

《寻味中国》

图书基本信息

书名：《寻味中国》

13位ISBN编号：9787562477730

10位ISBN编号：7562477736

出版时间：2014-6-1

出版社：重庆大学出版社

作者：[美] 林留清怡

页数：272

译者：胡韵涵

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

《寻味中国》

内容概要

一段生动幽默的跨文化观察

在小面馆亲历百姓生活，在上海滩体味时代变迁

小笼包中吃出中国美食的滋味，让饺子慰藉你的人生

这本书读来妙趣盎然，以独特的视角呈现了中国饮食文化——这世界上最伟大的饮食文化之一。

——何伟，《寻路中国》作者

千万别错过林留清怡的《寻味中国》。这部罕见的作品不但饶富趣味，也极其动人

——《华尔街日报》

《寻味中国》的作者林留清怡是一个ABC，她出生于芝加哥，在南加州长大，从小喜欢写作，哥伦比亚大学新闻学硕士毕业之后才首次来到中国。来到这块陌生的大陆，她发现自己对美食烹饪的爱好和对写作的热爱一样大。她亦发现，和世界上其他地方不同，中国人对美食充满了热情，汉语中三句话离不开食物和吃，比如说“吃醋”“吃苦”，再比如用“酸甜苦辣”形容人生百味，所以她也希望通过美食走近中国文化，寻找自己的根。

冒险之旅从北京的一所“既没有暖气，也没有量杯”的烹饪学校开始，到山西面摊和饺子馆做学徒工，再到上海外滩顶级餐厅的大厨。从普通的面条、饺子，到狗肉、牛鞭，又或顶级餐厅的饕餮盛宴。

在厨房里，在餐桌上，她遍尝独特的中国美食，也碰到形形色色的中国老百姓，并耳闻目睹了这些人物的普通或又不平凡的经历、故事；从中折射出中国社会几十年来的巨大变迁。

以跨文化观察的方式，作者幽默生动地写下她的经历。她的文字读来令人垂涎，文字中流露出浓浓的人情味，酸甜苦辣咸，所有的滋味都在书中一一呈现，从中国人的餐桌看尽中国社会的风貌百态和时代变迁，以及美食如何慰藉人们的心灵。这个“味”，不仅仅是美食佳肴的美味，更是人生的滋味，引人思考，令人回味。

身为《纽约时报》、《华尔街日报》、《风味》杂志、《美食与美酒》杂志等等的资深撰稿人，作者非常擅长讲故事，书中没有夸张的形容词，也没有褒贬分明的形容词或描写，而是以一个一个生动的故事，不动声色地写出中国普通老百姓的勤劳、善良、朴实、智慧和中国人的生活哲学。

媒体评介：

美食版《喜福会》……让人一旦翻开，就放不下来的书。

——《远东经济评论》

林留清怡是一位迷人的导游，带领我们漫游现代中国和它那万花筒般的烹饪文化。

——《人物》杂志

这本书就像一个包得精巧、热气腾腾的饺子……欢乐的跨文化观察，老饕的写作风格，怎能不俘获读者和出版商的芳心？书里面既有令人垂涎三尺的美食描写，也有权威的菜谱，还有读来令人捧腹的趣闻轶事。多么美好呀，一个女孩找到了她的人生道路，甚至陷入爱河。

——《国际先驱论坛报》

今日中国繁荣的美食现场，读来令人忍不住流口水，加特美食指南(ZAGAT)最高评分！

——Nina and Tim Zagat

随着这幅生动的中国美食画卷的展开，中国社会的生动画卷也随之展开。——张戎

最好的一本写中国饮食的书——几十年来，中国人吃什么，怎么吃，怎么做，为什么吃那么重要，

——美国《纽约时报》驻北京记者葛钢(Ed Gargan)

一本幽默而又富有深刻洞察力的书，通过中国最有名的专家“烹饪”看中国。

——Ian Johnson，曾任《华尔街日报》中国分社社长

《寻味中国》

作者简介

林留清怡，饮食及文化作家，为《纽约时报》、《华尔街日报》、《风味》杂志、《美食与美酒》杂志等媒体供稿；是多个餐馆奖项的评审委员；还是北京国际慢食运动的领导人之一。在中国的美食冒险之旅让她写下了《寻味中国》这本书，得到《纽约时报》、《科克斯书评》、《人物》杂志等媒体的一致好评和推荐，并获得美食世界饮食图书奖之最佳中国饮食书奖和《匹兹堡邮报》年度最佳图书奖。

书籍目录

目录

第一部分 烹饪学校

锅塌里脊

妈妈的蒸肉饼

炸虾仁

拔丝苹果

炒蘑菇

猪肉茴香香菇饺子

羊肉南瓜饺子

炸酱面

干煸豆角

咕咾肉

第一道小菜 味精，味之精华

第二部分 面摊小妹

拉条子

茶叶蛋

拍黄瓜

凉拌豆腐丝

酸汤鱼

猪肉卤

茄子卤

张师傅的面条:刀削面,猫耳朵,手擀面

东北大拌菜

第二道小菜 平安割稻子

粉丝炒番茄

第三部分 珍馐美味

醉鸡

小笼包

家常豆腐

红烧肉

第三道小菜 淮扬菜

扬州炒饭

第四部分 胡同餐馆

最好吃的麻婆豆腐

精彩短评

- 1、大快朵颐四个字是在是让人踏实~
- 2、我是来看食谱的
- 3、最好的体验，就是深入其中，不可自拔。
- 4、天然形成的人类学田野观察笔记，看到最后也感动了，随性生活，命运自有安排。
- 5、不能说她很了解中国饮食，但作为ABC已很不错了。另外补充一点，书的腰封像这本书这样能容忍多留在书上几日。
- 6、华裔美国女孩从美食来看中国。她以在中国学习厨艺，并四处旅行的经历，描写了在她眼中有关中国的一切。她意在美食，却又不止于美食，在中国她与三教九流都有交往，她的观察细致入微。很多的细节让人莞尔，也引人深思。不过，书的装帧有些过了，各种各样的颜色，让人眼花缭乱。书，还是本色点好。
- 7、还蛮有意思的。
- 8、买回来后彩色的纸页让我有点望而却步，但真翻开看还是挺有意思的，幽默、真诚，让人喜欢。
- 9、可读性不错，个人喜欢这种能摊平的装帧方式
- 10、内容很好玩，就是装帧实在有拉低品位感。
- 11、這不僅是一本關於尋味之旅的書，而且是一本關於尋根尋飲食文化、甚至用外國人眼光重新發現現代中國歷史的書。作者本是飲食編輯，卻執意親身經歷踐行廚之道，從上烹飪學校、打工學藝、與廚師打工族服務員交友閒聊到採訪調料工廠、拜訪少數民族農村人家，全方位挖掘了各種與烹飪相關的細節及背後隱藏的歷史變化與社會變遷，既接地氣也很好地整體反映社會文化風貌及流變，讀起來極有親歷感，同時趣味性與真實性兼備，是目前讀過的最真實最全面最完整反映現代中國飲食文化實踐的好作品。
- 12、纸的颜色实在太废眼。文字很纪录片旁白风。书是14年出版的，可是作者眼中的中国，好像还是停留在《秋菊打官司》的时代，“明星代言的宣传方式让中国人耳目一新。”啥的，艾玛，翻白眼儿。
- 13、一部妙趣横生的美食版寻路中国
- 14、消遣
- 15、读起来很舒服*^O^*有点馋到了，也想系统地学一次做菜啊~
- 16、这里的食物和这里的人
- 17、肤浅。
- 18、其实就是一个在中国学做菜的华裔美国人眼中的中国 但还不赖
- 19、诚意之作 后期在黑梁 哈哈
- 20、虽然是典型的西方写作风格，却有一种寻根的情思，读起来轻松愉快讽刺活泼，又有一种陌生又熟悉的亲近感。第一次读到外国思维写中国菜的书，好像家常菜里填一两味舶来的辅料，便觉得耳目一新，从内到外的熨帖。
- 21、从色彩到排版看着都比较舒服，从不同的视角来写中国的饮食文化，还是挺有意思的。
- 22、一个外国人看中国，角度的确不同，其实这不是一本文艺书，而是一本观察中国社会的记录之书
- 23、拍成纪录片吧
- 24、其实很想再给半星要给本书的设计与装帧，以及其中穿插的菜谱和插图都非常可爱n(* *)n不知道是不是翻译的问题，本书在文笔上其实并不突出，一般人阅读起来不会有任何困难，这是一个方面。另一方面就是作者的文风，可以看出作者的文风更加偏向杂志专栏文章，正本书作为一个整体来看主轴线并不十分突出，作者记录了诸多经历与事件，但却很少深入讨论其背后的原因与现象的本质。虽然如此，书中所展示的诸多人物和他们的故事却是非常吸引人的，尤其是面摊的张师傅，作为随处可见的小饭馆主厨对食物认真负责的态度实在不亚于高档餐厅主厨，着实让人感动。此外，从书中也可以看出作者在中国生活中的成长与变化，这部分读起来也是趣味无穷呢~
- 25、不同社会体系下生活的人用她原本的价值观和世界观来观察和发现不同的社会形态下的人和事。写得真好！
- 26、人人都说幽默有趣，我却读得满是忧伤。
- 27、其实这个经历还蛮好玩的啦。各种学徒的体验。不过写书人总有点不痛不痒啦。还有装帧看着有

《寻味中国》

点累。等到哪天真的要下厨倒是可以参考一下里面的菜谱

28、是因为装帧设计来读这本书的，读完觉得各种对我来说的刚刚好，情绪处理刚刚好，信息量刚刚好，易读性刚刚好，自嘲吐槽刚刚好，思考为什么刚刚好……还蛮可爱的一本书

29、我！要！学！做！饭！

30、美国这帮热爱中国的非虚构写作者们怕是难超何伟了。

31、写在上海的经历明显没有北京的饺子、刀削面等等的故事耐读，可见的确食物也好，人的口味也好，风格真的是影响人的判断啊。林留清怡的笔触非常自然真诚，充满对美食的热爱，经她描写，我总是咽着口水想吃这个那个，或者渴望亲自下厨呢。

32、随便读读卻有大惊喜。没有因为书名而错过，太好了。

33、一个ABC的视角，一个自学烹饪，打工数家餐厅的美食爱好者，一个白天小餐馆跑腿，晚上高级餐厅吃饭的人，挺有意思的一本美食地图，对了，她对梁子庚不偏不倚的描述，我很喜欢。

34、怪异又不惮于怪异的自我存在，是扑克脸也是哈哈镜。

35、2017伴随着这本充满中国美食和乐趣的书，我的烹饪学习年开启了。感叹女孩子只有有了拿得出手的本事与实力，才是最自信美丽的，生活中那些五颜六色的美好才自然会蹦蹦跳跳地接踵而至。林清怡是美国人，但她吃过的中国美食，比我一辈子吃过的都多，她用了短短几年时间，却了解了丰富的中国美食与文化，她的这番人生体验真有意思。有时候找到了那个你觉得会发光的东西，才能找到路，甚至坠入爱河。去努力吧，去拼搏吧，去爱吧！

36、就那儿回事儿吧。最近看的书基本没什么营养。

37、一本视角独特，轻松有趣的关于中国饮食文化的书。一个华裔美国女子从美食看中国，从她在中国学习厨艺和美食记者的亲身经历，描写了她眼中的中国，意在美食，却又不止于美食。书中细致地描写了她所接触到的社会各阶层的中国人的生活状态。总之是放松休闲时可以拿来读一读的书。有趣的是，书里还配有菜谱，所以饿的时候不要读，哈哈！

38、最近迷上了以外国人视角写中国的书。。作者ABC的身份比何伟更方便--她交的劳动人民朋友比我还多。最中意的是这些友情，和作者忠实记录梁子庚由艺术家“黑化”成生意人的过程。

39、感觉写作方式跟寻路中国一模一样呢，都是接触各式各样的人群。不过书还是写得非常棒的，王主任，张师傅都写得很细致，看到梁子庚的名字有点惊讶，后来看到作者写他已经不是艺术家是个生意人的时候有点可惜。我也想学刀削面啊。不过书的装帧的确是有点烂。蓝底的那部分书看得眼睛疼

。。。
40、简单有趣记录普通人的生活 and 食物

41、活泼直爽

42、所谓世道人心。

43、很有趣，写的好看，典型的外国杂志文笔风格。不过还是少了点深层次的东西。

44、她担心带着花不能坐飞机。她说，所以她要坐12个小时的火车去。火车一路北上，她则一路捧着这把紫色的花儿，把它搁在腿上。P238

45、很明显是翻译作。有趣的部分有，但是不经考证的地方也不少。最近看的写美食的人一旦深入就有种深不下去想当然的感觉，看来得好好选书了。

46、难得美食书写得有高低起伏,视角丰富,内容丰富,看得最好的一本食物书!

47、这本书最耐看的并不是作者烹饪之路的各个阶段的学艺经历，而是在寻味途中与每个相遇的人碰撞出的火花、折射出的社会，那些或长或短交集所传达出的耐人寻味与反思的中国。

48、关于中国的饮食文化，很接地气

49、和何为的书一样，从一个老外的视角来看中国，这本就是从吃的角度。

50、在一位华裔美国人眼里，中国人那些关于吃的小毛病还蛮可爱的

《寻味中国》

精彩书评

章节试读

1、《寻味中国》的笔记-第140页

“那女的还真是脸皮厚呢！”张师傅回到厨房后，我对他说。我们在厨房里汗如雨下，她只是付了几块钱吃个午饭而已，说到底，不就是我的一根头发吗？！对我来说本书读到这里简直我觉得最有趣的地方了，作者从一个好不适应的“歪果仁”成功蜕变成了一个最普通的餐馆小厨师，这种近乎“不讲理”，毫无“职业道德”的言论简直不能更人性化了~

2、《寻味中国》的笔记-第238页

我认识的一位旅游杂志编辑曾说过，最好的餐馆和最喜欢的餐馆压根就是两码事。

3、《寻味中国》的笔记-第230页

我在音餐厅领悟到，对于是否“地道”的看法是相对的，我人在上海，吃着上海厨师做的上海菜，但有些人却认为这不是地道的上海菜。……大家口口声声说“地道”二字时，并没有考虑到食物也是与时俱进，无时无刻不在变化，食物反映了起源地，而起源地本身也在变化。

4、《寻味中国》的笔记-第103页

中国记者大驾光临之前，总会先通知餐馆，而且从来不需要付餐费。如果食物不怎么样，他们就描写就餐环境。（有位记者愉快地告诉我，通常食物越差，环境越好。）免费享用了一顿大餐之后，店家往往还会奉上“红包”，就是在信封里装上现金，以确保记者写出的文章是积极正面的。为了确保安全，店家还会跟出版人和主编套近乎（方法当然是请人家吃饭啦），这样一来，他们便可以在文章刊出之前先做一番手脚。有的时候，手脚做的更明目张胆，说是评论，其实和拿钱买广告没有两样，就差白纸黑字承认了。报纸杂志的道德界限也相当模糊，人们重视“关系”更甚公开。餐馆和记者各得其所：记者饱了口福，餐馆生意兴隆。

5、《寻味中国》的笔记-第61页

“我那时19岁，激动得不得了。可后来，我慢慢意识到，这股激动的情绪并非发自内心，而是受到周围的人的感染，”他说，“我周围的人都激动极了，我也一样。”王主任并不认为自己是红卫兵，红卫兵来自非知识分子、非地主阶级和非官僚家庭，是家庭成分好的孩子松散组织的队伍，四处摧毁庙宇、书籍、乐器和其他一切被认为是“资产阶级”的物品。红卫兵有时会分派系，彼此打斗。学生们不拿工资，而是领公分。男生一天挣十个工分，女生一天挣八个。一年下来，当所有的棉花、小麦和其他粮食被卖掉之后，村民便和生产大队分享卖粮收入所得。“一公分大约能折合一分钱，我劳动一整天挣到的钱可以买一张邮票。”

6、《寻味中国》的笔记-第103页

中国记者大驾光临之前，总会先通知餐馆，而且从来不需要付餐费。如果食物不怎么样，他们就描写就餐环境。（有位记者愉快地告诉我，通常食物越差，环境越好。）免费享用了一顿大餐之后，店家往往还会奉上“红包”，就是在信封里装上现金，以确保记者写出的文章是积极正面的。为了确保安全，店家还会跟出版人和主编套近乎（方法当然是请人家吃饭啦），这样一来，他们便可以在文章刊出之前先做一番手脚。有的时候，手脚做的更明目张胆，说是评论，其实和拿钱买广告没有两样，就差白纸黑字承认了。报纸杂志的道德界限也相当模糊，人们重视“关系”更甚公开。餐馆和记者各得其所：记者饱了口福，餐馆生意兴隆。

7、《寻味中国》的笔记-第29页

有一天，我们正在做拔丝苹果，她说：“想不想听一个关于苹果的好玩儿的事儿？我嫂子有四个孩子，都是在‘文化大革命’期间出生的，当时毛主席鼓励多生孩子嘛。没啥别的事儿好做，除了不停地生孩子。不知为什么，她偏心老二和老四，有一天老四生病了，她出门买了个苹果，当时大伙儿都穷，一次只买得起一个苹果。回到家，把苹果切成两半，生病的孩子分到的那一半，小的一半给了老二，苹果皮给了老大，老三什么都没有分到！可如今，四个孩子中，就数老三最会赚钱，他去了南方，发财了。好笑不，到头来只有老三寄钱回家。”

她用一把大刀削苹果，苹果皮如缎带般悠长地垂下。在我听来，这个故事并不好笑，而是具有讽刺意味，苦涩又悲哀。即便如此，我还是期盼着下一节课，听到更多故事。

8、《寻味中国》的笔记-第230页

我在音餐厅领悟到，对于是否“地道”的看法是相对的，我人在上海，吃着上海厨师做的上海菜，但有些人却认为这不是地道的上海菜。……大家口口声声说“地道”二字时，并没有考虑到食物也是与时俱进，无时无刻不在变化，食物反映了起源地，而起源地本身也在变化。随着时代的变化，“地道”的家乡菜在城市里反而变成了需要人们四处寻找的“不熟悉”的菜肴，正如作者所说，食物与烹制手段都在不断进化改变，或许对年轻一代的人来说这些并不“地道”的菜肴做法却正是他们所熟悉的味道，“地道”二字显然不能被赋予过于绝对的定义。

那么，如今人们如此追究于“地道”的真正原因与诉求究竟是什么呢？我想大概就是不添油加醋、平时、质朴的家常味道吧！

《寻味中国》

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