第一图书网, tushu007.com

<<美味方丈记>>

图书基本信息

书名：<<美味方丈记>>

13位ISBN编号：9787563396535

10位ISBN编号：7563396535

出版时间：2010年03月

出版时间：广西师范大学出版社

作者：[日]陈舜臣,[日]蔡锦墩

页数：225

译者：余晓潮

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《美味方丈记》为陈舜臣夫妇谐趣美食对谈集，书名“方丈”二字源自《孟子》里的“食前方丈”一句与日本平安时期著名歌人鸭长明的作品《方丈记》，在《美味方丈记》意指“餐桌的大小”。
作者以大家较熟悉的各种中式、日式食品为引子，在中日历史的渊源和对比中，深入浅出地将饮食文化娓娓道来。
例如，古代的中国人也吃生鱼片，为什么生鱼片后来就从主流饮食中消失了？
为何说厨房是人生修行的最高场所？
哪些食物具有抚慰人心的力量？
……陈舜臣夫妇的俏皮对话,让人想起钱锺书夫妇的温馨生活。
《美味方丈记》还多处介绍陈氏私房菜谱，不乏实际操作性。

作者简介

陈舜臣：他是生于日本的华裔作家
他是日本家喻户晓的大师级人物
他一生充满传奇，获奖无数
他是一位实力派作家
他深受柏杨、司马辽太郎的推崇
他的作品风行日本四十年
他著述等身落落大满百余种
作品风靡销量多达两千万
推理小说、

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

新年到，请吃甜女强人西太后与宫廷宴君子远庖厨关于“点心”的定义虚构的“百花双瞳”凉菜头牌数海蜇背黑锅的生鱼片鱼翅，吃的是鲨鱼的勇猛精力无“参鲍翅”不成宴赏味何需“知识”鸡恩人与鲍恩人“广大教主”——猪肉摄取猪身上的精华哀猪全无立足之地制作干猪肝的秘法被禁的美味——三钱乌冬面“拉面”的语源来一碗挂卤中华面如何?抚慰人心的食物古代牛肉也是大餐厨房乃人生修行的最高场所夏日风物诗的回味消暑的凉粉中国人是做豆制品的天才调味双雄——酱油和辣椒长生不老菜单一览历史悠久、味道出众的中国酒食罢，吩咐上酒带着“春饼”去扫墓“灵龟”的堕落五月五日为何要吃粽子粽子的种种做法丝瓜宜于夏日食用让人满口留芳的植物美人乳与河豚肚皮凉荞麦面与南瓜吃西瓜留“西瓜皮”豆豉色的中国胃各式各样的节日食品以卓袱料理做风流宴会跨越口舌“鸿沟”的味觉之桥贫穷小岛饮食生活的智慧结晶意外!意外!冲绳料理也不赖低调的琉球料理情调衬托出的旅行滋味后记附录：陈舜臣大事年表

章节摘录

插图：说到“泡发”，干海参也必须经过这道工序才能做成菜肴。
寒冷季节暖身的最佳食物，首推海参。
中国各地都有用海参做成的美食，而据我所见，越到北方，海参就做得越好吃。
这大概也是因为在气候寒冷的地区，人们会想尽各种办法烹制出暖身御寒的食品吧。
身体暖和了，才能保证充沛的精力。
对中国人来说，最昂贵的药用食物是人参。
人参是山珍，而海味中能与之相媲美的东西，当然就应该称为“海参”了。
人们说海参具有降血压的功效。
能够降血压的海产品有三种，除了干贝、海苔，再有就是海参了。
海参本身没什么味道，怎么做都可以，这反倒成了烹饪手艺的试金石.内行的吃家为了品鉴餐馆的水平，经常会点海参料理，大厨的烹饪特性一吃便知。
海参烹饪法很多，在此向大家介绍其中一两种。
泡发干海参时，手一定要洗干净，如果海参稍微沾染油脂，就很容易腐烂变质。
每天换水，直到泡软，然后从中间剖开，去除肠腹内脏。
在此期间，加火煮三次。
然后，将泡发好的海参连同萝卜、猪肉炖煮，直到海参软烂，一道美味可口的海参汤即告完成（一定要使用鸡汤作底）。
炒海参则比较简单。
和猪肉、香菇、竹笋、胡萝卜一起炒，用山慈姑粉调糊挂浆。
这是我们家传的海参烹饪法。

后记

为什么我们夫妇二人会答应写《美味方丈记》？
事情决定后我们俩还觉得纳闷。
这话听了叫人担心。
这件事是时任《sunday每日》杂志总编的高原先生到访寒舍之时提出来的，当时我借着酒劲，心想：
食物方面由妻子负责，那是她的地盘。
只要让她尝尝截稿地狱般的痛苦，就一定能充分体会到我的辛苦。
而妻子想的又极其单纯，认为写作不过就是我的职业。
于是，夫妇执笔写作一事便被我们应允下来。
可是，酒醒后面对现实时才发现，实际上全都是我一个人的事情。
当我明白过来的时候，已悔之莫及。
这种情况下，我只能横下心来依靠老相识——乐观主义。
本书标题的“方丈”二字，是我们自作主张，从《孟子》的“食前方丈，侍妾数百人”这句话中借用的。
正如大家所知，鸭长明的《方丈记》这本书标题中的“方丈”指的是一丈见方小屋的意思。

编辑推荐

《美味方丈记》：风靡日本四十年，作品销量两千万日籍华裔作家、文坛三冠王得主陈舜臣夫妇谐趣美食对谈集陈氏私房菜谱——曝光食前方丈，滋味求心厨房乃人生修行的最高场所背黑锅的生鱼片抚慰人心的食物让人满口留芳的植物豆豉色的中国胃夏曰风物诗的回味赏味何需“知识”长生不老菜单一览中国人是做豆制品的天才

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