

<<南京味道>>

图书基本信息

书名：<<南京味道>>

13位ISBN编号：9787108041296

10位ISBN编号：7108041294

出版时间：2012-10

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：余斌

页数：303

字数：193000

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>

<<南京味道>>

内容概要

《闲趣坊16：南京味道》七辑六十七篇文章，大多描摹金陵美食、市井风味、小吃零嘴、烟酒之道，五味杂陈：无论是“润物细无声”的猪油拌菜饭，还是颤颤巍巍、吹弹得破的狮子头，又或“金陵独擅”、鲜香醇厚、酥而含卤的“炖生敲”，读来皆令人生津垂涎；饮撰之中又总有故事，多是追昔抚今，感怀饥饿年代之味觉记忆：为一餐“高温肉”之奔走相告，儿时同学家中一碗油渣，小吃部排队买小笼包的盛况——谁解其中味？当然是那个年代过来的人。

<<南京味道>>

作者简介

余斌，生于南京，长于物质匮乏的上个世纪六七十年代，好肥肉，嗜烟酒，爱旅行，以文学为业，闲时提笔书写自家饮馔经历。

作者近年又常出国讲学，闲时亦赴比利时寻访源自修道院的烈性啤酒，在巴黎拉丁区小巷之中独享奶酪火锅，于马来西亚遭遇叻沙之怪异刺激……食分中西，对比之间，亦趣味盎然。

<<南京味道>>

书籍目录

小引
食肥而甘
肥肉
荤油
肉元
香肠
猪头肉
竹肉相发
吃鸭及其他
炒鸭蹼
从“马鞍桥”到“炖生敲”
猪手“考”
是早点，也不全是
豆浆油条
泡饭·菜饭
小笼包
鸭血粉丝汤
馄饨
回忆包子
蒸饭包油条
煎饼果子
贵州米线
新疆拉面
零食
万年青
油球
蜜三刀
黄山酥饼
黄桥烧饼
炸炒米
五味杂陈
麻与辣
逐臭
食甜
刺激
……
关乎烟酒
食分中西
觅食槟城

<<南京味道>>

章节摘录

版权页：以上是叙事，下面相当于“太史公曰”：美国佬想到中国来摆谱，让你摆吧，再贵的菜咱也拿得出！

有钱只管点，叫你吃穷到没裤子回家！

“叔叔”说得眉飞色舞，大家也都听得过瘾。

没有谁质疑这故事的真实性。

至少我是绝对信以为真。

虽然不是打仗，但这也够长自己的志气，灭敌人威风的了。

只是不知为何，听上去应该更昂贵、做起来更复杂的炒鱼须没像炒鸭蹼那样让我长久惦记着，是直觉地以为炒鸭蹼味道应该更好，炒鱼须更像是一种噱头？

那时什么都没吃过，意识里只有最笼统的好吃不好吃，不会有口味上细致的想象力。

要么，是炒鱼须危乎高哉，遥不可及？

然而炒鸭蹼就够“高”的了。

不管怎么说，有医院里听来的故事打下底子，我对炒鸭蹼的“仰之弥高”也就不难解释。

此所以十几年后我在一家餐馆的菜谱上看到这菜名，一时间竟有几分不敢相信自己的眼睛。

不是特高级的餐馆，那道菜也不很贵。

怎么可能呢？

虽说早已不再对那段子十分当真，毕竟底子还在，心目中还是“高”，“高”到有一种心理上的跌落。

但没说的，怎么也得吃一回。

端上来却与我想象的完全两样：“叔叔”说的是一层皮，薄到像纸，我面对的鸭蹼则是囫囵有形的，再大的盘子，不算辅料也用不了多少只鸭蹼，哪里需要“好几百只鸭子”？

再后来什么芥末鸭掌、鸭蹼沙拉都见识过了，凡鸭蹼做的菜都能见其形，就没见过“叔叔”说的那样面目全非，只掌心薄薄一层皮的。

有次问一厨师端的如何，他说怎么撕皮？

就是能撕下来，还吃个什么劲？

想想也是，吃鸭蹼，吃的不就是特别的质感吗？

事实上头次吃炒鸭蹼之前，早就吃过鸭蹼为主料的菜（确切地说，是汤），而且回想起来，可以算我的鸭蹼之最的。

是有年春节回老家，轮着从这亲戚吃到那亲戚，乡下，无非大鱼大肉，一概浓油赤酱地红烧，蔬菜则照烂里煮，家家一个样。

吃到三爷爷家时，已是吃不消，看他家里挺破的，越发对那顿饭心生畏惧，盖一般的规律，老家那边家境越是不好做菜就越粗越不得法，且越发大鱼大肉。

<<南京味道>>

媒体关注与评论

端上来是每人一碗，汤作茶色，有黑白之物载浮载沉于其间，黑的自然是袁才子讥为炭者，白的则是所谓“眉毛圆子”……那汤因是鳝鱼油炸过后再炖，鲜香之外，别有一种“厚”。至于鳝鱼，味美之外，因有“敲”、“炸”两道工序，又加炖到了功夫，酥而含卤，竟是入口即化。大鱼大肉，还加油炸，应该“油”得不得了了，总体感觉却是腴而清。

——《从“马鞍桥”到“炖生敲”》 杜甫《春夜喜雨》中有“润物细无声”一句，完全不相干的，但我认定吃猪油拌菜饭时的心情，与诗圣的喜悦相仿。

常在报上看到“……滋润了我的心田”这样的描写，但具体而微而非大而化之地体味到“滋润”二字的妙处，还是在吃菜饭放猪油的时候。

——《泡饭·菜饭》 其时皓月当空，天无纤云，四围是树木的黑影，中间剃出的这一大块，水泥的台阶，平台，月光下有水洗的洁净，一片空明。

一两阵犬吠，三四声鸟鸣。

时有微风拂面，暑意全消。

我是第一次在南京而竟有把酒临风，不似人间的快意。

她当时就已有了对那个夜晚的评价：真好。

——《酒，浪漫否？

》

<<南京味道>>

编辑推荐

<<南京味道>>

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>