

<<张爱玲美食>>

图书基本信息

书名：<<张爱玲美食>>

13位ISBN编号：9787807066385

10位ISBN编号：7807066385

出版时间：2008-4

出版时间：上海远东出版社

作者：陶方宣

页数：218

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>

<<张爱玲美食>>

前言

上海人常常怀念张爱玲时代的老上海，那是一个女人的花季，丰润、曼妙而华美——这时候张爱玲三个字往往代表的是一种生活品位，是时尚。

在张爱玲背后，是上海滩的老爷车、藤木椅、青花瓷、绅士怀表、手摇唱机、周璇的老歌、阮玲玉的电影，还有昏黄的汽灯、微甜的红酒、织锦缎旗袍——当然也不可否认，从舞台到荧屏，张爱玲现在被很多人任意打扮，面目全非。

回想起多年前在芜湖，星期天常常在镜湖边闲逛，小城，小巧而精致，金马门的泥鳅面，双桐巷的炒面皮，还有翠明园的落叶，以及中江塔的涛声都让人怀念。

那时候步行街还没建，文化宫也没拆，某一天，在文化宫对面与张爱玲偶然相逢：那是一个小小的书摊，在一棵梧桐树下，一套印刷粗糙的四卷本《张爱玲全集》被我发现。

此后十五年来，它再没有离开过我，从南京到芜湖，从西安到上海，它是我枕旁必备，和我一起度过细雨如麻的黄昏和月光如水的长夜——作家的神奇也就在这儿，我从没有见过张爱玲，她去世已有十多年，她不可能想象多年以后在中国南方一座小城，一个普通读者为她痴狂，这个人后来又来到她生活过的城市上海。

我与她隔着一片巨大辽阔的时空，但我在不经意间打开《金锁记》或《沉香屑》时，一下子就走入张爱玲的精神世界，她其实并没有死，她在书中复活，她潜移默化影响了我，肯定还要影响后代许许多多的人，只要你具备一些基本的素质，只要你在不经意间打开她的书。

写张爱玲都在午夜时分，午夜的上海也是醒着，我感到张爱玲就在头顶上方注视着我——这一刻我是如此喜欢她，理解她，甚至她说过的一些话从前我也说过，比如：“人生在世，没有哪个人心灵不是千疮百孔。

”比如：“在没有人與人交往的场合，我充满生命的欢欣。

”当然，我喜欢的不仅仅是她的作品，我更喜爱她背后新文化运动风起云涌风云际会的新气象，喜欢她身后当年那个与伦敦、巴黎、纽约同样开放、包容、平起平坐的东方大都会——上海滩。

用我的兄长、《雨花》杂志主编唐炳良先生的话说：张爱玲背后有一种莽莽苍苍的东西。

这一句话说到我心里，传世的大作家从来都是这样，他背后一定有一种莽莽苍苍，那就是丰富，那就是博大，从苏东坡到曹雪芹，从徐志摩到白先勇，从法国文学到俄罗斯文学，无不如此。

真正的大作家不是个人偶然的职业选择，他应该是整个文化、时代和家族、命运机缘巧合而又必然地选择了她，选择了她手中这支笔，要他用笔来代言。

当然你凭着一些才情和努力也可能会成为一个作家，但那是单薄的，很难储存进入民族的文化记忆。

记得为此我曾写过一篇文章，叫《浮出海面的岛屿》，文章发表后，很多报刊曾发表文章反驳或赞同我的观点，到现在我还不改初衷，真正的文化大家，是一个民族一片地域的代表，一定要有文明遗脉和文化传承。

张爱玲无疑就是这样的大家，在遍访了张家遍布上海的所有老宅后，我更加确信这一点，张爱玲是学不来的，张爱玲是模仿不了的，她的横空出世是命，命中注定上海滩要出现这样的文学异类，那样包容大气的氛围，那样华洋杂交的文化，肯定要有一个人物来呈现那一个庞杂的时代，那一段交融的文明——我将我对张爱玲的理解、体悟记录下来，就有了这本视角独特的书。

随后还会有下一本，下下一本——李碧华说过：张爱玲是一口古井，是掏不尽的。

感谢鲍广丽编辑，她的敬业与诚挚让我感动，是她的慧眼让这本书得以顺利出版——对于一个张迷来说，我是幸福的，在我心里，张爱玲三个字有时候不是一个名词，而是一个形容词——在上海老克勒记忆里，张爱玲就是一个形容词。

<<张爱玲美食>>

内容概要

“红玫瑰与白玫瑰”佳肴取蜜酿金华火腿之红白对比，红润的顶级金华火腿搭配净白的心型面饼。红润的顶级金华火腿比拟成热烈的红玫瑰，娶了红玫瑰，终有浓情转淡时；净白心型面饼好比圣洁的白玫瑰，但若与白玫瑰厮守一生，则白玫瑰终究是平凡朴实；但若红玫瑰与白玫瑰能互补而达到一个平衡，就好比净白心型面饼无添加额外的调味；醮着蜜酿金华火腿共同食用，则相互称托出金华火腿及心型面饼的独特风味……这就是张爱玲的作品，这也是张爱玲的美食。

这是一本写张爱玲的书，全书以张爱玲小说随笔中提到的美食为视角，切入张爱玲的传奇一生。

<<张爱玲美食>>

作者简介

陶方宣，笔名黑白，作家、剧作家。

安徽省芜湖市人，现居上海。

曾在《太原晚报》、《济南时报》、《青年报》等十多家报刊开设个人专栏，作品散见于全国各地报纸杂志，多次收入各类选刊、选集、年鉴出版，创作有电视剧六十多集，均已拍摄播出。

有个人专著《张爱玲美食》、

<<张爱玲美食>>

书籍目录

老大昌面包蛋炒饭阿拉伯烙饼糖炒栗子烟薰鲳鱼起士林咖啡烘山芋萝卜煨肉汤香肠卷神仙鸭子干煸白菜帮牛酪红茶山芋糖红烧肉炒河粉烧鸭汤苏格兰司空蹄子面煨南瓜西伯利亚馄饨鸭舌萝卜汤胭脂鹅脯盐水花生腰子汤鱼头豆腐云片糕榨菜蛋花汤掌鸡蛋芋艿肉片山核桃批罐头芦笋汤爆玉米花太湖船菜清炒苋菜草炉饼粘粘转蜜酿火腿爱玲豆腐松香酥软壳蟹桂花拉糕菠菜包子大饼油条炒豆渣糖水炒米红烧划水松子糖香椿芽炒鸡蛋芝麻麦芽糖大麦面子酒酿饼栗子粉蛋糕荷叶粉蒸肉奶油巧克力冰淇淋菜汤面疙瘩蛤蟆酥炒白果臭豆腐干肥火腿粽子汤团合肥丸子萝卜饼玫瑰烧茉莉香片牛油土豆泥螃蟹面小麻饼火腿粥莴笋圆子素烧鹅

<<张爱玲美食>>

章节摘录

插图：阿拉伯烙饼张爱玲说阿拉伯面包店有一种薄饼，“一叠叠装在玻璃纸袋里，一张张饼上满布着烧焦的小黑点，活像中国北边的烙饼。

在最高温的烤箱熄火后急烤两分钟，味道也像烙饼，可以卷炒鸡蛋与豆芽菜炒肉丝吃。

”其实这倒和西安肉夹馍有几分神似，说白了，肉夹馍就是一种面饼，只不过是多夹了一块肉。

张爱玲吃过奇奇怪怪的外国菜，比如匈牙利名菜“古拉矢”，就是蔬菜炖小牛肉；比如埃及国菜辣煨黄豆，有时候打一个蛋在上面；再比如犹太面包玛擦(matso)，像苏打饼干而且较有韧性，夹鲫鱼与未熟乳酪做三明治，外教人视为美食，如果鱼是罐头货则要滴上几滴柠檬与瓶装蒜液去腥。

张爱玲最爱的还是阿拉伯烙饼，对饼她总是满怀感情——多年前在香港，战时食物紧缺，香港所有的店铺包括中药店、杂货店，一律烤饼出售。

张爱玲说，香港从来没有这么饥饿过，所有的职员都一律成了饼师。

<<张爱玲美食>>

编辑推荐

《张爱玲美食》是一本写张爱玲的书，虽说写的是张爱玲酷爱的美食，但是每一道美食背后，折射的是张爱玲的旷世才华、传奇爱情和苍凉一生。

《张爱玲美食》将让张迷、随笔爱好者、美食爱好者狠狠过把瘾。

<<张爱玲美食>>

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>