

<<上海老味道>>

图书基本信息

书名：<<上海老味道>>

13位ISBN编号：9789866731792

10位ISBN编号：9866731790

出版时间：2011-8-25

出版时间：遠足文化

作者：沈嘉祿

页数：360

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>>

前言

推薦序 不只是老味道，還有老時光 「糯米漿盛在缸裡靜靜地沉澱著，要吃時盛進布袋裡吊一夜收乾，就可以包湯圓了。

」…… 這一陣子，我總是在忙完一天的行程後，回家梳洗後，安頓好自己，泡上一壺茶，就溜進書房，開始讀一些「上海老味道」的文字，我並不貪心要一次讀許多，而是像品嚐美好精細的茶食般，細密地咀嚼體會書中深情的文字，這些文字所喚起的絕不只是對老味道的懷念，還有更多的是隨著味蕾的記憶而起的對老時光、老事物、老人情的追憶，那些似乎早已消逝的一切，卻因回味而重新復活了。

「上海老味道」這本書中記

<<上海老味道>>

內容概要

所有的美食感受，都離不開情境體驗，所有的美食故事，其實都是一個人的成長史。上海的飲食文化和風味小吃一直是大家津津樂道的話題，每道菜餚都有其講究的細節，而傳統小吃的好滋味也是同樣地令人難忘。特別是家常菜串連起的人事物情境，更是當地人念念不忘的原因，這種精神層面比食物更值得珍藏，更值得傳給下一代。

《上海老味道》是作家沈嘉祿的第四本美食隨筆集。收入有關老上海風味小吃、平民菜肴、時令美食和本幫菜點的隨筆78篇。以平民生活的草根食物為敘述底本，以懷舊諧趣的文字和生動傳神的插圖展開對老上海市井生活的回憶。

文字活色生香，如臨其境，如品其味。

四大主題，品嚐上海傳統飲食風情 水汽氤氳中的寒素生活：清晨，天矇矓亮，薄薄的一片月亮還浮在空中，像塊溶化的水果糖。

此時簡陋的大餅攤裡，日光燈瀉下一片刺眼的白光，灶膛裡的紅藍色火苗快活地躡起，舔著鐵鍋的邊緣。

師傅們正忙得不可開交，身上的工作服已有好幾天沒洗了，與灶台頻頻磨擦的那個部位已留下一條污痕。

石庫門裡的八仙桌：隔夜的剩飯，一副百無聊賴的樣子，因為沒有像樣的菜下飯，只好將就點，在鍋裡倒幾滴油，將冷飯撥碎倒入，吱的一聲，香氣就衝上來了。

加點鹽，加點蔥花，不停地炒熟，就成了。

孩子吃起來頓覺美味異常，胃口大開，無需有菜，不過沖一碗醬油湯最好，碗底朝天後猶覺不足。

時令美食最難忘：糯米漿盛在缸裡靜靜地沉澱著，要吃時盛進布袋裡吊一夜收收乾，就可以包湯團了。

烏黑的餡心是事先醃好的，板油、綿白糖加黑洋酥，搓成小顆粒包進雪白的皮子裡。

所以南方的湯團表面是很光潔的，風一吹，皮有點結硬，摸上去就像嬰孩的屁股。

下鍋煮，三點水後浮起。

咬一口，皮子糯性十足，但從來不會黏牙。

黑色的餡心直往口腔裡噴射，甜甜的，燙燙的，讓人滿心歡喜。

吃著湯團，春節就到了。

老城廟的豬油香：煮田螺是馬虎不得的，據師傅說，他們選用的是安徽屯溪出產的龍眼田螺，殼薄肉肥，味道好。

採購來後，先用清水養兩天，讓田螺吐淨泥沙，剪尾巴後倒入鍋內，加茴香、桂皮、醬油、糖、薑塊等佐料，槽頭肉當然是不可少的，割兩大塊扔進去，及至大功告成前，再將陳年香糟搗成糊狀投入，稍滾即可出鍋。

在行人熙攘往來的街上，師傅燒煮糟田螺的細節，帶著一點幽默的表情，烘托起都市的流金歲月。

<<上海老味道>>

作者简介

沈嘉祿，有人贈給他一頂高帽子——「文壇美食家」，苦孩子出身，雖然沒有咽過糠，卻也喝膩了南瓜湯，第一次在親戚家吃紅燜魚翅已是而立之年。

出版過小說、散文十餘種，這裡且不作數，單算所謂的美食文化隨筆，有《飲啄閒話》、《消滅美食家》、《美女鴨頭頸》，加上這本，有心為上海的城市味覺留下一點私人化的記憶，希望能勾起大家的共同記憶。

他認為寫美食文章，第一境界是人與食物的關係，第二境界是食物、人與自然的關係，第三境界是以食物為契機的人與人的關係。

且將昨天的油鹽醬醋與今天的紫菱白菰，燉成幾行疏淡文字，與列位看官一起細細品味尋常日子的甜酸辣苦。

<<上海老味道>>

書籍目錄

臺灣版序推薦序 還有老時光一、水氣氤氳中的寒素生活四大金剛糜飯餅粢飯糕老虎腳爪撓癢癢絲襪
餛飩和柴片餛飩羅宋麵包與羅宋湯黃楚九和生煎饅頭油墩子上那隻蝦馬南一湯流清蛋百腳旗下含鹽菜
湯的象徵意義天吃星出浴黃豆的團隊精神就怕你皮不厚三鮮豆皮八卦湯軍糧也美味雞毛換糖糕，你還
高興嗎「炒米花響嘍……」老大昌的碎蛋糕二、石庫門裡的八仙桌麵疙瘩和麵條子咪西咪西炒冷飯偷
吃豬油渣糟頭肉升級版暴醃黃魚乾做魚要厚道，吃魚也要厚道大雪和臘肉的約會風乾茶干果凍他爹很
溫柔梅干菜情結頹廢的鹹菜滷當豬頭笑看天下乳腐的血色黃昏稻穀的最後一次奉獻最憶兒時菜根香有
煙囪的鍋子蘑菇腳、榨菜耳、鴨舌頭金龜子飛來就像胡羊愛大米曾經滄海難為湯以懷舊的名義縱慾阿
娘的黃魚阿娘的麵我被毛蚶撞了一下肝是非之地米缸三、時令美食最難忘吃什麼都有個理由琥珀嵌碧
玉，木模印壽桃一條鋒利的魚雨後大嚼椒鹽咪咪的金花菜愛端午，多食粽暖風吹來焙酒釀家菜不如野
菜香大隱於市的酸梅湯西風吹，山芋香秋風起，蟹腳癢，我的心也癢雪夜涮羊肉冰天雪地一碗粥撐死
不如凍死湯團的手藝精神沙沙冰沙四、老城廂的豬油香好一對「鴛鴦」整治魷魚的兩種方法糟頭肉幫
襯糟田螺辣白菜施亞努親王與雞鴨血湯小籠和湯包小熱昏唱賣梨膏糖鴿蛋圓子和搗沙圓來三兩「蔥開
」青魚禿肺（金本）斗裡面都是好貨色蝦子大烏參被處以宮刑的那隻雞八寶鴨十二道金牌一粒響噹噹
的「中國豆」人散後，一鉤新月天如水吃客就是廚師先生上海的西餐館後 記

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>