

# 《梅酒香螺嘍嘍菜》

## 图书基本信息

书名：《梅酒香螺嘍嘍菜》

13位ISBN编号：9787547041787

出版时间：2016-6-1

作者：谈正衡

页数：318

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](http://www.tushu111.com)

# 《梅酒香螺嘍嘍菜》

## 作者简介

出生于长江边，讨生活于长江边，行过船，捕过鱼，下过放，业过医，教过书，当过古镇上文化班头，做过县委机关干部，随性散漫而无党无派，行年五十有五，做记者、编辑二十春秋，幸得诗歌、小说、散文随笔皆有专集施施然问世，亦曾多获新闻奖项，现为某“江”字号晚报专副刊业务总监。本是江南饕餮客，浮生为吃不为诗，缘于江南，耽于口腹，说点油盐酱醋的家事，写点口舌上的风花雪月和烟云往事，只为心情，而非谋食。

# 《梅酒香螺嘍嘍菜》

## 书籍目录

尝鲜无不道春笋  
春水新涨说芦蒿  
新碧春韭一茬茬  
马兰头，拦路生  
村上椿树  
螺蛳嘍嘍  
原野食绿  
莴笋的风土人情  
桃花颜色苋菜饭  
地苔皮的前世今生  
遮眼大法的“水菜”  
我自识得菜花蚬  
初夏的水果  
梅子酒与草莓醪  
小麻条也有春天  
世间犹有桃花痴  
有多个名字的安丁佬  
正是河豚欲上时  
于今何处觅鲥鱼  
梅雨与梅干菜  
鲇鱼堪脍  
游西湖的“糠糠屁”  
专会打水花的餐鲦子  
鳊鱼讨巧  
有绰号的黑鱼  
长胡子的鱼  
别离还有经年客  
一虾更比一虾艳  
捕鳊与吃鳊  
与《桃花扇》暗通款曲的江鳊鱼  
秦淮桥下水，口舌惜繁华  
君子好色食红鱼  
千年的鱼子万年的草根  
舌尖下的西湖  
田螺脚的风味  
石鸡与“土遁子”  
蟹酱之祭  
漂鱼之烩  
“色相”诱人的鱼杂碎火锅  
青衫红袖费吟哦  
秋风响，蟹脚痒  
风月花香藕  
鸡头菜，民间的话本  
被水红菱挑逗的不止是味觉  
“菰羹”最下“雕胡饭”  
供入五脏庙里的荸荠  
扁豆的诗意

## 《梅酒香螺嘍嘍菜》

长毛的豆腐  
隐身平常心的蒸菜  
臭干子更能千里飘香  
幽幽酱油豆子香  
茶干的闲情逸致  
霜天烂漫菜根香  
白根的水芹菜  
将小笼汤包进行到底  
羊肉的精神外遇  
有江湖味的老鸭汤泡锅巴  
无意于佳猪头香  
持刀切肴肉洗手作汤羹  
吃锅贴喝鸭血汤的享受  
见到美人不说话  
人生微醺偶耽的意境  
茶意的江南  
锅里锅外一色红的藕稀饭  
茂林檀郎春风客  
味蕾上的芜湖  
当厨人物苏大厨子  
故乡风味

## 《梅酒香螺嘍嘍菜》

### 精彩短评

1、虽有装帧考究插图精美，但内容比起梁老的《雅舍谈吃》，功力差了不止一个档次。吃本就避免不了些许杀生之事，但在《雅舍谈吃》里言语都极其淡雅，而这本书读起来却是满嘴口舌之欲，不禁令人生厌。多数人之生存，衣食住行皆不能免俗，但仍望，有些许敬畏与感恩之心。

# 《梅酒香螺嘍嘍菜》

## 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](http://www.tushu111.com)