

<<寻味记>>

图书基本信息

书名：<<寻味记>>

13位ISBN编号：9787807408673

10位ISBN编号：7807408677

出版时间：2012-6

出版时间：上海文化出版社

作者：邵宛澍

页数：221

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>

## <<寻味记>>

### 内容概要

《寻味记》的文字和照片皆为作者上传网络的日志，所述内容则是市井居民的日常吃喝，既非麟肝凤髓，亦无琼浆玉液，只有粗茶淡饭、家常菜肴，巧至路边小吃、摊档点心，但也不乏地方特色、时尚新品，乃至祖传秘制、招牌绝活。

## 作者简介

邵宛澍，笔名梅玺阁主，小上海眼中的“老上海”，老上海眼中的“小上海”；生于斯长于斯，对上海的一切均有着特殊的感情，美食作者与吴方言研究者。涉猎甚广，于昆曲、评弹、训诂乃至无线电通联、奇幻文学翻译、皮艺制作、摄影等等“玩物丧志”者均有论著。

<<寻味记>>

书籍目录

[上海]  
同是百年国营店  
菜肴服务各不同  
[上海]  
清真大店鸿宾楼  
物有所值民族味  
[上海]  
联谊餐室有想法  
从前记忆味正宗  
[上海]  
一番屋日本料理  
谈笑间已然微醺  
[上海]  
海派西菜新利查  
亦中亦西有来头  
[上海]  
上海点心王家沙  
百年老店传承难  
[上海]  
富春小笼汇食楼  
分分合合老地方  
[上海]  
舒友海鲜厦门菜  
随心所欲老三样  
[上海]  
鲞鱼闹完黄鱼跳  
冀盼正店飨饕餮  
[上海]  
洁而廉店小名大  
燕云楼中规中矩  
[上海]  
荷风嬉鱼环境佳  
河鲜活鱼味道好  
[上海]  
城隍庙小笼好贵  
清真馆牛肚羊杂  
[上海]  
真真假假难分辨  
吴门人家不畏谤  
[上海]  
中秋节吃中秋宴  
苏州人赏苏州菜  
[上海]  
叉烧皇港式美食  
老先生饕餮风范

<<寻味记>>

[上海]

潮不潮只为个鲜  
鲜上鲜还要够潮

[上海]

枣子树自欺欺人  
佛弟子切莫执著

[苏州]

李公堤上老东吴  
有水有景有美食

[苏州]

苏州菜近来偏成  
说服务依然不变

[无锡]

无锡小笼熙盛源  
各色馄饨有甜味

[无锡]

成亨酒店卖鱼翅  
一种干菜两做法

[湖州]

百鱼宴名存实亡  
国营店何日振兴

[湖州]

赞传统风味不减  
说国营好事多磨

[福州]

永和鱼丸老三样  
汤清味鲜肉稍憾

[厦门]

冒酷暑苦寻西门  
土笋冻名不虚传

[厦门]

因雨寻到酱油水  
好吃不贵尝新味

[厦门]

佳味再添特色面  
沙茶味好料难猜

[厦门]

深海鱼可涮火锅  
鱼皮粥别有风味

.....

## &lt;&lt;寻味记&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：枣子树自欺欺人佛弟手切莫执著 Lily同我打赌，输了1050元，于是请整个办公室的中国人吃饭。

Lily是吃斋念佛之人，选了离办公室不远的枣子树。

其实那个打赌，只是一个玩笑，Lily当了真，所谓“不打诳语”，非要请客，在此谢谢Lily了。

吃素，应该是种理念，或者是种境界，绝对不是一种时尚，更不是一种情调。

然而枣子树把吃素变成了一种时尚，一种情调。

按说吃素之人，都有“惜生”之念，我个人认为，这“生”一字，大有讲究，不单是指“跑跳飞”，于广义来说，便是各种的自然资源，也应该归于此类。

由此及彼，“素”应该和“简”、和“朴”相得益彰，应该由“吃素”，而达于一个“返璞归真”的境界。

可以用“精致”、“雅洁”、“高档”、“情趣”等等的词语来形容枣子树这家店，然而绝对用不上“简朴”二字。

枣子树就是家时尚店。

我倒不是说素食店一定要简陋，我的好友杨军说过一句话“简单绝不是简陋”，枣子树大可更简单一些。

枣子树的网站也好，店堂也好，有许许多多“佛”的元素。

我想，这也是他们的一个卖点，因为有许多的学佛人士都吃素，有共同点，就有“potential customer”。

既然标榜有“佛缘”，那就干脆做得到位一点嘛，那些几可乱真的工业化仿肉，就不要再端上来嘛。

我不是严格反对素食店出现荤名菜的人，我没有那么迂腐，就像上海传统的素鸡、素鸭，用厚百页、豆腐衣制成，都是些很好的东西；又如我在沈阳一所名寺吃过的爆炒鳝背，用茄子做成的鳝背，无论从口感、味道，都很像鳝背。

这些东西，是中国烹饪的绝活，也是素菜里的好玩意，可以保留。

然而我向来反对用“塑形”法，用海藻胶做出来的“以形为主”的荤菜，那些东西，和“假鸡蛋”并无二致，无非就是色素加香精。

你看那虾仁，看着就像塑料做的，实在不敢恭维。

那不是“以假乱真”，根本就是“滥竽充数”。

再说那“长相思”，虽说这是枣子树的“超级名菜”，可我却要泼泼冷水。

这道菜，极具肉的感觉，不但样子像，味道也像。

你说要是全用天然原料制成，我肯定极力推荐，然而这些肉味全是香精而来，我便不敢恭维了。

时代已经到21世纪，科学已经可以微小到DNA、量子，还分析不出肉味是怎么来的？

于是做出了这种骗人的东西，所以今天有了假的肉，明天就有了假的蛋。

其次，这个名字也起得太过分了，长相思？

想谁？

想心上人，还是想肉呢？

既然吃素，又何必相思？

连这种名字都起得出来，你明天干脆弄个素牛鞭，起名“亚洲雄风”算了。

媒体关注与评论

我若一人在外地，绝少胡乱吃碗面了事，因为我总想“来也来了，多吃几种，方不浪费”，于是往往点上一桌菜，慢斟缓饮，浅尝辄止。

常常有朋友听我事后讲起，说你一个人又何尝吃得了那许多，不是浪费是啥？

而我的想法是，这远赴他乡，又要坐飞机，还要花时间、精力，若是再不好好犒劳自己，那才叫浪费呢，浪费钱事小，浪费人事大。

何况多吃几样可以摊薄时间、精力和路费的成本，形似浪费而实则节俭也。

——梅笙阁主

<<寻味记>>

编辑推荐

《寻味记》写的是一些家常“小菜”，却融入了作者家传厨艺的精髓。可以阅读，可以神往，更可以下厨一试身手，在平常的日子里品尝不一样的滋味。

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>