

《庖厨食光》

图书基本信息

书名：《庖厨食光》

13位ISBN编号：9789573275171

出版时间：2014-11-1

作者：宇文正

页数：264

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

《庖廚食光》

內容概要

「食光」，吃飯的時光，食物的光譜，也是吃光光的意思。

這做便當的食光呀，細炊著不需言說的愛的心意，慢燉著三代傳承的味覺記憶……

在食安令人心慌的此刻，最讓人安心的便當菜！

愛子心切的藝文媽媽，決定為上建中的兒子重執鍋鏟，在廚房與文字間慢燉快炒起來！

『52篇雋永散文+16道便當食譜』

兒子上高中了，「封鏟」十年的母親，下決心要為孩子做三年（七百八十個）便當，於是，風風火火卻手段輕靈，出入於食材與鍋鏟之間，廚房與文字之間。好吃到連作家駱以軍都說：「妳不怕孩子（因為便當）被霸凌？」

就有這樣的飲食書寫，溫柔與幽默比飛，如海鮮沙拉般俏皮浪漫、情趣濃郁；文字和烹調盡顯本事，勾引出的是雲淡風輕、傍花隨柳的美好。她對著食材唱歌，以詩人的吟詠挖掘各自美麗的故事；她追尋父母輩留給她的口感記憶，兒時到年少，厚積成為夫為兒炊煮幸福的底稿。原來，味覺的翻撈傳遞，就是最好的教育，最微妙的情感牽絆。

母親在小小便當盒裡，所施的是多麼虔誠、如魔法般的創造呀！在食材成為料理的過程中，「愛」是永恆的調味料。便當盒蓋掀起的氤氳香氣，綴連在五十餘篇書頁間，釋放出食物與生活的醇厚甘辛。

《庖廚食光》

作者簡介

宇文正

本名鄭瑜雯，東海大學中文系畢業，美國南加大東亞語言與文化研究所碩士。曾任風尚雜誌主編、《中國時報》文化版記者、漢光文化編輯部主任、主持電台「民族樂風」節目，現任《聯合報》副刊組主任。

著有短篇小說集《貓的年代》、《台北下雪了》、《幽室裡的愛情》、《台北卡農》；散文集《這是誰家的孩子》、《顛倒夢想》、《我將如何記憶你》、《丁香一樣的顏色》、《那些人住在我心中》；長篇小說《在月光下飛翔》；傳記《永遠的童話——琦君傳》及童書等多種。曾獲中國文藝獎章，作品入選《台灣文學30年菁英選：散文30家》等。

書籍目錄

推薦序：做菜的幸福 蔣勳

推薦序：愛與創造，在小小方寸間 駱以軍

推薦序：融融春日裡的豐盛野宴 廖玉蕙

推薦序：日常的不凡 許悔之

自序：我們同甘共苦的一段「食光」

卷一、十年不磨劍

回到生活裡來

嗜讀食譜的人

友情贊助

諾貝爾級便當

大力士訓練所

玩樂之地與兵家之地

節瓜節瓜，要我對你唱歌嗎？

美式廚房

大同電鍋

十年不磨劍

小狗與廚房

時間感

真味只是尋常

卷二、陶淵明種的是什麼豆？

荸薺

芋頭

花非花

紅蘿蔔、白蘿蔔

絲瓜

陶淵明種的是什麼豆？

再說豆腐

南瓜

茄子

如此多椒

不可食無竹

我不喜歡黑點點！

馬鈴薯

豆芽菜

水蓮

話說「百蔬之王」

春色屬蕪菁

卷三、維也納雞排與丹麥炒飯

維也納雞排與丹麥炒飯

紅燒

文攻武嚇

韭菜盒子

自從嫁出去以後

買魚、煎魚

花枝亂顫

蝦說

今天不做便當

《庖廚食光》

今天吃西餐

卷四、便當之三國演義

香料

枸杞與紅棗

九層塔的報恩

流淚之必要

瀟天蓋地

水果入菜

梨炒雞

以酒入菜

山珍美味

閒扯蛋

樹的耳朵

便當之三國演義

卷五、食光家常菜

絲瓜炒蛋 / 孜然蒜香乾煸杏鮑菇 / 菊花小管 / 咖哩四季豆馬鈴薯 / 干貝茄子塔 / 蘋果養生雞 / 雪菜燻

豆腐 / 百花鑲豆腐 / 三色蛋 / 雙蔥煨雞翅 / 茄汁鮭魚排 / 蘿蔔燒牛腩 / 培根蘆筍捲 / 彩椒菜心 / 烤豆

腐 / 佛手白菜

《庖厨食光》

精彩短评

1、给儿子做便当，记录下那时食光，一份感情在里面便什么都好吃起来。看过一些谈吃的饮食文学书，这本最不做作。

《庖厨食光》

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