻轻笑声，让男人欲罢不能的等待阶段。
　　第二道是开胃菜，轻轻爬梳抚摸，细细咬舐。
这时候要一些奇异味道的香草刺激脾胃，好把食欲和爱欲都挑到最高。
花椒和胡椒是最熟悉亲切的了，有点麻，有点辣，却又是憨憨实实的模样，让人忍俊不禁；百里香，鼠尾草，则是优雅中带一点矜贵，但又躲不过那天生的温柔；肉桂算是俗香了，有时候却也大雅，因为它是所有香料中最带有肉欲的，但却同时含着药味，色色空空，肉桂的疯狂和婉约尽在其中。
　　第三道是汤。
到了加强和暖身的阶段，一锅好汤，可以让你忘记一切凡尘的烦恼和绝望，如同村上龙说的，那是多么可怕，我喝着汤，忘记了一切。
汤是一种温暖的液体，亦是一种温暖的混合，奇怪的是，当一件食材在自然状态时，它的肉体和灵魂总是分离的，飘忽的，而一旦被煮成了汤，一切却会沉淀下来，随着上升的热气渐渐旋转着，身心都混为一谈了。
所以，喝一口鲜美的好汤，总会让人有负罪感。
因为你会责备自己为何就为了那舌尖的一点陶醉，就忘记了那么多世间的苦，并且你还犯有偷窃罪，因为从那一锅汤里，你不费吹灰之力就掳走了那最珍贵的。
　　大菜是进入欲念顶端的至高境界，要如同膜拜神灵，才会身至天堂，福至心灵。
那一定是巨大而优雅的肉食吧。
周身散发海洋芳香的鱼，或者热气腾腾柔软如云的驼峰，没错，我们都是些粗鄙的食肉者，贪恋胃袋充实的感觉，但与其欺骗自己的身体，倒不如虔诚地感谢自然造物赐给我们欲念。
　　爱海胆俱乐部　　爱吃海胆和不爱吃海胆的人犹如爱吃榴莲和不爱吃榴莲的人一般，通常分为势不两立的两个阵营。
爱者，一见到海胆便潸然泪下，仿佛见到了十年未遇的知己一般；不爱者，以冷淡的目光和敷衍的语气检视着那些嗜海胆如命的对立方，搞不清楚他们为什么要为这刺毛壳中的软塌塌的一坨如此大呼小叫。
　　我等至爱海胆的人，大概可以共组一俱乐部，并且在心里默默地觉得，那些没有爱上吃海胆的人，无非有两种原因：一是看着觉得恶心，连动筷子的欲望都没有；二是没有吃到过好的海胆，无缘识得海胆的真滋味。

总结下就是，不爱海胆者，不是缺乏勇气，就是缺乏运气，相比起来，爱海胆俱乐部的成员，自然是一个个既朝气又元气，还有谁比得上他们这么幸福呢。
　　爱海胆俱乐部成员的福地是北海道，不论春夏秋冬，不论当令或不当，爱海胆者们都会蜂拥而去，只为了那梦中的一碗海胆鱼子饭，或者更劲爆一点的全海胆饭。
这一点，已经通过《非诚勿扰》里葛优举起那碗盛得满满的海胆鱼子饭，吃了一口，说了一声“刺激”，传达给了所有的人。
但可惜的是，冯导也好葛优也好，都一定不是爱海胆俱乐部的成员。
如果是爱海胆俱乐部的成员，捧着那一碗金光灿灿兼红霞四射的海胆鱼子饭，吃上那么一口，定不会说什么“刺激”，可能性比较大的台词也许是“甜美”，也许是“温柔”，也许是“宁静致远”，因为上好生海胆的滋味，永远是芳香醇厚的令人身心都平静下来的甜。
　　爱海胆俱乐部成员自然会钟爱任何一种吃海胆的方式，无论是平民感十足的海胆蛋羹，还是贵族气十足的鲍汁蒸海胆，无论是豪迈的酱汁烤海胆，还是精致的海胆寿司。
但永恒的吃海胆的最高境界仍是一碗生鲜的海胆饭——想要豪快的，全海胆饭也许会让你觉得十足过瘾，铺满白饭的散发着太阳和海洋光辉的金色海胆，在口中变幻出的却是完美熟成水果的香甜味道，有人说这种香味更接近蜜瓜，有人说这种香味更接近柑橘，还有人说，这种香味是由不同季节的海胆发出的，但总的一个字便是甜。
若想要更加贴切地体验这来自深海的甜味，海胆老饕们会在全海胆饭的基础上加上饱满的鲑鱼子。
鲜美饱满的鲑鱼子带着来自海洋的微微咸腥，更加衬托出海胆的香甜，而鲑鱼子的爆破口感也恰到好处地进一步诠释了海胆的柔软。
当然，优质的海苔和地道的寿司米饭也是海胆必不可少的伴侣，缺少了这两样的助力，虽有空口吃海胆的过瘾，却感受不到丰盈的味觉变化。
离开了海苔和米饭的海胆，也许可以用离开了葡萄酒的芝士，离开了面包的果酱来做比吧。
　　爱海胆者自然会爱关于海胆的一切，包括某些令人感到惊讶甚至迷惑的海胆衍生物。
北海道有家“海猫屋”，其人气第一的冰激凌就是海胆口味的。
尝过的海胆迷皆评论说：“很像，但终究是个海胆做的甜点呀。
”留给没吃过的人无限遐想。
　　北京的上海菜　　要说在北京的上海菜，那真是一件很耐人寻味的事情。
就好像是要说在上海的北京烤鸭涮羊肉之类的一样，每次我回到上海，总有本地的朋友拉着我说，来来来，我发现一个很正宗的老北京涮羊肉火锅店，真的特别好吃，但是每次去一试，味道却不知差了千里万里。
北京的上海菜也有点这样的感觉，每次都是兴冲冲满怀希望跑去试的，吃完之后却有种说不出的憋屈，形象化地说来就是好像上海小姑娘到了北京，为了凸现自身优势，有点凹造型凹过头的感觉，本来三分嗲，一下子变成了八分做作，本来六分娇，一下子变成了十分寒碜。
　　但无论如何，北京的上海餐馆就是越开越多了，小南国、美林阁、苏浙汇、鹭鹭、新吉士、致真，但凡是在上海有名有姓的，现在好像都在北京有了一块分属领地，并且大多数餐馆都还认真地派遣了上海籍经理在餐馆里随时督察，他们带动了整个店堂的服务热情，普及了上海式的殷勤服务。
但同步地，一些对上海菜的改良也在悄悄进行着——炒菜里的大葱和蒜默默地增加，干煎带鱼被滚上了面粉，腌笃鲜里莫名地出现了蘑菇和莴笋，霉干菜烧肉变成了类似蒜泥白肉一样的薄片肉卷，颜色惨白地被撂在酱汁里，裹着一卷出处可疑的霉干菜……不仅是菜式的口味有所调整，并且菜量也有所减少，可能为了突出上海菜的精致吧，那一小碟的菜一小碟的肉都日渐消瘦，小到不能再小。
说实在的，在上海的上海菜馆子里，虽然说不上巨盆巨碗，但菜量还都是可以让人吃饱了撑着的，到了北京的上海菜却一个一个都摆起谱来，一道菜挟两三筷子就没有了，装精致装过了头，是不是等同于唬人呢。
相比之下，大型餐馆虽然有大型餐馆的优势，有时却反而不如那些执拗地开在胡同一角的小馆子供应的菜品来得实在。
也许那些小馆子没有每日从江浙空运蔬菜鱼肉的条件，却有着十年如一日坚持做正宗南翔小笼包和鲜肉锅贴的执著。

相形之下，是一样的可贵。
　　只要有上海菜，就让那些生活在北京的上海人有了精神寄托。
初春去吃蚕豆和腌笃鲜，之后则有鲥鱼和六月黄，秋风一起就一定要捏到大闸蟹蟹脚的蟹腥味，冬天则要个蛋饺肉皮粉丝煲。
可更多的时候，那些已经说惯了京片子的上海人需要的只是一盘红烧肉烧蛋加白饭，或者是丝瓜番茄面筋配咸肉冬瓜汤，就能打住他们对家乡的馋也似的想念。

编辑推荐

　　殳俏描写一家上海著名的小笼包餐馆——“很多老头老太在里面怀着怨恨的眼神吃着小笼，如果你幸运地抢到了位子，他们便更加幽怨地看着你，然后去点一客鳝糊面坐更久点……”这分明是小说嘛，堪称最有画面感的餐馆评论了。
　　——（美食与美酒》主编钟宁　　打开《元气糖》之前，敬请做好口水失控的预防！
　　——专栏作家沈宏非　　她的口福令人羡慕，她的品味和文字值得信任，她放开吃的精神让我们感到鼓舞，她对待食物的态度值得我们学习！
　　——《三联生活周刊》　　专栏作家贝小戒　　殳俏的食评既没有居高临下的态度。
也没有装模作样的架势。
很难能可贵。
她的文字总是带着一点温暖。
有时候甚至是意气用事的，不管怎么说，她是带着真实的感情在写食物。
读着这样的文字就让人很想大吃。
　　——《城市画报》主编李晖　　比起读殳俏的书，更开心的是和殳俏一起吃饭，听殳俏在餐桌上讲美食八卦，最好是跟着殳俏去世界各地旅行，直接就吃到了她笔下的那些好东西。
比光看文字解馋多了！
　　——专栏作家娜斯

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