

# 《嚐遍大中國（二）》

## 图书基本信息

书名：《嚐遍大中國（二）》

13位ISBN编号：9789865871109

10位ISBN编号：9865871106

出版时间：2013-2-5

出版社：釀出版

作者：巴陵

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](http://www.tushu111.com)

## 《嚐遍大中國（二）》

### 內容概要

吃是一個人的樂事，更是大家的興事

吃有方法和味覺不同，也有心情和感覺的區別

吃更需要膽量和勇氣去進行嘗試，是種艱辛的工作，也是個探索的過程

沒有艱難的決策，絕對得不到吃的快感，達不到味覺的巔峰，找不到味蕾的溫床

好吃是每個人都喜歡去浪費時間和精力的事情，精食和品味確是很多人夢寐以求的事情。從好吃到吃好到吃精，不是一朝一夕的功夫，也不是後天可以訓練而成的。

《嚐遍大中國（二）》是《嚐遍大中國》的姊妹篇，介紹美食的歷史、文化、製作、味道及其品味方式。巴陵先生的味覺十分敏銳，能夠感觸同類美食的細微區別和獨有的味色，很受飲食界關注。他那獨特的文字，讓人讀後想吃，吃後回味。

在行走的路上，作者巴陵肆意尋找旅途的美食，把旅行當作美食探秘的線路，發掘隱藏在當地民居深處的人文素養以及美食的存在意義。走在味覺的邊緣，不為味覺所迷失，卻以一個邊緣人的姿態更清楚地看到了美食中所深藏的文化故事和人文歷史！

本書特色：

巴陵先生的味覺十分敏銳，能夠感觸同類美食的細微區別和獨有的味色，很受飲食界關注。他那獨特的文字，讓人讀後想吃，吃後回味。

## 《嚐遍大中國（二）》

### 作者簡介

方八另，筆名巴陵，中國湖南新化人，從事圖書出版和策劃工作。現為湖南省作家協會會員，職業書評人、美食旅遊專欄作家。已在台出版過美食散文集《嚐遍大中國——巴陵美食散文集》。

## 書籍目錄

### 第一輯 鄉間湘味

年夜砧板肉  
芷江鴨  
沅陵曬蘭肉  
臨湘十三村醬菜  
莊埠芋頭  
鐸山牛席  
剝辣椒  
山胡椒  
新化酒蒜花  
江華豆腐釀  
張家界三下鍋  
寧鄉白辣椒  
柳葉湖的螃蟹  
漢壽中華鱉  
桑植菜豆腐  
白溪煨豆腐  
冬筍炒臘牛肉  
湘西血腸  
米花泡  
羊肉粉皮

### 湖南人的辣椒心

長沙甌豆角

### 第二輯 遊食雜憶

鵝尚  
香榧  
樅菌  
麻糖  
豆腐年代  
長沙冬天一鍋涮  
瀏陽夜味  
珠梅雞  
豬腳王  
合肥龍蝦  
紅薯香  
敦煌羊雜燴  
紅菱飄香  
麓山酸棗  
獼猴桃  
故鄉的穆子  
蘭州熱冬果  
青稞甜醅  
嘴饞的記憶  
回到味覺新化  
平江炸肉  
平江撤席  
建水臨安豆腐

北京爆肚  
北京炒肝  
胡辣湯  
第三輯 魚味無窮  
湘水鯰魚  
寶塔鱔魚  
情侶烤魚  
酸湯魚  
剝辣椒魚頭  
第四輯 粉麵製家  
武漢熱乾麵  
宜賓燃麵  
津市牛肉粉  
桂林米粉  
百味粉  
北京炸醬麵  
驢肉火燒  
西北鍋盔  
肉夾饅  
第五輯 茶語溫婉  
閒煮鐵觀音  
沱茶紀事  
臨安天目茶  
奇蘭白茶  
渠江薄片  
奉家米茶  
祁門紅茶  
第六輯 川味人間  
成都滷鴨腳板  
成都土豆泥  
四川黃油茶  
成都冒菜  
第七輯 酒精沙場  
杜康煮酒  
曹操對酒當歌  
陶淵明為酒折腰  
李白鬥酒種詩  
酒中軼事  
一杯熱酒的溫度  
長沙酒吧  
酒情  
中秋酒詩  
第八輯 飲食副談  
一口冷菜  
廚房湯補  
一碗情深  
「高貴」的馬齒莧  
蒸茶  
涼薯滿月

## 《嚐遍大中國（二）》

一雙筷子的守候  
辣椒湖南  
用親情畫圓的月餅  
端午粽子  
長沙辣椒味覺  
騰飛的湘菜  
飲食圖書別樣紅  
古清生的味蕾  
湘廚精英劉憶  
代 跋 嚐食艱辛

### 精彩书评

1、内容提要：一方水土养育一方人，一方美食蕴藏一方人文。纵观古今中外，有无数的饕餮者，也有许多食学家，但真正可以称得上美食家的人却极少。很多美食著作把更多的笔墨浪费在写“吃”上，却很少谈到“味”。关于味，说的是美食散发出来的味道，也是巴陵通过美食所挖掘和察觉的地域人文气息。行走大江南北，吃遍天下美食，一个“味”字既是巴陵的食旅之获，也是《尝遍大中国》的魂。在行走的路上，巴陵肆意寻找旅途的美食，把旅行当作美食探秘的线路，发掘隐藏在当地民居深处的人文素养以及美食的存在意义。走在味觉的边缘，不为味觉所迷失，却以一个边缘人的姿态更清楚地看到了美食中所深藏的文化故事和人文历史。思想性：巴陵从事美食散文创作十余年，创作了一百五十余万字的美食散文作品，曾在全国数十家报刊开设美食专栏。《尝遍大中国》是巴陵近十年来的美食散文精选，作品在挖掘地方美食的历史文化后，通过作者的品味，感知美食的味道，把读者带入一个滋味世界，遨游在美食的海洋。艺术性：全国三大美食家，北京的古清生，主要是写旅游中偶遇的美食，游走性比较强，用叙述的流畅美食的味道；广州的沈宏非，生活在大都市，主要写酒店美食，多加入男女关系，被称为饮食男女；长沙的巴陵，与各大酒店从业人员（湘菜名厨）过从甚密，有游走全国，寻找美食。他关注饮食原材料及其历史文化，主要挖掘地方美食的饮食文化及其制作方式，表现美食的历史文化和品味美食的味道，再推荐给都市食客。巴陵的味觉十分敏锐，能够感触同类美食的细微区别和抓住独有的味色，形成自己独特的文字，让人读后想吃，吃后回味。巴陵曾为各地到长沙品味的食客解说长沙美食，食客听后食欲大增，满嘴生津。社会影响力：《尝遍大中国》于2012年4月在台湾秀威咨询科技股份有限公司出版繁体版，加印数次，发行到日本、美国、新加坡、马来西亚、印度尼西亚及台湾、香港、澳门等地，于2012年7月通过厦门凌零图书策划有限公司引进版权，再2013年1月在吉林出版集团有限责任公司出版简体版，首印8000册，不久即加印第二版。《尝遍大中国》由著名美食家古清生作序，题为《美食湘军方八另》，并附有贺柏武《结缘黄鸭叫》、北雁《藏在味蕾里的人文》、徐上峰《味觉的美学审视》等三篇评论，繁体版出版后，2012年8月26日《澳门日报》推荐《尝遍大中国》。简体版出版之后，朱文科撰写了《酷暑的“美餐”》、严清舫撰写了《追根求原是正道》等评论，一直受读者好评。

## 《嚙遍大中國（二）》

### 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](http://www.tushu111.com)