

<<上海老味道>>

图书基本信息

书名：<<上海老味道>>

13位ISBN编号：9787807409236

10位ISBN编号：7807409231

出版时间：2012-8

出版时间：上海文化出版社,上海文艺出版集团

作者：沈嘉禄 著

页数：274

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>

<<上海老味道>>

内容概要

作者以个人视角记录了行将消逝和已经消逝的上海风味美食，以平民生活的草根食物为叙述底本，以怀旧谐趣的文字和生动传神的插图展开对老上海市井生活的回忆。

文字活色生香，如临其境，如品其味。

戴郭邦先生欣然作画，海上风情，恍惚如昨。

<<上海老味道>>

作者简介

沈嘉禄，中国作家协会会员，上海作家协会理事，上海文新联合报业集团《新民周刊》主笔、高级记者。

出版过小说、散文二十余种，其中美食文化随笔集有《饮啄闲话》、《消灭美食家》、《美女鸭头颈》、《上海人吃相》、《鱼从头吃起》等，还有这一本《上海老味道》，有心为上海的城市味觉留下一点私人化的记忆，希望能勾起大家的共同记忆。

我认为写美食文章，第一境界是人与食物的关系，第二境界是食物、人与自然的关系，第三境界是以食物为契机的人与人的关系。

且将昨天的油盐酱醋与今天的紫菱白菰，炖成几行疏淡文字，与列位看官一起细细品味寻常日子的甜酸辣苦。

戴敦邦，别名民间艺人，江苏镇江人。

擅长中国画、连环画。

曾任中国福利会《儿童时代》美术编辑，上海交通大学文学艺术系教授。

他是蜚声海内外的中国画大家，也是深受读书人喜爱的插图艺术名家。

主要作品有《戴敦邦水浒叶子》、《水浒人物一百零八图》、《戴敦邦水浒人物谱》、《红楼梦人物百图》、《戴敦邦新绘红楼梦》、《红楼梦故事连环画》、《戴敦邦绘画粉本精选》、《戴敦邦古典文学名著画集》、《戴敦邦图说诗情词意》等。

彩色连环画《陈胜吴广》、《逼上梁山》、《戴敦邦新绘长恨歌》等在国内外获奖。

<<上海老味道>>

书籍目录

自序水汽氤氲中的寒素生活四大金刚糜饭饼粢饭糕老虎脚爪挠痒痒丝袜馄饨和柴爿馄饨罗宋面包与罗宋汤黄楚九和主煎馒头油墩子上那只虾马南一汤流清蛋百脚旗下含盐菜汤的象征意义天吃星出浴黄豆的团队精神就怕你皮不厚三鲜豆皮八卦汤军粮也美味鸡毛换糖糕，你还高兴吗“炒米花响喽……”炒面大王镬焦香因为脆弱，所队美味石库门里的八仙桌面疙瘩和面条子咪西咪西炒冷饭偷吃猪油饭糟头肉升级版暴腌黄鱼干马面鱼的恩情永不忘大雪和腊肉的约合风干茶干果冻他爹很温柔霉干菜情结颓废的咸菜卤当猪头笑看天下乳腐的血色黄昏稻谷的最后一次奉献最忆儿时菜根香有烟囱的锅子蘑菇脚、榨菜耳、鸭舌头金龟子飞来就像胡羊爱大米曾经沧海难为汤以怀旧的名义纵欲阿娘的黄鱼阿娘的面我被毛蚶撞了一下肝是非之地咸酸饭值得偷吃的大肠煲老大昌的碎蛋糕时令美食最难忘老城厢的猪油香

<<上海老味道>>

章节摘录

四大金刚 四大金刚——大饼、油条、粢饭、豆浆。

直到二十年前，在上海的大街小巷还能看到它们义结金兰的身影。

清晨，天蒙蒙亮，薄薄的一片月亮还浮在空中，像块溶化的水果糖。

此时简陋的大饼摊里，日光灯泻下一片刺眼的白光，灶膛里的红蓝色火苗快活地蹿起，舔着铁锅的边缘。

师傅们正忙得不可开交，身上的工作服已有好几天没洗了，与灶台频频摩擦的那个部位已留下一条污痕。

我小时候还看到过小徒弟坐在地上呼嗒呼嗒拉风箱，推的时候下巴磕在膝盖上，拉的时候，后背又几乎要着地了。

那是非常累人的活，若是天热，小徒弟必定赤膊，汗水将裤腰濡湿。

如果话北风正紧着，从东西两头赶来的顾客一个个缩紧脖子，将小店油滋滋的棉门帘一撩，一头扎了进去。

两只大饼，一根油条，一碗豆浆，加起来才一角几分。

这是上海人最最典型的早餐。

豆浆要咸的还是甜的？

卖筹码的女营业员会问。

成的！

老上海当然都喝咸浆。

两个齐腰高的杉木大桶搁在灶台边，散发出很好闻的松脂气息，里面存着温热的豆浆。

两个接上铝皮桶身的铁锅坐在灶台上，师傅用一把接了木柄的紫铜勺子一勺勺地提起豆浆，装入顾客的锅子里——这是外卖的。

或者盛在碗里，一勺正好一蓝边大碗——这是堂吃。

眼看锅里豆浆少下去了，就从木桶里舀起一罐来加进去。

豆浆是在工场里磨好并煮过的。

磨豆浆是很辛苦的活，头一天要将黄豆洗过浸泡，然后灌进电磨里磨。

旧时是用石磨磨的，更累人。

磨好的豆浆要滤去豆渣，撇去泡沫，然后赶在天亮前煮熟，在夏天它非常容易变质。

装豆浆的盛器必须洗得非常干净，稍留杂质，豆浆也会变质。

豆浆原来是很娇嫩的东西呢。

豆浆必须煮熟，半熟的豆浆吃了立马拉肚子。

路边小店的豆浆是烫嘴的。

老上海就爱喝烫嘴的豆浆，大热天喝得满头大汗，过瘾。

成浆里有油条片、榨菜末、虾皮、葱花——过去还有紫菜，加一小匙兑了一点醋的鲜酱油，师傅提了一勺豆浆，高高举起，飞流直下般地冲进碗里，最后再淋上几滴辣油。

豆浆煮得烫嘴，加上高冲而下的姿势，碗里的咸浆就会起花。

喝起来不光味道鲜美，而且赏心悦目。

现如今“新亚大包”或台湾人开的“永和豆浆”里也有豆浆喝，但总是不烫嘴，服务员也做不出高冲而下的动作——她们怕烫了自己的手，所以永远喝不到起花的咸浆。

.....

<<上海老味道>>

编辑推荐

一个人的记忆，也是一代人的共同记忆。
风味美食丰富了我们的味觉感受，调剂了我们寒素的生活，特别是家常食物所维系的一人、一事、一情、一境，是我们念念不忘的内在原因。
它是属于精神层面的，比食物本身提供的滋味口感更值得珍藏并传给下一代。
所有的美食感受都离不开情境体验，所有的美食故事其实都是一个人的成长史。

<<上海老味道>>

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>