

《府城的美味时光》

图书基本信息

书名：《府城的美味时光》

13位ISBN编号：9787308146642

出版时间：2015-11

作者：辛永清

页数：190

译者：刘姿君

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

《府城的美味时光》

内容概要

作者写下了十二篇在台南辛家绿意盎然的庄园“安闲园”里，度过多愁善感的青春时光家庭回忆，並端出蕴含岁月深度的十二道美味菜肴。辛永清隽永知性的笔触，让人从其文字中一窥战前战后台南的风貌、上流阶级的优雅生活、台湾富豪之家的家庭回忆。作者生于台湾贵族家庭，为战后日本最为活跃和著名的中华料理家，书中对其少女时代在台湾的生活和家庭料理进行了回忆。

《府城的美味时光》

作者简介

辛永清是台南绅士辛西淮之女。辛西淮曾任台湾总督府要职，辛家在台南市郊建立大型庄园“安闲园”，拥有菜园、花园与大批侍仆，宛如台南版“红楼梦”。旅日中华料理家辛永清拥有一项特殊本领：只要看过或吃过、听过一次，就能将一道菜的原貌原味重现。她运用童年在安闲园看母亲和佣人做菜的记忆，在家中教日本太太做中华料理。做出口碑后，她以中华料理研究家的身份频频登上NHK烹饪节目与杂志。来自府城的大家闺秀，摇身一变为“中华料理代言人”，也是首创“中餐西吃”的第一人。

《府城的美味时光》

书籍目录

- 前言 1
- 珠宝婆 7
- 父亲的生日 21
- 家人之绊 48
- 血液料理知多少？ 61
- 佛堂的供品 76
- 两位医生 90
- 浅谈内脏料理 104
- 南国的婚礼 117
- 年菜 130
- 惠姑 143
- 大家庭的厨房 157
- 红桃姑的素斋 173
- 后记 184
- 跋 母亲的回忆 186

《府城的美味时光》

精彩短评

- 1、装帧美，故事美，作者亦美。
- 2、书的封面超美可以折下来当一张画。一种食物便是一段记忆，一粥一饭的偏好中是最深的情
- 3、绿茶书情的赠书，书与作者都美，许多地方也挺动人的。有些日本翻译腔（当然）
- 4、是美味的回忆，是老底子台湾大户人家的故事，更是作者借此怀念自己故乡与故人的情怀。

1、食物承担着孩子对于一个家族的回忆，正是这样的味蕾记忆让作者对于幼时台南的生活记忆始终无法忘怀，谁曾想到这样美食能成为作者后半生的谋生技能。感谢作者通过她的笔触让我们看到在战争到来之前一个台湾大家族的生活点滴，也让我看到了一个女性的坚韧与勇敢，正如她的儿子在跋中描述“感情充沛的人在遇到困顿时，也比普通人承担双倍的辛苦”。本书给我的现实意义在于，时下年轻人普遍不会做饭，如此这样下去，能给将来的孩子留下什么样的家庭会议呢？

2、台版的作者简介有一种说法：“难过的时候就吃东西，因为胃和心的距离很近，当你吃饱了的时候，暖暖的胃会挤占心脏的位置，这样心里就不会觉得那么冷清，那么空落落。”在我看来，聪明的女子有更好的方法，她们不会胡吃海塞，但一样可以用美食来温暖自己。辛永清就是聪明的女子。出生于台南市，府城士绅辛西淮第五女，父亲曾任职台湾总督府要职。看她的相片，清丽雅致、秀外慧中，不折不扣的中国古典美女。这份美很吸引人。在一次音乐会上，她为妹妹钢琴伴奏，引来了爱慕者的追求。年轻人情投意合，她甘心远嫁日本，为他远离故乡，为他洗手做羹汤。可惜这个故事终究未能美满，路至中途、分道扬镳，她孤身带着孩子飘落东京，钢琴这项技能早已荒废，她思量再三，唯一可以赖以谋生的就是她的厨艺，她走街串巷、到处发小广告，为她的烹饪教室招收学员。年轻时的辛永清从小接受音乐的熏陶，辛永清的理想是成为钢琴家，命运总是喜欢拨弄，她做不成钢琴家，却成了一个好厨子。辛永清的烹饪课程很受欢迎，名气渐渐传了出去，有刊物来采访，让她写美食专栏，后来NHK《本日料理》的烹饪节目请她去当主持人。辛永清的人生之路朝着另一个方向拐弯，这其实并非她的初衷，但何尝不是好事呢？她撰写的这本《府城的美味时光》，可以读出字里行间浅淡的忧伤，她感叹、她惆怅、她悲哀，而她又是幸福的，毕竟自己获得了独立，精神和经济都不再依附任何人。这本书初版于1986年，当时辛永清五十三岁，在时光的回眸里她学会了释怀和放手，已经明了生活可以有无数种可能。是什么让她独自撑过那段清苦艰辛的岁月呢？十二份食谱，在漫溢的味道里追忆往事。姜味烤鸡、什锦全家大福面、安福大龙虾、猪血菜丝汤……它们代表了府城的美味时光，是辛永清从前生活在“安闲园”时的常见食物。她慢慢琢磨每一道菜的做法，那些菜式解去了她的乡愁，并且隐约带给读者关于旧时台南上层社会生活的想象。一座浮岛，半城流民。台湾的饮食结构一向就受着中华传统、台湾本土以及日式、西式烹饪的广泛影响，这些影响通过餐桌逐渐融汇进了百姓的日常，并带来思维观念的改变。辛永清把台湾饮食、把家乡给她的记忆，带到了日本。在20世纪六七十年代，日本人追慕西餐饮食，中华料理并不受人待见。辛永清的美食成就，并非仅止于她会做很好吃的菜肴，更因为她对“中餐西吃”的大胆改革，推广了中式料理在日本的流行。一路艰辛走过的辛永清，微笑依然美丽！“中菜改革”很多年，效果如何见仁见智。其中原因当然颇多，我的看法，辛永清的成功主要在于，她注重中餐与日本文化氛围的融合，或许这就是早期台湾生活给予她的启发吧。比如，这一道“炒脆肠”。很多人都讨厌猪内脏。辛永清在去除内脏的腥味和黏液后，将脆肠切成薄片，加调料配菜迅速翻炒，立即起锅。其中火候的掌握尤其重要，一定要保证菜品脆脆的口感。日本人认为脆肠对年轻男女具有微妙的功效，这是增强体力的食品，因此这道菜很受欢迎。辛永清的中国菜不追求珍奇的口味，她避开大火多油的中式烹饪法，更重视应季食材的新鲜感，并且借鉴西餐和日式饮食的做法，尽量维持食材本身的营养，尤其是她对中式菜肴养生功能的开发，可以说极其符合日本民众的喜好，进而确立了她在日本作为中华料理代言人的形象。从台湾到日本，这一路，辛永清走得不容易，幸而她越走越好。造物真是巧妙，在靠近心的位置安放我们的胃，又让心情的变化与胃息息相关。怦然心动只在刹那，一辈子的暖心却要靠三餐饮食，爱在碗里。从胃到心的距离，如果不想让它荒凉着，就要想法把它填满。那些用热爱造就的菜肴，一盆又一盆，氤氲着独特的香气，她的人生从此丰满而美丽。请勿随意转载，如有需要请先联系本人，谢谢。

《府城的美味时光》

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