

# 此味只应天上有



[此味只应天上有\\_下载链接1](#)

著者:钟洁玲

出版者:江苏人民出版社

出版时间:2010年9月

装帧:平装

isbn:9787214064325

花城才女钟洁玲第一部美食作品，妙语连珠，令人惊艳拍案

发现美食如同她当年艳遇王小波《时代三部曲》

钟洁玲是王小波《时代三部曲》的责任编辑，在花城广州，她被认为是最会吃的美女作家，在《南方日报》《天下美食》等开设美食专栏，倾倒无数滔滔食客和文化名流。《此味只应天上有一——钟洁玲快乐美食之旅》以沁人心脾的美妙文字记录了这位美丽的饕餮之徒寻吃品吃的传奇经历，这不仅是一部妙趣横生的饮食美文集，还是一部饶有韵味的梦笔生花的白领小资文化读物，更是这位美女作家的一部生动传奇的个人心灵史。

寻找美食最大的益处不在于嘴巴，而是拯救人的心境！

我们为何而活？胖点或瘦点要紧吗，只要不过分，我们就不应该与饭菜为敌，更不应该与美食为敌。

半桶陈卤，怎么可能成为昂贵的嫁妆？

鲜嫩的菜心有几种吃法？

为什么姜撞奶要用南粤的水牛奶？

为什么嗜甜如命的广东人对猪脚姜醋甘之如饴？

为什么制作夜香花蒸豆腐，要趁着花朵张开一半香味最浓的时候采摘？

为什么玩格调，欧洲人照中国人还差了一点？

北京经常能遇见明星的餐厅是哪一个？

吃国宴算不算穿皇帝的新装？

最高的待客之道是什么？

为什么涮羊肉、烤肉是为英雄准备的？

为什么九江煎堆能让你想起童年？

海肠是大海里长出来的一截肠子吗？

内容简介：

古人说过：一世显贵之人才懂得如何居住，三世显贵之人才懂得如何饮食。可见饮食这件事是多么莫测高深。

这是一本讲述美食生活情调和趣味的书，书中介绍了家常饭菜、酒街食肆、知名食府、异国他乡中各种美食的吃法，以及如何制作粥、粉、面、茶、汤、饭，上至飞禽，下至海鲜等各种美味佳肴的做法，并告诉广大美食爱好者到哪儿去吃、吃什么、何时吃、怎么吃。在率性洒脱的文字中，我们不仅随着作者的步伐品味了各地美食，更学到了快乐为本率性为人的生活态度。

人生苦短，食途漫长，到天涯海角探寻世间美味，自由洒脱地开吃，人生还有什么遗憾？

作者介绍:

作者简介:

钟洁玲，笔名丁河月、粒粒香，双栖人：专栏写手，文艺编辑。

天生一张馋嘴，指望美食济世。

读中文系的时候，她渴望过游书梦笔生涯，打算走万里路，吃万家饭，却未尝读过万卷书。毕业时天掉馅饼，她捡到了一份“看小说，拿工资”的好差事，到花城出版社当小说编辑。写作还是当编辑？无法取舍，在鱼与熊掌之间摇摆，终成双栖人：一手抓红笔，一手抓黑笔，编稿之余觅食，觅食之余码字。所幸认识一群有食无类的杂食主义者，结伴四处快乐觅食，以舌尖探险，开始美食耕耘。

多年来，在《深圳晚报》《深圳商报》《法制晚报》《新华书目报》《天津日报》《沈阳晚报》等报刊，开设“食有八九”“结庐人间”“舞文弄墨”“流水席”等专栏，十只锅三只盖，哪里催租逼债，就在哪里出现。

目录: 目录:

自序 人生苦短，食途漫长

第1章 美食是一种生活态度

像孩子一样去吃 001

面对美味，谁愿意吃米糠 005

发现一道美食比发现一颗恒星还重要 008

美食无疆 011

第2章 美味口中生，温情心上起

母亲给我做的冬瓜盅 014

山长水远，娇颜不改——如何自制雪蛤 016

菇菇菌菌，欢喜一生 019

皈依“花胶派” 022

美味源自岁月的深情——陈皮调味，天下无敌 024

神话般的竹笙 027

陈卤金不换，为女作嫁妆 029

买点龙虱给孩子和老人吃 033

第3章 一辈子都离不开的家常美味

能把一锅粥做好，还有什么做不好——毋米粥 036

让人甘之如饴的醋肴——猪脚姜醋 040

开水白菜的玄机 043

北鸭肥，南鸭瘦 046

生炒排骨的如烟往事 049

牛杂萝卜，快意恩仇 051

处处见茶，无苦不甘 054

怀念，从菜心开始 056

感谢山水豆腐 059

往事如油 062

第4章 吃货是这样炼成的

美味应该共享 065

有鱼肉之乐却无鲠喉之忧——潮汕鱼蛋牛肉丸 067

一个人在吃，九个人流口水——小龙虾，十三香 069

千里迢迢，只为一种云吞面 071

云香绿豆沙，只为你而生 073

感恩煲仔饭 074

你吃过用泉水做的河粉吗 076  
最香不过是米香——花样肠粉 078  
古港厨娘 080  
快活处处在脚下——顺口顺心，凤城小炒 082  
喝不上油茶天就要塌了 084  
第5章 饮倒众生不偿命  
春天必须喝的汤 087  
猪肚套走地鸡窝 090  
骨头汤，意味深长 092  
蝎子汤 095  
五指毛桃汤 096  
换下口味啦——毋水汤 098  
女儿贡茶 100  
梅花雪水 101  
姜与奶的绝配——姜撞水牛奶 103  
饮丝袜奶茶，成神仙眷侣 105  
喝下午茶 108  
饮茶上高楼 110  
第6章 为你争鲜——你会吃海鲜、河鲜吗  
若鲍鱼天上有灵 113  
冬至到清明——吃蚝好时光 116  
火刑美食蚝仔烙 118  
象拔蚌 120  
到海鲜市场海吃，口福真不浅 122  
捞到风生水起——顺德鱼生 124  
黄油蟹 126  
礼云子 127  
海肠 129  
邂逅无鳞公子——冰镇鳝片 131  
与鲥鱼的三场邂逅 133  
失魂鱼和瘦身鱼 136  
鲮鱼两食，只有顺德人想得出来 138  
水库鲩鱼 140  
你鲜还是我鲜 141  
第7章 每一种美味都值得感恩  
佛闻弃禅跳墙来——佛跳墙 144  
千万不能忘记潮州粥——富人的草根情结 146  
暖人心的杂鱼鼎与贴饽饽 148  
夜香花蒸豆腐 150  
吃鱼要吃无骨鱼——芙蓉鱼片 152  
五脏庙祭台上的第一主角——乳猪 154  
太史田鸡，怀念钟鸣鼎食的时光 155  
腊味飘香，家肥屋润 157  
小时候的美味——九江煎堆 159  
第8章 食材之美  
谭家菜的黄焖汁 162  
广东的烧鹅为什么特别美味 164  
鹅肠的准入门槛 167  
吃土鸡去 169  
更鲜更爽更脆 172  
无膶之羊 174  
借味之美 175  
豉油的盛宴 177  
云山白猪手 179

旋转的话梅皇猪手 181  
第9章 在舌尖上跳舞的异域美食  
鹅肝至尊，直叫人生死相许 184  
万籁俱寂，独享松露、鹅肝、鱼子酱 186  
杂锦果冻，我听到了它们水灵灵的叫唤 188  
肉骨茶，比新加坡风景还迷人 190  
娘惹菜，母亲菜 192  
鸡饭调料酱蒙难记 194  
泡菜也可以美轮美奂 196  
为英雄准备的涮羊肉和烤肉 198  
匪夷所思的印度餐 200  
没见澳门竹升面已经很久了 202  
让舌头转圈的哈根达斯 204  
天堂里的美味从不打折 206  
第10章 京城寻吃  
谭家菜，因嘴馋而结出了善果 208  
最牛餐厅揭秘 210  
盛世仿膳热 212  
家乡味太好了——北京川菜第一家 214  
天地一家最高贵 216  
可能遇见明星的餐厅 218  
果木挂炉烤鸭 220  
北海仿膳，吉祥就行 223  
第11章 珍惜当下的美味  
天使对食物的态度 225  
吃国宴算不算穿皇帝的新装 227  
你可以夺走我的生命，但你夺不走我的舌头 229  
吃等级 231  
最高的待客之道——为你亲自下厨 232  
未来我们都是七成饱分子 234  
后记 美食提升幸福指数  
· · · · · · ([收起](#))

[此味只应天上有\\_下载链接1](#)

## 标签

美食

钟洁玲

随笔

饮食

生活

吃

美食文化

吃貨

## 评论

这种书真是泛滥

-----  
同样是写食，更爱受俏。文字放在一起 你才知道比不得～

-----  
除了吃,还有追求快乐的精神,我喜欢读的热爱生活系列

-----  
作者吃遍名馆的勇气和心态令人可嘉，不过看到以形补形的就顿时没了好感，单纯的把吃作为吃也就写成这样了，没了情趣只有口舌。

-----  
看完有再去一次广东的冲动啊

-----  
副标题好恐怖，狠不得把王小波三个字写的比钟洁玲还大。

-----  
羡慕美食家。

-----  
不错。

-----  
不仅探访美食，还有很多做法传授。生动的描写跃然纸上，读来仿佛跟着满世界吃了一圈。美食济世的理念。

-----  
另一路数的美食散文，很轻松

-----  
吃喝流水账。读来索然无味，不幽默也不能看书如睹物般的精巧。

-----  
美食的故事，写实生动

-----  
渊博上不如二毛 不过也是平常之味 更接地气

-----  
粤式美食入门指南。

-----  
12.12.28  
最近看了不少的美食书，却仍然意犹未尽。本文的作者大概属于吃货练成精，对美食的评价倒是十分之中肯，介绍了不少的饭店和美味，看完俨然又享用了不少的佳肴，值得推荐。

-----  
爱生命，爱生活，爱美食

-----  
三星半 |  
整本书看下来能发现有一些常见错误（不常见的暂时懒得考据了，书中缺少必要的参考文献，不知各种食物的渊源是否都已查证过。惊喜的是书中有不少不常见的食谱，而且文字简练。不足之处就是书中有不少歧视性的文字看起来挺掉价，另外参杂了一些中医

没经过什么炒作的书，买来看也是巧合，但真的很精彩。爱美食，爱生活！

前面还觉得俏皮Q弹，后面就变成菜谱翻版。一道猪脚姜醋倒是勾起食欲。“不就是一卷一卷的冷饭团吗，还带酸味，裹夹着生菜生肉，再蘸上一点山葵酱油，在寿司店里，竟然羽化登仙，野鸡变凤凰。还有那味噌汤，就像乔装打扮成美女的猪八戒，硬是脱不去顽固不化的咸味，完全是面豉酱冲上开水，搅搅拌拌得出来的流质，一副寒伧相”。“日本茶点，光看那包装纸，你就会买，待你一层层剥开，图穷匕现，内里的点心胆敢如此平凡，真像一场喧嚣繁华的骗局。拿那味噌汤来说，它每回登场，都汪在一只红漆木碗里，那木碗精工巧制，内红外黑，对比鲜明，一副欲拒还迎的样子。有了这层包装，味噌就不再与面豉发生瓜葛，就像农家女明明证据不足，却硬是被皇帝认领，晋升为格格”。

。“看看健康频道，翻翻保健指南，一片唐僧念经之声不绝于耳，咿咿哦哦喋喋不休”。

粤式口味我最喜欢了

[此味只应天上有\\_下载链接1\\_](#)

## 书评

都说知识就是力量，看完钟洁玲的《此味只应天上有》，才明白，知识同样能够成就价格。以前看到那些宴席，海鲜，一直不明白为什么价格如此之高。但是当明白了一份份食材的来历和一道道菜肴的制作方法，工序，就仿佛吃的不再是一份菜，而是一份艺术品了。成为了艺术品，这东西...

《此味只应天上有》可以称得上是作者生命史上划时代的美食寻欢记。我们从中既可以看到她作为一个生活家对诸如“牛杂萝卜”“猪脚姜醋”“花样肠粉”“九江煎堆”“冰镇鳝片”等坊间特色小吃的津津乐道，也能看到“花城三英”这实打实的吃货一族走南闯北的美食奇遇，其雷人...



-----  
正如封面上那只明亮的滑蛋，里面的文字也是这般灿烂温暖的。  
玲姐是个温柔而坚定的女子。典型的白羊座，敬业、慷慨、勇敢、雷厉风行、公私分明。  
典型的广州女子，贤惠、谦和、能干、热爱生活、简单纯粹。  
就是这种程度的温暖吧，包容间带着几分俏皮。完全符合我跟大敏对白羊...

-----  
[此味只应天上有\\_下载链接1](#)