

# 《大厨物语 美味》

## 书籍信息

版次：2

页数：

字数：

印刷时间：2008年08月01日

开本：大32开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787563363926

丛书名：聂凤乔作品

## 编辑推荐

中国烹饪享誉世界，是由于它有着数不清的美饌佳肴，而这些美饌佳肴又是由众多烹饪原料组合构成的，原料又有好多种，归纳起来只有四大类、主料、配料、调味料、佐助料、前三种都明白，第四种是既非主料，又非配料，更非调味料，却又非有不可的那一批原料，例如色素、酵母、芡粉、油脂等，简言之构成美饌佳肴的原料四要素是：主、配、调、佐，缺一不可。

## 内容简介

本书是作者在《人民日报》（海外版）“神州”副刊等报刊上所发表文章的结集。内容涉及烹饪和饮食的方方面面，如“烹饪的文明”、“三味书屋与烹饪美”、“待产的烹饪美学”、“用舌头吃饭”、“鱼与烹饪解剖学”、“归来兮，豆浆”、“西瓜皮经济”等让人读之流涎。

### 本书特点

1. 作者长达三十余年的烹饪理论研究与实践，被海外学者称为“中国烹饪原料学第一人”，其“蔬食斋随笔”系列曾被日本《圆桌》杂志连载长达五年之久。
2. 本书是作者在《中国中医药报》专栏的结集。文章通俗易懂，饶有嚼味。

## 作者简介

聂凤乔（1927 - 2000）江苏兴化人，笔名老凤、公孙无恙等。出生于厨师家庭，少年时曾学厨多年。从事烹饪研究四十余年，曾任扬州大学原商学院中国烹饪系系主任、中国烹饪协会理事，长期受聘为《中国烹饪信息》主编，兼任南京经济学院兼职教授、内蒙古财经学院客座教授、《中华

## 目录

### 1 烹饪文化

饮食文化乎？烹饪文化乎？

烹饪的发明

吃尽天下

箸、刀叉与文明

无为清静道家餐

“享小鲜”与道家饮食观

“返祖菜”三虑  
食品雕刻之我见  
烩饼工艺菜  
“乡土烹饪”的思考  
中国无快餐？  
馄饨世界  
“猪皮热”的谐趣  
份儿饭在“园外楼”  
东京夜市 喜看今宵  
菜肴清韵  
慈禧与小窝头  
2味在肴外  
美食观说  
用舌头吃饭  
味在肴之外  
滋——质感的美  
待产的烹饪美学  
三味书屋与烹饪美  
情景、意境与饮食  
黑色情致  
“乌云托月”与饮食心理  
“翡翠鱼球”联想  
东坡肉与广告术  
鱼与烹饪解剖学  
逐臭之夫话“臭美”  
川味的性格  
马奶酒下羊尾油  
白水煮肉的滋味  
羊头肉之思恋  
槐叶冷淘与槐花谷垒  
“茴香大螺蛳口欧！”  
虾脑汤的启示  
久违了的葵花大斩肉  
“牛棚”里吃狗肉  
驴厩里的口福：烹獾食虎  
舔碗  
3食补佳肴  
关于猪肉的非议  
较肉尤补猪脚爪  
从食“下水”到以脏补脏  
何物醍醐  
酸奶之恋

“胖大海杞子羹”的真谛  
盘中只有水精盐  
豆豉说  
“滫瀡”为了“舒脾阳”  
“竹筒宴”和保健  
僧厨馈药苗  
药用珍禽话雪鸡

……  
4 素的艺术  
5 入馔荤腥  
6 天下珍馐  
后记

## 在线试读部分章节

### 1 烹饪文化

饮食文化乎？烹饪文化乎？

近年来，研究、谈论饮食文化之风甚嚣尘上，仿佛刚刚发现似的。

其实，早在1983年全国烹饪名师会聚北京表演时，已经提出“中国烹饪是科学、是文化、是艺术”的观点，即认定烹饪文化之存在。数年之中，虽也未间断有人在谈论烹饪文化，总也零零落落，不那么热。不知为什么近两年热门起来，而且换了话题，成了饮食文化了。

烹饪文化，饮食文化，或许会被人认为一而二，二而一，一回事。然而却不。例如，有人便贬烹饪不过是“烧饭做菜”，即一种手艺而已，骨子里头泛出瞧不起的神情。而饮食便不同了，那是一种文化享受，或者是高级享受。饱啖美馔佳肴之余，仍然不屑厨师的劳动。“君子远庖厨”，孟轲这句话他们并未真正理解。所以，在此辈看来，饮食是文化，烧饭做菜的烹调不配称作文化。他们根本没有觉悟到：如果认为饮食文化存在，烹调便是这一文化的创造者。

有的学者研究，烹饪是一个大概念，其中包含两个部分：烹调与饮食。烹调是生产劳动，饮食是消费活动。烹调者制造出产品，供饮食者消费，这样便完成了烹饪概念的全过程。因此，光谈饮食文化，仅仅是消费部分，是不完全的。古人相反，不是轻烹调重饮食，而是说饮食之人，人恒贱之。那意思是指只懂得吃吃喝喝的人，人们是瞧不起他的。

。

……

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)