

《寻味记》

图书基本信息

书名：《寻味记》

13位ISBN编号：9787807408673

10位ISBN编号：7807408677

出版时间：2012-6

出版社：上海文化出版社

作者：邵宛澍

页数：221

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《寻味记》

内容概要

《寻味记》介绍了上海，苏州，湖州，福州，厦门，无锡，广州，珠海，成都，昆明等地方的地方小吃及名吃，这些是市井居民的日常吃喝，既非麟肝凤髓，亦无琼浆玉液，只有粗茶淡饭、家常菜肴，乃至路边小吃、摊档点心，但也不乏地方特色、时尚新品，乃至祖传秘制、招牌绝活。

《寻味记》

作者简介

邵宛澍，笔名梅玺阁主，小上海眼中的“老上海”，老上海眼中的“小上海”；生于斯长于斯，对上海的一切均有着特殊的感情，美食作者与吴方言研究者。涉猎甚广，于昆曲、评弹、训诂乃至无线电通联、奇幻文学翻译、皮艺制作、摄影等等“玩物丧志”者均有论著。

书籍目录

[上海]
同是百年国营店
菜肴服务各不同
[上海]
清真大店鸿宾楼
物有所值民族味
[上海]
联谊餐室有想法
从前记忆味正宗
[上海]
一番屋日本料理
谈笑间已然微醺
[上海]
海派西菜新利查
亦中亦西有来头
[上海]
上海点心王家沙
百年老店传承难
[上海]
富春小笼汇食楼
分分合合老地方
[上海]
舒友海鲜厦门菜
随心所欲老三样
[上海]
鲞鱼闹完黄鱼跳
冀盼正店飨饕餮
[上海]
洁而廉店小名大
燕云楼中规中矩
[上海]
荷风嬉鱼环境佳
河鲜活鱼味道好
[上海]
城隍庙小笼好贵
清真馆牛肚羊杂
[上海]
真真假假难分辨
吴门人家不畏谤
[上海]
中秋节吃中秋宴
苏州人赏苏州菜
[上海]
叉烧皇港式美食
老先生饕餮风范
[上海]
潮不潮只为个鲜

鲜上鲜还要够潮

[上海]

枣子树自欺欺人

佛弟子切莫执著

[苏州]

李公堤上老东吴

有水有景有美食

[苏州]

苏州菜近来偏成

说服务依然不变

[无锡]

无锡小笼熙盛源

各色馄饨有甜味

[无锡]

成亨酒店卖鱼翅

一种干菜两做法

[湖州]

百鱼宴名存实亡

国营店何日振兴

[湖州]

赞传统风味不减

说国营好事多磨

[福州]

永和鱼丸老三样

汤清味鲜肉稍憾

[厦门]

冒酷暑苦寻西门

土笋冻名不虚传

[厦门]

因雨寻到酱油水

好吃不贵尝新味

[厦门]

佳味再添特色面

沙茶味好料难猜

[厦门]

深海鱼可涮火锅

鱼皮粥别有风味

……

章节摘录

版权页：插图：枣子树自欺欺人佛弟手切莫执著 Lily同我打赌，输了1050元，于是请整个办公室的中国人吃饭。Lily是吃斋念佛之人，选了离办公室不远的枣子树。其实那个打赌，只是一个玩笑，Lily当了真，所谓“不打诳语”，非要请客，在此谢谢Lily了。吃素，应该是种理念，或者是种境界，绝对不是一种时尚，更不是一种情调。然而枣子树把吃素变成了一种时尚，一种情调。按说吃素之人，都有“惜生”之念，我个人认为，这“生”一字，大有讲究，不单是指“跑跳飞”，于广义来说，便是各种的自然资源，也应该归于此类。由此及彼，“素”应该和“简”、和“朴”相得益彰，应该由“吃素”，而达于一个“返璞归真”的境界。可以用“精致”、“雅洁”、“高档”、“情趣”等等的词语来形容枣子树这家店，然而绝对用不上“简朴”二字。枣子树就是家时尚店。我倒不是说素食店一定要简陋，我的好友杨军说过一句话“简单绝不是简陋”，枣子树大可更简单一些。枣子树的网站也好，店堂也好，有许许多多“佛”的元素。我想，这也是他们的一个卖点，因为有许多学佛人士都吃素，有共同点，就有“potential customer”。既然标榜有“佛缘”，那就干脆做得到位一点嘛，那些几可乱真的工业化仿肉，就不要再端上来嘛。我不是严格反对素食店出现荤名菜的人，我没有那么迂腐，就像上海传统的素鸡、素鸭，用厚百页、豆腐衣制成，都是些很好的东西；又如我在沈阳一所名寺吃过的爆炒鳝背，用茄子做成的鳝背，无论从口感、味道，都很像鳝背。这些东西，是中国烹饪的绝活，也是素菜里的好玩意，可以保留。然而我向来反对用“塑形”法，用海藻胶做出来的“以形为主”的荤菜，那些东西，和“假鸡蛋”并无二致，无非就是色素加香精。你看那虾仁，看着就像塑料做的，实在不敢恭维。那不是“以假乱真”，根本就是“滥竽充数”。再说那“长相思”，虽说这是枣子树的“超级名菜”，可我却要泼泼冷水。这道菜，极具肉的感觉，不但样子像，味道也像。你说要是全用天然原料制成，我肯定极力推荐，然而这些肉味全是香精而来，我便不敢恭维了。时代已经到21世纪，科学已经可以微小到DNA、量子，还分析不出肉味是怎么来的？于是做出了这种骗人的东西，所以今天有了假的肉，明天就有了假的蛋。其次，这个名字也起得太过分了，长相思？想谁？想心上人，还是想肉呢？既然吃素，又何必相思？连这种名字都起得出来，你明天干脆弄个素牛鞭，起名“亚洲雄风”算了。

媒体关注与评论

我若一人在外地，绝少胡乱吃碗面了事，因为我总想“来也来了，多吃几种，方不浪费”，于是往往点上一桌菜，慢斟缓饮，浅尝辄止。常常有朋友听我事后讲起，说你一个人又何尝吃得了那许多，不是浪费是啥？而我的想法是，这远赴他乡，又要坐飞机，还要花时间、精力，若是再不好好犒劳自己，那才叫浪费呢，浪费钱事小，浪费人事大。何况多吃几样可以摊薄时间、精力和路费的成本，形似浪费而实则节俭也。——梅玺阁主

《寻味记》

编辑推荐

《寻味记》写的是一些家常“小菜”，却融入了作者家传厨艺的精髓。可以阅读，可以神往，更可以下厨一试身手，在平常的日子里品尝不一样的滋味。

精彩短评

- 1、梅玺阁主的文笔一向是喜欢的
- 2、邵兄出品，必是精品。哈哈。
- 3、不如下厨记
- 4、打算按照阁主的文字，今后旅游的时候按图索骥去寻找美食。很实用的一本图文并茂的书。
- 5、这本书很不错，值得大家一阅
- 6、不教做菜的
- 7、一向喜欢美食，所以对美食书也不会放弃，很值得看。
- 8、看了正宗饕客的吃法，发现自己对美食的欣赏又上升了一个层次，偶也~
- 9、可惜里面有些地方描述有些偏颇~
- 10、主要写了上海的传统美味，有点70后的甜蜜回忆，有些传统小吃现在挖掘出来，吃上去的感觉的确是物去人非了，所以也只有回忆性的文字来弥补儿时的美好记忆了。小笼馒头、生煎馒头、小馄饨之类的不是什么大菜，但是聊一时之饥，解一刻之馋的恩物，小小的名堂做不好，大世界无从谈起。所以珍爱市井小吃，崇尚平淡口味。
- 11、邵宛澍这套书我已买齐，很好，作者真正属于会吃会做那类人，送给一位上海同事，赞不绝口。这本大概作者略有偏见，笔下时时出现不太公允的言辞，有点小家子气。
- 12、看到现在写的最客观的美食书，批评和褒奖一样有力，以一个普通食客的经历写的很真实
- 13、喜欢作者的细腻，文笔流畅
- 14、内容是市井居民的日常吃喝，既非麟肝凤髓，亦无琼浆玉液，只有粗茶淡饭、家常菜肴，乃至路边小吃、摊档点心，但也不乏地方特色、时尚新品，乃至祖传秘制，招牌绝活。
- 15、个人美食记录，一般
- 16、好，吃货必备，是喜欢的书。
- 17、图文并茂.....一边看一边流口水.....
- 18、照片拍得难看，排版一塌糊涂，作者写自己做菜的文章收在《下厨记》里，不好评价，因为没有吃过。但是这种游记文字，特别显示出作者的没有见识，比如说在珠海点五只濼尿虾和一只海胆，还说：“在上海，但凡到有海胆的日式料理，价格便要翻上一番，而且那些海胆还很小，不过半截小指的样子，而这里的海胆有一根拇指的大小呢。”怎么还好意思写呢，上海真正好的日式料理，海胆比拳头还要大！
- 19、很温馨的一本书，图片也很诱人
- 20、吃的很本地化，是对当地饭馆的比较。能看。
- 21、现在在书店买都是原价,打的折也很少,在当当买打的折多,而且送货上门,真的很棒.这本书内容也很写得很好.
- 22、到别处去，即使一个人，也不要凑合了事，要多吃点，把过去的成本摊一下。
- 23、作者是一个爱懂吃之人，文字诙谐幽默，字里行间看得出对美食的热爱和尊重，喜欢这样的食评，真诚不做作，虽说萝卜青菜各有所爱，作者爱吃的推崇的不见得自己也喜欢，但大多数还是会越看越馋。。。
- 24、书的封面磨损的很厉害，都没心情了。
- 25、一切都在快速的发展，剧烈的转换，唯有舌尖上的记忆，区分着故乡与他乡，今朝和阿拉小辰光。
- 26、书很精致，右图，有解说，支持梅玺阁主！
- 27、能作为一本出行时随身带的书
- 28、干嘛要用黄色纸来印刷啊 照片变色 菜看着都不吸引人了
- 29、多少了解点不同风味、口味的食品。
- 30、吃客点评
- 31、要流口水的书
- 32、生活在上海，跟着作者在文字里吃吃喝喝，感觉是很好的休闲哪~~文字间尽可以想象，然一时觉得肚子饿，应该是对于美食最好的期待吧
- 33、值得一买，值得一读。

《寻味记》

- 34、前半部分基本是具体饭店点评，很有点评网的风格，但是图文并茂，评价客观，作为一本旅行美食指南还是不错的。后半部分是关于具体小吃的杂谈，很多是童年记忆，读来深有同感。
- 35、还不错的书，看看吧。
- 36、看得津津有味，老公吐槽：一个整天不吃东西的人，看人家吃东西怎么这么起劲儿！我说：就是因为自己没口福，所以馋啊，过过眼瘾也罢
- 37、饮食小品我还是只服唐鲁孙啊
- 38、没事看着打发时光，挺好的。
- 39、作者拍的照片让人食欲全无
- 40、非常朴实的言语，贴切的描述。适合闲暇时读。
- 41、作者平时是下功夫的。
- 42、作者很有心，而且是真的喜欢，而现在的社会不会再有作者这次的出尘客了
- 43、作者沉浸在自己的记忆里，在寻找回来的世界里回忆往昔，写出来的内容不易与没有共同经历的读者产生共鸣。不过翻阅后还是能够让人感受体味到一种生活，虽然永不再来。
- 44、不消两天就看完了……好饿……想吃蚝 厦门的蚝好大只！
- 45、杂而不精，图片也很家常……看得还是很馋啦！o(￣▽￣)n
- 46、12.09.16 前半部分关于上海的美食，基本是老字号的饭馆，兴趣不大，倒是后半部分全国各地的饭店，写得更让人向往。这是看到目前探寻美食的书籍中，对于食物细节的描写最为细致入微的。食评也很中肯，不是你好我好大家好的那种，还点名批评了大众点评网，算是比较客观的一本食评书。
- 47、我可以说，邵同学有几个特点：1.胃口大，其点菜量好多，一般人吃不掉（我已经考虑到用餐人数）2.对美食的阈值相当低。从寻味记来看，邵同学对家常菜的把控还是可以的，但是要说下馆子寻味，点的菜水平实在不咋的，dianping.com上比他水平高的高手多的是，而且也是图文并茂的。3.列举的馆子水准也太差了吧…4.照片质量在忽悠谁啊，人家出美食书籍，都是带着专职摄影师拍摄食物的，比如江献珠老太太，比如江礼暘老先生，你既然已经出书了，拜托带个大光圈的镜头好不好？感觉都像是手机拍摄的。5.话说回来，对餐馆的点评不算是托，这点很好，有什么说是么，不是一味说好，这点要肯定。
- 48、买过其中的下厨记和下厨记II，可惜下厨记III缺货，要不我就一起买了。这本书不错，下次去路过上海的时候，可以去其中的店里去看看。
- 49、毫无广告痕迹，真实用餐体验

《寻味记》

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：www.tushu000.com