

<<中国食神>>

图书基本信息

书名：<<中国食神>>

13位ISBN编号：9787806237472

10位ISBN编号：780623747X

出版时间：2007-1

出版时间：河南文艺

作者：徐光荣

页数：252

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>

<<中国食神>>

内容概要

这部十九万言的长篇报告文学，真实地记叙了刘敬贤这位当代烹饪冠军成长的艰辛，“不积跬步，无以至千里”的传奇式经历。

从渴慕进入清华大学的落榜青年，完成人生一次又一次拼搏，以中国烹饪冠军的身资躡上清华大学讲坛，作品有一个缜密的构思，勾画出了人物命运的完整链条；对千里之行的描述，作品展示了人物性格，不屈不挠，机敏顽强。

作者大处落墨、细微处工笔勾描，在全力展现主人公在事业上的不倦追求的同时，又从他的爱情、兴趣、爱好等多方面立体地再现人物，读来觉得血肉丰满，虎虎有生气。

<<中国食神>>

书籍目录

序 林声再版序言 王充问台湾版序 许堂仁序 幕第一章 在人生的十字路口第二章 出人意料的抉择第三章 迷惘于憧憬与现实之间第四章 遨游于新的天地第五章 丘比特神箭已经瞄准第六章 初恋，是一首歌第七章 痛饮吧！
爱情，这盛满幸福的酒杯第八章 乌云闪电袭来时第九章 初上讲坛第十章 名师点将第十一章 虔敬，换来真传第十二章 春风又吹绽笑脸第十三章 鹿鸣春，新的起点第十四章 再登上一级台阶第十五章 “真由美”！
热情的交杯酒第十六章 勤奋开拓的结晶第十七章 第一次东渡扶桑第十八章 到北京去！
跃身群雄竞逐第十九章 全国首届烹饪大赛爆出冷门第二十章 赛会高潮迭起，龙虎金榜扑朔迷离第二十一章 别了！
好客的北京人第二十二章 冠军名厨宴，誉满香江第二十三章 札幌，鹿鸣春支店第二十四章 梦想化为现实第二十五章 重振雄风第二十六章 啊！
清华大学！
在这里写下的新记录第二十七章 并非尾声第二十八章 迈向世界的脚步第二十九章 访宝岛掀起“中国食神”热第三十章 让烹艺更加贴近人民生活附录1 塑造精魂的圣手——记著名作家徐光荣 伟翰附录2 徐光荣著作年表新版后记

<<中国食神>>

章节摘录

1983年11月12日。

北京人民大会堂华灯初上。

这时候，沿着长廊，踩着红地毯，一位位耄耋长者步履稳健地进入大会堂北部的宴会厅。

眼尖的服务员一眼就认出，走在最前面的是人大常委会副委员长胡厥文、黄华，全国政协副主席程子华、胡子昂、周培源，跟在他们身后鱼贯而入的是首都各界知名人士：戏剧大师曹禺，著名经济学家于光远，健在的“三家村”主人之一廖沫沙，《李自成》的作者、著名作家姚雪垠，外交家、诗人李一氓，著名京剧表演艺术家张君秋，末代皇帝的弟弟溥杰，著名历史学家王利器，满头白发的国际友人马德海……国内主要报刊、电台、电视台的记者以及来自美、日、英、法、德等许多国家的外国记者已先一步进入大厅，将摄像机、闪光灯，对准了三四百位徐徐而入的人们……这一天是什么日子？

在这举行国宴的地方将进行什么重大的国事活动？

长一百余米，宽七十多米，面积相当于一个国际标准的大足球场的巨大宴会厅内，此刻，从东到西横亘着一张张长长的餐桌，斑驳的彩灯下，餐桌上摆满了各式各样的精美菜点，琳琅满目，美不胜收。色泽金黄富丽的干烧鱼翅，色泽洁白、龙身凤尾般的龙身凤尾虾，兰花为衬、金红油亮的兰花熊掌，洁白素雅、宛若芙蓉的芙蓉鸡片，风格别致、犹如春天桃花绽放的桃花泛……这里不仅有蒙族的“烤羊腿”、回族的“带泡生烧肉”、朝鲜族的“三味大虾”，还有藏族的“人参羊筋”、白族的“鱼茸羽扇卷”，赫哲族的“金蟾红曲犴鼻”，道道名菜，如名花绽放，竞艳竞美。

再看那点心，硕果粉点形如花篮盛满喜果，白兔绿茵饺状如白兔蹲卧，点红梅花形似梅花怒放，鸳鸯酥合态若双月环抱，鸳鸯相视……丰美多姿的菜点，呈奇竞异，不仅造型新颖，而且色彩艳丽。

那不断飘散出的香气，已使缓缓步入大厅的宾客们加快了脚步，纷纷奔向餐桌。

平时可举行五千人宴会或一万人酒会的宴会大厅里此刻充满了缕缕引人食欲、令人垂涎的奇绝香味……中国历史上前无仅有的一次烹饪盛会？

？

首届全国烹饪技术表演鉴定会的名师菜点，今晚在这里举行公开陈列鉴定。

从11月3日起，来自全国二十九个省、直辖市、自治区的八十三位名厨师点心师聚会在这里，其中有身怀绝技的老一辈名厨，有近年涌出的后起之秀，他们以各自的精湛技术，在这里大显身手，烹调献艺。

他们表演的名菜二百七十六种，点心八十四种，冷拼盘二十四种，既有传统名菜，也有创新品种，既有宫廷饮馔，也有地方风味，展示了我国烹饪技术的源远流长，荟萃了我国各地区各民族菜肴的精华，真是五彩纷呈，精美绝伦。

品尝开始了。

人们在广开眼界之后，大饱口福，银鬓长髯的老人，风华正茂的晚辈，个个手执双箸，择食而品。一时啧啧赞誉之声、叫好声洋溢在大厅，竖起拇指，频频点首者到处都是。

头发斑白的马海德最为活跃，他对宴会的主人用流利的中国话说：“我来中国五十年了，从来没有见过这样多的好菜！”

“高龄的胡厥文，好不得意，他挺挺胸脯说道：“中国菜点，世界第一，品种之多，世界难找……”美味佳肴，激发了与会艺术家们的灵感，他们已不能自持地开始吟诗作画。

正春风得意的画家范曾事前已作了一幅画要献给盛会，此刻，他兴之所至，又在上题诗一首：洞庭巨鲈富春鲈，粤泽龙胎佐漏卮。

最爱豪情曹子建，酒酣照胆赋新诗。

“四小名旦”之一的张君秋，品着佳肴情不自禁地唱了一段京戏，唱之不足，又与书画家董寿平铺纸泼墨，合作了一幅花卉水墨。

<<中国食神>>

李一氓老人自然不甘落后，他用地道的四川腔吟诗一首，人们虽然未听清楚，但觉得诗中似乎夹着英语，别有情致，顿时鼓起掌来。

李老颌首而笑，又提笔将诗作题于纸上： 京苏川广九州全，味美酸甜苦辣成。

火影刀声耀TV，酒豪一座尽陶然。

人们看到原来李老将“TV”这英语单词入诗，真是妙趣横生，又一次激起掌声、笑声。

笑声中人们把目光集中在戏剧界老前辈，以《日出》、《雷雨》、《原野》蜚声中外的曹禺，请他挥毫。

曹禺也不推辞，略一思索，提笔一气呵成两行遒劲的大字： 中国烹饪艺术 是世界文明的瑰宝

中国烹饪源远流长，闻名世界，是我国民族文化的宝贵遗产，是中华民族灿烂文化的一部分。

这是一门科学，也是一门独特的文化艺术。

曹禺所题，道出了人们的心声，自然又激起一阵热烈的反响。

胡子昂老人接过笔，也奋臂挥毫： 发展中国烹饪，为丰富我国和世界人民的文化和生活做出贡献 盛会进入了高潮。

与会各界人士在品过佳肴美馔之后，都想探知这个表演鉴定会的评选结果，十名最佳厨师、五名最佳点心师是否已产生？

桂冠属谁，尤其那几十位国内外新闻界人士更想得知最新消息。

一位女记者扯住商业部一位负责组织这次盛会的处长，刨根问底：“这次评选，哪位厨师荣登榜首，能不能透露一下？”

“对不起，在大会评委会没有发布消息以前，我无可奉告。”

处长歉然一笑，忽又将话锋一转，“但我可以告诉你，这次鉴定会上得分最高的菜肴，您瞧……”说着，他右手指向餐桌远处一点——嚯，他食指指处，一个质地洁白的景德镇瓷盘上，镶金嵌银般地盛着一只油亮光润、色泽金红的熊掌，熊掌四周呈放射状围起一圈油菜心酿上虾茸呈兰花状的花蕊，造型新颖，汁浓味醇。

仔细看那菜名时，好豁亮——花熊掌！

记忆力非凡的记者们想起来了，这道菜出自赛前曾受冷落的一位辽宁厨师之手，他叫刘敬贤。

10月8日表演赛开始后，这位刘敬贤爆出冷门，以比赛中唯一的一个满——百分，惊动了整个赛场，受到了人们的青睐。

中国八大菜系：川、广、浙、苏、鲁、闽、湘、皖，两大城市京、沪的烹饪名师名菜也久享盛誉，难道这次烹饪大赛的桂冠会落到一位名不见经传的辽宁厨师之手吗？

记者们将信将疑。

……

<<中国食神>>

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>