

《国宴与家宴》

图书基本信息

书名：《国宴与家宴》

13位ISBN编号：9787208064096

10位ISBN编号：7208064091

出版时间：2007-2-1

出版社：上海人民出版社

作者：王宣一

页数：131

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

《国宴与家宴》

内容概要

诚如作者自己在序文中说的那样：“平常，就是最恒久的思念”。人的味觉是最顽固的，童年时候的味觉会影响人的一辈子。所以，本书话题围绕着厨房饭厅，围绕着一位活泼时髦、温暖欢乐、能干宽厚、“有大将之风”的家庭主妇，让人们看到，原来，幸福就是这个样子的。也许最能抓人的，正是作者把幸福写成这样平常中见不平常的那分功力。

这本散文集纪录的是那样的一个年代，一种典型的中国式家庭气氛的怀念，一个家庭餐桌和厨房里的光阴故事。王宣一以母亲和家族故事出发，写饮食更写人间世态，仿佛读到当年林文月的《饮膳札记》。在书中，王宣一展现了对典型的中国式家庭气氛的怀念，讲述了一个家庭餐桌和厨房里的光阴故事。通过回忆儿时的饮食生活，作者用细致的笔调描绘点滴细节，讲述家长里短，并用张张菜谱勾画老一代江浙菜的风貌。

《国宴与家宴》

作者简介

王宣一：1955年出生于台湾台北。作品有短篇小说集《旅行》、《蜘蛛之夜》，中篇小说《少年之城》，长篇小说《忏情录》等，以及儿童图书画多种。

《国宴与家宴》

精彩短评

- 1、其实我觉着里面的东西不合我胃口 但是看的时候还是饿得半死
- 2、回忆的味道
- 3、實用操作強。
- 4、“我怎么只能用这个纪念她”
- 5、一本描写家庭美食的薄薄小书，但是却承载了无限深情。这不是一本纯粹关于美食的书，它是透过美食，写民风、家庭、人情，写美的生活，文章写得很好，让我有触动的地方很多，我非常喜欢它。最为难忘的，是书中处处描写的母亲如何会烹调、会生活，特别是母亲在“吃”上的种种细致与心思，透露出无限的温馨和款款深情。同时又感叹随着母亲离世，这种独属于母亲所创造的美的消散，而只能存留在心中，而流露出淡淡感伤，而这感伤本身，又同样让人觉得是美而且动人的。
- 6、将近一年前买的，今晚找出来看完，薄薄一册，回忆母亲下厨做的饭菜和一些食物与人的回忆兼谈一点江浙菜的内容。尚可
- 7、“食物和记忆的关系真是最密不可分”
- 8、一道道菜一篇篇回忆。很让人有感触。
- 9、吃和烧，看着差不多，但谈吃和谈烧的内涵是不同的。《国宴与家宴》中过多得描写的是怎么烧，而且每一份“食谱”都描写得很详细，想借此烘托怀念，我觉得有些过了。“人人都知道只有一种方法，可以煎出完美的蛋卷，就是自己的那一种”，过多地介绍我那一种是怎么样的，是不大能抓人的。谈吃的作品，大多是港台作家的，有点小资。所以我有一个印象，就是里面的母亲或者妻子，大多是穿着旗袍下厨的，每家总会有两个拿手菜。比如红烧牛肉，详细讲到怎么挑肉，怎么炖煮——这一段我很喜欢。但如果女儿记忆中的母亲样样都是拿手菜，样样都是艺术，再样样都详细描写——我早就收起了自己的口水，我觉得我还是更喜欢自家的蛋炒饭。全书看到了最后，我才找到了一点共鸣——上海面。雪菜肉丝面、榨菜肉丝面、鳝糊面，只能在记忆中寻找的味道。
- 10、菜谱还不错
- 11、主要写江浙菜，看起来回忆很多。菜谱倒在其次，娓娓道来的那种思念的情绪更触动人心。
- 12、文字扎实又不失韵味，讲做菜不厌精但又不让人觉得矫情
- 13、还行 挺薄的一会就翻完 作者和无锡有奇怪的联系，多次提到无锡，但是一个早年就在台湾的人，把无锡（一个县）菜和宁波杭州这种府的菜色相提并论多么奇怪啊
- 14、刚好很对味~
- 15、很有趣的一本小书，文字间夹杂着数则菜谱，墨香与菜香杂然。母亲所做菜肴的滋味早不可寻，但有一丝余香尚在记忆里搅动，回味悠长。那些童年生活中的细碎剪影，满满的都是幸福。
- 16、想到了好多小时候的味道。感谢我的母亲，好多美味我都尝过~
- 17、挑了这本书在回家火车上看完真是正确的决定。全是熟悉的菜，连菜谱都不用看的菜。越来越欲罢不能，看完正好到家，然后第二天就全吃到啦！！叫人充满幸福感的书！不过台湾老文人写书总有种自命不凡的傲气，扣一分~
- 18、嗯，你会炒菜吗？有人炒一辈子的菜都很难吃，有人端出来滋味让人回味，这是差别。
- 19、国宴与家宴；阳光、猫与火腿；母亲与西瓜；学做菜；隐藏的滋味。
- 20、i需多放辛辣厚重之料调味的，从来都是肝脏下水鸡蛙等物。唯有鲥鱼火腿，才敢用淡味清蒸。因为太考验食材本质了。素面朝天最难。于烹饪、于写作，皆同理。
- 21、2009年11月25日 上海季风书园。台湾长大的孩子那种狭隘的小岛思维融合“海派”怪品味和见识的书面证据。喜欢“白参”（P38），觉得上海菜市场“那种细细小小的鳝鱼”“肉质鲜美”（P39），做食材的鱼多以江浙一带湖鱼、河鱼为主，“鳊鱼”清蒸是作者母亲觉得肉质还算细的海鱼（P39）等等等等。
- 22、味蕾的感觉无法留存在具象的形态中，却永恒存在记忆里，那几个春日阳光午后的气味依然时时浮现在我的生活中，永不消逝。世界上有很多种爱吃人，但是他们的生活却有某种共同。
- 23、随风而逝的，除了精湛的厨艺，就是优雅的生活品味。总是有种感觉：现代大陆无贵族。说的有些武断，可能时间与作家的选择造成了我的错觉。

《国宴与家宴》

- 24、饿死掉了
- 25、没留下太深的印象
- 26、民科口吻略浓，影响阅读体验。
- 27、看这本书的时候我频频想到当时看过的一个蔡康永的访谈，他谈他的家宴，海派的上海人宁波人迁居台湾后，生活、宴客以及种种。
- 28、带着厨房里挥不散的蒸汽，母亲（于我是奶奶）的面孔若隐若现。
- 29、很喜欢的一本书，看标题会不会以为关乎家国天下，实际上是回忆母亲厨艺以及旧时光里的餐桌故事。
觉得王宣一母亲好厉害，关于怎么做得好吃的技巧，好像都懂，在那样的年代，好难得。
- 30、讲母亲的厨艺，也讲对逝去的那个缓慢的时代的回忆。或者说，食物本身便是一种回忆。
- 31、很久没有这种让我一口气读完的书了
- 32、越来越爱看台湾人写的美食书了，讲的是带有怀旧气息的江浙菜。在浓油赤酱里长大的孩子一定有不少共鸣。
- 33、有记忆
- 34、生活的滋味
- 35、越来越觉得，写吃也是有门槛的，那种涂脂抹粉，一脸高深的在门外费力端着。王宣一们自在的坐在屋里磕着瓜子。
- 36、南方菜回忆为主
- 37、艳羨。
- 38、能从中感受到家庭幸福的一本书。美食和其他一切美相同的地方在于，需要有人分享才有真正的温度，留下的记忆也才会层次丰富。
- 39、有点定位不清。作为随笔，情感和细节不足，菜谱又不仔细。感觉大概是专栏的篇幅？成书有点单薄了。
- 40、家的回忆
- 41、11.07.26 比较家常，文字也很简单，定位是睡前读本。而一篇腌笃鲜的烧法让我好感全无，可能也是因为这是我最爱的一道汤，容不得这样的变更，所以请原谅狮子的霸道，还是竹笋+蹄髈+咸猪脚最得我心。
- 42、第一篇《国宴与家宴》最长，读来却不如后几篇有味。
- 43、比她先生差太多
- 44、写得不痛不痒，不够入味，对不起腰封==
- 45、家的味道
- 46、水噗蛋。
- 47、文字里面充满作者心里属于家庭的记忆
- 48、标题起得抓人，可惜此国宴非是彼国宴。果然考究人家的生活能超前数十年，鲍鱼甲鱼火腿蹄髈之流今日又能出现在多少家庭的寻常菜谱上。看来在吃上也应有所止境，因为在起跑线上就已经落后太多啦。
- 49、誓将天下食记读遍哇。话说，这本，作为纪念母亲，尚且不错。所谓记录年代，则太过托大。
- 50、食物和记忆的关系密不可分，春节晒火腿这样子的字眼，让我意识到有个人永远只存在在我的记忆里了。

1、读《国宴与家宴》有两个原因：一是记忆里的某些场景闪现，二是厨艺包装下小故事显然比食谱更有趣。这本书里虽然有很多菜式的详细做法和介绍，但作者还是反复强调：这不是一本食谱，这只是一份美食记忆。作者回忆了成长中有关美食的故事，书中的一些描写仿佛亲见：快速又小心的护送冰激淋桶回家、柿子的软核吃到“叽咯叽咯”响、围蹲在垃圾桶旁啃掉一锅荸荠和甘蔗……而更多的是母亲主理的各式国宴（父亲邀请的正式宴请）、家宴（母亲主持的家庭招待）上各种美食和记忆。作者记忆中的母亲是一个出得厅堂、入得厨房的传统大家女性，并且即便从乱糟糟的油烟中端出来菜盘子也是那么风度绰约——那是一个穿着旗袍的主妇形象。当然，她也有很多不足，比如不懂食补、很长时间里也不知道空心菜可吃的是茎而不是叶子。在过去的一段时间里，关于童年或者少年的美食都是人们讨论成长记忆时最热衷的话题。又或许是因为妈妈、外婆的名词，更让人感受到家庭中母系角色的存在，妈妈的味道、外婆的味道也不断被提起。在社会从安定逐渐走向富足的时代里，美食或许是最能够代表丰裕、满足和幸福的象征，所以这样的记忆让几代人都弥足珍贵：大家一齐动手、亲自下厨，用各种各样珍贵的、家常的食材，烘托出热闹欢乐的氛围，这种趣味是现在去饭店享受不到的。然而，随着社会的愈加富足，消费结构变化和核心家庭的涌现，这样的记忆将很难延续。比如我们儿时的腊月，很多大孩子都有一个任务：给祭祀用的猪头拔毛，最恐怖的是“大眼瞪小眼”，现在的孩子听来真是残忍又不可思议吧。作者在母亲过世后也在感慨：“母亲风华一时的国宴家宴随着她的故去，再也不会原味重现。”之后作者在朋友母亲家中，看到家宴的大盘小盘更让作者亲切中感到凄凉：年迈的老人还活在过去的时代里。家庭“煮”妇角色的越来越少，孩子童年记忆中食物比重的越来越少，关于美食的记忆终将不再是我们热衷讨论的话题。我想，这才是潜藏温馨叙事里作者真正想要说的话，这本书一方面是美好的回望，另一方面也是对母亲、对自己的一个交待。作者朋友抱怨不粘锅吃不到鱼皮煎破的焦苦，证明了美食味道的主观性——这也可以从另一方面证明记忆与口味或许并不是一致的。美食永远是停留在大脑沟回里的皮层印象，当我们欣喜找到童年的美食滋味时，往往并不是记忆里的模样：或者菜的味道变了，或者人的口味变了。味道可以淡忘，记忆永远留存，这也是味道与记忆的辩证。

2、古代的男人好说“治大国若烹小鲜”，好像是恭维女人，其实是风凉话，因为接下来又补了一句，“君子远庖厨”。看看几千年的“修身齐家治国平天下”，“治大国”的永远是男人，“烹小鲜”的永远是女人。看官要问，男人里不也有袁枚《随园食单》、梁实秋《雅舍谈吃》吗，从苏轼到张岱、李渔、沈复，从周作人、林语堂到汪曾祺，更是高举“生活的艺术”，一啄一饮都雅到极点了。可那只是吃的艺术、饭来张口的艺术，不是做饭的、更不是厨房里的艺术。厨房是女人的领地。王宣一的《国宴与家宴》，讲的就是“一个家庭餐桌和厨房里的光阴的故事”。那是一个女儿深情回忆她的母亲，如何在“那样一个年代”为家庭为儿女做饭的记录。虽然作者不愿意说这本书是对母亲的怀念（“我怎能用这样微薄的书写来怀念她？”），但在我看来，一个女人在厨房的一生，无论如何不能说是“微薄”的。特别是当那个女人是一个母亲的时候。想想我们自己吧，在那些生活贫瘠的年代，聪明的母亲，可爱的母亲，变着样儿地，在厨房在餐桌为孩子们制造出多少小小的奇迹、小小的幸福啊。我自己就永远忘不了母亲做的晒在竹条床上的那些亮晶晶的薯片，甜甜的在嘴里慢慢溶化的感觉。再看看《国宴与家宴》中，一个女儿记忆中的母亲，是何等的神奇吧。“我一直记得母亲晚宴旗袍，在厨房进进出出的样子。那个时代的厨房大都在屋子最畸零的角落，密闭且通风不好，可是她就是能从容悠闲地穿进钻出准备菜肴、招呼宾客，看不出一点忙乱来。”“她总有本事前一分钟在厨房忙得灰头土脸，下一分钟就轻轻松松端出一盘漂亮的菜来。富富泰泰的好像不曾经历过前面的油烟、忙乱，就做出来了。自信笃定的神情，似乎使那些菜色加倍地可口诱人。”这不是艺术是什么？这种艺术只有一个伟大女人才能创造出来。我们从身穿“晚宴旗袍”下厨这个细节大概可以想见，王宣一的母亲许闻龢女士也不是什么一般人物。据作者介绍，她母亲出身浙江海宁的书香世家，接受过西式教育，中日战争时躲过租界，跑过空袭，在战争之中，只身沿着长江千里寻夫，跑到大后方，胜利之后回沪，不久又告别父母兄弟，独自带着少数家人渡海到了台湾。“她一辈子除了家乡之外，主要住过上海、杭州和台北三个城市，历经十里洋场风华最盛的年代。她有好多年的生活过得像《红楼梦》大观园般，即使她算是新时代的女性，但是围绕着她一天的生活，饮食仍占了相当大的比例。”这是一个类似于张爱玲的姑姑那样的现代中国的“新女性”，从教育上说是超前的，从生活上说却和那个时代大多女性并无二致，少不了相夫教子，围着家庭打转。她们并没有靠新式教育获得表达自己的机会

《国宴与家宴》

，如果不是诉诸别人的笔端，在历史上她们也许永远湮没无闻。所以，《国宴与家宴》，我宁愿把它理解为一本生活之书，而不是历史之书。虽然书名《国宴与家宴》，让人不由生起“家国之想”，让人想到白先勇的《游园惊梦》。一个谈食一个谈戏，不免有兴亡之感。但是《国宴与家宴》更多是关乎个人生活的。正如作者说的，“食物和记忆的关系真是最最密不可分”，一道菜肴为什么非如此做不可，与其说是个技术问题，不如说是个人记忆问题，对童年经验的回味，是对某个人一生某个片段的重温。细细描述一个女人一生的烧菜做饭，学会她拿手的菜肴，我认为，算是对她最温馨最深情的传记。一个女儿和一个母亲之间心心相通的关系莫过如此了。

3、看到王宣一写的〈母亲与西瓜〉就禁不住开始回忆幼年的点滴。小时候经常扁桃腺肿大，姥姥总会拿些清火消肿的东西来给我吃。而年幼的我吃饭极其挑，整个煮的鸡蛋不吃，白灼虾不吃。最怪的是西瓜瓢不吃，大概是觉得开沙的瓜瓢没有脆爽，剩下的仅仅是“油烂”与黏着。于是，姥姥就将瓜瓢切掉，给我留下靠近瓜皮两指厚的瓜肉，似红发白吃下去才觉出脆爽。这么多年，好的孬的吞下肚，口儿也宽了。煮鸡蛋早晨能吃俩，白灼河虾吃的能只剩壳，而唯独西瓜，还是怀恋原来的那个口感。前天傍晚和guoya去羊山公园，湖边小路旁栽的柳树已经发芽。就在手指触碰柳条的刹那，忽的想起五六岁的一幕。爷爷带着我和哥哥弟弟去李村公园做柳哨。所谓柳哨，就是把绿了皮儿的柳条折一小块，将里面的木质部挖去，只剩外皮，不知爷爷用嘴怎样操作就能吹出哨音。现在的记忆好像只留下照片。一幅暖光中的老人，手牵手地带着三个小男孩儿走在初春的湖堤上。那三个小男孩儿的衣着已辨认不清，而照片中的老人穿的是黑色夹克。祖孙四人并排走着，都已融化在夕阳里。而现实中，哥哥已工作一年，弟弟身在加国，我人在南京。爷爷，在病床上躺了多年。常跟guoya说，我老了吧，还没到二十二岁就开始三五句话不离童年了。

《国宴与家宴》

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