

原味云南



[原味云南_下载链接1](#)

著者:张家荣

出版者:云南人民出版社

出版时间:2013-12-1

装帧:平装

isbn:9787222113138

作者介绍:

张家荣，1972年出生于云南省陆良县，1997年毕业于云南大学法律系，同年入伍，现转业，居湛江。近十年来，利用休假时间在云南匆匆“旅游”了一遍，并试图以图文的形式记录正在逐渐失去的故乡，以及依附在上面的自己所熟悉的生活。本书中的“街子”，正是这些“过去”生活的现实“风景”。主要作品有散文随笔集《农耕年代》（山东画报出版社，2009年）、图文科普读物《植物的策略：诗意传承》《植物的策略：智慧生存》（重庆大学出版社，2010年）等。

目录: 卷一 主食的格调

◇寻常米线

米线种种

鳝鱼米线

过桥米线

过手米线

米干

◇年节饵块

◇原味米饭

烂饭、焖饭、锅巴、稀饭

竹筒饭

木甑蒸饭

卷粉及其他

糯米及粽子

◇五彩滋味

◇蒸饭用具

◇乡味面食

麦面芳香

玉麦粗糙

荞麦苦甜

卷二 别样的创造

◇豆腐缤纷

豆花与菜豆花

豆粿粿

烧豆腐

臭豆腐

腌腐乳

拐磨做豆腐

◇豆粉悠长

◇肉类芳香

年猪的底味

火腿及其他

牛干巴

羊肉汤锅

乳扇与乳饼

汽锅鸡及其他

烤鸭与板鸭

狩猎的收获

江湖的给予

◇酸味回旋

◇苦为至味

◇香辣情调

卷三 山野的馈赠

◇野菜清新

◇水中清芳

藕秆

慈姑

茭瓜

菱角

海菜

草芽

青苔

◇块根与块茎
野葛采采
山药多滋
黄精清苦
棕树凝脂
芋类摇曳
洋芋流年
◇菌子珍重
◇芭蕉另类
◇味蕾花舞
◇食虫为先
蚂蚱
蜂蛹
蚂蚁
知了
竹虫
其他
◇刹春生食
◇古老用火
火塘时代
三脚石与三脚铁
铜炊具
· · · · · (收起)

[原味云南_ 下载链接1](#)

标签

滇菜

饮食

美食文化

美食，料理，烹饪

文化

中国

美食

评论

云南食物的系统梳理@建水文庙书店

去云南旅行特喜欢逛他们的菜市场，有好多没见过的场景。这种饮食的文化差异产生了一种特别的魅力。所以旅行回来再看这本书，津津有味，对云南的饮食有了大致系统的了解。

云南米线吃法种类之丰富，恰如全国人民面食的吃法吧，所以必不可少云南主食——米线，介绍比较详尽。此外便是选出的部分特色代表食物及精彩纷呈的山野佳肴。配图一般，也缺乏对食物背后的深度挖掘，算是基础读物吧。

对云南各地的食物颇为了解，但也只是知其然，而不知其所以然，可作为入门索引阅读，基于此有很多深入的功课要做。作者对童年尝过的种种食物念念不忘，可又对味道无法描述，只是单方面的接受这些食物，没有进一步探索和挖掘，颇为可惜。

文字流水般记录了吃过的见过的云南食物种种，可做兴趣了解参考书。没有故事和人文风情，缺些人味。

[原味云南_下载链接1_](#)

书评

[原味云南 下载链接1](#)