

<<上流社会知识竞赛>>

图书基本信息

书名：<<上流社会知识竞赛>>

13位ISBN编号：9787506344111

10位ISBN编号：7506344114

出版时间：2009-1

出版时间：作家出版社

作者：沈宏非

页数：341

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>

<<上流社会知识竞赛>>

前言

One liner沈宏非（序） 洪晃 和沈宏非是在饭桌上认识的。他每次都谈笑风生，只有两次是拘的，咱们就说这两次吧，因为不管他在这本书里面又骂了谁，损了哪位大爷，伤了哪位小姐，这两次拘谨的饭局告诉我，他实际上是个大好人，该给面子的时候还是很给面子的。

第一次拘饭局也是我们头一次认识。那天我妈妈也在，所以大家都很照顾老人家的面子，找了点她喜欢的老上海话题，每个人的嘴都先扫黄，后开口。

这样话就有点接不上，所以吃得有点过分的饱。

还有一次不爽的是在沈宏非自己的办公室，那天是另外一个“美食家”攒的饭局，跟大家隆重推出一个厨师，那天沈宏非除了张罗，没怎么讲话，大家主要听“另一个美食家”讲：牛尾要买第三节、第四节，上面的太粗，下面太细等等，我偷偷想笑，看了一眼沈宏非，他“嘘”了我一下。

我只好憋住。

等到第三节和第四节终于在我面前，发现已经被一大勺基本上就是番茄酱的汁淹没了。

之后上的菜也基本上是渗透在番茄酱里面。

但是沈宏非那天吃了一肚子西红柿，一句损人的话都没说，我相信他第二天肯定肚子疼了。

沈宏非的好朋友是宝爷，几乎每次聚会他俩都是同时出现。

宝爷笔名叫小宝，嘴和笔都不逊色，损起人来也很过瘾。

两个人在一起，就更加热闹。

我一般都插不进去嘴。

和他们吃饭太好了，首先，上海没有一个餐厅不知道沈宏非是美食家，不仅要拿出最好的手艺来，有时候甚至都不愿要钱。

我在上海总是跟着沈宏非屁股后面骗吃骗喝。

沈宏非的幽默是那种非常简练的“oneliner”，就是能用一句话把别人，比如我，费半天讲的事情非常幽默、精辟地总结出来，逗得大家笑得眼泪都出来。

比如有一次我滔滔不绝地给大家讲我和一个中国“精英”代表团去西班牙，里面一个女大学长官自封了团长，每顿饭只要有外国人在，她都要讲话；还有一些上海商人，不管在什么场合，都在大声地打长途回国炒股票；最来劲的是一个画廊女老板，由于要见王子，激动万分，修饰过度，穿了一双非常高跟鞋，结果实在扛不住，只好在被接见时偷偷把鞋脱了。

这些乱七八糟的故事我讲了至少十五分钟。

沈宏非听完之后，慢吞吞地说：“闹了半天，你是和中国的BORAT团一起去西班牙的！”

如果你不知道谁是BORAT，这本书你买对了，好好学习一下，你还需要买沈宏非其他的书，天天上他的博客，好好学习一下，不然，你可能就是BORAT。

<<上流社会知识竞赛>>

内容概要

《上流社会知识竞赛》是沈宏非的最新力作，，他写饮食男女，既不动声色，娴雅从容，又冷隽幽默，入木三分，讲饮食论男女继而高谈人生，令人捧腹之余，又满口余香。该书内容涉及“衣食住行”，延续沈宏非冷隽幽默的风格，值得一看！

<<上流社会知识竞赛>>

作者简介

沈宏非，男，1962年出生于上海，现居上海。
1984至2000在广州、北京、香港等地从事媒体工作。
现为自由撰稿人，电视节目策划人，制片人。
《南方周末》，《经济观察报》、《三联生活周刊》、《南方都市报》、《新民晚报》等报刊的专栏作家。
2003年获选《南方周末》“年度中国杰出专栏作家”。
著有《写食主义》、《发现广州餐厅》、《食相报告》、《思想工作》、《饮食男女》、《大熊猫看小电影》等。

<<上流社会知识竞赛>>

书籍目录

One liner沈宏非（序）Part 1 讲饮食每个人心中都有一个苍蝇馆上海百年老浓汤冰雪在心海南鸡饭缺啥补啥一瓶红酒，各自表述厨师秀厨房里的解构主义大师“燕鲍翅”第三梯队登场路边的粽子你要“睬”垂涎寻梅在广州吃肉感的月饼外国火腿下酒美味训诂写饭店的还不如在家随便吃点什么请客方知饭店亲Part 2 论男女上海男人看北京女人想不到捉奸这么好玩准卧室情境可疑的结婚登记者花为媒一头情圣让吃豆腐的变成豆腐魔鬼身材十六比九的风月宝鉴大有大的难处集团结婚足球扫黄停车做爱春宫画——古人枕边的“秘密图纸”如何正确对待老公的手机上你的床还是上我的床？如何正确对待哺乳期的女友如何正确对待老公他妈如何摆脱死缠男人Part 3 谈人生杯酒人生中国版孝亦有三天黑了你还不睡忧郁症I服了You！技艺回忆录天何言哉数字人生玩物丧志，玩人更不能励志头发大盗广告人生唯有读书高海上风Part 4 赶时髦烂酷是真皮的吗？辟谷真人秀从前有座山熊出没注意问候别人的母亲博客你的明白？上流社会知识竞赛洋相袋装一代男打错了族谱是不靠谱的我的太空奥德赛

<<上流社会知识竞赛>>

章节摘录

Part 1 讲饮食 每个人心中都有一个苍蝇馆子 以本人的成都话水准和吃喝实践，对成都人说的“苍蝇馆子”之理解应不会超出以下范围：好吃，但不一定好吃死了；好脏，但不一定是脏死了；好便宜，但肯定是便宜死了。

成都人说的“苍蝇馆子”，其实就是广州人和香港人说的大排挡，台湾人说的夜市，法国人的Bistrot以及日本人说的“屋台”。

当然，还是“苍蝇馆子”以动感和传神而胜出。

我觉得，“苍蝇馆子”不仅指馆子里很可能有的苍蝇，而且还包括馆子里的客人，他们就像苍蝇一样贪吃，嘴刁，飞来飞去到处觅食，碰到任何东西都要尝尝，“搓它的手，搓它的脚呢”——一副馋癩相呢。

小林一茶将蝇拟人，是慈悲为怀，不过苍蝇的搓手搓脚，倒真是与吃有关。

蝇无鼻，味觉器官在脚上，只能用脚去试味，再决定是否用嘴去吃。

如此，脚上便总是沾着很多的食物，既不利于飞行，又破坏味觉。

搓手搓脚之目的，是为了把脚上沾着的食物搓掉，然后再飞到别的“苍蝇馆子”好好地搓上一顿。

苍蝇馆子把人变成苍蝇，第一是因为好吃，出品够地方，够地道，够草根。

事实上，很多“非苍蝇类”馆子的出品，都是历史上不同时期苍蝇馆子的原创，广州的炒河粉、炒田螺，一定是大排挡的最好吃、最地道。

同时，苍蝇馆子里还能吃到很多别的馆子里吃不到的东西，如台湾夜市上的香肠或肉粽。

去杭州吃臭豆腐，平海路最简陋的路边摊“胖大姐”永远是不二之选。

借李安的话，每一座城市里的每一个人心中都有一个苍蝇馆子，成都人有两个。

东西好吃，地方也好玩，因为大部分苍蝇馆子总是裸陈于市井气最重的街头巷尾。

坐在铜锣湾马师道天桥底下的“桥底辣蟹”摇摇欲坠的凳子上，一边大嚼辣蟹，一边看斜对面夜总会的小姐和客人勾肩搭背、进进出出。

世道人心，人欲天理，吃咸点，看淡些，杯盘狼藉，不觉东方之既白。

如果说“非苍蝇类”的馆子都属于合法夫妻，则不少苍蝇馆子就都是既无营业执照又缺卫生许可证的“奸夫淫妇”了。

当然，经常会有苍蝇若干，但也视气象时令而定，这么说吧，在苍蝇馆子的菜碟里吃到苍蝇的机会，不会比“非苍蝇类”馆子更高，非但不高，还偏低，盖因苍蝇馆子里的苍蝇都在明处而且只只都是活的，“搓它的手，搓它的脚呢”。

在我个人，一旦决定了要去某家苍蝇馆子爽一下，卫生问题便已暂时置之度外，在成都，尤其无所谓，反正我一吃辣的就拉。

再说，去年轩尼诗公司在广州花园酒店花3万多一桌请我，事后不照样拉个天翻地覆？

花3万多，基本上可以把一家苍蝇馆子给盘下来了。

我算过，在成都若不算早饭，午、晚两餐加夜宵都在苍蝇馆子吃，一个人花10块钱便能吃得很舒服了。

下馆子下到这种性价比水平，不仅能大大提升一个人的幸福感、成就感，更加大大提升食物的美味度。

一个不小心（或者过于投入），还可以坦然地不买单。

几年前冬天的一个月黑风高之夜，被翟姓美女裹胁至著名的“胖妈蹄花”，苍蝇没见着，只见满堂乌央乌央的人以及满地白花花的骨头和面纸。

不知是蹄花太好吃还是现场太混乱，第二天一睁眼想起的第一件事，就是“昨晚是谁埋的单？”

正苦苦思索，美女打电话来，开口就问：“昨晚是你埋的单么？”

上海百年老浓汤 “由下午赌到晚上10点钟，输得光光。

肚子是早已饿了，只为不爱吃那种拿到赌台上来的‘总会三明治’，所以一直忍着；此时当然要好好享受一番。

金碧多汤，焗龙虾，而且指定要用法国红酪，尾食是苹果派。

<<上流社会知识竞赛>>

正当独自据案大嚼时，有个侍者举着一面高脚木牌，上面写的是‘刘德铭先生请接电话’。

” 上文摘自高阳小说《粉墨春秋》，时代是汪伪的上海，人物刘德铭是重庆派到上海的间谍，地点是极斯非尔路上的“秋园”赌场——极斯非尔路即现在的万航渡路，另外还需要翻译的，是赌场的菜单，“总会三明治”，现在叫“公司三明治”，在澳门赌场的贵宾厅一样还可以送到赌台上来，焗龙虾，法国红酪以及苹果派，这些就都不用翻译了，上海如今还活跃着一位著名的餐厅评论人，艺名就叫苹果派，唯一需要做一番考据的，就是那道“金碧多汤”了。

据唐鲁孙先生说，想当年，“南京路虞洽卿路口有一家晋隆饮店，虽然也是宁波厨师，跟一品香、大西洋，同属于中国式的西菜。

可是他家头脑灵活，对于菜肴能够花样翻新，一只金必多浓汤，是拿鱼翅鸡蓉做的，上海独多前清的遗老遗少，旧式富商巨贾，吃这种西菜，当然比吃血淋淋的牛排对胃口，彼时上海花事尚在如火如荼，什么花国总统肖红，富春楼六娘小林黛玉正都红得发紫，一般豪客，吃西菜而又要叫堂差，那就都离不开晋隆饭店了。

” 唐鲁孙说的“金必多浓汤”，应该就是高阳版的“金碧多汤”（又称“金必浓汤”），两个名字，一俗一雅，一说都是英文Capi-tal soup之音译，又一说其音乃译自Comprador，即“买办”。买办者，中西商人之中间人也，上海人（至少在餐馆里）称“金必多”，北方人则叫“康白度”，鲁迅曾经用过一个笔名，就叫“康白度”。

不管是“金必多”还是“康白度”，都跟钱有关（胡萝卜象征多金）。

至于其原始出处，当然不会是赌场，“晋隆”是一说，也有说是福州路上的“一品香西菜馆”（中国最早的西餐馆，SINCE1883）。

1922年11月13日，爱因斯坦夫妇在这家餐厅出席了欢迎午餐；1920年10月，罗素在这家餐厅开设的同名旅馆的103号房里住了9天。

这两位爷，喝过这汤也说不定。

另有考据者相信，此汤乃名妓“富春楼老六”为讨好恩客所创（也是，长三堂子和“一品香”都开在四马路红灯区，属于“鸡汤”），因为老六的版本正是“奶油汤加一些儿鱼翅”。

而据陈定山《春申旧闻》，金必多汤在“一品香”打响名气不错，但其著作权应属当年上海租界闻人金廷荪，绰号“快车金四”的金廷荪，“闻人榜”上的排名紧随虞、黄、杜、张之后。

不管怎么说，以下两件事是可以肯定的：第一，不管是鸡还是宁波厨师或者黑社会，这道汤实乃中国人原创；第二，这是一道中西合璧的菜，中学为体，西学为用，“中间人”身份明摆在那儿。香港诗人染秉钧的诗集《蔬菜的政治》里有一首名叫《金必多汤》的：以奶油的脸孔骄人？滑溜的表面底下不知有什么乾坤把鱼翅向谁献宝？“金必多”在上海的流传，一直延续到上世纪50年代。

前几年，淮海路红房子西菜馆搞过一次“世纪回顾、经典展示”活动，其中50年代的代表菜，除了培根鹅肝酱，就是“金必多浓汤”。

1949年以后，这道汤开始漂流到台北、香港以及各国华人聚居地的“豉油西餐”店（如香港湾仔六国饭店西餐室），不过延续的时间比上海长，至今仍有余温。

当以此汤为主打的台北信义路永康街“中心餐厅”在2006年春节前宣告结业，香港名媛（Swank Shop老板娘）康虞采迪则在铜锣湾利园2期开了家“虞家妈妈（Yuga mama）”餐厅（铜锣湾利园2期地库，电话31183111），“金必多汤”再度跃上餐单。

一鸡死，一鸡鸣；“金必多浓汤”如果算不上化石级名汤，堪称骨灰级的美味了。

好这口的真是不乏其人。

去年年底，美国食品科技专家李亚宁对我说，抗战胜利后他随父母从成都来到上海，“每天下午放学之后，就坐着我父亲的汽车，先到城隍庙去吃一碗虾仁蛋炒饭或者蟹粉黄鱼面，然后或者还会到南京路凯司令再来一份栗子蛋糕”。

不过最令他怀念的，是到“DDs咖啡厅吃一客‘金必浓汤’”（DDs是当年上海名店，霞飞路和静安寺路各有一家）——“那个浓啊，那个香啊……”从上海返回加州后，李先生心中的馋虫被“金必多浓汤”一旦唤醒，便久久不能平静。

春节期间，他根据童年的味觉记忆（他老人家不仅一辈子研究食物的味道，更拥有天生的超强味觉感

<<上流社会知识竞赛>>

受和解析能力，曾经做过NASA的食品专家），编写了一份“金必多浓汤”的菜谱。春节刚过，刚刚在外滩六号开张的“天地一家”表示即对重温“金必多浓汤”大有兴趣——至此，这道沉浮了一百多年的老汤，虽然不断在消失，又一直在重现，但至少也算是传承有序了。

<<上流社会知识竞赛>>

编辑推荐

号称“馋宗大师”的沈宏非近日推出杂文集《上流社会知识竞赛》，集内文字亦是其专栏文字的汇编。

沈宏非曾是《南方周末》《三联生活周刊》《南方都市报》等报刊的专栏作家。著有《写食主义》《思想工作》《饮食男女》《大熊猫看小电影》及《笑场》等。

<<上流社会知识竞赛>>

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>