

南京味道



[南京味道 下载链接1](#)

著者:余斌

出版者:生活.读书.新知三联书店

出版时间:2012-10

装帧:平装

isbn:9787108041296

《闲趣坊16：南京味道》七辑六十七篇文章，大多描摹金陵美食、市井风味、小吃零嘴、烟酒之道，五味杂陈：无论是“润物细无声”的猪油拌菜饭，还是颤颤巍巍、吹弹得破的狮子头，又或“金陵独擅”、鲜香醇厚、酥而含卤的“炖生敲”，读来皆令人生津垂涎；饮撰之中又总有故事，多是追昔抚今，感怀饥饿年代之味觉记忆：为一餐“高温肉”之奔走相告，儿时同学家中一碗油渣，小吃部排队买小笼包的盛况——谁解其中味？当然是那个年代过来的人。

作者介绍:

余斌，生于南京，长于物质匮乏的上个世纪六七十年代，好肥肉，嗜烟酒，爱旅行，以文学为业，闲时提笔书写自家饮馔经历。

作者近年又常出国讲学，闲时亦赴比利时寻访源自修道院的烈性啤酒，在巴黎拉丁区小巷之中独享奶酪火锅，于马来西亚遭遇叻沙之怪异刺激……食分中西，对比之间，亦趣

味盎然。

目录: 小引
食肥而甘
肥肉
荤油
肉元
香肠
猪头肉
竹肉相发
吃鸭及其他
炒鸭蹼
从“马鞍桥”到“炖生敲”
猪手“考”
是早点，也不全是
· · · · · (收起)

[南京味道_下载链接1](#)

标签

南京

饮食

文化

随笔

城市史

吃

美食

食话

评论

世间再无汪曾祺

余斌老师是南大中文系教授，这本书是他的“写食”散文合辑，笼统地冠以“南京”之名，有点名不符实——因为有相当大的篇幅是谈西洋美食，南洋美食；但好在是南京人用南京胃尝四方味，倒也说得过去。
五月购书，带回东京后一直放在床头，睡前翻个一两篇，六月读毕。

在南京待了六年的人看到写鸭血粉丝汤还是很怀念的。缺点是过于罗嗦求全，好比写两千多字正合适的小品文充写成四五千字，自然会多出许多不大有意思的事。

已然无语了...先不说文字本身没有灵气，通篇笔调自以为幽默实际上让人觉得十分做作，我只是想吐槽这一段：第31页，“说《晋书·谢琨传》...部下每得一猪，都将头顶一块好肉献上，称为禁脔”。_(:3」_/_)_我觉得，谢混要哭了...哀哉我谢家子弟.....【你滚让我来神逻辑一把，等于是，谢混 = 谢家子弟 = 禁脔 = 猪头好肉...._(:3」_/_)_
其实我只是想做一朵安静看书的美男子。

满满的腐朽味

写烟酒的部分很"水"。这书有编辑过吗？

本想看看南京有何美食，未想到这本书令我心酸。作者写到很多旧日子里的“美食”，其实现在看来不过尔尔，在特定的时光里，一滴猪油一片饼干都是无上的美味。追昔抚今，除了珍惜毋庸多言。

掣里八所

无非是把南京人吃过的东西囫囵吞枣说一遍，余斌何许人也，有人认识么？文笔如此之差，最后一张居然是东南亚美食，滚尼玛哦，我还以为肉骨茶也和南京有关系，这尼玛不是脏写么！

帮同事凑单买，无趣，没劲。

原来 好久好久之前我就看了这本
今天再翻开才发觉里面的鸭血粉丝汤的味道早在之前就已经印刻在味蕾上

特别味道。

写得虎头蛇尾的，前面写困难时期吃肉口水是跃然纸上，到后面四处游吃就越写越单薄。看来还是要 stay hungry

一直觉得三联的编校是业内标准，但这本书错字真不少！就算是社外图书公司做的，编辑也应该至少过两遍吧！

前半部分比后半部分好。整体而言，不如同一系列同一作者的《提前怀旧》。不过论书名，这本更讨巧？

写的可好 特别是烟那一段

南京的吃也有些大萝卜的质朴，图个口感好，图个热闹呗。

最好的时光~//名字是个噱头，但是为了不愧对十分之一先生赠书，我想写个读后感，哈哈。

鸭血粉丝，跟大盘鸡一样，都不是老家伙啊，哈哈哈

很有趣，可是……关于南京的东西太少了吧！

[南京味道_下载链接1](#)

书评

南京之味 9月中旬我在巴黎，人还没回国，收到快递公司的短信，说我有快件。我想朋友们都知道我已经出国半年，不会给我寄包裹，那么可能是某杂志社的样刊之类的，有些不得要领。打电话给快递公司，说是一本书，南京寄过来的。听到这...

每个人都有自己的口味，作者很难得，没有像主流饮食书籍，夸大描写食物的味道，将文字过度可视化，看散文集，要的就是这种作者自己心情的自然流露，特别是对咸猪手的探究，这是学者们都会干的事情吧，追星族会记得明星的每一个细节，作者既然有这方面的知识，对美食也特别感兴...

余斌 南京大学教授 这本书名说实话 和作者的前言一样 有点挂羊头卖狗肉 夸大了些 书中对于南京的吃喝特色写的很少 更像是一本作者的随笔和散文 顺道涉及些国外的吃喝 上升到南京味道来说 言过其实 书中的语言比较平实 书中的几篇关于南京小吃或者南京老地名描写来看 非本地人不...

[南京味道_下载链接1](#)