

<<深情至此>>

图书基本信息

书名：<<深情至此>>

13位ISBN编号：9787542640314

10位ISBN编号：7542640313

出版时间：2012-12-25

出版时间：上海三联书店

作者：丁天

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：<http://www.tushu007.com>

## <<深情至此>>

### 内容概要

他在《深情至此：双城记之北京》这本书中深情赞美北京这座夜色华美的城池，他把这种赞美视为义不容辞的责任。

他生于斯长于斯，他爱这个城市的美食，卤煮涮火锅酱肘子炸酱面糖炒栗子，能烹制出那些简单美食的人是大隐于市井的高人。

这世上还有什么事比吃饭更重要？

还有什么比一起吃过的日子更令人怀念？

“啊！

我是俗人不是诗人我爱小资我爱美女我爱八卦娱乐我爱酒肉朋友我爱笑语喧哗我爱灯光明亮干净整洁的地方我爱香港流行音乐我爱大陆通俗电视剧我爱一切火锅并且每回必点白菜豆腐，表示我一生行事，声誉洁白。

” 他爱这个城市的闲人。

“北京是出闲人的城，早年有八旗子弟，现在有各路散仙。

他们居住在城市的各个角落，神出鬼没，从事的工作统归艺术门类，细分则是千差万别，五行八作。

有拍DV的，有假装在写小说其实是在写剧本的。

假装在写小说其实是在写剧本的，这也是一专门的行业，和写小说的或者写剧本的，有一定区别。

还有名义上是作家，其实是导演的，名义上是摄像，其实是诗人的，名义上是诗人，其实是收古董的

。彼此的的关系是朋友，朋友的朋友，朋友的朋友的朋友。

总而言之，都是朋友。

不是同事。

<<深情至此>>

作者简介

丁天，1971年出生于北京。  
自1993年起在《收获》《人民文学》等刊发表小说，作品曾获多种文学奖项，是70后出生作家群代表性人物之一。  
出版有散文随笔集《出手一刀的浪漫》，短篇小说集《剑如秋莲》，长篇小说《玩偶青春》《像一场爱情》等。

<<深情至此>>

书籍目录

辑一·旧欢如梦如果爱未嫁一千封情书师生恋鬼片失恋一个月后，一年以后搞出人命旧情人撞到命运的时刻下下签围观微恋爱分手信放生坏小孩深情至此艳遇二奶和小三离婚时间差奉子成婚探晴雯一妻一妾爽约空中小姐莉莉辑二·饮食男女美食专栏开店涮火锅之恋减肥记肉饼店厨艺大排档吃碗面一柄菜刀吃的禁忌饭局下酒菜南城酒徒抻面馆的老板娘什么是好酒糖炒栗子猜拳斗酒酒后失忆杀猪菜腊八那天一碗卤煮客串《盒饭》八大胡同陈爷是老光棍吃饭·看电影辑三·活过·爱过那些花儿流行岁月一程山水半程歌打工的日子旅行的意义百壶百年所以，浪迹天涯三尺剑破万卷书。  
江湖情花期疼痛下场我们的球队君子如玉白衣曹雪芹暖气有一种悲剧偶像我的城乘坐绿皮火车今夜曲中闻折柳古玩之旅山中一日踢球一年间跋：稿来稿去的日子

## &lt;&lt;深情至此&gt;&gt;

## 章节摘录

第一篇：涮火锅之恋 深夜两点，寒夜无茶。  
偷窥了数名小资美女的博客。  
照片养眼，文字有趣。  
小眼睛单眼皮的江南女孩媚眼如丝，竟然还有半裸照，体形还真不错，失敬失敬。  
大眼睛高个子的北京女孩贴了很多酒局照，边边角角不经意的幽暗处还真躲着几个脸熟的朋友呢，不过最让我崩溃的是镜头对准的美食美器，鲜红的肥牛、碧绿的青菜、雪白的豆腐、沸腾的铜火锅、杯盘碟碗考究精致，在如许深夜，比裸照的诱惑力更强大数倍。  
哼你们有饭局酒局不叫我，我用自甘寂寞的方式惩罚你们。  
于是我开始怀念，怀念东直门渐渐亮起的天色，和曾经一身麻辣火锅味的早餐。  
于是我决定午夜一个人去吃孔亮或者小山城，要绿毛肚、要牛黄喉，香油和麻酱照例一样一份，牛肉、羊肉、虾、冻豆腐，蒿子杆。  
我还打算为重庆火锅写首诗，告诉你吧世界，我热爱一切重庆火锅。  
哦，我的生命之光，我的食欲之火，我的灵魂，我的原罪。  
啊！  
赞美绿毛肚，赞美霜降牛肉，赞美手切鲜羊肉，赞美黄喉，赞美白菜和豆腐。  
我不赞美雪莲花，我也不歌唱蓝莲花，我只倾慕猪脑花。  
数年的经验告诉我，还是和啦啦们一起吃重庆火锅比较有感觉。  
可以彼此熟视无睹，各自抡圆了腮帮子，撩开后槽牙，吃个风卷残云、沟满壕平。  
然后彼此痛苦骂一番各自的男友女友。  
四散回家再各自向男友女友道歉去。  
当然，我同样会怀念纯正老北京火锅。  
怀念那年冬天，冬雨连绵数日。  
屋里，很冷。  
一冷，就显出空寂。  
而后，是落寞。  
幸好，这世上还有朋友。  
幸好，街边还有烧炭的铜火锅涮肉店。  
顶着嗖嗖冷风行走了半日，在炭火边坐下，女孩和我说了许多她以及她圈内好友们小时候的故事。  
关涉胡同生活，故而听来别有趣味。  
那些话题、客满的南来顺老店、炭火、沸腾的铜火锅，玻璃窗外萧瑟的黄昏，举杯之间，顿时体会出“寒肠回暖”这四字所描述的情事。  
唐鲁孙说：“凉飙已劲，台湾冬晚，现在贴秋膘，吃羊肉涮锅子，正是时候。  
可惜此地，羊是山羊，肉也分不出部位，可又上哪儿去吃适口充肠的涮羊肉呢！”  
想到我辈刚刚吃过正宗老店的正宗口外羊，人声鼎沸，笑语喧哗。  
夜半，我差点想打车回去，呼朋唤友，揭竿而起，支起锅子，再吃一回。  
啊！  
我是俗人不是诗人我爱小资我爱美女我爱八卦娱乐我爱酒肉朋友我爱笑语喧哗我爱灯光明亮干净整洁的地方我爱香港流行音乐我爱大陆通俗电视剧我爱一切火锅并且每回必点白菜豆腐，表示我一生行事，声誉洁白。  
第二篇：开店 阅读、旅行、开店，这是我设想的人生三级跳。  
其实，身边不少朋友都在做这几件事，不过，大多混搭进行，循着“春夏读书，秋冬狩猎”的古制，阅读和旅行花插着。  
我却喜欢一样一样来，先读万卷书，再行万里路，最后，开一家小店。  
余生就守着它过了，想想就觉得心里踏实。  
曾经，我想在巴黎开一家卤煮店。

## &lt;&lt;深情至此&gt;&gt;

在圣日尔曼德普雷，挨着花神，距双叟一个花神远，遥遥可见圣日尔曼教堂。店面不大，但要极具中国风情，盛卤煮的器具，都是新仿的永乐青花压手杯和成化斗彩鸡缸杯。只有小小的一截肺头，一段小肠，一小片晶莹通透的肥肉，半片豆腐，一块饼渣。两欧元一小杯，五欧元一大杯。

给卤煮起个漂亮的法文名字：左岸中国咖啡。

大师傅必须得是胖子，要砣儿，要范儿，五官端正，鼠媚样的不行，四方脸，双下巴，膀大腰圆，挺着肚子，左臂最好有大片土制刺青，让人一见，就能产生岁月如歌的联想。

唯一不能改的是，后厨的开放式操作。

大厨要刀法娴熟、具表演性，巨型菜刀是王麻子店的，参考印度飞饼和海底捞拉面，再结合一些洪拳和蔡李佛的套路动作。

店堂四周贴雍合宫全景图，正中挂雍正像，奉之为卤煮祖师。

全部审美理念，遵从四皇爷“拙往雅里做，往秀气里收拾”的美学追求。

后来一想，不靠谱。

卤煮全球化固然很有意义，值得献身，但目标实在太远大，想要直追麦当劳、KFC，打拼过程之艰辛远远超出了我老人家的体能。

经过反复思索衡量，最终感觉还是一家专卖妇女用品的店面比较适合我。

所以，应该是一家服装店。

卖刺绣，绣花鞋，花裙子，绿裤子，红棉袄。

反正，怎么CEI、怎么怯，就怎么来吧。

按照我们中国的文化传统，我还应该兼卖春宫图。

店里铺土耳其地毯，试衣间用唐卡作幕布，四出头的官帽椅供女孩们坐着换鞋。

店里分别挂着电脑合成的twiggy、徐静蕾、早川濑里奈三位偶像著绣花鞋的村姑照。

客人最好不要太多，一天来一拨人就够，一周能开回张就得，头两年就是赔本赚吆喝。

守店时，养养鱼，上上网，喝喝茶，亦可偶尔翻阅一下沈从文晚年的著作，以及孟晖关于传统服饰研究的书。

梦想毕竟遥远，现实中，店没开过，摊儿倒是摆过。

是和朋友一起逛南城的古玩市场时，把这些年攒的坛坛罐罐，装一大旅行包里，又摆摊儿卖了。

坐在摊位上，小小地体会了一下卖的感觉。

卖的感觉，其实真的比买要好。

买卖人的门道，作派与行话，也着实学了不少。

东西都是朋友的，我是跟着凑热闹。

其实也就是想坐着看看人、看看风景。

当时曾想，若是真能开家店，很多年以后，当我老了，我就可以骄傲地说：我是卖的，我阅人无数。

……

<<深情至此>>

#### 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:<http://www.tushu007.com>