

<<美女鸭头颈>>

图书基本信息

书名：<<美女鸭头颈>>

13位ISBN编号：9787806784174

10位ISBN编号：7806784179

出版时间：2005-7

出版时间：上海书店出版社

作者：沈嘉禄

页数：188

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>

<<美女鸭头颈>>

前言

中国的美食文化，早在孔夫子那会就达到“食不厌精，脍不厌细”的境界；连老子也叹曰“五味令人口爽”，于是便有“鼓腹而歌，以乐其生”的人生态度。

至于朱氏《治家格言》中“器具质而洁，瓦缶胜金玉；饮食约而精，园蔬愈珍羞”，以及李渔在《闲情偶寄》饮馔篇内将种种美食泡制法，如“煮冬瓜丝瓜忌太生，煮王瓜甜瓜忌太熟；煮茄瓠利用酱醋，而不宜于盐。

”和盘托出，诚如他自己所言：“与崇尚古玩同一技也。

”因此中国历来不乏有雅趣肚量的老饕。

至于将美食文化赋诸笔墨，研究著述：或谈烹饪厨艺，或讲膳食品味，或叙掌故趣闻者，世人便冠誉为文坛美食家的雅尊了。

苏东坡就是一位文坛美食家，他的“东坡肉”“东坡羹”之传说，以及东坡自述“客皆云以羹超然，有高韵，非世俗庖人所能仿佛”的记载，留下了大量为美食美酒一挥而就的诗文，脍炙人口，古今传诵。

《随园食单》是清代表袁子才专述美食文化的清丽佳作，因其文才双绝，读之如太羹玄酒、精微奥博，令人味之不厌。

再如梁实秋的《雅舍谈吃》、周作人的《知堂谈吃》，皆为现代美食散文之精作。

而如汪曾祺、唐鲁孙、陆文夫。

<<美女鸭头颈>>

内容概要

《美女鸭头颈》的主要内容：作者是文坛公认的美食家，在某些美食评比中可以看到他的影子，在报纸上也可以看到他写的关食专栏，在饭店里也能看到他：他点菜，别人埋单。现在他又写了一本有关美食文化的随笔集，以幽默的语调将发生上海及周边地区的美食故事一一道来。

《美女鸭头颈》的内容分三大块：一，对老上海的美食情怀进行抒发；二，对当下流行的时尚美食进行点评；三，放大身边人的种种“吃相”，解读上海人的生活方式和心态，批评中国传统饮食文化中的陈腐观念。

这是一本私人化的美食日记，也是一份中国人饮食状态的不完全版白皮书。

<<美女鸭头颈>>

作者简介

沈嘉禄，中国作家协会会员，上海作家协会理事，美食家。

受聘岗位：《新民周刊》杂志社主笔。

回家作业：有《东边日出西边雨》、《被收藏的青春》、《寒夜醉美人》、《紫瓿乾坤》、《暗香浮动》、等多种长篇小说及中短篇小说集出版，作品曾获《萌芽》、《上海文学》、《广州文艺》、《山花》等文学奖，并翻译介绍到国外。

日常操练：有《徘徊酒缸边》、《饮啄闲话》、《等待月亮的石头》、《消灭美食家》、《今夜，我们穿唐装》等多种散文集出版。

业余爱好：逛地摊，淘几件价钱不贵的旧瓷器、老家具。

听京戏和交响乐，看画展。

看电视烹饪节目。

<<美女鸭头颈>>

书籍目录

第一辑 时尚滋味谁让可爱的橄榄走油美女鹏头颈当虫子在餐盘中跳舞一火烤天下抒情的白煮蛋像拉兹那样横竖横马拉盏飞天而降面条，像美女入浴给三文鱼一点温度夜宴上尔库城堡撑死不如冻死像足球那样美妙一顿野心勃勃的午餐酸男辣女景观吃以侦探的名义大吃大喝在星光下幽会松露吃在声色之间贴心贴肺的私房菜把性命押在灶台上家厨的三重境界第二辑 家常滋味戏子的腔，厨子的汤茁壮成长的豆芽咸鱼在冰箱前死去鱼从?吃起作为修正主义的鱼二道桥的阳光和饕百脚旗下在小麦拗造型的地方到乡下住几日清蒸，还是面拖谦虚的包子火的腿再谈火的腿穿旗袍的点心蚕豆七兄弟大雪与腊肉的约会家菜不如野菜香像哥窑一样美丽的蛋有烟囱的锅子八宝粥的前世今生第三辑 别样滋味情人节晚宴讨伐龙虫虾千万小要和女人同桌那只该死的瓶子您吉祥文质彬彬，然后自助伯纳德在中国不会死刀俎间的动物我们能否不吃野味吃的情与调鸳鸯于飞在何方一只崇明蟹的一生跋

<<美女鸭头颈>>

章节摘录

插图：有必要补充一句，这个情景总是发生在西餐桌上。

没见到秋菊在路边小摊上吃一碗水饺，也突然冒出这么一句。

餐桌上有没有胡椒粉瓶子，是西餐与中餐的明显区别，至少在仪式上。

有读者会说，中国的点心店里，桌子上也会有胡椒粉的。

不错，中国的点心店里偶尔也放“粉”，但必须说明的是：一，貌似胡椒粉的“粉”其实是鲜辣粉，可能掺了不少树叶子磨成的粉。

二，鲜辣粉一般放在一只只有缺口的小瓷碗里，插一根小竹片。

二，需要鲜辣粉增味的食物不是带血丝的神户牛排，也不是炖得酥烂的法式牛尾汤，而是鸡鸭血汤、小馄饨、油豆腐线粉汤之类的风味小吃。

在喧闹拥挤而且桌面凳面油滋滋的点心店里拍的片子，事实已经反复证明，既不叫好也不叫座。

在中国大众化的点心店里，桌上备有鲜辣粉还算上点档次的，更普罗的配置是酱油壶和醋壶。

前十年，这两壶大体是用搪瓷材料制成的，壶面上赫然写着一个酱字和一个醋字，时间一长，油漆写成的红字趋于模糊。

但以我的经验，由于醋的腐蚀作用大于酱油，壶嘴壶把等关节点锈蚀最厉害的那把肯定是醋。

<<美女鸭头颈>>

媒体关注与评论

沈嘉禄写吃不同于其他各位，他曾真正钻进餐馆的肚皮坐禅多年，食客的道听途说，在他是职务行为，这号人写起吃来，让人馋死。

——陈村（作家）在我接触的所有“海派作家”的文字中，嘉禄有着超乎寻常的独特，他给了我、给了读者以中国饮食文化的浩瀚知识。

在《青年报》的美食专栏上就可以看出他是那么会吃，在精湛中体现一种趣味盎然的学问。

不过，与美食家嘉禄相比。

我更有兴趣于作家嘉禄，一个有着鲜明的叙述风格的作家。

他写得机敏，写得诙谐，写得放松和从容。

他时常在轻描淡写之际便勾勒出活色生香的世界，让我等读者为之捧腹和玩味。

嘉禄这种幽默中自有深意的写作，我和读者都感到很有趣味，很上海。

也很后现代。

——王唯铭（作家，时尚评论人）文人谈吃。

素有渊源。

而且，自从文人们把美味从餐桌上移至文字上以后，本来仅仅是生理上的口舌之愉悦，就转变为近乎艺术趣味上的精神之满足了。

沈嘉禄就是这样一位具有艺术趣味的文人美食家，他笔下的各式美食妙文。

既体现了领先的时尚艺术，又顾及到普通的家常趣味，所以——不论是沙场久经的“老克勒”，还是无邪天真的“小美眉”。

其实都可以在他的书中，按着自己适合的口味，大嚼一场。

——管继平（作家，书法家）

<<美女鸭头颈>>

编辑推荐

《美女鸭头颈》是文坛好吃分子沈嘉禄最新美食随笔集。

<<美女鸭头颈>>

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>