

<<上海TASTE>>

图书基本信息

书名：<<上海TASTE>>

13位ISBN编号：9787532626601

10位ISBN编号：7532626601

出版时间：2008-10

出版时间：上海辞书出版社

作者：程乃珊

页数：231

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TASTE>>

内容概要

《上海TASTE》为海派作家程乃珊的散文随笔结集，内容涵盖美食、时尚、人生、社会等，可谓是品味上海的小百科全书。

《上海TASTE》内容丰富翔实，文笔生动，又不乏机智和幽默，可读性很强，是继《上海EASHION》之后的又一佳作，著作画家谢春彦先生为《上海TASTE》作的十余幅配图，惟妙惟肖，对全文作了别样诠释。

《上海TASTE》对了解上海、品味上海风情，不无裨益。

作者简介

程乃珊，浙江桐乡人。
1965年上海教育学院英语专科毕业。
任中学教师20年之久。
1979年在《上海文学》发表处女作《妈妈教唱的歌》，1982年始从事专业文学创作。
主要代表作有《蓝屋》、《穷街》、《女儿经》、《金融家》等。
1991年始穿梭于沪港两地，涉足传媒和纪实写作，着重关注沪港两地文化、经济、民生的差异和渊源，代表作有《双城之恋》、《老香港》、《上海嘶情话》等。
近年关注上海文化的研究和纪实，先后出片反了《上海探戈》、《上海LADY》、《上海FASHION》、《上海罗曼史》、《上海先生》等上海系列纪实散文集。

<<上海TASTE>>

书籍目录

品味美食吃在老上海腊香煲仔饭阳春面与方便面米饭飘香粥的品味吃茶、饮茶和tea拿破仑蛋糕、乔治桑鸡胸和生死恋……咖啡——啜饮人生的佳饮太阳蛋、热狗和糖纳子她喜欢吃甜的黄太太烹饪沙龙和现代DIY品鉴时尚上海先生也时尚由上至下和由下至上时尚洋泾浜口头动漫疯狂的人世，沉稳的石头申城处处黄金甲上海之音舞台姐妹与花样年华永远的《女篮五号》地铁国际饭店——中国现代餐饮服务的摇篮开放式厨房品评社会“太太万岁”大都会的小男人交际花从本地人到上海人保姆上海的广东帮圆台面“无商不尖”和“无商不奸”做媒人品嚼人生人生是一道四则题与女共舞今天谁埋单？老公如老酒过年全匣有人等你回家吃饭滴水可成河，人生应储蓄家政——女人最好的美容方式因为爱，所以享受土冬至和洋冬至气味的魅力

章节摘录

吃在老上海 青楼菜和私房菜 民国期间，当时一般有身份的大户人家，总是以私房菜来招呼客人。

所谓私房菜就是在家里宴请，家宴气氛比餐厅的亲切，且也更有私密性。

因为如此，一般大户人家总有个好厨子。

而这位厨子一定有几手绝艺，是外面品尝不到的。

旧时豪宅，必有个大厅，老法称“花厅”，就是专用以设家宴。

邬达克设计的位于铜仁路333号的颜料大王吴同文私宅绿房子内，二楼餐厅内的餐桌是一张天然大理石制的固定在地板上的椭圆形大餐桌，足足可坐24人。

绿房子底层的朝北沿街厨房，足有300平方。

一应中西餐烹饪设备如不锈钢灶头、烘箱、焗炉之类都是德国进口，20世纪50年代初全部拆除下完好运往北京中南海。

大厨周师傅中西餐都是一把手，后来不知去向。

故而，老上海的私房菜，是一种层次，还真能尝到一些外面见识不到的绝招。

所以，大户人家一般很少外出宴请，家宴之后，还可共赏主人的收藏古玩，或在宅内网球场打几场网球，娱乐多多，远较在外就餐要有趣，且显身价。

所谓青楼菜，就是从前青楼女子为留住客人，除有几招弹唱之外，会煮得一手好菜，也属一招。比如四马路的会乐里，确有几只名菜，以至有些人，就是奔着菜去，不一定是奔着人去。

比如当时两位名妓静姝老六和惠然老九，长相普通，但她们那里的娘姨在她们的调教下，煮得一手好菜，客人就是冲着美食去。

如是，她俩名气大旺，是镇扬帮银行高层最愿去打牌消遣光顾的，醉翁之意不在酒，就是为着吃她们的菜。

所以一般讲去吃青楼菜的都是中老年银行高层为多，因为是冲着菜去的。

当年金城银行的吴蕴斋、殷季长，大陆银行的叶扶霄、谈公远，中南银行的王孟钟等，都是静姝老六和惠然老九的常客。

然而毕竟是烟花之地，所以那时中国银行、交通银行这样的大银行高层，为顾及个人形象多少对这些地方有点忌讳的，是不敢去的。

一般下午二点去先打麻将，四点上点心，八点晚饭。

说起菜，晚饭八菜一汤，无非是油爆虾、自制熏鱼、白斩鸡、红烧肉焗冬笋丁、河鲫鱼塞肉、皮蛋等家常菜，然而就是美味奇特，外面吃不到。

比如塘鲤鱼，一般是不上酒席的。

严格讲，黄鱼、带鱼、塘鲤鱼，在老上海都是不上酒席的粗菜。

从前上午九点半过后，鱼贩都会把这些鱼推到居民弄堂里半价推销，像塘鲤鱼只卖到二角钱一斤。

其实不少青楼菜也只是娘姨烧的，很少有大厨。

家常口味是青楼菜的卖点，但其特点就是精，用心机烹饪。

比如塘鲤鱼，就只将鱼背上两条肉出骨剥出来清炒，不加任何调料以保原汁原味；黄鱼也是如此，黄鱼蒸到六成熟，如此不会碎，剥皮去骨只取背上两块肉清炒……青楼菜中一只一品锅，真是一品一流，十个人也吃不完。

所谓一品锅是一只全鸡，一块火方（上腰方），再加冬笋等，真是如上海话所讲的鲜得眉毛都落脱！

就是点心，看看也只是油豆腐线粉汤和蒸面之类家常点心，却毫不含糊。

油豆腐线粉汤是用鸡汤煨出来的。

还有蒸面，不同炒面也不是汤面，是用蛋清和上面粉制成切面，先放在水里煮到六成熟，然后再上笼蒸，最后再配料人口。

这种面清口而不油，现在可以讲真功已失传了！

比如饭后甜品核桃酥，是娘姨用小磨细细磨成，用牛奶搅拌而成，所以香浓四溢。

青楼菜到后来，已发展到本末颠倒，菜的名声比妓女名声大。

<<上海TASTE>>

主要是因为肯推陈出新，为留住客人嘛！

另外，肯用心思，真可谓挖空心思！

比如那里一只清炒蟹粉，就只有蟹黄和蟹膏，连蟹肉都不搁。

还有种糖炒肉，原是安徽菜，是将五花肉切得很薄，炒六成熟后再搁冰糖，小火再炒，完全是炒熟的，不是焖熟的。

坛子肉是徐州菜，即用鸡、鸭、牛、猪各色肉切成薄片，搁进酒坛封起来，搁七八个钟头后再蒸熟，原汁原味。

那时一般社交场上忙应酬的政界商界人士，一个晚上有三四个饭局要应酬不稀罕，菜不弄得精致点还会留得住客？

青楼菜因为毕竟不同外面餐馆菜，所以要价很贵，而且视人而定。

比如杜月笙这样的客人，一桌青楼菜是一千大洋，20根小黄鱼（小金条）呀！

当时35元美金可以兑一两黄金！

但他是杜月笙，要得他少，他还会不开心。

一般客人，一桌为300元—500元。

又如原中国银行董事长冯耿光先生，他的宠妾陈绿云就是青楼红妓出身，她跟了冯耿光后，把青楼的厨子小丁也一起带到冯家，成为冯家的私人厨师。

有人说冯家菜带有青楼味，倒是千真万确。

因为正如前文已说过，青楼要留住客人，菜肴自然要与众不同。

小丁的拿手菜真的是别处吃不到的。

一是他的虾片汤。

这道菜通常在一桌菜吃得差不多时上，这时他端上一只大海碗，往桌子中间一放，只见碗底和碗壁上贴了薄薄一层切成薄片的青岛对虾，然后在碗底撒上葱丝、香菜末、胡椒面，倒上少许白兰地，然后端上一砂锅笃笃滚的老母鸡汤，往碗里一浇——这有点像现在在食客桌上现做的铁板烧一样——只听到“哗”一声冒起一股白气，满屋都弥散着白兰地对虾的香味，引得众人连声喝彩。

.....

编辑推荐

《上海TASTE》以上海为范围，前前后后上上下下内内外外地娓娓道来，琐碎是有一点，温情和情致，知识、历史和眼光在琐碎中不知不觉里流到了我们的心头。全书内容丰富翔实，文笔生动，又不乏机智和幽默，可读性很强，是继《上海EASHION》之后的又一佳作。

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>