

《饕餮娘子》

图书基本信息

书名：《饕餮娘子》

13位ISBN编号：9787229007737

10位ISBN编号：7229007739

出版时间：2009-7

出版社：重庆出版社

作者：佟婕

页数：314

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.tushu111.com

《饕餮娘子》

内容概要

本书以十岁的普通小女孩为主角，通过孩童的眼睛用第一人称讲述成人世界里因妄念而滋生各种欲望的故事，在天真懵懂的人性之初，冷眼旁观过这一幕幕魑魅世事、魍魉玄奇的人间百态。

全文伊始，以极富江南文化的古江都城（扬州）里一条柳青街上的小饭馆展开，饭馆有位来历不明的神秘美貌老板娘，每日严谨勤劳亲手烹调出各色人间美食，招待所有无论身份高贵的官绅还是三教九流、甚至灵妖饿鬼，平凡之中却能觑见每个人自己立场都有的私心与欲望，她就如欲望化身的上古幻兽饕餮，是因人心永远不足而滋生的欲望才存在，也如映照欲望的明镜，时刻照见又觊觎着谁的欲望，将不同的美食满足人类的口腹，却伺机将人不同的欲望交换与吞噬。

=====

美食与惊悚的完美结合中，天涯蓬蓬鬼话第一热帖，中国版《恐怖宠物店》。本年度最值得一流的玄幻小说。

江都古城，欢香馆内，如花美眷竟是上古幻兽化身；魑魅世事，魍魉玄奇，珍饈佳肴无非人世欲望沉迷。

《饕饕娘子》

作者简介

佟婕，网名道葭。本籍沈阳，满族血统后裔，现居岭南古邑广州。予自幼浑噩懒散，不求上进，迄今廿有六载，仍不晓大义，唯汲汲于洞悉天人之妙，探寻古今之微，品评饕饕之食，挥洒稚拙之门。常欲寻人不经意间峰回路转，以脱旧来窠臼，奔何事与愿违，四顾茫然，乃腆颜码字，混迹求生，京已焉哉！

《饕餮娘子》

书籍目录

- 一 神仙醋
- 二 蔷薇糕
- 三 阿胶肉
- 四 镇魂馒头
- 五 醉桃童
- 六 莲花豆
- 七 雪花酥
- 八 焦茶水
- 九 莲心果
- 十 芙蓉肺
- 十一 金丝粉
- 十二 纸花蜜
- 十三 明珠羹
- 十四 菊花骨
- 附录 鬼豆腐

章节摘录

一 神仙醋 都近郊乡下，有一处柳青街的“欢香馆”，可是本地客如云来的有名特色 饭馆。这家饭馆也不知是哪一年就突然冒出来的，当家的是一位老板娘，自称姓陶，北方过来的人。她年约三十，生得窈窕白皙，朱唇潋滟，妩媚动人；夏日里常穿一身素洁的青蓝色小碎花葛布衣衫，下厨时裹着一色的包头，迎来送往间，大方得体，童叟无欺；待邻里街坊也都格外和蔼热情，所以人戏称桃花三娘子，后来又干脆直呼桃三娘了。桃三娘的厨艺很快在江都一带有了名气，天南地北的小吃大菜，来自五湖四海的客人偶尔说起家乡的什么，她又能找到菜肉食材的，稍一琢磨就能做出一模一样的来，保证让离乡背井出来跑生意的客人吃得开心满意。她的小店也因此名声大噪，附近乡里人家，甚至有想把女儿送来跟她学操持技艺的，可桃三娘总是婉言谢绝，谦虚地笑着说自家这是微薄小店糊口伎俩，不值一提。后来，街坊四邻看她平日不怎么与人交际，没有丈夫儿女，又不见任何亲戚走动，手下几个伙计唯有低头做事，从来不问不答，性情木讷。时间一长，就有人议论起这桃三娘有点古怪。更离谱的，还有入传言，桃三娘虽然擅烹调菜肴，可其实最喜欢吃的，竟是脑子，不止一次有人见过她晚上在自家小灶上，煮出一大盆白花，不知是猪还是牛的脑子，一个人吃得津津有味……久而久之，当地人对她也就敬而远之起来。只是来往客商歇脚打尖的，依然络绎不绝。唯有我，却觉得桃三娘是最可亲的人。我家就住欢香馆对面的竹枝儿巷口，爹爹是做木匠的，整日里游走于东家西家，敲敲打打没有停歇的时候；娘则忙于许多针黹活计，十指穿缝间，日子也能更细密。我从小总自己玩，没事趴在自家窗台上，就能闻见路口对面欢香馆飘过来的饭菜香气，也看得见老板娘忙忙碌碌的身影。长大一点，有时就跑到欢香馆门前附近，见桃三娘正摊开一些竹篾簸箕晒茄子干或豆角干，也过去帮帮她忙，她总笑着夸我懂事，临了有时还在我嘴里塞一块梅糖。天气好的黄道吉日里，我总能看见桃三娘把浸泡过的豆子拌好，在自家院子里造酱油。一边帮她打把下手，一边听她娓娓道来造酱的秘诀：“下酱的日子最忌讳‘水日’，这一天造酱油肯定不成的，会生虫。若已经长虫了，可以拿六七个草乌头，每个切四块，排在坛底，酱里有虫也即死，永不再生……等到中秋后，可以放一杯左右甘草，就不会生霉花子……蚕豆酱油味道更妙，拿五月收下的蚕豆一斗，煮熟去壳，白面三斗，滚水六斗，晒七日，入盐八斤……”这样的日子长了，我到欢香馆的次数也越来越多。“客官里面请！客官想吃点什么？”“嗨，都是老主顾了，桃三娘，来碟韭菜炒鸡蛋，椒末麻油拌个猪耳丝，打个火腿豆腐汤，两碗米饭！”“好咧，跑堂的快给客官上茶！”一迭声吆喝下去，一时，酒足饭饱，那客商把随身带来放在桌上的一个大包袱拍了拍，朝桃三娘半开玩笑半当真地道：“桃三娘，买根簪子吧？我刚从金陵进的货，卖给你，肯定是最实惠的价码。”桃三娘笑吟吟过来：“知道你的都是好东西，但我不喜欢，我整天忙里忙外的，戴这些不方便。”“是、是，桃花三娘子花容月貌，不打扮也比一般人强百倍，叫什么唇不点而丹，眉不画而翠……”“得！吃好喝好了就拿我取笑是吧？小心下回我给你饭里下巴豆。”桃三娘从一排柜子底下端出一小口坛子，开了封口，拿勺子舀出一点尝尝。旁有人看着好奇：“哟，桃三娘，又是什么好东西？”桃三娘笑了笑，不答。这个时候，我正在巷子口闲晃，忽然见一人从路的一头慢慢踱来。是个穿青布长衫的后生，却是本地官洲渡头摆渡张老汉的独子张玉才，勤奋上进的读书人，虽然他长相干净整齐，但黄黄瘦瘦的总有那么点寒酸相。张玉才为人平日最是谨小慎微，隔三差五帮人写个帖子、代笔一封信，也能聊以糊口。可今日见他，却是眉头深锁，神情懊丧，魂不守舍地就走进欢香馆去，我出于好奇，便也往店门口挨近过去，只听他甫一进去就喊：“跑堂的，去给我打斤酒来。”跑堂的引他到一张桌子坐下：“客官您是要哪种酒啊？烧春还是梨花白？太雕竹叶青？”“随便随便！”张玉才不耐烦摆手，自兜里抓出一把钱撒桌上，“你看着办吧。”跑堂的捡起钱算了算：“好，您稍等。”不一会儿，就捧来了一碟花生米，一碟五香豆，一个约半斤的锡酒壶：“客官慢用。”桃三娘在柜台那儿冷眼看着，只见他倒满一杯酒就往嘴里灌，一口喝干，再倒一杯，一连灌下三杯去，那样子就是不会喝酒的人。果不其然，他立刻就呛得满脸通红，剧烈咳嗽起来。“哎呀，你们怎么都不认得吗？不是和你们说过了吗？本地街坊来了，更要好好招待，李二，快去把我做的糟鸭蛋拿两个来。”桃三娘赶忙走过来，朝张玉才道，“你是张家的小哥吧？喝酒也别太猛了，得吃点东西垫垫。”张玉才被酒呛得晕头转向的：“你、你别来管我……”我在外面听见是桃三娘糟的鸭蛋，就忍不住流口水了。她糟的鸭蛋味道和形状都很新异，洗净鸭蛋放进她秘制的陈糟坛子里，存放七天后取出，鸭蛋就会软糯如绵，再用小巧方形木匠盛煮，即成方蛋，切片吃着鲜味无比。看那张玉才不领情，桃三娘也不生气，依旧笑眯眯地转身

《饕餮娘子》

去招呼别的客人，这里过路行脚的人，来去匆匆，自然也没人过多去注意这个后生。我好奇地在欢香馆门口两棵核桃树下挪来挪去，不时拿眼偷瞄一下店里的情景。只见那张玉才咳嗽完了，又再灌了自己两杯，迅速就脸红筋凸起来，根本就是存心要灌醉自己的模样。我看他的样子像是受了天大的委屈，却又无从发泄，恐怕他喝醉了还要闹事吧？桃三娘应该早看在眼里了，怎么她这会儿也不言语呢？我又望向桃三娘，正巧她也看见了我，就招呼道：“桃月儿啊，几天没看见你了。”说着，她就走到店门前来，声音略压低，“我刚点了一壶梅卤茶，别人我可不给他喝，你来。”她伸手牵我，我就跟着她进去了，到柜台旁一张小桌子坐了，桃三娘给我倒来茶。我正要喝，突然只听“哐当”一声碎响，我们一齐看过去，只见那张玉才手上满是鲜血，桌上地上都是一些碎了的酒杯渣子。他却不知道痛似的，先是定定地看着自己的手一阵，接着竟捶打起桌子号啕大哭起来。店里众人都看得傻了眼，一时都不知该怎么办好。只听他一边哭一边还口齿不清地喊：“椒盐、椒盐……”我一头雾水，也听得新鲜，小声与旁边桃三娘说：“三、三娘，他说什么……椒盐？”桃三娘抿嘴笑笑没回答我，有人结账，她拿起算盘拨打起来，纤纤笋玉一般的手指飞快跳动着，煞是好看。我却害怕起来，我过去从未看见过喝醉了会发这么大酒疯的。我死死盯着那张玉才，只见他满手血流不止，双臂使劲挥舞着。旁边一桌有个离他最近的客人，刚起身想避开他远点的时候，他冷不丁地突然过去一把攥住那人衣服：“这个世上哪有这样的事？啊！你说啊，这人、这人，偏偏有人想得却得不到，想说的话，也不能说啊！怎么就……椒盐！……”他继续大喊大叫，把这倒霉的客人吓得不轻。店里伙计过去拉他，看他平日手无缚鸡之力的模样，这会儿却一把将伙计甩得跌出去老远。我吓傻了：“三、三娘……”回头却见桃三娘慢条斯理地把她方才尝过味道的坛子打开，用舀子舀出一勺放进一酒杯里，然后拿着酒杯朝张玉才走过去。那张玉才已经放开那倒霉蛋，“扑通”一声跌坐在地上，继续挥舞血淋淋的手大哭，桃三娘伸手一拍他：“张小哥，有话好说嘛，来，三娘再敬你一杯。”张玉才原本谁都不答理的，桃三娘这么一句，他顿时就停下来，回头眼睛发直地看了看她，再看看她手里的酒，接了过去，又毫不犹豫一口喝尽。刚一入口，他便脸色一变，眼睛猛地一瞪，手里的杯子掉落，整个人像只破口袋一般，往地上一歪倒，就失去知觉了。“哎呀，怎么回事？怎么回事？”周围的人都惊叫起来，凑着头过来看。桃三娘却不以为异，转身吩咐道：“哎呀，各位多多包涵啊！这位客官他不胜酒力，实在不好意思。李二，快把张小哥扶起来，他喝太多醉倒了。何大，拿醒酒石来。”众人本来与张玉才不认识，也就散开不管这闲事了。众人回自己桌上，吃饭的继续吃，结账的结了走，不一会儿店里就清静下来。李二把张玉才扶到一个地方歪着，等何大拿来醒酒石放进他嘴里，便也都各自去忙活各自的事去了。我看张玉才半晌没动了，才从惊吓中缓过神来，桃三娘的身影依旧是忙忙碌碌的，那副处变不惊的气度，让我打心底佩服。她完全不像我娘或者其他我所认识的婶姨姑婆那样，碰到一点点小事就大惊小叫，做饭的手艺，也比那些人强……就在我自己胡思乱想的时候，桃三娘已经利落地把客人都打发完了，回到柜台前看我：“桃月儿，想什么呢？”我摇摇头。她笑咪咪地拧拧我的鼻尖：“三娘最喜欢小桃月儿了，知道为什么吗？”我又摇摇头。

《饕餮娘子》

媒体关注与评论

所谓“民之质矣，日用饮食”，中华美食之道向来博大精深，佟婕的《饕餮娘子》便由此入手，巧运匠心，自一啄一饮间折射出浮生六道，善恶殊途。全书铅华洗尽，清艳朴质，于夏日风前、冬夜炉边读来，尤惬襟怀。——知名网络作家 迦楼罗火翼

民以食为天，岂不知民亦以食为乐？谁都有口腹之欲，谁亦都有八卦之心，道葭把这两者用精彩的故事、幽默诙谐的语言结合在一起，这就是《饕餮娘子》引起轰动的原因吧！——天涯莲蓬鬼话版主 莲蓬

此书堪比日本秋乃茉莉之《恐怖宠物店》，却无丝毫飘忽的和氏风味。而充溢着浓郁的民俗志怪色彩和中国古典文化气息。其平凡而亲切的人生百态，让人陶醉的江南风韵，娓娓从容的秀美文字，消弥了故事原有的肃杀与血腥，使一切温馨而神秘。——《今古传奇》故事版主编 孟德民

《饕餮娘子》

精彩短评

《饕饕娘子》

精彩书评

- 1、写得很不错的一部小说，里面的人物个个有血有肉的，三娘很神秘，桃月这个小姑娘很可爱，有天赋，有爱心，难得的是作者在设定是并没有把她写成万能加圣母型的，真是有别于现在很多的小说，反而更真实，推荐，唯一遗憾的是没有结局啊
- 2、现在看了，就是一般的鬼故事罢了，没什么意思，一个个小故事，一份份美食惹人垂涎，不过穿帮的是，书的主角是个十岁的南方小女生，她煮饭给妈妈吃不可能是韭菜炒鸡蛋，我的朋友里有不少南方人，据我所知，南方人都不爱吃韭菜的，嫌有味道，就像你去了南方小城买早点，说来俩韭菜包子或者胡萝卜包子，老板会告诉你他们这里只有雪菜包子或者梅干菜包子，南北饮食习惯不同，你这样写，地道南方人肯定笑掉大牙，我看了书的作者是个北方人，所以我表示理解。
- 3、这本书一开始自己是在天涯上看的呵呵，故事情节吸引人，还有不少美食的做法，把悬疑、美食、鬼怪结合在了一起，作者很厉害哦！看到了后面，作者在天涯更新得很慢了啊，今天进豆瓣才发现原来出书了，虽然不怎么赞同这种做法，但这本书应该是值得一看的
- 4、美食和志怪并行的一个故事，生活气息很浓，没有其他作者那些好高骛远布局最后自己又圆不上的丑态，作者构架故事很稳，就是一个小镇子上的一个又一个故事，人物丰满圆润，众生百态，虽然不能说真的描写出了众生相了吧，但是比起那些人物模板化的小说还是要强太多的。强烈推荐去看，好多美食！！
- 5、我看这本书的时候是我得了甲流被隔离的时候~~早学校的宿舍~~没有网~~又能拿着手机看小说~~在那种烦躁的心情下看着饕饕娘子让我的心慢慢平静下来了~~一直看一直看知道手机没有电了~~知道所有的电池都没有电了~~~
- 6、最初也是在莲蓬鬼话看了《饕饕娘子》，故事环环相扣，引人入胜，常常叫我看的不知时间，欲罢不能。最喜欢的还是春阳那一段，变童+饿鬼，性格温和，对待弟弟又温馨，又好心救下小桃月，虽然十几岁，但是人生已经很纠结了，真希望他可以跟小桃月有点感情戏，就算没有，也可以跟小武有点感情戏。满足广大腐女们的不断YY
- 7、最初是在天涯上看连载，看急了就找脱水版，后来又去了书店，这样的故事总是很吸引我，因为总得来说算是导人向善的，因果报应，是否又真是如此呢？有没有报应我是不知道，可是不要贪心，我懂.....
- 8、女主像人格分裂一样，一会乖巧懂事一会又不听话，看的神烦，那么多次一点也不长教训，十二三的孩子吃过几次亏应该也懂理了吧，偏偏每次故事的引出都是因为女主好奇惹麻烦，二十多个故事啊！！哪那么多的好奇心啊，换个方式开始不行吗
- 9、惟有孩子的眼中看得出黑白。那些怪异的荒诞的人、事，这个十岁的孩子一一经历。为何？因为她纯真没有贪欲。书里遍布美食，故起名饕饕。又何止美食呢？人类源源不断的欲望，是为饕饕。有贪欲，就有了掠夺，有了杀戮。结局城破败人难存，固然让人伤感。但又何尝不是欲望造成的呢。佛家云因果。种下一粒子，必然结得一朵花。埋藏在人身体里的强大欲望，最终必反给人不好的结局。所以清心寡欲，岁岁平安。
- 10、看着看着，感觉和恐怖宠物店很像。开头都很有韵味，口味吊起来之后，结局不如恐怖宠物店那么耐人寻味。不过文笔不错~故事小有看头。
- 11、最初被这本书吸引，是她打着中国版《恐怖宠物店》的旗号，同时又和美食沾边，两个我都喜欢的元素，自然会拿来看看。开头两篇并不觉得惊艳，总觉得故事有些简单没头尾，作者文笔一般。不过越往后能感受到作者渐入佳境，人物之间的关系渐渐复杂，情节也更加引人入胜。我是两部一起看的，看到最后月儿入了严家之后，故事又走上了一个新的台阶。看完后有点意犹未尽的感觉。书中描述的人物，鬼怪，哪个不有着自己的特性，人也好鬼也好，其实没什么区别，只是所属道不相同罢了。
- 12、这本书刚开始看的时候有些后悔，因为并不是我想买的类型。当初买的时候主要是看了网上评论很好，我也没怎么看内容介绍。原来是短篇故事集（我最爱长篇呀！），然而看上一段发现自己居然被吸引了。作品采用第一人称，主要写她与饭店老板桃三娘（饕饕是也）之间涉及的种种鬼怪故事。书中介绍的种种美味先不说，每个故事都让人能想到一幅幅特别生动的画——年画？反正味道特别浓厚。刚开始的桃三娘让人觉得恐怖，她的那句：这世上本没有十足的坏人，只有十足的欲望。”特别经典，不过，后来的三娘却成了侠义的好妖。最最绝的是里边居然出现了一个绝色风华的春阳，他有

《饕餮娘子》

身为饿鬼的痛苦，又有向善的挣扎。虽然阅尽言情，但是他对女主的情感还是着实令我颠倒。我也说不清为什么。虽然后来春阳回去饿鬼道了。不过这本书据说还在连载，没有写完。所以我心里还是盼望着春阳能够再和女主续缘的。

13、作者的文笔淡雅而清新，有着淡淡古风与丝丝江南水乡的氤氲，再加上扑鼻的食物香气，让人不由地心醉。一年前从天涯鬼话开始追，道葭坚持没有坑，真让人感动。

14、文笔清新，看《饕餮娘子》有种类似看第八号当铺的感觉，看书的时候时总希望在书中人物落难时，三娘可以及时帮一把，但一人之力不可能照顾的面面俱到。每个人看那书都有自己独特的感受，我想每个看完书的人心中都会期望有一个三娘陪在自己身边吧。

15、这本书可以说是影响了我的后半生。对中国传统饮食文化的热情就是因这本书而起的。从小就想着要开一家餐馆，可是具体是什么餐馆却没有细思索过，还好看了它。一直就觉得，做菜是一件很神奇的事情。同样的原料同样的方法同样的器具...总之在客观相同的情况下出自两个人手的料理为什么会那么不同？后来才慢慢懂得，做菜啊，其是也是在作人，你的性格心性品质甚至在做菜时的想法都会体现在菜里面。世界上没有完全相同的两个人，自然就不会有味道完全相同的两道菜。而对酸甜苦辣咸的喜好，也应着每个人的心境，变得各不相同。对这人间欲望感兴趣的桃三娘，正是一个绝佳的美食家。她参透了料理的含义，摸清了食与欲的联系，所以她超脱她冷静，因为她看清这生活到底是个什么东西。所以，我们叫她饕餮。曾经看过一篇文章，作者推测未来的人类将不会再靠吃东西维持体力，营养液的存在将为我们节省下大量时间。但是，这是不可能发生的事情。我们吃，从来就不只是为了活，我们更多的是为了生活。在那细嚼慢咽之际，酸甜苦辣之间，我们品出的是人生的百味，事态的万千。所以一个不懂得吃的人，他的人生必定是可悲的。现在满大街的快餐食品，侵占的也不仅仅是我们的健康，还有中国上下五千年的传统文化。以后的以后，我们的子孙会不会对满汉全席一无所知，会不会忘记川鲁粤闽苏浙湘徽...如果真是那样，我想恐怕连看惯风云的桃三娘也会叹息吧，叹息这世间之人，怎么会越活越忘本。而那时的她，怕也是只能煮一锅乱顿，泼向这杂乱的世间了吧。

16、是在麦格时光这个订阅号里面看到几个小故事作为一个系列的连载，然后就被吸引了。喜欢这样子的故事：1.描写的是各种美食，虽然吃不到，但是有关美食的描写依然会让我觉得很满足，很温暖；能那么细致的对待食物的人，必定是懂生活的人。民以食为天，历朝历代，改了天，换了皇帝，不变的就是家家户户的饮食啊。2.喜欢这样的文笔，白描写意的环境，工笔细刻的美食，描绘一个有生机却不过分热闹的小城，像极我的家乡，像极那时候的生活。3.喜欢这样的人设，美貌的老板娘，淡定从容，永远是笑盈盈，永远是胸有成竹，明明看透了一切，依然恰如其分的生活到那个环境当中；可爱乖巧的月儿，就是那么乖那么讨人喜欢（我也不是个熊孩子呀）；慢吞吞傻乎乎的小乌龟对应霸气顽皮的小武。哪怕是隔壁家的婶娘也是一副絮絮叨叨家长里短，但也不讨人厌的老孺人形象，十分鲜活。每个小故事里面的人物形象都挺有特色的。4.喜欢这个的结局。前面看作者回复月儿的感情状况，肯定有人陪着她的，我就一直在期待着男主的出现，心想，这是篇不错的以美食为噱头的小言啊~看到春阳出现，真是貌美高冷的男主啊，我想，难道月儿将来也要变成饿鬼遭受饥饿吗？或者伟大的春阳能变成正常人类，带领一帮牛鬼蛇神改邪归正？看到和公子出现，莫非最后小月儿要从了这个清贵神秘的茶公子？亦正亦邪不好捉摸啊，月儿可别制不住他——不料竟是条蛇妖。看了大半，小武时灵时不灵的从乌龟变成了顽皮的小男孩，还时不时的逗逗月儿，真是可爱，真是欢喜冤家，我想这是男主不错了。小武打死和公子的时候，简直不能更帅了——被月儿批评小乌龟乱吃东西，真是笑死我啦。看男主养成计划。不料，作者并不遂我的意。有点莫名其妙跑出来的严二公子，月儿就这么被买回去了。又要变成主仆的言情了吗？可是严二公子对月儿并不上心，而且身子弱，神经兮兮的。小武时不时刷个存在，快点长大把月儿救出去吧.....当我还在垂涎桃三娘的美食，当我还在为小乌龟着急，当我还在想着大鸟和子儿出现的莫名其妙，生硬突兀的时候，各种事情就接踵而来，忠仆生病，神龙出现，火灾，瘟疫，偷盗，起义，生离，死别，国破，家亡，流离，逃亡.....纷至沓来，一环扣着一环，一波接着一波，一浪赛过一浪。还未等心掉回下来复又悬回上去，国不再国，家不成家，连桃三娘的欢香馆也关闭了.....然后就是后记了。个人觉得，这个后记写得太好了。那一盘盘美食，那一个个故事，那一些些人儿，竟都成了前尘往事。那些光怪陆离，那些匪夷所思，都不过南柯一梦。江都，距离广东实在是太远了。最后陪着月儿的，就是这个严二公子了。当我还沉浸在每个小故事里的时候，作者告诉我，其实这些就是奶奶的故事，到底是真是假？想到要写论文还不如写这些乱七八糟的东西，嘻嘻。

《饕餮娘子》

17、十分不错，在闹书荒的时候看的，美食+诡异，但不乏是俗世道理、情怀。值得一看~有些美食看的真是让人口水滴答啊。。。--

18、细想，几乎每次读书都是偶然。需找消遣，偶然知晓，便沉迷于书中之景，甚至不得释卷。许久未得古风短篇，又甚爱怪谈志异，于笔者文体也稍有追求。幸得此书，颇为欣慰更甚欢喜。书中结构简浅，于一垂髫女娃的视角，了得扬州貌美神秘女子勤勉烹饪出绝世佳肴，以窥视世间之欲望，以欲为饵，以欲交换。结局稍稍仓促，倒觉得阅卷之欲已然与表面。

19、起初是在天涯上看到的一个配音版，忽然有了兴趣，费劲千辛万苦下了一个相对完整的版本，不料想中间还是会有某些缺失，而结尾也没有完全结束。刚在网上查了下，的确还没有写完，多亏没有写完，桃月儿在被卖掉之后的命运会如何呢？很牵挂这个孩子，而我也更愿意延续文字中的美味感受。只是作者更新的速度实在是慢啊，平均一个月写两篇，写了快两年，真是急煞了读者。想来喜欢这个故事主要是因为喜欢里面对美食用心精致的描写，仿佛从文字里就己能看见形，闻到味，尝进鲜。至于那些神魔鬼怪参与的邪恶倒成了其次。桃三娘这个角色似乎亦正亦邪，时而冷漠时而善良，也许作者在写作的过程中对她的定位也一再改变吧，似乎到后来她己不再遵循最初那种“以吃掉别人的欲望来满足自己”的宗旨，而文中的主角也己变成了“我”桃月儿，桃三娘倒有些像西游记里孙悟空请来捉妖的神仙。不过，不管怎么变化，只要能把这个既美好又邪恶的故事快点讲完，我就满足了。另，一直有个疑问，桃三娘既然如此厌恶人间的欲望，为什么对桃月儿经常“犯馋”的欲望视而不见呢？

20、魍魉尘世，古法美食。link: <http://www.tianya.cn/techforum/content/16/615299.shtml>

21、如果没读过此文的同学，我想说忽略这诡异的封面吧，午后，捧一杯香茗，细细品尝《饕餮娘子》、桃三娘，不会让你失望的！

22、真的觉得这是本很不错的书。江都城，欢香馆，桃三娘...书中所带出的任何事物，都自然而然的沾染着袅袅江南的韵致，不铺张，不奢华，和其他书相比，这本书更多的是一种洗尽铅华岁月缓缓流转的脉脉情致，语言尽管乡野，却不庸俗，更多的是在温馨平淡中一种生化。书里似乎没有大喜也没有大悲，可掩卷后，也许是在阳光慵懒的午后，江南的细雨、三月的落花、秦淮的流水、小院的炊烟、以及风韵顾盼撑着油纸伞立于桥头的女子...终究会在记忆里幻化出一种精致，女子的痴情，少年的无奈，人性的善恶也终究会在心间缓慢成形。一种素色的温馨。比江南之于十倍的风情，只能追溯的美好

23、封面的美女好漂亮~书中连续不断的美食令人口水直流，食指大动，恨不得立马奔向厨房实践一番.....无奈宿舍有限啊~~

24、最早看饕餮娘子是在天涯蓬蓬鬼话上，说实在的经常在这个版块混的大多都是些追求怪力乱神刺激的人，我也不例外。但真正能沉下心来一点点细细读下来的只有这本书，那种文字间清清爽爽的感觉，不经意间淡淡流露出的悲悯都深深吸引了我。当然还有书中那一道道的美味佳肴，相信读过《随园食单》的人会更更有体会。全文伊始，以极富江南文化的古江都城（扬州）里一条柳青街上的小饭馆展开，饭馆有位来历不明的神秘美貌老板娘，每日严谨勤劳亲手烹调出各色人间美食，招待所有无论身份高贵的官绅还是三教九流、甚至灵妖饿鬼，平凡之中却能觑见每个人自己立场都有的私心与欲望，她就如欲望化身的上古幻兽饕餮，是因人心永远不足而滋生的欲望才存在，也如映照欲望的明镜，时刻照见又觊觎着谁的欲望，将不同的美食满足人类的口腹，却伺机将人不同的欲望交换与吞噬。其实这样的道理要是凭空说出来我肯定会觉得很没意思，但是配上故事效果就大不同。作者无疑是个将故事的高手，他摒弃传统血腥神怪杀戮模式，向读者展现一个温和又形象富有生趣的古代饮食人文故事，具有三言二拍的小说韵味，主要以各种古法烹调美食以及率真无做作地流露自然人情世故内涵而贯穿全文。其中以十岁的普通小女孩为主角，通过孩童的眼睛用第一人称讲述成人世界里因妄念而滋生各种欲望的故事，在天真懵懂的人性之初，冷眼旁观过这一幕幕魑魅世事、魍魉玄奇的人间百态。全书另一个别致的地方在于，每个相对独立的章节都以一种非常雅致的食物命名，如神仙醋、芙蓉糕、阿胶肉、蛇木耳、焦茶水、莲花豆，但每个故事又巧妙地结合在一起，使得整个故事圆融完整。这种将美食与灵异结合得如此完整的书确实现在不多见。总而言之，如果你喜欢不那么血腥的灵异，如果你对美食感兴趣，如果你对中国古典民俗感兴趣，如果你想挑一本可以在睡觉前倚着枕头舒舒服服翻看的书，这本书绝对是个不错的选择。

25、可以当菜谱的灵异小说，书中有大段文字描写美食的制作方法，写的很详细，可以当菜谱用。该书使我想起到一句谚语：你想笑，先让别人笑。西方传说中，地狱的魔鬼直白的以人类的灵魂为标的，

《饕餮娘子》

与人类做交易。桃三娘以美食为外衣满足人类的欲望，也是满足自己的暗黑的欲望。

章节试读

1、《饕餮娘子》的笔记-第1页

02. 蔷薇糕

原文：我笑说：“三娘你眼中看人，却也没有十足的坏人呢。”

18. 金谷酒 -

原文：桃三娘笑道：“读书人有几种，除了真正能领悟圣贤道理的那一种以外，剩下的就是酸腐之物，比我醋坛子里泡的鱼肝还要难闻。”

18. 金谷酒 -

原文：之后桃三娘还和我说笑过：“你可知道那种人的欲望是怎样？那些酸腐日日看书，大多因为前人有句‘书中自有黄金屋，书中自有颜如玉’，你看那些戏文里通通都是些穷白读书人遇到情深意重的富贵女子，对他们百般恩爱痴缠，其实那都是他们一厢情愿的欲望罢了，个个自负才高八斗，其实不过只有八斗想入非非！”

21. 五色饺 -

原文：你爹娘不管做下什么决定，旁人是无法改变的，再说眼下灾祸频发，世道混乱，风气稟赋因着人心变坏，也日渐销薄了，一人一身，往后想要安驻立地，恐怕都难上加难，你不管到哪，但凡记住不懈不怠、三思后行，与人忍、让为先，人生在世，一饮一啄皆有定数，造化也是由人自己的行事前论结果……俗话也说无缘不聚，你若能得失心淡些，时候到了，也许便有分晓。

25. 九回肠 -

原文：桃三娘笑道：“月儿，三娘今天为你践行这顿饭，也是在你的今生送你的最后一程。你们两个人，其实注定了今生该有一段姻缘，也是前尘往时种下的因，必须偿还的夙愿；只需记住，从此往南走，不拘几千里，也不必往那人间繁华的去处停留，只找个山水闲适的境界，男耕女织转眼几十年便过，不也是乐事？”

24. 奈何包 -

原文：春阳背对着我们，脸上什么表情看不到，但却沉默了一下缓缓道：“人间气数的薄恶皆来自人心，妖鬼顶多不过做个为虐的帮闲，你有这功夫怎不去游说那些权欲主导之人？”

24. 奈何包 -

原文：趁玉叶走开，桃三娘低声对我说道：“月儿，方才在下面听到的话必要三缄其口，千万别漏给任何人知道。月儿，过去我说过的话你都还记着？造化是由人自己的行事前论结果，无缘不聚，无聚不散；往后无论严家如何，江都如何，三娘只嘱咐你一句，好生看待自己。”桃三娘从未说过这样的话，我心头涌上很不祥的感觉：“三娘，严家出什么大事了？李家也有相干么？接下来会怎样？”

2、《饕餮娘子》的笔记-醉桃童

《饕餮娘子》

鬼婴们出生便饥渴焦灼，往往出现的状况就是，那些婴孩们在母亲面前，开始互相啃噬就近身边的兄弟姊妹的血肉，直到啃噬到最后一个为止。。。人类何尝不是呢？

3、《饕餮娘子》的笔记-金丝粉

“那个长沙人，有不少骨董玩意儿。”桃三娘自己也拈了一片橘肉进嘴，随即酸得眯起眼睛：“他手上戴的那串玉石珠子，据说是以前长沙国王棺材里拿出来呢。”BUG。在还有“长沙王”这个概念的时代，玉制品由于稀缺是不随葬的，而是代之以木雕的仿品。而且就当时的工艺而言，不太可能琢出圆润的玉石珠子。

4、《饕餮娘子》的笔记-醉桃童

饿鬼也分不同级别的，虽然大多都得承受诸如冷、热、饥、渴、疲累不堪等苦楚，但在饿鬼道中，其中一些饿鬼也是颇有福德，天生具有神通力量，喜欢欺压别的同类，甚至跑到人间，依附在一些与它们有相似特征的人类身边，利用那些人类的阴暗心理，激发他们的各种各样的欲望，从中伺机侵害更多人类.....最终好让他们，也变成和它们一样的饿鬼为止。

5、《饕餮娘子》的笔记-第6页

哈哈哈哈哈 为啥小姑娘老回家做鸡蛋炒韭菜

6、《饕餮娘子》的笔记-桃三娘的菜谱：造酱、糟醋萝卜、馄饨、羊羔酒、灌馅蛋、糟姜

听她娓娓道来造酱的秘诀：“下酱的日子最忌讳‘水日’，这一天造酱油肯定不成的，会生虫。若已经长虫了，可以拿六七个草乌头，每个切四块，排在坛底，酱里有虫也即死，永不再生.....等到中秋后，可以放一杯左右甘草，就不会生霉花子.....蚕豆酱油味道更妙，拿五月收下的蚕豆一斗，煮熟去壳，白面三斗，滚水六斗，晒七日，入盐八斤.....”她的糟醋萝卜，也是一绝。将整根萝卜的皮旋切开，但中间不可断，仍包裹萝卜本身，一起风干后，加入炒盐、干花椒、苜蓿揉透才加入糖醋。之后再吧萝卜切片晾干，再加一遍炒盐、干花椒、苜蓿揉一起，加糖醋入缸。桃三娘对做馄饨也很有一套；做汤馄饨的话，白面二斤、盐六钱，入水和匀后，得反复揉搓百遍，末了掺一点绿豆粉擀皮，看她手快如飞，一片片馄饨皮特别薄，而肉馅必须是精瘦肉，去干净皮、筋、肥膘，加椒末、杏仁粉、甜酱、芝麻盐、素油等，起锅的开水不能太多，锅里先放竹制的衬底，这样水沸腾了以后馄饨才不会破，后再加入鸭骨熬好的冬笋鲜汤，馄饨下锅后，先不搅动，汤一边沸腾一边洒进冷水，也不盖锅盖，直至馄饨浮起，这样才能做到面皮坚韧而口感润滑。只见桃三娘已经预先浸了一石的糯米在一口大缸里，何大买回了七斤肥羊羔肉，桃三娘另起一锅，把它洗净后加水一起放进锅去，再秤了十四五两酒曲，和一斤煮过去掉苦味的杏仁一起，同羊肉一起大火煮炖。

我极少见过用羊肉做酒的，三娘说因为她是北方人，从小羊羔酒却是常见的。北地冰寒，羊羔肉在北方冬天是极普遍而又上等的肉食。待会儿等到羊肉煮烂，约有七斗的汁水，就好用它来拌糯米了，拌完糯米再加一两木香，只要这期间不犯水，盖缸十日之后，出来的羊羔酒便最是味道甘清，补身强肾的了。我打心地佩服她做菜这股从不嫌麻烦的劲儿，另外还有一种灌馅蛋也是，将鸭蛋放入滚水略焯，约莫里面蛋白刚刚凝结，就拿出凿小孔倒出蛋黄，然后再灌入各种馅，或是切碎的红椒末肉糜，或是火腿菇笋；重新上锅蒸熟，剥壳装小盘，客人买一碗腊八粥，她便送一枚灌馅蛋。所有的生姜，桃三娘都必须仔细挑选过的，首先要做的是姜霜，这东西是专门以备秋天吃蟹所用的；就是把偏老的姜块擦洗干净后，带湿就将它磨碎，放在绢布上滤过，日阳下晒干成霜状就是了，把它一小瓷瓶地装好，有时还可以卖给一些长途走远路，又有脾胃虚寒症的客人，让他们平时饮食之中加进去，便还能省却掉不少养生保养的繁琐。

把老姜都做了姜霜，剩下嫩姜，就可以做蜜姜和糟姜了。

蜜姜很简单，就是餐前的小吃，嫩姜切小片，烫过水去部分辣味，蜜糖浸就成；而糟姜，则得仔细，小心不能伤了皮，也不能碰生水，用干布擦干净之后，晾半干，准备了姜五斤，就得有五斤的陈糟，

《饕餮娘子》

盐二斤，拌好了入瓮封存，而如果想要姜入色鲜红好看，那还的加入当天早晨开放的紫红色牵牛花，去蒂拌糖再与姜一同封存，七天之后就可以开瓮来吃了，风味尤其特别。

7、《饕餮娘子》的笔记-醉桃童

" 身在饿鬼道的饿鬼，只要活着一天，都得忍受饿肚子，它们能闻见世间所有美食佳肴的香味，但因为它们口中会不断喷出火焰，把送到嘴边的食物全部烧成焦炭，所以它们从来都没有一次能真正把食物吃进自己肚子里的。 " 自己也是個愛吃之人，難道我已有個餓鬼在身了？

《饕餮娘子》

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.tushu111.com