

《窮中談吃》

图书基本信息

书名：《窮中談吃》

13位ISBN编号：9789575227746

10位ISBN编号：9575227743

出版时间：2008年8月

出版社：台湾联经出版公司

作者：舒國治

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《窮中談吃》

內容概要

「台灣最美的吃，是窮中吃！」

舒國治繼《台北小吃札記》後，又一本令你垂涎的書。

十項最具台北性格的吃食

- 一、牛肉麵
- 二、麵攤與滷菜
- 三、豆漿店
- 四、自助餐
- 五、清粥小菜
- 六、福州乾麵
- 七、肉包、腸子湯、冬粉湯、肉粽
- 八、川菜客飯
- 九、大腸麵線
- 十、便當

被譽為「小吃教主」、卻自謙是「繞遠路達人」的作家舒國治，家中沒有冰箱、冷氣、電視，完全稱得上「檢樸過日子」的楷模。他的新書《窮中談吃——台灣五十年吃飯之見聞》，說的是五十年來窮困中的吃所令人回憶無窮、詠嘆不盡的種種美好滋味。

從蛋炒飯到蔥油餅，從魯肉飯到餃子，從牛肉麵到回鍋肉，在書裡俱有獨到的觀察與描述，若說「窮中談吃」，甚至窮中還吃得好、吃得深有格調，舒國治最有資格！

本書為作者近五年論吃文章之結集。最早有到一九九二年 吃麵攤 與一九九九年 餃子 者。內容概為五十年來在台灣吃飯吃麵之種種所見所思。

作者特別注焦於此五十年間常民的平日所吃，故而像燒餅油條、陽春麵、便當、自助餐、蔥油餅等食目，以至 四菜一湯、讚泡菜、讚蘿蔔、菜碼之美、讚炒飯 等文題，皆於本書中探討詳盡。

這諸多題意，恰好圍繞在一「窮」字上，故題書名為《窮中談吃》。

目錄

粗疏談吃 窮中計吃 愈是窮地吃得愈好 四十年前台北吃景

國人傳統上沒有「吃館子」習尚 談小吃 消失的菜館

簡吃之厚蘊與奢吃之陋炫

住在何地來吃 吃飯與人格 好吃的東西 稀飯佐物

在外國菜裡吃不到的起碼東西 外食之重要

遇上便吃

詠米飯

讚炒飯

餃子

自助餐

便當最惠台灣

菜碼之美

說素菜

讚蘿蔔

零碎 餡料 Pizza的覆料 水牛的奶 不可輕易舉薦餐館

不吃的東西 不易好吃之物 豆腐最難 麵包

什麼配什麼 口味之選認 紐奧良之例

食物的酸香氣 應吃皮殼 應吃渣滓 應吃酸澀

吃麵攤

麵與油餅

在城市中野餐

只宜單吃的飯 滷肉飯 鰻魚飯 雞肉飯

四菜一湯何難也

台灣的牛肉麵之時代與來歷

今昔對待食物之不同 牛肉麵愈賣愈便宜

今日對芫荽的態度不同了 臭豆腐旁的泡菜

早餐店之新變化 陽春麵中所丟菜葉之文明

漢堡

讚泡菜

只售一味的店

土雞與世外桃源

十項最具台北性格的吃食 一牛肉麵 二麵攤與滷菜

三豆漿店 四自助餐 五清粥小菜 六福州乾麵

七肉包、腸子湯、冬粉湯、肉粽

《窮中談吃》

作者簡介

舒國治

1952年生於台北。原籍浙江。六十年代成長於台北好萊塢電影、西洋流行歌圍繞卻庶民生活相當清貧簡談的都市街巷，故舉凡戰後台北人的吃飯習尚與少年的遊藝活動，深得親歷。七十年代中期，開始寫作，作品以散文為主。曾以《村人遇難記》獲第二屆「時報文學獎」。1983至1990，七年浪跡美國，1998獲長榮旅行文學獎首獎之《遙遠的公路》可為此期間浪途生活的寫照。1997年以《香港獨遊》獲第一屆華航旅行文學獎首獎，2000年更以《理想的下午》一書深受矚目，將旅行文學的迷人文體發揮得淋漓盡致，令旅行寫作在台灣蔚為一時風潮。著有《流浪集》、《門外漢的京都》、《台灣重遊》、《台北小吃札記》等書。

精彩短评

- 1、又一本談吃的書，文字的簡潔，生活的態度，就是我对舒哥的喜愛！
- 2、睇親都會好想去台灣吃吃吃，不過最後我都係揀番日本...哈
- 3、吃是一种生活方式，也是对在地文化最深入的沟通。
- 4、我爱他的坚持但有些观点不能同意~我们都不爱苡粉哟！
- 5、喜欢舒国治的样子
- 6、蘿蔔·素食還有點意思。小品文集便有些散亂。諗不明，跟窮有乜關係？
- 7、嘴有思乡涎,店无莼鲈味,唯有舒国治,笔下生滋味
- 8、无欲
- 9、哎 真是一个好名字 作者真是会享受生活的人呢
- 10、清新的文字...希望有一天按圖索驥去吃。
- 11、出乎意料的挺好看
- 12、有趣。
- 13、不要在晚上看.不要再异国看.小吃谈的多,自己的饭菜少.
- 14、書中奇妙的文字化的美食形容，彷彿有熱度，更有味覺的感官享受，更有台灣庶民生活哲學。
- 15、半个月以来的睡前读物。睡前看看舒老头写的关于吃的文章，要么是带着满满的富足感入眠，要么是饥肠辘辘腹背相贴——取决于晚餐吃得饱不饱了。
- 16、PDF
- 17、饮食不是金钱的附属品，盯着标价的时候就失去了味觉，恐怕也不只是味觉。
- 18、开篇开头黎明深巷面锅热气果真惊艳到.
- 19、这本写的极好，吃食的洒脱、温暖、怀旧和快意，原来在于少就是多，赚钱少胃肠才常有渴望，不贵且简单的菜样才耐得住经久反复的想念
- 20、文字很干净，笔端有台湾风情，看得我好饿，希望有一天能拿着这本书去台湾吃遍书中的小吃。
- 21、咋说呢，同样是讲吃食，舒老头就能讲的熨帖隽永
- 22、简吃的厚蕴
- 23、耐着性子读下去，觉得作者逻辑太乱了，东一榔头西一棒子不知道到底想表达什么？食物是平等的，穷的时候也能吃很好？这个我同意，但是台湾小吃真的不好吃。。。因为穷，所以以吃饱为主要目的，还得有营养，结果就是台湾小吃也好餐饮也罢都有点油腻，还有个标配的荷包蛋
- 24、越看越饿....
- 25、有意思的个人饮食札记。
- 26、吃饱之后是消磨时间的好物，格调不算高，平平淡淡之中也算颇有趣味了
- 27、就要这样的吃者态度。
- 28、最服舒国治
- 29、你以为一个男人流浪晃荡就必定将就、粗疏？看看这位吧，这亦是我认定的吃的意义，难得有人不用禅意的方式说出来，只是人间俗事，俗中蕴理，乌呼！古风尚存，生而有幸，字字入心
- 30、台湾美食必备，很喜欢舒国治的文字和观点。
- 31、吃過大部分之後再來看，對一條條街和小攤都有了畫面感。實不覺作者是過於清高做作，頗多與作者同樣的感慨與念頭。好了，我要再鑽進巷子點上一碗滷肉飯了。
- 32、:TS971/8763
- 33、消遣读物
- 34、很温馨的小短文 可惜没图片...
- 35、他和我一样介意面包里的人工奶油，喜欢墨鱼汁要现浇在意面上。
- 36、恩，想去台湾。
- 37、應該是聯合報副刊結集，所以有不少篇目中講到相同的事情或店面。一邊看一邊愈發想回家啊，然後對他推薦的小店都認真做了筆記（霧）只求它們還依舊存在在在在城市角落。
- 38、残本。我一个粗人，实在是理解不了书中追求的“食不厌精”。能吃饱就行了。所有的食物都是美好的，我能吃到的是，我吃不到的也是。
- 39、这么说吧，我其实是冲着“穷”去的。没想到穷也可以吃得这么折腾，好吧，我承认，我不是个

《窮中談吃》

吃货。

- 40、在香港的二楼书店淘到，记得店主还问我，是不是港大中文系的，这么平直的文章拿来做研究
- 41、无需多言
- 42、似乎有重复。而且我跟他口味不同……
- 43、这孙子就那写料理界H文的奇葩！
- 44、真名士自风流
- 45、文人情怀
- 46、没有预想中的好。不过很多小细节妥帖到位得吓人。
- 47、几句话的生活态度让你羡慕
- 48、喜欢清粥小菜
- 49、读的第一本美食之书
- 50、比之小吃那本看起来有趣

1、p13 吃，是亘古的活动；文明愈是新颖，愈是未必有利于吃。故愈不文明便利的地方，往往吃得较好。p14 [两百面前法国的苹果有六百种，现在呢，三种。] 菜肴，或是食材，显然是不宜统一的。讲求划一，讲求高效率收成，则吃必然遭到简化。速食店盛兴之国，或大农场大牧场发达之地(美国最是)最没法吃到好东西。p19 乃在[呷餐厅]，往往有赖[事由]，否则不怎么形得成这风习。于是这二十年来人们虽也较富裕了，也爱进些场合去吃吃喝喝消费一番，但进的常自然而然的是山上的土鸡城、海边的海产店、及多不胜数的夜市小摊小肆这类轻松自在的吃点，却就偏偏不是[呷餐厅]。何也？台湾几十年来还不怎么发展出上馆子这套成熟世故的都市文明素习如西方的罗马、维也纳、巴黎、伦敦所通行了几百年的市民行为。p24 吾国之吃虽是穷中计吃，但坊间很爱呈现奢华，以此故示富裕。实则愈是富之久长，愈敢呈现穷相，如日本茶道王侯所用茶器之残旧、汲水杓子的弯曲老颓、更是价值连城，更是受尊崇。这就譬似愈是好几代富文子弟愈勇于坦荡荡的穿着布衣粗鞋；而稍稍赚了几个快钱的久穷之民则立然迫不及待的开启宾士、戴上劳力士之理是也。p68 简单本色，或许就是最难的。北方百姓俗话，[好吃莫过饺子，舒服莫过躺着]。p83 有一朋友生意失败了，他的太太做得一手好菜，我说何不中午做它几十个便当，虽是小技，但亦最见你的品味、最见你的功力，我呢又很闲，可以帮你提着去公园卖，搞不好两三天后便声名远播。p95 已有颇多的人每隔几年会在心中浮起[我是不是应该吃素了？]的念头。在这个动荡纷扰的尘世，在这个对众多事态嫌恶的俗间、在畜牧生态的劣质改造之时时接闻下，是的，人不免会有此想。p101 试想每人只取自己要吃的、一两碗饭，自己要吃的五、六样菜，而大多坐在自己位子上，眼观鼻鼻观心的一口一口咀嚼，不管你是学生、是修行者，是失婚的妇女，是茫然不知所措才信了几天宗教的情绪低落者，是恒毅的运动员，皆可在这里得到最本质又可能最丰盛的一饱。p147 攀山耗力之下，连尽数个，全不感油胀撑腹。p151 前说办公大楼里的便当，如能取出到外间野地上吃，当然就更好了。主要那在于一份心情。也就是餐馆里的生意人没有那份心情，致他们端供出来的菜教人吃来没劲。p151 打包带走，看她们拎着一袋一袋的，很当一回事的走进自己家的静静巷弄，想像他们马上要在自己简略的小饭桌上铺开，取自己的碗筷吃它这亦不就是一顿[自我呵护]的饭吗？而且还不失是一顿野餐，在自己家中的野餐。p159 每日四菜一汤倘皆有好安排，中国人何啻神仙。我几乎要说，四菜一汤，吃饭的最高境界。所谓四菜一汤，四菜呢，或许三素一荤。p161 当消费者愈想吃得简单真实，而贩卖者愈一心想弄得花样复杂，这社会便产生了鸿沟。解决之法无他，便是令消费者自己主动提出他所要之物。p162 虽然这个妈妈是此事之最大成败关键：她会不会愈做愈懒？不每日买菜而是在冰箱放三天的菜？会不会愈做愈像是出产行货？或甚至太受好评干脆考虑自己到外头开馆子……这类事情极可能发生，如今许多的坊间餐馆会变得那么不堪，当年原本也是想要做成是自己家饭桌上的那么简单好吃的四菜一汤，不是吗？p187 这样的什么皆备的餐馆，必是不高级的；而西洋有些小餐馆，不用菜单，只将当日的菜色五、六种书于小黑板，甚至连黑板也不备，只由侍者口头向你报告，这样的馆子，往往才是高级好餐馆。何以然？乃有识者心中不免沉吟：中国馆子菜色如许多，岂不是要大量冷冻起来？又此类食材如何可能每天皆被平均的用到？再者，厨子要对付如许多的口味，那他的专擅岂不是分散了？诸多的疑虑，皆指出馆子不应那么弄。我一直想说的[独售一味的店]。制食者最好专注于单一的食品，不可妄想兼顾各类吃客的需要。p190 老实说，专卖一味，本就最有价值，乃节省自己的力气又凝聚主力于一样东西。p195 人心亦构成地域能否成佳境的一项至要紧因素；强调效率，即使是养土鸡，那样的心思，令再好的地方也不会变成世外桃源。p213 好的经营管理，居然也有[心灵改造]的功效；且看鼎泰丰很难看到[大小声]的客人，乃所有的气氛是如此和蔼，磁场是如此正面光敞，故而脾气暴躁的客人至此也开开心心的了。二十一世纪是人气的时代。人渴望去到暖和融融的、人声欢笑的、光亮明朗的所在。即使吃饭，亦是极多人企求驱散寂苦的一回事。而人气，常在于创制者他的全神融入所生出的感染力。一本书之感染力，一张唱片、一部电影，甚至一家餐馆一家旅社之感人，全在于后面的那个有心人。p214 这种有心的经营，已然是一种修行。二十一世纪，欲做快乐的生意，正应学习如此。p215 如此使吃过小笼包的客人可至此清一清腹中油腻，这样的甜品小店，岂不亦照样生意兴隆？然而看来他不会这么开，乃专心照拂一家鼎泰丰，方能达臻今日之超水平；只要稍稍过度分心，便可能出小错。何必呢？个人微信公众号：理想的下午

2、舒国治的书家里有一小摞，我也看了一些，很久没有写评论了，就写了以下这个。看之前不知道作者的穷是哪种穷，是曾经富过后来穷了，还是曾经很穷现在已经不穷了，或者一直都在穷着，带着这样的疑问，看了三分之一，无果。对于没有过穷生活、现今更加不知怎么过穷生活的我来说，看

到作者把吃东西和人格联系到一起，忍不住马上回头把第一章节『粗疏谈吃』又看了一遍，以了解大致前提。『愈是穷吃得愈好』一节，开头就说“文明愈是新颖，愈是未必有利于吃。故愈不文明利便的地方，往往吃得较好。美国的吃，五十年前多半比今天要好。”（P13）想想美国的吃相比中国的吃，当然无论如何也称不上好，只不过横向会比，纵向不会，哪知道五十年前的美国吃什么，遂困惑。但再读下去，“又美国的吃，看来比不上那又贫穷又落后的中国大陆……”（P13），之后又再写到美式名餐厅所谓的农场鸡怎样不好吃，如何如何与中国（寻常农民）的土鸡肉相去万里不止，于是更加不明白作者是要先抑后扬，还是先扬后抑，或者又抑又扬？光说吃食，我只是困惑于去哪里吃以及吃什么，怎么都还不知道中国大陆是贫穷又落后的充满着吃土鸡的寻常农民的。这个问题，往后又看了一百页，一点点堆一堆，就看出来了作者是怎样把自己的穷酸、尖刻与对吃食的可怜而浅白的体验，用一种标准的清高做作之姿态，不耐烦的堆起来的。『吃饭与人格』一段，作者写“人吃得不快乐，便可能造成过得不快乐。”（P27）我可以原谅他基于写这样一本书的原因，把生活的不快乐归咎于吃得不快乐。过得不快乐会是由很多细碎的原因组成的，而不快乐的过活中，吃才应运变成难得的快乐之一。上学的时候吃不起几百一顿的午饭，吃几块的食堂，间或下馆子，吃得很爽，吃后连牙也不爱刷，是很快乐的（不是“不是不快乐的”）。然生活中有那么多足以让人快乐不起来的埋伏，才使得吃这件事，变成一种易于掌握的产生快乐的方法，而吃上的不快乐，和生活中其他种种实在的烦恼相比，真是微之甚微。这是概念上的全反。一般某类学者或用特意用半白话写作的tradition keeper，惯于这样本末倒置，试图论证冷油条蘸酱油就稀饭是“风致天然，白描神品”（P29），好似没有吃到过其他中国饭，更让我难以相信此人出过国，吃过世界其他地方的饭。于是其才会写“居住巴黎、纽约、东京、墨西哥市等备是辛苦。乃吃饭是个大问题。……即以我为例，我所吃，实只是粗茶淡饭，何以这些世界名城竟没法供养我区区一张口？素日没去想，今日想来，自己也大惊不已。”（P37）看的我……say……其人格之做作、生活之无聊、口福之浅薄、下笔之扭捏，也令我大惊不已。

『咏米饭』一章，前面写中国人主食吃米饭，因此中国的菜品，前提几乎都是以下饭为准的，宜厚味、多汁，这点说得很是。但急转直下又写道“吾人今日吃得这样识味晓菜，动辄口味口味云云，是因米饭之发明；吾人几百年来吃成如此衰弱，也是因为米饭。”（P48）到底是咏米饭还是扁米饭……我脑子里顿时浮现出鲁迅先生的胡子脸，那张忧国忧民的愠怒感很足的面孔，随即又浮现出李小龙到虹口道场踢完馆之后摆摆食指说的那句“中国人，不是病夫。”我在厦门的时候天气很热常常不吃主食，怕消化不下去，楼下卖猪脚汤的老板娘看我总是只要一份汤，就说，要吃米饭的，米养人。后来我真很注意吃米饭，不知道是不是没有几百年几百年的吃，还是吃的方法不对，至今完全没有衰弱的迹象，用作者的文风来说，可能应该写做“不知作者何出此言”之类的句子，但我觉得太“超低能劲搞笑”了，就没有那样写。更搞笑的还在下一段，“譬以英国人为例。英国人，三明治及野餐之发明者，并且是远足的实践者；他们吃的最是简陋不讲究，也能甘于冷吃，却是较我国人健强。英国人的吃法，使他们更易于独立、易于离乡远行、易于坚忍寂寞荒凉。”（P48）好在英国人看不懂竖着写的繁体字，看得懂的少数，看到这个，大概要气得胡子眉毛都竖起来了。更别说没有什么证据显示英国人比中国人强健在哪里，就算强健，也应该是因为人种的基因更靠谱一些吧，所以英国人吃米饭不会变衰弱，中国人吃面包也不会变强健两倍一样。再说英国人好好的，怎么“易于坚忍寂寞荒凉”了？无事过日子干嘛坚忍干嘛荒凉？而离乡远行的那些，到了中国的那些，哪个不是放开了吃，连家乐福的降价烧鸡都成对成对的买，难道说他们忍耐着吃冷食，就为了离乡远行去别的国家吃么？说到冷吃，哪有比日本人更能冷吃的民族呢，假如英国人因为这个而强健的话，就算三明治换成是寿司，那日本也早变成巨人岛了。『咏米饭』后是『赞炒饭』，从剩料炒饭、怎样蛋炒饭、怎样蛋炒饭之2.0版蕃茄蛋炒饭，到最后压轴的虾仁炒饭，终于开始真正的赞了。至于方式，是从问题“你知道黑人最欣赏中餐馆哪一样食物？”开始的，答案是炒饭，当然，尤其是虾仁炒饭。好似在问，你知道要饭的最爱要的是什么饭？答案是盒饭。像几乎所有的吃河鲜（因为没有海鲜可吃）长大的可怜人一样，舒国治对河虾仁有着近乎自虐般的热爱。且不说河虾性寒下滞富含重金属，就说“清炒河虾仁”这种菜码，说白了，实在是苦中作乐矧子拔高个的吃法，倒也符合“穷中谈吃”的主题。河虾腥而少肉，一个大虾头，与之相比，肉几乎等同于没有。当然除非你说吃的就是这种没有肉、很少肉的矜贵，就像上海的蟹粉，要把我这种从小吃螃蟹都是咬咬就吐掉的人笑死了……物产太多了的话，是没有人会去做拆蟹粉、剥河虾仁这种寒酸的事情的。我在上海的菜市场里买过海虾——确切的说，是妄图买到大连那种一蹦半米高的活鲜海虾。结果当然是没有，只有死的，而且还是冷冻过化冻的，因为不新鲜了，摘了头，摆成一排一排的，看上去可真像尸体。买了回来一炒，肉都是松的粘粘的，我想起在

大连的日本馆子里吃的盐烤大海虾，一只手那么长，烤得干了，肉粘在虾壳上，吃一吃就扔了。那种弹牙，是真的弹，吐到桌子上也要弹两弹的弹，不是加了双氧水和小苏打泡出来的不蚀不腐的人造弹牙，当然没吃过的人，是不可能知道的。怀孕的时候我在上海，说吃虾补钙，因为都是小河虾，或者像塑料假虾一样的冷冻虾仁，就没有怎么吃。至今我和毛爸每次在外面吃饭，看到local们要点上一份清炒河虾仁当作提升饭局档次的大菜，我们都觉得，那才是真正的穷中谈吃。而本书的作者对于河虾的极致印象，相应的，也就是“十年前在杭州，进一家个体户小馆，叫一碗虾仁面，三块五毛，见他玻璃缸中捞起五、六只瘦小的活虾，现剥现烹，霎时面上桌，虽只有几只小虾仁，几片笋片，却鲜美中蕴含着淡雅……”（P59）。如果见到这个人，我真是很愿意好心的告诉他，我很同情他，那一直萦绕在他心头的什么淡雅，实际上是味精。所以，旅游途中，最好尽量吃好的吃精致的，个体户小馆这种地方，不去也罢。一个人能在个体户小馆中吃出“鲜美中蕴含着淡雅”这种高端的情愫，可见这人着实没有吃过什么好的，于是也只好写写“穷中谈吃”了。『赞炒饭』最好玩的是在最后，从炒饭谈到虾仁罗嗦了一大坨之后，又写了那个恐怖虾仁面，而后下一段，作为有头有尾头尾呼应的接续，写了这样一个梦游中突然自觉惊醒式的结尾：“江南水乡密布，最是品尝河虾的天堂。今日苏州观前街太监弄的‘新聚丰’的清炒虾仁，倒还是用每日现剥的小河虾来做，倒是难能之珍的佳店好例也。是的，炒饭，它确实教人没法抵挡。”无语。『饺子』一段，总体还算写得不那么滑稽，实在因为饺子嘛，再怎么写也不会匪夷所思到哪里去，只是即便这样，仍旧有蠢钝做作的段子，把我笑得哈哈的。P62，作者很严肃的强调他吃饺子讲究至清至鲜，“不搁酱油，更不滴麻油”，后又解释如今之麻油已经如何如何难吃得不能入口了，“有浮腥气，吃完后打嗝有油味儿”，让我觉得这人真是挑剔到这种程度了，还以为麻油是多么的让他忍无可忍。哪知到了P63，又写“家中包的饺子（不管任何人家包的），我可以吃三十个，甚至四十个；若沾了麻油，”……到这，正好句子换行，我没看到下一行下一句的时候，很自然的想，若沾了麻油，大概只能吃三个四个吧……殊不知，下一句是“可能只吃得下二十个。”当时我就震惊了！震惊之余，后面还跟着一句自恋的“老于世故的妙手神医听到这一段，已可度测我肝胆强弱矣。”哪有老于世故的妙手神医在读这本书呢……汗，这么驴唇马嘴，这么自视甚高感觉良好，恐怕弱的其实不是肝胆，而是别的了。家里其他舒国治的书我还没有看，据说《门外汉的京都》还可以。我看了《穷中谈吃》的这些章节，一时还真的想不出声称不吃柴鱼的舒国治是怎么在日本混的。

3、平民化之吃食并不总输于那些华丽繁复的盛宴，即使《穷中谈吃》叫人读起来有些许不耐烦，至少它很确定地告诉我们这个道理。食材原先都是平等的，只是人为地被加诸了多种意识形态上的涵义，而渐渐有了所谓的高低贵贱之分。米饭、青菜、馒头、面条、豆浆，这些易于得到随处可见的基础食品，因其大众和价廉，成了世俗和平凡生活得代名词之一。别的不说，舒先生对米饭于国人的标杆性意义还是一针见血的“吾人今日吃得这样识味晓菜，动辄口味口味云云，是因米饭之发明；吾人几百年来吃成如此衰弱，也是因为米饭”。无怪我对于单单的米饭以及馒头总存有偏见，总觉得如此味淡索然的东西，竟有人能嗅着饭香单吃而兴致盎然，真是不可理喻。向来也更是不能理解，吃饭便非要吃米这种固执到极端的习惯。总觉得国人对于吃的追求似乎走入误区一般，不在意食材新鲜与否，而一味地要求名贵艳丽和排场形式。正如非要在西部内陆地区吃三文鱼象鼻蚌在沿海地区吃山珍野味在东北地区吃热带水果一样。也许极度注重食材本身的日本人很难理解这一点，也正是为何筑地市场的寿司和刺身最受欢迎的原因。于是吃食便不完全是金钱的附属产品，“穷地与闲人，是吃饭的贵族，一如生病时穷人的旅行一样”。吃这种享乐，最忌讳的就是贪婪。吃这种享受，最讲究的就是氛围。往往穷时才能保有一个对各种食物都好奇且渴望的胃，用如此的胃去装载食物，才算可惜吧。如此情景中这样的提问和质疑才有意义罢，“人所有的努力，又岂不是要保有从小一直认定的价值？而人生的过程常是要不断去切磋这些价值”。讲究吃，并不是一种多么高尚和装逼的行为，在显摆和果腹的两极分化之外，我仍相信在痛苦满满的生活中，有一种对于美好食物以及为爱人做简易餐点的念想，是对于日复一日生活多么大的精神鼓舞。“心里想的不是吃，而是那种快意野放，暗想若有那种天涯流浪该是多么快乐，才不枉人生一场，吃好吃恶哪里放在心上？”没吃过鱼翅鲍鱼燕窝又如何，食物也是通灵性的，心情是吃下的是白金餐，坏情绪时吃下的一坨化学分子。冷暖自知，想必味自胃知。原文地址：http://blog.sina.com.cn/s/blog_6f39a41c0100rpzx.html

章节试读

1、《窮中談吃》的笔记-第29页

最喜欢谈吃喜欢美味这一段 每个人都有一些自己的爱与不爱 嫩生得有趣

《窮中談吃》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com