

# 《老味道》

## 图书基本信息

书名：《老味道》

13位ISBN编号：9787515313023

10位ISBN编号：7515313021

出版时间：2013-10-1

出版社：中国青年出版社

作者：汪曾祺

页数：239

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](http://www.tushu000.com)

# 《老味道》

## 内容概要

汪曾祺是个小说家，谈吃更像个美食家。

《老味道》依据一生中的四个阶段，汪老接地气地展示了四种不同地域的鲜香美味。云南味儿的奇，家乡味儿里的亲，老味儿里的香，鲜味儿的艳，都让人读来过目不忘；马连薯，韭菜花，烧豆腐，炖小鸭，书中写的虽都是平常饭菜，却被汪老描绘出了人生的终极幸福与无限向往。

# 《老味道》

## 书籍目录

泡茶馆  
昆明的果品  
昆明的吃食  
米线和饵块  
寻常茶话  
苦瓜是瓜吗  
咸菜和文化  
吃食和文学  
吃的自由  
作家谈吃  
做饭  
.....

## 精彩短评

- 1、最想加的标签是 生活 有趣呀！居然没有
- 2、一日朋友圈里的评论，不知怎么就说起老吃货汪老了。这书看得口中生津，减肥须避。
- 3、去云南旅游期间断断续续看完的，很喜欢那个时候的昆明，也很喜欢现在的昆明。
- 4、编辑的锅
- 5、现在哪里还吃得到那些年的味道，很多食物早已不见了或者失去了原来的滋味。食材的偷工减料、做时的心力、和人们赋予食物的含义、环境污染，很多传统食物都在工业化发展的时代被快餐席卷而去。菜肴不仅仅果腹，更是一种文化，做菜更是一种生活态度，把自己对生活对这片土地饱含的深情做进这味道里。
- 6、舌尖的滋味、胃里的温度是镌刻于身体上的印记。就像走过的路，看过的书，遇过的人，最后沉淀出的是这个人独一无二的特质和成就他此后岁月里心之所向的本能。一朝一食的烟火气中，描摹的是对生活的热爱。
- 7、老文章
- 8、喜欢看汪曾祺老师写吃的。
- 9、也不知道为什么，Kindle一推汪曾祺的书就想看，有毒。虽然这本与五味、人间草木都有重复内容，但也完全不妨碍啊，轻轻松松看完，看到描写豆花那篇竟还想起了大学堕落街上那家豆花店，店主是一对吧？短发姑娘安静从容的，长发姑娘热情温柔，豆花量足味美，一锅60块钱，我们寝室四个人吃得饱饱的。想起来，又总是在阳光明媚的时候去吃，可真美好啊。
- 10、特别棒，和老爷爷太有共鸣，隔空击掌
- 11、书很漂亮。很多不认识的字，读起来并不很吃力。也是大四买的，后来这本书成为我和一个人的结束，还有我和一个人的开始。
- 12、文字很平淡，读了莫名舒服。
- 13、平实的语言，确实对生活的一种回忆。很平易近人，却都是金句。同时也感受到中国饮食文化的博大精深。
- 14、同为“故乡的野菜”，同为闲适随笔，周作人偏涩，汪曾祺偏淡。
- 15、大家的杂食笔记，有写到家乡很多再熟悉不过的小吃，对生活琐事的较真态度值得好好学习呢
- 16、作死系列，为什么要睡前看这本书，馋死我了。#2017年看完的第24本#
- 17、最早读他还是初中那篇《端午的鸭蛋》，一下子就喜欢这种平实的文风。
- 18、和食事太多重复 于是只看了不同的部分
- 19、1.29-2.10
- 20、书的装帧真是好看，但怎么也读不出当年读《五味》那种感觉了。
- 21、一绝
- 22、我爱烟火气
- 23、云南的味蕾
- 24、最怕吃货有文化！写起吃来，让后人口水流下来！
- 25、寻味，知味~
- 26、东西南北各地的特色与食物。可不就是老味道嘛~现在的好多特色味道、吃食已被改良参杂，书里写的有些已不再常见或早已失了原味。
- 27、经典，汪老会吃
- 28、4.2，汪老才是真正的吃货啊，寻常美味，不光吃的好吃来，还可以说的头头是道。“粗菜细做”“素菜荤做”，可以可以，吃食真是体现了对待生活的态度
- 29、汪老是童心常绿的真！吃！货！呢……哦我喜欢这么真实接地气乐观好玩儿的老头儿！原来总是抱着坚定的潮汕胃走天下的我，下来决定接受汪老的建议多多尝试多体会生活。ps:食物能抚平最深刻而幽远的乡愁，能带来温暖而安定的力量！
- 30、挺好，就是合集多少有些杂。
- 31、给萌萌哒老爷子五颗星……
- 32、有毛的不吃掸子，有腿的不吃板凳，大荤不吃死人，小荤不吃苍蝇。
- 33、从吃说文学，从吃说生活态度，有柴米油盐，有市井百态，经受过滑稽年代的摧残，却不失对生

## 《老味道》

活的乐享。是我崇拜的汪曾祺老先生。

34、最令人印象深刻的是西南联大

35、这是我最向往的一种境界，不是不识人间烟火，也不是伤春悲秋，而是有一种接地气，爱生活的文艺气息。

36、饿着开始 饿着结束

37、有人家将煮熟的大粒蚕豆用线穿成一挂佛珠，给孩子挂在脖子上，一颗一颗地剥了吃，孩子没有不高兴的。听黄永玉说，有一次有几个朋友在一家会餐，规定每人备料去表演一个菜。王世襄来了，提了一捆葱。他做了一个菜：闷葱。结果把所有的菜全压下去了。此事不知是否可靠。如不可靠，当由黄永玉负责！

38、人生有味是清欢

39、书里的内容和《食事》一样的，又看了一遍

40、弃。不过喜欢前面的话：活着多好啊。

我写这些文章的目的，

也就是使人觉得，

活着多好啊！

41、对比自己，吃东西实在是随意，虽爱吃但似乎仅为了满足欲望。而汪老吃也吃出学问。这才是懂生活之人啊

42、汪曾祺就是文学史上的一朵奇葩，一本正经地说着一些让人大跌眼镜的话。这是个严肃认真的吃货，对于吃有着发自内心的热爱，毫不矫揉造作呢

43、看目录就知道这是一本谈吃的书。活着多好啊，汪老写这些文章的目的也就是使人觉得活着多好啊……汪老是个活得有滋有味的人，有太多我没听过见过的小吃从他的笔下带着香味儿飘出来，虽说味觉不会讲话，但关于食物的记忆最能勾起人的乡愁。

44、很有趣的书~~死读书不如会生活啊

45、一般般吧 差点儿味儿

46、四星半。

47、汪曾祺老先生好吃好研究。最喜欢他写道每每买个吃的，在回家的路上吃一路，到家了也吃完了，想想就觉得有趣可爱的一个人。另外汪曾祺可是我们大金牛，嘿嘿

48、“口之于味，有同嗜焉”

49、老先生的菜谱也非常好！

50、对各地特色美食的描写真的是让你看着就有食欲

1、会吃的人很多，评吃的app也日益斑斓，只是越发偏爱，老人家的寻味之道。也许因为他们行走生活数十载，经历战争与和平，贫穷与富有等各种生活形态，无不丰富对生活滋味的体验。看他们说起吃这事，只叫人时而好奇寻思，时而大笑拍桌，哇一句：好好味哩！读汪曾祺谈吃，想称呼他为老先生。先生是扬州高邮人，自然对准扬菜颇有心得与私人情感。先生大学在云南读中文，浸泡在附近的茶馆里写文章，从早写到晚，度过春夏又秋冬。正如他对茶的挚爱与包容，什么茶都喝，不挑剔，他用平平常常的话写下简简单单的食物，散发幽幽茶香，让人回味。与温文尔雅的汪老先生一样精于美食之道，1941年狮子座蹦跶出来的蔡澜（听起来像菜篮），像个老顽童，写出来的美味也许比亲口尝到还要有趣，美食除外还有更有趣的等我慢慢道来。不访以几个关键词来引出接下来的分享。至于关键词的选择全由心走，随性而书，唯一有所盼望的便是这番分享能带给你们一点乐趣，而我自己也是心满意足。|最爱的肉味儿不是我妄自猜测，而是汪先生和蔡老头不约而同都与羊儿深情相拥。汪先生就替那些不吃羊肉的人感到可惜：“我们到内蒙去体验生活。有一位女同志不吃羊肉，——闻到羊肉气味都恶心，这可苦了。她只好顿顿饭吃开水泡饭，吃咸菜。看见我吃手抓羊肉、羊贝子（全羊）吃得那样香，直生气！”蔡老头更直接，操碎心为大众罗列出个遗愿必食清单里，关于肉这一项：“只有羊了。没有一个懂得吃的人不欣赏羊肉。古人说得好，羊不膻，无味。南斯拉夫的农田中，用稻草烘烤了一整天的羊，天下绝品。”我私人记忆里，新疆的羊肉串也是美味至极的。主要在于肥瘦相间，均匀分布，那羊味可真叫一个浓，叫吃过的人怎能不再流口水。|豆芽儿单独提她，是因为味蕾从没有对豆芽有所偏爱。这不起眼的豆芽儿却都惊艳两位老人家的味蕾。吃过汪先生做的豆芽的这个孩子在日记里写道：“黄豆是不好吃的东西，汪伯伯却能把它做得很好吃，汪伯伯很伟大！”“炒黄豆芽宜烹糖醋。黄豆芽吊汤甚鲜。南方的素菜馆、供素斋的寺庙，都用豆芽汤取鲜。有一老饕在一个庙里吃了素斋，怀疑汤里放了虾籽包，跑到厨房里去验看，只见一口大锅里熬着一锅黄豆芽和香菇蒂的汤。黄豆芽汤加酸雪里蕻，泡饭甚佳。此味北人不解也。”南方出生的蔡老头也许也不解。他更爱绿豆芽。豆芽炒豆卜是他宣称的挚爱，其地位如正宫皇后，不可撼动。“最平凡的食物，也是我最喜爱的。荳芽，天天吃，没吃厌。一般绿荳芽和黄豆芽，后者味道带腥，是另外一个儿事，我们只谈前者。别以为全世界的荳芽都是一样，如果仔细观察，各地的都不同。水质的关系，水美的地方，荳芽长得肥肥胖胖，真可爱。水不好的枯枯黄黄，很瘦细，无甜味。这是西方人学不懂的一个味觉，他们只会把细小的荳发出迷你芽来生吃，真正的绿荳芽他们不会欣赏，是人生的损失。”|女人与吃食汪老先生儒雅含蓄，在写的食物的文字里提到女性的频率不算高，但他细微的观察里更有着对中国传统妇女的体恤。“这女人长得很强壮，皮色也颇白净。她生了好些孩子。身边常有两个孩子围着她转，手里还抱着一个孩子。她经常敞着怀，一边奶着那个早该断奶的孩子，一边为客人冲茶。她的丈夫，比她大得多，状如猿猴，而目光锐利如鹰。他什么事情也不管，但是每天下午却捧了一个大碗喝牛奶。这个男人是一头种畜。这情况使我们颇为不解。这个白皙强壮的妇人，只凭一天卖几碗茶，卖一点草鞋、地瓜，怎么能喂饱了这么多张嘴，还能供应一个懒惰的丈夫每天喝牛奶呢？怪事！中国的妇女似乎有一种天授的惊人的耐力，多大的负担也压不垮。”与此对比的是对另一种现象的调侃。“这家茶馆除卖茶，还卖煎血肠。这种血肠是牦牛肠子灌的，煎起来一街都闻见一种极其强烈的气味，说不清是异香还是奇臭。这种西藏食品，那些把头发卷成香肠一样的女同学是绝对不敢问津的。”这里提到的卷成香肠一样的女同学是他同校外文系女大学生。正如前面所说蔡老头是个老顽童，他毫不掩饰自己对食色的偏好。在他写食物的文字里，女人有着主食般重要的位置。女人之中，他最钟爱的是大食姑婆。他一面欣赏大口吃食物的女人，一面毫不留情去斥责倒胃口的一方。“又见过一位什么都大吃一顿的女人，旁边的八婆看了，酸溜溜地说：“这个人一定患忧郁症，所以要用食物来填满空虚的心灵。”去你的，大食姑婆才是最可爱的人物，她们又不会来侵犯你，为什么要那么尖酸刻薄来批评人家呢？我听了打抱不平，向那些八婆说：“你们心理，才有病。””和蔡老头口味一模一样，女人里，我也偏爱大食姑婆，正如我挚爱大笑姑婆。说到底也许是因为自己也是大食姑婆呐。有什么不好意思呢？男人里，也偏爱大食姑公呢。|破口大骂显然是吃到令人极度失望的食物了。汪先生呢，他是绝不会破口大骂，反而会尽量去体会其中滋味。唯独写下了有些地方水不好，泡出来的茶不会好喝。比如盐城。最不好吃的水牡丹甲天下的菏泽，因为牡丹喜菏泽水的碱性土。菏泽牡丹极好，但茶没法喝。蔡老头呢？直言混账东西，胡说八道。我最喜欢的是他对于一些食物的口感评价：如嚼发泡胶！多形象啊！还有一次去杭州，老头被气坏了。“叫花鸡隆重登场，让客人用木棍敲开泥封，露出

用玻璃纸包着的鸡，外面才裹有荷叶。这鸡给玻璃纸那么一隔，荷叶起不了作用。这也不打紧，我们从前吃叫花鸡，只食鸡肚中塞的蔬菜，肉弃之。当今名菜馆做的，鸡肚内空空如也。他妈的！又要破口大骂。” | 饮食与生活蔡老头对食物说喜欢吃东西的人，基本上都有一种好奇心。“什么都想试试看，慢慢地就变成一个懂得欣赏食物的人。对食物的喜恶大家都不一样，但是不想吃的东西你试过了没有？好吃，不好吃？试过了之后才有资格判断。没吃过你怎知道不好吃？”至于怎么吃是自己的选择，别受所谓专家的影响。汪先生相对委婉：“口味最好杂一点，从北京的豆汁到广东的龙虱都尝尝；耳音要好一些，能多听懂几种方言，四川话、苏州话、扬州话。否则，是个损失。口味单调一点、耳音差一点，也还不要紧，最要紧的是对生活的兴趣要广一点。”哪家最好走了那么多地方，吃了那么多家，哪家最好呢？不论是两位老人家，亦或是你我他，也许有一个共通的回答：妈妈菜，哩！人生行走到中暮年，汪先生招待好友在家吃饭，总是亲自下厨做上一些简单却有心思的菜，朋友吃得停不下来，汪先生不怎么吃，就心满意足。蔡老头爱喝酒，和好友一起喝的酒，一起吃的菜，都是好酒好菜。如果是女伴的话，最爱边喝酒，边看女伴一口一口吃得津津有味，便觉得真是好看。我呢也越来越体会，孤独美食家也好，一人食也罢，意味什么呢？拿自己来说吧，可以独自做很多事情，唯独一个人吃饭，真是不喜欢，总是少了点滋味喏！后记：汪曾祺先生纪录下了很多家常菜好吃的要点；如果大家以后去很多地方，尤其是香港和日本，看蔡澜保证你能收获到地道的美食地图，你能吃到地道的“烧鹅先生”，各种小吃，重要的是还帮助我们知道食物背后的功夫。

2、很冒昧地用这样一句词，来作为这篇评论的标题。全书看罢，细细回想起来，书中确实是寻常闲话。在这个绵长而寂寞的暑期，无论是风静蝉鸣的午后，还是星云混沌的深夜，当我翻过每一页，所有朴实无华如呢喃般的文字及其背后的韵味情调，如同一方小小的阴凉，让我在苦闷冗长的夏日有处可去，有处可依，有处可冥想，有处可小眠。一是的，老汪的文字让我对云南有了一些改观。从前是不大喜欢云南的，印象里只是偏僻。从老汪的字里行间中，却读出一种淳实的韵味。他未曾从正面描写过春城，但昆明的影子，却在每一个细节，展现得明朗清秀——包含了文人书香与市井风味的茶馆，热闹卖着教人看得眼花缭乱垂涎三尺的米线的小吃铺，别具风味的几家老菜馆，每一样都是昆明的剪影，每一处都蕴藉着春城气象。云南昆明，是汪老青春年纪的不二记忆，在他的心底，想必长留着这座城市以及在这座城市留下过的情绪。不然，他不会在许多年后，仍能对这城落落摆谈而不落言筌。在我心底，也留下些许有关这座滇城的印象。让我常记起，在这样一个旅游商业化严重到不能直视的省份，有过一座清朗和煦的城市。而那一年，国运堪忧战火纷飞的那年，有过一群书生，泰然静处，自蓄学问，器宇轩昂，成桃作李。而其中，有个人名叫汪曾祺。二突然发现，这书里的一些东西，在《舌尖》上也出现了。手把羊肉，韭菜花，乌洋芋……《舌尖》可以说是一部颇有诚意的作品。画面，配乐，讲解，都不逊色。然而，在这些汪曾祺作品里缺失的东西的衬托点染下，《舌尖》也缺失了汪老作品所具备的东西——自然。印象很深刻的一集，讲解员在片尾说道：“中国人总会将苦涩藏在心里……”，初听，不免令人为之动容，然而话语一转：“而把幸福变成食物，呈现在四季的餐桌之上。”这般，牵强附和之味窜鼻而来，本该动人心弦的结尾词霎时间却变得索然无味。相较之下，汪老的作品便不如此。的确，汪老文章少有起伏，皆是寻常闲话，我想他或许也没有赚人热泪启人深思的立意，然而也就是如此，自然淳朴的文字最能以其天生魅力打动人心。而汪老文章，还有一妙。默默读着，不经意间竟笑出声来。这种令人浅笑的幽默也来源于自然淳朴的文字。这是汪老的一种风趣，更是一种高深的文字功力，宛若鬼斧神工，而非刻意雕琢。三语言的美是无可比拟的，而此书的语言之美便是朴素之美。除了汪老特有的文风带来的享受，还有什么？书中所讲的各式各样，人物，美食，习俗，种种，都是市井之美，更是人文之美。然而，令人触动的，还有一层。讲到昆明的吃食，汪老最后说道，80年代曾回过昆明，而昔日的味道确已不复存在，杳无音讯。他质问：“这些变化是怎么发生的？为什么会发生？”而该书最后一篇，汪老讲到自己日渐衰老的种种细节。然而即便在无可遏制地衰老，他的语气中依旧满是泰然风气，甚至不乏玩笑的味道。看着这样一个写尽了纯美的老者，在模糊陈旧的夕阳中，展容微笑自守坦泰，并以一种和蔼温煦的语气向你缓缓说道：我在老去。鼻间不觉泛起阵阵酸意。无论是昆明的一些耐人寻味的吃食，还是汪曾祺，都已永逝。然而还是这本书，以古老的汉语言，把汪老与他历经的所有地方，品过的各类饮食，以及某些耐人寻味的过往年代，一一陈列在读者眼前，让我们在这个精神匮乏的时代，有味可寻。当时只是道寻常，寻常之味却最耐人寻味，长留世间。在此，对我最喜欢的男作家，致以感谢之意。（该书或存在印刷错误：《韭菜花》一文，老汪列举《韭花帖》使他兴奋的几点，按数字排序应为：一……二……三……而书中却印刷成：一……一……三……另有一处，应为“日”字，却打成了“日”字，因为后面接着的是名词，但已忘

## 《老味道》

记，回翻该处错误一时间却找不到是哪篇文章。这是少一星的原因。)

3、《老味道》文字很让人喜欢，随和、亲切、俏皮，用词很有味，读着不禁要合上书乐一会儿。书虽写吃，却透着汪老的仁、智和对生活的爱，他说：“我写这些文章，也就是使人觉得，活着多好啊！”他主张对吃、对生活，口味杂一点儿，兴趣广泛一点儿。也确实，稍微留意，生活里都是乐儿。

4、闲闲读读而已，有点谈吃的趣味，画面感比央视的舌尖更好。但是也和舌尖一样，只要看趣味就好，不要看背后的营养科学，更不要用来当饮食指导。有些老味道的消失，看似可惜，实则无所谓，事务是向前发展的，食物也自然如此，很多东西的消失是因为其营养不好，不卫生等等原因，自然消失，不必可惜。

5、「腌笃鲜上海菜 鲜肉和咸肉同炖，加扁尖笋。炒黄豆芽宜烹糖醋茼蒿翡翠蛋羹 一个汤碗里一边是蛋羹，一边是荠菜，一边嫩黄，一边碧绿，绝不混淆，吃时搅在一起。五代杨凝式是由唐代的颜柳欧褚到宋四家苏黄米蔡之间的一个过渡人物。《韭花帖》」感：爱生活之人的最好写照，记得吃过的美食的滋味，在条件恶劣的情况下可以回味那些好味道。或许这就是读书人才能体会的快乐，顺应潮流，平易待人，闲时约三五好友小聚一番。未必事事如意，未必人人人和乐，未必人人都是知己良友，但心存安乐，懂得感受美好就好~

6、书写得好，作者用自己的人生经历写食物。只是对于平时吃得少的人来说有点晕，但是作者以吃食写作文方法的写法很有意思。像“大家知道，我说的不只是吃的”这样。除此之外，里面最吸引我的就是作者对民国风貌的描述，里面说到联大的教授与学生的生活，这些本来遥远人与事从故纸堆里现身，画给人一个不动荡但是平常的民国，里面有作者享受自己的平凡生活，还有浮生之乐。

7、最初接触汪曾祺，是小学的事了。《端午的鸭蛋》将鸭蛋写的质细油多，且多是双黄。对于一个爱吃鸭蛋的我来说，简直是无法抵挡的诱惑。可直至今日，还未能如愿品尝过高邮鸭蛋。再者就是高中的那篇《跑警报》。一个本身很危险，逃命的事，却被作者写的即轻松又有趣。由此可见，作者必定是一个豁达，开朗，且生活极有情趣的人。我对吃是不讲究的，对烹饪亦无兴趣。读《老味道》的初衷是想找一本休闲有趣的书，闲来无事可以翻翻。书中多是随笔，散文。篇幅很短，想读就读几页，累了就随手合上，不必有任何负担，如此这样，也很惬意。可多少还是被作者“感染”了。现在，再想想院子中中的长豆角，冰箱里的豆腐，肉类。莫名多了一丝亲切和好感。甚至有一种想“大显身手”的冲动。最大的收获还是对作者随性，开朗的生活态度的感受。印象最深刻的一句话：“口味单调一点，耳音差一点，也还不要紧，最要紧的是对生活的兴趣要广泛一点。”这文字中的豁达和对生活的情趣，真让很多人羡慕呢。希望在步入耳顺之年，每天清晨，戴个鸭舌帽，提上菜篮，去菜市场挑挑拣拣。回来后做上一桌家常便饭，看家人吃的津津有味。自己尝过几筷后，便坐在旁边，抽烟，喝茶，看他们吃。好不快活！

8、在我看来，成为吃货需要满足三个条件：1.研究过大量的菜谱知识。2.会做饭菜且享受过程。3.乐于品尝从未吃过的食物。所以，汪曾祺算是名副其实的吃货。天朝的快餐店和五星级酒店的食品100%都是不干净的而且做得烂成狗。除非上天给监管部门降临一个有重度食物洁癖的包拯。永远记住：饭菜，还是自己家做的好。饭菜，还是自己家做的好。饭菜，还是自己家做的好。

9、《老味道》文字很让人喜欢，随和、亲切、俏皮，用词很有味，读着不禁要合上书乐一会儿。书虽写吃，却透着汪老的仁、智和对生活的爱，他说：“我写这些文章，也就是使人觉得，活着多好啊！”他主张对吃、对生活，口味杂一点儿，兴趣广泛一点儿。也确实，稍微留意，生活里都是乐儿。





# 《老味道》

## 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](http://www.tushu000.com)