

<<烹宰为乐>>

图书基本信息

书名：<<烹宰为乐>>

13位ISBN编号：9787108043542

10位ISBN编号：7108043548

出版时间：2013-1

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：蔡澜

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>

<<烹宰为乐>>

前言

最初写作，是将过往的生活点滴记下，已是三十多年前的事。

在报纸的专栏写了一些，终于足够聚集成书。

倪匡兄说：“也好，当成一张名片送人，能写出一本，已算好的了。

” 每天写，不断地努力，不知不觉间，书也出版了两百多本。

如今看来，其中有些文字已过时，有些我自己不满意，也被编入书中。

认识了汕头三联书店的李春淮兄，他建议由三联出版我的全集。

我认为与其出版全集，不如出版自选集，文章是好是坏，自己清楚。

与北京三联书店的郑勇兄谈妥，以《蔡澜作品自选集》为题，计划每辑四册，总共出七辑二十八册，收录这三十多年来的文章。

略觉不佳的，狠心删掉；剩下来的，都是自己觉得还过得去，和大家分享。

此事由李春淮兄大力促成，书面市时，汕头的三联书店已经因购书者稀少而关闭。

特此以这集书，献给他。

<<烹宰为乐>>

内容概要

本书写出了蔡澜先生走遍天下、吃遍天下的独特体验。

从果、茶、酒、药、各式小吃，到天香楼、南北行小巷、梵蒂冈的酒吧，及豆芽、泡菜、猪耳朵等极其普通的食材，还有菜场买菜、夜半与友人分食萝卜干、美女怀中吃海鲜、法国的饕餮大餐等等；短文短句，谈吃、谈喝、谈文艺、谈风物；大食肆有份，小炒饭也讲，天南海北，无所不谈；文字间透出诱人的食物之香，更有清亮厚实的生活原味，快乐、苦闷、风光等诸种人间烟火之妙尽显笔端，更充满了生活的智慧。

<<烹宰为乐>>

作者简介

蔡澜，祖籍广东潮州，1941年8月18日出生于新加坡。

16岁留学日本，专攻电影。

先后在东京、纽约、巴黎、首尔、台北、巴塞罗那和曼谷等地居住过，通晓多国语言。

曾任邵氏电影公司制作经理、嘉禾电影公司副总裁，监制过成龙系列电影。

长期在《壹周刊》、《苹果日报》撰写专栏，与黄霑、倪匡、金庸并称“香江四大才子”，已出版书籍超过200种。

主持过《蔡澜人生真好玩》、《蔡澜叹世界》、《蔡澜叹名菜》、《蔡澜品味》等多档电视节目，集旅游、美食、消费、娱乐于一体，大受观众欢迎。

老友倪匡如此介绍蔡澜——作家，电影制片家（监制、导演、编剧、策划、影评人、电影史料家），美食家（食评家、食肆主人、食物饮料创作人），旅行家（创意旅行社主持、领队），书法家，画家，篆刻家，鉴赏家（一切艺术品民间艺术品推广人、民间艺术家发掘人），电视节目主持人，好朋友（很多人的好朋友）……等等，还有很多，真的不能尽述。

<<烹宰为乐>>

书籍目录

三联版总序 瓶中梨 榴莲 榴莲 橘子 荔枝 果汁机 英式饮茶 茶故事 普洱颂 饮茶 野茶禅 卜·刘 啤酒颂 醉
龙液 敬酒 催尿剂 解剖酒徒 啤酒乐 秘方 济众水 猪仔笠 街边小吃 台北小吃 鱼蛋面档 吉隆坡面档 福建
薄饼 蔡家蛋粥 蔡家炒饭 蔡家泡菜 愉快的一天 闲谈瓜子 美名 吃辣大会 豆芽颂 面线颂 罐头颂 咖喱鱼头
卤乳猪耳朵 海南鸡饭 下酒 炸金鲤 八爪鱼刺身 龙虾当早餐 乌鱼扣 火腿 泡菜颂 斗记 南北行小巷 天香楼
青叶 梦陆羽 湖滨公园 老友 酒吧梵蒂冈 菜市场 自创 烹调术 海女餐 食经 珠海菜市场 入厨 杀蟹 人辣 面
道 法国大餐 烛光晚餐

<<烹宰为乐>>

章节摘录

版权页：插图：咖喱约有数百种煮法吧。

热带国家少不了这一味。

正宗的应该是印度咖喱，其中的咖喱鱼头最为特出。

印度人为什么吃咖喱？

这个问题我从小就想问。

“印度人为什么吃咖喱？

那中国人为什么吃什锦炒面呢？

你问来干什么？

”让人抢白了数次之后我沉默下去。

来到了印度本土，又忍不住问当地人，也得不到聪明的回复。

一天，在加尔各答挤火车，忽然又问身旁的一个中学生，他把眼镜往鼻梁一挤，回道：“咖喱的各种香料，最原始的时候是用来防腐。

”印度天热，从前没有发明冰箱，就算今日也不是大众买得起，食物不能耐久。

农民一早做的菜要吃一整天，所以香料和浮在上面的那一层油，都是用来保肉类和蔬菜的新鲜。

我终于得到知识性的答案。

新加坡这个地方除中国传统，受英国、马来和印度文化的影响极深，食物也是文化。

在旧马场附近有多家专卖咖喱鱼头的店铺，印度侍者前来，在桌上铺了一大片香蕉叶子，接着将煮得香喷喷的二斤重的大鱼头摆在叶上。

材料多是用红鲷和青衣。

吃这道菜用刀叉或筷子便没有味道，一定要运动手指。

先将鱼的双颊那两小块最柔嫩的肉吃了，再慢慢折碎，吸头中的软骨。

单是一味鱼太单调，咖喱汁还将一种叫牛角豆的蔬菜熬得软熟。

此豆连皮吃下，黏黏带丝，中间有胡椒粒大小的种子，用牙尖咬破，“噗”的一声，流出甜汁来，比吃鲑鱼卵粒还更过瘾。

它的颜色碧绿，状似辣椒，八角形，约三英寸长，英文俗名极美，称之为“淑女的手指”。

咖喱汁中香料的配搭是大师傅的秘密。

你们都能烧咖喱鱼头，但总没有他煮得好吃。

有些朋友说有个中国人的咖喱，比印度厨子还要好，我不敢苟同。

大概是他把中国口味也当香料加进去吧？

不过不管是中国人煮的，还是印度人烧的咖喱鱼头，当双亲将它冻结后老远带到香港回锅时，那是有钱也买不着的美味。

<<烹宰为乐>>

媒体关注与评论

蔡澜是一个真正潇洒的人。

蔡澜见识广博，懂的很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。

——金庸 他的文章之中，处处透露对人生的态度，其中的浅显哲理，明白禅机，都使读者能得顿悟，可以把本来很复杂的世情困扰简单化：噢，原来如此，不过如此。

可以付诸一笑，自然轻松快乐，这是蔡澜小品文的内涵。

——倪匡 蔡澜先生是文章妙手，也是性情中人。

他的文章天南地北，三教九流，吃喝玩乐，什么都写，什么都写得鲜活生动，妙不可言，令人称奇，也令人莞尔。

虽然都是大白话，却很耐读。

——陈子善

<<烹宰为乐>>

编辑推荐

《烹宰为乐》由生活·读书·新知三联书店出版。

<<烹宰为乐>>

名人推荐

蔡澜是一个真正潇洒的人。

蔡澜见识广博，懂的很多，人情通达而善于为人着想，琴棋书画、酒色财气、吃喝嫖赌、文学电影，什么都懂，于电影、诗词、书法、金石、饮食之道，更可说是第一流的通达。

——金庸 他的文章之中，处处透露对人生的态度，其中的浅显哲理，明白禅机，都使读者能得顿悟，可以把本来很复杂的世情困扰简单化：噢，原来如此，不过如此。

可以付诸一笑，自然轻松快乐，这是蔡澜小品文的内涵。

——倪匡 蔡澜先生是文章妙手，也是性情中人。

他的文章天南地北，三教九流，吃喝玩乐，什么都写，什么都写得鲜活生动，妙不可言，令人称奇，也令人莞尔。

虽然都是大白话，却很耐读。

——陈子善

<<烹宰为乐>>

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>