

说鱼道虾



[说鱼道虾_下载链接1](#)

著者:薛理勇

出版者:上海文化出版社

出版时间:2008-9

装帧:平装

isbn:9787807402916

本书取名为《说鱼道虾》，就是讲鱼的文化，说虾的故事——这里有被误解的石斑鱼、“生鱼片”的趣话、追根溯源三文鱼、吹毛求疵说鲫鱼、太湖三白话“白水”……这里有您从未听说过的“鱼文化”、“虾故事”，读过本书，您定会连连赞叹“原来鱼虾背后还有这样丰富多彩的故事”！

目录介绍

鱼 · （鱼鱼） · （鱼鱼鱼） · （鱼鱼鱼鱼）

“鲜”的本义

吹毛求疵说鲫鱼

松江四鳃鲈

黄鱼·黄鱼脑袋·咸瓜街

鲳鱼·狗鲞睡鱼·车扁鱼

太湖三白话“白水”

胖头鱼与鱼仙人

春三刀鲚炖鲜汤

拼死吃河纯

昂刺鱼与塘鳢鱼

因时来去的鲥鱼

味苦而涩的小鱼——鲢鳊鱼

相貌丑陋的鮡鱼

刀边抽箸吃枪头

九肚鱼·躄·龙头鮠

长江银鱼与太湖银鱼

长江鲥鱼

才饮长沙水，又食武昌鱼

满大人与鳊鱼

鲤鱼的故事

鳊鱼·黄鳝·泥鳅

通印子鱼

鸦片鱼的得名

比目鱼——从多宝鱼讲起

追根溯源三纹鱼

被误解的石斑鱼

三个铜钿买个落头鲞，越看越勿像

鲨鱼的“翅膀”

鱼肚与鱼胶

趣话“生鱼片”

螺与虾

懒尿虾与小龙虾

中华绒螯蟹——大闸蟹

四季可食的青蟹

毛蟹与闸蟹

“蟹膏”与“蟹壳”

咏蟹诗

蟛蜞·沙里狗·望潮郎

吃螺蛳与挑青节

说“香螺”

泥螺·土贴·土铁

沙边觅得小娘蛸

中国特产老甲鱼

乌贼·章鱼·鱿鱼

水母与海蜇

鲍鱼：名贵的“死鱼”

蛤·蚌·蜆

扇贝与江珧柱

说“牡蛎”

甲肝流行的替罪羊——蚶

说“蚶”

被叫作“拉丝”的癞蛤蟆

更多目录介绍

作者介绍:

目录:

[说鱼道虾_下载链接1_](#)

标签

美食

饮食文化

饮食

散文

吃

薛理勇

说鱼道虾

这只猫已阅

评论

能不能不用文言文？！

2009年11月8日

上海图书馆。写得不死板，这个作者写的《素食杂谈》也耐看。排版有误，比目鱼一会儿排成“glatfish”，一会儿“FLAFISH”，都在第93页上，可惜没一个对的。

吃鱼比较聪明？吃鱼比较健康。如果能将书中的鱼都吃一遍就爽了。

收藏备查 的工具书。写的嘛相当的絮叨啊！

上海人的鱼经，闲来看看不错

烂尾了~~~

行文逻辑散的有些拎不清，字里行间的显摆意味也让人不喜。但其中展现的海派生活气息还是有趣的。消遣可也。

初次接触到薛先生的文字是5年前，那时研究一批藏品所以找来《上海妓女史》。薛先生的博学晚生钦佩，文字也很有趣。这本书很喜欢，主因乃是本公子还真是个没有鱼虾蟹不能活的吃客。

做睡前读物挺好的，不过好像范围就在长三角

有趣

好一般,很多错误

河鲜海鲜知识必须懂一些才好呢

恬静的文笔呢～想吃鲈鱼想吃九节虾！

长三角地区适用

好好好！！

讲鱼的文化, 说虾的故事, 给广大食客以酒醉饭饱时的谈资.

[说鱼道虾 下载链接1](#)

书评

其实只要说比较熟悉的鱼和虾读起来还是比较不错的，作者的汉字知识真是让人佩服，但是里面的上海话部分和一些比较罕见的鱼虾的读起来就很难懂了，应该是上海地域的人读这本书最适合。

休闲阅读，作者不介意散发出很浓的上海味，好现象，京味港味湾湾味看了很多，期待海味甬味穗味文字来得更猛烈些吧！
最近很爱海派文人的语言，太太党人毛尖沈宏非之流只是头盘，小白孙甘露算得上主菜。看后两位的文字有种怀旧的感觉。才想起来是因为少年时看的外国文学大都是...

[说鱼道虾 下载链接1](#)