

<<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

## &lt;&lt;舌尖上的江南&gt;&gt;

## 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>