

梅山食光解乡愁



[梅山食光解乡愁 下载链接1](#)

著者:巴陵

出版者:

出版时间:2018-4

装帧:平装

isbn:9787519239800

《梅山食光解乡愁》的作者以“各地百姓的贡献，普天下人的口福”为宗旨，记录了儿时的珍肴美味，这些珍肴并非珍稀动物做成的菜肴，而是世间很少流行，很难吃到的妈妈做的美食。这些美食集中在作者的家乡——梅山腹地的新化圳上镇。作者不只在书中谈品味和口福，还把它的风俗民情、取材、制作、烹饪、味道都呈现给了读者。

作者介绍:

方八另，笔名巴陵。湖南省作家协会会员、中国科普作家协会会员，中国文字著作权协会会员、中国食文化研究会民族食文化委员会会员，职业书评人，旅游美食专栏作家，湖南省科技翻译协会常务理事。曾出版《尝遍大中国》《一本书吃遍中国》《食全酒美》《妈妈的味道》《遍地炊烟》《村庄散记》《浮生物语》等。最新出版图书《寻茶中国》。

目录: 序 守望乡味 王稼句

自序 味道在最美的食光里觉醒

第一辑 梅山名肴

梅山雷打鸭，缘起蚩尤时代/2

新化三合汤，原名“霸王汤”/5

新化过年腊肉，遥想过年的味道/8

冬笋炒腊牛肉，感念思乡之情/11

新化酒蒜花，过年才见真容/14

宝塔黄鳝，梅山美食代表作/17

铎山牛席，花桥村乡土大餐/22

年夜砧板肉，古老的年俗/25

新化辣子粑，令人思乡入骨/28

剁辣椒炒牙白，冬季素菜/31

水车鱼冻，最讲究的瑶苗美食/33

米粉肉，魂牵梦绕/36

煨豆腐，几乎绝迹/40

霉豆腐，特殊的存在意义/45

油豆腐，荤宴素席兼用的佳品/49

盐胡葱，追忆童年/55

红糖水卧鸡蛋，妈妈的味道/58

一个香茶杯子十样菜，爱酒之人的下酒菜/61

奉家笋粑，探访神秘奉家山/65

五加皮猪脚，家乡的药膳/68

王爷山的豆皮，寻找乡土痕迹/71

剁辣椒里的酱洋姜，激发口水的爽脆/75

红烧肉，母亲的拿手好菜/79

家庭扣肉，湖南家常菜/81

猪血丸子，讲究的吃法/83

第二辑 食在菁华

狗蛋清明，缅怀爷爷/88

品味南瓜，非常想念/90

凉薯满月，父母爱情证物/92

麻糖，童年的甜蜜滋味/94

爱似菠萝，想念父母/97

猕猴桃，童年的深刻记忆/100

故乡的子，三十年的心结/103

梅山元宵节，传承古梅山习俗/105

秋雨送爽，故乡的枞菌爬上心头/108

山胡椒，梅山人最亲密的调味品/111

剁辣椒，湖湘乡村的一处景致/114

豆腐脑，为了一种温暖/117

白溪煨豆腐，话说乾隆微服私访/120

铁山杨梅，梅雨季节的惦记/123

一个柑橘的思想，在食味中解悟/126
玉米粑，新化老家的习惯/128
脐子油，寻找茹毛饮血的饮食踪迹/132
资氮嗦螺，美味经久不衰/134
酸肉，传承母亲的做法/138
盐煮花生，情有独钟/142
捡花生和花生芽，农村喜事的难得食材/145
奉家山的苦藤，难于忘却/149
第三辑 怀旧之美
鱼担上的家庭，挑起重担/154
婚姻是一剂补药，感同身受/156
豆腐年代，有豆腐就是肉/158
米糖担两头的生意，寻找绝迹的记忆/161
鸡蛋挑起的风光，生意难易由人/164
摸索生存资本，不断醒悟的过程/166
裁缝铺的窗台，忆往昔物是人非/169
点起家家户户的灯，共享欢乐/172
嘴馋的记忆，敏感觉察特色口味/174
端午雨，纠缠的好事/176
端午的菜，端午节的双重含义/178
二伯赌肉，骗嘴巴的三赌三胜/181
腊猪脚，母亲喜欢做的菜/185
年节里的肉汤焖豆皮，豆之清香，肉之鲜美/190
田野的米花泡，田野的快乐与自由/194
就着泥土煨花生，香味浓烈的扛饿美食/196
缸豆子煮管粉，新化农村的私房菜肴/199
回到味觉新化，品尝童年美食/204
一口冷菜，年少不知父爱如山/206
父亲指间的那支烟，何以离苦得乐/209
第四辑 茶酒合欢
云台山茶，探访云台山巅峰秘境/214
保贡松针，世代传承/218
月芽茶，蒙洱冲追根溯源/224
新化换茶，古老风俗/228
黑茶故里，茶中感悟人生/231
蒙洱茶，缘起唐代/234
渠江薄片，中国黑茶鼻祖/237
奉家米茶，历史上的皇家贡茶/239
七里冲记事，十八桥曾经的繁华/241
一杯热酒的温度，温酒言诗的小资生活/243
新化水酒，湖湘米酒的大宗/246
· · · · · (收起)

[梅山食光解乡愁 下载链接1](#)

标签

美食

巴陵

民俗

未知

京东阅读

乡土

@巴陵码字2012

0.饮食

评论

商 皓 ●巴陵著《梅山食光解乡愁》

最忆童年食。在这本书中作者记录了几时的珍肴美味，说它们是珍肴，并非食材稀罕，而是因为妈妈的手艺。如今追忆童年食物的书册不少，如果仅停留在写饮食上，就显得轻飘飘，没有分量。巴陵对此似乎有着写作的自觉，从小处着眼，往往能映射出大千世界的光彩。

巴陵的文字里除了味道还有生活，新化的山山水水村村户户，吃法做法生活样式，朴实的文字看着并不乏味，没有矫饰仍能勾起味觉的诱惑。有几篇重复的（比如白溪豆腐最少出现了三次），编辑应该留心。

梅山饮食文化三部曲包括《妈妈的味道》、《最好的食光》、《梅山食光解乡愁》。《梅山食光解乡愁》奉着“各地百姓的贡献，普天下人的口福”的宗旨，记录了几时的珍肴美味。此珍肴并非珍稀动物做成的菜肴，而是世间很少流行，很难吃到的妈妈做的美食，是我个人的最美食光。这些美食集中在我的家乡梅山腹地的新化圳上镇。

[梅山食光解乡愁_下载链接1](#)

书评

在美味里守望乡土中国——读巴陵《梅山食光解乡愁》 作者：邓勤

梅山是个古地名，即湖南中部的新化县、安化县一带。新化县作为大梅山地区的中心地带，梅山饮食有口皆碑。新化县梅山三合汤、白溪豆腐、水车鱼冻等闻名全国，吃在新化已得到广泛认同。旅游美食专栏作家巴陵出生在...

《妈妈的味道》《最好的食光》出版后，读者反响很好，有人希望我写出更多的梅山饮食文化书，最好能够继续《妈妈的味道》《最好的食光》的风格，写一个梅山饮食文化三部曲。我一直在写梅山饮食文化的文章，辐射的范围是整个梅山区域。在结集出版的过程中，编辑希望增加书稿的分...

我出生在梅山腹地的新化县圳上镇，这是新化面积最大的乡镇，也是最偏僻的边陲小镇。我曾在那里生活了19年，吃着梅山腹地的美食，沐浴梅山文化和梅山民俗。自1999年进入城市，可以饱啖各地美食，尝遍各式菜肴，但我忍不住想回到故里去寻觅那些记忆深刻的美食。 随着自己的漫游脚...

岳父、岳母和我妻子还特别喜欢吃四川的名菜水煮肉片，岳母做的水煮肉片比川菜馆的水煮肉片还要麻还要辣还要香，她喜欢放很多的花椒、辣椒粉，在我家一年的花椒用量上十斤。特别独特的是煮的时候不放油，盛到碗里之后，要烧一碗清油——油烧开后，加花椒、盐、辣椒粉，迅速淋...

我十九岁那年离开家乡湖南新化圳上，在广东多地经过近一年的摸爬滚打和打工潮的洗礼之后，再到长沙读书、工作、生活。在长沙的这段时间，我一住就是二十年。在这二十多年的时间里，长沙与老家新化圳上只相距了两百多公里，以前也就是四五个小时的车程，现在顶多三小时的车程， ...

离开家乡久了，每个人都会有乡愁。乡愁也许是我们最无法用文字来表达的情绪，也许我们无法用实物来比拟和替代，更无法用金钱来满足和填充，也无法用时间去打发与消耗。当面对母亲的一顿饭菜或者吃到某道家乡的美味，也许你积蓄了数十年的乡愁都会在顷刻之间烟消云散，那烦人的...

新婚夫妇生下孩子，他们的小孩吃着母亲的菜肴，其实是吃到奶奶、外婆和母亲的菜肴，母亲虽然有不少菜肴的改良和深加工，好的味道还是会继续，新的方法也会诞生。小孩无论是去外婆家还是奶奶家生活，他们都没有觉得外婆和奶奶的菜肴不好吃，这就是其中的原因之一。也让孩子度过...

我把这些熟悉的菜肴进行了整理，已经记录在案的有两百多道菜肴。我准备对这两百多道菜肴继续写下去，取名《妈妈的味道》、《梅山食光解乡愁》等，直到把我的记录资料写完。我的这份劳作，算是对母亲的回报，更是给梅山以及天下母亲的安慰，也是给梅山以及天下外婆、奶奶的祭奠...

我从小就秉承了大梅山人们的天赋，善于吃喝和尝试，成为家里公认的吃货。长大以后，带着自己的嘴巴，一路吃来，从没停歇。这种三十多年的游历与行走，足够“走万里路，吃万道菜”的气概。
从二00三年开始，我把到全国各地吃到的部分美食写成美食随笔，提供给熟悉的报刊编辑发表...

我们谈到吃或者味道的时候，往往众说纷纭；国际通用说法是妈妈的味道、外婆的味道、奶奶的味道，那甜美的记忆在脑海里萌发，记忆深刻，我却把这个时段命名为最美的食光。
我们生活在城市，真正的美味极其匮乏，多少味道都在记忆里发现和寻觅，多少味道都留下外婆、奶奶、妈妈劳...

《梅山食光解乡愁》这是一本写梅山文化全域最好的饮食文化类图书，也是巴陵先生梅山饮食文化三部曲的最后一部，以前的《妈妈的味道》《最好的食光》那两部我都读了，非常亲切、温馨、自然。这次再读《梅山食光解乡愁》，觉得更加的有感触。那两本的容量都是以十万字左右为限， ...

[梅山食光解乡愁 下载链接1](#)