

《做饭》

图书基本信息

书名：《做饭》

13位ISBN编号：9787539963761

10位ISBN编号：753996376X

出版时间：2013-10

出版社：江苏文艺出版社

作者：汪曾祺

页数：248

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

《做饭》

内容概要

大师的吃货哲学

最完整收录汪曾祺先生谈吃的散文集，首次录入汪曾祺的画作、书法作品。

中国最后一位士大夫，唯一一位衔接现代文学与当代文学的散文大师。字里行间充满了“生之喜悦”。

汪是一文狐，修炼老成精。——贾平凹

记人事、写风景、谈文化、述掌故，兼及草木虫鱼、瓜果食物，皆有情致。间作小考证，亦可喜。娓娓而谈，态度亲切，不矜持作态。文求雅洁，少雕饰，如行云流水。春初新韭，秋末晚菘，滋味近似。

内容简介——

汪曾祺是一位把口腹之欲和高雅文化之间的距离拉得最近的人，他自称喜欢逛菜市场：“到了一个新地方，有人爱逛百货公司，有人爱逛书店，我宁可去逛逛菜市。看看生鸡活鸭、新鲜水灵的瓜菜、彤红的辣椒，热热闹闹，挨挨挤挤，让人感到一种生之乐趣。”

本书是最全的一本汪曾祺谈吃的美文集，收入的汪曾祺书画和汪曾祺细腻冲淡的美文相得益彰，借汪曾祺美文以成美书，以飨读者。

《做饭》

作者简介

汪曾祺(1920—1997)，江苏高邮人。1939年考入西南联合大学中文系，从杨振声、闻一多、朱自清诸先生学习，是沈从文先生的人室弟子。曾任中学国文教员、历史博物馆职员。建国后先后在北京市文联、中国民间文艺研究会工作，编过《北京文艺》、《说说唱唱》、《民间文学》等刊物。1958年被错划为右派。1962年底调至北京京剧团(院)任编剧。

曾任北京剧协理事、中国作协理事、中国作协顾问等。曾在海内外出版过小说集、散文集40余部。代表作品有小说《受戒》、《大淖记事》等。

书籍目录

【第一辑】

口味
切脍
河豚
豆汁儿
贴秋膘
手把羊肉
鳊鱼

【第二辑】

五味
食豆饮水斋闲笔
菌小谱
葵?薤

【第三辑】

昆明的吃食
昆明的果品
昆明菜
故乡的食物
故乡的野菜

【第四辑】

寻常茶话
家常酒菜
马铃薯
萝卜
豆腐
野菜
干丝
韭菜花
栗子

第五辑

肉食者不鄙
鱼我所欲也
食道旧寻“学人谈吃”序
宋朝人的吃喝
吃食与文学

《做饭》

精彩短评

- 1、好久没看散文随笔类作品了。大部分篇幅文笔一般，唯独描写烹饪方法和品尝体验时，用词简练且精准。全书编排不错，可惜老爷子可能太喜欢吃，好多文章内容重复，稍有些影响阅读。
- 2、有意思极了，很开胃！
- 3、做饭
- 4、断断续续地读完了，读得很慢，因为读到有趣的掌故和菜谱总忍不住要和朋友分享聊一番。人情味十足的一本书，昆明读书那段日子许多片段作为穷学生读来颇会意，笑。非常喜欢看他谈吃谈生活，比起其他文人谈吃的著作，这本很自然，不做作。泡在市井油烟气里博学而好古的汪老太可爱啦。书里提到的清贫时抑或偶得宽裕时刻的吃食和消遣活动，都让我感叹日子可以活得这样美。昂多食虫鱼鸟兽之名，多试，勉之。最后，编排上有重复，减一星。
- 5、#期末整理书籍#书评后补。
- 6、篇目重复得不少
- 7、得是多么职业的吃货，能把散文写得比舌尖上的中国还好看，还有画面感。汪曾祺的《做饭》太好看了，我一个人在候车室流着口水。
- 8、汪曾祺有钱会吃
- 9、老饕无疑，但是纯说菜的不如由菜写事或写人来得有意思。汪曾祺老先生必定是个非常懂生活且有生活情趣的人，不止会吃、爱吃、还敢吃，对待各色食物没有偏见，也很能包容，这样的吃货哲学不论是放在文学还是生活，都是顶用的。
- 10、答应我，饿的时候别看。仅凭文字就能把人馋死的，当属汪曾祺这位吃货大师。减一星给此书编辑，重复太多。
- 11、热爱做饭，热爱吃饭，热爱生活。因是散文收录，有些曾看过内容重复，但也不影响阅读。真好吃呀，中国菜。友情提示：深夜勿读，有剧毒。
- 12、对待食物要严肃认真，才意识到爷爷很讲究啊
- 13、有闲情的人生雅致。谈吃，贪吃。
- 14、烟火味的人生必然包含的吃食，书中的描绘链接了记忆中的过去，质朴的纯粹的味道，让人忍不住想寻找更多上个时代的食谱。但书籍的编排中部分章节有重复内容，稍微降低了一点阅读体验。
- 15、汪曾祺最喜欢的应该就是吃美食了。故乡的美食，朴实但是让人很想吃。真的是很好的学习文案。
- 16、哈哈，汪老爷子算是个升级版的吃货，不但会吃，还会做，晚上看这本书真是不合适，不说了，我先买个夜宵在上来。
不过编排是个硬伤，有重复现象。
- 17、和《五味》重复太多了
- 18、没怎么做过饭，体会不来对菜的爱！
- 19、治愈度满分 又会吃又会写实在是太厉害了 / 有些内容重复了多次（毛病如我就不停的翻回去对比着看 不过既为“最全”好像也是不可避免
- 20、来来来 吃好喝好
- 21、汪曾祺在文革里应该也是受了不少苦的，但总是一笔掠过，又谈吃去了，真是豁达。最喜欢看他写当年西南联大的过往，整日泡茶馆不跟我们四川人一样吗，哈哈。
- 22、虽然很多内容重复，但看起来还是非常愉快啊
- 23、哈哈哈哈哈欢喜活泼的吃食
- 24、风趣
- 25、汪老谈吃，喜欢的是那个什么都要试试的态度。唯一不足是重复内容略多。
- 26、可爱
- 27、读文字即垂涎三尺
- 28、的确是充满了“生之喜悦”。
- 29、应该叫做吃饭吧
- 30、有些内容说囫囵话，重复的，硬凑到一起比较明显

《做饭》

- 31、新年读完的第一本书。
- 32、真是好吃又会吃。感觉我和汪曾祺先生的口味有些地方很一样！都觉得北京人有时候很怪哈哈。都十分爱云南菜。
- 33、汪曾祺的散文真是棒
- 34、才发现小时候就看过这么棒的书了。多会写散文的汪老啊，字字都透着对生活的喜爱，对生活的品味。
- 35、汪先生写食物写得这么有声有色、爱意满满的，可见对生活乐趣的追求。可见，对美食的思念与喜爱，是足以跨越时空的。
闲暇读物不错。
- 36、汪老先生的美食书，其中不止于对做饭的描述，更包含了他的学识和人生经验，能从作品里看到那个年代的中国。很值得读。
- 37、真是喜欢汪先生写吃。
- 38、从没喝过豆汁的我，看了这本书后有点想去尝尝这个豆汁了。很舒服的文字，好像一位老人就在面前侃侃而谈那些年他吃过的各种美食。
- 39、4.5 热爱吃的人，才是最热爱生活的人。因为是特地以“吃”为主题做的合集，各篇章成文时间相隔较远，所以内容出现了一些重复（极少数），纸质略差，粗糙起粒。点五即扣于此。食不厌精，脍不厌细，讲的不是奢华，而是生活的态度，是活着的美好。没有嬉笑怒骂，一样皆是文章，还是阅之流口水的好文章。
- 40、据说是饮食文章里写的最好的。印象最深的书中观点：口味要宽一点，杂一点，无论对饮食还是文化。几年前看过另一本《五味》，这个版本也是看了很久，曾在健身时看，喝粥时看，收个尾。
- 41、睡前翻一翻，帮助消化，我喜欢饿着肚子入睡，有心理作用，觉得自己不会变胖。
- 42、汪老爷子真是会吃会生活啊。原来端午的鸭蛋是他写的，难怪！复习期间读这本书害我有一个下午没有复习，一直在淘宝搜高邮的鸭蛋……
- 43、吃是一门学问 人生一遭 样样都该尝尝
- 44、论口味的广杂，真是中华第一呀
- 45、想回家吃饭啊
- 46、写吃的我只服汪曾祺
- 47、吃，一种文化。
- 48、一开始看的时候觉得写的鲜活感觉在看舌尖上的中国 后来看了回顾了一集舌尖 发现片中很多都和书中所写大差不离 赞！
- 49、竟然没标这个。这本写得真是好啊。

- 汪曾祺先生是我喜欢的一个作家。他写美食的文字，短句为主，质朴自然，平淡如水，是我所爱。我以前零星的在各种报刊书籍读过他的文章，不过瘾。此次能读到这本关于谈吃的散文集《做饭》，大有坐拥满汉全席之感。读《做饭》之前，我刚结束严歌苓的长篇小说《陆犯焉识》的阅读体验，乍从一种拗造型的浓抹跳至另一种白水素面，浓极至淡极的语言风格转换，让我有了短暂的违和感。总而言之，这是一本总结汪曾祺先生各种谈吃文章的合集，名《做饭》。汪曾祺先生是少有的能做会品能写的文人，他甚至可以自创菜，例如一道油条塞肉，即是独家。明明是写菜，却取名《做饭》，大致是编辑觉得这个名字更符合汪曾祺先生的那种亲切自然的风格吧。汪曾祺先生曾说：“我是希望把散文写得平淡一点、自然一点、家常一点的。”这种求淡，尽显汪曾祺先生的淡泊之风。我时常看到有关汪曾祺先生的文与事，一直以为先生尚在人间。今日为了写这篇读后感，特意去查先生的资料，才知先生已于一九九七年仙逝，惜哉！汪曾祺先生曾被誉为“中国最后一个士大夫”，而今这最后一个也不存矣。汪曾祺先生去世十余年，却让我感觉他一直都在，莫非就是其文之道，让人感觉读文如亲临，如沐春风。《做饭》读来有阅食单的感觉。看过汪曾祺先生的履历，知他出生于江苏高邮，重庆求学，昆明、上海执教，北京、武汉、张家口工作，足迹遍及全国。故而汪曾祺先生笔下的各种美食，也来自天南地北，有些文章只是罗列菜单，稍提介，仿如另一本《随园食单》。不过，大多数是谈吃的小品文，如《学人谈吃》、《宋朝人的吃喝》、《吃食与文学》、《咸菜与文学》等，有看头，有嚼头，是本书精华所在。食单中，有在不同文章里反复提及的，必是汪曾祺先生的生前所爱及印象最深刻的，如手把羊肉、高邮咸鸭蛋等。在读书的过程中，我突然兴起了一种想法，想把汪曾祺先生所谈的食单罗列出来，便随看随记，果然芸芸，数百之众，从中可窥中华饮食之博大精深，每有所好之食，看食单便心生向往，生馋涎。读如此书，有味。
- 所异之处，是公布了一些菜谱，算是单摘出来的部分，可以照着做——以前是散布在各章之中。相比《五味》，这本书我读得较快，因为大部分内容都已经读过，而且可以说是第三遍，就没必要一一细读了。书的版本的确是个问题，不同的出版社选择的内容其实大部分类似。不过，由于汪老的文笔好，所以，重读也没什么。《五味》也有多个版本，我这次读的，是这个
：<http://book.douban.com/subject/11527556/>
- 做饭（汪曾祺代表作系列）（文艺经典）（汪曾祺）- 您在位置 #312 的笔记 | 添加于 2016年7月12日星期二下午4:24:50【.】臭豆腐就贴饼子，熬一锅虾米皮白菜汤，好饭！=====做饭（汪曾祺代表作系列）（文艺经典）（汪曾祺）- 您在位置 #804 的笔记 | 添加于 2016年7月12日星期二下午7:31:05【.】孟元老《东京梦华录》=====做饭（汪曾祺代表作系列）（文艺经典）（汪曾祺）- 您在位置 #1224 的笔记 | 添加于 2016年7月13日星期三上午7:36:37拌菠菜稍为细致。菠菜洗净，去根，在开水锅中焯至八成熟（不可盖锅煮烂），捞出，过凉水，加一点盐，剁成菜泥，挤去菜汁，以手在盘中传成宝塔状。先碎切香干（北方无香干，可以熏干代），如米粒大，泡好虾米，切姜末、青蒜末。香干末、虾米、姜末、青蒜末，手捏紧，分层堆在菠菜泥上，如宝塔顶。好酱油、香醋、小磨香油及少许味精在小碗中调好。菠菜上桌，将调料轻轻自塔顶淋下。吃时将宝塔推倒，诸料拌匀。=====
- 在我看来《舌尖上的中国》是近几年来做的最好的纪录片，没有之一。书柜里书不多，菜谱、吃货大师随笔不少，闲来无事爱拿起关于吃的书籍细细品味，因书中描写的菜肴而想起记忆中也曾一饱口福的美食，那感觉像是隔着遥远的时空两个吃货的对话，那感觉怎么形容呢？窃喜、激动、共鸣，总之妙不可言。或许看关于爱、自由、和平、梦想的文学作品会让人热血沸腾亦或热泪盈眶。而每一本关于菜谱、做饭、美食的书籍却是殊途同归，让我收获到的都是平实、温厚、细微的幸福感。1. 美食，一种群体性效应。我生长在传统的南方家庭，父母自小要求的厨房，家里基本每人都做得一手好菜，均有看家本领，独家绝活。小时候，是站在灶台打下手的小豆丁，稍微大一点便有权利开始掌勺。家庭做饭之氛围之浓厚，常常出现厨房的几平米之地的主权靠的是---抢。虽说大家都爱做饭，还是有分门别类的。门派之别体现在大家爱吃的东西不同，对于吃货们来说，爱吃的东西自然会用心去钻研和学习。各种香煎、老火汤、海鲜烹制以及各类糕点，在我家的餐桌上可谓是百花齐放，欣欣向荣。我爱吃鱼，尤其清蒸。秉承鱼肉味道要鲜美，而且营养成分保持完整，那还属清蒸为佳。市场买条鲜活的鱼，回家洗净，在鱼身两面划上几刀，均匀抹上盐和料酒，放点姜片和葱段，腌制五分钟。把锅内的水烧滚，腌制好的鱼，摆在盘子上，放入蒸锅，视鱼的大小大火蒸上5-10分钟出锅，把蒸出来的汁倒掉，葱姜挑出。鱼蒸好后，迅速把葱花和红椒丝爆香加入生抽及少许白糖，然后，把滚烫的酱

料油“吱吱作响”的淋在蒸好的鱼上，简单美味的清蒸鱼就可以出锅啦。吃鱼要趁热，凉了味道便不再鲜美，肉质变硬，口感就强差人意了。至于酸汤鱼、烤鱼、酸菜鱼、红烧鱼、水煮鱼、番茄鱼、杂鱼汤、煎鱼等等，曾在不同的地方不同的馆子里一饱口福，也试过下载“下厨房”APP在家看着菜谱一步步跟着做。关于吃鱼的心得和建议估计能写个一万字的“吃鱼全攻略”了，这满满地都是真爱啊。

2. 美食，与爱情有关。躺在房间里，看着窗外的阳光明晃晃的热烈灼人，老式风扇吱吱呀呀的转动，不急不慢的送来并不起作用的微风。回想刚刚看完汪曾祺的《做饭》中一书，说起豆腐。南豆腐、北豆腐，豆腐干、豆腐花，臭豆腐、豆腐乳，结合其做法，头头是道，字字珠玑，声文并茂，真让人忍不住今晚就吃豆腐大餐啊。突然间记忆里想起一段关于豆腐肉末的爱情。好友说她吃过最好吃的豆腐是源于EX。他并不精通厨艺，不擅长做菜，却煮得一手好吃到哭的豆腐肉末，以致于她再相隔多年后也不能忘记那个味道。他说一道好的豆腐肉末要有好的肉和豆腐。首先，猪肉要选择猪颈肉，肥瘦相宜，洗净，切小块，不剁碎，加若干淀粉，搅拌均匀。锅烧热，放油，加入姜葱蒜瓣，爆炒出香味后放入猪肉，期间不加水，生煎至金黄加若干生抽，几番滚炒后出锅待用。其次，豆腐要选择新鲜的水豆腐，比豆腐花干一点，不能太干也不能太水，一眼望去，是那种白白嫩嫩，滴的出水的嫩，切以小块方型，先下油锅煎至两面金黄，倒入肉末，加入少许开水，大火焖至三五分钟，加入葱花，起锅。每次做饭，他问要吃什么菜的时候，她都会调皮又欢快的撒娇说“我要吃你的豆腐。”而他则开怀大笑总会溺爱的说“你啊，就爱吃我豆腐。好吧，我也只会做豆腐。”原来，在南方小城长大的他从高中就住校，到现在大学毕业都是自己在外面，以前在家里，他妈妈做的最多的就是豆腐肉末，他很喜欢吃，所有只身在外的时候，常常自己做豆腐肉末。她想，他做豆腐肉末那么美味，手法技艺那么炉火纯青，除了熟能生巧外还有浓浓的思家心切吧。想到这里，她便会心疼多几分。她讨厌油烟，不爱做饭，却在那一刻有了变身小厨娘，专心钻研厨艺，要一辈子做饭给他吃的念头。她很爱吃这个豆腐肉末，一直待在旁边观摩学习，日子久了便跃跃欲试。他不干，他说家里有一个人会就可以了。那时候觉得也对，当做一句暖心的情话，谁知往后她再也吃不到那样好吃的家常菜。刚分开的时候，她经常自己做豆腐肉末，却总也做不出那个味道，或许是添加了泪水，少了爱情。她不气馁，也不放弃，每次想他的时候就做这道菜给自己吃。“幸好，皇天不负有心人，我终于也能做出可口美味的豆腐肉末啦。”语气欢快的像个孩子得到渴望已久的礼物，可我分明在她嘴角上扬的脸上看见眼角泛有泪光。那时候正在川菜馆吃麻婆豆腐的我们，她安安静静地叙述着记忆里最好吃的豆腐。爱情走了，美食仍在。还不算太惨，因为美食能抚慰、温暖那孤寂的心，因为胃离心最近。

3. 美食，与友谊有关。汪曾祺说到“北京的糖炒栗子，过去讲究的栗子是要良乡出产的。良乡的栗子比较小，壳薄，炒熟后个个裂开，轻轻一捏，壳就破了，内皮一搓就掉，不护皮。”这段简单又生动的描写让我想起栗子姑娘。求学时，学校附近有一个“栗粒皇”专卖糖炒栗子，大概就是那个良乡栗子了，我爱吃一切口感粉粉糯糯的食物，尤其栗子。对十月期盼，除了那个季节有秋高气爽的好天气之外还有“八月的山楂，十月的栗子笑哈哈”。在秋天的第一片黄叶落下的时候，栗子便开始以各种角色出现在各种场合的餐桌上，最接地气的莫过于随处可见的街边飘香的糖炒栗子。周末总爱走一段路散步去买栗子，三两同学，一大袋栗子，边走边吃。栗子姑娘和我同是学生会成员，她在文学社，我混记者站，校园周刊有一小副刊由我们负责，经常要跟文学社拿优秀的稿子，因此与她有工作的交集。日渐熟络后才发现很多优秀的作品，其实就出自她的笔下。那行文流水，诗意盎然还有点随性而至的文风，让我很是欣赏。别人说“你越是爱什么，表示你越缺什么。”好吧，我爱才。可对于太优秀的人，我又时常有距离感，或许是因为自卑吧。看着她那阳光清新的样子，总好奇她怎么能写得一手那么温柔细腻的文字。女生的友情伊始之际是内敛、含蓄的，尤其是我们都属于拧巴、被动的性格，从不轻易的表达自己的情感。即使那么欣赏一个人，那关系也止于点头之交，微笑会意。愉快的合作了近一年后，某天临时约她拿第二天要的演讲稿的午后，因为糖炒栗子才正式的开始了一段明亮温暖的友谊。那天她穿着白色的连衣裙坐在图书馆的角落，初秋傍晚的阳光明晃晃的散落在书桌上、笔记本上以及她细碎的齐耳短发上，葱白的十指在键盘里飞舞，整个人笼罩温柔的光芒。看着她的侧脸，第一次发现原来安静地写字的女生是这样的迷人。而我也第一次发现原来写篇三千字的演讲稿从初稿、修改、调整、润色的时间是从傍晚到夜幕来临之久。当她把睡梦中的我喊醒，U盘交到我手里时，外面已是大地沉睡，夜色昏暗了。她笑着抱歉说让我久等，要请我吃饭。吃饭的地方距离糖炒栗子店不过八百米的直线距离，却与回学校的路南辕北辙，饭后散步回去的路上遇见三五同学人手拎着一袋栗子迎面走来，突然很想吃糖炒栗子，在我纠结是要邀请她与之分享其美味还是撒下她自行独享的时候，我听到认识她以来说过最好听的话“好想吃糖炒栗子，你爱吃么？我们一起去买吧”。那晚都忘了我们到底吃了多少

栗子，以致于在昏暗的操场上散步一圈又一圈来助于消化。两个穿着裙子的姑娘坐在操场边吃栗子的画面，一堆栗子，一大堆壳。我们浅谈生活、电影、文学、未来，欢声笑语有时，轻声叹息有时。她的作家梦和远方的Z先生，都是我们坚信在不久的将来会到来的。以前以为女神是美好到不会拉屎一样，那一夜之后，才确认女神原来也会肆意的坐在地下，毫无淑女形象的吃糖炒栗子，当然她们也要拉屎的。后来，便是互相串班及相约去饭堂，从点头之交到勾肩搭背，从相互欣赏到相见恨晚。毕业前那年暑假见到她口中的Z先生，文质彬彬，阳光腼腆。当他一脸温柔的走向她的时候，怎么说那画面呢？就是那种走在大街上，连路人都忍不住投以善意的微笑和祝福，这样和谐的画面，生怕多几分念想都是亵渎。毕业后那一两年，偶尔我们还一起吃饭，聊聊彼此近况，谈她的文学梦及他们的爱情。后来，日渐生分，得知彼此的消息都是来源于QQ说和微博。听说他们分手了，她又恋爱了，生娃了，做起了全职太太。当她的签名说：本以为与文字此生都要死磕到底，最后才发现原来我也只是普通人。看到这句还是伤感的不行，那个妙笔生花，干净利落，文字细腻温暖的姑娘到底还是跌入红尘滚滚之中，成为你我他中的一个啊。年轻时候的友谊总天真的以为会地久天长，说好要做彼此的伴娘，做孩子他干娘。而最后的联系，只剩下朋友圈里的点赞。那些年轻时一起相伴的人啊，走着走着就散了，谁也没有办法，就像当时也不知道是哪个生命的拐点就相聚在一起。今天看汪曾祺在书中提到的糖炒栗子，忽然极其想念她。想起后来才得知那天图书馆写完稿子后，看一脸熟睡的我，不忍叫醒，成全我的清梦，曾温柔相待于我的她。想起那年彼此坐在操场边上她说：“我没有便士，仍想停下来看一看月亮。”她说这话时，抬头仰望如水月光的模样，那样美丽动人。而如今，我站在生活这头，隔着岁月的长河，回首相望往事，深深地怀念她，才懂得韩寒那句：相聚有时，后会无期。4.我对很多人都怀有深厚的感情，尤其是吃货。关于吃的文学作品，有种相见恨晚之感。去年冬天读《雅舍谈吃》后，决心不再于深夜阅读此类书籍。南方的冬天虽说没有北方大雪纷飞的天寒地冻，入夜之后也有一番寒气袭人。从烤羊肉到佛跳墙等美食惟妙惟肖的描写，娓娓道来，字里行间都是清新雅致的生活情调。在脑海里勾勒出一幅秀色可餐，富有诗意的饕餮盛宴的画面，垂涎三尺的我，在意志上“吃”了好几顿（敢情这就是YY的一种？）。人都有口腹之欲，描绘美食的文字太容易引起同通感，由口入心入肺。尤其到了半夜，画饼充饥根本满足不了胃酸翻江倒海的抗议，在下楼吃宵夜跟随便找点吃的选择里，思量片刻。果断搞了杯泡面，一边“品味”着梁老先生笔下的珍馐美味，一边只能捧着个泡面狼吞虎咽。唉，这真是甜蜜的折磨啊。我是属于看鲁迅文集大量选入教材作为教科书，熟读他作品长大的一代人。以前不喜梁秋实，纯属是因为他们互掐过。在年轻时不懂是非观念，总以为世界不是黑就是白，鲁迅是好人，那与他对骂的肯定是坏人。虽然时至今日仍不知道他俩为什么互骂，看对方不顺眼。或许是文人相轻，或许是同行如敌国。但WHO CARE？我只知道阅读梁老先生的作品能让我心情愉悦，神清气爽。即使他曾经与鲁迅干过架也丝毫不影响我入手一套他的“雅舍全集”，那是一个小吃货对另一个资深吃货的追随和喜欢。喜欢吃的人是懂得且热爱生活的。初识张佳玮是因为豆瓣、知乎、虎扑等论坛无处不见的身影，对于他的印象仅留在新概念人、韩寒师弟以及他与他家金马玉堂的姑娘一起坐在街边吃肉夹馍的故事。再后来豆瓣新书推荐看到他的新作《孤独的人都要吃饱》，我承认我是被书名吸引的。这本应该叫治愈系饮食文学作品，展现在眼前的是一副巨大的吃货地图，从臭豆腐、年糕到印度老板的酱，吃遍了舌尖上的中国，还有新宿的拉面在招手。发现张公子是个骗纸，明明是携女友游历四方、尝遍天下美食，不亦乐乎。还说什么孤独的人要吃饱，说的凄凄惨惨戚戚的样子，得知真相的我简直对世界充满了敌意。尽管如此，仍不妨碍我成为张公子的“脑残粉”之一。“趁你还吃得动时，把能吃的、能做的、能读的、能听的、能爱的，都过一遍。”张公子如说是，为这话点赞，是不能同意的更多。《爸爸去哪儿》张亮能火，我想很大原因归结于他做的一手好菜，整天系着围裙掌勺的模样，一跃成为“暖男”的领军人物，引得女性竞折腰，成为追捧的对象，暖男是现在二十一世纪最大的珍稀动物。巴学园的校歌又萦绕脑海：“好嚼，好嚼，好好嚼，把好好吃的东西。。。”今夜是月白风清的盛夏。啊，今夜我不关心人类，我只想晚饭吃什么。

5、夏天到了，万物复苏，天空显得格外的蓝，这是一个适于吃小龙虾的季节。三五好友，夏夜觅食，啤酒几扎，一大盆麻辣小龙虾，当然也一定不能少了烤串的不间断补充。记得一次吃到一半，餐厅停电，四周此起彼伏小伙伴们剥壳蘸料吮吸手指，视线能识别出来的，只有离自己最近的几只小龙虾。吃着吃着，突然不知从哪传来啾的一声，一桌人瞬间安静，还没来得及反应，又突然来电，邻桌食客们一起欢呼，唯独我们这桌安静的齐刷刷盯着那个脸红诧异的少年，还有少年旁边明显假装镇定，却忍不住闪着明亮的眼睛，微笑着专心致志对付小龙虾的少女。又不知是谁爆笑起来，大家起哄，大笑，推推嚷嚷。不知道后来是怎样的故事，只知道再也没有那年夏天那几个人那样纯粹的快乐。看着

《做饭》

这本书，除了馋虫大动的味蕾，脑海里不断浮现的就是那些觥筹交错的面孔。一起在南京吃桂花糕的小P，笑起来比桂花糕还香甜动人，在一天里同时经历说走就走的旅行和奋不顾身的爱情，当然结局就是旅行灰飞烟灭，爱情尸骨无存，还被我们嘲笑到今天；在西北戈壁滩小镇的拉面馆里干掉一大盘炒拉面的L，能把平淡无味的故事讲的风生水起，安静时也是自带光环的美少女，怎奈笑点奇低并且笑功十足，从椅子上笑到地上再爬起来也是常有的事情；撺掇我去吃上海陆家嘴某个不起眼的小巷里重辣螺狮粉的M，默默耕耘代码的同时还能一本正经毫无痕迹的撩妹，却也确实被他撩到一位肤如凝脂的新疆姑娘；还有没去过的各种泡菜酸辣粉火锅的大四川，估计是因为少不入川，老不离蜀，所以希望永葆青春的我和老奸巨猾的T哥每次总是差那么一点点机缘相聚。都因为书里一句“南甜北咸东辣西酸”，更加想念这些食物和这些人。作者念念不忘的还有昆明吃食，汽锅鸡，从用料到器具到传承都娓娓道来，为这一身正气都想立刻打马上路。还有记忆中故乡的味道，炒米，咸鸭蛋，像水墨画一样轻轻点开，似乎重新走在乡村田埂上，远处夕阳西下，朦朦胧胧的橘色罩着老屋的房檐，房檐下坐着等我回家的老阿婆。一个是离开四十年还不能忘记的地方，一个是满怀深深惦念的故土。因为这样那样的食物，犹如丝丝缕缕的线将远行的人温柔包裹，它们交织缠绕，也在旅途中不断延伸。

章节试读

1、《做饭》的笔记-五味

1. “都说苏州菜甜，其实苏州菜只是淡，真正甜的是无锡。无锡炒鳝糊放那么多糖！包子的肉馅里也放糖，没法吃。”

2. “番薯糖水”即用白薯切块熬的汤，这有什么好喝的呢？广东同学曰：“好嘢！”

---- 看前几章，还以为汪先生什么都爱吃，原来也有吐槽的，萌die了。

3. “北京人过去不吃蕹菜，不吃木耳菜，近年也有人爱吃了。北京人在口味上开放了！北京人过去就知道吃大白菜。由此可见，大白菜主义是可以被打倒的。”

---- 蕹（weng）菜原来就是四川的空心菜。还有鱼腥草神马的，怎么学名都取的这么难听。

4. “四川不能说是最能吃辣的省份，川菜的特点是辣而且麻---搁很多花椒”

---- 对我们川菜理解得很到位嘛。

5. ““蚂蚁上树”原始四川菜，肉末炒粉丝。有一个剧团伙食办得不好，演员意见很大。剧团的团长为了关心群众生活，深入到食堂亲自考察，看到菜牌上写的菜名有“蚂蚁上树”，说“啊呀，伙食是有问题，蚂蚁怎么可以吃呢？”这样的人怎么可以当团长呢？”

---- 最后一去神来之笔般的吐槽真是萌哭我了。

2、《做饭》的笔记-鳊鱼

鳊鱼念（gui）哈，即是桂花鱼~ 看一章，我就记住了鳊鱼和石斑鱼好吃，以后再去饭店看到石斑鱼一定要点来吃吃。

“鳊鱼是非常好吃的。鱼里头，最好吃的，我以为是鳊鱼。刀鱼刺多，鲥鱼一年里只有那么几天可以捕到。堪与鳊鱼匹敌，大概只有南方的石斑，尤其是青斑，即“灰鼠石斑”。鳊鱼刺少，肉厚。蒜瓣肉。肉细，嫩，鲜。清蒸、干烧、糖醋、作松鼠鱼，皆妙。余（tun，三声，我好贴心）汤，汤白如牛乳，浓而不腻，远胜鸡汤鸭汤。”

另外，鳊鱼居然是吃小鱼的肉食动物。

3、《做饭》的笔记-葵·蕓 + 寻常茶话 + 家常酒菜

“蔬菜的命运，也和世间一切事物一样，有其兴盛和衰微，提起来也可叫一点感慨啊。葵本来是中国的主要蔬菜。后来不知怎么的，它就不行了。明代的《本草纲目》中已经将它列为草类，压根不承认它是菜了。”

---- 想来真是，成功是偶然的。

“一是在虎跑喝的一杯龙井。真正的狮峰龙井雨前新芽，每蕾均一旗一枪，泡在玻璃杯里，茶叶皆直立不倒，载浮载沉，茶色颇淡，但入口香浓，直透肺腑，真是好茶！只是太贵了。一杯茶，一块大洋，比吃一顿饭还贵。狮峰茶名不虚，但不得虎跑水不可能有这样的味道。我自此才知道，水是至关重要的。”

---- 喜欢最后一句“我自此才知道”，不卖弄不造作，亲身体会后才写下这段，真实才有趣。

“偶有客来，酒渴思饮。主人卷袖下厨，一面切葱姜，调作料，一面仍可陪客人聊天，显得从容不迫，若无其事，方有意思。如果主人手忙脚乱，客人坐立不安，这酒还喝个什么劲！”

4、《做饭》的笔记-第171页

拌菠菜

菠菜洗净，去根，在开水锅中焯至八成熟（不可盖锅煮烂），捞出，过凉水，加一点盐，剁成菜泥，挤去菜汁，以手在盘中抻成宝塔状。先碎切香干（北方无香干，可以熏干代），如米粒大，泡好虾米，切姜末、青蒜末。香干末、虾米、姜末、青蒜末，手捏紧，分层堆在菠菜泥上，如宝塔顶。好酱油、香醋、小磨香油及少许味精在小碗中调好。菠菜上桌，将调料轻轻自塔顶淋下。吃时将宝塔推倒，诸料拌匀。

拌萝卜丝

小红水萝卜，洗净，去根须，不可去皮。斜切成细丝，愈细愈好。加少糖，略腌，即可装盘，轻红嫩白，颜色可爱。

或加少量海蜇皮细丝同拌，尤佳。

5、《做饭》的笔记-吃食与文学

寻找古文化，是考古学家的事，不是作家的事。从食品角度来说，与其考察太子丹请荆轲吃的是什么，不如追寻一下“春不老”；与其查究楚辞里的“蕙肴蒸”，不如品味湖南豆豉；与其追溯断发文身的越人怎样吃蛤蜊，不如蒸一碗霉干菜，喝两杯黄酒。我们在小说里面表现的文化，首先是现在的，活着的；其次是昨天的，消逝不久的。理由很简单，因为我们可以看得见，摸得着，尝得出，想得透。

6、《做饭》的笔记-第171页

家常酒菜，一要有新意，二要省钱，三要省事。偶有客来，酒渴思饮。主人卷袖下厨，一面切葱姜，调作料，一面仍可陪客人聊天，显得从容不迫，若无其事，方有意思。如果主人手忙脚乱，客人坐立不安，这酒还喝个什么劲！朋友喝酒一聚，要的就便是那份花生米中的闲适随意，天南地北，聊得不着边际，那才叫痛快。现如今的国人酒桌饮酒，那和喝马尿还真没什么区别！

7、《做饭》的笔记-切脍

切脍（kuai，四声）~

切脍就是生鱼片。原来我大中国唐宋时期也是流行吃Sashimi的，我还以为是日料独创。感觉日本真的延续了很多唐朝的习惯。

“《论语·乡党》：“食不厌精，脍不厌细”。中国的切脍不知始于何时。孔子以“食”，“脍”对举，可见当时是相当普遍的。北魏贾思勰《齐民要术》提到切脍。唐人特重切脍，杜甫诗累见。宋代切脍之风亦盛。”

《做饭》

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