第一图书网, tushu007.com

<<食悟>>

图书基本信息

书名：<<食悟>>

13位ISBN编号：9789866527227

10位ISBN编号：9866527220

出版时间：2011-7-15

出版时间：賽尚圖文

作者：向东

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

前言

《食悟》：因食而悟，悟的是什麼？
滋味、歷史、文化、傳說、典故、民風、食俗、記憶、懷念，還是烹調秘技！
來自聯合國教科文組織認證的世界美食之都：成都的作者向東，心中總有著老成都人與「吃」難解的情。
兒時母親的在廚灶邊忙活時的隱香不時地挑動他的心弦；遠離家鄉在外地工作時，故鄉味總讓他流涎又流淚；當了媒體工作者又和「吃」攪和在一起，四處采風、追本溯源的講述著吃的傳奇，卻總為那傳統、樸實之味與濃濃人情相融的真味動情；現在退休了，天天為了旺盛的「食」情勤奮筆耕，而悟出了巴蜀男女的「吃」情與生活、習俗、文化、風情有著共同的記憶與不解之情緊緊相繫；悟出一五００年前東晉．常璩的《華楊國志》歸結出巴蜀人「尚滋味，好辛香」的真義。
這裡作者一改過去以「點」的方式，單一角度的介紹巴蜀美食、典故、文化、風情、歷史等，而是運用川人擺龍門陣的奇巧為讀者帶來「面」的新趣味，將巴蜀美食、典故、文化、風情、歷史等串在一起，讓讀者在精彩如故事般地訴說中，感悟川菜美味的真實風情，以菜說味，以味侃菜；以物說肴，以肴聊物；以食說情，以情話食，一環扣一環，讓人一讀就停不下來，就如川菜一嘗就停不了口。
作者透過筆墨，譜出《食悟》三部曲，首部曲是《食悟：千滋百味話川菜》，為大家擺上經典佳肴、特色滋味和巴蜀食風食俗。
二部曲是《食悟：巴蜀風情在小吃》，小吃在巴蜀地區不只是吃好玩的，更是用嗅覺、視覺、味覺、觸覺、聽覺等五感體驗巴蜀風情的最佳途徑。
最後回歸飲食的原始目的：強身健體、延續生命。
巴蜀地區是強調自然與養身的道教發源地，對日常的吃，可是有獨到的健康概念，運用簡單飲食就能養身，壓軸的第三部曲《食悟：百姓飲食即養生》，將是您最佳的生活飲食指南。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

川菜以味見長，百菜百味，亦為世人所公認。
此書精選四十道話題，以菜說味，以味侃菜；以物說肴，以肴聊物；以食說情，以情話食；林林總總，閒說淡侃其相關歷史、文化、傳說、典故、民風、食俗、烹調秘笈、食療養生，以及巴蜀大地川菜川味百年之風情趣事。
《食悟：千滋百味話川菜》集閑讀性、趣味性、知識性、技術性、資料性為一卷，是飲食男女，烹飪業者一本難得且頗有收藏義的實用川菜書籍。
《食悟：千滋百味話川菜》定名《食悟》，乃飲食人生之感悟。
民以食為天，食以味為先。
人生百味，百味人生，慢嘗細品，味味皆美。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

向東，生於蓉城市井，長於錦江河畔。

曾為教書匠，又為傳聲筒；遊歷天南海北，身繫白領藍領；有幸與川菜結緣，和烹飪相伴；拍川菜，任編導；寫餐飲，做主編；掛銜省烹協，編撰川菜志。

今為天地閒人，江湖饕客，吃喝之餘，舞文弄墨。

數十春夏秋冬，游吃巴山蜀水，人生七件事：油鹽柴米醬醋茶也。

<<食悟>>

书籍目录

出版序話佳肴回鍋肉之前世今生——回鍋肉 / 熬鍋肉外傳豆腐麻辣，麻婆不麻——陳麻婆豆腐傳奇新說百年難斷雞丁案——宮保雞丁之古今是非夫妻肺片不了情——夫妻肺片情話新說七滋八味侃兔丁——紅油兔丁之興与衰古風鄉味，千古流韻——巴蜀豆花風流情話棒立雞群，味道江湖——棒棒雞之江湖遊記百肉當是白肉香——蒜泥白肉之閒言碎語佛山金頂，雪藏仙肴——魔芋、雪魔芋及名肴鑒賞大話開水煮白菜——開水白菜與川菜之湯耗子洞裡鴨肴香——耗子洞張鴨子傳奇人間有味是清歡——雞豆花風味賞析莫道是水煮，我辣我招搖——水煮牛肉風味解析仙風道味白果雞——青城道家美味四絕話滋味神韻妙味話魚香——魚香風味探秘麻你沒商量，香麻到永遠——花椒與椒麻風味窈窕竹蓀，君子好逑——竹蓀及名肴賞析西壩豆腐，佛饌仙肴——西壩豆腐之美麗傳說無意覓奇香，妙手調怪味——怪味與怪味雞郫縣豆瓣味之道——品味論道郫縣豆瓣蓮荷無窮碧，秀色美可餐——荷葉蒸肉及蓮荷食語 美食老饕話東坡——蘇東坡與東坡肘子烹調之道非常道——川菜之燒及經典菜聲色娛人，素雅怡情——響聲菜之鍋巴物語 川味海鮮不姓廣——家常味與家常海參三湯三肉醉巴蜀——牛肉名肴與老四川雪域高原，奇珍異草——冬蟲夏草及蟲草鴨子和之美者，陽樸之薑——蜀薑及薑汁風味三江衝浪話江團——樂山江團與嘉州美食風情千年流芳話豆豉——豆豉與豆豉風味話風情翠竹蔭天府，潤物細無聲——竹子及竹肴情話天府芙蓉錦繡舒——芙蓉與芙蓉菜式帶江草堂鄒鰱魚——軟燒仔鯰與川味河鮮肴不醉人人自醉——醪糟與香糟風味老饕亂點鴛鴦譜——鴛鴦趣話及鴛鴦菜式不得其醬不食——醬與醬香風味青衣羌國品三雅——砂鍋雅魚與「三雅」趣話滋身怡情花果肴——川菜花果風味品賞紅肥綠廋泡菜情——巴蜀泡菜之民間風情天上瑤宴，人間田席——巴蜀田席之古風新韻後記

编辑推荐

食出巴蜀風情的千姿百味　體悟川菜精妙的烹調秘訣　　人生百味 百味人生 慢嘗細品 味味皆美 放眼世間，今之食世，已是川菜天下，天下川味。

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