

<<上海老味道>>

图书基本信息

书名：<<上海老味道>>

13位ISBN编号：9787807400868

10位ISBN编号：7807400862

出版时间：2007-2

出版时间：上海文化出版社

作者：沈嘉禄

页数：284

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>

<<上海老味道>>

前言

读了嘉禄收在《上海老味道》（上海文化出版社）里的那些叫人馋涎欲滴的文章，尤其是那篇如闸不住的洪流的后记，我首先想到孔夫子的那句话“必也正名乎”。

自从陆文夫写了小说《美食家》，“美食”就是个新概念（名）了。

而在大讲“文化”的时代，“美食文化”就是个词了。

让我们来看看嘉禄在“美食文明”方面有何建树。

人有视听嗅味触五觉，而能为文字作审美描述的大多数是视听两觉的对象，味嗅触三觉，绝少表现。

而写美食，却是要以味觉为主，兼及嗅触（如口感），在这方面不说前无古人，也是少有借鉴。

写美食的散文我看得不多，就嘉禄文中所引周作人、梁启超的谈饮食的文字，美则美也，但总觉还在外围打转，不像嘉禄单刀直入，淋漓尽致。

这固然与他有饮食业的实际操作经验不无关系，但我认为，更与他擅长味觉情绪记忆的独特个性密切相关。

嘉禄的高明就在认识并开发了自己的天赋富矿。

《老子》说“自知者明”，我一上来就说，嘉禄那些写美食的文字，能叫人馋涎欲滴，这就像写音乐能让人如闻其声，写山水能让人如临其境一样，是很不容易的，而且可能更不容易。

在这方面，嘉禄的描写有很大的原创性。

这原创性不仅是表现在“句”上，从“篇”上说，嘉禄可以说原创了一种情味体散文，情绪记忆由味觉串联起来，味道真正变成了文章的灵魂。

例如书中《糜饭饼》一文，以习惯的散文标准来衡量，这篇文章显得太散了些，主旨不明。

但若从味道角度来细品：“旺火烘出来的糜饭饼很香，吃口甜津津，回味有点酸，那是发酵的缘故”，那么，全篇就浑然一体地交融于糜饭饼的发酵的甜味中。

书中文章都是这样围绕味道结构起来的。

所以，对习见的散文有一种解构的飘逸，信手拈来，行云流水，而味觉意象的浑成，又使之臻于“从心所欲不逾矩”的境界。

至于嘉禄对“草根”的强调，我读出的是文明创造与传承者的自信。

如果“美食文明”、“情味体散文”今后能成为新概念，那么，《上海老味道》一书将成为这种文明、这种文体的奠基石。

<<上海老味道>>

内容概要

本书是作家沈嘉禄的第四本美食随笔集。

收入有关老上海风味小吃、平民菜肴、时令美食和本帮菜点的随笔78篇。

以平民生活的草根食物为叙述底本，以怀旧谐趣的文字和生动传神的插图展开对老上海市井生活的回忆。

文字活色生香，如临其境，如品其味。

戴敦帮先生欣然作画，海上风情，恍惚如昨。

<<上海老味道>>

作者简介

沈嘉禄，有人赠给我一顶高帽子——“文坛美食家”，我接过来就戴上。其实我是苦孩子出身，虽然没有咽过糠，却也喝腻了南瓜汤，第一次在亲戚家吃红焖鱼翅已是而立之年。出版过小说、散文十余种，这里且不作数，单算所谓的美食文化随笔，有《饮啄闲话》、《消灭美食家》、《美

<<上海老味道>>

书籍目录

序 品味何如回味时（沈善增）一、水汽氤氲中的寒素生活 四大金刚 糜饭饼 粢饭糕 老虎脚爪 挠痒痒 丝袜馄饨和柴片馄饨 罗宋面包与罗宋汤 黄楚九和生煎馒头 油墩子上那只虾 马南一汤 流清蛋 百脚旗下 含盐菜汤的象征意义 天吃星出浴 黄豆的团队精神 就怕你皮不厚 三鲜豆皮八卦汤 军粮也美味 鸡毛换糖 糕，你还高兴吗 “炒米花响喽……”二、石库门里的八仙桌 面疙瘩和面条子 咪西咪西炒冷饭 偷吃猪油渣 糟头肉升级版 暴腌黄鱼干 做鱼要厚道，吃鱼也要厚道 大雪和腊肉的约会 风干茶干 果冻他爹很温柔 霉干菜情结 颓废的咸菜卤 当猪头笑看天下 乳腐的血色黄昏 稻谷的最后一次奉献 最忆儿时菜根香 有烟囱的锅子 蘑菇脚、榨菜耳、鸭舌头 金龟子飞来 就像胡羊爱大米 曾经沧海难为汤 以怀旧的名义纵欲 阿娘的黄鱼阿娘的面 我被毛蚶撞了 - 下肝 是非之地三、时令美食最难忘四、老城厢的猪油香后记

<<上海老味道>>

章节摘录

小热昏唱卖梨膏糖

逛城隍庙，从华宝楼前面的中心广场往北穿过，就来到上海梨膏糖商店，一块黑底金字招牌高悬着，说给你听听：这家老字号创建于咸丰五年，也就是1855年，至今已有一百五十个年头啦。

那会儿，宫里的叶赫那拉氏还没有被封为懿贵妃呢，垂帘听政更是后来的事，世界上还没有光绪的影子，大清国刚败在英国人的大炮利舰下，上海滩已经开埠通商，黄浦江上出现了挂米字旗的轮船，深目隆鼻的传教士在徐家汇土山湾一带出没。

<<上海老味道>>

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>