

<<舌尖上的江南>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的江南>>

13位ISBN编号：9787307096363

10位ISBN编号：7307096366

出版时间：2012-6

出版时间：武汉大学出版社

作者：谈正衡 王毅萍等

页数：156

字数：74000

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>

<<舌尖上的江南>>

内容概要

因为好吃、想吃，我们常常给自己摆下虚拟的盛宴。

口味都是私人的，但又极具公共性的场景，附丽在一些具体的物事上，就形成了《舌尖上的江南》这本美食加游历的小集子。

一方水土养一方人，一方水土养一方物，江南的美食美景，江南的风土人情，通过谈正衡、王毅萍等所著的《舌尖上的江南》，成为饮食文字中写得最为垂涎欲滴的一路。

作者丰富的自身经历与口舌体验相互映衬，以人事控带食事，汲地域文化的灵泉而浇育出特定的生活情趣，辞气从容舒缓，文字摇曳多姿，一些亲历亲为的场景被描述得极其传神。

<<舌尖上的江南>>

作者简介

谈正衡，安徽省芜湖市人，编辑、记者，大江晚报专副刊业务总监。

著有散文集《长江流月》，中篇小说集《白狐》，随笔集《热与冷识集》《静夜凉风》《梅酒香螺嘬菜》《说戏讲茶唱门歌》，诗集《五月之岸》，主编过《镜湖星月》《亲切的回忆》《中国古代旅游诗选读》等十多部文学、纪实、教育、旅游类图书。

<<舌尖上的江南>>

书籍目录

蔬之新

识得“逆鱼”在仙潭
但喜红椒一味辛
春日滋味
茄子的华丽转身
阳春有野食
苋菜
春来又吃菊花闹
杨花萝卜小亲亲
水火相容说辣椒
传奇毛豆腐
青绿一生

鱼之鲜

春馐妙物是江刀
辣批长江小杂鱼
既饱口福又饱眼福的“冷水鱼”
到桃花潭触摸李白的意兴
西湖醋鱼，美食美景楼外楼
君子好色食红鱼
“脍炙人口”跳水鱼
泡茶的琴鱼会奏乐
没有硝烟的熏鱼

荤之味

当猪头遇上玫瑰花
口福与幸福原来如此接近
“狮子头”，一种即食的快意
持螯更喜树阴凉
奇奇怪怪的鸭脚包

小吃奇

观前街的美食
徽州课
董糖
七宝汤圆
绿豆糕的格律美
抹茶心情
大煮干丝的阔绰风范
鸭血与它的粉丝们
重阳百事“糕”
浓情白米饭

<<舌尖上的江南>>

章节摘录

版权页： 识得“逆鱼”在仙潭 谈正衡 仙潭绝对是一个有故事的地方。

仙潭最早还有个名字叫“陆市”。

很早很早的年代，当地暴雨连月，洪水泛滥，沦为泽国。

一个叫陈廷肃的人带领乡民东迁，筑庐于高地，岁久成聚。

人们遂弃“陆市”而择新居，故而名之为“新市”。

再后来，这地方又出了一个名道士陆修静。

陆道士皓发银髯、道学高深，每天都会去一个古潭，潜到水底弹琴。

镇人视他为仙人，顶礼膜拜，将其沐浴弹琴之潭取名仙潭。

南朝文人叶申作赋记其事，“仙潭”的名字渐被叫开。

仙潭同不远处的塘栖一样，京杭大运河穿境而过，明清时期，商业空前繁荣，俨然而成江南重镇。

时至今日，仙潭仍是一派河道纵横、空灵娟秀的水乡风情。

据说，在这里，最为乐道的，不是众多数不清的青石小巷，而是人人至爱的羊肉。

我去仙潭，完全是误打误撞。

两年前那个梅雨天气，我本来是要去萧山，结果却给几个朋友截留在杭州，转而他们又开了两部车将我挟持到仙潭，说是要吃一道外人知之甚少的叫做“清炖逆鱼”的名菜。

“逆鱼”是什么鱼？

几个家伙故意掩盖事实真相，只说仙潭有“逆鱼”，体纤肉细，独特而味鲜。

并搬弄来古人之句：味似鲟鱼而无骨刺，鲜若河豚而无毒汁。

他们知道我是长江边人，就故意拿鲟鱼与河豚来挑逗我的味蕾。

后来我才知道，所谓“逆鱼”就是逆水游动的鱼。

逆鱼是德清名产，它们从太湖起程，一路跋水而上，越是水流湍急，冲得越欢。

德清邑人徐本璇曾作《逆鱼》诗：梅黄水涨逆鱼肥，美胜春鲈是也非？

见说熏笼传食谱，恰当赋罢遂初归。

江南入梅后，淫雨霏霏，苕溪水涨，逆鱼从太湖回溯产卵。

逆鱼溯流而上，只走苕溪这条路线，这让逆鱼颇显神秘，而且除了梅雨发大水的那几天，平日里要想找到它们的身影，就如同找寻隐者一样困难。

即使在梅雨时节，若是雨水不多，水流不够湍急，苕溪里的逆鱼也很少见。

大约是前来吃逆鱼的人实在太多，那天我们在新市大酒店包厢里等了好长时辰，直到把两三壶茶都喝完，话也说了无数遍。

终于上菜了，先上一硕大砂锅，是清炖逆鱼。

我拿起砂锅里大汤勺搅了一下，里面有许多手指长的小鱼上下浮沉翻腾。

这就是逆鱼呀？

乍一看，跟水塘里最常见的穿条鱼非常相像，只是稍胖一点，大小长短都差不多。

如果说还有区别，那就是穿条鱼的嘴尖，而逆鱼的嘴是圆的。

服务员上来了，给我们用小碗每人舀了一碗。

先喝汤，再用筷子夹了一条鱼放入口，感觉肚子里的鱼子特别多，密匝匝的，甚是细嫩甘美。

又因为炖得入味，鱼的细刺都酥软了，完全可以忽略不计而直接咽下去。

随即又端上来了一大盘油炸逆鱼，这回能看得更仔细了，连腹鳍基部至肛门那道腹棱都看得清楚。

刚从油锅里炸出来的逆鱼，肉身干而不焦，鱼的香味，穿过酥皮散向空间，萦绕座间。

刚炸过趁热吃，又酥又脆，鱼腹中金黄的一块鱼子几乎占去鱼身子的一半，那个香真的没法说！

就像我们长江边吃刀鱼一样，桌子上放了一碟醋卤，可以根据各人的口味蘸了卤来吃。

还可以蘸一些蒜蓉和酱油，背脊上丰厚的鱼肉，用手撕成条放进嘴里，鱼太鲜美，吃了一条又一条，欲罢不能。

<<舌尖上的江南>>

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>