

<<上海色拉>>

图书基本信息

书名：<<上海色拉>>

13位ISBN编号：9787533934217

10位ISBN编号：7533934210

出版时间：2012-6

出版时间：浙江文艺出版社

作者：陈丹燕

页数：207

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>

<<上海色拉>>

内容概要

继“上海三部曲”《上海的风花雪月》《上海的金枝玉叶》《上海的红颜遗事》后，推出“阅历三部曲”《唯美主义者的舞蹈》《上海色拉》《蝴蝶已飞》。

《陈丹燕阅历三部曲：上海色拉》囊括了陈丹燕1986年至今的散文佳作，见证作者二十五年来目睹的世事，是为“阅历”。

<<上海色拉>>

作者简介

陈丹燕：当代著名女作家，毕业于华东师范大学中文系。

1990年以前，以创作儿童文学和少女题材小说为主，如畅销作品《女中学生三部曲》，后开始成人文学写作。

陈丹燕曾做客《百家讲坛》，亲情演绎她眼中的上海。

其长篇小说有《鱼和它的自行车》《慢船去中国》，旅游随笔《咖啡苦不苦》《我要游过大海》等，作品获多种国际文学奖项。

<<上海色拉>>

书籍目录

上海色拉上海音乐厅地图册上海咖啡馆的编年史虹桥的万国公墓八十年代的婚礼瑞金二路上一间安静的客厅淮海路上的尼可五原路的景象箱子旗袍沧桑记我的棉袄没有红绿灯的马路让我再做一个你的孩子吧什么时候不再唱歌成为_棵树陈丹燕这个人我的安徒生来自印度的短诗流动的笔会回家自述奢侈的感觉风花华亭路街角的书店读书的姿势法拉奇冬天的阴郁上海女子的自由蒂亚迷失在上海被隔离的传统九十年代的上海星光灿烂之夜喜欢别人东西的滋味小战士站在杨树下跋

<<上海色拉>>

章节摘录

有一道冷盘，在上海大大小小的餐馆里都可以点到，甚至无所谓是中餐馆和西餐馆，那就是色拉。

上海的色拉，是将煮熟的土豆切成小方块，一只苹果切成小方块，一些煮熟的青豆粒，还有同样被切成了小方块的红肠，用色拉酱拌成。

听红房子西菜馆的人说，1930年，上海红房子西菜馆开张时，菜谱上就有这样做法的色拉供应，作为开胃的头盆。

因此，它是一道很有历史的菜。

在七八十年代物质匮乏、精神封闭的时候，上海市民的家宴上也常常有这道菜，让大家感觉很洋气。

它有一个英文名字：色拉（salad），像大多数真的进入了上海日常生活的那些舶来物一样，上海人给了它一个洋泾浜式的中国名字，将它的声音翻译成中文用。

然而，这一味冷盘却不是从美国传来上海民间，也不是从德国和法国传来，甚至不是在十月革命以后，在淮海路附近曾经遍地开花的俄国馆子里传来，也许上海色拉与俄国菜里的土豆色拉比较相近，但是上海人在里面习惯地加进去红肠和苹果，于是到底不同。

在上海的欧美人不知道salad原来被上海人做成了熟菜。

红房子的大菜师傅说，这样的色拉是一味上海“番菜”，那是百年以前，上海人对“改良西餐”的叫法。

实在的，我们应该说它是一道地道的上海菜。

它综合了法国的水果色拉、俄国的土豆色拉和中国人喜食的熟菜的做法。

上海人那愿意尝试从欧美来的新事物的种种特点，成就了上海中西两种餐馆里都能够吃到的一道冷盘。

在整个上海都买不到一瓶色拉酱的七十年代，大多数上海孩子都懂得怎么用一双筷子，把一只生蛋黄和色拉油搅拌在一起，一直打到手酸，最后终于将它们搅成手工蛋黄酱，用来拌色拉。

在七十年代、八十年代，上海残留的都市生活方式艰难生存的时候，整个中国，只有在上海的油酱店里能买到零拷的八角二分一斤的色拉油，专门用来做拌色拉用的蛋黄酱。

我家大门口不远的地方，就有一家油酱店，买色拉油的人常常用一只吃饭用的青花小碗去买二两色拉油，足够拌一盆色拉了。

……

<<上海色拉>>

编辑推荐

《陈丹燕阅历三部曲：上海色拉》依旧是说不尽的“上海”故事，上海的音乐厅，上海的咖啡馆，书店，客厅，玫瑰，婚纱，教堂，墓地，一条又一条暗藏故事的街道……还有说不尽的欧洲；但却是以她自己为主人公，写逝去的岁月留在她心上的痕迹，淡淡的怀旧气息，她的生活、家庭，她的写作、旅行。

作者还为这本书配上她自己画的精美彩画，这是她初次展露她的绘画才华。

<<上海色拉>>

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>