

<<吃在苏州>>

图书基本信息

书名：<<吃在苏州>>

13位ISBN编号：9787549602452

10位ISBN编号：754960245X

出版时间：2011-7-1

出版时间：文汇出版社

作者：叶正亭

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>

<<吃在苏州>>

内容概要

一篇篇陆文夫认为[很有趣]的美食文章

《吃在苏州》序

荆歌

和叶正亭一起吃饭，吃的就不仅仅是饭，而是文化。

他对美食真是热爱，那种爱，远不是他所自谦的“馋痨胚”。

他不光好吃，更能琢磨。

对于烹饪，他是专家，精于理论，勤于实践。

席间，对于每一道菜，其来源、做法、风格、得失，他都津津乐道，如数家珍。

仿佛这些菜，都是他亲手做的。

我常常产生这样的错觉，和他共进午餐或者晚餐，我不是来吃喝的，而是来听课。

对于每一道菜，也不再纯粹以菜视之，它是一道题，一个科研项目。

其好处是，自己并没有在吃中变得好吃懒做、吃喝丧志，也没有吃得脑满肠肥、吃出满世界的酒肉朋友，而是吃出了文化，吃承了传统，吃发了灵感，吃成了好学之士、饱学之士，吃成了食评家、食博士，甚至厨师。

饭局上有了叶正亭这样的美食达人，吃便提升了档次，别开生面，别有意趣。

一顿饭，熔吃喝与知识、理想、道德，或者说德智体美于一炉，当然是好事。

等于是边吃边收看“百家讲坛”，或者是搬了南甜北咸东辣西酸进教室。

长学问，长见识，同时还吃得精致到位，吃得明白，吃出了精神文明和物质文明的双丰收。

吃不再是简单的天理人欲，而是传承和发展，前有古人后有来者，天地悠悠，切不可独慨然而吃喝。

我有时候想，叶大师的妻子，会是一个什么样的人呢？

她是幸福呢还是不幸？

其幸当然是不言自明的，有这样一位先生，才貌双全，事业有成，又善烹饪，当然是三生有幸。

但是，在这样的丈夫面前，她还有空间展示自己的贤惠吗？

如果她完全不把“三从四德”放在心上，心安理得地享受一切，那么，我想她至少也要付出另一种沉重的代价。

那就是，任何时候，都要竖起耳朵做叶老师的好学生。

山无棱天地合乃敢与君绝，一辈子，有多少天？

一日三餐，一共又要吃多少顿饭？

餐餐和一位循循善诱诲人不倦的美食家共进，那得要多么坚强的学习毅力啊！

她这一辈子，是天天在吃喝呢，还是时刻在听课？

她是与杜康吃酒、与陆羽斗茶、与李白对诗、与黄道婆共织、与姚明玩球，享受是享受，同时心理压力之大，也是可以想象的。

咱们不是叶正亭的老婆，与他友谊再深，一年的相见也屈指可数。

一起吃喝不仅没有心理压力，反倒常常格外珍视。

这知识的楼梯、学问的面包，有机会爬一爬咬一咬，肯定是胜读十年书的。

每次与正亭兄聚餐回来，我家的厨房都会被刷新一次。

提升了格调，丰富了色彩。

吃什么和怎么吃，永远是厨房创作的两大难题，每经正亭兄点化，我都会暂时茅塞顿开。

而当茅草又将我塞住的时候，我就会打一个电话给正亭兄。

有时候，菜做到一半，都会向他电话请教。

而他，总是有问必答不厌其烦的。

<<吃在苏州>>

那一刻，即使他正在开会，也会提了手机悄悄溜出会场，为我传道授业解惑，指点迷津，明确方向。

在我心目中，他就是吃喝的导师和北斗。

每当他的权威受到怀疑和挑战时，我总是坚定地站在他一边。

他指出，鸡头米须水沸后入锅，等冒蟹泡时，立刻熄火，同时以勺匀其温。

是为“溇心鸡头米”也。

我始终觉得，叶氏的做法，是最能保持鸡头米的水嫩清香，是最自然环保的。

正亭兄精于吃喝，从古到今，天南海北，只要与吃有关，他皆目之所到，心之所到，笔之所到。

我相信，在苏州，乃至更辽阔的范围内，凡对吃喝有点兴趣的人，凡对吃喝有兴趣的同时还对美食文字比较关注的人，是一定知道叶正亭这个名字，并且一定读过他所写的吃喝美文的。

读好文章是一层享受，读与吃喝相关的文章，又是一层享受。

画饼可以充饥，画饼同时也会获得绘画的乐趣。

吃喝文章，无论对叶正亭还是读者，意义都是这样吧。

<<吃在苏州>>

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>