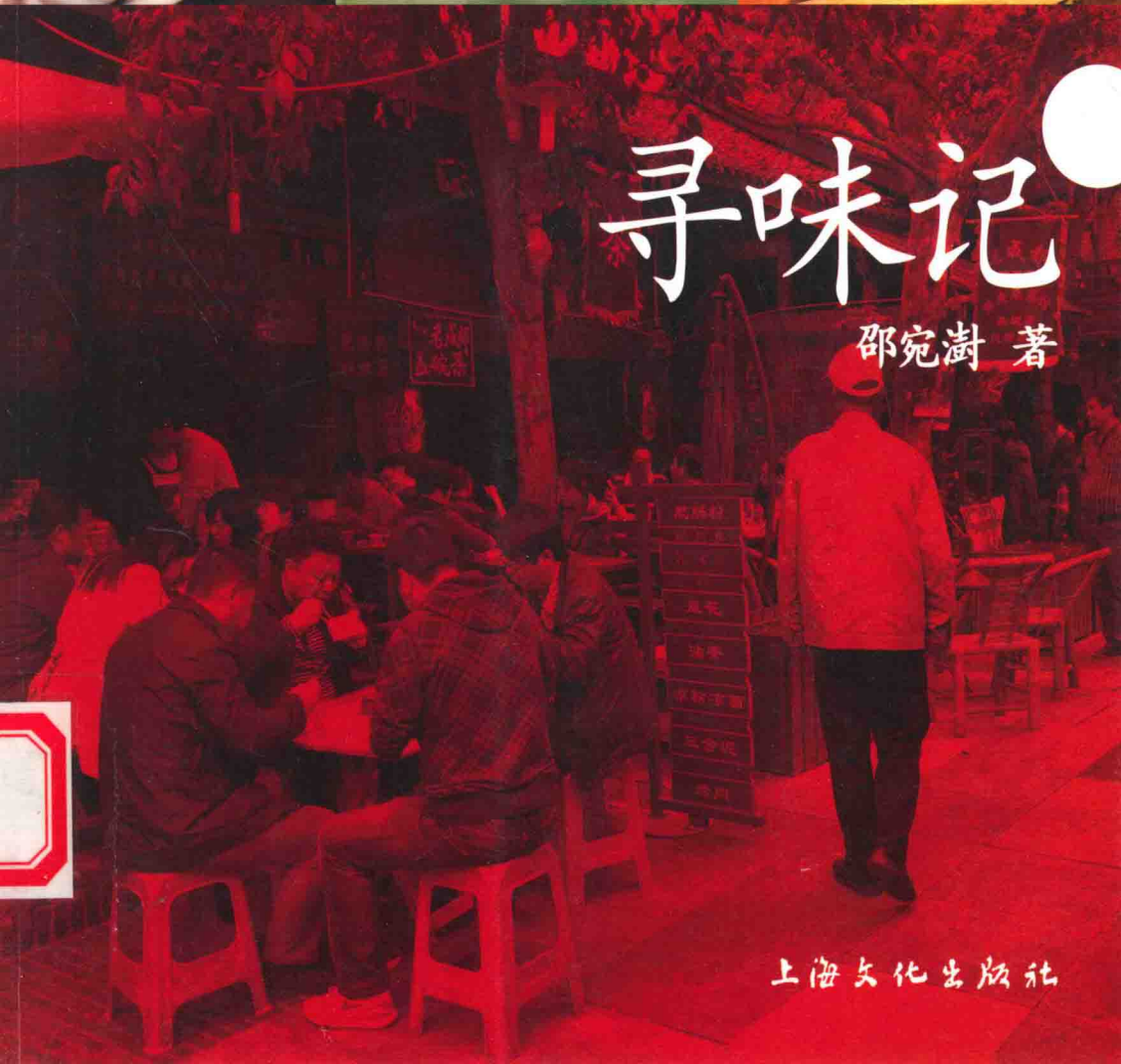




寻味记

邵宛澍 著



上海文化出版社

寻味之地

014 [上海]

同是百年国营店
菜肴服务各不同

018 [上海]

清真大店鸿宾楼
物有所值民族味

020 [上海]

联谊餐室有想法
从前记忆味正宗

022 [上海]

一番屋日本料理
谈笑间已然微醺

027 [上海]

海派西餐新利查
亦中亦西有来头

031 [上海]

上海点心王家沙
百年老店传承难

036 [上海]

富春小笼汇食楼
分分合合老地方

041 [上海]

舒友海鲜厦门菜
随心所欲老三样

045 [上海]

鲟鱼闹完黄鱼跳
冀盼正店飧餐餐

048 [上海]

洁而廉店小名大
燕云楼中规中矩

051 [上海]

荷风嬉鱼环境佳
河鲜活鱼味道好

055 [上海]

城隍庙小笼好贵
清真馆牛肚羊杂

058 [上海]

真真假假难分辨
吴门人家不畏谤

062 [上海]

中秋节吃中秋宴
苏州人赏苏州菜

065 [上海]

叉烧皇港式美食
老先生饕餮风范

068 [上海]

潮不潮只为个鲜
鲜上鲜还要够潮

072 [上海]

枣子树自欺欺人
佛弟子切莫执著

075 [苏州]

李公堤上老东吴
有水有景有美食

080 [苏州]

苏州菜近来偏咸
说服务依然不变

083 [无锡]

无锡小笼熙盛源
各色馄饨有甜味

086 [无锡]

咸亨酒店卖鱼翅
一种干菜两做法

089 [湖州]

百鱼宴名存实亡
国营店何日振兴

092 [湖州]

赞传统风味不减
说国营好事多磨

096 [福州]

永和鱼丸老三样
汤清味鲜肉稍憾

098 [厦门]

冒酷暑苦寻西门
土笋冻名不虚传

102 [厦门]

因雨寻到酱油水
好吃不贵尝新味

106 [厦门]

佳味再添特色面
沙茶味好料难猜

110 [厦门]

深海鱼可涮火锅
鱼皮粥别有风味

113 [厦门]

于勒叔叔吃牡蛎
四方风俗各不同

117 [广州]

走南闯北赏美食
东方宾馆品茶点

120 [广州]

观食照聊以解饕
说菜肴足可下酒

123 [珠海]

广阔合食湛江鸡
路边小店有美食

125 [珠海]

新海利故地重游
濠尿虾饕餮美食

128 [珠海]

湾仔海鲜一条街
似贱实贵两风味

132 [珠海]

烤蚝姜鸡鲜嫩味
人间美味在横琴

136 [昆明]

论米线一日三食
老滇味略胜一筹

141 [昆明]

福照楼云腿不错
汽锅鸡难寻正宗

144 [昆明]

再相逢过桥米线
又尝鲜野菌野菇

148 [昆明]

大烟卤盛气凌人
庆云街有好有坏

151 [成都]

青城山天下至幽
半山面辣得爽气

158 [成都]

烂火锅成都派头
钦善哉有些好玩

164 [成都]

小东西学问不小
做万事守成最难

寻味之食

- | | | | | | |
|-----|------|-----|-------------|-----|-----|
| 170 | 小笼馒头 | 192 | 豆腐花 | 210 | 炸五香 |
| 173 | 生煎馒头 | 195 | 糖饺·糖糕 | 212 | 海蛎煎 |
| 180 | 柴爿馄饨 | 198 | 点心杂俎 | 214 | 锅边糊 |
| 182 | 菜饭糕 | 201 | 说说苏式面 | 216 | 猫耳朵 |
| 185 | 菜饭团 | 204 | 聊聊红烧肉 | 219 | 牛瘪 |
| 187 | 油墩子 | 206 | 关于粽子的新鲜“回忆” | | |
| 189 | 包脚布 | 208 | 糟田螺 | | |

寻味记

邵宛澍 著

上海文化出版社

序

吃是人类生存的必须，与生俱来的本能，并不是什么尖端技艺，好好地吃是文明的体现，有意识地交流吃的经验则算得上是弘扬吃的文化了。

说话是人类的生理功能，我完全相信，自从人类开始说话的时候就已谈论怎样吃得更好了，此后，无论在农场里、在牧场里、在菜市里、在厨房里、在餐馆里，还是在闲暇时、饥饿时、饱涨时，吃都是人们交谈中永恒的话题。把说过的这些话写下来，就是食话、菜话。此类文字虽然古已有之，但是相比之下，说的人多，写的人少，结集成书的就更少了，即使成书，又多属菜谱，那是高级烹饪教程，专业性较强，内容不免枯燥。因此，受人欢迎的食话、菜话，必是掺和着天南地北、古往今来各类话题的杂说。

《下厨记》和《寻味记》本不是为出书而写，其中文字和照片皆为作者上传网络的日志，所述内容则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。

这两本书的作者邵宛澍虽然身出名门，但他生在“文革”期间，家道早已中落，并未沾着“朱门酒肉”的一丁点儿腥味，只因占着平常百姓家独生子女“二次方”的优越地位，祖母喜爱，凭着有限的物质条件，费尽心思，时不时地做些好吃的给孙子尝鲜，孙子倒也孝顺，常在灶旁陪伴，或是充当跑腿采办辅佐用料，或是担任下手洗拣切浆。日积月累的耳濡目染，竟培养了他煎炒爆熬的兴趣。老祖母的治家厨道，终于没有传授儿媳媳妇，却让孙子来了个“全盘统吃”。正因为他好吃却不懒做，好学却不死记硬背，而是在实践中检验自己的认知，不断提高自己的技艺和学识，屡生心得，随手发博，居然受到不少网友的欢迎和呼应，这是因为人们对生活质量的要求在提高

中，不只为了生存，更加希望吃得好，吃得健康，吃得实惠。慧眼识珠，他们发现邵宛澍的说话纯朴无华，亲切生动，来自平民，服务草根，他介绍的菜肴，原料买得到，价钿项得起，用具和燃器都是普通人家原来就备有的，不必专门配置。按照他的做法，花一样的功夫和代价，能够多一点滋味，多一点享受，尤其是多一点好心情，这样的好事又何乐而不为呢！就因这样，在网络上，邵宛澍的博客《梅玺阁主的幸福生活》点击率猛增，看“梅玺阁主今天吃点啥？”在铁杆粉丝们心里，有着与接收天气预报同样的重要。

作者在台湾版的自序中透露了“梅玺”的由来。这里，我再揭开一下他真名的秘密：前已述及，他出生在中国文化大苦难的岁月，造反派虽已不再狂吠他家属于“反动地主官僚资产阶级”，但他老子“臭老九”的身份不可能改变。像许多年来许多人家一样，他的名字也由父亲挑选，其父不想在儿子的名字上被人抓住把柄，像“你也配姓赵”般被训斥，只想安安稳稳，可以无虑地温饱即已够矣。老爸首先想到的是要让儿子有得吃，就叫“碗橱”吧，将来择偶，配个“饭桶”就既有饭又有菜了，要求放低些，容易满足，知足常乐也。“碗橱”太露，取两个谐音的字，就成了宛澍。可是，宛澍的命比他老子要好，碗橱里装满了好吃的，不只可以佐饭，还足可佐酒，他娶的可不是饭桶，而是真正的闺阁千金、白领丽人。这是因为世道变了嘛，不仅吃得好，吃的心情也好了，吃的文化也就活跃起来了！

宛澍的祖母只能享受孙子的上供了，宛澍的父亲尚能吃饭，但已不饮酒，有文化为佐，已足够矣！

先睹堂主

寻味之地

014 [上海]

同是百年国营店
菜肴服务各不同

018 [上海]

清真大店鸿宾楼
物有所值民族味

020 [上海]

联谊餐室有想法
从前记忆味正宗

022 [上海]

一番屋日本料理
谈笑间已然微醺

027 [上海]

海派西菜新利查
亦中亦西有来头

031 [上海]

上海点心王家沙
百年老店传承难

036 [上海]

富春小笼汇食楼
分分合合老地方

041 [上海]

舒友海鲜厦门菜
随心所欲老三样

045 [上海]

鲟鱼闹完黄鱼跳
冀盼正店飨饕餮

048 [上海]

洁而廉店小名大
燕云楼中规中矩

051 [上海]

荷风嬉鱼环境佳
河鲜活鱼味道好

055 [上海]

城隍庙小笼好贵
清真馆牛肚羊杂

058 [上海]

真真假假难分辨
吴门人家不畏谤

062 [上海]

中秋节吃中秋宴
苏州人赏苏州菜

065 [上海]

叉烧皇港式美食
老先生饕餮风范

068 [上海]

潮不潮只为个鲜
鲜上鲜还要够潮

072 [上海]

枣子树自欺欺人
佛弟子切莫执著

075 [苏州]

李公堤上老东吴
有水有景有美食

080 [苏州]

苏州菜近来偏咸
说服务依然不变

083 [无锡]

无锡小笼熙盛源
各色馄饨有甜味

086 [无锡]

咸亨酒店卖鱼翅
一种干菜两做法

089 [湖州]

百鱼宴名存实亡
国营店何日振兴

092 [湖州]

赞传统风味不减
说国营好事多磨

096 [福州]

永和鱼丸老三样
汤清味鲜肉稍憾

098 [厦门]

冒酷暑苦寻西门
土笋冻名不虚传

102 [厦门]

因雨寻到酱油水
好吃不贵尝新味

106 [厦门]

佳味再添特色面
沙茶味好料难猜

110 [厦门]

深海鱼可涮火锅
鱼皮粥别有风味

113 [厦门]

于勒叔叔吃牡蛎
四方风俗各不同

117 [广州]

走南闯北赏美食
东方宾馆品茶点

120 [广州]

观食照聊以解饕
说菜肴足可下酒

123 [珠海]

广阔合食湛江鸡
路边小店有美食

125 [珠海]

新海利故地重游
濠尿虾饕餮美食

128 [珠海]

湾仔海鲜一条街
似贱实贵两风味

132 [珠海]

烤蚝姜鸡鲜嫩味
人间美味在横琴

136 [昆明]

论米线一日三食
老滇味略胜一筹

141 [昆明]

福照楼云腿不错
汽锅鸡难寻正宗

144 [昆明]

再相逢过桥米线
又尝鲜野菌野菇

148 [昆明]

大烟卤盛气凌人
庆云街有好有坏

151 [成都]

青城山天下至幽
半山面辣得爽气

158 [成都]

烂火锅成都派头
钦善哉有些好玩

164 [成都]

小东西学问不小
做万事守成最难

寻味之食

170 小笼馒头

173 生煎馒头

180 柴爿馄饨

182 菜饭糕

185 菜饭团

187 油墩子

189 包脚布

192 豆腐花

195 糖饺·糖糕

198 点心杂俎

201 说说苏式面

204 聊聊红烧肉

206 关于粽子的新鲜“回忆”

208 糟田螺

210 炸五香

212 海蛎煎

214 锅边糊

216 猫耳朵

219 牛瘪

