

《黔滋味：外來移民的鄉愁》

图书基本信息

书名：《黔滋味：外來移民的鄉愁》

13位ISBN编号：9789868754879

出版时间：2016-4-20

作者：陳念萱

页数：252

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

《黔滋味：外來移民的鄉愁》

內容概要

黔菜，就是酸與辣的綜合體，食材多樣，工序亦東南西北各自有別，然今日的貴州菜，主旋律就是黔南的酸加上黔北的鹹辣。

如果真要概略貴州菜，必須區分鹽幫川菜入侵的黔北，與少數民族菜為主的黔南，以及明朝南京移民帶來的屯堡菜。這些全都是黔菜的源頭，由於外來移民不斷的歷史原因，貴州菜真正的傳承，是全中國菜系，先弄清楚大江南北的中國菜，再來看貴州菜，才可能窺視黔菜的完整面貌。不了解歷史，無以論黔菜。

「黔菜！算是一個菜系嗎？」很多人被問倒，這指的是當地人，外地人更不用說了，肯定是一臉茫然，最多冒出一道來自黔東南的「酸湯魚」。

「什麼是黔菜？」即使是研究黔菜歷史發展軌跡長達二十年的史學家申敏教授也必須細說從頭：「不能用一句話概論，這是不精確的。很多人認為不存在黔菜的菜系，這話對也不對，先回顧歷史，才能說清楚。」

如果真要概略貴州菜，必須區分鹽幫川菜入侵的黔北，與少數民族菜為主的黔南，以及明朝南京移民帶來的屯堡菜。這些全都是黔菜的源頭，由於外來移民不斷的歷史原因，貴州菜真正的傳承，是全中國菜系，先弄清楚大江南北的中國菜，再來看貴州菜，才可能窺視黔菜的完整面貌。不了解歷史，無以論黔菜。

且聽作者陳念萱說：

在遊走許多村鎮市集後，發現貴州酸菜與鹹菜的確鮮美，尤其是鎮遠的陳年道菜，簡直是調味聖品，葷素兩相宜。在申敏教授解說黔北鹹辣與黔南酸辣的區別，而交融為貴陽菜色後，我終於看清楚黔菜的滋味了。

終於拍板：「黔菜，就是酸與辣的綜合體，食材多樣，工序亦東南西北各自有別，然今日的貴州菜，主旋律就是黔南的酸加上黔北的鹹辣。」

《黔滋味：外來移民的鄉愁》

作者簡介

陳念萱

布農族名字「阿立」，一九五八年生於嘉義空軍眷舍，華興育幼院畢業。寫作並翻譯三十餘本書，以吃喝玩樂看電影為業。現任騰訊大家、時尚入流與魅麗雜誌專欄作家。

書籍目錄

- 作者序 酸與辣是黔菜主旋律
- 01無辣不歡的舌尖之舞
- 02苗女傳說酸湯魚
- 03青岩貢茶狀元蹄
- 04遵義鮓與日本鮓的舌尖傳情
- 05丹寨一鍋香
- 06鎮遠道菜的張三丰傳說
- 07安順屯堡小食
- 08一碗粉麵的思念
- 09黔東南的山奈
- 10薄餅絲娃娃
- 11貴陽怪嚕飯
- 12不隔夜的貴陽酸粉
- 13貴陽脆皮嫩肉的豆腐圓子
- 14古道上的百年糕粑稀飯
- 15甜出富貴的糯米
- 16貴州古法九溷清奇之氣
- 17顆顆香干嚼不停
- 18赤水曬醋 竹林搖曳外的豔陽副產品
- 19威寧蕎麥夾餅流油
- 20貴陽宵夜才有的烤茄
- 21安順節節高陞的沖沖糕
- 22安順屯堡軍帳宴
- 23貴州鹽菜
- 24黔辣一點香
- 25青岩玫瑰糖
- 26黔酸消腫之貴香辛
- 27被騙也甘願 前往威寧山途遇詐騙
- 28普定吃山吃水 河山帶礪定南屯居出才子
- 29普定軍屯鹽水麵
- 30興義刷把頭 江南小點在黔西南
- 31貴陽的菜香 訓練咖啡師們做簡餐
- 32去貴州村寨吃長桌宴 千古不變口水情
- 33布依族八大碗 普定田埂葡萄園裡的農家菜
- 34書呆子土司宴 在貴陽出現的元朝排場
- 35貴州缺什麼？
- 36貴陽出現冠軍咖啡師
- 37貴陽家常菜 除了辣椒還有更多的辣椒
- 38大方豆腐烤著吃 奢香夫人掌管貴州的日子
- 39貞丰灰灰粽 萬峰林裡的田野生活
- 40安龍沙糕 臥虎藏龍的古夜郎國
- 41夜郎湖邊四鉢宴
- 42去普定吃肉餅 饕餮不節制

《黔滋味：外來移民的鄉愁》

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