

<<魚從頭吃起>>

图书基本信息

书名：<<魚從頭吃起>>

13位ISBN编号：9789865967116

10位ISBN编号：9865967111

出版时间：2013-9-16

出版时间：遠足文化

作者：沈嘉祿

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>

<<魚從頭吃起>>

前言

自序 忙裡偷閒，寫過幾本美食隨筆集，有《飲啄閒話》、《消滅美食家》、《美女鴨頭頸》、《上海老味道》、《上海人吃相》、《風味》等，有的貌似一本正經，希望透過口腹之旅抒發懷舊情感，與讀者一起追懷逝去的歲月。

有借助憤世嫉俗的小批判、小誇張、小幽默，借美食題材對當下的紛亂世相指東道西，不免被人懷疑在炫耀話語權。

所以一直想停了這門功課，回到小說創作的本行來，但又缺少大塊時間與平靜心緒。

外面的世界很精彩，也越來越紛亂繁雜，踮足張望之時，有感而發地又寫了一些美食文章。

自然，我總想趁機發點弦外之響。

美食其實純粹是個人體驗，美食的標準也因人而異，但又受文化的滋養或制約，品格方面大致不會離譜太遠。

所謂逢熟吃熟、適口者珍，已經把話說透了。

一味追求價值昂貴、物品珍稀的尖端享受，免不了陷入商家設定的圈套。

偏偏，有人出於社交或擺闊的需要，開瓊筵以坐花，飛羽觴而醉月，將燈紅酒綠的盛宴演繹成一場食客與廚師相互利用、又相互提防的鴻門宴，最終在酩酊中落荒而走。

其實，好味道是需要類似品鑒寶石的精神狀態中去細細感受的，而且一定要有好的氣氛來烘托。

存活於民間的美味，有時深藏在很原始、很粗礪、很尋常的食物中，有大致的路徑可探，不必曲徑通幽，更不必爬山涉水，往往在不經意中發現，然後大喜過望地親近一番。

人與美味的偶遇，是人生的樂趣，也是食物的幸運。

現下我又寫了一本有關美食的書，它是這幾年個人美食體驗的性情記錄，是對上天所賜食物的感念，也是對敬業的執爨者的禮讚。

這是前提，然後是對飲食生活中諸多不衣冠文物的現象進行的批評，這一立場我是堅定不移的。

當然，不少讀者常給如此的我鼓勵：你在美食文章中所抒發的懷舊情緒是最容易引起我們共鳴的。

我很高興接受這樣的肯定。

食物對生命的重要意義首先在提供能量與營養，維持機體正常運轉，但形而上的意義常常在人生旅程中顯現出來，超越生命之上。

美食維繫了親人、朋友、故鄉、遠方、旅途、家居、成功與失意、奮鬥與享樂、生命的初始和終極……或者說，這一切往往以久別重逢後的豐宴、風雪夜歸人的小酌、喜悲至極時的開懷豪飲、艱難時世中的一捧熱粥為場景，透過氣息和味道等最敏銳的感官體驗凝固成閃亮的片斷，讓我們在偶爾想起時還能眼眶濕潤。

上海素來得風氣之先，在美食領域也不例外，它的繁華一直伴隨著上海里程碑式的跨躍，是大都會物質生活高速提升的一份記錄。

讀者也許會發現我在文章中情不自禁地用了一些譏俏的語言，有點酸，有點辣，這也是我們這一代人的普遍心態吧，但願事實會糾正我的一些看法。

近年來，在書局裡可以看到越來越多的美食隨筆集，年輕一代作者的這路文章元氣充沛，汁液淋漓，活色生香，進攻性和感染力都很強。

老前輩唐魯孫的幾本更是此類隨筆的「封箱老戲」，《知堂談吃》、《雅舍談吃》和汪曾祺的《知味集》，更讓我們登上美食想像這條微微晃蕩的扁舟領略大師的風采，體驗沖淡飄逸的文學趣味和世事滄桑的感喟。

透過美食表達個人的學識素養和生活理想，是舒伸懶腰時的一聲長嘯，是文化人的慣技，也是讀書人得以管窺作文之道的門徑。

此類文字最為放鬆，放鬆是最見性情的狀態，比如大熱天在家赤身裸體大啖西瓜，被外人撞見當然好玩。

不過我還要說，體驗美食，說到底其實是體驗一種美食氛圍。

<<魚從頭吃起>>

在好的食物和烹飪手段之外，它還應該包括好的時節，好的環境，好的器具，好的心情，好的食客——撥懂得人生哲學的風雅之士夾雜一兩個有情調的美女必定會引出好的話題。

綠蟻新酷酒，紅泥小火爐。

晚來天欲雪，能飲一杯否？

這不是一種很美的期待嗎？

飯桌上不宜談公事，談生意，談宦海沉浮，開口便俗。

吃飯就是輕鬆的享受，不能有絲毫的功利目的。

二十年前，我參加上海首批涉外定點旅遊餐廳的評定，我是最年輕的評委。

那時候飯店掛了旅遊局的銅牌，才能接待外國人，外國人看到這塊銅牌也比較放心。

吃白食我當然樂意，誰知一吃就是半個多月，每天兩頓，每道菜都得吃，吃到滿嘴起泡。

這還不算，吃了要說出每道菜的好壞，完了投票表決，一句話就關係到一家飯店的聲譽，那就成了一種負擔。

第二年我就不幹了。

前幾年法蘭西米其林出版社的負責人到中國考察，準備將《米其林指南》一百年來行之有效的評級體系引進中國，談起美食偵探的工作模式，我一時興起，表示一旦招募，願意報名。

但事後再細想，做一個匿名的偵探雖然有點當商業間諜的小小刺激，但每天要吃一大堆食物，不管好吃不好吃，都不能拒絕，吃了還得按格式寫報告，如此一來，美食還能以它悅人養人的原始形態被我細細享用嗎？

所以美食當前，豈能放棄，有知己面對面坐定，更該擊樽當歌，但事先要洗盡俗塵、瀟去雜念。

然而……話這是這麼說了，但自己寫了連篇累牘的美食隨筆，又編成集子賣錢，引誘人家鑽進文字堆裡想像色香味形之美，難道不是囿於文以載道的道統嗎？

算了，敲返回鍵吧。

二 一二年迎春之際

<<魚從頭吃起>>

內容概要

且看沈嘉祿為台灣讀者量身打造論舊、談新、說潮流、講道地詮釋大上海飲食風貌又一章 體驗美食，說到底其實是體驗一種美食氛圍。

在好的食物和烹飪手段之外， 它還應該包括好的時節，好的環境，好的器具，好的心情，好的吃客。

沈嘉祿 中西薈萃的上海，除了傳統飲食樣貌外，也匯集多方潮流，融合成自成一格的新海派文化。

在上海，我們可以找到道地的炒馬蘭頭和開陽燻麵，也在外灘品嚐佐以華燈美酒的潮流滋味。

本書收錄沈嘉祿親自編撰的飲食隨筆共68篇，有全新作品，也有舊作修訂，共分為家常淡味、上海醇味、潮流炫味、異鄉至味四大部分。

書中描述上海的各種飲食滋味，是這幾年作者走訪上海各地，美食體驗的性情記錄，是對上天所賜食物的感念，是對敬業的飲食工作者的禮讚，也是對飲食生活中諸多不衣冠文物的現象進行的批評。

在家常淡味裡，找到傳統上海家常菜的純樸滋味。

許多粗礪的食物伴隨成長，成為永久的記憶，然而今天我們拋棄了它們，離開本味就越來越遠了。

熱鬧的夜晚，旗袍、華燈與星光，打造全新風貌的上海醇味。

老情調、新海派，外灘在這裡略一停頓，披一肩霓虹霞光的人們在這裡停下匆匆的腳步。

走訪時尚新上海，品嚐各式絕妙料理，讓洋式美食勾勒一股潮流炫味。

地中海料理、印度咖哩、法國鵝肝、瑞士乳酪火鍋，在上海來一場環遊世界的美食之旅。

苗家美食、浙菜、與蘇式糕點，感受來自異鄉的道地至味。

在山東吃全驢宴、在貴州享用苗族大餐、在閩南吃魚丸，遊覽各地，只為大啖佳餚。

<<魚從頭吃起>>

作者簡介

沈嘉祿 《新民周刊》主筆，中國作家協會會員，上海作家協會理事。
出版長篇小說及散文集多種，涉及飲食文化的隨筆集有《上海老味道》（遠足文化，2011）、《上海人吃相》（遠足文化，2012）等。

<<魚從頭吃起>>

書籍目錄

家常淡味蠶豆七兄弟人見人愛的排骨年糕很火很火的一條腿臭滷髻，家中寶一隻崇明大閘蟹的一生魚從頭吃起鹹魚在冰箱前死去作為修正主義的魚誰讓可愛的橄欖走油？

很八卦的八寶當麵條燙了頭髮奶油雞絲烙麵抒情的白煮蛋我愛黃瓜一隻螺螄逼死英雄漢柴灶火焰長，鹹酸菜飯香紅糖和海鹽家廚的三重境界上海醇味穿旗袍的點心戲子的腔，廚子的湯一碗陽春白雪的麵值得偷吃的大腸煲三鮮大團圓白切羊肉與羊肉湯麵謙虛的包子全羊席捋把榆錢蒸一蒸九車間，搪瓷碗裡的百葉包葵園的約定到鄉下住幾日老情調，新海派在雪松下品嚐羊肚菌首席公館的闊少炒飯親王的味道，格格吃法輪島漆器中的一片金箔刺身在星光下品嚐松露拉丁熱舞在華燈下帶上好友，將時間交給瑪赫但願天天「星期二」潮流炫味美女鴨頭頸情人節晚宴阿姨的私房菜蟹與辣妹蝦爬子的華麗轉身田子坊裡的小資餐廳所謂公館菜像拉茲那樣橫豎橫印度飛餅的遊戲精神餐桌邊的咖哩舞蹈酥心榴蓮負心漢當蟲子在餐盤中跳舞五穀雜糧最養人鵝肝與真鯛的拉郎配吃在聲色之間奶酪溶化了我的瘦身計畫以偵探的名義大吃大喝異鄉至味河口魚蒲根香山藥牛蒡好兄弟雞樅PK松露手撕羊肉在風雨橋上享用苗家美食在小麥拗造型的地方浦江一根麵把性命押在灶台上十步之內，必有蹄 在巴城品味燻鴨一支玉體橫陳的蘿蔔咸亨酒店的氣場鴛鴦于飛在何方穿越國境線，去吃太湖菜蘇式糕點與蘇州話一樣糯閩南太平燕及蚵干粥夜宴珠江不須歸二道橋的陽光與饜給三文魚一點溫度夜宴土爾庫城堡紅彤彤的泡菜，紅彤彤的臉

<<魚從頭吃起>>

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>