

《简·奥斯汀食谱》

图书基本信息

书名：《简·奥斯汀食谱》

13位ISBN编号：9787801868718

10位ISBN编号：7801868714

出版时间：2008-8

出版社：东方出版中心

作者：科斯汀·奥尔森

页数：441

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

《简·奥斯汀食谱》

前言

必须承认，我在前半生里，对烹饪可以说是毫无兴趣。虽然我的母亲总是热衷于待在厨房里，而且她做的肉桂卷在亲戚朋友圈里可是有口皆碑的；虽然我的父亲总是有能力把他在餐厅里吃的几乎每一道佳肴都做出来，但我还是习惯于与厨房保持距离。我的祖父在芝加哥经营他的瑞格雷餐厅已经有二十几年了，而且在家里也非常喜欢做菜，甚至还能做出非常漂亮的巧克力松露来。而我的姐姐，在13岁的时候，就能在吃过鸡肉派之后，不参考任何一本食谱而完完整整地连皮带馅自己做出来。虽则如此，我还是没觉得自己有加入这个令人印象深刻的厨师军团的必要。相反，也许

《简·奥斯汀食谱》

内容概要

《简·奥斯汀食谱》讲述了让我最终也开始爱上烹饪的原因既有经济因素也有友情的力量。在大学里的时候，学校并不负责提供假日里的饮食，而如果假期只有一星期左右的话，我还特意跑回家去一趟，路费实在有些贵。我的父母为我支付学费已经很辛苦，而要想让学校全包食宿的话费用非常贵。于是，我没有请求父母为我支付假日里的饮食费用，而是选择晚上玩扑克，把本钱留出来，然后用赢来的钱去买第二天的食物。开始的时候我总是去便利店里买些最便宜的即食食品，可渐渐地难免吃腻。因此，下一个假期开始时，我买了一把木匙、一个碗和一本食谱。

《简·奥斯汀食谱》

作者简介

作者：(美国)科斯汀·奥尔森 译者：袁阳 霍喆

书籍目录

前言并致谢 / 1 书中引用的简·奥斯汀作品的清单 / 书中所用特殊计量单位的换算(随英制计算) / 7 第1章 奥斯汀时代的饮食风貌 / 7 食材的获取 烹制 布菜 早餐 午后茶点与野餐 正餐 茶点 夜宵 第2章 法式烹饪的影响 第3章 通往奥斯汀时代的推荐食单 / J / 旅途中的早餐 米尔萨姆街的早餐 曼斯菲尔德庄园的早餐 查尔斯·默斯格罗夫乡舍的狩猎早餐 世上最美妙的冷餐 下午茶 彭布利的午后冷餐 与约翰·巴顿爵士一起去野餐 去伯克斯山野餐 奈特利先生的草莓派对 华生家的正餐 哈利街的晚宴 索瑟敦的晚宴 伍德斯通的晚宴 卡姆登街的家宴 曼斯菲尔德牧师府的晚宴 曼斯菲尔德庄园的茶点 爱德华兹家的茶点 沙地屯的茶点 最简单的夜宵 吃点热乎乎的夜晚 曼斯菲尔德庄园的舞会点心 哈特菲尔德的夜宵 为18对舞伴准备的舞会点心 第4章 牛肉(beef)与小牛肉(veal) / 47 英格兰传统烤牛肉 焗牛腿 炸牛排 牛肉片 牛肉泥 炖牛肚 牛舌 碎牛肉派 洋葱炖牛蹄 冰镇牛肉 葡萄牙牛肉 炖牛肉 冷牛腰肉 烩牛胸腺 炸小牛肉片 小牛肉丁 迷你牛肉馅饼 法式苏格兰小牛肉片 五香牛肉丸 烤小牛肉卷 第5章 羊肉与羔羊肉 焗羊排 裂羊腿配洋葱酱 秘制羊肩肉 烤羊肉串 羊肉泥 浓炖羊腰 烤羊肩 蔬菜炖羊肉 抹油羔羊排 第6章 猪肉 烤火腿 火腿派 克劳猪肝 胶猪肉 猪排 烤猪腰 蔬菜浓汤炖猪排 煮猪腿 培根豆角 猪肉肠 第7章 家禽 烤鸡 罐烧火腿鸡肉 精制小母鸡 煮禽肉 鸡肉泥 蒸禽肉 禽肉四吃 秘制鸡 鸡肉派 奶油禽肉 烤鸭 摩登制鸭法 野鸭肉泥 烤青鹅 芥末鹅 烤火鸡 火鸡翅配小洋葱奶酪 奶皮火鸡腿 炖火鸡 第8章 山珍 烤山鸡 蒸山鸡 小龙虾酱烩鸽肉 鸽肉派 香草鸽 烤鹌鹑 鹌鹑肉块 炖鹌鹑 烤小野兔 洋葱酱煮家兔 炖野兔 鹿臀肉 鹿肉馅饼 第9章 海味 蒸牡蛎 扇贝牡蛎 炸比目鱼 洋葱鳕鱼 焗鲑鱼 葡萄酒煮鲑鱼 海豚鳕鱼 黄油螃蟹或龙虾 蒸对虾、小虾或小龙虾 罐腌虾 炸鲱鱼 第10章 蛋奶制品 所罗门一甘地 摊鸡蛋 蒸鸡蛋 煮鸡蛋 火柴条鸡蛋 菠菜鸡蛋 奶油奶酪 斯蒂尔顿干酪 北威尔特郡干酪 烤炸奶酪 第11章 蔬菜 煮朝鲜蓟 煮芦笋 芦笋馅 法国卷饼 扁豆肉汤 腌甜菜根 花椰菜沙拉 煮卷心菜 胡萝卜、防风浓肉汤 芹菜炖肉 焖黄瓜 生拌黄瓜 香草菇、蘑菇、龙葵浓汤 蘑菇肉丁 洋葱浓汤 煮绿豌豆 土豆三吃 炸土豆 扇贝土豆 蔬菜沙拉 煮芜菁泥 第12章 瓜果类和水果甜点 苹果挞 烤苹果 苹果团 苹果派 糖水苹果 杏挞、醋栗挞、樱桃或黑醋栗挞 樱桃干 醋栗奶油酪 糖水酸葡萄 桑葚糖浆 草莓蜜饯 杏仁布丁 杏仁圈 百变杏仁饼干 第13章 面包和粥类 英式面包 法式面包 上好的卷面包 松饼 浓粥 吐司抹黄油 大麦粥 薄粥 三明治 小圆面包 煮西米 板油布丁 第14章 糕点和甜点 冰淇淋 煮李子布丁 橘子布丁 大米布丁 牛蹄冻 水果冻 黄油蛋糕 荷兰蛋糕 上好的小蛋糕 藏红花蛋糕 皇家蛋糕 一磅蛋糕 结婚蛋糕 柠檬蛋羹 蜜饯 生姜面包 杏仁糕 海绵曲奇 巧克力饼干 普通饼干 橘子饼干 上好的奶酪蛋糕 香菜糖 第15章 汤类和咖喱 白汤 芦笋汤 汤配法式红烧肉 栗子汤 小龙虾汤 杂碎汤 仿甲鱼汤 洋葱汤 通心粉汤 高汤 豌豆汤 炖牛肉块浓汤 咖喱 第16章 调味品 178 苹果沙司 布朗宁 芹菜沙司 浓汤汁 鸡蛋沙司 肉卤汁 腌柠檬汁 软黄油 蘑菇酱 蘑菇粉 洋葱沙司 牡蛎沙司 盎格鲁沙司 西班牙沙司 意大利沙司 酸辣沙司 莱茵沙司 苏丹沙司 胡桃酱 白鱼沙司 白沙司 配禽肉的白沙司 加了马槟榔和凤尾鱼块的白沙司 第17章 饮料 / 细 巧克力 尼格斯酒 葡萄酒 醋栗酒 蜂蜜酒 接骨木酒 打发的奶油葡萄酒 波特酒 温淡啤配吐司和肉豆蔻 松针啤酒 潘趣酒 水酒

章节摘录

第1章奥斯汀时代的饮食风貌在简·奥斯汀生活的时代，人们的饮食与现今有很大差别。虽然很多食材与现代并无二致，但从食物的获取、烹制到吃饭的时间、步骤和装盘，饮食的很多方面都会让当代人感到陌生，令人惊奇。饮食的质量、数量和种类取决于经济状况和社会阶层，穷人吃的东西与富人吃的有天壤之别，并不比古今差异小。不过呢，如果我们把范围大体局限在奥斯汀笔下的人物所属阶层之内的话，还是能总结出一些共同特点的。食材的获取途径多种多样，不过没有哪种途径能像现在的超市那样供应稳定，货源丰富。有些种类就是自家产的。人们可能会养些牲口，需要的时候随时可以宰杀，会在厨房后面建个菜园，还会有块地种植着谷物。简·奥斯汀在斯蒂文顿的第一个家就有一处菜园，它对家庭的经济贡献很大，而在肖顿时期，简的母亲奥斯汀夫人，虽然年事已高，却仍常常穿着蓝色的工作服，在自家的菜园里挖土豆。肖顿的菜园里除了土豆，还出产李子、草莓、桑葚、杏和醋栗，而且她们似乎还像原来在斯蒂文顿时那样养了家禽和蜜蜂，不过这个时期没有日记为证，所以我们也无法肯定。除了女人们的活计外，农场里的牲口提供了唾手可得的丰富肉食。比如，1798年简在一封写给斯蒂文顿的信中谈到，能“马上宰杀一头猪”。斯汀先生还养了羊，有时候也会杀羊吃。像奥斯汀家这样的绅士家庭能够经常屠宰自养的牲畜，可更小更寒酸的农场则要审慎为之。1819年《绅士杂志》的一篇通讯中这样描述了赫里福德郡的风俗：乡绅和自耕农们能够天天吃肉，而农民们总是养着“一头猪，等着冬天宰了做熏肉”。虽然这篇通讯总的来说是赞扬了当地平民的相对富裕，而且还声称这些人都不用委屈自己去吃那种低等的大麦面包，但“一头猪”里面用上了“一头”这个量词还是说明，比起那些富足的家庭来，这仅有的“冬天的熏肉”是怎样被一点点小心分配的。某些肉类来自家中男人们的狩猎或捕鱼活动，绅士和贵族家庭尤其如此。还有些品种是向邻居买来的或者和亲戚朋友交换来的。奥斯汀一家常常与熟人们互相赠送这种或那种剩余产品。住在海边的人可能会给家在内陆的亲戚送去海鲜，又从他们那儿换回了苹果或山鸡。简·奥斯汀就曾经送给她住在金伯利的朋友法尔斯一家8个鞋垫，而他们回给她一些鸡鸭肉。1808年11月她在金伯利的朋友送了些“多出来的苹果”给亨利·奥斯汀。与她同时代的帕森·詹姆斯·伍德福德，事无巨细皆记入日记。他也参与了这类以互致友好为目的的非正式的物品交换。1790年8月24日，他写道，送了一自家果树结的杏给当地的乡绅康斯坦斯先生，而他则回赠了一自马凯的温室——诺里奇一个有名的园丁——的上好黑葡萄。而更早些，在1784年的时候，他送给康斯坦斯先生三打杏，作为回礼，他收到了一块“很大的好意大利干酪”——这可是一件进口的奢侈品，是一件非常棒的礼物。但也并不是所有的交换都是以友好为目的的，有些是商业性的。伍德福德有时候就会把自己多余的牲口1:7卖给邻居或当地的屠夫。1788年12月22日，他说自己按惯例结清了本年度在屠夫哈利·贝克那儿记的账，一共是39镑11先令，因为卖了一头牛给贝克，所以反而还收回了1镑15先令8便士。也许大多数的农场主都会和商人们做这样的交易，用自己多余的产品来抵付所购买商品的费用。

《简·奥斯汀食谱》

编辑推荐

《简·奥斯汀食谱》编辑推荐：你想过吗？简·奥斯汀还可以这样读简·奥斯汀，这位西方最伟大的作家之一，这位坚强独立的女性，她对地方文化的细致描绘为她的小说增色不少，而饮食作为奥斯汀时代英格兰日常生活的代表，则是她小说中不可或缺的部分。时至今日，她的小说仍然持续向当代的读者们展现着恒久的魅力，而她所描绘的那些家常饮食与盛会雅宴，勾起了许多“奥斯汀迷”的想象与动手欲，对奥斯汀迷醉不已的你，对英格兰绅士淑女的世界向往不已的你，怎么能够缺席？来吧，跟随书中超过200则的食谱，沿着奥斯汀的文字指引的道路，寻找到食物里暗藏的秘密时光隧道，一起去往简·奥斯汀生活的世界吧！

1、找了简奥斯汀这样一个很有挖掘角度的人物，做出来一本很有意味的雅俗兼美的书，不过如果对历史背景的描述再多一点，引文的重复再少一点就会更完美拉！

2、挺喜欢这本《简·奥斯汀食谱》的，用于了解那个时代英国的餐桌很不错。宛如是一段英伦厨艺史的如画剪影在我们面前缓缓展开……直白诙谐的笔法，引领着读者如若置身于那个时代，亲自参与了这优雅英伦的中产家庭中的那一场场饕餮盛宴！最喜欢的，就是该书关于简·奥斯汀时期，英国烹饪的历史与发展状况的介绍了。看了这本书才知道，即使那个时代的英国民众的物质生活还比较匮乏，但是他们的饮食也不比现在落后，什么调料、什么加工工艺都有……原来英国，也曾有过市场上出售的食品里总是添加了各式各样的有害化学物质，人们的餐桌上充斥着食品健康与安全问题的时候……

历史总是如此惊人的相似，原来那个时候的黑心商人就能如此发挥钻研创新精神的弄虚作假了啊。当然，这不过这都是他们一两百年前的事儿了。不过就算是现在读来，依旧饶有趣味！那些极富英伦乡村气息的食物，也是可以尝试着入手做一下的。本来以为这是本以食谱为引线，主要介绍简·奥斯汀作品，或其本人的图书才买的。结果在收到书后才发现，这就是本驴头不对马嘴的食谱。多少有些失望吧。希望下次网上在介绍图书的时候，能够描述的更详细些，不要有意无意的误导了购买者。在仔细看了书后，发现原来还有许多简·奥斯汀的作品是我不知道的。节选的文字片段，我们也不一定都看过，就算看过的也往往都是被原文一笔带过的部分，记不太清了。现在重温一下，也算是小有收获。而且从絮语上看，这个作者也很用心啊。总之，在没有从饮食入手剖析简·奥斯汀的佳作入手之前，我还是边看边等待吧O(_)O哈哈~这本书讲解的很充分，资料翔实，加上真实的时代背景，感受到西方历史上传统的饮食文化和现代的烹饪手法相结合。书的创意是挺好的，大概是想要扩大读者面，走雅俗结合的路子吧。原意应该是想将这本书打造成颇具艺术感的一本料理书，就像在看小说一样翻看食谱，相信这对喜爱简·奥斯汀的读者来说会是一种别样的享受。就是最后歪楼了，也不知是作者掌控力不够的关系，还是怎的，总感觉本书的主旨不够鲜明。虽然扯了简·奥斯汀的大旗，不过就是介绍了一下简·奥斯汀时代的饮食文化背景。先把她的小说和书信里出现的菜肴和食物做一下罗列，再附上同历史时代的食谱或做法——还往往都是些中产阶级的家庭食谱，而不是什么真正大贵族的宴会食谱，配以该食谱的现代烹制工艺……虽然，书中也截取了部分简·奥斯汀早期的短篇和后期没有完成的作品片段引用，但引文片段重复的太多，有些罗列食材干脆就是生拉硬拽上的。这本书的书名，或许该改成《追寻消失在200年前历史中的那些菜肴：挖掘简·奥斯汀同时代的家庭食谱》才对，这样就更简单明了。也免得总让人总有种名不符实的感觉。如果将此书归入休闲读物，里面的内容有些艰涩；如果将此书就此归入学术类，内容又嫌过于简单了。而且，这本书最大的遗憾，大概是因为是引进版的关系，有很多现代食谱上的烹饪工具太高级了，国内的家庭使用的话都没地找。还有很多简·奥斯汀时代的食谱，无论是从食材或是制作工序而言，对现代居住在都市中的读者来说，操作起来都不太实际啊。还记得很久以前看过的一本言情小说上，男主角很严肃的对女主角说：“你知道地狱是什么吗？”“地狱，就是吃英国人做的菜、听德国人请笑话、在法国人指挥交通的地方生活。”……这段话，让我此后的时间里，一直都对英国菜报有一种负面的观感。直到多年后，我看了那本《维多利亚女王的秘密厨房》，才稍有改观。那本书令我记忆最深刻的，除了其作者对英国菜偏执的近乎毫无道理的推崇备至之外，大概就是那句“只有在英国人的家中才能品尝到地道的英国菜”了。我也是在看了《维多利亚女王的秘密厨房》后，才多少有些明白了，所谓地道的英国菜，大概就是指那种典型的健康食品吧……崇尚的是“原汁原味”“口味清淡”之类的。说实话，提到日本菜，人们往往马上想到寿司和生鱼片；提到印度菜，是辛香开胃祛湿的咖喱酱汁；俄罗斯现在除了黑面包，也有了熏鲑鱼、蒜香面包；意大利有他们的披萨饼、意面；在德国除了各式啤酒，就是香肠、猪脚；提起西班牙，就想起他们菜里大把大把的番红花和各式海鲜；法国菜是以大餐而闻名世界，蜗牛、鹅肝都是他们的特色美食；就算说道到美式食品，总也有有热狗、汉堡…而中国，中国是全世界所公认的美食国度，特色美食太多了，都数不过来。——那么，英国菜有什么？提起英国菜来，只怕别的人还真的想不出什么代表性的东西，难道英国的传统食品，就是一堆煮了很长时间的肉泥配上浓汁和马铃薯？还是像HP里霍格沃兹的学生餐一样，烤牛肉配约克郡布丁吗？或者，是那种每份大概2英镑多的“国食”，面糊炸鱼配炸马铃薯？当然，说炸鱼和薯条不好吃，那是偏见。裹面后，鱼肥美鲜腴，如果炸得好，薯条脆而酥…再浇上一点柠檬汁，撒上些盐和胡椒。在那种小店临窗一坐，要杯冰水，大热天的又解渴又开胃！是观看体育活动休息间隙聊以果腹的上佳之选，比汉堡包、三

明治还好用挺好是挺好，可惜这只是满足口腹之欲的小吃(一”一)嘴馋了填填肚子还行，正餐吃这个，也太对付了吧~！不过，英国倒是两道大菜是公认世界水准的，那就是，烤牛肉和烤羊肉。你可以在很好的英国餐馆里面，尝到烤羊肉，也可以尝到很好的牛排。细心一点的话，你会发现很多国家的高级餐厅，甚至意大利、西班牙，他们做这两道菜的厨师大都来自英国。——为什么？——就是因为，英国厨师掌握的这两道菜的做法和火候，是最地道、最美味的！约翰牛和高卢鸡虽然一衣带水，却累世仇讎。中世纪后，继承了意大利文化中心地位的法国，素来以自己的宫廷文化而自傲。（虽然在那个带来了将新的食材与烹饪方法做嫁妆的凯瑟琳·德·美第奇王后，死了丈夫成为王太后之前，这些“高尚”的人，甚至连叉子都不肯用，嫌弃那矫揉造作。）这些忘得快的“高贵”先生们，有一天突然惊愕的发现，隔壁的土地居然有主了……新来的邻居却是“蛮族+海盗”，是群捞够了血汗钱，洗白上岸的泥腿子 ~~~ b汗~——如果换了你，你就能心平气和的和这位近邻正常来往吗？别以为避之而唯恐不及就没事儿了！要知道两家隔着的是海峡，可那年头，搞个大木头澡盆子就能划过去。就算不顾及到自己家的财产是否会受到威胁，但那块儿你一直觉得本该是属于自己的土地呢？远交近攻什么的真心常识啊。其结果就是，埋下了英法百年战争的导火索(“一”一”) 好吧，书归正传。法国菜对酒、牛油、香料、鲜奶油等辅料的用量很大，素来是以将原料做的面目全非，连它妈妈都认不出来为能事O(_)O哈哈~“在英国人看来，法国人的做法太狡诈了！谁知道里面放了些什么东西？——而他们的做法却一目了然，毫不作假。“鹅就是鹅，看上去也绝对就是一只鹅。”所以从简·奥斯汀时代之前开始，就有很多英国人比较鄙弃法国菜那种，把菜肴和沙司一锅炖的看不出主料原形的做法。不管成因是出于幼稚的逆反心理，还是真的是因为地域的形成的口味的关系，至少，他们成功的让自己相信了他们更喜欢“原汁原味”！多年延续下来，英国人的口味就偏清淡了。直到现在，也有很多忠传统的英国人因此而更青睐于中国的水煮肉，甚至是韩国的烧烤。也难怪英国人的烧烤做的是如此的地道了。如果不抹烤肉酱，还有什么比烤肉更“原味”的肉食呢？英国菜是西餐文化中非常重要的一支。虽然英国菜式相对来说比较简单，但英式早餐却很丰盛，素有“big breakfast”即丰盛早餐的美称，受到西方各国的普遍欢迎。英国菜素来以“家庭美肴”而自誉，英国烹饪法就根植于家常菜肴。因此只有原料是家生、家养、家制时，菜肴才能达到满意的效果。简单而有效的使用优质原料，并尽可能保持其原有的质地和风味，是英国菜的重要特色。英国菜的烹调，对原料的取舍不多。一般用单一的原料制作，要求厨师不加配料，要保持菜式的原汁原味。其制作方式只有两种：放入烤箱烤，或者放入锅里煮(“一”一|||)做菜时最好什么调味品都不要放，吃的时候再依个人爱好放些盐、胡椒等调味蘸料之类。好听点这叫尊重各人的口味，难听点就是偷工减料(# _)凸据说，在英国上流社会的人吃的东西里几乎是不放任何佐料的，就连女王的食物里面最多也就是放几粒黑胡椒。不论是在超豪华酒店还是在寻常百姓家，英国的餐桌都放着两个瓶子：盐瓶和胡椒瓶。讲究的餐桌上的这“盐、胡二君”，不是一般的调料瓶，而是木制或玻璃材质的研磨器，用餐者可自己动手把器皿中的盐粒和黑胡椒研磨成粉撒在菜上。千万不要小瞧这“盐、胡二君”，一顿盛宴，味道有时可全凭它们二位了~！而往往一道大菜从处理材料到出锅要好几个小时，为了避免饿着肚子等上菜，大都是需要顾客事先向餐厅预订的。英国人向来都以绅士著称，可就是在这样一个绅士国家，美食、却如此之令人尴尬。某本书上写的很诗意，“吃英国菜就像是在恋爱，味道与爱情，都是自己选择的。并非是用舌头来评判味道，而是用心。”……就是不知道，那些可敬的的绅士淑女们，又是否会愿意在摆满如此充满“教育意义”的英国菜的餐桌上罗曼蒂克了。PS.首先，在本文的结尾，——让我们仅以此，对此书的译者致以诚挚的感谢！感谢他们，为我们完整的呈现了该书的原貌！我曾见过有些译者的译文，如同使用了翻译软件般的僵直，译文中的语法错漏比比皆是。不得不令人怀疑其编辑的不负责任程度。我也曾见过有些译者的译文，读来是如此的费劲，完全字译的结果，就是把灵动的原文变作了味同嚼蜡的东西。可读性极差。那些能被读者尊称为翻译家而不是译者的，都因其本身的学识素养，深厚的文字功底，能够令译文完整的呈现外文原作的外貌。甚至能够用意译把外国的民谚俚语，完整的转换成令本国读者会心一笑的文字。他们认真细致的宛如负责任的校对编辑。……同样向我们文革后的老一代翻译家致敬！接下来，让我们对此书的作者，一位严谨负责的外国女士表示诚挚的敬意——她在承接下了这个写作项目后，不但亲自上阵将本书所涉及收录的菜肴逐一动手试做（当然，除了少部分那些实在是光怪陆离的超乎现代人想象的菜肴除外），还常拉来亲朋好友帮忙试吃。而后，让我们对对这家吝啬的出版社齐刷刷的举起我们的中指吧 皿 #！反正这本书已经够厚了，如果只是出于压缩成本的考虑，不想增加书的页数，大可以用大16开的开本。可是为了赚得更多，他们却完全无视于读者的视力健康，而是选择改用了尽量小的5号6号字——而且书里大量的带有简·奥斯汀那个时

代鲜明烙印的风格怪诞的插图，为了省印刷费，居然都给弄成了黑白的。我不知道别人是怎么想的，反，正如果出版社把这些插图换成原版的彩色插图，就是书价再涨个十块八块的，这钱我也会掏啊！出版社做书这么小家子气，活该这书的销量不好。

3、在无事的假期，享受把自己关在房间里的感觉，发现爱看的小说里面忽略的细节，品尝自己动手烹制的异国风味，完全地放松，好像忘记了时间^-^

4、闲逛书店时不经意间看到的，为了那个钟爱的名字而买下，用了两天的时间阅读完。从《傲慢与偏见》开始看奥斯汀的书，几乎看遍了所有她的作品，对这个名字和她代表的细部见生活真谛的风格大为钟爱，而这本食谱给了我另一条道路，去了解奥斯汀本人生活的那个时代、环境及生活方式，从而可以更好地理解她的著作。其实本来我不喜欢读食谱，但这本食谱的作者非常有心地从大环境开始，一点点介绍开来，且大量引用奥斯汀的私人信件和小说原文——这些原文不仅仅包括了国内读者熟悉的那几本长篇，甚至还包括了国内基本上看不到的奥斯汀的早期习作和两部没有完成的作品。虽说里面的安排还是有点不太合理，比如食谱实在太多，没有办法使引文不重复，但写法还是很有意思的，很有启发。我想下一次我重新拿起奥斯汀的小说时，看到舞会啦，聚餐啦之类的场景时，不会再像以前一样一跳而过了，会认认真真地看下去，或者自己找一些其他的角度，比如服饰、礼节拉之类的，也来这么细致地分析一遍，不知道会不会比这本书更有意思，细细。

5、跟着奥斯汀看英国食物的前世，对照一下现在的英国烹饪，你会发现，其实英伦风味也是能够做出很多花样来的，不过真的不是很精致的东东哦，感觉都很大个，呵呵

6、我看与奥斯汀的文字没多大关系...太过久远和陌生的菜谱，可操作性低...稍稍翻了几页后，再也无兴趣将之看完..

7、当你真正喜欢一个作家的时候，就会想方设法找出各种角度去理解她，家里面的关于奥斯汀的书籍已经满满当当拉，哈哈，以后肯定还会在增添的，因为喜欢就是喜欢！国内拿奥斯汀说事的书很多，比较起来的话，这本中文本算是做得不错的，英文本里面好像没有中文本的“引文注释”部分，可是这个部分真的让书变得更有意思多拉。

8、第一眼觉得封面很有味道，当时决定要看的时候以为只是一本有些情调的食谱，没想到这本书里面的引文还挺有意思的，不仅是从简的那几本大家都熟悉的长篇里选的，还有国内还没有中文译本的她青少年时期的习作和残篇，而且，在引文注释里对这些作品的写作背景和主要内容都有一个简明的介绍，在继续等待一个真正的简奥斯汀作品全集的漫长过程中，翻翻这本书还挺有意思的！

9、像书里说的那样，喜欢奥斯汀，喜欢那个时代，只有真正坐到那时的餐桌上，才更加体味的到。不过还是感觉到，较之同时代的红楼梦里的极奢精致的餐馐、美点、零食、瓜果，那么英人是太寒酸和未脱野蛮了。但是也似乎正是那种始终带着点狩猎文化的野蛮劲，感觉出好像作为人类的活力还在，而并非是发展到极致的死气沉沉了。在英美人的小说作品中，例如骑马啊打猎、战争，常常是津津乐道的主题，战争，带着他永恒的艺术魅力，驰骋在多少大师的笔下。这正是牧人文明和农人文明的区别。农人文明的我们，品质温逊，爱土爱家，厌战恶强，乖巧精明，对于延续某种文明不厌其精繁，但于开拓创新的兴味不大.....这些种种的结论，都可以来自于餐桌了。

10、这本书给我的感觉就像是译文出的奥斯汀插图本一样，想法很好（从饮食入手来剖析文学作品，雅俗结合的路子），也很有东西（介绍了很多关于奥斯汀的小说的背景知识，还有很多她早期的作品和后期没写完的作品），但是做得还不够完美（引文重复的太多，食谱列得太多，而且对中国读者来说还是有些难操作）。但是，在奥斯汀的早期、后期作品还是没有好本子介绍、在没有原创的从饮食入手剖析奥斯汀的佳作诞生之前，我还是会坚定地买它的，就像选择译文插图那套一样。一边看，一边等待更好的本子问世。

11、书店里读了一个下午，第一次看到让我没有食欲的食谱（够了喂！你这个吃货！）好吧，这个关键不是食材= = 话说回来英国的食物样式很是匮乏吧，法国人调侃到世界上唯一一本只有一页的书——英国食谱评论怎么还是太短啊啊啊啊啊啊啊啊好吧再说说，这个食谱的操作性还是有一点点的，毕竟就那么几样东西，烹饪手法也很简单，当时还默默记下，准备回家做来吃。评论半天没有跟奥斯汀有半毛关系= =

12、上海书展上买到的刚出来的新书，好像书店都还没有卖的。封面浅咖啡色的底色上面是一幅油画，做得很有外版书的风格，在台子上堆浅封面的书中一下子就注意到了，然后一看简奥斯汀几个字，顿时就来了兴趣。书的结构也很有意思，第一章总的谈了一下简奥斯汀时代的饮食风貌，吃些什么东西、怎么做、用什么厨具做、吃的时候有什么排场和讲究、吃哪几顿饭、每顿饭吃的时间，第二章

《简·奥斯汀食谱》

基于当时的时代背景，英国在各个方面受到法国文化的影响，特意专门谈了法国烹饪对英国饮食文化的影响。后面的章节就是按照肉类、海鲜、瓜果、主食等等食材来分的，里面的每一则食谱都按照“奥斯汀小说（或信件）中的引文+对引文的说明+奥斯汀时代的制作方法+作者制作过程当中的心得+改良过的现代食谱”这种结构来编写，让你首先回想奥斯汀的小说段落、理解她的一些写作意图，会心一笑之后，开开心心地动手做一道摄政时代的美食，尝一尝带着独特英伦历史风味的食物，很有意思的编排！自己看和送给同样喜欢奥斯汀的朋友都不错哦，个人觉得最佳使用方法就是兴趣相投的朋友聚会的时候一块儿读，读完再一起做，一起吃^-^

13、《简·奥斯汀食谱》这本书收录了简·奥斯汀时代的饮食大全——不营养的、不均衡的、味道过于厚重的……应有尽有，很难想象这些都是那些绅士淑女的吃食。很庆幸自己生活在现代的中国，想吃个精致的小蛋糕或冰淇淋，直接出门右拐味多美。不过，坚持读完这本书的动力乃是在于书里时不时会闪现奥斯汀作品选摘，然后作者会从当时的饮食角度对情节和角色加以剖析，还真是不看不知道呀。有些内容国内没有出版过。就在这些文字里，看到了奥斯汀早期习作的爆笑——接着，她来到一个甜品店，狼吞虎咽地吃掉了6个冰淇淋，而且还不肯付钱。她一拳打倒了甜品店的师傅然后就逃之夭夭了。——《美丽的卡桑德拉》卡桑德拉是简的姐姐的名字，此段文字正是简为了逗姐姐开心而写。全篇共12章，以上这几句已然组成第4章。据书中说，12章内容全部是如此荒诞不经，但却又是我们内心很渴望去尝试的事情（一语道破！）：遇到英俊多金的男子，行个礼，也不搭理人家就走了；跳上马车说要去自己现在在的这个地方，马车调个头就到了，马车夫要钱，女孩又揍他一顿然后跑掉，等等。没有想到，年轻的简心中竟然这样现代而离经叛道，真是开心她也能写出如此爆笑而无厘头的文字，希望有朝一日这些习作和遗作可以在国内出版！

14、喜欢咖啡色调和名画组合的封面，很有低调而优雅的感觉，喜欢和简奥斯汀有关的一切，书的内容呢，历史文化背景和引文还有注释的部分买来就全部看了一遍，喜欢一点点细致而独特的解读方式，至于菜谱的部分，就只有等每次想做菜的时候再来细看啦！找个Mr Darcy,做给他吃^-^

《简·奥斯汀食谱》

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