

《第九味》

图书基本信息

书名：《第九味》

13位ISBN编号：9789575224479

10位ISBN编号：9575224477

出版时间：2003-10

出版社：聯合文學出版社股份有限公司

作者：徐國能

页数：212

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.tushu111.com

《第九味》

內容概要

打開記憶的寶匣，流光似潮汐輕瀉；在月落如金盆的夜晚，有一隻蒼老的耳朵準備傾聽。新生代作家徐國能文筆清麗，細緻敏銳的靈魂在繁華中汲飲寧靜，在至高美境中尋求「素樸的真髓」。本書共分四輯，輯一昨日之歌是作者對過往光陰的巡禮，從童年住家的街道，吟詠到在東海就學時，常流連駐足的學校周邊商店，作者以感性細膩的筆調鋪陳懷舊歲月。輯二飲饌之間收錄作者得獎散文，嫻熟的文字、對烹飪與人生間的深刻體悟，賦予飲食文學新的意境，蘊無味於有味。第三輯雪地芭蕉描述作者觀畫寫詩讀詩讀史的心得，鞭闢入理的解析，對人生的獨到見解，談史論志時的開闔磅礴氣魄，呈現作者纖細之外的另一面貌。第四輯壽繼續論詩、論棋、論人生。清麗雅致的生活小品，如亭亭夏荷，淡淡吐露季節的芬芳。

「一生好景君須記，最是橙黃橘綠時。」對作者而言，人生起起伏伏，平淡或絢麗，一切都只是記憶而已！

作者簡介

一九七三年生於台北市，東海大學中文系、研究所畢業，台灣師大文學博士，現任教於淡江大學中文系。興趣廣泛，主要喜歡閱讀、電影與棋藝，創作新、舊詩與散文，著有散文集《第九味》。

《第九味》

作者簡介

一九七三年生於台北市，東海大學中文系、研究所畢業，台灣師大文學博士，現任教於淡江大學中文系。興趣廣泛，主要喜歡閱讀、電影與棋藝，創作新、舊詩與散文，著有散文集《第九味》。

《第九味》

书籍目录

序

CL忧郁的滋味——序徐国能散文集《第九味》/焦桐

第一辑 昨日之歌

第二辑 饮饌之间

第三辑 雪地芭蕉

第四辑 毒

后记

书窗闲劄

《第九味》

精彩短评

- 1、 “ 好的文章最要者，是能以真心、睿智解释乃至于包容人生的不圆满，并提出放诸四海皆准的真理。 ”
- 2、 只爱 饮饌之間 那一章...
- 3、 久仰！再说一句，焦桐的序好无力啊。
- 4、 徐老師的書 很榮幸能在台北大學的文學獎見到他 他是飲食文學的大師啊
- 5、 值得細細品味，雖然與這時代的調性總顯得有些格格不入。
- 6、 寫食的一系列很好看。
- 7、 一直想讀 赴臺後發現大陸剛剛出版 在臺業已尋得 最近讀董橋多 不知為何覺得要遜色幾籌
- 8、 这是读过的，国内新生代写的，最棒的散文，字字扣心
- 9、 推薦第二輯《飲饌之間》、第四輯《毒》，以及講杜甫的《詩人死生》！
- 10、 味无味处求吾乐，材不材间过此生。
- 11、 写食那几篇是真好，但其余的就just so so了，失之稚拙。散文神马的还是得看老头儿写的。

章节试读

1、《第九味》的笔记-第1页

《第九味》；徐国能；联合文学

《北城剪影》

P21李商隐的一首诗：“荷叶生时春恨生，荷叶死时秋恨成。深知身在情长在，怅望江头江水声。”

台北的夏夜，已慢慢沉浸在我的杯底了。

P22神隐在台北的书店：台大附近的唐山，师大后面的水准，都是地图上不现形的读书人的巢穴。

《昨日之歌》

P25我的知音是硕士班的一个女生，每当我买了新的唱片，就忙着把她从女生宿舍中拖出来一起聆赏，两人一曲，可以有一下午悠漫的时光，阳光掀亮我小小的斗室，在她的长睫毛上变成一种金黄。后来她变成了我的女朋友，又变成了我的妻子，这些年来每次搬家，都由她细心地帮我搬运音响，而一到新家的第一件事，就是把音响装好，然后一面播音，一面收拾打扫。有时听到一首极美的曲子，不禁要放下手边的活儿，抬起头看，发觉她每每也是如此，我们相视一笑，满足于一屋子美好的阳光与灰尘。（何其美好而宁静的爱）

P28我缓缓闭上眼睛，一个细小的声音升起，那不是音乐，是许多年前的一个午后，我与没结婚的妻一同坐在摩托车上由山上往下滑，阳光晴暖，世界广阔，我们不知道要到那里去……但那一刻我却觉得是寂静的，十分美好的静谧，好像走进了一个房间，关紧了门。而在我的心里，总是有许多时候被如此的寂静占满，没有一点缝隙能容纳其他的声音。（爱情带来的最美好的礼物，是心灵的宁静，默然一笑，寂静的欢喜。）

《怀念东海大学附近的三片小店》（另Pan三声）

P29夏午秋夜，有些慢兴该消磨何地？

P29那时我比较常去的是国际街的柏拉图、玫瑰园与新兴路的十五巷。

柏拉图适合三五好友聚会瞎说，有些每天没地的愉快。

玫瑰园是个约会的好地方。

至于十五巷，则是明朗的南欧风格，最好单身而往，或是与知己一人相对无言默坐整个下午，看天听鸟读书，直到夜幕低垂，华灯初上。

P31东海大学后门那里有一家莲心冰品，它的鸡脚冻远近驰名，就在他家对面，也开了一家小小冰品铺，叫做豆子，专卖仙草冻加芋圆，爽口的糖水撞入鲜奶油，仙草香中配上咬劲十足的芋圆，真是盛夏中六星级的宴飧，他还有一种冰绿抹茶，翠绿如许，望眼生凉，也是我的最爱之一。

P31瑞典女歌手silje vige

P32《素履之往》是木心的小品杂文集，也是一家小店的名字。

木心是画家，然其学贯中西，有旧时代文人的博雅与狂狷，又有新时代知识份子的眼界与傲气，文学独创一路，古奥而流利，我觉得他的小品文是杂糅了英式随笔的刻削饱学，以及晚明人的风雅内敛，偶尔诗情翩翩，往深里读去很有些味道。

《街角的冰激凌店》

P36（长大是什么）之后我们就真的长大了，很在乎生命里的得失，而不是喜悦。

《旅次偶札》

P39伊丹十三的电影《蒲公英》

《一对瓷瓶》

P46（很好的比喻）像一颗长在闹市的老榕那样不慌不忙地在春天新绿，在秋叶零落。（看过台湾榕树落叶的样子，方知寂静的欢欣是怎样的动人。傍晚暖暖斜射的夕阳里，吹过一阵风，头顶的老榕微微摇动，洒下绿色的雨，轻轻缓缓地飘落在夕阳色的地面。那一刻时光静止的感觉，太过美好）

《第九味》

《第九味》

P59天下的吃到底都是一个样的，不过是一根舌头九样味。……我只知酸甜苦辣咸涩腥冲八味。

P61曾先生嗜辣，说这是百味之王，正因为是王者之味，所以他味不易亲近，有些菜种酸甜咸涩交杂，曾先生谓之风尘味，没有意思。辣之于味最高最纯，不与他味相混，是王者气象，有君子自重之道在其中，曾先生说用辣宜猛，否则便是昏君庸主，纲纪凌迟，人人可欺，国焉有不亡之理？而甜则是后妃之味，最解辣，最宜人，如秋月春风，但用甜则尚淡，才是淑女之德，过腻之甜最令人反感，是露骨的谄媚。

（甜与辣可以调节，咸与苦可以中和，而甜与咸反而不再对立面上了，好主意）

P62咸最俗而苦最高，常人日常不可无咸但苦不可兼日，况且苦味要等众味散尽方才知觉，是味之隐逸者，如晚秋之菊，冬雪之梅，而咸则最易化舌，入口便觉，看似最寻常不过，但很奇怪，咸到极致反而是苦，所以寻常之中，往往有最不寻常之处，旧时王谢堂前燕，就看你怎么尝它，怎么用它。

P62刀三火五吃一生。（刀工三年或可以成，而火候的精准则需时间稍长，但真正能吃出真味，非用一辈子去追求。

P64平凡人自有平凡乐趣，自有其甘醇的真味。

P65辣甜咸苦是四主味，属正；酸涩腥冲是四宾味，属偏。偏不能胜正而宾不能夺主，主菜必能以正味出之，而小菜则多偏味，是以好的筵席应以正奇相生而始，正奇相剋而终。（终于明白美食也是种讲究科学的学术了。）

P66天地间充满了学问，一啄一饮都是一种宽慰。

《刀工》

P68厨刀有阳到与阴刀之分，阳刀宰杀活的禽兽，阴刀则割分已宰杀完成的食材，接着又有生刀与熟刀之别。（生刀：未煮熟的事物，熟刀：分割已熟之菜）

P69一柄良刀未必能造就一位良厨，但一位良厨，则定有一柄宝刀。

P71庖丁解牛的关键是“以神遇而不以目视”

P73刀法有三大奥妙：一是意在刀先，二是马步需稳，三是听声辨位。

P74均匀吐纳与刀工的关系，既可切好菜，又可健好身。

《食髓》

P76（形容书法）苍寒的笔力仿佛暮冬的一剑兰叶，隐约指向迟来的春意。

P77凡滋味中真正的精华，全在骨中。

P77在诸种骨中，兽骨最浑浊，故猪牛羊骨，只可作为汤头，趁搭莲藕、鲜菇与豆腐之类清逸之物，配以粉丝面条亦有华润助食之功，比起纯肉类的油腻堪称犹胜一筹。...

兽骨鲜味强烈，入口即有震慑，但不易隽永，其回味远在禽骨之下。……其实“鸡肋”于味，大家只见其“食之无味”的一面，却无视于它那“弃之可惜”的后劲。

P77凡菜贵有回味，如唱曲当有绕梁之韵，写字当有未尽之兴，凡事留下余地，才有更多腾挪之处，鸡肋之所以能让人“弃之可惜”，便在于它不以乍鲜诱人，反是君子之交，淡泊而已，故来者自来，去者自去，他既不强求于人，亦不令人强求于它，在若有若无之际，真是耐人寻味之处。

P80味无味处求吾乐，材不材间过此生。

（以赏玩的心态品尝占据人生大部分光阴的无味。）

《妈妈的竹叶舟》

台湾粽丰实内料。

2、《第九味》的笔记-第80页

《第九味》

父親說：「凡事道理，誰也懂得，只是每人際遇有別，所以體會的層次也會有所不同。」但周師傅從彼時起，便由大開大闔的調理方式轉變為專主恬淡清逸，我猜想他在找尋那種「無味」，但既是「無味」，又如何能尋找，如何能展現呢？

《第九味》

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.tushu111.com