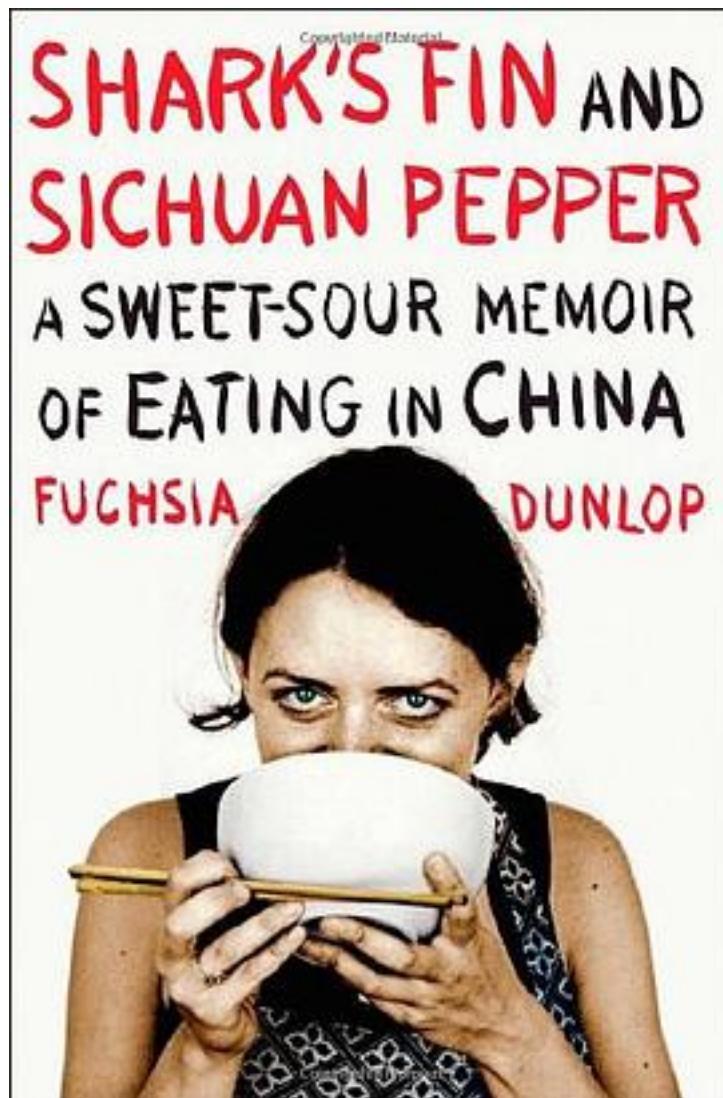


Shark's Fin and Sichuan Pepper



[Shark's Fin and Sichuan Pepper_下载链接1](#)

著者:[英]Fuchsia Dunlop

出版者:Ebury Press

出版时间:2008-3-6

装帧:Paperback

isbn:9780091926427

When award-winning food writer Dunlop lived in China, she vowed to eat everything she was offered, no matter how alien and bizarre. From the vibrant markets of Sichuan to the bleached landscape of the Gansu Province, this work presents a unique and evocative account of Chinese culinary culture.

作者介绍:

扶霞·邓洛普 Fuchsia Dunlop

在牛津长大，于剑桥大学取得英国文学学士学位，其后于伦敦亚非学院以名列前茅的优异成绩获得中国研究硕士学位。一九九四年，扶霞在获得了英国文化协会奖学金补助后，前往中国四川大学就读一年；其后又在四川烹饪高等专科学校接受了三个月的专业厨师训练，成为该校第一位外国学生。

扶霞着有三本书，分别是《四川烹饪》、《湘菜谱》、《鱼翅与花椒》。她在BBC中文频道首度与中国当地电台合作时，担任与成都电台合作的《吃东吃西》电台节目共同制作人，这是一系列以饮食为主题的双语节目。她的文章曾刊登于各大报章杂志，包括《金融时报》《纽约客》《美食家》《四川烹饪》杂志等。她的作品也先后赢得了许多奖项。二〇一〇年，湖南省政府特别颁奖以肯定扶霞对湖南料理国际化的贡献。

扶霞在最近十年里，长期从事演讲与烹饪示范工作，有时是独立进行，有时则是和中国厨师合作，足迹踏遍了巴塞罗那、悉尼、纽约、加州、都灵、北京、上海与成都。她还曾担任过中国烹饪旅行团的领队。扶霞目前是伦敦水月巴山餐饮集团的顾问，负责对这家川菜馆的菜单提出建议，同时指导或协助员工训练，以及接待媒体的采访。

目录:

[Shark's Fin and Sichuan Pepper 下载链接1](#)

标签

美食

文化

评论

书评

我看见很多朋友都在问有没有删减。先来说明一下。

我暂时没有时间对照全书，对照了一下最有可能删减的几个部分，没有删减。（对比的是我交上去的完整译稿和出来的书）。当然我没时间对照全书，不敢说别的没那么有可能删减的地方有没有删减。而大陆和台湾（我没看台版）两个版...

作者：林子人

毕业于剑桥大学，对约定俗成的“功成名就”兴致寥寥，只对厨房与美食魂牵梦萦。怎么办？扶霞·邓洛普（Fuchsia Dunlop）的选择是，申请英国文化委员会的奖学金前往中国。种种机缘巧合之下，这个英国女孩在人生最迷茫的时刻来到了上世纪九十年代初的成都，在这个...

我一直自诩为一个资深吃货，直到最近看到译文纪实系列最新一本书《鱼翅与花椒》，才发现自己与本书作者相比根本算不上吃货。

本书讲述的一个英国女孩扶霞·邓洛普的中国寻味之旅，从川菜、湘菜、粤菜、闽菜、宫廷菜、淮扬菜的美食探寻，到她自己深入学习中国厨艺，从调味、刀工...

我从小就吃不了辣，一点点辣就会淌鼻涕，所以吃到辣味就会停下来再也不碰那碗菜了。但是看了扶霞的《鱼翅与花椒》，我就在想我不吃辣错过了多少美味啊，要是我能吃辣就好了。连英国小姑娘都能受得了陌生的麻辣味，我真是太没用了。真想合上书就跑去吃重庆火锅锻炼吃辣的能力，...

当时在《开卷八分钟》听道长介绍这本书就非常有兴趣，外国怎么写中国的吃呢？如今读完，《开卷》已经停播，道长的网络新节目《一千零一夜》已经开播将近三个月了，令人感慨啊！

其实这本就是一本以中国饮食烹饪为切入点的非虚构书写作品。当知道这本书时还在想，外国人谈中国美...

一、在同学群里看到的四川人吐血推荐，好几个同学表示读过且好看，每一个评论都带着香味的感叹号，让我不得不被种草。读的英文原版，很抱歉这本书真的没读进去。
二、我试图跳出每字每句寻找整本书的线索——一本有线索的书能让读者在看的时候有一个进度条，知道你之前说什么， ...

在译文纪实系列的另一本书《大灭绝时代》中，提到了一种叫做大海雀的生物。书中有这样的引用：“这种鸟太肥了，简直是妙极了。不到半小时的时间里，我们捕到的这种鸟就装满了两艘小船，因为它们几乎像石头一样一动不动。于是，除了直接吃它们的鲜肉，我们每艘船上还用盐腌了五...

“列为看官，我吃了那只菜虫。我咬了那柔嫩的身躯，我用舌头感受到那小小的奶嘴一样的东西，然后吞了下去。菜虫本身味道寡淡，吃着水汪汪的。我感觉也还好。这根本不是什么大不了的事。于是我又咬了一口，把头也吃了。接着我平静地继续午饭，挺好吃的。” 作为一名据说连福建人...

一 我很喜欢吃川菜。
如果上头发布文件，规定每个人以后只能吃一种菜系，我会在湘菜、粤菜和川菜之间纠结一番。但我最终很可能选择川菜。
小时候我没吃过川菜。在我们那个年代，川菜馆子还没有像现在这么普及。我是去了重庆念书才第一次吃川菜。所有刚接触川菜的人，都要面临...

早先喝过国外的一款精酿啤酒，风味特色的噱头是“四川花椒”，将信将疑地饮下，却只是有些唇舌跃动的轻微酥麻，与真实吃到乃至咬破花椒的感觉，相差巨大。
“外国人不行”，常常就这么轻易地脱口而出，浓油赤酱的上海菜都嫌重口，鲜香爽辣的川菜他们能接受？扶霞，一位英国女士...

第一次知道扶霞是在Netflix的纪录片ugly

delicious。第七集，来中国拍摄的亚裔主厨被扶霞邀请，吃一顿传统中国菜，筋腱奇怪的口感让他直接吐了出来，扶霞相当淡定地解释中国人对于食感的重视，菜肴的食材，做法。我自然地产生疑问——这么内行的老外是谁？简单查了资料，很快...

这本目前来讲能排上我今年的阅读排行榜前五了，读起来非常爽快，扶霞的文笔和译者的水平绝对优秀，这本书非川籍译者不可。

作为一名深爱中国美食的老外，真也是多亏她选择在成都留学而不是在美食荒漠的帝都，同样作为超级美食爱好者的我对她的各种描写非常赞同，绝对是同道之人...

对于吃，中国人向来都是认真且自傲的。

《舌尖上的中国》热播的时候，剧中的解说词和画面里的佳肴珍馐一起温暖了游子的乡愁：也许每个人的舌尖都是一个故乡，味道使我们认清明天的去向，更让我们不忘昨日的来处。而在《鱼翅与花椒》的序言中，作者扶霞也说：我们吃的东西，代表...

[Shark's Fin and Sichuan Pepper 下载链接1](#)