

《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

出版社：生活·读书·新知三联书店

作者：蔡澜

页数：152

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

《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。新浪微博粉丝过400万。

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。

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

《烹宰为乐》

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

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》

精彩短评

- 1、这个版本纸张、印刷都很好，内容更好！
- 2、蔡生十分有趣。人僧嘛 何必计较 吃吃喝喝就过去了。
- 3、消遣用书，里面有些语言还是挺幽默的
- 4、烹羊宰牛且为乐，会须一饮三百杯。
- 5、很简短，很丰富。游历是基础，分析是关键。想拦着不让他写到女人都不行啊。
- 6、谈吃小辑。自选集一二都看完了。
- 7、还是现场签名版。母亲节送给妈妈的礼物
- 8、其中几篇贡献给家庭菜谱
- 9、太喜欢蔡先生的文章！！边看边流口水！
- 10、看饿了
- 11、蔡老的书确是极好的，词句简单清丽，美食点子出其不意，有着淡淡的民国香。
- 12、作为三联的铁杆粉丝，真不敢相信如此排版出自三联。
- 13、读蔡先生的书，最好不要选在晚上，不然饿的恨不得把书啃下去。配上三两妙趣横生的插画，小品文通俗又不难读，读到吞口水的时候莞尔一乐，此乃真吃货也。
- 14、是这4本里唯一看的下去的。因为讲吃的。看得出是若干年的随笔集，或多或少有重复的地方。讲熬粥那篇看的口水快下来了，出神入化。
- 15、总是能在各种空间里享受美食，然后用记忆流淌着那些美味，平常中却带着小确幸，能吃和会吃两者，饮食男女，食色性也，蔡澜都能驾驭。。。
- 16、我个人比较喜欢做饭，最初是这本书的名字吸引了我
- 17、吃，要用嘴巴
- 18、饿的时候看，口水流一地
- 19、乐得平淡有趣的小品文/在第四五节课的时候看 饿得要发晕啦
- 20、高级吃货指南。书中多篇提及潮州美食，暖心的家乡的味道。
- 21、蔡澜老先生对吃还真有研究 想买全集回来读读
- 22、蔡澜 真正的吃客 潇洒的吃客 天马行空的文笔 好哇
- 23、文字风趣，有新意，挺有意思的一本书。
- 24、未完*
- 25、烹羊宰牛且为乐，会须一饮三百杯
- 26、每篇文章都很短，这是蔡澜独特的风格，也暴露他的缺点：凡事了了，语焉不详。另外，他们的口语和书面语断裂得很，现在我们不会了。
- 27、贪食的老色鬼！
- 28、毕竟是菜篮子
- 29、看看吧，心境会开阔一些
- 30、大白话
- 31、精彩短句，有如烹饪节奏。
- 32、半夜看得口水直流.....捶胸顿足.....
- 33、会生活的有钱人
- 34、很喜欢蔡先生的人。生活中在讨厌的事情到他嘴里都搞笑起来。先生是为数不多真豁达的人。最近低谷，希望借鉴啦
- 35、爱死这个男人。。。
- 36、吃是一种态度
- 37、2017年看完的第一本书，希望是一个好的开始XD
- 38、内容和他另一专辑重合挺多
- 39、我觉得好精彩，真是性情文字，看得我猛吞唾沫，垂涎欲滴。
- 40、这本书特别好看，将蔡澜的生活态度都体现在食物上。其次，书的质量很不错
- 41、蔡澜写吃就是比别人有趣，关键是一颗吃货心，能吃高档酒楼也能吃地摊小馆的洒脱，还有酒客情怀。读完此书已饿昏。

42、突然发现人生观如此相似，没有读完，咖啡馆消磨时光

蔡澜老师内心的OS

43、但要是读过张爱玲或梁实秋，那看了这本会失望的。

44、蔡澜相比蔬果汁先生，多了份精致，少了些随性。

45、一贯男权和性...

芥川龙之介《南京的基督》

面线 肉碎 冬菜 芫荽 猪油

福建猪脚米线

台湾高雄 金瓜炒米线

梅林牌 红烧扣肉 油焖笋

日本螃蟹罐头

海南鸡饭 白切鸡饭清汤 瑞记鸡饭

“可能海南岛没有鸡饭 就像扬州没有炒饭一样”

日本 一夜渍

蛤蜊熟蛋

46、闲趣

47、本来还打算日后再去看看南北行小巷，结果已经拆了

48、蔡澜的美食随笔还是可以看看的

49、速食之书

50、因为是自选集，所以虽然里面有些小文之前看过了，但质量还是比较高的，值得收藏。很羡慕蔡生吃过这么多的美食，一定要有颗热爱生活的心才能把公仔面也当做值得纪念的美食来Enjoy。反正怎么样人生都要度过，不如随遇而安。

51、风趣、幽默。真实的生活，简单的道理。

52、钟情吃喝人生美好

53、没事拿出来看看，看几遍都不会厌烦

54、喜欢香港文化，喜欢吃，喜欢蔡澜子分享美食之道的真情真意真感。

55、有几篇对本人非常有启发。但是排版不是很好，以为这篇文章结束了，一翻过去还有。大片的空白，影响阅读连贯性。

56、坑蒙拐骗，情趣低廉

57、2013年8月19日 越秀购书中心。

58、这才是吃过见过的美食家。

59、活吃八爪鱼的那篇很有趣。

《烹宰为乐》

精彩书评

1、很简短，很有趣。文字真的很浅，不时透出些幽默。四处游历是讨论各地美食的基础，仔细观察认真分析又是进行比较研究的必要方法。美食家多半自己也能动手，否则就会妨碍对制作方法的理解。有些篇章让人感觉拦都拦不住他谈到女人。

章节试读

1、《烹宰为乐》的笔记-食經

麵包中流出蜜糖，饅頭里夾著龍蝦片，白開水中忽然長出茶葉的幼苗，每條豆芽鑲入一粒粒排成一排的魚子醬。

2、《烹宰为乐》的笔记-第20页

惯性是一种很恐怖的东西，它慢慢地侵蚀你的灵魂，让你不喜欢改变，虽然单调，但还是死守。

3、《烹宰为乐》的笔记-第132页

小时候没有想到自己有一天也会烧菜。

4、《烹宰为乐》的笔记-第30页

一生中最强的酒！

“这种酒，龙也控制不了，故称之醉龙液。”

想起苏过写的“椰酒醞翻白，银皮琥珀红。侗犴醉野獠，绝倒共邻翁。”很想一尝！像在南京的夜晚一样只求一醉，不复醒来。

5、《烹宰为乐》的笔记-第48页

成分：大黄、豆蔻、丁香、槟榔片、樟脑、甘油、酒精、水

6、《烹宰为乐》的笔记-第35页

醉，是无条件地交给对方，又知道对方能够完全地付出给你。

7、《烹宰为乐》的笔记-第46页

以四钱枳椇子，碎之，煎三碗水，加砂糖，至七八分，饮后宿醉即醒。

8、《烹宰为乐》的笔记-第28页

饮酒是人生一乐，醉后闹事的人就不是喝酒，而是被酒喝了。

9、《烹宰为乐》的笔记-海南鸡饭

海南没有鸡饭，就像扬州没有炒饭一样。

10、《烹宰为乐》的笔记-第16页

11、《烹宰为乐》的笔记-第52页

《烹宰为乐》

大排档是那么的繁忙嘈杂，聒耳的高谈阔论，热辣辣的菜色，草草的杯盘，打破家庭料理的单调，建立对方的友情，是庶民的圣地。有时也很宁静，与相恋者在一起，吃碟炒蚬，互望对啖，的确写意。

12、《烹宰为乐》的笔记-第46页

“枳椇子”误写成“棋枳子”了。这不是我们小时候吃的拐枣吗，原来有解酒之奇效。

13、《烹宰为乐》的笔记-第10页

不过什么东西都向最好的去比较，而不屑略为次等者，那么，做人会做得很辛苦，生活绝对差过耕田的老百姓。可是，所谓知足者常乐，又不是那么容易做到

14、《烹宰为乐》的笔记-第13页

先倒冷牛奶入杯，注入热茶，最后才加糖。先放冷牛奶是英国人饮茶的神髓。

15、《烹宰为乐》的笔记-第9页

不了解消费者宁愿多花也要求完美的心理

16、《烹宰为乐》的笔记-街边小吃

能够到大排档去的人，是代表了他们对人生有极大信心和自由。

17、《烹宰为乐》的笔记-第136页

食物的爱好，是很个人化的，是环境、是当时的气氛、是周围的朋友、是爱人烧的，你我吃起来滋味相异。

18、《烹宰为乐》的笔记-第24页

茶，是用来解渴，用什么方式，都不应该介意和歧视。

19、《烹宰为乐》的笔记-第133页

現代女性大喊從廚房走出來的口號，大概是她們手藝不精的借口。天下名廚，哪一個是女的。不想燒菜，那就搏命去掙錢吧！請個女傭或養名丈夫。別一面做一面埋怨，認為是件大不了的事，這對於那個每天要吃她們的垃圾的先生，只是無奈，只是無奈。

《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：www.tushu000.com