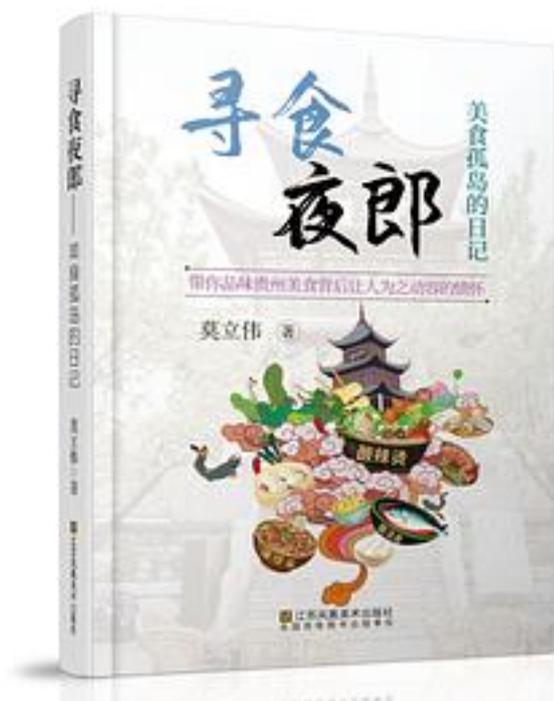


寻食夜郎



[寻食夜郎 下载链接1](#)

著者:莫立伟

出版者:江苏凤凰美术出版社

出版时间:2019-7

装帧:精装

isbn:9787558050954

想要了解一个地方，就要从了解当地的食物开始。贵阳作为贵州的首府，一直从未被人发觉，因为它是一座名副其实的美食孤岛。外面的进不来，里面的出不去，用以形容贵州的饮食特征一点也不夸张。贵州有自成一派的饮食体系，非贵州人不习惯，所以出了贵州，难觅贵州的本土美食。同样，席卷神州大地的兰州拉面、陕西凉皮、老北京涮羊肉等餐饮亦或是如繁星点点般照亮全国的快餐式麻辣烫在贵阳却是遭遇滑铁卢般的战役，只有屈指可数几家店铺。还有更极端的就连贵州人自己也感到很诧异：出了贵阳便寻觅不到的酸粉，离开贵阳就再也不正宗的肠旺面，酸汤的味道在地区间只有细微差异却又有几分天下问鼎贵州之意。当然，最幸福的要数广大民众，各类小吃让人眼花缭乱，街上三步一个摊点，逛街走累了边吃边休息，眼馋了可以来一份尝尝。夜市最让人惊叹

。各种烹饪手法在夜间被展现地淋漓尽致，贵阳似乎成了不夜城。在这里虽不能说是醉生梦死，但也不枉来一趟人世。

本书是一部散文集，每篇文章都是以贵阳的小吃、菜品作为题目，挖掘该小吃、菜品背后的故事以及伴随着人们日常的点点滴滴。该书并非简单乏味地介绍贵阳小吃、菜品的来历以及现状，而是以一个本地人的视角，在生活中的日常点滴触发的情感，再通过情景交融的方式描述小吃、菜品，从而再情感升华，使每一篇文章都能够深入人心。

本书不仅是一本散文集，也是一部美食指南，更是一张宣传贵州文化的名片。

作者介绍:

莫立伟，贵州省贵阳市新锐作家，擅长散文创作，能够把平常的事物通过细腻的描述使之情感升华，让人读过之后无法忘怀。

目录: 第一章：细说贵阳的粉、面、饭

肠旺面
湖南面
辣鸡面
脆哨和脆哨面
开水面
豆花面
牛肉粉
羊肉粉
素粉
肉末粉
米皮
糯米饭
葱油饭
蛋烫饭
水豆腐和豆花饭
怪噜饭
蛋炒饭
砂锅粉
砂锅饭
酸汤饭
苞谷饭
炖鸡饭
酸豇豆肉沫炒饭
盖饭
糕粑稀饭

第二章：蒸、炸、煎、炒、煮、烙、烤，贵阳的小吃不只是用到了这些烹调方式

水饺
馄饨
鸡肉饼
小笼包小笼蒸饺
包饼油条
荷叶糍粑
清明粑
洋芋粑
洋芋宴
糖麻圆豆沙窝

甜酒粑和甜酒汤圆

炒饵块

炒粉

碗耳糕

春卷

豆腐圆子

恋爱豆腐果

冰浆

冰粉

卤味

烫菜

烙锅

烤肉串

烤小豆腐

烧烤

炸串

老贵阳包点

小米黄粑

糍粑

臭豆腐

凉粉凉面

第三章：一道菜、一顿饭背后的故事

辣子鸡

小米鲊

酸菜豆米

糟辣椒美食

油辣椒

香酥鸭

状元猪蹄

丝娃娃

素瓜豆

炒螺蛳

烩三鲜

香肠腊肉血豆腐

盗汗鸡

宫保鸡丁

下酒三件套

炒板筋

炒鸡杂

凉拌折耳根

斋饭

第四章：无贵阳、不火锅

豆花火锅

豆豉火锅

豆米火锅

酸汤鱼

酸汤牛肉

清水烫

酸辣烫

麻辣烫

羊肉火锅

肉圆子火锅

猪蹄火锅

花江狗肉火锅

乌江片片鱼
第五章：一旦逝去，或许再也寻他不着
冰果露
老贵阳冰淇淋
老贵阳糕点
爆米花
叮叮糖和丝丝糖
洋芋饭
烤蛋卷
烧饼
麻辣丝
第六章：夜郎美食图鉴（局部）
..... [\(收起\)](#)

[寻食夜郎 下载链接1](#)

标签

美食

饮品

文化

情怀

念想

评论

美食图片让人一看就想吃，精细的故事看了以后回味无穷。

刚开始看到这本书的目录以为是简单地介绍贵州小吃的一本书，但细细品味里面的文字，却发现“宝藏”可真不少。作者对食物带有细腻感情的描述以及那种淡淡的乡愁情怀，让人看过之后颇有感触，若是同一个地方的人估计会触景生情。同时精美的配图更是对整本书起到了画龙点睛作用，简直让人爱不释手，更让人想对里面所描述的小吃、菜

品跃跃欲吃。

[寻食夜郎_下载链接1](#)

书评

[寻食夜郎_下载链接1](#)