

《味至浓时即家乡》

图书基本信息

书名：《味至浓时即家乡》

13位ISBN编号：9787561337974

10位ISBN编号：7561337973

出版时间：2007-9

出版社：陕西师范大学

作者：梁实秋

页数：230

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

《味至浓时即家乡》

内容概要

在平实的语言后面；饱含着梁实秋先生对生活和点滴感悟；于寻常中洞察人生百态；于艰难中闪烁谐趣幽默；循着先生的心迹；在淡淡的沉思中品苦品乐品人生

余与实秋同客北碚将近二载，借其误码率每获笑乐，因此深知实秋“虽外似倜傥而宅心忠厚”者也。实秋住雅舍，余住俗舍，二舍遥遥相望。雅舍门前有梨花数株，开时行人称羨。冰心女士比实秋为鸡冠花，余则拟其为梨花，以其淡泊风流有类孟东野。惟梨花命薄，而实秋实福人耳。

——方令孺

火腿、鸡蛋、牛油面包作为标准的早点，当然也很好，但我只是在不得已的情形下才接受了这种异俗。我心里怀念的仍是烧饼油条。和我有同嗜的人想当少。海外羁旅，对于家乡土物率多念念不忘。

——梁实秋 《烧饼油条》

本册主要收录梁实秋先生在字里行间品味传统美食的文章

《味至浓时即家乡》

作者简介

作者简介

梁实秋（1903—1987），著名的散文家、文学评论家和翻译家，20世纪华语世界的一代散文宗师，现代中国文人中的独特存在，最后的精神贵族，他给中国文坛留下了两千多万字的文字丰碑，他的散文集创造了中国现代散文著作出版的最高纪录。

书籍目录

第一辑

西施舌

火腿

醋溜鱼

烤羊肉

烧鸭

狮子头

两做鱼

炝青蛤

生炒鳝鱼丝

酱菜

水晶虾饼

汤包

核桃酪

铁锅蛋

瓦块鱼

溜黄菜

酸梅汤与糖葫芦

锅烧鸡

煎馄饨

核桃腰

豆汁儿

芙蓉鸡片

乌鱼钱

韭菜篓

蟹

炸丸子

佛跳墙

栗子

海参

满汉细点

菜包

糟蒸鸭肝

鱼翅

茄子

莲子

白肉

干贝

鲍鱼

咖喱鸡

烙饼

笋

黄鱼

八宝饭

薄饼

爆双脆

拌鸭掌

《味至浓时即家乡》

鱼丸
腊肉
粥
饺子
锅巴
豆腐
烧羊肉
菠菜
龙须菜
鸽
味精
豆腐干风波
康乃馨牛奶
关于苹果
由熊掌说起
千里莼羹未下盐豉酪
粽子节
面条
狗肉
烧饼油条
窝头
炸活鱼
大菜
第二辑
第三辑
第四辑
《饮膳正要》
读《媛珊食谱》
读《中国吃》
再谈“中国吃”
读《烹调原理》

《味至浓时即家乡》

编辑推荐

《梁实秋：味至浓时即家乡》余与实秋同客北碚将近二载，借其误码率每获笑乐，因此深知实秋"虽外似倜傥而宅心忠厚"者也。实秋住雅舍，余住俗舍，二舍遥遥相望。雅舍门前有梨花数株，开时行人称羨。冰心女士比实秋为鸡冠花，余则拟其为梨花，以其淡泊风流有类孟东野。惟梨花命薄，而实秋实福人耳。——方令孺 火腿、鸡蛋、牛油面包作为标准的早点，当然也很好，但我只是在不得已的情形下才接受了这种异俗。我心里怀念的仍是烧饼油条。和我有同嗜的人想当少。海外羁旅，对于家乡土物率多念念不忘。——梁实秋 《烧饼油条》 《梁实秋：味至浓时即家乡》主要收录梁实秋先生在字里行间品味传统美食的文章。

《味至浓时即家乡》

精彩短评

1、喜欢上这些美食随笔，并开始会在每次逛书店时特别留意下，还是在那次偶然购得了本汪曾祺先生著的《人间草木》的集子开始的。知道梁实秋这个人，还是从喜欢上这些美食随笔之后。他确实是位名家，可惜，不是我的菜啊。我不是特别喜欢他的文风。私以为文笔可以简练，甚而凝涩，但总不宜干枯。如果看了让人跟喝白水似的……我是不太喜欢那些读起来干巴巴的东西的。书名这种东西，你说不重要吧，还确实是挺重要的；说重要吧，也真算不得什么无可或缺的。第一视觉下，往往凭着一个好名字，就能吸引人产生阅读一本书的兴趣，甚而产生购买的欲望……这样看来书名是重要。可内容更重要啊。光有形式没有内容，无论你的书名起得再有诱惑力，封面设计得再漂亮也没用。有些书就是冲着名字买的，可惜不经看，一细看就后悔了！但是有些书，别看书名平平，封面装帧的都没什么特色，但架不住耐看啊，要不怎么说是淘书呢？《味至浓时即家乡》就是前者。这本书，编排上与《雅舍谈吃》大同小异，唯有这个书名，让人觉得有种一睹为快的冲动。“味至浓时即家乡”，这几个字，怎么看怎么有味道。家乡之味，浓淡总相宜，那是一种心情，一种氛围。说不清、道不明，便是再好的生花妙笔也无法描述明白，便是再伶俐的口舌也无法解释清楚。之前看到有位读友的评论写的很有意思：普通人吃菜，品的是酸、甜、苦、辣、咸；文人吃菜，品的是雅致、情调、历史、人文和乡愁。写吃，最简单也最困难。如果不是文字功底到了一定的层次，吃出了一定的境界，那写出来的东西只能让人觉得——作者是在写旅游手册上的美食介绍（我还真见过一个照扒的，就是不知道这老两位谁抄谁的了——|||）。我所知的有位叫唐鲁孙的，那是民俗大家，也是京派美食大家。出身贵胄，亲历皇家生活，可是个惯于钟鸣鼎食的主儿。虽然后来为着谋生的关系，游历各地，见多识广，也算遍尝各省独特美味，对饮食有独到的见解而有美食之名。他著作量多质精，信手拈来，妙趣横生，被誉为“一代杂文大家”。被评价为，其文中所传达的精致生活美学，足为小资典范。他写吃自然非一般境界，更显精致和到位。和那位不同，梁实秋小时候家中虽也算是阔绰了，在那个年代能吃到那个层次，虽称不上大富，总也该是中富了吧（ _ ）后来又去台湾又去美国的，自然是吃到了不同的风味，感受到截然不同的食文化。经历颇多，阅历丰富。若说美食，梁实秋虽也是富着养大的，但到底也不过是中产之家。菜品自然算不得珍肴异馐，但是文字中融入了满满的记忆和感怀。他的笔下多是京味，文章表面写的是美食，实际上写的是自己的人生，是对老北京的思乡之情。加之文字功底深厚，读来也是颇有意味。而汪曾祺老先生则不然，他出身书香门第，幼秉庭训，家学渊博，自幼跟随父、祖学文习诗。性情旷达，情趣广泛，雅好书画。他的文章语调平淡，寄情深远。吃的是酸儿辣女，家长里短，比较特么的下里巴人。长居北地，却有着很深南方饮食的身影。唐鲁孙以贵，梁实秋以富，唯汪曾祺是平淡中见真滋味。三家各有擅长。有些人喜欢梁实秋为的是他文字中的怀恋，那是能引起远在异乡为异客的游子共鸣。我不同，我不是远在异乡的游子，我只是离不开家的孩子…虽不算生于斯，却也是长于斯，也要终老于斯的……我是守家雀，生老死葬，终于斯地。所以，相比较，我更喜欢汪曾祺的文章。或许，只是因为他去的地方更多一些。通过他的文字我能看到更多外面世界的美丽。更喜欢他文字间的平静，像静静绽放的花朵，宁静、闲适、恬淡。博学多识，文笔练达，处世淡泊，不计名利。虽一生坎坷，红尘起伏，却始终不失其赤子之心，文如其人。时下，只怕此类人物已然绝迹了。富有富的过法，穷有穷的过法，安贫乐道，文人、当如是！如果你喜欢这种风格，又是好吃的，不妨再读读他的作品。好吧，我得承认，或许一切都只不过是找借口。我只是更认为，梁实秋是一个很懂得善待自己的人，而汪曾祺、他是一个很有理想的人……虽然我们在现实生活中往往做不到那么“有理想”，但是，这并不妨碍我们对那些做得到的人，产生或多或少的敬意。从书名到封面设计乃至纸张装帧，我得承认，老版的《雅舍谈吃》都及不上这本新版的《味至浓时即家乡》。新版的《味至浓时即家乡》，封面用的是特种纸或者叫做高级装帧纸的，洒金的，用来送人或收藏很显档次。老版那本不行，封面设计的太小家子气，自己看看无所谓，用来送人就太掉价了。书外有塑封，要不这从印刷厂出来还‘光鲜亮丽’的没覆膜的干净封面，不得在运输搬运中给弄脏了。书是好书啊，就是不幸的是和以前买的《雅舍谈吃》重了！网上买的，这要是在书店，翻看下实物，我也不花这冤枉钱了。反正家里有本，先看着呗。

2、忘了在哪本书看过五四时期的那些知名的知识分子个个都顶能赚钱的。记得赚钱最的是蔡元培、陈独秀、鲁迅那些，好像是月薪400块；胡适、梁漱溟、辜鸿铭次之；李大钊又次之吧。而我们伟大的领袖毛主席还在李大钊当馆长的图书管里当馆员，月薪8块。根据当时的经济水平，每个家庭每月收入低于10块，就要算是低收入家庭了。看看我们的领袖绝对是无产阶级中的一员。要说这饮食绝对与

《味至浓时即家乡》

钱多钱少息息相关。按马克思的观点，饮食具有阶级性。看梁实秋的吃喝就知道他家起码也是中产家庭了。在酒楼吃顿饭花上十几二十几元，而且偶尔还能打电话从酒楼叫外卖，这样的家庭条件不是一般的了。《味至浓时即家乡》是梁实秋根据自己的饮食经验所写的些杂谈。让人料不到那时的饮食真让人垂涎欲滴。看书的时候，腮腺就不住的分泌液体。根据梁实秋讲的，当时的北京城，数一数二的酒楼都是山东人开的，鲁菜正辉煌着呢，不像现在。当然也只有家庭条件能消费的起的才能吃到书中所提的那些佳肴。即使现在也是如此吧。一直有一个想法，像我等小老百姓，假如能坐上时光机回到古代的话，没啥能耐也赚不到钱的话，物质生活水平也一般般而已。所以，还是留在现代的好，至少吃喝比过去强的多。

3、坐在教室里读梁老的书，一边想着书里的北京究竟在哪里。那个有着许许多多特色小吃和精致山东菜馆子的北京，总之现在是再也见不着了。如今的北京早已被粗制滥造的食物填充得让人不知所措。假使今时今日梁老故地重游，怕是也要感慨万分了吧。

4、为什么一个人会写一整本关于美食的书？这必然有他对生活的爱。他爱到细枝末节，对每道喜欢的菜，要了解它哪里是美味的关键，食材是哪里选取最好，每年吃它的时令节气是什么，有哪些轶事趣事，哪家菜馆做得最为上乘。会关心这些，细心的记录这些，从沉淀的回忆中勾勒出这些细节，这一日三餐的“天大的事情”，是要用对生活的最单纯的味蕾，才能做到。文如其人，看梁实秋的文章，能看出他很爱家，身在异国怀念着北平，哪怕是炸油鬼（油条）和豆汁儿。待嫁闺中的女人们，如果你们找了个做得一手好菜的男人，那是福气，说明他重视每天的“色，香，味”，还有那背后的恬静平淡。

章节试读

1、《味至浓时即家乡》的笔记-第208页

还有很多可笑的避忌，例如“勿向西北大小便”“勿燃灯房事”“口勿吹灯火，损气”“立秋日不可洗浴”等等其实迷信的古训也非全不可信，像“口吹灯火损气”，用现代脑袋想想，人呼气吹灯火灭之际不免吸进某种化学燃料未燃尽产生的有害气体，确会损身。

2、《味至浓时即家乡》的笔记-第155页

听说他们是用右手取食，左手则专供做另一种肮脏的事，不可混用，可见也还注重清洁。……

3、《味至浓时即家乡》的笔记-第171页

袁世凯称帝时，曾一度禁称元宵，因与“袁消”二字音同，改称汤圆，可嗤也。如此原来

4、《味至浓时即家乡》的笔记-第1页

读高中的时候，读大学的时候都曾看过梁的雅舍谈吃。
如今再看，还是有滋有味。
平淡问候，但是也有真性情。

《味至浓时即家乡》

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