

《國宴與家宴》

图书基本信息

书名：《國宴與家宴》

13位ISBN编号：9789865824558

出版时间：2016-3-2

作者：王宣一

页数：224

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《國宴與家宴》

內容概要

「親朋好友們所記得的母親的家宴國宴，不只是菜色，還有那一種歡樂、愉快、溫馨的氣氛。那種氣氛，一直讓我們家庭延續著成為朋友親戚的精神中心。」 王宣一

2016年經典回味版
詹宏志、王定一 專序
朱守谷 繪圖 × 王志弘 設計
全新24頁彩頁呈現詹宏志親手重現王家家宴菜譜

她細數每一個母親在廚房裡往返進出、從容自如的身影
她重現一個家含蓄有味的生活面貌
透過描寫細膩的刀工、隱藏的美味
一場場認真請客成就了一個家庭認真對待日常的文化滋味

這本書是關於一個家庭飲饌的紀錄，
藉著五篇散文與五道追求隱藏價值的江浙菜，
王宣一記下了一個那樣的年代，
一個家庭餐桌和廚房裡的光陰就有說不完的故事的年代。

本書曾榮獲中國時報開卷年度十大好書獎（美好生活）、聯合報讀書人新書金榜

一次家族聚會，憶起母親的「國宴與家宴」……
十三年前，王宣一女士在中國時報上發表「國宴與家宴」一文，掀起餘韻不散的迴響。這一切，是源於作者與兄弟姊妹們聚在一起回憶母親開展而來。她們用最日常的方式懷念離世的母親，一起圍桌吃飯、討論母親做的菜餚、懷念母親主持過的一場又一場飲宴，說起那些或大或小，或中或西，氣氛卻從未打折的席間。

含蓄而深沉，《紅樓夢》裡的茄子才是地道的江浙菜滋味：

除了家族故事，書中更完整記下江浙菜傳統，出身杭州世家的作者，借用母親的家傳好手藝，把這支中華菜系中最主流的菜式說得淋漓盡致。不只製作繁複細緻，更強調在表面材料之外又加添了一些隱藏的材料，正是所謂的「隱藏的滋味」：

「《紅樓夢》之中，劉姥姥吃到的那盤美味的茄子，表面上是一盤茄子，其實裡面加添了雞油、雞胸肉、蘑菇、核果、新筍、五香豆乾、雞爪子等等，是眾多根本看不見的材料去煨去蒸去爛出來的……上菜時只看得到是一盤茄子，做主人的洋洋得意的說，請吃點茄子，最後就等著客人說，啊，這是什麼茄子這麼好吃？」

三十歲才會開水開水的詹宏志最後比誰都認真請客，將在本書重現王宣一的「國宴與家宴」：

新版增加詹宏志親自下廚操持的江浙菜 他跑遍台北三大市場買齊王宣一指定的食材、反覆製作請親友們鑑定，重現「國宴與家宴」中五道菜：紅燒牛肉、白菜獅子頭、如意菜、海參燴蹄筋、豆沙芋泥。作法按照他看著王宣一多年來請客的手法製作：「如意菜」重刀工、「海參燴蹄筋」入鍋爆炒前要先蒸透、「白菜獅子頭」肉丸子比例要對、「豆沙芋泥」連豆沙都要親自耗工炒出；當然，還有那道至少三天工夫燉煮才能入味的「紅燒牛肉」，更是務求重現原味……這份珍貴的菜譜不但有王氏家傳的江浙風味，如今還多了台灣女婿深入其他文化並滋生情感後創造的情味。

名人推薦

王文靜、朱全斌、邱一新、吳繼文、吳寶春、高彙雯、胡天蘭、許心怡、張大春、陳浩、陳志煌、陳雨航、陳陸寬、馮光遠、葉怡蘭、舒國治、趙少康、劉克襄、蔡康永、黎智英、嚴長壽、羅文嘉、

《國宴與家宴》

羅智成 跨界圍桌推薦

「宣一二三年在《人間副刊》發表《國宴與家宴》文章後，不意間成了美食家。原是一篇懷念母親的『家族私史』散文，記錄的是家庭裡的飲宴以及母親的廚房滋味，不料竟引發巨大迴響；連帶地也讓她應邀寫了好幾篇與江浙菜傳統有關的文章。她當然有資格做美食家，一方面家學淵源，她的母親出身杭州的大家族，家中飲食本來就是中國菜裡最細緻講究的一支；另一方面則是從小培養的敏銳味蕾……宣一本來好客，張羅飯菜的本事也很大，她寫《國宴與家宴》我們才知道她媽媽從前也是這麼對待所有的親友，包括小孩子的朋友。大約在二五年以後，我的生活也起了變化，我的活動力和生活圈變小了，自己也變得愛動手做菜；我們的請客變認真了，好像每一次親友或好友相聚，我們都要全力以赴。」 詹宏志

《國宴與家宴》都讓他們回味無窮

宣一溫潤家常的飲食書寫，文如其人，細訴外省第二代味覺系的集體成長記憶，招喚出味蕾的醇醇鄉愁。 朱全斌

宣一家的廚房與餐桌是熱愛生活者的常寂光淨土，國宴、家宴，一期一會，饗應不盡！ 吳繼文

江浙菜是王宣一食識廚藝的原點，因此從《國宴與家宴》一窺江浙美食的門道，對照或參考十幾道食譜，欣賞實用兩宜。再則，她書寫的初衷為留下一個光陰的故事，是這本書另一道內在的光芒。《國宴與家宴》見證了曾經的美好生活，同時也是一個逝去的時代。 陳雨航

這麼多年來，我總是一再驚奇於宣一之味的與眾不同。不管是她做的料理、抑或她選的餐廳她點的菜，總是比我曾經歷的、理解的要更多出一些什麼 更精細、更深沉、更複雜、更扎實。是遠非常人能及，需得先天的敏慧、自小日日通曉歷練、加之後來的博聞多見，以及每一分寸細節都真真切切誠誠懇懇投注心血氣力反覆鑽研熟習後，方能達致的境界。這境界，我在十多年前展讀《國宴與家宴》之初，便徹底欽羨而後折服。 葉怡蘭

讀者迴響

王宣一筆下的種種隱藏的滋味串起的不只是屬於王宣一的光陰的故事，更記錄了一個一去不回的年代，甚至我相信你會在這書裡找到屬於你我的集體記憶。

家常、平實、平淡，卻寫出了食物的真滋味。寫吃的人多，寫得好卻不容易。這本書裡有人性、有人情，有人生，寫母親之愛卻不過份歌頌母愛，寫食物之美卻不歌頌美食之必要，不容易。

江浙菜的含蓄，挑起每個人的食慾，也挑起每個人的回憶。

這是一本不華麗但隨著時間可以一讀再讀都有不同感覺，細水長流的薄薄小書啊！

真情實感。像散文又好像菜譜，談談浙江菜，談談睹物思人。

《國宴與家宴》

作者簡介

王宣一

東吳大學中文系畢業。作家，曾任記者。

曾在報社擔任編輯記者，離開媒體工作後從事文字創作，一九九一年起開始發表作品，連續兩年拿下聯合報文學獎。隔年出版首部短篇小說集《旅行》，之後陸續完成《少年之城》、《懺情錄》、《蜘蛛之夜》、《天色猶昏，島國之雨》四部小說。她的作品捨棄花俏炫麗的文字和繁複的敘述，選擇把故事說清楚：「我不想寫特別的事物，我喜歡一般的、很生活的東西，特別情節總會把故事的重點模糊。」

二〇一三年在中國時報發表了追憶母親的散文《國宴與家宴》，引起廣大迴響，開啟另一個創作途徑——跨足飲膳創作。出身杭州世家的背景淵源，從小培養敏銳的味蕾，獲邀擔任台北亞都麗緻飯店天香樓顧問。同時受邀在報章雜誌撰寫美食推薦專欄，為了真實呈現店家特色，以更貼近日常生活為出發點挑選餐廳，每一家店都有她默默來去的身影，最後完成有故事、有情感的《小酌之家》、《行走的美味》散文集。

創作兼及兒童文學《青稞種子》、《九十九個娘》、《三件寶貝》、《丹雅公主》、《金瓜與銀豆》、《哪個錯找哪個》、《板橋三娘子》等。

《國宴與家宴》

書籍目錄

序之一：文 / 詹宏志

序之二：「廚房裡的」身影 文 / 王定一

序之三：吃這本書 回憶宣一寫做菜 文 / 張北海

自序：廚房裡的光陰的故事

國宴與家宴

我們戲稱母親的宴客，分為兩種，一種是宴客方式比較正式，氣氛也較嚴肅，以父親往來的朋友為主，我們稱之為國宴，另一種是親朋友好友年節生日聚會等等，我們稱之為家宴……

學做菜

我不只從母親處自然的學到了一些廚藝，更重要的是，看到她在做菜時，散發的自信與從容……我一直記得母親穿著晚宴旗袍，在廚房進進出出的樣子。

陽光 貓與火腿

那樣一個暖陽初露的午後，年節的喧嘩已經過去，寒假也已經結束，屋子裡靜悄悄的，院子裡也安靜得幾乎要聽到花開的聲音，火腿的香氣卻遠遠超過花香，吸引了遠近的大小貓兒們，大夥安靜的守候著那一串串冒著出油的臘腸、火腿。

母親與西瓜

母親吃西瓜不論季節，許是因為她有喉嚨痛的老毛病，每回她說：「我的喉嚨狗狗叫。」就是她感覺喉頭不舒服要找西瓜吃的時候了。

隱藏的滋味 江浙菜

我覺得江浙菜在中國南方菜系裡是屬於比較複雜的菜系，不論是做菜的程序還是品嚐的方法，在赤油濃露之下，口味是隱藏了多層滋味的，很少有一道菜魚是魚肉是肉的，大部分是經過多道加工處理之後，魚早不是魚、肉也不只是肉……

回味宣一食譜（十人份）

- 一、紅燒牛肉
- 二、海參燴蹄筋
- 三、白菜獅子頭
- 四、如意菜
- 五、豆沙芋泥

《國宴與家宴》

精彩短评

- 1、能把介绍菜谱写的跟散文一样也是够实力。中国菜系博大精深，我们这种红烧肉弄几个小时就好了的，别人要细心做三天才出菜。。。
- 2、因为附录里詹宏志复制王宣一（家传）菜色并拍照，就感动到想哭。“平常就是最恒久的思念”

《國宴與家宴》

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：www.tushu000.com